



per **partiparlare**

la voce di Pertica Bassa

Anno 2014 - Numero 6

Dicembre 2014

IL SINDACO

Il 2014 sta per concludersi, anno che è coinciso con le elezioni amministrative per il nostro Comune concluse con la rielezione della nostra compagine amministrativa.

Continuità nel rinnovamento e una nuova vitalità e carica accompagnano il nostro operare che vede l'inserimento di nuovi componenti nella giunta e, grande novità, un attivo impegno collaborativo con i restanti consiglieri "Per ... Pertica Bassa" con cui si è stabilito un incontro fisso periodico, una volta al mese, per confrontarci e lavorare insieme sui bisogni sentiti nel nostro territorio.

Pur nelle difficoltà generali e congiunturali siamo riusciti ad ottenere qualcosa di positivo anche quest'anno.

Non mi stancherò mai di rimarcare che già il mantenimento di quanto abbiamo, in questo periodo storico, è già di per se una conquista.

Ci siamo posti obiettivi concreti e giorno dopo giorno andiamo avanti pur trovandoci davanti a consistenti tagli imposti dall'alto.

Per farvi capire in che contesto ci troviamo, vi riporto il dato del Fondo di Solidarietà Comunale, cioè i trasferimenti che lo stato offre ai Comuni, che costituisce, considerando le scarse entrate dirette del nostro Comune, una delle poche entrate che abbiamo per coprire costi essenziali (dipendenti, funzionamento strutture comunali, manutenzioni, trasporti etc).

Questo fondo, che nel 2013 era di circa 200.000 Euro, nel 2014 è diminuito a circa 180.000 Euro e questo ci ha costretto, in fase di bilancio preventivo, a dover applicare la nuova imposta introdotta dal Governo Letta, la TASI, ovviamente a scapito dei nostri cittadini, per coprire questo taglio.

Con nostra grande sorpresa in corso d'anno 2014 abbiamo subito un ulteriore taglio che ci ha visti costretti a ricorrere in fase di assestamento al bilancio alla copertura con l'avanzo di amministrazione del 2013.

Ma la sorpresa più sconcertante l'abbiamo avuta il primo di dicembre 2014 con un ulteriore taglio di Euro 32.893,94 datato 28.11.2014 a seguito di un decreto di legge che ha stabilito che il nostro Comune non è più considerato montano e quindi non più esente dall'IMU per i nostri terreni agricoli.

Lo "stato centrale" ha stimato che noi potremmo per il 2014 incassare come IMU sui terreni agricoli la cifra di cui sopra e quindi l'ha subito diminuita dai trasferimenti.

Vi riporto di seguito la tabella:

FONDO DI SOLIDARIETA' COMUNALE (SPETTANZA AL NETTO RECUPERI E DETRAZIONI)	
ANNO 2014 - ENTE COMUNE DI PERTICA BASSA (BS) CODICE ENTE 1030151310	
ATTRIBUZIONI	IMPORTO
RISORSE NETTE ATTRIBUITE A TITOLO DI FONDO DI SOLIDARIETA' COMUNALE (ART.1, C. 300 E 300-BIS L.228)	183.953,72
RIDUZIONE ARTICOLO 47, C. 8. DL 66/2014)	-4.329,88
RIDUZIONE MAGGIORI INTROITI IMU TERRENI AGRICOLI (ART. 4, C. 5 BIS, DL 16/2012)	-32.893,94
INTEGRAZIONE FONDO DI SOLIDARIETA' COMUNALE 2014 (ART. 43, C. 5, DL 133/2014)	340,81
TOTALE	127.070,91
<small>Il Fondo di solidarietà comunale 2014 è stato aggiornato in data 28/11/2014 per applicare la riduzione derivante dai maggiori introiti di gettite IMU dovuti alla variazione dell'imposta sui terreni agricoli in zona montana che viene ridotta nell'anno 2014 dal decreto interministeriale in corso di perfezionamento. Il presente decreto è emanato ai sensi dell'articolo 4, comma 5 bis, ex Decreto legge n. 14/2012, come modificato dall'articolo 22, comma 2, del Decreto legge 24 aprile 2014, n. 44, convertito con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014 n. 46.</small>	

Il nostro sconcerto sarà sicuramente condiviso anche da voi. Secondo questa norma l'esenzione IMU sui terreni agricoli riguarda solo le sedi comunali poste ad almeno 601 metri, mentre la nostra è a 511 metri e nessuno si è accorto che Pertica Bassa ha più del 90% del territorio sopra tale limite.

Come altri colleghi sindaci non abbiamo nascosto la nostra voce di protesta e di incredulità ottenendo per ora lo spostamento della scadenza IMU terreni agricoli (prevista per il 16.12.2014) a fine gennaio 2015. Il nostro obiettivo è comunque quello di vedere cancellata questa assurda classificazione dei comuni montani esenti, e quindi ci diamo appuntamento tra qualche settimana per aggiornamenti in merito.

Tutto quanto vi ho riportato sopra, è solo per mettervi a conoscenza del contesto in cui ci troviamo ad operare, caratterizzato da incertezza normativa statale totale, che porta i Comuni a fare da riscossori per conto

dello Stato centrale, che con proclami concede detrazioni e sovvenzioni ai cittadini da una parte per poi delegare altri enti a far cassa.

La mia non vuole essere una critica politica al governo, che non nascondo personalmente ho sostenuto e sostengo, ma a questo modo superficiale di operare.

Nonostante queste continue pugnalate ci rimbocchiamo le maniche e andiamo avanti.

Siamo sicuramente soddisfatti del concretizzarsi anche di alcune opere pubbliche che troverete nell'articolo del Vice Sindaco Mauro Pirlo e delle tante iniziative messe in atto nel territorio anche nell'anno appena concluso.

Prosegue ...



Alle porte c'è un 2015 ricco di incognite, infatti dal primo gennaio tutte le funzioni comunali dovranno essere gestite in forma associata (assieme ad altri comuni), alcune delle quali già sperimentate dallo scorso anno ed altre ancora da costruirsi.

Saranno, sia per noi che addetti ai lavori (anticipiamo che per alcuni mesi non potremo contare sul prezioso apporto di Samantha assente per maternità) delle vere e proprie sperimentazioni normative, che secondo la ratio della norma dovrebbero portare ad una riduzione di costi di gestione (anche se fino ad ora non è stato così) e miglioramento dell'efficienza gestionale.

Sicuramente qualche disservizio fisiologico ci sarà, per anticipare una novità di gestione, non potremo più contare sulla figura del

nostro attuale tecnico comunale, Geom. Antonio Labello, profondo conoscitore della materia e del territorio comunale al quale siamo profondamente grati per il lavoro svolto in questi anni, per confluire nella gestione dell'ufficio tecnico associato, con nuove modalità di gestione e soggetti coinvolti.

Sarà nostra cura mettervi al corrente delle novità, sperando non si ripetano disservizi come quest'anno in occasione della distribuzione degli avvisi TASI e TARI, pervenute nelle case dei nostri cittadini nei giorni della scadenza, precisando che il servizio anche se su carta intestata del Comune è gestito dalla società di Servizi per conto della gestione associata Secoval, ed è stata nostra premura sollecitare chi di dovere al miglioramento

del servizio.

Dandoci appuntamento al nuovo anno ricco di incertezze ed attese, oltre a rinnovare la mia personale disponibilità e di tutta la giunta ad essere a vostra disposizione ogniqualvolta lo riteniate opportuno in forma e modi diversi, cogliamo l'occasione per augurare a tutti un Sereno Santo Natale, ed un Fortunato 2015 in cui tutte le vostre attese vengano mantenute.

Sindaco
Manuel Nicola Bacchetti

AMMINISTRAZIONE

LAVORI PUBBLICI

Nel corso del 2014 si sono concretizzati diversi interventi relativi a lavori pubblici, finanziati con risorse esterne, che ci teniamo in questa occasione, portare a conoscenza dei cittadini:

conclusi i lavori di creazione della strada a.s.p. Cogne-Frondine;
conclusi i lavori di manutenzione sulla strada a.s.p. Avenone- Sar;
conclusi i lavori di sistemazione idraulico-forestale sul torrente fossato a Levrance;
conclusi i lavori di sistemazione del corpo franoso in località Lera ad Ono Degno;
conclusi i lavori di asfaltatura e di sistemazione della scala a Avenone, del parcheggio a Levrance e della rete fognaria a Forno d'Ono;

sono stati eseguiti i lavori di pronto intervento per smottamento sulla strada Levrance - Ono Degno.

Nel Consiglio Comunale del 28 novembre, e successivamente con delibera di Giunta, è stato modificato il Regolamento delle a.s.p. con decorrenza dal 01.01.2015 relativamente all'inserimento di due strade, la N° 10 e la N. 11 come nell'estratto di regolamento (vedi tabella 1)

Sono inoltre state riviste le tariffe per il transito sulle a.s.p. a decorrere dal 2015 (vedi tabella 2).

Riteniamo le tariffe di cui sopra non siano proibitive, purtroppo il senso civico a molti manca, e nel corso del 2014 abbiamo

dovuto investire risorse comunali per intensificare i controlli ad opera della Polizia Locale, con l'anno nuovo in considerazione anche del fatto che i controlli saranno ancora maggiori da parte della Polizia Locale in gestione associata con altri comuni, auspichiamo maggiore regolarità nel possesso dei permessi da parte di chi vi transita.

Assessore ai lavori pubblici
Mauro Pirlo

IDENTIFICATIVO N.	DENOMINAZIONE STRADA	ALTITUDINE	CLASSE STIMATA	LUNGHEZZA (km)	IDENTIFICATIVO N.
10	GRESTE - CASCINE LOC. PO	694	1050	4	4,1
11	COGNE - FRONDINE	982	1434	3	4,1

TARIFFE PER I RESIDENTI		TARIFFE PER I NON RESIDENTI	
Giornaliero	€ 2,00	Giornaliero	€ 2,00
Settimanale	€ 5,00	Settimanale	€ 10,00
Mensile	€ 20,00	Mensile	€ 40,00
Annuale per una strada **	€ 20,00	Annuale per una strada	€ 40,00
Annuale per tutte le strade senza N° 11**	€ 30,00	Annuale per tutte le strade senza N° 11	€ 60,00
Annuale per tutte le strade con N° 11**	€ 50,00	Annuale per tutte le strade con N° 11	€ 100,00

2

COMMISSIONE MUSEO E CULTURA

Tutti avrete certamente notato che quest'anno non si sono svolti gli ormai consueti eventi organizzati dalla commissione cultura; questo non per mancanza di volontà ma per via delle elezioni comunali tenutesi a giugno che hanno portato inevitabilmente cambiamenti e reso impossibile una qualsiasi programmazione!

A fine luglio si è tenuta la prima riunione della nuova commissione composta da 11 persone e in quell'occasione si sono ridisegnati i ruoli all'interno della commissione stessa:

Presidente: Bacchetti Lorena

Segretario: Bonomi Michael

Tesoriere: Zambelli Chiara

Consiglieri: Bonomi Laura, Dusi Antonella, Dusi Barbara, Elidrissi Aziz Chaimaa, Facchetti Romina, Garzoni Francesca, Laffranchi Sara e Muffolini Moreno.

In quell'occasione si è definito il programma della serata di domenica 24 agosto con la presentazione del libro "I saperi della montagna" (libro premiato alla fiera della microeditoria di Chiari) della dott.ssa Michela Capra con accompagnamento musicale del gruppo folk "Hofoch e Hstofech".

Questa riunione è servita per confrontare idee e perplessità riguardo le possibili attività culturali da proporre a Pertica Bassa e soprattutto un invito a pensare anche a

nuove iniziative per coinvolgere più persone e rendere più appetibile il nostro museo.

A novembre c'è stato il secondo incontro nel quale si è deciso di chiudere il museo nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio per riaprirlo domenica 1 marzo. In questo periodo sarà comunque possibile visitare il museo nelle domeniche solite di apertura telefonando in comune entro il giovedì precedente. Si è inoltre stesa una bozza di eventi per il prossimo anno, sicuramente non mancheranno gli ormai consolidati appuntamenti con l'estemporanea di pittura e con il concorso dei balconi fioriti ma, ci auguriamo, si aggiungeranno anche piacevoli sorprese!

Risorse economiche permettendo, la commissione sta valutando alcune proposte per celebrare anche nel nostro comune il centenario della Grande Guerra.

Rinnovo l'invito a far pervenire proposte per mostre, laboratori o eventi e ricordo che nella commissione c'è sempre posto per nuovi volenterosi volontari!

A tutti l'augurio di un sereno anno nuovo!

Consigliere con delega alla cultura
Facchetti Romina



COMMISSIONE SERVIZI SOCIALI: COMPONENTI ED ATTIVITA'

Attraverso questa pubblicazione del giornalino comunale prendo l'occasione di rendere nota la nuova Commissione ai Servizi Sociali istituita mercoledì 9 luglio 2014. Nella scelta dei membri sono stati tenuti in considerazione fattori importanti quali rappresentanti delle varie frazioni, persone che hanno già collaborato negli anni passati con l'amministrazioni e gente nuova: giovane e adulta che segnasse un cambiamento.

La nuova Commissione Servizi Sociali è così costituita:

Avenone: Flocchini Katia e Guerra Giovanna
Forno d'Ono: Bonomi Sofia e PIALORSI Francesca
Levranga: Baldassarri Claudia, Ebenestelli Mauro, Giacomini Mirella e Zambelli Luisa

Ono Degno: Bacchetti Ilaria e PIRLO Alessandra
Il Presidente della Commissione è PIALORSI Francesca e il Segretario PIRLO Alessandra.

Da giugno sino ad oggi la Commissione si è impegnata a creare eventi che potessero coinvolgere l'intera popolazione. Per i bambini, per esempio, è stato organizzato il CRED, CAMMINIAMO INSIEME (passeggiata per giovani, adulti e famiglie), PREPARIAMOCI PER LA SCUOLA (attività rivolta agli studenti della Scuola Elementare caratterizzata dall'alternanza di momenti di studio/compiti con momenti di svago).

Per i più anziani è stata organizzata la GITA A SOTTO IL MONTE e per l'intera popolazione la gita ai MERCATINI DI NATALE A LEVICO

TERME.

A seguito della scarsa adesione ai mercatini la Commissione è rimasta delusa e al più presto ci organizzeremo per creare nuovi eventi nella speranza di un'affluenza maggiore.

Mi piace precisare che il costo della gita è stato definito da Travel Sia, in quanto ci siamo rivolti ad essa per il pacchetto turistico. Al prezzo di 50 euro e 41 per i bambini era compreso pullman (con partenza da Forno d'Ono) e pranzo in ristorante. Quest'ultimo elemento fondamentale per una gita invernale e in un luogo privo di strutture pubbliche aperte nelle quali poter mangiare "al sacco".

Colgo inoltre l'occasione di augurare a tutta la popolazione, a nome anche della Commissione Servizi Sociali, un Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

L'Assessore ai Servizi Sociali
Bacchetti Ilaria



3

UN NUOVO INIZIO

Sono Veronica e frequento la classe quinta. I miei compagni mi hanno votato come Sindaco della Cityschool, la nostra città dei ragazzi. I nostri assessori quest'anno sono:

NASSIMA	Assessore allo sport
PRISCILLA	Assessore all'edilizia
SOFIA	Assessore alla cultura
GABRIELE	Assessore alla sicurezza
GIANLUCA	Assessore alla salute
VITTORIO	Vicesindaco

Ringrazio tutti di avermi votato e spero di fare un buon lavoro.

Veronica Ferremi

LO SPORT A SCUOLA

Come assessore allo sport ho organizzato dei giochi sia per l'interno, sia per l'esterno, senza dividere gli spazi. Quando siamo nell'atrio non usiamo la palla e facciamo dei giochi nei quali nessuno si faccia male come: pistolero, cimberlina e percorsi. Quando siamo fuori usiamo la palla per giocare a palla bollata o a schiacciasette. In cortile giochiamo soprattutto al gatto e



al topo, allo spaviero a bandierina o a bandierissima.

Nassima Haiat

CULTURA

Con la mia Commissione formata da Pietro e Matilde, abbiamo sistemato la biblioteca e organizzato il prestito dei libri.

Sofia Bonomi

SALUTE

Che cosa può essere una merenda sana? Questa domanda ce la siamo posta, per

poter organizzare una giornata dedicata alla "merenda sana". Ogni secondo e terzo giovedì del mese infatti, facciamo la giornata "merenda sana". Tutti i bambini dovrebbero portare frutta o dolci fatti in casa, per fare una merenda genuina che ci insegni a mangiare nel modo corretto e non solo alimenti con conservanti. La prima esperienza è andata bene, perchè tutti hanno partecipato con entusiasmo. Speriamo di continuare così.

Gianluca Bonomi

SICUREZZA A SCUOLA

Per rendere più sicura l'entrata e l'uscita da scuola, abbiamo pensato ad una fila ben ordinata. Gli alunni seduti ai primi posti sullo scuolabus aprono la fila e la tengono in ordine.

Gli alunni in fondo chiudono e controllano che nessuno esca dal proprio posto. Per l'uscita, gli scolari si ordinano per classe, sorvegliati da controllori scelti a turni settimanali fra i ragazzi di terza, quarta e quinta.

Gabriele Dusina

FOCUS ON

INSEGNARE RELIGIONE CATTOLICA A SCUOLA?

Fra le critiche di chi vorrebbe eliminare l'Insegnamento della Religione Cattolica (IRC) o trasformarlo in un insegnamento diverso c'è quella che lo interpreta come una forma di catechesi attuata in aula. "Poiché lo Stato è laico, non è corretto per rispetto della tolleranza verso tutte le fedi e i credi religiosi che a scuola ci sia la possibilità di usufruire solo della catechesi della Chiesa cattolica". Questo modo di pensare non tiene conto di alcuni aspetti normativi dell'IRC. La nuova Intesa fra lo Stato e la Chiesa cattolica (siglata nel DPR 175/2012) ribadisce, infatti, che l'IRC "E' impartito nel rispetto della libertà di coscienza degli alunni, secondo indicazioni didattiche che devono essere conformi alla dottrina della Chiesa e collocarsi nel quadro delle finalità della scuola". Quindi l'IRC NON È CATECHISMO.. Scopo dell'IRC non è promuovere la fede della Chiesa, ma istruire su che cosa essa professi e su che cosa abbia significato per la cultura e la storia italiana e non solo. Quest'opera di istruzione può essere dunque utile, come formazione culturale, anche a chi non è cattolico ma vuole comprendere la società e la cultura in cui vive. In questo modo, l'IRC non solo non contrasta con l'idea della tolleranza religiosa o della laicità dello Stato, ma può addirittura promuoverle di fatto, concorrendo ad insegnare, quale laboratorio pratico di promozione della tolleranza in materia religiosa, che la fede della Chiesa non comporta un pregiudizio di sorta su persone appartenenti ad altre fedi o credi.

Una seconda serie di critiche all'IRC, invece, non viene da chi lo vorrebbe eliminare o trasformare, ma dal mondo della vita scolastica quotidiana. In altre parole,

nell'immaginario di molti studenti e delle loro famiglie c'è chi pensa all'IRC come un'ora in meno da fare. In alternativa all'IRC, infatti, la legge segnala anche la possibilità di uscire da scuola; di conseguenza, molto spesso gli studenti decidono che è inutile fare un'ora in più. Di fronte ad una situazione di questo tipo, nella quale, su concessione della legge, si insegna di fatto agli studenti che imparare qualcosa in più e fare nulla di scolastico ha lo stesso valore, non si può rimanere indifferenti. In questo senso, si potrebbe non solo promuovere il valore dell'IRC scegliendolo, ma impegnandosi anche a sostenere le altre tre opzioni possibili ed alternative all'IRC: lo studio (assistito o meno) e l'ora di attività alternativa all'IRC. Questo, forse, potrebbe educare molti studenti a modificare l'immagine spesso negativa che si fanno della scuola, presentando l'IRC, lo studio e l'attività formativa alternativa come occasioni di gratuità culturale in cui si apprende e si impara per il puro gusto di farlo, perché si sono percepiti la bellezza ed il valore umano dell'istruirsi, di là da logiche di competizione innescate dalla "caccia ai voti".

Una terza serie di critiche all'IRC viene, infine, proprio dalla comunità cristiana, con argomentazioni di questo tipo: "Non ha senso far frequentare l'IRC ai miei figli se non è confessionale, proprio perché io tengo alla loro formazione anche religiosa". Su questo c'è da dire che l'IRC può concorrere alla formazione religiosa degli alunni, ma alla ma-

niera che è propria della scuola. Infatti, ogni volta che qualsiasi docente insegna ai suoi alunni ad utilizzare intelligenza e ragione per comprendere le meraviglie del creato, li forma anche religiosamente e cristianamente. La fede cristiana non va a nozze con l'essere creduloni, ma con la meraviglia davanti al modo in cui Dio ha fatto ogni realtà che si muove nell'universo. A scuola si forma religiosamente lo studente non attraverso la partecipazione ad atti di culto, ma attraverso la promozione dell'attività dello studio, come la tradizione monastica della Chiesa ha insegnato da millenni. L'istruzione è in se stessa un'attività capace di favorire la spiritualità degli esseri pensanti e non solo un'occasione per avviarli ad una determinata professione. Dentro questo orizzonte, l'IRC potrebbe inserirsi, in comunione con tutte le altre discipline e senza diventare motivo di conflitti o contrasti sulle pratiche di vita religiosa, in una scuola che forma il religioso dell'umano, sviluppando l'intelligenza e il suo esercizio critico.

Forse, alla luce di simili riflessioni, anche molte altre critiche all'IRC potrebbero essere superate con serenità, nella certezza che tutto ciò che incoraggia lo Spirito di Accoglienza e di Intelligenza non potrà mai essere davvero in contrasto con il Vangelo, sorgente viva della fede ecclesiale.

Don Raffaele

4

L' OTTAVO PECCATO CAPITALE

Da tempo uno dei più grandi difetti dell'uomo è proprio il pettegolezzo.

Il pettegolezzo è una forma di passaparola, è come un batterio che si diffonde per tutto l'organismo a velocità impressionante e, pur sapendo che un batterio porta a malattie, questo fenomeno è stato mantenuto nel tempo perché considerato una forma di vantaggio sociale, perché innesca un meccanismo di "controllo" del territorio di tipo psicologico.

L' unico obiettivo è quello di danneggiare la

reputazione di chi viene colpito seminando odio e separando persone che magari convivono in pace da anni. Spesso, però, sono i bambini che pagano le conseguenze di tutta questa confusione.

"O credenti, se un malvagio vi reca una notizia, verificatela, affinché non portiate, per disinformazione, pregiudizio a qualcuno e abbiate poi a pentirvi di quel che avrete fatto."

Sura XLIX Al-Hujarât (Le Stanze Intime) versetto 6.



Nella Bibbia, Proverbio 16:28 "L'uomo ambiguo provoca litigi, chi calunnia divide gli amici."

Sadia

GESTIONE DEI RIFIUTI: LA CARTA

Per la fabbricazione della carta è necessario abbattere moltissimi alberi, il consumo di acqua è elevatissimo e occorre produrre una grande quantità di energia elettrica. Per produrre 1000 Kg di carta servono 15 alberi, 440.000 litri d'acqua e 7.600 kwh di energia elettrica. Mentre per produrre 1000 Kg di carta riciclata non servono alberi e bastano 1.800 litri d'acqua e 2.700 kwh di energia elettrica.

Insomma, riciclando la carta si ha la possibilità di conservare le risorse ambientali e di risparmiare energia.

E' possibile riciclare:

Giornali, riviste, libri, quaderni, fotocopie e fogli vari (escludendo copertine plastificate o parti in plastica e/o metallo), cartoni piegati, imballaggi in cartone, tabulati, carta da pacco.

Non è possibile riciclare:

Tetrapak, cartoni per latte, succhi di frutta, carta plastificata, paraffinata, celofane, nylon e simili, cartacarbene, polistirolo, carta oleata, carta unita a plastica o alluminio, carta stagnola, carta chimica, carta plastificata, carta cerata, carta unta o sporca, fazzoletti e tovaglioli usati.

Tutti questi rifiuti vanno gettati nel normale cestino della spazzatura.

Il recupero e il riciclo della carta si divide in due gruppi: Contenitori per bevande ed alimenti, carta e cartone classificati come tali. I contenitori per alimenti (bevande etc.) vengono chiamati imballaggi perché sono costituiti di parti senza cellulosa (polietilene, fogli di alluminio). Questo rende necessario un preciso tipo di lavorazione per il recupero della parte in carta vera e propria. Il riciclaggio di carta e cartone parte facendo arrivare alle piattaforme di convogliamento, tutto il materiale in arrivo dalla raccolta differenziata. In questi impianti si dà inizio ad una selezione per eliminare tutti i residui senza componente cellulosa che possono essere presenti, si procede quindi con il processo di recupero e riciclo propriamente detto. Il primo passaggio riguarda la frantumazione detta anche spappolamento. Consiste nell'introduzione della carta da macero in va-

sche piene d'acqua per far sì che si rompano i legami esistenti tra le fibre. Questo processo di disgregazione è facilitato dall'utilizzo meccanico di pale rotanti.

In fondo alla vasca è posizionata una griglia che funge da riduttore, permettendo di passare solo fibre di precise dimensioni. Nel vassoio di raccolta avviene la pulitura. Qui vengono eliminati corpi estranei ed eventuali impurità presenti nel macero attraverso l'uso di macchine con setacci dotate di maglie traforate di 0,25 mm di diametro. Per mezzo di additivi chimici vengono eliminate le altre sostanze come collanti e inchiostri. In alcuni casi viene utilizzato anche il vapore. Il riciclo dei cartoni per bevande prevede il recupero dei due materiali componenti i poliaccoppiati o lo smaltimento degli stessi mediante incenerimento con recupero energetico oppure conferimento nelle discariche. Il riciclaggio solitamente si preferisce allo smaltimento.

L'unica condizione è che l'impatto del recupero sia inferiore allo smaltimento. L'operazione di riciclaggio dei contenitori per bevande si basa sul medesimo principio di quella per carta e cartone, con l'unica differenza che nel caso dei poliaccoppiati, è necessario separare le frazioni di alluminio o polietilene in essi contenute prima di passare al macero la cellulosa. Tale operazione è resa possibile con un filtraggio del materiale precedentemente frantumato, con l'uso attrezzature in serie che vanno lentamente a purificare la cellulosa da possibili corpi

estranei. La prima parte della separazione implica l'impiego di un sistema di vagliatura grossolana e fine cui fa seguito una centrifugazione che elimina i piccoli contaminanti ad alta densità. Una nuova operazione consiste in un passaggio un'unità apposita di dispersione che rimuove eventuali altri residui privi di cellulosa rimasti nell'impasto.

Trascorsa più o meno un'ora in questa camera, si effettua la delaminazione, e gli strati di alluminio e polietilene vengono eliminati lasciando le fibre sotto forma di pasta pronta per essere al processo di creazione di nuovi prodotti cartacei. Alluminio e Polietilene invece vengono avviati a un altro processo di lavorazione proprio dei sistemi di riciclo di pertinenza per essere a loro volta riutilizzati come materia prima.

Da carta e cartone mandati al macero e riciclati si ottengono prodotti per la cancelleria, materiali da impiegare nell'arredo di interni, carte tessuto per l'igiene e la casa e prodotti per imballaggio.

da "vivere green"
Consigliere con delega all'ambiente
Facchetti Romina



5

IMPRESSIONI DI SETTEMBRE

L'idea di "riciclare", per il Pertiparlare, l'articolo sul gemellaggio scritto nel bollettino parrocchiale è stata rifiutata, quindi è nata l'idea di coinvolgere i bambini raccogliendo le loro impressioni sul gemellaggio descrivendo alla comunità l'esperienza di una "tre giorni" vista dai nostri "piccoli".

"Eh si! ... il 19-20-21 Settembre a Saint André de Chalencon c'ero anch'io!!"

"Mi è piaciuto molto il viaggio in pullman: abbiamo dormito, riso, chiacchierato, imparato a fare i braccialetti (grazie a Luisa e Pamela!), guardato un film sul computer e fotografato gli adulti mentre dormivano." "Abbiamo visto anche le mucche.. che belle!!"

".. E le nuvole di forme strane.."

"Ci hanno dato le magliette fuxia ... Sembravamo gemellini ..."

"C'era molto spazio sul pullman e i compagni di viaggio erano molto simpatici"

"Sono orgoglioso di aver vinto la scommessa contro Manuel! Durante il viaggio si parlava di auto: ne è nata una discussione sulla nazionalità della Bugatti (casa automobilistica), perché, errore comune, si pensa sia italiana mentre la storia è diversa. Nel 1909 un italiano originario di Bergamo si trasferì nei dintorni di Parigi per costruire automobili: era Ettore Bugatti ...!!!! MANUEL ... HO VINTO LA SCOMMESSA!!!!!!!!!!"

Arrivati a St. André ci hanno subito assegnato alle famiglie ospiti.

"Eravamo ospiti dal Signor Patrick e dalla moglie Anne: una casa bellissima, due persone simpatiche, disponibili (ci hanno accompagnato ovunque facendoci vedere i dintorni di St. André), ci hanno messo subito a nostro agio: mi è piaciuto molto vivere da loro!"

"Ho conosciuto la signora Maria, che ci ha ospitato nella sua casa, è stata molto gentile con noi, ed i suoi animali domestici (Aimè il gatto e Anais il cane) erano molto affettuosi con me."

"La signora che ci ospitava era veramente molto gentile e ci ha sempre preparato dei veri manicaretti tipici."

I nostri amici francesi avevano preparato per noi itinerari veramente spettacolari, chiese, castelli e ci hanno mostrato le attività del territorio.

"E' stata molto interessante la visita al Mulin de Richard de Bas (una cartiera che è ancora in attività)."

"Alla fabbrica della carta abbiamo visto anche un ranocchio!!!"

"Con la carta che producono creano anche dei paralumi e vicino alla cartiera c'è un giardino nel quale crescono erbe e fiori che poi utilizzano per impreziosire la carta"

"Appesi a fili sul soffitto c'erano tantissimi fogli di carta colorata che stavano asciugandosi"

"A me è piaciuta molto la Sala dell'Eco della Chaise Dieu, perché l'eco si sentiva davvero"

"La Salle de l'Echo era stupenda, dipinta in modo favoloso ma la cosa particolare è che per sentire l'eco le persone devono mettersi agli angoli opposti della sala: abbiamo provato ed è vero ... Tutti gli adulti sembravano bambini in questa sala ... provavano e riprovavano ..."

"A me è piaciuta molto la gita in mountain bike nei dintorni del paese"

"La gita in mountain bike è stata bellissima! Abbiamo visto paesaggi unici come la "strada di lava"."

"A me è piaciuto molto il castello di St. André con la torre e la chiesa e con le sculture di roccia che raffiguravano gli animali"

"Il castello di St. André è bellissimo, quando cammini nelle strade del borgo che si trova ai piedi del castello, sembra di camminare in un presepio"

"Patrick ci ha raccontato la leggenda del ponte del diavolo ... e ne abbiamo visto una parte ..."

"Abbiamo passeggiato per i paesi attorno a St. André e abbiamo visto le chiese ... e ci ha fatto ridere tantissimo lo "strus de fer" (n.d.r. per chiarire ... Una scultura contemporanea in ferro che ritrae uno struzzo ... francesizzato da noi con l'espressione sopra citata) e gli adulti che volevano far le foto insieme a lui."

"Matteo si è incantato davanti a una cassetta di funghi in vendita ... e tutti gli adulti a commentare il prezzo!"

"Quando si è in giro, gli adulti diventano bambini!"

"A me sono piaciute anche le macchine vecchie, sono andato a vederle fare una gara."

"A St. André siamo andati a sentire un concerto in chiesa. A me è piaciuto sentire la musica della Pantera Rosa"

"Jean Paul ha detto che la pantera rosa è un animale che vaga nei dintorni del castello, ma io non ci credo, l'avrà detto per farci ridere!"

I bambini sono concordi nell'affermare che l'esperienza è stata interessante, sicuramente da ripetere e ricordano anche che: "Quando c'è la voglia di stare insieme ci si capisce sempre, nonostante non si parli la stessa lingua".

PS: album fotografico su "Un, deux, trois ... Saint André de Chalencon" su Facebook

Silvia e le 5 piccole sfumature di fuxia

LA MIA ESPERIENZA

Anche quest'anno abbiamo incontrato i nostri amici francesi, sono stati tre giorni davvero divertenti anche se siamo partiti alle tre di mattina e ha piovuto un po', ma la loro accoglienza ha compensato tutto. Come due anni fa, siamo andati alle scuole dove abbiamo assistito a un piccolo spettacolo fatto dai bambini dove hanno cantato 'Lasciatemi cantare' e altre canzoni italiane.

La sera Josiane, la signora che ci ospitava, mi ha insegnato a fare un dessert con il crem caramel e dopo la cena siamo andati in una chiesetta dove abbiamo ascoltato un concerto. Gli altri due giorni sono passati velocemente tra una visita al museo della carta Richard de Bas e un giro al Village Medieval de Chalencon, anche se la cosa che mi è piaciuta di più dopo "La camera dell'eco" nella La Chaise-Dieu e il giardino dedicato a Pertica Bassa, è stato vivere con loro respirando aria di amore, amicizia, felicità.

Aicha



PERTICA BASSA E SAINT ANDRÈ DE CHALENCON

Ci sono città e paesi legati dallo stesso nome. Altri hanno la musica o la cucina per comune denominatore. Altri ancora devono la loro amicizia alla storia o, addirittura, al fato. Sono innumerevoli e talvolta curiosi i motivi che hanno spinto molti Comuni a stringere amicizia con omologhi esteri. Guardando a quelli più originali, non possono non stupire rapporti nati nel segno del destino. Come quello tra Spinadesco (Cremona) e Soyons, in Francia dove, durante una festa comunale, furono lanciati in aria alcuni palloncini con dei messaggi di amicizia; uno di questi è arrivato fino alla cittadina lombarda, spingendo il sindaco a mettersi in contatto con il suo primo cittadino francese.

Forse il gemellaggio di Pertica Bassa con Saint André de Chalencon non è nato dal volo di un palloncino ma il destino ci ha comunque aiutati a trovare un paese con caratteristiche del tutto simili. I numeri e le

dimensioni ci portano a dire questo ma, soprattutto, la gente ... le persone!

In una delle serate organizzate in Pertica dal nostro Comitato una persona mi chiedeva bonariamente se, alla fin fine, il nostro obiettivo era quello di far festa. Dopo un primo comprensibile imbarazzo ho risposto con un convinto "Sì"! Credo sia utile e positivo perseguire determinate finalità facendo festa, trovarsi insieme in piazza in allegria, intraprendere iniziative a carattere sociale divertendosi. In questi tempi, caratterizzati dal pessimismo e dalla diffidenza, credo che tutto ciò sia estremamente importante.

E tutto questo è quanto vediamo fare dagli abitanti di Saint André, abbiamo imparato a conoscerli entusiasti delle loro feste, orgogliosi di aver realizzato la loro "Salle des champs vios"! Una bellissima struttura dove organizzare feste e dare quindi occasione alla gente di uscire di casa. Tutto bel-

lo e allegro insomma!

No, Saint André, come Pertica Bassa, è un comune di montagna formato da innumerevoli frazioni; sta vivendo la ristrettezza economica di un paese europeo, deve gestire una notevole rete di strade, opera in un territorio particolarmente decentrato e deve quindi rispondere a esigenze di trasporto e occupazione.

In questo contesto l'attività di gemellaggio non può che giocare un ruolo di estrema positività, da un confronto nasce sempre l'opportunità di migliorarsi, fare festa insieme aiuta a affrontare più serenamente i comuni problemi di ogni giorno.

Per il Comitato di Gemellaggio di Pertica Bassa

Elia Zambelli

EVENTI

ONO DEGNO DI PERTICA BASSA, 21-11-2014 CORNA BLACCA ARENA

Venerdì 21/11/2014 si è giocata l'ottava giornata del Girone A del campionato Anspi Brescia, competizione che vede impegnata la compagine della Polisportiva Pertica Bassa. Alle 21.00, tutto era pronto per il calcio d'inizio della sfida tra Polisportiva Pertica Bassa e Pietraelite Prevalle. Prima di questo incontro, le due squadre erano divise soltanto da un punto con i nostri rossoblu avanti 16 a 15: la partita quindi assumeva rilevanza fondamentale per il proseguo del campionato. Fin dai primi frangenti della partita il pallino del gioco passa in mano ai locali: pur con poca lucidità in fase realizzativa, concedono poco o nulla agli avversari che spesso sono costretti a spazzare malamente dalla difesa. Tuttavia il gol stenta ad arrivare e anche le occasioni più ghiotte, come un paio di punizioni da posizione interessante, non vengono sfruttate inizialmente a dovere. La gara però è destinata a sbloccarsi e, dopo un paio di innocue offensive ospiti concluse da fuori area su cui Laffranchi si fa trovare pronto, arriva il vantaggio della squadra di casa: il Prevalle prova a ripartire palla al piede ma, il pendolino di Ono Degno Butturini A., per l'occasione indiavolato e con la bava alla bocca, anticipa secco il diretto avversario e giunto appena fuori area defilato sulla destra, scarica un tiro violentissimo. Il portiere ospite respinge bene ma corto e sul pallone piomba velocissimo l'aquila del deserto NouhiAbdelghaniche gonfia la rete ... uno a zero per noi!

La partita però resta abbastanza confusa:

in campo e sugli spalti si respira un non giustificato nervosismo, visto che la situazione è completamente in mano ai nostri ragazzi che, seppur imprecisi e poco concreti in avanti, non concedono nulla in una fase difensiva corale perfetta guidata ottimamente dall'affiatata coppia Muffolini - Giacomini.

Passano una decina di minuti e pochi istanti prima della fine del primo tempo arriva il raddoppio: il capitano Giacomini tenta una sortita offensiva, supera la metà campo indisturbato e fa partire un sinistro terrificante. L'estremo difensore ospite è posizionato bene e ci arriva, ma incredibilmente si lascia sfuggire il pallone che lentamente si insacca nell'angolino! Consci che ogni tanto ci vuole anche l'aiuto della dea bendata, il primo tempo si conclude sul 2 a 0 per noi. Tè caldo made by Cristian Bacchetti per tutti e dopo qualche minuto riprende il secondo tempo ... che è tutta un'altra storia. Oltre alla solita perfezione in difesa arriva anche una cattiveria incredibile quando si tratta di attaccare. Salgono in cattedra il già citato NouhiAbdelghani, il Maradona di Levrance Pirlo Daniele e l'ariete di Avenone Bonomi Piergiacomo. La difesa ospite cade sotto i colpi del trio delle meraviglie così il primo sigla il 3-0, il secondo il 4-0 e il terzo il 5-0, tutto in 10 minuti. Partita a questo punto in discesa per i locali, mister Ivan "Soffio" Amigoni

comincia ad effettuare i cambi (che attenzione, non sono mai prevedibili e banali!): dentro Pialorsi Diego, Bacchetti Cristian, Bonomi Alessandro e Bacchetti Matteo per Nouhi, Bonomi Pier, Pirlo e Butturini.

Prima della fine c'è tempo anche per il sesto e settimo gol dei locali, firmati Bacchetti C. e ancora Giacomini, che però non riescono a mantenere la porta inviolata: infatti nell'ultimo minuto di recupero, complice un eccesso di sufficienza dovuta sicuramente al risultato netto ormai al sicuro ma comunque da migliorare, la fascia destra ospite penetra in area e batte l'incolpevole Laffranchi.

Buona prestazione dei ragazzi del drago rosso blu che quindi allungano a +4 sul Prevalle appena battuto e tengono il ritmo della prime della classe Idro e Agnosine, anche loro entrambe vittoriose: 19 punti contro i loro 20, il campionato resta apertissimo quando mancano 3 giornate alla fine del girone d'andata.

Vi invitiamo quindi ad accorrere numerosi ogni quindici giorni alla Corna Blacca Arena, quando alle ore 21.00 i ragazzi hanno bisogno di incitamento e sostegno per giungere alla vittoria! Lo spettacolo è assicurato!

Damiano Muffolini



7

FOCUS ON-SPECIALE NATALE

CHE BELLO E' NATALE!

Ci siamo, il Natale è vicino! Avete già comprato i regali? L'albero è addobbato? Su non c'è tempo da perdere! I babbi natale che si arrampicano sui balconi e sulle finestre li vedo già pronti, le scritte luminose che augurano "BUONE FESTE" sono ovunque, angioletti e stelle comete luminose riempiono le strade!

I pensieri di molte donne sono già rivolti al super pranzo che farà venire l'acquolina in bocca agli uomini, si mangerà, si berrà, si farà festa in famiglia.

C'è chi lo aspetta ormai da tempo per le meritate ferie, c'è chi è curioso di vedere i paesi illuminati di tante luci, c'è chi spera nella neve perché così lo spirito natalizio si sente di più, i mercatini caratteristici nei vari borghi sono allestiti... Che bello il Natale! Tutto è in fermento, tutto è una preparazione a questa grande festa, forse una delle più sentite, c'è un clima di attesa nel quale i pensieri sono rivolti al grande momento, lo scambio dei doni, gli auguri, il rivedere persone che non si vedono da tempo, il pensare a stare bene.

Quasi mi sembra di essere in un altro posto tanto si trasformano le case e le strade! La gente saluta e parla, non si pensa al lavoro e, per una volta all'anno, anche i problemi e le ansie quotidiane sono dimenticate... Che bello il Natale!

Però c'è qualcosa che non mi torna, mi fermo un attimo e mi viene da pensare: "Ma perché festeggiamo il Natale?"

Se arrivassi da un altro pianeta, non sapessi nulla di quello che è avvenuto sulla Terra negli ultimi millenni e mi facessi questa domanda, la risposta sarebbe semplice: si festeggia babbo natale, le luci colorate, l'allegria, ecc., quindi una bella



festa pensata dagli esseri umani per allietare e spezzare il triste inverno.

Ma avendo la fortuna di essere nato proprio qui su questo pianeta, mi è venuto in mente che più o meno duemila anni fa' una cosa inconcepibile, tanto è la sua portata, è successa proprio qui sulla Terra!

Il Dio creatore di tutto l'universo conosciuto e anche di quello non conosciuto, dell'infinitamente grande: le stelle, i sistemi solari, le galassie distanti anni luce da noi..., così come di tutte le cose che possiamo vedere: la natura, gli animali, le montagne, il mare..., e delle cose che non possiamo vedere perché infinitamente piccole: le molecole, le cellule, gli atomi..., ha deciso di scendere tra di noi! Si avete capito bene! Proprio tra noi che siamo un puntino quasi invisibile rispetto all'immensa creazione dell'intero universo!

La cosa ancora più strabiliante è che noi uomini siamo la sua creatura più riuscita tra tutte, infatti tutto è stato creato dal suo amore per noi e, come se non bastasse questo, per darci la prova del nove del suo amore totale, Dio stesso ha voluto venire in mezzo agli uomini non con privilegi ma proprio come un uomo, nascendo per mezzo di una donna e morendo nella più atroce delle sofferenze.

Ecco cosa festeggiamo a Natale!!!

L'avvenimento inconcepibile al cervello umano, nel quale Dio si abbassa, per amore, a nascere nella povertà e nell'umiltà, in

una famiglia formata da una coppia di giovani sposi, che pur non avendo capito fino in fondo quello che Dio stava chiedendo loro, si fidarono e per amore si fecero docili alla sua volontà.

E' vero, è più facile festeggiare il simpatico vecchio in buffi abiti rossi e con la lunga barba bianca che porta regali, immersi negli addobbi e nelle luci, mentre mangiamo il panettone e beviamo lo spumante. In questo modo non c'è niente di straordinario da capire, quindi possiamo restare tranquilli e nella sicurezza dei nostri festeggiamenti.

Se invece vogliamo andare al cuore delle cose per capirne il significato profondo e guardiamo oltre l'aspetto superficiale e consumistico di questa festa, intuimmo che il Natale è la festa dello stupore, dell'inconcepibile, dello straordinario, quindi molto di più rispetto ad una ricorrenza per spezzare la monotonia dell'inverno!

Certo per accettare e capire questa cosa c'è da fare uno sforzo, dobbiamo andare oltre quello che è l'immagine che ci viene proposta dal mondo, ma se riusciamo a penetrare nel grande mistero della Natività, allora sì che potremo dire di aver festeggiato il Natale.

Se non ci lascia meravigliati e stupiti, il Dio onnipotente creatore dell'universo, che viene al mondo con la delicatezza e la fragilità di un bambino, nell'estrema povertà, in un luogo sperduto del pianeta, allora continuiamo pure a farci abbagliare dalle luci delle quali è pieno il mondo, in questi giorni ancora più del solito!!!

Che bello è Natale!

Pietro Giacomini





LA POIANA



Alle Pertiche ci sono periodi in cui il cielo è talmente blu da sembrare dipinto ed è proprio in queste giornate che lo sguardo viene richiamato verso l'alto dal caratteristico fischio degli uccelli rapaci diurni più diffusi sul nostro territorio: le poiane. Allora è facile passare del tempo con il naso all'insù ad ammirare le loro figure volteggiate lentamente al di sopra della linea dei monti. Sorvolano quasi sempre la stessa zona, dove i ghiaioni del Tigaldine lasciano il posto ai boschi oltre i fienili di Po, dove probabilmente hanno trovato il loro habitat preferito, il luogo dove costruiscono i nidi. Si inizia a scorgere una, poi un'altra e via via il gruppo si fa sempre più nutrito ed è un piacere ammirarle mentre compiono le loro traiettorie circolari, senza quasi mai un battito d'ala, sfruttando le correnti ascensionali che le portano sempre più in alto, fino a diventare delle piccole virgole nere nell'azzurro del cielo.

Talvolta qualche individuo solitario ci dà l'opportunità di vederlo più da vicino quando viene in cerca di prede nei nostri prati, mostrandosi in tutta la sua bellezza e maestosità assomigliando molto a una piccola aquila: la sua apertura alare va dal metro al metro e trenta, circa la metà rispetto alla regina dei cieli, ma la ricorda molto nella sagoma e nel taglio delle ampie ali. In queste circostanze mi è capitato sovente di vederne le classiche picchiate con le ali ripiegate e l'ampia coda aperta, mentre solo raramente adottare la posizione detta dello "spirito santo" che consiste nello stare immobile nell'aria sbattendo le ali, sempre con lo sguardo rivolto verso il basso alla ricerca di qualsiasi movimento che riveli la presenza di una possibile preda da catturare. La stessa cosa la fa più frequentemente posandosi sui rami degli alberi dove si appollia a scrutare attentamente il terreno circostante. Non ho mai assistito alla fase successiva della caccia, mentre spesso mi è capitato di vedere la poiana scacciata dalle cornacchie.

Ce ne sono sempre almeno due che inseguono il rapace incrociandone la rotta in

volo fino a spingerlo a ritornare verso il proprio territorio; una volta superato il Degnone che probabilmente segna il loro confine, le cornacchie fanno ritorno verso i nostri prati, mentre la poiana prosegue il suo volo andando a ricongiungersi con il proprio gruppo. Solo alcune volte ho visto una coppia di poiane alzarsi insieme in volo dall'alveo del Concassolo e sorvolare i prati, probabilmente anche loro in cerca di cibo. Sia le cornacchie che le poiane sono molto territoriali e mal tollerano l'intrusione di altre specie concorrenti.

Il territorio delle poiane si estende sia in orizzontale che in verticale, recenti studi hanno dimostrato che componenti estranei al gruppo possano volare liberamente solo oltre i 240 metri di altezza rispetto alla zona occupata. Un individuo che vi si avventura viene prontamente scacciato da uno dei maschi che, dopo aver compiuto il proprio dovere, si lancia in una veloce picchiata di una trentina di metri per poi risalire velocemente verso l'alto. La poiana si nutre di piccoli mammiferi, coleotteri, anfibi, rettili, lombrichi, chioccioline e talvolta anche di animali morti. Nidifica prevalentemente nascosta tra le fronde degli alberi ma non disdegna nemmeno i costoni rocciosi più inaccessibili quando la vegetazione non garantisce sufficiente sicurezza e riparo. La costruzione del nido viene eseguita ogni stagione da entrambi i membri della coppia la quale, nelle popolazioni stanziali, rimane stabile nel corso degli anni. L'accoppiamento avviene all'inizio della primavera, nei pressi del nido, dopo uno spettacolare corteggiamento fatto di planate circolari sempre più strette ed evoluzioni acrobatiche, accompagnate da acuti vocalizzi. Vengono deposte solitamente due o tre uova che saranno covate per una trentina di giorni quasi esclusivamente dalla femmina, mentre il maschio si occupa dell'approvvigionamento del cibo, cosa che continuerà a fare per tutta la famiglia dopo la schiusa fino a che i pulcini avranno raggiunto le sei o sette settimane, poiché la madre in questo periodo non perderà mai di vista il nido. Per le successive sette o otto settimane i piccoli potranno essere lasciati soli e i genitori si potranno allontanare entrambi per trovare il cibo sufficiente a nutrire gli affamati pulcini. Ancora un paio di mesi dove inizieranno a volare e ad apprendere le tecniche di caccia e poi saranno in grado di badare a se stessi allontanandosi dal territorio familiare. Faranno una vita prevalentemente nomade fino a che non saranno capaci di trovare e difendere

un proprio territorio dove finalmente si potranno stanziare.

La vita media della poiana si aggira intorno ai 25 - 30 anni. A causa della caccia indiscriminata praticata in passato da allevatori e proprietari terrieri soprattutto in Gran Bretagna e della continua antropizzazione del territorio, la diffusione della specie si era notevolmente ridotta mentre negli ultimi decenni, essendo tutelata da nuove convenzioni europee, la popolazione pare abbia finalmente ripreso ad aumentare. Verso metà novembre, durante una passeggiata sul sentiero che esce dalla Vela verso est, ho visto volteggiare nel cielo tre grandi rapaci scuri con dei piccoli segni bianchi circolari sotto le ali. Purtroppo non sono riuscito a capire di quali uccelli si trattasse ma sicuramente non erano poiane. Se qualche lettore fosse in grado di suggerirmelo potrei farne oggetto del prossimo articolo. Approfitto per augurare a tutti di trascorrere serenamente le prossime festività natalizie e di iniziare ancora meglio il nuovo anno!

Guido Candrina



LETTURE E LEGGENDE

ROSE E CENERE 1967 - JAMES PERDY

Rose e cenere è un romanzo ambientato nella Chicago degli anni trenta nel pieno vortice della crisi industriale ed economica. Come protagonisti ci sono quattro uomini inseguiti da un destino di esemplare tragicità: si incontrano, si amano, si lasciano, in balia di una passione che diventa via via più ossessiva.

Amos, decadente cultore della poesia greca, legato alla madre da un rapporto morboso; Rueben, miliardario alcolizzato sottomesso dalla personalità di una nonna invadente; Daniel, rude ex minatore di origine pellerossa e Eustace Chisholm protagonista principale e narratore, scrittore implicito.

Il vero centro della narrazione è l'amore: omosessuale, eterosessuale, l'amore che esiste anche nei rapporti di amicizia. Infatti tutti i personaggi che ruotano intorno ad Eustace sono alla ricerca dell'amore, di quella volontà di amare e di essere amati che renderebbe le loro vite, altrimenti inutili, degne di essere vissute. Ma il destino, o forse

loro stessi, trovano la loro felicità nell'infelicità. In un crescendo di tragedia e in un parossismo di violenza fisica e psicologica i loro sogni e le loro vite si sgretolano, anche se tutti, forse troppo tardi per rimediare, avranno compreso molto di loro stessi: che la vita che inseguivano non era quella che avrebbero davvero voluto vivere e che l'amore che volevano non era dove lo avevano cercato.

Harper scrisse: "James Purdy scrive come il diavolo. Non importa quante volte si resta a bocca aperta per il terrore o l'incredulità, è pur sempre un piacere vendergli l'anima per il tempo necessario a leggere questo libro".

Una lettura faticosa ma che lascia un segno.

Ilaria Bacchetti

SPAZIO AL GUSTO

PIZZOCCHERI



I pizzoccheri, piatto tradizionale della Valtellina, un vero trionfo di gusto e sapore, sono un primo piatto tipico invernale. Con l'arrivo della stagione fredda e piovosa, cosa c'è di meglio se non un gustoso piatto di pizzoccheri per ricaricarsi di energia e buon umore?

I pizzoccheri sono particolari tagliatelle condite con verze, patate, burro e bitto, che fondono e arricchiscono questo piatto, anche se, sempre più spesso, il bitto è sostituito dal Valtellina casera, meno stagionato.

Ingredienti:

Pizzoccheri:

- 400 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina bianca tipo 00

- 200 ml di acqua

- 1 pizzico di sale

Condimento:

- 500 gr di formaggio bitto

- 150 gr di formaggio parmigiano grattugiato

- 250 gr di patate

- 200 gr di verza

- 100 gr di burro

- 1 cipolla

- 5 foglie di salvia

- pepe q.b.

Preparazione:

In una ciotola mescolate le due farine, versate l'acqua e un pizzico di sale e lavorate gli ingredienti per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido. Formate una palla e fatela riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Stendete la sfoglia con un mattarello, lasciandola alta circa 3 millimetri e tagliatela a fettucce larghe un dito e lunghe 5-6 centimetri.

Tagliate il bitto a cubetti e ponetelo in una ciotola. Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Lavate e tagliate a listarelle le foglie di verza. Lessate in acqua bollente e salata per 10 minuti le patate e la verza. Aggiungete poi anche i pizzoccheri e lasciate cuocere per altri 10 minuti.

“CARMENCITA DA LECCARSI LE DITA”

Apri il nuovissimo blog di ricette di Carmela, venite a scoprirle!

Può sembrare un'affermazione banale, ma, adoro cucinare!

Sono certa che, se in tutto quello che facciamo aggiungessimo un pizzico di amore e passione, il risultato sarebbe sicuramente migliore.

In cucina mi piace dare il meglio di me, mi diverte spaziare dalla tradizione alle novità, dai piatti semplici a quelli più elaborati, ma sempre usando la genuinità.

Sperimento molto e cerco di introdurre l'arte anche nei piatti che cucino rendendoli sia appetitosi che creativi. E proprio per questa mia passione culinaria, ho creato da poco più di un mese, spinta soprattutto da una mia amica, un blog sul sito "Giallo Zafferano" che tratta, appunto, di ricette di cucina.

È una nuova esperienza che sto portando avanti con molto entusiasmo.

Che altro dire ... Oltre alla passione per il cibo, ho anche quella per il vino ed il bere sano e consapevole. Così, dopo i tre livelli di corso AIS, a maggio di quest'anno sono diventata sommelier. Nel blog, oltre alle ricette, che ce ne sono per tutti i gusti, parlo anche di vino. Quindi troverete in molti piatti anche l'abbinamento col vino e le loro caratteristiche.

Se volete dare un'occhiata questo è il link al mio blog:

blog.giallozafferano.it/carmencita81

e questa è la mia pagina Facebook se volete seguirmi per restare aggiornati sulle mie ricette: Carmencita da leccarsi le dita.



Carmela Odierna

A parte, fate sciogliere in una padella il burro. Pulite e tritate la cipolla. Fatela soffriggere nel burro insieme alla salvia, e lasciatela dorare. In una insalatiera di ceramica ben calda, versate sul fondo un po' di formaggio grattugiato. Poi, col mestolo forato, prendete un po' di pizzoccheri e disponetene uno strato nella zuppiera, distribuitevi sopra un po' di cubetti di bitto e una spolverata di formaggio grattugiato.

Procedete così, alternando formaggio e pizzoccheri, fino a esaurimento degli ingredienti. Terminando con il formaggio grattugiato. Versate il burro con la cipolla e la salvia e, per ultimo, una spruzzata di pepe.

Servite in tavola i pizzoccheri belli caldi!

Abbinamento:

Piatto " Pizzoccheri " vino " Valtellina Superiore Valgella "

Caratteristiche:

Il piatto ricco di aromaticità e struttura richiede in abbinamento un vino rosso intenso e di corpo, che abbia riposato per qualche tempo in botte.

Carmela Odierna

10

TRIS SERVITO!

Due nuovi sommelier a Pertica Bassa. Sono ben tre i sommelier diplomati AIS a Pertica Bassa. Sicuramente un record in un piccolo comune come il nostro, piccolo sì, ma certamente vivo e frizzante.

I nuovi arrivati, dopo il sottoscritto che si è diplomato nel 2008, sono Marco Pirlo e Carmelina Odierna residenti a Forno d'Ono, marito e moglie, diplomati nel mese di aprile presso la delegazione di Brescia. Benvenuti! Dopo aver frequentato i tre corsi professionali organizzati dall'AIS, l'Associazione Italiana Sommelier, hanno superato con successo la prova finale, scritta e orale con degustazione, presso il Park Hotel Ca' Noa a Brescia.

La serata di premiazione è iniziata con una visita presso la prestigiosa cantina Guido Berlucchi a Borgonovo di Cortefranca, patria del metodo classico franciacortino, aperitivo a base di bollicine nella suggestione delle sale seicentesche di Palazzo Lana, per

poi proseguire nella magica atmosfera, cullata dal verde, del relais Franciacorta.

Qui con circa 80 nuovi sommelier hanno ricevuto dalle mani del Presidente Regionale AIS Fiorenzo Detti, con la presenza di Nicola Bonera neo eletto Consigliere Regionale, sommelier professionista di alto profilo anche livello nazionale, nonché responsabile dei corsi, Giovanni Creminati delegato dell'AIS Brescia, l'ambito diploma.

Grazie a questa qualifica oltre alla soddisfazione personale, potranno, prestare servizio nell'ambito dell'Associazione, partecipare ad eventi nel mondo del vino o trovare sbocchi lavorativi.

Il sommelier è colui che valorizza e promuove il vino, ne esalta o ne penalizza le caratteristiche, grazie alla sua preparazione e all'esperienza che matura continuamente sul campo. Non c'è mai un punto di arrivo ma solo di partenza.

Non si pone su un piedistallo con leziosità e superbia ma cerca di consigliare al meglio

la giusta bottiglia in base alla propria conoscenza, peculiarità degli abbinamenti gastronomici, ai gusti e alla personalità del cliente.

Il mondo del vino è un universo variegato e suggestivo che permette a coloro che ne fanno parte e lo frequentano di provare sensazioni e suggestioni olfattive, visive ed emozionali.

Oltre alla bevanda di Bacco e a quello che può dare, si viene in contatto con realtà, ambienti particolari e umanità nelle diverse sfaccettature. Un bel mondo sicuramente!

Termino ricordando che la somministrazione di vino deve essere moderata e consapevole, eccedendo nel suo consumo se ne perderebbero il fascino e l'essenza oltre ad avere implicazioni negative note a tutti.

La vecchia regola del poco ma buono trova tutta la mia considerazione.

Brindiamo a Voi!

Andrea Pialorsi

RIMEDI NATURALI

COCCOLE DI LAVANDA ... DAI BAGNI AI SALI

Con l'arrivo dell'inverno e della stagione fredda e piovosa, dopo una lunga giornata, la lavanda è perfetta per un bagno caldo e rilassante.

La lavanda è conosciuta fin dai tempi antichi. Pare che il suo nome derivi dal suo utilizzo per detergere il corpo, che la vedeva in particolare, impiegata per profumare l'acqua in cui gli antichi romani si immergevano per il bagno.

Proprietà:

La lavanda ha proprietà calmanti, ansiolitiche, antimicrobiche e antinfiammatorie. Agisce sul sistema nervoso centrale con azione sedativa e ansiolitica e, inoltre, favorisce il rilassamento muscolare. Viene usata contro irrequietezza, insonnia, nervosismo, depressione e per lenire lievi condizioni dolorose. Anche nei bambini può essere impiegata nel trattamento degli stati ansiosi, lievi o moderati. I fiori di lavanda sono antisettici e disinfettanti e possono essere impiegati nell'influenza in quanto migliorano anche le secrezioni bronchiali. Inoltre, l'olio essenziale di lavanda è apprezzato come repellente per zanzare e altri insetti.

Lavanda e benessere:

Il bagno è un grande momento di relax e di ricongiungimento col proprio corpo dopo una giornata faticosa o stressante: la funzione tonificante di un bagno profumato era già nota nella Roma imperiale e, infatti, ogni città di una certa importanza aveva le sue terme. I romani mettevano spesso della lavanda nelle acque riscaldate con la duplice

funzione di renderle più gradevoli e di disinfettarle.

Quindi, vi propongo alcuni modi di utilizzare la lavanda per un bagno... all'insegna del relax!

"BAGNO ALLA LAVANDA"

Ingredienti:

- 200 gr di bicarbonato di sodio
- 100 gr di acido tartarico
- 30 gr di amido da bagno
- 130 gr di olio di mandorle
- 15 gr di essenza di lavanda
- 10 gr di essenza di bergamotto

Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti in una grande ciotola e impastateli con un cucchiaino, possibilmente di legno (l'ideale sarebbe avere un mortaio di marmo). Mescolate gli ingredienti e, una volta ottenuta una pasta omogenea, versatela in un barattolo che terrete a portata di mano in bagno. Ne userete un cucchiaino per volta.

"SALI DA BAGNO PROFUMATI ALLA LAVANDA"

Ingredienti:

- bottiglietta o barattolo
- sale di ammonio in granuli
- 4 gocce di essenza di lavanda
- 2 gocce di essenza di bergamotto
- 2 gocce di essenza di rosa
- 2 gocce di essenza di garofano
- 2 gocce di essenza di cannella

Preparazione:

Prendete una bottiglietta o un barattolo,

preferibilmente di vetro smerigliato e con un tappo a perfetta tenuta. Andate in erboristeria e fatevi riempire la bottiglietta di granuli di sale di ammonio. Poi aggiungete le gocce delle essenze sopra elencate. Scioglietene un cucchiaino tutte le volte che vorrete fare un bagno rigenerante.

"SACCHETTO ALLA CRUSCA"

Ingredienti:

- un sacchetto di stoffa (di cotone o di lino)
- 3 cucchiaini di crusca
- 1 scorza di limone o di arancia
- acqua di lavanda
- nastrino per chiudere il sacchetto
- 1 litro di acqua

Preparazione:

Nel sacchetto mettete la crusca, la scorza di limone o arancia e spruzzate il tutto con acqua di lavanda, poi chiudete bene il sacchetto e mettetelo a bollire nel litro di acqua. Dopo circa 30 minuti, versate l'acqua bollente nella vasca e aggiungete tanta acqua quanta ce ne vuole per un buon bagno. Il sacchetto lo userete per strofinarvi la pelle. Terminato il bagno, oltre che rilassati, vi sentirete anche la pelle morbida.

Carmela Odierna



11

per **Pertigio**care



Christmas quiz

Santa Claus in italiano è:

- A) San Patrizio B) San Claudio C) San Nicola D) San Francesco

Si addobba l'albero per celebrare:

- A) la vita B) l'apocalisse C) il culto del sole D) la rinascita

Lo scambio dei regali natalizi deriva da un'usanza:

- A) dei romani B) degli egizi C) dei popoli celtici D) nessuna delle precedenti

In Messico i bambini durante il Natale:

- A) ricevono carbone B) ricevono i regali solo dagli zii C) non ricevono doni

A Londra si brinda in:

- A) Trafalgar Square B) Oennington Street C) Notting Hill D) Oxford Street

Il vestito di Babbo Natale in origine era:

- A) nero B) blu C) rosso, come adesso D) verde

SOLUZIONI GIOCHI PRECEDENTI

5	3	4	6	7	8	9	1	2
6	7	2	1	9	5	3	4	8
1	9	8	3	4	2	5	6	7
8	5	9	7	6	1	4	2	3
4	2	6	8	5	3	7	9	1
7	1	3	9	2	4	8	5	6
9	6	1	5	3	7	2	8	4
2	8	7	4	1	9	6	3	5
3	4	5	2	8	6	1	7	9

Completa il sudoku:

	8		1		6			
9			4		8			1
		3				2		
	2		7		1		9	
1								2
	9		5		2		4	
		6				9		
5			3		7			6
	7			6			3	

Barzellette:

È la vigilia di natale, babbo natale sta per partire. Va nella stalla e vede che le renne erano capovolte, allora chiama un dottore. Il dottore arriva e gli da una polverina e dopo 5 minuti le renne si rialzano e babbo natale dice al dottore: "come ha fatto?" e il dottore dice: "Semplice, gli ho dato un voltaren".

Matteo e Michele Bacchetti



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, Ilaria Bacchetti, Andrea Pialorsi, Saadia Albi, Guido Candrina, Michele e Matteo Bacchetti, Cristina Gitti, Teresa Venturi, Carmela Odierna, Silvia Rassega, Romina Facchetti e Bacchetti Lorena!

L'invito è aperto a tutti!

Il giornalino è offerto da:



Stampa by:



Graphic Designers:

Bacchetti Ilaria e Bacchetti Michele

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