



Il Ponte



Periodico d'informazione del Comune di Cocconato

All'interno inserto staccabile
"SETTEMBRE COCCONATESE"



Foto di copertina:
L'esultanza di Colline Magre
vincitori del Palio degli asini 2013

Marovè

az. vitivinicola in cocconato

*venite a provare
i nostri 86 antipasti*



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

BAVA

Azienda vitivinicola

vendita diretta in cantina

Strada Monferrato 2

tel. 0141 907083

www.bava.it



TUTTE LE SERE PROPONIAMO:

- FRITTO MISTO REALE DI PESCE
- FRITTO MISTO DI PESCE
- CARNE DI FASSONE PIEMONTESE
ALLA GRIGLIA
- GRIGLIATA D' CÒCONA

SU PRENOTAZIONE:

- CENE A BASE DI PESCE FRESCO

VIA STAZIONE 9 - COCCONATO (AT)

TEL. 0141 600028

WWW.ROCKETCOCCONATO.IT

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 19.00 ALLE 02.00

THE ROCKET

PIZZERIA
FORNO A LEGNA

RISTORANTE
BIRRERIA



CHIUSO IL LUNEDÌ



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

IL PROVERBIO

*“Se vuoi cacciare un amico
fai fuoco con legno di fico.
Se hai un amico vero,
fai fuoco con legno di pero”.*

Riflessioni

pag. 4 - La pagina del Sindaco

pag. 5 - Editoriale

pag. 6 - La pagina del Parroco

Le pagine della cultura

pag. 7 - L'archivio storico comunale

pag. 10 - Dizionario geografico

Le interviste

*pag. 13 - Interviste a C. Zucca, F. Nicola, P. Macchia,
A. Cavallito, L. Dezzani, P. Bo*

Notizie in Comune

pag. 24 - Notizie in Comune - Brevi

pag. 28 - Comitato Gemellaggio

pag. 32 - Amianto

pag. 33 - Inserto: Settembre cocconatese

pag. 41 - L'Asilo nido “C. Massa” compie 10 anni

pag. 42 - La Festa dell'Assunta

pag. 42 - Raduno Ferrari

pag. 43 - Cocosport notizie

pag. 45 - Informazioni Utili

pag. 51 - Notizie dalle frazioni

Spazio Aperto

pag. 52 - Etica. Di che pasta siamo fatti?

Storie, racconti e tempo libero

pag. 54 - Cronache dal passato

pag. 56 - Ricordi di una emigrazione

pag. 58 - ...e c'erano...

pag. 59 - Luisa Andriano

pag. 60 - Conferenza sulla Sanità Militare

Attività del Comune

pag. 61 - Si fa presto a dire “benessere”

pag. 64 - Delibere e lavori

Il Piatto forte

pag. 71 - Ricette

ultima di copertina - foto d'epoca.



A Cocconato il bel cavallo sfilava, ma è l'umile asinello che vince il Palio e, quest'anno, ha vinto Agostino delle Colline Magre con un ben augurante numero 2.

Numeri e soggetti che ben si prestano a metafore e ad allusioni anche nella vita del nostro paesello.

Il Palio ha chiuso come da tradizione il “*settembre cocconatese*” che quest'anno è riuscito particolarmente bene anche grazie al tempo soleggiato: il **Coccowine** è stato da primato, con oltre 4500 presenze; la **Fiera Medioevale** ha visto via Roma e dintorni traboccanti di visitatori; il **Palio** - il nostro 44° - ha messo in mostra una sfilata da favola, ancora migliore di quella dell'anno scorso già molto bella; la pista dove si è corsa la competizione fra gli asini dei borghi partecipanti, in questi ultimi 5 anni è stata da noi adattata alle esigenze della gara rendendola più sicura e creando nel contempo un'atmosfera generale piacevole e stimolante.

Il premio per l'impegno degli organizzatori, e per tutti i cocconatesi, è stato vedere tanti turisti entusiasti che, come già hanno fatto i giornali, sono sicuro che ci faranno buona pubblicità.

Anche i giorni della festa patronale con gli eventi programmati hanno avuto una buona partecipazione locale. Ho ancora in mente il lunedì della festa con la partita del “*Tabas*”, forse il momento più tradizionalmente cocconatese, che quest'anno ha goduto di una partecipazione più che mai sentita e in certi momenti quasi commovente. Un grazie a tutti quelli che hanno contribuito alla buona riuscita e in particolare al signor Pinot che ha coordinato tutti, come sa fare lui. Come ha detto la “*voce del palio*” Mario Averone noi le cose le facciamo con il cuore!! E io dico che questo è vero anche sul fronte amministrativo, dove ovviamente continua il nostro costante impegno affinché i servizi resi alla popolazione dall'ASL, dalle scuole, dal servizio diabete, dai trasporti, dalla raccolta e smaltimento rifiuti ... solo per citarne alcuni, siano mantenuti attivi, efficienti e rispondenti alle richieste della popolazione dagli Enti preposti. Penso alla nostra delegazione della **Croce Rossa** alla quale abbiamo recentemente messo a disposizione, ovviamente in forma gratuita, i locali ex UVA nel palazzo del Comune dove i volontari stanno approntando la nuova sede. Anche questo è un modo per offrire un servizio migliore al nostro territorio.

L'allentamento del patto di stabilità, con il quale anche il nostro Comune aveva dovuto fare i conti, ci ha permesso di attivare le opere pubbliche che avevamo già da tempo progettato. Testimonianze concrete sono la messa in sicurezza di strada Roletto, la sostituzione della caldaia delle scuole di piazza Giordano con una a metano più performante (per buona pace di chi guffa e nella speranza che non manchi mai il gas), l'allargamento della “*curva del Bragagnolo*” e il prossimo intervento anche sulla controcurva a monte. A breve abbiamo pianificato anche l'ampliamento del cimitero di Cocconato, la scalinata al cimitero del concentrico per le prossime festività dei Santi e tanti altri lavori, non solo di manutenzione.

È come avere una casa di 17 Km quadrati: il lavoro non manca mai.

Saluti a tutti.

Michele Marchisio

C arissimi amici de “Il Ponte”, in questo editoriale voglio raccontarvi una storia personale, che mi ha attraversato la mente più volte in questi giorni: la storia di una bella amicizia nata proprio per merito di queste poche righe di testo.

Per un’attitudine tipicamente piemontese che mi caratterizza, succede spesso che non dia immediata confidenza a chi non conosco, risultando così antipatica anche senza volerlo. Proprio a causa di questo mio comportamento, qualche anno fa, un uomo che allora non sapevo chi fosse, se ne uscì con un commento del tipo: *“Ma chi si crede di essere quella lì?”*.

Come vuole la natura umana, capitò che Radio Popolo mi riportasse immediatamente lo stralcio di conversazione, cui seguì un mio *“Ma chi si crede di essere lui...”*. E da quel momento in poi continuammo a non salutarci, ma questa volta volutamente, guardandoci anche un po’ di sbieco, come fanno i gatti quando si soffiano contro.

Un giorno, però, quest’uomo mi fece i complimenti per un mio editoriale, che aveva appena letto, e ci mettemmo a parlare. In pochi minuti ci ritrovammo a ridere e scherzare e me ne andai confessandogli che l’avevo creduto antipatico, ma che dovevo ammettere che in realtà non lo era. Lui, sorridendo, mi disse che la simpatia era diventata reciproca.

Nel tempo mi ha aiutata in un sacco di cose, progetti, iniziative. Ogni tanto aprivo Facebook e mi trovavo un suo messaggio. Più o meno in questo periodo dello scorso anno, mi chiedeva di organizzare un corso di frutticoltura e potatura a Piovà. Gli ho risposto subito di sì, perché lui, anche grazie al lavoro che svolgeva, conosceva un ottimo insegnante e io sapevo che molti erano interessati all’argomento. In un battibaleno, grazie alla cooperazione dell’associazione “Fra Guglielmo Massaia”, abbiamo dato via ad un corso il cui numero di iscritti è stato così alto da doverne rimandare una trentina a quello successivo, che si terrà quest’inverno.

Ricordo di averlo salutato di persona l’ultima volta proprio mentre prendeva appunti durante una delle lezioni, che seguiva con passione per migliorare le sue conoscenze sull’argomento. Mi ha risposto con il suo solito sorriso, raccomandandomi di continuare con le iniziative che avevo in programma.

Ci siamo ancora sentiti diverse volte nei mesi passati, ogni volta che c’era un’iniziativa in calendario qui a Cocconato o nei paesi limitrofi, mi inviava il volantino, affinché la pubblicizzassi sui giornali, oppure mi chiedeva di mandarglielo io, per poterlo divulgare lui stesso ai suoi amici. *“Mi piacciono le persone attive! I nostri paesi hanno bisogno di gente sveglia, che sappia far le cose seriamente, ma che si sappia anche divertire!”* Questo è quello che mi ha scritto l’ultima volta.

Ciao Antonio, sono le persone come te che lasciano un grande vuoto quando se ne vanno! Grazie di tutto: ti ricorderemo sempre, soprattutto nelle occasioni di divertimento, proprio quelle in cui tu non mancavi mai!



Marinella Ferrero

Marinella Ferrero

Insegnare educando: una voce diversa, una voce giovane.



Don Igor

Anche quest'anno si sono aperte le porte dell'oratorio per accogliere tutti i ragazzi dai sei ai quattordici anni che volessero partecipare al centro estivo di Cocconato.

Come sempre è stata un'esperienza divertente ed educativa sia per i 60/70 animati sia per gli animatori (Roberto Sartoris, Matteo Nicola, Letizia Macchia, Carolina Ghigo, Valeria Roati, Sara Ferrero, Chiara Tortia, Alessandro Zurlo, Francesca Bruna, Christian Natoli, Enrico Nicola, Alessio Dema), seguiti da Chicca e da Roberta Zurlo alle quali va un grande grazie!

Come tutti gli anni le tre settimane sono passate troppo in fretta tra giochi di squadra, compiti, gite a Candia e sul Po per una giornata di rafting, una caccia al tesoro per le vie del paese, laboratori ideati grazie alla maestra Anna Tapparo sempre molto paziente e fantasiosa, merende offerte dalla Pro-Loce e dai negozianti e tuffi in piscina presso le case della Signora Italia e del Signor Ramoino di Tuffo ai quali rivolgiamo ancora un altro grazie.

Come sopra detto è stata un'avventura formativa, ricca di momenti di allegria ma anche di riflessioni, competizioni e, alcune volte, di incomprensioni ma da subito chiarite.

La cosa che però più ci ha colpiti è il fatto che la nostra piccola estate ragazzi sia stata presa d'esempio, a livello nazionale, da tutti i centri estivi organizzati all'interno di paesi italiani di densità all'incirca pari a quella di Cocconato. Tutto ciò perché i nostri animatori, durante tutto l'anno, si sono impegnati a seguire piccole "lezioni" di due animatori ed insegnanti facenti parte del "Gruppo Abele" (Angelo e Maria Grazia) dai quali hanno appreso idee, educazioni e metodi per avvicinarsi ai bambini e comprenderli pienamente. Gli educatori, in oltre, hanno assistito ad una giornata-tipo del centro estivo complimentandosi poi per l'ottimo lavoro di squadra, per l'obiettivo raggiunto e per il giusto affiatamento tra animati e animatori e, proprio questi ultimi, sono stati intervistati riguardo il duro ma soddisfacente lavoro, le emozioni vissute e, come detto da loro stessi, anche a proposito di ciò che si impara dai bambini... Questa intervista è resa pubblica sui siti www.issu.com, insegnare educando sulla pagina n°28 e www.gruppoabele.org, info: scuola@gruppoabele.org.

Essa è stata considerata come una "voce diversa" nel mondo della scuola, poiché è alla mano di insegnanti ed educatori che vogliono fare parte di tutti i centri educativi (scuole e non) e che vogliono quindi apprendere e scoprire cosa significa: lavoro di squadra, imparare dai ragazzi e, soprattutto, imparare a vivere emozioni sempre nuove stando INSIEME.



Don Igor Peruch
e gli animatori

L'Archivio storico comunale

Quattro secoli di storia di Cocconato

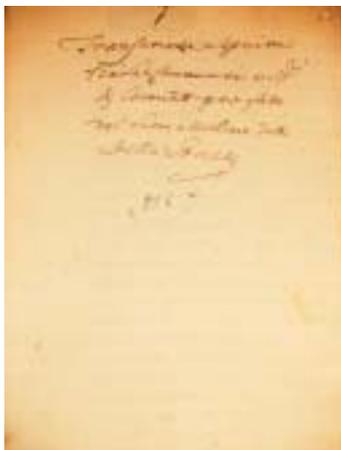
Sono state completate le complesse operazioni di riordino dell'Archivio storico comunale, iniziate nel 2008; l'intervento è stato finanziato attraverso un contributo della Provincia che ha coperto l'intera spesa ed eseguito con la supervisione della Soprintendenza Archivistica per il Piemonte e la Valle d'Aosta.

I documenti sono stati inventariati su supporto informatico, utilizzando l'applicativo Guarini - Archivi 2.02 della Regione Piemonte; è stato inoltre realizzato il catalogo cartaceo.

Complessivamente sono state schedate 7.136 unità archivistiche (pratiche), relative a fascicoli, registri, volumi, mappe, ecc.

L'Archivio Storico comprende tutte le pratiche dalle origini del Comune e fino al 1980.

Il documento più antico è una transazione per il **molino della Gorrea**, risalente all'an-



Transazione fra la comunità e i Conti di Cocconato per il molino della Gorrea, 1495.

no 1495. Degli ultimi decenni del Cinquecento sono alcuni atti di lite. Gli ordinati (ossia le delibere del Consiglio Comunale), documenti di estrema importanza per la storia del paese, sono presenti, seppur con alcune lacune, dal 1611.

Di notevole interesse sono i ponderosi volumi dei catasti del XVI e XVII secolo e la

gigantesca mappa del territorio di 4x4,5 metri, realizzata dal misuratore Bottino nel 1789 e che raffigura il territorio comunale suddiviso in 84 regioni. Molti i progetti di strade, corredati da accurate tavole, gli studi di tratte ferroviarie (precedenti la costruzione dell'Asti-Chivasso del 1912), i bandi campestri settecenteschi, i quinternetti della taglia e i registri delle tante imposte comunali che nel corso dei secoli hanno gravato sulla popolazione. Tra le curiosità, alcune lettere del Seicento e Settecento in cui si esaltano le specialità gastronomiche locali, quali vino, tartufi e robiole.

Presenti i registri di stato civile (nati, morti, matrimoni) del periodo preunitario delle parrocchie di Santa Maria della Consolazione, dei Santi Pietro e Paolo (Tuffo) e di San Bartolomeo (Cocconito) dal 1836 al 1865 (a quell'epoca compe-



Sala dell'Archivio storico del Comune di Cocconato.



Mappa del territorio di Cocconato: particolare del concentrico, 1789.



Catasto della comunità di Cocconato, 1758.



Mappa del borgo della Trinità, 1759.

teva alla parrocchia redigere gli atti in due copie, una delle quali veniva consegnata al Comune) e quelli postunitari dal 1866.

In fondi aggregati sono state inventariate le carte riguardanti lo scomparso Comune di Cocconito (aggregato dal 1° agosto 1875 a Cocconato); la Congregazione di Carità di Cocconato, fondata nel 1720 e

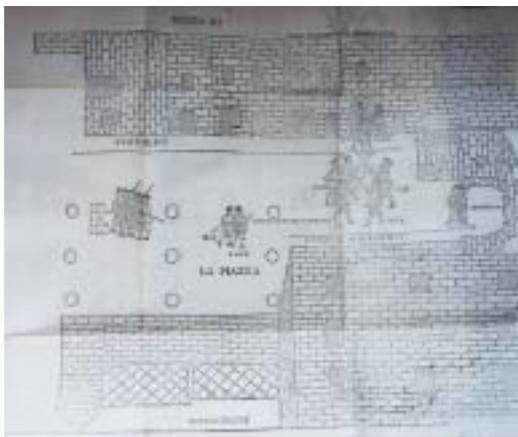
soppressa nel 1937; l'Ente Comunale di Assistenza (ECA), istituito nel 1937 (in sostituzione della Congregazione di Carità); l'Opera pia Pasquale che traeva origini dal testamento di Giuseppe Antonio Pasquale "allo scopo di distribuire due doti a due zitelle povere di questo comune, giunte all'età prescritta e che vogliono collocarsi in matrimonio"; il Giardino d'infanzia Regina Margherita fondato nel 1885 e sciolto nel 1995; l'Ospedale mandamentale Serra (ora Casa di riposo), fondato nel 1891 e comprendente gli atti fino al 1985, riversati dall'Ente; l'Ufficio di Conciliazione; l'Ufficio di Collocamento, con documenti dal 1866 e fino all'estinzione avvenuta nel 1994; le Pro Loco, fondo in cui sono stati raccolti tutti gli atti delle associazioni che, anche con denominazioni diverse, si sono succedute dal 1943 al 2008; l'Unione Sportiva Cocconato, costituita nel 1978 e attiva fino intorno al 1990; le Scuole, comprendente documenti riversati dall'Istituto comprensivo, relativi alla Scuola di Avviamento professionale (dal 1964 Scuola media unificata), sede di Cocconato e sezione staccata di Montiglio, e al Posto Ascolto Televisivo (P.A.T.) di Robella.

La presenza di materiale vario di corredo, quali bandiere, medaglie, timbri, antiche fotografie, cartoline, ecc. ha consentito di creare una collezione aggiuntiva di particolare interesse storiografico.

I documenti dell'Archivio, già utilizzati negli ultimi anni per alcune tesi di laurea, sono ora a disposizione degli studiosi, consultabili (salvo quelli riservati), previa presentazione di specifica domanda agli uffici comunali.

L'inventario potrà prossimamente anche essere consultato *on line* sul sito ufficiale del Comune di Cocconato.

Franco Zampicini



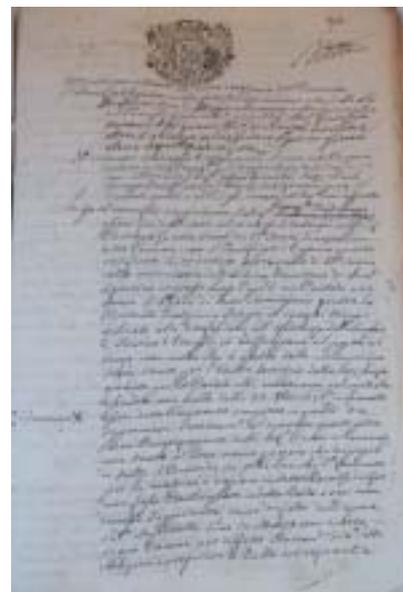
"Manifesto del molto ill.s. Conte Bartolomeo de Conti di Cocconato et sig. di Robella & c. nella querella che penderà tra lui & il sig. Horatio Coccastello de sig. di Montiglio": pianta del castello di Montiglio, 1572.



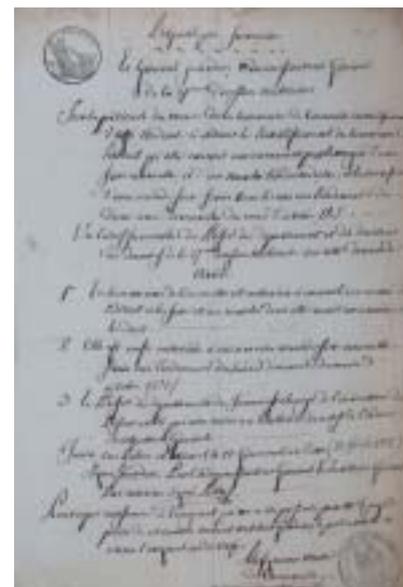
Planimetria della strada del mercato e del palazzo comunale, 1673.



Comune di Cocconito: tipo regolare della strada della Foassa, 1791.



Ordinato del Comune di Cocconato per il mantenimento del Convento degli Agostiniani, 10 maggio 1798.



Autorizzazione del Generale Jourdan per il mercato del bestiame, 1824.



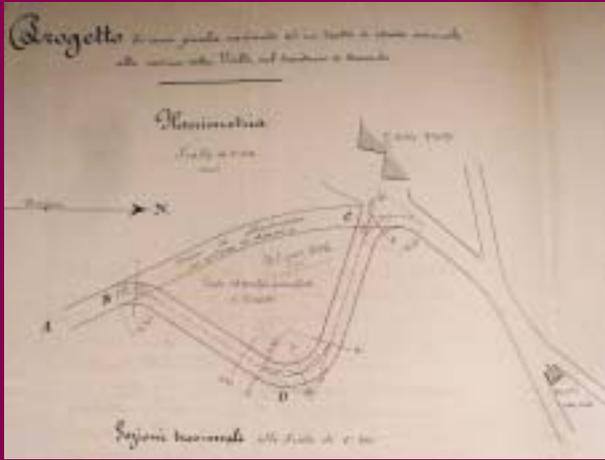
Ritratto del sen. Tommaso Villa, 1892.



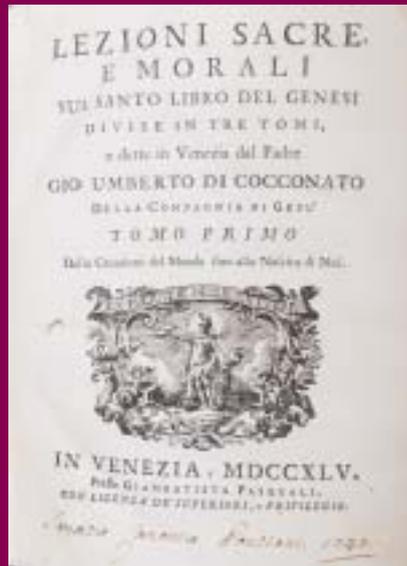
Progetto per l'otturazione del gorgo della Trinità, 1854.



Bandiera della leva classe 1909, 1927.



Progetto variante alla strada Valle, 1878.



Lezioni sacre e morali del padre Giovanni Umberto di Cocconato, 1745.



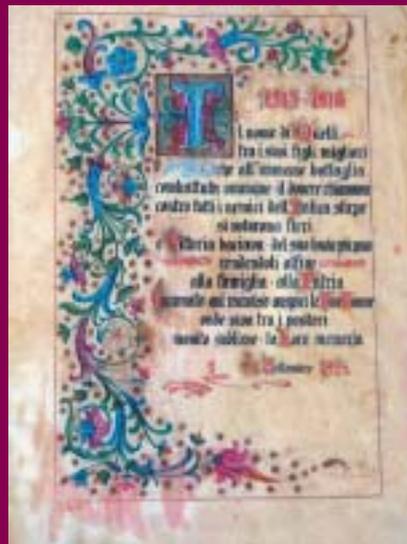
Raccolta delle leggi di casa Savoia compilata dall'avv. Felice Amato Duboin, 1827.



Disegno a pastello per progetto ripristino del laghetto, 1952.



Libro d'oro del Palio degli Asini di Cocconato, 1971.



Albo dei soldati cocconatesi partecipanti alla prima guerra mondiale, 1924.



Manifesto delle onoranze in ricordo del cap. Rinaldo Giachino, 1946.

Casalis Goffredo

**DIZIONARIO GEOGRAFICO – STORICO – STATISTICO
COMMERCIALE DEGLI STATI DI S. M. IL RE DI SARDEGNA**

presso G. Maspero librajo, Cassone Marzorati Vercellotti tipografi
TORINO 1839

vol. V pag. 285-299

Cercando notizie, aneddoti, curiosità riguardanti la storia di Cocconato, mi sono imbattuto nella descrizione del paese e delle zone limitrofe scritta da Goffredo Casalis nella prima metà dell'Ottocento. Nel proporre all'attenzione dei lettori questo prezioso documento, ho preferito non apportare alcuna correzione al testo per adattarlo allo stile attuale; in questo modo si può constatare quale fosse lo stile "aulico" adottato nelle opere e negli scritti dagli studiosi dell'Ottocento.

Di umili origini e orfano di padre, Goffredo Casalis nacque a Saluzzo il 9 luglio 1781. Ammesso al seminario di quella città, studiò fino all'ordinazione sacerdotale. Conseguì la laurea in Belle Lettere presso l'Università di Torino ed iniziò subito l'attività di precettore presso le famiglie della nobiltà torinese, ma, a causa della sua modesta condizione e per le pressioni dei padri Gesuiti, cercò di intraprendere un'attività che gli garantisse nel tempo la sicurezza economica per permettergli di continuare i suoi studi storiografici.

Nel 1833 Carlo Alberto fondò la "Regia Deputazione sopra gli Studi di Storia Patria". Grazie a questa nuova possibilità, nacque in lui l'idea di raccogliere in un'unica opera tutte le informazioni riguardanti ogni singolo comune e villaggio dello Stato Sabauda: un'impresa immane che lo impegnò per tutta la vita e che prenderà il nome di "Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale degli stati di S. M. il Re di Sardegna". Ventotto volumi pubblicati dagli editori torinesi Maspero, Marzorati e Vercellotti tra il 1833 ed il 1856 per un totale di 26.408 pagine, compilate con il rigore, la cura e la meticolosità che solamente uno storico dell'epoca poteva avere. Morì a Torino il 10 marzo 1856, pochi giorni dopo aver visto la pubblicazione dell'ultimo volume della sua opera.

Achille Maria Giachino

COCCONATO (*Cocconatum*), capo di mandamento nella prov. d'Asti, dioc. di Casale, div. di Alessandria. Dipende dal senato di Piem., intend. Prefett. Ipot. d'Asti. Ha gli uffizi d'insinuazione e di posta.

Sta sopra un'alta collina a maestrale di Asti, da cui è lontano tredici miglia.

Gli sono unite molte frazioni, fra cui si notano le seguenti: Buonvino, la Rocca, Roletto, Tuffo, i Giretti, Rossingano, Al Gesso, Vastapaglia, Tabella, Fovino, Brina, Airalì, Giustinito, s. Carlo, Monte Capra, Maroero, Solza, Spagnolino e Goresa; come capo di mandamento ha soggetti i comuni di Aramengo, Ceretto, Cocconito, Marmorito, Moransengo, Robella e Tonengo.

Oltre il tribunale di giudicatu-

ra ed i predetti uffizii evvi un banco del regio lotto.

La principale sua strada non carrozzabile tende, verso mezzodì, alla Piovà, ed accenna ad Asti; dalla parte di maestro conduce a Tonengo, ed indi a Torino.

E' discosto un miglio da Cocconito, uno e mezzo da Aramengo, da Moransengo, dalla Piovà e da Marmorito; due da Montiglio, due e mezzo da Bozzolo e da Robella.

Vi scorre il torrente Versa che ha le fonti sul confine di questo territorio nella regione detta all'Austino; passa al confine di Montiglio, e si scarica nel Tanaro. E' privo di pesci: vi si tragitta col mezzo di acconci pedali.

Un elevato poggio, che prolungasi ov'è situato il paese, abbonda di cave di gesso. Le

strade per cui vi si va, sono molto disastrose durante l'inverno, e non praticabili coi carri in nessuna stagione.

Le abitazioni di Cocconato si distendono nella direzione di scirocco, e sono distribuite con sufficiente regolarità, ed in guisa da risulturne una spaziosa contrada, la quale insensibilmente conduce alla vetta della collina, ove sorgeva il castello degli antichi feudatari, del quale rimane per anco una torre ormai tutta scassinata. Di là si puonno scorgere ad occhio nudo moltissimi paesi. In tutta la subalpina terra non havvi forse un sito più acconcio di quello a poter discoprire un estesissimo orizzonte; chè da tale elevatezza si veggono in parte le provincie di Torino e di Cuneo, e tutte quelle di Asti, Alessandria, Vercelli,



Novara, Alba, Biella ed Ivrea. In questi ultimi tempi si venne in pensiero di costruirvi un molino a vento.

I prodotti di questo territorio sono frumento, segale, granturco, marzuoli di ogni sorta, foglia di gelsi, e soprattutto abbondanti uve, con che si fanno vini squisiti. Di qualche considerazione è la ricolta dei bozzoli. Evvi una filatura di otto fornelletti, nella quale s'impiegano, durante quattro mesi dell'anno, più di venti persone.

Vi si mantengono in buon numero per vantaggio dell'agricoltura buoi, vacche, pecore, cavalli e muli.

Assai pregiati sono i piccoli caci detti volgarmente rubiole, che si fanno in questo paese, e si esportano in varie parti del Piemonte, ed anche in estere contrade: se ne vendono da questi terrazzini in ogni anno pel valore di lire 2000.

Vuolsi notare che gli abitanti di una delle villate spettanti a questo comune ricavano un notevol guadagno da una copiosa cava di gesso che ivi esiste, provvedendone questo paese ed i circonvicini villaggi, e facendone un gran commercio anche altrove, e singolarmente nella provincia d'Ivrea.

Sonovi due chiese parrocchiali: la principale di esse, costrutta secondo l'ordine jonico, sotto il titolo di N. D.

della Consolata, trovasi alla sommità del villaggio: l'altra sta nella borgata di Tuffo, ed è sotto l'invocazione de' ss. Pietro e Paolo. La maggiore solennità del comune è quella dei ss. Martiri Fausto e Felice patroni del luogo, e si fa nella seconda domenica di ottobre coll'intervento di molti forestieri.

La principale parrocchia è ben provveduta di suppellettili sacre; massima dopochè ad arricchirla si adoperò il parroco D. Eusebio Ferrante. Si veggono in essa il grandioso altar maggiore di marmo, eleganti ornati, una bella statua di N. D. del Rosario, una tribuna indorata con oro finissimo, ed un organo eccellente.

Anche per cura dell'abate Ferrante e per le generose oblazioni de' suoi parrocchiani nei dì solenni si suonano a concerto sei campane, di cui la prima è del peso di cento rubbi.

La parrocchia della villata di Tuffo riconosce la sua dipendenza da quella di N. D. della Consolazione, mediante l'annua offerta di due torchie nel giorno della festa, che vi si celebra in onore de' santi martiri Fausto e Felice patroni del paese.

Il parroco primario di questo comune è insignito dei titoli di preposto e di vicario foraneo. Sonovi ancora due chiese: una propria della confraternita della SS. Trinità, l'altra sotto il titolo di s. Catterina, spettante alle consorelle umiliate, ed attigua alla canonica.

Nelle diverse borgate vi hanno altre chiesuole, ben provviste di sacri arredi, e ben custodite, fra le quali si notano quelle della B. V. della Cintura, della B. V. della Neve, di s. Martino, di s. Defendente, di s. Grato; e segnatamente il santuario consacrato alla Madonna delle Grazie, il quale sta ad un quarto d'ora dal villaggio, e a

ponente di esso; nel quale si fanno due feste, una il 15 d'agosto e l'altra il 25 di marzo, alle quali concorrono molti devoti.

Evvi una congregazione di carità, la quale provvede ai bisogni dei malati poveri nelle loro abitazioni.

Si vedono in questo villaggio alcuni pregiati dipinti, cioè uno della sacra famiglia, esistente nella principale parrocchia; un altro della deposizione dalla croce, che si conserva nella chiesa della B. V. della Neve; ed uno se ne vede, che rappresenta la SS. Triade nella chiesa ad essa dedicata, il quale è lavoro del Moncalvo.

Nelle scuole comunali s'insegna da tre maestri sino alla quarta classe. A comodo degli studiosi evvi un pensionato.

Vi si tengono annualmente due fiere: la prima il 25 d'aprile, la seconda il lunedì successivo alla seconda domenica di ottobre. Si fa in esse gran commercio del vario bestiame, dei tartufi, e di ogni sorta di merci.

Il sabato vi è giorno di mercato per la vendita del grosso bestiame, dei cavalli, dei muli, dei somarelli, del pollame, della tela, dei panni e di varii altri oggetti.

Evvi una stazione di cinque reali carabinieri a piedi, comandata da un brigadiere.

Gli abitanti sono in generale di forte complessione, di buona indole e di mente aperta.

Pesi e misure antiche di Piemonte.

Popolazione 2700.

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

- VINI - *via Caffè d'Italia* - RISTORO -



CANTINA DEL PONTE

Piazza Cavour, 23
14023 Coconato (AT)
Tel. 0141-907003

www.cantinadelponte.it
info@cantinadelponte.it



IL GHIRO DORMIGLIONE

WELCOME

*Fra le colline,
nel verde, nel silenzio.*



affittacamere

Strada Cantone 5
14023 Coconato (AT)
Frazione Vastapaglia

telefono +39 3497877416
info@ilghirodormiglione.it
www.ilghirodormiglione.it

Cocco...le

di Simona Savietto

CENTRO BENESSERE
estetica - solarium



Cocconato
Piazza Cavour 22
tel 0141-907643

Ronco

**GIOIELLERIA
OREFICERIA
ARGENTERIA
BOMBONIERE**

Laboratorio fabbricazione preziosi
Saldature laser

Via roma, 99 - 10025 Pino Torinese (TO)
Tel./fax.011-843277 E-mail:gioielli.@353-to.191.it

P.Iva 05313280017
Cod.Fiscale RNCRRRT63P11C627Y

★ 353 TO

Intervista a 6 produttori di vino del nostro territorio: Cecilia Zucca, Federico Nicola, Paolo Macchia, Adriano Cavallito, Luigi Dezzani e Pino Bo.

A CURA DI PIETRO GREPPI

Sapevo che sarebbe stato così, ma era necessario averne la conferma: quando si tratta di vigneti, vini e soprattutto delle persone che se ne occupano, le curiosità che si raccolgono stupiscono sempre un po' per la loro varietà. Se non sei informato pensi che alla fine i vini con lo stesso nome siano tutti uguali. Non è così. Sarebbe come dire che due persone con lo stesso nome sono uguali. Le persone che coltivano le vigne e producono il vino, fra loro sono tutte diverse e la loro diversità di carattere influenza anche il carattere del vino che producono e le modalità attraverso le quali scelgono di farlo conoscere. Ed è così che, dopo aver fatto le interviste che seguono e aver degustato i rispettivi vini, capisco meglio cosa intendono gli addetti ai lavori quando parlano di "carattere" parlando del loro vino.



CECILIA ZUCCA

“Da molti anni “coltivo” una forte idea: quella di produrre vino biologico e biodinamico. E’ una mia idea da molti anni. Una sensibilità verso la terra che ho scoperto in modo più marcato grazie ad una sequenza di eventi casuali: mio padre lavorava nelle cantine Dezzani e quando ho lasciato gli studi il signor Dezzani - padre di Luigi che oggi è mio marito - conoscendomi, mi ha proposto di entrare a lavorare nella sua cantina. Seguito un corso di Sommelier, mi sono appassionata sempre di più al vino e, complice il lavoro, ho conosciuto Luigi. Ci siamo sposati, abbiamo avuto dei bambini e tra noi è sorto naturale sposare anche il progetto di piantare nuove vigne. Era il 1998 e l’intenzione è stata quella di seguire le regole del biologico. Abbiamo ampliato i terreni con quelli della famiglia Pave-

sio per portare avanti questo percorso, per noi ideale, che conteneva anche la voglia di riportare la coltivazione a Cocconato, cosa che nel tempo si era molto diradata. Un unico grande progetto quindi, che ne contiene altri. Portare il vino a Cocconato secondo i criteri del biologico è uno di questi, agevolato dallo stimolo positivo che ha dato la legge 2078 della Comunità Europea per poter iniziare la conversione del terreno e della coltivazione verso il biologico. Un progetto impegnativo che ha richiesto e richiede grandi sacrifici, ma offre anche grandi soddisfazioni. “Viticoltura biologica” significa che in campagna, per la difesa e per il nutrimento delle piante, si usano solo sostanze che si trovano in



Cecilia Zucca fra le bottiglie dei suoi vini

natura o che l’uomo può ottenere con processi semplici. Niente elaborazione chimica o manipolazione genetica, niente OGM, fertilizzanti o pesticidi chimici di sintesi, ma solamente di “contatto” cioè che rimangono all’esterno della pianta e soprattutto del frutto che si andrà a raccogliere. Le uve bio godono dunque di un ciclo vitale che non dipende dalla chimica. Adeguarsi alla normativa e alla logica del biologico, secondo quanto previsto dalle norme, ha richiesto tre anni

durante i quali abbiamo proceduto a nutrire solo in modo biologico le viti e a “purgare” così piante e terreno dalle eventuali tracce residue delle precedenti coltivazioni, anche se nel nostro caso i terreni su cui abbiamo piantato le vigne erano a bosco e quindi certo non avevano poco o nulla da cui depurarsi. Ma le norme vanno rispettate. Mi piace pensare che quello che fai ti torna sempre e quindi, al di là delle norme, lo abbiamo fatto con convinzione e con lo stesso spirito di quando noi facciamo un periodo di dieta depurativa per disintossicarci dagli eccessi alimentari!

Dopo aver fatto questo lungo passaggio abbiamo quindi conquistato la certezza che le viti del Poggio producono senza che, né le piante né i loro frutti contengano residui di trattamenti non biologici.

Di conseguenza la certificazione bio l'abbiamo ottenuta nel 2004.

Aver poi dato il nome Poggio Ridente a questa nuova azienda è stato il passo ulteriore per completare e dare corpo ad una realtà tutta nuova anche nella filosofia di produzione e per cominciare con questa etichetta a conferire nelle bottiglie solo vino biologico.

Per mantenere queste qualità, come dicevo, le protezioni che usiamo nei confronti delle piante sono solo zolfo e rame, elementi che sono presenti in natura, che non entrano nel circolo vitale della pianta e quindi non li ritrovi nel vino, ma anche i concimi adottati sono solo naturali, come il letame e altri sempre di origine organica.

Inoltre, nella vigna cresce

anche molta erba, conseguenza del fatto che non possiamo usare diserbanti. L'erba la togliamo a mano oppure sfalcandola, ma non completamente perché le radici dell'erba servono a trattenere il terreno che, soprattutto nel Poggio Ridente è molto scosceso. Su nove ettari a Cocconato e uno a Viarigi, produciamo quattro



Cecilia Zucca mentre cura le sue viti.

tipi di vino rosso: Barbera d'Asti, Barbera d'Asti superiore, l'Albarossa e, a Viarigi, il Ruchè.

Abbiamo un ulteriore particolare progetto dedicato ai vini bianchi, ancora più impegnativo e particolare perché rivolto al biodinamico che, oltre agli aspetti biologici, segue anche una filosofia di rispetto totale della fertilità della terra, delle fasi lunari, dell'ecosistema. Una filosofia che prevede che uomo e natura entrino in comunicazione conoscendosi in modo profondo e rispettando i momenti adatti per piantare, raccogliere e curare in determinati periodi, con preparati assolutamente naturali che vengono sciolti nell'ac-

qua, dinamizzati, che contengono erbe, quasi come preparare delle tisane per le viti. Tutto questo si apprezza degustandolo perché la diversa qualità nel vino biodinamico prodotto si percepisce bene.

L'incontro con Luigi (Dezzani, ndr), conoscitore ed esperto di produzione e coltivazione vitivinicola ha, come dire, consentito di “stappare” questo progetto del Poggio Ridente grazie al fatto che la sua esperienza mi ha consentito di procedere spedita a coltivare la mia idea. Il primo vino con etichetta Poggio Ridente lo abbiamo prodotto nel 2009. E abbiamo, si può dire, appena cominciato”.



Nicola

FEDERICO NICOLA

“Ho cominciato a seguire mio nonno Bertin fin da piccolo, quando lo guardavo entrare e sparire nelle vecchie botti di legno, per me enormi, da 25/30 quintali, che andavano pulite dalla vinaccia dopo la fermentazione. Il vino che produceva, qui dove siamo ora (la cantina ristrutturata a Roletto, ndr), lo offriva alla famiglia e agli amici.

Vista oggi, la nostra fortuna, quella di avere un mestiere, un lavoro e una passione, deriva anche dalla scelta felice che fece mio nonno che, come molti uomini di campagna di allora, dopo la guerra, scelse sì di andare a lavorare a Torino in fabbrica, ma non lasciò la terra e la vigna. Durante la settimana c'erano i suoi suoceri che curavano la terra

e lui con la nonna Claudina lo faceva quando tornava al sabato e la domenica. Aveva anche un po' di vigna, così riusciva a produrre del vino che vendeva ai suoi compagni di lavoro. Difficile dire se la fabbrica fosse il suo primo o secondo lavoro. Poi quando andò in pensione con l'aiuto di mio padre Fiorenzo impiantò un ettaro e mezzo di vigneto, che negli anni '70 senza molte attrezzature era già una bella superficie. Il vino non lo vendeva in bottiglia, ma in damigiane o pintoni e così arrotondava la sua pensione.

La storia dell'azienda Nicola di oggi comincia quando,

dopo gli studi, dissi che mi sarebbe piaciuto continuare a produrre vino. Fu allora che tutta la mia famiglia si entusiasmò e si decise di piantare altri vigneti nei terreni che ancora non erano “vitati”. Per formarmi in modo adeguato frequentai la scuola di enologia ad Alba. E oggi siamo qui. Diciamo che sono stato fortunato e sono orgoglioso di aver ereditato e mantenuto la passione per la terra in cui sono nato. Rispetto al nonno sono andato più avanti nella ricerca di ottenere qualità sempre



Federico Nicola davanti alla sede della sua azienda

superiori che le nuove conoscenze consentono... ma l'idea di gestire l'azienda in stile familiare e di coinvolgere amici e clienti nell'entusiasmo di assaporare il frutto del tuo lavoro, quella è rimasta.

Per questo è stato anche naturale pensare di abbinare al vino anche la cucina casalinga tipica del territorio e lo abbiamo fatto con la formula dell'agriturismo. Inutile dire che in cucina ci sono mia suocera Giulia, mia moglie Maria Sole e mia madre Cecilia, le donne della nostra famiglia. Insomma mi è sembrato naturale, dopo aver organizzato la mia cantina per ospitare in modo

accogliente le degustazioni dei miei vini, ricavare dello spazio per consentire ai miei ospiti, se vogliono, di mettere le gambe sotto ad un tavolo e godersi insieme al buon vino del buon cibo.

Tornando al cuore del nostro impegno per ora non mi voglio montare la testa e cerco di farmi bastare quello che posso ricavare, per me e per la famiglia, dai 4 ettari di vigneti che curo personalmente e con il solo aiuto dei miei familiari. Produciamo barbera, freisa, bonarda e nebbiolo che sono i

vitigni della tradizione, un po' di chardonnay e poi il grignolino ereditato dal nonno che è anche il vino che i miei clienti tradizionali e affezionati, quelli del nonno, ricercano di più perché in zona non sono molti a

crederci... alla fine riesco a produrre in tutto tra i 20 e i 25 mila litri in funzione dell'annata.

Qui grandi e piccoli convivono coprendo ognuno delle nicchie diverse. Non si tratta di concorrenza, non nel territorio di produzione almeno. Semmai possiamo dire che nasce quella forma di sana competizione che fa solo bene alla qualità dei prodotti e allo sviluppo delle aziende che poi, con la spinta della competizione si rivolgono ad un mercato che va oltre Cocconato, anche molto oltre. Siamo uno di stimolo all'altro.

Come tutte le aziende piccole

che convivono sugli stessi territori di quelle grandi, da loro, dai grandi, ho quindi ricevuto indirettamente il beneficio che deriva proprio dalle loro dimensioni e dal loro conseguente modo di pensare alla produzione, alla commercializzazione e alla qualità dei vini sul territorio di Cocconato che attirano turismo enogastronomico e clienti in genere. Sono loro, i grandi produttori di vino e i ristoratori come lo storico Cannon d'oro, che hanno nel tempo costruito l'interesse enogastronomico per il territorio.

Così, le persone attratte dal vino e dal cibo di qualità, quando vengono da queste parti trovano anche me, Nicola. Come quando chi viene al Cocco-wine per incontrare i Bava e i Dezzani trova anche il mio banco di assaggi e così scoprono anche profumi e sentori nuovi di vini che hanno lo stesso nome di altri, ma che sono diversi... e che è proprio il bello della produzione del vino. Il vitigno dà il nome al vino, ma il gusto e i profumi non sono mai uguali perché sono l'espressione finale di attenzioni di persone diverse che lavorano sì con passione, ma ognuna con visioni e sensibilità diverse.

Per questo nessun vino è uguale all'altro. Per questo il mio vino assomiglia al mio gusto ed è diverso dagli altri.

Come credo debba essere per tutti i prodotti naturali che richiedono particolari attenzioni. Il marchio sulla bottiglia è questo che indica ed è di questo che "parla": la diversità e il carattere di chi lo produce. A questo proposito devo dire che l'aspetto grafico delle etichette e quello informatico e del sito li cura, e anche bene, mio fratello Riccardo.

Ogni vigna anche solo per questioni geografiche sta su

un terreno diverso. Un lato o un altro di una collina o di una valle incidono in modo diverso sulla qualità del vino insieme a tanti altri fattori.

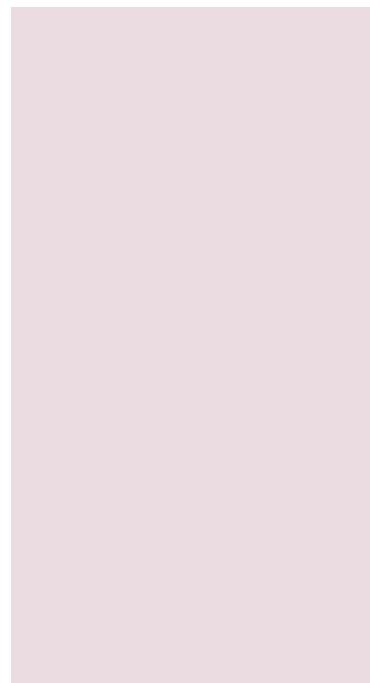
Da un giorno all'altro, da un mese all'altro e da un anno all'altro cambia il clima, la temperatura, il meteo... più pioggia o più sole, nebbia, caldo, freddo... combinazioni a cui non si fa mai tanto caso quando non si è produttori, ma che quando lo si è diventano il pensiero quotidiano, perché ogni cambio di clima influirà sui sentori del vino... un cambiamento non previsto del meteo per esempio può cambiare tutto, anche la tua vita se il tuo prodotto e il tuo sostentamento nasce da processi lunghi come quelli del vino.

Così a memoria, tanto per fare degli esempi delle differenze nella Barbera, nel 2008 ha fatto più caldo ed è risultata più morbida rispetto al 2009, comunque due barbere molto concentrate ed è l'acidità che fa la differenza; all'olfatto ricordano le confetture di ciliegie e di prugne mentre il 2010 più piovoso in prossimità della vendemmia ha dato una barbera dal colore meno intenso e dai profumi di frutta fresca. Il 2011 è stata un'annata anomala caldissima a settembre, quel vino sta ancora maturando nelle botti di rovere ed è un vero concentrato di colore profumi e sapori di quasi 15° alcolici.

E' impossibile avere un vino uguale all'altro, ma la cosa più importante a cui io credo, è che assomigli ai gusti e alle sensibilità del produttore.

Essere piccoli consente anche di non essere schiavi delle ricerche di mercato e di produrre vini complessi e fare anche ricerca senza troppi condizionamenti e io la faccio con un esperto che mi affianca e mi dà buoni consigli.

A me resta anche l'orgoglio di conoscere le mie viti pianta per pianta, perché le ho piantate una ad una, patate, zappate... le curo personalmente dando loro la forma per consentire che il grappolo prenda bene il sole, staccando i germogli inutili che altrimenti portano via il nutrimento al resto della pianta. E arrivo a contare i grappoli per pianta e a soffrire quando una malattia o la grandine ne porta via qualcuno, cose che ultimamente si son viste spesso. E prima della bottiglia c'è il costante assaggio della maturazione del vino. E anche lì devi stare attento a non fare errori perché tutto il duro lavoro di un anno in campagna può essere vanificato in cantina. Insomma possiamo dire che il vino è il prodotto di un dialogo con la natura. Un bel dialogo."



MACCIÒT



Paolo Macchia nel suo vigneto con il "cipresso di famiglia"

PAOLO MACCHIA

“Come quasi tutti da queste parti, veniamo da famiglie contadine e i ricordi di oggi sono quelli dei nonni che lavoravano la terra.

A quei tempi, quasi ogni famiglia aveva un po' di vigna nel suo terreno e ognuno produceva per sé quantità sufficienti al proprio consumo.

Per quanto riguarda il nostro rapporto con il vino non possiamo dire che abbiamo cominciato “in un certo momento”. E' più giusto dire che “non abbiamo mai smesso” e che abbiamo ereditato dai nostri nonni la terra e con lei la vigna e l'abitudine alla sua cura. Quando eravamo piccoli, 6/7 anni, loro si lasciavano “aiutare” da noi che gli giravamo intorno mentre loro lavoravano la vigna. Anche solo per aiutarli a riempire i contenitori di rame a spalla, con il verderame per i trattamenti. Magari era più quello che gli versavamo sulla schiena di quello che entrava nella pompa... ma io e mio fratello Massimo eravamo sovente lì, nelle ore libere, nei week

end... Così quando siamo diventati grandi, con l'aiuto fondamentale del tempo e delle capacità del nostro indimenticabile padre Franco, come dicevo, è stato abbastanza naturale continuare. Abbiamo sostituito delle vigne, qualcuna l'abbiamo tolta, ma soprattutto abbiamo ingrandito la coltivazione e oggi ne abbiamo 4 ettari e mezzo ai quali si aggiungono 4 ettari di nocciolo e 2 mila metri di ortive: tutta produzione che viene utilizzata nelle tre attività che io e mio fratello abbiamo fatto nascere, possiamo dirlo, in conseguenza del vino che produciamo. I nostri vini principali sono la Barbera, in particolare il “465”, un DOCG prodotto a 465 metri di altezza, che è il più alto vitigno della zona. Poi il particolarissimo e impegnativo Barbera d'Asti Superiore “four rapet”, prodotto con i 4 grappoli più sani e zuccherini di ogni vite, fermentato in legno piccolo per 12 mesi, la Barbera frizzante “Arbiciulu” e lo Chardonnay “Letizia”. Ma è con il Nebbiolo Albugnano “Nobil” che abbiamo appena

ricevuto il riconoscimento della DOUJA D'OR.

Dalla passione per la vigna sono quindi arrivate Cascina Rosengana, la Fattoria Roico di Montiglio, la Cantina del Ponte che fanno conoscere i nostri prodotti coloro che ci visitano.

Un po' alla volta stiamo facendo anche i passi necessari per la coltivazione biologica, molto richiesta dai nostri clienti. Il passaggio che abbiamo deciso di fare per tutto quel che coltiviamo, richiede tre anni e per i vigneti siamo all'ultimo anno. Le ortive invece sono già certificate bio e tutto proviene da semi e piantini autoprodotti.

Quello che mi piace sottolineare è che dalla primavera 2012 stiamo avvicinandoci alla biodinamica per produrre in sintonia con i cicli vitali della terra. Mi sono molto appassionato e ho avuto la prova che questa filosofia produttiva funziona. Partendo dai precetti antroposofici di Rudolf Steiner (l'antroposofia è una via della conoscenza che intende avvicinare lo spirituale che è nell'uomo allo spirituale che è nell'universo, ndr) stiamo trasformando tutto il nostro ciclo produttivo, del vino, degli orti e delle nocciole, entrando a far parte dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica e della Demeter International (fondata nel 1997 da 10 organizzazioni Demeter presenti in Europa, America, Africa e Australia allo scopo di garantire una stretta cooperazione nei settori legali, economici ed etici, conta oggi 17 organizzazioni di paese più 7 organizzazioni ospiti che ne supportano l'azione. Oggi rappresenta circa 3.000 produttori Demeter in ben 35 stati, ndr).

In sintesi entrare nel biodinamico significa, oltre che

abbandonare la chimica (come richiesto per il biologico) entrare anche in sintonia con i cicli della Terra riacquisendo la consapevolezza che nell'Universo siamo piccolissimi e dobbiamo rispettare il sistema della natura abbandonando l'idea di poterla modificare senza che questo abbia delle conseguenze. Per certi versi torniamo ai saperi dei nonni che senza aver studiato, ma semplicemente osservando, sapevano quando seminare, la luna giusta, etc. Sembrano storie, ma per esempio ho provato sulla mia pelle che sbagliando la luna per la semina delle insalate, ne ho prodotta molta di meno e quella nata aveva problemi di conservabilità (durava meno) rispetto a quando l'ho fatto con la luna giusta. Ad ascoltare quando si parla di biodinamica potrebbero sembrare discorsi da stregoni. E invece seguiamo i metodi di un tempo con la sola differenza che ora riusciamo a dargli una spiegazione. Una volta li seguivano solo perché si faceva così da secoli, avendolo imparato per trasmissione orale dagli avi. Per esempio ho verificato che il letame bovino sotterrato in un certo modo (dentro un corno di mucca) e in un certo momento dell'autunno, una volta dissotterrato a distanza di qualche mese (a Pasqua) e dinamizzato in un recipiente, di legno o di rame, con dell'acqua e mescolandolo in un senso e poi in un altro... il terreno si è arricchito acquisendo qualità che, una volta sparso sul campo, ti accorgi che fanno la differenza. Ma è solo un esempio pratico dei tanti possibili. La biodinamica spiega che questa trasformazione deriva dalle forze di tutto il sistema celeste in cui la Terra vive. Ogni genere di influsso viene assorbito dalla terra e dalle

piante in modo diverso a seconda del momento in cui compie una determinata azione. Lo sapevano i nonni senza capire perché funzionava. E io l'ho riscoperto seguendo vari corsi in giro per l'Italia, imparando cose che non immaginavo. Non sono cose impossibili e sono anche coinvolgenti perché vedi e capisci che la natura cerca sempre di riequilibrare gli scompensi prodotti dall'uomo, come l'uso della chimica che di scompensi ne genera parecchi. Si tratta alla fine di fare delle scelte.

Attraverso l'applicazione della biodinamica riesci a mantenere, riequilibrare e arricchire la terra che coltivi e i suoi frutti, mantenendola sana ed esente dai prodotti chimici che di solito ti ritrovi nel piatto... o nel bicchiere. Significa recuperare sensibilità, avvicinarsi alle coltivazioni "annusando" l'aria, toccando le foglie, "sentendo" i messaggi che la natura invia, calandosi nell'ambiente e sentendosi effettivamente parte di esso. Io ci credo molto. E prendere questa strada è stato anche naturale, perché anche in cantina, da sempre, amo far seguire al mio vino processi naturali di maturazione e fermentazione, impiegando tutto il tempo che il vino chiede e lasciando che la fermentazione sia prodotta dai lieviti naturali presenti sulle bucce dei miei grappoli. Si tratta di lieviti che d'inverno riescono a sopravvivere nell'organismo dei calabroni dimostrando che anche questo, qualche volta odiato insetto, ha un suo ruolo fondamentale. Solo loro contribuiscono a rimettere in circolo il lievito naturale depositandolo con i loro morsi sul frutto. Tutto questo costa tempo, presenza costante, cura e sensibilità... ma alla fine la differenza si sente".





ADRIANO CAVALLITO

“Ad ampliare la piccola azienda di famiglia e a produrre vino di qualità pensando di venderlo abbiamo cominciato quindici anni fa. Un’avventura nel vino che ci appassiona, quella che ci ha portato a dar vita anche all’azienda agrituristica come diretta conseguenza dell’essersi dedicati alle vigne. Dico questo perché l’assorbimento della produzione a cui ci siamo dedicati ci ha fatto credere nell’idea, rivelatasi vincente, che i nostri vini possano giustificare una visita in questi territori. E che chi ci viene a trovare per scoprire cosa significa “un buon bicchiere” deve poter essere accolto degnamente.

E poi ovviamente anche per poter creare un volano supplementare per la crescita del nostro piccolo mercato di riferimento.

Dalla produzione familiare di vino sfuso e dalle poche bottiglie prodotte nel '98 siamo arrivati alle 22.000 di oggi. Siamo infatti passati da 8 a 20 ettari tutti accorpati, di cui 5,5 a vigna, e il resto a nocciolato e ortive (*le verdure dell'orto, ndr*). Una scelta conseguente. Dal vino all’agriturismo e dall’agriturismo la necessità di avere in proprio le ortive e le nocciole. Parlando del vino e per dare un dato, tutta la produzione di uva viene trasformata nella nostra cantina e il 40/50 % di quello che produciamo viene assorbito dall’agriturismo. Il resto

viene venduto per la varia clientela, italiana e straniera, che riusciamo ad avere grazie alle varie relazioni con il territorio e con i nostri stessi “colleghi” che hanno clienti che richiedono anche parte della nostra produzione. Una produzione la cui punta di diamante è la vera Bonarda piemontese, che sono riuscito a trovare ed avere

la garanzia che fosse proprio quel vitigno grazie ai contatti con l’Università di Scienze Agrarie di Torino. Tutto è partito dall’osservazione del fatto che nella nostra zona, fino al '95, c’è sempre stata un po’ di confusione. Si produceva Piemonte Bonarda, ma il vitigno era in parte quello della Croa-



Adriano Cavallito

tina che ampelograficamente è diverso (sia nella foglia che nel grappolo) e origina vini con caratteristiche qualitative diverse. Ho trovato e piantato la vera Bonarda Piemontese. Ci sono riuscito. E il mio primo impianto è partito a livello sperimentale, seguito dall’Università di Torino, a fronte della mia tesi sul diverso comportamento/adattamento e sviluppo del vitigno che richiede innesti diversi sul nostro territorio. Successivamente, grazie alla grande disponibilità di un vivaista del Chierese che aveva sempre lavorato su questo vitigno storico delle zone di Castelnuovo

Don Bosco, Pino D’asti, ecco ho potuto continuare a riprodurre il “mio” vero Bonarda e andare avanti negli impianti in tranquillità. Questo vitigno è quindi il nostro orgoglio e il nostro prodotto di punta! Rappresenta la nostra storia. Oggi riusciamo a farne 16.000 bottiglie. Un po’ lo vendiamo sfuso ai clienti abituali, perché le persone vengono a cercare soprattutto questo vino. In sostanza un vitigno che ci ha fatto conoscere. All’estero è meno apprezzato perché pare che fuori dall’Italia la vivacità della Bonarda, pur contenuta, non sia capita.

In sostanza produciamo tre vini principali: la Barbera d’Asti D.O.C.G. che produceva-

mo in purezza, il Piemonte Bonarda che è la vera Bonarda Piemontese e il Monferrato Rosso Rosa Bianca che è una base Barbera con il 15% di Cabernet Sauvignon ed è anche l’ultimo in ordine di tempo dei nostri prodotti. Per completare poi l’offerta del nostro bouquet produciamo anche Piemonte Grignolino, Chardonnay e Monferrato Dolcetto, ma sono piccole quantità che arrivano da vecchi vitigni e da parziali reimpianti”.

LUIGI DEZZANI

Nel 2014 la nostra storia, quella dei Dezzani nel mondo del vino, compirà 80 anni, è infatti iniziato tutto nel 1934 a Cinaglio in val Rilate: nostro nonno, Luigi Dezzani, da cui ho preso il nome per le note tradizioni (il nipote primogenito maschio prendeva il nome del nonno, ndr), aveva iniziato lì una rivendita di vino. All'epoca mio padre aveva due anni, e la famiglia Dezzani aveva con mio nonno cominciato un percorso segnato dal coraggio di prendere decisioni in controtendenza. Mio padre aveva altri due fratelli. I tre fratelli Dezzani (espressione che diede il nome all'azienda) essendo maschi, all'epoca rappresentavano per mio nonno la garanzia di avere una forza su cui contare. Un conforto che all'epoca contava più del denaro. I padri pensavano al futuro coinvolgendo i figli nella costruzione di qualcosa che potesse proseguire nel tempo. Mio nonno, e a seguire i figli, e i figli dei figli, partendo dalla rivendita di vino hanno sviluppato e aumentato, in questi 80 anni, sia le dimensioni delle vigne di proprietà, e quindi della produzione di vino proprio, sia le attività di commercio. Uno dei fratelli acquisì una rivendita ai piedi dei monti della Valle d'Aosta, a Ivrea nel Canavese, zona dove il consumo di vino aveva dimensioni importanti. Vale la pena ricordare infatti che c'è chi il vino lo produce e chi lo consuma e se chi lo produce vuole agevolare il consumatore gli va incontro

e apre centri di vendita dove c'è richiesta. Gli stimoli che arrivavano da queste iniziative del fratello mezzano resero consapevoli anche gli altri che Cinaglio era diventato "stretto", e mio padre pensò quindi di spostarsi a Cocconato facendo società allora con Eligio Giachino che abitava davanti a Casa Brina e che era un sensale di uva e di vino. Cocconato era già un centro più attivo e qui i tre fratelli cominciarono a costruire l'azienda in cui ci

DEZZANI



troviamo oggi, nata per produrre vino piemontese. All'epoca il consumo del vino era più forte di quanto è oggi; si comprava vino sfuso che si vendeva molto a damigiane e poco in bottiglia. Le famiglie che cominciavano a trasferirsi dalla campagna verso i centri cittadini infatti portavano con sé l'abitudine al consumo di vino che secondo i dati di allora, stima per difetto, era di 140 litri annui procapite. Oggi siamo sotto i 40 litri. Arrivarono gli anni '60 che sono stati un momento propizio per chi aveva le giuste visioni e i Dezzani negli anni '70 con la famiglia Facello rilevarono la cantina sociale Piemonte vini a Montiglio e la Perlino

di Asti specializzata negli spumanti e nei vermouth. C'è da pensare che in quello stesso periodo poteva sembrare un azzardo investire nel mondo del vino visto che i terreni "vitati" diminuivano e venivano abbandonati perché si stava verificando un intreccio quasi contemporaneo di eventi e fatti che anche ora a pensarci può fare una certa impressione: l'industria stava attirando le persone verso il lavoro cosiddetto sicuro, una sirena attraente che si aggiungeva al disastro procurato dal fatto che per 6/7 anni di fila nella stagione di raccolta c'era stata la grandine che aveva quindi tolto l'entusiasmo a molti che

non riuscivano più ad avere un raccolto da vendere, il che comportò il fallimento di 6/7 cantine cooperative causato appunto dalla conseguenza di tutti questi fattori messi insieme. In questo panorama il coraggio ci ripagò consentendo a mio padre in particolare e ai suoi fratelli di arrivare ad avere realizzato negli anni '70/'80 un polo del vino di un certo peso con il suo centro qui a Cocconato, collegato all'azienda di Montiglio legata al vino sfuso, di cui mio padre aveva la maggioranza, e la Perlino dedicata agli spumanti destinati in gran parte all'estero.

Come tutti i prodotti della terra anche il vino ha i suoi alti e bassi e anche per noi c'è stato un momento in cui ci siamo chiesti se restare in queste zone o spostarci. Ma la consapevolezza che questa era la culla del vino, che qui c'erano le viti prima che nel sud dell'astigiano e nell'albese, che testimonianze

scritte del 1600 recuperate dalla curia confermano la presenza di una certa cultura qui prima che in altri posti... tutto questo mescolato alla passione e al riscontro che Dezzani era riuscito ad ottenere a Cocconato, ci ha convinti che era giusto rimanere e non rimanere fermi.

Così anche noi "i tre fratelli figli di uno dei tre fratelli Dezzani" siamo cresciuti nel vino e un po' alla volta ci siamo inseriti nell'azienda di mio padre, ognuno con una sua specializzazione. Io come enologo, mia sorella nell'amministrazione e l'altro mio fratello nella parte più commerciale per sviluppare i contatti con il mondo. Siamo cresciuti anche forti del fatto che nostro padre era un personaggio riconosciuto come protagonista del mondo del vino

piemontese. Poi ci lasciò prematuramente e ci trovammo ad affrontare, forse troppo presto, le dimensioni di un gruppo importante che negli anni buoni ha avuto picchi di fatturato anche fino a 100 miliardi di lire. E quando nostro padre ci lasciò ci dividemmo i compiti. Io mi occupai principalmente, per una decina d'anni, della Perlino e gli altri due fratelli di questa sede della Dezzani.

Poi arrivarono le scelte alternative. Mio fratello si trasferì all'estero, a Dubaj, mia sorella si concentrò su altri fronti (la locanda Martelletti, ndr). Io da enologo sono rimasto a cercare di governa-

re il gruppo, impegnativo anche dal punto di vista finanziario. Ho quindi assecondato volentieri il desiderio dei soci della Perlino di riacquisirla. Sono poi uscito anche dalla Piemonte vini dedicandomi da solo alla fratelli Dezzani.

Tutto questo è accaduto in un arco di tempo breve e in un momento di crisi internazionale che perdura. Le tentazioni di fare altro erano forti, ma meno forti del mio senso di responsabilità, perché



Ernesto Rocca e Luigi Dezzani

oltre che a me io devo rendere conto delle mie scelte anche a 15 famiglie che sono legate a quest'azienda da rapporti di lavoro che nel tempo sono diventate anche amicizie. Poi la responsabilità riguarda anche il territorio, il nome della famiglia... Con questi sentimenti ho tenuto duro e poi, come la vita insegna, anche grazie alle mille frequentazioni che ti regala l'aver un'azienda di questo tipo, in modo quasi fortuito ho approfondito una vecchia conoscenza di mio padre, quella con la famiglia Rocca, anche loro nati come rivenditori, ma in Lombardia, con vino prodotto da

loro in Puglia e commercializzato con una sede ad Agrate nella Brianza. Una famiglia che ha investito in vigne, 150 ettari nel Salento, e con una struttura tecnologica nella produzione del vino capace di numeri importanti. E abbiamo scoperto che potevamo essere complementari: da una parte la loro struttura e organizzazione, dall'altra la nostra esperienza e diffusione di un marchio forte e storico. Insieme potevamo costruire una realtà

ancora più forte e capace di affrontare a testa alta le sfide alle quali il mondo del vino ci ha abituati. E' nata così la nuova Dezzani srl dal 2009. Grazie alla sensibilità di entrambe le parti siamo riusciti a fare sinergia mettendo insieme le potenzialità di sviluppo offerte dalle due diverse

produzioni dei vini piemontesi e di quelli pugliesi.

Forti di un investimento in tecnologia fatto nella cantina di Cocconato nel 2000, oggi possiamo concentrarci soprattutto su quattro vini piemontesi: siamo barberisti e quindi non può mancare la Barbera la Luna e le Stelle che distribuiamo in 60 paesi (Germania e nord Europa, America, Giappone, Angola, Africa...). Poi l'ormai famoso e particolare 531, spumante fatto con il Nebbiolo che dimostra che qui il Nebbiolo sappiamo come si tratta anche perché qui c'è e c'era prima che altrove. Una volta le bottiglie di spumante

Nebbiolo c'erano, le facevano i nostri nonni, per questo in questo vigneto a 531 metri sul livello del mare produciamo l'uva insieme alla famiglia Nebbia che ci dà questo spumante che ci sta dando ottimi risultati. Poi c'è l'Albarossa, un nuovo vitigno che nasce dall'impollinazione fra Barbera e Nebbiolo, incrocio che aveva già sperimentato il professore Dalmasso nel 1940 senza portarlo in campo, ma scrivendo traccia delle sue ricerche. Con la collaborazione di molte persone siamo riusciti a farlo diventare un vitigno piemontese autorizzato, difficile come tutte le novità in questo settore, ma che sta dando buoni risultati già dal 2005 da quando abbiamo prodotto le prime bottiglie. Spero che diventi il Nebbiolo o il Barolo del Monferrato, perché in fondo è come se il Re e la Regina avessero figliato: il re è il Nebbiolo e la regina è la Barbera. Albarossa è proprio un nuovo vitigno, diverso da un innesto o un blend.

La forza di Dezzani è comunque riassunta in tre parole: passione, tradizione, innovazione. Se da una parte serve il fiuto imprenditoriale e quindi anche un po' di azzardo, dall'altra mio padre aveva certo la passione che mi ha trasmesso e che è fondamentale. Perché se non hai la passione non riesci a reggere i ritmi di questa professione e l'innovazione che ti richiede. La presenza del vino nella mia famiglia era talmente forte che la sentivi ovunque e in ogni forma... per cui o diventavi astemio e cambiavi strada o diventavi enologo.

Oggi migliaia di aziende in

tutto il mondo producono 250 milioni di ettolitri di vino. 130 di questi arrivano dalla vecchia Europa (Francia, Italia, Germania, Grecia, Spagna). Ma va detto che i numeri che sta facendo il mondo derivano da ciò che soprattutto Italiani e Francesi hanno fatto conoscere portando in Argentina, Australia, Cile la nostra esperienza. Anche la Cina sta piantando ettari di vigne per soddisfare la loro richiesta interna, ma lì l'abitudine a bere vino non è ancora presente.

Per chiudere il cerchio, se mi chiedi cosa vedo nel prossimo futuro credo che le aziende del nostro settore dovranno essere sempre più legate al territorio e investire sì in tecnologie, ma soprattutto in vigneti nella nostra zona, sia per la qualità del terreno che per la presenza di terre disponibili, fondamentali ovviamente per poter produrre di più con la qualità che consente il nostro territorio.





PINO BO

“La produzione di vino nel Benefizio di Cocconito è partita nel 2002 da una mia vecchia passione, tanta voglia di cominciare e con un buon aiuto. Questa casa, che oggi è la sede dell’azienda, era proprietà della parrocchia di Cocconato e i terreni su cui ora sono le vigne non erano un appezzamento unico, ma suddiviso in tante piccole proprietà. Solo il terreno della diocesi di Casale era di una certa ampiezza. Comunque, con molta pazienza, ho acquistato questa bella e antica costruzione che sorge su un antichissimo basamento di fondazione, risalente all’anno 1000, ben visibile nella cantina grande, che testimonia come questo luogo sia stato una stazione di posta per il cambio dei cavalli necessari per superare il più alto valico sulla strada romana che univa Hasta (Asti) ad Industria (Lauriano).

Un po’ alla volta ho acquistato le varie porzioni di terreno qui intorno per riunire tutto nei 12 ettari su cui oggi possiamo contare per la produzione. Come ho detto, l’inizio è stato lento e difficile perché i capitali necessari per iniziare erano un impegno troppo grande per me solo. Ho quindi cercato soci ed amici ed in quattro abbiamo messo in piedi la cascina.

Nel tempo la compagine societaria si è modificata fino

a quella di oggi che mi vede socio amministratore unico della Società Agricola San Bartolomeo.

La partenza dal punto di vista tecnico la devo ad un grande maestro ed amico, Vittorio Vallarino Gancia, che mi ha aiutato nelle scelte più importanti. Mi ha fatto ulteriormente appassionare al mondo del vino. Ed è stato un “corso accelerato” di grandissima qualità. Grazie ancora al comandante. Mettere in piedi



Pino Bo nel suo vigneto

questo da niente è stato comunque un bell’impegno.

Oggi 7 ettari e mezzo sono vitati e produttivi e gli altri 5 sono pronti per essere vitati.

Abbiamo finito da pochissimo la cantina e in sostanza abbiamo risistemato un territorio che trovammo in parte abbandonato e ostaggio dei rovi.

Ho passato 15 anni a fare un gran lavoro con l’aiuto di persone straordinarie che ricordo tutte con affetto e che con me hanno condiviso pioggia e sole. Oggi è Bogdan, gran personaggio, che porta in quest’azienda la grande passione per la cura delle vigne e in genere per tutto quello che qui serve fare. Produciamo solo da uve rosse, per scelta: la Barbera

con le DOC Barbera d’Asti e Superiore, il Nebbiolo, lo Syrah e il Cabernet con la DOC Monferrato Rosso. E siamo arrivati così ad oggi, con una potenzialità di circa 40.000 bottiglie che non siamo ancora arrivati a produrre e a vendere per intero. Ma, quantità a parte, sono orgoglioso della qualità, anche intellettuale, della nostra Barbera, del Barbera superiore, del Monferrato rosso e del nostro Chiaretto di sole uve Nebbiolo.

La qualità che otteniamo, oltre che dal terreno che ha una meravigliosa esposizione e composizione, deriva anche dalla raccolta manuale dei grappoli che ci consente un’approfondita cernita.

La commercializzazione avviene quindi con il marchio Benefizio di Cocconito tramite la rete di contatti e di rapporti che in questi anni ho costruito, che si somma a quello che deriva dai contatti di E-Commerce.

Le soddisfazioni più grandi me le han date la Barbera superiore del 2004 e il Monferrato rosso, anch’esso del 2004. E forse quest’anno il raccolto tornerà a darci buoni frutti quanto in quell’annata. Speriamo. Anche perché arriviamo da una terribile annata passata: l’anno scorso, dei circa 400 quintali d’uva che potevamo raccogliere, la grandine ce ne ha lasciati 6... oltre ai danni ai tetti e ai macchinari... Ma siamo qui, comunque sempre allegri, vitali ed ottimisti, a sopportare le amarezze e a godere le gioie che questa terra ci dà”.

ERRATA CORRIGE.

Sul numero del maggio scorso de "Il Ponte", nell'inserito "**GUIDA PER UNA CORRETTA RACCOLTA DIFFERENZIATA**", nella sezione

CAMPANA VERDE: RACCOLTA VETRO

per un errore tecnico sono state trascritte quattro voci (*ultime quattro righe*) che non appartengono a questa sezione. Precisamente:

- Tappi in plastica
- Vaschette in alluminio
- Pellicole da imballaggio
- Polistirolo da imballaggio

Questi materiali devono invece essere conferiti nel

SACCO AZZURRO:

RACCOLTA PLASTICA E LATTINE

come peraltro giustamente riportato nella sezione corrispondente.



LA NUOVA FONTANELLA. Il Signor Silvano Pagani, primo utente della nuova fontanella realizzata per il Parco Giochi Felice Babilano.

M. M.



CATERINA MOMI CAMPIONESSA. In questa calda estate e con la chiusura dei Campionati Mondiali di Nuoto a Barcellona, c'è una notizia sportiva che ci piace ricordare: il 15 e 16 giugno 2013 si sono tenuti al Palazzo del Nuoto di Torino e alla Piscina Rivetti di Biella i Campionati Regionali di Nuoto – FIN per il Piemonte e la Valle d'Aosta in cui la nostra piccola cocconatese Caterina Momi classe 2004 – Dynamic Sport – Crescentino, ha conquistato 3 splendide Medaglie d'Argento nei 50 e 100 mt dorso e nei 50 stile libero nella Categoria Esordienti B. L'augurio è che questa giovane Campionessa nuoti sempre più forte e sfidi l'anno agonistico 2013/2014 con grinta e voglia di vincere!

M. M.



RADUNO TUNING CARS. Domenica 19 maggio il paese ha ospitato un raduno di auto tuning, organizzato dal Car Wash & Maestro Team di Beinasco, con finalità benefica. Scopo dell'evento era aiutare la piccola Bea, una bambina di Torino affetta da una rara malattia. Una cinquantina le vetture esposte in piazza Giordano, provenienti dal nord Italia, caratterizzate da spettacolari personalizzazioni estetiche alla carrozzeria e agli interni e sofisticati impianti audio. Tante le coppe assegnate dalla giuria alle realizzazioni più riuscite e originali, sia a livello di insieme che di dettaglio. L'associazione Palio ha curato il pranzo sotto la Tettoia, in collaborazione con la pizzeria Da Gerardo; nel corso del pomeriggio dai potenti stereo delle vetture è stata diffusa nella piazza musica a tutto volume, fra l'entusiasmo di un numeroso pubblico di giovani, attirati da questo evento che per la prima volta ha fatto tappa nella Riviera del Monferrato.

F.Z.

RITMO E CAOS. Esposto alla manifestazione Cocconato Sportscars c'era anche Ritmo e Caos, una scultura audio cinetica realizzata da Mr. Ken Moore di Tuffo. Si tratta meccanismo guidato da un motorino elettrico in cui delle sfere (palline da biliardo) salgono e scendono su diversi percorsi, producendo suoni al loro passaggio attraverso diversi strumenti: campanelli, tamburi, piatti metallici, campanacci oltre ad arnesi di cucina. Ken lo ha progettato in modo che le sfere possano seguire percorsi scelti in maniera casuale: un caos che produce suoni e ritmi ed ecco l'origine del nome di questa complicata e geniale macchina: Ritmo e Caos. Essendo una scultura audio cinetica, unisce arte e scienza, ma soprattutto è divertente. Il meccanismo è affascinante ed è piaciuto ai ragazzi ... di tutte le età!

Ritmo e Caos si trova anche su YouTube: www.youtube.com/watch?v=7jXccG3Fmr8

P. G.



SALVATO UN RICCIO. Un drappello di bambine quest'estate, in una loro escursione al Campetto, ha salvato un riccio da morte sicura.

Le bambine sono Caterina Momi, Eleonora e Maria Sole Dezzani con Beatrice Bruna.

M. M.

MASSIMO PEROTTO PROTAGONISTA NELLE CORSE IN SALITA.

Il pilota Massimo Perotto ha colto prestigiose affermazioni nelle gare di velocità in salita per autostoriche disputate negli scorsi mesi.

A giugno ha trionfato in Toscana nella Coppa della Consuma, valevole per il campionato italiano della specialità: la prima edizione risale al 1902 ed è la più antica fra le cronoscalate italiane. Al volante della Porsche 911 RSR, il pilota della Meteco Corse, ha impiegato 6'16"54 a percorrere i 12 km del tracciato, con una pendenza media del 6,53% e un dislivello di 803 m, precedendo sul traguardo Alessandro Maraldi sulla Porsche 914/6 e Giuliano Palmieri su De Tomaso Pantera. Oltre alla vittoria assoluta, si aggiudicato il 2° raggruppamento. Miglior risultato non poteva esserci per celebrare, oltre alle 50 edizioni dell'antica corsa, anche il 50° anniversario della Porsche 911.

A luglio alla mitica Cesana-Sestriere, valevole per il campionato italiano e per quello continentale, un nuovo exploit, sempre al volante della Porsche, con la vittoria nel secondo raggruppamento e il quarto posto assoluto, dietro a tre biposto corsa Osella, vetture di ben altra potenza.

Sono state 125 le vetture partecipanti alla 32ª edizione della corsa, vinta dall'abruzzese Stefano Di Fulvio. Perotto ha percorso il tracciato lungo 10,4 km, con 685 m di dislivello e 42 fra curve e tornanti, in 5'20"02, alla media di 117 km/h.

FZ





CITTADINANZA. Il Signor Fodor Giurgi l'8 maggio 2013 ha acquisito la cittadinanza italiana.

M.M.



FOTO DI GRUPPO DI BAMBINI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA INFANZIA DI COCCONATO.

M.M.

FESTA DI FINE ANNO SCOLASTICO. Sotto la tettoia di Piazza Giordano si è tenuta un'allegria festa di fine anno scolastico.

M.M.



UN COCCONATESE SEMPRE ATTIVO. Maggiorino Viarigi, detto "Maggio" è nato a Lauriano (TO) l'8 luglio 1920 ed è l'ultimo di una famiglia numerosa composta da 10 figli, i primi cinque nati negli Stati Uniti, gli altri in Italia. Da sempre nel mondo della meccanica e dei motori, che sono stati la sua passione e il suo lavoro, da quando è andato in pensione, ormai da 32 anni, continua ad essere figura attiva e sempre presente.

M. M.



L'ACACIA PIÙ GRANDE DI COCCONATO. Renzo Corsino, restauratore di Montecapra, ai piedi della sua acacia al campo sportivo Dino Emanuel che, ci dice, pare essere la pianta più vecchia di Cocconato.

M. M.



FESTA DELLA MADONNA DEL CARMINE. In occasione della festa della Madonna del Carmine (festività celebrata in moltissimi paesi e città italiani), il 16 luglio per le vie di Tuffo si è tenuta la processione che ha coinvolto cittadini tuffesi (e non solo) devoti alla Madonna. La statua della Madonna del Carmine è stata portata "a spalla" lungo tutto il percorso della processione per poi ritornare ad essere riposta nella chiesa di San Pietro e Paolo a Tuffo.

Tante le persone che si sono attivate per la realizzazione di questa festività addobbando con fiori e drappi i piloni votivi presenti lungo il percorso.

A. T.



CRESIME. Sabato 8 giugno 2013, Monsignor Vescovo Alceste Catella ha conferito il Sacramento della Cresima ai giovani della nostra Parrocchia.

M.M.



Manuela Sartoris guida un gruppo di turisti.

M.M.



COMITATO GEMELLAGGIO

Cocconato - Caissargues

Cortile del Collegio 3

14023 COCCONATO

Tel.0141907007 – fax 0141907677

e-mail: amministrativo@cocconato.info

CAISSARGUES - COCCONATO 19-20-21 LUGLIO 2013

Passata l'euforia della soglia del decimo anno, rafforzata la sinergia e l'amicizia con gli amici di Caissargues, nel tardo pomeriggio del torrido 19 luglio abbiamo accolto con vero calore il loro arrivo. Molto contento di notare che il gruppo è aumentato! (nonostante la rinuncia per incidente di Bernard e Annette a cui faccio tanti auguri di pronta guarigione). Due nuove famiglie si sono aggiunte nel gemellaggio!

Dopo il tradizionale benvenuto delle autorità con scambio di doni in Municipio, come sempre, convivialità familiare per vivere il vero senso del gemellaggio.

Quest'anno abbiamo deciso di organizzare la gita al castello di Racconigi, così, alle 8.30 del sabato mattina, felici di ritrovarsi sul piazzale (è nato un mantra per dire che tutto è ok: "bien mangè, bien bu, bien dormi, tip top") Saliti tutti insieme sul bus, ci siamo diretti nel cuneese.

La giornata calda, molto calda, ci ha fatto capire che non è opportuno incontrarsi d'estate, quindi dal prossimo incontro sceglieremo le mezze stagioni...

Comunque, la bellezza del luogo e la bravura delle guide, una per i francesi e una per gli italiani, ha fatto ben sopportare il giro delle sale fastosamente addobbate. Il pranzo si è svolto del parco del castello, sotto piante secolari che donavano frescura ai commensali. Poi una digestiva passeggiata nel parco e via! A prepararsi per la soirèe!

Sotto i portici di Piazza Melchiorre Giordano l'associazione palio ha preparato la cena allietata con canzoni e tanta gioia e simpatia.



La domenica mattina, di prassi, ogni famiglia è stata libera di stare con i propri amici ma, da un po' di anni, essendo il gruppo coeso, sia qui che in Francia, il pranzo si fa tutti assieme. E così, sempre sotto i portici, con la collaborazione dei gemellati, abbiamo



organizzato il pranzo informale con una gustosa porchetta magistralmente cotta da Lavinio e altre leccornie e vino a volontà, per condire l'arrivederci al prossimo anno, a Caissargues!

Non mi stancherò mai di sottolineare che il gemellaggio non è un gruppo a numero chiuso ma riguarda tutta la comunità cocconatese.

Ovvio che deve esistere un direttivo, ma non c'è politica né sotterfugi. Chi vuol farne parte non deve sottoporsi a giuramenti, vincoli o balzelli, basta dare la propria adesione e, immediatamente, si comunicherà a Florence, Segretaria del Comitato francese, di trovare una famiglia corrispondente.



*Il Presidente
Valter Vianzone*

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



“ UNA PIACEVOLE SORPRESA!!

“Eccoci qui, finalmente ce l'abbiamo fatta anche noi. Dopo quella bellissima esperienza del 2011, purtroppo eventi a noi avversi ci hanno portato a dover rinunciare al decennale del gemellaggio del 2012. Nonostante ciò la famiglia a noi gemellata ha deciso spontaneamente di farci una sorpresa per il 2013, non per la data dell'evento ma per agosto dello stesso anno. Ovviamente li abbiamo ospitati con tutto il calore e l'affetto di cui siamo capaci, del resto era la loro prima volta in Italia (da “Gemellati”), così come lo era stata per noi in Francia: vuoi non ricambiare con piacere la stessa cortesia? Il nostro intento evidentemente è andato a buon fine e lo si evince dagli articoli che descrivono i giorni passati qui in casa nostra, giorni di spensieratezza, di gioia ma anche di grandi acquisti e di visite ai maggiori musei. Un solo rammarico: che questa bella esperienza sia durata troppo poco. Ripromettendoci di rivederci... chissà magari a Pasqua. Comunque sia l'importante è aver stabilito un contatto e che questo non venga perso. Per coloro che non conoscono la famiglia Bouvrot.....nucleo di cinque splendide persone: Bénédicte, Jean-Michel e i tre figli Solene di 18 anni, Laure 14 anni, Maxime 11 anni ed infine Bilou il piccolo cane. Un ringraziamento speciale a Bénédicte e Laure per averci mandato gli articoli con la speranza di averli tradotti correttamente per quel poco francese che conosco.”

Famiglia Gilardi/Valenza





**NOTRE SÉJOUR À TUFFO, COCCONATO.
AOÛT 2013**

Ca y est, c'est décidé! Cet été, au mois d'août, nous allons rendre visite à notre chère famille italienne (Dario, Stefania et leurs 2 filles) .

Nous avons eu un peu de mal à trouver la maison car je m'étais trompée sur l'adresse (je n'avais pas vu qu'il fallait aller à Tuffo et pas à Cocconato) et les enfants m'ont dit en riant « Maman, tu as tout faux ! ». Cela a été le début d'échanges drôles et passionnants entre nos 2 langues. Tout le monde a participé: adultes et enfants. Personne de notre famille ne connaît l'italien mais nous avons appris de nombreux mots comme «zucchini, melanzana...» et d'autres mots plus courants bien sûr... Petit clin d'œil à Stefania qui a eu du mal avec le mot «aubergine».

Pendant tout le séjour, nous avons été accueillis comme des rois. Même Bilou se souviendra de ce séjour où il n'a jamais aussi bien mangé! Viviana l'a même emmené en promenade.

Beaucoup de très bons moments partagés ensemble lors des visites, autour de la piscine en fin d'après-midi confortablement installés sur les chaises longues en écoutant la guitare ou le piano grâce à Asia ou le soir sur la terrasse...

Un très, très grand merci pour cet accueil exceptionnel et bien sûr à très bientôt à Caissargues!

Bénédicte

**NOSTRO SOGGIORNO A TUFFO, COCCONATO.
AGOSTO 2013**

Eccoci qui, finalmente deciso! Quest'estate, ad agosto, andremo a far visita alla nostra cara famiglia italiana (Dario, Stefania e le loro due figlie).

Abbiamo avuto qualche problema a trovare la casa perché mi sono sbagliata con l'indirizzo (non avevo visto che bisognava andare a Tuffo e non a Cocconato) e i bambini ridendo mi apostrofavano: "Mamma, stai sbagliando!".

Questo l'inizio di divertenti ed emozionanti equivoci dovute alle diversità delle lingue. Tutti ne fummo coinvolti: adulti e bambini. Nessuno della nostra famiglia conosceva l'italiano ma abbiamo imparato molte parole nuove: "zucchini, melanzane..." ed altre parole di uso quotidiano... Nel mentre faccio l'occhiolino a Stefania che invece ha avuto qualche problema con la parola "aubergine".

Per tutto il soggiorno siamo trattati come dei re: Bilou si ricorderà di questo soggiorno perché non ha mai mangiato così bene in vita sua! Viviana l'ha portato perfino a fare la passeggiata.

Molti bei momenti poi passati insieme: visite guidate, star sdraiati lungo bordo piscina fino a tardo pomeriggio, in comode sdraio, ad ascoltare la chitarra o il piano, quest'ultimo suonato da Asya, o le serate sul terrazzo...

Un enorme ringraziamento infine per l'eccezionale accoglienza e naturalmente a presto a Caissargues!

Bénédicte

Une fois arrivés, nous avons commencé la semaine par une matinée shopping à Conpibel à Cocconato. Même si nous sommes arrivés les mains vides, il nous a fallu un chariot pour ressortir!

Le soir, nous sommes allés manger au restaurant «Canon del Oro». Comme nous y avons été la veille d'une soirée chargée, nous avons pu avoir le restaurant pour nous tous seuls, quel privilège!

Nous avons très bien mangé et avons goûté les pâtes italiennes qui méritent bien leur réputation. Même Bilou a trouvé ce restaurant à sa convenance et a été une fois de plus chouchouté comme un petit roi.

Le lendemain, nous nous sommes rendus à Turin, nous étions partis visiter le musée du cinéma. Une fois sur place quelle surprise de découvrir ce bâtiment!! Ce musée sort du lot avec son architecture particulière et son immense tour. Nous sommes d'ailleurs montés au sommet de cette tour, le panorama sur Turin était vraiment splendide. Ce musée est absolument incroyable, toute l'histoire du cinéma y est retracé, il fallait bien ouvrir ses yeux car à chaque recoin se trouvait quelque chose d'intéressant. Nous avons mangé là-bas puis nous sommes partis pour une petite visite de la ville à pied. Nous sommes passés par le Palais Royal, continué avec la Basilique St Jean et le St Suaire, avons fait un arrêt chez Pepino pour manger une glace puis nous sommes rentrés, reposer un peu nos jambes.

Le jeudi matin, nous sommes retournés à Turin mais cette fois-ci nous sommes allés à Eataly ensuite nous avons visités le musée de l'automobile. Moi que les voitures n'intéressent pas particulièrement, je ne pensais pas que j'allais apprendre autant de choses et m'amuser dans ce lieu! Devant les voitures de la fin du XIXème siècle, nous nous imaginions dans cette époque, admirant ces voitures si élégantes. Plus nous progressions plus les automobiles étaient récentes. Evidemment mon petit frère n'avait pas la même curiosité que moi pour les vieilles voitures et les voitures de course l'ont beaucoup plus attiré. Nous avons malheureusement du repartir le lendemain matin à cause de nos occupations respectives. Cependant, nous avons passés un excellent séjour à Cocconato, dans une famille extrêmement gentille et accueillante. Nous les attendons pour le prochain séjour à Caissargues !

Laure BOUVROT

Una volta arrivati, la settimana è iniziata con una bella mattinata di shopping alla Conbipel di Cocconato. E nonostante fossimo arrivati senza nulla in mano, all'uscita sarebbe servita volentieri una carrozza!

La sera siamo andati a mangiare al ristorante "Canon d'Oro". Poiché era la vigilia di una sera speciale, abbiamo avuto l'onore di avere il ristorante tutto per noi: che privilegio! Abbiamo mangiato molto bene gustando vari tipi di primi piatti tipicamente italiani, meritevoli della loro fama. Perfino Bilou ha trovato il ristorante di suo gradimento e ancora una volta è stato coccolato come un principino.

Il giorno dopo siamo andati a Torino al Museo del Cinema. Una volta sul posto è stata una sorpresa scoprirne la struttura! Il Museo infatti si distingue per la sua particolare architettura e per la magnifica Mole. Siamo anche saliti in cima: da lì la vista su Torino è davvero magnifica. Questo museo è spettacolare: qui infatti viene ripercorsa tutta la storia del cinema ed occorre stare ben attenti a tutto perché dietro ogni angolo può nascondersi qualcosa di interessante. Abbiamo mangiato al bar interno della Mole e poi siamo andati a fare una breve passeggiata in centro: siamo andati al Palazzo Reale, sino alla Basilica di San Giovanni e alla Sacra Sindone, per poi fare una sosta da Pepino e qui mangiare un buon gelato. Infine, stanchi, siamo tornati a casa a far riposare le nostre gambe.

Il giovedì mattina siamo tornati a Torino ma questa volta siamo andati prima da Eataly e poi a visitare il Museo dell'Automobile. Io che non sono particolarmente interessata all'argomento auto, mai mi sarei immaginata di imparare così tante cose e di divertirmi anche. Davanti alle automobili di fine XIX secolo ed ammirandone l'eleganza, ci siamo immaginati trasportati in quelle epoche. Più si proseguiva più le macchine esposte erano di periodi più recenti. Ovviamente mio fratello era meno interessato alle auto antiche e molto più attratto dalle auto da corsa. Purtroppo la mattina dopo siamo dovuti ripartire a causa dei nostri rispettivi impegni. Comunque abbiamo trascorso un magnifico soggiorno a Cocconato presso questa famiglia molto gentile ed accogliente. Adesso li aspettiamo noi per il prossimo soggiorno a Caissargues!

Laure BOUVROT



Amianto.

Come smaltire i piccoli quantitativi di casa nostra.

Quando parliamo di inquinamento ambientale da amianto (o asbesto), rimozione dei manufatti e smaltimento in discariche autorizzate quasi certamente ci vengono in mente le coperture dei capannoni industriali o di grandi edifici (molti pubblici), le tubazioni dell'acqua, le navi. Difficilmente riflettiamo sul fatto che forse anche nelle nostre case utilizziamo dei manufatti contenenti amianto: pensiamo a piccole cisterne per la raccolta dell'acqua, fioriere, lastre di copertura di garage o pollai, canne fumarie.

Il recente processo con la successiva condanna penale pronunciata dal Tribunale di Torino nei confronti degli ex presidenti del consiglio di amministrazione della Eternit AG, seguita attentamente da tutti gli organi di informazione, ha riportato la giusta attenzione verso il problema dell'inquinamento ambientale da asbesto e dello smaltimento in sicurezza dei rifiuti contenenti questo materiale.

Come è noto l'inalazione anche minima delle polveri contenenti fibre d'amianto può causare gravi patologie, come l'asbestosi, il mesotelioma pleurico ed il carcinoma polmonare, che si possono manifestare anche a distanza di 25-30 anni dal contatto con il materiale.

La legge 257 del 1992 ha messo al bando la produzione e la lavorazione dei minerali classificati come amianti. Nel 2008 la Regione Piemonte ha approvato un'importante legge (L.R. 30 del 14 ottobre 2008) contenente norme per la tutela della salute, il risanamento dell'ambiente, la bonifica e lo smaltimento dell'amianto. Un aspetto interessante del provvedimento regionale è contenuto nelle disposizioni che consentono ai singoli proprietari di rimuovere autonomamente piccoli quantitativi di manufatti (fino a 40 metri quadrati o fino a 450 kg). La condizione richiesta è che l'intervento di rimozione sia eseguito esclusivamente dal proprietario e senza l'aiuto di terzi.

Il controllo è affidato al servizio Spresal delle Asl, che indica i criteri per eseguire la rimozione in sicurezza. Fra le varie indicazioni vi è il divieto del lavoro in quota, ovvero non è possibile operare ad altezze da terra che prevedano ponteggi così come non è consentito eseguire rimozioni in ambienti chiusi (es. camere di casa). La rimozione in proprio evita al proprietario di presentare un Piano di Lavoro; egli invierà solamente allo Spresal, qualche giorno prima dell'intervento, un'autodichiarazione concernente l'intenzione di rimuovere in conto proprio i manufatti. Occorre ricordare che l'art. 9 della L.R. 30 prevede l'obbligo in capo ai proprietari di edifici, impianti, luoghi, mezzi di trasporto, manufatti e materiali con presenza di amianto o di materiali contenenti amianto di comunicare tale presenza all'ASL competente per territorio.

Dall'entrata in vigore della Legge Regionale n. 30 un certo numero di aziende operanti in Piemonte nel settore dei rifiuti ha avviato attività di consulenza, trasporto e smaltimento dei manufatti in amianto in quantitativi minimi al fine di offrire un servizio poco costoso e al tempo stesso, anche in assoluta sicurezza per l'utente e nel pieno rispetto delle norme di legge.

Solitamente queste aziende forniscono i seguenti servizi:

- consulenza per il corretto espletamento della ridotta documentazione burocratica;
- fornitura del "kit" (tuta, mascherina, guanti, occhiali) necessario per la rimozione e l'impacchettamento dei manufatti;
- carico e trasporto del materiale;
- smaltimento in apposita discarica autorizzata;
- redazione del Formulario Identificativo rifiuti (F.I.R.).

I costi variano in funzione del quantitativo da smaltire, ma in genere è limitato a poche centinaia di Euro.

Recentemente questa Amministrazione è stata contattata dalla **Società Cooperativa Arcobaleno di Torino** (con sede operativa anche a Chivasso) la quale ha illustrato alla Giunta Comunale il progetto "Amianto Oggi Si Può" rivolto essenzialmente agli utenti cosiddetti "privati".

Poiché ci è sembrata una proposta interessante e soprattutto utile anche per i cittadini di Cocconato, abbiamo istituito uno sportello informazioni presso l'Ufficio Tecnico Comunale mentre i riferimenti telefonici per un eventuale contatto da parte degli utenti direttamente interessati al servizio sono i seguenti:

Tel. 011.9196225 - amianto@cooparcobaleno.net - www.cooparcobaleno.net

*Giuseppe Perdomo
Assessore Lavori Pubblici*



IL SETTEMBRE COCCONATESE è cominciato nel migliore dei modi, con uno strepitoso successo della dodicesima edizione di COCCO...Wine, che grazie all'impegno di viticoltori, Comune, Gowine ha avuto un numeroso e selezionato pubblico che ha apprezzato i vini, le prelibatezze gastronomiche offerte dai produttori locali, dalla regione ospite, dai borghi del palio e dall'Associazione Palio, la quale ha animato il caratteristico Cortile del Collegio offrendo gustosi agnolotti e buona musica.

La storica Via Roma è stata protagonista della serata iniziale della Festa Patronale, ospitando la **Fanfara di Casalborgone** che ha offerto un concerto di notevole valore

musicale proponendo un repertorio vasto e molto scorrevole che ha appassionato i numerosi spettatori. Nella giornata di Domenica dopo la Messa Solenne in onore dei Santi Patroni alla presenza di numerose autorità e accompagnati dalla Banda di Casalborgone è stato intitolato il piazzale adiacente alla Chiesa Parrocchiale al **"Dottor Giacomo Ferrero"** medico condotto di Cocconato per tanti anni. Commoventi sono stati gli aneddoti narrati dall'anziano fratello e dal figlio Giovanni Battista. Accompagnati dalle note della Banda, in Piazza Cavour l'Associazione Palio ha preparato il tradizionale *"Rinfresco della Festa"*. Nel pomeriggio nel giardino Rita Cavallito numerosi bambini si sono intrattenuti con divertenti giochi organizzati dalla Coop. Vita e gustato una dolce merenda a base di torte, pane e nutella e bibite. La giornata si è conclusa con l'esibizione della "Cerot Band" che ha eseguito un piacevole concerto apprezzato dal numeroso pubblico.



Il lunedì è stato ricco di sport con il tradizionale **Torneo di Tamburello "Erocle Quilico"** presso il campo sportivo "Dino Emanuel" e la **Cronoscalata ciclistica "Tabiella-Cocconato"** in memoria di "Roffredo Cesarino".



A conclusione di queste giornate di festa si è svolta lungo Via Roma organizzata dall'Associazione Palio, Comitato Gemellaggio, CoccoSport la **Cena dell'Amicizia** in un gradevole clima settembrino.





La seconda parte del mese di Settembre è dedicata al Medioevo così che Cocconato, con la **Fiera Medioevale**, allestita lungo il centro storico dai Borghi partecipanti al Palio offre uno spettacolo unico e di grande suggestione. Le Locande con i prelibati cibi, i mestieranti, gli artisti del "Teatro Scalzo" con trampolieri, mangiafuoco, giocolieri ed il gruppo musicale "La Ghironda" hanno fatto da cornice all'investitura del Capitano

del Palio. Il Sindaco alla presenza dei Conti Radicati e dei gonfaloni dei Borghi, ha investito il Capitano dei poteri di giudice indiscusso della quarantaquattresima edizione della Corsa del Palio.

Nella soleggiata e calda Domenica si è svolto il tanto atteso Palio, che ha impegnato i Borghi nell'allestimento di sfilate che hanno fatto rivivere momenti di vita Medioevale, con oltre 400 figuranti con abiti, acconciature e calzari rigorosamente medioevali.

Il corteo è stato preceduto dagli Sbandieratori del Rione San Secondo di Asti, dal Carroccio con le Reliquie dei Santi Patroni, dai Conti Radicati e dal Capitano del Palio.

La Corsa è cominciata con le batterie che hanno decretato i primi finalisti; la batteria di recupero ha ammesso il Borgo vincitore in finale mentre ha assegnato all'ultimo arrivato, il "**BORGIO BRINA**", la **Saracca (acciuga)**. La finale è stata entusiasmante con il **BORGIO COLLINE MAGRE sempre in vantaggio fino ad arrivare a tagliare il traguardo per primo**.

Sono stati assegnati alcuni premi così suddivisi:
Primo concorso culinario "Chef Dino Depaola" per il Miglior piatto della Fiera Medioevale: al Borgo Brina. Miglior allestimento Fiera Medioevale: al Borgo San Carlo. Miglior Sfilata: al Borgo Colline Magre.

L'impegno profuso dai Borghi dal Comitato Palio e dal Comune hanno offerto al numeroso pubblico un piacevole pomeriggio nella pittoresca cornice di Cocconato.

Un sentito grazie a tutti coloro che hanno contribuito al successo del SETTEMBRE COCCONATESE.

Maria Teresa Veronese



La vedova Amalia Genovese consegna la coppa del "1° memorial Aldo Genovese".

SPORT.
 In occasione della festa patronale, lunedì 9 settembre il campo sportivo Dino Emanuel ha ospitato un intenso pomeriggio di appassionati sfide a tamburello. Per il **5° Trofeo Giovanni Conrotto**, messo in

palio dal figlio Beppe e riservato agli under 18, sono scese in campo le squadre del Cocconato, brillante protagonista del campionato provinciale di categoria, contro una selezione piemontese.

Al termine ha preso il via il **5° Memorial Ercole Quilico**, che ha visto scendere in campo il Chiusano, con i quattro "terribili cugini" (Riccardo Della Valle, Andrea Petroselli,

Samuel Valle, Christian Valle) e il cocconatese Stefano Cozza, contro una selezione piemontese, capitanata da Alessio Monzeglio e con Manuel Beltrami, Alberto Botteon, Davide Gozzelino e Riccardo Bonaldo. Ad avere la meglio, in rimonta, il quintetto del Chiusano, che si aggiudicava l'incontro per 13-11. Gli incontri, seguiti da un numeroso pubblico, sono stati commentati, con tutta la sua verve dall'ex campione Pinot Ferrero, che è stato anche l'organizzatore della manifestazione. **Nell'intervallo fra le due partite il giovanissimo Eugenio Valle ha superbamente suonato alla tromba l'inno di Mameli.** Lo stesso giorno, alla sera, si è svolta l'ormai tradizionale cronoscalata "**Memorial Roffredo Cesarino**", organizzata dalla polisportiva Cocosport e giunta alla nona edizione.



Ciclisti di ogni età si sono cimentati nell'impegnativo percorso di circa 3 km, segnato da tratti ad elevata pendenza, con partenza dalla borgata Tabiella e arrivo in via Roma, davanti ai portici del Palazzo municipale.

Franco Zampicini





DOMENICA 22 SETTEMBRE I BORGHI SFILANO PER LE VIE DI COCCONATO

TUFFO: LA VITTORIA

COLLINE MAGRE: LE TORTURE MEDIEVALI, TRA INGEGNO E MACABRO

AIRALI: IL MATRIMONIO DELLA CONTESSINA D'ORLEANS

SAN CARLO: IL RITORNO VITTORIOSO DALLA BATTAGLIA CON I PRIGIONIERI

MORANSENGO: L'INVESTITURA DEL CAVALIERE

BRINA: BATTUTA DI CACCIA CON IL FALCO

TORRE: LE BATTAGLIE DEGLI ANNI INTORNO AL 1200



TRIONFO
DI APPLAUSI
PER GLI
SBANDIERATORI
DI ASTI



APRE LA SFILATA
IL CARROCCIO





TUFFO, FIERO DELLA SUA VITTORIA, RICORDA CON GRANDE ARDIMENTO LA CONQUISTA DEL VESSILLO DEL CASATO DEI RADICATI.



COLLINE MAGRE. ACCOMPAGNATI DAL RITMO DEL TAMBURO COMPAIONO I BOIA, CON I LORO ABITI LUNGI E I CAPPUCCI A PUNTA NERI E LE LUNGHE ALABARDE COME SIMBOLO RAPPRESENTANTE LE TORTURE.



AIRALI. LA FESTA DEL CASATO IN OCCASIONE DEL MATRIMONIO DELLA CONTESSINA E IL POPOLO IN FESTA.





SAN CARLO. I CAVALIERI RITORNANO VITTORIOSI E SI PRESENTANO AI SIGNORI DEL BORGO CON NUMEROSI PRIGIONIERI.



MORANSENCO. NOBILI E POPOLANI PARTECIPANO ALLA FESTA PER L'INVESTITURA DEL CAVALIERE.



BRINA. IN ONORE DELLA PRINCIPessa ELEONORA DI ACQUITANIA, SI ORGANIZZA UNA BATTUTA DI CACCIA CON FALCHI E ARCERI.



TORRE. GUGLIELMO VII MARCHESE DEL MONFERRATO, IN SEGUITO ALLA CATTURA, IN CATENE VIENE SCORTATO VERSO ALESSANDRIA.

LE COLLINE MAGRE
VINCONO IL PALIO DI
COCCONATO 2013.



ORDINE DI ARRIVO:
1- COLLINE MAGRE
2- TUFFO
3- SAN CARLO
4- AIRALI
5- TORRE
6- MORANSENCO
7- BRINA

I miei primi cinque anni...

Cari compaesani,
dopo i miei primi cinque anni da Capitano del Palio mi è parso quantomeno giusto condividere con voi questa bellissima esperienza. All'inizio della mia avventura mi sentivo teso, quasi spaesato perché, da ex corridore, conoscevo bene le tensioni e le emozioni di chi corre il Palio e di tutti i cocconatesi (lo sappiamo che durante la corsa abbiamo tutti il coltello fra i denti). Al momento del via sentivo il fiato sul collo, le pressioni provenienti dal pubblico e, come se non bastasse, a causa del Decreto Martini (che prevedeva in sostanza di ricoprire il percorso con il truciolato e di dividere il pubblico dal percorso di gara) mi sono subito imbattuto in un grande problema da affrontare.

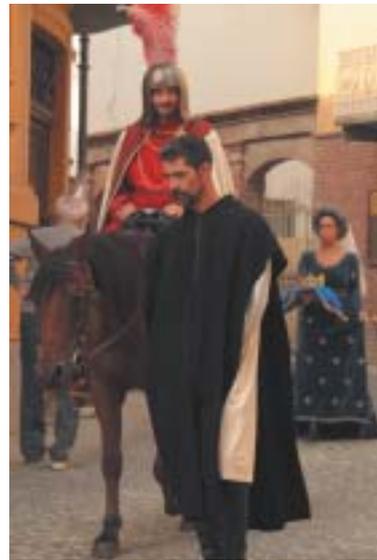
Il primo anno è stato caratterizzato anche dalla grande rissa che si è scatenata quando ho dovuto squalificare il borgo Torre ed il borgo Airali ed anche questo non mi ha aiutato. Tuttavia con gli anni ho preso le misure, ho imparato a parlare con i corridori e loro hanno imparato a parlare con me e, penso, ad apprezzare la mia imparzialità nel prendere le decisioni. D'altronde sono nato alla Torre, cresciuto al San Carlo, vivo alle Colline Magre e con il lavoro che faccio sono sempre in giro in tutti i borghi ed in mezzo a tanti borghigiani di diverse fazioni.

In questi cinque anni ho inoltre potuto notare come, invecchiando, i corridori migliorino a differenza di quanto avviene in una qualsiasi corsa. Questo perché, per essere un vincente nel Palio, oltre all'aspetto atletico servono: malizia, astuzia, furbizia, sangue freddo ed è anche fondamentale lasciar perdere ogni tipo di scaramuccia o battibecco poiché chi attacca briga non vince quasi mai il Palio. Mi sembra inoltre doveroso ringraziare, per la fiducia che mi ha dato, chi mi ha scelto, il Comitato Palio, l'amministrazione comunale (ed in particolare il grande speaker Mario Averone), i borghi, i borghigiani, i corridori, con i quali credo di essere riuscito a creare un buon rapporto prima, durante e dopo la corsa e tutti coloro che mi hanno sostenuto.

Ah! Come dimenticarla?! Il mio più grande grazie va all'insostituibile Maria Rosa, tanto insostituibile quanto indispensabile per la riuscita del Palio.

W il Palio!

*Il vostro capitano
Sergio Nicola*



SABATO 14 SETTEMBRE
I BORGHI DEL PALIO ALLE-
STISCONO LUNGO IL CEN-
TRO STORICO LOCANDE E
OSTERIE PER LA FIERA
MEDIEVALE.

GIOCHI, INTRATTENIMENTI E
MESTIERANTI
MEDIEVALI
RICREANO
UN AMBIEN-
TE SUGGE-
STIVO ALLA
LUCE DI
FIACCOLE E
CANDELE.

SETTEMBRE COCCONATESE



“PORTICI DI LIBRI” - vetrina-mercato di scrittori locali - è un evento ideato nel 2011 dall'Associazione Culturale Pietra Cagnola di Cocconato per celebrare la ristrutturazione dei quattrocenteschi portici del Palazzo Comunale. Un'occasione per conoscere da vicino le ultime produzioni letterarie del territorio in cui - attraverso le letture di parte delle opere presenti - gli autori hanno la possibilità di parlare dei loro lavori.

La manifestazione è giunta alla sua 3^a edizione. Ospite di questa edizione è stato il dr. Franco Testore - oncologo e primario del reparto di Oncologia medica al Cardinal Massaia di Asti - il cui ultimo lavoro, **IL BACIALÈ** (firmato con lo pseudonimo di Fermo Tralevigne) ha già ottenuto ambiti riconoscimenti come il premio Cesare Pavese 2012 e sta avendo un buon successo in libreria. Un discreto pubblico di intenditori ha potuto apprezzare l'evento sia con alcuni brani del libro - magnificamente letti e interpretati dall'attrice Silvana Bego e dallo stesso autore -

sia sorseggiando l'omonimo vino “Il Bacialè” delle Cantine Braida-Giacomo Bologna - di Rocchetta Tanaro.



Silvio Nano



SABATO 31 AGOSTO/DOMENICA 1 SETTEMBRE: COCCOWINE

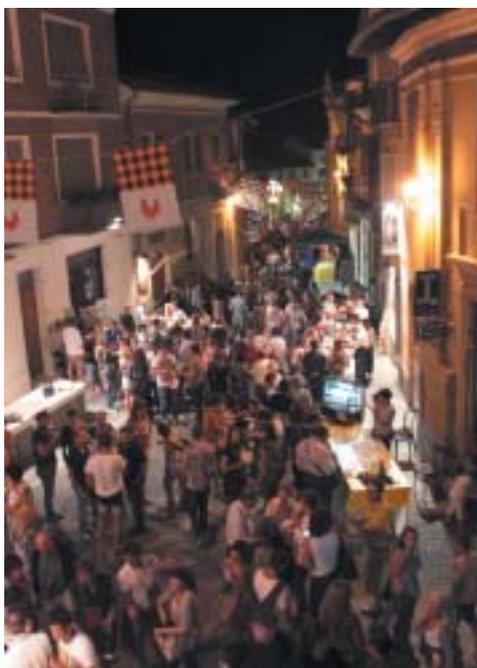
Grande successo per quest'edizione del Coccowine, che finalmente ha rivisto splendere il sole! Se lo scorso anno la manifestazione, a causa del forte nubifragio, non aveva potuto svolgersi nella sua interezza, quest'anno si può dire che abbia profondamente recuperato, attirando un forte numero di visitatori. All'inaugurazione, sabato pomeriggio, hanno partecipato amministratori e rappresentanti del territorio, con grande soddisfazione del Sindaco, che ha sottolineato l'importanza di manifestazioni come questa, in un momento di profonda crisi anche per il settore vitivinicolo.



Le sei aziende vinicole di Cocconato, insieme con le altre aziende del Monferrato, hanno animato il banco d'assaggio allestito lungo il centro storico: una virtuale strada del vino, in cui gli assaggi sono stati accompagnati da degustazioni di prodotti tipici, a cura delle aziende del territorio ma anche dei Borghi del Palio. Due cantine ospiti hanno inoltre caratterizzato le "Isole del Vino", denominate **"I vini delle regioni adriatiche Marche e Abruzzo"** e **"I vini Autoctoni Italiani"**. Nella

serata di sabato si è anche tenuto un momento di approfondimento, mediato dal giornalista Alessandro Franceschini, con degustazione guidata, interamente riservato alla Barbera d'Asti di Cocconato ed al suo terroir, con la presenza diretta dei produttori, che hanno narrato la loro storia ed il loro vino. Così Giulio, Paolo e Roberto Bava, hanno raccontato che la loro cantina esiste dal 1911. *"Siamo nati qui, a poche centinaia di metri c'è la nostra casa di famiglia. Tre generazioni ci hanno preceduto al lavoro fra queste mura, ed è facile rintracciare i segni delle diverse epoche e lavorazioni: qui muoviamo i nostri passi, ogni giorno, da più di un secolo,*

tra la vecchia cantina con le vasche in cemento e le pupitre del metodo classico, le barrique e le botti e la più moderna cantina di vinificazione con i tini in acciaio". Anche per Luigi Dezzani i ricordi sono di famiglia. *"Il mio primo ricordo in cantina – ha dichiarato – risale a quando, a cinque anni, arrivavo dall'asilo e in laboratorio imitavo l'enologo Mario mentre faceva le analisi e le degustazioni".* Le prime reminiscenze di Paolo Macchia, della cantina Maciot, riguardano invece l'arrivo in cortile della bigoncia piena di uve proveniente dalle vigne dei nonni, la successiva pigiatura



ed il trasferimento a mano con attrezzi di legno nelle botti per la fermentazione. Ed ancora il travaso con la pompa elettrica che *"dava sempre la scossa"* e l'imbottigliamento manuale del vino più pregiato per l'invecchiamento. Ma anche nuove generazioni, i cui genitori hanno fatto scelte completamente differenti, hanno deciso di tornare ad intraprendere il mestiere dei nonni, come è accaduto ad esempio a Federico Nicola che ha abbandonato gli studi in ingegneria per dedicarsi con passione e successo all'enologia. Adriano Cavallito, della cantina Marovè, ha voluto sottolineare come sia evidente che siano cambiati i tempi, anche dai quantitativi di uva che si raccolgono e quindi di vino che si produce: dai pochi quintali di una volta alla produzione attuale, molto più ingente. Tuttavia, come ha spiegato Pino Bo, della cantina Benefizio di Cocconito, ciò che conta è che tradizione e innovazione vadano di pari passo, anzi, che vengano *"miscelate"* fra di loro.

Accanto agli assaggi enogastronomici, numerose iniziative collaterali, tra mostre di arte, come la personale del pittore Piero Paletto, e collezioni private, come quella della famiglia Bava, dal titolo: *"Una storia del vino attraverso i menù storici dalla fine dell'Ottocento"*, che ha illustrato quali vini si bevevano sul finire del XIX secolo e in quali quantità, con quali abbinamenti e come serviti. La selezione di *"minute"* e *"liste cibarie"*, proveniente per lo più dalla collezione di Domenico Musci, collezionista appassionato e membro dell'Accademia Italiana della Cucina, ha così raccontato un'evoluzione nella cultura enogastronomica riflettendo, come spesso accade intorno alla tavola, sui principali eventi storici e sul clima economico e sociale dell'ultimo secolo.

Marinella Ferrero

10° anniversario

L'Asilo Nido "Carlo Massa" compie dieci anni.

L'Asilo Nido compie dieci anni, o meglio questo è il decimo anno educativo che inizia.

In questo arco di tempo le possibilità di rendere il Nido un servizio utile ed efficiente sono state tante e per quanto possibile rese tangibili: dalla nascita del servizio ad oggi il numero dei bambini frequentanti si è quadruplicato. Nel mese di settembre 2003, anno di inizio, il numero dei bambini iscritti era pari a 4 bambine che ora frequentano le scuole elementari e medie. Penso a chi è arrivata all'età di 8 mesi frequentando tutto il triennio, per arrivare ad oggi con 21 bambini frequentanti, che diventeranno 25, regime massimo, in primavera.

Per noi questo traguardo è un vero record che "sbaraglia" la crisi economica e porta positività, nonostante questi tempi cupi. Del resto, quando si parla di infanzia non è possibile non far scaturire un sorriso e sono centinaia le risate e i sorrisi nati in questa struttura. I locali sono rimasti ancora come nuovi, grazie anche al personale che si è susseguito e che ha abitato con cura questi luoghi, mantenendo luminosità e sicu-

rezza. Penso a tutte le educatrici che ci hanno lavorato e ai dipendenti comunali che vi si sono dedicati, penso a chi si è preso cura delle pulizie, alle Cooperative di gestione e alle Amministrazioni Comunali che si sono susseguite in questi dieci anni. Da chi ha voluto fortemente la nascita di questo servizio ed ha avviato i lavori, a chi ha continuato a prendersene cura, pensando a soluzioni utili per incrementare l'utenza. Penso alla Famiglia Massa che, grazie al suo contributo, ha messo la cosiddetta "ciliegina sulla torta". Penso alle insegnanti della Scuola d'Infanzia che ci hanno aiutato a realizzare il progetto di continuità per i bimbi che lasciavano il Nido per la loro nuova avventura formativa. Naturalmente penso a tutti i bambini, li ricordo uno per uno insieme a mamme, papà e nonni. Alcuni dei loro familiari non ci sono più, una per tutti la cara mamma Barbara che ci ha

lasciati da poco e che ha dato molto al Nido con le sue due splendide bimbe; penso a nonna Renza, nonna Amalia e ad altri nonni di cui purtroppo non ricordo il nome e di questo ne chiedo scusa.

Ogni anno cerchiamo di offrire una programmazione pedagogica aggiornata, osservando il gruppo e cercando di individuarne i bisogni: cerchiamo di proporre e realizzare attività integrative di supporto come la psicomotricità, l'atelier artistico e le letture animate, con l'ausilio di figure professionali volontarie. In questo anno educativo le idee sono tantissime, proprio per mettere in evidenza il decennale in corso ed essere presenti sul territorio. Potrete leggerle nei prossimi mesi sui numeri de "il Ponte". Un evento però vorrei mettere in luce: il decoro del muraglione del piazzale Rita Cavallito che avverrà in primavera: attraverso una tavola guidata realizzata da Fabrizio L'Abbate i genitori "armati" di pennello e fantasia la coloreranno, arricchendo il luogo dedicato ad una cocconatese scomparsa prematuramente che si è dedicata con amore all'infanzia. Mentre scrivo, penso che potrebbe essere anche un'occasione per invitare alla realizzazione dell'evento tutti gli utenti del servizio dal 2003 ad oggi: ci proveremo!

Ci sarebbe ancora tanto da scrivere, ma comparirà su ogni numero de "il Ponte", così che il Nido potrà essere un protagonista nel suo decimo anno educativo.

Valentina Chiarle



La Festa dell'Assunta

Il giorno di Ferragosto, al santuario della Madonna delle Grazie si è svolta la tradizionale festa in onore dell'Assunta, alla quale hanno partecipato come sempre numerosi fedeli. Nel tardo pomeriggio il parroco don Igor ha officiato la messa sul sagrato, al termine della quale è iniziato, sotto la regia del banditore Mario Averone, l'incanto delle torte, il cui ricavato è stato devoluto alle opere di manutenzione del santuario.

La Madonnina, rappresenta da sempre uno dei luoghi di culto più frequentati dalla popolazione cocconatese, meta un tempo di processioni e ove erano esposti oltre 300

ex-voto, fra cui alcuni del Seicento, al momento conservati presso la canonica, in attesa di restauro.

La festa dell'Assunta, attestata già nell'Ottocento e che all'epoca coincideva con i festeggiamenti patronali delle borgate e cascinali della zona (Maroero, Spagnolino, Campetto, Solza, Mangialasino), dopo una lunga interruzione, venne

ripresa nel 1983 per iniziativa di don Danilo Biasebetti e dell'amministrazione comunale.



F.Z.

Raduno Ferrari a Cocconato



In data 22-23 giugno 2013 Cocconato ha ospitato il 2° *Concorso Elegance 2013 – Premio Tazio Nuvolari*, organizzato dalla *GRIFO CLUB DI MONTECARLO* in collaborazione con il Comune di Cocconato, sono arrivate da diversi paesi europei e regioni italiane circa 50 “Ferrari” e “Maserati”, modelli nuovi e anche modelli d'epoca di grande valore.

Ha suscitato molto interesse l'auto di **Arturo Merzario**, che ha vinto il Gran Premio d'Italia e che il grande pilota, gradito ospite della manifestazione, Bruno Giacomelli, ha sapientemente messo in

moto e con cui ha fatto il giro d'onore. Gli equipaggi sono stati ospitati negli alberghi e B&B di Cocconato, che hanno collaborato al buon esito della manifestazione.

Un ringraziamento va all'Associazione Palio, che domenica ha preparato un ottimo pranzo sotto la tettoia, ed alle ragazze di Cocconato che hanno allietato la giornata.

Maria Teresa Veronese



Coccosport Notizie

TORNEO DI CALCIO.

Dal 12 giugno al 7 luglio si è svolto il torneo di calcio a cinque trofeo "Michele Bertolina", giunto alla terza edizione, organizzato dalla polisportiva Coccosport per ricordare il ragazzo morto in un tragico incidente.



Ogni sera, un folto pubblico ha seguito le appassionanti sfide al campo sportivo Emanuel, a Montecapra.

La vittoria è andata alla squadra di Piovà Massaia che nella finale ha sconfitto i robellesi di "Nonu Celestin"; la "Seventy Cafè" si è aggiudicata la



finalina per il terzo posto contro “L' Munfrà”. Il premio per il miglior giocatore è stato assegnato a **Luca Abena** del “Seventy Cafè”, quello come miglior portiere a **Mauro Martini** del “Nonu Celestin” e quello di capocannoniere ad **Eddy N'Doci** del Piovà Massaia. A festeggiare la squadra vincitrice c'era anche **Giuseppe Pavesio**, da tanti anni appassionato sostenitore e tifoso delle formazioni calcistiche piovatesi, a partire dalla mitica Plebate, che non perdeva mai una partita.

BEVILONGA.

Nonostante il clima incerto, sono stati un centinaio



di partecipanti, domenica 9 giugno, alla settima edizione della Bevilonga, organizzata dalla polisportiva Cocosport, a conferma del gradimento che gode questa camminata nel verde con soste nelle aziende vitivinicole locali, per degustare vini e prodotti tipici. In ciascuna azienda i partecipanti hanno avuto modo di visitare le vigne e le cantine, accompagnati dai titolari, che hanno illustrato le tecniche produttive attuali, raffrontate con quelle di un tempo.

L'associazione Palio ha curato l'apprezzato pranzo servito presso l'azienda agricola Bonvino. Ad allietare il gruppo, le improvvisazioni musicali alla chitarra di **Gianfranco Porrà**.

GREEN VOLLEY.

Domenica 30 giugno al campo sportivo Conrotto si è svolta la nona edizione del Torneo di Green Volley alla baraonda, organizzato dalla Cocosport.

La manifestazione ha confermato la validità della formula, che prevedeva incontri fra squadre formate da tre giocatori, di cui una donna sempre in campo. Per i numerosi partecipanti è stata l'occasione per



trascorrere una piacevole giornata in compagnia e cimentarsi in un'attività sportiva amatoriale particolarmente apprezzata anche dai non giovanissimi.

F.Z.

INFORMAZIONI UTILI

FARMACIE DI TURNO

Aperte nel periodo (*)

5 ottobre 2013 – 04 gennaio 2014

Settimana dal	al	Località
05/10/2013	12/10/2013	MONTIGLIO
12/10/2013	19/10/2013	BALDICHIERI
19/10/2013	26/10/2013	SETTIME
26/10/2013	02/11/2013	VILLAFRANCA
02/11/2013	09/11/2013	COCCONATO
09/11/2013	16/11/2013	PIOVA' (GALLARETO)
16/11/2013	23/11/2013	MONTAFIA
23/11/2013	30/11/2013	CORTAZZONE
30/11/2013	07/12/2013	MONTECHIARO
07/12/2013	14/12/2013	VALFENERA
14/12/2013	21/12/2013	VILLANOVA
21/12/2013	28/12/2013	DUSINO SAN MICHELE
28/12/2013	04/01/2014	MONTIGLIO

(*) Salvo cambi di turni

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"

Alla Biblioteca Civica sono arrivati molti libri donati da persone generose. L'invito è di approfittarne per una lettura variata ed interessante. Ultimamente frequentano la Biblioteca numerosi ragazzi che non solo prendono in prestito libri, ma li sfogliano, consultano ed ammirano, e formulano domande ed osservazioni. Le loro visite gradite portano allegria e gioiosa vivacità. Rivolgo nuovamente l'invito a diventare volontari per la Biblioteca e per questo rivolgersi al Comune. Grazie.

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 flebotomi 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

mail: amministrativo@cocconato.info

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO DEGLI UFFICI COMUNALI

Dal Lunedì al Sabato: 08.00 - 12.30

numero codice corsa	90901/1	11/1	201/1	121202/1	13/1	10101/1	15/1
	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					17.55

numero codice corsa	12/1	202/1	14/1	130013/1	16/1	121201/1	510b/1	18/1
	FER6(1)	MER	MER	Scol.	FER6	Scol.	Scolg5	FER6
Torino c.so G. Cesare, 15	8.15		10.30					18.00
Caluso				13.37				
Chivasso movicentro	8.50	10.00	11.05	13.57	13.20	14.05	17.00	18.35
Chivasso v Po	8.55	10.05	11.10		13.23	14.07	17.05	18.37
Caserma bivio	9.05	10.15	11.20		13.30	14.20	17.10	18.50
Casalborgone scuole								
Lauriano p.za Chiesa	9.10	10.20	11.25		13.40	14.25	17.15	18.55
Piazzo	9.17	10.27	11.32		13.47	14.32	17.23	19.02
Tonengo	9.25	10.35	11.40		13.55	14.40	17.30	19.10
Moransengo bivio	9.27	10.38	11.43		13.57	14.43	17.33	19.13
Maroero	9.30	10.40	11.45		14.00	14.45	17.35	19.15
Cocconato p.za Cavour	9.35	10.45	11.50		14.05	14.50	17.40	19.20

numero codice corsa	4001/1	4005/1
	Scol.	Scol.
Cocconato p.za Cavour	6.20	19.20
Maroero	6.25	19.25
Moransengo P.za	6.30	19.30

numero codice corsa	4002/1	4006/1
	Scol.	Scol.
Moransengo p.za	6.30	19.30
Maroero	6.35	19.35
Cocconato p.za Cavour	6.40	19.40

numero codice corsa	111101/1
	Scol.
Chivasso movicentro	13.05
Chivasso v. Blatta	
Montanaro	13.20
Fogliazzo	13.27
Caluso	13.35

Legenda

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

e-mail: marlettibus@yahoo.it

Holibus Autoservizi

Linea Tonengo-Moransengo-Cocconato-Cunico-Asti FS

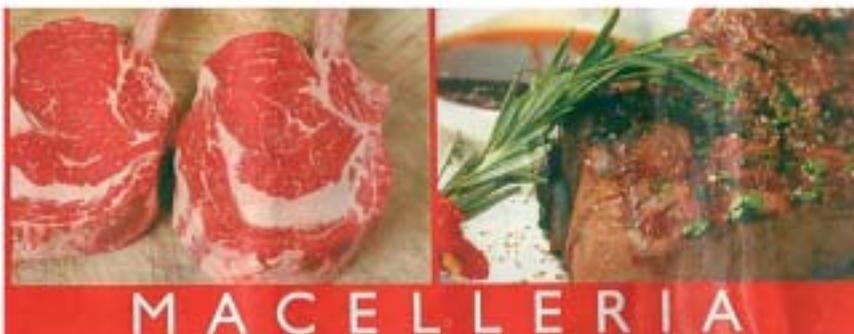
Località	DA LUNEDI' A SABATO GG. Scolastici		LUNEDI'-MARTEDI' GIOVEDI'-VENERDI' GG. Scolastici		Località	MERCOLEDI'			
	Andata	Ritorno	Andata	Ritorno		Andata	Ritorno	Andata	Ritorno
Cocconato Paese	6,40	14,45	15,15	SOPPRESSE	Tonengo Paese	8,20	13,10	14,55	SOPPRESSE
Banengo	6,55	14,40	15,20		Moransengo 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

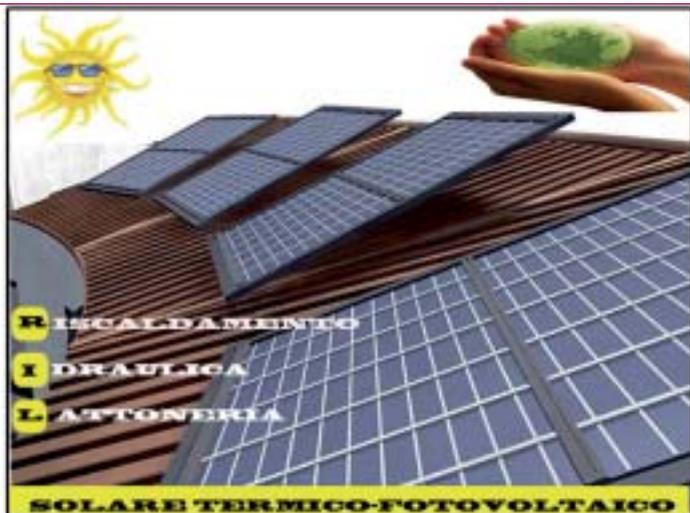
Per info: **Holibus Autoservizi - di Ollino Sergio & C. snc**
Via San Pietro, 61 - Mongardino (At) - tel 0141 291339



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



Dal produttore al consumatore



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

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, 31
14023 Cocconato (AT)
Tel. 0141-907496

Chiusura domenica e lunedì

 **caper**[®]
AGENZIA IMMOBILIARE

ADERENTE

FI.M.A.A.

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

Torino - Corso Regina Margherita 68 bis - Tel. 011.5217662
Gallareto di Piovà 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 abitat

LA TUA CASA, IL TUO MONDO

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



la SQUADRA delle
Eccellenze Gastronomiche
del TERRITORIO

Panetteria - Pasticceria - Caffetteria

Vogliazzo Ferdinando

specialità torte di nocciola e pane di meliga

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

Via Roma, 3
14023 Cocconato (AT)

Vastapaglia

Stringendo i denti per mantenere vive le tradizioni, come ogni anno, il primo di settembre abbiamo celebrato la Santa Messa nella chiesa di Vastapaglia. La calda domenica ci ha accompagnati in una versione un po' più "familiare" della solita funzione in quanto don Igor, anziché fare la solita predica parlando del Vangelo, ha dialogato un po' con noi, raccontando anche a chi è venuto dal concentrico i nostri sforzi per mantenere in buono stato la struttura e il terreno circostante.

Una risata l'ha strappata un po' a tutti quando ha chiesto il motivo per cui non avessimo allestito il solito rinfresco sul sagrato e se la crisi fosse arrivata anche qui; prontamente rassicurato, si è gentilmente

prestato alla nostra richiesta di una benedizione esterna del tetto della chiesa rimesso a nuovo nella settimana precedente. Un centinaio di persone tra residenti, amici, nativi della borgata e "nuovi acquisti" hanno affollato "il Ghiro dormiglione", l'affittacamere della famiglia Miraldi, che ci ha ospitati nel suo cortile per il rinfresco; fatto apprezzato dai presenti poiché nei primi anni ottanta la festa si faceva proprio in quel cortile, quello di Severino, personaggio da tutti ricordato con affetto. Anche quest'anno è doveroso citare le donne che si sono prodigate nella pulizia prima e nella preparazione di torte e leccornie varie poi. Tutto il ricavato della Santa Messa sarà destinato a pagare il conto del muratore. Una rassegna di foto di vecchi rinfreschi, momenti di festa anni ottanta e novanta, ha destato molta curiosità e vari commenti sul "com'era"; l'evento sarà ripetuto l'anno prossimo nella speranza di riuscire a trovare nuovo materiale da stampare.

Come sempre un arrivederci all'anno prossimo.



Raffaella Conti

Tuffo

La festa di San Grato

In borgata Tuffo, la Festa di San Grato ha raccolto tutti gli abitanti per un momento di simpatica socializzazione anche grazie all'esperta opera del Priore del rione il Sig. Renzo Cocilio.

M.M.



Etica. Di che pasta siamo fatti?



Pietro Greppi

Guido Barilla, presidente del Gruppo Barilla, recentemente durante un'intervista ha affermato:

"Non farei mai uno spot con una famiglia omosessuale. Non per mancanza di rispetto ma perché non la penso come loro, la nostra è una famiglia classica dove la donna ha un ruolo fondamentale". E prosegue: *"Noi abbiamo un concetto differente rispetto alla famiglia gay. Per noi il concetto di famiglia sacrale rimane un valore fondamentale dell'azienda".*

Vorrei far notare a chi mi legge la diversità fra il fare una scelta e il dichiararla con i suoi perché. Un conto è infatti poter osservare che negli spot Barilla non sono rappresentati modelli di "affetti diversi", un altro è invece dichiarare che tale scelta deriva da un giudizio di merito che nega e ripudia l'evidenza di situazioni reali e attuali.

Colpito da tali affermazioni, vista la mia professione ho sentito il dovere di scrivere a Guido Barilla un lettera che gli ho inviato e diffuso anche su un canale frequentato dai comunicatori e dalle imprese (Spot&Web). La pubblico integralmente anche per i lettori de *Il Ponte* per stimolare alcune riflessioni sul tema.

"Caro Guido Barilla, mi consenta di dirle due cose. Sono Pietro Greppi, advisor per la comunicazione e il marketing etici. Ho deciso di scriverle per vari motivi legati anche alla natura del mio apporto professionale alla comunicazione, e soprattutto perché la sua, come tutte le grandi aziende che inve-

stono in pubblicità, ha il potere di lasciare il segno con ciò che fa e dice. E questo potere porta, o almeno dovrebbe portare con sé la necessaria presa in carico della responsabilità delle conseguenze derivanti, anche solo potenzialmente, dalle proprie azioni, soprattutto quando sono promosse tramite un media di grande impatto come quello televisivo.

Io non sono un suo amico, ma ho notato che anche qualcuno che lo è le scrive in proposito alle sue recenti esternazioni sulla questione omosessuale. Qualcuno di loro è anche amico mio. Perché sì, ho degli amici omosessuali, fatto che non ho mai registrato fino ad oggi come questione su cui soffermarmi. Ma in questo caso, da lei ingenuamente portato alle cronache contro se stesso e la sua azienda, ho sentito la necessità di farle giungere spunti di riflessione.

Come capita nella vita normale, di spaghettoni insieme agli amici ce ne sono state parecchie e durante queste occasioni è certo che la sensazione generale sia quella di sentirsi in famiglia. Quel genere di famiglia inclusiva dove "aggiungi un posto a tavola" è frase più frequente di "no tu no". Quel genere di famiglia che comprende parenti e amici, conoscenti e appena conosciuti, adulti e bambini, uomini e donne. Alcuni di questi amici hanno un orientamento diverso dal mio e vivono relazioni di coppia serene o tumultuose come ogni altra coppia. Spesso dimostrano capacità di allevare, con responsabilità esemplare, cuccioli di uomo anche senza poterli generare e, lo posso testimoniare, spesso comprano pasta Barilla... e qui mi interrompo perché provo un certo disagio a parlare di questi miei amici considerandone la diversità come argomento di discriminazione, ma questo si è reso necessario dal caso da lei sollevato.

Capisco che i suoi consulenti esterni e interni possano anche non capire il significato della diversità, perché per farlo dovrebbero entrare nella vita reale, quella vita che per qualche strano motivo ignorano proprio quando devono considerarla come argomento di vendita.

Stranezze che generano quei mondi neppure ideali nei quali accadono cose ridicole e poco credibili... Stranezze che lei è anche disposto a pagare. Non serve essere imprenditori, né pubblicitari per comprendere come la vita reale sia fatta di relazioni che costantemente si intrecciano in modo non ingessabile nei format pubblicitari.

Rompa gli schemi che la tengono legato ad un format irreali. Prenda coscienza del potere che le dà l'essere l'erede di un impero alimentare che a colpi di 30 secondi può anche generare una cultura formativa e ne produca di credibile e inclusiva.

Si chiederà per quale motivo dovrebbe dare ascolto a me che non sono neppure un amico... Ecco allora una riflessione che spero la convinca: come si comporterebbe se un giorno i suoi figli le dovessero confidare di essere omosessuali? Chiuderebbe l'azienda? Farebbero ancora parte della sua famiglia? Gli toglierebbe il piatto di pasta dalla tavola?

Ci pensi.

Un saluto". Pietro Greppi

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

I lettori possono inviare alla Segreteria del Comune di Cocconato i propri commenti e opinioni sul tema trattato che saranno pubblicati sul numero successivo de “Il Ponte”.

E' possibile inviare i commenti anche via mail all'indirizzo:

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 - cell. 335 1380769
MILANO - VENEZIA - TUFFO di COCCONATO

Cronache dal passato

a cura di Achille Maria Giachino

La Stampa, 11 febbraio 1925

SI UCCIDE GETTANDOSI SOTTO IL TRENO

Il ferroviere Bartolomeo Ossola ha trovato sulla linea Torino-Chivasso, e più precisamente nel tratto fra il casello 14 bis e quello n. 15, il cadavere di una donna completamente maciullato dalle ruote di un treno. Da indagini esperite dai carabinieri della stazione di Cocconato, sarebbe risultato trattarsi di un suicidio avvenuto verso le ore 20 di martedì, al passaggio del diretto.

La morta era assolutamente irriconoscibile, ma da un certificato, trovato in una borsetta sfuggita all'infelice al momento del tragico investimento, e andata a finire in fondo alla scarpata, l'infelice fu identificata per certa Emilia Bertilla di Baldassarre, di anni 25, di Cocconato. Per cura dei carabinieri i miseri resti della disgraziata suicida vennero trasportati nella vicina camera mortuaria.

La Stampa della Sera, 23 settembre 1933

IL "R.A.C.I." A COCCONATO

Il R.A.C.I. (Reale Automobile Club d'Italia, n.d.r.) di Torino organizza per i soci e famiglie, per il giorno 1° ottobre, una vendemmia a Cocconato. Potranno parteciparvi le signore e dopo il pranzo, servito a cura della sede del R.A.C.I., chiuderà la giornata una corsa automobilistica fra i bambini intervenuti alla simpatica riunione.

La Stampa, 14 luglio 1938

COCCONATO (m. 491 s. m.)

La più ridente stazione autunnale del Monferrato a soli 38 km da Torino.

Clima saluberrimo - Panorama meraviglioso - Ottimi alberghi con cucina famosa - Prezzi modici - Ogni confort - Carni - Salumerie - Vini squisiti.

La Nuova Stampa, 7 agosto 1949

UN BIMBO DI TRE ANNI IN UNA PENTOLA D'ACQUA BOLLENTE

Dopo tre giorni di agonia è deceduto ieri all'ospedale delle Molinette, dove era stato ricoverato, il bimbo Roberto Chiesa, di anni tre, abitante in corso Sebastopoli 48. Il Roberto era stato accompagnato a Cocconato ospite dei nonni. Giovedì, lasciato per un istante incustodito, il piccino si era avvicinato ad un pentolone di acqua bollente e vi era caduto dentro.

Stampa Sera, 15 giugno 1960

FERISCE UNA VICINA A COLPI DI TRIDENTE

E' stata ricoverata in gravi condizioni all'ospedale, la quarantanovenne Elsa Ongano, residente in frazione Bovino di Cocconato d'Asti. La donna, colpita al capo con un tridente dall'agricoltore Giuseppe Vergano, di 81 anni, aveva riportato una vasta ferita al cuoio capelluto e la commozione cerebrale. Il grave episodio è avvenuto oggi. La Ongano si era messa a litigare con una vicina di casa, la settantenne Pierina Perotto, moglie del Vergano. Quest'ultimo interveniva e colpiva la rivale della moglie con un tridente. La Ongano si accasciava al suolo. Soc-

corsa da alcuni contadini, a bordo di un'autoambulanza della Croce Verde veniva trasportata all'ospedale, dove è stata ricoverata.

La Stampa, 5 maggio 1992

ITINERARI DELLA MEMORIA

Il paese che piace a Montanelli. Cocconato d'Asti, paradiso senza ciminiera

Gli "Itinerari della memoria" toccano Cocconato d'Asti, piccolo paradiso nel cuore del Monferrato. C'è aria buona, prima di tutto aria pulita. Non ci sono ciminiere e l'inquinamento atmosferico è un fenomeno lontano, si indovina appena oltre il mare delle colline che si rincorrono a perdita d'occhio. Poi, c'è in giro profumo di trasparenza amministrativa e di grande solidarietà umana: il sindaco, farmacista in pensione, rinuncia all'indennità, gli assessori e i consiglieri di maggioranza, a loro volta, convogliano i gettoni di presenza in un fondo comune, destinato ad opere di assistenza o per finanziare iniziative culturali. E gli abitanti? Ne seguono l'esempio, prestano tutti servizio come volontari in diversi settori, organizzano mostre e concerti, grandi cene d'amicizia, gare di moto e raduni di Ferrari d'epoca; sotto la spinta entusiastica di Angelo Alluto, presidente della Pro Loco, si prodigano per il buon nome del paese e per far sì che l'ospite si senta sempre a proprio agio. Un paese che piace a Indro Montanelli e che un giorno ha scritto: "Mi piacerebbe ritirarmi e trovarmi lì una stanzetta e vivere in mezzo a gente ordinata". Perché Cocconato gli ricorda Fucecchio, il paese natale, dov'era sindaco suo nonno, farmacista, con collaboratori che pensavano agli altri, non alle proprie tasche. Cocconato, che si raggiunge attraverso uno degli itinerari che attraversano le località più belle del Piemonte, è "un pais pien d'atrative", come canta Pilotti Pin, poeta locale. E' ricco di storia, ma anche di tradizioni gastronomiche: "d Coconà l'è costa la canson: salam, robiole, trifole e vin bon". Il salame è prodotto secondo le raccomandazioni di Guido Ferrero, norcino inarrivabile; le robiole sono tra i formaggi doc dell'Astigiano; ottimi il Barbera, il Freisa, il Grignolino e il vino cosiddetto "da messa", che la famiglia Bava presenta, ogni anno, con contorno di rappresentazioni teatrali e di concerti d'alto interesse.

La Stampa, 21 aprile 1993

MANGIAR BENE A COCCONATO D'ASTI

Vecchie ricette nelle stanze un po' liberty

Il tempo s'è girato al bello, e la primavera pare essersi finalmente affermata. Allora, che cosa c'è di meglio di una gita in campagna? Aria buona e cibo con ricette monferrine. Se cercate queste ultime vi segnaliamo il Regina di Cocconato d'Asti, grazioso paesetto a 401 metri d'altitudine. Il ristorante, rinnovato in stile liberty (con qualche pezzo originale) nell'87, è l'erede di una ottocentesca "posta" di cavalli che facevano la spola tra Asti e Torino. Il locale (sui cento coperti in due sale) è dominato da pareti rosa e vetri infiorati. Lo conducono Carlo Faccio e Angelo Andreotti (no, non c'entra con il più noto Giulio) e le loro proposte sono di schiette ricette monferrine. Come dire trionfo di acciughe sotto bagnetto, agnolotti "nostrani", coniglio stufato, torta di mele e via dicendo con le tante piemonteserie golose. Il prezzo, vini esclusi (e tutti piemontesi), è fissato sulle 35 mila (ci si può stare, vi pare?) con menù pilotato che prevede più voci di antipasti, due primi, tre secondi e il dessert (oltre alla già citata torta, da non perdere lo zabaglione fresco). Buon appetito!

Ricordi di una emigrazione, storia di una casa.

È nato a novembre del 1887, nella casa comprata da suo nonno Pietro nel 1846: dal nome del nonno, la casa e la località prenderà anche il nome di "Pedrinet", aggiungendosi alla denominazione ufficiale di allora di "Regione Madonna o Croce".

Parliamo di nostro padre, Pietro Bonello, uno degli emigrati cocconatesi. Rimane orfano di mamma a 4 anni ed è allevato dal padre Alberto (Bertulin), che possiede un negozio di tessuti nell'attuale via Alfieri, oltre ad interessarsi e praticare quello che oggi chiameremo la "medicina alternativa". Ultimata la terza elementare va a lavorare giovanissimo ad Ivrea in un ristorante il cui proprietario è un amico del padre Alberto, ma non è soddisfatto del lavoro troppo gravoso. Non riesce ad andarsene perché il padrone trattiene sempre parte della sua paga. Per ovviare a questo fatto si fa fare un vestito dal sarto che lavora di fronte al ristorante: lo paga parzialmente pregandolo di farsi dare la differenza dovuta dal suo padrone. Lavora successivamente con soddisfazione a Santhià, poi all'Albergo del Nord a Gressoney S Jean, esistente ancora fino a qualche anno fa.

Nel 1904, a 17 anni, emigra in Francia e lavora come cameriere all' Hôtel du Cap, ad Antibes e vi rimarrà, a parte la parentesi del servizio militare in Italia, fino al 1933.

A quei tempi l'attività alberghiera sulla Costa Azzurra era rivolta principalmente alla facoltosa clientela inglese e americana e si svolgeva solamente nel periodo invernale. Pertanto, per i primi tempi, fino al 1914, lavora a Courmayeur nel periodo estivo, partendo da Cocconato in bicicletta.

Dai suoi racconti e dai nostri ricordi emerge una vita fatta di sfida e determinazione per superare le difficoltà. Impara il francese che scrive e parla correttamente: conserviamo quaderni ordinatissimi di esercizi, di poesie, di canzoni trascritte e di lettere

inviare... Sa conquistare stima e fiducia degli amici e superiori e si sente soddisfatto dei risultati ottenuti. Lavora come responsabile di piano (chef d'équipe) in un albergo di grande prestigio, frequentato da personaggi illustri (ricordiamo le pantomime improvvisate da Charlie Chaplin-"Charlot" - per noi ragazzi). Gli piace molto la compagnia di amici, la musica operistica, il ballo... e la sua bicicletta.

Fra gli amici italiani si ritrova con Stefano Borello "steu d'la Regina"(ved. foto): dagli aneddoti raccontati emerge lo spirito burlone di entrambi.

Nel 1920 si sposa con Maddalena Promis, anche lei emigrata in Francia giovanissima, dalla provincia di Savona e con la stessa esperienza alberghiera a Nizza, Montecarlo, Antibes ecc... Nasciamo noi. Nel 1933, a causa delle leggi francesi sull'occupazione (che prevede un solo lavoratore per famiglia e il contenimento dei lavoratori stranieri), si licenzia e compra un bar ristorante nella vicina Nizza. In questo periodo meno fortuna-



Al centro Stefano Borello (steu d'la Regina),
a destra Pietro Bonello (Pierino)

to, attraversato da crisi economica e guerra, trova grande appoggio in una moglie meravigliosa che in silenzio l'aiuta a conservare un clima sereno per tutta la famiglia.

Nel 1944 Nizza viene bombardata, il bar è distrutto. Torna con tutta la famiglia a Cocconato nella casa del Pedrinet in condizione di povertà, così com'era partito.

Da tutte queste vicissitudini, emerge un punto di riferimento: il Pedrinet.

Per eredità la casa era divisa fra i fratelli Alberto e Giovanni. La parte di Giovanni - che gestisce un ristorante al Rocco-fu comprata nel 1924 dalla famiglia Sarboraria Annibale ed Edvige. A nostro

padre, figlio di Alberto, compete la parte nord. E' stata una casa amata e accudita da nostro padre. Negli anni trascorsi all'estero ha continuato ad apportare modifiche e migliorie ed ad arredarla: sognava di ritornarci. Ma come abbiamo visto, il ritorno non è stato nella forma desiderata. Il Pedrinet diventa un rifugio obbligato per tutta la famiglia. Abbiamo però sentito l'accoglienza, la solidarietà e l'amicizia del paese attraverso tanti piccoli episodi che hanno alleggerito il disagio e trasformato la pena in gratitudine. Ci siamo sentiti inseriti quasi naturalmente nella comunità Cocconatese. E sono anche nate le prime simpatie che sfoceranno successivamente nel matrimonio di Laura con Claudio Masoero di S. Carlo, e di Paolo con Annamaria Roberto (Anna del gelatè). La permanenza dura circa 3 anni, intensi di avvenimenti e di spostamenti per lavoro, dopo di che, lentamente la famiglia si ricomponde ad Ivrea. Pietro Bonello, il

"Pierino" per molti, si spegne serenamente ad Ivrea nell'ottobre 1973. Ha voluto essere seppellito a Cocconato, dove, diceva, "da lassù voglio contemplare il bel panorama sulle colline del Monferrato". Ora, quando arriviamo al Pedrinet da Ivrea, aperto il cancello bianco, ci saluta l'ippocastano, piantato da Annibale Sarboraria alla nascita di Paolo. Incontriamo il "cancello dell'amicizia" che abbiamo lasciato fra le due proprietà con Aldo... pensiamo alla pagnotta di pane che Romano ci aveva passato di nascosto quando avevamo fame... e tante altre cose: ogni angolo è un ricordo.

Questa è la sintesi di una storia che può sembrare triste, ma non lo è.

E il Pedrinet continua per noi ad essere il punto di riferimento di sempre.

*Maria, Laura e Paolo Bonello
figli del "Pierino"*



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

PER LA TUA PUBBLICITA' SU

Il Ponte

Comune di Cocconato - Tel. 0141 907007

e-mail: ilponte@cocconato.info

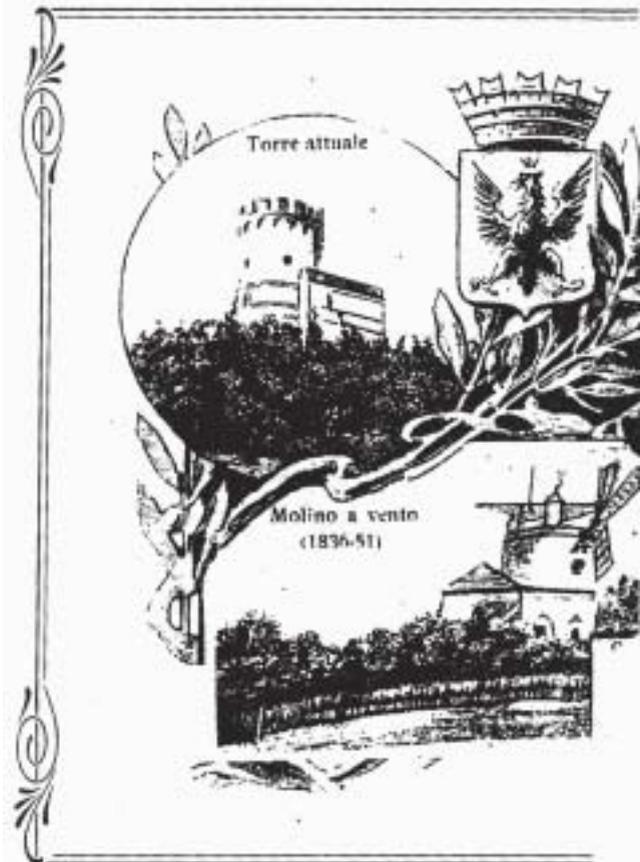
... e c'erano ...

Seduti sul pavimento oppure bocconi, lavoravamo con impegno a costruire case, castelli o ponti, scegliendo con cura i pezzi più adatti. A volte i nostri giochi erano interrotti da piacevoli incombenze: Suor Luigia ci chiamavano in cucina per essere aiutata a sgusciare i piselli e i fagioli oppure per asciugare le posate. Essere scelti era un segno di particolare fiducia e noi l'apprezzavamo adeguatamente. Suor Luigia era sempre allegra e lavorare con lei era bello. Al tempo delle marmellate ne lasciava un po' in fondo al tegame, che noi ripulivamo coscienziosamente. Leccare i mestoli e cucchiari e ripulire il tegame della marmellata era una delizia, seconda soltanto a quella delle ciliegie. La Ginia, in giugno le appendeva, legate a mazzetti, a un cordino tirato tra la porta e la vetrina della sua bottega, e noi le acquistavamo prima di andare all'asilo. Erano rosse e sugose e a merenda le assaporavamo lentamente, ad una ad una, cercando di far durare la delizia il più a lungo possibile.

La merenda precedeva di poco il ritorno alle nostre case. Ricordo che a volte le mamme, in attesa davanti al cancello, vedevano il figlio o la figlia fare rapidamente dietro-front e ripercorrere trafelati il vialetto d'ingresso. Andavamo a raccomandare a Suor Assistente di non abbattere una costruzione di cubetti particolarmente riuscita per poterla ammirare ancora una volta il giorno dopo.

Spesso in primavera, dopo essere uscita dall'asilo, mi avviavo con Elsa, verso al sua casa, era un po' fuori dal paese e aveva un'attrattiva speciale: la stanza delle mele. Era una stanza ampia con il pavimento interamente ricoperto di paglia. La mamma di Elsa in autunno, dopo la raccolta, posava le mele sullo spesso strato di paglia per isolarle dal freddo del pavimento. Le sistemava con cura, un po' discoste una dall'altra, per evitare che le mele che si guastavano contagiassero le altre. Poi le ricopriva con altra paglia; le mele, così protette, avrebbero completato bene la loro maturazione. In aprile la provvista era praticamente finita, ma noi riuscivamo sempre a trovarne ancora qualcuna, sfuggita alle ricerche della mamma di Elsa. Sedute sulla paglia rosicchiavamo con gusto quei frutti piccoli e avvizziti, dal sapore leggermente asprigno. Poi uscivamo dalla porta di dietro, quella che dava sui prati, e ci lanciavamo in una corsa senza freni per il ripido pendio che conduceva al bosco. Il boschetto era limitato, da quella parte, da fitti cespugli di biancospino.

C'era un sentiero stretto, tra un cespuglio e l'altro, e noi ci inoltravamo tra gli alberi dopo aver spostato con cautela i rami spinosi che nascondevano il passaggio. C'erano tante piante robuste e frondose, e macchie, macchie enormi di anemoni rosati, di pervinche e di viole. Contemplavamo per qualche istante quella meraviglia, poi iniziavamo a raccogliere i fiori: gli anemoni prima poi le pervinche e infine le violette, la cui raccolta richiedeva più tempo e ogni fiore era più bello del precedente, e doveva essere assolutamente raccolto, anche se le nostre mani erano già colme. Riunivamo i fiori in grossi mazzi, che legavamo con il filo da cucire portato da casa. Prima di avviarci ammiravamo ancora una volta quelle macchie colorate e, di tanto in tanto, indugiavamo a raccogliere un anemone o una pervinca particolarmente attraente. Ci allontanavamo dal boschetto a malincuore, quando del sole si vedevano solo gli ultimi raggi. La sera, prima di addormentarmi, andavo a dare un'occhiata all'albero dei fiori azzurri, che proiettava la sua ombra amica nel giardino incolto dietro il cancello proprio sotto le finestre di casa mia. Scivolavo nel sonno felice e piena di attesa per il risveglio, che mi avrebbe portato un altro giorno, tutto da vivere.



Elvira Giachino



Luisa Andriano

Lungo strada Monsimone, in frazione Tuffo, a breve distanza dalla cascina Giachino, sorge un elegante pilone votivo in mattoni a vista, eretto nel 1910, davanti al quale transita, la prima domenica di settembre, la processione di San Grato. Nel 1988, nella nicchia il dipinto su lamiera di Maria

Ausiliatrice, ormai degradato, venne sostituito da un nuovo dipinto, con analoga raffigurazione, opera della pittrice Luisa Andriano.

Cocconatese d'adozione, l'artista, che vive e lavora a Torino, è presente nel mondo dell'arte da moltissimi anni ed è anche autrice di poesie. Le sue opere di stile figurativo spaziano dalla figura umana al paesaggio, ai fiori, agli animali, ai clowns, con particolare sensibilità, trasmettendo a chi le guarda l'emozione intensa di vivere ciò che essa intende esprimere. Ha esposto in mostre personali, collettive e rassegne in tutta Italia e anche all'estero, conseguendo importanti premi e riconoscimenti. Ha inoltre illustrato le copertine di libri di poesie e romanzi.

Le opere della pittrice saranno esposte dal 26 ottobre all'8 novembre 2013 alla Galleria d'arte "Arte Studio", in corso Bernardino Telesio 32 a Torino (orario da lunedì a sabato 16.00 – 19.00).



F.Z.

Maria Ausiliatrice (pilone votivo, Tuffo)



La torre di Cocconato



Tulipani



Cascinale



La vigna

Conferenza sulla sanità militare

Il dottor Achille Maria Giachino, medico militare e presidente dell'Associazione Nazionale della

Sanità Militare, sezione Piemonte-Lombardia-Valle d'Aosta, ha tenuto il 24 settembre a Torino, presso il Centro Studi Cultura e Società, una conferenza sull'assistenza medica sui campi di battaglia nelle guerre risorgimentali. Il relatore ha condotto un excursus storico a partire dall'assistenza medica sui campi di battaglia nell'antichità, per soffermarsi poi sulle guerre di indipendenza e in particolare la battaglia di Solferino (24 giugno 1859), che causò 29 mila caduti e considerata momento di origine della Croce Rossa. Lo studioso ha parlato, fra l'altro, degli ospedali militari dei romani, detti valetudinaria, dei chirurghi francesi Ambroise Parè che nel Cinquecento inventò la legatura dei casi nelle amputazioni, Pierre-Francois Percy, inventore della pinza "cava-palle", e Dominique-Jean Larrey, uno dei padri della medicina d'urgenza.

Il dottor Giachino ha anche tracciato la figura di Alessandro Riberi, medico e chirurgo, a cui si deve la nascita del Corpo della Sanità Militare, istituito nel 1833 da Carlo Alberto, seguendo i suoi suggerimenti, e di Ferdinando Palasciano, dimenticato medico e precursore della Croce Rossa che nel 1848 a Messina prestando cure mediche ai nemici rimasti feriti durante i combattimenti, tanto da essere accusato di insubordinazione e condannato a morte (pena poi commutata in un anno di carcere).

La conferenza, seguita da un folto pubblico, è stata ravvivata dalla proiezione di diapositive e di spezzoni di filmati di battaglie e ospedali da campo del passato, nonché dall'esposizione di strumenti chirurgici ottocenteschi apparentanti alla collezione privata del relatore.

F.Z.

Studio Tecnico
Amministrazioni Condominiali

Geometra
Laura Rattalino

via della Chiesa, 6 - Passerano M.to

riceve a **Cocconato**
SU APPUNTAMENTO

tel. **348.5588911**

laura.rattalino@gmail.com

<http://geometrarattalino.jimdo.com>

NOLEGGIO VETTURE
CON CONDUCENTE

Licenza NCC Cocconato n°4

CASTELLO
AUTOSERVIZI

Via Centallo, 16 - 10156 TORINO
339.8683500

raffaela bracco
architetto

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. 3473779481
e-mail raffaela.bracco@virgilio.it

Si fa presto a dire “benessere”

Nel 2009, vinte le elezioni, troviamo come prima patata bollente il caso del “Centro benessere”. E’ ormai noto che la nostra maggioranza, valutato il progetto, ha deciso di accantonarlo, non ritenendolo economicamente e finanziariamente sostenibile per il nostro Comune. Dal canto suo la minoranza, che aveva proposto l’iniziativa quando amministrava Cocconato, ha ovviamente criticato questa scelta, accusandoci di non volere il rilancio turistico ed economico di Cocconato.

Poiché di tanto in tanto, nel confronto consiliare ma anche nei colloqui con i cittadini, il problema torna di attualità, mi è sembrato giusto, consultata la corposa documentazione conservata nell’archivio comunale, dare una versione completa dei fatti, insieme ad una spiegazione il più dettagliata e circostanziata possibile del nostro pensiero.

Tutto comincia il 23 settembre 2006 quando la Giunta, con delibera n. 55, autorizza il Sindaco a proporre alla Regione Piemonte un’istanza di contributo ai sensi delle Leggi Regionali n. 4 e n. 5 del 24.1.2000 e del Bando “Interventi regionali per lo sviluppo, la rivitalizzazione e il miglioramento qualitativo dei territori turistici”. Il 7 ottobre il Tecnico Comunale pubblica all’Albo Pretorio un bando “per il conferimento dell’incarico professionale per lo studio di fattibilità, progettazione preliminare e definitiva per i lavori di realizzazione di struttura finalizzata al turismo del benessere nell’area comunale in regione Vallone”. L’importo presunto dell’opera viene indicato in euro 1.200.000,00

ed il termine per la presentazione della richiesta viene stabilito nel 16 ottobre 2006. L’ultimo giorno utile viene presentata la richiesta di un gruppo di professionisti (Geom. Claudio Durando di Cocconato, P.I. Pierpaolo Serra di Pollenzo, Ing. Giorgio Piccinino di Asti e Geol. Mauro Castelletto di Chivaso) che il 17 ottobre costituiscono fra di loro una associazione temporanea con esclusivo scopo “di svolgere le attività professionali di cui al progetto di costruzione struttura finalizzata al turismo del benessere nel Comune di Cocconato”. La richiesta dei professionisti viene accolta e il 17 Ottobre il Tecnico Comunale affida loro l’incarico per la redazione dello studio di fattibilità nonché del progetto preliminare e definitivo, prendendo atto che gli stessi professionisti si avvarranno della consulenza della società consortile Langhe Monferrato e Roero S.C.A.R.L. di Mango. Le spese professionali sono preventivate in euro 68.957,12 IVA inclusa per i professionisti e in euro 44.054,40 IVA inclusa per la società di consulenza; nel disciplinare, sottoscritto il 20 ottobre, i professionisti accettano che, in caso di mancata concessione del contributo regionale, il loro compenso si riduca ad euro 6.000,00 IVA inclusa. Il pagamento delle parcelle per lo studio di fattibilità sarà poi contabilizzato nel 2007, con una spesa di euro 22.464,00. Il 24 e il 25 novembre 2006 i professionisti presentano rispettivamente i progetti preliminare e definitivo dell’opera, approvati dalla Giunta il 25.11.2006 con delibere n. 74

e n. 75. Il costo previsto è di euro 1.822.870,68 di cui euro 1.079.289,45 per i lavori, euro 44.054,40 per lo studio di fattibilità, euro 141.576,00 per spese tecniche, espropri e pubblicità, euro 171.572,15 per IVA ed euro 386.378,68 per impianti, arredamenti, copertura della piscina, attrezzature e accordi bonari. Come pensa l’allora Amministrazione di finanziare una spesa così rilevante? Con un contributo di euro 730.000,00 (che la Regione Piemonte concederà con determinazione dirigenziale n. 51 del 4.2.2008, nella quale si impone l’inizio dei lavori entro il 30 giugno 2008 e termine entro tre anni dalla concessione del contributo stesso) e con un mutuo di euro 1.092.870,68. Da notare che il mutuo non verrà mai richiesto dal Comune, né alla Cassa Depositi e Prestiti né ad altre banche; è possibile che l’Amministrazione si sia resa conto che il costo di un mutuo sarebbe stato esorbitante per il nostro modesto bilancio? Sembra di sì, visto che viene attivato un nuovo, lungo e complesso percorso, per trovare soluzioni alternative ed economicamente più convenienti.

Il primo passo del nuovo percorso data al 5.1.2008 quando la Giunta incarica lo studio legale Merani & Associati di Torino “per il supporto e l’assistenza legale alla redazione del bando di gara e nelle fasi di aggiudicazione”, con una spesa che a consuntivo ammonterà ad euro 6.885,00. Nell’autunno il bando è pronto: con una ulteriore spesa di euro 1.028,46 viene pubblicato per estratto sulla Gazzetta Ufficiale e su un giornale

locale. L'obiettivo dell'Amministrazione è quindi attivare una concessione per la gestione dell'impianto, previa costruzione della struttura ed erogazione dei servizi: cioè ad un potenziale imprenditore privato interessato all'affare si propone di investire i denari necessari per costruire l'impianto (euro 1.636.132,00), per poi darglielo in concessione da gestire per 25 anni, periodo nel quale l'imprenditore sosterrà i costi, ma incasserà i proventi. Anche se il Comune di Cocconato pensa di trasferire all'imprenditore parte del contributo Regionale (euro 605.000,00), l'operazione è evidentemente di scarso interesse, visto che tre sole imprese vengono a prendere visione dei documenti, ma nessuna parteciperà al bando per aggiudicarsela.

Approssimandosi la scadenza per l'inizio dei lavori, a Giugno 2008 l'Amministrazione chiede alla Regione una proroga del termine fino al 31.12.2008, seguita da una seconda richiesta del 16.12.2008 per prolungare ancora la scadenza fino al 30.6.2009; entrambe le richieste sono accolte. Nel frattempo nel bilancio comunale viene prevista l'assunzione di un nuovo mutuo da euro 50.000,00 sempre da destinare alla medesima opera, mutuo che però non verrà mai richiesto.

Intanto la crisi economica e finanziaria mondiale, scoppiata a settembre 2008, comincia a farsi sentire e un'operazione già poco interessante in condizioni normali diventa pressoché impossibile. Ma volendo a tutti i costi concretizzare i lavori – che vennero presentati al “popolo” ne “Il Ponte” n. 68 del maggio 2009 sotto il pomposo titolo “Centro Benessere: imminente avvio

dei lavori” – l'Amministrazione cerca il sostegno finanziario “di un fondo recentemente costituito e sottoscritto da Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria”. I nostri predecessori nell'articolo citato scrivevano che “...possiamo ormai affermare con certezza di avere tutte le carte in regola per poter contare anche noi sul sostegno di questo fondo...” e ancora “stiamo già predisponendo tutta la documentazione per perfezionare gli atti che ci permetteranno finalmente, in tempi brevi, di dare il via all'inizio dei lavori”. In realtà quando a metà giugno 2009 l'Amministrazione Marchisio entrò effettivamente in carica, nulla era stato predisposto né per l'inizio dei lavori – frettolosamente dati per imminenti un mese prima – né per il completo e certo finanziamento dell'opera (parlo di finanziamento certo e completo perché le leggi stabiliscono che un lavoro pubblico possa essere appaltato solo se TUTTA la spesa è coperta da entrate; nel nostro caso, come si è visto, essendo il contributo regionale l'unica entrata certa, si era ben lontani dal totale finanziamento del “centro benessere”. Quanto poi al contributo della Regione è bene essere chiari: alcuni buontemponi, anche se titolari di cariche pubbliche, hanno forse pensato – e spiegato a loro modo – che il contributo fosse da intendersi come un Bancomat: scrivo in Regione, chiedo i soldi e questa me li manda. Purtroppo non è così, il contributo sarebbe stato materialmente erogato solo a rendicontazione dei lavori e se ne avessimo chiesto anche solo una parte senza poi realizzare tutta l'opera, la Regio-

ne ci avrebbe obbligato a restituire quanto indebitamente incassato). Cioché i nuovi amministratori, per rispettare le scadenze, scongiurare la possibile revoca del contributo e dimostrare alla Regione che qualcosa, benché di modesta entità, si stava facendo, dovettero provvedere in tutta fretta ad affidare un piccolo lavoro di modifica della strada di accesso. Subito dopo prendemmo contatto con il “fondo” per verificare se le voci fatte circolare in paese – e cioè che il Comune avrebbe avuto a fondo perduto la somma necessaria per realizzare l'opera – fossero vere. I funzionari del fondo, denominato REAM SGR, ci accolsero molto cordialmente e ci scrissero le loro condizioni:

- 1) indispensabile e prioritario che il Comune, prima di sottoscrivere qualsiasi contratto di prestito, trovasse il gestore dell'impianto, mancando il quale l'operazione non sarebbe stata possibile (e di interessati alla gestione, come abbiamo visto, non se ne erano presentati);
- 2) trovato il gestore, il Comune avrebbe affidato a REAM la costruzione dell'impianto (senza il contributo regionale, che il fondo non avrebbe potuto ricevere). Il nostro Ente avrebbe però dovuto sottoscrivere l'impegno ad acquistare l'immobile dopo 22 anni (vita residua di REAM e durata del contratto di prestito) al costo storico (prezzo di costruzione) più eventuali costi di manutenzione straordinaria sostenuti nel frattempo. Il compenso di REAM (altro che soldi gratis!) sarebbe stato ogni anno pari al 4%;
- 3) ma configurandosi la precedente ipotesi come un contratto derivato (vietato per legge ai Comuni), REAM propose una seconda ipotesi, senza

obbligo di riacquisto finale dell'immobile: in tal caso il compenso a nostro carico sarebbe stato ogni anno del 5%.

Traduciamo il tutto in cifre:

- il costo dell'opera, sostenuto da REAM, era di euro 1.822.870,68 non riducibile con il contributo regionale poiché, come detto, REAM non lo avrebbe potuto ricevere;

- nell'ipotesi 2, il 4% annuo del costo di costruzione ammonta ad euro 72.914,83 che per i 22 anni di durata contrattuale avrebbe comportato una spesa di euro 1.604.126,26 cui va aggiunto il costo storico dell'opera; quindi alla fine la spesa totale sarebbe stata di euro 3.426.996,94;

- nell'ipotesi 3, il 5% annuo del costo di costruzione ammonta ad euro 91.143,53 che per i soliti 22 anni avrebbe comportato una spesa totale di euro 2.005.157,66. Da notare però che in questo caso, al termine del contratto, il Comune sarebbe stato proprietario di nulla.

Le proposte di REAM apparvero subito non convenienti; escludendo l'ipotesi 2 (non praticabile per i divieti di legge), con l'unica possibilità rimasta Cocconato avrebbe speso in 22 anni più di due milioni di Euro, senza acquisire alcuna proprietà. Provammo così a valutare l'ipotesi di costruire noi direttamente l'immobile, da finanziare con il contributo regionale e, per la differenza, con un mutuo della Cassa Depositi e Prestiti di Roma. Nel 2009 il tasso di interesse sui mutui, più basso di oggi, era attorno al 4,50%, ma siccome l'importo da richiedere (euro 1.100.000,00 circa) era molto elevato, i costi sarebbero stati comunque proibitivi: con un mutuo a 20

anni avremmo avuto ogni anno una rata di circa euro 85.000,00; a 25 anni di circa euro 75.000,00 e a 30 anni di circa euro 69.000,00. Assumendo il mutuo avremmo inoltre avuto due problemi: si sarebbe quasi totalmente esaurita la capacità di indebitamento del Comune (impedendo così l'assunzione di altri mutui per future opere); ogni anno, per pagare la rata del mutuo, avremmo dovuto aumentare le imposte e le tasse oppure ridurre le spese ordinarie, eliminando o riducendo dei servizi alla popolazione. In ogni caso restava da risolvere il problema principale e cioè il gestore, che nessun imprenditore si era dichiarato interessato a fare, forse perché le spese non sarebbero terminate con la costruzione dell'impianto, visto che dopo ci si sarebbe dovuti preoccupare di scaldarlo d'inverno e rinfrescarlo d'estate, pulirlo, illuminarlo, assumere personale, ecc. E se nessun imprenditore del settore era interessato, come avrebbe potuto il nostro Comune sostenere tutte le spese visto che già eravamo in deficit per euro 151.000,00 e, per rientrare, avevamo dovuto vendere un alloggio e un negozio? Quale personale avremmo potuto adibire al servizio visto che lo Stato non ci consentiva di assumerne?

Il rischio di dare vita ad una "cattedrale nel deserto" – bella a vedersi ma non gestibile – e di far saltare definitivamente i già delicati conti del Comune era evidentemente troppo elevato; per questo decidemmo, in coscienza, di accantonare l'operazione, non ritenendo il caso di caricare sulle spalle dei Cocconatesi – anche di quelli che non avrebbero mai utilizzato il centro benessere – costi enormi e oggettivamente non sostenibili

dalla nostra Comunità. Da segnalare che anche Villanova d'Asti, comune ben più grande e popoloso di Cocconato e beneficiario di un analogo contributo (euro 710.584,00 a fronte di un progetto di euro 3.540.650,00), stando a quanto apparso su "La Nuova Provincia" del 22.6.2013, avrebbe deciso di attendere tempi migliori poiché "il progetto, così come era stato pensato, non è più perseguibile. Le ditte non sono riuscite a trovare i soldi necessari e anche l'ultimo tentativo con il Credito Sportivo si è concluso con un nulla di fatto".

Infine nel 2010 i professionisti incaricati ci richiesero il pagamento delle loro spettanze, che vennero concordate in euro 39.091,20 e che provvedemmo a pagare, per evitare ulteriori spese dovute a ricorsi, processi e procedure legali varie.

In conclusione ritengo che la nostra Amministrazione abbia operato con discernimento e con cautela, evitando di impantanarsi in una operazione sicuramente di effetto e giornalmente forse pagante, ma che, ne sono certo, avrebbe comportato per il nostro modesto bilancio guasti e danni rilevanti, forse irrimediabili.

La morale di tutta questa storia? Inseguire sogni faraonici e chimere è costato a Cocconato ben euro 69.468,66 spesi per stringere in mano neanche il proverbiale pugno di mosche.

*Claudio Casaleggio
Assessore al Bilancio*

ATTIVITÀ DEL COMUNE

DELIBERE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 9 del 18.5.2013

“Approvazione del Rendiconto dell’anno 2012”.

L’esercizio 2012, pur con le tante difficoltà economiche, finanziarie e normative, si è chiuso con i seguenti dati:

- Fondo di cassa (che rappresenta i denari materialmente presenti sul conto di banca): al 31.12.2011 il Comune possedeva euro 104.768,24; un anno dopo il saldo si è

ne (cioè l’“utile” che il Comune ha registrato in un anno di attività) ammonta ad euro 62.851,08. Di questa somma solo euro 8.994,96 sono immediatamente disponibili; il resto è vincolato: euro 17.653,24 poiché derivanti da crediti nei confronti dello Stato di non ancora certo incasso ed euro 36.202,88 per finanziare opere pubbliche.

Il revisore Dott. Marco Mai-

Fiera di San Marco, che a suo tempo è stata inserita nel circuito “Ritorno alla Fiera”, il Comune ha dovuto formalizzare l’adesione al GAL del Basso Monferrato Astigiano, promotore dell’iniziativa. In precedenza al GAL aderiva la Comunità Collinare UVA ora disciolta; dal 2013 sia l’adesione che le relative spese (euro 2.373,84 IVA inclusa) sono a carico del nostro Comune.



Il nutrito parco auto dell’ASL di Cocconato.



Lavori di rifacimento scalinata al cimitero del concentrico.



Ampliamento curva nel concentrico.

ridotto ad euro 357,77 (per effetto dei tanti pagamenti che abbiamo voluto sostenere prima dell’entrata in vigore del Patto di Stabilità)

- Nel 2012 il nostro Comune ha incassato euro 2.156.381,08 e ha pagato euro 2.260.791,55

- I residui attivi (cioè le somme rimaste da incassare) ammontano ad euro 1.609.020,32 mentre i residui passivi (cioè le somme rimaste da pagare) ammontano ad euro 1.546.527,01

- L’avanzo di amministrazione

nella ha attestato la corrispondenza dei conti con le risultanze della gestione ed ha espresso parere favorevole all’approvazione da parte del Consiglio, nel quale la maggioranza ha votato a favore mentre i tre Consiglieri di minoranza presenti alla riunione hanno espresso voto contrario.

N. 13 del 18.5.2013

“Adesione al GAL Basso Monferrato Astigiano”.

Per poter, fra l’altro, proseguire la realizzazione della

N. 14 del 18.5.2013

“Acconti TARES per l’anno 2013”.

Come ormai tutti sanno dal 2013 la tassa sui rifiuti (la vecchia TARSU) è stata sostituita dalla TARES, una nuova imposta molto più complessa e, purtroppo, anche più cara. Tanta è la confusione normativa in merito che lo Stato, per non compromettere la stabilità finanziaria dei comuni, li ha autorizzati ad emettere due rate di acconto del nuovo tributo, calcolati sulla base del

vecchio. In sintesi per il 2013 i contribuenti cocconatesi hanno ricevuto dal concessionario Equitalia SPA una cartella che contiene l'avviso a pagare due rate TARES, una al 31 Agosto e l'altra al 31 Ottobre, calcolate sulla base dell'80% di quanto ciascuno aveva pagato nel 2012 con la vecchia TARSU. Nel frattempo il Comune ha concluso tutti i calcoli, ha corretto i numerosissimi errori trovati, ha rivisto le superfici di calcolo del nuovo tributo e per il 15 dicembre 2013 farà arrivare ai cittadini la rata finale, che conterrà il conguaglio fra la nuova tassa e quanto pagato in acconto. Sicuramente, essendo cambiate le basi di calcolo del tributo ed avendo Cocconato ereditato dall'U.V.A. dei ruoli non proprio precisi, è possibile che alcuni errori si siano ancora verificati. Nello scusarcene con gli interessati, preghiamo chi avesse dei dubbi di recarsi negli uffici per chiarire la propria posizione ed eventualmente modificare le registrazioni del tributo.

N. 19 del 2.8.2013

“Donazione di terreni al Comune”.

Il signor Umberto MAZZIA, da cui il Comune aveva alcuni anni addietro acquistato la casa “Babilano” con diversi terreni circostanti, ha voluto donare al nostro Comune tre appezzamenti di terreno, per complessivi mq 11.990 e del valore stimato di euro 5.408,00. Per formalizzare l'atto di donazione è stato incaricato il notaio Andrea DRAGONE di Santhià, con una spesa a carico del Comune

di euro 1.099,00 IVA inclusa.

N. 20 del 2.8.2013

“Approvazione del Piano Regolatore Cimiteriale”.

La legge stabilisce che i Comuni debbano dotarsi di un Piano Regolatore dei cimiteri esistenti sul proprio territorio. Cocconato ne era sprovvisto e tempo addietro l'Amministrazione aveva incaricato l'Arch. Riccardo Rosso di Montafia di predisporre uno. Il Piano è stato presentato ed il Consiglio Comunale, con i voti favorevoli della maggioranza e l'astensione della minoranza, l'ha approvato. Nel piano sono previsti i futuri ampliamenti dei cimiteri di Tuffo e di Cocconito, la creazione di aree di parcheggio, la realizzazione di nuove campate di loculi e tutto quanto necessario per il corretto funzionamento delle tre aree cimiteriali.

Chi fosse interessato a prendere visione del documento non dovrà far altro che rivolgersi all'Ufficio Tecnico Comunale per ottenere tutte le informazioni desiderate.

DELIBERE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 44 del 1.6.2013 e n. 58 del 29.6.2013

“Sostituzione di punti luce pubblici”.

Diversi cittadini avevano richiesto integrazioni e miglioramenti agli impianti di illuminazione pubblica. In particolare erano arrivate richieste da residenti in strada Tomalona, a Vastapaglia, in strada Cantone, in strada Gattone, in via Garibaldi e in corso Pinin Giachino.

Con una spesa complessiva

di euro 7.855,90 l'Amministrazione ha autorizzato la società ENEL SOLE SRL a realizzare n. 6 nuovi punti luce e a sostituirne 2 vecchi.

N. 47 del 8.6.2013

“Interventi di sostegno al centro estivo della Parrocchia”.

Come ogni anno il Parroco ha organizzato un servizio di centro estivo per i ragazzi ed i bambini del paese. L'iniziativa è sempre molto apprezzata e riscuote notevole successo.

Come già avvenuto per le precedenti edizioni, il Comune ha ritenuto di non dover far mancare il proprio aiuto e sostegno ed ha deciso di contribuire con una spesa di euro 1.020,00 per il pagamento del trasporto dei partecipanti a due gite che si sono svolte nel mese di Luglio.

N. 51 del 15.6.2013

“Progetto definitivo nuovi loculi nel cimitero di Cocconito”.

Essendo ormai prossimi ad esaurimento i loculi disponibili nel cimitero della frazione Cocconito, l'Amministrazione ha fatto realizzare un progetto per costruirne di nuovi e fronteggiare così le richieste dei cittadini.

Il progetto prevede una spesa di complessivi euro 22.030,00 e sarà appaltato nelle prossime settimane. La nuova campata verrà realizzata dove ora sorge un vecchio ed inutilizzato locale di deposito e sarà costituita da 15 loculi; chi fosse interessato a prenotarli può rivolgersi agli uffici comunali, dove sono esposte anche le tariffe di vendita.

N. 54 del 22.6.2013

“Lavori di rivestimento scalinata del cimitero di Cocconato”.

La scala nel cimitero di Cocconato che dal monumento ai Partigiani scende verso il nuovo ampliamento è da tempo fortemente deteriorata, con scalini in più punti erosi da acqua e gelo. Per evitare rischi di cadute a chi la deve percorrere, l'Amministrazione ha ritenuto di dover intervenire con dei lavori di rivestimento in pietra. Il progetto, realizzato dall'Ufficio Tecnico Comunale, prevedeva una spesa di euro 18.700,00. All'appalto sono state invitate 3 ditte di cui due hanno presentato la propria offerta; vincitore è risultata la ditta ZANIBEL-

morte il Capitano Angelo Bottino di Cocconato, Garibaldino ed eroe del Risorgimento italiano. Sul luogo della battaglia venne eretto un ossario che custodisce le spoglie mortali di molti dei caduti. Dopo quasi 150 anni il monumento mostra tutti i segni del tempo ed una Associazione si è incaricata di provvedere al suo restauro, richiedendo contributi a quanti hanno a cuore il mantenimento di un simbolo importante della nostra storia. Anche Cocconato non ha voluto far mancare il suo seppur piccolo aiuto e l'Amministrazione, in ricordo del nostro illustre concittadino Angelo Bottino, ha ritenuto di intervenire con un contributo di euro 500,00.

ma della sostituzione dell'impianto di riscaldamento, ma le nuove normative del Patto di Stabilità non ci hanno ancora consentito di poter dare il via ad un ambizioso progetto di quasi 800.000,00 Euro (interamente finanziato) per la completa ristrutturazione energetica del palazzo. Per il 2013 il Patto di Stabilità, in parte allentato con l'intervento della Regione Piemonte, ci consentirà di provvedere alla sostituzione della caldaia passando al riscaldamento a gas metano (che non potendo più mancare, se non per cause indipendenti dalla nostra volontà, non fornirà più ai nostri detrattori occasioni per inattese critiche e squallide speculazioni di



Sostituzione caldaia delle scuole di Piazza Giordano



Lavori di manutenzione strade

LATO PAOLO di Montiglio Monferrato, che ha offerto un ribasso del 5% sull'importo dei lavori, con una spesa finale a carico del Comune di euro 17.775,90.

N. 55 del 29.6.2013

“Contributo per il restauro dell'Ossario di Monte Suello”.

Monte Suello, nel Bresciano, è la località dove il 3 Luglio 1866 si combatté una importante battaglia della terza Guerra d'Indipendenza. In quel fatto d'armi trovò la

N. 64 del 9.7.2013

“Sostituzione caldaia del palazzo delle scuole”.

Il palazzo delle scuole elementari e medie ha un impianto di riscaldamento che funziona ancora a gasolio e che comporta rilevanti spese annuali. Inoltre nel trascorso inverno, a causa di un anomalo consumo, il gasolio è venuto a mancare costringendo gli alunni ad un forzato giorno di vacanza. In realtà l'Amministrazione da tempo si era posta il proble-

bassa lega).

E' quindi stato predisposto un apposito progetto di stralcio, che prevede una spesa di euro 70.187,33; con il ribasso del 18,70% i lavori sono stati aggiudicati alla Ditta BORIN SNC di Asti.

N. 65 del 9.7.2013

“Comodato d'uso di locali comunali alla Croce Rossa Italiana”.

Con lo scioglimento dell'Unione Versa Astigiano i locali di Cortile del Collegio n. 4 da questa usati come uffici

sono tornati nella disponibilità del Comune. Considerato che la precedente sede della Croce Rossa Italiana in via Roma n. 72 non risultava più adeguata, l'Amministrazione Comunale ha ritenuto opportuno offrire al sodalizio dei nuovi locali, più rispondenti ai moderni requisiti di sicurezza.

Dal 1° settembre 2013 gli ex uffici UVA sono diventati quindi la nuova sede del Comitato locale della C.R.I. in forza di un contratto di comodato d'uso gratuito: il Comune non richiederà nulla per l'utilizzo mentre la Croce Rossa si accollerà le spese di riscaldamento, illuminazione, telefono, pulizia, arredamento e manutenzione ordinaria dei locali.

L'attuale Amministrazione ha ritenuto opportuno colmare la lacuna e provvedere alla realizzazione del nuovo Gonfalone Comunale, conforme al decreto Presidenziale di concessione.

Si stima che il nuovo gonfalone possa essere consegnato al Comune prima della fine dell'anno e possa essere presentato ufficialmente in occasione del XXV Aprile 2014.

N. 75 del 7.9.2013 "Pavimentazione di piazza Cavour e manutenzione bagni di via Fantino".

L'area di piazza Cavour su cui tempo addietro era posata una vecchia pensilina per la fermata degli autobus necessita di un intervento di

N. 78 del 7.9.2013

"Posa di nuova telecamera e realizzazione di tre piazze telematiche".

L'Amministrazione ha autorizzato la posa di una nuova telecamera in piazza Giordano (lato tettoia) per ampliare il servizio di videosorveglianza del territorio già attivo da alcuni anni e garantire maggior sicurezza ai cittadini.

Contemporaneamente, per andare incontro alle nuove esigenze di comunicazione, in particolare dei giovani, saranno realizzate tre piazze telematiche. In sintesi, in Piazza Giordano, in piazza Cavour e in piazza Statuto verranno posate apposite apparecchiature che consentiranno, nei limiti di legge, la



Lavori di adeguamento dell'impianto antincendio nell'edificio scolastico

N. 71 del 2.8.2013

"Realizzazione del nuovo Gonfalone comunale".

Nel 1999 l'allora Amministrazione ottenne dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi la concessione dello stemma comunale, della bandiera e del gonfalone.

Da allora più nulla venne fatto ed il nostro Comune continuò ad utilizzare il gonfalone realizzato nel 1980 e privo delle autorizzazioni di legge.

abbellimento e riordino, così come i bagni pubblici sottostanti, che da molti anni presentavano una situazione di degrado non più tollerabile. Grazie alle risorse accantonate nel 2012 (euro 20.000,00) è stato dato incarico alla Geom. Laura RAT TALINO di Passerano di redigere un progetto degli interventi, che nelle prossime settimane verrà mandato in appalto, per poter da completare i lavori entro la fine dell'anno.

navigazione su internet per chiunque lo desideri. Al momento, con una spesa di euro 471,90 è stato completato l'intervento solo su piazza Cavour; le altre due postazioni saranno realizzate nelle prossime settimane.

N. 81 del 7.9.2013

"Realizzazione impianto di illuminazione del campo da calcio".

Da anni i giovani che frequentano il campo da calcio esistente presso l'impianto sportivo "Giovanni Conrot-

to” chiedevano che la struttura fosse illuminata, per consentire di disputare partite e tornei anche in notturna. Grazie ai denari risparmiati nell’esercizio 2012 l’Amministrazione ha stanziato per questo intervento la somma di euro 37.500,00 ed ha affidato l’incarico di progettare le relative opere al Signor Andrea POLONIO di Coccinato che, con grande sensibilità, ha richiesto un onorario di soli euro 500,00 (oltre oneri previdenziali ed IVA) per tutte le attività di progettazione e direzione lavori. Mentre ringraziamo di cuore l’amico Andrea per la sua disponibilità, stiamo lavorando attivamente perché tutta l’opera possa concludersi entro la fine del 2013 ed evitare di incorrere nelle nuove e più restrittive condizioni imposte dal Patto di Stabilità.

N. 84 del 14.9.2013

“Indennità di funzione al Sindaco e agli Assessori”.

La legge prevede che agli Amministratori comunali compete una indennità per la loro attività svolta in favore dell’Ente, attualmente stabilita in euro 650,73 mensili lordi per il Sindaco (pari ad euro 7.808,76 annui), in euro 260,29 mensili lordi per il Vicesindaco (pari ad euro 3.123,48 annui) ed in euro 195,22 mensili lordi per ogni Assessore (pari ad euro 4.685,28 annui per i due Assessori in carica).

Come da consuetudine tutti gli Amministratori hanno rinunciato alle loro indennità, facendo complessivamente risparmiare a Coccinato una spesa di euro 15.617,52.

DETERMINAZIONI DEI RESPONSABILI DEI SERVIZI

N. 143 del 29.4.2013

“Conguagli spese per sgombero neve”.

Nella stagione invernale 2012/2013 il servizio di sgombero neve e spargimento sale sulle strade comunali è stato svolto dalla Ditta Azienda Agricola Caranzana di Striglia Giuseppe per complessive 82 ore e con una spesa complessiva di euro 4.794,02 IVA inclusa. Tenuto conto che il contratto prevede che a Novembre venga corrisposto alla Ditta un acconto di euro 1.210,00 IVA inclusa, con l’operazione di conguaglio è stata pagata la differenza di euro 3.584,02.

N. 151 del 7.5.2013

“Manutenzione dei prodotti software per l’anno 2013”.

Per funzionare al meglio gli uffici comunali sono dotati di numerosi programmi per computer, che necessitano di continui aggiornamenti e che, per legge, possono essere utilizzati solo con il pagamento di specifiche licenze d’uso. La ditta che sin dall’inizio fornisce e aggiorna i programmi è la SISCOM SPA di Cervere (CN), che per il 2013 ha richiesto al nostro Comune la somma di euro 3.973,64 IVA inclusa per l’utilizzo e la manutenzione dei software in dotazione al nostro Ente.

N. 163 del 23.5.2013

“Aggiornamento catastale di edificio comunale”.

Recentemente è stato completato il nuovo salone di Cortile del Collegio che nel 2009 avevamo ereditato in

condizioni precarie, non ultimato e sostanzialmente utilizzato come magazzino. A lavori conclusi (e qui dobbiamo complimentarci con l’Arch. Margherita CIGNA per il progetto e con la Ditta SALVATORE MINUTIELLO per gli impeccabili lavori eseguiti) ci siamo preoccupati di ottenere le previste autorizzazioni per l’utilizzo del salone. Purtroppo abbiamo scoperto che dal punto di vista catastale il salone necessitava di un ulteriore intervento di aggiornamento, diversamente non avremmo potuto disporre delle certificazioni di legge. Si è quindi dovuto dare incarico al Geom. Luigi Prette di Montiglio Monferrato per l’attivazione della relativa pratica, con una spesa di euro 1.786,93 IVA inclusa.

N. 175 del 31.5.2013

“Conto finale dei lavori di consolidamento muro dell’asilo”.

Il muro sottostante la scuola materna che anni fa minacciava di rovinare è stato consolidato e interamente rifatto su progetto dell’Ing. Mario Magnone di Cortanze. A lavori conclusi la Regione Piemonte – che aveva finanziato l’intervento con un contributo di euro 100.000,00 – ha richiesto uno specifico documento di approvazione del conto finale dei lavori. La spesa complessiva sostenuta è ammontata ad euro 101.499,02 di cui euro 94.367,39 sostenuti dalla Regione ed euro 7.131,63 sostenuti dal Comune. Per la cronaca tutti i lavori sono stati pagati mentre la Regione ci deve ancora la somma di euro

34.367,39 che, vista la situazione finanziaria degli enti locali, ci erogherà probabilmente nel 2014.

N. 182 del 4.6.2013

“Spese di gestione del Consorzio CO.GE.SA. per l’anno 2013”.

Il Consorzio CO.GE.SA. svolge per conto dei comuni aderenti (tutti i comuni a nord di Asti, escluso il capoluogo) le attività di assistenza ai bisognosi, agli indigenti, ecc. Con la crisi finanziaria la Regione Piemonte ha diminuito sensibilmente i propri contributi ai vari consorzi operanti nel settore; di conseguenza il CO.GE.SA., per non diminuire la propria attività, ha caricato sui comuni la somma che gli è

svolti dai cantonieri. Ciò a causa del fatto che con il pensionamento di due cantonieri avvenuto anni addietro, venne assunto un solo nuovo cantoniere a tempo determinato. Da tempo il servizio è svolto dalla Ditta LINEA VERDE DI ALBERTO MASSAGLIA e, tenuto conto che il prezzo praticato non ha subito aumenti e che le mansioni vengono svolte con attenzione e puntualità, l’Amministrazione ha ritenuto di affidargli nuovamente il servizio per ulteriori due anni (dal 1.7.2013 al 30.6.2015) al prezzo complessivo di euro 48.112,89 IVA inclusa (pari ad euro 24.056,44 annui).

N. 239 del 18.7.2013

“Consolidamento di strada Roletto Rocca”.

La Regione Piemonte ha attribuito al nostro Comune un contributo di euro 63.000,00 per i lavori di consolidamento di strada Roletto Rocca, dove da tempo uno smottamento rischia di comprometterne la transitabilità. A causa dei limiti imposti del Patto di Stabilità, di cui abbiamo già parlato e che ha fortemente rallentato l’operatività di tutte le Pubbliche Amministrazioni, il nostro Comune ha solo recentemente potuto provvedere all’appalto dei lavori. La gara è stata vinta dalla Ditta ARIENTI SRL di Ricca di Diano d’Alba con un ribasso del 25,501% e per una spesa



Abbellimento aiuola in via G. Pomo



La nuova sede della Croce Rossa nel Palazzo comunale

venuta a mancare. La quota consortile dovuta da Coccinato per il 2013 ammonta così ad euro 28.944,00 con un aumento rispetto al 2012 di ben euro 7.705,20.

N. 190 del 18.6.2013

“Manutenzione delle aree verdi, dei parchi gioco e dei cimiteri”.

Da diversi anni il nostro Comune affida in appalto a Ditta esterna alcuni interventi di manutenzione dei giardini, delle aree verdi e dei cimiteri comunali un tempo

N. 237 del 18.7.2013

“Manutenzione ordinaria pavimentazioni in porfido”.

Le pavimentazioni in porfido di via Roma, di via Garibaldi, di piazza Monchietto e del viale Caissargues necessitavano di alcuni interventi di manutenzione per gli avvallamenti e le buche che presentavano. Per risolvere il problema è stata interpellata la ditta specializzata NATTINO SNC di Asti che ha ricevuto l’incarico di provvedere, con una spesa di euro 1.210,00 IVA inclusa.

progettuale complessiva di euro 48.008,65 IVA e parcelle professionali incluse.

N. 245 del 22.7.2013

“Manutenzione della tettoia di piazza Giordano”.

Si è svolta la gara per l’affidamento dei lavori di manutenzione straordinaria della tettoia di piazza Giordano, che necessita di alcuni interventi per migliorarne la funzionalità e l’estetica. Il progetto prevedeva una spesa di euro 30.000,00 interamente finanziato con mutuo già

concesso dalla Cassa Depositi e Prestiti SPA di Roma. La gara è stata vinta dalla Ditta ZANIBELLATO PAOLO di Montiglio Monferrato con un ribasso del 4% ed una spesa complessiva, IVA e parcelle professionali incluse, di euro 28.957,01.

N. 250 del 27.7.2013

“Incarico professionale per progettazione lavori”.

L'Amministrazione ha intenzione di provvedere alla sistemazione della pavimentazione del tratto di piazza Cavour soprastante via Fantino (dove in passato erano presenti la cabina telefonica e la pensilina per la fermata autobus) e alla manutenzione dei gabinetti pubblici sottostanti. Per i lavori è stata stanziata la somma di euro 20.000,00 e l'incarico per la realizzazione del relativo progetto è stato affidato alla Geom. Laura Rattalino, con studio in Passerano ed ufficio in Cocconato.

N. 267 del 8.8.2013

“Manutenzione impianto gas della scuola materna”.

Nel fabbricato della scuola materna si è reso necessario intervenire per la sistemazione dell'impianto del gas metano, che in parte non era conforme alle normative. Sono stati richiesti due preventivi di spesa: alla Ditta XARA IMPIANTI, che ha previsto un costo di euro

3.200,00 oltre IVA e alla Ditta RIL SNC DI NICOLA & VILLA, che con un costo di euro 1.800,00 oltre IVA si è aggiudicata i lavori.

N. 295 del 28.8.2013

“Sostituzione corpi illuminanti nei campi da bocce”.

La grandinata dell'agosto 2012 aveva, fra l'altro, danneggiato anche i lampioni dei campi da bocce adiacenti alle scuole. Purtroppo la carenza di risorse non ci aveva allora consentito di intervenire, rimandando la riparazione a tempi migliori. Siamo adesso riusciti a trovare i denari necessari e, per una spesa di euro 2.783,00 IVA inclusa, è stato dato incarico alla Ditta Davide Momi di Cocconato di provvedere alla sostituzione di quanto danneggiato e alla rimessa in funzione dell'impianto.

N. 323 del 12.9.2013

“Alienazione di terreno”.

Nel mese di agosto il Consiglio Comunale aveva autorizzato la vendita di un piccolo appezzamento di terreno (mq 570) posto lungo strada Foino Tabiella e di proprietà del Comune. La perizia di stima, redatta dal Tecnico Comunale, prevedeva un valore di euro 342,00. A seguito della gara, pubblicizzata conformemente al regolamento comunale, è pervenuta una sola offerta da parte

dell'Avv. Maurizio TORCHIA di Torino, dell'importo di euro 627,00. Non appena terminate le procedure per le eventuali prelezioni di legge, si procederà con il rogito notarile per la definitiva vendita del bene.

N. 325 del 12.9.2013

“Manutenzione delle centrali termiche”.

Come ogni anno il Comune affida in appalto le attività di manutenzione ordinaria delle cinque centrali termiche comunali. Per la stagione 2013-2014 sono stati richiesti quattro preventivi di spesa e le ditte che hanno presentato offerta sono state tre: Biasi Luciano SRL di Canelli (spesa di euro 3.299,00 IVA inclusa), Resomet SRL di Costigliole (spesa di euro 3.025,00 IVA inclusa) e Borin SNC di Asti (spesa di euro 1.149,50 IVA inclusa). L'appalto è stato affidato a quest'ultima impresa, per il miglior prezzo praticato.

*A cura dell'Assessore
Claudio Casaleggio*

Mafè - Piatto senegalese

Ingredienti per 4 persone:

g 600 di carne di manzo, pollo o agnello - g 640 di riso - 2 carote - 2 patate medie - g 400 di concentrato di pomodoro - 2 cucchiaini di burro d'arachide - mezza cipolla - 1 spicchio d'aglio - 1 dado - olio - sale - pepe - peperoncino

Preparazione:

Cuocere la carne in una pentola con un dito d'olio, a fuoco medio, con coperchio, girando di tanto in tanto fino al termine della cottura. Aggiungere alla carne l'aglio e la cipolla tagliati a pezzetti, lasciando cuocere a fuoco basso fino a che la cipolla sia "dorata" e versare il concentrato di pomodoro e acqua fino a coprire la carne.

Aggiungere il dado, le carote, le patate, un pizzico di sale, pepe, peroncino e cuocere a fuoco alto fino a bollitura. Aggiungere il burro d'arachide e cuocere per circa 5 minuti con coperchio a fuoco alto e per altri 40 minuti a fuoco basso, girando di tanto in tanto. Nel frattempo far bollire dell'acqua in una pentola con un cucchiaino di sale e versare il riso, togliendo subito l'acqua fino al livello del riso, cuocere a fuoco basso, con coperchio, per 10 minuti. Girare il riso, aggiungendo 2 cucchiaini d'acqua e far cuocere per altri 10 minuti. Girare nuovamente il riso e far cuocere ancora per 10 minuti. Mettere il riso in un piatto e versarvi con un cucchiaio grande, al centro, la salsa precedentemente preparata.



Bianco Enrica e Bocar Sarr



Involtini in foglia di verza - Ricetta dalla Romania



Ingredienti:

1 cavolo verza - g 700 di carne tritata mista tra vitello e maiale - 6-7 dadini di pancetta - 1-2 uova - 1 cipolla - g 80 di riso - qualche pomodoro maturo tagliato a pezzi - concentrato di pomodoro - sale - pepe - aceto - olio - prezzemolo tritato - carota.

Preparazione:

Si sfoglia con cura il cavolo verza e si lavano le foglie; per renderle più morbide si mette a bollire acqua, sale e aceto e quando l'acqua bolle si scottano fino a farle diventare trasparenti e poi si mettono a scolare. Si taglia la parte dura al centro avendo cura di non romperle. Per il ripieno si mette a stufare con olio la cipolla e la carota in una pentola antiaderente; appena la cipolla è lucida si spegne il fuoco e si aggiunge il riso e si mescola bene

lasciando raffreddare. Si aggiunge la carne tritata, sale, pepe, concentrato di pomodoro, prezzemolo, le uova e si mescola il tutto fino a farlo diventare un impasto corposo. Prendere in mano una foglia di verza e con il cucchiaio spalmare un po' di impasto e poi arrotolare tutte le foglie fino ad esaurimento. Mettere gli involtini in una pentola (adatta anche per il forno) con un po' di olio ed il pomodoro. Sopra ai rotoli di verza si aggiungono pezzetti di verza, pomodoro ed i dadini di pancetta, acqua fino a coprire il tutto e mezzo bicchiere di vino bianco. Cuocere a fuoco lento. Quando sono quasi cotti si mette la pentola in forno per 20 minuti a temperatura media.

Servire con sopra un po' di panna da cucina e vino rosso.

Calin Angelica



La vendemmia

Nella vita contadina, la vendemmia ha da sempre rappresentato uno dei momenti salienti, che coinvolgeva l'intero nucleo familiare, il parentado e il vicinato; era anche occasione di festa: si raccoglieva l'uva, chiacchierando e cantando, si pigiava e poi ci si ritrovava attorno a un tavolo per mangiare tutti insieme in allegria. Era anche una delle rare occasioni, un tempo, per scattare qualche foto ricordo.

La raccolta avveniva, come accade ancor oggi, salvo nei vigneti di grande estensione dove si stanno diffondendo le vendemmiatrici meccaniche (a Coconato è stata introdotta dai Bava pochi anni fa), manualmente, secondo rituali che si ripetono immutati da secoli. I grappoli venivano tagliati con un apposito coltellino ricurvo e depositi nelle ceste di vimini, che una volta piene gli uomini trasportavano e svuotavano nella bigoncia, collocata sul carro trainato dalle mucche o, più modernamente, dal trattore.

Queste immagini documentano alcuni momenti della vendemmia nella cascina della famiglia di Severino Giachino di Vastapaglia, tra gli anni Trenta e metà anni Sessanta.

Franco Zampicini