

la roa



150° anniversario Unità d'Italia

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"
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)

N. 82 - ANNO 19

NOVEMBRE 2011

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

Un'assemblea con proposte innovative

Con una partecipazione purtroppo limitata, e con tempi ristretti per la sua effettuazione, si è svolta il 24 settembre la nostra assemblea annuale ordinaria. Dopo aver approvato all'unanimità il rendiconto finanziario, a fronte di richieste di indicazioni e suggerimenti da parte del Consiglio Reggente, si è voluto indicare delle nuove linee guida atte a consentire nel futuro una migliore attività dell'Ordine.

In particolare:

- **Accettazione di nuovi Cavalieri:** dare la giusta importanza alla effettiva volontà di entrare nella nostra associazione adeguandosi ai dettami dello statuto sociale. Il presentatore dei nuovi Cavalieri dovrà sentirsi impegnato moralmente nel far rispettare dagli stessi gli impegni assunti.

- **Partecipazione alle manifestazioni sociali:** cercare di coinvolgere maggiormente tutti i Cavalieri, vecchi e nuovi, sulla necessità di maggior presenza. E' stato dato mandato al Consiglio Reggente per eventualmente anticipare l'Assemblea annuale entro fine aprile (Festa di Primavera) con esame del rendiconto economico



Carlo Rista al microfono.

e dell'operato sociale con riferimento ai dati relativi all'anno solare precedente (in linea con quanto normalmente praticato nelle associazioni similari). Prevedere eventualmente a fine settembre, in occasione della ricorrenza di San Michele, la manifestazione annuale che prevede l'assegnazione delle borse di studio, la premiazione dei viticoltori, ecc.. Tale opportunità consentirebbe maggior tempo a disposizione per l'analisi delle attività dell'Ordine.

- **Necessità in tempi adeguati di prevedere giuste variazioni alla guida dell'Ordine:** considerando che purtroppo "gli anni passano" appare indispensabile individuare per il futuro persone entusiaste e disponibili per prendere le redini della nostra associazione consentendo in tal modo la giusta continuazione nel tempo di una istituzione così be-

nemerita per il nostro territorio.

Valutazioni positive vanno evidenziate soprattutto per la partecipazione degli studenti, accompagnati dai vari insegnanti, alla cerimonia della **consegna delle borse di studio**.

Un miglioramento di partecipazione va anche riconosciuto ai vari **viticoltori destinatari dei premi assegnati**.

Nel contesto del programma triennale, l'Assemblea ha anche approvato la proposta di spostamento ad inizio 2012 del **"Convegno sul Roero sicuro"** anticipando parte del programma **"Roero in tavola"**, con collaborazione con la Pro loco di Veza d'Alba, in occasione del convegno sul tartufo previsto nell'ambito della fiera di fine novembre.

Ci stiamo avviando alla **"Vijà 'd Natal 2011"**. Sono certo che la partecipazione di tanti Cavalieri e familiari sarà un'adeguata cornice alla cerimonia di investitura dei nuovi adepti ai quali rivolgo il saluto più cordiale. Buon Natale e Buon Anno 2012!

Carlo Rista

Comunicazioni importanti

A seguito del mandato della recente Assemblea al Consiglio Direttivo di provvedere a **fixare la data dell'Assemblea annuale ordinaria**, anche per l'esame del rendiconto economico, all'unanimità, il Consiglio in data 5 ottobre 2011, ha deliberato quanto segue a partire dall'anno 2012:

A - effettuare l'Assemblea annuale ordinaria entro il 30 aprile di ogni anno (in occasione della "festa di Primavera")

B - in tale occasione procedere all'esame e all'approvazione del rendiconto economico riferito all'anno solare precedente (limitandosi all'esame del periodo 25 settembre 2011/31 dicembre 2011 pur dando evidenza al rendiconto presentato all'Assemblea recente sommariamente descritto per effetto dei tempi ristretti per la discussione)

C - prevedere ogni anno per fine settembre, in occasione della festività di San Michele, patrono dell'Ordine, il ritrovo annuale con consegna delle borse di studio e premiazione dei viticoltori seguite dal solito incontro conviviale.

Quanto sopra per obbligate esigenze organizzative. Sono inoltre confermate l'anticipazione di parte del programma triennale riferito al **"Roero in tavola"** con la collaborazione con la Fiera del tartufo di Veza d'Alba del prossimo novembre, con riferimento al convegno sul tartufo stesso, posticipando al mese di febbraio 2012, il convegno su **"Roero sicuro"**.

Carlo Rista

Vijà 'd Natal 2011

SABATO 17 DICEMBRE 2011

Programma

- Ore 18,00 **Ritrovo presso il Castello di Magliano Alfieri**
SALUTO DEL GRAN MAESTRO,
CON RELAZIONE SULL'ATTIVITÀ DELL'ORDINE
INVESTITURA DEI NEO CAVALIERI
- Ore 20,00 **Ristorante Trifola Bianca**
di Veza d'Alba - tel. 0173 65110
BABBO NATALE ANIMERÀ LA SERATA

COSTO DELLA CENA 40 EURO

PRENOTAZIONE DI RIGORE ENTRO IL 14/12/2011

Telefonare a: Cav. Giuseppe Piumatti 338.7320699

Cav. Federico Prunotto 339.2975954

G. M. Carlo Rista 335.7628816

È D'OBBLIGO LA DIVISA SOCIALE

Tutti i signori Cavalieri sono invitati a partecipare



L'ASTI DOCG

Santa Vittoria docg è realtà

IL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PREVEDE LA SOTTOZONA " SANTA VITTORIA D'ALBA "

Coronato da successo l'ambizioso progetto sostenuto dai Cavalieri di San Michele del Roero. Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 12 - 8 - 2011 è comparsa la PROPOSTA di DISCIPLINARE di PRODUZIONE dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "ASTI".

Art. 1. La D.O.C.G. "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Asti" o "Asti Spumante"; "Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo Tradizionale); "Moscato d'Asti"; "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

2. Le sottozone "Cannelli", Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite i seguenti allegati.

La notizia, di per se, sembra una delle solite note burocratiche, in realtà è di grande interesse specie per noi cavalieri di San Michele del Roero, infatti, nel mese di ottobre del 2005 Carlo Rista, Gran Maestro dell'Ordine fu contattato da Aldo Sartore, a quel tempo titolare del prestigioso ristorante "Al Castello" per metterlo a conoscenza di una richiesta fatta da un gruppo di clienti tedeschi: perché servire a Santa Vittoria d'Alba, zona della sinistra Tanaro, quindi Roero, che vanta grandi tradizioni storiche del Moscato il Moscato d'Asti?

Il Gran Maestro fu sensibile a questa richiesta, ne parlò con Carlo Gramaglia, Vicario dell'Ordine che subito organizzò una riunione di tecnici: Enologo Armando Cordero, cav. Marco Rissone, a quel tempo professore ordinario di chimica applicata presso la scuola Enologica di Alba e di-



retto del Laboratorio di analisi enologiche per l'esportazione dei vini oltre ad essere docente universitario di analisi chimiche enologiche.

La commissione fece un progetto per legare al territorio il Moscato, la proposta fu sottoposta al Consiglio dell'Ordine che la prese in seria considerazione perché ritenne corretto oltre che doveroso avere un prodotto locale tipico riconosciuto e quindi tutelato dalla legge anche in considerazione delle qualità delle uve di Santa Vittoria d'Alba che posseggono caratteristiche peculiari uniche: ottimo equilibrio zuccheri/acidità, eccellente profilo aromatico dovuto ad un territorio sabbioso con origine geologica assai diversa dall'areale di diffusione del Moscato d'Asti. La commissione, in corso d'opera, si è ingrandita con l'inserimento dell'enotecnico Massimo Lampugnani, responsabile dell'anagrafe vitivinicola della Camera di Commercio di Cuneo, del ragioniere Felice Arossa, esperto per gli aspetti relativi all'iter burocratico delle pratiche enologiche per il riconoscimento delle Denominazioni di Origine. Furono fatte riunioni presso la Scuola Enologica di Alba per mettere a punto sia i dati tecnici sia il profilo organolettico dei prodotti che si volevano ottenere: Moscato tappo raso e Moscato

vendemmia tardiva, il cosiddetto "passito" che rappresentava il fiore all'occhiello del progetto perché, attualmente, si poteva elaborare solo come D.O.C. Piemonte Moscato e non come Asti D.O.C.G..

Fu coinvolta l'amministrazione comunale di Santa Vittoria d'Alba, si fecero numerose riunioni nella Sala Consiliare presenti il 1° cittadino sig. Marzia Manoni, il vicesindaco sig. Giacomo Badellino, i componenti della giunta, i produttori di Moscato. L'amministrazione civica si dimostrò subito favorevole al progetto perché i produttori di uva Moscato, dopo la chiusura dello stabilimento della ditta Cinzano, erano costretti a portare le uve al centro di pressatura di Mango d'Alba con grave disagio e deprezzamento del prodotto.

Furono organizzate riunioni presso la sede del Consorzio dell'Asti Spumante con la partecipazione dell'Enologo Pelisetti che sostenne la tesi proposta dal prof. Rissone di creare una Sottozona e non di fare una nuova Denominazione "Santa Vittoria" contraria alla direttiva ministeriale che scoraggia la formazione di nuove piccole D.O.C..

A distanza di 5 anni e 10 mesi vede la luce il nuovo disciplinare "Asti" che alla pag. 52 prevede:

Sottozona "Moscato Santa Vittoria d'Alba" DOCG

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", seguita dalla specificazione della sottozona "Santa Vittoria d'Alba" e "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" è riservata ai vini che corrispondono

la roa Sommaro

• Eventi

pag 1

• Cultura

da pag 2 a pag 7

• Roero Turismo e Varie

pag 8-9-10-11-13

• Spazio Aperto

pag 12-14-15

• Rubriche

pag 16

LA ROA è depositata nelle Biblioteche Nazionali italiane di Roma, Firenze, Torino, Cuneo, sezione depositi periodici di interesse culturale (Legge 106/2004)

Gran Maestro
CARLO RISTA
Direttore Responsabile
CARLO GRAMAGLIA
carlo.gramaglia@gbea.it

Segreteria
GIUSEPPE PIUMATTI
segreteria@cavalierrero.it

Tesoriere
FEDERICO PRUNOTTO
prunottof@crbra.it

Ufficio stampa
DANTE MARIA FACCENDA
info@cavalierrero.it

Foto
Beppe Malò, Ivana Binello,
Severino Marcato, Paolo Desteferanis

Hanno Collaborato
Carlo Rista, Carlo Gramaglia,
Dante Maria Faccenda,

Paolo Stacchini, Vittorio Magliano,
Ivana Binello, Vito Cosentino,
Roberto Ambrosio, Gianni Gallino,
Armando Cordero, Paolo Desteferanis,
Massimo Marescotto, Padre Enrico
Grasso, Marco Rissone, Giuseppe
Piumatti, Adriana Riccomagno.

Realizzazione e stampa digitale
Publibla sas

C.so M. Coppino, 9 - 12051 ALBA (CN)
Tel. 0173.442110 - Fax 0173.442130
e-mail: publibla@publibla.it

alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione che si compone di 7 articoli. Per la curiosità dei lettori citiamo solo il profilo organolettico dei prodotti che compare all'art. 5 rimandando l'intero disciplinare al prossimo numero della ROA.

Articolo 5

1. Il vino a D.O.C.G. "Moscato d'Asti" con la specificazione "Santa Vittoria d'Alba" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Colore: paglierino con riflessi dorati;
- Profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentori anche floreali;
- Sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace;

- Alcol totale minimo: 12% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5% vol.;
- Acidità totale minima: 5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

2. Omissis.

3. Il vino D.O.C.G. "Moscato d'Asti" con la spe-

cificazione "Santa Vittoria d'Alba Vendemmia Tardiva" all'atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Colore: giallo dorato brillante;
- Profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
- Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo di miele;

- Alcol totale minimo: 15% vol. di cui almeno 12% vol. svolti;
- Acidità totale minima 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Ed ora non resta che accomiatarci dai nostri lettori con il calice in mano ricolmo di fragrante Moscato per un brindisi di augurio al nostro Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba affinché abbia la stessa fortuna dei vini Roero D.O.C.G. che, anni or sono, sempre grazie ai cavalieri del Roero ed alla sagacia del professor Malò ebbero il riconoscimento prima a D.O.C. e poi a D.O.C.G.

Marco Rissone

Studi e ricerche giovanili incentivati dai Cavalieri del Roero (n.4)

Dante Maria Faccenda

Giovani ricercatori crescono a riscoprire le radici del Roero in ogni campo. E' della neo dottoressa canalese **Lidia Destefanis** la coinvolgente tesi "Ricerche storico giuridiche sull'istruzione a Canale" con la quale ha coronato la brillante laurea specialistica magistrale presso la facoltà di Scienze della Formazione dell'Università degli Studi di Torino. La sua ricerca abbraccia il periodo dalla metà del 1500 fino alla vigilia della riforma Casati del 1860.

Insegnante, appassionata di problemi educativi oltre che di danza classica - disciplina questa in cui eccelle, collezionando meriti e mai ostentati successi - la dottoressa Destefanis ci ha concesso una breve intervista.

Dottoressa Lidia, presso quali fonti ha attinto le notizie storiche, trama della sua tesi di laurea?

Volendo trattare di origini, storia ed evoluzione della scuola nella realtà di Canale, non potevo che riferirmi all'archivio comunale. Ho tratto le varie informazioni riferite al periodo tra il 1500 e la metà del 1800 consultando principalmente i registri degli Ordinati, tutt'ora conservati in quell'archivio. Ho inoltre cercato di contestualizzare tali informazioni nel tessuto di storia coeva non soltanto locale.

E' troppo ardito chiederle di sintetizzare in poche parole le caratteristiche tipiche della scuola canalese degli esordi?

Ci provo. Ad esempio, il maestro Guglielmo Salvatore da Pralormo, insegnante a Canale nel 1579, non agiva certo in situazioni molto gratificanti: la sua scuola, come del resto le scuole di tutti i Comuni di allo-

ra, utilizzava locali che è già troppo generoso definire precari. Sovente le aule erano di fortuna, spesso addirittura fatiscenti, dotate di miseri arredi quasi sempre insufficienti per quelle classi molto numerose ed eterogenee.



Quale titolo di istruzione avevano gli insegnanti nel 1500/1600?

Al maestro, chiamato allora "rettore di scuola", non venivano richiesti particolari titoli abilitanti all'insegnamento anche se gli si attribuivano compiti gravosi di ordine pedagogico ed anche religioso. Chiaramente nel corso dei decenni, grazie alle riforme scolastiche attuate quasi sempre in concomitanza ai mutamenti politici, sociali, economici e culturali, la scuola si è evoluta venendo incontro alle mutate esigenze della popolazione: si sono introdotte progressivamente nuove figure professionali, nuove discipline, nuove sedi scolastiche si sono diffuse capillarmente ... **Quindi, mi pare di capire che la sua analisi non si è arroccata tra le mura scolastiche.**

Infatti le informazioni attinte, se pure inerenti allo specifico dell'istruzione, sono state quasi sempre rivelatrici delle abitudini di vita, delle condizioni socio-economiche e culturali della vivace cittadina canalese che fin dal 1500 godeva di grande prestigio e

costituiva un importante centro economico di riferimento della zona.

Una domanda più personale: qual è stata la motivazione che le ha fatto scegliere questo argomento?

Ho avuto da sempre un forte interesse, anzi potrei dire una passione, per la ricerca storica vera e propria, ma anche per la semplice riscoperta di memorie e fatti del passato. Non è retorica affermare che l'analisi del passato è fondamentale per capire meglio l'attuale realtà: penso che ogni insegnante dovrebbe esserne convinto per proporre l'apprendimento della storia in modo non libresco e mnemonico, ma vivace e coinvolgente, evidenziandone le connessioni con i nostri contesti di vita.

ECHI DI PAROLE

Silenzi di parole dentro di noi che vorremmo urlare lontano con echi planetari per dare agli altri i nostri colori e farli correre di voce in voce.

IL VECCHIO

Nel silenzio della stanza il passato racconta la sua vita. Seduto nell'angolo silenzioso padrone di misteri padrone di volti padrone di sorrisi padrone di piante vola veloce a ripercorrere la strada fatta e torna bambino. Anche l'ultimo istante è passato. nb-Per passato si intende vecchio o morte perchè il vecchio ormai solo anche se vivo è morto nel corpo e nello spirito.

Vito Cosentino

L'Ordine ha premiato 23 studenti e 50 vignaioli del Roero



Assemblea in piedi per gli inni. Inni Europeo, Italiano e del Roero.

Sabato, 24 settembre 2011, presso il Centro Congressi della Fondazione "Roeroattiva" in piazzetta della Vecchia Segheria di Montà d'Alba, il nostro Ordine ha tenuto la sua annuale assemblea. Questo convegno, che rappresenta ogni anno il più importante momento ufficiale della vita dell'Ordine, è stato preceduto da alcune cerimonie altrettanto significative: una Messa solenne in suffragio dei cavalieri deceduti durante l'anno sociale; la consegna di 23 borse di studio ad altrettanti studenti del Roero segnalati come meritevoli dalle presidenze delle varie scuole superiori; la premiazione di 50 aziende vinicole "laureate" nell'undicesimo concorso enologico Vini del Roero.



La proclamazione del Vignaiolo dell'Anno, ha visto salire sul palco Piero Careglio, titolare dell'omonima pregiata Casa Vinicola in Baldissero d'Alba, premiato con pergamena e medaglia d'oro.

Fra gli applausi del pubblico presente, è stata consegnata una pergamena di merito dell'Ordine, con tre ruote d'oro al cav. dr. Bruno Geraci, quale nuovo presidente del CORECOM: istituzione che ha il compito di Autorità Garante per le telecomunicazioni, ossia funzioni di governo, di garanzia e di controllo della comunicazione. L'atmosfera ufficiale delle suddette cerimonie si è poi stemperata in un gioioso momento conviviale presso l'attiguo ristorante "Marcelin". Hanno impreziosito la serata, incrementando coesione ed amicizia, il menu "griffato" da un pluridecorato chef, l'inno Nazionale nello spirito del 150° dell'Unità d'Italia, musiche e canti popolari sostenuti da un brillante complesso giovanile.

d.m.f

L'ascesa e la caduta del Brigante Delpero (2)

Genova, primo maggio 1857

“Lo dico io, e lo diranno tanti altri, dopo che io avrò tirato le scarpe nell'uscio: vent'anni di prigione sono una roba che fa cagare sotto, e non voglio fare la fine del sorcio proprio qui vicino al mare. Sono a Genova da mesi, probabilmente da più di un anno, e mi sembra così lontano quel giorno in cui mi hanno fermato a Torino dopo aver... no, non mi ricordo più cosa era successo a Torino: ero confuso, mi ricordo solo tanto vino, tante lame, qualche pistola, un po' di sangue e qualche mano nelle scarpelle di gente che faccio fatica a ricordare. Non mi viene in mente nemmeno la faccia del giudice che mi ha mandato qui, e spero per lui che faccia dementanza. Potete immaginare cosa succederebbe solo riconoscessi il suo viso, una volta uscito di qui... sì, perchè si tratta di una questione di ore: sappiate che per essere una lingera come me e come quelli che sono attaccati alle mie stesse catene, la prima regola è proprio quella di non essere una lingera. Ho conosciuto gente da rispettare, qui,



gente come il Bartolomeo Dogliani ed altri personaggi che san cus'è che 's tuirja: sappiamo il tragitto che faremo oggi per tornare dal Regio Cantiere della Foce, sarà lo stesso di tutti i giorni. Lì, in un punto vicino alla chiesa di Santa Zita, la strada è stretta, buia ed offrirà abbastanza punti di fuga: fingeremo una zuffa tra carcerati, ecco cosa succederà. Capiterà anche dell'altro, nel senso che qualcuno dovrà dare del culo e non so se si tratterà di detenuti o secondini: ad ogni modo, u fa franc 'i stess, non fa differenza per me.”

Langa, 4 maggio 1857

Sembra che il mio destino sia sempre lo stesso, e passi per le due azioni del correre e dell'ammazzare. Il piano, per quel che mi riguarda, è

riuscito: per un attimo sono anche riuscito a guadagnare un fucile, ma ho dovuto lasciarlo tutto lì, prima di spartirmi i suoi colpi con il guardiano che credeva di avermi già riacciuffato. Non mi dicano che sono un ladro, oltre che un assassino: si è trattato di un prestito, e gli ho restituito subito ciò che gli spettava. Nel ventre, si capisce.

Ed ora sto correndo, via da Genova, oltre le montagne: a casa, se esiste.

Savigliano, 10 giugno 1857

Ho bisogno di compagnia: è una cosa che succede a tutti, penso che faccia parte delle necessità di ogni creatura. Ci ho messo un po' a capirlo, ma se ormai è questa la strada che ho scelto per me, non posso più muovermi da solo.

No, no ce la faccio da me: non mi sono serviti complici oggi, a Lagnasco, per riuscire a procurarmi un po' di roba da quel signorotto, quel tale che diceva di essere il dottor Amidei e che doveva avere una gran considerazione della sua vita, se è stato disposto a darmi tutto quello che aveva in tasca. Diciassette lire, quanti bicchieri fanno? E poi, l'orologio: bello, da tasca, tutto d'argento: non un oggetto che fa per me, se lo tirassi fuori in presenza di qualcuno con la lingua troppo lunga potrei trovarmi di nuovo a correre e nascondermi.

Devo venderlo, barattarlo, sbarazzarmene nel più redditizio dei modi. Ma dovrò rivolgermi a qualcuno.

Sì, è vero: ho bisogno di qualcuno... ma non di un capo, non un altro che mi dice quello che devo fare. Sarò io a mia volta a comandare, a decidere cosa fare e quando farlo, mi servono solo delle teste da domare, che abbiano scelto il mio stesso cammino e che sia pronto a capire un colonnello

dispotico e capriccioso. Pronte ad assaggiare la punta, se è il caso. E non sono così sicuro di trovare della gente così.

No, posso farcela da solo, devo farcela per forza da solo: dovrei aver vissuto abbastanza per aver capito che vivere con altra gente che ha i tuoi stessi obiettivi ti spinge a fidarti, ed in questo mestiere non c'è posto per persone affidabili.

Per la verità, un'affidabile lingera io l'avevo trovata, a Genova: quel buon diavolo del Dogliani, che aveva avuto l'idea della zuffa.

Pazzo: non voleva solo scappare, voleva che tutti ci liberassimo. Non so come gli sia andata, può darsi che anche lui sia riuscito ad infilare qualche passaggio buono per ritornare a casa, o che abbia visto la luna nel pozzo: non mi stupirei, con tutte le bastonate che facevano volare i vigliacchi.

Già, il Dogliani: ci siamo capiti sin dai primi giorni, dopo aver saputo di non essere l'unica purs di galera ad essere nato nel Roero. Veniva da Bra, e me ne parlava spesso. Veniva da Bra, e io sto tornando a Canale, che non è proprio il posto in cui essere accolto come un eroe, di questi tempi e con questa faccia. Veniva da Bra, che è un bel crocevia in cui vive la sua famiglia, che non potrà mai sapere molto su come è andata qualche giorno fa a Genova, nel caso siano riusciti a fermarlo.

Nel caso ce l'abbiano fatta, ormai non è un problema nemmeno per lui, perchè gli avranno già fracassato la testa fuori o dentro la cella. Se invece ha trovato il varco giusto, potrei trovarlo già a casa.

Ho bisogno di qualcuno, e credo che a Bra troverò qualcosa. Se riesco ad arrivarci.

Paolo Destefanis

(2-continua)-Novembre 2011

Riflessioni...

ZONE ZTL...

Dobbiamo capire che le ZTL non sono zone chiuse, ma sono quelle aperte al traffico pedonale.

il lavoro...

Perché chiamarlo a tempo indeterminato, se il tempo è la cosa più determinata che c'è?

il tempo...

Il tempo è il regalo più prezioso che abbiamo perché è limitato. Possiamo produrre ricchezza, ma non il tempo. Il nostro tempo è la nostra vita.

Cosa studiare?...

Perché nessuno studia i sintomi delle cose meravigliose? Ci sarebbe molto spazio.

L'uomo...

La terra, il sole, il vento, l'acqua ed il mare, sono elementi che, senza di loro, l'uomo non potrebbe vivere. Contribuiscono a produrre i nostri cibi, e non solo.

Cos'è l'orgoglio?...

La morale di una famiglia è... il vero orgoglio
l'opinionista

Cena di mezza estate alle Betulle



Come da tradizione, il 3 agosto, al termine della riunione del Consiglio Reggente dell'Ordine, è stata rinnovata, a tavola, la Festa di Mezza Estate. Bravissimi: Paolo con la famiglia e loro équipe, per la perfetta organizzazione nel dehors del ristorante, anche se i commensali: cavalieri, signore ed amici, hanno superato il centinaio.

Cibi e bevande di eccellenza, tanta amicizia, allegria, sorprese. Il carpione ed il branzino al cartoccio, con le prelibatezze hanno fatto da richiamo. Bravissimi.

Ogni tempo ha il suo fascismo: se ne notano i segni quando la concentrazione di potere nega al cittadino la possibilità e la capacità di esprimere ed attuare la sua volontà. A questo si arriva in molti modi, non necessariamente col terrore dell'intimidazione, ma anche negando o distortendo l'informazione, inquinando la giustizia, paralizzando la scuola.

Primo Levi - Torino 1974

SCUOLA: "Lavorare insieme per crescere insieme"

Ogni anno a settembre riprende la scuola. Per qualcuno può essere la prima volta, data che rimarrà nei ricordi, sia per i genitori che per i figli.

Le scuole roerine con i tagli dal Governo, come si trovano?

Sentiamo la Professoressa Flavia Santi, nuova dirigente dell'Istituto comprensivo Bertero, che comprende le scuole di Santa Vittoria, Cinzano, Pocapaglia e Macellai, in contemporanea allo stesso incarico che ricopre nelle scuole medie Piumati, Craveri e Dalla Chiesa, in Bra.

Il giorno 8 settembre, la professoressa Santi ha riunito il collegio docenti, per concordare i programmi, ottimizzare le coperture dei ruoli, definire gli incarichi particolari. Tutto si è svolto in un clima di disponibilità e professionalità ammirevoli. "La scuola è un servizio importante: ci risponde- dobbiamo svolgerlo con impegno, chiarezza e trasparenza, e rendere partecipe la gente del territorio in cui operiamo. Perciò, operare secondo il principio di sussidiarietà, che coinvolga tutti, dove i ragazzi sono gli autori, e noi insegnanti, genitori, amministratori, dobbiamo essere gli artefici del loro successo formativo."

"Problemi di personale?"

"Sì. In tutto l'Istituto ho avuto una decurtazione spaventosa di personale, per cui ho ricorso alla Regione, per avere il personale compensativo: hanno tolto tre collaboratori scolastici, due personale ATA e due insegnanti. Questi arrivi, potranno aiutarci a compensare le necessità del prescuola, della mensa, delle integrazioni all'insegnamento. In una situazione frammentaria di 10 plessi, come questa nostra, non è possibile far fronte ad alcune carenze: l'assistenza dei bidelli a Cinzano e a Poca-



paglia, dove abbiamo un solo bidello in due ordini di scuola". Dall'incontro con i sindaci Manoni di S. Vittoria e Dacomo di Pocapaglia, è emersa la massima disponibilità alla collaborazione, su ogni argomento presentato dalla Dirigente Scolastica, (sicurezza della scuola, aule utili a rinviare le materne di Pocapaglia, la soluzione per la scuola media di Cinzano, aiuto di personale volontario, per garantire le provvisorie carenze nei servizi.

Impegni della scuola?

Da parte della scuola, c'è attenzione alle necessità degli studenti e delle famiglie, per garantire l'efficienza dell'insegnamento, nonostante le problematiche economiche e strutturali.

L'Istituto Superiore "G. Vallauri" di Fossano e la Scuola Secondaria di Bra hanno lavorato due anni insieme, con i professori e gli alunni di entrambe le scuole, per realizzare il nuovo progetto.

Quest'anno, è stata allestita l'aula informatica a Bra, impegnando gli alunni del quinto anno

del "Vallauri" ed i professori dei due istituti. (Oltre agli interventi didattici nei laboratori di Fossano). Il Comune di Bra, ha provveduto alla sistemazione strutturale e tecnica. Una giornata importante per gli artefici del progetto, i prof. Danilo Torassa e Laura Craveri, e i dirigenti Paolo Cortese e Flavia Santi, che il 15 settembre nella sede di via Brizio, hanno accolto gli alunni delle scuole e le autorità, dando il via ai lavori del nuovo anno scolastico". Gli studenti dal Capo dello Stato. La scuola-braidese è stata autorevolmente rappresentata in occasione della cerimonia d'inaugurazione dell'anno scolastico 2011/2012, al palazzo del Quirinale, alla presenza di Giorgio Napolitano, e dei massimi vertici del mondo della scuola, il 23 settembre 2011. Gli studenti quest'anno lavorano per il Roero: dall'aula informatica, prende il via un progetto riguardante il Roero, realizzato dai ragazzi con il coordinamento dei loro docenti, per creare un Dvd promozionale sul territorio. Il lavoro riguarderà un percorso sulle eccellenze note e quelle meno conosciute e da scoprire. Avrà il duplice merito: dare voce ai giovani coinvolgendoli sulla zona di residenza, segnalarne i loro meriti; spiegare ai turisti ed a noi tutti "Perché amare il Roero".

Paolo Stacchini



LAUREA

Alessandro Gramaglia, di Alba, figlio dell'avv. Dario Gramaglia e nipote del giornalista Carlo Gramaglia, si è laureato, a pieni voti, all'Università Commerciale L. Bocconi di Milano, in Economia aziendale internazionale e management. Congratulazioni ed auguri.

"ADOTTA UN GELSO"

Enti proponenti: Ecomuseo delle Rocche del Roero, Ente Parchi Astigiani, Polo Cittattiva per l'Astigiano e l'Albese, Rete Museale Roero Monferrato con la collaborazione di: Dipartimento di Colture Arboree - Università degli Studi di Torino, Enoteca Regionale del Roero, Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano.

Destinatari: le scuole dell'Astigiano e dell'Albese, le famiglie, gli Enti del territorio.

TEMPI: Progetto pluriennale a partire dall'anno scolastico 2011/2012

L'Albese, Langhe, Roero e l'Astigiano, sono caratterizzati da piccoli paesi in cui la scuola svolge un ruolo fondamentale nell'azione di promozione culturale e di sviluppo sociale a partire dal recupero della cultura dei luoghi.

Il progetto "Adotta un gelso" si propone, a partire dalla scuola, attraverso la riscoperta della geografia del paesaggio nel passato - caratterizzato dalla presenza diffusa del gelso, pianta fondamentale nell'economia contadina - di coinvolgere le famiglie e le amministrazioni locali in un'azione finalizzata al censimento dei luoghi in cui erano presenti i gelsi. Questa ricerca a partire dalle scuole, infatti, si prefigge di recuperare la memoria dei luoghi come strumento di riprogettazione del presente e di un futuro più "a misura di bambino", quindi più adatto anche al mondo degli adulti.

All'interno di questa area da anni le scuole, in collaborazione con Enti del territorio, promuovono attività il cui obiettivo prioritario è quello di spronare le comunità locali a diventare palestre di ricerca. Il fine ultimo di questi percorsi è quello di rendere i bambini e i ragazzi consapevoli dell'importanza della conoscenza del contesto in cui si vive per poterlo rispettare e fare di esso un luogo di con-vivenza civile e democratica.

Molte delle scuole che operano in rete nell'area hanno documentato i propri itinerari attraverso pubblicazioni o sul web. Un esempio significativo è quello delle scuole della Rete Museale Roero Monferrato, le cui ricerche sono rintracciabili alla pagina: <http://www.scuolealmuseo.it/>

Il percorso sul gelso potrebbe rappresentare un'altra occasione per sviluppare itinerari in rete su tematiche comuni, orientati a promuovere anche riflessioni su come la scuola possa diventare laboratorio di ricerca a partire dal territorio.

L'idea che farà da sfondo al progetto sarà quella di un lavoro su **MAPPE: MAPPE PRESENTI, PASSATE E FUTURE.**

Attraverso le interviste alle persone anziane e alla ricerca di eventuali documentazioni cartacee (fotografie, documenti di archivio, pubblicazioni...) le singole scuole arriveranno a definire la mappa della distribuzione dei gelsi all'interno dei vari paesi. A partire da questa ricostruzione si verificherà la situazione nel presente per arrivare a progettare le mappe future, con la realizzazione materiale delle stesse attraverso la promozione dell'"adozione" di piante da parte dei genitori e delle Amministrazioni.

Il progetto si svilupperà a partire dall'anno scolastico 2011/2012 e proseguirà in quelli successivi. Alle classi che avvieranno il percorso il primo anno se ne potranno aggiungere altre negli anni successivi, al fine di definire la mappa complessiva in una sorta di puzzle della distribuzione del gelso sul territorio.

VEZZA D'ALBA - XXXI Fiera Regionale del Tartufo e dei vini del Roero 20-27 novembre

A Vezza nasce una tartufo didattica per conoscere e scoprire **IL TARTUFO BIANCO D'ALBA**. E' stata realizzata nel bosco comunale in località Valsesio, ai confini con Canale.

Il bosco è stato ripulito a cura degli operai forestali della Regione Piemonte. E' visibile e facilmente raggiungibile dalla strada provinciale che percorre la valle **BORBORE** e collega il Roero con **ALBA**.



Il bosco della tartufoia sperimentale

La prima domenica della fiera, il 20 novembre, sarà inaugurato il primo lotto, che è stato allestito con la collocazione dei pannelli scientifici sul tartufo e sulle piante tartufigene. Sarà possibile camminare all'interno del bosco grazie ai percorsi tracciati.

Nel pomeriggio si svolgerà la ricerca simulata del tartufo.

La fiera di Vezza quest'anno, continuazione della fiera del tartufo di Alba, si svolgerà dal 20 al 27 novembre con una serie di eventi.

Calendario per la raccolta dei tartufi - 2011/2012



Tuber magnatum Pico.

Tartufo bianco o bianco del Piemonte o di Alba o di Acqualagna

15 settembre - 31 gennaio

Tuber melanosporum Vittad. Tartufo nero pregiato

15 novembre - 15 marzo

Tuber brumale var. moschatum De Ferry.

Tartufo moscato 15 dicembre - 15 marzo

Tuber aestivum Vittad. Tartufo d'estate o scorzona. 15 giugno - 30 agosto - 1 ottobre - 30 novembre

Tuber uncinatum Chatin. Tartufo uncinato o tartufo nero. 1 ottobre - 31 dicembre

Tuber brumale Vittad. Tartufo nero d'inverno o trifola nera. 15 dicembre - 15 marzo

Tuber albidum Pico o Tuber-borchii Vittad. Bianchetto o marzuolo 15 gennaio - 30 aprile

Tuber macrosporum Vittad. Tartufo nero liscio 1 ottobre - 31 dicembre

Tuber mesentericum Vittad. Tartufo nero ordinario o di Bagnoli. 1 ottobre - 31 gennaio

La raccolta è vietata per tutte le specie di tartufo dal 31 agosto al 14 settembre di ogni anno.

Regione Piemonte



XXXI FIERA REGIONALE DEL TARTUFO E DEI VINI DEL ROERO DI VEZZA D'ALBA



20 - 27 novembre 2011

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE ED EVENTI

DOMENICA 20 NOVEMBRE
PROTAGONISTA IL TARTUFO

"Il Tartufo nel bosco"

• ore 11,00 - sulla terrazza panoramica del Museo Naturalistico del Roero p.zza S. Martino Inaugurazione del "sentiero del Trifolao" e presentazione della Tartufoia didattica in collaborazione con l'Ecomuseo delle Rocche, L'Associazione Trifolao e Centro Nazionale Studi Tartufo

"Il Tartufo in tavola"

• ore 12,00 - Il Pranzo di Gala Salone manifestazioni Piazza S. Bernardo Elegante presentazione del tartufo su piatti tipici roerini (prenotazione presso Pro Loco Vezza 338-7690123 e Comune Vezza 0173.65022 - segreteria@comune.vezzadalba.cn.it entro martedì 15 novembre)

Abbinamento con i vini dei produttori vezzezi. Presentazione della BELA TRIFOLERA E TRIFOLAO

• ore 14,00 - Camminata sul sentiero del Trifolao con meta la tartufoia. Partenza dalla Terrazza del Museo Naturalistico del Roero.
• ore 15,00 - animazione e ricerca simulata del tartufo nella tartufoia

MARTEDÌ 22 NOVEMBRE

Salone manifestazioni Piazza S. Bernardo

• ore 20,30 - Convegno "PROTEGGI L'ALBERO E RACCOGLI IL TARTUFO" in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo, l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero e la Regione Piemonte

MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE

Salone manifestazioni Piazza S. Bernardo

• ore 20,30 - Serata musicale: "Dal MELODRAMMA alla CANZONE: LA MELODIA ALL'ITALIANA"

VENERDÌ 25 NOVEMBRE

Salone manifestazioni Piazza S. Bernardo

• ore 20,30 - Teatro dialettale Gruppo Teatro Carmagnola

DOMENICA 27 NOVEMBRE

• ore 9,00 - Apertura del Gran mercato dei Prodotti Locali e del Tartufo. Il mercato di "CampagnaAmica" in collaborazione con Coldiretti di Alba

• ore 10,30 - Ritrovo in Piazza San Martino e sfilata per le vie del Centro Storico con la presenza delle Autorità Civili e Militari. Accompagnamento musicale del "Gruppo Folklore del Roero".

Inaugurazione ufficiale della XXXI edizione della Fiera nel Salone delle Manifestazioni di Piazza San Bernardo con Grande Esposizione Tartufi Bianchi: cercatori e commercianti. Ditta "Tartufingros" di Rossano Andrea: **IL TARTUFO DELL'ANNO.**

Aperitivo a cura dei prodotti vezzezi.

• ore 12,30 - Sotto il Municipio Punto Degustazione a cura della ProLoco raviole al plin con grattata di tartufo a richiesta
• ore 14,00 - Folklore ed animazione per le vie del Centro Storico. Presenza del gruppo Sbandieratori e musici di San Damiano d'Asti
• ore 15,00 - Piazza S. Bernardo: esibizione del Gruppo Canoro "Chorus 2000"
• ore 16,30 - Salone Manifestazioni Grande Asta del Tartufo Bianco del Roero con la presenza di Piero Montanaro

UN TARTUFO PER TOMMY HILFIGER

Il sindaco di Alba, avv. Maurizio Marello, con il presidente della Fiera del tartufo dr. Antonio De Giacomi ed il vice presidente Marco Scuderi, consegna un profumato tartufo a Tommy Hilfiger, in occasione della presenza in Alba, con una attività commerciale.

(foto Silvia Muratore)



Con l'autunno il paesaggio del nostro Roero diventa veramente unico, i tanti colori delle vigne e dei boschi creano una stupenda scenografia per lo spettacolo più atteso dell'anno: la vendemmia. Dal punto di vista tecnico sono cambiate tante cose, è arrivata la meccanizzazione dei mezzi di trasporto, i trattori e non i buoi portano a casa le uve raccolte.

Le "gorbe" le bigonce di salice o di vimini alte quasi un metro, sono state sostituite da capaci contenitori in plastica. E i vendemmiatori in gran parte non parlano il dialetto ma si esprimono in quasi tutte le lingue del pianeta. Ma nonostante tutto, il periodo della vendemmia ci coinvolge tutti, sarà l'atmosfera, il profumo o il ricordo di tante altre vendemmie, il fatto è, che ci sentiamo tutti partecipi di questo rito collettivo. Anche chi non ha le vigne o che non distingue il nebbiolo dal barbera, discetta e si informa sulla maturazione dell'uva e sulla sua gradazione e si preoccupa

LA VENDEMMIA



se il tempo non promette nulla di buono e si rallegra se tutto, invece, procede per il meglio.

E' insomma, una grande partecipazione collettiva che unisce tutti i nostri paesi e la nostra gente.

A tavola poi, il periodo vendemmiale offre una grande scelta di piatti che fanno la felicità dei buongustai. Anche, se a dire il vero, nel panorama gastronomico proposto dai ristoratori, manca il piatto più tradizionale di questo periodo: "la soma d'aj". Vengono proposte le "bruschette" ma sono in gran parte la versione "soft" della tradizionale merenda dei vendemmiatori.

La vera "soma d'aj" si ottiene strofinando in modo energico e senza

economia la "fisca" di aglio sulla parte superiore della "biova", la forma di pane classica delle nostre zone che ha la particolarità e l'indubbio pregio, di avere una crosta croccante e frastagliata dove l'aglio aderisce molto bene. Aggiungere sale, olio e una goccia di aceto sulla mollica, la versione per i più raffinati, prevede un pò di conserva di pomodoro, naturalmente quella fatta in casa. Un piatto completo e sostanzioso che accompagnato da un grappolo d'uva e da un bicchiere di vino ritempra e dà nuovo slancio per il duro lavoro. Resta il problema che l'aglio, per sua natura, ha effetti non proprio piacevoli sull'alito, e questa sua particolarità è purtroppo fonte di imbarazzo nelle relazioni sociali o peggio ancora, in eventuali slanci amorosi. La soluzione del problema è molto semplice: basta condividere la stessa pietanza con le persone amate, perchè come dice il proverbio: mal comune ...

Gianni Gallino

La Vendemmia 2011 - Previsioni e considerazioni

Fatti gli opportuni scongiuri, la vendemmia 2011 nel Roero dovrebbe rivelarsi decisamente buona, non solo per motivi di cabala ma per tutta una serie di indizi che ci promettono dei vini decisamente di grande interesse.

L'annata è stata caratterizzata da un clima bizzarro che in parte ha influito sul ciclo vegetativo della vite; ciò nonostante questa coltura ha ribadito la sua grande capacità di adattamento, riuscendo a superare i momenti critici.

Il settembre sta però decorrendo nel migliore dei modi e quindi ci saranno buone possibilità di firmare un millesimo di alto livello.

Se questo è assodato per le Favorite e per gli Arneis, un punto interrogativo rimane per i vini rossi le cui uve

saranno vendemmiate con punte anche nel mese di ottobre.

L'andamento climatico di queste settimane ne deciderà in gran parte il livello qualitativo.

Se le giornate continueranno a essere soleggiate e con una elevata escursione termica otterremo dalla loro vinificazione un prodotto tipico, strutturato, equilibrato e di grande finezza. Secondo l'Assoenologi nel 2011 si produrranno 44 milioni di ettolitri di vino; un quantitativo inferiore di circa il 6% al 2010.

Le vendite all'estero hanno fatto registrare un deciso incremento e quindi il settore è in ripresa. La superficie di uva da vino ha visto in 20 anni un decremento del 22%. Per alcuni è un dramma, per altri un bene visto che è inutile

produrre ciò che il mercato non è in grado di assorbire.

Il Roero, comunque, produrrà una quantità complessiva di uve pari a quella dello scorso anno. Da segnalare anche quest'anno la forte moria di piante a causa della Flavescenza dorata. Il Barbera e lo Chardonnay continuano a essere i vitigni più colpiti e la lotta contro questa malattia non sembra dare a tutt'oggi i risultati sperati. Le scorte di vino in cantina rimangono abbastanza consistenti per i dolcetti, basse o inesistenti per Nebbiolo, Barbera e Arneis. Le contrattazioni pare siano iniziate molto bene: trainate dalle uve Moscato si stanno attestando con incrementi rispetto al 2010 fino al 10%.

MASSIMO MARESCOTTO

LE DELIBERE DELL'ORDINE

VERBALE CONSIGLIO REGGENTE MERCOLEDÌ 6 LUGLIO 2011

• **SITUAZIONE FINANZIARIA.** Viene approvata la situazione finanziaria sul conto corrente presso la CASSA DI RISPARMIO DI BRA, illustrata dal Gran Maestro

• **RENDICONTO GITA IN SARDEGNA** La gita sociale in SARDEGNA ha avuto un ottimo svolgimento.

• **RENDICONTO FESTA D'ESTATE:** generale la soddisfazione per la riuscita della FESTA. Nonostante la presenza di oltre 150 commensali alcuni cavalieri fanno rilevare la scarsa presenza degli associati e criticano il servizio insufficiente e poco professionale. Aperitivo e cibo ottimo.

• **RENDICONTO GEMELLAGGIO CON I CONFRATELLI DEL BAVAROLO DI ROVIGO:** l'incontro con gli amici di ROVIGO con le visite a TORINO magistralmente coordinate dal cavaliere BALDACCÌ è stato eccezionale e molto apprezzata la organizzazione.

• **RENDICONTO CAMMINATA DI CERESOLE:** molto gradita è stata la cena a base di finche. La partecipazione alla camminata effettuata presso l'azienda faunistica BONICELLI è stata scarsa: solo 10 partecipanti.

• **RENDICONTO MANIFESTAZIONE UNESCO:** Si ringrazia il cavaliere Dante FACENDA per l'impegno nella preparazione ed organizzazione della manifestazione. L'Ordine ha elargito 1.000,00 € per le premiazioni e 100,00 € per la PRO LOCO che ha curato la parte logistica.

• **ACQUISIZIONE NUOVI SOCI:** il Gran Maestro riferisce che ci sono già nominativi di nuovi soci da "investire" nella VIJA' D'NATAL e invita a segnalare altri dei quali si faranno garanti, che si impegnino per i fini statutari dell'Ordine in *primis* la promozione del territorio.

• **ASSEMBLEA ORDINARIA:** si terrà da quest'anno a MONTA' presso il complesso DA MARCELIN il 25 settembre. La struttura è bella e funzionale ed eviterà le problematiche connesse al traffico che hanno interessato le assemblee a BRA. Verranno consegnate le borse di studio e verranno effettuate le premiazioni del BANDO ENOLOGICO.

• **BANDO ENOLOGICO:** sono state fatte le degustazioni e la commissione ha già individuato le aziende che verranno premiate ed il viticoltore dell'anno. Le aziende che hanno vinto un premio verranno pubblicate sul sito dell'Ordine e verranno a suo tempo invitate per la premiazione a MONTA'.

• **IDEE PER IL TRENTENNALE:** nel 2012 verrà celebrato il trentennale di costituzione dell'Ordine: bisogna attivarsi fin da ora per la celebrazione con idee e proposte concrete.

• **PREMIO GIORNALISTICO DEL ROERO:** quest'anno si terrà a VEZZA. Riferisce in merito il cavaliere MARESCOTTO membro della giuria. Il 18 giugno la commissione si è trovata ed ha esaminato oltre 70 articoli di testate giornalistiche locali e nazionali stilando una classificazione dei vincitori per categoria. Da quest'anno la Commissione ha pure deciso un premio giornalistico alla carriera individuando già il destinatario.

VERBALE CONSIGLIO REGGENTE DELL'ORDINE DEL 3 AGOSTO

• **SITUAZIONE FINANZIARIA.** Viene approvata la situazione finanziaria sul conto corrente presso la CASSA DI RISPARMIO DI BRA, Agenzia di ALBA, illustrata dal Gran Maestro

• **IMPEGNI DI SETTEMBRE:** Il Gran Maestro passa in rassegna gli impegni del mese di settembre che culmineranno con l'Assemblea Ordinaria dell'Ordine sabato 25 presso il complesso residenziale MARCELIN di MONTA' con le premiazioni delle borse di studio e del bando enologico.

• **BORSE DI STUDIO:** Le premiazioni avverranno nell'Assemblea Ordinaria del 25 settembre. I premiati ed i dirigenti scolasti-

ci, oltre che i promotori delle borse, saranno opportunamente informati dal segretario. Alcuni promotori delle borse medesime si sono ritirati, ma saranno sostituiti

• **BANDO ENOLOGICO:** anche i produttori di vini partecipanti al bando enologico saranno premiati il 25 settembre ed avvisati perché partecipino alla premiazione.

L'elenco dei premiati viene consegnato al segretario che provvederà all'invio delle lettere.

Viticoltore dell'anno è l'AZIENDA CAREGLIO DI BALDISSERO D'ALBA. Il titolare CAREGLIO Piero, già cavaliere, si era ritirato dall'Ordine, ma sollecitato dal Gran Maestro, accetta di fare parte dell'Ordine in sua sostituzione, trattandosi di azienda di cui è azionista il figlio Andrea.

• **EVASIONE CONTRIBUTI:** vengono approvati contributi per il Museo Arti e Mestieri di CISTERNA D'ASTI e per la squadra di pallavolo femminile di VEZZA D'ALBA che porterà sulle maglie il logo dei Cavalieri.

• **INVESTITURA NUOVI CAVALIERI:** il Gran Maestro ribadisce che ci sono già nominativi di nuovi soci da "investire" nella VIJA' D'NATAL ed invita a segnalare altri dei quali i presentatori si faranno garanti in ordine agli impegni statutari.

• **CONTRIBUTI:** il Gran Maestro informa che la Fondazione CASSA DI RISPARMIO DI CUNEO ha elargito un contributo di €1.000,00. Si prende atto e si ringrazia.

• **VARIE ED EVENTUALI:** il cavaliere GRAMAGLIA informa che il nostro associato dott. Bruno GERACI è stato nominato presidente della Commissione di controllo degli Enti Televisivi Nazionali. Tutti si congratulano ed auspicano di averlo ospite d'onore nell'Assemblea Ordinaria di fine settembre. Gli verrà inviato un invito specifico e gli verrà consegnato un riconoscimento.

VERBALE CONSIGLIO REGGENTE DEL 7 SETTEMBRE

• **SITUAZIONE FINANZIARIA.** Viene approvata la situazione finanziaria sul conto corrente presso la CASSA DI RISPARMIO DI BRA, Agenzia di ALBA, illustrata dal Gran Maestro

• **EVASIONE CONTRIBUTI:** vengono approvati contributi per il GRUPPO ABELE di Don CIOTTI e per la Cappella di San Michele di Santo Stefano.

• **TRENTENNALE DELL'ORDINE:** nel 2012 l'Ordine festeggerà il trentennale di costituzione. Il Gran Maestro propone la nomina di una commissione ad hoc per la ricorrenza.

Il Gran Maestro propone per la Commissione del trentennale oltre alla sua persona i cavalieri BALDACCÌ, GRAMAGLIA, PIUMATTI, FACENDA, PRUNOTTO, BRUNO, BORETTO, ROSA, RISSONE, ROLFO, BIANCHETTA, FASANO, STACCHINI che accettano.

• **INVESTITURA NUOVI CAVALIERI:** il Gran Maestro ribadisce che ci sono già nominativi di nuovi soci da "investire" nella VIJA' D'NATAL ed invita a segnalare altri dei quali i presentatori si faranno garanti in ordine agli impegni statutari

• **INCONTRO CON I MILANESI:** l'annuale incontro con i cavalieri del milanese erano stati interrotti quando c'era stato il gemellaggio con la Confraternita del BAVAROLO di ROVIGO. Il Gran Maestro chiede se è il caso di riprenderli. Il parere del Consiglio è di alternare gli incontri con i milanesi e con i confratelli di ROVIGO.

• **CENA DEL BOLLITO:** si terrà sabato 17 novembre presso il RISTORANTE DANIEL'S DI MUSSOTTO. Il cav. GRAMAGLIA unitamente al Cav. RISSONE tratterà il menu e riceverà prenotazioni.

• **VARIE ED EVENTUALI:** il cavaliere GRAMAGLIA informa che il nostro associato dott. Bruno GERACI è stato nominato presidente della CO.RE.COM. Commissione di controllo degli Enti Televisivi Nazionali. Gli verrà consegnata nell'Assemblea Ordinaria di fine settembre una targa ricordo.

Giuseppe Piumatti

Le nostre Borse di Studio Cavalieri del Roero

Sabato 24 settembre si è tenuta a MONTÀ l'Assemblea annuale dell'Ordine preceduta dalla celebrazione della Santa Messa officiata da Padre Grasso e concelebrata da Padre FASANO.

Al termine, su presentazione del cerimoniere cav. Antonio BALDACCI e del cav. Dante FACCENDA, sono state consegnate le borse di studio agli studenti roerini meritevoli segnalati dalle scuole superiori locali.

Presenti l'onorevole Teresio DELFINO, l'assessore regionale William CASONI, il consigliere regionale Giovanni NEGRO ed i sindaci di Priocca e Vezza d'Alba.



**ISTITUTO SUPERIORE DI STATO
"Umberto I" - Enologica - ALBA**
CORREGGIA Giovanni: CANALE
ARTUSIO Mattia: GUARENE

**SCUOLA PROFESSIONALE
S. DOMENICO SAVIO (I.T.I.) - BRA**
MACIS Matteo: POCAPAGLIA
MATTIS Luca: BRA

**LICEO CLASSICO STATALE
"G. GOVONE" - ALBA**
GALVAGNO Anna MONTEU ROERO

**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE
"G. GUALA"**
GAUTAM IQBAL: SOMMARIVA BOSCO
GENNERO Paola: BRA
BERNOCCO Danilo: BRA
DOCI Silvia: BRA

**ISTITUTO PROFESSIONALE
"VELSO MUCCI" - BRA**
LUSSO Monica: BRA

**SCUOLA ALBERGHIERA
PROFESSIONALE "APRO" - ALBA**
LAMBERTI Eleonora: CANALE
ORTA Mattia: CISTERNA D'ASTI

**ISTITUTO MUSICALE DI CANALE
E DEL ROERO - CANALE**
TOSO Adele: CANALE

**ISTITUTO ISTRUZIONE
SUPERIORE "LUIGI EINAUDI" - ALBA**
GIORELLO Jessica: CASTAGNITO

**LICEO SCIENTIFICO STATALE
COCITO - ALBA**
MARCHISIO Chiara: VEZZA D'ALBA

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI" - ALBA**
BIANCO Fabio: GUARENE
FERRERO Elena: BALDISSERO D'ALBA
BEGOVIC LAMIJA: ALBA

**LICEO SCIENTIFICO STATALE
"G. GIOLITTI" - BRA**
GIACHINO Elena: CHERASCO

**LICEO CLASSICO STATALE
"G.B. GANDINO" - BRA**
GHIGO Erika: BRA

**LICEO ARTISTICO STATALE
P. GALLIZIO - ALBA**
BASSO Davide: GUARENE

**SCUOLA ARTE BIANCA DI NEIVE
VIGNA Fabrizio: CISTERNA D'ASTI**

**LICEO LINGUISTICO "LEONARDO
DA VINCI" - ALBA**
LAMANNA Valentina: CASTAGNITO





LA CONSEGNA DELLA PERGAMENA DI MERITO AL CAV. PROF. GERACI



Premiazione Vignaioli

Dopo la consegna delle Borse di Studio sono stati premiati con pergamena e 1, 2 e 3 Ruote d'Oro i seguenti produttori risultati vincitori nel Concorso enologico bandito dall'Ordine.

1 RUOTA VOTO BUONO

- Az. Agricola Novo Marco - Canale
- Az. Agricola Cascina Del Pozzo Castellinaldo
- Az. Agricola Pinsoglio Fabrizio Castellinaldo
- Az. Agricola Ceste Franco - Govone
- Az. Agricola Aloj Valerio Di Bono N. Montà
- Az. Agricola Sandri Sergio - Monteu Roero

2 RUOTE: VOTO OTTIMO

- Az. Agricola Piazzi Armando - Alba
- Az. Agricola Costa Ermanno - Canale
- Az. Agricola De Stefanis Federico Canale
- Az. Agricola Gallino Domenico - Canale
- Az. Agricola Pace di Fr. Negro - Canale
- Az. Agricola Rabino Luigi - Canale
- Az. Agricola Cascina Vadri di Penna - Canale
- Az. Agricola Teo Costa - Castellinaldo
- Az. Agricola Bonello S.S. Cornelianò d'Alba
- Az. Agricola Ponchione Maurizio Govone
- Az. Agricola Ciapat Di Bertello Montaldo Roero
- Az. Agricola Tenuta Carretta Srl Piobesi d'Alba
- Az. Agricola Maiolo Renato Santo Stefano Roero
- Az. Agricola Dallorto Giovanni B. Sommariva Perno
- Antica Cascina Conti Roero di OliveroVezza d'Alba
- Cantina Sociale

del Nebbiolo
Vezza d'Alba

3 RUOTE-VOTO ECCELLENTE

- Az. Agricola Gomba Alba
- Az. Agricola Marco Porello - Canale
- Cantine Enrico Serafino - Canale
- Az. Agricola Cascina Chicco Canale
- Az. Agricola Matteo Correggia di Costa Canale
- Az. Agricola Cornarea - Canale
- Az. Agricola Deltetto - Canale
- Az. Agricola Giacomo Vico Canale
- Az. Agricola Bricco del Conte di Cravanzola Castellinaldo
- Az. Agricola Fratelli Povero Cisterna d'Asti
- Az. Agricola Vaudano Enrico e Figli - Cisterna d'Asti
- Az. Agricola Cantine Rolfo Emanuele - Montà
- Az. Agricola Nota Giuliano Monticello d'Alba
- Distilleria Sibona Piobesi d'Alba
- Az. Agricola Rabino Andrea Santa Vittoria d'Alba
- Az. Agricola Brezzo Michele Santo Stefano Roero
- Az. Agricola Gonella Carlo Santo Stefano Roero
- Az. Agricola Delpero Santo Stefano Roero
- Az. Agricola Italia Bonino - Vezza d'Alba
- Az. Agricola Fratelli Casetta Vezza d'Alba
- Az. Agricola Demaria Bartolomeo Vezza d'Alba

E' proclamato Vignaiolo dell'anno l'Azienda Agricola Careglio Pierangelo di Baldissero d'Alba Premio: Pergamena con Medaglia d'Oro simbolo del Roero



Roero sicuro sulle strade



Come pubblicato sul numero precedente de La Roa, nel Roero sono molte le iniziative per cercare di azzerare gli incidenti stradali. L'Unesco di Cuneo, con il patrocinio dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, ha bandito il primo concorso. **“Un Roero senza vittime della strada”**. I Cavalieri di San Michele del Roero, hanno programmato un piano triennale; il primo anno – dice il Gran Maestro Cav. Carlo Rista -, il progetto “Roero Sicuro”, è finalizzato a ridurre drasticamente gli incidenti sulle strade del territorio. Nel 2010 in provincia di Cuneo i morti sono stati 68 (nel 1998 erano 138).

Nel Roero non abbiamo dati precisi, ma, anche a causa delle strade strette, delle curve, la percentuale di incidenti è molto alta, specialmente con vittima i pedoni, i ciclisti ed i motociclisti. Gli incidenti stradali in Italia – pubblicano le riviste specializzate; sono significativi, anche se sono diminuiti lo scorso anno del -1,6% ; i decessi del -10,3%. In un decennio in Italia gli incidenti mortali sono diminuiti, del 40%.

Rispetto agli altri stati Europei, l'Italia è ancora molto indietro, specialmente nelle aree urbane: Dopo la Grecia, si legge che l'Italia è la nazione Europea con il maggior numero di incidenti nelle città. (136.716 sinistri con 1892 morti. 7 morti ogni 100 mila abitanti). Parigi ne ha 2 ogni 100 mila abitanti e Berlino, 1,8 per 100 mila.

Il codice della strada

Il codice della strada, a

partire dall'estate 2010, ha introdotto importanti disposizioni per la sicurezza stradale. Il giro di vite ha toccato principalmente chi guida dopo aver assunto alcool oppure stupefacenti.

a) Stabilisce il valore “alcool zero” per i neo patentati e conducenti professionali.

b) Il 31 marzo 2011 è entrata in vigore la norma che, per guidare piccole auto, le cosiddette “minicar” ed i ciclomotori occorre sottoporsi ad una nuova prova pratica; un esame nuovo, come per la patente, anche se è molto più semplice.

c) Sono, inoltre, stati innalzati, da 5 a 8 i punti decurtati dalla patente, in caso di multe relative a mancata precedenza ai pedoni, in prossimità delle strisce pedonali.

Per i ciclisti, la nuova norma entrata in vigore il 12 ottobre 2010, prevede l'obbligo di indossare un giubbotto o bretelle ri-

flettanti, per chi viaggia nelle gallerie o su strade extraurbane, a partire da mezz'ora dopo il tramonto sino a mezz'ora prima dell'alba.

La FIAB, federazione italiana amici della bicicletta, consiglia, non solo ai bambini, ma a tutti gli utenti delle bici, l'uso del casco e con i fanali funzionanti.

Il testo integrale, della legge 29/7/2010, si ritrova sui siti internet oppure nelle edicole.

Al convegno sulla sicurezza, organizzato dall'onorevole Costa, è stato toccato più volte il problema delle strade e la mancanza di progetti per rettificare le curve e le zone pericolose; strade strette, zone delle frane e smottamenti. Scarseggiano i progetti per il ripristino del manto stradale rovinato dal gelo invernale o dall'usura. Ma la crisi di questo periodo, - è stato detto e ripetuto -, che ai comuni, alle province, alle regioni sono stati “tagliati” determinati finanziamenti. Inoltre è stato sottolineato che sarebbe necessario rivedere e potenziare il trasporto pubblico, per disincentivare l'uso dell'auto privata (se si intende salvare vite umane). Questo progetto è stato definito “una nuova ortopedia” del traffico urbano, che manca.

carlo gramaglia

Il vino e il suo glossario

TERMINOLOGIA DELL'ASSAGGIATORE

Infuso: soluzione ottenuta dall'infusione di erbe o droghe. Viene particolarmente usata per la preparazione dei vermouth, vini chinati, vini liquorosi.

Innesto: pratica usata in viticoltura, che consiste nell'inserire su di un ceppo di vite o su di un tralcio, un frammento di un'altra pianta dotata di almeno una gemma. Gli innesti possono venire realizzati fra organi già significati, ma anche fra germogli allo stato erbaceo. L'operazione, oltre che in pieno campo, può essere realizzata anche “a tavolino” per la preparazione delle talee innestate unendo al soggetto americano la marza della varietà europea. L'innesto, un tempo praticato a mano con il metodo del doppio spacco inglese ora si realizza con speciali macchinette che operano un incastro ad omega.

In punta: termine utilizzato per indicare la pratica della spumantizzazione con il metodo classico champenois. Una bottiglia si dice “in punta”, quando è capovolta, cioè con il tappo rivolto

verso il basso al termine dell'operazione del remuage; possono così sostare anche per anni. Le bottiglie si tengono momentaneamente in punta sia durante il raffreddamento che precede il “degorgement” o dopo l'aggiunta del “liqueur d'expédition” prima della tappatura definitiva per ottenere un migliore amalgamarsi dello sciroppo.

Inspido: è un vino mancante di quella quantità di acidità fissa che contribuisce alla freschezza e vinosità. La poca sapidità può anche essere dovuta ad una carenza della componente minerale. Il vino insipido significa che è privo di sapore, poco alcolico, spesso poco serbevole.

Intenso: termine che accentua una caratteristica organolettica relativa ai colori, ai profumi ed al gusto. Nei saggi organolettici questo termine viene usato per valutare il vino in esame: nelle osservazioni visive indica la tonalità di colore, in quelle olfattive la quantità di profumo ed in quelle gustative la persistenza aromatica.

Marco Rissone - (continua)

IL NUOVO DISCIPLINARE “MOSCATO SANTA VITTORIA DOCG”

Ancora una freccia scoccata dal capace arco dei Cavalieri del Roero, ha fatto centro! Si tratta del riconoscimento della DOCG del Moscato di Santa Vittoria d'Alba. Il Com. Nazionale Vini ha approvato le modifiche al disciplinare, richieste dal nostro Ordine, e queste sono state pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 26/8/2011. Le modifiche saranno applicabili già da questa vendemmia. Tra le novità più rilevanti del nuovo disciplinare citiamo: Nuove tipologie che si aggiungono a quelle attuali, “Asti” o “Asti spumante” metodo classico (metodo tradizionale) e “Moscato d'Asti vendemmia tardiva”, con l'introduzione delle sottozone “Canelli”, “Santa Vittoria d'Alba” e “Strevi”. Rese docg: Asti e Moscato d'Asti = 100 q/ha; Asti spumante metodo classico = 80 q/ha; Moscato d'Asti vendemmia tardiva = 60 q/ha; sottozona Canelli = 95 q/ha, ridotta ulteriormente per la menzione “vigna” sottozona Santa Vittoria d'Alba = 90 q/ha; sottozona Strevi = 95 q/ha. Sono introdotte ulteriori disposizioni sulla resa che - limitatamente alle tipologie Asti e Moscato d'Asti, può elevarsi fino del 20%, fermo restando il limite massimo di 120 q/ha. In sostanza i superi possono annettersi alla quota DOCG, poiché

la resa ad ettaro da 100 q è passata per Asti spumante e Moscato d'Asti a 115, pertanto la parte di supero si è ridotta a 5 q/ha. Inoltre è ammesso riclassificare a Asti spumante il Moscato d'Asti e Moscato d'Asti vendemmia tardiva entro il 30 luglio successivo alla vendemmia. Vediamo in concreto la situazione a Santa Vittoria. Le uve Moscato, ritirate dalla Campari a Santa Vittoria, sono state 7000 qli di prodotto, con i migliori parametri e condizioni di perfetta maturazione ed equilibrio particolare. “L'annata 2011 riferiscono i tecnici Campari- è stata caratterizzata dall'anticipo della vendemmia, e ci ha permesso di concludere il ritiro in 4 soli giorni. Inoltre, a seguito dell'Accordo Interprofessionale, la resa ad ettaro dai 100 q è passata per Asti spumante e Moscato d'Asti a 115, pertanto la parte di supero si è ridotta a 5 q/ha.” Questo ha permesso ai conferenti di uve, un guadagno superiore. Altri 600 qli di Moscato sono vinificati sul territorio, ed un produttore di grande storia, la Flli Rabino, riferisce: “Abbiamo accolto con fiducia ed entusiasmo la decisione, e già da quest'anno apporremo il marchio Santa Vittoria d'Alba”.

Paolo Stacchini

Conosciamo il Roero



VERSO MONTALDO ROERO: Il percorso in gran parte su strade sterrate con frequenti saliscendi, si snoda tra frutteti, campi, prati, vigneti, boschi con scorci sulle rocche, ampie viste panoramiche. Si attraversa il borgo antico di Montaldo Roero posto nel centro del territorio roerino il cui simbolo è la caratteristica torre medioevale circolare. E' alta 30 metri circa e ha un diametro maggiore di 8 metri e mezzo. Fu fatta erigere verso il 1374 dai Roero accanto ad un antico castello appartenuto ai castellani "De Montaldo", scomparso nel 1700.

Gruppo Escursionistico Nino Calorio



Nelle foto alcuni momenti delle passeggiate roerine.



10° Concorso fotografico del Roero

E' in scadenza, il tempo utile per la presentazione delle opere del 10° Concorso Fotografico sul Roero 2011, con tema: "Roero: La natura nell'arte e l'Arte della Natura".

La giuria, composta da persone qualificate, esaminerà le opere per la graduatoria.

La premiazione del concorso è programmata per il giorno 8 dicembre 2011 ore 11, presso l'Enoteca Regionale del Roero, in Canale, dove le opere saranno esposte in mostra. Consegna delle opere alla Segreteria dell'Enoteca Regionale del Roero.

APPUNTAMENTO CENA D'AUTORE

18 NOVEMBRE
ore 20,00
AL DANIEL'S
(Al pesco Fiorito)
via Canale - ALBA

Il menu è il **gran bollito di un tempo, con vini eccellenti del concorso enologico del Roero.**

Prenotate entro il 14 Novembre.
I posti sono limitati.
Prenotazioni
335-7628816
Gran Maestro;
0173-290450
Carlo Gramaglia;
339-2975954
Federico Prunotto.
E' un menu particolare
Non mancate.

Voglia di aria fresca

La voglia di aria fresca, all'aperto; di relax, per un relativo benessere, i naturalisti consigliano una passeggiata nel territorio Roero, che dispone di giardini, terrazzi, cortili, pergolati, arredi.

Pranzi e cene all'aperto, all'aria libera, contornati dal verde, dopo i viaggi al mare ed ai monti.

Il Roero è una terra incontaminata, che merita una passeggiata a piedi od in bicicletta trekking. La zona sorprende, con le sue distese di vigneti, di frutteti, di verde, di boschi, di querce e di castagno, che originano profumati tartufi bianchi e funghi porcini. Il Roero, copre un territorio di oltre una ventina di comuni, che vanno da Sommariva Bosco a Pocapaglia, e che si estendono sulla sinistra del Tanaro, sino ai confini di Govone con Asti. Inoltre, Montà d'Alba, e Sommariva Bosco confinano con la provincia di Torino. L'ambiente è ricco di bellezze naturali e di suggestive testimonianze del passato: villaggi con luoghi di lavoro e case residenziali. Le strade ed i sentieri si snodano fra colline e rocche, ricche di vigneti, frutteti e boschi, con una flora di sottobosco particolare ed ornamentale.

Ogni comune ha il suo castello, con altre costruzioni storiche; con parrocchie e chiesette ricche di strutture architettoniche che vanno dal 1040 all'800. Molte le torri medioevali, site sulle creste delle colline, che rappresentano altre attrattive particolari per i turisti, unitamente alla catena delle Rocche che da Pocapaglia e Montà si estendono sino ai confini artigiani. E' tutto un prodigio di ingegneria e di storia. Che dire delle vedute panoramiche? La vista spazia dal Levante al Ponente, con vedute verso le Alpi; a mezzogiorno, si nota la bellezza della catena delle Langhe: ai piedi la storica Alba ed il corso del Tanaro, fiume che divide il Roero dall'Albese e dalle Langhe. In queste località non esistono problemi di parcheggio.

Gli uffici turistici sono in grado di soddisfare qualsiasi esigenza dei forestieri: bar, osterie, ristoranti, Bed & Breakfast, alberghi, agriturismo, cantine visitabili senza problemi (con possibilità di stipulare contratti d'acquisto, non solo di vino, ma di frutta, verdura, dolci locali, uova, animali da cortile ecc.). Le strade, sono tutte percorribili, anche se, in alcuni punti, a causa di curve si consiglia di viaggiare rigorosamente sulla destra, utilizzando la corsia di sinistra, solo per il sorpasso, quando il codice stradale lo permette. In caso di stanchezza, fermatevi e gustate il panorama, spaziando l'occhio da sinistra a destra. I Sentieri, sono molti, recuperati in questi ultimi anni; percorsi che i contadini utilizzavano un tempo, in parte rispolverati dai Partigiani, durante le lotte di liberazione. Baldissero d'Alba, Santa Vittoria d'Alba, Pocapaglia, Montà d'Alba, Canale ed altri paesi ancora, dispongono di sentieri puliti, ordinati, sia per le passeggiate che per il Trekking. Queste sono terre calcari, argille, arenarie, ma soprattutto sabbie di antichi mari poco profondi. Così sono nate le Rocche ed i vini Roero Arneis DOCG, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Birbet ed altre varietà ancora, che, con la frutta e la verdura hanno conquistato i palati dei più importanti buongustai. Lo sviluppo del Roero è stato galoppante. Lavorano alla sua valorizzazione i comuni, le pro Loco, l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, l'Unione sindaci del Roero, ed altre associazioni "no profit". Tutti insieme per il benessere di queste terre.

carlo gramaglia

Appuntamenti

NOVEMBRE

Domenica 6 - ore 16
Passeggiata Roerina
Mercoledì 9 ore 19,30
Riunione del
Consiglio Reggente
Venerdì 18 - ore 20
Cena d'autore
Gran Bollito

DICEMBRE

Mercoledì 7 - ore 20
Riunione Consiglio
Reggente
Sabato 17 - ore 17,30
Cerimonia
dell'Investitura
nel Castello di
Magliano Alfieri
ore 20
Seguirà Vija 'd Natal
al ristorante
Trifola Bianca a
Borbore di Veza

Un fiore stroncato

Agnese era il suo nome, ma tutti la chiamavano Agnesina, perché quel batuffolo tutto bianco e leggero, pieno di semplicità spirituale era fatto per stare in cielo con gli angeli piuttosto che in terra con le altre creature.



La conobbi tanti anni fa quando la madre la portava in collegio a trovare il fratello. Non avrei mai pensato che su di lei incombeva una tragedia mortale.

Mi spiego: la mamma e il papà per procurare un avvenire sicuro e sereno alle proprie creature, decretarono di alienare il negozio al paese e trasferirsi in città affidandole a due istituti per l'educazione. Presero in affitto un alloggio e curavano personalmente l'assistenza di Agnesina e del fratello.

Tutto si svolgeva secondo i loro piani, quando Agnesina, il 28 agosto dell'anno 1960, tornando dalla messa nella basilica di Maria Ausiliatrice, fu travolta da una ambulanza, che, andando a salvare una vita, ne sfracellò un'altra: quella di Agnesina. E' facile immaginare l'orribile sciagura, ma non si potrà mai provare le desolazioni del cuore di una madre che l'attendeva per la prima colazione: morte dappertutto, morte di ogni sogno, morte di ogni speranza, morte del cuore materno!

Agnesina aveva da poco compiuto tredici anni. Così i genitori dovettero tornare al paese natio dovendo portare Agnesina al cimitero e lasciarono il figlio in collegio per continuare gli studi e perfezionare la propria preparazione professionale. Tempi duri per una famiglia decimata e dispersa.

La Provvidenza li aiutò a sopravvivere e col tempo venne anche il benessere.

Però non si poteva dimenticare la tragedia di Agnesina. Di fatti in casa la mamma si era fatto un altarino con la foto del suo angioletto e ogni giorno le regalava un fiore.

Il padre si ammalò e raggiunse la figlia al camposanto. La mamma mi confidava che il giorno della morte di Agnesina, sul comodino da notte il libro della "Imitazione di Cristo" era aperto nella pagina di preparazione alla buona morte e sul tavolo di studio trovò una tovaglia incompiuta nei ricami. Quella tovaglia la conservava sempre come una reliquia e volle stenderla sulla mensa eucaristica quando andai a celebrare i santi misteri proprio a casa sua.

Donna di una fede incrollabile e in quella fede trovava la forza di soffrire. Andai spesso a visitarla e sempre si pregava nel nome di Agnesina.

Anch'io sono stato scosso da quei tristi eventi e per quanto siano già trascorsi oltre cinquant'anni mi reco sovente al cimitero dove dorme Agnesina. Più che pregare mi è più facile dialogare con lei. Mi piacerebbe, voi che mi leggete, che poteste incontrare lo sguardo sorridente di quella bambina.

Le foto la rappresentano nella divisa scolastica, con un bianco colletto. Lo sguardo è dolce: più la contempli più la sua forza visiva ti penetra dentro e pare aumenti sempre di più la sua felicità di stare con gli Angeli del Signore.

d. Enrico Grasso

Per semplificare la burocrazia del vino

Lo studio è partito dalla provincia di Asti, ma interessa anche il cuneese, ed il Monferrato, in particolar modo l'Albese, Langhe, Roero, "Fermi restando i nostri compiti e la necessità di assicurare la piena trasparenza degli iter procedurali sui controlli del potenziale viticolo - dichiara l'assessore provinciale all'agricoltura Fulvio Brusa - vorremmo che la Regione Piemonte adottasse una semplificazione e uno snellimento delle procedure, per ridurre la spesa pubblica e rendere più agevole il lavoro dei viticoltori".

Com'è già avvenuto per le variazioni al calendario di raccolta dei tartufi, l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Asti si fa portavoce in Regione Piemonte di una proposta che coinvolge anche altre Province e che potrebbe presto produrre benefici a più livelli: ai viticoltori che vedrebbero snellirsi molti procedimenti, e agli uffici provinciali che abbatterebbero alcune spese delle voci di bilancio, riducendo le comunicazioni cartacee. Già da tempo l'ente pubblico attua la politica di limitazione dell'uso della carta, riducendo la spedizione di lettere



e raccomandate solo in casi strettamente previsti e necessari. Ora nasce però l'esigenza di dare sistematicità a questi comportamenti. A fare da "apripista" è l'Ufficio Vigneti dell'Assessorato all'Agricoltura, logisticamente uno dei più complessi per via dei numerosi controlli e accertamenti che devono essere compiuti sui terreni, anche in virtù dei contributi dedicati al settore, sia a livello locale che comunitario. Il principio base, nell'ottica di un miglioramento del lavoro e un'ottimizzazione del tempo e del denaro, è quello di analizzare attentamente i diversi iter procedurali, andando a eliminare quelle fasi che semplicemente appesantiscono il processo. Per far ciò è indispensabile utilizzare al meglio i nuovi sistemi informatici, quali per esempio lo schedario viticolo. "Facendo riferimento ai dati li presenti - dichiara Bru-

sa - si potrebbero ridurre le verifiche in campo relative all'esistenza dei vigneti o all'avvenuta estirpazione, procedendo, come già si sta facendo, ad un 5% dei controlli a campione".

Quest'anno per la prima volta è stato possibile presentare per via telematica le richieste di idoneità dei vigneti a denominazione di origine. Inoltre a partire dal 1° aprile 2012, con le superfici vitate allineate e certificate, potrebbe essere evitata la richiesta di autorizzazione all'estirpazione da parte del viticoltore e l'emissione dell'autorizzazione da parte della Provincia. A espanto effettuato il conduttore presenterà la comunicazione e in tal modo si aggiornerà automaticamente lo schedario. "Siamo consapevoli delle difficoltà di attuazione di un progetto di questa portata dell'impatto che avrà sull'utenza, in particolare su coloro che sono ancora legati al pezzo di carta - conclude Brusa - e per questo valuteremo attentamente i diversi procedimenti, mantenendo in ognuno alcune fasi di informazione cartacea, a tutela sia dell'utenza che dell'ente".

Ufficio stampa

Ennesimo meritato riconoscimento al nostro cav. Carlo Gramaglia

Giovedì 29 settembre 2011, alle ore 11:30, nella Sala Consiliare del Palazzo comunale di Alba, il Sindaco Maurizio Marelo ha consegnato un ambito riconoscimento a Carlo Gramaglia, Vice Gran Maestro, Direttore de La Roa e del nostro Ufficio Stampa, oltre che di altre testate. L'essenziale motivazione del premio cita il suo sessantennale impegno nel campo del giornalismo e della collaborazione RAI.

Nella stessa occasione il Sindaco Marelo ha pure premiato altri due albesi eccellenti: Angelo Galeasso, per i suoi cinquant'anni di attività a favore dell'arte e Guido Marchisio, per l'impegno nel campo della solidarietà quale presidente dell'ASAVA.

L'Ordine esprime al suo Direttore le più vive congratulazioni, insieme all'augurio di immutato entusiasmo nella vita dell'Ordine. Si ricorda che recentemente al cav. Gramaglia era stato assegnato, nel Concorso Giornalistico del Roero, "Il premio alla carriera".

LA LUNA

La luna, mistero che vive in alto e vicino a tutti noi, in te era simbolo di Libertà e di Amore. Presente dentro di te ti ha accompagnato nel cammino della tua breve vita, dando sicurezza e certezza ai tuoi passi. La sera, la cercavi scrutando il cielo con gli occhi chiusi, in attesa che il sonno avvolgesse i tuoi sogni. Di giorno scrutavi il cielo cercandola con lo sguardo dell'incertezza giovanile. La luna, ora è vicina a te, in alto nel cielo.

Vito Cosentino

Che buone le "duchesse" Sacchero

A Canale, sotto gli antichi portici di via Roma, al n. 39 si trova la pasticceria Sacchero snc, che rappresenta l'élite delle "cose buone dolciarie del territorio".

Entrando in questo negozio, trovi subito una sorpresa: il caratteristico profumo di pasticceria, di cioccolato, ed un interessante banco vetrina. Uno spettacolo con dolci di ogni genere, dalle torte ai biscotti e decine di specialità Sacchero: tutti prodotti con colori accoglienti e riposanti.



un impasto di cioccolato pregiato, appoggiate una sull'altra ed incartate a mano. E' un dolce la cui storia risale al 1920 in una pasticceria roerina. L'immagine è raffigurata da una dama in santuosi abiti di corte, dipinta dal pittore Giuseppe Lodovico. Una delizia unica, "la Duchesse", importante, conosciuta ed apprezzata.



La bottega, ha alle spalle, un grande laboratorio con vari reparti, tutti raccolti, accoglienti, riservati, ordinati, puliti. Ogni stanza caratterizza, un tipo di lavoro.

Titolare è Giuseppe Sacchero, classe 1966, conosciuto come "Beppe", che si avvale di diversi collaboratori.

Le delizie di Sacchero sono "Le Duchesse": due cialde morbide di

specialità, che attira i golosi, è la **torta di Canale "Fior di pesce"**, con pan di Spagna, pesche fresche, un morbido cioccolato, marmellata, frutti di bosco ecc.

Vi è poi un gelato caratteristico, particolare, eccezionale che si distribuisce solo nella gelateria Sacchero, in via maestra ad Alba, punto staccato da Canale; una bottega di richiamo, non solo

per i giovani, ma molto frequentata dai turisti e dalla popolazione.

I profumi ed i vapori salgono dal grande vassoio esposto, nella bottega di Canale. La golosità ti afferra l'anima ed è difficile rinunciare alla tentazione di un assaggio.

Sacchero, è innamorato del suo mestiere. Un uomo che lavora con volontà, coscienza e saggezza, produce dolci che solo lui sa fare. Un uomo che ha saputo progettare, riflettere, provare e realizzare; ora, affiancato da una équipe di personale professionalmente preparato e responsabile. Sono la moglie Bruna, responsabile dell'impegnativo lavoro amministrativo, logistico, legislativo. Trova il tempo per seguire i due eredi: Luca che frequenta la prima liceo; Umberto, iscritto alla I^a media.

La signora Bruna, aiuta ancora nel ritaglio, il marito ed i collaboratori: la sorella di Beppe, Enrica, importante colonna in laboratorio, la commessa Paola in negozio; le bravissime Diana e Sabrina, con Franca, Cristina, Emanuele: tutti a pari merito.

"Nel laboratorio- sotto- linea il signor Sacchero-, provo attimi intensi di sensazioni, allegria

spontanea, che coinvolge i collaboratori e mi appassiona".

Beppe Sacchero ed i suoi collaboratori, sono orgogliosi di trasmettere delle emozioni ai clienti, lavorano tutti con amore, con cura: la loro dolcezza si ricambia con dolcezza.

D - Chi sono i tuoi clienti?

Risponde il "maestro Beppe", "Sono i veri buongustai. Sanno di trovare da noi, dei dolci unici, con il sapore, gli ingredienti naturali, che svegliano le antiche memorie. Una pasticceria che segue le stagioni." Per i clienti il prodotto Sacchero diventa emozione intensa della festa e la loro tristezza lascia spazio alla gioia".

Dietro alle spalle di Beppe Sacchero vi è una grande esperienza: "Mio padre -dice- gestiva a



Corneliano d'Alba una panetteria con pasticceria, Da ragazzo lo aiutavo. Il lavoro nella pasticceria mi affascinava, mi faceva riflettere-. Pensavo. Nel 1995, mi sono staccato aprendo a Canale il primo laboratorio di pasticceria, studiata, meditata. Nel 2004 ho festeggiato i 10 anni di attività e, tre anni fa, mi sono spostato per dare vita ad un grande laboratorio".

Carlo Gramaglia

Ricerca sul peperone negli orti di Bra

Un'importante giornata di ricerca agroalimentare si è tenuta nei giorni scorsi presso gli orti di Bra. All'azienda agricola Bonardo, nell'ambito del progetto regionale orticoltura, sono stati posti a confronto settantun ibridi di peperone, delle tipologie corto e mezzo lungo. Dall'analisi della produzione e dai dati qualitativi, lo scopo era quello di indirizzare i produttori nelle scelte varietali in relazione alle informazioni ottenute sull'adattabilità dei diversi ibridi agli ambienti culturali locali, permettendo così di ottenere un prodotto di qualità, con una buona resa e tollerante alle avversità. All'avvio dell'iniziativa era presente anche il vice sindaco di Bra, Marcello Lusso, che ha presenziato anche alla presentazione delle iniziative del progetto "Valori", inserito nell'ambito del programma Alcotra



dell'unione europea, e che vede come capofila la Camera di commercio di Cuneo e partners italiani il Creso, il Dipavra di entomologia agraria e Agroinnova dell'università di Torino, Coldiretti e la regione francese Provence-Alpes-Côte d'Azur. Nel corso della sperimentazione, sotto il profilo entomologico il progetto prevede il lancio di diversi insetti utili nella lotta agli insetti fitofagi dannosi, così come sono in studio diversi porta innesti per valutarne la resistenza ai patogeni del suolo. Sotto il profilo tecnico, l'intervento è coordinato dal Creso, il consorzio di ricerca e sperimentazione per l'ortofruitticoltura piemontese.

Esce "Lanes", primo disco solista di Cosentino

In uscita alla fine di ottobre "Lanes", primo disco solista del giovane, ma già affermato chitarrista albanese Filippo Cosentino. I nove brani inclusi nel cd, cinque originali e quattro riarrangiamenti e riletture di standards jazz di Benny Golson, Gil Evans, Thelonius Monk e Miles Davis, segnano il momento della maturità per l'artista, che negli ultimi anni ha intrapreso una carriera discografica di successo, come sessionman e arrangiatore, partecipando a produzioni discografiche di numerosi artisti emergenti come Emile Rivera, Luca Mercurio, Dario Dima e molti altri. Il titolo del cd, "Lanes", che in inglese significa corsie, si riferisce ai molteplici stili musicali nei quali Cosentino si spri-



menta: dal jazz, al rock, al pop, al blues, sono il riflesso di una carriera che non si è limitata ad un genere, ma spazia e viene valorizzata dalle contaminazioni. Da segnalare la presenza di ospiti di assoluto rilievo: da Fabrizio Bosso, trombettista italiano celebre in tutto il mondo, a Davide Beatino, bassista di Samuele Bersani. Il disco è in vendita nei concerti e disponibile da acquistare online sui maggiori store musicali della rete come iTunes, e sarà presentato dal chitarrista in una tournée in tutta Italia e con alcune date d'eccezione all'estero, in città come Parigi e Londra. Per informazioni sul chitarrista e sul disco, visitare il sito: <http://www.filippocosentino.com>

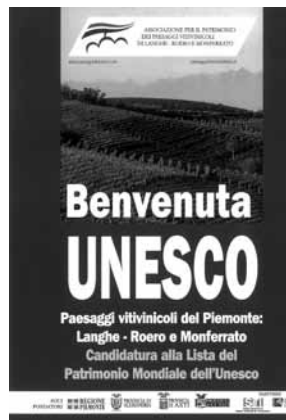
Adriana Riccomagno

ROERO E L'UNESCO: Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe - Roero e Monferrato

E' dell'anno scorso, in questo periodo la notizia che il Roero era di fatto escluso dalla candidatura UNESCO per i paesaggi vitivinicoli del Piemonte mentre erano confermati le Langhe ed il Monferrato. Era incredibile ed inaccettabile dopo le azioni iniziate dal Gran Maestro e dal sottoscritto presso il Sindaco di Alba Avv. Rossetto che aveva appoggiato, allora assieme alle Langhe, anche il Roero, perché era naturale. Poi si sono aggiunti il Monferrato e le zone del freisa e del grignolino e quella dell'Arneis nel Roero è rimasta esclusa perché alcune amministrazioni comunali non avevano ritenuto di appoggiarla temendo vincoli che poi, esposti nelle loro finalità e metodologie, si sono rivelati propositivi. Però la "frittata era fatta" e la strada in salita. Al tre di novembre, nel municipio di Canale, si riuniva per la prima volta la Com-

missione nominata dai Sindaci della Comunità Collinare del Roero con l'incarico e l'obiettivo di recuperare in extremis la candidatura per una Core Zone del Roero dedicata al Vino Arneis. Numerose e direi caparbie riunioni con alcuni Assessori regionali, Ciro e Cavallera ed i tecnici del SITI del Politecnico di Torino, incaricati per la stesura della candidatura, hanno condotto alla determinante riunione a Torino, del sei dicembre, tra i rappresentanti delle tre Province interessate - Cuneo, Asti, Alessandria - e la Regione ove il nome Roero è stato inserito nel titolo della candidatura collegato dal famoso trattino alle Langhe come unico territorio: Langhe-Roero e Monferrato. Anche per il merito dell'Assessore Ciro e del vice presidente della Regione Cavallera il nome e la Buffer Zone del Roero rimaneva nella candidatura Unesco

accompagnata da alcuni importanti progetti di riqualificazione del territorio. Rimaneva ancora da lottare per la Core Zone dell'Arneis, la decima della candidatura, individuata dai tecnici del SITI tra i Comuni di Corneliano, Montaldo Roero, Monteu Roero, Piobesi e Vezza, ma l'iter di presentazione ai primi di gennaio 2011 a Parigi della documentazione ormai pronta e tradotta in inglese non lo permetteva. Ma con determinazione si è ottenuto di poterla inserire nel corso della visita degli Ispettori dell'Unesco. Nelle successive riunioni, in particolare in quella del 14 aprile a Torino all'Assessorato Urbanistica della Regione, per la forte volontà dimostrata da alcuni sindaci si è convenuto di far predisporre dai tecnici del SITI il dossier Core Zone Roero, finanziandolo con i fondi della Comunità Collinare del



Roero. Si è così giunti al primo di settembre quando all'Enoteca Regionale del Roero di Canale è stato presentato il fascicolo integrativo della candidatura della Core Zone del Roero, la decima dedicata all'Arneis, corretta con l'esclusione di Montaldo Roero che presentava solo boschi con l'inserimento di Canale con i vigneti di Mombirone. Un ottimo lavoro che ha convinto o anche i tecnici estensori del valore delle nostre zone. Il presidente dell'Associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, Roberto Cerrato, ha ricordato che la candidatura è l'unica italiana appoggiata dal Ministero dei Beni Culturali ed è l'unica a livello mondiale per questo tema, quindi con buone probabilità di un esito positivo. Nel prossimo mese di Ottobre l'ispettore incaricato, un francese esperto dei temi attinenti il mondo della filiera della viticoltura e del vino, della cultura di queste attività e del territorio che li accoglie, analizzerà autonomamente ed in forma privata i nostri

territori e produrrà una relazione contenente le valutazioni che trasmetterà all'Unesco. Sarà una fase molto importante e delicata che andrà seguita con attenzione e rispetto integrando quello che è stato il lavoro svolto per il Roero e la sua Core Zone. Ovviamente pur nel rispetto dei ruoli non dovrà venire meno la caparbià e la determinazione che ha permesso l'inserimento in *extremis* del Roero nella candidatura alla lista dell'Unesco. Le Amministrazioni comunali interessate, oltre agli atti di adeguamento dei Piani Regolatori dovrebbero (alcune avrebbero dovuto in occasione dell'ispezione) attivare quei primi interventi sulle porzioni di territorio degradate per un primo recupero ambientale, una pulizia dei luoghi, per il decoro che ne consegue. E' partita una campagna promozionale "Benvenuta Unesco" che ha lo scopo di diffondere tra i cittadini le informazioni e creare la consapevolezza dell'importanza di questo possibile riconoscimento come Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Valerio Rosa

Un "Tavolo delle autonomie per il territorio di Alba, Bra, Langhe e Roero"

Nasce il "Tavolo delle autonomie per il territorio di Alba, Bra, Langhe e Roero". Così è stato deciso in una riunione svoltasi lunedì 26 settembre ad Alba, nel palazzo Mostre e congressi. All'invito dei Sindaci di Bra e di Alba, Bruna Sibille e Maurizio Marelli, hanno aderito una novantina di Sindaci ed oltre 15 rappresentanti delle principali categorie produttive e del mondo del lavoro. Hanno partecipato pure il senatore Tomaso Zanoletti, il consigliere regionale Giovanni Negro e l'assessore provinciale Roberto Russo. Ha coordinato l'incontro il presidente dell'Associazione commercianti albesi Giancarlo Drocco. Nel serrato dibattito che ha seguito l'introduzione del Sindaco di Alba, sono emerse la comune preoccupazione per le prospettive non chiare sul futuro dell'ordinamento degli enti locali e la volontà di dare un contributo positivo al dibattito che si è avviato in proposito. Con questa riunione si è quindi dato inizio ad un confronto sui temi delle autonomie per assicurarne una sempre maggiore efficienza e per garantirne nel contempo la continuità come essenziale momento di partecipazione democratica. I convenuti all'incontro hanno però ritenuto che questa azione non debba comportare nessuna nuova struttura, ma che debba caratterizzarsi per la sua leggerezza e snellezza. Di qui l'intesa per la costituzione del "Tavolo delle autonomie", cui le associazioni dei commercianti di Alba e di Bra hanno assicurato un sostegno organizzativo.

LUTTO

Il Gran Maestro, il Consiglio Reggente, i soci dell'Ordine, ricordano con affetto il socio cofondatore cav. Ugo Borgogno Dolenti per la perdita, porgono alla famiglia, le più sentite condoglianze, con un ricordo perenne.

LUTTO

Il Gran Maestro Carlo Rista, il Consiglio Reggente e tutti i Cavalieri dell'Ordine di San Michele del Roero sono vicini al socio cav. Giovanni Botton e famiglia, per la morte della mamma, donna onesta, tutta casa e famiglia.

LUTTO

I Cavalieri di San Michele del Roero, sono vicini, con dolore e commozione, al Cav. Franco Allario, per la morte della mamma Beccaris Ernesta ved. Allario, donna e madre, di grande valore patriarcale.

LUTTO

I Cavalieri dell'Ordine di San Michele del Roero, sono vicini con profonda commozione, ai familiari per la scomparsa del Cav. Battaglinio Eleuterio, persona di grande umanità.

LUTTO

I Cavalieri dell'Ordine di San Michele del Roero, sinceramente dispiaciuti per la triste scomparsa del cav. Teresio Vaschetto, all'unanimità porgono, alle figlie, vive condoglianze.

DESIDERATA

(È una preghiera trovata nell'antica chiesa di San Paolo a Baltimora, datata 1692.)

- Passa tranquillamente tra il rumore e la fretta, e ricorda quanta pace può esserci nel silenzio.
- Finché è possibile, senza doverti abbassare, sii in buoni rapporti con tutte le persone.
- Di la verità con calma e chiarezza, ascolta gli altri, anche i noiosi e gli ignoranti: anche loro hanno una storia da raccontare.
- Evita le persone volgari ed aggressive; esse opprimono lo spirito. Se ti paragoni agli altri, corri il rischio di far crescere in te orgoglio e acredine, perché, sempre, ci saranno persone più in basso o più in alto di te.
- Gioisci dei tuoi risultati, così come dei tuoi progetti.
- Conserva l'interesse per il tuo lavoro, per quanto è umile; e, ciò che realmente possiedi per cambiare le sorti del tempo.
- Sii prudente nei tuoi

affari, perché il mondo è pieno di tranelli. Ma ciò non accechi la tua capacità di distinguere la virtù; molte persone lottano per grandi ideali, e dovunque la vita è piena di eroismo.
- Sii te stesso. Soprattutto non fingere negli affetti e neppure sii cinico riguardo all'amore; poiché a dispetto di tutte le aridità e disillusioni esso è perenne come l'erba.
- Accetta benevolmente gli ammaestramenti che derivano dall'età, lasciando con un sorriso sereno le cose della giovinezza.
- Coltiva la forza dello spirito per difenderti contro l'improvvisa sfortuna. Ma non tormentarti con l'immaginazione. Molte paure nascono dalla stanchezza e dalla solitudine.
- Al di là di una disciplina morale, sii tranquillo con te stesso. Tu sei figlio dell'universo, non

meno degli alberi e delle stelle; tu hai diritto ad essere qui. E che tu sia chiaro o no, non vi è dubbio che l'universo si stia schiudendo come dovrebbe.

- Perciò sii in pace con Dio, comunque tu lo concepisca, e qualunque siano le tue lotte e le tue aspirazioni; conserva la pace con la tua anima, pur nella rumorosa confusione della vita.
- Con tutti i suoi inganni, i lavori ingrati ed i sogni infranti, è ancora un mondo stupendo.
- Fai attenzione.
- Cerca di essere felice.

(traduzione di Enrico Orofino)

LUTTO

Il G. Maestro,
il Consiglio Reggente,
i soci dell'Ordine
dei Cavalieri di San
Michele del Roero,
abbracciano,
con affetto, il collega
cav. Antonio Marellò
per la scomparsa
del padre.

Rifiuti nei boschi e lungo le strade



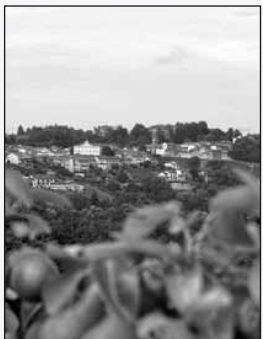
È bene ricordare che il trasporto e l'abbandono di certe tipologie di rifiuti, classificati dalla norma vigente come "pericolosi" (gli elettrodomestici usati, le batterie per auto esauste, i residui di oli minerali o vernici, le gomme ed altro) comporta sanzioni penali ed amministrative. Non viene deturpato solo il paesaggio o l'assetto urbano per un fatto meramente estetico, ma viene inquinato

l'ambiente circostante per le sostanze chimiche pericolose in essi contenute ed arrecano danni anche alla salute dei cittadini. Importante in questi casi è che i cittadini segnalino sempre tali situazioni agli enti preposti, in particolare ai Carabinieri sul numero di emergenza 112, che eseguiranno le opportune verifiche ed i controlli necessari dando corso alla segnalazione ricevuta.

LE POESIE DI TONI TAVELLA (3)

Dopo i comuni di Vezza e di Canale, ora presento la poesia di Montà d'Alba in italiano ed in piemontese di mio cognato, Toni Tavella, raccolte in un libro di tutti i paesi del Roero. Tavella a Roddi, al concorso nazionale di poesia 2011, ha vinto il secondo premio, su 1500 poesie accreditate al concorso.

Giacomo Bertola



(LA) MONTÀ

Da la Montà (dla Pàuta) a brilia 'n sol malavi,
èn n' ivèrn ch' as na riva
a pass da luv. Un grech al tròt dai brich a s-cianca
dèriere feuje ai branch ch' as drisso, d' onda adasi
a s' embaron-o 'l niole.
Chèi vire, al fè dèl di, quandi la fum a s' àussa
dai bisochèt, as chèrd èncora 'd voghi 'l fare
e 'd senti ij crii ravass dè 'l tropeje dl' imperi
ch' a s' es-na van a bataja.
A basto ij toch dèl cioché dèl santuari, tra ij bion
patan,
a cassè 'l tube 'd ceja ch' as na monto dal pian.
A l' è li che 'l Roé
a l' è viv, ènt la glòria èd tosche 'd castagné.
N' aria 'd festa, 'l maron-e crovò a son da jè pniss
ch' a s' es-ciapo. Stasseira
'nt èl ca
as dirà 'd longh rosari e as tastran ij mondaj,
èn tirand èl vin neuv. A riveran doman
èl fiòche
giori ai brich. Già 'd matin un volé giugarin
'd lijavi
s' èl tirele ch' a calo sij pèndèis vèr èl Tani
a s' esmon a 'n vej dé
o a na faia vaudan-a ch' a regnava 'nt la val.
Ai Pilon i-é già 'n vel èd cisampa lingersa.
A son cò pelerin
ij bei ciri ch' a calo, èn lassand na fiorenza
'd piotin-e.
A l' è 'n cel, col ch' as deurv a badeuj, ch' a dà l' andi
a la festa; e ij din-dan ch' a s' esbardo tra ij zembo
dij mei
a son già da Di Nial.

MONTA' D'ALBA

Dalla Montà (del Fango) brilla un debole sole,
in un inverno che giunge
a passi da lupo. Un vento di grecale al trotto (giunto) dai bricchi strappa
ultime foglie ai rami che si rizzano, dove adagio
si ammucchiano le nuvole.
Qualche volta, sul fare del giorno, quando il fumo si alza
dai comignoli, si crede ancora di vedere le fiamme
e di udire le urla feroci delle truppe dell' impero
che vanno in battaglia.
Bastano i rintocchi del campanile del santuario, tra i tronchi degli alberi
nudi,
a cacciare le volute di nebbia che salgono dal piano.
E' lì che il Roero
è vivo, nella gloria dei boschi dei castagni.
Un' aria di festa, le castagne sono cadute dai ricci
che si aprono. Questa sera
nelle case
si reciteranno lunghi rosari e si assaggeranno le caldarroste,
spillando il vino nuovo. Giungeranno domani
le nevi
sui bricchi. Già al mattino un volare giocoso
di cinciallegre
sui filari di viti che calano sui pendii verso il Tanaro
si offre a un vecchio dio
o a una dea silvana che regnava nella valle.
Ai Piloni c' è già un velo di brina leggera.
Sono anche pellegrini
gli uccelli che calano, lasciando una fioritura
d' impronte di piccole zampe.
E' un cielo, quello che si apre a squarci d' azzurro, che dà l' avvio
alla festa; e gli scampanii che si spargono tra i fianchi dei colli
sono già da Natale.

Piante officinali in cucina



Rosmarino - *Rosmarinus officinalis* L.

E' un arbusto cespuglioso, sempreverde, molto ramificato, alto 1-2 m, a foglie sessili, opposte, strette ed intere, a bordi fortemente riflessi, di consistenza coriacea, verdi scure nella pagina superiore, biancastre e tomentose nella pagina inferiore. I fiori azzurri o lilla, raramente bianchi, sono disposti verso l'apice dei rami. Il frutto è un tetrachenio.

E' una pianta spontanea della regione mediterranea, largamente coltivata negli orti. La parte utilizzata è costituita dalle foglie e dalle sommità fiorite. L'essenza di rosmarino che contiene pinene, borneolo, cineolo, canfora, ecc., ha proprietà stimolanti e antispasmodiche ed è utile nelle dispesie atoniche e

nelle gastralgie.

Le foglie sono anche adoperate come condimento nella cottura di carni, pesce sia al forno che alla griglia, selvaggina, carni ovine, ecc. La parte aromatica si addice a salse e ragù, minestre di verdura, fritti e nella preparazione di focacce e pani speciali.

Rucola - *Eruca sativa*

Erba aromatica diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo.

Si coltiva in molte regioni italiane per dare sapore alle insalate primaverili (rughetta). L'aroma è molto forte per cui va usata con cautela. Molto simile alla Eruca sativa, è la diplotaxis tenuifolia (erba diavola), erba perenne che si trova nei gerbidi e nelle zone pietrose.

A parte alcune virtù afrodisiache che il volgo gli attribuisce, si può utilizzare oltre che nelle insalate nella preparazione

di piatti primaverili a base di uova e nella preparazione di salse che danno freschezza e sapore a paste e a gnocchi di patate.

Ruta - *Ruta graevolens* L.



E' una pianta vivace a fusti ramificati, di 80 cm di altezza, a foglie glauche. Le infiorescenze a corimbo portano dei fiori gialli, con fiore centrale pentameri e gli altri tetrameri. Il frutto è una cassula subglobosa. Tutta la pianta emana un odore sgradevole.

La ruta è spontanea in tutte le regioni mediterranee. E' adoperata tutta la pianta, raccolta in fioritura.

I principi attivi sono rappresentati da un glucoside, la rutina e da un olio essenziale.

La ruta è impiegata in liquoristica e per aromatizzare la grappa.

In cucina va adoperata con molta cautela e in dosi limitatissime.

Armando Cordero
(continua 26)



L'ARTE SACRA NEL ROERO



Monticello d'Alba
Località La Valle.
(foto di Oreste Cavallo)



Dipinto
del pittore
Gianni Mana.

Magia di Natale in località Mombello.
(foto di Enzo Massa)



Auguri a tutti di
Buon Natale ed un Felice 2012

Suoni dalle colline del Roero e delle Langhe



Dal 10 luglio al 4 agosto il Roero e le Langhe hanno visto una serie di concerti (5^a edizione), organizzati da Alba Music Festival, con la direzione artistica del prof. Giuseppe Nova. Purtroppo, per impegni ho assistito ad uno solo di questi concerti, il giorno 30 luglio, nel cortile della Casa Vinicola Mascarello, in La Morra. **Musiche di Bach to Jazz. Maestri:** Giuseppe Nova (al flauto) Rino Vernizzi (fagotto e pianoforte), Saverio Miele (contrabbasso) e Marco Puxeddu (batteria). Due ore di applausi continui, per i quattro docenti, fatti rientrare più volte sul palco. In questa ed altre serate hanno dato non solo il cuore, ma anche l'anima. Era l'ultimo del programma 2011.

c.gr.

Le delizie Autunno-Inverno

Autunno-inverno, sono stagioni eccezionali per il Roero e le Langhe, sia per il clima, che per la gamma di prodotti eccezionali, che la terra ci offre, con la tipicità di una gastronomia albesse eccellente.

FRUTTA, di ogni tipo e varietà: pere, mele, noci, kiwi, uva, nocciole ecc. reperibile sia sui mercati che nei negozi.

VERDURE come cavoli, cavolfiori, insalata, zucchine, cardi, spinaci, carote, porri ecc.

Ma, la grande specialità, nel nostro territorio, è **la pera Madernassa**: un frutto che nasce da una pianta che si trova solo nelle nostre terre.

Una squisitezza che può essere consumata cruda oppure utilizzata per la preparazione di vari dolci. Ottime sono le pere cotte nel vino rosso Nebbiolo, con le spezie.

VINO: alle porte del Natale, arriva il vino Novello, frutto della annuale vendemmia, vino che si affianca ai grandi prodotti del Roero: Roero DOCG

(rosso), Roero Arneis DOCG (bianco), Favorita Langhe DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC ecc.

LA CUCINA, ha un orientamento autunno-inverno, verso i piatti di un tempo: bagna caoda, fritto misto, bollito di carne mista ed ancora: "raviole" al sugo, tagliatelle al ragù, arrosto, selvaggina, tartufi bianchi d'Alba, profumatissimi, tome di Langa ecc. Cappone e tacchino sono i piatti di Natale, con il budino della nonna al cioccolato con amaretti.

Canale che da sempre è considerata la città capitale del Roero produce prosciutti cotti al forno, bagnati con vino Roero Arneis DOCG: una tradizione delle famiglie Faccenda, che si tramandano la ricetta da padre in figlio, da zio a nipote. E' una pietanza che rappresenta per i roerini un simbolo. I vini del Roero sono componenti fondamentali di abbinamento ad ogni menu.

c.gr.