

la



roa

Segreteria e Redazione: CANALE - Via Roma, 57 - Tel. 0173.978228 Fax 0173.979717 • "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 2, DCB/CN"

N. 74 - ANNO 18

PERIODICO DELL'ORDINE DEI CAVALIERI DI SAN MICHELE DEL ROERO

FEBBRAIO 2010

PATROCINIO DELLA CASSA DI RISPARMIO DI BRA S.P.A.

Sabato 8 maggio 2010 importante convegno sull'edilizia del lavoro

Presso il "Centro Congressi Roero Attiva" di Montà d'Alba verrà attuato il convegno sopra indicato, avvenimento di grande interesse per tutta la comunità roerina.

Facendo seguito al convegno realizzato su tale tema nel 1998, particolarmente riuscito anche per effetto della destinazione ai giovani tecnici e studenti e della partecipazione delle Università tedesche, svizzere, francesi ed italiane, si è voluto proseguire nella valutazione di questo settore particolarmente qualificante.

Considerando la volontà di confrontare i risultati di tale convegno con le realizzazioni effettuate durante questi 12 anni, e soprattutto persistendo una situazione oggettivamente critica nel settore dell'edilizia del



Il Gran Maestro Carlo Rista.

lavoro, l'Ordine ha voluto accollarsi l'onere di procedere ulteriormente nella sensibilizzazione in un contesto così importante. L'organizzazione sta procedendo con cura e determinazione, soprattutto grazie alla Commissione architettura della nostra associazione.

Siamo certi che l'indiscussa professionalità dei relatori, la collaborazione con la facoltà di Architettura del Politecnico di

Torino e della Società Ingegneri ed Architetti in Torino, il sostegno di tutti i Sindaci del Roero, contribuiranno ad ottenere risultati decisamente positivi.

Il Convegno si articolerà con interventi di alto livello con probabile inizio alle ore 09:30 ed ultimazione entro le ore 14:00. Verranno invitati le Autorità comunali, gli uffici tecnici, i professionisti e gli imprenditori edili del Roero.

La presenza massiccia dei Cavalieri è particolarmente gradita. L'impegno costante dell'Ordine finalizzato a portare concreti e determinanti apporti al Roero in tutte le sue componenti culturali, sociali ed economiche, riesce a creare i presupposti per la realizzazione di un futuro migliore per tutti.

Carlo Rista

Concorso enologico vini del Roero 2009



Nella foto i Vignaioli dell'anno 2009 ex aequo Cascina Chicco di Canale e Fratelli Casetta di Vezza d'Alba.

Sono due le aziende roerine che, giovedì 26 novembre 2009, alla presenza di produttori ed autorità istituzionali, sono state proclamate "Vignaioli dell'anno 2009". La cerimonia si è svolta nel salone polifunzionale di Vezza d'Alba, al termine del convegno su "Tartufo, attrazione turistica" organizzato dall'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero. Si tratta dell'azienda agricola Cascina Chicco dei fratelli Marco e Enrico Faccenda di Canale e dell'azienda agricola Fratelli Casetta di Vezza d'Alba.

Segue a pag. 9

CENA D'AUTORE

GRAN FRITTO MISTO AL RIST. BELVEDERE - MONTA' D'ALBA VENERDI' 26 MARZO 2010

PROGRAMMA:

ore 19,45 Ritrovo nella Hall del ristorante
ore 20,00 Aperitivo
ore 20,15 Tutti a tavola, per una cena speciale in amicizia

COSTO DELLA CENA 35 EURO

PRENOTAZIONE ENTRO IL 22 MARZO 2010

Telefonare a: Cav. G.M. Carlo Rista 3357628816
Cav. Carlo Gramaglia 3286619568 - 0173.290450
Cav. Federico Prunotto 339 2975954

Ringraziamento

Il Gran Maestro Cav. Carlo Rista e l'intero Consiglio Reggente dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, ringraziano tutti coloro che hanno contribuito ai premi della lotteria benefica, svoltasi nel corso della Vija 'd Natal. Augurano a tutti un felice e sereno 2010.

FESTA DI PRIMAVERA

Sabato 22 Maggio 2010

Rist. La Cascata - Verduno

Sulla strada Pollenzo-Roddi
(Dopo il Ponte Tanaro)

Programma

Ore 19,30 Ritrovo nella hall del ristorante
Ore 19,45 Aperitivo
Investitura di tre sindaci del Roero
Ore 20,00 Saluto del Gran Maestro
Investitura 4 neo cavalieri
Inno al Roero
Tutti a tavola

Costo della Cena - 35 Euro

PRENOTAZIONE DI RIGORE ENTRO IL 18/05/2010

Telefonare a: Cav. G.M. Carlo Rista 3357628816
Cav. Federico Prunotto 3392975954
Segreteria 0173.978228

ATTENZIONE LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA

LE DELIBERE DEL CONSIGLIO

Verbale del Consiglio Reggente del 02/12/2009

◆ Viene illustrata dal Gran Maestro ed approvata dal Consiglio la situazione finanziaria

◆ viene formalizzata l'accettazione dei nuovi 30 cavalieri da investire durante la VIJÀ 'D NATAL

◆ CONVEGNO TARTUFO: VEZZA D'ALBA 26 novembre: ottima organizzazione. Si lamenta la non piena partecipazione dei viticoltori premiati: occorrerebbe studiare altre forme di coinvolgimento

◆ CONCORSO FOTOGRAFICO: sono state presentate 51 fotografie: 5 i premiati; 5 le segnalazioni.

La premiazione avverrà martedì 8 dicembre alle ore 11,00 presso l'Enoteca Regionale di CANALE

◆ GITA SOCIALE in SPAGNA: è confermato che si terrà fra il 22 ed il 26 aprile 2010. Il programma già definito. Sarà pubblicato sul prossimo numero di LA ROA.

◆ EVASIONE CONTRIBUTI: approvati

◆ CONVEGNO EDILIZIA: il cav. Architetto Rosa VALERIO, presidente della commissione, ha già preso contatti con il Politecnico di TORINO per la parte organizzativa. Riferirà in Consiglio prossimamente.

◆ BADGET 2010: viene dato ampio mandato al Gran Maestro per la definizione dello stesso in accordo con il tesoriere Cav. PRUNOTTO Federico

◆ PROGRAMMI 2010: dato ampio mandato al Gran Maestro per la definizione dell'attività 2010 da pubblicare a gennaio sull'apposito numero de LA ROA

◆ VIJÀ NATALIZIA: vengono affidati gli incarichi per la organizzazione della manifestazione: investiture, prenotazioni per la cena, lotteria: per questa si delibera di offrire solo biglietti a 5 € cadauno; di stampare 1000 biglietti e di deporre nell'urna, piegati in quattro, le matrici dei biglietti comprati.

Verbale del Consiglio Reggente del 13/01/2010

◆ illustrata dal Gran Maestro ed approvata dal Consiglio la situazione finanziaria

◆ VIJÀ 'D NATAL: viene presentato il rendiconto della serata di investitura dei nuovi cavalieri

◆ PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2010: il Gran Maestro illustra il programma per l'anno corrente, programma pubblicato integralmente sul numero 73 de LA ROA.

◆ BADGET FINANZIARIO 2010: il Gran Maestro, a seguito di espresso incarico da parte del Consiglio, illustra la destinazione del budget previsto per il 2010 predisposto insieme con il tesoriere PRUNOTTO

◆ SITUAZIONE QUOTE SOCIALI: ad oggi le quote versate sono poco più di 130: il segretario ha provveduto

ad inviare proprio in questi giorni una lettera a tutti i "morosi" perché provvedano. Dopo il 30 gennaio sarà inviato a chi non ha provveduto relativamente alla situazione giuridica dell'Ordine si è provveduto ad inoltrare il modello EAS all'Ufficio Entrate

◆ Il cav. FACCEGA presenta una esigenza dell'Istituto Musicale di CANALE di dotarsi di alcuni strumenti musicali (grancassa e batteria) dal costo di circa 800,00 €. Il Consiglio si dichiara disponibile ad intervenire eventualmente con una contropartita di un concerto gratuito da parte degli allievi dell'Istituto.

◆ Il cav. Prof. Marco RISSONE, al momento dell'abbandono del lavoro presso l'Istituto Enologico per la pensione intenderebbe donare all'Istituto stesso con il concorso dell'Ordine una attrezzatura e chiede un contributo. Il Consiglio si dichiara disponibile.

◆ Si approva quanto deciso dalla Commissione Architettura e Ambiente in merito al Convegno sull'"edilizia degli edifici del lavoro" fissato per sabato 8 maggio a MONTA' D'ALBA nei locali del Ristorante MARCELIN.

◆ Il Gran Maestro invita ad individuare persona particolarmente benemerita all'interno del Roero (non cavalieri) alla quale assegnare il premio "fedeltà al Roero" del triennio 2008/2010.

◆ In ordine alla richiesta della signora Marisa MATHIS finalizzata ad aprire l'accettazione nell'Ordine dei soci femminili, all'unanimità si delibera di applicare quanto deliberato nell'Assemblea analizzante tale proposta.

Verbale del Consiglio Reggente: 3/02/2010

◆ Viene approvata la situazione finanziaria, illustrata dal Gran Maestro

◆ situazione quote associative: il segretario ha spedito lettere invito a tutti i "morosi"; i circa 200 cavalieri non hanno versato il dovuto.

◆ il Gran Maestro sollecita la iscrizione per la gita sociale in Spagna del mese di aprile.

◆ Convegno su "EDILIZIA SUL LAVORO". È un progetto ambizioso portato avanti con impegno dal Gran Maestro, dal presidente e da tutta la commissione. Il Convegno si terrà presso il ristorante DA MARCELIN di MONTA' sabato 8 maggio.

◆ FESTA DI PRIMAVERA: si terrà presso il ristorante LA CASCATA di VERDUNO sabato 22 maggio. Verranno nell'occasione investiti quattro nuovi cavalieri che non hanno potuto partecipare alla investitura della Vijà 'd Natal: i sindaci di GUARENE, ARTUSIO Franco, di CISTERNA D'ASTI, Renzo PERLETTO, di MONTICELLO D'ALBA, Monica SETTIMO e l'arch.

PESSINA Pier Paolo di BRA

◆ CENA D'AUTORE: è la cena del fritto misto che verrà preparata e servita presso il ristorante BELVEDERE di MONTA' il 26 marzo 2010

◆ CAPPELLA DI SAN MICHELE: La cappella, situata nel comune di Santo Stefano Roero, è la più antica del ROERO dedicata a San Michele; le origini risalgono al secolo XIII° mentre l'attuale costruzione è del 1729. È in una posizione magnifica e dispone di un largo spiazzo davanti, di un'ampia sacrestia ed altri locali. Il cav. FACCEGA propone che la cappella diventi la sede religiosa/spirituale dell'Ordine. Propone altresì che sabato 5 giugno si tenga presso la cappella una festa dell'Ordine, con una merenda/sinora durante la quale l'istituto musicale del Roero potrà tenere il concerto bandistico.

◆ Vengono assegnati i contributi per la Corsa ciclistica annuale del ROERO e per il premio giornalistico del ROERO.

◆ Il Gran Maestro informa sulla continuazione del sostegno della CRB per la pubblicazione de LA ROA. Maestro Viene proposta ed accettata la investitura "ad honorem" dal 2011 del Presidente della CRB Franco GUIDA e del direttore Generale Gianpiero NEGRI.

◆ Il cav. Enrico RUSTICHELLI che si complimenta vivamente con il nuovo ufficio stampa per l'attività svolta con alacrità, prontezza e chiarezza.

◆ CONCORSO ENOLOGICO 2010 a) il cav. CORDERO Armando sollecita un maggior coinvolgimento dei viticoltori nei bandi enologici. Propone che le premiazioni siano effettuate in una manifestazione apposita, in una serata specifica. Propone inoltre di stilare ogni anno una pergamena con il nominativo di tutti i vini premiati da consegnare ai ristoratori locali soci dell'Ordine, da esporre ben visibile.

b) Il cav. RISSONE concorda con quanto espresso dal cav. CORDERO. La data della premiazione va collocata all'interno di una manifestazione importante per il Roero e potrebbe essere quest'anno la commemorazione del 750° anniversario di fondazione del comune di CANALE. Propone inoltre la predisposizione di una vetrinetta nella quale esporre le etichette dei vini premiati.

c) Il cav. LAMPUGNANI riferisce sul riconoscimento della DOCG del Moscato di Santa Vittoria d'ALBA. I tempi sono ancora lunghi, ma c'è ottimismo su un risultato favorevole.

d) Il cav. GRAMAGLIA informa che è pronto il nuovo bando enologico. I campioni dovranno essere consegnati entro il 12 giugno mentre la commissione degli assaggiatori si dovrà riunire per gli assaggi il 16 giugno per i vini bianchi e il 23 giugno per i rossi.

Giuseppe Piumatti

Mai così piccolo... e mai tanto grande

Tutti hanno considerazioni differenziate quando si vogliono indagare nel proprio intimo più personale. Allora bisogna uscire da se stessi e perlustrare al di fuori di noi quello che accade, ci interessa e ci contrasta nella natura, nel lavoro, nelle informazioni, nella scienza e così via in ogni settore che ci circonda nel nostro vivere quotidiano. Quando apro la mia finestra sulla natura divento piccolo e schiacciato dalla imponenza delle montagne, piccolo e sperduto nelle immensità dei mari e degli oceani, piccolo e polverizzato nella potenza delle eruzioni vulcaniche, piccolo e annichilito nel fissare il mondo degli astri. Osservo il ripetersi delle stagioni con le loro erbe, fiori e frutti offerti con generosità per tutti e mi sento piccolo, avaro ed incapace per non sapere aggiungere un solo centimetro alla mia statura, nel farmi crescere un capello, nel non poter allungare la mia vita di un solo minuto. Se mi immergo coi sommozzatori nei fondali marini mi sento piccolo e sbalordito dinanzi ai banchi corallini e alla varietà vivace e variopinta di pesci ed alghe marine.

Nel mare in burrasca mi sento piccolo fuscello fluttuante in balia di ogni onda. Quando mi accade di godere della visione di documentari sulle api, formiche, o animali che vivono in aggregazione comunitaria, mi sento piccolo, stupito e ammirato per la loro organizzazione, laboriosità, fedeltà, generosità e spirito di appartenenza. Le leggi della natura infondono istinti particolari nella conservazione, difesa e altruismo nel riguardo dei cuccioli di ogni specie e allora mi sento piccolo, gretto, egoista nel non sapere imparare tutto da loro. Dove mi sento intimamente piccolo e codardo è nel pormi dinanzi esempi di "eroicità" nei santi, nei martiri, nei missionari, negli scienziati, nei difensori della giustizia, della pace, della patria. Se penso poi ai diversi tipi di energia:

atomica, solare, cellulare, allora divento piccolissimo, rullato, sbiadito e indecifrabile... Ma quando sono grande? Quando finirò di annegare nella mia debolezza? Risposta semplice: mi sento grande quando penso che Dio mi ama, personalmente, infinitamente, in ogni mia fragilità. Mi sento grande quando mi ricordo di avere un "Padre celeste". Mi sento grande quando penso che nel battesimo il Signore mi ha fatto partecipe come tutti i cristiani, della sua divinità regale, profetica e sacerdotale. Mi sento grande grande se penso che gratuitamente mi ha regalato sua Madre, sempre dolcissima e benedicente. Mi sento grande, grandissimo quando, in unione con tutti i fedeli del mondo sono etichettato a caratteri d'oro e sono veramente e immeritatamente "figlio di Dio".

Don Enrico Grasso

Appuntamenti

MARZO

Mercoledì 3 ore 19,30

Riunione Consiglio

Direttivo

Venerdì 26

Cena d'Autore

"Fritto misto"

Domenica 28

Camminata roerina

APRILE

Mercoledì 7 ore 20,00

Riunione Consiglio

Direttivo

Domenica 18

Camminata roerina

Giovedì 22/lunedì 26

Gita a Jerez de la Frontera

con rientro il giorno 26

MAGGIO

Sabato 8

Convegno urbanistico

a Montà

Sabato 15

Festa di Primavera

Ristorante La Cascata

Verduno

Investitura 4 neo Cavalieri

Domenica 30

Camminata roerina

San Michele "De Anterisio"

Preziosità storica

Chi da Canale si avvia verso Monteu Roero per la provinciale di Valle Aiello, giunto nei pressi della località Rivetto, può scorgere poco più avanti, sulla destra, una chiesa che occhieggia tra gli alberi dal cocuzzolo di una pittoresca collina al limite del territorio di Santo Stefano Roero. Si tratta della più 'storica' chiesa del Roero dedicata all'Arcangelo protettore del nostro Ordine; chiesa debitamente "orientata" (l'abside rivolto ad oriente secondo i canoni antichi), e che sovrastava l'abitato di Anterixio prima che fosse raso al suolo dagli astigiani verso la metà del 1200. Di essa si hanno notizie già a partire dal 1041 quando l'imperatore Enrico III (il Nero) conferma il suo affidamento alla chiesa di Asti. Nel 1065 questa chiesa viene citata nella donazione di Adelaide di Susa al vescovo di Asti. Complesse e documentate vicende testimoniano i suoi successivi passaggi di proprietà al Monastero dei Santi Apostoli, di nuovo al vescovo ed ai canonici di Asti cui viene donata dal Papa Lucio III, ecc. All'inizio del 1200 si citano i suoi rettori: i presbiteri Oberto di Anterisio (1207) e Anselmo di Anterisio (1216). Ma dopo la distruzione di Anterisio quella chiesa subisce un progressivo degrado, tanto che il vescovo di Asti, durante la visita pastorale del



1717, la interdice, ne ordina l'abbattimento e la ricostruzione che verrà realizzata nelle forme architettoniche attuali dagli abitanti del luogo nel 1729. Prima della fine di Anterisio quella chiesa era anche cimiteriale, per cui è facile rinvenire nel terreno circostante, resti ossei delle persone inumate. Nel 1919 la chiesa di San Michele "de Anterisio" è stata dichiarata monumento nazionale.

Luogo privilegiato per i Cavalieri del Roero

I motivi di cui sopra spiegano il crescente interesse del nostro Ordine per il più antico e storico sito del Roero dedicato al nostro Santo Protettore. Abbiamo un riferimento ufficiale presso il Castello di Magliano Alfieri; una sede operativa presso l'Enoteca Regionale del Roero; ogni anno compiamo lunghi pellegrinaggi verso lontane chiese italiane ed europee dedicate a San Michele ... e non dovremmo valorizzare questa, adottandola quale

nostro centro spirituale? "San Michele de Anterisio" ha tutte le caratteristiche storiche, culturali, spirituali, ambientali per diventare, se vogliamo, luogo privilegiato di nostre iniziative, e non soltanto religiose. Può essere meta, già collaudata anche dal nostro gruppo "Pedibus calcantibus", di belle passeggiate per niente faticose. La casa canonica, addossata al fianco destro della chiesa e al campanile, è in discrete condizioni ed è sufficientemente attrezzata per festicciole e merende che sempre completano gli appuntamenti religiosi o commemorativi. Infatti un bello spiazzo erboso e pianeggiante, antistante la chiesa, attrezzato di ampia tensostruttura, invita ad allegre tavolate soprattutto nelle tiepide ore estive; là musica e canti non possono disturbare nessuno. Il luogo, immerso nel tipico paesaggio roerino, è sorvegliato di notte da un barbogianni albino che abita nel gesso plurisecolare davanti alla chiesa; ma vederlo è l'unico privilegio di cui gode l'attivo custode, il nostro cavaliere Ernesto Giovanetti, e di pochissimi frequentatori.

Iniziative e appuntamenti

Quella chiesa necessita di restauri urgenti.

Perciò il nostro Ordine si è già attivato con l'elargizione di 750 euro ricavati dalla lotteria di Natale 2008 ed ha stanziato per lo stesso scopo altri 1.000 euro, frutto di analoga lotteria 2009. E' prevista per sabato 5 giugno, per i Cavalieri e loro familiari, una simpatica "Marenda sinòira in musica" con la partecipazione dell'Istituto musicale di Canale e Roero. Inoltre il 26 settembre, come ogni anno nell'ultima domenica di quel mese, si terrà a San Michele l'annuale celebrazione seguita da simpatica festicciole popolare all'aperto. Ma dei suddetti due appuntamenti verrà data a suo tempo più dettagliata notizia.

Dante Maria Faccenda

QUOTE SOCI 2010

Rammentiamo cortesemente ai soci Cavalieri di effettuare il pagamento della quota associativa anno 2010, con le modalità seguenti:

Cavalieri Ordinari € 70,00

Cavalieri Produttori o Ristoratori € 100,00

- **IN CONTANTI O ASSEGNO BANCARIO** al G. M. Cav. Carlo Rista oppure al Tesoriere Federico Prunotto o alle Segretarie presso l'Enoteca Regionale del Roero;
- **ASSEGNO CIRCOLARE O BANCARIO** (non trasferibile) intestato all'Ordine dei Cavalieri di S. Michele del Roero ed inviato alla segreteria dell'Ordine Via Roma, 57 - 12043 Canale (CN) c.a. Cav. Carlo Rista;
- **BONIFICO** sulla Banca d'Alba Langhe e Roero Filiale di Vezza d'Alba - Via Torino, 26 beneficiario: Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, Codice IBAN: IT97 0085 3046 9610 0001 0105600.

Gruppo escursionistico "Pedibus Calcantibus"



Il gruppo dei Cavalieri durante la passeggiata a Montà.

Le nostre camminate attraverso il "Roero" riprenderanno l'ultima domenica di febbraio.

Mensilmente, tranne una brevissima pausa estiva, cercheremo di farvi visitare gli scorci più particolari del nostro territorio, dove la natura è stata ancora poco contaminata dall'intervento dell'uomo.

L'iniziativa, che l'Ordine dei Cavalieri da alcuni anni sta portando avanti, ha trovato una buona adesione, contando il nostro gruppo ormai una ventina di aderenti, sempre presenti anche in condizioni meteorologiche non sempre favorevoli.

Le prime **tre escursioni in programma** lambiranno i confini del Roero.

La prima, anticipata per desiderio del gruppo il **28 febbraio**, si svolgerà ai confini con il **Monferrato**, a **Piano Stizza in località S. Giulio** (San Damiano d'Asti), ove ci sarà la possibilità, grazie alla nostra Orsola, di visitare un parco naturalistico.

Seguirà il **28 marzo** una camminata attraverso sentieri che si snodano attorno al **lago della Spina** (Pralormo).

Infine la terza del **18 Aprile** (ancora da definire nei particolari) toccherà le terre rosse di **Ceresole**.

Vi aspettiamo numerosi, ricordando ancora, qualora volette essere tempestivamente aggiornati sulle varie iniziative, di inviarci le vostre e-mail ai seguenti indirizzi:

ivanabinello@libero.it - bcalorio@libero.it

Nibo Calorio

Informativa ai sensi del D. lgs. n°196/2003

L'utilizzo degli indirizzi e-mail sono autorizzati dai possessori o legittimati dall'appartenenza a pubblici registri, elenchi, atti o documenti conoscibili da chiunque. Gli indirizzi e-mail verranno utilizzati esclusivamente per questi servizi informativi e non verranno assolutamente resi visibili nelle liste di distribuzione, né saranno utilizzati e diffusi presso terzi. Ai sensi dell'art. 7 ogni destinatario ha il diritto di conoscere, aggiornare, rettificare o cancellare i propri dati od opporsi all'utilizzo degli stessi, se trattati (o ritenuti trattati) in violazione della legge. Il ricevimento, per la prima volta, del notiziario corrisponde a preventiva informazione per l'utente, che sulla sua base, potrà indicare la propria volontà. Le informazioni ricevute dopo sono ad uso esclusivo del destinatario. Per cancellarsi (qualora l'indirizzo fosse stato usato erroneamente o qualora si desiderasse non più ricevere e-mail) inviare una e-mail con oggetto "rimuovi". In caso contrario, ritenendosi implicito il consenso, viene legittimata la prosecuzione del servizio. Nell'eventualità di variazioni di indirizzo o di necessità di invio ad uno nuovo, preghiamo di segnalarcelo con un messaggio. Indirizzo: Redazione Corso Michele Coppino 9 - 12051 Alba



George GERSHWIN (1898-1937) “RHAPSODY in BLUE”



Fra il 1924 e il 1939, tra gli anni cioè della **Rapsodia in blue** e quelli che ci portarono alla seconda guerra mondiale, l'America vide sbocciare una generazione di musicisti che seppe far confluire la neonata musica americana negli schemi della grande musica “colta” europea. Furono questi gli anni in cui i nomi dei compositori d'oltreoceano entrarono nella storia della musica a pari dignità con quelli europei. Inesatto sarebbe affermare che la musica americana sia nata in quei 15 anni, perché già si erano affermati il jazz istintivo di New Orleans, il Gospel e gli Spirituals. E' indiscutibile comunque il fatto che in tale periodo sorse quella continuità musicale e culturale fra i complessi dei neri, che suonavano ad orecchio, e un gruppo di musicisti raffinati, tra cui troviamo **Gershwin**, che nella sua breve vita (39 anni) riuscì a diventare un mito.

In una società, quella appunto americana, incline a premiare l'intraprendenza e la ricerca del successo, Gershwin percorse tutti gli scalini del musicista, componendo musica popolare, vari concerti, composizioni sinfoniche. Si esibì come pianista e direttore d'orchestra, percorrendo una folgorante carriera musicale. Iniziò presso la **Remich@Company** come **Song-Pluggger**, mestiere caratteristico in quel momento storico e meritevole di un approfondimento. E' im-

portante infatti a questo punto che voi sappiate come in quel periodo il mercato della canzone era ben diverso da come è oggi.

In assenza della televisione e del cinema sonoro i canali di diffusione, in ambito privato, erano il fonografo, la pianola e, ovviamente, il pianoforte. Nel pubblico, invece, il tramite di diffusione era lo spettacolo, che andava dalla rivista al musical. Era qui che si decideva la fortuna di un brano musicale, con conseguente pioggia di dollari nelle tasche dell'autore. I **Song-pluggers** (letteralmente “**propagandisti di canzoni**”) erano quelli addetti a indirizzare le varie case editrici musicali su quali di queste canzoni pubblicare.

Il loro compito era inoltre quello di presentarle al pubblico rendendole sempre più accattivanti mediante elaborazioni e variazioni.

Questo lavoro impegnò Gershwin tra le otto e dieci ore al giorno e gli sviluppò un'incredibile capacità improvvisatrice. Lasciato il posto fisso, continuò la sua attività di pianista accompagnatore di cantanti famose, entrando nel settore della “Rivista”, un genere teatrale molto popolare. E iniziò la composizione delle sue prime canzoni di successo, con l'inserimento delle **blue-notes**, fino ad arrivare al trionfo sulle scene di Broadway, con una serie di Musicals, scritti in collaborazione

con il fratello Ira.

Ormai la **Rhapsody in Blue** era alle porte, pronta a dare a Gershwin il definitivo successo.

*

La Rapsodia ha la caratteristica di fondere due generi musicali: la musica jazz e la musica **classica**.

Il nome della sinfonia “**Blue**” deriva dall'impiego delle cosiddette “blue notes”, note di scale non temperate usate dagli schiavi afro-americani, diminuite di un semitono e suonate in maniera lievemente calante, in modo da conferire un'atmosfera di indeterminatezza tipica del blues. Il celeberrimo inizio della Rapsodia con quel **glissando** del clarinetto non era in verità stato pensato da Gershwin, ma era frutto di uno scherzo di Ros Gorman, il clarinettista della Band. Gershwin aveva pensato ad una semplice scala ascendente; ma l'umoristica trovata piacque talmente che Gershwin la inserì stabilmente nella partitura.

La Rapsodia venne eseguita per la prima volta il 12 febbraio 1924 e ottenne un successo strepitoso. Tra gli ascoltatori musicisti famosi come Rachmaninov e Stravinskij. Nel suo sviluppo al **glissando** del clarinetto entra il pianoforte e poi l'orchestra. Al tema principale segue un turbinio di nuovo materiale tematico, sottoposto continuamente a nuove complesse rielaborazioni, fino a giungere al grandioso **Finale** che ci riporta al tema iniziale. Le interpretazioni di questa composizione sono talmente tante per cui mi è difficile esprimere qualche preferenza. Ricordo però un'interpretazione eccezionale, che mi ha messo i brividi, di **Leonard Bernstein** come direttore ed esecutore pianista.

Nino Calorio

MANERE 'D DÌ NOSTRAN-E (9)

Va a canté ant n'aotra cort!

Torino, Via Fiorano, “Borgh del fum”, fine anni '40: vi trascorrevi a volte qualche giorno nella vecchia casa dei nonni materni. Cortile “di ringhiera”, così come i cortili di tutte le case della via. Non c'erano i rumori di oggi, né quei cortili erano così sorvegliati ed impenetrabili come ai giorni nostri. Tante case dei dintorni erano soltanto un cumulo di macerie e le ferite atroci della guerra erano ancora aperte negli animi; perciò quando un suono lontano di fisarmonica o di una canzone giungeva alle orecchie, molti si auguravano che quei girovaghi cantastorie si avvicinarono perché, quando passavano da un cortile all'altro, erano quasi sempre molto graditi. Suonavano quei tipici organetti di Barberia, piccole fisarmoniche, la chitarra... e intrattenevano la gente con cantate pittoresche, il più delle volte libere ricostruzioni di fatti di cronaca. Molti di quei canti verranno ripresi con successo, qualche anno più tardi, da Roberto Balocco: “*Le fije 'd Bevilacqua*” e da Gipo Farsassino: “*L tolé ed Civass*” tanto per citarne qualcuno. Affacciati alle ringhiere uomini, donne e bambini applaudivano e lanciavano monetine con le quali gli artisti cercavano di sbarcare il lunario a *la bela mej*. Succedeva però, non troppo di rado, che il concerto diventasse un po' troppo insistente e che da qualche ufficio o bottega uscisse perciò qualche pittoresca imprecazione. Entrava allora in funzione la solerte portinaia, che quasi mai aveva lo charme di Renée di *L'eleganza del riccio* e scattava, perentoria, la frase d'obbligo che apparteneva al repertorio di tutte la portinaie torinesi: “Va a canté ant n'aotra cort!”.

Ancora oggi in Piemonte “mandiamo a cantare in un altro cortile” quando non ne possiamo più di ascoltare lunghe e noiose esposizioni di progetti, elucubrazioni, dimostrazioni, soprattutto quando intravediamo che finiranno con la richiesta di qualche favore. Speriamo che non debbano mai ricevere questo invito il nostro Gran Maestro ed i suoi collaboratori quando si sobbarcano il gravoso onere di girare per cantine ed aziende a questuare per la lotteria benefica di Natale. Non se lo meriterebbero proprio.

Dante Maria Faccenda

L'ufficio stampa informa e ringrazia

Nel bimestre dicembre - gennaio (termine di consegna di questo trafiletto) il nostro Ufficio Stampa ha inviato n.14 comunicati a ciascuna delle testate presso le quali è accreditato. Hanno scritto o parlato del nostro Ordine la RAI-TV e, com'è logico, soprattutto i settimanali locali “Gazzetta d'Alba”, “Il Corriere di Langa e Roero”, “Il nuovo Braidese”, “Bra Oggi”; ma anche “La Stampa”, “Idea”, “Grandain.com”, “Radio Cuneo Nord”, “Telecupole”, “Radio Valle Belbo”, “Telesubalpina” ed altri ancora. La Redazione ringrazia vivamente i Direttori ed i colleghi Giornalisti delle suddette testate, nella certezza del prosieguo di tale apprezzata collaborazione. Nello stesso periodo l'Ufficio ha pure diramato a tutti i signori Cavalieri di cui conosce l'indirizzo e-mail, n. 13 comunicazioni informative sulle attività dell'Ordine. **Si invitano tutti i signori Cavalieri che desiderano ricevere tali brevi notiziari, a comunicare un proprio recapito e-mail a: info@cavalieroero.it.**

GITA SOCIALE DAL 22 - AL 26 APRILE 2010

Pellegrinaggio in Andalusia

22 aprile 2010, giovedì
Veza - Milano Malpensa - Madrid - Jerez de la Frontera. Partenza ore 8,00 da Veza con Pullman riservato per Milano Malpensa. Operazioni di check-in con il volo Iberia delle ore 12,05; arrivo a Jerez alle ore 17,05, via Madrid. All'aeroporto di Jerez de la Frontera, accoglienza e trasferimento con pullman privato in hotel. Sistemazione nelle camere riservate. Serata a disposizione per visite di carattere individuale.

Cena e pernottamento in hotel.

23 aprile 2010, venerdì
Jerez - Siviglia - Jerez
 Prima colazione a buffet in hotel. Partenza per Siviglia. Sicuramente fra le più affascinanti città europee e oggi importante centro di arte e cultura, questa città andalusa conserva ancora intatta la magia e l'incanto nelle viuzze degli antichi quartieri. Giornata intera dedicata alla visita guidata del centro storico che vanta magnifici monumenti come l'imponente Cattedrale Hispalense e la Giralda, la monumentale Plaza de España, l'Hospital de la Caridad, il Parlamento Andaluz, la Torre de Oro e la Plaza de Toros de la Maestranza, dove vengono effettuate corridas. Pranzo libero in corso di visita. In serata, cena presso un ristorante caratteristico con spettacolo di Flamenco. Rientro in hotel a Jerez de la Frontera per il pernottamento.

24 aprile 2010, sabato
Jerez - Arcos - Ronda - Marbella - Puerto Banús - Jerez. Prima colazione a buffet in hotel. Partenza con guida turistica per Arcos de la Frontera, pittoresco villaggio situato in cima ad una rupe con magnifici scorci tipici della sua eredità araba. Torri, chiese e stupendi belvedere con veduta sul fiume Guadalete rendono indimenticabile questo villaggio, ricco di tradizioni andaluse. Proseguimento per la visita di Ronda, la "ciudad soñada" (città sognata) del poeta Rilke. Passeggiata nel centro storico, che van-



ta numerosi monumenti come la Plaza de Toros (la più antica in Spagna) e il Museo Taurino, la Chiesa di Santa Maria la Mayor, il Minarete de San Sebastián e il Ponte Novo del XVIII secolo. Pranzo libero. Si riprende il viaggio passando a Marbella (centro di svago amato dai turisti) per Puerto Banús. Breve tempo a disposizione al porto sportivo, pieno di yacht di lusso e barche a motore, situato di fronte a ristoranti, caffè e negozi. Rientro in serata a Jerez de la Frontera per la cena ed il pernottamento in Hotel.

25 aprile 2010, domenica
Jerez - Cadice - Puerto de Santa Maria - Jerez. Prima colazione a buffet in hotel. **Intera mattinata dedicata alla cerimonia ufficiale dei Cavalieri di S. Michele presso la Chiesa di S. Miguel Arcangel in Jerez. Pranzo libero.** Nel pomeriggio si parte per Cádiz, visita guidata del centro storico della "più antica città dell'Occidente", fondata dai fenici 3.000 anni fa. Proseguimento quindi per El Puerto de Santa Maria, grazioso villaggio della Costa de la Luz, di intense tradizioni marinare. Tempo libero per una passeggiata al centro. In serata, cena di Gala a base di pesce presso un locale caratteristico. Rientro in hotel a Jerez de la Frontera per il pernottamento.

26 aprile 2010, lunedì
Jerez - Milano Linate - Veza. Prima colazione a buffet in hotel.

In mattinata verranno effettuate le visite con guida locale alla Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre ed alle note Cantine

Pedro Domecq, per assaggio del famoso Sherry. Pranzo libero. Nel pomeriggio in tempo utile, trasferimento con pullman GT riservato all'aeroporto di Jerez de la Frontera. Partenza con il volo Iberia delle ore 17,50 ed arrivo a Milano Linate alle ore 22,15, via Madrid. Trasferimento in pullman per rientro a Veza.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE IN CAMERA DOPPIA 870 €

Supplemento camera singola 120 €

LA QUOTA COMPRENDE:

- Volo aereo di linea in classe turistica, compagnia Iberia - Pullman privato per tutta la durata del tour, dall'arrivo alla partenza del volo di ritorno. - Spese dell'autista del pullman, pedaggi, tasse. - Sistemazione in Hotel 4 stelle a Jerez de la Frontera, comprese 2 mezzepensioni, bevande incluse. - Cena a Siviglia in ristorante tipico con spettacolo di flamenco, bevande incluse. - Cena di gala a base di pesce a Puerto Santa Maria, bevande incluse. - Guida turistica intera giornata a Siviglia. - Guida turistica intera giornata per visita Arcos, Ronda, Marbella, Puerto Banús. - Guida turistica mezza giornata per visita a Cadice e Puerto di Santa Maria. - Guida turistica mezza giornata per visita a Jerez alla Real Escuela Ecuestre e Cantine Pedro Domecq. - Assicurazione medico bagaglio Mondial Assistance.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- il transfer Veza Milano a/r; - i pranzi; - gli ingressi a monumenti, musei, cantine, alla Reale scuola equestre di Jerez: - tutto quanto non indicato alla voce la quota comprende

Operativo voli:
 22 APRILE 2010
 MALPENSA - MADRID
 IB 3641 1205 1415
 MADRID - JEREZ
 IB 158 1600 1705
 26 APRILE 2010
 JEREZ - MADRID
 IB 159 1750 1850
 MADRID - LINATE
 IB 3634 2010 2215

8° Concorso di fotografia del Roero anno 2009

Tema: "Il lavoro nel Roero"



1° classificato:
 "La cura del vino"

L'edizione 2009 dell'8° Concorso di Fotografia organizzato dall'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero ha riscosso vivo interesse e, a detta dei numerosi e qualificati visitatori, ha evidenziato un importante livello artistico. La giuria, composta dai cavalieri Nino Calorio, Carlo Gramaglia, Roberto Ambrosio e Luigi Bianchetta, ha selezionato le opere più significative tenendo presenti l'aderenza al tema proposto e severi parametri tecnici e qualitativi. La maggior parte dei soggetti ritratti si riferiva ai lavori più tradizionali legati alla terra, alla natura in generale; perciò l'interessante carrellata di immagini può legittimamente essere letta come un ennesimo omaggio dei Cavalieri del Roero all'intraprendente e nobile laboriosità della nostra gente contadina. La premiazione è avvenuta nella sala riunioni dell'Enoteca Regionale del Roero nella mattinata festiva dell'otto dicembre:



2° classificato:
 "Anziano al lavoro"

I PREMIATI:

1° classificato **ABBONA BRUNO**, "La cura del vino"; 2° **RAVA GIULIANA**, "Anziano al lavoro"; 3° **GHIOSO MARIA PAOLA**, "Nella vigna d'inverno"; 4° **MALVICINO BRUNO**, "Il raccolto"; 5° **MAININI CLAUDIO**, "Pulizia del Bosco". Segnalazioni di merito sono andate a **RAVA NADIA**, "Nonna Anziana"; **VERDA PAOLA**, "Nel lavoro.....se stessi"; **MASSA ENZO**, "Vendemmia dell'Arneis"; **BORELLO ENZO**, "Non solo Verde"; **MAININI CLAUDIO**, "Giusèp".

Vista la maturità raggiunta ormai dal concorso in questa ottava edizione, sicuramente esso sarà rilanciato nell'imminente 2010 con un nuovo tema che verrà a suo tempo annunciato.

d.m.f.



3° classificato: "Nella vigna d'inverno"

Veza d'Alba: convegno su "Tartufo, attrazione turistica del Roero"



Nella foto i relatori del Convegno sul tartufo

In occasione della Fiera del tartufo e dei vini del Roero, a Veza d'Alba, giovedì 26 novembre 2009, alle ore 20,30, l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, in collaborazione con il Comune e la Pro loco di Veza d'Alba, sponsorizzati dalla Cassa di Risparmio di Bra spa, si è svolto un interessante convegno sul tartufo.

Ecco i temi dibattuti: Presentazione del Gran Maestro Carlo Rista con saluto del Sindaco, del Presidente della Pro loco e del Presidente della Cassa di Risparmio

di Bra spa, dott. Franco Guida.

Relatori: Mario Filippa, micologo e Egidio Gagliardi, coltivatore di tartufi su "Scienza e coltivazione del tartufo".

Prof. Marco Rissone, Vice Preside Istituto Tecnico Enologico di Alba su "Tartufo: emozioni nella ricerca e sulla tavola";

Dott. Agostino Aprile, Presidente dei Trifulau su "Situazione attuale della ricerca del tartufo nel Roero e prospettive future"

Dott. Fausto Perletto, Presidente Ente Turismo

Alba Bra Langhe e Roero su "Tartufo elemento essenziale della promozione turistica del territorio";

Dott. Mino Taricco, Assessore Regionale all'Agricoltura: "Considerazioni finali ed impegno della Regione per il sostegno del tartufo"

Moderatore: Dott. Gian Mario Ricciardi

Durante la serata il professor Oreste Cavallo ha presentato il libro "Funghi delle Langhe e del Roero" di Claudio Ferrero. E' seguita la premiazione dei vignaioli, concorso enologico 2009

Il via al vino Alba DOC: 20 i comuni del Roero nel disciplinare

Dopo anni di esperimenti il comitato nazionale Vini ha dato il via alla produzione del Vino Alba DOC. Dopo il passaggio della pubblica audizione, svoltasi lo scorso 3 dicembre nell'aula magna dell'Ampelion, alla presenza dei rappresentanti regionali, il Comitato Nazionale Vini, nella giornata di mercoledì 16 dicembre, ha dato parere positivo e di fatto il via libera al disciplinare dell'Alba Doc, accolto senza apportare modifiche e pronto per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Commenta l'Assessore all'Agricoltura e all'Ambiente del Comune di Alba, Massimo Scavino: "E' una piacevolissima notizia e parimenti l'ennesimo successo di un territorio composto da 57 comuni di Langa e Roero a cui la città di Alba fa volentieri da capofila e offre con generosità, sempre ricambiata, il suo nome per quello che si spera possa essere un ennesimo prestigioso vino. E' una scommessa vinta grazie in primis ai pionieri produttori albesi che ci hanno creduto, grazie alle amministrazioni comunali che si sono succedute nel corso del decennio e che mai hanno fatto mancare il loro supporto unanime al progetto, grazie alle organizzazioni di

categoria e ultimo ma non per ultimo grazie al ruolo del Consorzio per la tutela del Barolo e del Barbaresco per il suo prezioso supporto tecnico ed istituzionale". **Alba Doc.**

Le tipologie sono due: Alba e Alba riserva. La base ampelografica propone un vino di assemblaggio con il Nebbiolo tra il 70 e l'85% e la Barbera tra il 15 e il 30% e la possibilità di usare fino al 5% massimo di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione in Piemonte. La zona di produzione è molto ampia: 57 Comuni tra Langa e Roero, 37 in destra Tanaro e 20 nel Roero. La resa di uva per ettaro è fissata in 8.000 chilogrammi di uva per Alba tout court e 7.200 per quella con indicazione "vigna". La resa uva/vino è del 70%. Il periodo di invecchiamento obbligatorio è calcolato dal primo novembre dell'anno di raccolta delle uve ed è di 17 mesi per l'Alba (di cui 9 in legno) e di 23 per l'Alba riserva. In questo caso, la permanenza minima in legno è di 12 mesi. La gradazione alcolica minima è stabilita per tutte le tipologie in 12,5% vol. Obbligatoria è l'indicazione dell'annata in etichetta.

c.gr.

Il vino e il suo glossario

TERMINOLOGIA DELL'ASSAGGIATORE



FRIZZANTINO si dice di un vino che dà una particolare sensazione tattile sulla base della lingua dovuta alle bollicine di anidride carbonica che si sprigionano.

FRODI con questo termine vengono spesso comprese anche le sofisticazioni. Le frodi sono più gravi in quanto tendono ad ingannare i consumatori mettendo a loro disposizione vini non genuini e spesso ottenuti anche con prodotti diversi dall'uva. Le sofisticazioni consistono nell'aggiunta ai mosti o ai vini di sostanze non permesse o tali da far variare la qualità dei vini e la loro genuinità. In Italia esiste un servizio di repressione delle frodi con lo scopo di vigilare e denunciare gli inadempienti; il servizio è svolto dal Ministero dell'Agricoltura. Esiste inoltre il Nucleo anti sofisticazioni: N.A.S. dei carabinieri, dipendente dal Ministero della sanità.

FRULLINO attrezzo usato a sproposito nel bicchiere per eliminare l'anidride carbonica dai vini spumanti distruggendone le caratteristiche qualitative.

FRUTTATO piacevole sensazione olfattiva che si riscontra nei vini giovani che hanno un netto sentore: odore e sapore della frutta fresca matura.

FRUTTOSIO zucchero della frutta che, con il glucosio, è presente nell'uva; tracce della sua presenza nel vino lo rendono amabile, abboccato. Il fruttosio ha potere dolcificante triplo del glucosio.

FUGACE è un vino che non lascia persistenza in

bocca, è un vino breve.

FUSTAME termine generale per indicare recipienti in legno che servono a contenere mosto o vino. Si intende l'insieme dei recipienti in legno: tini e botti esistenti in cantina.

FUSTO contenitore in legno di diversa essenza, usato per la maturazione e conservazione del vino. Può avere forme e capacità molto differenti anche in funzione dei diversi tipi di vino che è destinato a contenere. Il fustame più in uso per l'invecchiamento dei vini rossi è fatto di legno di rovere, si usano anche la quercia, il castagno, il gelso, il ciliegio, ma questi, in genere, solo per particolari vini.

GABBIETTA è l'intelaiatura metallica che serve per "ancorare" il tappo a fungo degli spumanti all'imboccatura della bottiglia. La gabbietta è costituita da un sottile filo di ferro galvanizzato. Viene utilizzata affinché il tappo non fuoriesca per la forte pressione dovuta al gas anidride carbonica contenuto negli spumanti preparati con qualsiasi metodo.

GAGLIARDO termine riferito alle sensazioni gustative per indicare un vino molto robusto e ricco in alcol, ma non tale da essere considerato "generoso".

GASSATO termine utilizzato per indicare un vino reso spumante mediante aggiunta di gas anidride carbonica da bombola. Tale operazione deve essere dichiarata e indicata in etichetta con la dicitura: "Addizionato di anidride carbonica".

GENEROSO si dice di un vino che ha un grado alcolico elevato oltre 14 - 15°. Può suscitare nell'assaggiatore un senso tonificante e di benessere purché sia bevuto in quantità moderate. Questo termine viene usato particolarmente per indicare vini passiti liquorosi, Vini Santi.

Marco Rissone (continua)

Una storia surreale



C'era una volta un'isola... dove vivevano tutti i sentimenti e i valori degli uomini... c'era il Buon Umore... La Tristezza... il Sapere... incluso l'Amore...

Un giorno venne annunciato ai sentimenti che l'isola stava per sprofondare... allora prepararono tutti le loro barche e partirono... solo l'Amore volle aspettare fino all'ultimo momento...

Quando l'isola fu sul punto di sprofondare, l'Amore decise di chiedere aiuto...

La Ricchezza passò vicino all'Amore... su una barca lussuosissima e l'Amore le chiese: "Ricchezza, mi puoi portare con te?" e la Ricchezza rispose "Non posso, c'è molto oro e argento sulla mia barca e non ho posto per te."

L'Amore allora decise di chiedere all'Orgoglio... che stava passando su un magnifico vascello: "Orgoglio ti prego, mi puoi portare con te?" e l'Orgoglio rispose "Non ti posso aiutare Amore, qui è tutto perfetto, potresti rovinare la mia barca." Allora l'Amore chiese alla Tristezza che gli stava passando accanto "Tristezza ti prego, lasciami venire con te". "Oh Amore" rispose la Tristezza, "Sono così triste che ho bisogno di stare da sola".

Anche il Buon Umore passò di fianco all'Amore ma era così contento che non sentì che lo stava chiamando. All'improvviso una voce disse "Vieni Amore, ti prendo con me". Era un vecchio che aveva parlato... L'Amore si sentì così riconoscente e pieno di gioia che dimenticò di chiedere il nome del vecchio.

Quando arrivarono sulla terra ferma, il vecchio se ne andò... L'Amore si rese conto di quanto gli dovesse... e chiese al Sapere: "Sapere, puoi dirmi chi mi ha aiutato?" "E' stato il Tempo" rispose il

Sapere.

"Il Tempo?" si interrogò l'Amore, "Perché mai il Tempo mi ha aiutato?" Il Sapere pieno di saggezza rispose: "Perché solo il Tempo è capace di comprendere quanto l'Amore sia importante nella vita."

Perciò continuate a credere e sognare nell'Amore, e se trovate la persona giusta, tenetela stretta... non fatela scappare via... Perché la vita è una battaglia... e a volte il vincitore è semplicemente un sognatore che non ha mai mollato...

Massimo Marescotto
(Commento su leggenda Buddista)

LAUREA

Il 20 ottobre 2009 si è laureata presso la facoltà di "scienze della comunicazione" dell'università di Pavia **Cabutto Paola**, figlia del cavaliere Enrico Cabutto, relatore il prof. Carlo Genta con la tesi "i primi dieci anni dell'unica radio news and talk italiana: radio 24" con la votazione di 110 e lode congratulazioni.

carlo gramaglia

Il flauto d'oro, Prof. Giuseppe Nova, apre gli eventi della Provincia

Il flauto d'oro, Giuseppe Nova, ha aperto l'evento del 150° anniversario di fondazione della Provincia. La cerimonia di apertura delle manifestazioni si è tenuta al teatro Toselli di Cuneo. Alla serata partecipano il presidente Gianna Gancia, assessori e consiglieri provinciali, sindaci e amministratori dei 250 Comuni della Granda, autorità civili e militari, oltre a esponenti del mondo politico locale e nazionale. La colonna sonora dell'evento è stata affidata ai compositori di musiche cinematografiche Enrico Sabena e Gabriele Roberto, entrambi di origine cuneese, han-

no presentato brani del loro repertorio internazionale e "l'inno" dei 150 anni composto appositamente dal maestro Enrico Sabena.

Il flauto d'oro, Giuseppe Nova, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, è stato protagonista in un concerto all'Ambasciata italiana di Washington DC, ha eseguito musiche con un ensemble creato per l'occasione. Le coreografie sono state di Igor Piovano (primo ballerino del Bejart Ballet di Losanna, di origini monregalesi). Ha accompagnato la cerimonia ufficiale la lettura storica dello scrittore braidese Gianni Farinetti.



Il programma ha visto, inoltre, la consegna di un riconoscimento al musicista ed imprenditore Victor Salvi di Piasco, per l'impegno di una vita spesa nella divulgazione culturale e nella produzione di arpe apprezzate a livello internazionale. Al garessino Giorgetto Giugiario il compito di presentare il logo CN150 da lui disegnato appositamente per la ricorrenza dei 150 anni della Provincia.

A Montà la "Casa del Tartufo Bianco d'Alba"



Nella foto il tartufo bianco trovato dal sig. Tarditi a Santa Vittoria d'Alba

Con presidente il sindaco di Montà, Silvano Valsania è stata costituita, con apposito atto costitutivo, la Fondazione "Casa del Tartufo Bianco d'Alba". Ha il compito di portare a termine la creazione di uno spazio museale di nuova concezione. Trova sede nel Centro Roero expo di Piazza Vittorio Veneto, al secondo piano. Dei fondatori fanno parte: Comune di Montà, Città di Alba, comunità Collinare del Roero, Fiera internazionale del tartufo di Alba, l'EPT Langhe Roero, la Fondazione Roero Attiva. Lo statuto prevede: un museo interattivo, didattico, e ludico, articolato in diverse aree dedicate alla ricerca, alla scienza, alla storia, al mito, all'uso in tavola ed a tutto il mondo del tartufo bianco d'Alba. Prossimamente sarà organizzato un incontro, con le istituzioni, per cercare i fondi necessari.

Al Lions Club Alba, ospiti due cavalieri



Serata con una brillante esposizione sulle erbe aromatiche, il loro uso nei cibi e nella preparazione dei vini, relatore il Cav. ARMANDO CORDERO, nella sede del LIONS CLUB ALBA LANGHE, in occasione del primo meeting dell'anno 2010.

Il 15 gennaio, la presidente Maria Angela Monte ha invitato il Cav. ANTONIO BALDACCI, Direttore Generale del Centro di Identificazione ed espulsione immigrati irregolari, in Torino, che ha trattato l'argomento "IMMIGRAZIONE CLANDESTINA, CONOSCIAMOLA MEGLIO". Entrambi i relatori hanno dimostrato una non comune cultura personale e professionale.

Nelle foto di Luigi Bianchetta: la Presidente Mari Monte Molino con i relatori.



Sabato, 12 dicembre 2009, alla presenza di autorità istituzionali, abbiamo accolto nelle nostre fila, con la solenne cerimonia dell'investitura, **trenta neo-cavalieri**; persone appartenenti ad ogni cetto sociale, com'è nel nostro Statuto e nel nostro stile: dall'agricoltore all'alto dirigente; dal vignaiolo al capitano d'industria all'alta personalità politica. Anche tutti i sindaci del Roero non ancora soci dell'Ordine hanno ricevuto le insegne, compresi i primi cittadini di Bra e di Alba.



BRUNA SIBILLE - Sindaco di Bra



CARLA BONINO - Sindaco di Vezza



MAURIZIO MARELLO - Sindaco di Alba



SIMONE TORRAZZO - Sindaco di Sommariva Perno

I neo cavalieri del Roero

Franco Allario di Treiso, imprenditore vitivinicolo; **Giacomo Badellino** di Bra, ristoratore; **Carla Bonino**, sindaco di Vezza d'Alba; **Gianfranco Brovida** di Alba, amministratore di azienda; **William Casoni**, di Cuneo, consigliere regionale; **Bartolomeo De Maria**, di Vezza d'Alba, viticoltore, enotecnico; **Fosco Giglioli**, di Abbiategrosso, commercialista; **Pietro Guglieri**, di Alba, ingegnere pensionato; **Alfonso Latino** di Abbiategrosso, cartoleria; **Ignazio Leto**, di Roddi, dirigente informatico g.t. Miroglio; **Vincenzo Lorenzin** di Alba, industriale settore plastica; **Maurizio Marello**, sindaco di Alba; **Gian Carlo Martino** di Canale, albergatore (Hotel Munin) e viticoltore; **Sergio Masini** di Abbiategrosso, manager direzionale; **Giorgio Montersino** di Alba, imprenditore art director (Digitalnatives, Milano); **Maurizio Montrucchio** di Canale Valpone, ristoratore; **Renzo Peletto** sindaco di Cisterna d'Asti; **Pier Paolo Pessina** di Bra, architetto; **Ernesto Prunotto** di Mussotto d'Alba, insegnante in pensione; **Federico Prunotto** di Mussotto d'Alba, funzionario di banca; **Angelo Quinterno** di Canale, commercialista; **Monica Settimo**, sindaco di Monticello d'Alba; **Bruna Sibille**, sindaco di Bra; **Giulio Cesare Testa** di Pordenone, pubblicitista; **Simone Torasso**, sindaco di Sommariva Perno; **Giovenale Viberti** di Vezza d'Alba, dirigente industriale (Mondo spa).

AD HONOREM HANNO RICEVUTO L'INVESTITURA:

Hans Georg Loffler, di Neustadt An Der Weinstrasse (Germania), avvocato, oberburgermeister; **Manfred Dorr**, di Deidesheim (Germania), insegnante, conferenziere, burgermeister; **Ettore Rubcich**, di Roma, Cavaliere di Gran Croce, dirigente enciclopedia Treccani; **Roberto Corino** di Corneliano, campione di palla pugno.



Federico Prunotto



William Casoni



Giorgio Montersino



Franco Allario



Manfred Dorr

Segue da pag. 1: Concorso enologico vini del Roero 2009

Concorso enologico vini del Roero 2009

Le aziende agricole **Cascina Chicco** e dei **Fratelli Casetta** hanno ricevuto la pergamena con tre ruote d'oro, oltre al diploma di eccellenza. Le due ditte possono fregiarsi del titolo di "**Vignaiolo dell'anno 2009**" su bottiglie, carta intestata, etichette, ecc. E' stata questa la nona edizione del Concorso enologico che l'ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, organizza annualmente al fine di confrontare e valorizzare i vini del territorio, premiando i migliori con pergamene impreziosite da una-due-tre ruote d'oro, simboli del Roero. I vini degustati sono stati 147, presentati da 54 produttori. Impegno non indifferente per la Commissione composta da enologi, tecnici, esperti di degustazione.

Hanno ottenuto una ruota d'oro le aziende agricole: **Ermanno Costa** di Canale, **Mario Battaglio** di Vezza d'Alba, **Ghiomo di Anfossi** Giuseppino di Guarene, **Sergio Gomba** di Barolo, Cornaja di Santa Vittoria.

Due ruote d'oro sono state assegnate alle seguenti aziende: **Malot** dei Fratelli Pezuto di Vezza d'Alba, **Il Gottino** di Dabbene Felice di Santa Vittoria d'Alba, **Cantina sociale del nebbiolo** di Vezza d'Alba, **Nota Giuliano** di Monticello d'Alba, **Marco Porello** di Canale, **Malvirà** di Canale, **Pace** di Canale, **Matteo Correggia** di Canale, **Vaudano** di Cisterna d'Asti, **Rabino Luigi** di Canale, **Franco Ceste** di Govone, **La Granera** di Grasso Giuseppe di Castellinaldo, **Maiolo Renato** di Santo Stefano Roero, **Massucco** di Castagnito, **Delpero Michele** di Santo Stefano Roero, **Brezzo Mario** di Monteu Roero, **Vico Giacomo** di Canale, **Povero Giovanni** e **Michelino** di Cisterna d'Asti; az. Vitivinicola **Armando Piazza** di San Rocco Seno d'Elvio.

L'ambito riconoscimento delle **tre ruote d'oro** è andato alle aziende: **Pioiero** di Rabino Antonio di Vezza d'Alba, Gallino Domenico di Canale, **Teo Costa** di Castellinaldo, **Gonella** di Santo Stefano Roero, **Bricco del Conte di Cravanzola** di Castellinaldo, **Fratelli Rabino** di Santa Vittoria d'Alba, **Pellerino** di Monteu Roero, **Olivero Pietro** di Vezza d'Alba, **Deltetto** di Canale, **Demarie Giovanni** di Vezza d'Alba, **Demaria Bartolomeo** di Vezza d'Alba, **Bertello** di Montaldo Roero, **Cornarea** di Vezza d'Alba, **Marsaglia** di Castellinaldo, **Baudevin** di Castagnito, **Carreglio** di Baldissero.



NELLE FOTO ALCUNI VIGNAIOLI PREMIATI:

- 1) Cantina sociale del nebbiolo di Vezza d'Alba.
- 2) Azienda agricola Cornarea di Vezza d'Alba.
- 3) Azienda agricola Gallino Domenico di Canale.
- 4) Azienda agricola Porello Marco di Canale.
- 5) Azienda agricola Povero di Cisterna d'Asti.
- 6) Azienda agricola Demarie di Vezza d'Alba.
- 7) Azienda agricola Mario Brezzo di Monteu Roero.
- 8) Azienda agricola Franco Allario di S. Rocco Seno d'Elvio.
- 9) Azienda agricola Pietro Oliviero di Vezza d'Alba.
- 10) Azienda agricola Teo Costa di Castellinaldo.



L'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, in collaborazione con l'Enoteca Regionale del Roero di Canale, bandisce il 9° CONCORSO REGIONALE DI FOTOGRAFIA ANNO 2010 con tema:

“Roero: alla ricerca di luoghi misteriosi e reconditi.”

- Sezione a colori o in bianco/nero
- Ogni partecipante può inviare al massimo quattro opere inedite.
- Il formato minimo dovrà essere di 24x30 cm.
- A tergo delle opere dovranno essere riportati: il titolo, il cognome e nome dell'autore, l'indirizzo.
- Ogni autore è responsabile di quanto forma oggetto delle opere presentate.

Le opere dovranno pervenire a:

ORDINE DEI CAVALIERI DI SAN MICHELE DEL ROERO presso Enoteca Regionale del Roero Via Roma, 57 - 12043 CANALE (CN)
Tel. 0173.978228 - Fax 0173.979717
e-mail: info@cavaliheroero.it

entro il 20 ottobre 2010

- Le opere saranno esaminate da una giuria qualificata, il cui giudizio sarà insindacabile.
- La giuria inoltre valuterà attentamente l'attinenza o meno dell'opera al tema proposto, escludendo le fotografie fuori tema.
- A tutti i partecipanti classificati verrà inviato il verbale della giuria.
- Le opere verranno esposte ai primi di Dicembre nel Salone di rappresentanza dell'Enoteca Regionale del Roero con sede in Canale. **La Premiazione è programmata per l'8 dicembre ore 11:00, nella mostra fotografica.**
- L'organizzazione porrà ogni cura nella conservazione delle opere, ma declina ogni responsabilità per eventuali danni, smarrimenti, furti ecc.
- La partecipazione al concorso implica l'accettazione completa ed incondizionata del presente regolamento.

I PREMI

- 1° Premio - 200 Euro con pergamena**
- 2° Premio - 150 Euro con pergamena**
- 3° Premio - 100 Euro con pergamena**
- 4° Premio - 80 Euro con pergamena**
- 5° Premio - 50 Euro con pergamena**

La giuria si riserva di assegnare altri premi o benemerenze.

- Le opere potranno essere utilizzate dall'Ordine per pubblicazioni sul periodico La Roa ed altre; nonché per esposizioni durante le manifestazioni promozionali in Italia ed all'estero, citandone, naturalmente, la fonte. L'uso sarà senza fini di lucro.

• Eventuali insindacabili modifiche al regolamento potranno essere attuate dall'organizzazione in relazione a situazioni contingenti.

Per informazioni telefonare a:

Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero
Tel. 0173-978228 - Fax 0173-979717
info@cavaliheroero.it oppure
al Cav. Nino Calorio 0173-979498

Il Comitato

X^a Edizione concorso enologico del Roero 2010

con il patrocinio dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero

L'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, bandisce la decima edizione di assaggio e degustazione dei vini del Roero, **aperto a tutte le Aziende vitivinicole produttrici vini del Roero.** La commissione di assaggio sarà presieduta dal Cav. Prof. RISSONE Marco, maestro assaggiatore dell'ONAV, vice preside della Scuola Enologica di Alba, direttore dell'Azienda speciale Laboratorio Analisi per l'esportazione dei vini e docente di chimica enologica, affiancato da enologi ed esperti degustatori. Per la valutazione dei vini sarà utilizzata la scheda dell'A.E.I.

I campioni di vino che saranno valutati oltre 80 punti verranno premiati con pergamena una, due, tre ruote d'oro, secondo il punteggio ottenuto.

I vini valutati da 80 a 84 punti riceveranno 1 ruota d'oro. I vini valutati da 85 a 89 punti saranno premiati con 2 ruote d'oro; i vini che superano il punteggio di oltre 90 punti saranno premiati

con 3 ruote d'oro.

I vini oggetto del concorso per il 2010 saranno:

Bianchi:

- Langhe Favorita d.o.c. vendemmia 2009.

- Roero Arneis d.o.c.g. vendemmia 2009.

Moscato:

- Moscato d'Asti d.o.c.g. vendemmia 2009 prodotto nel comune di Santa Vittoria d'Alba.

Rossi:

- Nebbiolo d'Alba d.o.c. vendemmie 2007 e 2008 prodotto esclusivamente nei Comuni del Roero.

- Roero d.o.c.g. vendemmie 2007 e 2008.

- Roero superiore d.o.c.g. vendemmie 2005 e 2006.

- Cisterna d.o.c., vendemmia 2009

- Barbera d'Alba d.o.c. vendemmia 2008 prodotto esclusivamente nei comuni del Roero

Vini speciali:

- Passiti ed altri prodotti con uve di vendemmia tardiva.

- Birbet versione tranquilla oppure spumante, vendemmia 2009.

Importante:

I campioni, in numero di tre bottiglie, dovranno

no pervenire entro sabato 12 giugno 2010 presso l'Enoteca regionale del Roero in Canale. Anche quest'anno sarà assegnato il prestigioso premio "IL VIGNAILO DEL ROERO" con pergamena e simbolo aureo del territorio, al produttore che avrà totalizzato il numero maggiore di vini premiati con tre ruote d'oro. Il vignaiolo premiato potrà fregiarsi del marchio di qualità e del titolo di vignaiolo dell'anno 2010, sulla documentazione cartacea, previo accordo con l'Ordine dei Cavalieri del Roero.

La giuria si riserva di assegnare altri premi di fedeltà. **I nomi delle cantine premiate**, saranno pubblicati sul periodico "LA ROA" e sui vari giornali locali e regionali attraverso l'Ufficio Stampa dell'Ordine. **I Produttori premiati** saranno invitati a presenziare alla manifestazione con invito ufficiale da parte dell'Ordine.

La giuria si riserva di assegnare altri premi di fedeltà. **I nomi delle cantine premiate**, saranno pubblicati sul periodico "LA ROA" e sui vari giornali locali e regionali attraverso l'Ufficio Stampa dell'Ordine. **I Produttori premiati** saranno invitati a presenziare alla manifestazione con invito ufficiale da parte dell'Ordine.

La giuria si riserva di assegnare altri premi di fedeltà. **I nomi delle cantine premiate**, saranno pubblicati sul periodico "LA ROA" e sui vari giornali locali e regionali attraverso l'Ufficio Stampa dell'Ordine. **I Produttori premiati** saranno invitati a presenziare alla manifestazione con invito ufficiale da parte dell'Ordine.

*Il presidente della Commissione Vini
Cav. Prof. Rissone Marco
Il Gran Maestro dell'Ordine
Cav. RISTA Carlo*

Santa Vittoria e i suoi tesori diventano un film

Santa Vittoria d'Alba è trasformata in set cinematografico e i suoi abitanti in comparse, attori e tecnici, con il progetto di Movie&Trailer che, dopo l'esperienza del film "Io sono Masca!", ha inaugurando anche per il cinema la formula... "a km zero"! Il film utilizza la cinematografia digitale, con sistemi XDCam su supporto Blue-Ray, HDV, Steadycam, Handycam, Crane, montaggio su piattaforma Adobe e Avid e un Audio in 5.1.

L'idea parte dalla tradizione culinaria del Roero, attinge alle vicende storiche delle casate che dominarono Santa Vittoria ed accompagna lo spettatore alla scoperta di ricette, storia, leggende, architettura, e personaggi. La sceneggiatura assumerà poi i toni del "giallo", con qualche "mistero" fino all'ultima scena. Le riprese si sono intensificate nelle vacanze di fine anno, con la maggiore disponibilità di tecnici, attori e comparse liberi dagli impegni del lavoro, le telecamere sono entrate nella cucina di Savino Mongelli, tra le mura del Castello, che ha accettato con entusiasmo "l'invasione" della troupe e del cast, nei

giorni di chiusura. La storia verte sulla "famosa cuoca del ristorante" che nel corso della sua carriera ha insegnato l'arte ai quattro chef Caterina Dabbene, in arte K, attiva in Giappone; Nadia Oricco, detta Nadia Nudel e famosa in Germania per i suoi primi piatti; Diego Badellino, in arrivo dall'Argentina per preparare il secondo e Andrea Barbero detto "Andrè", noto in Francia per i suoi dessert squisiti. La grande chef organizza la sua festa e chiama i suoi quattro discepoli che cucineranno in suo onore. Ma tra ingredienti e battibecchi prepareranno il terreno per lo sviluppo della seconda parte del film, quella legata al giallo. Sono previste in periodi con un clima più clemente le scene all'aperto, i dialoghi tra i "saggi" del paese e le misteriose apparizioni tra i monumenti del paese.

"Il progetto segue la tabella di marcia prefissata, a fine aprile ci sarà la conclusione delle riprese, per lasciare poi il tempo necessario -commentano i registi Franco Tibaldi e Rita Barbero -alla fase di montaggio".

Paolo Stacchini

Roero, terra "di vino" e di cultura

Come è cambiato il Roero in 30 anni. Nessuno pensava ad uno sviluppo tale. Nemmeno i sindaci dei vari comuni, gli operatori economici e gli stessi Cavalieri di San Michele del Roero, nati nel 1982, con lo scopo di sviluppare l'immagine del territorio. E questo sviluppo, è stato galoppante un valido modello per una promozione integrata, con l'obiettivo di valorizzare, in tutti i suoi aspetti un territorio: dalla cultura, turismo, economia al sociale; dai siti storici, artistici, archeologici all'enogastronomia, dal vino alla cultura ecologica. Tutti elementi che ne hanno plasmato il paesaggio e l'economia. Tutti uniti, Sindaci, Provincia, Regione e Cavalieri del Roero, unitamente alle altre istituzioni ed alle pro-loco ecc., hanno lavorato con serietà.

Una iniziativa quella dei Cavalieri del Roero che ha unito un territorio di 24 comuni, ora chiamato Roero, per ricordare una grande casata storica "I Conti Roero". Oggi sono 632 i Cavalieri; persone che credono ancora fortemente, dopo 28 anni di fondazione, in un ulteriore sviluppo del territorio, sotto la direzione, (sin dalla nascita dell'associazione) del Gran Maestro Carlo Rista, e da un Consiglio Reggente che coordina le commissioni dei vari settori.

Alcuni punti dello statuto sociale dell'Ordine.

1) Promuovere e suscitare, attraverso iniziative opportune, un adeguato movimento di opinione e di fattivo intervento volto alla tutela delle tradizioni, dei monumenti e dei siti storici, delle componenti ambientali e naturali del Roero, operando per lo sviluppo dell'economia locale;

2) Svolgere opera di promozione e di propaganda, in Italia ed all'Estero, a favore della realtà Roero.

3) Sviluppare l'immagine e il ruolo operativo dell'Associazione, attivando contatti con analoghe iniziative italiane e straniere;

4) Esprimere, attraverso adeguate iniziative stam-



pa e realizzazioni editoriali, un costante impegno culturale;

5) Operare per la creazione e il sostegno di istituzioni, borse di studio, fondazioni permanenti o a termine, e altre iniziative che costituiscano patrimonio durevole dell'Ordine e supporto alla attività divulgativa, culturale e informativa".

La cartina del Roero

La prima azione è stata quella di aver disegnato la cartina del territorio Roero, con i suoi confini, rispettando l'allora comprensorio Sinistra Tanaro, in linea al progetto VINO, con la nascita dell'Enoteca Regionale del Roero in Canale e l'istruttoria per i vari disciplinari di produzione DOC e DOCG, in collaborazione con i vignaioli ed i tecnici del settore. Si è iniziato con la valorizzazione del vino Arneis, del Nebbiolo, del Roero e via, via gli altri ancora. Ora è in corso l'istruttoria per il Moscato Santa Vittoria e per il Passito Santa Vittoria, entrambi, DOCG, con uve provenienti dai vigneti di una zona storica, soleggiata che produce moscato con diversi punti in più di qualità, rispetto ad altre zone privilegiate.

La storia vede poi la nascita del grande Mercato Ortofrutticolo del Roero, sorto in Canale; mercato che oggi ospita le produzioni agricole di circa 500 agricoltori ed oltre un centinaio di operatori commerciali i quali, giorno dopo giorno, caricano i loro automezzi di primizie dirette in ogni parte del Piemonte, Liguria, Lombardia ed anche in Svizzera e Francia, tutte con il marchio "Prodotti del Roero".

Le aziende vitivinicole sono cresciute del 300%, la produzione vinicola ha trovato grandi spazi sui mercati, vini con caratteristiche organolettiche di prima qualità, tanto che oggi molte sono le griffe roerine.

Ecco l'arrivo del turismo, promosso da diversi convegni e tavole rotonde; da pubblicazioni sul Roero, sui vini, sulle produzioni agricole, sui tartufi, e, tra le altre pubblicazioni la rivista "LA ROA" che si pubblica da 18 anni. Un punto forte sono i media, con i quali si è in contatto con giornali, radio, televisioni e con un eccellente Concorso Giornalistico sul Roero, che ogni anno premia servizi su quotidiani, settimanali, riviste, trasmissioni televisive ed on line di grandi firme. Si può aggiungere un sito internet, ed un efficiente ufficio stampa, dove lavorano due giornalisti, e tante pro-loco che realizzano eventi importanti.

Gli ospiti rappresentano una riscoperta delle radici di un luogo, dove ogni paese ha la sua torre, il suo castello, le artistiche chiese parrocchiali, le casine storiche, cappelle e piloni votivi. Il turista desidera comprendere e vivere, in prima persona, le tante bellezze panoramiche, storiche, caratteristiche che determinano il territorio. Concorsi enologici, concorsi fotografici, concorsi enogastronomici, concorso per la scoperta delle bellezze nascoste ed altri, hanno aiutato questo grande sviluppo.

Roero pulito

Ma i problemi affrontati sono molti altri, quali: il progetto Roero Pulito, iniziativa triennale dove

sono coinvolte le scuole e le istituzioni locali; il convegno sui capannoni, per trasformarli in luoghi di lavoro, ben ambientati nel paesaggio (il prossimo convegno urbanistico in collaborazione con il Politecnico di Torino è in programma l'8 maggio a Montà d'Alba).

Due ditte roerine sono già state premiate con medaglie d'oro e pergamene per aver armonizzato le loro aziende con l'ambiente, Mostri di cemento", in giro ce ne sono tanti; per questo l'Unesco ha stralciato, per il momento, alcune parti del territorio, dalla pratica in corso per il riconoscimento ufficiale di Patrimonio Europeo. Anche l'enogastronomia è viaggiata con gli altri settori. Sono sorti Ristoranti griffati, alberghi, osterie, pizzerie, agriturismi, Bed and Breakfast. Una trentina di borse di studio, ogni anno, sono assegnate agli studenti roerini, compresi le tesi di laurea.

Anche la cultura storica ed artistica non è stata dimenticata. Basta ricordare il Museo Naturalistico del Roero in Vezza d'Alba, la Pinacoteca del Roero in Guarene, il settore del commercio nei vari paesi ecc. Sono tutti fattori che hanno disegnato il volto di una zona, che 30 anni fa, era quasi sconosciuta, con paesi sparsi, specialmente quelli di confine

con le altre province.

Potremmo definire il Roero un Parco Naturale Culturale: un territorio che ha salvaguardato e promosso i valori di una terra; zona povera che, poche decine di anni fa, era chiamata "sinistra Tanaro". Dimenticata, spesso, anche dalle istituzioni.

Il lavoro dell'Ordine, con la collaborazione di tutte le forze sociali ed istituzionali, sia locali che provinciali, regionali e centrali ha creato benessere. Tanto benessere.

Ricordiamo ancora che nel Roero ha sede un istituto musicale con 250 allievi che puntano al conservatorio e tante altre associazioni di volontariato, umanitarie, sociali.

Manca una rassegna "Musica e Vino": una manifestazione che metta sul piedistallo d'onore i vini del Roero, la cultura, le bellezze storiche artistiche, i prodotti, l'ospitalità, i personaggi, per far diventare questa terra, la "capitale dei giovani".

Potrebbe essere una festa itinerante, con partenza da Canale, per spostarsi, anno dopo anno, nei vari comuni: da Santo Stefano Roero, a Monteu Roero. Da Vezza a Castellinaldo e Govone.

La data potrebbe essere la prima domenica di settembre, prima di iniziare la vendemmia.

carlo gramaglia

Bra progetta il recupero della Zizzola

Proseguono a Bra le progettazioni degli interventi per il recupero funzionale dello storico edificio della Zizzola. Il simbolo della città diventerà un centro turistico e culturale, con una specifica vocazione nel raccontare la storia della città e del territorio. Martedì 25 agosto 2009, la giunta comunale ha affidato ai tecnici della ripartizione lavori pubblici comunale l'incarico per la redazione del progetto definitivo ed esecutivo dell'intervento. Si sta progettando: l'impianto di riscaldamento, l'illuminazione dell'edificio e del suo parco, oltre la realizzazione di due bagni al primo piano e il restauro delle porte d'epoca dell'edificio. E' anche previsto l'arredo urbano del parco che circonda lo storico edificio e l'allestimento del piano terreno, dove ha sede una esposizione permanente, una sala lettura, una biblioteca, una sala multimediale, un ufficio gestione ed una caffetteria con annesso spazio estivo.



DA ROVIGO

La Confraternita del Bavarolo



IL BAVAROLO D'ORO AL RISTORANTE ZAFFERANO DI DONADA IN PORTO VIRO

La Confraternita del Bavarolo, riunitasi presso Il Borgo La Romanina sede della Confraternita, ha vissuto un momento di spensieratezza in un periodo così difficile anche per il territorio Polesano. Come ogni anno a Natale ha assegnato il Bavarolo d'oro. La Giuria all'unanimità ha deciso di assegnare il **Premio al Ristorante Zafferano di Donada di Porto Viro** con la seguente motivazione: "Capacità di interpretare la migliore tradizione gastronomica italiana secondo la cultura e le abitudini più autentiche polesane ottenendo cibi dai sapori decisi ma delicati e capaci di soddisfare anche i palati più raffinati" e riprendendo l'articolo X della Confraternita "ONORA PER TUTTA LA VITA IL NOME DEL TUO POLESINE" si è iniziata la serata che ha visto un susseguirsi di pietanze da far invidia al troppo pubblicizzato SUSHI giapponese. La serata si è conclusa goliardicamente con la tradizionale Lotteria di Beneficenza con le Ceste dei Prodotti del Polesine del Borgo La Romanina

che ha visto vincitori due giovani colleghi architetti del Vice Padre Guardiano Barbato battitore della Lotteria.

PREMIO NAZIONALE GIORNALISTICO "PENNA D'OCA" - X EDIZIONE

Sempre nella cornice della Romanina Country Club si è svolta la X Edizione del Premio Giornalistico Nazionale "Penna d'Oca" riservato ai giornalisti professionisti e pubblicisti, autori di articoli, ricerche, inchieste o servizi pubblicati su quotidiani specializzati e non e servizi audiovisivi trasmessi attraverso le reti televisive e che evidenziano le peculiarità produttive, le iniziative promozionali e/o le tipicità gastronomiche del Veneto. L'Unioncamere del Veneto ha istituito questo premio biennale per i migliori articoli giornalistici e servizi televisivi sulla produzione agroalimentare veneta, sulla cucina che la rappresenta e la valorizza e/o sulle valenze culturali e sugli aspetti più significativi della civiltà rurale della Regione Veneto. Prima della cena si è proceduto alla premiazione da parte della Giuria dei giornalisti e

dei pubblicisti ad Antonio Dimer Manzolli per l'articolo "E' nata l'Accademia del Tartufo del Delta del Po" pubblicato sulle pagine del sito della Community di "libero.it", con la seguente motivazione "Prodotto di nicchia delle golene e del Delta del Po, frutto delle pazienti ricerche di sapienti tartufai e di fedeli 'cani da trifola', il pregiato tubero ha da sempre esaltato la cucina delle tradizionali trattorie di riviera e di foce.

"PREMIO RHODIGIUM" AL PERSONAGGIO VENETO DELL'ANNO

Sempre presso "Il Borgo La Romanina" in san Cassiano di Crespino - Rovigo si è svolto come ogni anno il **Premio Rhodigium** che vuole essere un riconoscimento per un personaggio Veneto. La serata di gala ha avuto il suo momento di maggior festa con la premiazione, con la consegna del Premio Rhodigium 2009 a **Gian Antonio Cibotto**, il più veneto degli scrittori il più polesano dei rodigini. Accanto allo scrittore, letterato e giornalista all'Ingegnere Nicola Andriolli rodigino è stato consegnato il **Premio Rhodigium Giovani**, giunto alla terza edizione, studioso e ricercatore impegnato, presso la Normale di Pisa, nella sperimentazione delle fibre ottiche per il miglioramento delle telecomunicazioni

Luigi Domenico Barbato

Cantè mia Tèra il nuovo CD di Piero Montanaro

"... a la fin ed la fera scrivo ancora canson - per amor; per mia Tèra le mie veje passion..." E' l'album della maturità del cantautore astigiano, frutto di una serie di collaborazioni con colleghi cantautori piemontesi e di altri artisti che si esprimono nelle diverse parlate regionali. "Lo confesso - dice Piero Montanaro, cavaliere del Roero - , questo album doveva intitolarsi, anche un po' polemicamente, *A la fin ed la fera*. In un secondo momento, per rendere meno forte il titolo, ho pensato di aggiungere un ? dopo la fera. Ma alla fine, alcuni amici che, in anteprima, avevano letto i testi e ascoltato i brani, mi hanno convinto a cambiare titolo. Ho scelto, quindi, un titolo che sintetizza la mia decennale attività musicale nell'ambito regionale: *Cantè mia Tèra*, perché, in fin dei conti, continuo a cantare la mia Terra usando soprattutto il piemontese, con la speranza non sia l'ultima tappa. Questo nuovo cd contiene una serie di canzoni scritte nel corso di questi anni, frutto di numerose collaborazioni artistiche dopo che, negli ultimi tempi, mi ero dedicato a presentare programmi televisivi e, in particolar modo, alla scrittura di canzoni, spesso in piemontese, per me e per altri interpreti nonché alla produzione di artisti regionali come i Farinei dla Brigna, Paolo Saccardi, I Tre Castelli, I Cantavino Doc, ecc...



Con questi nuovi brani, che hanno una stesura musicale da cantautore e, forse, una minore cantabilità come tante altre e precedenti mie canzoni, penso di aver dimostrato che si possono scrivere e realizzare buone composizioni anche nelle lingue regionali."

Il nuovo cd di Montanaro raccoglie 8 canzoni con testo in piemontese e 2 canzoni in lingua italiana, ma con tematica regionale. Un lavoro discografico importante, con testi intrisi di poesia e ricordi, frutto di numerose collaborazioni musicali, che, sicuramente, da anni, non compariva sul mercato piemontese più orientato a riproporre il folclore e il "vecchio" piuttosto che dare spazio alle nuove produzioni perché stentano a vivere per il ridottissimo mercato regionale che non compensa i costi delle realizzazioni. CANTERO' Edizioni Musicali & Discografiche Via De Regibus, 10, 14100 ASTI www.pieromontanaro.com piero@pieromontanaro.com Tel. 0141.272524 - 347.6008341

c.g.r.

Gemellaggio di Alba con le stelle

Sigillato il gemellaggio tra "la Alba delle Langhe e la Alba delle stelle". La International Astronomical Union, il solo istituto abilitato a battezzare i corpi celesti, ha assegnato il nome "Alba" ad un piccolo pianeta in orbita tra Marte e Giove. Il Sindaco di Alba, Maurizio Marelo ha ricevuto a Palazzo gli **astronomi Mario Di**

Martino e Giovanni De Sanctis, accompagnati da **Piero Bianucci** e dai **rappresentanti della Fondazione Ferrero**, per la consegna del documento ufficiale che sigilla l'assegnazione del gemellaggio tra "la Alba delle Langhe e la Alba delle stelle. Commenta Marelo: "Nella notte tra il 26 ed il 27 luglio 1962, il satellite Telstar

collegava la città di Alba con la gemella Medford nell'Oregon. L'intitolazione di un pianeta alla nostra Città è, in fondo, un nuovo gemellaggio ed una nuova conquista nello spazio. Da oggi, Alba verrà ricordata nel firmamento come capitale delle Langhe e come città Medaglia d'Oro, nella lotta per gli ideali di libertà e di democrazia".

Le fattorie didattiche sono poche nel Roero

In Piemonte, di fattorie didattiche ce ne sono già 227, delle quali 42 in provincia di Cuneo; 69 in provincia di Alessandria e 21 nell'Astigiano.

“Nel territorio Roero - vista la sua estensione con produzioni di eccellenza, la qualità dell'ambiente, il suo patrimonio storico culturale, i suoi castelli, le bellezze panoramiche e l'eccezionalità delle Rocche, e poi ancora case patriarcali, boschi centenari come i castani di Monteu Roero e Montà, - come ha riferito un consigliere regionale, oggi sono troppo poche.

Cosa sono le fattorie didattiche?

Sono aziende agricole ed agrituristiche attrezzate e preparate per accogliere scolaresche, famiglie e gruppi organizzati, inte-

ressati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale. L'azienda agricola, diventa un luogo di pedagogia attiva, che permette allo studente od al turista di conoscere il mondo contadino nei suoi vari aspetti; ad esempio: come si coltiva la vigna, come si produce il vino, l'educazione alimentare della vita animale e vegetale, il mestiere dell'agricoltore dal mattino alla sera, il suo ruolo sociale nelle varie stagioni, il rispetto dell'ambiente ecc. La Regione Piemonte ha stabilito un accreditamento per nuove aziende agricole che si trasformano in fattorie didattiche, attraverso un percorso formativo degli operatori. Sarà predisposta anche una pubblicazione ed un albo professionale, una



“Carta della Qualità e degli impegni”

L'impegno della Regione Piemonte è di appoggiare la nascita di almeno altre 80 nuove aziende agricole didattiche. Il corso della Regione prevede la presenza ad un corso di 60 ore. (oltre ad altre 15 ore di aggiornamento con cadenza biennale, per quanto riguarda il ruolo educativo dell'imprenditore didattico, tanto da potersi chiamare “docente”). Informazioni didattiche si possono trovare su Internet: <http://www.regione.piemonte.it/agri/edualiment/indexxhtm>.

carlo gramaglia

Il mercato settimanale

I mercati settimanali delle nostre città hanno origini antichissime, quello di Canale ad esempio, venne “graziosamente” concesso dall'Imperatore Carlo V nel 1530. Il documento imperiale metteva nero su bianco l'autorizzazione a “tenere mercato” una volta alla settimana e autorizzava una “fiera” di quindici giorni una volta all'anno. Ma bisogna ricordare che la compravendita di mercanzia varia era già attiva da oltre un secolo prima: negli Statuti Canalesi del 1419, conservati, tuttora, nell'archivio comunale, vengono regolamentati i “dazi” per le merci da vendere sul mercato, specificandone la loro natura e provenienza. In quei tempi lontani in cui non esistevano supermercati, megastore e discount vari, lo scopo del mercato era di offrire ai possibili compratori una grande varietà di merci e di novità. Sono passati i secoli, è arrivata la grande distribuzione, ma il mercato settimanale continua ad esistere e in tanti casi a progredire.



I banchi con le loro coperture multicolori, la quantità e diversità di merci esposte, la possibilità del rapporto diretto con il venditore e di contrattare “negozie” sul prezzo richiesto, creano un'atmosfera veramente unica che stupisce e incanta i turisti stranieri. Ma i veri attori di questo grande e variopinto spettacolo sono i commercianti, alcuni di loro sono presenti da generazioni sulle stesse piazze e nello stesso posto, un lavoro di sacrificio e di dedizione per offrire alla loro affezionata clientela le ultime novità. Categoria a parte sono i “bateur” con il microfono avvolto dal fazzoletto, veri artisti di strada,

maghi nel proporre merci che molto spesso si rivelano di poca o nessuna utilità, ma che riescono a far scattare con la loro parlantina la voglia irrefrenabile dell'acquisto. Come tutte le cose anche il mercato settimanale sta cambiando, adeguandosi ai tempi, si vendono computer e aggeggi elettronici e tanti commercianti sono originari di terre lontane. Fa una certa impressione vedere il venditore con gli occhi a mandorla che, in un quasi perfetto dialetto piemontese, si rivolge alle nostre donne dicendo...“c' ha plova sa maja c' ha i sta' plopi bin...”..... potenza della globalizzazione.

Gianni Gallino

NOTIZIE IN BREVE

Dopo 20 anni di programma si copre la ferrovia Bra-Alba

E' iniziata a Bra la bonifica della scarpata ferroviaria, che corre lungo via Vittorio Veneto Linea Bra-Alba. L'intervento, riguarda i lavori dei primi due lotti di intervento per la copertura della ferrovia nel tratto tra salita degli Orti e via Cuneo.

L'intervento è realizzato sotto la sorveglianza di una ditta specializzata e del quinto reparto infrastrutture Bcm di Padova: struttura militare che provvederà a rilasciare il collaudo al termine dei lavori.

La bonifica è eseguita su di un'area di complessivi tremilacinquecento metri quadrati, utilizzando una trivella elicoidale a diversa profondità: un metro per l'indagine superficiale, quattro metri nelle zone dove sarà effettuata la risagomatura della scarpata e sette metri in coincidenza con la posa dei sostegni per il nuovo muraglione. Nel 2010 i prossimi lotti.

A Bra varato il progetto “Latte nelle scuole”

Un programma europeo, denominato “Latte nelle scuole”, avrà realizzazione anche a Bra, a partire dal mese di novembre. L'Amministrazione comunale ha predisposto la distribuzione nelle scuole e nelle altre strutture educative di latte selezionato, promuovendo uno sviluppo di abitudini alimentari e nutrizionali sane a favore dei ragazzi. Promosso dal Commissario per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale Mariann Fischer Boel, l'autorità responsabile per il Programma “Latte nelle scuole”, questo progetto ha ottenuto ampio consenso nei paesi dell'UE.

Bra ha aderito al programma, grazie alla disponibilità della Cooperativa ABIT di Grugliasco, che ha scelto le scuole braidesi per sperimentare la validità di un progetto ampiamente apprezzato nel resto d'Europa.

Solo nell'ultimo anno scolastico, infatti, il Programma Europeo “Latte nelle scuole” ha distribuito l'equivalente di 305.000 tonnellate di latte alle scuole di ventidue Stati Membri, con oltre cinquanta milioni di euro di contributi concessi dall'Unione Europea. In via sperimentale, ed in accordo con i dirigenti scolastici, i “mini brick” da 200 ml saranno distribuiti gratuitamente nell'intervallo del mattino in ogni sede della scuola primaria braidese.

Il progetto di distribuzione avrà valenza per l'anno scolastico 2009/2010, ed attuato due volte al mese nelle dieci scuole primarie della città.

Si costruisce la nuova strada per l'ospedale di Alba-Bra a Verduno

A Verduno, sabato 31 ottobre nel municipio sarà sottoscritto un accordo tra la regione ed i comuni di Alba-Bra-Verduno la provincia di Cuneo, per la realizzazione di una strada che colleghi il nuovo ospedale Alba-Bra in costruzione avanzata.

L'accordo prevede uno stanziamento di tre milioni da parte della regione Piemonte e l'affidamento alla provincia di Cuneo per la progettazione e realizzazione. A siglare l'accordo sarà presente anche la presidente della provincia di Cuneo, unitamente alla presidente regionale Mercedes Bresso.

VeZZa d'Alba

Cenni storici.

La citazione più antica del nome (Vicia) compare in una donazione del 901, dell'imperatore Lodovico alla Chiesa d'Asti. Il paese è situato a 353 m. in un'area di 14 Km², sviluppata su di un lungo ed alto crinale sulla sinistra del Tanaro. Di origine romana, dell'attuale insediamento si ha notizia in una conferma imperiale del 1041 alla Chiesa d'Asti, dalla quale VeZZa dipendeva, con altri feudi circostanti denominati "Terre della Chiesa", fino al 1611 quando il vescovo Aiazza le passò al Duca di Savoia. Fino all'ultimo quarto del XIV sec. furono i "de Vicia" a reggere la signoria, che venne ceduta nel 1377 dalla Chiesa ai De Ponte. Nel 1401 il feudo passò a Oddone Roero, e da lui ad altri rami del casato, in particolare a quello di VeZZa e Guarene che conservò la signoria fino all'abolizione dei feudi e si estinse nel 1899.

Monumenti importanti.

Rocca del Castello. Costituisce il nucleo attorno a cui si sviluppò il capoluogo, il toponimo Sala conferma il sito in periodo alto medievale, che fino al '700 era difeso da opere murarie. Nel 1832 il Comune acquistò la parte delle colle per farvi il cimitero, sostituito con l'attuale nel 1932. Il rudere della torre che si incontra oggi sulla strada romantica, segue al fortilizio che nel 1041 sorgeva alla sommità delle colle, ed è il riferimento fattivo nella storia del paese. Nel 1500 Giovanni Roero lo munì di un mastio dal quale, con una scalinata protetta di 92 gradini, si poteva accedere all'altare della parrocchiale che por-

ta nella vetrata lo stemma del casato. Saccheggiato e restaurato fu dimora dei Roero fino al 1697, quando l'abbandonarono per quello di Guarene. Nel 1706 fu utilizzato dai sabaudi per rinchiudervi i prigionieri francesi, nel 1865 il conte Alessandro lo vendette al Comune, il terremoto del 1887 distrusse buona parte di quanto restava del manufatto.

Chiesa Confraternita.

La più bella costruzione vezzeese è dedicata a San Bernardino, fu costruita tra il 1744 e il 1768, ed il campanile fu terminato nel 1792. L'interno si orna di ragguardevoli tele Madonna col Bambino e i santi Bernardino da Siena e Carlo Borromeo di Fea Domenico del 1636; Santa Elisabetta d'Ungheria e Santa Chiara ed San Vincenzo Ferrer in estasi e San Giovanni Battista, entrambi di Giovenale Bongiovanni, ultimo quarto del '700. Degni d'attenzione gli affreschi, in particolare la vasta composizione della cupola. La Chiesa viene utilizzata per mostre temporanee e concerti di musica sacra e classica. La Confraternita di S. Bernardino è inserita nel percorso "Tesori di arte e devozione della diocesi di Alba.

Madonna dei boschi.

Santuario edificato in un tipico "luogo alto", ben visibile dalla tappa della strada romantica, fra la Valle Sanche e la Valle Maggiore. La chiesa, ad una navata in stile romanico, venne edificata nel XII secolo. Nel 1471 il vescovo di Asti ne concede il giuspatronato ai Roero i quali, alcuni decenni più tardi, fecero erigere il convento annesso. La costruzione nel 1731 della volta sulla navata ha avuto

l'effetto di confinare nel sottotetto un prezioso affresco gotico raffigurante l'Annunciazione, dipinto verso la fine del XV secolo. Nella cripta, dal 1608 alla fine dell'800 vennero sepolti vari esponenti della famiglia dei Roero di VeZZa e di Guarene.

Museo naturalistico.

È formato da una sala geologica, una sala naturalistica, una sala didattica, la biblioteca ed è dotato di video e pc. Qui troviamo numerosi reperti rinvenuti in territorio vezzeese e roerino, una concrezione di conchiglie fossili ed un esemplare di legno fossilizzato. La formazione gessoso-solfifera ben presentata, comprende l'utilizzo del gesso nella passata vita locale. La sala naturalistica ha nove vetrine rappresentanti gli ambienti significativi del Roero, bosco, rocche, peschiere, Tanaro, ruderali, coltivati, ed esemplari di uccelli con i relativi nidi. La sezione entomologica mostra i cicli biologici, la riproduzione, l'alimentazione, la classificazione degli insetti ed è arricchita da scatole entomologiche contenenti numerosi esemplari di insetti e piante. Il Museo è gestito da volontari.

Il Sindaco Carla Bonino ci accompagna nell'excursus: "VeZZa è un bel paese, ha strutture sportive, campo da calcio, campo da tennis e palestra comunale; strutture culturali, biblioteca comunale e museo naturalistico del Roero; strutture educative, scuole dell'infanzia, elementari e scuole medie. Molte occasioni di Feste e sagre, fiera regionale del tartufo bianco e dei vini del Roero, spettacoli musicali, teatrali, mostre di pittura e convegni importanti".

Paese alto e paese basso crea difficoltà? "La parte in basso del paese ha una sua valenza importante e serve per portare e indirizzare i cittadini verso il paese alto, che ha una posizione bellissima, vi sono le attività amministrative, mentre la scuola è in basso. Abbiamo intrapreso azioni per valorizzare la Villa, con l'edilizia nuova ed il recupero delle vecchie abitazioni. Ma per il paese alto siamo carenti nei collegamenti,



un pullman fa servizio quando ci sono le scuole, ma quando sono chiuse il servizio cessa. Bisogna cercare di risolvere questo problema, cioè collegare con i servizi la Villa con Borgo e Borgo nuovo".

Il volontariato

Il volontariato è ben presente nella vita comunitaria del paese, dove operano una ventina di associazioni, con beneficio per gli abitanti, il territorio ed i turisti. Riprende il sindaco: "Il volontariato a VeZZa è molto importante e collaboriamo bene. Coordiniamo le attività, per non sovrapporre le manifestazioni e disporre al meglio della forza lavoro, i mezzi necessari ed i locali. Il comune ha attivato una collaborazione nuova che non riguarda soltanto i contributi economici, ma offre il sostegno necessario. Il volontariato, sotto il profilo sociale delle attività svolte, è determinante, parlo della PC, del Museo, dei Nonni vigili e tanti altri ancora. Abbiamo intrapreso il servizio di trasporto delle persone che sono in difficoltà perché sole, per visite mediche, per acquisti medicine e altro, effettuiamo anche il servizio di raccolta rifiuti ingombranti che si svolge una volta al mese".

Cosa visitare

Sulla piazza centrale la chiesa barocca di S. Bernardino, inserita nei tesori di arte e devozione del museo diocesano di Alba; sul soprastante colle vezzeese i resti del Castello abitato dai conti Roero fino alla fine del 600; il Santuario della Madonna dei Boschi che conserva decorazioni in cotto tardo romaniche e una gotica Annunciazione di fine '400; il museo naturalistico del Roero, diventato luogo di formazione per bambini ed adulti per conoscere i diversi ambienti naturali del Roero.

Ricordiamo l'ecosistema delle Rocche, che da Pocapaglia, Montà e Cisterna taglia tutto il Roero, in cui geologia, ecologia ed etologia hanno trovato un equilibrio raro, veri percorsi di studio per gli appassionati della natura. Ed il territorio vezzeese ha le caratteristiche dell'area con boschi ubicati sui pendii a nord, la vigna sui fianchi meglio esposti, con spazio ai peschi e ai peri, tra i quali la "mader-nassa".

Lavori pubblici.

Nel primo periodo abbiamo preso visione dei lavori in corso, di edilizia pubblica soprattutto, e ci siamo attivati per concluderli al più presto. Si è cercato di rendere più accogliente il paese sul profilo pulizia e valorizzazione delle cose comuni, con la pulizia delle scarpate, le strade di accesso, il cimitero, valorizzando gli spazi pubblici con fioriere e panchine agibili, con la sistemazione di aree di accoglienza nelle zone all'ingresso del paese e alla villa, con la sua magnifica strada di sommità e di cresta di collina che attraversa tutto il paese e si presta per una bella passeggiata. Vi sono stati interventi residenziali, anche con la collaborazione dei cittadini, per rendere il paese più gradevole e pulendo le parti di competenza, segnalando anomalie come rifiuti abbandonati, così tutti hanno risposto molto bene e pensiamo di continuare in questo modo. Vedi, è importante avere una squadra che collabori e che condivida queste cose, perché il sindaco da solo non fa niente, ed io sono orgogliosa della squadra che ho, disponibile a condividere la parte concettuale di idee ed iniziative e la parte pratica operativa, cioè la gestione giornaliera del sistema.

Paolo Stacchini



Restauro chiesa di San Bernardino in Canale

All'interno della particolare atmosfera di Canale, la chiesa della Confraternita di San Bernardino è sicuramente un punto focale di particolare pregio ed interesse. L'armonioso stile architettonico con ampie linee di un bel "barocco" dai caldi colori del cotto, è gradevole a vedersi. Questa chiesa che domina la piazza omonima nel centro della cittadina, è stata testimone nei secoli scorsi di una intensa attività e religiosità popolare che ancora oggi è un luogo di culto molto sentito dalla comunità canalese. Dopo aver effettuato i lavori di restauro all'esterno dell'edificio religioso (anno 2007 e inizio anno 2008 - che ha comportato una spesa di 200.000 euro), l'associazione Confraternita San Bernardino Onlus continua la ricerca del finanziamento per il risanamento interno della chiesa. Purtroppo i finanziamenti e le sottoscrizioni vanno a rilento, la cui causa è anche l'attuale crisi finanziaria. Ed è perciò che il Consiglio di amministrazione (n.d.r. presieduto dal nostro cav.

Enrico Rustichelli), formato da persone volenterose, non si stancherà mai di lanciare appelli di sensibilizzazione alla Comunità canalese e alle varie Istituzioni. Il nostro obiettivo è di riuscire ad ottenere i finanziamenti per il risanamento interno ed alla chiusura dei lavori di restauro e di consolidamento della struttura dell'edificio, compresa la risistemazione dell'impianto elettrico e dell'impianto di riscaldamento che sono obsoleti.

Campagna cinque per mille 2010

Nel nostro cammino per la ricerca dei fondi, ci sono anche note positive. A dicembre 2009 l'Agenzia delle Entrate ci ha erogato l'importo assegnato di euro 8.490,40. La nostra associazione era stata ammessa nella ripartizione delle somme spettanti



per l'anno 2007. Il C.d.A ringrazia di vero cuore tutte le **307** persone (tra le quali ci sono anche Cavalieri del nostro Ordine) che hanno deciso di sostenerci aderendo a questa iniziativa. Questo riconoscimento è un po' di ossigeno che premia il nostro impegno per realizzare questo progetto e, ci stimola ad aderire alla prossima campagna informativa sulle modalità da espletare per tutti coloro che vorranno sostenerci tra cui spero anche molti Cavalieri.

Enrico Rustichelli

Con una semplice firma puoi aiutare la Confraternita di San Bernardino di Canale
 Chi decide di destinare il 5 per mille potrà continuare a destinare anche l'8 per mille

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta FIRMARE IN UNO degli spazi sottostanti)

Assegnazione della destinazione per l'anno di attività scelta, dalla sezione di promozione sociale e dalle associazioni riconosciute (con un limite massimo annuo di euro 100.000,00) (L. n. 30 del 28.2.1999, art. 10, comma 1)

Preselezionato agli atti della ricerca scientifica e della cultura

Nome e Cognome: Mario Rossi

Codice fiscale del beneficiario: 90039490041

Codice fiscale del beneficiario: _____

Codice fiscale del beneficiario: _____

In aggiunta a quanto indicato nell'informativa sul trattamento dei dati, contenuta nel paragrafo 3 delle istruzioni, si precisa che i dati personali del contribuente verranno utilizzati solo dall'Agenzia delle Entrate per attuare la scelta.

AVVERTENZE Per esprimere la scelta a favore di una delle finalità destinarie della quota del cinque per mille dell'IRPEF, il contribuente deve apporre la propria firma nel riquadro corrispondente. Il contribuente ha inoltre la facoltà di indicare anche il codice fiscale di un soggetto beneficiario. La scelta deve essere fatta esclusivamente per una delle finalità beneficiarie.

I cavalieri premiano la "Fratelli Casetta"



Da anni l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero lavora ad un progetto per la riqualificazione dei luoghi del lavoro mediante convegni, dibattiti, tavole rotonde. Sono stati inviati messaggi ed atti dei convegni ai sindaci roerini, ai tecnici urbanisti, alle commissioni edilizie. E' in fase di studio, in collaborazione con la Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino, un altro importante convegno da tenersi nel maggio prossimo, sulle caratteristiche dell'edilizia del lavoro.

E' noto che l'Unesco ha escluso molte zone del nostro territorio dall'inserimento nel Patrimonio mondiale proprio a motivo delle deturpazioni inferte all'armonia del paesaggio da certi capannoni ed altre brutte strutture, pur utili all'economia della zona. L'Ordine dei Cavalieri del Roero non si stancherà mai di sensibilizzare tutti gli interessati al dovere sia di correggere il più possibile l'esistente, sia di progettare con maggior sensibilità e lungimiranza per l'ambiente, i nuovi insediamenti produttivi. Oltre ai congressi ed alle pubblicazioni ad hoc, l'Ordine assegna periodicamente degli importanti riconoscimenti alle migliori realizzazioni in questo settore edilizio: è toccato qualche anno fa alla ditta Sibona di Piobesi per la buona riqualificazione della propria struttura ed ora il premio (medaglia d'oro con pergamena) è stato assegnato all'azienda vinicola Fratelli Casetta di Vezza d'Alba, nelle mani del cav. Ernesto Casetta, con la seguente motivazione: **"RICONOSCIMENTO UFFICIALE AI FRATELLI CASETTA DI VEZZA D'ALBA"**. Nel contesto del programma dell'Ordine, finalizzato alla Valorizzazione degli edifici del lavoro, il Gran Maestro Carlo Rista, premia la ditta FRATELLI CASETTA S.A.S. di CASETTA ERNESTO E C. di VEZZA D'ALBA, per l'impegnativa determinazione e per la lungimiranza del progetto di riqualificazione architettonica della loro cantina di VEZZA D'ALBA".

Congratulazioni!
d.m.f.

242 cani adottati nell'area affidamento del canile di Pollenzo

Cresce il numero dei cani randagi catturati sul territorio dei comuni servizi da Ca.In., la società a capitale interamente pubblico partecipata da una quarantina di comuni delle Langhe e del Roero che si occupa delle competenze delle amministrazioni civiche in materia di randagismo canino. Nel 2009 al canile sanitario di Pollenzo sono entrati 387 cani, per 106 dei quali è stato possibile risalire al legittimo proprietario. Grazie alla collaborazione con la sezione Alba-Bra dell'associazione protezionistica Lida, con la quale la società Ca.In. è convenzionata, e il supporto dell'associazione Insieme per Sagrin, all'inter-



no dell'area di promozione dell'affidamento realizzata nell'area adiacente al canile è stata trovata una nuova famiglia a 242 animali, permettendo così di destinare ai canili rifugio convenzionati solo 14 esemplari. Commenta il presidente di Ca.In. Giuseppe Canalis: "Il bilancio d'attività del 2009 evidenzia due aspetti. Da un lato la preoccupazione

perchè crescono gli abbandoni dei cani sul territorio servito, con una crescita di quasi cento cani in più catturati nel corso dell'anno. Dall'altro, l'insostituibile opera dei volontari, che ha permesso di adottare un numero enorme di animali, il cui costo di mantenimento non graverà più sulle amministrazioni comunali. Per questo è d'obbligo ringraziare tutti coloro che operano all'interno dell'area di promozione degli affidamenti, che si sta rivelando un'originale ma efficacissima intuizione per ottenere il duplice risultato di garantire il benessere degli animali e di utile investimento per ridurre le spese da parte dei comuni".

I Cavalieri di S. Michele del Roero, partecipano commossi al lutto ed al dolore della Signora MARIENZA BUSO, vedova Balestra e delle figlie Stefania e Beatrice, loro famiglie e parenti, per l'immaturo scomparsa del loro caro marito e padre

CAV. GIUSEPPE BALESTRA
*uomo di grande talento e professionalità,
 Vice Presidente dell'Ente Camerale Piemontese,
 Presidente della Confartigianato della Regione Piemonte e della sezione Artigiani dell'albese, Langhe, Roero.
 Lo ricorderanno affettuosamente.*

*Il G.M. Carlo Rista
 Il Consiglio Reggente*

Piante officinali in cucina



Issopo. *Hyssopus officinalis* L.

È una pianta perenne della famiglia delle Labiate, alta 40-60 cm, con fusti legnosi alla base portanti numerose piccole foglie glabre, opposte, lanceolate, intere e odorose. I fiori di colore blu o violaceo, sono riuniti in spiccioli terminali. Il frutto è un tetrachenio.

L'issopo cresce nella regione mediterranea ed è spontaneo nelle zone sassose soleggiate del piano submontano e montano di tutta Italia.

Sono adoperate le som-

mità fiorite e le foglie che contengono un olio essenziale (pinocanfene), tannino e un glucoside (diosmina).

È usato come tonico stomachico nell'inappetenza e nelle dispepsie.

Largamente impiegato nella preparazione di liquori e vini aromatizzati. Per le sue virtù antisettiche, nelle grandi epidemie del 1600 entrava, assieme ad altre tre erbe della famiglia delle labiate, nella formula dell'aceto dei "quattro ladroni", restando nell'uso popolare fino al secolo scorso.

L'issopo nell'antichità ebraica, assumeva un significato di purificazione. Le sommità fiorite, tagliando i rami prima della zona a legno, sono utilizzate in cucina per conferire ai cibi un piacevole sapore amarognolo e piccante. È utilizzato per insaporire carni, minestre e frittate, oltre che per aromatizzare aceti e liquori.



Lauroceraso. *Prunus laurocerasus* L.

È un arbusto sempreverde, di 3-6 mt, a foglie alterne, intere, verde scuro, coriacee, con racemi eretti di fiori bianchi, pentameri. Il frutto è una drupa

ovoide, più piccola di una ciliegia, nera a maturità.

Originario dell'Asia occidentale e dell'Europa orientale è frequentemente coltivato in Italia come pianta ornamentale. La parte attiva è costituita dalle foglie, che hanno una lamina ovale-oblunga, acuminata di 12-15 cm di lunghezza e di 5-7 cm di larghezza. Le foglie intere non hanno odore, ma stropicciate emanano un odore caratteristico di mandorle amare. Il sapore è amaro e astringente. Possiede azione antispasmodica sedativa, analgesica e balsamica.

Come principio attivo contengono l'amigdonitrile, glucoside che differisce dall'amigdalina per una molecola di glucosio in meno. È anche usato come aromatizzante in liquoreria e in cucina. Per i suoi principi velenosi va usato con cautela e in minime quantità

Armando Cordero
(continua 28)

Il cielo di Marzo



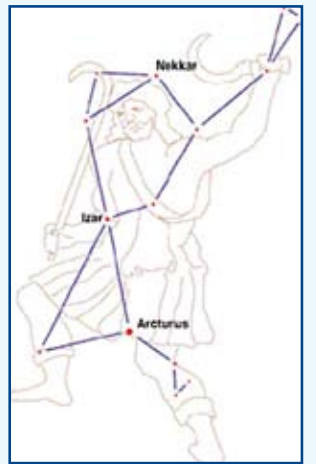
Il mese di marzo offre in sede circumpolare, vale a dire subito nei pressi della stella Polare, la visione di una delle più antiche costellazioni conosciute, il Bootes. Il suo nome in greco antico significa "bifolco" o "contadino", e per gli antichi romani rappresentava il custode dei "set-

tem triones", i sette buoi che compongono il Grande Carro dell'Orsa maggiore. La costellazione secondo alcuni ha l'aspetto di un aquilone con il vertice rivolto verso il polo nord celeste; altri vi intravedono un uomo, posto di fronte al Grande carro, che con una mano tiene un bastone e con l'altra spinge i buoi ad avanzare.

Le stelle di Bootes non hanno una grande visibilità, tranne una che è la quarta di tutto il cielo, dopo Sirio, Canopo e Alfa Centauri: è la brillante Arturo.

La troverete facilmente proseguendo verso sud la curva definita dalla coda dell'Orsa Maggiore. Infatti il nome di questa stella deriva dal greco "arctos ursa", vale dire la "coda dell'orsa", che il nostro mandriano cerca di afferrare.

Purtroppo per il fatto di seguire un'orbita diversa dal nostro sole tra mezzo milione di anni non sarà più visibile ad occhio nudo. È comunque attualmente una vera gigante del cielo, di colore arancione, con un diametro 24 volte maggiore del nostro sole e distante 36 anni luce. Una curiosità: nel 1933 alla Fiera mondiale del Progresso di Chicago un raggio della luce di Arturo, concentrato da un telescopio, servì ad azionare un fotorelais che accese tutte le luci della mostra. Cosa stupefacente se pensate che il calore che essa emana equivale a quello di una candela a 8 km di distanza!



Cieli sereni e terreni asciutti!

Nino Calorio

la roa
 Registrazione Tribunale di Alba n. 406/83
 Periodico
 ORDINE DEI CAVALIERI DI
 SAN MICHELE DEL ROERO
 (fondato nel 1982)
 Rogito Notaio Toppino
 25 novembre 1982
 Modificato dall'Assemblee Straordinarie
 del 27.06.1998, del 30.09.2000
 del 06.05.2004 e del 06.05.2006
 (D. Lgs. 4.12.1997 n. 460 ONLUS)
 Reg. 98 (96808) 23.7.1998

Gran Maestro
 CARLO RISTA
Direttore Responsabile
 CARLO GRAMAGLIA
 carlo.gramaglia@gbea.it
Segreteria
 GIUSEPPE PIUMATTI
 3387320699
Tesoriere
 FEDERICO PRUNOTTO
Ufficio stampa
 info@cavalieriroero.it
Foto
 Beppe Malò, Ivana Binello,
 Severino Marcato, Luigi Bianchetta
Hanno Collaborato
 Carlo Rista, Carlo Gramaglia,
 Dante Faccenda, Paolo Stacchini,
 Antonio Baldacci, Vittorio Magliano,
 Domenico Barbato, Enrico Rustichelli,
 Armando Cordero, Massimo Marescotto,
 Nino Calorio, Padre Enrico Grasso,
 Marco Rissone, Gianni Gallino.

Realizzazione e stampa digitale
Publialba sas
 C.so M. Coppino, 9 - 12051 ALBA (CN)
 Tel. 0173.442110 - Fax 0173.442130
 e-mail: publialba@publialba.it

LUTTO

*Il Gran Maestro,
 Carlo Rista,
 il Consiglio Reggente
 ed i Cavalieri del
 Roero, tutti, prendono
 parte al dolore della
 signora Cav. Marzia
 Manoni e famiglia,
 per la morte
 improvvisa del marito*

**RENATO
 RITTA'**

*noto artigiano,
 professionalmente
 preparato, tutto
 dedito al lavoro ed
 alla famiglia.*

*Vivissime
 condoglianze*

L'arte sacra nel Roero

Da sinistra: il pilone dell'Olmetto a Sommariva Perno dedicato a San Francesco e di Monticello località La Valle (foto Oreste Cavallo)