

Il Ponte

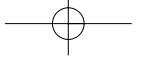


Periodico d'informazione del Comune di Cocconato



*All'interno:
Inserto staccabile
Guida per la raccolta differenziata*

*La copertina:
Il Castello dei Conti Radicati
a Passerano*



Supermercato BERRUTI s.r.l
C.so P.Giachino 14 Cocconato (A) Tel 0141 907045

MACELLERIA
Dal produttore al consumatore



Banca Popolare di Novara



**GIULIO
COCCHI**
Spumanti

DAL 1891
Cantine in Cocconato
tel 0141 600071

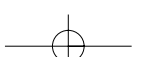
BAVA Azienda vitivinicola

Vendita diretta in cantina - strada Monferrato 2 - tel.0141 907083

QUESTO BUONO VALE UNO
SCONTO DEL 10%



Vigneti di proprietà in Cocconato, Agliano e Castiglione Falletto - www.bava.it



in questo numero:

Il Ponte
Periodico d'informazione
del Comune di Cocconato

Direttore Responsabile:
Marinella Ferrero

Edizione
Comune di Cocconato
Cortile del Collegio, 3
14023 Cocconato (AT)
tel. 0141 90 70 07
fax 0141 90 76 77
www.comune.cocconato.at.it
e-mail: ilponte@cocconato.info

Stampa:
Publiworld di Francesco Piarulli
Grafica e stampa pubblicitaria
Sede: Via Cherubini 19
10154 Torino
Tel./Fax 011 19707659

Progetto grafico,
impaginazione, editing
Studio Greppi - Cocconato

IL PROVERBIO

*Quel che è vero
è sempre vero,
da qualunque
bocca esca*

Riflessioni

pag. 4 - La pagina del Sindaco
pag. 5 - Editoriale
pag. 6 - La pagina del Parroco

Le pagine della cultura

pag. 7 - La Contea dei Radicati

Notizie in Comune

pag. 10 - L'anno Lionistico 2010-2011
pag. 12 - Comitato Gemellaggio
pag. 12 - Soggiorno marino per gli anziani di Cocconato
pag. 13 - Cocconato è anche... in Virginia
pag. 13 - 100 di questi giorni!
pag. 14 - Associazione Palio di Cocconato
pag. 15 - Inserto staccabile "Guida per la raccolta differenziata"
pag. 19 - Apertura nuovo spazio polivalente
pag. 19 - Biblioteca Civica "Eugenio Rocca"
pag. 20 - L'Asilo Nido "Carlo Massa"

Notizie dalle Frazioni

pag. 21 - Tuffo
pag. 21 - Vastapaglia

Spazio Aperto

pag. 22 - Etica: cominciamo dalle parole

Storie e racconti

pag. 24 - La bottega della Ginia
pag. 24 - I miei ricordi

Attività del Comune

pag. 26 - Delibere

Il piatto forte

pag. 30 - Riso e Gallina di Cocconato

ultima di copertina - Foto di Sergio Zamarato



Il Sindaco

In questi giorni ricordiamo e celebriamo il 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

In molti di noi è ancora forte il ricordo del 100° anniversario con i grandiosi festeggiamenti che al tempo furono organizzati anche a Torino dove, come sappiamo, per mantenere sempre presente nelle nostre memorie l'importante traguardo, fu anche costruito un intero quartiere: Italia 61.

Questa volta le celebrazioni assumono un taglio più sobrio e istituzionale e il ricordo dei fatti viene affidato per lo più a effetti mediatici.

A Cocconato oltre agli addobbi, le bandiere e a quant'altro di rito, abbiamo pensato di dare una valenza locale e pratica alla ricorrenza.

Due nostri intraprendenti Consiglieri, Maria Teresa Veronese e Mario Averone, hanno organizzato, in collaborazione con gli insegnanti, una serie di incontri con gli alunni delle nostre scuole per raccontare loro in modo semplice e accattivante cosa capitava sulle nostre colline negli anni in cui Vittorio Emanuele II, Cavour, Garibaldi e tanti altri, cocconatesi compresi, facevano l'Italia.

I ragazzi si sono appassionati alle lezioni dei nuovi "Professori" e in particolar modo ai personaggi caratteristici a Cocconato 150 anni fa.

Al termine degli incontri Lyons Club e Comune hanno curato un momento istituzionale in cui sono state distribuite ai ragazzi le bandiere italiane a ricordo dell'evento e loro hanno intonato un bellissimo Inno d'Italia.

Siamo certi che questa semplice iniziativa verrà ricordata dai nostri ragazzi e li aiuterà attraverso la conoscenza dei fatti, l'amore per le tradizioni e per i padri fondatori di Cocconato a sentirsi più cocconatesi.

Michele Marchisio

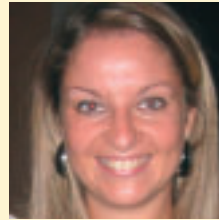
Cari lettori e lettrici, la primavera è iniziata e con essa anche una serie di appuntamenti e manifestazioni. La bella stagione risveglia sempre il nostro entusiasmo e durante il Carnevale ormai trascorso ho avvertito nei nostri piccoli paesi una grande voglia di fare festa e trascorrere del tempo in compagnia e all'aria aperta. Un'occasione di festa è stata la ricorrenza dei 150 anni dell'Unità d'Italia che ha visto il culmine dei festeggiamenti a Torino, in quanto prima capitale d'Italia, ma non si mancherà di festeggiare anche l'84esima Adunata Nazionale degli Alpini, che si svolgerà anch'essa nel nostro capoluogo.

Erano circa le nove di mattina del 20 settembre 1870, quando a Roma il generale Raffaele Cadorna, al comando dell'artiglieria dell'esercito italiano, aprì una breccia di circa trenta metri nelle mura della città, nei pressi di Porta Pia, consentendo ai due battaglioni di Fanti e Bersaglieri di entrare per trasformarla, come affermò Cavour in un celebre discorso parlamentare dell'Ottobre 1860, nella "splendida capitale del Regno italico".

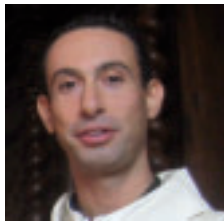
Al suo fianco vi erano moltissimi soldati provenienti dai nostri paesi, uno di questi fu il colonnello Giovanni Antonio Belly "Primo tra i primi all'epico assalto di Porta Pia / guidando i suoi / bello e stupendo di su le barricate fumanti", come si legge nell'epigrafe posta sulla facciata della sua casa di Montiglio; così che possiamo affermare con certezza che sono stati proprio i nostri antenati a "fare l'Italia". E per questo encomiabile scopo furono mossi dai valori e dallo spirito che contraddistingue anche il corpo militare degli Alpini.

Nel nostro territorio, inoltre, nacquero, vissero o agirono per cambiare le sorti della patria anche i più grandi personaggi del Risorgimento, da Silvio Pellico a Camillo Benso Conte di Cavour, per fare qualche nome; da Vittorio Emanuele II che parlava esclusivamente in dialetto piemontese, alla sua amante, la Bela Rosin, per cui ancora oggi Moncalvo non è considerato un paese, nonostante le sue ridotte dimensioni, ma bensì la città più piccola d'Italia (in quanto al Re poteva esser tollerato l'adulterio, ma non con una "campagnola"); da Giuseppe Mazzini a Vincenzo Gioberti, fino a Giuseppe Garibaldi. L'orgoglio patriottico e la coscienza nazionale hanno quindi proprio qui, nelle nostre zone, le loro radici ed è nostro compito preservare questo patrimonio storico e culturale. In tutti gli altri Paesi del mondo essi rappresentano da sempre la spinta propulsiva per affrontare e superare i momenti di difficoltà e così dovremmo fare anche noi, ricordandoci più spesso di essere italiani e non soltanto quando vinciamo i mondiali di calcio.

Marinella Ferrero



Marinella Ferrero



Don Igor

Carissimi,
riflettiamo insieme sulle nostre radici cristiane e sul significato di quello che liturgicamente vivremo in questi giorni. Conoscere e comprendere le cose e i momenti che si vivono aiuta a dare il giusto valore agli eventi. In particolare per comprendere in modo più ampio la storia della nascita e della celebrazione della Pasqua secondo le due più grandi religioni monoteiste, l'Ebraismo e il Cristianesimo, dobbiamo fare un salto nel passato. La Pasqua

Ebraica ricorda la liberazione del popolo giudeo dalla schiavitù dell'Egitto, il suo passaggio attraverso il Mar Rosso e l'arrivo alla Terra Promessa. La Pasqua Cristiana è incentrata, nella celebrazione del mistero della morte e risurrezione di Gesù Cristo, Figlio di Dio, che nella sua pasqua porta a compimento la salvezza del genere umano. All'inizio della storia del cristianesimo la cosa non era molto chiara, c'era una certa confusione nella celebrazione della Pasqua ebraica e cristiana. Da questa ambivalenza e confusione di festeggiamenti nacquero numerose controversie che terminarono nel 325 d.C. grazie al Concilio di Nicea, che stabilì che la Pasqua doveva essere celebrata la prima domenica dopo la luna piena che seguiva l'equinozio di primavera. Nel 525 d.C. si stabilì che questa data doveva cadere tra il 22 marzo e il 25 aprile. La Pasqua cristiana è preceduta dalla Quaresima, un periodo di penitenza e quaranta giorni che va dal mercoledì delle Ceneri al Sabato Santo. Nella Domenica precedente la Pasqua - cosiddetta Domenica delle Palme o di Passione, il cui simbolo è il ramo d'ulivo - viene ricordato l'arrivo del Messia in Gerusalemme e l'inizio della settimana di passione. Da qui la denominazione di Settimana Santa o Maggiore, cioè della settimana più importante dell'intero anno liturgico, durante la quale hanno luogo momenti liturgici ben precisi. Dal lunedì santo al mercoledì santo è il tempo della Riconciliazione. Con il giovedì santo inizia il triduo Pasquale. Nella mattinata, nelle chiese cattedrali il Vescovo presiede la Messa del Crisma, in cui vengono benedetti l'olio profumato - quello utilizzato nei sacramenti del Battesimo, della Cresima e dell'Ordine - l'Olio dei catecumeni e l'Olio degli infermi. La sera del giovedì Santo si svolge la Messa in Cena Domini in ricordo dell'ultima cena di Gesù, alla quale segue la processione all'altare della reposizione. Le ostie consacrate, che saranno utilizzate nella celebrazione del venerdì santo, vengono deposte nel tabernacolo, in una cappella laterale, appositamente preparata per la circostanza, per essere adorate dai fedeli. I cristiani considerano il venerdì Santo un giorno di contemplazione della passione di Gesù: è infatti in questo giorno che si svolge il rito della Via Crucis, che in maniera figurativa ripercorre l'ultimo giorno di vita del Figlio di Dio. Questa giornata è, per tutti i fedeli, dedicata al digiuno, testimonianza del bisogno di partecipazione alla Passione e alla Morte di Cristo.

Il sabato Santo è un giorno di riflessione e preghiera silenziosa. La notte tra sabato e domenica si svolge la Veglia Pasquale, durante la quale si leggono le promesse di Dio al suo popolo. Questa notte è scandita da quattro momenti, la Liturgia della luce (benedizione del fuoco, preparazione del cero, processione, annuncio pasquale, il cosiddetto Preconio Pasquale); Liturgia della Parola (sette letture), più l'epistola e il testo del Vangelo della Risurrezione. Segue la Liturgia Battesimale; infine la Liturgia Eucaristica. Prepararsi alla Pasqua significa anche dare molta importanza alla liturgia e ad una degna celebrazione dei divini misteri. E' quanto vi suggerisco di fare in questo tempo. Vi saluto e come sempre vi attendo per vivere con voi questi momenti di Grazia.

Don Igor

Signori di Cocconato, con giurisdizione su un vasto territorio del nord Astigiano e alcune terre dell'attuale provincia di Torino, i conti Radicati fra XIV e XV secolo: grazie ad abili alleanze e argute manovre diplomatiche, riuscirono a creare uno staterello, che godette di autonomia e privilegi sino al 1586, anno della loro definitiva sottomissione ai Savoia.

I tanti studiosi otto e novecenteschi che si sono occupati di questa casata, oltre a proporre fantasiosi legami, quali quelli con il re Arduino e Carlo Magno, hanno sempre creduto che i conti di Radicata e i signori di Cocconato fossero in origine la stessa famiglia, mentre invece inizialmente erano due gruppi familiari ben distinti, fatto definitivamente dimostrato dal professor Aldo Settia fin dal 1975.

Di Radicata a lungo si ignorò l'esatta collocazione, finché l'avvocato Vincenzo Druetti la posizionò nell'odierno territorio di San Sebastiano Po; con porto sul fiume e diritto di pedaggio e di transito.

I Cocconato e i Radicata-San Sebastiano non potevano, come detto, costituire due rami di un'unica famiglia poiché ciascuno seguiva proprie direttive di azione che interferivano solo raramente e per ragioni di vicinanza territoriale. Col passare del tempo i legami fra queste casate divennero sempre più stretti, fino alla prevalenza finale del gruppo signorile più potente per possesi e legami politici, quello dei Cocconato. Dunque non furono i Radicati a salire dalle sponde del Po a Cocconato, ma esattamente il contrario: i Cocconato dal colle scesero verso il Po ed assunsero il titolo dei Radicata che divenne in seguito il loro cognome. Per far valere l'antichità dei

La Contea dei Radicati

Origini e personaggi insigni

loro possesi ed ottenere così concessioni e benefici, nel XVI secolo i Radicati, redissero falsi diplomi (di cui esistono più copie autentiche da notai compiacenti) come quelli datati 1186, 1249 e 1280. Particolarmente famoso è il primo documento col quale l'imperatore Federico I detto il Barbarossa, investe Ottobono I del contado di Cocconato, che si estendeva su un vasto territorio collinare, comprendente le terre di Casalborgone, San Sebastiano, Berzano, Brozolo, Cava-



Passerano, Marmorito, Schierano, Primeggio, Moriondo Aramego, Tonengo, Maynito (oggi Castelnuovo Don Bosco), Plebata (oggi Piovà Massaia), Castelvoro, Capriglio, Bagnasco, Aramengo e tante altre località. Avevano anche alcune giurisdizioni fuori dal territorio, fra cui Calliano, Cellamonte, Balangero d'Asti, parte di Murisengo e Viverone nel Canavese.

I primi personaggi della casata di cui si hanno notizie certe, citati dalle fonti dal 1148 e 1182, sono un Uberto e un

A fianco:
Pietro Secondo Radicati, vescovo di Casale Monferrato dal 1701 al 1727, anno in cui venne trasferito dal pontefice a Osimo, nel Piceno.

Sotto:
L'imponente castello dei conti Radicati di Passerano, costruito nel XIV secolo con aggiunte successive fino al XVIII secolo.



Le pagine della cultura

A fianco:

Particolare della pala absidale della chiesa parrocchiale di S. Maria della Consolazione (1731), opera del pittore valsesiano Vitaliano Grassi, con la più antica rappresentazione iconografica dell'abitato, in cui si vedono la torre del castello (abbattuta nel 1836), il convento degli Agostiniani e la chiesa parrocchiale.

Sotto a sx:

Stemma dei Radicati dipinto sul palazzo municipale di Passerano. Curiosamente, in due riquadri dello scudo è raffigurata una croce, anziché il castagno sradicato.

Sotto a destra:

Nello stemma del Comune di Cocconato, concesso dal Presidente della Repubblica il 19 novembre 1999, campeggia l'aquila d'oro, storico emblema dei Radicati.

Ruggero di Cocconato. Il primo è fra i "pares curiae" del vescovo di Vercelli ed entrambi risultano legati da vincolo di vassallaggio nei confronti del vescovo di Asti.

Bonifacio di Cocconato (circa 1200-1277) entrò nel 1227 nel capitolo della Cattedrale di Asti, ricoprendo la carica di prevosto dal 1234 e nel 1242 venne eletto vescovo, senza che ne seguisse mai la consecrazione; dopo 18 anni lasciò al carica vescovile a suo cugino Corrado di Cocconato, (circa 1220-1282), già fra i componenti del capitolo di Vercelli, che rafforzò il potere dei Cocconato nella chiesa astigiana.

Uberto di Cocconato (circa 1220-1276), nel 1256 era cappellano di papa Alessandro IV, che gli affidò importanti missioni diplomatiche. Elevato nel 1262 da papa Urbano IV cardinale di S. Eustachio, svolse un'intensa attività di uditore e giudice in numerose controversie relative alla concessione di dignità ecclesiastiche e dei relativi benefici.

Parecchi esponenti dei Cocconato presero parte alle crociate: fra questi Oberto (circa 1160-circa 1210), detto il Comes grassus, abile guerriero e diplomatico, che seguì Bonifacio di Monferrato in Terra Santa.

Nella prima metà del XIII secolo i conti di Cocconato ripartirono il patrimonio familiare, suddividendosi nei colonnelli di Robella, Brozolo e Casalborgone (che assumerà poi il nome di Passerano) e quindi in vari rami, che presero i nomi feudali delle terre su cui avevano giurisdizione.

Ciascun ramo aveva un proprio stemma nobiliare. In comune, l'aquila coronata, simbolo della potenza, della vittoria e di prosperità e il



castagno sradicato, che rappresenta la virtù nascosta e la resistenza. Gli scudi dei singoli rami si differenziano nella partizione dei campi. Il cimiero rappresenta l'aquila nascente coronata d'oro, caricata in petto del globo imperiale. Il motto è "Wandt Gotteildt (quando Dio vuole), al quale i rami di Primeglio e Marmorito aggiunsero "Tempori aptare decet" (bisogna prepararsi in tempo). Nel XIII secolo un ramo della casata si spostò nel comune di Asti, imparentandosi con i Layolo, e sono diversi i Cocconato che si inserirono negli ambienti ecclesiastici astigiani.

Da inizio Trecento i Cocconato, ormai conti di Radicata e all'apogeo della loro potenza, risultavano infeudati da parte dei Monferrato anche di Berzano e Albugnano; quest'ultima giurisdizione, poco nota, coincide forse con il loro diretto interessamento per Vezzolano. È in quel secolo

"aurum et argentum cudendi", cioè il privilegio di poter battere moneta. Il periodo di continue guerra impedì ai nobili di servirsi subito di tale concessione: la zecca venne aperta solo trent'anni dopo a Passerano, ed è accertato che molte delle monete ivi coniate erano delle contraffazioni di monete di altre zecche.

Per questo, dopo lunghe trattative fra il Duca di Savoia e i rappresentanti dei tre terzi dei Radicati, nel 1598 i nobili rinunciarono al diritto di battere moneta, dietro compenso di trecento scudi all'anno.

Il più conosciuto fra i conti di Cocconato vissuti nel XVI secolo è Annibale Radicati (1530-1574), un avventuriero che, bandito dal Piemonte, trovò ospitalità in Francia alla corte di Caterina de' Medici; nelle guerre di religione si schierò con la parte cattolica. Beniamino della duchessa di Nevers, amante di Margherita di Valois, regina di Navarra, si

che venne dipinta nel chiostro della canonica l'arma della famiglia cocconatese, ad indicare probabilmente il luogo del proprio sepolcro. Nel 1530 l'imperatore Carlo V concesse ai signori di Cocconato il diritto



fece promotore di un movimento che, alla morte del re Carlo IX, avrebbe dovuto assicurare la corona di Francia non a Enrico, re di Polonia, bensì al fratello minore, duca d'Alençon. Il complotto, messo in atto con Bonifacio de La Mole, fu svelato e, dopo un breve processo, i due vennero decapitati a Parigi, in piazza di Grève. Fu immortalato da Alessandro Dumas nel romanzo *La Reine Margot* e da Stendhal in *Le rouge e le noir*. Anche nei secoli successivi furono tanti i Radicati che si distinsero in campo intellettuale, religioso e militare. Tra questi, Pietro Secondo Radicati (1671-1729), del ramo di Brozolo, paggio ducale, nel 1701 venne consacrato vescovo da papa Clemente XI e nello anno fece solenne ingresso in Casale Monferrato. Grazie alla sua cultura giuridica e al suo temperamento forte, impose disciplina al clero e ottenne rispetto dai signorotti della città per la vita della chiesa. La sua influenza politica porterà papa Benedetto XIII a trasferire, nel 1727, il prelato a Osimo, nel Piceno. Alberto Radicati, conte di Passerano e Cocconato (1698-1737), illustre politico e uno dei primi esponenti dell'illuminismo, entrò alla corte di Vittorio Amedeo II fin dal 1707, diventando suo consigliere nella politica e ecclesiastica durante il periodo di tensione del re con la Santa Sede. La sua conversione dalla fede cattolica a quella calvinista lo costrinse ad esulare a Londra nel 1726 e due anni dopo fu ufficialmente bandito dagli Stati Sardi. Dopo una breve prigionia per una sua opera filosofica, si trasferì in Olanda, dove morì in estrema miseria. Roberto Guglielmo, del ramo

di Brozolo, maggiore nel reggimento Cortanze, morì gloriosamente nell'assedio di Torino del 1706. Paolo Vincenzo Ottobono, conte di Passerano e Marmorito (1741-1794), primo scudiere della principessa Carolina di Savoia e colonnello del reggimento di Pinerolo, morì in combattimento nella battaglia dell'Assietta contro i francesi.

Vincenzo Radicati, conte di Passerano, nato nel 1812, aiutante di campo di Vittorio Emanuele II, partecipò alle campagne del 1848, 1854 e 1866, ottenendo numerose medaglie al valore e la promozione a colonnello per meriti di guerra. Casimiro Radicati (1834-1895), del ramo di Brozolo, fu segretario particolare di Cavour e di La Marmora e maestro di cerimonie di Vittorio Emanuele II e Umberto I. Da ricordare infine Luigi Arialdo Radicati, nato nel 1919, professore di fisica teorica all'Università di Napoli e poi alla Scuola Normale Superiore di Pisa, socio dell'Accademia nazionale dei Lincei e dell'Accademia dei XL, autore di importanti studi sulla struttura delle particelle elementari.

Franco Zampicini

Bibliografia:

BOBBA C., VERGANO L., *Antiche zecche della provincia di Asti*, Asti, Bobba, 1971.
 DAVISO DI CHARVENSOD M.C., BENEDETTO M.A., *Gli statuti del consortile di Cocconato*, Torino, Deputazione Subalpina di Storia Patria, 1965.
 DRUETTI V., *Il sito di Radicata*, in "Bollettino Storico Bibliografico Subalpino", XVIII (1913), pp. 363-375.



LONGHI M.M., *Definizione di un territorio: il Radicata tra XII e XIV secolo, da "Rayata" alla "domus Radicata"*, in "I Quaderni di Muscandia", n. 5, 2005, pp. 107-115.

MALFATTO V., *Asti. Antiche e nobili casate*, Cuneo, Agami, 1982.

MODICA L., *La chiesa casalese nell'azione pastorale dei suoi vescovi (1473-1971) e nel magistrato del primo decennio (1971-1981) di mons. Carlo Cavalla*, Casale Monferrato, Piemme, 1992.

PROMIS D., *Monete dei Radicati e dei Mazzetti*, Torino, Stamperia Reale, 1860.

SEREN ROSSO R., *I castelli del Piemonte. Le province di Alessandria e Asti, Cavallermaggore*, Gribaudo, 2000.

SETTIA A.A., *Santa Maria di Vezzolano, Una fondazione signorile nell'età della riforma ecclesiastica*, Torino, Deputazione Subalpina di Storia Patria, 1975.

SETTIA A.A., *Cocconato, voci in Dizionario biografico degli italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1982, vol. XXVI, pp. 524-541.

VENTURI F., *Alberto Radicati di Passerano. Un maestro dell'illuminismo europeo*, Torino, Einaudi, 1956.

ZAMPICININI F., *Una contea in Monferrato, in Monferrato splendido patrimonio*, a cura di L. Fornaca, Asti, Sedico, 2010, pp. 267-274.

Sopra:
 Lapide in ricordo del conte Annibale Radicati, posta nel castello Le Manoir d'Auzon, vicino a Chinonais, nel nord-ovest della Francia, dove il nobile cocconatese visse in compagnia della sua amante Margherita di Valois, regina di Navarra, dal 1547 fino alla sua morte.

L'anno Lionistico 2010-2011 del Lions Club Cocconato-Montiglio-Basso Monferrato

GRANDI PAGINE OPERISTICHE ALL'ORGANO LINGIARDI DI MONTIGLIO

Grande esecuzione d'organo per il maestro Roberto Cognazzo che sabato 18 settembre 2010, ha suggellato l'apertura del nuovo anno lionistico del Club Cocconato Montiglio Basso Monferrato, regalando "Grandi pagine operistiche all'organo Lingiard 1878". Una conferenza concerto in cui le pagine operistiche di grandi compositori dell'Ottocento, quali Gioacchino Rossini, Vincenzo Bellini, Saverio Mercadante e Gaetano Donizetti, hanno preso vigore e nuova vita con l'originale interpretazione dell'organista Cognazzo. Le note di "Tancredi", in omaggio all'omonimo presidente del Club organizzante, Razzano, di "Casta Diva" tratto dalla Norma e via via fino alla Sinfonia da Nabucco e al Gran Finale atto II da Aida, hanno scatenato un tripudio organistico capace di far vibrare cuori e arredi della seicentesca chiesa di Santa Maria della Pace. Una performance di alto livello che lo storico Lingiard da tempo conteneva impaziente e anelante le mani di un maestro del calibro di Cognazzo per ridestare antiche potenzialità. Cognazzo, originario di Montiglio, ha così tradito note di coinvolgimento emotivo per aver potuto esibirsi su quell'organo "orchestra" che, già da quand'era bambino, desiderava di poter accarezzare e suonare. Grazie all'intervento economico del Lions Club Cocconato Montiglio Basso Monferrato, supportato dalle oblazioni della serata, il Lingiard del 1878 di Montiglio, ha ora un nuovo motore, una prima e fondamentale fase di un restauro da tempo atteso. Presente alla serata il parroco don Ottavio Segà che ha ringraziato il presidente Tancredi Razzano per il prezioso contributo elargito dal Lions.

LA CITTADELLA DI ALESSANDRIA DAL 1728 A DOMANI

"La Cittadella di Alessandria dal 1728 a domani" è stato il titolo

dell'interessante serata promossa dal Lions Club Cocconato Montiglio Basso Monferrato, nello scorso mese di ottobre, che ha visto come relatore il professor Adriano Farello, già preside della S.M.S. Pascoli di Valenza ed appassionato di storia del Ducato di Savoia e del Piemonte in età moderna. La Cittadella di Alessandria, gioiello storico e architettonico della città, con i suoi 70 ettari di costruzione e di terreno racchiusi all'interno di una esagono schiacciato (comprensivo di originali moduli architettonici successivamente copiati da altre realtà) e perimetrati da spalto in declivio (unico esempio sopravvissuto in tutt'Europa), rappresenta oggi più che mai, un prezioso scrigno di storia meticolosamente conservata in ben 300 anni di segreto militare. Alessandria, che diventò piemontese nel 1707 durante la successione spagnola, restò fino al 1859 caposaldo di confine rivestendo un ruolo militare assai importante, fu il triangolo militare (Casale-Valenza-Alessandria) per la difesa del Regno di Sardegna. Dalla sua costruzione, avvenuta tra il 1732 ed il 1745, passando per l'occupazione francese che intercorse tra il 1796 ed il 1814, fino al periodo rinascimentale incluso tra il 1814 ed il 1859, continuò a rivestire ruolo e posizione di fondamentale importanza militare. Fortificata per volere di Napoleone, venne ad accogliere fino a 15.000 uomini e, pertanto, altrettanti capi di bestiame per la sopravvivenza nel periodo invernale e per i trasporti. "L'ultimo piano regolatore decente" ha detto il relatore Farello "dopo di che si è andati avanti sull'improvvisazione". Comprensivo di un ospedale militare che accoglieva 500 letti a due posti, forni per il pane, la fabbrica di salnitro per le munizioni ed una chiesetta in Rococò, la Cittadella, fu poi dal 1975 al 1984 magazzino di commissariato per tutto il Nord Italia, per divenire civile da circa un anno. Oggi accoglie convegni, musei ed eventi di diversa natura ma, "purtroppo" - ha precisato Farello, - non vi è un vero e proprio progetto legato a questo



importantissimo complesso storico che rientrò nelle grazie e nella simpatia di Napoleone, tanto da investire molto denaro nella città di Alessandria mentre in tutto il resto del Piemonte andava distruggendo ogni cosa". L'impegno economico per trasformarla in una sede universitaria, piuttosto che in altri progetti altrettanto ambiziosi, è evidente enorme considerata la superficie interessata dalla Cittadella e, per ora, si sta "solamente" si fa per dire, adoperando una sorta di conservazione, tuttavia inferiore alle reali necessità. "Bisognerebbe coinvolgere le scuole di agraria e di restauro edile" ha precisato Farello "un primo e fondamentale passo verso la migliore conservazione e lo studio della superficie militare di grande valenza storico-culturale che, dopo 300 anni di segreto militare, ci concede ancora molti spazi per effettuare ricerche, ricostruzioni storiche e scoperte certamente interessanti".

GESU' E L'EGITTO

"Gesù e l'Egitto, percorsi insoliti tra egittologia e fede" è stato l'argomento trattato dal professor Massimo Centini, già antropologo con una vasta produzione di studi sulla storia delle religioni, durante il meeting del Lions Club Cocconato Montiglio Basso

A fianco:
Il professor
Massimo Centini
e il presidente
del Lions Tan-
credi Razzano.

**Nella pagina
accanto:**
Festa degli
auguri: da sini-
stra, Tancredi
Razzano, Gio-
vanni Barberis,
Fabrizio Brinde-
si, Loredana
Arisio e Giorgio
Gaidano.

Monferrato dello scorso mese di novembre. Una conferenza incentrata sulla fuga in Egitto della Sacra Famiglia, ovvero sul "mistero" dell'infanzia di Gesù, da tempo contesa tra storia delle religioni e tradizione devozionale di antichissima origine. Coniugando con attenzione filologica le fonti evangeliche e apocriefe, la storia e l'archeologia, l'arte e la religiosità, ne è emersa un'ipotesi di viaggio di grande fascino e suggestione in cui vi sarebbero tracce del passaggio del Bambino con Maria e Giuseppe. Un percorso tracciato con un "piede" nella storia ed uno nella mitologia attingendo dai vangeli apocrifi, ritenuti un grande patrimonio che propone testimonianze di umanità. Nella storia sono infatti stati molti i pittori che hanno ampiamente attinto dai testi extracanonici che, fino al Concilio di Trento erano di grande diffusione. I testi apocrifi insieme alle iconografie fino alle testimonianze raccolte lungo il percorso, sono stati il fondamentale contributo che ha determinato una lettura alternativa dell'Egitto e della fuga della Sacra Famiglia. "Si tratta di un percorso storicamente sostenibile" ha detto Centini "in cui le memorie della civiltà egizia e poi ellenica e romana si amalgamano a quelle lasciate (tra miracolo, mito e archeologia) dalla Sacra Famiglia". Tra i dati di maggior stupore, è poi emersa l'ipotesi che oggi noi non ci troviamo nell'anno 2010 ma bensì nel 2016. Risultando infatti Erode il Grande deceduto nel 4° anno a.C., risulterebbe incongruente la "strage degli innocenti" da lui ordinata per uccidere il "Re dei Giudei", quella strage che avrebbe messo in fuga dall'Egitto il Bambino con la sua famiglia. Un altro censimento risalirebbe al 6° anno a.C. "E' pertanto ipotizzabile che se Gesù venne registrato in occasione del censi-



mento descritto, oggi ci troviamo nel 2016".

TELETHON ALLA FESTA DEGLI AUGURI

Quattro "magnum d'autore", sia per il nettare contenuto sia per il dipinto realizzato su vetro, sono stati battuti all'asta pro-Telethon giovedì 23 dicembre in occasione della festa degli auguri del Lions Club Cocconato Montiglio Basso Monferrato. Quattrocentoottanta euro il ricavato d'asta per partecipare all'iniziativa benefica che finanzia la ricerca scientifica sulle distrofie muscolari e altre malattie, promossa dalla Bottega de Vino di Moncucco. Ventuno i magnum della collezione d'autore realizzati per la maratona Telethon 2011 e 17 gli artisti (delle province di Asti, Cuneo e Torino) che hanno realizzato originali dipinti quali plus che

impreziosiscono i pregiati vini piemontesi contenuti nei Magnum da 3 litri. Tra questi, il pittore Luigi Biasi che nel 1988 dipinse le etichette di 1000 bottiglie donate ai Salesiani in occasione della visita del Papa al Santuario di Castelnuovo Don Bosco. I migliori offerenti che si sono portati a casa i magnum d'autore sono stati i lions Loredana Arisio, Giovanni Barberis, Fabrizio Brindesi ed il presidente del Cocconato Montiglio Basso Monferrato Tancredi Razzano. La serata è stata anche occasione per accogliere il transfer del lions Giorgio Gaidano, già produttore di vini e titolare della Tenuta Tamburnin di Castelnuovo Don Bosco, proveniente dal club di Carmagnola.

Chiara Cane



*"Tutto quello che merita di essere fatto,
merita di essere fatto bene".*

**Marketing & Advertising Communication
Per rendere efficace la comunicazione
per il Profit e il Non Profit.**

**Seminari e consulenze per la comunicazione etica
e campagne sociali.**

info: p.greppi@accademiapigreco.it

MILANO - VENEZIA - TUFFO di COCCONATO

Notizie in Comune

Comitato Gemellaggio



L'INCONTRO ANNUALE

L'attività del Comitato Gemellaggio di Cocconato nell'ultimo anno ha avuto notevoli incrementi. Siamo partiti nel 2002 con una dozzina di famiglie cocconatesi che, con entusiasmo, hanno accolto le corrispondenti famiglie francesi, per arrivare al mese di Febbraio 2011 con ventidue famiglie italiane.

Vorrei sottolineare che l'incremento più saliente di italiani si è avuto con l'incontro del mese di Settembre 2010 quando, con grande gioia del comitato e mia in particolare, le famiglie francesi sono aumentate, quindi occorre trovare nuove famiglie disposte ad accoglierle. Con molta tenacia dei componenti del Comitato, con volantini, manifesti e contatti personali, abbiamo trovato le famiglie, sulle prime titubanti, ma ora felici di aver aderito a questa iniziativa. Sono nati rapporti di vera amicizia. Si scrivono, si telefonano e si mandano mail reciprocamente.

Durante la riunione del mese di Febbraio, il Comitato ha delineato il programma delle attività per l'anno 2011. La visita a Caissargues si terrà, presumibilmente, durante il primo o il secondo fine settimana di Ottobre, con partenza il venerdì e rientro la domenica. Siamo in attesa di conferma dal Comitato francese.

Il format prevede la partenza il venerdì mattina, arrivo verso le 17.00 a Caissargues con incontro di benvenuti in Municipio e serata con la propria famiglia di accoglienza. Sabato, giornata clou del gemellaggio istituzionale, gita per conoscere bellezze locali, naturali o di umana creazione, come il pont du Gard o il treno delle Cevennes, per citare due belle gite che ci hanno organizzato negli anni passati. La sera cena collettiva, solitamente al Centre Saint Exupery e, la domenica, mattinata con la propria famiglia fino al dopo pranzo e ritorno a Cocconato verso le 16.30 con arrivo in Piazza Melchiorre Giordano verso l'una.

Questo in linea di massimo è il normale programma del viaggio che, ovviamente, può avere gradite modifiche e sorprese. Chi volesse aggregarsi al nostro bel gruppo per coltivare un'amicizia con una famiglia francese, sarà sempre ben accolto da tutti e con gioia verrà accolto anche dal Comitato francese che troverà una famiglia adatta ad ospitarvi. Mi auguro che quanto scritto faccia nascere in voi il desiderio di provare questa esperienza, più siamo più idee ci sono, più amicizie nascono e meno costoso è il viaggio col bus. Vi garantisco che a Settembre eravamo tanti e con tanti impegni (Cena, Palio e accoglienza) ma ci siamo divertiti veramente tanto.

Info: 0141 907007

IL PRESIDENTE
Valter Vianzone

Soggiorno marino per gli anziani di Cocconato

Il Comune di Cocconato organizza tutti gli anni per gli anziani un soggiorno vacanza di 15 giorni. Dopo 30 anni di soggiorno marino ad Alassio, quest'anno si è voluto cambiare meta e la proposta è caduta su Finale Ligure. La "comitiva", 17 simpatici cocconatesi dinamici ed affiatati, ci è parsa contenta della scelta che li ha visti trascorrere ore di svago ed in allegria.

Al prossimo anno dunque!



Cocconato è anche... in Virginia.

Arrivando a Richmond, nella Virginia, quella famosa per il tabacco sulla costa orientale degli Stati Uniti, fa impressione sentirsi chiedere chi ha vinto quest'anno al Palio di Cocconato. Me lo chiede Tony lo chef patron del miglior ristorante italiano in città, La Grotta.

Ci arrivo da New York superando le città della storia degli Stati Uniti, Philadelphia, Baltimora, Washington. Ormai immersi in un mondo lontano ci si trova a parlare del borgo Airali e poi del prezzo dei tartufi, della Robiola di Cocconato, della buona vendemmia di quest'anno...

Antonio Capece ha iniziato la sua professione di Chef al Giardinetto di Cocconato con la famiglia Averone per passare poi alle cucine del Regina con i Corsino e poi al Fungo di Codana dal compianto Piero che gli apre le porte a manifestazioni di respiro regionale e alla associazione dei Cuochi Piemontesi.

La professione lo porta in giro per il mondo, è a Washington per qualche anno finché apre a Richmond dopo aver sposato una bella signora sudamericana e messo su famiglia.

Per la lista dei vini dei suoi ristoranti ha sempre cercato i vini di Cocconato, Bava e Dezzani.

In questa occasione ha promosso una serata con menù Monferrino a partire dalla carne cruda, vitello tonnato, bagna cauda e così via... Barbera Libera, Chardonnay Thou Blanc e Malvasia, per finire in bellezza.

E' il miglior ristorante italiano della capitale della Virginia, ma ha l'anima ancora a Cocconato. Torno con i saluti da portare a Mario Averone e a tutto il paese.

Roberto Bava



100 di questi giorni!!

*A Olga Lucetti,
festeggiata alla
Casa di riposo Serra*



Notizie in Comune



Associazione Palio di Cocconato

Per la seconda volta consecutiva (la prima nel 2009), l'Associazione Palio di Cocconato ha partecipato e vinto il 1° PREMIO del concorso giornalistico "Cronache di Storia" organizzato dalla Federazione Italiana Giochi Storici, di cui Cocconato fa orgogliosamente parte dal 2002. L'Articolo scelto per il concorso è stato "Conquistare il mondo cercando le spezie" ricerca storica su come le spezie abbiano ispirato le conquiste geografiche. L'articolo è stato scritto dall'illustre giornalista Paolo Mieli e apparso sul Corriere della Sera del 1° dicembre 2009. Il premio è stato consegnato, dalle mani del Presidente di Federazione dr. Carlo Capotosti, durante la cena di gala svoltasi il 4 dicembre 2010 al Palagio di Parte Guelfa in Firenze a Nervo Maria Rosa, autrice della relazione e rappresentante dell'Associazione Palio di Cocconato e Veronese Maria Teresa in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale.

**NOLEGGIO VETTURE
CON CONDUCENTE**
Licenza NCC Cocconato n°4

CASTELLO
AUTOSERVIZI

Via Centallo, 16 - 10156 TORINO
339.8683500



**Antica Farmacia
S.S. TRINITA'**
di Follo P. e Calvo M. s.r.l.

Piazza Cavour, 22/B
14023 COCCONATO (AT)
Tel.: 0141.907522
Fax: 0141.907773
e-mail:
farmaciasstrinita@tin.it
P.IVA 01288710054

**ORARIO
APERTURA**

**MATTINO
08.30 - 13.00**

**POMERIGGIO
15.30 - 19.30**

**GIORNO CHIUSURA
SABATO POMERIGGIO**

FARMACIE DI TURNO APERTE NEL PERIODO APRILE - SETTEMBRE 2011

Settimana dal	al	Località
9 Aprile	16 Aprile	MONTIGLIO
16 Aprile	23 Aprile	BALDICHIERI
23 Aprile	30 Aprile	SETTIME
30 Aprile	7 Maggio	VILLAFRANCA
7 Maggio	8 Maggio	COCCONATO
8 Maggio	9 Maggio	CORTAZZONE
9 Maggio	14 Maggio	COCCONATO
14 Maggio	21 Maggio	PIOVÀ (GALLARETO)
21 Maggio	28 Maggio	MONTAFIA
28 Maggio	29 Maggio	CORTAZZONE
29 maggio	30 Maggio	COCCONATO
30 Maggio	4 Giugno	CORTAZZONE
4 Giugno	11 Giugno	MONTECHIARO
11 Giugno	18 Giugno	VALFENERA
18 Giugno	25 Giugno	VILLANOVA
25 Giugno	2 Luglio	DUSINO
2 Luglio	9 Luglio	MONTIGLIO
9 Luglio	16 Luglio	BALDICHIERI
16 Luglio	23 Luglio	SETTIME
23 Luglio	30 Luglio	VILLAFRANCA
30 Luglio	6 Agosto	COCCONATO
6 Agosto	13 Agosto	PIOVÀ (GALLARETO)
13 Agosto	20 Agosto	MONTAFIA
20 Agosto	27 Agosto	CORTAZZONE
27 Agosto	3 Settembre	MONTECHIARO
3 Settembre	10 Settembre	VALFENERA
10 Settembre	17 Settembre	VILLANOVA
17 Settembre	24 Settembre	DUSINO
24 Settembre	1 Ottobre	MONTIGLIO

Nella settimana di turno la Farmacia è aperta a "battenti aperti" durante il normale orario di apertura ed a "battenti chiusi" in tutte le altre ore.

GUIDA PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA



COMUNE DI
COCCONATO

INSERTO DA STACCARE E CONSERVARE

A distanza di pochi mesi dall'avvio del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti "porta a porta" è possibile fare un primo bilancio sulla gestione del nuovo sistema di raccolta.

L'Amministrazione Comunale ha costantemente monitorato le modalità di conferimento e di raccolta ed ha evidenziato un buon avvio del sistema: pochi sono stati i casi di non corretto conferimento dei rifiuti da parte degli utenti e non si è rilevato un aumento significativo di rifiuti abbandonati lungo le strade o in aree agricole poco visibili dalla pubblica via. Si è invece verificato un aumento di rifiuti più o meno smaltiti correttamente in quelle aree o borgate dove il sistema porta a porta non è stato ancora implementato. Nel complesso, il nuovo sistema di raccolta dei rifiuti è stato avviato in maniera soddisfacente grazie soprattutto al senso civico dei cocconatesi, consapevoli che vivere in un paese ordinato e pulito è un piacere che comincia dal comportamento di noi stessi.

Al fine di migliorare la dinamica della raccolta dei rifiuti differenziati, riducendo al massimo gli errori involontari di suddivisione, l'Amministrazione Comunale ha predisposto un *vademecum* in cui sono elencate le più comuni tipologie di rifiuto domestico o urbano con l'indicazione del contenitore in cui conferirle. I rifiuti devono essere introdotti negli appositi contenitori (giallo per la carta), o sacchi (azzurro per la plastica/lattine, grigio per l'indifferenziato, trasparente e traspiranti in Mater-Bi per l'umido organico), in distribuzione presso il Comune, e devono essere esposti sulla pubblica via seguendo il calendario settimanale dei ritiri già distribuito in precedenza. Solamente il **sacchetto dell'organico dovrà essere conferito nell'apposito cassonetto stradale di colore marrone munito di idonea chiusura; le apposite chiavi di apertura sono state distribuite a suo tempo unitamente al kit per la corretta gestione della raccolta porta a porta.** Nei prossimi mesi il sistema di raccolta porta a porta sarà esteso a tutto il territorio comunale.

CONTENITORE GIALLO: RACCOLTA CARTA E CARTONE

Fanno parte di questa categoria:

- Calendari in cartoncino
- Carta velina
- Cartoni pizza
- Cartone ondulato
- Contenitori in cartone per frutta e verdura
- Contenitori in cartone per alimenti (es: pasta, riso)
- Contenitori in cartone per detersivi
- Depliant
- Faldoni per ufficio
- Libri, giornali, riviste
- Materiale pubblicitario cartaceo
- Tetrabrick lavato (latte, vino, succhi)
- Tovaglioli da picnic
- Scatole in carta

Non fanno parte di questa categoria e quindi sono da conferire nel rifiuto indifferenziato:

- carta o cartone sporco o unto
- carta carbone
- carta da forno
- carta plastificata

RACCOLTA PORTA A PORTA: GIOVEDÌ

SACCO AZZURRO: RACCOLTA PLASTICA E LATTINE

Fanno parte di questa categoria:

- Alluminio per alimenti
- Astucci in metallo
- Barattoli plastica per alimenti in polvere
- Barattoli plastica per prodotti vari (es.: cosmetici, salviettine, detersivi, ecc.)
- Blister e contenitori rigidi sagomati (es. gusci per pile, per articoli di cancelleria, ecc.)
- Bottiglie plastica acqua, olio, succhi, ecc.
- Borse plastica per la spesa (shoppers)
- Buste plastica per alimenti in genere
- Cassette plastica prodotti alimentari in genere
- Cellophane
- Confezioni rigide trasparenti per alimenti
- Contenitori yogurt, creme formaggi, dessert
- Contenitori plastica per alimenti vari animali
- Coperchi e tappi in plastica
- Film e pellicole da imballaggio
- Flaconi, dispenser per sciroppi, creme, ecc.
- Flaconi detersivi, saponi, prodotti igienici, ecc.
- Gusci, barre da imballo in polistirolo espanso
- Imballaggi in plastica per riviste/cataloghi
- Latte in metallo
- Lattine bibite
- Lattine per alimenti (es.: pelati, tonno, ecc.)
- Padelle in alluminio
- Polistirolo da imballaggio
- Reggette per legatura pacchi
- Vaschette in alluminio
- Vaschette plastica per gelati, carne, pesce, yogurt
- Vasi per vivaisti in plastica

Non fanno parte di questa categoria e quindi sono da conferire nel rifiuto indifferenziato:

- giocattoli,
- audio e video
- oggetti in plastica

RACCOLTA PORTA A PORTA: GIOVEDÌ

CONTENITORE MARRONE /SACCHETTI TRASPARENTI: RACCOLTA UMIDO ORGANICO

Fanno parte di questa categoria:

- Avanzi di cibo
- Biscotti
- Buccie frutta e verdura
- Cenere FREDDA
- Erba (piccoli quantitativi)
- Escrementi di animali
- Fondi di caffè
- Filtri del tè
- Lettiere (sabbiere) bio per animali
- Pasta e riso
- Residui di orto
- Segatura pulita
- Sfalci da giardino (piccole quantità)

Per la raccolta dell'umido organico NON utilizzare i comuni sacchetti di plastica.

RACCOLTA ATTRAVERSO I CONTENITORI MARRONI: LUNEDÌ e GIOVEDÌ

I sacchetti Mater-Bi possono essere depositati nei contenitori in qualsiasi giorno.

SACCO GRIGIO: RACCOLTA RIFIUTI SOLIDI INDIFFERENZIATI

Fanno parte di questa categoria i materiali che non rientrano nelle altre categorie:

- Accendini
- Adesivi
- Attaccapanni e grucce
- Barattoli per colle, vernici, solventi
- Bicchieri, posate e piatti usa e getta
- Biro
- Bidoni e cestini portarifiuti
- Canne per irrigazione
- Carta assorbente sporca, bagnata o unta
- Carta da forno o oleata
- Cartellette porta documenti
- Ceramica
- Cialde caffè in plastica
- Collant
- Cosmetici e cotton fioc
- Custodie cd, musicassette, videocassette
- Damigiane involucri
- Dischi in vinile
- Elementi d'arredo in plastica
- Filtri delle sigarette
- Floppy disk
- Fotografie
- Giocattoli
- Guanti di gomma
- Gomma e accessori auto
- Imballaggi plastica con evidenti residui
- Inaffiatoi

- Lamette da barba
- Lampadine a incandescenza
- Lettiere (sabbiere) chimiche per animali
- Manufatti non in plastica
- Mollette per bucato
- Mozziconi di sigarette
- Musicassette
- Occhiali
- Padelle antiaderenti
- Pannolini (adulti e bambini)
- Pennarelli
- Piatti in ceramica
- Pirofile
- Polistirolo per edilizia
- Porcellana
- Radiografie
- Rasoi "usa e getta"
- Sacchetti aspirapolvere
- Sacconi per materiale edile (cemento, calce)
- Scarponi da sci
- Secchi e secchielli
- Segatura sporca
- Siringhe
- Sottovasi
- Spazzole per capelli
- Spazzolino da denti
- Tamponi per timbri
- Terracotta
- Tovaglioli pic-nic sporchi o unti
- Vasi in terracotta
- Videocassette CD, DVD e similari
- Zaini in cattivo stato

RACCOLTA PORTA A PORTA: LUNEDI'

CAMPANA VERDE: RACCOLTA VETRO

Fanno parte di questa categoria:

- Bicchieri in vetro/cristallo
- Bottiglie in vetro senza tappo
- Damigiane in vetro senza involucri
- Flaconi e barattoli in vetro senza tappo
- Lastre di vetro
- Vasetti in vetro senza tappo
- Vetri di serramento

Non fanno parte di questa categoria e quindi sono da conferire nel rifiuto indifferenziato:

- Pirofile
- Ceramica
- Porcellana
- Lampadine a incandescenza

ECOSTAZIONE PER RIFIUTI INGOMBRANTI E VARIE TIPOLOGIE

- Batterie per auto
- Calcolatrici, chiavi USB, ciabatte multipresa
- Cartucce per stampanti
- Cassette in legno
- Divani
- Elettrodomestici
- Estintori (ANCHE PRESSO I RIVENDITORI)
- Fili, spine e prese elettriche
- Lampadari
- Lampadine a basso consumo, al neon
- Lavatrici
- Macerie (inerti) in piccole quantità
- Materassi
- Mobili in ferro e in legno
- Motorini elettrici
- Mouse per computer
- Neon
- Nylon e teli di grandi dimensioni
- Olio motore e vegetale
- Pallet in legno
- Pitture per muri
- Pneumatici
- Poltrone
- Pompe per irrigazione
- Prese elettriche

- Rubinetteria
- Scaffali in ferro
- Scale in legno/alluminio
- Scanner
- Sedie in legno
- Sfalci grandi e potature
- Spine elettriche
- Tapparelle
- Tastiere per computer
- Telefonini
- Televisori
- Teli in nylon di grandi dimensioni
- Torce (lampade portatili)
- Tostapane
- Vernici
- Vetri smerigliati o con rete

⬇ **L'ECOSTAZIONE E' SITUATA IN REGIONE LAVONE DI MONTIGLIO. E' APERTA NEI GIORNI DI MARTEDI' E SABATO DALLE ORE 8.00 ALLE ORE 12.00.**

VARIE TIPOLOGIE

<i>Raccolta di abiti usati, scarpe, calze, stoffe, zaini (in buono stato):</i>	CASSONETTO BIANCO IN METALLO PER ABITI USATI (al momento non disponibile)
<i>Pile (incluse quelle a bottone usate per orologi e piccoli elettrodomestici):</i>	APPOSITI CONTENITORI SITUATI SU AREA PUBBLICA
<i>Medicinali scaduti:</i>	APPOSITI CONTENITORI SITUATI SU AREA PUBBLICA
<i>Bombole del gas:</i>	PRESSO I RIVENDITORI
<i>Legni di potatura di piccole dimensioni:</i>	NEGLI APPOSITI CASSONETTI (al momento non disponibili)
<i>Potature alberi-arbusti di piccole dimensioni:</i>	NEGLI APPOSITI CASSONETTI (al momento non disponibili)



SIA I SACCHI CHE IL CONTENITORE GIALLO DELLA PLASTICA DEVONO ESSERE ESPOSTI FUORI CASA ENTRO LE ORE 6.00 DEL MATTINO DEL GIORNO PREVISTO PER IL RITIRO. SI CONSIGLIA COMUNQUE DI ESPORLI LA SERA PRECEDENTE DOPO LE ORE 20.00.



ECCEZIONE: I RESIDENTI DI VIA ROSIGNANO, VIA RADICATI E DI VIA ROMA, DAL N. 72 AL N. 80 E DAL N. 69 AL N. 79, DEVONO CONFERIRE I SACCHETTI OPPORTUNAMENTE DIFFERENZIATI NELL'ISOLA ECOLOGICA SITA IN VIA ROMA A FIANCO DELLA EX FARMACIA; PER L'ACCESSO ALL'ISOLA ECOLOGICA È NECESSARIO RIVOLGERSI AL PERSONALE DEGLI UFFICI COMUNALI PER LA CONSEGNA DELL'APPOSITA CHIAVE NECESSARIA PER L'APERTURA DEL SITO.

Apertura nuovo spazio polivalente Atelier Culturale "Il Tesoro nel Pozzo"

L'Associazione Culturale Pietra Cagnola ha recentemente acquisito in affitto due ampi locali nel centro storico e commerciale (Via Roma) di Cocconato.

Il progetto di trasformare questi locali in uno spazio culturale polivalente è nato dall'esigenza - fortemente percepita anche dalla popolazione locale - di avere un punto di riferimento e di scambio culturale in grado di ospitare iniziative artistico-culturali quali mostre, corsi, seminari, laboratori ecc., ma che potesse nel contempo essere, soprattutto nei confronti dei giovani, un punto catalizzatore e trampolino di esperienze creative.

L'Associazione Culturale Pietra Cagnola ha inoltre l'ambizione che questo Centro possa diventare uno spazio "fisico" che permetta delle attività giovanili in grado di contrastare quella sempre più crescente sensazione di isolamento dei nostri giovani, intrappolati in una vita di relazione sociale poco più che virtuale.

Come si vede dalla foto dell'insegna, di questo Atelier



sono state previste 6 "sezioni" o, meglio, espressioni.

Siamo consapevoli che le difficoltà di gestione - a iniziare da quelle economiche - non mancheranno, ma ci supportano come sempre entusiasmo e amore per il nostro territorio.

Ci auguriamo inoltre con questa iniziativa di avere riempito un "vuoto" che sovente si riscontra nello "scenario urbano" delle nostre piccole realtà di paese.

Silvio Nano

Notizie in Comune



BIBLIOTECA CIVICA

"EUGENIO ROCCA"

In Via Radicati n. 2 ha sede la Biblioteca Comunale di Cocconato.

E' intitolata ad Eugenio Rocca, nostro illustre cittadino, per vari anni Sindaco, ed autore della prima "Storia di Cocconato". Nei Locali della Biblioteca si trovano le sezioni di narrativa italiana, straniera e per ragazzi, gialli e polizieschi, libri per i più piccoli.

Particolare attenzione è riservata alle pubblicazioni riguardanti Cocconato, il Monferato, il Piemonte ed il suo patrimonio culturale, artistico e naturale. Ben rappresentate sono le sezioni di storia, geografia, biografia, religione, gastronomia. Medici e salute.

In un locale è stata installata una postazione informatica, con possibilità per gli utenti, di accesso ad internet, nelle modalità e nei limiti previsti dal regolamento della Biblioteca, e negli orari di apertura. L'invito rivolto a tutti è di venire in Biblioteca, anche solo per una visita, che sarà molto gradita.

IL DIRETTORE
Piera Perotto

ORARI DI APERTURA

lunedì	15.00 - 17.00
mercoledì	10.00 - 12.00
sabato	15.00 - 17.00



Notizie in Comune

L'Asilo Nido "Carlo Massa"

All'Asilo Nido "Carlo Massa" di Cocconato la Cooperativa Vita che gestisce il servizio, in collaborazione con il Comune di Cocconato, il 12 marzo, ha organizzato la festa di Carnevale con giornata di Nido Aperto per dare opportunità alle famiglie con bambini in età di Asilo Nido di visitare la struttura e avere informazioni sull'offerta educativa.

Le adesioni all'evento sono state numerose e la collaborazione delle famiglie dei bambini frequentanti è stata molto preziosa, anche da parte di chi ha frequentato negli anni passati che, ancora oggi, contribuisce alla promozione del servizio.

Ricordiamo alle famiglie interessate che per qualsiasi informazione possono rivolgersi agli uffici comunali 0141.907007, al Nido 0141.600327, oppure via e-mail gestioneservizivita@teletu.it



Le educatrici Cooperativa Vita:
Martina Ioli e Viviana Vanni

Gestione Servizi:
Costanza Marini

Coordinatrice Pedagogica Cooperativa Vita:
Dott.ssa Valentina Chiarle



RENAULT KOLEOS BOSE®. UN ASSOLO DI BELLEZZA.

KOLEOS BOSE® 2.0 dCi 150 CV 4x4 EURO6 A 26.500 €*
IN PIÙ, SE LO ORDINI ENTRO IL 31/12/2010, PORTI LA MUSICA ANCHE
A CASA TUA CON L'ESCLUSIVO BOSE® WAVE® MUSIC SYSTEM.**

* Prezzo sceltivo chiavi in mano, comprensivo degli "Iscritti Renault". IVA inclusa, IPT esclusa. È una reale offerta valida fino al 31/12/2010. ** Esempio medio di lavoro eseguito ed eccezionalmente completo, dotato di lettore CD/MP3-CU, autorizzatore HIAM, amplificatore e diffusori, tutti integrati. Offerta valida su tutte le vetture della Gamma Renault Koleos Bose® presenti in stock e per ordini effettuati entro il 31/12/2010. Emissioni CO₂: 174 g/km. Consumi ciclo misto: 6,6 l/100 km.

DRIVE THE CHANGE



FORINA
di Forina Alberto e Cesare snc

VENDITA AUTOVETTURE NUOVE E USATE
AUTOFFICINA - ELETTRAUTO - CARROZZERIA - AUTOSOCCORSO
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO M.C.T.C
via Monviso 14 - 14026 Montiglio Monferrato (AT)
tel. 0141 691984 - fax 0141 691703

Tuffo Servizio di vacanza diurno per minori

Il Direttivo dell'Associazione Circolo Ricreativo Thou in questo periodo sta lavorando assiduamente per organizzare alcuni eventi, uno dei quali è la tradizionale festa Patronale della Frazione che si svolgerà dall'8 al 12 luglio.

Altra iniziativa notevole è di creare presso il circolo un servizio di vacanze diurno per minori. Quest'idea nasce nel notare l'esigenza per molte famiglie di trovare, nei mesi di chiusura delle scuole, un punto di riferimento sicuro per i propri figli. Le famiglie sono, infatti, alla ricerca di tempi, spazi adatti ai bambini ove siano adottate strategie educative che considerino i bambini in base ai loro reali bisogni, dando così la possibilità



a essi di avere rapporti socio-relazionali, mediante esperienze di vita comunitaria, favorendo al con-

tempo la socializzazione, lo sviluppo delle potenzialità individuali, la conoscenza di tradizioni, l'esplorazione e la conoscenza del territorio.

Il servizio si rivolge a bimbi di età compresa fra i 6 anni compiuti e 14 da compiere.

Il servizio di vacanze per minori sarà attivo dal 13 Giugno al 6 Luglio, per poi riprendere il 14 Luglio e terminare il 2 Settembre.

Il servizio sarà garantito dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 17,30, con possibilità di entrata dalle 7,30 alle 9,00 e di uscita dalle 17,30 alle 18,30, dando così ampio spazio temporaneo a quei genitori che lavorano.

L'Amministrazione del circolo certa di fare cosa gradita aspetta tanti bimbi per passare con essi un'estate gioiosa e allegra.

Notizie dalle Frazioni

Vastapaglia Un porcino da 600 grammi !!



Quello che orgogliosamente tiene in mano Romano Conti, nella foto, è un porcino di 600 grammi da lui trovato nel corso di una passeggiata nei boschi di Sassello (Savona).

BRAGAGNOLO ROBERTO

ARTICOLI PER GIARDINAGGIO
FERRAMENTA
ALIMENTARI PER ANIMALI

Via Mazzini n. 3
14023 Coccineto (AT)
Tel. 0141-907342



Etica: imitare i buoni esempi



Pietro Greppi

“Spazio Aperto” è il nuovo contenitore pensato per “Il Ponte” e destinato ad ospitare in ogni numero un tema diverso di interesse generale.

In queste pagine si parla di Etica e dei vari contesti in cui la si dovrebbe applicare.

I lettori potranno inviare i loro commenti e opinioni rispetto a quanto pubblicato, avendo cura di firmarli sempre con nome e cognome, via mail all'indirizzo amministrativo@cocconato.info, o per posta in busta chiusa indirizzata alla Segreteria del Comune di Cocconato con riferimento “Spazio Aperto”.

In questo “Spazio” verrà data voce a coloro che desidereranno esprimere il proprio pensiero.

“Che cosa bisogna fare dunque per indurre gli uomini alla virtù? Insegnare loro a trovarla bella e a stimare quelli che la praticano. Un vantaggio molto considerevole per uno Stato così costituito, è che i male intenzionati non vi hanno alcun potere per realizzare i loro oscuri intrighi e che il vizio non vi può fare in nessun modo fortuna...”

dal *“Discorso sull'economia politica”*
di Jean-Jacques Rousseau.

Nella frase di Rousseau che ho pensato di citare, si rivela la chiave del cambiamento che necessita la nostra società per ritrovare il senso della convivenza civile: imitare ed invitare ad imitare solo buoni esempi. Purtroppo oggi capita di rado, con scarsi mezzi e altrettanta scarsa convinzione. Il mondo della comunicazione, tutto il mondo della comunicazione, può fare molto per influire su un cambiamento in questo senso e “dovrebbe” farlo soprattutto quando si tratta del mondo della comunicazione pubblica.

Il tema è sempre quello della responsabilità individuale. Soprattutto di chi si trova nel ruolo del comunicatore che dovrebbe percepire amplificata la sua responsabilità nel momento in cui produce e pubblica, appunto, contenuti sotto ogni forma. È un tema nella sostanza quasi banale da descrivere e forse per questo ignorato, sottovalutato, dimenticato. Ma come si forma la responsabilità individuale?

Fin dalla nascita noi apprendiamo e formiamo il nostro comportamento per imitazione. Prima imitiamo i nostri genitori, da cui apprendiamo linguaggi e gesti, poi comunque assorbiamo un numero via via più grande di segnali e stimoli che ci giungono da ogni dove e che trasformiamo nel nostro modo di essere, ognuno il suo, ma ognuno mediando tutto ciò con cui si entra costantemente in contatto.

Tutti i mass media, pubblicità compresa, entrano a far parte del “materiale” che influisce su ciò che ognuno di noi trattiene come propria risorsa. E la forza dei media, dobbiamo esserne consapevoli, sta nella capillarità e nella capacità di reiterare i messaggi in essi contenuti e influire così su ciò che tratteniamo, su ciò che ci resta dentro e che influirà sul nostro essere. Anche questa è un'osservazione che per molti addetti ai lavori potrà sembrare ovvia. Ma i comunicatori oggi più che mai dovrebbero sentirsi corresponsabili della formazione di ogni individuo che entra in contatto con i loro messaggi. Aggiornando una nota affermazione potremmo dire che “siamo quello che tratteniamo”.

La nota capacità invasiva che hanno i vari media potrebbe essere utilizzata per veicolare più spesso “buoni esempi” per formare persone più consapevoli ed elevare la qualità delle nostre relazioni e conseguentemente della società in cui viviamo. Se questo non viene fatto significa o che non si vuole o che non si sa che si può avere questo obiettivo.

Basterebbe fare il contrario di quello che si usa fare in molta della comunicazione, soprattutto quella pubblicitaria.

L'uso dei testimonial in certe pubblicità (generalmente attori noti che si rendono disponibili a promuovere prodotti) non è un buon esempio. I pregi di un testimonial sono unicamente quelli di essere noto per essere apparso spesso e, solo in virtù di questo, pagato per affermare determinate qualità di un prodotto: no, non è un buon esempio e anzi andrebbe definito come un inganno ben costruito. Non è un buon esempio la rappresentazione mediatica di personaggi che, occupando addirittura ruoli isti-

tuzionali, costantemente contravvengono alle regole della società in cui vivono o si distinguono per lo scarso rispetto che dimostrano nei confronti di chi comunque li guarda e li ascolta. Non è un buon esempio l'uso stesso che viene fatto dai media per dare spazio a queste rappresentazioni.

Se il marketing, come molti sapranno, è una disciplina utilizzata dalle imprese che studia come incidere sulle scelte di un individuo, allora è importante sapere che la qualità della formazione etica del professionista di questa disciplina fa la differenza su ciò che sarà il risultato del suo pensiero. Gli stessi strumenti e le stesse logiche possono essere usati per scopi nobili, oppure no. A ogni comunicatore quindi la libertà di decidere, ma ad ognuno anche la responsabilità delle proprie scelte. Una responsabilità che la società deve comunque far sentire a chi fa pubblicità e a tutti coloro che comunicano usando strumenti di diffusione di massa.

Chi comunica sa, e in cuor suo comunque spera, che trasmettere messaggi produce sempre un risultato: come minimo contamina il ricevente con nuovi stimoli. Chi li riceve li

interpreta secondo la propria formazione, ma intanto nulla è come prima di quel momento. Soprattutto quando il messaggio si propaga e raggiunge milioni di persone con grande frequenza e costanza, come nel caso della comunicazione pubblica, quando il messaggio è un invito ad agire: votare, dichiarare i redditi, usufruire di un servizio, etc.

Le tecniche della comunicazione si sono affinate nel tempo e sono diventate strumenti potenzialmente pericolosi se lasciate in mano a chi le manovra sapientemente, ma senza rendersi conto degli effetti collaterali negativi che possono produrre.

Se riuscissimo a costruire un modo di comunicare usando sempre esempi come quelli suggeriti da Rousseau, potremmo finalmente invitare a imitare sempre e solo persone prive di secondi fini e spinte dal senso del giusto. Potremmo addirittura costruire uno Stato che sappia governare le risorse di tutti in modo semplice, naturale, onesto e conveniente. Per tutti. Utopia? Parliamone.

Pietro Greppi

La penna ai lettori:

Un lettore ci ha cortesemente scritto il suo parere sul tema del numero precedente che siamo felici di pubblicare. Ci auguriamo di ricevere altri segnali di partecipazione a questa iniziativa che intende coinvolgere il più largo numero di lettori.

Egregio,
pregevole iniziativa lasciar spazio ai cittadini per esprimersi pubblicamente e provocare reazioni, auspicabilmente in questo contesto. Approvo il pensiero da lei esposto sull'etica della parola e del comportamento e ritengo si possa riassumere con il termine rispetto, da lei usato per l'esempio "il mondo dell'economia". Rispetto del prossimo, rispetto delle idee altrui, rispetto della vita e così via. L'alterigia nuoce al rapporto umano e cela insicurezza recondita condita di crassa ignoranza. Chi diventa ricco e non lo è di famiglia, difficilmente tratta il prossimo alla pari, così come chi si fregia di titoli onorifici o dottorali non è uso a miscelarsi alla plebe. In paese il fenomeno è molto più evidente che in città, dove l'anonimato è oltre il condominio.

E la strumentalizzazione che si fa di qualsiasi cosa si dica pubblicamente, a seconda della propria cultura e istruzione, o politicamente, fa sì che un pensiero venga stravolto della sua reale portanza per nuocere o favorire qualcosa o qualcuno. Tanti hanno parlato e scritto verità ma se si cresce un popolo nell'ignoranza ...

Jean Marie Dathou

Nella piazzetta c'era la bottega della Ginia

Sembrano momenti remoti, o quasi. Invece sono momenti di ieri; o dell'altroieri. Io li ho vissuti, i momenti di ieri; quelli dell'altroieri me li hanno raccontati il Cichin, l'Enrica o l'Aldo. Il tempo allora scorreva più lento... e c'erano le lunghe mattinate operose tra la piazzetta ed il ponte, con la Maria che faceva girale il "vindu" per dipanare la lana, e il Piu che conficcava i chiodi nel cuoio della scarpa da risuolare, con un colpo di martello secco e preciso. C'erano le serate d'estate nel "cantun" (angolo) della piazzetta, con i portici vagamente illuminati dal lampioncino dell'angolo, e la voce di Pasqualin che commentava la "Domenica del Corriere". C'erano i giorni di fiera, con il brusio allegro della gente e la voce sonora del Pinot, che offriva il refrigerio dell'acqua e limone contenuta nel suo secchio, e le voci dei commercianti di bestiame che si alzavano di tone per contrattare l'acquisto "a bot" (a occhio) del vitello o della mucca. C'erano i giorni dell'infanzia, e il sapore un po' asprigno del "bruschet" raccolto di nascosto nell'orto delle suore; c'erano le corse a perdifiato attraverso i prati, in primavera... e c'era la magia dei momenti trascorsi nella bottega della Ginia. La bottega era un locale piccolo, un po' in penombra, nel "cantun" della piazzetta. Prima di entrare sostavamo davanti alla vetrina e assaporavamo con gli occhi le delizie esposte, specialmente quelle che non ci potevamo permettere. Facevamo il gioco dell' "Io compero". "Io compero la scatola di gianduiotti, quella rossa"; "Io compero la stecca di torrone"; "Io compero i fondenti..."; "io compero..." "No, i gianduiotti li compero già io!", ... continuava la finzione uno di noi. E chi aveva desiderato quei cioccolatini rinunciava generosamente all'acquisto in favore dell'amico. Assaporare con gli occhi quelle cose buone era quasi bello quanto gustarle realmente. Indugiavamo un po' prima di decidere come spendere i tre soldi che vi avevano consegnato le nostre mamme, poi entravamo in silenzio, con la menta ancora impegnata nella scelta definitiva. Chiamavamo la Ginia, spesso occupata nel retro a sistemare scatole e pacchetti. Speravamo che l'attesa si prolungasse il più possibile perché sostare nella bottega, dove aleggiava in permanenza un profumo misto di pastigliaggio e di cannella, ci dava un senso di benessere completo. Ma la Ginia arrivava quasi subito. Con dietro gli occhiali un sorriso di complicità che prometteva un supplemento alla razione di pastiglie che ci sarebbe spettata per tre soldi. Era una vecchina piccola, con viso arguto e due occhietti vispi da uccellino; gli anni, che avevano tracciato sul suo viso tante piccole rughe, avevano dimenticato i capelli che erano ancora quasi tutti castani, e raccolti in una crocchia alta sul capo. Faceva scorrere le antine della parte inferiore dell'armadio con un gesto lento e avvincente. Ricordo vagamente la parte alta del vecchio armadio di noce, che ospitava, bel allineati sui ripiani, vasi di vetro colmi di spezie, scatole di tè e di caffè...; ricordo invece perfettamente il contenuto della parte inferiore. C'erano i due ripiani traboccanti di dolci racchiusi in robusti sacchetti di carta o in barattoli di vetro. C'erano le pastiglie di zucchero, di tutti i colori; erano tonde e piatte e si scioglievano in bocca quasi subito; noi le assaporavamo con un piacere particolare perché ci regalavano tutti insieme i gusti dell'arancio, del limone, del ribes... C'erano le pastiglia di menta, di un bianco azzurrino, a forma di stella; dovevano essere succhiate, perché piuttosto consistenti; duravano a lungo e lasciavano in bocca un sapore gradevole e intenso. C'erano i "puntini", piccoli come capocchie di spillo, tutti colorati e dolcissimi. C'erano i "bottoni del prete", con un sapore misto di menta e liquirizia; erano tutti neri e rassomigliavano ai bottini che chiudevano la tonaca di Don Boccalatte. C'erano i "burgom"; quelli grossi e di tutti i colori erano i gustosi; noi affondavamo i denti nella loro pasta morbida e gommosa e masticavamo con concentrazione anche l'ultimo pezzetto, per assaporare la delizia fino in fondo. C'erano i confetti "d'argento", ovali e luminosi... La Ginia immergeva la mano nel barattolo o nel sacchetto e la ritraeva colma di pastiglie colorate, che lasciava cadere con un gradevole ticchettio in un piccolo quadrato di velina; avvolgeva la velina e ci consegnava un cartocchetto triangolare, perfettamente sigillato da un esperto movimento delle dita. Succhiare quei dolci, seduti sugli scalini di fronte alla bottega, faceva parte del lato piacevole della vita. A Natale la vetrina si arricchiva di nuove delizie: piccoli "Gesù Bambino" di zucchero colorato; tondi soldini di carta dorata che racchiudevano una sottile sfoglia di cioccolato; sacchetti di carbone dolce; grosse stecche di torrone...; tutti di ottima qualità, perché la Ginia era molto accurata negli acquisti. Noi ammiravamo tutto, incantati, e pensavamo che Gesù Bambino, che desidera la felicità di tutti, ha sicuramente in serbo, in qualche angolo Lassù, un posto simile alla bottega della Ginia per quelli che si sono comportati particolarmente bene.



Elvira Giachino

I miei ricordi

Carissimi amici lettori del "Ponte", in questa seconda puntata continuo a raccontare di me e quello che è accaduto intorno alla mia famiglia. Nel 1940 papà ha deciso di farmi continuare gli studi così andai in collegio ad Asti e frequentai la 2° avviamento commerciale. Tutte le mattini alle ore sei suonava la campanella della sveglia e poi si assisteva alla S. Messa nella cappella del collegio e poi colazione con latte e biscotti. In fila due per due accompagnate dal Suor Giuliana andavamo a scuola e poi finite le lezioni la suora veniva a riprenderci per riportarci in collegio. Io mi trovavo molto bene, ma Maria Cristina che era con me al secondo anno non sopportava quella vita e voleva sempre tornare a casa. C'era la guerra e si mangiava male e ho sofferto il freddo. Tante volte suonava l'allarme di notte e si andava nel rifugio che era la cantina ove le suore tenevano il carbone per la stufa. C'era l'oscuramento e io non trovavo mai le calze che erano nere. Papà pagava allora, 400 lire al mese di retta 800 lire per due. Nelle domeniche di libera uscita si andava in Via Guttuari a trovare lo zio Giovanni, fratello di mia mamma, zia Vittoria, Remo, Anna e la piccola Piera. Si passava tutta la domenica con loro e poi la sera con un poco di tristezza si tornava in collegio. Finito il collegio e la scuola ritorno a casa e mio papà contentissimo ha così licenziato l'impiegata Rita che per una operazione di appendicite era stata a casa ben 7 mesi, (una persona, ha detto a mio papà, che la signorina era molto scaltra e furba!). Rita è poi stata assunta in Municipio dal Dott. Bausola, Commissario del Comune, poi quando fu in pensione dirigeva la Casa di Riposo andando poco (pochissimo) con le suore, fino a quando una nuova amministrazione decise di farla stare a casa per sempre. Ricordo benissimo il Parroco Don Boccalatte, Don Ferrero, Don Foglia e tutti i Parroci che si sono susseguiti nella Parrocchia di Cocconato.

Ora c'è Don Igor da quattro anni ed è amato da tutti i parrocchiani. Ricordo il Dottor Candido Rollandini, il Generale Fantino Podestà di Cocconato e il Dottor Bausola Commissario. In Municipio si trovano nella sala del Consiglio le foto di tutti i Sindaci di Cocconato.

Ricordo la bella farmacia del dott. Fasolis padrino di mia sorella Ornella e tantissime altre cose che vi dirò nella prossima puntata. Spero di poterlo fare perché mancano tre mesi e mezzo al 9 luglio e i miei anni saranno 85.

Ho ancora tanto voglia di vivere e continuare a fare tutto quello che ora mi piace specialmente i miei fiori e comprese tante orchidee di tutte le varietà e andare alla casa di Riposo a trovare le mie amiche e amici che mi aspettano tutti i lunedì. Tante volte sono caduta e Maria Cristina ha segnato la bellezza di 81 volte comprese quelle del Pronto Soccorso in ambulanza fino ad Asti e tutti quelli che quando cado vengono a tirarmi su. Per questa puntata ho finito di scrivere e spero di poterlo ancora fare. Saluto tutti i miei lettori e arrivederci a presto.

Lidia Marchese



Fig. 86 - Bambini in costume per un saggio ispirato ai vari mestieri e professioni, 1930 (collezione Maria Cristina Marchese). In prima fila, da sinistra: Ernestina Battù, Pierino Giachino, Giovanna Beltramo, Piera Potrino, Lidia Marchese, Giulio Calosso, Pierino Bettone, Paolo Beraud, Cesarina Ferrero. In seconda fila: Aldo Bic, Ezio Maestro, Angelo Calosso, Maria Castello, Ines Perdomo, Aldo Audisio, Giuseppe Durandò.

PER LA TUA PUBBLICITA' SU

Il Ponte

Comune di Cocconato - Tel. 0141 907007

e-mail: ilponte@cocconato.info

Attività del Comune

DELIBERE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Delibera n. 3 del 23.1.2011 “Nomina del Revisore dei Conti per il periodo 1.2.2011 – 31.1.2014”.

Il Revisore dei Conti è un professionista (in genere un Commercialista), che per legge esamina i conti del Comune dando i propri pareri in merito e relazionando qualora particolari situazioni di gravità o criticità lo richiedano. L'incarico dura tre anni e viene attribuito dal Consiglio Comunale.

Scaduto il mandato della Rag. Rosalda Ottaviano di Asti il Consiglio è astato chiamato a votare un nuovo incarico. Due le proposte pervenute:

- il Dott. Marco Mainella di Torino, con spesa annua di euro 2.060,00 oltre contributi di legge ed IVA 20%;
- la Dott. Lidia Maria Pizzotti di Asti, con spesa annua di euro 1.490,00 oltre contributi di legge ed IVA 20%.

Con 8 voti a 3, espressi con scrutinio segreto, il Consiglio Comunale ha nominato quale Revisore dei Conti il Dott. Marco Mainella per il triennio 2011, 2012 e 2013.

Delibere n. 6 e n. 7 del 23.1.2011 “Alienazione immobile comunale ubicato in corso Pinin Giachino n. 26”.

A seguito della perizia di stima approvata il 30 Settembre 2010 (di cui avevamo dato notizia nello scorso numero del notiziario) per la vendita di un negozio e due alloggi ubicati nell'immobile di corso Giachino 26, è stato venduto il solo negozio (acqui-

rente Sig. Valter Berta al prezzo di euro 77.000,00), mentre l'asta per i due alloggi è andata deserta.

Essendo necessario procedere con le vendite per rientrare il più in fretta possibile dal disavanzo di euro 151.347,22 dell'esercizio 2009 nonché per finanziare altre opere pubbliche necessarie, il Consiglio Comunale ha deliberato di dare corso ad una nuova asta per la vendita dei due alloggi, riducendo il prezzo base del 10% da euro 80.700,00 ad euro 72.630,00.

Le delibere sono state approvate con 7 voti favorevoli (Consiglieri di Maggioranza – assenti i Consiglieri Li Gregni e Casaleggio) e 3 contrari (Consiglieri di Minoranza – assente il Consigliere Veggia).

DELIBERE DELLA GIUNTA

Delibera n.117 del 30.11.2010 “Completamento opere di urbanizzazione in frazione Tuffo. Indirizzi al Responsabile del Servizio”.

Alcuni anni fa a Tuffo era stata autorizzata l'edificazione di abitazioni da parte del Sig. Vincenzo LA VALLE, il quale aveva sottoscritto l'impegno a realizzare, a scomputo di un quota degli oneri di urbanizzazione da versare al Comune, alcune opere di urbanizzazione primaria.

Successivi controlli dell'Ufficio Tecnico Comunale hanno evidenziato che tali opere di urbanizzazione primaria non sono state interamente eseguite dal privato; l'ufficio, avendo invano tentato di contattare il LA VALLE, ha deciso di utilizzare le garanzie che questi aveva a

suo tempo rilasciato al Comune tramite una compagnia assicuratrice. L'operazione ha permesso di incassare la somma di euro 36.455,10 di cui euro 22.468,10 per somme che erano ancora dovute al Comune ed euro 13.987,00 per le opere di urbanizzazione primaria non completate.

Tale ultima somma di euro 13.987,00 è stata accantonata dall'Amministrazione; quanto prima si procederà all'appalto dei relativi lavori al fine di completare opere che molti attendono da anni.

Delibera n. 6 del 22.1.2011 “Nuova organizzazione del servizio di trasporto mercatale”.

Da diversi anni ogni sabato veniva organizzato un servizio di trasporto con collegamento di Cocconato e Moransengo, finalizzato al trasporto di chi intenda partecipare al nostro mercato. L'iniziativa è sempre stata sostenuta dalla Regione Piemonte con un proprio contributo. Con la crisi finanziaria dei conti pubblici, la Regione ha comunicato l'impossibilità di finanziare questo servizio anche per il 2011. Per non perdere questa importante opportunità, l'Amministrazione ha sottoscritto una convenzione con il Comune di Moransengo per proseguire il servizio; il nostro Comune metterà a disposizione il furgone e l'autista per un sabato al mese, il Comune di Moransengo fornirà invece l'autista per gli altri tre sabati al mese ed erogherà a Cocconato un contributo di euro 528,00 annui, salvo conguaglio con eventuali altri contributi che

dovessimo ricevere dalla Provincia di Asti.

Delibera n.17 del 12.3.2011 “Determinazioni in ordine alle indennità di funzione del Sindaco, del Vicesindaco e degli Assessori per l’esercizio 2011”.

La legge stabilisce che gli amministratori dei comuni possano essere destinatari di una indennità mensile rapportata alla loro carica e alle dimensioni demografiche del comune stesso.

Per Cocconato le indennità mensili sono:

- euro 650,73 per il Sindaco (già ridotta del 50% trattandosi di lavoratore dipendente);
- euro 260,29 per il Vicesindaco;
- euro 195,22 per gli Assessori.

Sia il Sindaco che gli Assessori Perdomo, Zurlo e Casaleggio hanno rinunciato a percepire indennità dal Comune.

DETERMINAZIONI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO

Determinazione n.130 del 29.11.2010 “Fornitura di sabbia e sale per la manutenzione delle strade”.

Per garantire la percorribilità delle strade comunali durante la stagione invernale si è provveduto ad acquistare sabbia mista a sale in dosaggio al 20%. Per la for-

nitura, stimata in euro 4.000,00 IVA inclusa, sono stati richiesti 3 preventivi:

- Ditta NOVELLO Bruno di Tonengo, spesa di euro 36,50 la tonnellata oltre IVA;
- Ditta MAGGIORINO Andrea di Cocconato, spesa di euro 38,00 la tonnellata oltre IVA;
- Ditta ILC SNC di Rondissone, spesa di euro 40,00 la tonnellata oltre IVA.

La fornitura è stata affidata alla Ditta NOVELLO Bruno di Tonengo grazie al migliore prezzo praticato.

Determinazione n. 142 del 28.12.2010 “Lavori di sistemazione di strade comunali diverse”.

Dovendo provvedere alla manutenzione urgente delle strade comunali in località Spagnolino (con sistemazione di alcune canaline per la raccolta delle acque e allargamento della carreggiata) e in frazione Coccinotto (con realizzazione di palificata per sistemare la banchina e riparazione di fognatura) è stato dato incarico alla Ditta MAGGIORINO Andrea di Cocconato autorizzando una spesa di euro 4.250,00 IVA inclusa.

Determinazione n. 148 del 28.12.2010 “Acquisto di buoni lavoro”.

Per fronteggiare le necessità di manutenzione ordinaria l’Amministrazione ha ritenuto di avvalersi di lavoro occasionale accessorio tramite i buoni di lavoro (detti

anche Voucher).

Nelle attività ammesse dalla legge (lavori di emergenza e/o di solidarietà, giardinaggio, pulizia e manutenzione di edifici, parchi e monumenti, manifestazioni sportive, culturali, fieristiche e caritatevoli) possono essere impiegati solo pensionati, studenti, casalinghe e disoccupati.

Nel valore del Voucher sono inclusi i contributi INPS e l’assicurazione INAIL.

Chi è interessato a tale operazione deve segnalare la propria disponibilità agli uffici comunali.

Determinazione n. 23 del 19.2.2011 “Potatura di essenze arboree”.

Per potare e pulire diverse alberate comunali (via Mazzini, giardino Babilano, cimitero del concentrico, piazza Giordano, via XXIV Maggio, giardino Milanese e corso Pinin Giachino) sono stati richiesti 4 preventivi di spesa.

Tre le aziende che hanno partecipato alla gara:

- EURO VERDE SAS di Torino, prezzo di euro 4.190,00 oltre IVA;
- LA BOTTEGA DEI FIORI di Cocconato, prezzo di euro 2.850,00 oltre IVA;
- LINEA VERDE di Cocconato, prezzo di euro 2.920,00 oltre IVA;

L’Amministrazione ha quindi affidato i lavori alla Ditta LA BOTTEGA DEI FIORI che però in data 22 febbraio ha dovuto rinunciare all’incarico per altri impegni già

Attività del Comune

presi. Di conseguenza i lavori sono stati affidati al secondo classificato la Ditta LINEA VERDE DI MASSAGLIA ALBERTO.

DETERMINAZIONI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

**Determinazioni n. 203
del 16.10.2010,
n. 212 del 6.11.2010,
n. 228 del 29.11.2010
“Acquisto libri per la
Biblioteca Civica”.**

Per ulteriormente ampliare il già ricco patrimonio librario della nostra biblioteca l'Amministrazione ha deciso di spendere euro 993,33 presso librerie specializzate e convenzionate di Asti (utilizzando lo speciale sconto del 30% riservato alle biblioteche pubbliche). In totale sono stati acquistati 63 nuovi titoli.

**Determinazione n. 257
del 21.12.2010 “Appalto
servizio mensa scolastica”.**

Essendo scaduto l'appalto del servizio di mensa scolastica l'Amministrazione ha

disposto l'avvio di una gara per affidare l'incarico dal 1.1.2011 al 31.7.2012. La gara, cui sono state invitate 5 imprese del settore, è stata vinta dalla Ditta Marangoni SRL di Grinzane Cavour (che già svolgeva il medesimo servizio in precedenza), al nuovo prezzo di euro 3,99 a pasto oltre IVA, in lieve ribasso rispetto alle condizioni precedenti.

**Determinazione n. 46
del 1.3.2011 “Pagamen-
to quota annua al
CO.GE.SA.”.**

Il Consorzio per la gestione dei servizi socio assistenziali (CO.GE.SA.), cui il nostro Comune aderisce fin dalla sua costituzione, richiede ogni anno a tutti i Comuni aderenti una quota per ogni cittadino residente, necessaria per finanziare le molte attività assistenziali che detto Consorzio organizza e gestisce. Per il 2011 la quota pro capite è di euro 12,90 che moltiplicata per i 1.639 residenti in Cocconato comporta per il nostro Comune un esborso di euro 21.143,10.

**Determinazione n. 47
del 1.3.2011 “Soggiorno
marino per anziani”.**

Come ogni anno l'Amministrazione ha organizzato un soggiorno marino per i nostri concittadini più anziani. Il servizio quest'anno è stato svolto in un Hotel di Finale Ligure (andando così incontro alle numerose segnalazioni che richiedevano un cambio di località balneare); le condizioni di partecipazione sono rimaste inalterate rispetto al recente passato con l'intera quota di soggiorno (euro 490,00) posta a carico dei partecipanti e il trasporto a cura e spese del Comune. 18 gli iscritti, alcuni dei quali hanno raggiunto Finale Ligure con la propria autovettura. Ciò ha permesso al Comune di soddisfare il trasporto con i propri furgoni, limitando la spesa a poco più di euro 200,00.





DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

F.LLI DEZZANI S.R.L.
 C.so Pinin Giachino, 140 - 14023 Cocconato (AT)
 Tel. 014.90.70.44 - Fax 0141.90.73.72
www.dezzani.it







CANTINA DEL PONTE
 Piazza Canon. 25
 14023 Cocconato (AT)
 Tel. 0141-907803
www.cantinaadelponte.it
info@cantinaadelponte.it



Erboristeria
 Cosmesi naturale
 Alimenti dietetici
 Consultazioni iridologiche

Aperto: Mercoledì e Sabato

Cocconato D'Asti Via Roma, 62



SOLARE TERMICO-FOTOVOLTAICO

- RISCALDAMENTO
- DRYING
- L'ATTIVITÀ

R.I.L.
 di Sergio Nicola & Carlo Villa
 e-mail: clima@rilimpianti.info
 Tel. 0141 907592
 Fax 0141 907592
 cell: 335 8240711
 cell: 335 8240735



abit Habitat
 LA TUA CASA, IL TUO MONDO
ARREDO DEPOSITO

abitHabitat s.a.s.
 Via Roma 46 - 14023 - COCCONATO (AT)
 Tel. 0141 90.73.37



CAUDANA Geom. Bruno
 Studio Tecnico - Impresa Edile
 Subagenzia DUOMO UniOne Assicurazioni

Via Roma n.30/46 - 14023 Cocconato - At
 Tel/Fax 0141 907466 - cell. 337247700

cascina rosengana

agriturismo



Possibilità di singoli pernottamenti o soggiorni esclusivi in mini appartamenti

Vendita e degustazione prodotti agricoli, vini, salumi e formaggi garantiti dal "Consorzio Riviera del Monferrato"

Via Liprandi, 50
 14023 Cocconato (AT)
 Tel.+39 0141 90.78.57
 Fax +39 0141 90.79.14
www.cascinarosengana.it
info@cascinarosengana.it
 Chiuso il Mercoledì

Cocconato e la Gallina

La Gallina, con la G maiuscola per il rispetto che si deve alle cose importanti, è da secoli una presenza nella vita cocconatese, grazie soprattutto alla sua facilità di allevamento ed alle sue molteplici attitudini produttive (carne, uova e piume) che ne facevano una presenza familiare nei cortili delle case e delle cascine del circondario. Uno storico astigiano contemporaneo ha ritrovato tracce di una ricetta di qualche secolo fa di un “agnolotto cocconatese di Gallina in brodo di Gallina”; che pare fosse in uso cucinare per l’ultimo giorno di Carnevale quando bisognava mangiare di grasso ma la solennità non era tale da giustificare l’uccisione del maiale (altro elemento importante della nostra tradizione gastronomica) lasciando perciò l’onore del sacrificio ad una gallina ben grassa che veniva bollita, spolpata per poi usare le parti meno nobili insieme alla pelle al riso ed alle verdure come ingrediente del ripieno, mentre le parti più nobili venivano mangiate da sole ed il grasso brodo veniva usato per la cottura del agnolotti. La ricetta di Riso e Gallina inventata dello Steu del Regina si inserisce perciò nella tradizione cocconatese dell’uso della Gallina con l’aggiunta di pochi ingredienti per un piatto che si contraddistingue per la semplicità ed è di raffinata eleganza.

Stefania Massa e Paolo Bava

Riso e Gallina di Cocconato

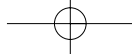
Ricetta di Stefano Borello del ristorante Regina di Cocconato negli anni '50, ritrovata nella versione originale da Stefania Massa



Ingredienti per 6 persone :

Una bella gallina ruspante di Cocconato di almeno 2 kg, due cipolle, due carote, tre coste di sedano verde, riso Carnaroli 450 grammi, Parmigiano Reggiano 100 grammi - *Per la crema:* 6 uova, 200 cc di panna fresca

Preparazione: In abbondante acqua fare bollire la gallina con la cipolla, le carote, le coste di sedano e un po' di sale; quando sarà ben cotta, spolpare la gallina tenendo in caldo i pezzi (dentro ad un cestello immerso nel brodo in modo che rimanga morbida e calda). Tritare finemente una cipolla bianca, facendola poi appassire lentamente in un po' di olio e aggiungere lentamente dell'acqua fino a che la cipolla sia cotta e trasparente. Tostare il riso nella cipolla appassita, una volta tostato aggiungere il brodo di gallina continuando fino alla completa cottura, che dovrà risultare al dente. Durante la cottura del riso, in un tegame alto preparare la crema sbattendo i 6 tuorli d'uovo con una frusta facendoli ben montare, aggiungere la panna e mescolando continuamente fare riscaldare a bagno-maria, (la crema non deve cuocere ma solo addensare), togliere dal fuoco quando la crema sarà densa. Aggiungerne 3 cucchiaini di crema al risotto, che nel frattempo sarà giunto a cottura, la metà del parmigiano grattugiato e mantecare bene. Versare il riso in un piatto di portata ben caldo, collocare ai bordi i pezzi di gallina disossata e coprire il resto della crema. Spolverizzare con parmigiano e una bella grattata di tartufo (quando disponibile).



Marovè
az. vitivinicola in cocconato

*venite a provare
i nostri 86 antipasti*

**Osteria
della
Pompa**
1924
AGRITURISMO

*Aperitivi, pranzi e
cene in collina*

www.osteriadellapompa.it

Fraz. Maroero, 47 - Cocconato (AT) - Tel. 0141.600075 - Fax 0141.600226 - Per info: 338.54.24.820

Caffe Roma

Dalla prima colazione allo spuntino di mezzanotte!

Aperto dalle 06,30 - Chiuso il mercoledì

Piazza Cavour 18, 14023 Cocconato (AT) - Tel. 0141.907028



CONROTTO PROGETTI
Architettura d'interni

CONROTTO PROGETTI S.R.L.
STRADA DEGLI ALBERGHI, 2
14023 COCCONATO (AT)
P.I. 01433290051

TEL (+39) 0141 907040
FAX (+39) 0141 907041
E-MAIL: info@conrottoprogetti.com

 **caper**[®]
AGENZIA IMMOBILIARE

ADERENTE

F.I.M.A.A.

15 anni al servizio di una clientela selezionata
**COMPRAVENDITA - AFFITTI - PERMUTE
MUTUI - ASTE IMMOBILIARI - CONSULENZE**

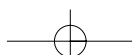
Torino - Corso Regina Margherita 68 bis - Tel. 011.5217662
Gallareto di Piovà Massala (AT) - Via Chivasso 5 - Tel. 0141.996606
caper@caperimmobiliare.it - www.caperimmobiliare.it

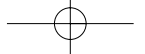
Albergo Ristorante Cannon d'Oro e Vecchio Castagno
piazza Cavour 21 - 14023 COCCONATO - ASTI



Tel. 0039 0141 907794
Fax 0039 0141 907024
cannondoro@tin.it
www.cannondoro.it







Riceviamo dal fotografo Sergio Zamarato questa bellissima immagine... sì, sono proprio cachi! E' stata scattata lo scorso anno e la pubblichiamo volentieri: un saluto all'inverno che ci ha abbandonato.

