



# Il Ponte



Periodico d'informazione del Comune di Cocconato

All'interno inserto staccabile  
"Guida alla raccolta differenziata"

Foto di copertina:  
le pergamene in lamiera  
sul vecchio muro dell'Asilo



# Marovè

az. vitivinicola in cocconato

*venite a provare  
i nostri 86 antipasti*



[www.osteriadellapompa.it](http://www.osteriadellapompa.it)

*Aperitivi, pranzi e  
cene in collina*

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

## TUTTE LE SERE PROPONIAMO:

- FRITTO MISTO DI PESCE
- CARNE FASSONA PIEMONTESE  
ALLA GRIGLIA

## SU PRENOTAZIONE:

- CENE A BASE DI PESCE FRESCO

VIA STAZIONE 9 - COCCONATO (AT)  
TEL. 0141 600028

[WWW.ROCKETCOCCONATO.IT](http://WWW.ROCKETCOCCONATO.IT)

APERTI TUTTI I GIORNI DALLE 19.00 ALLE 02.00 - CHIUSO IL LUNEDÌ

# THE ROCKET

PIZZERIA  
FORNO A LEGNA

RISTORANTE  
BIRRERIA



# BAVA

Azienda vitivinicola

vendita diretta in cantina

Strada Monferrato 2

tel. 0141 907083

[www.bava.it](http://www.bava.it)



S.a.s.

# EURO-VERDE

di Daniele Salvatore & C.

**COSTRUZIONI MANUTENZIONI  
AREE VERDI**

CELL. 338 32 63 738

*in questo numero:*

Il Ponte  
Periodico d'informazione  
del Comune di Cocconato

Autorizzazione  
del Tribunale di Asti  
n° 11/1990

Direttore Responsabile:  
Marinella Ferrero

Responsabile redazione:  
Giuseppe Perdomo

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:  
Pixartprinting srl  
Sede legale, amministrativa  
e produttiva  
via I° Maggio, 8  
30020 Quarto d'Altino - VE  
tel. 0422 823301

Progetto grafico e  
impaginazione  
Studio Greppi - Milano

*“La lingua  
è senz'osso,  
ma può fare  
male grosso”.*

## *Riflessioni*

*pag. 4 - La pagina del Sindaco*

*pag. 5 - Editoriale*

*pag. 6 - La pagina del Parroco*

## *Le pagine della cultura*

*pag. 7 - La cava di gesso di Cocconato*

*pag. 8 - Cocconatesi illustri ... ma sconosciuti. Alberto Petrino*

*pag. 10 - Pittori cocconatesi di ieri e di oggi. Alessandro Zampicinini*

## *Le interviste*

*pag. 13 - Intervista a Guido Ferrero*

## *Notizie in Comune*

*pag. 16 - Notizie in Comune - Brevi*

*pag. 20 - 100 anni di pubblicità nei posacenere*

*pag. 21 - Comitato Gemellaggio*

*pag. 22 - Notizie dall'Asilo Nido*

*pag. 22 - CamminaCai 150*

*pag. 23 - L'andamento demografico a Cocconato*

*pag. 24 - A proposito di raccolta differenziata a Cocconato*

*pag. 25 - Insetto Fiera di San Marco e 25 aprile*

*pag. 27 - Insetto staccabile: Guida alla raccolta differenziata*

*pag. 33 - Informazioni Utili*

*pag. 39 - Notizie dalle frazioni*

## *Spazio Aperto*

*pag. 40 - Etica. La fedeltà ad ogni costo.*

## *Storie, racconti e tempo libero*

*pag. 42 - Cronache dal passato*

*pag. 44 - A proposito di un cocconatese*

*pag. 45 - Com'era...*

*pag. 46 - Recensioni di libri*

## *Eventi e manifestazioni*

*pag. 47 - Eventi a Cocconato*

## *Attività del Comune*

*pag. 48 - Delibere e lavori*

## *Il Piatto forte*

*pag. 55 - Ricette*

*ultima di copertina - foto d'epoca.*



Come avrete certamente notato si è provveduto a collocare sul vecchio muro dell'asilo le tre belle e caratteristiche pergamene in lamiera che da sempre rappresentano idealmente il messaggio pubblicitario di Cocconato. Lo stemma, la canzone e la posizione geografica. Magari la "location" non è così centrale come prima, ma ora lì le possiamo vedere tutti.

I non più giovanissimi le ricorderanno quando erano appese al muro della Chiesa della Trinità e le possiamo certamente considerare un pezzo della storia del nostro paese.

La mia maestra, nell'insegnarci la geografia del Nord Italia, ci invitava a memorizzare le distanze tra le varie città lì riportate (sembrava prevedere che quarant'anni più tardi molti test di accesso a posti di lavoro, ammissione a scuole o altro, prevedessero domande simili alla sua: "...quanto dista Cocconato da Novara?...").

Allora ho fatto, per tutti noi, una breve indagine ed è emerso che esse risalgono agli anni sessanta quando furono fatte realizzare dal Dott. Montanaro, farmacista e in quegli anni anche Presidente della Pro Loco, per sostituire le precedenti scritte sul muro della chiesa, di contenuto simile, ma ormai degradate.

Tale situazione è visibile in molte cartoline degli anni cinquanta che confermano questa ricostruzione.

Negli anni novanta vennero poi restaurate dal Sig. Tebenghi e più recentemente, dopo i lavori alla Trinità, la Sovrintendenza alle Belle Arti non ne autorizzò più la ricollocazione per cui, dopo un'ultima "pulitura" ad opera di Luigi Gazzola nel 2004 furono messe a magazzino in attesa di poter nuovamente fare bella mostra di sé con cocconatesi e turisti.

Ed è quello che abbiamo deciso di fare ora.

Concedetemi di spendere ancora due parole su un altro pezzo di storia di Cocconato. Si è infatti concluso il complesso intervento di riordino dell'archivio storico del Comune. Il lavoro è stato svolto dal nostro storico Franco Zampicinini, sotto la supervisione della Sovrintendenza Archivistica, grazie ad un intervento finanziario della Provincia di Asti che ha coperto l'intera spesa.

Dopo una meticolosa catalogazione dei documenti, tutto l'inventario è stato informatizzato e presto potrà essere visionato "on line".

L'archivio consta di ben 7.136 unità archivistiche oltre a una bella collezione di materiale eterogeneo come bandiere, fotografie, cartoline, attrezzature per uffici comunali. Non mi dilungo perché prossimamente su "Il Ponte" pubblicheremo un esaustivo articolo sull'argomento.

Un cordiale saluto a tutti.

*Michele Marchisio*

Cari Cocconatesi, in questo inverno così lungo e in questa primavera che sembra non arrivare mai, una delle cose che più mi ha “scaldato il cuore” come si suol dire, e di cui ho scritto più volentieri qualche articolo nei mesi scorsi, sono state le avventure sportive dei piccoli bambini della A.S.D. “CMC Cocconato – Montiglio”.

Questi giovanissimi calciatori, infatti, non solo nel torneo dell’E-pifania di Buttigliera d’Asti hanno vinto tutte le partite senza subire nemmeno un goal, ma ogni settimana ci hanno regalato qualche emozione. Nel torneo di Buttigliera, gareggiando nella categoria “piccoli amici” (anni 2005 – 2006), i nostri baby giocatori hanno sbaragliato gli avversari e festeggiato con grande entusiasmo. La squadra, allenata da Liberato Caponigro ed Eduardo Gargiulo, era composta da Alessandro Omegna, Mattia Randazzo, Alessio Coppo, Samuele Roi, Filippo Villa, Tommaso Bertasi, Lorenzo Perotto, Flavio Materozzi e Luis Martin. Vincendo tutte le partite, i bimbi della polisportiva cocconatese si sono aggiudicati il loro primo trofeo, con una forte motivazione a proseguire quest’avventura sportiva che li ha resi così orgogliosi. Grande la soddisfazione anche delle famiglie e dei membri del gruppo sportivo che li hanno seguiti in questo percorso con l’obiettivo di avvicinarli fin da piccini al mondo dello sport e allo spirito di squadra, a quell’amicizia sana e profonda che si deve sperimentare fin dalla tenera età per diventare poi degli adulti migliori.

Altri due bambini cocconatesi, sempre appartenenti alla “CMC-Cocco Sport”, Massimiliano Cavinato e Mattia Fodor, rispettivamente attaccante e portiere, nei mesi scorsi sono stati invece a Vinovo per svolgere i provini alla Juventus. Queste due giovani promesse del calcio, nate nel 2004, durante il campionato autunnale che si svolge ad Asti hanno avuto la fortuna di essere notati e segnalati alla squadra bianconera, con grandissima soddisfazione del loro allenatore, Emanuele Diana, che si augura che il loro sogno si possa presto avverare.

Al di là dei loro successi, che certamente ci appagano e ci rendono tutti orgogliosi, quello che questi calciatori in erba ci insegnano e dovrebbero trasmettere a tutti noi è il loro entusiasmo, quello che appunto siamo soliti definire, senza nemmeno pensarci “l’entusiasmo di un bambino”. Quella carica emotiva, creatività e amore verso la vita, e verso ogni cosa che la caratterizza, che negli adulti spesso scompare perché, con il passare degli anni, è stato intrappolato e imbrigliato dall’educazione, dalla cultura, dai condizionamenti e dalle proprie paure. Questa carica emotiva è quanto di più coinvolgente, affascinante, emozionante ci possa essere in un essere umano: è la molla che porta al benessere e alla felicità e che rende ogni esperienza straordinaria e appagante e ogni momento indimenticabile.



*Marinella Ferrero*

*Marinella Ferrero*



Don Igor

## Papa Francesco

In pochi minuti, attraverso gesti significativi e parole semplici, Papa Francesco ha conquistato il mondo intero dal balcone di Piazza San Pietro.

Jorge Mario Bergoglio è il primo Papa sudamericano: figlio d'immigrati italiani di umili origini, la trisnonna è di Cocconato.

Ha scelto il nome Francesco e questo è già un segnale eloquente. Ma Papa Francesco ne ha lanciati subito molti altri. Ha chiamato i cardinali "fratelli", ha definito se stesso come Vescovo di Roma, ha chiesto al popolo di pregare per lui e si è inchinato davanti alla folla. Ha pregato nel modo più semplice ma anche più vero: il Padre Nostro, l'Ave Maria, il Gloria.

Nella sera dell'elezione ha chiesto ed ottenuto il silenzio da una piazza gremita, creando un'atmosfera inedita e straordinaria: immagini ben vive in ciascuno di noi.

Papa Francesco, gesuita, viene da una cultura e da una spiritualità che puntano all'essenzialità evangelica e alla testimonianza personale. L'essenzialità è proprio il tratto distintivo di Papa Bergoglio, capace di cogliere i bisogni della comunità, come ha dimostrato guidando una diocesi grande e complessa come quella di Buenos Aires: Papa Francesco è un uomo semplice, ma sa bene che cos'è la complessità. E sa cosa vuol dire governare la barca di Pietro in un mare agitato. Ha dalla sua parte la forza del Vangelo e l'affetto di molti.

Ora tutti noi guardiamo a quest'uomo "venuto dalla fine del mondo" con speranza e curiosità.

*Don Igor Peruch*

## LA CAVA DI GESSO DI COCCONATO



zitutto noto che il territorio a cielo aperto è molto esteso e il signor Pastrone mi conferma che

Il gesso è un minerale, usato principalmente nell'edilizia, ed ha impieghi nel settore dell'industria, agricoltura.

L'uso e la lavorazione del gesso nella nostra zona era già molto diffuso all'inizio dell'ottocento, anche se si può far risalire l'attività estrattiva già nei XVII e XVIII secoli. A quei tempi esistevano due tipologie di estrazione: la prima tramite l'utilizzo di pozzi verticali (come avveniva nelle cave di Moncucco Torinese e Castelnuovo Don Bosco) e la seconda nello scavo della pietra in galleria e dagli anni '80 a cielo aperto (come avviene tuttora nella cava Gesso Nosei di Cocconato).

A quei tempi i manufatti più diffusi erano i soffitti di gesso. Essi riportavano spesso motivi floreali, ma anche simboli religiosi o semplici riquadri che richiamavano i motivi delle porte delle abitazioni. Purtroppo negli anni molti di questi pregevoli esempi di architettura sono andati distrutti o persi. Gli usi del gesso al giorno d'oggi non sono cambiati molto da allora, infatti il suo impiego è sempre strettamente legato all'edilizia.

Incontro il signor Sauro Pastrone, direttore responsabile della Cava Gesso Nosei e di tutto il polo estrattivo dei Gessi del Monferrato, e dopo una piacevole visita nella cava, nel sito in cui si estrae questo importante materiale, cerco di capirne qualcosa di più: innan-

la proprietà si estende per circa 50 ettari. La cava è visibile da chiunque su appuntamento. La Cava di Cocconato è di proprietà della ditta francese SAINT-GOBAIN dal 2005 dopo che, negli anni '80 è passata da SPES a IECME, ed infine al gruppo inglese BPB. Essa fa parte del comprensorio del Monferrato, infatti si trova in una vena chiamata appunto vena piemontese, che parte da Torino, passa per Moncucco Torinese, Cocconato, Montiglio Monferrato, Calliano ed arriva fino a Novi Ligure. Nel sito si estraggono dalle 150 alle 200 mila tonnellate all'anno di materiale che servono principalmente per alimentare lo stabilimento di Montiglio e una piccola parte viene utilizzata dalle cementerie come correttore di presa (non dimentichiamo che il 5% del cemento è di gesso).

La tecnologia di estrazione negli anni è molto cambiata grazie all'impiego di nuove macchine che hanno migliorato le condizioni di lavoro.

Fino al 2012 l'estrazione avveniva impiegando l'esplosivo, operazione che comportava l'impiego di mine che fatte brillare producevano lo stacco dei blocchi di materiale. Dal 2013 l'estrazione avviene tramite mezzi meccanici che "rosicchiano" la roccia. In tal modo i "recettori sensibili" (cioè quelle abitazioni limitrofe all'area estrattiva: frazioni

Vastapaglia, Gesso e Banengo, zona Conbipel) che risentivano maggiormente del rumore e delle vibrazioni, durante le volate oggi ne risultano immuni. Inoltre l'azienda si occupa, nelle aree dove la coltivazione è ultimata, del recupero ambientale delle stesse mediante rimboschimento. Alla fine degli anni '80 viene costruito il ponte che tuttora collega la frazione Gesso di Cocconato con la frazione Banengo di Montiglio per poter sfruttare al meglio il giacimento posto alla cima della collina, in quanto fino ad allora vi era un sito nella valle di Vastapaglia e un altro sul versante opposto. Questa opera, finanziata dalla proprietà della cava, ebbe un costo pari alle attuali 500 mila euro. Attualmente è in fase di realizzazione una strada che passa nel fondovalle e va a congiungersi dopo Banengo, all'incrocio tra Montiglio e Carboneri, proprio per ridurre ancora il traffico dei mezzi pesanti nelle due frazioni sopra citate.

Il 4 dicembre si festeggia Santa Barbara, patrono dei minatori, e Sauro Pastrone mi racconta che il signor Rosmino, ex proprietario, negli anni '80 faceva celebrare la Santa Messa per tutti i minatori presenti nelle varie cave in una delle gallerie di Cava Codana, sita nel comune di Montiglio Monferrato, cava ormai chiusa dagli anni '90.

Mi congedo dal signor Pastrone e lo ringrazio della disponibilità ed estendo a tutti l'invito ad una visita in questo luogo affascinante a noi così sconosciuto.

Raffaella Conti

## Cocconatesi illustri... ma sconosciuti

### Alberto Petrino

Il 13 maggio 1909 partiva da Milano il primo Giro ciclistico d'Italia, organizzato dalla "Gazzetta dello Sport". Tra i 127 ardimentosi ciclisti (su 166 iscritti) che vi partecipano c'è anche Alberto Petrino.

Nato nel 1885, da famiglia di origine cocconatese, è stato un atleta di buon livello, distinguendosi sia nelle corse su strada che nelle gare in pista.

Alla corsa a tappe il **Petrino** doveva essere un semplice gregario di Mario Pesce e Vincenzo Borgarello, ma invece ne diventa uno dei protagonisti. La corsa si disputa dal 13 al 30 maggio, in otto tappe, per complessivi 2.448 km, e vede al via i migliori ciclisti dell'epoca: dall'astigiano Giovanni Gerbi a Luigi Ganna, da Carlo Galetti al francese Lucien Petit Breton, desideroso di ripetere i successi del Tour de France.

A Milano, scrive il quotidiano sportivo, "migliaia di persone hanno passata la notte all'aperto, o sparse per i bars adiacenti piazzale Loreto, o raccolte, pigiate nell'Albergo Loreto, per attendere lo spettacolo fantastico della partenza



Alberto Petrino (1885-1933)

del primo Giro d'Italia e presenziarvi. L'entusiasmo sportivo dalla notte del 12 maggio 1909 alla mattina del 13 ha

toccato altezze mai raggiunte in Italia [...]. La folla formidabile è trattenuta fuori da un vero esercito di guardie, di vigili e di carabinieri a piedi e a cavallo". Alle 2.53 di notte il via, per

Bologna, toccando Bergamo, Desenzano, Verona, Vicenza, Padova, Ferrara, Cento: una tappa di ben 397 km, che verrà percorsa alla media di 28 km/h, vinta in volata da Dario Beni. Molte le cadute, fra cui quelle di Gerbi (che impiegherà tre ore per rimettere in sesto la bicicletta) e di Petit Breton, che si lussa la spalla e sarà costretto a dare forfait.

La seconda tappa da Bolo-

gna a Chieti è vinta dal tortonese Giovanni Cuniolo, davanti a Luigi Ganna, mentre il Petrino giunge 18°; quattro corridori vengono squalificati, dopo essere stati scoperti ad aver preso il treno per un tratto di percorso. La terza tappa, attraverso le cime abruzzesi, con arrivo a Napoli, è sfortunata per Petrino: "ebbe tre forature di gomme in poco tempo e cadde poi alla prima discesa in uno svolto fortissimo, facendo un capitombolo spaventoso. Quando si rialzò colla maglia lacerata e col corpo indolenzito, vide la macchina a parecchi metri dietro di sé. Era rimasta incolu-



La squadra ciclistica dell'Audace, nella quale corre Alberto Petrino (secondo da sinistra), inizio Novecento.

me, ma l'uomo sanguinava ed aveva le costole abrasionate orribilmente. In seguito a questa caduta perdette parecchi minuti seduto sul margine della strada ma la volontà di vincere il fato avverso fu più del dolore e delle ferite riportate, onde rimontò in macchina. Poco dopo forò l'ultima gomma di ricambio, passando 65° al controllo di Isernia, con la ruota dinnanzi ridotta al solo cerchione. Da qui a



Corsa a coppie al motovelodromo di Torino, 18 aprile 1909: a sinistra la coppia vincitrice Petrino-Forno, a destra la coppia seconda classificata Cravotto-Accomolli.





Alberto Petrino transita al traguardo volante di Cuneo durante la settima tappa Genova-Torino del primo Giro d'Italia, 27 maggio 1909.



Cartolina postale dell'Unione Sportiva Barriera Nizza in ricordo di Alberto Petrino, 1919.



Partenza da Torino della Coppa Petrino, 1925.



Ermelinda Petrino, figlia di Alberto, premia il ciclista Lusiani, vincitore della Coppa Petrino, 4 giugno 1933.

Napoli riuscì ancora a sorpassare 41 concorrenti giungendo 24° a Napoli” a tre quarti d’ora dal primo arrivato, Giovanni Rossignoli; in testa alla classifica sale Carlo Galetti, davanti al francese Louis Trousselier e a Ganna, mentre Petrino mantiene il 12° posto. Dopo Napoli, il Giro, approda a Roma, dove davanti a ventimila persone vince in volata Ganna, che passa in testa alla classifica; il ciclista varesino si aggiudica anche la successiva tappa che porta il Giro a Firenze. Dalle colline toscane raggiunge la Liguria, in una tappa che segna il ritiro di Gerbi: nel capoluogo ligure vince Rossignoli davanti a Galetti e Ganna, sempre maglia rosa; Petrino sale al 10° posto della classifica. Da Genova il Giro approda in Piemonte, attraverso Ceva, Mondovì, Cuneo, Saluzzo, Pinerolo con arrivo a Torino. A vincere la dura tappa di 358 km è Ganna, dopo un bel duello con Rossignoli, mentre per Petrino un onorevole 8° posto, con un ritardo dal primo di un’ora e 50 minuti. Infine l’ottava e ultima tappa che riporta i 49 corridori superstiti a Milano, è vinta dal romano Beni.

La classifica finale vede trionfare Ganna con 25 punti, davanti a Galetti (27 punti) e Rossignoli (40 punti); Petrino è undicesimo con 141 punti e terza nel premio Wolber, riservato ai corridori con biciclette munite di pneumatici smontabili.

Oltre alle corse su strada, fra cui la Milano-Sanremo, il Petrino partecipa alle gare che si disputano al motovelodromo di Torino, ottenendo numerose vittorie in coppia con Forno e Accomolli.

Il Petrino, che aveva sposato Niviglia Rivolta da cui avrà nel 1915 una figlia, Ermelinda, è richiamato alle armi durante la prima guerra mondiale, nel corpo dei Bersaglieri e sarà promosso al grado di sergente maggiore per meriti di guerra.

Cessata l’attività sportiva, entra nel direttivo della U.S.B.N. (Unione Sportiva Barriera Nizza), di cui diventa presidente, impegnandosi per invogliare i giovani al ciclismo.

Muore improvvisamente, a soli 33 anni, nel gennaio 1919 di “spagnola”, la terribile pandemia che aveva colpito tutt’Europa.

In sua memoria viene istituita, a partire dal 1922, la Coppa Petrino, gara ciclistica che si snoda lungo le strade tra Torinese e Astigiano, transitando a Cocconato, in omaggio al paese di cui era originaria la sua famiglia.

Franco Zampicini

## Pittori cocconatesi di ieri e di oggi Alessandro Zampicinini

Alessandro Zampicinini, nato a Torino nel 1920, ha tratto da Cocconato e dai suoi dintorni ispirazione per molti dei suoi migliori dipinti.

Frequenta l'istituto tecnico, dove dimostra particolare propensione per il disegno. Nel 1939 si arruola come soldato volontario, con ferma di due anni, alla scuola

allievi sottoufficiali di Aosta, ottenendo il grado di sergente; partecipa alle operazioni di guerra sul fronte alpino occidentale col 1° Battaglione Alpini e, nel dicembre 1940, parte con l'8° Battaglione Alpini per il fronte greco-albanese; colpito da congelamento ai piedi, rientra in Italia con la nave-ospedale California nel febbraio 1941, per un lungo periodo di degenza ospedaliera e convalescenza. Richiamato alle armi nell'aprile 1942 e assegnato al 1° Reggimento Alpini di Mondovì, dopo l'8 settembre 1943, partecipa alla lotta partigiana con la I Divisione autonoma

e quindi con la Divisione Bruno Buozzi - 7ª Brigata Carlo Valsasna; il suo nome di battaglia è Sandro Rocca. Nel 1954 gli sarà assegnata la croce al merito di guerra. Nel 1942 viene assunto come disegnatore dalle Officine Vogliotti di Torino, tornandovi dopo il periodo bellico; nel 1953 passa come impiegato alla Seme di Moncalieri, nel 1955 alla Ifer di Rivalta Torinese e infine nel 1962 alla Metallotecnica. Nel 1964 si mette in proprio, aprendo una piccola officina per la produzione di strutture metalliche a Rivoli e assumendo la rappresentanza di materiali per edilizia.

Amante delle arti figurative fin dal periodo scolastico, inizia a dipingere, intorno al 1960, sotto la guida di Metello Merlo e, dopo la prematura scomparsa del maestro, di Pinetta Gramola, pittrice di grande carattere, amante del colore, che lo influenzerà notevolmente nella scelta della gamma cromatica. Frequenta, fra il 1982 e il 1985, l'Accademia Albertina di Torino, dove gli sono maestri i professori Giacomo Soffiantino, Eugenio Comencini e Vincenzo Gatti.

Particolarmente proficua è la sua produzione a partire dagli anni Ottanta, terminata l'attività lavorativa e accantonate altre sue grandi passioni: la montagna (scalò anche il Monte Bianco) e il mare. Trasferitosi definitivamente a Cocconato, paese che frequentava fin da giovane (la famiglia della moglie, Clara Giachino, ne era originaria) si dedica a tempo pieno alla pittura, dipingendo sia paesaggi, rigorosamente eseguiti *en plain air*, sia nature morte, figure e animali realizzati in studio. Pur prediligendo la pittura ad olio, si cimenta anche in altre tecniche, quali l'acquarello, la tempera, l'acrilico; si dedica anche, con ottimi risultati, alle tecniche incisive, realizzando un'ampia gamma di acqueforti, acquetinte, puntesecche, xilografie.

Tra il 1993 e il 1998 partecipa a mostre personali e collettive nel salo-



Autoritratto, olio, 32x36 cm., circa 1995



La casa del Bertu, olio, 40x50 cm., 1979



Il pittore Alessandro Zampicinini, circa 1990.



Il fiasco e la bottiglia, olio, 30x40 cm., 1962



Montiglio, olio, 50x40 cm., 1992

ne comunale di Cocconato e a concorsi di pittura estemporanea, ottenendo vari riconoscimenti. Complessivamente la sua produzione è stimabile in oltre 300 dipinti e 30 incisioni. Molte le famiglie cocconatesi che posseggono sue opere; alcune sono esposte in Municipio e alla Casa di Riposo Serra.

Alessandro Zampicinini è stato anche pittore del Palio degli Asini: a lui si devono gli stendardi dei borghi che ancor oggi, durante il mese di settembre, abbelliscono la centrale via Roma, le targhe delle antiche locande e varie realizzazioni di insegne e scenografie per la fiera medievale. Si devono a lui anche i tanti disegni che, fra il 1990 e il 2000, abbelliscono il notiziario comunale "Il Ponte".

Muore alla Casa di Riposo Serra il 1° luglio 2007, dedicandosi fino all'ultimo alla pittura, una passione che ha segnato tutta la sua vita.

*Franco Zampicinini*



*Salita don Pomo sotto la neve, olio, 40x60 cm., 1991*



*Casa di vicolo Forni, tecnica mista, 40x50 cm., 1996*



*Vaso con fiori di campo, olio, 40x50 cm., circa 1995*



*Frutta, acquarello, 67x47 cm., circa 1995*



*La Deposizione, olio, 80x100 cm., circa 2000 (camera mortuaria della Casa di Riposo Serra)*



*La parrocchiale, acquaforte, 15x10 cm., 1990*



*Tetti della Brina, olio, 50x40 cm., circa 1995*



*I gelsi, acquaforte, 18x13 cm., 1988*



*Piovà Massaia, olio, 50x40 cm., 1993*



*Targhe per le locande della fiera medievale, circa 1995*

azienda agricola



# MaciòT

vini D.O.C. miele e nocciole  
come una volta...

Coconato (AT) 333 - 2421043 www.maciott.it

## produrre in purezza

# BRAGAGNOLO FABRIZIO

**ARTICOLI PER GIARDINAGGIO  
FERRAMENTA  
ALIMENTARI PER ANIMALI**



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



ACCONCIATURE  
**CRISTINA**  
UOMO - DONNA  
BAMBINO

339 . 88 29 318  
348 . 33 27 264

Via Alfieri, 18 - 14023 COCCONATO (AT)



## SCANDIUZZI PAOLO

**Fabbro - Carpenteria Metallica**

Stradale Asti - Ivrea, 2  
14026 Montiglio (AT)  
Cell. 339.771.88.93  
Tel. 0141.99.40.00

P. IVA 01055520058 - C. F. SCN PLA 68T04 A479G




## CANTINA DEL PONTE

Piazza Cavour, 21  
14023 Coconato (AT)  
Tel. 0141-907003

www.cantinadelponte.it  
info@cantinadelponte.it

NOLEGGIO VETTURE  
CON CONDUCENTE  
Licenza NCC Coconato n°4



## CASTELLO AUTOSERVIZI

Via Centallo, 16 - 10156 TORINO  
339.8683500



# Cocco...le

di Simona Savietto

CENTRO BENESSERE  
estetica - solarium

Coconato  
Piazza Cavour 22  
tel 0141-907643



# Franco & Franca

SPECIALITA' TORTA DI NOCCIOLE  
TORCETTI CASALINGHI  
PRODUZIONE PROPRIA

Corso Pinin Giachino 19  
Tel. 0141 - 907.444



# Intervista a Guido Ferrero

## Salumificio Ferrero

A CURA DI PIETRO GREPPI

Non c'è dubbio che il Salumificio Ferrero profumi anche di passione oltre che di salumi di eccellenza. E' un sito produttivo di Cocconato nato nel 1978 dall'evoluzione di quel più antico laboratorio artigianale aperto nel 1949 nel centro del paese dal capostipite della famiglia, Guido Ferrero e sua moglie Aventina. Persone determinate e appassionate, appunto, che hanno trasmesso la sapienza del mestiere, appreso e affinato fin da giovani, al figlio Giovanni che a sua volta lo ha trasmesso ai figli Guido e Mattia. Dove c'era il laboratorio ora c'è il negozio di salumeria di famiglia gestito in gran stile da Cristina, la mamma di Guido e Mattia.

Ho intervistato Guido, il figlio maggiore di Giovanni, che mi ha colpito per il trasporto con cui parla del suo lavoro e dei prodotti che ne derivano. Sembra di parlare con una persona del passato (nel senso migliore del termine) e non con un giovane. Storia, produzione, futuro e responsabilità sociale, cultura del territorio, Guido Ferrero me li ha raccontati così:

*"...ho cominciato da piccolo a seguire mio nonno quando caricava per il trasporto i maiali destinati alla macellazione... mia madre non voleva ma io preferivo capire come funzionava quel mestiere che giocare con i miei amici... fra mio nonno e mio padre un po' alla volta ho imparato tante cose, ma ho anche cominciato ad acquisire varie sensibilità artigianali e professionali e mi piace pensare di poterle trasmettere anche ad altri. Sono anche orgoglioso del fatto che i nostri prodotti sono la rappresentazione di una filiera tutta di questo territorio. Se penso che un tempo, e un po' anche oggi, si diceva che in Piemonte non si fanno i prosciutti perché si fanno solo in Emilia o in Friuli..."*

*Qui noi selezioniamo i maiali allevati in queste terre e, nel nostro salumificio, percorriamo tutta la filiera della produzione. Dal maiale fino al prodotto finito, che sia*



La famiglia Ferrero: Cristina, Giovanni e i figli Mattia e Guido.

*prosciutto crudo o salame cotto o ogni altra nostra produzione, qui dentro facciamo tutto: dalla macellazione al sezionamento, dalla salatura del Prosciutto alla stagionatura, .... Il Salumificio impiega oggi una decina di persone, e durante la nostra storia qui dentro sono passati molti giovani di Cocconato che hanno imparato il mestiere e grazie a questo si sono poi costruiti una loro professionalità anche altrove. E conti-*

*nua ad essere che le persone che lavorano da noi sono del nostro territorio. Ho imparato che il rispetto delle tradizioni della produzione artigianale costringe a usare ancora molto la manualità e il buon senso, e questo dà anche soddisfazione perché la fatica si trasforma nella qualità dei nostri prodotti che, sono convinto, oltre che della nostra cura godono anche del fatto che qui siamo a 491 metri di altezza: un'a-*

ria e un microclima che molti ci invidiano. Gustando i nostri prodotti si sente il sapore vero delle carni migliori alle quali aggiungiamo solo sale e spezie.

Le persone, i giovani soprattutto che hanno il palato disabituato ai sapori genuini, dovrebbero visitare più spesso i posti come il nostro (il salumificio è visitabile – ndr) per imparare a riconoscere la differenza fra salumi prodotti con carni provenienti da alleva-

menti “spinti” e quelle invece (come le nostre) da animali nutriti in modo sano.... Imparare a mangiare bene significa anche riconoscere l'aroma della spezia nella carne... cercare le differenze di qualità, quella vera... imparare a paragonare i prodotti tipici di paesi e città diverse per coglierne i particolari distintivi, ma sempre alla ricerca della qualità... e cercare di dipendere meno dal messaggio dei marchi dell'industria che ha i suoi perché ma che è un'altra cosa. I nostri salami saranno anche esteticamente diversi uno dall'altro... ma sono incomparabili con quelli industriali.

L'industria li fa tutti uguali, ma per farli uguali usa le macchine e vari accorgimenti che inevitabilmente modificano il sapore originale. Perché il consumatore del prodotto industriale cerca la ripetizione della forma e del gusto. Un salame legato a mano sarà sempre diverso....

Ma vorrei che le persone cominciasse a cercare il sapore e non l'estetica. La sostanza, non l'apparenza. Non il prodotto di moda, ma quello che ha una storia e appartiene alla tradizione.



I prosciutti Ferrero nella cella durante la fase iniziale di salatura.

Un esempio? Il salame cotto. Prodotto di cui sono orgoglioso perché è proprio piemontese (astigiano/alessandrino/torinese), storico. E' vero che abbiamo anche il nostro prosciutto crudo, che è straordinario, il prosciutto piemontese, che per alcuni non esiste, ma la coscia del suino cruda trasformata in prosciutto la trovi dappertutto e la sua storia è più emiliana e friulana, soprattutto per le quantità prodotte in quelle regioni. Il salame cotto invece è solo nostro.

Negli anni '90 lo sviluppo dell'economia legata all'alimentazione andava veloce e il salame cotto che si fa solo in questo territorio piemontese è stato lasciato indietro. Interessava meno, non tanto come produzione, ma come qualità. Le persone lo snobavano preferendo quello crudo. Dieci anni prima però era il salame cotto che si mangiava di più. Ma negli anni novanta ha cominciato

ad essere considerato come prodotto di scarto... ma solo perché è un po' più grasso e un po' nervoso... ma se vuoi sentire il vero gusto del salame lo senti da quello cotto e non da quello crudo. Il sala-

me cotto ha un profumo e una fragranza, un gusto che a prescindere dalle spezie che ci puoi mettere ... se fatto con i vecchi criteri della cucina piemontese... ti trovi davanti ad un prodotto che “non ce n'è per nessuno”. Ma

trovare oggi quale sia il salame cotto migliore di un altro è un esercizio a cui non siamo più abituati perché non hai più un termine di paragone per definirlo più o meno buono.

La nostra storia e il nostro restare legati all'artigianalità e alla naturalezza dei prodotti ci consente di proporre un salame cotto molto vicino a quello che si faceva tanti anni fa... quel sapore ...ma quel gusto ce l'hanno in mente solo le persone di una certa età, i miei genitori e quelli come me che sono cresciuti in un salumificio di antica tradizione. Allora io, per riuscire a trasferire a chi mangia il mio prodotto il significato di differenza, compro e assaggio anche i salami di altri e quelli dell'industria per rintracciare i difetti e comunque “gli intrusi” nei salami non naturali al 100% come è invece il nostro. Capita che le persone con cui parlo mi dicano di aver assaggiato altri salumi

e capita che mi dicano che li hanno trovati con un sapore diverso e me lo descrivono. E io capisco a cosa si riferiscono e capisco (e se posso glielo dico anche) che quel sapore, che in altri salami diversi dal mio a loro piace, deriva da un ingrediente che adultera il salume, vuoi per dargli peso, vuoi per coprire difetti, etc... e tutte cose che non fanno bene al nostro organismo se prese in quantità. Insomma questo per dire che il nostro salame cotto (ma anche tutti gli altri nostri prodotti) è naturale e sano e non contiene e non conterrà mai porcherie. Usiamo, ripetuto solo i pezzi migliori degli animali migliori. E' la nostra etica.

Sai come nasce il salame cotto? Negli anni '30 si è cominciato a lavorare la carne del suino perché prima non essendoci frigoriferi si consumava solo la carne. Poi si è cominciato a salare appendendola in cantina per farla durare a lungo e nasquero così i prosciutti crudi e le bresaole senza sapere che erano prosciutti crudi e bresaole, non si chiamavano con quel nome, era carne cruda salata e stagionata. Una volta dura si affettava e la si mangiava. Con il tempo si pensò di fare il salume... tagliando a pezzettini con il coltello (non c'erano ancora i tritacarne) la carne più morbida per fare i salami crudi perché si potessero poi mangiare. La parte nervosa e la muscolatura erano più duri (ricordando che animali allo stato brado erano infatti più tonici di quelli allevati in spazi più ristretti) e non potevano quindi essere usati per

il salame crudo che sarebbe risultato poi immangiabile. Anziché buttarli – il periodo era quello che era e se si poteva non si buttava via nulla - si pensò quindi di fare ugualmente il salame, ma cuocendo questi pezzi in modo che si potessero consumare “a salame” mantenendo profumi e sapori della carne esaltati dalla cottura. Nel tempo si affinò la preparazione di questo prodotto trovando il giusto mix di salatura, cottura e speziatura, fino al suo top negli anni '70 circa, quando questo prodotto venne soppiantato nelle abitudini di consumo da altri prodotti considerati più nobili. Ma qui stiamo parlando di modifiche di abitudini indotte dall'industria e dalla sua capacità di comunicare su territori ampi. Penso per esempio alle industrie emiliane che hanno inventato la mortadella, che poi è il nostro salame cotto, tritata fine ed emulsionata... ma con il rischio di tritarci dentro anche cose non proprio buone.

Eppure la mortadella è stata lanciata in tutto il mondo, qualcuno si è impegnato a farlo e ci è riuscito, mentre noi qui in Piemonte non siamo riusciti a fare altrettanto con il salame cotto pur essendo molto meno pasticciato e per me anche più buono e sano. Noi Ferrero nel nostro salame cotto, tanto per mettere i puntini sulle “i” non mettiamo polmoni, fegati, i filtri in genere dell'animale. Usiamo solo parti comunque buone. E al massimo aggiungiamo un po' di pepe. Tu devi sentirlo il gusto della carne... altrimenti potresti mangiare qua-

lunque cosa se te la copro con aromi “coprenti” o estratti di carne ma che sono fatti con accorgimenti che appartengono alla chimica. Dato che non c'è un disciplinare per il salame cotto mi piacerebbe che potessimo scriverlo noi... intanto ne adottiamo uno come se ci fosse imposto. Ce lo impone la nostra coscienza e la nostra passione per le cose fatte bene, una cosa che dico sempre ma non basta mai. E poi qui noi facciamo anche ricerca di prodotti nuovi ... che non significa usare le macchine... significa abbinare il vino per ammorbidire la carne o usare al posto del budello una vescica... ma tutti esperimenti di cui vedremo il risultato dopo un anno o due perché devi aspettare la maturazione, la stagionatura, assaggiare e poi magari ricominciare, ... e anche questo fa parte della nostra cultura del territorio”.



# I LAUREATI



**FRANCESCA GIULIA BAVA** ha conseguito la Laurea Specialistica in Marketing Management presso l'Università L.Bocconi di Milano il 14 dicembre 2012, con una tesi dal titolo "*Eco-sustainability and wine in Italy: consumer's perceptions and marketing implications*" (L'eco-sostenibilità e il vino in Italia: percezioni dei consumatori e implicazioni di marketing). Attualmente sta approfondendo lo studio della lingua cinese, e in futuro intende lavorare nell'ambito del marketing internazionale.



**FRANCESCA CHIARA FERRERO** il 30 ottobre 2012, presso l'Università degli Studi di Torino, ha conseguito la laurea specialistica in Medicina Veterinaria con una tesi sperimentale di chirurgia ortopedica sull'impiego dei biomateriali come sostituti ossei. Per quanto riguarda i progetti futuri, il suo obiettivo è quello di occuparsi della clinica e della chirurgia degli animali da compagnia. Attualmente è impegnata in una collaborazione presso la Clinica Veterinaria Malpensa a Samarate (VA).



**CAMPIONI DI VELA.** Anche il 2012 è stato un anno di successi per i fratelli Edoardo e Vanni Pavesio, velisti di livello internazionale. Hanno infatti concluso al terzo posto il campionato "Melges 32 Sailing Series", riservato a imbarcazioni monotipo e dove dunque a fare la differenza sono le qualità degli equipaggi. I fratelli cocconatesi si sono inchinati solo a Mascalzone Latino e Fantastica, due mostri sacri del settore, vincendo l'ultima tappa nel golfo di Napoli. Sull'imbarcazione "Fra Martina", Edoardo è timoniere, Vanni drizzista, cioè addetto ad alzare e ammainare le vele. Erano outsider e il posto raggiunto in classifica è di grande soddisfazione, considerato che alle regate prendevano parte dalle 15 alle 35 imbarcazioni, rendendo le competizioni sempre combattute e non prive di colpi di scena. Ora con gli sponsor i Pavesio stanno mettendo a punto il programma per il 2013 che li vedrà ancora in acqua con la barca che tante soddisfazioni gli ha dato in questi anni; per la loro attività agonistica hanno avuto il patrocinio della Città di Torino e nelle regate portano il logo della candidatura di Torino a Capitale Europea dello Sport 2015.

gramma per il 2013 che li vedrà ancora in acqua con la barca che tante soddisfazioni gli ha dato in questi anni; per la loro attività agonistica hanno avuto il patrocinio della Città di Torino e nelle regate portano il logo della candidatura di Torino a Capitale Europea dello Sport 2015.

F.Z.





**CAMILLA NAPOTINI.** “Ho scelto di analizzare il *Palio degli asini di Cocconato d'Asti* un po' per casualità, essendomi trovata a svolgere il tirocinio all'ufficio turistico di Cocconato, ma soprattutto per l'enorme vortice di sentimenti che ruota attorno a questa manifestazione e che non avrei mai potuto immaginare.

La festa di Cocconato, che vede come protagonisti gli asinelli, è un insieme di colori, tradizioni, profumi e sensazioni diverse che si uniscono grazie all'operato dei cocconatesi che riescono nell'impresa surreale di trasformare il loro paese in un borgo medievale. L'amore verso Cocconato dei suoi abitanti è impressionante e si è dimostrata la forza trainante dell'organizzazione dell'evento. Poter descrivere e promuovere il Palio è stato per me motivo di vanto poiché i professori ne sono rimasti affascinati e colpiti, pur essendo studiosi di molti eventi simili in Piemonte. Ringrazio l'Amministrazione comunale, il sig. Zampicinini e Piero Bava per avermi aiutato a scrivere la mia tesi con le loro storie, i loro documenti e le loro fotografie.

Per me Cocconato e i cocconatesi rimarranno sempre un valido esempio di tradizione piemontese da portare nel mio bagaglio di conoscenza!”



## I LAUREATI

**FEDERICO RACCA.** “Non volendo essere da meno rispetto alle mie bravissime coetanee dell'88, il 23 novembre scorso ho avuto anch'io il piacere di entrare a far parte del gruppo dei laureati cocconatesi del 2012. Con la discussione della tesi sui nuovi strumenti informatici applicati alla ristorazione, ho finalmente conseguito la Laurea Magistrale in Economia e Management Internazionale presso l'Università di Torino. E' stato ovviamente un giorno bellissimo, del quale ricorderò sempre due cose: la stretta di mano del Presidente di Commissione e la commozione evidente della mia meravigliosa famiglia, nonna Severina su tutti. Al momento sto facendo l'esperienza come Volontario Europeo in una casa-famiglia a Graz (Austria), che mi sta dando l'opportunità di imparare moltissime cose (il tedesco in primis)”.

**PICCOLI TALENTI.** Fra dicembre e gennaio, due bambini cocconatesi, classe 2004, Massimiliano Cavinato, attaccante, e Mattia Fodor, portiere (nella foto insieme a Antonio Conte allenatore della Juventus), che giocano nella CMC-Coccosport, dopo essere stati notati da osservatori della Juventus sono stati chiamati presso il centro sportivo di Vinovo per svolgere una serie di provini. Grande soddisfazione per l'allenatore Emanuele Diana, che li segue da tre anni, con l'augurio che un giorno i due bimbi possano vestire la maglia bianconera.

F.Z.



**CESARE EMANUEL MAGNIFICO RETTORE.** Una rappresentanza di Amministratori dei comuni di Cocconato, Tonengo, Moransengo e Castelnuovo Don Bosco ha partecipato lo scorso 1° febbraio alla cerimonia di apertura dell'anno Accademico dell'Università del Piemonte Orientale tenutasi nel Teatro Civico di Vercelli.



L'occasione era quella di festeggiare la nomina a Magnifico Rettore di questo Ateneo del nostro collega Sindaco di Tonengo e amico Cesare Emanuel. L'ambiente e l'atmosfera erano quelle delle grandi occasioni; illustri partecipanti civili, militari, politici e religiosi mi mettevano un poco in soggezione.

Mentre il Rettore teneva la sua relazione di fronte alla gremita platea del teatro, la mente mi riportava a quando frequentavamo le Medie a Cocconato,

lui un poco più grande. Ci riportava a casa l'onnipresente Carluccio con quel pulmino sempre stracolmo di studenti che, in prima, a malapena ce la faceva a superare la "curva del Tosino".

Poi gli anni dell'Università a Torino, poi le feste di paese ..... Cesare è sempre stato socievole e intelligente.

Sono proprio contento di vederlo lì su quel palco con la stola di ermellino sulle spalle e non posso nascondere che provo un poco di consolazione nel vedere che anche lui, da sempre padrone delle parole, tradisce, in questo momento importante, attimi di emozione. A lui vanno i complimenti di tutta Cocconato per l'importante obiettivo raggiunto.

*Michele Marchisio*

#### L'ANTICO POZZO DI PIAZZA GIORDANO

Nella vecchia foto, Primo Toniolo (in nero) sul pozzo comunale con un suo amico al ritorno dalla guerra, nel 1946.



Oggi, il figlio Bruno dopo il recente restauro da lui eseguito.

*Michele Marchisio*

Il Consiglio Notarile Distrettuale di Asti ha reso noto che al Notaio Dott. Pierpaolo Girino, iscritto nel ruolo dei Notai esercenti nel distretto di Asti, è stata affidata la sede di Montechiaro d'Asti, alla quale sono aggregati i Comuni di Cocconato e Montiglio Monferrato. Il Dott. Girino, che subentra nell'ufficio che fu anni fa del Notaio Marchetti, è raggiungibile ai numeri: 0141 538218 e 348 0838082. A lui formuliamo i migliori auguri per il suo nuovo incarico.

*Michele Marchisio*



**FESTA DELLE LEVE.** Il 9 febbraio, nel salone comunale, le leve del 1978, 1973 e 1968 hanno festeggiato rispettivamente i 35, 40 e 45 anni. Ai coscritti si sono uniti tanti amici e giovanissimi che hanno danzato fino a notte con le musiche proposte dal dj Matteo. Ad animare la festa il maestro di ballo Federico Nicola.

F. Z.



**LO ZUMBA.** Grande successo stanno riscuotendo le lezioni di Zumba fitness organizzate dall'istruttore qualificato Fabrizio Nicola che si tengono tutti i lunedì sera presso il salone comunale Michelangelo Montanaro. Lo Zumba è il fitness party ispirato ai balli latino americani, che fa immergere nella musica e libera dalle tensioni. E' sicuramente coinvolgente e da provare, vi piacerà sicuramente!!!!

Per info: Nicola F. 392193528

Maria Teresa Veronese

PER LA TUA PUBBLICITA' SU

**Il Ponte**

Comune di Cocconato - Tel. 0141 907007  
e-mail: [ilponte@cocconato.info](mailto:ilponte@cocconato.info)



**TORNEO DI CALCETTO.** Alcuni bambini cocconatesi, legati alla Polisportiva CoccoSport, hanno vinto il torneo dell'Epifania di calcetto, disputatosi sabato 12 gennaio a Buttigliera e riservato alla categoria piccoli amici (nati nel 2005-06). La A.S.D. CMC Montiglio Monferrato, in cui giocano i ragazzini cocconatesi, allenati da Edoardo Gargiulo e Liberato Caponigro, si è aggiudicata tutte le partite, senza subire goal. I campioni in erba sono: Alessandro Omegna, Mattia Randazzo, Alessio Coppo, Samuele Roi, Filippo Villa, Tommaso Bertasi, Lorenzo Perotto, Flavio Materozzi, Luis Martin.

F.Z.



**BEVILONGA 2013.** Anche quest'anno la polisportiva CoccoSport organizza per domenica 9 giugno la "Bevilonga", tradizionale camminata enogastronomica per Cocconato, tra prati, boschi e centro storico, con tappe di ristoro nelle sei aziende vinicole del territorio: Maciot dei fratelli Macchia, San Bartolomeo - Benefizio di Pino Bo, Bava, Nicola, Dezzani - Poggio Ridente e Marovè di Adriano Cavallito.

Per info, dettagli e prenotazione:

Emanuele 3387680215 [emanuelediana@libero.it](mailto:emanuelediana@libero.it) e  
Andrea 3284519781 [andrea.polonio2@tin.it](mailto:andrea.polonio2@tin.it).

Marinella Ferrero

# “100 anni di pubblicità nei posacenere”

Nell'ambito delle manifestazioni organizzate per la Fiera di San Marco, nel salone del palazzo comunale si è svolta una singolare mostra dal titolo “100 anni di pubblicità nei posacenere”.

Achille Maria Giachino ha presentato parte della sua collezione esponendo 225 oggetti provenienti da ogni parte del mondo e raccolti in lunghi anni di ricerche.

Un secolo di manufatti fabbricati con i materiali più vari: plastica, porcellana, vetro, alluminio, cartone, peltro, legno, lava, terracotta, ecc. tutti però accomunati da un denominatore: la pubblicità. Pubblicità di alberghi ( il più antico, 1910), vini, liquori, ristoranti, prodotti farmaceutici, automobili, compagnie aeree, sigarette, case vinicole, fabbriche, bevande.

Molti di quelli in ceramica sono stati prodotti da ditte prestigiose quali Richard-Ginori, Thomas, Villeroy et Bosch, Deruta, altri sono stati dipinti a mano da artisti contemporanei, altri ancora sono stati prodotti in un numero limitato di esemplari e considerati veri e propri articoli promozionali di prestigio.

Tra i molti oggetti curiosi un posacenere pieghevole in cartone marchiato SAI, un altro ottenuto tagliando ad arte una lattina di birra opera di un militare di leva, un accendino a benzina ricavato da un bossolo di mitragliatrice risalente al 1943 ed un pacchetto di sigarette Serraglio dell'epoca della guerra coloniale.

Molti marchi e molti locali rappresentati in questi posacenere sono ormai scomparsi, ma il loro ricordo rimane ancora in questi piccoli oggetti di uso quotidiano.



**raffaella bracco**  
a r c h i t e t t o

Progettazione  
Nuova costruzione  
Ristrutturazione  
Restauro  
Architettura d'interni  
Disegno mobili  
Bioarchitettura  
Pratiche catasto docfa  
Certificazione energetica  
Pratiche detrazione 55%  
Consulenza progetti on-line

Studio: via Roma, 60 - 14023 Cocconato (AT)  
via C. Colombo 191/193 - 10020 Cavagnolo (TO)  
tel. e fax 0141.800064 cell. 3473775481  
e-mail raffaella.bracco@virgilio.it

**Studio Tecnico**  
Amministrazioni Condominiali

Geometra  
*Laura Rattalino*

via della Chiesa, 6 - Passerano M.to

riceve a Cocconato  
SU APPUNTAMENTO

tel. **348. 55 88 911**

leura.rattalino@gmail.com

<http://geometrerattalino.jimdo.com>



## COMITATO GEMELLAGGIO

Cocconato - Caissargues

Cortile del Collegio 3

14023 COCCONATO

Tel.0141907007 – fax 0141907677

e-mail: amministrativo@cocconato.info

Varcata la soglia del decennale riprendiamo, come promesso, a conoscere la storia di Caissargues. Storia che comincia, come da noi, nel neolitico, quando l'uomo inizia a formare "comunità stazionarie" e nascono i primi villaggi. La solita casualità fa scoprire, durante la costruzione dell'autostrada A54 Nimes-Arles un sito archeologico risalente all'età del rame.

Viene alla luce una sepoltura di donna di 25/30 anni con una collana di conchiglie che sarà la guest star dell'esposizione archeologica che viene allestita sul luogo del ritrovamento con accesso direttamente dall'autostrada e che racchiude uno spaccato della vita di quel tempo, (ricostruzione di plastica di un villaggio, oggetti ritrovati e lo scheletro della "DAME DE CAISSARGUES").



Consiglio di visitarlo, se precorrerete l'autostrada "du sud de France", vivrete uno spaccato di 5000 anni fa.

Veniamo a noi, la fiera di Santa Cecilia ed altre attività ci hanno permesso di recuperare un po' di fondi per l'incontro 2013 che avverrà a luglio.

Nel ringraziare tutti i componenti del Comitato per il lavoro svolto e che svolgerà per l'ottima riuscita di tutte le iniziative, ricordo che il Comitato Gemellaggio è della comunità cocconatese e qualsiasi famiglia o single, può farne parte.

Se vi piace l'idea di conoscere nuove persone, una lingua per noi familiare e il "vivere" la novità condita di allegria, telefonate o recatevi in Municipio e cercheremo una famiglia o un/una single corrispondente a Caissargues.

*Il Presidente  
Valter Vianzone*

Info: Comune di Cocconato sig.ra Nervo Maria Rosa tel. 0141 907007



*Ecco i meravigliosi "utenti" del nostro servizio in posa per voi durante la festa di Carnevale.*

## Notizie dall' **Asilo Nido!**

C'è sempre aria di festa all'Asilo Nido "Carlo Massa" di Cocconato!

Ogni giorno c'è una scoperta ed ogni momento insieme è un'occasione per diventare più grandi e per godere la gioia di essere piccoli!

Il numero degli iscritti è in continuo aumento, per la soddisfazione delle educatrici, dei responsabili della Cooperativa Vita Sociale e del Comune di Cocconato. Le energie e gli entusiasmi investiti nel lavoro sono ripagati dall'iscrizione di 24 bambini, con una frequenza continuativa di 18.

Le iscrizioni restano ancora aperte e per le famiglie che fossero interessate a ricevere informazioni sul funzionamento del Nido è possibile chiedere informazioni al Comune di Cocconato, Sig.ra Maria Rosa Nervo, 0141.907007 o direttamente al Nido 0141.907242.

Le educatrici Vita Cooperativa Sociale:

*Luana Mastino, Alessia Tabbia, Alissa Beveresco*

Operatrice ausiliaria: *Valentina Bianco*

Resp. Servizi Educativi per Vita Cooperativa Sociale:

*Dott.ssa Valentina Chiarle*

*Il gruppo dei camminatori del CAI in visita al Palazzo Comunale, la rappresentanza delle guardie forestali, l'assessore Perdomo.*



## CamminaCai 150

Il 26 aprile ha fatto tappa a Cocconato un gruppo di camminatori del Club Alpino Italiano (C.A.I.) diretti a Casale Monferrato.

All'appuntamento nella piazza municipale ed al benvenuto dell'Amministrazione comunale è seguita una visita guidata per le vie del centro storico a cui si è unito un piccolo drappello di Guardie Forestali.

L'acquisto di prodotti tipici locali ha impegnato l'ultima mezz'ora di tempo del soggiorno mattutino prima che i camminatori/pellegrini si incamminassero in direzione Murisengo - Crea. La camminata è parte dell'evento **CAMMINACAI 150**, un'iniziativa escursionistica nazionale promossa per celebrare i 150 anni di fondazione del CAI. Il percorso completo, che è iniziato a Moncenisio il 20 aprile proseguirà lungo la "Via Francigena" e si concluderà il 28 settembre a Roma in Piazza San Pietro.

*Giuseppe Perdomo*

## L'andamento demografico a Cocconato

Sono lontani i tempi in cui la popolazione della Riviera del Monferrato superava i tremila abitanti e ogni anno vi nascevano più di 50 bambini. Passata dai 1.400 abitanti circa di metà Settecento ai 3.106 del 1861, la popolazione era tornata progressivamente a scendere, toccando il minimo storico degli ultimi secoli nel 1991, con 1538 abitanti; grazie al flusso migratorio, anche dall'estero, favorito soprattutto dalle opportunità lavorative offerte dalle imprese locali, la popolazione negli ultimi decenni è tornata a salire, attestandosi poco sopra la soglia delle 1600 unità.

A fine dicembre 2012 l'anagrafe registrava 1612 residenti (787 maschi e 828 femmine), 4 in più rispetto al 2011 e 5 in più rispetto al 2010.

ANDAMENTO DEMOGRAFICO Anno 2012			
	Maschi	Femmine	Totale
Nati	5	4	9
Morti	16	17	33
<i>differenza</i>			-24
Immigrati	35	48	83
Emigrati	27	28	55
<i>differenza</i>			28
Popolazione inizio anno	787	821	1608
Popolazione fine anno	784	828	1612
<i>Incremento</i>	-3	7	4

Famiglie inizio anno	755
Famiglie fine anno	757
<i>Incremento</i>	2

Stranieri inizio anno	225
Stranieri fine anno	224
<i>Incremento</i>	-1

STRANIERI RESIDENTI AL 31.12.2012	
Nazione	Numero
Romania	132
Albania	21
Marocco	18
Moldavia	10
Macedonia	7
Bulgaria	6
Perù	6
Bielorussia	5
Francia	4
Regno Unito	3
Brasile	2
Russia	2
Argentina	1
Bolivia	1
Cina	1
Croazia	1
Cuba	1
Somalia	1
Spagna	1
Stati Uniti	1
<b>Totale</b>	<b>224</b>

Il numero di nuclei famigliari è salito di due unità, passando a 757; una sola convivenza, quella della casa di riposo Serra, dove è ospitata la donna più anziana del paese, Emma Tolomio, che fra pochi mesi festeggerà il secolo di vita.

Come ormai da diversi anni anche nel 2012 è risultato negativo il movimento naturale, con soli 9 nati (5 maschi e 4 femmine) a fronte di 33 morti (16 maschi e 17 femmine).

Il flusso migratorio ha fatto registrare 83 nuovi residenti (35 maschi e 48 femmine) a fronte di 55 emigrati (27 maschi e 28 femmine). Dopo essere salito vertiginosamente negli ultimi decenni, il numero di stranieri si è ora stabilizzato sopra la soglia di quota 200 (pari al 13% della popolazione: a fine 2012 erano 224 (di cui 146 provenienti da paesi dell'Unione Europea e 78 extra Unione), provenienti da 20 diverse nazioni, in prevalenza rumeni, albanesi, marocchini, moldavi.

Sedici i matrimoni, equamente ripartiti fra quelli celebrati con rito religioso e in municipio.

I cocconatesi residenti all'estero, iscritti all'apposito registro Aire, sono 51, la maggior parte dei quali vive in Argentina.

Franco Zampicini

## A proposito di raccolta differenziata a Cocconato

A partire dal 2011 il Comune di Cocconato gestisce la raccolta differenziata dei rifiuti urbani sul proprio territorio mediante il "porta a porta".

Nel corso di questi due anni sono intervenute

alcune novità importanti concernenti i costi e le modalità di gestione del servizio.

Premesso che non è cambiato il soggetto a cui vengono conferiti i rifiuti, ossia l'A.S.P. di Asti, la prima novità importante riguarda l'Ufficio a cui rivolgersi per ogni necessità collegata al servizio: **dal 1° gennaio 2013** i cocconatesi soggetti passivi TARSU dovranno rivolgersi all'Ufficio Amministrativo del Municipio di Cocconato e non più al Comune di Montiglio Monferrato. Con lo scioglimento della Comunità Collinare "Unione Versa Astigiano", formalizzato nel corso del 2012, ogni Comune ha ripreso la potestà gestionale di questo importante servizio (modalità di ritiro dei rifiuti, pagamento dei costi di smaltimento, gestione dei ruoli, riscossione coattiva delle morosità). La raccolta differenziata dei rifiuti porta a porta, se eseguita correttamente, comporta un innegabile risparmio sui costi di recupero dei materiali perché evita la fase costosa di "ripulitura" dei rifiuti differenziati da rifiuti di altro genere. In difetto, i maggiori costi di selezione delle singole tipologie di rifiuti sono addebitati al singolo Comune, da parte della ditta che esegue il trattamento degli scarti, il quale recupererà la maggiore spesa aumentando le tariffe. **Le "disattenzioni" più comuni riscontrate sono: 1) l'inserimento nel bidone dell'umido di barattoli e scarti alimentari utilizzando contenitori non biodegradabili. E' necessario che nel contenitore marrone si depositino solamente sacchetti biodegradabili contenenti unicamente avanzi e scarti alimentari; 2) l'inserimento nel bidone della carta di involucri di plastica o nylon e di carta sporca di grasso o unta. Prima di depositare nel contenitore giallo la carta va verificato che eventuali giornali e riviste non abbiano ancora l'involucro di nylon; 3) l'inserimento nel contenitore del vetro o nel sacco della plastica di barattoli di vetro, alluminio, plastica contenenti residui alimentari. E' importante sciacquare questi contenitori prima di deporli nel bidone.**

Dopo una prima fase di attenzione, connessa alla novità del sistema di raccolta ed alla possibilità di essere singolarmente individuati nel caso di una selezione dei rifiuti non correttamente effettuata, l'Amministrazione ha rilevato negli ultimi mesi un aumento dei casi di non corretta differenziazione. Fortunatamente questi episodi si concentrano in alcuni luoghi di deposito dei contenitori e coinvolgono quasi sempre le medesime famiglie.

Poiché è ingiusto che a causa di pochi "disattenti" debbano subire le conseguenze anche coloro che agiscono in modo corretto e puntiglioso, l'Amministrazione Comunale invita i cittadini a prestare maggiore attenzione a questo servizio che coinvolge tutti, tutti i giorni dell'anno. Diversamente, anche se increscioso, si dovrà esperire un'adeguata azione sanzionatoria verso i contravventori.

L'ultima importante novità concerne il nuovo tributo comunale sui rifiuti e sui servizi (TARES) entrato in vigore il 1° gennaio 2013 e destinato a sostituire "tutti i vigenti prelievi relativi alla gestione dei rifiuti urbani, sia di natura patrimoniale che di natura tributaria...", quindi andrà a sostituire l'attuale tassa per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti urbani (TARSU).

Soggetti passivi Tares sono coloro che possiedono o detengono locali suscettibili di produrre rifiuti. Originariamente, il pagamento del nuovo tributo era previsto in 4 rate annuali a decorrere dal 1° gennaio 2013; in seguito è stato posticipato il termine per il pagamento della prima rata a luglio di quest'anno.

A differenza della precedente e consolidata TARSU, questo nuovo tributo dovrà coprire totalmente i costi sostenuti dal Comune non solo per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, ma anche per quei servizi "indivisibili" forniti dall'ente locale quali la manutenzione delle strade e delle aree verdi nonché il consumo e la manutenzione degli impianti di illuminazione pubblica. Di conseguenza, il contribuente dovrà pagare un importo che potrà anche essere doppio rispetto al 2012 mentre l'incremento sarà ancora maggiore per le attività produttive. Il nuovo tributo, relativamente alle utenze domestiche, si baserà non più solamente in ragione al numero dei componenti del nucleo familiare, ma utilizzerà anche il parametro della superficie catastale della singola unità immobiliare urbana pertanto a parità di componenti saranno penalizzati coloro che abitano in case con maggiori metrature.

Poiché la disciplina del tributo, i parametri ed i coefficienti sono determinati dalla normativa statale, i Comuni avranno limitate possibilità di intervento nella determinazione delle singole tariffe.

Giuseppe Perdomo  
Assessore ai lavori pubblici

*I dettagli per una corretta raccolta differenziata sono indicati nell'insero centrale di questo numero de "Il Ponte".*









COMUNE  
DI COCCONATO

## GUIDA PER UNA CORRETTA RACCOLTA DIFERENZIATA

I rifiuti devono essere introdotti negli appositi contenitori: **giallo per la carta**, o sacchi: **azzurro per la plastica e lattine**, **grigio per l'indifferenziato, trasparenti e traspiranti in Mater-Bi per l'umido organico**, in distribuzione presso gli uffici del Comune, e devono essere esposti sulla via seguendo il calendario settimanale di raccolta. Il sacchetto dell'organico deve essere conferito nell'apposito cassonetto stradale di colore marrone munito di idonea chiave.

INSERTO DA STACCARE



### CONTENITORE MARRONE: RACCOLTA UMIDO ORGANICO da inserire nei sacchetti e traspiranti in Mater-Bi GIORNO DI RACCOLTA: LUNEDI' E GIOVEDI'

- . 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)

*sì*

*Per la raccolta dell'umido organico non utilizzare i comuni sacchetti di plastica*

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



### CONTENITORE GIALLO: RACCOLTA CARTA E CARTONE GIORNO DI RACCOLTA PORTA A PORTA: GIOVEDI'

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

*sì*

- . Carta o cartone sporchi e untì
- . Carta o cartone con elementi metallici
- . Carta carbone
- . Carta da forno
- . Carta plastificata
- . Scatole pizza unte/sporche

*no*

*Non buttare nei contenitori riviste e giornali ai quali non sia stato tolto l'involucro in cellophane*



## SACCO AZZURRO: RACCOLTA PLASTICA E LATTINE

GIORNO DI RACCOLTA PORTA A PORTA: GIOVEDÌ

*si*

- . Alluminio per alimenti
- . Astucci in metallo
- . Barattoli in plastica per alimenti
- . Bottiglie plastica per detersivi
- . Bottiglie plastica acqua, succhi, olio, ecc.
- . Blister (es: gusci pile, articoli cancelleria, ecc.)
- . Borse plastica per la spesa
- . Buste plastica per alimenti
- . Cellophane
- . Contenitori yogurt, creme, formaggi, ecc.
- . Contenitori plastica per alimenti animali
- . Coperchi in plastica
- . Flaconi per sciroppi, creme, saponi, ecc.
- . Imballaggi riviste, cataloghi, depliant, ecc.
- . Latte in metallo
- . Lattine bibite, per alimenti, ecc.
- . Padelle in alluminio
- . Pellicole da imballaggio
- . Polistirolo da imballaggio
- . Reggette per legatura pacchi
- . Tappi plastica
- . Vaschette in alluminio
- . Vaschette per gelati, carne, pesce, ecc.
- . Vasi per vivaisti in plastica

*no*

- . Cassette audio e video
- . Contenitori unti o molto sporchi
- . Custodie cassette audio video
- . Giocattoli di qualsiasi tipo
- . Oggetti di gomma
- . Oggetti costituiti da diversi materiali non separabili (es: poliaccoppiati in carta e plastica)

*Per occupare il minor volume possibile è necessario compattare le bottiglie e i flaconi*



## SACCO GRIGIO: RACCOLTA RIFIUTI SOLIDI INDIFFERENZIATI

GIORNO DI RACCOLTA PORTA A PORTA: LUNEDÌ

*si*

- . Accendini
- . Adesivi
- . Attaccapanni/Grucce
- . Barattoli per colle, vernici, solventi
- . Bicchieri, posate, piatti usa e getta
- . Biro
- . Canne per irrigazione
- . Carta assorbente unta, sporca, bagnata
- . Carta da forno o carta oleata
- . Cartellette portadocumenti
- . Ceramica
- . Cestini portarifiuti
- . Cialde caffè in plastica
- . Collant
- . Cosmetici
- . Cotton fioc
- . Custodie cd e videocassette

*si*

- . Mollette per bucato
- . Mozziconi di sigaretta
- . Musicassette
- . Occhiali
- . Padelle antiaderenti
- . Pannolini
- . Pennarelli
- . Piatti in ceramica
- . Pirofile
- . Polistirolo per edilizia
- . Porcellana
- . Radiografie
- . Rasoi uso e getta
- . Sacchetti aspirapolvere
- . Sacconi per materiale edile
- . Secchi e secchielli
- . Segatura sporca

- . Damigiane (involucro)
- . Dischi in vinile
- . Filtri di sigaretta
- . Floppy disk
- . Fotografie
- . Giocattoli
- . Guanti in gomma
- . Gomma e accessori auto
- . Imballaggi in plastica con evidenti residui
- . Inaffiatoi
- . Lamette
- . Lampadine a incandescenza
- . Lettiere (sabbiere) chimiche per animali
- . Manufatti in plastica

*si*

- . Siringhe
- . Sottovasi
- . Spazzole per capelli
- . Spazzolini da denti
- . Tamponi per timbri
- . Tovaglioli sporchi e unti
- . Vasi in terracotta
- . Video cassette, cd, dvd e similari
- . Zainetti rotti

*si*

*Non buttare umido  
e/o scarti alimentari*



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



## CAMPANA VERDE: RACCOLTA VETRO

- . Bicchieri in vetro e cristallo
- . Bottiglie vetro senza tappo
- . Damigiane in vetro senza involucro
- . Flaconi/barattoli vetro senza tappo
- . Lastre di vetro
- . Vasetti vetro in generale
- . Vetri di serramento
- . Tappi plastica
- . Vaschette in alluminio
- . Pellicole da imballaggio
- . Polistirolo da imballaggio

*si*

- . Pirofile
- . Ceramiche
- . Cristalli
- . Lampadine
- . Neon
- . Specchi
- . Piatti rotti
- . Porcellane

*no*

## VARIE TIPOLOGIE

<i>Raccolta di abiti usati, scarpe, calze, stoffe, zaini (in buono stato)</i>	→→ <b>CASSONETTO BIANCO IN METALLO PER ABITI USATI</b> <i>presso</i> . Piazza Melchiorre Giordano (adiacente Palazzo Scuole)
<i>Pile (incluse quelle a bottone usate per orologi e piccoli elettrodomestici)</i>	→→ <b>APPOSITI CONTENITORI SITUATI SU AREA PUBBLICA</b>
<i>Medicinali scaduti</i>	→→ <b>APPOSITI CONTENITORI SITUATI SU AREA PUBBLICA</b>
<i>Bombole del gas</i>	<b>PRESSO I RIVENDITORI</b>
<i>Pannolini bambinilanziani</i>	→→ <b>APPOSITO CASSONETTO BIANCO IN PLASTICA</b> <i>presso</i> . Piazza Melchiorre Giordano (adiacente Palazzo Scuole) . Parco Giochi Babilano



## ECOSTAZIONE – MONTIGLIO MONFERRATO - REGIONE LAVORO

L'ECOSTAZIONE PUÒ ESSERE UTILIZZATA PER IL CONFERIMENTO  
DI RIFIUTI INGOMBRANTI DI VARIO TIPO

### ORARIO VALIDO TUTTO L'ANNO

	<b>MATTINO</b>	<b>POMERIGGIO</b>
<b>LUNEDI'</b>	<i>Chiuso</i>	Chiuso
<b>MARTEDI'</b>	<b>9.00 / 12.00</b>	<b>Chiuso</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<i>Chiuso</i>	Chiuso
<b>GIOVEDI'</b>	<b>Chiuso</b>	<b>14.00 / 17.00</b>
<b>VENERDI'</b>	<i>Chiuso</i>	Chiuso
<b>SABATO</b>	<b>9.00 / 12.00</b>	<b>Chiuso</b>

- . Batterie di automobili
- . Carta/cartone
- . Farmaci scaduti
- . Ferro (metallo)
- . Frigoriferi/elettrodomestici
- . Filtri Olio
- . Imballi sporchi (Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze)
- . Grandi bianchi (lavatrici, grandi elettrodomestici)
- . Lampadine a incandescenza (Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio)
- . Legno
- . Macerie edili (miscugli o scorie di cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche)
- . Olio vegetali (Oli e grassi commestibili)
- . Oli Minerali (Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati)
- . Pile (batterie e accumulatori)
- . Imballaggi in plastica
- . Imballaggi in vetro
- . Pneumatici fuori uso

- . Rifiuti ingombranti (materassi, biciclette, tavoli)
- . Rifiuti Biodegradabili
- . Sfalci e potature
- . Toner per stampanti
- . TV – Monitor
- . Vetro in lastre
- . Vernici, inchiostri, adesivi e resine

Per ulteriori informazioni consultare il sito  
[www.gaia.at.it/Ecostazione-Montiglio.aspx](http://www.gaia.at.it/Ecostazione-Montiglio.aspx)  
Telefono 0141 4767703



# *Celebrazione del 25 aprile*





## INFORMAZIONI UTILI

### FARMACIE DI TURNO

Aperte nel periodo  
4 maggio 2013 - 31 agosto 2013

Settimana dal	al	Località
04/05/2013	11/05/2013	SETTIME
11/05/2013	18/05/2013	VILLAFRANCA
18/05/2013	25/05/2013	<b>COCCONATO</b>
25/05/2013	01/06/2013	PIOVA' (GALLARETO)
01/06/2013	08/06/2013	MONTAFIA
08/06/2013	15/06/2013	CORTAZZONE
15/06/2013	22/06/2013	MONTECHIARO
22/06/2013	29/06/2013	VALFENERA
29/06/2013	06/07/2013	VILLANOVA
06/07/2013	13/07/2013	DUSINO
13/07/2013	20/07/2013	MONTIGLIO
20/07/2013	27/07/2013	BALDICHIERI
27/07/2013	03/08/2013	SETTIME
03/08/2013	10/08/2013	VILLAFRANCA
10/08/2013	17/08/2013	<b>COCCONATO</b>
17/08/2013	24/08/2013	PIOVA' (GALLARETO)
24/08/2013	31/08/2013	CORTAZZONE

*Nelle settimane di turno la Farmacia è aperta a "battenti aperti" durante il normale orario di apertura ed a "battenti chiusi" in tutte le altre ore.  
Orario di chiusura nel giorno di fine turno: ore 08.00  
Orario di apertura nel giorno di inizio turno: ore 08.00*

### NUMERI UTILI



CARABINIERI	112
CARABINIERI DI COCCONATO	0141 907008
COMUNE DI COCCONATO	0141 907007
CROCE ROSSA DELEGAZIONE DI COCCONATO	0141 907602
EMERGENZA SANITARIA	118
CORPO FORESTALE DELLO STATO	1515
GUARDIA DI FINANZA	117
GUARDIA MEDICA	800 700 707
POLIZIA MUNICIPALE (VIGILI URBANI)	0141 907007
POLIZIA STRADALE	113
VIGILI DEL FUOCO	115

### UFFICIO POSTALE

Cortile del Collegio 5 - 14023 Cocconato - At  
Telefono 0141 907047  
ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO  
Dal Lunedì al Venerdì: 08.15 - 13.45  
Sabato: 08.15 - 12.45

## Antica Farmacia S.S. TRINITÀ

di Follo P. e Calvo M. s.n.c.

Piazza Cavour, 22/B  
14023 Cocconato (AT)  
Tel.: 0141.907.522  
Fax: 0141.907.773  
e-mail: farmaciasantissima@fapnet.it

Prodotti Omeopatici, Fitoterapici

Alimenti per celiaci  
e per diabetici

Misurazione di:

Pressione, Glicemia,  
Colesterolo e Trigliceridi

Test delle intolleranze  
alimentari

Spirometria

Holter pressorio

Si effettuano prenotazioni per  
visite ed esami

Si noleggianno:  
aerosol

bilancia elettronica per neonati

tiralatte elettrico

stampelle

carrozzella

ORARIO APERTURA MATTINO 08.30 - 13.00 POMERIGGIO 15.30 - 19.30  
GIORNO CHIUSURA SABATO POMERIGGIO

## SERVIZIO ANTIFUMO

### Centro Antifumo

S.O.C. Pneumologia - Ospedale Cardinal Massaia, Corso Dante 202

Tipologia dell'intervento: valutazione clinica, esami del respiro, esami strumentali, counselling finalizzati alla disassuefazione.

Accesso diretto e tramite prescrizione medica su ricettario regionale.

Contatto telefonico e diretto presso il servizio: da lunedì a venerdì dalle ore 8 alle ore 15.

Tel. 0141 488101 - 488104

### Dipartimento delle Dipendenze - Centro per fumatori

Via Baracca 6, piano 1

Tipologia dell'intervento: valutazione multimodale, disassuefazione, terapia farmacologica sostitutiva e non, prevenzione della ricaduta, trattamenti medici, psicologici e counselling infermieristico individuale e di gruppo.

Accesso diretto e tramite prescrizione medica su ricettario regionale.

Contatto telefonico per appuntamenti con il Dipartimento da lunedì a venerdì, 8.30-13.30; martedì e mercoledì 16.30-18.30.

Tel. 0141 482717-482817

### Gruppi di Disassuefazione

Dipartimento delle Dipendenze

via Baracca 6, piano 1

Tipologia dell'intervento: incontri di gruppo.

Accesso diretto.

Contatto telefonico da lunedì a venerdì, 8.30-13.30; martedì e mercoledì 16.30-18.30.

Tel. 0141 482717-482817

### La cicogna dalle ali pulite

Progetto di sostegno a donne in gravidanza e neomamme che desiderano smettere di fumare e/o mantenere l'astinenza da fumo.

Tipologia dell'intervento: counselling individuale nello "Spazio di ascolto mamme".

Accesso diretto.

Contatto telefonico: da lunedì a venerdì dalle 16 alle 19.

Tel. 0141 484000

## BIBLIOTECA CIVICA "EUGENIO ROCCA"

L'Associazione "Il Piccolo Angelo" ed il "Gruppo Facebook Genitori di Ragazzi Down" hanno gentilmente donato alla Biblioteca Comunale numerosi libri. Queste associazioni, per l'impegno e l'azione che svolgono a favore dei bimbi, meritano di essere più conosciute e sostenute. Il Dott. Arrigo Cigna, con perizia e passione, ha restaurato per la biblioteca vecchi libri bisognosi di cure.

La Biblioteca cerca volontari che possano dedicare qualche ore del proprio tempo al servizio di prestito libri ed al loro riordinamento.

Chi fosse interessato può rivolgersi al Comune

IL DIRETTORE

*Piera Perotto*

### ORARI DI APERTURA

#### DA MAGGIO A OTTOBRE

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

#### DA NOVEMBRE AD APRILE

lunedì	16.00 - 18.00
mercoledì	10.00 - 12.00
sabato	16.00 - 18.00

# Attività del Distretto Sanitario di Cocconato

Corso Pinin Giachino 31 - Telefono 0141 907107

DISTRETTO SANITARIO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
AMBULATORIO INFERMIERISTICO (*)	10.30-12.00	08.00-10.00	10.00-12.00	08.30-09.30	09.30-11.00	09.30-10.30
		08.30 - 09.30 ECG (Elettrocardiogramma) con immediata consegna del referto				
PRELIEVI	07.30-08.30 prelievi prenotati		07.30-08.30 prelievi prenotati			
	08.30-09.30 accesso diretto		08.30-09.30 accesso diretto			
SEGRETERIA DISTRETTO SANITARIO	10.30-13.00 prenotazioni, ritiro esiti, scelta del medico, informazioni	08.15-13.00 prenotazioni, ritiro esiti, scelta del medico, informazioni	10.30-13.00 prenotazioni, ritiro esiti, scelta del medico, informazioni	08.15-13.00 prenotazioni, ritiro esiti, scelta del medico, informazioni	08.15-13.00 prenotazioni, ritiro esiti, scelta del medico, informazioni	
	14.00-14.30 ritiro esiti pazienti TAO		14.00-14.30 ritiro esiti pazienti TAO			
PEDIATRA	dalle ore 14.00 D.ssa Moreno prenotazione diretta Tel. 340 2358252					
UNITA' MOBILE DI DIABETOLOGIA		15.00-18.30 3° Martedì del mese	15.00-18.30 4° Mercoledì di Ottobre	08.20-12.30 1° Giovedì del mese		
SERVIZIO VETERINARIO		mattino				
CONSULTORIO GINECOLOGICO D.SSA MORI			dalle ore 13.00 2° Mercoledì del mese		dalle ore 13.00 2° Venerdì del mese	
CO.GE.SA. (**)			10.00-12.30			
MEDICO LEGALE			mattino 2° Mercoledì del mese			

(\*) Il personale infermieristico esegue in Ambulatorio: medicazioni, iniezioni e fleboclisi con impegnativa del medico curante, gestione dei portatori di cateteri venosi centrali, misurazione della pressione arteriosa e determinazione della glicemia.  
(\*\*) Consorzio Gestione Servizi Assistenziali.



## COMUNE DI COCCONATO

Cortile del Collegio 3 - 14023 Cocconato - At

Telefono 0141 907007

Fax 0141 907677

mail: [comune.cocconato.at@cert.legalmail.it](mailto:comune.cocconato.at@cert.legalmail.it)

mail: [amministrativo@cocconato.info](mailto:amministrativo@cocconato.info)

**ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO DEGLI UFFICI COMUNALI**

**Dal Lunedì al Sabato: 08.00 - 12.30**

**LINEA: 232-COCCONATO-CHIVASSO-TORINO**

in vigore dal 16 luglio 2012

	SCOL	FER6	MER		SCOL	fer6	scolg5	FER6
Cocconato p.za Cavour	6.40	6.45	8.00		11.50	12.30	15.40	16.30
Maroero	6.45	6.50	8.05		11.55	12.35	15.45	16.35
Moransengo bivio	6.47	6.52	8.07		11.57	12.37	15.47	16.37
Tonengo	6.50	6.55	8.10		12.00	12.40	15.55	16.40
Piazzo	6.57	7.02	8.17		12.07	12.47	16.02	16.47
Lauriano p.za Chiesa	7.05	7.10	8.25		12.15	12.55	16.09	16.55
Caserma bivio	7.12	7.18	8.30		12.20	13.00	16.15	17.00
Casalborgone scuole							16.23	
S.Sebastiano stazione							16.35	
Saronsella							16.40	
Chivasso v Po	7.25	7.30	8.40		12.25	13.10	16.55	17.10
Chivasso movicentro		7.35	8.45		12.30	13.15	17.00	17.15
Vallo	7.40							
Rodallo	7.45							
Caluso	7.50							
Torino c.so G. Cesare, 15		8.15						18.55

	FER6(1)	MER	MER		SCOL	FER6	SCOL	Scolg5	FER6
Torino c.so G. Cesare, 15	8.30		10.30						18.00
Caluso					13.35				
Chivasso movicentro	9.05	10.00	11.05		13.55	13.20	14.05	17.00	18.35
Chivasso v Po	9.07	10.05	11.10			13.23	14.07	17.05	18.37
Caserma bivio	9.20	10.15	11.20			13.30	14.20	17.10	18.50
Casalborgone scuole									
Lauriano p.za Chiesa	9.25	10.20	11.25			13.35	14.25	17.15	18.55
Piazzo	9.32	10.27	11.32			13.42	14.32	17.23	19.02
Tonengo	9.40	10.35	11.40			13.50	14.40	17.30	19.10
Moransengo bivio	9.43	10.38	11.43			13.53	14.43	17.33	19.13
Maroero	9.45	10.40	11.45			13.55	14.45	17.35	19.15
Cocconato p.za Cavour	9.50	10.45	11.50			14.00	14.50	17.40	19.20

	scol	scol
Cocconato p.za Cavour	6.20	19.20
Maroero	6.25	19.25
Moransengo P.za	6.30	19.30

	scol	scol
Moransengo p.za	6.30	19.30
Maroero	6.35	19.35
Cocconato p.za Cavour	6.40	19.40

	SCOL
Chivasso movicentro	13.05
Chivasso v Blatta	
Montanaro	13.20
Fogizzo	13.27
Caluso	13.35

FER6	si effettua i giorni feriali compreso il sabato
Scol	si effettua nei giorni di scuola
Mer	si effettua di mercoledì
(1)	escluso il mercoledì
scolg5	dal lunedì al venerdì nel periodo scolastico

*autolinee* **marletti**

via Salvo d'acquisto, 20 - COCCONATO

tel - 0141/907694 - fax 0141/907134

www.marletti.it

## Holibus Autoservizi

### Linea Tonengo-Moransengo-Cocconato-Cunico-Asti FS

Località	DA LUNEDI' A SABATO GG. Scolastici		LUNEDI'-MARTEDI' GIOVEDI'-VENERDI' GG. Scolastici		Località	MERCOLEDI'			
	Andata	Ritorno	Andata	Ritorno		Andata	Ritorno	Andata	Ritorno
Cocconato Paese	6,40	14,45	15,15	<b>SOPPRESSE</b>	Tonengo Paese	8,20	13,10	14,55	<b>SOPPRESSE</b>
Banengo	6,55	14,40	15,20		Moransengo Bivio	8,22	13,08	14,57	
Remorfengo	6,58	14,37	15,23		Moransengo Paese	8,25	13,05	15,00	
Carboneri	7,00	14,35	15,25		Moransengo Bivio	8,28	13,02	15,03	
Vallera	7,02	14,33	15,27		Maroero Bivio	8,30	13,00	15,10	
Cunico Paese	7,07	14,28	15,32		Cocconato Paese	8,35	12,55	15,15	
Cunico Fs	7,11	14,24	15,36		Banengo	8,40	12,50	15,20	
Colcavagno Bivio	7,15	14,20	15,40		Remorfengo	8,43	12,47	15,23	
Montechiaro Bivio	7,20	14,15	15,45		Carboneri	8,45	12,45	15,25	
Fs Asti	7,35	14,00	16,00		Vallera	8,47	12,43	15,27	
					Cunico Paese	8,52	12,38	15,32	
					Cunico Fs	8,55	12,35	15,35	
					Montiglio piazza	9,00	12,30	15,40	
					Cunico Fs	9,05	12,25	15,45	
				Colcavagno Bivio	9,10	12,20	15,50		
				Montechiaro Bivio	9,15	12,15	15,55		
				Fs Asti	9,30	12,00	16,10		

N.B.: LE CORSE SI EFFETTUANO UNICAMENTE NEI GIORNI DI ATTIVITÀ SCOLASTICA

Per info: **Holibus Autoservizi - di Ollino Sergio & C. snc**  
Via San Pietro, 61 - Mongardino (At) - tel 0141 291339

**Punto Sma**

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



**MACELLERIA**

*Dal produttore al consumatore*



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

# 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



## Acconciature

Uomo - Donna

**Maria Cinzia Crepaldi**

Via Roma, 51  
14023 Cocconato (AT)  
Tel. 0141-907496

Chiusura domenica e lunedì

**caper**  
AGENZIA IMMOBILIARE



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 Massaia (AT) - Via Chivasso 5 - Tel. 0141.996606  
caper@caperimmobiliare.it - www.caperimmobiliare.it



**CONROTTO PROGETTI**  
Architettura d'interni

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

TEL. (+39) 0141 097040  
FAX (+39) 0141 097041  
E-mail: info@conrottoprogetti.com

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

Via Roma n.30/96 - 14023 Cocconato - AT  
Tel/Fax 0141 907465 - cell. 337291700

**abit Habitat**  
LA TUA CASA, IL TUO MONDO

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

la **SQUADRA** della  
Eccellenza Gastronomiche  
del TERRITORIO

Piemonte  
Eccellenze Artigiane

Panetteria - Pasticceria - Caffetteria

**Vogliazzo Ferdinando**

specialità torte di nocciola e pane di meliga

Via E. Giannotti, 3  
14026 Mendiglio M.to (AT)  
Tel. e Fax 0141 99.41.14

Via Roma, 3  
14023 Cocconato (AT)

## Vastapaglia - Il Pilone scomparso



*Il pilone votivo  
in strada San Sebastiano  
al bivio con strada Vastapaglia*



*La statua della Vergine,  
un tempo posta nel  
pilone di strada Tomalon*

Come già detto nello scorso numero del "Ponte", sul periodico "I quaderni di Muscandia" è apparso un articolo molto interessante sui piloni votivi nel territorio di Cocconato, a cura dell'ing. Franco Zampicini.

A Vastapaglia fino agli inizi degli anni '70 vi era un altro pilone votivo, oltre a quello citato nell'articolo e che si trova all'incrocio tra strada San Sebastiano e strada Vastapaglia, lungo la strada che sale alle case "Tomalon". Ora al suo posto sorge un moderno pozzo, già esistente all'epoca, ma allora vi era un piccolo "casott", di quelli che di frequente si trovavano nei vigneti, col tetto di tegole, metà fungeva da riparo per il pozzo e l'altra metà fungeva da tetto del pilone votivo. Il tutto fu poi smantellato dai proprietari del terreno dopo il crollo del tetto che lo aveva gravemente danneggiato.

La statua che vi era posta all'interno rappresentante la Madonna, di gesso alta circa 50 cm, è tuttora conservata a Vastapaglia.

*Raffaella Conti*

## Tuffo - Il Circolo



In data 23/12/2012 al circolo di Tuffo si sono svolte le elezioni per il rinnovo del Consiglio d'amministrazione.

I soci che sono stati eletti per il mandato triennale 2013/2015 sono Barison Luigina, Chirone Mattia, Penna Claudio, Sopegno Sergio, Striglia Giuseppe e Valenza Stefania.

Nella medesima seduta sono stati nominati tre probiviri, Chiarle Pierluigi, Giachino Gabriele e Moiso Silvio.

Nel mese di gennaio si è svolto il pranzo sociale con una buona partecipazione.

In febbraio la cena di carnevale con agnolotti preparati al circolo, eccellente partecipazione di commensali arrivati anche da molto lontano.

A marzo il carnevale dei bimbi con polenta, bugie e tanti giochi per i più piccoli.

Nel mese di giugno inizia il centro estivo diurno per minori che, si conclude in settembre, con una breve pausa in luglio per svolgere la festa Patronale della Madonna del Carmine. La festa Patronale inizia il tredici luglio e si conclude il 16 luglio con la processione per le vie del paese della santa Patrona.

*Giuseppe Striglia*

# L'etica. La fedeltà ad ogni costo.

Cosa fanno le aziende per fidelizzare i clienti.



Pietro Greppi

Cosa fanno le aziende per fidelizzare i clienti?

Molte cose. Alcune accettabili, altre meno.

Molto meno.

Le aziende si differenziano in alcuni grandi tipi: quelle che producono beni di largo consumo (alimenti in primis), quelle che producono beni durevoli (elettrodomestici, apparecchi elettronici, auto-mezzi, etc), quelle che “producono” servizi intangibili (assicurazioni, banche,...)... Mi soffermerò sui primi due, ma con l'intento di approfondire il primo che, come leggerete, ha un risvolto a dir poco diabolico.

Essendo un comunicatore di professione e avendo scelto di parlare di questioni inerenti l'etica, spero non dispiaccia a chi legge che io cerchi di spiegare i meccanismi semplici, ma non chiaramente percepibili (se non conoscendoli o intuendoli) attraverso i quali le aziende cercano di fare una cosa abbastanza comprensibile: rendere fedeli i propri clienti. Cosa che in sé non contiene significati negativi, ma che viene però messa in pratica tramite stratagemmi spesso di basso livello.

Cercherò quindi di illustrare, in questo piccolo spazio, che fra i metodi adottati per “FIDELIZZARE” il cliente ce ne sono di accettabili e di subdoli. Come dire che ce ne sono di etici e di non etici. Cominciamo, ricordando che quando sentite parlare di aziende è necessario sempre far mente locale al fatto che le aziende sono fatte da persone. Sono le persone che decidono. Senza le persone le aziende non esistono.

Andando a osservare ciò che in pratica viene fatto dalle aziende per mantenere un rapporto costante o di lunga durata con i loro clienti, troviamo applicate a questo scopo logiche poco attinenti a ciò che il termine “fedeltà” farebbe presumere. Uso il termine fedeltà perché fra gli addetti ai lavori circola l'abitudine di definire fidelizzazione l'obiettivo che giustifica ogni scelta, fatta appunto dall'impresa, per collocare i propri prodotti in modo da costruire una certa propensione alla ripetizione dell'acquisto da parte del mercato (che sono poi le persone che comprano). Questo vale soprattutto oggi e soprattutto per le aziende dalle dimensioni industriali, essendo le altre, quelle più piccole, ancora fortunatamente concentrate sulla qualità sia del

prodotto che del rapporto con il cliente.

Dicevo della **fedeltà**. “Costante rispondenza alla fiducia accordata da altri...” (Voc. Devoto-Oli).

Con in mente questa definizione andiamo allora a vedere la coerenza fra parole e fatti.

**Per rendere fedele un cliente ad una marca di un bene durevole**, essendo questo destinato per definizione a durare, qual è la soluzione più applicata? Fare in modo che la durata sia limitata e possibilmente che la garanzia (prevista per legge) non vada molto oltre la durata prevista, ma che non coincida mai con la durata che ci si aspetta per un bene “durevole”. In garanzia non dovrebbe rompersi nulla (sarebbe un costo per l'azienda) e se si rompe farà sicuramente parte di quei componenti destinati ad usura che quindi sono a carico del cliente che, quando gli accade di dover ricorrere all'assistenza, ha due strade percorribili: o quella della riparazione o quella della sostituzione del bene. Quasi sempre, oggi, la seconda soluzione (la fedeltà indotta) diventa la più conveniente. Ma conveniente per chi? Sempre e solo per l'azienda. Si potrebbe parlare di convenienza per il cliente solo se il prodotto durasse molto e non si rompesse mai.

**E quando si parla di alimenti cosa succede?** Uno pensa: se un prodotto mi attira la compro, se poi ne gradisco il gusto... divento fedele e continuo a comprarlo. Ma dovremmo, se me lo consentite, considerare anche l'aspetto salutare di quell'alimento, che non è certo cosa irrilevante. Eppure per le aziende alimentari proprio questo aspetto non è assolutamente rilevante. Lo conferma in un suo libro ricerca il premio Pulitzer **Michael Moss**: “Sale, zucchero e grassi. Come i giganti del cibo ci hanno agganciato” Edizioni Random House.

In sintesi dice (ma sotto sotto lo intuivamo già) che le industrie alimentari usano sale, zucchero e grassi in quantità studiate ad hoc per insaporire i prodotti, avendo scoperto che la combinazione di questi elementi di base ci porta a ingurgitare golosamente i cibi contenenti “sapienti” dosi di questi facendoci superare la cosiddetta “soglia di sazietà”. Avete presente il sacchetto di patatine (o



di salatini, etc) che una volta iniziato tendiamo a finirlo? Ecco. A volte lo diciamo scherzando "...sono drogato di patatine..."... in effetti il nostro organismo, stimolato da un certo gusto proveniente da mix di sali, grassi, zuccheri (come fanno bene le multinazionali del cibo industriale) ci spinge a continuare a cercarlo e a ingurgitarne senza freni. Ed è la stessa cosa che accade per gli animali domestici che, una volta provato il croccantino industriale lo preferiscono poi al migliore dei filetti.

Alcuni scienziati si sono spinti a dire addirittura che gli alimenti più zuccherati e pieni di grassi creano assuefazione quanto i narcotici.

La concatenazione nutrizionale di alimenti e bevande prodotti con queste logiche e disponibili sugli scaffali o nei fast food, portano indirettamente alle problematiche delle obesità, soprattutto infantili. Non è raro infatti che i bambini si ritrovino a *merendare* con bombe caloriche costituite dall'insieme di patatine, creme di cacao e nocciole, bevande gassate, merendine, torte e cioccolate. L'obiettivo delle imprese, al di là delle dichiarazioni, dobbiamo infatti ricordare che è quello di vendere e non quello di pensare alla nostra dieta o alla nostra salute. Siamo noi a scegliere, e spesso scegliamo con gli occhi prima e con il gusto poi. E' il percorso che segue anche l'industria che si avvale inoltre dello strumento della comunicazione pubblicitaria che certo, laddove manca lo spirito critico di chi ne riceve gli stimoli, contribuisce in modo rilevante a costruire modelli alimentari incoerenti e disordinati.

Per esempio c'è da sapere che da piccoli, fino ai sei

mesi, il sale non ci piace. Cominciamo a gradirlo dopo lo svezzamento. Molti studi (che le industrie alimentari conoscono molto bene) dimostrano che i bambini abituati a mangiare cibi pronti (quelli industriali) sviluppano il desiderio di più sale nella loro alimentazione.

Basta ricordare che l'associazione di consumatori tedeschi Foodwatch ha individuato 1.514 prodotti che nei supermercati sono presentati in modo da attirare i bambini e che circa il 73 per cento è costituito da merendine piene di zuccheri o grassi.

In ultima analisi, per tornare al nostro tema della fidelizzazione, l'industria alimentare elabora gusti innaturali ma golosissimi... i junk food, che ci portano a dimenticare i sapori naturali e a preferire quelli forti e "appaganti" studiati nei laboratori. Gli stessi laboratori che, giusto per dirne un'altra, devono ricorrere al reinserimento forzoso di vitamina D (estraendola dal grasso della lana di pecora) nei cereali "per la colazione", perché i cereali sono sottoposti a tali e tanti trattamenti per renderli attraenti che perdono ogni valore nutrizionale originale.

E su questo argomento consiglio di farsi una cultura su libri scientifici e su siti indipendenti.

**Scoprirete che sapere è salute.** E che le nostre scelte possono influire oltre che sulla nostra salute anche sulle scelte che le multinazionali stanno imponendo a livello globale.

Essere infedeli in certi casi può far bene...

Pietro Greppi

"Spazio Aperto" ospita in ogni numero un tema diverso di interesse generale.

I lettori possono inviare i loro commenti e opinioni sul tema trattato che saranno pubblicati sul numero successivo de "Il Ponte", in busta chiusa indirizzata alla Segreteria del Comune di Cocconato con riferimento a "Il Ponte - Spazio Aperto" o via mail all'indirizzo [amministrativo@cocconato.info](mailto:amministrativo@cocconato.info), avendo cura di firmarli sempre con nome e cognome.



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

### STUDIOGREPPI

*Marketing & Advertising Communication  
per rendere efficace la comunicazione  
di aziende Profit e associazioni Non Profit.  
Seminari, servizi e consulenze  
per la comunicazione e il marketing etici.*

*info: [p.greppi@accademiapigreco.it](mailto:p.greppi@accademiapigreco.it) - cell. 335 1380769  
MILANO - VENEZIA - TUFFO di COCCONATO*

## Cronache dal passato

a cura di Achille Maria Giachino

**La Stampa, 19 luglio 1918**

### **OSPEDALE CIVILE DI COCCONATO (Alessandria)**

A.G., donna maritata, d'anni 60 circa, macilenta, contadina: da molti anni sofferente da dispepsia e gastralgia. Ricorse invano a vari rimedi, ma solo ottenne grande giovamento da 3 tubi di "TOT". L'ammalata chiede con insistenza di continuarne l'uso. G. C., ragazza trentenne, gracile ed anemica, affetta da anoressia e crampi al ventricolo con forte coprostasi. Usò i più disparati medicamenti, ma solo si ristabilì usando il "TOT".

dott. Giuseppe Toso Direttore

*(Il "Tot" era un digestivo antisettico regolatore dello stomaco in cachets, molto in voga fin dai primi anni del Novecento. Per la pubblicità la Tot Company spese nel 1904 l'astronomica cifra di £ 975.000, riempiendo le pagine dei giornali con le testimonianze dei medici, come quella sopra riportata)*

**La Stampa, 18 novembre 1923**

### **CERCA LAVORO E TROVA DEI LADRI**

L'avventura è toccata ad un giovane sedicenne di Cocconato, certo Roetti Giovanni. Non trovando, forse, occupazione stabile nel suo nativo paese, o desideroso forse di cercare una via al suo avvenire in un grande centro industriale e commerciale, il giovanotto lasciò la sua amena Cocconato e venne a Torino, munito di un peculio di alcune centinaia di lire. Giunto che fu prese una stanza nell'Albergo della Corona Grossa, in via Porta Palatina, e incominciò un giro per la città per prenderne conoscenza. Giovedì sera, verso le ore 21, mentre bighellonava in via Palazzo di Città, fu adocchiato da tre giovani sconosciuti, i quali lo giudicarono evidentemente una preda di non difficile cattura. Infatti fin dalle prime parole che gli rivolsero, il giovanotto si dimostrò pronto a lasciarsi invischiare. Invitato a passare con essi un'ora di spasso in un'osteria, accettò subito, lieto di aver trovato dei buoni ed allegri compagni che avrebbero potuto dargli degli utili consigli e guidarlo forse anche nella ricerca del lavoro che si era prefisso. La piccola comitiva fece prima una sosta in un'osteria, poscia in una seconda alquanto più distante dalla prima, e infine in una terza, assai più distante ancora. Intanto si era fatto tardi, ed il giovanotto esprime il suo desiderio di fare ritorno all'albergo. E poiché si trovava in una località a lui sconosciuta, pregò i tre compagni di fargli da guida: preghiera che fu naturalmente accolta. Ritornati nella strada, si rimisero in cammino e passo per passo giunsero in una località deserta non molto lontana dal Cimitero. Là giunti, i tre sconosciuti mutarono improvvisamente contegno e stretto il giovanotto per gli abiti gli intimarono minacciosamente la consegna del portafoglio. Benché si vedesse nell'impossibilità di opporre valida forza alla forza maggiore dei rapinatori, il Roetti non si arrese tuttavia passivamente. Egli impegnò una colluttazione che sarebbe certamente finita assai male per lui, se alle sue grida d'allarme non fosse accorso prontamente il milite Campiglia Riccardo che si trovava casualmente nelle vicinanze. Alla vista del milite i tre rapinatori abbandonarono la preda e fuggirono: ma uno di essi fu raggiunto dal milite stesso e tradotto al Commissariato di Vanchiglia, ove fu identificato per certo Scanzani Ferdinando, muratore disoccupato. Grazie a tale provvidenziale intervento il Roetti ha potuto conservare le 300 lire che teneva nel portafoglio. Oltre a questo beneficio egli ne ha avuto un altro: quello di imparare che bisogna essere cauti prima di fidarsi delle improvvisate amicizie.

**La Stampa, 28 settembre 1932**

**L'Automobile Club di Torino** ha organizzato per domenica 2 ottobre una vendemmia nel ridente paese di Cocconato. Il raduno non ha scopo agonistico, ma sarà semplicemente una simpatica riunione dei soci che celebreranno così, sportivamente, la sagra dell'uva.

L'appuntamento è fissato per le ore 12.30 a Cocconato, dove avrà luogo la colazione. Nel pomeriggio si svolgerà la vera e propria vendemmia e le signore avranno a loro disposizione un bel fornito filare per concedersi il gusto della vendemmia. Altri divertimenti vari concorreranno ad assicurare un brillante successo alla manifestazione.

Le iscrizioni al pranzo accompagnate dalla tassa di L. 25 si accettano fino alle ore 19 del 30 settembre, presso l'ufficio sportivo dell'Automobile Club Torino.

**Nuova Stampa Sera, 3-4 dicembre 1951**

#### ***SCIAGURA DI CACCIA ALLA RISERVA DI COCCONATO***

***Punta la lepre, spara: colpisce e uccide lo zio. Il tragico incidente dovuto all'eccitazione del cacciatore poco esperto. L'omicida si costituisce ai carabinieri.***

In una partita di caccia nella riserva di Cocconato il contadino Simone Tortora, di 52 anni, abitante a Saliceto di Pocapaglia, è stato ieri ucciso dal nipote Francesco Matia di 40 anni, pure abitante a Saliceto. I due si trovavano in compagnia di altri cinque cacciatori. Durante la battuta, che era cominciata all'alba, il Matia meno esperto, si teneva indietro quasi a chiudere la marcia del gruppo.

Ad un certo punto egli veniva inavvertitamente a portarsi alle spalle dello zio. D'improvviso scorgeva una lepre che a pochi passi di distanza balzava da un cespoglio e fuggiva. Eccitatissimo il Matia lanciava un grido di avvertimento e, nello stesso tempo, puntava il fucile e sparava. L'intempestivo gesto doveva purtroppo avere conseguenze tragiche: la rosa dei proiettili raggiungeva il Tortora, investendolo alle spalle, al collo e alla faccia. Il poveretto veniva trasportato con un'auto all'ospedale Molinette dove si constatava che alcuni pallini erano penetrati nella testa, ledendo la massa celebrale e perforando il nervo ottico. Le condizioni si aggravavano ancora nel pomeriggio e verso le 21 di ieri sera sopraggiungeva la morte. L'involontario uccisore, che la disgrazia ha gettato nella più grande disperazione, si è presentato ai carabinieri di Cocconato i quali hanno provveduto al suo fermo. Sarà denunciato all'autorità giudiziaria per omicidi colposo.

**La Stampa Sera, 8 dicembre 1959**

#### ***UNO SCOLARO FA ESPLODERE IN CLASSE UN DETONATORE***

A Cocconato d'Asti, il dodicenne Luigi Ferrero, alunno della quinta elementare, portava stamane a scuola un detonatore per cariche di esplosivo e gli dava fuoco. Lo scoppio provocava fortunatamente solo leggere ustioni al ragazzino, mentre i suoi compagni rimanevano illesi.

Visitato dal medico condotto, il Ferrero è stato giudicato guaribile in dieci giorni. Il detonatore lo aveva ricevuto da un altro scolaro che a sua volta lo aveva rinvenuto nella propria abitazione.

## A proposito di un cocconatese

La morte delle persone care ci pone sempre di fronte alle nostre paure e debolezze, ai nostri pregiudizi.

«Desidero essere cremato, le mie ceneri sparse nella vigna del Foino, senza dire nulla a nessuno, né a parenti, né a conoscenti. Se qualcuno vi dovesse chiedere dove sono andato a finire, vivo o morto, direte loro una piccola bugia: “Ma l’avete saputo? Il Gian (lo Zione) è andato a trovare i vostri cugini in California e può anche succedere che non torni più”. Sono certo che rispetterete questi miei strani desideri, grazie. Quel poco che posso ancora dirvi è che vi ho sempre amati anche se forse non ve l’ho mai dimostrato nei modi più consoni. Date un

grosso bacio ai vostri figli e ai miei nipoti e arrivederci tra molto tempo perché vorrei preparare in maniera sontuosa le vostre future scelte di dimora stabile, laggiù nelle Meriche».

Affidiamo molto di quello che siamo a parenti e amici, giorno dopo giorno, e quando loro se ne vanno tutto ci viene restituito, come oggetti personali che non potendo più essere custoditi dal defunto vengono rispediti indietro in massa. Per qualche giorno si è in balia di un mare di ricordi, affetti passati e rancori sopiti. Ci si ritrova a raccontare aneddoti di vita trascorsa sempre troppo in fretta. Inutile dire che siamo in uno di quei periodi.

L’uomo che con la sua recente scomparsa ha agitato le acque della nostra memoria era un tipo eccentrico, esuberante, talvolta eccessivo, stravagante, per alcuni poco raccomandabile, per i suoi nipoti e pronipoti semplicemente uno Zione.

Entrato nell’immaginario comune circondato dal fumo della sua eterna sigaretta, animale da bar, protagonista di viaggi da avventuriero e di pettegolezzi divenuti leggenda. Non sarebbe potuto partire senza lasciare ai posteri rigide disposizioni, affinché l’uscita di scena risultasse adeguata alla sua figura e soprattutto non senza allegare alle sue volontà un’ultima caccia al tesoro con tanto di indovinello, inventato servendosi della sua cultura da appassionato di storia. Un testamento scritto sei anni fa con la determinazione di un uomo consapevole e l’incanto di un bambino.

Insomma, un personaggio che se non altro è testimonianza diretta della straordinaria varietà degli individui umani. Varietà che è rispecchiata con maggior evidenza da uomini particolari, tanto appassionati della vita da voler fare di ogni frammento di vissuto un qualcosa di unico, degno di essere ricordato.

Lo Zione sapeva di essere una figura fuori dal tempo e sapeva che la sua dipartita non sarebbe potuta coincidere con la semplice fine fisiologica di un corpo stanco. Ma neppure con una morte definitiva purificatrice che, riferita ad un uomo originale quale era, di fronte a certi pregiudizi sarebbe parsa più una pubblica espiazione di ipotetiche vergogne mai dichiarate, rischiando di sbiadire e confondere i colori che hanno caratterizzato la sua personalità.

No, come lui stesso scrive, meglio un viaggio solo andata per la calda California.

Ciao, ciao Gian (Zione).



Da sinistra, Angelo Alluto, Giancarlo Piazza, il veterinario Lorenzo Bo e suo figlio Giuseppe, protagonisti nell’estate 1972 di un mitico raid da Cocconato a Tombouctou, nel Mali. Su due Fiat Campagnola “AR 51”, ex Esercito, completamente revisionate dall’Alluto e riverniciate di rosso, i quattro amici percorsero in un mese oltre 12.000 km, di cui 8.500 sulle piste dei beduini.

*I nipoti di Giancarlo Piazza*

## Com'era...

2<sup>a</sup> puntata

Quando qualcosa non andava correvamo a rifugiarcì da lei, che ci abbracciava stretti. Si stava bene così, rannicchiati tra lo spessore di grembiuli e di gonne, col visto schiacciato contro la pettorina inamidata; ci sentivamo al sicuro. Se il male era una botta sulla fronte, Suor Assistente premeva sulla parte ammalata il cuore di Gesù in metallo che portava appuntato sulla pettorina. A volte premeva un po' troppo e si aveva l'impressione che la botta dolesse di più; ma era questione di un momento, poi passava tutto. Suor Assistente estraeva dalla profondità della tasca del grembiule una scatolaletta rotonda di metallo e ci faceva scegliere due pastigliette di zucchero colorato. E noi tornavamo succhiando a giocare, completamente rasserenati. Quando il tempo lo permetteva, giocavano nel cortile alberato in fondo al viale d'ingresso. Si giocava quasi sempre tutti insieme; e giocavamo con foga, abbandonandoci completamente al gioco. "Pan panatè, e coeuc al me

pan?", mi sembra ancora di sentire. E' la voce di uno di noi che, al centro del circolo formato dai compagni, interroga il fornaio.

"an poc coeuc e an po brusà", risponde il fornaio.

"Chi ia brusamu?, chiede il panettiere.

"Sa fascina lì", risponde il fornaio, e indica la fascina colpevole, che si da alla fuga felice di essere stata scelta.

Ricordo in particolare, senza una ragione precisa, Irma mentre dice "an poc coeuc e an po brusà". Irma aveva tre anni meno di noi e dei capelli castani con tanti ricci. Mi piaceva pettinarli e a volte Ornella e io disputavamo per questo. "Tu l'hai pettinata abbastanza, adesso tocca a me", le dicevo cercando di impadronirmi del pettine. Irma, pacifica, lasciava fare. Aveva un carattere allegro e accomodante ed era sempre felice di tutto.

Anche Milvia aveva dei capelli molto belli. Erano lucidi e folti del colore della fiamma. A me sarebbe piaciuto fare il cambio con i miei. Ero una bambina piccola e grassoccia, con il viso rotondo e i capelli dritti e corti legati con un fioc-

co. Avevo molta fantasia. Ricordo che una volta insegnai a Milvia a fare il "pan da ninin cit": si inumidiva un pezzetto di pane con la saliva, come fanno i bambini che non hanno ancora i denti, poi lo si consumava così...

Era una mia "invenzione" e Milvia l'aveva accettata con entusiasmo; trovavamo tutte e due che il trattamento rendeva il pane particolarmente gustoso. Ricordo ancora Emma, con gli occhi neri come carboncini, Armando che costruiva vasi e paesaggi con i pezzetti di legno che ci regalava il Cichin. Ce n'erano sempre tanti nel laboratorio del vecchio falegname, nascosti nella segatura, e noi indugiavamo nel raccogliarli, per sentirla scorrere tra le dita. I ritagli di legno avevano forme diverse, ma noi li chiamavamo genericamente cubetti. Li mettevamo tutti in un cestino che, rientrati "all'Asilo" svuotavamo in un baule di legno. Era un baule capace e robusto che, quando il coperchio era abbassato serviva da trampolino per i nostri salti...

... continua ...

Marisa Giachino

## Al di là della vita.....

### ONORANZE E TRASPORTI FUNEBRI

PRATICHE INERENTI

I NOSTRI SERVIZI OVUNQUE

24 ORE SU 24

**MURISENGO VIA UMBERTO I° N. 80**

**TEL. 0141 993793 335 7605900**

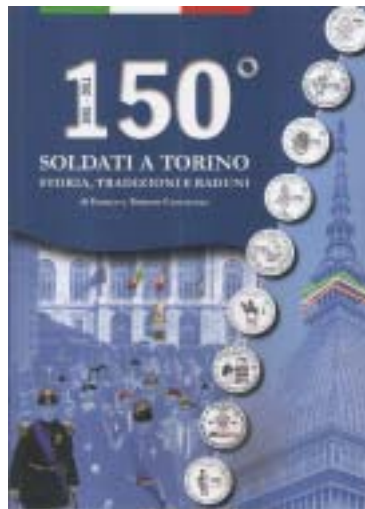


Franco e Tomaso Cravarezza

## SOLDATI A TORINO.

### STORIA, TRADIZIONI E RADUNI

Centro Studi Piemontesi Assoarma Piemonte,  
Torino 2013



Dodici capitoli per un totale di oltre 500 pagine di grande formato (A4) riassumono la storia militare della città dal 1814 ai giorni nostri ripercorrendo i momenti di festa che hanno caratterizzato le celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, iniziati a Torino con la Notte Tricolore il 16 marzo

2011 e proseguiti nel corso dell'anno con i Raduni Nazionali Militari, ai quali il volume dedica ampio spazio.

La città, che per un anno è ritornata ad essere la Capitale d'Italia, ha accolto con entusiasmo l'Esercito, i Granatieri di Sardegna, gli Alpini, l'Arma Aeronautica, l'Aviazione dell'Esercito, l'Arma di Cavalleria, i Bersaglieri, l'Arma dei Carabinieri, la Sanità Militare e Assoarma, che ha concluso la stagione dei raduni, densa di eventi tutti indimenticabili.

L'opera del gen. C. A. Franco Cravarezza racconta la Torino di quei giorni memorabili attraverso pagine arricchite da un vastissimo corredo iconografico e supportate da un testo incisivo e dettagliato nel quale si colgono i momenti più significativi che hanno caratterizzato ogni Raduno e che hanno portato in luce i valori di quel mondo militare che è sempre stato e sempre sarà al servizio della Patria.

Il volume vuole essere non solo un omaggio alle Forze Armate, i cui corpi sono quasi tutti nati a Torino, ma anche alle Istituzioni torinesi che per tutto il 2011 hanno validamente contribuito alle celebrazioni del centocinquantesimo.

Prezzo di listino euro 30,00

Prezzo scontato per i soci A. N. S. M. I.:

euro 25,00 + spese di spedizione

Indirizzare le richieste a: [ansmi@sanitamilitare.it](mailto:ansmi@sanitamilitare.it)

tel. 3493163757

Federico Sancimino

## GUIDA ALLE RICERCHE DEI SOLDATI ITALIANI NELLA GRANDE GUERRA

Associazione Storica Cime e Trincee,  
Venezia 2011



Questo volume, unico e primo nel suo genere, nasce dall'esigenza di condividere la verità e la memoria storica attraverso uno strumento di ricerca completo ed esaustivo.

Rappresenta un mezzo utilissimo per tutti coloro che vogliono avere notizie riguardanti i

parenti o i conoscenti che presero parte alla Prima Guerra Mondiale. Indirizza lo storico, l'appassionato o il familiare che vuole conoscere o ricostruire gli aspetti della vita del soldato durante la Grande Guerra attraverso un percorso che prende in esame la modalità di ricerca dei documenti nei vari archivi, la ricostruzione degli spostamenti delle truppe durante il conflitto, i luoghi di sepoltura, le onorificenze, e quant'altro può riguardare la vita di quanti furono gli oscuri protagonisti di un immane conflitto.

Grazie all'esperienza personale del curatore della guida, dott. Federico Sancimino, e dei soci dell'Associazione Storica Cime e Trincee, è stato possibile riunire tutte le informazioni necessarie per le ricerche e condividerle in una guida agile, di facile consultazione e ricchissima di notizie.

Per le modalità d'acquisto contattare:  
[guidagrandeguerra@gmail.com](mailto:guidagrandeguerra@gmail.com)

Achille Maria Giachino

Achille Maria Giachino



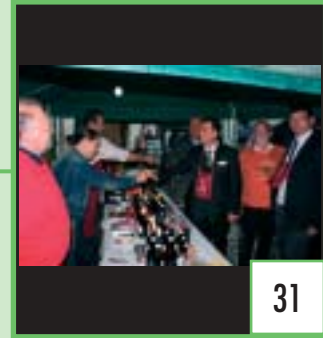
26

26 MAGGIO  
"BRIC-A-BRAC"  
Scambio e vendita merci antiche e vecchie. Stand gastronomico.



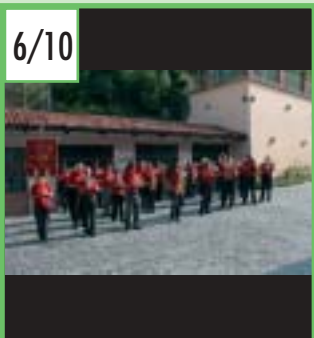
10

10 AGOSTO  
"CALICI DI STELLE"  
Cena con degustazione.



31

31 AGOSTO/1 SETTEMBRE  
"COCCO...WINE 12° EDIZIONE"  
Eno-gastronomica



6/10

6/10 SETTEMBRE  
"SS. FAUSTO E FELICE"  
Festa patronale con area enogastronomica.

Eventi  
a  
Cocconato



14

14 SETTEMBRE  
"FIERA MEDIEVALE"  
Fiera storica con area enogastronomica.



21

21 SETTEMBRE  
"CENA PROPIZIATORIA"  
Cena storica.



22

22 SETTEMBRE  
"44° PALIO DEGLI ASINI"  
Rievocazione storica



17

17 NOVEMBRE  
"FIERA DI SANTA CECILIA"  
Fiera storica.

# DELIBERE DEL COMUNE

## DELIBERE DEL CONSIGLIO COMUNALE

**N. 7 del 26.1.2013**  
**“Permuta di terreni in fra-  
zione Cocconito”.**

L'Amministrazione comunale ha in corso la redazione del Piano Regolatore Cimiteriale, riguardante tutti i tre cimiteri presenti sul nostro territorio (Cocconato, Tuffo

formalizzato: la Società San Bartolomeo cederà al Comune 845 metri quadrati del suo terreno (valore di stima euro 845,00), chiedendo in cambio la permuta di 490 metri quadrati di terreno di proprietà comunale (valore di stima euro 490,00) corrispondenti ad un tratto della strada vicinale pubblica

## DELIBERE DELLA GIUNTA COMUNALE

**N. 152 del 22.12.2012**  
**“Messa a disposizione del  
Comando Provinciale dei  
Vigili del Fuoco dei locali  
del distaccamento volonta-  
rio di Cocconato”.**

Dal Luglio 1999 a Cocconato è operativo un distaccamento di Vigili del Fuoco



Ultima neve a Cocconato



Potatura piante



Potatura piante

e Cocconito).

Ad ultimazione del documento è previsto che il cimitero di Cocconito possa essere ampliato, sia per edificarvi nuovi loculi che per realizzare un'area di parcheggio, oggi mancante.

L'ampliamento sarà però possibile solo acquisendo parte del terreno circostante il cimitero, di proprietà della Società Agricola San Bartolomeo SRL, il cui amministratore unico è il Signor Giuseppe BO.

L'accordo fra le parti è stato

“Valle”, compreso fra strada Cocconito e le cascine Vignareto, per una lunghezza di circa 90 metri.

Il breve tratto di strada interessato è da tempo non più utilizzato in quanto le cascine Vignareto sono raggiungibili tramite altro tratto viario. La permuta è quindi stata all'unanimità ritenuta vantaggiosa dal Consiglio Comunale, poiché consentirà di realizzare un ampliamento cimiteriale altrimenti non possibile.

volontari; il servizio venne a quel tempo provvisoriamente sistemato in un locale di proprietà privata in corso Pinin Giachino. Contemporaneamente l'allora Giunta assunse una propria deliberazione (la n. 107 del 21.8.1999) con cui si impegnava a mettere a disposizione nel più breve tempo possibile un locale idoneo da concedere in uso quale sede del predetto distaccamento. La sistemazione, come spesso accade in Italia, da provvisoria è diventata pressoché



definitiva; bisogna attendere l'Aprile del 2008 perché l'Amministrazione Comunale si faccia carico di trovare un locale più ampio e più idoneo ad ospitare un servizio così importante per il nostro territorio. Il nuovo locale, ubicato in via XXIV Maggio, viene affittato dalla Signora Laura Lazzarato al canone annuo di euro 7.200,00 (oggi diventati euro 7.472,41 per effetto delle variazioni ISTAT).

Quando nel Giugno 2009 l'attuale Amministrazione entrò in carica constatò che i lavori di adattamento dei nuovi locali erano ancora ben lungi dal ritenersi conclusi e che i denari in precedenza stanziati dai nostri predecessori (euro 22.344,00 derivanti da un contributo della Comunità Collinare UVA) non erano sufficienti per l'ultimazione dei locali.

Vennero così stanziati ulteriori denari (euro 47.066,00) per consentire la chiusura dei lavori e la realizzazione di un locale dignitoso, confortevole e, soprattutto, a norma di legge.

Ultimati i lavori (affidati ad Agosto 2012 alla Ditta Salvatore Minutiello di Cocconato), la Giunta ha formalmente messo i locali a disposizione del Comando provinciale di Asti dei Vigili del Fuoco: tutte le spese di gestione (affitto, riscaldamento, luce, acqua, manutenzione) saranno a carico del nostro Comune mentre il Comando VVFF di Asti assumerà a proprio carico solo le spese telefoniche e quelle per la manutenzione degli automezzi e delle attrezzature tecniche.

Siamo ora in attesa che le

competenti Autorità diano l'autorizzazione ufficiale all'utilizzo dei nuovi locali, dopo di che il distaccamento potrà fare trasloco e proseguire la sua lodevole attività nel nuovo immobile.

Una annotazione a margine: i costi di gestione del distaccamento sono certamente elevati per il nostro piccolo Comune (solo una parte di essi viene recuperata per effetto di una convenzione a suo tempo stipulata con le Comunità Collinari UVA, ALTO ASTIGIANO ed il Comune di Brozolo), ma il servizio che i nostri volontari svolgono per queste popolazioni è troppo importante per non dedicarvi tempo e denaro pubblico.

#### **N. 3 del 12.1.2013**

##### ***“Aggiornamento albo beneficiari di sussidi e contributi”.***

Come prevede la Legge n. 241 del 7.8.1990 ogni anno la Giunta provvede ad aggiornare l'albo dei beneficiari di contributi, sovvenzioni, sussidi e benefici di natura economica a carico del bilancio comunale.

Nel 2012 sono stati erogati complessivamente euro 7.255,00 di cui euro 5.900,00 a favore delle scuole di Cocconato ed euro 600,00 a favore della Croce Rossa Italiana.

L'albo completo di tutti gli aggiornamenti annuali è a disposizione presso l'ufficio di Segreteria per chiunque ne voglia prendere visione: ovviamente negli elenchi sono omessi, in ossequio alla normativa sulla privacy, i nomi dei privati cittadini che chiedono ed ottengano contributi.

#### **N. 14 del 2.2.2013**

##### ***“Intitolazione di piazzale alla memoria del Dott. Giacomo Ferrero”.***

Molti Cocconatesi ricorderanno la figura del Dott. Giacomo Ferrero, per molti anni Medico Condotta a Cocconato, che svolse con passione e dedizione il suo non facile compito.

L'Amministrazione Comunale ha ritenuto di doverne perpetuare la memoria intitolandogli il piazzale antistante la Chiesa parrocchiale, nel tratto che va dalla scalinata al campanile.

I figli del Dott. Ferrero, Giovanni Battista e Maria Luisa, hanno autorizzato l'attivazione della pratica che ha già ottenuto il parere favorevole della Prefettura di Asti.

Stiamo facendo realizzare la targa in marmo e, non appena possibile, ufficializzeremo l'intitolazione con una pubblica cerimonia.

#### **N. 26 del 19.3.2013**

##### ***“Lavori di rivestimento parziale della scalinata est del cimitero del concentrico”.***

La scalinata in cemento del cimitero di Cocconato che dalla tomba dei Parroci scende verso l'ampliamento realizzato alcuni anni or sono, è fortemente degradata e necessita di un intervento di manutenzione straordinaria.

L'Amministrazione Comunale ha così fatto realizzare un piccolo progetto, del valore di euro 17.160,15 IVA inclusa, che prevede il rivestimento degli scalini e dei pianerottoli con pietre in Luserna di spessore cm 2, che è attualmente in fase di appalto.

**N. 27 del 26.3.2013**  
**“Costruzione loculi nel cimitero di Cocconito”.**

L'Amministrazione ha fatto predisporre dall'Arch. Riccardo Rosso di Montafia d'Asti un progetto per la costruzione di una campata da 15 loculi nel cimitero di Cocconito. Il progetto – del valore di euro 22.030,00 IVA inclusa – prevede la rimozione dell'attuale piccolo magazzino presente alla sinistra dell'ingresso, lo spostamento di alcune cellette ossario e la costruzione di questi nuovi loculi, di cui molti abitanti della frazione avevano sollecitato la realizzazione. La pratica è ancora in fase di completamento;



Installazione guard rail a Cocconito

nei prossimi mesi verranno concluse le progettazioni definitive ed esecutive, dopo di che potrà provvedersi all'appalto dei lavori, il cui costo sarà finanziato con i proventi della vendita dei loculi stessi.

**N. 30 del 13.4.2013**  
**“Adesione alla convenzione CONSIP – ENEL SOLE SRL per la gestione degli impianti di pubblica illuminazione di proprietà comunale”.**

Il decreto n. 96/2012 rende obbligatorio per le pubbliche amministrazioni l'approvvigionamento dei servizi attraverso gli strumenti di acquisto messi a disposizione da CONSIP SPA. Quest'ultima è una società costituita dallo Stato che individua, attraverso delle gare, i migliori offerenti per i vari servizi richiesti dai Comuni.

Per quanto riguarda la manutenzione degli impianti di pubblica illuminazione (inclusa la fornitura di energia elettrica), la gara CONSIP è stata vinta da ENEL SOLE SRL, cui il Comune



Installazione cartelloni Palio

affiderà il servizio. La convenzione prevede due possibilità: affidamento per 5 oppure per 9 anni. Il nostro Comune ha optato per la soluzione a 9 anni, ritenuta più conveniente, nella quale è previsto che:

- il Comune paghi un canone di euro 8.632,74 annui oltre IVA 21% (importo identico anche per la soluzione a 5 anni);
- il Comune paghi una ulteriore somma di euro 15.538,93 oltre IVA 21% per interventi di manutenzione,

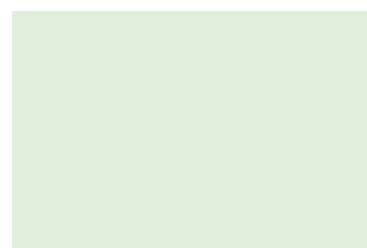
sostituzione, adeguamento normativo e riqualificazione energetica (nella soluzione a 5 anni l'importo è di euro 12.949,11);

- ENEL SOLE SRL effettui a suo esclusivo carico ulteriori interventi di manutenzione, sostituzione, adeguamento normativo e riqualificazione energetica pari ad un importo di euro 11.051,12 (nella soluzione a 5 anni l'intervento di Enel Sole non è previsto).

**N. 34 del 20.4.2013**  
**“Approvazione progetto per realizzazione area camper”.**

L'Amministrazione intende realizzare un'area specifica per la sosta dei camper di turisti utilizzando parte del parcheggio ubicato nei pressi della Chiesa Parrocchiale (piazzale Aldo Massaglia). Per reperire parte dei soldi necessari – il progetto ammonta ad euro 40.985,00 – è stata presentata all'A.P.C. (Associazione Produttori Caravan e Camper) una richiesta di contributo: detta Associazione ogni anno stanziava un importo da devolvere ai Comuni italiani che abbiano intenzione di realizzare progetti per la costruzione di aree di sosta per camper.

Ci auguriamo che Cocconito venga prescelto e possa così dotarsi di un ulteriore servizio turistico molto richiesto dagli appassionati del turismo in camper.



## DETERMINAZIONI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO

**N. 156 del 10.12.2012**

**“Aggiudicazione lavori di sistemazione salone comunale”.**

Nel 2005 la precedente Amministrazione aderì al progetto della Provincia di Asti “Motori di sviluppo” per la realizzazione di un museo multimediale del romanico Astigiano. Nel 2008 l’allora Giunta approvò un progetto dei contenuti scientifici per l’allestimento del museo, del rilevante importo di euro 290.000,00 che, vista la non ammissione a contributi della Regione

anni prima incaricato e mai saldato, con la somma restante di euro 30.840,00 la nostra Amministrazione ha deciso di affrontare i lavori di completamento del locale, per trasformarlo dal magazzino che era in un salone funzionale ed utilizzabile.

Il nuovo progetto venne affidato all’Arch. Margherita CIGNA di Cocconato mentre i lavori, cui sono state invitate 5 imprese edili, sono stati aggiudicati alla Ditta Salvatore Minutiello di Cocconato con il ribasso dell’1%.

**N. 162 del 18.12.2012**

**e n. 165 del 19.12.2012**

**“Realizzazione di marciapiede”.**

una curva (con una spesa di euro 647,92 IVA inclusa) mentre sul muro confinante sono stati recuperati ed affissi i tre vecchi cartelloni turistici un tempo presenti in piazza Cavour, sul muro di sostegno della Chiesa della Trinità.

**N. 164 del 19.12.2012**

**“Alienazione di legna da ardere”.**

Il Comune ha deciso di porre in vendita una catasta di legna da ardere di circa 40 quintali, da tempo depositata all’aperto. Alla relativa asta hanno partecipato due offerenti: il signor Valter Vianzone con una offerta di euro 250,00 ed il signor Cesare



Lavori muro asilo



Manutenzione parcheggi

Piemonte, venne solo parzialmente finanziato dal nostro Comune con uno stanziamento di euro 35.000,00. Nel 2009 constatammo non solo il mancato finanziamento regionale dell’opera, ma anche che il nuovo salone di Cortile del Collegio nel frattempo ricavato era praticamente ridotto ad un magazzino, senza luce, senza riscaldamento e con gli infissi quasi completamente mancanti o distrutti. Pagata la parcella di euro 4.160,00 del professionista

Con l’ultimazione dei lavori di consolidamento del muro di sostegno della scuola materna (quello realizzato di fianco alla ex casa Babilano), si rendeva necessario completare l’opera con la realizzazione di un marciapiede in pietra. I relativi lavori sono stati affidati alla Ditta NATTINO SNC di Asti per una spesa di euro 6.432,00 oltre IVA 21%. A seguire sono state posizionate alcune fioriere a protezione del sito e per evitare pericolosi parcheggi nei pressi di

Rosso con una offerta di euro 130,00. L’aggiudicazione è stata effettuata al signor Vianzone in virtù della migliore offerta presentata.

**N. 174 del 22.12.2012**

**“Realizzazione di cartelloni turistici”.**

Il Comune ha ritenuto di realizzare ed installare tre cartelloni turistici per la pubblicazione della nostra più importante manifestazione: il Palio degli Asini. Il bozzetto è stato realizzato gratuita-

mente dall'Arch. Margherita CIGNA mentre i cartelloni sono stati prodotti dalla Ditta ZETA SOLUTIONS SNC di Asti per una spesa di euro 2.363,13 IVA inclusa.

Per la materiale installazione sono inoltre stati spesi euro 605,00 IVA inclusa per la fornitura di idonei sostegni in ferro ed euro 1.089,00 IVA inclusa per la realizzazione dei basamenti in cemento.

Ad opera ultimata l'Amministrazione vuole ringraziare di cuore l'Arch. Cigna per la sua preziosa collaborazione professionale ed i proprietari che hanno consentito l'installazione sui propri terreni (Signor Luigi Ferrero di Maroero, Signor Luigi

relativo impianto (serbatoio di via Alfieri) non era perfettamente funzionante.

L'Amministrazione ha quindi immediatamente attivato quanto necessario per garantire la sicurezza dei bambini che frequentano le scuole.

A gennaio, con una spesa di euro 1.100,00 oltre IVA, è stato incaricato lo Studio Tecnosistemi di Marco Fraquelli di Asti per il rilievo dell'impianto elettrico e della rete idrica antincendio; a Marzo, con una ulteriore spesa di euro 3.300,00 oltre IVA, è stata incaricata la Ditta Consulenze 2000 Srl di Asti per la redazione della

ta al miglior offerente un ammasso di rottami di ferro, del peso di circa 40 quintali, depositato da molto tempo all'aperto su terreno comunale e costituito essenzialmente da materiali arrugginiti e in pessimo stato di conservazione.

All'asta sono pervenute 4 offerte: due da euro 350,00 (Luca Faganelli di Cocconato e Luca Bersano di Moranengo), una da euro 380,00 (Cesare Rosso di Cocconato) ed una da euro 550,00 (Ditta La Rocca Srl di Monteu da Po, aggiudicataria).



*Manutenzione strade*



*Manutenzione strade*



*Spostamento cabina telefono pubblico in via Fantino*

Mario Ferrero di via Liprandi e Ditta Dezzani Srl di corso Pinin Giachino.

**N. 22 del 12.1.2013,  
n. 79 del 2.3.2013  
e n. 126 del 13.4.2013**

**“Certificato di prevenzione incendi del palazzo delle scuole e attività connesse”.**

Con un certo stupore siamo venuti a conoscenza che il palazzo delle scuole elementari e medie non era dotato del previsto certificato di prevenzione incendi e che il

documentazione tecnica e progettuale, da presentare al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Asti; infine ad Aprile, con una spesa di euro 2.200,00 oltre IVA, sono stati affidati alla Ditta Fortunato Impianti Idro Termo Sanitari di Asti i lavori di ripristino del serbatoio e della sua piena funzionalità.

**N. 50 del 4.2.2013  
“Alienazione di rottami di ferro”.**

Il Comune ha posto in vendi-

**N. 52 del 4.2.2013  
e n. 102 del 15.3.2013  
“Riattivazione delle telecamere di sicurezza”.**

Con la chiusura della Comunità Collinare UVA e del suo ufficio di Cortile del Collegio, le telecamere di sicurezza installate sul Municipio, nei pressi dell'ufficio postale e nel palazzo delle scuole non erano più funzionanti. Il Comune ha provveduto alla loro riattivazione incaricando dei relativi lavori la ditta New Tech Informatica

di Costigliole d'Asti con una spesa di euro 760,00 oltre IVA 21%.

Inoltre è stato sottoscritto con la stessa Ditta un contratto annuale di manutenzione delle telecamere con una spesa di euro 440,00 oltre IVA.

**N. 74 del 28.2.2013**  
**"Locazione di alloggio".**

Nel mese di gennaio si è reso libero un alloggio comunale in Cortile del Collegio n. 4.

L'Amministrazione ha dato il via alle pratiche per la sua locazione; all'avviso affisso in paese ha risposto il signor Giuseppe Randazzo che ha offerto il canone mensile di

pulizia delle ripe lungo le strade provinciali, per liberarle da alberi troppo vicini alla sede stradale.

Anche il nostro Comune è stato interessato in merito e ha dovuto provvedere con l'affidamento a ditta esterna dei relativi lavori.

Su 6 ditte invitate solo 2 hanno presentato la loro offerta: Euroverde Sas di Torino (spesa di euro 3.850,00 oltre IVA) e Maggiorino Andrea di Cocconato (spesa di euro 3.000,00 oltre IVA) aggiudicataria dei lavori.

con un ribasso del 5% ed una spesa rideterminata in euro 8.254,29 IVA inclusa.

**DETERMINAZIONI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO**

**N. 224 del 22.12.2012**  
**"Pavimento in PVC per la Biblioteca Civica".**

Grazie ad un contributo regionale ricevuto, è stato possibile far installare nei locali della Biblioteca Civica un nuovo pavimento in PVC per il miglioramento



Allargamento curva Strada Spagnolino



Allestimento fioriere



Posizionamento pergamene metalliche

euro 350,00 (pari al valore di stima dell'Ufficio Tecnico).

Dopo il versamento della cauzione e dell'imposta di registro è stato sottoscritto il relativo contratto della durata di 4 anni.

**N. 80 del 2.3.2013**  
**"Pulizia di ripe stradali".**

Molti cittadini hanno ricevuto nei mesi scorsi delle comunicazioni della Provincia di Asti con cui si intimava loro di provvedere alla

**N. 91 del 8.3.2013**  
**"Sistemazione curva di via Mazzini. Aggiudicazione".**

Tempo addietro l'Amministrazione aveva approvato un progetto per la sistemazione della curva di via Mazzini, con un allargamento della sede viaria e un arretramento del muretto esistente.

I lavori – dell'importo stimato di euro 8.670,00 IVA inclusa – sono stati affidati alla ditta Cesare Rosso di Cocconato, unica offerente fra le 3 invitate alla gara,

della sala di esposizione e conferenze.

Questa sala era stata ottenuta alcuni anni fa con l'abbattimento di un muro divisorio; purtroppo i due precedenti locali avevano pavimentazioni di diversa foggia e quindi la nuova sala presentava una pavimentazione non omogenea, interrotta da una zona in cemento dove in precedenza sorgeva il muro abbattuto.

Con il pavimento in PVC tutto ciò è stato eliminato, rendendo il locale più digni-

tosato e ordinato.

La spesa è ammontata ad euro 1.633,50 IVA inclusa, con lavori affidati alla ditta Vicini Luigino di Settime, miglior offerente fra le 3 ditte chiamate a presentare un preventivo.

**N. 30 del 18.1.2013  
e n. 35 del 19.1.2013  
“Fornitura di programmi software”.**

Le recenti normative che impongono ai Comuni di pubblicare sul proprio sito internet tutti gli atti amministrativi (delibere e determi-

nazioni) hanno comportato l'acquisto di due nuovi programmi per i computer degli uffici.

Il fornitore è stato individuato nella ditta Siscom Spa di Cervere (CN), già fornitore di tutti gli altri software in dotazione a Cocconato e la spesa sostenuta è stata di complessivi euro 1.020,00 oltre IVA.

**N. 121 del 29.3.2013  
“Soggiorno marino anziani”.**

Come ogni anno il Comune ha organizzato un servizio di

soggiorno marino per i nostri concittadini più anziani.

Il soggiorno si è svolto presso l'Hotel Careni di Finale Ligure e la spesa è stata interamente posta a carico dei singoli partecipanti (euro 497,00 ciascuno).

Gli iscritti al servizio sono stati 20 e al Comune ha fatto carico la sola spesa per il trasporto per euro 400,00 oltre IVA.

*A cura dell'Assessore  
Claudio Casaleggio*

*Pubblichiamo la lettera protocollata dal Comune di Cocconato con n. 1812 il 12.4.2013, così come pervenuta. Al fine di garantire la massima trasparenza e chiarezza, resto sempre a disposizione per eventuali comunicazioni da parte di tutti i cittadini.*

*Il direttore responsabile  
Marinella Ferrero*

Gentile Direttore,  
formulo la presente per significarLe quanto segue in relazione all'articolo a firma Michele Marchisio Sindaco, pubblicato sul n. 76 di ottobre 2012, pag. 61-62, del periodico "Il Ponte" da Lei diretto, ed avente ad oggetto la conclusione dei lavori in Strada Ortazzo.

Una prima precisazione riguarda l'affermazione contenuta a pag. 62 "tutti gli Enti chiamati a giudicare si sono pronunciati, con l'archiviazione della pratica, a favore del Comune e dei denunciati". Il T.A.R. Piemonte, tuttavia, dinanzi al quale è stato proposto ricorso dal sottoscritto, non ha ancora emesso alcun provvedimento a riguardo.

Quanto poi all'ulteriore passaggio che così recita "...accanirsi contro decisioni di un giudice, e mi riferisco all'archiviazione in Procura, non lo ritengo corretto e opportuno né verso l'Amministratore, ma soprattutto verso la Collettività Cocconatese che da tale comportamento alla fine ne ha avuto solo del danno" occorre osservare che il sottoscritto non ha fatto altro che esercitare un legittimo ricorso all'Autorità giudiziaria nelle forme che la legge prevede per ogni cittadino che ne abbia facoltà; l'affermazione poi che dal comportamento del sottoscritto sarebbe derivato un danno alla collettività cocconatese avrebbe richiesto maggiori indicazioni in relazione a qualità ed entità di tale danno, asseritamente subito da una comunità, quella dei miei concittadini, verso la quale ho sempre serbato massima considerazione e riguardo. Pertanto, poiché il contenuto dell'articolo è inequivocabilmente riferibile alla mia persona, ancorché non sia espressamente menzionato il mio nome, Le chiedo di voler cortesemente pubblicare la presente sul prossimo numero, intendendola altresì ad ogni effetto e per quanto occorra quale formale richiesta ai sensi dell'art. 8 l. 47/1948 e successive modifiche.

Cordiali saluti.  
FERRANDO Luigi

## Risotto con le fragole



### Ingredienti per 4 persone:

- 280 gr. di riso Carnaroli
- 400 gr. di fragole
- 2 cucchiai colmi di panna da cucina
- 1 cipolla piccola
- Brodo vegetale
- 1 noce di burro
- Sale.

### Preparazione:

Lavare e tagliare a pezzetti non troppo piccoli le fragole. Tritare la cipolla. Preparare il brodo vegetale e tenerlo ben caldo. Appassire con il burro la cipolla, aggiungere il riso e farlo tostare. Bagnare di brodo bollente e portare a cottura mescolando. 3 minuti prima della fine della cottura aggiungere le fragole e terminare la cottura. A cottura ultimata mantecare con la panna o a piacere con due cucchiai di mascarpone. Servire immediatamente decorando il piatto con una fragola che avrete lasciata intera o secondo la vostra fantasia.

Antonella Tarantino



## Antica coppa di "seiràss" alla piemontese

### Ingredienti per 6 persone:

- 400 gr di ricotta piemontese detta seiràss
- 150 gr panna montata
- 70 gr zucchero vanigliato
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di rhum bruno
- 1 bicchierino e mezzo marsala secco
- Scorzetta di limone grattugiata fine
- 2 cucchiai di uvetta passa ammollata nel marsala
- 2 cucchiai di agrumi canditi tagliati a piccoli pezzi
- 3/4 cucchiai di marmellata di fragole
- Fragole per guarnire.

### Preparazione:

Mischiate insieme e sbattete delicatamente con la frusta in una zuppiera tutti gli ingredienti, a crudo, esclusa la marmellata, finché formino una crema omogenea. Distribuite la crema in coppette da gelato e mettetele in frigo a rassodarsi. Alla marmellata aggiungete, in un pentolino, un ugual volume di acqua o vino bianco e fatela cuocere 5 minuti in modo da avere una confettura sciropposa quasi liquida. Anche questa passatela in frigo a raffreddare. Al momento di servire guarnite le coppe di dolce con la marmellata diluita e fragole a piacere.

Maria Teresa Veronese





## *La pubblicità di Cocconato sul muraglione della Trinità*

Il muraglione sottostante i portici della seicentesca chiesa della SS. Trinità, che si affaccia su piazza Cavour, ha rappresentato nella seconda metà nel Novecento uno spazio ideale per pubblicizzare turisticamente la Riviera del Monferrato.

Queste tre cartoline d'epoca ne documentano l'evoluzione.

Nella prima, del 1910, il muraglione appare in mattoni a vista; si nota il peso pubblico nella piazzetta antistante, con il casotto in mattoni e i paracarri che delimitano l'area della pesa.

Nella seconda cartolina, databile al 1950 circa, compare la scritta "d'Còcônà l'è còsta la canssòn: salam, trifòle e vin bôn", che si estende orizzontalmente lungo le tre campiture in cui è suddiviso il muraglione.

Nella terza, di qualche anno successiva, appaiono, nella prima campitura, le distanze chilometriche da Cocconato, nella seconda lo stemma comunale e la scritta Cocconato con la sua altitudine, nella terza i versi della canzone di Cocconato.

Intorno al 1960, per iniziative della Pro Loco, guidata dal farmacista Michelangelo Montanaro, vennero installate le grandi "pergamene" in metallo dipinte a mano (che riprendevano, con diversa grafica, i contenuti delle precedenti scritte murarie), asportate durante gli ultimi restauri della chiesa e che oggi hanno trovato una nuova collocazione, abbellendo il muraglione dell'asilo.

*Franco Zampicini*

