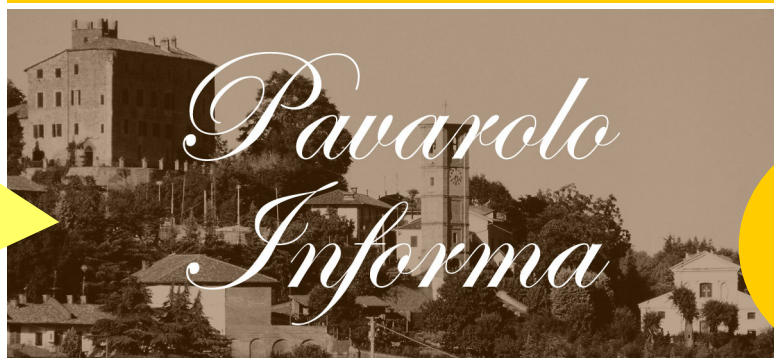




Non trovi più l'articolo o la foto che avevi visto su **Pavarolo Informa**? Tutti i vecchi numeri sono su [www.comune.pavarolo.to.it](http://www.comune.pavarolo.to.it)



**Novembre 2006**

## APPUNTAMENTI

- \* **24/11** Assemblea dei soci della Pro Loco alle ore 21 nel salone della scuola elementare
- \* **01/12** Cena sociale della Pro Loco ore 20,30 al ristorante "Esterina" di Baldissero.
- \* **08/12 Festa del Ringraziamento:**
  - \* Ore 10,30 Messa nella chiesa parrocchiale e benedizione dei trattori
  - \* Filarmonica chierese e aperitivo
  - \* Pranzo al Ristorante del Castello



Dettagli a pagina 6

## Piccoli Comuni: associarsi per sopravvivere

Per contenere la spesa pubblica, il Governo con legge delega sul Codice delle Autonomie, prevede che per molte funzioni (da definire) la gestione associata diventi obbligatoria per i Comuni con meno di 3 mila abitanti (Pavarolo ne ha 900). Stesso obbligo per quelli fra 3 e 10 mila abitanti se non riescono ad assicurare precisi livelli qualitativi indicati dall'Authority del Ministero degli Interni. Il provvedimento riguarda circa 7 mila Comuni, l'86% del totale di quelli italiani. Si tratta di mettersi insieme e fare sinergia nella gestione dei vari servizi di competenza comunale: uffici tecnici e tributi, urbanistica, edilizia privata, polizia municipale, trasporti,... Più difficile realizzare i servizi anagrafici, più complessi dal punto di vista normativo e a stretto contatto col cittadino. Se la strada sembra vada nella direzione giusta, ridurre i costi dell'amministrazione locale accorpando uffici di vari Comuni trasferendo i rispettivi dipendenti alle Unioni, ci sono alcune storture legate proprio a questa disciplina che devono essere corrette. Alle Unioni sono applicate le stesse misure previste (in fatto di organici) ai piccoli Comuni, ma a differenza di quest'ultimi, le Unioni possono e devono

crescere finendo di sfiorare i parametri. Questo problema è stato analizzato dal congresso dell'ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) che si è tenuto a Bastia Umbra dal 25 al 29 ottobre ed al quale è intervenuto anche il nostro sindaco Sergio Bossi in qualità di presidente dell'Unione della Collina Torinese. L'intervento di Bossi è stato riportato, come caso emblematico, da "Il Sole 24 Ore" del 30 ottobre.

### "Se non cambia le Unioni chiuderanno i battenti" ammonisce Sergio Bossi



Pavarolo da alcuni anni aderisce all'Unione della Collina Torinese che comprende 9 Comuni con 25 mila abitanti. "Il paradosso nasce dal combinato disposto da tre leggi: la Finanziaria 2006 (Berlusconi), che ha imposto di tagliare dell'1% rispetto al 2004 le spese del personale, la manovra d'estate e la Finanziaria 2007 (Prodi) che ribadiscono la stretta sul

personale e il divieto assoluto di assumere se non si rispettano i parametri. — ha ribadito il nostro sindaco al Congresso ANCI e poi ripreso da "Il Sole 24 Ore" — Oggi, la gestione ordinaria dell'Unione è svolta da tre dipendenti. Da quest'anno si coordina la polizia municipale ed è stato avviato il pattugliamento del territorio in tutti i 9 Comuni. Per avviare questo servizio è stato necessario concordare trasferimenti di organici, lo scioglimento di convenzioni, l'acquisto di dotazioni. Tutto questo, però, ha comportato per l'Unione un aumento di spesa per il personale superiore al 2004, peraltro finanziato quasi totalmente dai proventi delle multe. Faccio notare che si tratta di un trasferimento di spesa dai Comuni all'Unione. Visti però i vincoli imposti, se questi paradossi non saranno corretti, saremo costretti a gettare la spugna. Dal 2007-2008 non sarà più possibile attivare il servizio di pattugliamento nei nostri paesi e ciò provocherà comprensibile malcontenti dei nostri cittadini".

## Successo internazionale per la Biennale di Pittura

Ha chiuso i battenti a fine ottobre, la 5ª Biennale internazionale di pittura "Felice Casorati" riservata agli allievi delle Accademie italiane di Belle Arti. Il prossimo anno la mostra sarà ospitata dall'Istituto Italiano di Cultura di Cracovia (Polonia) che è stata presente all'esposizione pavarolese ospitata nel salone della scuola elementare. L'evento artistico ha avuto una notevole rilevanza negli ambienti artistici ponendo il nostro paese al centro dell'attenzione nazionale ed internazionale. Il giorno dell'inaugurazione della Biennale è anche stato scoperto il nuovo mosaico posto sul muro all'ingresso del paese, all'incrocio tra le vie Maestra e Casorati. E' la riproduzione di un disegno del grande maestro pavarolese Felice Casorati, "Donna dormiente" realizzato della ditta Toniutti Nova Mosaici.

## Cappella di San Sebastiano



Sono in corso, in questi giorni, i lavori di restauro della cappella di San Sebastiano. La chiesetta che sorge al bivio fra le strade che portano ai "Tetti" con quella per il "Mondo" e la "Canonica", Aveva bisogno di un intervento manutentivo di consolidamento e rifacimento del tetto. I lavori, si prevede termineranno entro la fine dell'anno, sono stati affidati all'impresa Nesci.

L'intervento è previsto nel programma pluriennale di restauro di chiese, cappelle e piloni votivi, che il Comune ha in corso. Il restauro di San Sebastiano, patrono dell'omonimo borgo pavarolese, costerà 4 mila euro.

## Ognissanti

I primi giorni di Novembre è tradizione recarsi in visita ai cimiteri nel ricordo dei cari defunti. Tradizione che anche a Pavarolo si ripete. I cimiteri si affollano. Si puliscono e si addobbano con fiori le tombe. Per molte persone questi riti sono solo ostentazione, ma di questo non vogliamo parlare. Questi giorni, attraverso le visite ai nostri cari che hanno lasciato questa vita, sono anche l'occasione per incontrarsi con gente che non si rivedeva da tempo. Occasione per ricordare e per riflettere sulla nostra vita, quella già passata e quella che sarà. Un momento per fermarsi, ricordare chi ci ha preceduti, pensare... magari portare un fiore sulla tomba di chi non ha più nessuno. Anche quest'anno, nei giorni dedicati ai morti, nel nostro piccolo cimitero di Pavorolo, ci siamo riuniti per la messa pomeridiana celebrata dal parroco.

**L'Ufficio Tributi informa la cittadinanza.** Chi, negli scorsi anni, ha effettuato dei lavori che hanno migliorato le caratteristiche della propria casa e/o alloggio, aumentandone il valore, senza che ne sia stata data comunicazione al Catasto, pur se in buona fede, (anche se la denuncia di variazione del classamento era ed è, oggi più che mai, obbligatoria ai sensi dell'art. I commi 336 e 337 Legge 30,12,2004 n.311) potrà mettersi in regola con la dichiarazione Ici, pagando una sanzione ridotta pari al 6% dell'imposta o della maggiore imposta dovuta oltre che gli interessi moratori calcolati al tasso legale (attualmente 1,375 % semestrale). Come è noto, la delibera era stata adottata dal Consiglio Comunale in data 28.3.2006. Il termine ultimo per usufruire di tali agevolazioni scade il 31.12.2006. In ogni caso, per coloro che regolarizzano spontaneamente la propria posizione, l'imposta non è dovuta per gli anni fino al 2002 compreso; diversamente l'imposta sarà dovuta con decorrenza retroattiva fino a 10 anni, oltre alle sanzioni e agli interessi di legge.

Coloro che fossero interessati a sistemare la propria posizione potranno rivolgersi all'Ufficio Tributi.

La denuncia di variazione catastale in caso di migliorie apportate al proprio fabbricato, come detto, è obbligatoria e, a titolo esemplificativo, è riconducibile ai seguenti casi:

- variazioni nella composizione interna dell'appartamento conseguenti a presentazione di regolare progetto al Comune, che abbiano comportato diversa distribuzione interna delle murature;
- creazione di nuovo servizio igienico all'interno dell'immobile in luogo di servizio igienico esterno;
- mutamento di destinazione d'uso dell'immobile (ad es.: da abitazione a ufficio o studio professionale o attività produttiva);
- ampliamenti, anche mediante collegamenti verticali con piani sottotetto o con piani interrati;
- fabbricati rurali che hanno perso il requisito di ruralità (es.: in caso di successione o acquisto di fabbricati rurali in capo a soggetti non coltivatori diretti).

## I nuovi orari dei medici (in vigore da ottobre)

| Orario medici | Faletto<br>0119408703  | Lagorio<br>0119416724  | Bessé<br>0118981329   | Cavallone<br>0119407084 349-5249809      |
|---------------|------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------------------|
| Lunedì        | Pavarolo 8:30-11:30    | Pavarolo 16:00-19:00   | Baldissero 9:00-12:00 | Andezeno 11:00-13:00                     |
| Martedì       | Montaldo 8:30-11:30    | Baldissero 16:00-19:00 | Andezeno 14:00-17:00  | Andezeno 9:00-11:00                      |
| Mercoledì     | Pavarolo 16:00-19:00   | Baldissero 16:00-19:00 | Baldissero 9:00-12:00 | Andezeno 9:00-11:00 Pavarolo 14:30-15:30 |
| Giovedì       | Baldissero 15:00-18:00 | Baldissero 15:00-18:00 | Pavarolo 14:00-17:00  | Andezeno 17:00-19:00                     |
| Venerdì       | Baldissero 8:30-11:30  | Montaldo 8:00-11:00    | Andezeno 9:00-12:00   | Pavarolo 8:30-9:30 Andezeno 14:00-15:00  |

**Bessé** per le visite domiciliari telefonare al numero **011-8981329**. Il numero di cellulare **333-9904492** è attivo negli orari ambulatoriali e al mattino fino alle 12:00. Le visite ambulatoriali salvo le urgenze vengono effettuate su appuntamento e telefonando al numero **348-7559538** negli orari di ambulatorio.

**Lagorio** le visite domiciliari vengono effettuate nei giorni feriali e prefestivi su richiesta da far pervenire entro le 10:00. Nei giorni prefestivi l'ambulatorio resta chiuso.

**Guardia Medica 011-94294301**



Una delle grandi ambizioni di Pavarolo Informa è costituire un archivio fotografico di Pavarolo che possa documentare la nostra storia da inizio '900 ad oggi. Vorremmo, con la collaborazione di tutti, creare un archivio di foto antiche e moderne che riguardino persone, luoghi e eventi del nostro paese. Se riusciremo a raccogliere materiale a sufficienza è nostro intento realizzare una mostra fotografica nel 2007. Sarebbe bello raccontare la nostra storia attraverso luoghi e persone di ieri e oggi! Se avete voglia di immergervi nelle nostalgie dei vostri vecchi album di foto fatelo pensando anche al nostro progetto. E' importante conservare i ricordi e la storia. E la storia siamo noi, con i nostri avi nelle cascine, nelle festa di piazza, nei matrimoni e nelle guerre. Attendiamo il vostro contributo e soprattutto il vostro entusiasmo!



## Come aderire

L'archivio sarà diviso in 2 sezioni:

**Sezione1** – Foto Antiche. Sono le fotografie che documentano il passato e che oggi non sarebbero più realizzabili perché riguardano luoghi e persone che non ci sono più o sono profondamente mutati.

**Sezione2** – Foto Moderne. Sono le fotografie che documentano il presente ed hanno contenuti di interesse in quanto ritraggono luoghi, persone ed eventi che è bene conservare per averne traccia in futuro.

Per entrambe le Sezioni esistono 3 Temi:

**Tema1\_Luoghi.** Si tratta di fotografie urbane e rurali scattate sul territorio del Comune di Pavarolo; di particolare interesse le immagini che documentano aspetti rilevanti del territorio e delle attività umane che su esso ricadono.

**Tema2\_Persone.** Si tratta di fotografie di ritratti singoli o a gruppi di persone (ed anche animali) di Pavarolo; di particolare interesse collezioni di immagini che siano collegate fra loro secondo l'albero genealogico. I ritratti che abbiamo sullo sfondo elementi territoriali di Pavarolo saranno particolarmente apprezzate.

**Tema3\_Eventi.** Si tratta di immagini per loro natura effimere la cui documentazione è, per questo motivo, ancora più importante; di particolare interesse le feste popolari e gli eventi pubblici.

**Pavarolo Informa**, nel suo ruolo di associazione culturale, costituirà questo archivio assumendosi l'onere di fare copia del materiale originale pervenuto che verrà immediatamente restituito al proprietario. Le foto possono essere stampe, negativi, diapositive, file. Per adesioni e informazioni contattare Enrico Aliberti (348-2235601) o inviare e-mail a [Pavarolo Informa](mailto:Pavarolo Informa) ([pavaroloinforma@yahoo.it](mailto:pavaroloinforma@yahoo.it))

## Fotografando Pavarolo

Pavarolo è un gioiello per chi ama la fotografia. Il nostro grazioso borgo medievale riserva molte sorprese a chi lo inquadra attraverso il mirino di una macchina fotografica. Chi ama esplorare troverà angoli e punti di vista mai notati prima.



Foto 1



Foto 3



Foto 4



Foto 6

La piazza, per cominciare, con la torre campanaria (e la sua scalinata), la chiesa (senza dimenticare il retro esterno dell'abside di antichi mattoni) ed il castello. E' uno spazio ricco di prospettive nel quale è facile ottenere composizioni originali e sempre belle (foto 1). Panorami di Pavarolo molto belli posso essere ritratti dalla strada che arriva da Baldissero, sia dal curvone alto (foto 2) che dall'avvallamento dove c'è il cartello

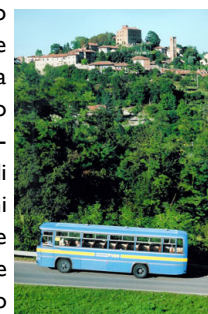


Foto 2

di inizio paese (foto 3). Per ritrarre al meglio il borgo medievale recatevi nella zona di Tetti Fantini (foto 4); qui, specialmente con la luce del pomeriggio, il borgo antico si staglia in tutta la sua bellezza offrendo anche le viste dei castelli di Montaldo e Marentino. I mattoni antichi di Pavarolo e le sue pietre danno un bel tono cromatico anche quando la luce non è perfetta. Altro luogo veramente interessante dai

quali fare fotografie è il giardino del Castello (foto 5) che essendo privato offre solo qualche opportunità durante qualche evento pubblico; da qui il panorama, con la torre in primo piano sulla piazza e scorci verso Baldissero e le lievi colline del chierese, è maestoso. Inoltre tutta la zona perimetrale al castello (lati via Barbacana e via Maestra) offre molti angoli di antico sapore che possono fornire ai curiosi belle fotografie.

Fuori dal centro sono molti i luoghi interessanti: innanzitutto la bella chiesa di San Defendente (foto 6) ora perfettamente ristrutturata e molto bene posizionata per essere fotografata; ha dei bei colori e viene sempre bene. Più in là, appena oltre il confine comunale, è bellissimo lo scorcio che coglie in linea Baldissero e la cupola della basilica di Superga; voltandosi un po' verso destra si apre invece uno visuale su verso il chivassese e le Alpi. Altro scorcio bellissimo in questo genere riguarda il castello di



Foto 5

Bardassano ed il massiccio del Rosa, ma dalla zona di via del Mondo. Non vi eravate mai accorti di tanta pregiata bellezza? Ed allora armatevi di macchina fotografica e vivete una giornata da turisti a Pavarolo! Non aspettate i climi miti della primavera ma sfruttate le belle giornate invernali che sono molto più limpide. Così aiuterete la crescita del

nostro archivio!

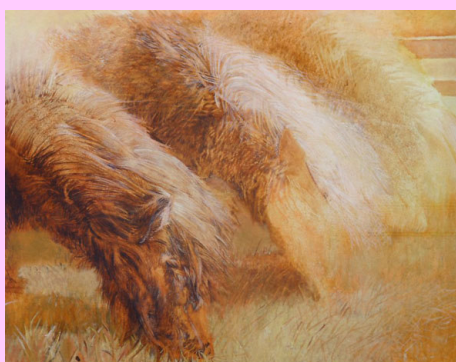
## Che bello per la nostra scuola ospitare la Biennale di pittura!



Durante la Biennale abbiamo potuto con tutta calma gironzolare tra le opere di tanti artisti e ammirarle. Noi insegnanti ci siamo accorte che i bambini davanti alle opere hanno molte cose da dire: è stato bello anche per noi guardare quei quadri attraverso gli occhi dei nostri alunni che non esitano a mostrare stupore, ammirazione e perché no, anche talvolta disapprovazione, osservare i particolari che più li attraggono loro e il loro modo spontaneo di porsi di fronte all'arte.



Abbiamo così deciso di dar voce anche alle loro opinioni e li abbiamo fatti votare le opere da loro preferite. Ecco i quadri più votati dai nostri bambini con le loro "recensioni".



**PRIMO POSTO A.Kruszak Senza titolo.** I colori di questo quadro sono caldi e piacevoli, soprattutto il giallo e l'arancione. I cavalli sembrano fatti di fieno e sono così belli che trasmettono simpatia ed emozioni come quelli veri. Sarebbe bello dare loro da mangiare e salirci sopra per andare un po' a spasso!



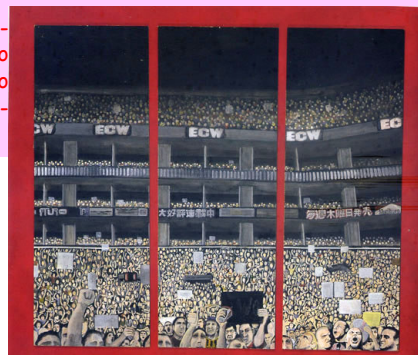
**SECONDO POSTO Lukasz Wojtanowski Senza titolo**

Questa immagine ci immerge in un dolce paesaggio invernale. Viene voglia di sedersi a quel tavolino per guardare la neve fuori sorseggiando una bella cioccolata calda. Il paesaggio riflesso sul tavolino poi l'abbiamo trovato strepitoso!

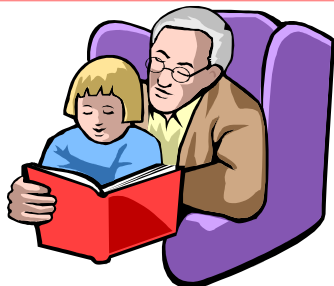
**TERZO POSTO L'Abbate Fabrizio Folla.** Questo quadro è bellissimo perché sembra vero ed ha tantissimi particolari. Le facce delle persone in primo piano hanno diverse espressioni, mentre sullo sfondo si perdono e non le distinguiamo più. Questo quadro è piaciuto soprattutto ai bambini di prima e seconda perché fa pensare all'emozione di uno stadio affollato per una partita o un evento sportivo importante.

**QUARTO POSTO Bignamini Margherita Infanzia**

In genere le emozioni e le espressioni di un viso in un disegno le vediamo soprattutto dalla bocca ma in questo quadro sono tutte negli occhi del bimbo. Il resto del viso è sfocato e fa venire in mente tanti ricordi. E' l'immagine di un'infanzia felice.



## I nonni raccontano e i bambini ascoltano



Dopo i nonni i vigili e i sorveglianti ecologici dell'Olmotto, è ai nastri di partenza un'altra iniziativa promossa dall'assessorato ai servizi sociali per il volontariato degli anziani a favore del Comune. Questa volta, si tratta di formare un gruppo di nonni che si avvicenderanno a raccontare le esperienze delle loro vite agli scolari della scuola elementare "Felice Casorati". Direzione didattica e maestre hanno accolto con favore la proposta dell'assessore Eleonora Benvenuto Sorba. Anello di congiunzione tra la scuola ed i nonni saranno tre maestre in pensione: Enrica Pronzato Pannoni, Carla Fogliati e Filomena

De Thomasis. Un gradito ritorno, il loro, nelle aule e tra quei banchi che per tanti anni sono stati luogo delle loro missioni educative. Molti loro ex allievi, ormai adulti, sono oggi genitori di quei bambini ai quali è rivolta quest'iniziativa. Le maestre Enrica, Carla e Filomena saranno le "facilitatrici" per i nonni che saliranno in cattedra e dovranno scegliere insieme alle insegnanti in carica i percorsi e gli argomenti di questi utili incontri. Gli anziani, non è necessario siano nonni, che vogliono aderire a questo interessante progetto devono dare la loro adesione in Comune.



# Bagna Cauda

Con l'arrivo dell'autunno la natura muta i suoi colori, le foglie ingialliscono e pian piano, cadendo, lasciano spogli gli alberi; il paesaggio rurale si imbrunisce con macchie color rosso. Soffiano i primi venti e salgono le nebbie umide. Dopo le semine e le vendemmie, la campagna sembra voglia riposare. Nelle case si accende il riscaldamento e le cantine emanano il profumo asprigno del vino novello che fermenta e matura nei tini. Questo clima di pace apparente, anche se quest'anno le condizioni del tempo paiono di un'estate prolungata, è propizio per ritrovarsi con amici e parenti ed assaporare gli antichi sapori della cucina piemontese, semplice e genuina. E' il tempo insomma di una buona bagna cauda!

Dall'orto si taglia il cardo, precedentemente sbiancato. L'esperto contadino, qualche settimana prima, ne ha avvolto i gambi nella carta (quella da giornale oppure quella gialla del pane, i più moderni utilizzano il nylon nero), legandoli bene e riscoprendoli di terra. Questo trattamento, che non lascia penetrare la luce, rende bianchissimi i gambi dei cardi. Un ortaggio, povero, di origini celtiche (cresce spontaneo nelle terre alte della Scozia) è l'accompagnatore ideale della bagna cauda, anche se sulle tavole che vengono imbandite si portano una serie infinita di altre verdure di stagione: *ciapinabò*, verza, sedano, finocchio, peperone sott'aceto, insalate varie, cipolle cotte, barbabietola rossa. Qualcuno osa perfino con le fettine di coscia di vitello tagliate all'albese. E i vini? D'obbligo i rossi piemontesi. Per eccellenza Barbera, Dolcetto, Grignolino. Ma per noi, che siamo nel cuore del chierese e vantiamo la primogenitura della vera bagna cauda, è tassativo bere la Freisa di Chieri. Al femminile, come la Barbera, sono vini che fanno eccezione nel genere grammaticale. La Freisa di Chieri ha un color rubino non troppo intenso e un gusto leggermente acidulo che si ammorbidisce con l'invecchiamento. Vino "nervosetto" che facilita l'allegria conversazione. Non può mancare sulla tavola il pane casereccio per "pucciare" nella bagna e il nobile grissino *Rubàt*.

La bagna cauda è un piatto povero? Di-

pende. Certo che i suoi ingredienti, anche se non sono tantissimi, in quanto a calorie ne sprigionano quantità sufficienti a spegnere il riscaldamento domestico.

Una volta, i nostri vecchi cucinavano la bagna in maniera oggi immangiabile. Sminuzzavano l'aglio a fettine e lo friggevano nell'olio. Il "fujot", nel quale si cuoceva la bagna, veniva posto al centro della tavola e i commensali vi intingevano le loro verdure proteggendo le colate dell'olio con un tozzo di pane. Ogni tanto, il "fujot" veniva tolto dalla tavola e messo a riscaldare sulla stufa. La bagna avanzata al termine della cena veniva scaldata e consumata nei giorni successivi.

Al giorno d'oggi anche la tradizione della bagna ha subito variazioni. E' buona norma cucinarla sempre nel "fujot" di terra cotta, ma ogni commensale ha a disposizione un "fujotin" personale: un fornello in terra cotta al fondo del quale è possibile accendere una candelletta per mantenere sempre calda la bagna.

Ogni cultore di questa specialità piemontese ha la sua ricetta personale che sovente mantiene come un segreto di famiglia. Da Franco Tabacco, il decano dei nonni vigili pavarolesi, siamo riusciti ad ottenere la sua ricetta molto apprezzata dai numerosi amici del circondario che in questi periodi ambiscono nel frequentare la taverna della sua comunità: tre famiglie con a capo le sorelle, le figlie di *Giovanin Tuniet*.

La presenza di Franco, persona mite, laboriosa e silenziosa, si odora: è l'inconfondibile sigaro toscano acceso e spento, ma perennemente incollato alle sue labbra. Mentre ci spiega la sua ricetta è sovente interrotto dalle spiegazioni della moglie Adriana, eccellente cuoca canterina della comunità, che precisa: *"Sulla bagna cauda di Franco non si discute. Sia però chiaro che la provenienza della ricetta è Tuniet. Mio marito Franco ha imparato da mia mamma Lina"*. Dopo queste premesse veniamo finalmente alla ricetta.

**Gli ingredienti.** Dose per 6 persone: 6 teste d'aglio, 10 acciughe salate, 4 bicchieri di olio (non extravergine), 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaino di conserva di pomodoro. Proporzionare le quantità al numero dei commensali.



**Come si cucina.** Pulire l'aglio, liberando gli spicchi dalla spata. Eliminare eventuali germogli verdi interni agli spicchi. Mettere gli spicchi in pentola con acqua e portare in ebollizione. Appena gli spicchi d'aglio si ammorbidiscono togliere la pentola dal fuoco. Eliminare l'acqua di cottura e riempire nuovamente con acqua del rubinetto. Rimettere in bollitura la pentola fino a quando gli spicchi possono essere schiacciati. Scolare eliminando l'acqua della seconda bollitura. (La bollitura in acqua toglie il sapore forte dell'aglio). In un "fujot" di terra cotta, mettere l'olio d'oliva, le acciughe, gli spicchi d'aglio e la conserva. Scaldare a fuoco lento, per circa cinque minuti, avendo cura che l'olio non friga, schiacciando con una forchetta l'aglio e le acciughe. Aggiungere la panna e continuare la cottura amalgamando per altri cinque minuti. E' necessario che tutti gli ingredienti siano ben schiacciati ed amalgamati fra loro. Non è previsto il sale, che può essere aggiunto successivamente secondo il gradimento di ciascun commensale: le acciughe sono già molto salate. A questo punto la Bagna cauda è pronta per essere servita: buon appetito.

Caratteristiche della ricetta di Franco: miglior digeribilità e dissoluzione degli umori dell'aglio in uno o due giorni.

Varianti assolutamente non previste dalla ricetta di Franco Tabacco: è possibile fare bollire l'aglio nel latte, al posto della panna si può mettere il burro.

**Consigli utili.** Per coniugi e coppie di fatto è buona norma consumare la bagna cauda ambedue le persone specie se si dorme nello stesso letto. La bagna può avere effetti afrodisiaci, anche se non clinicamente dimostrati, mentre è certo e testato il meteorismo e lo sprigionamento di micidiali gas molto odorosi con effetti ammazza microbi. Per almeno due o tre giorni è consigliabile aerare bene i locali, tenersi a dovuta distanza dagli ignari interlocutori durante le conversazioni.

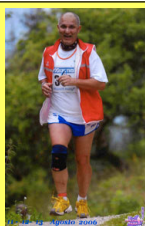
## Pavarolo Calcio: dopo partenza sofferta torna il sereno

Dopo una partenza deludente, che nelle prime tre giornate di campionato non hanno smosso la classifica, il presidente ed il direttivo hanno esonerato l'allenatore Angelo Piras. Il testimone del mister, che ci ha portati, nella precedente stagione, alla conquista della seconda categoria, è stato raccolto dal preparatore atletico Francesco Arena. L'obiettivo della dirigenza, dare una svolta tecnica ed emotiva alla squadra, che giocava comunque a livelli delle altre concorrenti, è stato centrato. Lo sblocco della classifica c'è stato con una vittoria per 2 ad 1 sull'ostico Sporting Asti Pavisistem (reti di Campochiaro su rigore e Morelli allo scadere del tempo regolamentare), un pareggio 1 ad 1 con il Castelnuovo (rete di Campochiaro su rigore), e una terza vittoria per 2 ad 1 contro il Piccolo Principe (entrambe le reti di Campochiaro). Sono particolarmente soddisfatto per le mie performance merito di tutti i miei compagni di squadra.

Nota dolente il grave infortunio del nostro Gerry Pranzo che, durante la partita casalinga contro la Valleverza ha riportato la lussazione del ginocchio sinistro e la successiva frattura dei legamenti. La partita è stata sospesa per mezz'ora per consentire all'ambulanza del 118 di soccorrere Gerry e accompagnarlo all'ospedale di Chieri. La speranza di tutti è che possa recuperare e tornare presto a portare il suo prezioso contributo alla squadra.

Nonostante le difficoltà, siamo tutti impegnati a non mollare e guardiamo con ottimismo al nostro futuro. Al nostro "vecchio" mister, Angelo Piras, che ci ha portati a giocare a questi livelli, rinnoviamo affetto e la stima augurandogli altre soddisfazioni.

Nei prossimi numeri parleremo dei più giovani colleghi delle nostre squadre minori: promesso!



**Atleti pavarolesi.** Il nostro pavarolese Gene Solaro ha partecipato ad una impegnativa corsa a tappe nel cuore del Parco delle Dolomiti bellunesi la "Dolomiti Park road". E' una gara molto impegnativa articolata in tre giornate con percorsi il primo giorno di 9 chilometri, il secondo ed il terzo di 13 per un tracciato complessivo di 35 chilometri montani. Gene si è piazzato 26° negli MM45 in 3 ore 57'13". Complimenti!



## PRO LOCO MAGAZINE

indirizzo e-mail: [proloco.pavarolo@libero.it](mailto:proloco.pavarolo@libero.it)

### Cosa bolle in pentola per il 2007?

Il direttivo della Pro Loco "Pavarolo piccolo paese della collina Torinese", come si definiscono ha imbastito il programma delle manifestazioni per il prossimo anno. Dal 6 al 7 gennaio tornerà la Festa Patronale di San Defendente ai Tetti. Il Carnevale dei Bambini esploderà l'11 marzo. In Aprile si parteciperà alla Fiera di San Giorgio a Chieri. La terza edizione della "StraPavarolo & dintorni" è fissata per il 6 maggio. Il 16 giugno torneranno a sfilare per le vie del paese i personaggi storici. "Brigne purine e marmellate" saranno protagonisti il 23 e 24 giugno. I festeggiamenti del Santo patrono, San Secondo, si terranno, no stop, dal 23 al 26 Agosto. La Festa del Ringraziamento sarà il 9 dicembre, mentre per alcuni weekend di dicembre, per le vie del centro, si svolgeranno i tradizionali mercatini natalizi. Il programma dettagliato di ogni manifestazione sarà comunicato in prossimità dell'evento.

**Assemblea dei soci della Pro Loco.** Venerdì 24 novembre, alle ore 21, nel salone della scuola elementare "F. Casorati" i soci della Pro Pavarolo si riuniranno in assemblea. Durante l'incontro sarà esaminato il consuntivo economico al 31 ottobre e dovrà essere approvato il preventivo per il 2007. Il direttivo riferirà, inoltre, della passata festa patronale di San Secondo 2006. I soci dovranno anche nominare i revisori dei conti, gli eletti dureranno in carica due anni.

**Cena sociale della Pro Loco.** Con 25 euro tutti possono partecipare alla cena sociale di venerdì 1 dicembre. L'appuntamento è alle ore 20,30 al ristorante "Esterina" di Baldissero T.se. Ecco il menù: insalata di carne cruda, insalata di mela verde alla toma, polenta farcita, gran fritto misto, dessert. Vino, acqua, caffè, digestivi.

Prenotazioni: Gabriele 0119416610, Nella 0119416520, Gianluca 0119408430.

**Mercatino di Natale.** Nell'ambito della collaborazione dell'Unione della Collina Torinese, da quest'anno il mercatino di Natale, organizzato insieme a Marentino ed Andezeno, si terrà in quest'ultimo Comune per tutta la giornata di domenica 17 dicembre. Ogni anno il mercato avrà luogo, a turno, in uno dei tre Comuni che aderiscono all'iniziativa.

## Festa del Ringraziamento

La festa, organizzata dalla locale Associazione dei Coltivatori Diretti, si svolgerà venerdì 8 dicembre. Alle 10,30 S. Messa nella chiesa parrocchiale celebrata da don Marino. Seguirà, la benedizione dei trattori e delle macchine agricole sulla piazza del campanile. Con l'accompagnamento musicale della Filarmonica Chierese, sarà servito l'aperitivo a tutti i presenti. La giornata proseguirà con il pranzo sociale (tutti possono partecipare) al Ristorante del Castello da Enrico. Menù: cotechino con purea, voule vant con funghi, peperoni con bagna cauda, risotto ai formaggi, tagliolini ai funghi, fritto misto, cinghiale in umido, dolce, caffè, liquori. Prezzo € 25. Prenotazione: Ristorante del Castello tel. 0119408042. Municipio di Pavarolo tel. 0119408-001

## Donatori di sangue AIDAS



Domenica 17 dicembre, dalle ore 8 alle 11,30, nel municipio di Montaldo, ci sarà l'ultimo prelievo di sangue dell'anno.

## Ricordando la Vittoria del 4 novembre



Come ogni anno si celebra la vittoria della prima guerra mondiale, quella del 1915-18, alla quale parteciparono i giovani pavarolesi e ben dieci di loro non vi fecero più ritorno: un grande tributo per un paese come il nostro che all'epoca contava circa 500 abitanti. L'enfasi della festa è da sempre stata incentrata sui valori della Patria e dell'Unità nazionale. Quella guerra segnò la fine del Risorgimento e completò l'Unità d'Italia con la conquista del Trentino Alto Adige fino al Brennero, Trieste e l'Istria, terre irredente suddite dell'impero Austro-Ungarico. Per la prima volta si incontrarono al fronte soldati provenienti dalle varie regioni italiane dopo l'Unità dal 1861. Tanti poveri giovani italiani, che non riuscivano a comprendersi in quanto ognuno parlava il proprio dialetto e pochissimi conoscevano l'italiano. Nei libri di storia si narrano le gesta di generali, da Cadorna a Diaz, del volo su Vienna dello scrittore Gabriele D'Annunzio, poco si parla dei poveri soldati mandati a combattere soffrendo il freddo e la fame e vincendo la paura con abbondanti razioni di grappa. "Il ritratto del soldato Somacal Luigi" un efficace brano scritto da Piero Jahier rende onore al "soldato d'Italia". L'umile, silenzioso protagonista della guerra che per giorni, mesi, anni, sopporta fatiche e disagi, sotto il sole o la fredda pioggia, senza riparo e spesso senza cibo: il suo oscuro eroismo fu certo il più vero e il più puro. "Certo, Somacal, soldato stronco, uomo zimbello, sei il mio amico. — conclude Jahier — Ho trovato vicino a te l'onore d'Italia. Dico è in basso l'onore della nazione, alpino Somacal Luigi".

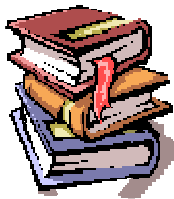


Pagina 7



### Cresima per sette ragazzi

Domenica 8 ottobre, 5 ragazze e 2 ragazzi, hanno ricevuto la Cresima nella chiesa parrocchiale. I giovani sono stati presentati dal parroco don Marino all'incaricato diocesano per i Sacramenti, don Giovanni Maritano che ha officiato il rito. Sono così diventati "Soldati di Cristo", ricevendo il Sacramento della Confermazione: Simone Borca, Giulia Sorba, Paola Morlino, Giulio Longhena, Paola Massarenti, Marta Roccati, Enrica Fenoglio.



## L'angolo delle Voci

a cura di Spizzichino

Con questo numero inauguriamo una nuova rubrica curata da Spizzichino, lo pseudonimo della curatrice che attraverso le sue letture ci propone di volta, in volta pensieri e brani di autori famosi e meno. Un invito alla riflessione, ce n'è tanto bisogno.

### Novembre

di Giovanni Pascoli

Gemmea l'aria, il sole così chiaro

Che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,

e del prunello l'odorino amaro

senti nel cuore...

ma secco è il pruno, e le stecchite piante

di nere trame seguano il sereno,

e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante

sembra il terreno.

Silenzio, intorno; solo, alle ventate,

odi lontano, da giardini ed orti,

di foglie un cader fragile. E' l'estate

fredda, dei morti.

Da Giovannino Guareschi, l'autore della serie "Piccolo Mondo" di don Camillo e Peppone, interpretati dagli indimenticabili Fernandel e Gino Cervi:

"... E se l'avvenire dell'albero e il suo progresso verso l'alto sono sopra la terra, le radici sono sotto la terra. E ciò significa che l'avvenire è alimentato dal passato. Guai a coloro che non coltivano il ricordo del passato sono gente che seminano non sulla terra ma sul cemento..."

Quel grande genio di Leonardo Da Vinci, oltre ai grandi capolavori artistici e scientifici, scrisse questa storiella per ricordarci una morale.

Una formichina s'imbatté in un granello di miglio, un bel granello grosso e lucido. Non le pareva vero di trovarsi dinanzi a tanto ghiotto boccone! Si preparava ad afferrarlo e a trasportarlo nel nido, quando udì una vocina. Era il granello di miglio che diceva: "Senti bella formica! Se mi lasci qui, io germoglio e faccio crescere una bella pianticina, la quale darà cento granelli come me. Vieni allora e farai migliore provvista. Non ti pare?"

La formica aveva ascoltato in silenzio. Certo, il granello di miglio ragionava bene. In molte cose bisogna saper aspettare: si ha più profitto e più soddisfazione. La formichetta fece tacere la sua ingordigia e rispose: "Hai ragione! A ben rivederci!"



Via Barbacana n. 2 - 10020 - Pavarolo  
Tel. +39.011.9408001 -  
Fax +39.011.9408629

E-mail: [pavaroloinforma@yahoo.it](mailto:pavaroloinforma@yahoo.it)  
Pavarolo Informa è anche pubblicato su  
[www.comune.pavarolo.to.it](http://www.comune.pavarolo.to.it)

La corrispondenza (testi, lettere, poesie, foto ecc...) deve pervenire entro il **giorno 15** di ogni mese.

Questo numero è stato realizzato da  
Enrico Aliberti, Gianfranco Ghignone,  
Andrea Ghignone

**Contributi da:** Gianluca Bruno, Nella  
Gai, Rocco Campochiaro, Eleonora Sor-  
ba, Nicoletta Vitale, Spizzichino, Maestre e  
Alunni scuola elementare.



A proposito di Halloween...anche a Pavarolo i nostri ragazzi hanno festeggiato allegramente fra zucche e maschere!

## I lettori ci scrivono

Riceviamo e pubblichiamo la lettera che ci ha inviato una simpatica nonnina che tenendo nell'anonimato chiameremo nonna Cesira.

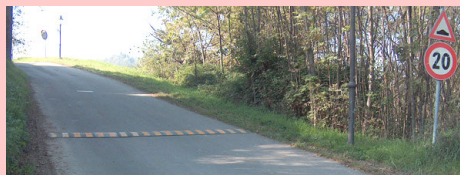
*Ma cos'hanno 'sti giovani d'oggi che da qualche anno, scimmiettando i loro coetanei anglosassoni ed americani, festeggiano Halloween. Siamo tutti diventati matti? Ai miei tempi, nei giorni dei Santi e dei Morti, si andava al cimitero. Alla sera ci si riuniva nelle case. Si accendeva la stufa. Si facevano abbrustolire le castagne che si mangiavano dopo la recita del rosario. E, fino a qualche anno fa, anche la televisione rispettava il rigore per queste giornate trasmettendo programmi magari noiosi, ma seri, di musica sinfonica, tutt'al più qualche recita di prosa. Adesso, invece tutto è cambiato. I giovani si travestono da fantasmi, streghe e stanno fuori tutta la notte a fare baldoria, mentre le televisioni continuano a trasmettere "reality" con gente svestita che mostrano vistosi tatuaggi e straparlano per tutto il tempo. Mi spiegate cos'è cambiato?*

Nonna Cesira.

Cara nonna Cesira,

cos'è cambiato? Mah... intanto il tempo, una volta ai Santi mettevamo il paletot. Quest'anno, invece, faceva un caldo boia. E tutto perché non ci sono più le stagioni di una volta! La stufa e il poutagè, ai giorni nostri sono degli optional. In quanto a castagne, oltre ad essere care come le "trifole", sono anche piene di "camule". Poi ci sono i "reality" televisivi. La maggioranza delle persone che conosciamo spergiura che non perderebbe un attimo del proprio tempo per seguire quei quattro "badola", ma intanto conosce per filo e per segno gli avvenimenti che capitano in quei luoghi improbabili e ogni più piccola area della cute degli intrepidi protagonisti. Halloween corrisponderebbe alla nostra festa di Ognissanti. I nostri giovani hanno importato dai loro coetanei americani la carnevalata, la moda tribal-metropolitana di travestirsi in maniera orrenda. Loro sono convinti che le zucche svuotate e intagliate a forme di facce grottesche, quelle che comprano al supermercato, siano di plastica. Non sanno che ai tuoi tempi ci si divertiva in modo analogo, con la differenza che le zucche, con le candele accese all'interno, provenivano dall'orto: erano biologiche. Anche i bambini si cimentano con Halloween. Che differenza c'è tra loro e quelli della tua generazione? Travestiti da far paura, anche loro come te quand'eri piccola suonano ai campanelli delle case del vicinato a questuare dolci da consumare insieme e far festa. Se non erriamo, ai tuoi tempi si chiamava "cantè 'i ouv", oggi che l'inglese ci ha pervasi "treat or trick" (offerta o scherzo).

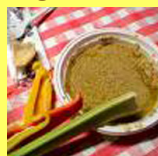
**Dosso Via della Canonica.** Segnaliamo che il Comune in segui-



to alle ripetute lamentele degli abitanti di Via della Canonica e di Via Del Mon-

do pervenute anche su **Pavarolo Informa** (lettera sul numero di Aprile 06) ha provveduto a posizionare delle pedane che rallentano la velocità dei veicoli in prossimità del dosso di Via della Canonica al civico 10. Questo provvedimento tuttavia non annulla il pericolo, pertanto invitiamo gli automobilisti a procedere sempre molto lentamente e a tenere la destra.

**Bagna Cauda al Villaggio Del Mondo.** Come già prean-



nunciato nel numero precedente, il **Villaggio Del Mondo** organizza una Bagna Cauda privata la sera di sabato 25 novembre. Come nelle feste precedenti non mancheranno musica e canti. Tutti gli abitanti della zona Del Mondo e Canonica sono invitati a partecipare e, se possibile, a dare una mano per i preparativi. Adesioni entro il 19 novembre.

Per informazioni e adesioni:

Antonello 338.6352646 / Gianfranco 389.8067338



## Cosa dice la legge?

Torna da questo numero la rubrica dedicata alle questioni legali. Per rispondere alle molte domande che ci sono giunte dai nostri lettori, ci siamo rivolti al nostro amico Gianluca Bruno, che precedentemente già curava la rubrica.

Gianluca è un giovane dottore in legge, lavora nel settore. Lo riteniamo molto afferrato in materia, e soprattutto è uno che "non se la tira": per questi motivi siamo lieti di annoverarlo fra i nostri collaboratori specialisti.

*Un pavarolese chiede: "Il mio vicino ha piantato un albero non ad alto fusto vicino al mio confine. Lo può fare? Cosa posso fare invece io?"*

Gentile lettore,

innanzitutto bisogna chiarire cosa sia un albero non ad alto fusto. Ai sensi dell'art. 892 c.c. un albero non ad alto fusto ha un'altezza non superiore a tre metri e si diffonde in rami. Se questo è il suo caso, ai sensi della citata norma, il suo vicino doveva rispettare la distanza prevista dai regolamenti comunali o dagli usi locali. In mancanza di questi regolamenti, deve rispettare la distanza di un metro e mezzo dal confine, misurata dalla linea di confine alla base esterna del tronco arboreo nel caso in cui questo sia già germogliato, o diversamente dal punto della semina.

Ove la distanza non sia stata rispettata è suo diritto, ai sensi dell'art. 894 c.c., esigere che l'albero sia estirpato.

Gianluca Bruno