

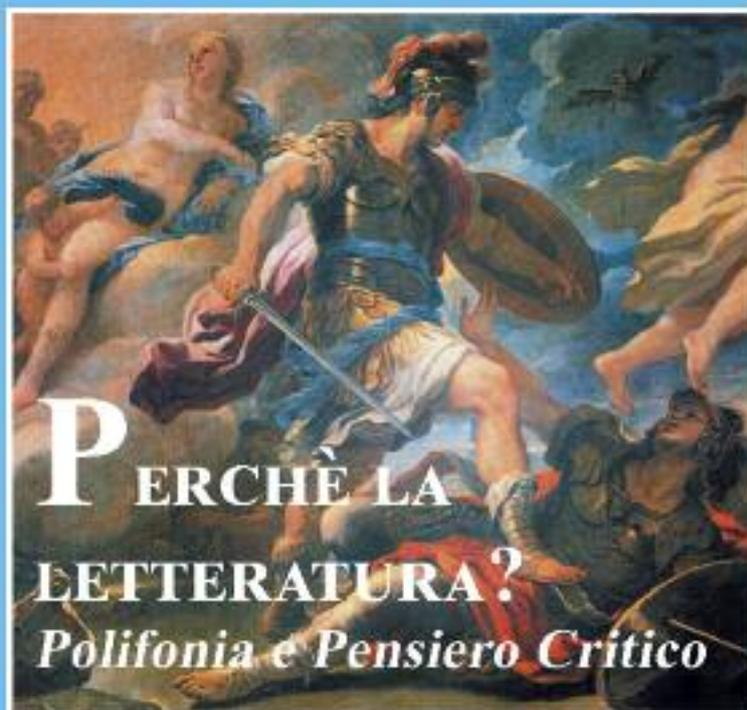
Carta Bianca

MAGAZINE

NUMERO DOPPIO 2023 - € 3,00



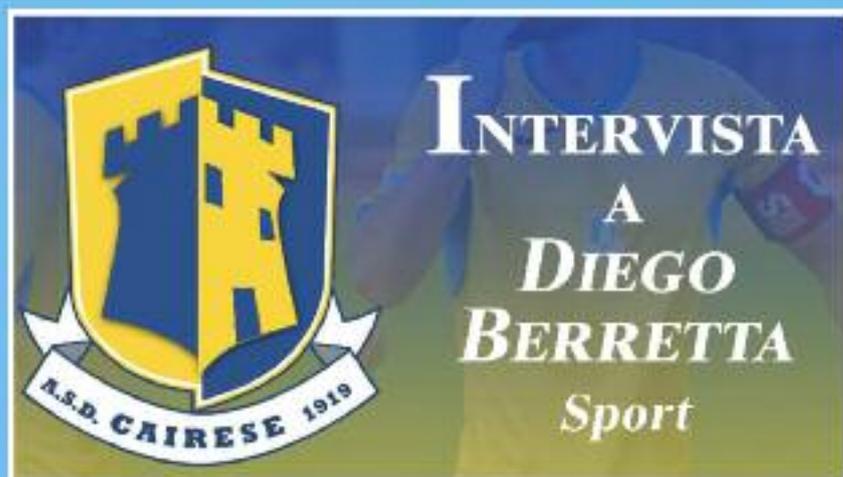
BIODISTRETTO
*per le Alte Langhe
piemontesi e liguri*



PERCHÈ LA
LETTERATURA?
Polifonia e Pensiero Critico



SANREMO DI PREMI
*per "MUSIC STYLE"
di Daniela Tessore*



INTERVISTA
A
**DIEGO
BERRETTA**
Sport



IL PENSIERO
OLISTICO
#pilloledibenessere

Back to school!



La merenda è più genuina e
deliziosa con gli yogurt Frascheri.

Fai volare la fantasia e scegli
ogni giorno un gusto diverso
fra i tanti disponibili.



www.frascheri.it

Organizzazione con sistema di gestione
qualità/risorsa alimentare ISO 9001/ISO 22000
certificato da Bureau Veritas Italia S.p.A.



Frascheri SpA



frascheri_italia



A.C.  E.T.I.

Direttore: **Franco Fenoglio**
Direttore Responsabile: **Romolo Garavagno**
Vicedirettore: **Stefano Duberti**
Segreteria:
Corso di Vittorio, 35 17014 Cairo Montenotte (SV)
Cell. 345 2237396
Redazione ligure:
Via Torino, 7 17024 Finale Ligure (SV)

Redazione piemontese:
Albà, Via Piave, 12 15011 Acqui Terme (AL)
redazione@cartabiancanews.it
info@cartabiancanews.it
www.cartabiancanews.it
www.cartabiancamagazine.com

Editore: A.C. "R.E.T.I."
Via Barabida, 2 Bosta (CN)
Progetto grafico e impiantistica: "A.C. R.E.T.I."
Stampa e reparto tecnico: "A.C. R.E.T.I."
Corso di Vittorio 35, 17014 Cairo Montenotte (SV)
Registrazione n° 1/15 presso il tribunale di Savona
in data 23/03/2015

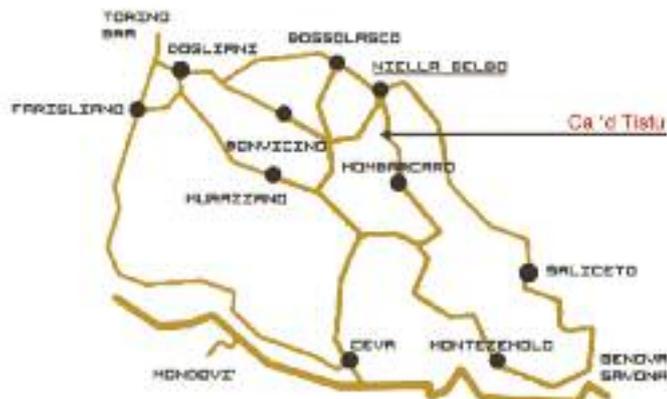
- 5 Spettacolo teatrale "Dio dell'impossibile"- *Chiara Viglierchio*
- 6 Don Vincenzo Gilardi - *Vanni Perrone*
- 8 Memorabile giornata a Villa Barrili - *Sergio Cirio*
- 9 "Parole Ciceroniane"... perchè? - *Noemi Minetti*
- 10 Perchè la letteratura?: Polifonia e pensiero critico -
Andrea Viglietti
- 12 #pilloledibenessere: il pensiero olistico - *Yama Trincherò*
- 14 De Musica: perchè Sanremo è Sanremo - *Anna Pregliasco*
- 16 Un Sanremo di premi per la scuola di canto "Music Style"
di Daniela Tessore
- 18 Biodistretto del cibo per le alte langhe piemontesi e liguri -
Renato Galliano
- 21 Battuta delle castagne a Bormida - *Giorgio Crocco*
- 22 Alla ricerca della tradizione gastronomica -
Alessandro Marengo
- 24 L'Avis di Mallare riparte - *Simona Schinca*
- 26 Cairese: battaglia alle spalle dell'Albenga - *Giorgio Crocco*
- 27 Intervista a Diego Berretta - *Giorgio Crocco*
- 28 In cucina con *Sara*
- 29 Ricordi del prof. *Renzo Cirio*
- 30 Ricordi: Totò e Giancarlo Ermanno Monaci
- 31 La Confraternita della Nocciola alla RAI da Antonella Clerici



Ca 'd Tistu

di Mozzone Alfio e Antonia
cucina tipica langarola - camere

Località Pian Lea 2, Niella Belbo (CN)
0173-796108 3486712367
cadtistu@gmail.com
Aperto venerdì sera, sabato e domenica
Camere aperte tutto l'anno



Vendita · Riparazione · Assistenza
Attrezzature Agricole

Agribormida

di Fracchia Cinzia

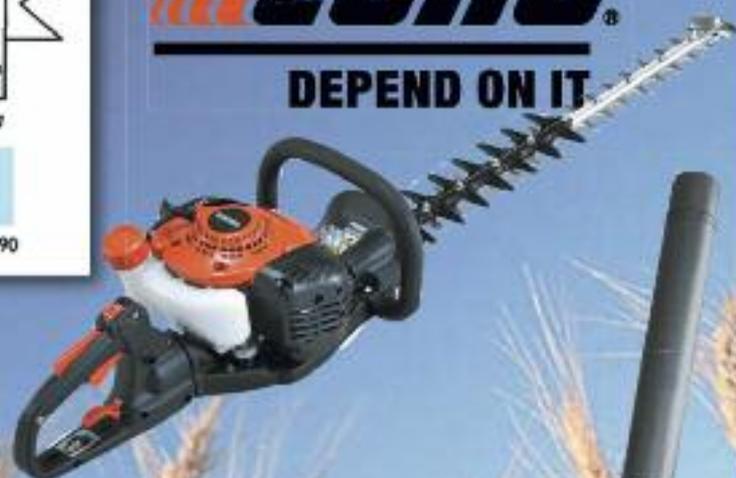
Via Marconi n.154 · MILLESIMO (SV)
tel. e fax: 019.565833 · cell. 333.4037335
e-mail: info@agribormida.com

Cod. Fisc. FRC CNZ 74E61 F213G

Part. IVA 01387440090

ECHO

DEPEND ON IT



HONDA

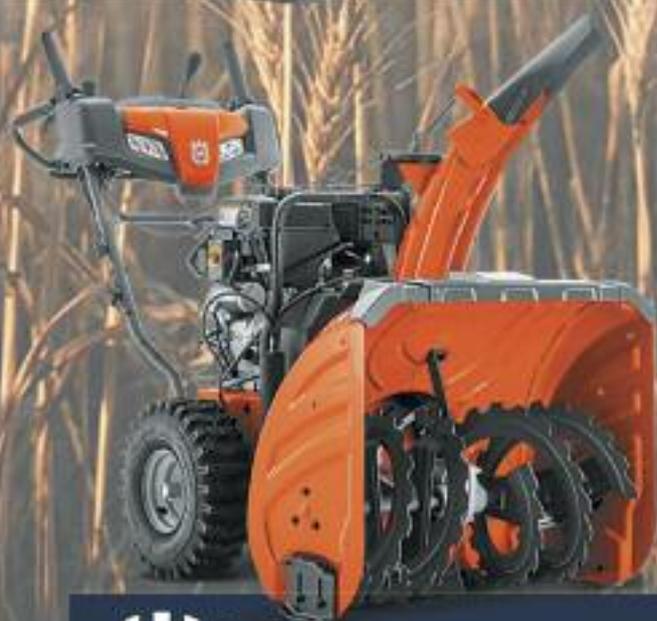


Oleo-Mac

our power, your passion



GTM
PROFESSIONAL



Husqvarna

DIO DELL'IMPOSSIBILE

Il viaggio, che vede realizzate, tutte dal vivo, le arti del musical: musica, canto, recitazione e danza.

Le porte della Sala Polivalente di Saliceto si sono aperte al pubblico alla prima assoluta lo scorso febbraio. Un pubblico subito molto partecipativo e immedesimato nella storia, che veniva raccontata dagli attori e cantata dai coristi, ha contribuito a rendere magica l'atmosfera; il silenzio e l'attenzione erano massimi di fronte alla storia di Ekaterina: partita dalla Moldavia, dove veniva maltrattata dal marito e dove era costretta a una vita di sforzi e stenti. La giovane donna, con suo figlio undicenne Victor, affronta un vero e proprio viaggio della speranza, tra assurdità e paure, fiducia e dubbi, amore e fede in Dio, che è il suo vero motore, la sua vera spinta a rischiare, alla ricerca di una vita migliore in Italia.

Il testo, interamente elaborato dalle penne di Serra Giancarlo (regista dell'intero spettacolo) e Viglierchio Chiara, è tratto da una storia vera e raccontato tramite narrazioni e recitazione in ombra da alcuni attori della compagnia teatrale "Volta Rossa". Intervallato ai brani dell'album RNS 2017, su cui sono realizzate le coreografie, lo spettacolo tocca temi di attualità, cari a molti artisti e spettatori.

Chiara Viglierchio



Visto il grande successo, la rappresentazione sarà replicata sempre a Saliceto:

- venerdì 31 marzo alle ore 20.45

- domenica 2 aprile alle ore 17.

Previa prenotazione ai seguenti numeri: 3382880174 (Giancarlo) e 3883096814 (Chiara).

LA MACELLERIA
DI GIULIANA BAGINO
PRESENTA

GRIGLIA FAI DA TE

Via San Giovanni del Monte, 119 - Località Buglie Inferiore - Carcare 17043 (SV)
Tel. 347 407987 / 338 1952335
CHIUSO IL MARTEDÌ

L'AVVENTURA GIORNALISTICA DEL "RISALIRE!" PROMOSSA DA DON VINCENZO GILARDI

Sul finire degli anni '40 a Cairo prese vita una straordinaria attività editoriale.

L'avventura giornalistica del "Risalire! Bollettino interparrocchiale Alta Val Bormida".

Promotore della iniziativa fu il parroco don Vincenzo Gilardi

Una pubblicazione cattolica originalissima in tutto, a partire dal nome della testata, appunto "Risalire!" con accanto le indicazioni su dove dirigere la risalita ovvero "Alle Sorgenti, a posizioni perdute, anche controcorrente."

Il primo numero del Risalire! uscì nel 1947. In un primo tempo a cadenza mensile poi ebbe anche edizioni a carattere quindicinale. Da quattro a sei pagine. Un formato molto grande con misure ragguardevoli ben 54 cm per 39cm come allora uscivano tutti i quotidiani. Queste dimensioni da lenzuolo extralarge, (con larghezza totale di 77 cm) se da un lato rendevano complessa la lettura e la tenuta tra le mani del giornale, dall'altro lato lo rendevano tuttavia facile da stampare. In pratica una sola pagina era ripartita in quattro, con molto spazio da riempire a soprattutto a costi convenienti.

«Mio zio - ricorda con sincera ammirazione il nipote Gian Carlo Ivaldi - accanto alla primaria vocazione religiosa, sorretta da instancabile fede e dedizione pastorale, nutriva un particolare interesse verso la carta stampata. In lui vedevo il fervore e la passione del vero genuino giornalista che portava avanti con entusiasmo questa seconda "vocazione" "come una missione." Aveva intuito l'importanza del messaggio religioso scritto perché "verba volant" mentre il bollettino si poteva portare a casa, per coinvolgere le persone sole, anziane, ammalate che non potevano più prendere parte alla comunità ecclesiale».

Da buon direttore responsabile, don Gilardi aveva quindi il compito di raccogliere gli articoli che i parroci del comprensorio da Altare, Carcare, Bragno, Ferrania, Dego, Piana Crixia e ancora Porri, Giusvalla, Rocchetta di Cairo e San Giuseppe gli consegnavano. Seguiva poi il lavoro vero e proprio di redazione giornalistica, correzione bozze, titoli, corsivi, occhielli, editoriali, spazi pubblicitari con notizie prioritarie da evidenziare in apertura. Avvalendosi del prezioso contributo di collaboratori volontari, tra cui Remigio Vercellino eccellente corrispondente per le testate provinciali quali "Il Secolo XIX" e "La Stampa". La tiratura si aggirava intorno alle 300-400 copie.

«Per lunghi anni - aggiunge il nipote Gian Carlo - an-

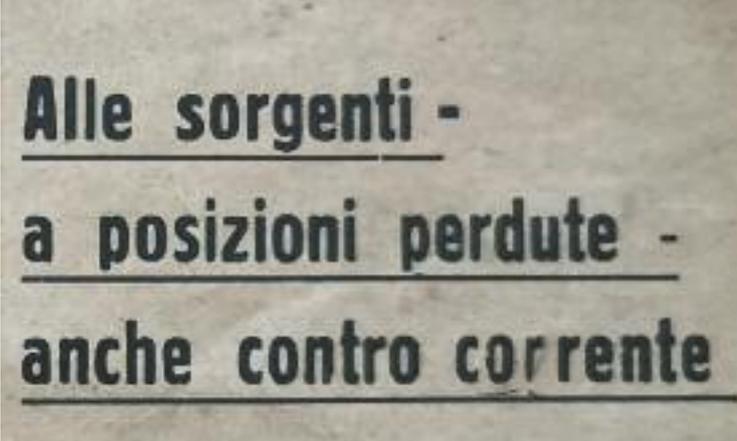


davo a ritirarlo nella tipografia Savonese Priamar in piazza Vescovato, quindi lo consegnavo direttamente alle parrocchie che a loro volta lo mettevano a disposizione dei fedeli in chiesa. L'offerta era libera ma il successo era tale che si sono sempre coperte le spese, e il guadagno veniva reinvestito per il nuovo numero. Due le curiosità riportate in questo raro numero che abbiamo conservato: di spalla figura infatti un articolo che anticipa il dialogo ecumenico "A suo modo, anche il Corano, rende testimonianza a Cristo e Maria" la seconda pagina, in taglio basso, l'ordinazione sacerdotale



del 27 giugno 1965 del cairese don Paolo Parassole, attuale parroco di Sant'Andrea di Mioglia.
 Risalire! Chiuderà i battenti intorno ai primi anni settanta con il ritiro per limiti di età dell'intraprendente giornalista don Vincenzo. Nessuno dei parroci che in seguito si alternarono fu più in grado di farlo ripartire.

Nacque il 18 maggio 1901 a Caldasio, frazione di Ponzone, nell'acquese, da religiosa famiglia contadina. Manifestò da subito una vivace intelligenza e precoce vocazione al sacerdozio, che i genitori, con tanti sacrifici, assecondarono iscrivendolo al seminario di Acqui, dove frequentò il liceo e proseguì gli studi in teologia. Presi i voti il 13 luglio del 1924 e ricoprì diversi incarichi tra le varie parrocchie del comprensorio, viceparroco in Cattedrale di San Guido e l'insegnamento nelle classi del seminario. Giunse a Cairo nell'ottobre del 1939 alla vigilia del nostro tragico intervento nella seconda guerra mondiale. Grande impegno profuse dopo l'8 settembre del 1943 per cercare la concordia e la pacificazione ed evitare rappresaglie nella feroce guerra civile che dilagava anche dalle nostre parti. Grazie al suo operato di mediazione, il 25 aprile 1945, la ritirata delle truppe nazifasciste non causò né scontri né rappresaglie tra la popolazione. Le infrastrutture e gli stabilimenti chimici della vallata furono così salvaguardati dalla sicura distruzione. Fiore all'occhiello della sua lungimiranza e delle sue non comuni capacità imprenditoriali fu la realizzazione in via Berio delle Opes (Opere parrocchiali educative e sociali) innovativo centro di aggregazione che seppe attuare in campo sociale, ludico, sportivo ed infine didattico con l'avvio, a metà degli anni sessanta, dei corsi dell'Istituto tecnico commerciale per ragionieri, poi dedicato a Federico Patetta. Si ritirò dal servizio attivo pastorale, durato 35 anni, a fine 1974, dedicandosi all'attività di brillante e coinvolgente conferenziere, quale era da tutti riconosciuto, con particolare assiduità e predilezione per il Santuario savonese della Madonna di Misericordia, in cui officiò fino a poco tempo prima della morte avvenuta il 1 settembre 1983 a 82 anni. A 38 anni dalla sua scomparsa l'Amministrazione comunale, nel luglio del 2020, tolse il velo d'inspiegabile oblio che aveva avvolto una figura così importante per la città intitolandogli l'area verde della zona corrispondente alla sponda sinistra del fiume lungo Corso Dante compresa tra via Lavagna e via Arpione. Meglio tardi che mai!



Ma chi era
 Vincenzo Felice Gilardi?

Vanni Perrone

MEMORABILE GIORNATA A VILLA BARRILI



Sergio Cirio



Chiara e Silvia, figlie di Vittoriana Derapalino, con il sindaco Christian De Vecchi.



Vittoriana Derapalino Sardo (1927-2013) è stata docente di lettere e rappresentante del Partito Socialista Italiano nelle formazioni di centro-sinistra che hanno amministrato Carcare dal 1975 al 2010. Come assessore alla Cultura si è appassionatamente dedicata al restauro della villa appartenuta alla famiglia Barrili per farne l'attuale biblioteca comunale, idonea anche ad ospitare importanti eventi culturali, tra i quali si ricordano, ad esempio, gli incontri col filosofo della scienza Giulio Giorello e quello con la poetessa Maria Luisa Spaziani.

In sua memoria l'attuale Giunta De Vecchi ha voluto dedicare una sala dell'edificio.

Poiché, come talvolta appare, il caso ha tanta parte nelle vicende umane, è persino possibile che nel movimentato tardo pomeriggio di sabato 18 marzo a Villa Barrili, sede della biblioteca civica di Carcare, l'improvvido svolgimento di due distinti eventi culturali, all'interno del medesimo edificio e praticamente alla stessa ora, sia stato, appunto, un evento curiosamente casuale. Altrimenti, è ovvio, bisognerebbe pensare ad una coincidenza in qualche modo voluta, con implicazioni di responsabilità disperse tra tutti i protagonisti della campagna elettorale per le prossime amministrative.

Le oltre cento persone che sabato sono arrivate a Villa Barrili avrebbero, forse, voluto assistere sia all'incontro con la poesia femminile, "I volti della poesia" di Ingrid Mijic, che all'inaugurazione della sala della biblioteca dedicata a Vittoriana Derapalino, assessore alla Cultura e storica fondatrice e guida della stessa biblioteca. Entrambi gli eventi erano stati, d'altra parte, pubblicizzati su Internet, il primo per le 16.30, il secondo per le 17. Il fatto che tale situazione abbia inevitabilmente ingenerato una certa confusione (e qualche polemica) è del tutto naturale. C'era anche chi alambiccava le ipotesi elettorali più ardite e contorte, del tipo: la poesia femminile (comunemente accreditata alla sinistra) sottrae pubblico alla celebrazione che la Giunta (di destra) sta facendo della Derapalino, la quale, peraltro, ai tempi in cui aveva fondato la civica biblioteca, apparteneva ad una Giunta di sinistra. Da cronista super partes tenderei a non esprimere giudizi sull'esito della partita di Villa Barrili, posto che di una partita elettorale si possa più o meno correttamente parlare. Ma, restando su questo terreno, vale la pena osservare che l'età media dei presenti superava abbondantemente quella della pensione: gente con meno di quarant'anni non ce n'era, neppure per accompagnare anziani parenti acciaccati. Nemmeno i volti femminili della poesia hanno attirato qualche giovane a Villa Barrili. Da questo punto di vista – bisogna dirlo – la giornata del 18 marzo è stata davvero memorabile, almeno per confermare il trend, peraltro più che consolidato, del distacco dei giovani dalla politica.

D'altra parte, il giorno dopo che Giorgia Meloni è stata salutata dal congresso CGIL al canto oggi bipartisan di Bella Ciao, possiamo ben comprendere quanto alle giovani generazioni si offra un panorama politico quanto meno confuso, che si riflette poi nell'astensionismo elettorale corrente.



Noemi Minetti

“PAROLE CICERONIANE” ...PERCHÉ?

È sempre stato importante comunicare. Le parole sono alla base per riscuotere il consenso degli astanti perché suscitano emozioni come stupore, gioia, ansia, senso di colpa, disgusto, rabbia, tristezza, timidezza, vergogna, empatia, invidia, paura, o sorpresa per potersi confrontare e leggere la realtà sotto svariate e caleidoscopiche posizioni. Pioniere nel giocare con esse e con i loro variegati significati fu sicuramente lui, Marco Tullio Cicerone. L'autore latino, che nacque ad Arpino nel 106a.C., seppe farsi promotore delle sue virtuose capacità espositive, diventando “il padre dell'arte oratoria” (Emanuele Narducci).

Egli fu capace di insegnare e riuscire a far arrivare a noi, due millenni dopo la sua morte, l'importanza delle parole, perché esse sono in grado di distinguere il giusto e lo sbagliato, l'utile e il dannoso, e di esprimere i vivi sentimenti suscitati dalle esperienze di vita vissuta, permettendo così all'uomo di distinguersi da tutto ciò che è irrazionale. Cicerone è un autore fondamentale nella storia della lingua perché seppe trattare con rigore e stile i problemi che avvolgono l'uomo in ogni dove e in ogni tempo, perché, aiutando a comprendere, risveglia le coscienze.



Da qui la nascita di frasi destinate a far sognare, come quella di martin Luther King: “I have a dream” o a far riflettere, pesantemente riflettere e a non dimenticare quanto orrenda sia stata ad esempio “Arbeit macht frei”, posta sui cancelli di molti campi di sterminio da Auschwitz, a Dachau, a Birkenau. Come disse un altro grande autore latino, Marco Fabio Quintiliano, (Calagurris Iulia Nasica, 35 circa – Roma, 96), che fu non solo un oratore romano ma un grande maestro di retorica ed eloquenza -nonché maestro di Plinio il giovane e del più famoso storico latino, Tacito- il quale ci ha lasciato: “Pectus est quod disertus facit, et vis mentis”, per indicare il fatto che “la vera eloquenza è frutto, non già di artifici di parole, bensì di sentimento (pectus) e di salda convinzione (vis mentis)”.

Quintiliano afferma così quanto sia importante che il letterato sia consapevole della sua arte, che riesca a racchiudere il suo profondo sentimento entro una forma sapientemente preparata dalla conoscenza e dalle emozioni, come il fonditore, che fa colare il bronzo liquefatto entro lo stampo laboriosamente rifinito in precedenza.

PERCHÉ LA LETTERATURA?

POLIFONIA E PENSIERO CRITICO



Andrea Viglietti

Nel finale dell'Eneide, il protagonista Enea si trova finalmente di fronte a Turno, il suo principale avversario. L'eroe ha sconfitto il nemico, quest'ultimo lo supplica per aver salva la vita, ma, nonostante le suppliche, Enea cala la spada. E così si conclude il poema.



Quali funzioni ha la letteratura per noi esseri umani? È la domanda da cui siamo partiti e forse la scena descritta può aiutarci a capirlo. Il finale dell'Eneide getta il dubbio nell'animo del lettore: leggendolo, è difficile non rimanere turbati – o, quantomeno, perplessi. Enea è stato un eroe virtuoso fino ad ora e adesso uccide un nemico già sconfitto e per di più supplica ai suoi piedi: ciò che fa è giusto? È vero, a sua difesa possiamo ricordare che Turno aveva ucciso Pallante e che Enea aveva l'obbligo morale di vendicarlo, ma questo potrebbe non bastare. Dall'altra parte, infatti, occorre

tenere a mente anche che Enea scaglia l'ultimo colpo in preda al furore, una passione che secondo i Romani non è mai giustificabile perché annebbia la mente. Da quale lato pende la bilancia?

Se teniamo a mente lo scopo per cui l'Eneide è stata scritta, il finale è un problema. Virgilio, infatti, aveva composto il suo poema su richiesta di Augusto per celebrare le origini di Roma. Dovrebbe esaltare l'eroe e la città e invece si conclude suscitando dubbi nel lettore: viene messa in discussione l'integrità morale proprio di quell'Enea i cui discendenti hanno fondato Roma e da cui, molto alla lontana, anche Augusto pretendeva di discendere.

Che poi, il finale non è l'unica occasione in cui il dubbio trova lo spazio per insinuarsi tra le pagine. Già altre volte nel poema la giustizia insita nella missione dell'eroe e nel dominio di Roma era stata messa in discussione: è sufficiente ricordare il monologo di Didone, a dir poco caustica nei confronti del suo amato Enea che la stava abbandonando.

Pur essendo solidale con il regime di Augusto, quindi, Virgilio dà voce anche ai detrattori, racchiudendo nella sua opera punti di vista diversi. L'Eneide, poema ideologico per eccellenza, è al tempo stesso un poema dalle molte voci: come molti altri capolavori della letteratura mondiale potrebbe essere definito *polifonico*, per usare una parola del critico russo Michail Bachtin.

Un poema imperfetto, dunque, se si considerano i fini politici, ma non si può dire che tra i lettori non abbia funzionato. Certo, molti di questi sono rimasti turbati dal finale (qualcuno ha anche voluto riscriverlo), eppure l'opera ha continuato ad essere letta e considerata un capolavoro. Ed è questo che secondo me può dirci qualcosa su come funziona la letteratura.

Se l'Eneide fosse stata perfettamente coerente con la propaganda imperiale senza lasciare spazio alle voci

dissonanti, forse la sua fortuna si sarebbe esaurita alle prime difficoltà dell'Impero. Dando voce a punti di vista diversi, al contrario, è riuscita a trovare lettori sia tra chi l'imperatore lo sosteneva, sia tra chi lo criticava. Di più, continua ad essere letta da noi oggi, che non viviamo più sotto l'Impero Romano, ma che proprio in questa sua ambiguità troviamo spazio per riflettere.

Ci siamo chiesti da quale lato penda la bilancia. Fuor di metafora: Enea ha fatto la cosa giusta nell'infliggere a Turno l'ultimo colpo? Non c'è una risposta univoca, siamo noi lettori con il nostro spirito critico a doverne cercare una tra i diversi indizi e le diverse voci che si mescolano nel poema. È in questo che la letteratura ci è utile: nell'allenarci allo spirito critico, a confrontarci con una realtà complessa sviluppando idee nostre sul mondo. Aiuta lo sviluppo di quella che la filosofa americana Martha C. Nussbaum ha chiamato "la capacità di pensare criticamente" nel suo saggio *"Non per profitto. Perché le democrazie hanno bisogno della cultura umanistica"*.

L'opera di Virgilio, per di più, non è la sola. Pensiamo ad un'altra opera, scritta da uno di quei tanti lettori che hanno amato l'Eneide negli ultimi duemila anni: Dante. Non c'è dubbio che ogni personaggio all'interno della *Commedia* trovi posto nell'Inferno, nel Purgatorio o nel Paradiso secondo l'ordine voluto da Dio e sia, in base alla giustizia divina, punito o premiato. Eppure, Dante non si limita a spiegarci le ragioni per cui un'anima si trova tra i dannati o tra i beati: al contrario, dà ad ogni personaggio la parola e lascia che sia lui o lei a raccontare la propria storia.

Noi lettori, insieme a Dante, ascoltiamo le motivazioni dietro le azioni di tutti i personaggi. Scopriamo così l'amore di Paolo e Francesca e la curiosità che ha spinto Ulisse nel suo ultimo viaggio – giusto per citare due degli episodi più noti – e lo facciamo attraverso le loro parole. La giustizia divina non viene mai messa in discussione, ma possiamo capire i personaggi come esseri umani e provare empatia per loro. Anche nell'opera di Dante, quindi, si mescolano voci diverse e il nostro spirito critico è chiamato a lavorare: non c'è un significato nella vicenda di Paolo e Francesca, come non c'è in quella di Ulisse; siamo noi lettori che dobbiamo cercarne uno, muovendoci sempre tra la duplice prospettiva della giustizia divina e dell'interiorità umana.

La grande letteratura, infatti, non è ideologica, non fornisce insegnamenti preconfezionati e non ha una morale. Al contrario, affronta problemi e dà voce a più punti di vista diversi, lasciando *noi lettori* a districarci tra le voci, riflettendo su ciò che abbiamo letto. Questo ci riporta alla domanda da cui siamo partiti: a cosa serve la letteratura? Che ora potremmo riformulare così: serve a qualcosa, nonostante non ci fornisca risposte ma ci ponga solo domande? In effetti, serve *proprio perché* non offre risposte ma domande: perché districarci tra i punti di vista e le diverse voci diventa l'esercizio migliore per sviluppare spirito critico. Ecco quindi la seconda funzione che la letteratura svolge per noi: quella di allenarci a pensare criticamente e a formulare le *nostre* idee sul mondo. Per ricapitolare, quindi, sono due le funzioni che abbiamo individuato finora: empatia e pensiero critico. Sarà tutto?



L'Eneide di Virgilio e la *Commedia* di Dante
ci possono dire molto su come funziona la
letteratura.

#pilloledibenessereestile

IL PENSIERO OLISTICO



Yama Trincherio
Operatore Olistico



non cerchiamo nella direzione giusta, ovvero, chiaramente ci possono essere variabili fisiche per i nostri malesseri ma molto spesso sono uno specchio di come viviamo, pensiamo e ci rapportiamo con noi stessi e con gli altri, cause ed effetti correlati da ciò che non vediamo; la dilagante gastrite di cui la stragrande maggioranza di persone convive può avere certamente una caratteristica patologica di un di-

sturbo fisico ma altrettanto possibile sia una causa riflessa di un disagio più profondo e meno visibile e analizzabile in termini pratici.

La filosofia olistica quindi ha bussato in vari ambiti, alla continua ricerca di vedere l'uomo nella sua totalità; la cosiddetta medicina alternativa, abbraccia varie filosofie e varie pratiche ma sempre mettendo in primo piano il lavorare sul "tutto" per arrivare a uno stato di salute e benessere realmente completo e poco invasivo. Ad esempio le terapie alternative come l'agopuntura, la floriterapia, aromaterapia e cromoterapia, riflessologia plantare, per citarne solo alcune dei vastissimi campi di cui stiamo parlando, un tipo di medicina che vuole essere d'aiuto senza abusare del corpo e senza introdurre, possibilmente, componenti chimici nel nostro organismo.

Altri settori che coinvolgono mente e corpo, riequilibrio, arti marziali, yoga, varie tecniche di massaggio manuale, ecc. il cui fine è rilassare la mente e di conseguenza armonizzare e rafforzare il corpo e in nostri punti riflessi, per fare un esempio pratico e semplice nel campo olistico il "mal di schiena" è direttamente collegato a portare "il peso del mondo", quindi, in assenza di patologie mediche è uno specchio del nostro legame quotidiano con i problemi che ci schiacciano, attraverso la manipolazione o il movimento specifico si ha un rilassamento e uno stato di benessere generale e ovviamente un beneficio fisico e di sollievo dal dolore. Giungendo al vasto campo della psicologia moderna con approcci delicati come il Counseling, che attraverso il dialogo fa emergere ansie e paure e alleggerisce i carichi emotivi; Arteterapia, come l'uso della

L'olismo è una corrente di pensiero secondo la quale le proprietà di un sistema non possono essere spiegate esclusivamente tramite i suoi singoli componenti.

La parola olistico deriva dal greco "holos" il cui significato è appunto "totale"; essendo una forma generale di pensiero, l'olismo si può applicare a molte discipline e ambiti, soprattutto oggi che esiste un grande interesse per il benessere della persona guardandola nelle sue molte sfaccettature, siano esse fisiche, psicologiche e/o ambientali.

Facciamo un importante passo indietro nella storia che accenna al pensiero olistico, le varie correnti di filosofie orientali sorte dal XIII secolo A.c e le filosofie indiane quasi totalmente di stampo olistico, a Platone e il suo "Dualismo" una ricerca di correlazione tra mente e corpo; Aristotele e la sua riunificazione di "forma e materia". Negli anni venti, Jan Smuts (1870\1950) intellettuale e filosofo, fu autore di Holism and evolution, studio nell'evoluzione della personalità.

Vi era già nella storia quindi la necessità di vedere oltre; analizzare altri aspetti umani, non fermandosi solo al tangibile, visibile, spiegabile, ma, andando quindi a interpretare anche idee, emozioni, pensieri, sensazioni, il "tutto" che completa l'umano nella sua interezza. Nel concetto di benessere contemporaneo il pensiero olistico si espande, ovvero, non esiste benessere totale se i vari aspetti di cui viviamo e pensiamo non si trovano in sintonia ed equilibrio, spesso cerchiamo di stare "meglio" e ricerchiamo caratteristiche prettamente fisiche nei nostri malesseri, molto spesso

manualità artistica e la creazione di manufatti possa portare a rendere più calmo, consapevole ed equilibrato il soggetto, nonché attraverso un linguaggio non verbale può far emergere e analizzare ciò che non viene spiegato a parole ma che alberga nei pensieri della persona.

Musicoterapia, attraverso musica e canto armonizza i pensieri e allontana le tensioni; Teatroterapia, improvvisando e recitando apre le persone introversive a una espressione anche fisica di loro stessi; moltissime sono le discipline che vedremo nel nostro viaggio tra calmare l'animo e stare meglio, perché oggi questa correlazione dualistica è scientificamente provata seppur alcune di queste discipline ancora oggi non risultano riconosciute ma relegate in una "nicchia" di sostenitori e amanti, si auspica che prima o poi ci sia una reale ed esatta riconoscenza a queste discipline che hanno comunque risultati eccellenti e riconoscimenti importanti in alcune parti del mondo.

La medicina tradizionale ovviamente non deve venire meno, ma bisogna convenire che ci sia effettivamente questo bisogno di mantenere un benessere in armonia con la natura, la mente ed i pensieri; altro vasto settore di questo tipo di approccio è quello della bellezza naturale, ovvero meno conservanti, meno chimica nei nostri alimenti e nei nostri prodotti di uso e consumo quotidiano perché è provato che alcune sostanze classificate come nocive non solo possono alterare in maniera fisica il nostro corpo ma anche avere un impatto sul nostro malessere psicofisico.

Volendo citare un medico eccentrico ma pur sempre tradizionale dal punto di vista accademico è doveroso fare il nome di Patch Adams, ovvero Hunter Doherty, medico, attivista e scrittore statunitense.

Durante i suoi studi venne allontanato ed espulso per essere stato accusato di "eccessiva felicità" e metodi non convenzionali di terapia e cura, per esempio la ormai famosa Clown Terapia; successivamente tenne un discorso che lo fece reinserire in facoltà e prese la laurea nel '71. In riferimento alla sua eccessiva felicità ricordiamo che lo stesso Adams tentò di suicidarsi e che si ricoverò volontariamente in una struttura psichiatrica, durante questo stesso periodo in clinica, grazie al rapporto che andò a creare con i suoi compagni e pazienti di disavventura e non da meno con uno scontro con il primario decise di diventare medico, ma un dottore "diverso" da quelli che lui stesso conosceva e in cui non si riconosceva.

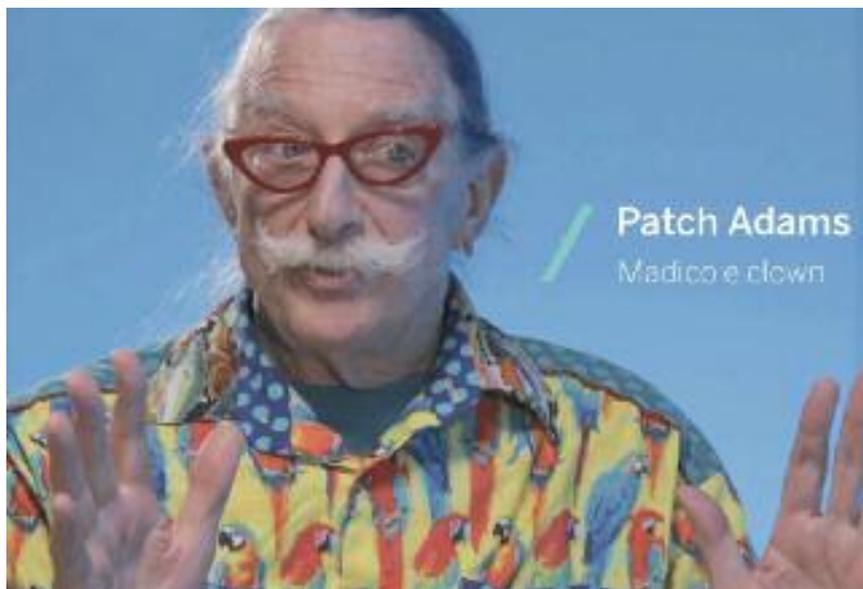
La ricetta di Adams si basava su una combinazione di

umorismo e divertimento, secondo lui due ingredienti chiave per la guarigione fisica e mentale del paziente; lavorando insieme, condividendo spirito gioioso e cooperazione, per una migliore qualità di vita e quando non più possibile fisicamente per facilitare una grande qualità di morte. L'umorismo e la risata da sempre è ritenuto salutare poiché incrementa risposte fisiche naturali come le endorfine e le catecolamine che fanno sentire vivaci e in forma, abbassa il cortisolo, definito oggi come "l'ormone dello stress", l'ossigenazione del sangue aumenta le arterie si rilassano diminuendo pulsazioni e pressione.

Quindi possiamo vedere da soli come un approccio più umano ed empatico possa avere un riscontro positivo sul corpo e sulla psiche della persona.

Vediamo anche come il sentirsi in "famiglia", sostenuti e ascoltati, allontani o alleggerisca sentimenti legati alla paura, alla frustrazione, garantendo una qualità migliore della vita del soggetto in un momento tragico. Non si può in alcuni casi eliminare il "male", ma, quantomeno avere una parte di "bene" in ciò che non si può cambiare. Citando questo medico si vuol fare riferimento proprio al suo approccio sia scientifico che "olistico" che non guarda solo alla malattia ma a tutto ciò che circonda il malato nella sua totalità.

"Non muovere mai l'anima senza il corpo, né il corpo senza l'anima, affinché difendendosi l'uno con l'altra, queste due parti mantengano il loro equilibrio e la loro salute". Platone



“Quando curi una malattia puoi vincere o perdere. Quando ti prendi cura di una persona puoi solo vincere” - Patch Adams.



“DE MUSICA”

PERCHÉ SANREMO È SANREMO

Anna Pregliasco

È questa la sigla voluta da Pippo Caruso- alter ego musicale di Pippo Baudo- per il Festival canoro più famoso d'Italia. Chi non ha mai sentito parlare di Sanremo? No, non la cittadina ligure, ma la gara canora che ospita ogni anno. A tal proposito, dato che l'edizione 2023 è alle porte, considero importante ricordare la sua storia con qualche aneddoto accattivante.

Il Festival di Sanremo nasce nel 1951 per incrementare il turismo nella “stagione morta” (mesi invernali) nel comune ligure. Esso consiste in una competizione tra brani, composti da autori italiani con testi in lingua italiana e proposti in prima assoluta, quindi mai eseguiti pubblicamente. Se così non fosse: squalifica immediata. Il tutto svolto nel celebre teatro Ariston. Tuttavia, non sempre fu così, infatti la prima edizione e le successive fino al 1976 vennero ospitate dal teatro del Casinò, ormai svuotato, come le sale da gioco della struttura, dopo la seconda guerra mondiale. Tra i riconoscimenti, come il Premio della Critica, il principale è la statuetta del Leone di Sanremo, che avrebbe consacrato l'artista vincitore alla storia della musica nazionale.

La prima edizione del 1951, con l'intento di risollevarne gli animi del post-guerra, vide tre artisti protagonisti con la vittoria di Nilla Pizzi, ma fu un flop. Non venne apprezzato. La quinta edizione, invece, segnò un miglioramento: per la prima volta venne trasmessa in diretta radio-televisiva da Programma Nazionale (dalla Rai), mentre la finale finì addirittura in Eurovisione. Brani del calibro di “Non ho l'età” di Gigliola Cinquetti (1964) o “Zingara” di Iva Zanicchi (1969) animarono gli anni Sessanta descrivendo un paese che



aveva imparato a godersi nuovamente la vita. Come ogni età dell'oro è costretta a finire, così anche il periodo aureo di Sanremo vide il suo declino tra il 1967 e il 1970. I temi sociali e la contestazione cominciarono a farsi sentire: nel 1966, Adriano Celentano presentò “Il ragazzo della via Gluck”, subito eliminata dalla competizione; l'anno successivo gli intenti “rivoluzionari” dei giovani si ripresentarono con “La Rivoluzione” di Gianni Pettenati. Ma il 1967 viene ricordato soprattutto per il suicidio del cantautore genovese Luigi Tenco, non ammesso alla finale con la canzone “Ciao amore ciao” (cantata in duetto con Dalida e che racconta il disagio di un Paese che, nonostante la ripresa, versava ancora in grande povertà). Verrà, infatti, trovato morto nella stanza 209 dell'Hotel Savoy, il 27 gennaio 1967.

La morte di Tenco, semplicemente accennata, durante il Festival condotto da Mike Bongiorno, diede inizio ad un lungo periodo dopo il quale la rassegna canora non sarebbe



stata più la stessa. L'inizio del rilancio si ha con il Festival 1980.

La presentazione di Claudio Cecchetto, Roberto Benigni e Olimpia Carlisi rappresentò la prima occasione in cui il presentatore non svolgeva la mansione di “mero officiante”, ma di “protagonista della storia”. Gli anni Novanta sancirono il ritorno di Sanremo come appuntamento fisso per la società italiana. Pippo Baudo trasformò Sanremo in una vetrina per le migliori voci d'Italia. Artisti odierni- Eros Ramazzotti, Elisa, Emma...- devono a Sanremo la loro fama. Però, quanto vale, in termine di successo presso il pubblico la canzone vincitrice al Festival di Sanremo? Dipende. Ci sono canzoni che sbancano subito sul mercato, con ascolti e riproduzioni alle stelle, altre che prendono lo slancio, ma non riescono a decollare.

Esempio eclatante: “Fiumi di parole” dei Jalisse, uscita trionfante, ma finita presto nel dimenticatoio insieme ai suoi autori. A partire dal 1984, alla categoria Big si affianca quella delle Nuove Proposte (o Giovani), il cui vincitore ha l'opportunità di gareggiare direttamente con le celebrità. Essendo per una settimana il centro dell'attenzione mediatica, il palco dell'Ariston si è prestato a regalare visibilità non solo ai cantanti, ma anche a chiunque la cercasse.

Ecco che nel 1995 un quarantenne disoccupato tentò di buttarsi dalla balaustra della galleria. Il sangue freddo e il pronto intervento di Pippo Baudo evitò la tragedia. Qualche anno dopo, l'autore del gesto confessò in un'intervista a Vanity Fair che quello che cercava era solo notorietà: “Se mi fossi voluto suicidare, sarei andato su un ponte, non all'Ariston”. Per gli stessi motivi, Carla Puccini, valletta nel 1996, finse uno svenimento e l'allora conduttore, Mike Bongiorno, avendo compreso la finzione, andò avanti come niente fosse. Ma la storia del Festival è anche

quella dei grandi ospiti internazionali- David Bowie, i Queen, i Kiss, Madonna, Duran Duran, etc- e dell'evoluzione del ruolo delle donne. Queste ultime, infatti, nel corso del tempo, sono passate dall'essere semplici vallette a co-conduttrici o conduttrici stesse. Dagli anni duemila ad oggi si protende per il primo caso, mentre in precedenza si sono registrate solo quattro grandi presentatrici: Loretta Goggi, Simona Ventura, Raffaella Carrà e Antonella Clerici. Con l'edizione del 2015, poi, il Festival di Sanremo è stato definitivamente collegato all'Eurovision Song Contest, permettendo alla canzone vincitrice di rappresentare l'Italia al concorso canoro europeo. Dal 2020 ad oggi, la conduzione è sotto la guida di Amadeus e, nel 2021- unica volta in tutta la storia- l'intera gara si è svolta senza pubblico per via del contagio da Covid-19. Cosa ci riserverà Sanremo 2023?

Ancora non lo sappiamo, ma possiamo provare a sfidare la sorte giocando al FantaSanremo. Esatto! Il FantaSanremo è un gioco a punti in cui ogni user ha a disposizione 100 Baudi (la valuta virtuale e immaginaria, tratta dal nome del noto conduttore, Pippo Baudo) da spendere per comprare i singoli artisti, fino ad un massimo di cinque. Secondo il regolamento, nel corso delle serate del Festival, verranno attribuiti o sottratti punti a seconda del comportamento dei cantanti (qualcuno cade dalle scale, si presenta in scena con gli occhiali da sole o a piedi nudi...). La squadra che, al termine, avrà totalizzato più punti, vince.

Amato o odiato, il Festival gode pur sempre della sua fama. Marcello Veneziani, giornalista, afferma: “Sanremo è diventato un luogo tipico dell'autobiografia della nazione, non riusciamo a scandire il ritmo della vita italiana senza quei due, tre appuntamenti che sono il campionato di calcio, Miss Italia e il Festival di Sanremo”.



UN SANREMO DI PREMI PER LA SCUOLA DI CANTO "MUSIC STYLE" DI DANIELA TESSORE

Il Soprano Daniela Tessore e il Presidente della Franco Tessore Associazione Culturale Aldo Giannuzzi sono stati inviati per

“Carta Bianca News” in Sala Stampa RAI durante il Festival di Sanremo. Diversi contenuti dedicati all'esperienza sanremese sono stati caricati sul canale Youtube di "Music Style L'atelier delle Voci": interviste di cantanti del Festival, dei giornalisti, degli addetti ai lavori e speciali su eventi collaterali, ai quali gli allievi di Daniela hanno partecipato nella Rubrica “FestivalTime”.

In 65 sono partiti da Cairo Montenotte, il primo giorno del Festival, per partecipare, o sostenere, i ragazzi di “Music Style L'Atelier delle Voci” e del “LabFabTheatre”, laboratorio teatrale capitanato dal geniale regista Antonio Barra. Infatti, tutti insieme, sono stati protagonisti e ospiti degli studi televisivi di Sanremo Doc per Casa Sanremo. Daniela afferma «Siamo stati onorati di poter partecipare attivamente agli eventi collaterali del Festival. I ragazzi sono elettrizzati e non vedono l'ora di rivedersi su Sky, dove gli eventi a cui hanno

partecipato andranno in onda. L'esperienza sanremese resterà nel loro cuore. Abbiamo cantato dei medley di parodie del nostro ultimo Musical “Doppio lustro, i 10 doni della sorte” - che ho scritto con il bravissimo regista Antonio Barra - con cui abbiamo festeggiato i 10 anni della nostra scuola di canto e che replicheremo nei prossimi mesi. Poi abbiamo avuto anche solisti, che hanno interpretato cover, ed altri che hanno presentato in anteprima l'inedito che ho scritto per loro e che uscirà nei prossimi mesi su tutti gli store digitali. Sono molto felice di aver potuto assaporare con loro l'aria sanremese nel magico periodo del Festival e ringrazio il Direttore di Carta Bianca News, Franco Fenoglio, per averci affidato l'incarico di creare contenuti YouTube che immortalassero nel tempo questo 73esimo Festival della canzone italiana. Un grande grazie va anche al Presidente della Franco Tessore Associazione Culturale, Aldo Giannuzzi, che ha effettuato le riprese e i montaggi video per la nostra rubrica FestivalTime, alla quale siamo riusciti a tornare finalmente



*Aldo Giannuzzi e Daniela Tessore
in Sala Stampa RAI*



*Aldo Giannuzzi con Staffeli di
Striscia la Notizia*



solo oggi, dopo il periodo del covid. Con Aldo abbiamo intervistato numerosi artisti come LDA, Shari, i Modà, Grignani, Rosa Chemical, Giorgia, Colapesce e Dimartino, i Colla Zio, Olly, Levante (siamo anche presenti nello speciale di "Striscia la notizia"), Mengoni, i Cugini di Campagna, Lazza, gli Articolo 31, Tannanai, Mimmo Groove, Staffelli di Striscia la notizia, Andy dei Bluvertigo, Ballantini e molti altri nomi famosi e giornalisti.» Nell'evento di Sanremo Doc, gli allievi della Tessore si sono esibiti e sono stati intervistati per "Sunrise Italia" da Livio Zappaterra: Aurora Fracchia, Gabriele Ferraro, Adelaide Boggetti, Azzurra Luisi, Martina Ravazza, Sofia Velaj, Leonardo Luisi, Elisa Bonifacino, Tommaso Fracchia, Livia Kamberaj, Marco Ferrieri, Maria Clotilde Muzio, Roberta Blangero, Raffaella Garrone, Fulvio Ravera, Carlo Leone, Giulia Bertin, Sofia Perrone, Valentina Gai, Sara Oddera, Massimo Ravazza, Giorgia Ravazza, Susanna Pennino, Daniele Pistone, Enzo Oniceto, Stefania Terranova e Marius Dumitrescu.

Tutti sono stati premiati con l'attestato di Sanremo Doc e, successivamente, hanno preso parte ad un'intervista, mandata in onda sui canali di Sunrise Italia. Durante l'evento collaterale "Talenti a 5 Stelle" è stato conferito a Daniela Tessore un premio per la carriera "Premio Nazionale delle Arti e dello Spettacolo" e alla "FT Associazione Culturale" un premio per le iniziative benefiche realizzate nel 2022, in particolare, per l'evento online "CANTALITALIA". Premiate nello stesso evento con un trofeo anche le cantanti Maria Clotilde Muzio e Raffaella Garrone per gli inediti scritti dalla Tessore.

A.G.

Tommaso Fracchia Livia Kamberaj e Marco Ferrieri



Maria Clotilde Muzio



Premiazione alla carriera - Daniela Tessore

Tessore con Andy dei Bluvertigo



Povia e Daniela Tessore



Premiazione di Maria Clotilde Muzio



Premiazione di Raffaella Garrone

Raffaella Garrone



Gabriele Ferraro



La Prima Langa



Associazione
Fondiaria
Rocca Bianca



UN BIODISTRETTO DEL CIBO PER LE

ALTE LANGHE PIEMONTESE E LIGURI



La proposta di costituire il Biodistretto nasce dall'idea e da alcune riflessioni legate al significato profondo del cibo e alla sua relazione con il territorio. Il progetto si è sviluppato fra una decina di associazioni che occupano le aree delle Alte Langhe piemontesi e della confinante ligure, in particolare, della Valle Bormida. Il cibo, e la sua produzione, rac-

chiude i valori fondamentali di un territorio, di una comunità, del suo “saper fare”, del suo paesaggio ed in definitiva, della sua cultura e della sua identità. Per questo le 11 associazioni che operano nel territorio delle Alte Langhe, sia per la parte piemontese che ligure, hanno elaborato un percorso condiviso per dare avvio ad un distretto che valorizzi le peculiarità e le qualità della produzione locale.

Le Alte Langhe rappresentano un “unicum” che combina il sapore del mare con quello della montagna. Fa-





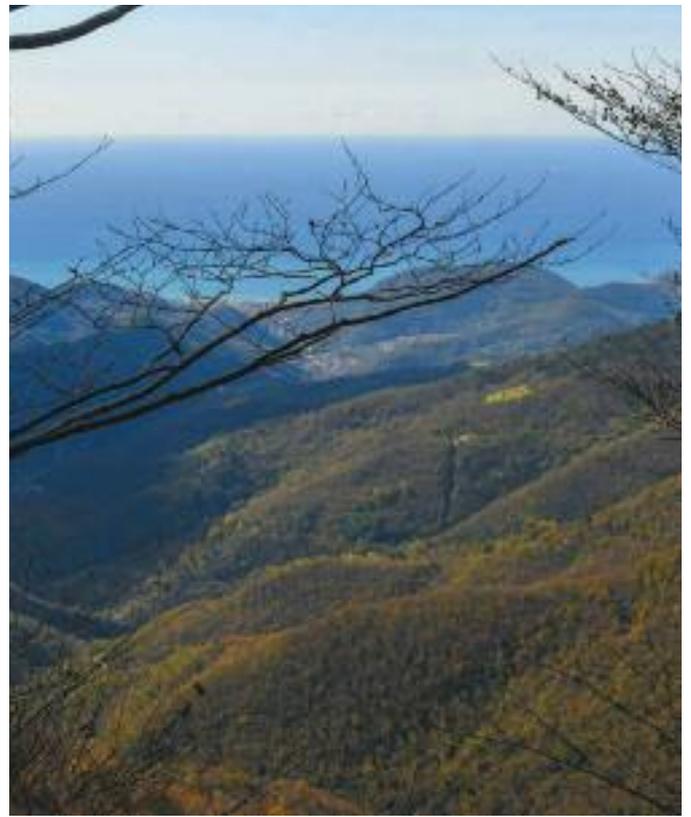
cilmente raggiungibile da Torino, Milano e Genova, è un “territorio da gustare” e da “godere”, su cui investire per farlo conoscere nella sua qualità paesaggistica, produttiva e ambientale. Un territorio costituito da piccoli borghi, di un’agricoltura contadina d’eccezione, dal vino alle nocciole, dalla zootecnia alla cerealicoltura, che impiega da sempre la tecnica della policoltura per scelta conveniente e lungimirante. Un territorio di comunità tenaci che vogliono recuperare le loro identità storiche, da cui partire per trasformare le difficoltà di essere “terre di confine” (o aree interne) in occasione di rinascita e prosperità. I consumi alimentari, ormai da tempo, sono sempre più improntati al buon vivere, al benessere, alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità ed al livello di qualità percepita dei prodotti, con un crescente interesse per le produzioni biologiche e biodinamiche. Inoltre, è ormai evidente la necessità di ridurre la distanza percorsa dal cibo nel giungere al consumatore finale sviluppando e completando le “filiera corte” locali, praticare la sostenibilità ambientale in tutta la filiera, attuare misure di promozione del concetto di “cibo locale”, informando i consumatori sulle speciali caratteristiche di tali prodotti, i loro benefici sulla salute e i vantaggi economici. Si

tratta, quindi, di dar vita ad un patto locale che tenga conto di questi due aspetti: la peculiarità delle Alte Langhe e la valorizzazione della qualità delle produzioni del nostro territorio. Il distretto del cibo è lo strumento che meglio si presta a valorizzare l’insieme delle competenze e dei soggetti che coralmemente contribuiscono a rendere questo territorio unico per la qualità delle sue produzioni del buon vivere. Richiede che tutti coloro, che a vario titolo, sono coinvolti nella produzione, trasformazione, distribuzione, promozione e consumo del cibo si aggregino, dando vita ad un soggetto che li rappresenti, faciliti le relazioni, supporti lo sviluppo e l’innovazione, promuova il territorio e le sue peculiarità. Sono quindi coinvolti i produttori agricoli e coloro che operano nella trasformazione dei prodotti, ma anche i ristoratori che propongono i cibi locali, gli agriturismi e i b&b, gli operatori del settore turistico, le associazioni che recuperano sentieri, tradizioni locali, attività outdoor e gli operatori del benessere e della salute che hanno ben chiaro l’importanza della alimentazione per la qualità della vita del singolo e della collettività. Gli Enti Locali, e i Comuni in particolare, sono chiamati a supportare il distretto condividendo i contenuti e le finalità. Non si tratta, quindi, di una aggregazione fittizia o “amministrativa”, bensì di un “riconoscimento” reciproco fondato sui valori basilari del territorio e della qualità delle produzioni agricole. Il Biodistretto del cibo delle Alte Langhe piemontesi e liguri, così come si propone, rappresenta l’espressione dell’autodeterminazione da parte delle comunità locali, promuovendo il coinvolgimento di un numero sempre più ampio di aziende che si indirizzino verso un percorso di qualità certificata delle produzioni. Propone di costruire rapporti integrati nelle filiere, mettendo al centro tutto “il territorio” con le sue risorse, le sue peculiarità, i suoi abitanti, le sue istituzioni e i soggetti economici e sociali che lo caratterizzano e lo animano, anche con l’intento di offrire a tutti gli abitanti del territorio coinvolti una migliore qualità della vita. Assume come principi lo sviluppo sostenibile del territorio, la coesione e l’inclusione sociale, l’integrazione tra attività caratterizzate da prossimità territoriale, la sicurezza alimentare, l’agroecologia al fine di ridurre l’impatto ambientale delle produzioni, lo spreco alimentare e l’impronta ecologica; accrescere la salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio rurale, delle produzioni locali e del patrimonio territoriale; realizzare una più stretta collaborazione tra realtà agricole e attività di prossimità, a partire dall’integrazione con le imprese legate

al turismo e alla mobilità dolce, per far sì che la sostenibilità diventi leva di competitività anche fuori dai confini strettamente agricoli. Una scelta, come è stato detto, emersa dopo un periodo di confronto tra le diverse associazioni, che intendono anche recuperare una continuità fisica e culturale, interrotta da confini amministrativi e da decenni di contrapposizione dovuta alle lotte contro l'Acna di Cengio.

Ne fanno parte: Osservatorio per il paesaggio Valli Alta Bormida e Uzzone "La Prima Langa", Italiabio, Biolanga, la Via Aleramica, il Parco Culturale Alta Langa, l'Associazione Fondiaria Rocca Bianca, l'Associazione produttori valli Bormida e Giovo (Terre di Bormia), New Wellness Education, l'Associazione Roero Langhemare, che hanno dato vita al Comitato Promotore del Biodistretto del cibo delle Alte Langhe piemontesi e liguri a cui potranno aderire nuovi soggetti interessati a collaborare.

Renato Galliano



Teodoro è nato da genitori contadini: appena se ne rende conto se la prende con il destino. Infatti a lui non piace la vita di campagna, cosichè si cerca lavoro in paese. Dopo essere diventato un ciabattino affermato, il cui lavoro piace anche alla moglie, viene colpito da una tremenda disgrazia. Infatti, dopo avere avuto ben tre figli ancora da crescere, rimane vedovo. Si risposa con Luigina, una contadina a cui non piace il mestiere del marito; non lo ritiene all'altezza per il futuro. Secondo lei, senza essere in possesso di un pezzo di terra, è impossibile sfamarsi. Teodoro un po' per forza e un po' per amore, si lascia convincere da Luigina a tornare in campagna, ma il suo futuro sarà ricco di imprevisti...

Gian Piero Bertone è nato il 1 agosto 1953 a Cengio, ai confini con Montezemolo, dove era nata la madre. Figlio di contadini divisi tra la fatica di una campagna in declino e il lavoro dipendente in città, si è sempre dedicato alla famiglia, da cui ha tratto ispirazione per scrivere il suo primo libro, "Vite di ieri e vite di oggi", a cui sono seguiti con grande successo "E la vita continua", "Radici allo scoperto" e il questo quarto libro

"TERRA DELLE MIE COLLINE"

BORMIDA, UNA VECCHIA TRADIZIONE: LA BATTUTA DELLE CASTAGNE



In questi borghi di collina, in mezzo ai boschi di castagno, si rispolverano vecchie tradizioni, molto importanti per gli abitanti di un tempo, fra queste, ormai scomparse, la battuta delle castagne.

Il giovane Alessio ha ritrovato una vecchia macchina per battere le castagne ormai in disuso da molti anni, con tanto lavoro e impegno è riuscito a ripararla ed a metterla in funzione cambiando anche il motore per poterla far funzionare. Un lavoro che ha richiesto la collaborazione di parenti e amici, compreso il sindaco di Bormida.

Una grande quantità di castagne raccolte sono state tenute ed essiccate nei luoghi appositi dove per giorni è stato acceso un lento fuoco. Dopo questo trattamento, la macchina battitrice è stata collegata a un tubo nel quale sono state introdotte le castagne essiccate per ore e cadendo nel cestello venivano battute con la forza di spinta del motore uscendo in gran parte prive della buccia. Un lavoro che ha richiesto molte ore e l'impegno di volenterose persone, compreso il papà di Alessio, Fabrizio.

La castagna essiccata e pulita, un tempo, era un alimento importante e molto utilizzato dai residenti della Valbormida. Ho assistito insieme a mio nipote Davide al lungo lavoro di battitura, e due anziani del posto compreso il nonno di Alessio, Santo, hanno dimostrato

ai presenti come nel passato, in mancanza delle macchine, le castagne si potevano battere anche stendendole su un telo con appositi attrezzi manuali, ma con molta più fatica e tempo.

Abbiamo trascorso un pomeriggio diverso e riscoperto una vecchia tradizione e usanza che negli anni era stata abbandonata ma non dimenticata e grazie ad Alessio e alla comunità, da ora in poi ogni anno può essere riproposta, per dare la possibilità a tanti di apprezzare un prodotto nostrano come la gustosa castagna.



Giorgio Crocco



ALLA RICERCA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA

Alessandro Marengo

Ho sentito un sociologo alla radio spiegare che fino agli anni Cinquanta passavamo circa due ore al giorno in cucina. Dopo l'intensa industrializzazione (anche dei consumi, non solo del lavoro) il tempo è progressivamente diminuito, fino ad arrivare a circa venti minuti complessivi, per tutti i pasti.

L'architettura delle nostre case ha seguito questo percorso: la casa, in campagna, era rappresentata unicamente dalla cucina, tanto che non c'era bisogno di darle il nome. "In casa" voleva dire più semplicemente nel luogo dove si tengono le stoviglie, si prepara il cibo e, d'inverno, si mangia.

Si, perché se ci facciamo raccontare dai vecchi come si mangiava prima dell'ultima guerra, sulle nostre col-

line non vigeva l'uso di apparecchiare la tavola con tovaglia, servizi e bottiglie, se non per ricorrenze particolari, e neanche in tutte le famiglie. A pranzo mangiava chi era presente (molti erano nel bosco, nei campi o in fabbrica, comunque troppo lontani per tornare a pranzare) e, come per la cena, ognuno prendeva la sua parte e se la mangiava: piatto in una mano e cucchiaio (o forchetta) nell'altra. Chi in piedi, chi sulle scale, chi seduto vicino alla stufa.

Ci siamo inurbati, e abbiamo iniziato a lavorare stabilmente, con il nostro stipendio fisso a fine mese. Le donne hanno cominciato a lavorare *anche* fuori casa. Nascono negozi sempre meglio forniti e alla fine compaiono i primi supermercati, sotto forma (da queste parti) di cooperative di consumo. Finalmente ci si libera dai troppi lavori di preparazione del cibo e si va sempre di più verso l'acquisto di prodotti semilavorati, con facile variabilità di gusto, sostanza, prezzo.

La cucina, enorme officina, laboratorio, focolare, deposito attrezzi, cessa lo scopo. Nasce il "cucinino", una delle invenzioni più orribili che la storia dell'umanità ricordi. Non c'è spazio per cucinare, non c'è spazio per più di una persona alla volta. È tutto comodo, a portata di mano, talmente comodo che non ci sta



niente. Via la stufa a legna, via la vecchia dispensa. C'è il riscaldamento centrale, c'è il frigorifero.

Il cucinino è la rappresentazione architettonica di quel che subisce la donna nell'era industriale: mentre prima faceva vita dura, ma era al centro, nel cuore della cascina, la presiedeva e l'amministrava, ora, in questo stanzino, viene relegata a servente, a silenziosa procuratrice di cibo, possibilmente semilavorato. Quasi ci si vergogna della cucina e della cuoca, la quale prepara, impiatta, e reca il cibo pronto al consumo alla famiglia, allibita davanti alla tivvù. Se nella cucina di campagna si pulivano verdure e funghi, si sgusciavano fagioli, piselli o fave, si sfogliava il granturco nelle lunghe sere di veglia (sempre che non si fosse in troppi, allora si stava nella stalla) ma si preparavano anche per la cottura galline o conigli, cacciagione (se capitava) o, in certi casi, si preparava il maiale per la conservazione; negli anni Sessanta e Settanta, il cucinino rendeva impossibile qualsiasi preparazione più complessa del riscaldamento di una pentola.

Credo se ne siano resi conto anche i grandi centri di distribuzione: avere una dispensa piccola, una cucina piccola, ti porta a fare poca cucina e soprattutto ad avere poche scorte, a comprare di meno, a non provare

mai niente di nuovo.

Ecco che la cucina diventa luogo estetico, di stile, di *design*: arrivano le cucine componibili, doppi forni, lavastoviglie, frigoriferi – freezer che potrebbero contenere un bue intero. E poi carrelli e ripiani e taglieri e cappe aspiranti. Compaiono materiali sempre più tecnologici: dalla “vecchia” formica alle varie resine resistenti, nei colori più improbabili: antitaglio, antibruciatura, antigoccia, antimacchia, antiolio... Tanto da far sorgere un problema che i nostri antenati non avevano: la pulizia della cucina. Ora, la lucentezza del piano di cottura e dell’intera cucina vale per le donne (non tutte) quanto la lucentezza della carrozzeria dell’auto per gli uomini (non tutti). Per qualche motivo che io non conosco, provano entrambi un sottile e profondo piacere nel possedere un oggetto lucido, perfetto, pulito. Non che lo sporco mi piaccia, ma credo che lo sporcarsi e consumarsi sia nella natura degli umani e delle cose che usano. Spesso si arriva al paradosso, per cui si evita di cucinare per non sporcare la cucina (si evita di uscire in auto perché piove). Sono forme di nevrosi (per carità: ognuno ha le sue) a cui siamo approdati proprio perché abbiamo perso il senso e l’uso degli oggetti e del loro valore sacro, talvolta. Quanto tempo ci vuole per fare una gallina bollita? Mah... Quaranta minuti in una pentola a pressione. Si prende la gallina, la si controlla, si lava magari, poi si mette nel pentolone con una cipolla, una carota, un pezzo di sedano, un pizzico di sale. Voilà...

Ehm... no, veramente una gallina bollita, escludendo tutta la parte dell’allevamento, richiede molto più tempo. Tanto va catturata, e non è facile, essendo che la gallina, di per sé, non ama essere bollita. Poi gli va torto il collo, finché morte non sopraggiunga. E qui, cari lettori, non so proprio quanti sarebbero capaci. Poi si piuma, con acqua bollente e tanta pazienza. Poi si apre e con molta cura si asporta tutto quel che va asportato (si noti che le interiora si utilizzavano per fare un risotto, mi par di ricordare), poi si bruciano le piumette più sottili e quasi invisibili sulla fiamma viva, poi si lava in acqua corrente. Ecco quindi sora gallina pronta a finire in pentola. Allora, quanto tempo ci vuole per fare una gallina? E ora, soprattutto, guardatevi intorno: penne, piume svolazzanti per ogni dove, macchie di sangue, piccoli pezzi non identificati a terra, sul piano di lavoro. Coltelli, forbici, piatti e vassoi. E non avete ancora cominciato a cuocere! Sia ben chiaro: questo era il mangiare delle grandi feste, il cibo del Natale, o per qualche matrimonio primaverile, al quale accompagnare la salsina verde di prezzemolo,

aglio, acciuga, aceto e pane ammollato.

Nei giorni normali si mangiava meno. Non si era alla fame, mi confidava un vecchio amico, ma erano sempre le stesse cose: colazione, pranzo e cena c’era polenta, e se ne poteva prendere finché se ne voleva. A pranzo la polenta era appena fatta, e c’era qualche sugo con cui condirla (ma non di carne). A merenda polenta a fette, e un pezzetto di frittata. A cena minestra, quelli più benestanti con le tagliatelle. Polenta a piacere. A colazione la minestra avanzata la sera prima. Più naturalmente tutto quel che si riusciva a reperire in natura: erbe, frutti, funghi, passerotti...

Oggi torniamo a casa annunciando fame, apriamo il frigorifero e stiamo lì a pensarci: mah... magari una



bistecchina con l’insalata. Oppure un piatto di pasta... O magari un tagliere di formaggi e salumi. Certo che però non ho il vino adatto...

Mentre per i nostri nonni la fame era una condizione normale, tenuta malapena sotto controllo, per noi è uno stimolo piacevole, un bisogno da soddisfare con un consumo. Ma la fame non dovrebbe lasciare dubbio: se hai fame, mangi. Se non ti va quello che c’è nel piatto (polenta) vuol dire che non hai fame, e mangerai domani.

Ricordo di aver inorridito al racconto di un anziano, a undici anni servo in una cascina. Diceva di aver mangiato spesso polenta fredda inghiottita a viva forza con l’acqua, in modo da far scendere un boccone che non voleva più scendere, per vincere la nausea, e riuscire a riempire il sacco vuoto della pancia.

Le nostre condizioni sono migliorate da allora, possiamo scegliere cosa mangiare. Ma chi parla di antichi sapori spesso dimentica che non sempre erano buoni. E soprattutto che per arrivare a dei buoni sapori occorre dedicarsi alla cucina, lavorare, trasformare delle buone materie prime in buoni piatti. Quand’anche la cucina non fosse bella come un’auto sportiva.

Nell'agosto del 1962, sull'onda delle numerose forme di associazionismo in rapido sviluppo per tutta la regione, alcuni abitanti di un paesino dell'entroterra savonese decidono di mettersi in gioco: aprono una sede AVIS a Mallare.

Nonostante il modesto numero di abitanti del borgo, l'iniziativa riscosse, sin da subito, un prorompente successo e partecipazione (testimoniati da una media di 100 donazioni annue) portando, grazie ad uno spazio concesso dal comune, alla creazione della prima area di donazione. Nel 1969 arrivava la svolta, l'allora presidente dell'associazione, Francesco Vico, riceveva in dono da un abitante del paese, Carlo Mallarini, il terreno su cui realizzare in modo definitivo la sede dell'AVIS comunale. Appena l'inverno seguente, il periodico "Noi dell'AVIS" riportava:

"Il consiglio della provincia ha approvato la cessione di un contributo straordinario di centomila lire a favore della «Casa del Donatore» di Mallare." Molto presto la Sezione Comunale AVIS del paese avrà la «sua» Casa del Donatore, grazie al signor Carlo Mallarini di Mallare, il quale ha donato il terreno per la costruzione della sede. Altre persone generose e i donatori tutti presteranno la loro opera, per giungere al termine dei lavori nel più breve tempo possibile."

Nel 1972, appena tre anni dopo, avvenne l'inaugurazione alla presenza della cittadinanza tutta.

Da quel momento in poi, l'Associazione si impegnò in svariati progetti di valorizzazione e tutela del territorio e dei suoi abitanti, da celebrazioni a competizioni sportive (come il torneo di calcio "Malandren" o la gara di mountain bike "Trofeo Bruno Schinca") fino all'allestimento di un'ambulanza per la gestione delle emergenze, possibile grazie alla collaborazione con altri gruppi di soccorso locali.

Due menzioni speciali vanno riservate al Dottor Emilio Tassinari, primo medico ad aver prestato servizio all'Avis di Mallare, ed al Dottor Sante Palazzi, medico che ha sempre prestato le sue competenze al servizio della popolazione, promuovendone la tutela in ogni ambito e che ricordiamo per la sua importante opera di volontariato svolta nell'ambito della nostra associazione. L'ultima donazione alla Casa del Donatore, effettuata nel 2013, segna la battuta di arresto di questa florida Associazione. Problemi burocratici ed economici, uniti alla difficile posizione dell'immobile, hanno portato alla chiusura definitiva della sede. Gra-

zie allo spirito di collaborazione che da sempre ci lega con l'AVIS comunale di Altare, è stato possibile proseguire l'attività di donazione ma, purtroppo, il numero di donatori e nuovi associati è finito per calare drasticamente nel corso degli anni, fino alla preoccupante soglia di due sole donazioni nel 2022.

La situazione, però, iniziò a cambiare quando alcuni ragazzi del posto decisero di prendere in mano la situazione con l'obiettivo di riportare il servizio AVIS a Mallare. Il 7 Ottobre nasce il nuovo direttivo, (uno dei più giovani d'Italia, con Presidente e Vice di 22 e 21 anni), che si pone, fin da subito, lo scopo di riavviare la partecipazione all'Associazione. Le prime donazioni vengono effettuate presso la sede Avis di Altare, che in questa sede teniamo a ringraziare, e hanno registrato dati promettenti, con molte iscrizioni da parte di giovani del posto, prospettando un sicuro futuro per i prossimi appuntamenti nell'anno 2023.

Approfittiamo per ringraziare la cittadinanza di Mallare tutta per la vicinanza dimostrata durante la raccolta fondi associata alla distribuzione dei calendari, durante la quale abbiamo raccolto più di 700€.

Un plauso va fatto anche al Comune di Mallare che, non appena è venuto a conoscenza della nostra ricostituzione, ha subito provveduto a convocarci per un proficuo colloquio. Insieme al Sindaco Flavio Astigiano siamo riusciti a trovare un accordo per tornare ad aprire una sede nel paese e nei prossimi mesi si procederà all'adeguamento dei locali, in modo da poter tornare a rendere questo servizio ai nostri cittadini.

Di recente è nata anche una collaborazione con Mallare Outdoor: un'associazione che organizza e promuove le attività sportive di carattere escursionistico, podistico e ciclistico all'interno del paese, anche in collaborazione col Finalese. I giovani, molto attivi sul territorio, hanno reso nuovamente percorribili moltissimi sentieri, collegando il paese direttamente con le vie sterrate già esistenti in riviera. I sentieri si spingono ad oltre mille metri anche nei pressi dell'Alta Via dei Monti Liguri. Il prossimo evento sarà il Costalunga Trail, il 16 aprile 2023. Si tratta di un evento che mette a disposizione una scelta fra diversi percorsi podistici più o meno impegnativi, dal più tranquillo dedicato alle famiglie fino al più competitivo dedicato ai veri atleti. L'AVIS di Mallare sarà presente con uno stand in loco e qui sarà possibile iscriversi all'associazione o chiedere informazioni di qualunque tipo.

Grazie ai nostri amici di Carta Bianca abbiamo deciso di raccontarvi questa storia per ricordare a tutti voi che non bisogna mai rinunciare a portare avanti quello in cui si crede perché la fortuna aiuta sempre gli audaci e anche per sensibilizzare tutti i lettori sul ruolo importante del dono.

Ringraziamo i soci fondatori: Dott. Emilio Tassinari, Luigi Corallo, Mario Gallesio, Bruno Minetti, Ernesto Minetti, Aldo Peirano, Italo Pesce, Cesare Schinca ed il primo Presidente Francesco Vico, a loro dobbiamo molto.

Simona Schinca

Per qualsiasi informazione e per partecipare alle nostre giornate di donazione vi invitiamo a contattarci ai seguenti canali, oppure a prendere contatto con la vostra sede di riferimento.

Mail: mallare.comunale@avis.it

Instagram: [avis_mallare](https://www.instagram.com/avis_mallare)

Facebook: Avis Mallare

Cellulare: Edoardo Minetti 3347574209

Sasha De Santis 3496189077



*Il direttivo: il presidente Edoardo Minetti,
Sasha De Santis e Simona Schinca*



La sede in Via Vigna 1

Tutti gli interventi chirurgici maggiori richiedono trasfusioni di sangue per reintegrare quello perso durante e dopo l'operazione e, tale metodica, rappresenta l'unica soluzione efficace in caso di malattie che debilitino la produzione di globuli rossi. Donare rappresenta inoltre un modo per mantenersi controllati poiché, ad ogni donazione, vengono effettuate gratuitamente al donatore le analisi del sangue, oltre ad essere elargita una golosa colazione. Il donatore ha, tra le altre cose, diritto ad una giornata di riposo il giorno della donazione. Donando il sangue si garantisce anche un rinnovo dei propri globuli rossi ed un buon mantenimento dell'attività delle cellule deputate alla loro sintesi.

I donatori di sesso maschile possono effettuare una donazione di sangue ogni 90 giorni, mentre le donne in età fertile possono donare una volta ogni 180 giorni. Per le donne in menopausa le donazioni diventano possibili ogni 90 giorni, come per l'uomo. Ad ogni numero tondo di donazioni viene consegnata una medaglia e, per chi fosse così generoso da effettuare più di 100 donazioni, costui sarà nominato Cavaliere della Repubblica Italiana dal Presidente della Repubblica in persona. Sono benvenuti tutti i volontari che abbiano compiuto più di 18 anni, superati 65 anni le procedure di accertamento prima della donazione si fanno più stringenti e pertanto vi preghiamo di fare riferimento ai nostri medici presenti durante le donazioni in tutte le sedi e che vi potranno dare le indicazioni necessarie.

CAIRESE

GRAN BATTAGLIA ALLE SPALLE DELL'ALBENGA



Continua la marcia della capolista Albenga che sembra non conoscere ostacoli, alle sue spalle la Lavagnese, l'Imperia e la Cairese. I gialloblu, nelle ultime due gare, hanno ottenuto una bella vittoria sul Forza e Coraggio, squadra rivelazione del campionato, e una sconfitta con l'Albenga in una gara mal diretta dall'arbitro Romeo di Genova. Nella partita col Forza e Coraggio, i ragazzi di Diego Alessi hanno piazzato tre goal nei primi venti minuti, tre belle reti di Zunino, Fabbri e Sassari disputando un primo tempo di alto livello. Nel secondo tempo, la squadra gialloblu ha creato molte occasioni e nonostante il predominio, hanno subito un goal su una mischia in area. Una prestazione sicuramente positiva. Nella domenica successiva, la Cairese ha affrontato al "Cesare Brin" la capolista Albenga, di fronte ad una numerosa cornice di pubblico. Nel primo tempo c'è stato molto equilibrio, nei minuti finali è passata in vantaggio la squadra di casa con un bel goal di Zunino in semi rovesciata. Pochi minuti dopo, su indicazione del segnalinee, è stato espulso Facello, che fino a quel momento era stato il migliore in campo. Il discusso Sig. Romeo, direttore di gara, non ha però espulso Gargiulo, difensore dell'Albenga, molto scorretto nei confronti del gialloblu Sassari. Dopo l'espulsione di Facello, la squadra avversaria ha pareggiato con una precisa punizione di Sogno. Nel secondo tempo, la partita non ha avuto più

storie e l'Albenga è nuovamente andata in rete tre volte, di cui una su rigore. Ancora da segnalare la prestazione in negativo del direttore di gara, non nuovo a questi comportamenti, c'è da chiedersi come mai la Federazione Arbitri Regionale non abbia designato un arbitro interregionale per una gara così importante.

Continua così la marcia dell'Albenga in testa alla classifica a poche partite dalla fine del campionato. Per la squadra gialloblu invece raggiungere il secondo posto diventa difficile.



Giorgio Crocco

I NOSTRI CAMPIONI

INTERVISTA A DIEGO BERRETTA



Giorgio Crocco



Federico Buffa riceve il premio "giornalista sportivo dell'anno 2019" da parte dell'allora addetta stampa Giorgia Scalise.

Ho avuto il piacere di parlare con Diego Berretta, organizzatore, con la cairese, dell'evento sportivo culturale "Italia – Mundial 1982."

D) Il 9 maggio ci sarà un importante evento nel ricordo del Mundial '82 vinto dagli azzurri di Bearzot in Spagna sul palco del Teatro di Cairo. Sarà presente Federico Buffa, noto commentatore televisivo e per l'occasione anche attore teatrale.

R) Sono lieto di confermare l'organizzazione dell'evento e anche il tutto esaurito nel Teatro per l'importante occasione. L'artista, accompagnato dal maestro Alessandro Nidi, ci porterà indietro nel tempo, negli splendidi momenti di grande passione sportiva vissuti.

D) Come sarà articolata questa importante serata nel ricordo dei personaggi della Nazionale Azzurra, protagonisti della vittoria del mondiale.

R) Meglio non anticipare nulla, sarà poi l'inconfondibile voce di Federico Buffa ad emozionarci con il suo patrimonio di aneddoti e storie parallele, che rendono unici i monologhi di questo formidabile storyteller.

D) Questo importante appuntamento si doveva tenere già anni fa, ma problemi legati alla pandemia non l'hanno consentito. Come mai è stata scelta Cairo?

R) Confermo che l'evento doveva tenersi a maggio 2020 e non ha avuto luogo a causa della pandemia. Si terrà a Cairo perchè nel 2019 l'ASD Cairese ha conferito a Federico Buffa un riconoscimento nel Torneo Internazionale come giornalista dell'anno. In quel frangente è nata l'idea di proporre un suo spettacolo nella nostra città

D) Questa iniziativa, che ricorda i campioni del "Mundial", rientra anche nel programma di promozione sportiva della Cairese, organizzatrice del Torneo Internazionale che avrà luogo ad aprile.

R) L'ASD Cairese è infatti molto attenta anche all'aspetto sportivo-culturale, prerogativa che la società ha sempre avuto e si è ritenuto che lo spettacolo "Italia Mundial" di Federico Buffa, racchiuda nel complesso, tutti quei valori in cui la Cairese ha sempre operato e creduto.

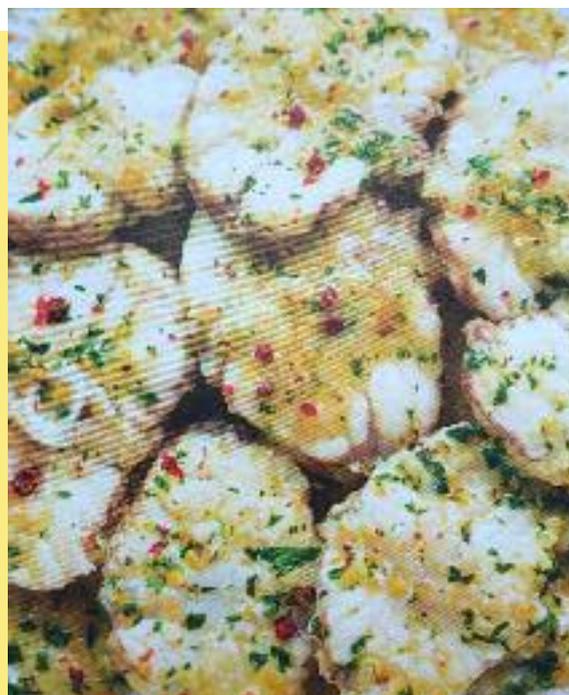
Ringrazio Diego Berretta per le esaurienti risposte e per averci dato la possibilità di entrare nel racconto di questo grande evento del Mundial '82, nel quale conosceremo meglio i protagonisti eccezionali di una grande impresa sportiva che, con passione ed entusiasmo, coinvolse l'Italia intera e dopo oltre 40 anni, ne rimane un vivo ricordo.



“IN CUCINA CON SARA”

CODA DI ROSPO ALL'ARANCIA, CIPOLLE CAMELLATE AL RUM CON SEMI DI PAPAVERO

- 800 grammi di coda di rospo senza pelle di pollo
- 2 arance
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 50 grammi di burro
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 bustina di zucchero di canna
- sale - pepe rosa
- rum per sfumarlo
- semi di papavero a fine cottura q.b
- prezzemolo q.b



Tagliate le arance, precedentemente lavate, a mezza luna e ponetele a marinare nel rum per circa un'ora con il pepe rosa. In una padella antiaderente mettete le cipolle tagliate, l'aglio e il burro e la coda di rospo eliminata dalla pellicina che la ricopre, tagliata a fettine di un centimetro circa. Fate rosolare per qualche minuto a fiamma vivace aggiungendo prezzemolo, sale e semi di papavero. Una volta completato il procedimento aggiungete le arance con il loro liquido di marinatura e lo zucchero di canna. Dopo aver sfumato il tutto abbassate la fiamma e mettete il coperchio. La cottura sarà ultimata quando il liquido si sarà addensato. Aggiungete alla fine una spolverata di semi di papavero ed un filo di olio extravergine. Per l' impiattamento disponete il pesce sul piatto eliminando le arance usate per la cottura, se volete dare un tocco di classe, tagliate qualche fetta di arancia non trattata immersa nel rum e zucchero di canna a piacere. I commensali potranno apprezzarne il sapore che lascia la bacca dopo aver assaporato il pesce.

www.creditoro.it - info@creditoro.it

Paga subito in contanti il vostro oro alla massima valutazione

COMPRO ORO

VENDITA LINGOTTI - MONETE - GIOIELLI

 **Credit.Oro[®]** 

RED.ORO Metalli Preziosi srl

CAIRO MONTENOTTE (SV) - Corso Dante Alighieri, 44

Tel. 011. 27.41.728

IL PROF. RENZO CIRIO RICORDA

“Ico” Franzino

È con profondo rammarico che lascio ai lettori di Carta Bianca il ricordo di Franzino Federico, soprannominato “Ico”, scomparso alcuni giorni addietro a Cairo Montenotte al termine di una lunga malattia. Intendo farlo con due fotografie importanti, che risalgono agli anni 60/70, nel momento in cui Federico giocava con l'Aurora di Cairo. Nella foto a sinistra “Ico” militava negli Allievi che avevano vinto sul campo di Altare il Campionato Provinciale Allievi del CSI



contro il leggendario Savona Calcio. Nella foto a fianco Franzino spalleggia Don Gianni, nell'Altare del 1964 quando l'Aurora conquistò il “Trofeo di San Rocco”. Due foto che evidenziano il suo amore per il calcio, che lo porterà ad essere un grande giocatore nel tempo. Alla moglie, ai figli ed all'amatissimo nipotino vanno le più sentite condoglianze.



Elio Revelli

Questa splendida foto del 1957/58 della classe prima della scuola elementare di Cairo è stata scattata durante una gita presso Villa Raggio, in compagnia della maestra Maria Pia Di Sala Calleri, moglie dell'indimenticabile medico e fondatore del nostro ospedale e mamma dei due medici di Cairo Salute. Una foto in bianco e nero, ma importante per noi e per la nostra vita. Elio Revelli è l'ultimo bambino a destra della fila dei seduti. Nella vita è stata una persona molto buona, educata e dedita al lavoro. Dopo le scuole

medie è diventato meccanico di automobili, prima a Ferrania e successivamente in Corso Dante Alighieri a Cairo. Elio era noto per le sue capacità e per la sua bontà d'animo. In gioventù aveva vissuto nella casa presso il parco della Villa De Mari in Via XXV Aprile, per poi trasferirsi, dopo il pensionamento dei genitori, nella casa proprietà dei Rodino di fronte a casa mia. Colgo l'occasione per porgere al fratello ed alla cognata le mie più sincere e fraterne condoglianze.



ENRICO CAVIGLIA RICORDA

Ciao Totò, te ne sei andato di soppiatto come colui che non vuole pesare sugli altri con il suo trapasso. Mi manchi, soprattutto quando in televisione ci sono riprese di podismo e non posso più avvertirti con un colpo di telefono. Ognuno si guardava il proprio televisore sapendo della compartecipazione dell'altro con la gioia di far risorgere l'entusiasmo di quando più giovani eravamo partecipi di quegli eventi. Anche nell'antivigilia della tua dipartita ti ho telefonato per avvisarti che in televisione c'era la corsa di Miguel, mi hai risposto dall'ospedale, non potevo immaginare che sarebbe stata l'ultima volta che ci saremmo sentiti. Ti voglio ricordare da vivo, quando un giorno incontrandoti mi hai chiesto consigli sullo sport, in particolare, sulle corse di lunga durata. Eri piuttosto in carne, ma con grande determinazione ti sei sottoposto ad allenamenti sempre più pesanti e sempre più remunerativi. Passo dopo passo sei diventato un maratoneta, passo dopo passo hai preso conoscenza delle tue possibilità, hai vinto

le tue titubanze, il timore di non riuscire a portare a termine un'impresa non proprio alla portata di tutti. Ti ricordo quando alla maratona di Venezia mi sei stato con il fiato sul collo ed hai concluso la tua fatica nell'ottimo tempo di 4 ore e 30 minuti. Il tuo pianto di gioia mentre telefonavi ai tuoi cari mi è rimasto nel cuore, ho gioito con te. Non si può dire che non ci sei più, il ricordo della tua persona, educata, la tua disponibilità ad ascoltare gli altri, resta, l'esempio che hai dato come uomo e come sportivo rimane. Ciao Totò, non penso che tu non ci sia più, ti ricordo quando piangevi ed io gioivo con te, contento di averti fatto piangere.

Il tuo amico.

CAIRESE: RICORDO DI GIANCARLO ERMANNO MONACI

La società gialloblu e la comunità della Valle Bormida hanno perso un protagonista calcistico degli anni 60-70 conosciuto e stimato da tutti. Giancarlo Monaci è stato per lunghi anni il centroavanti goleador di tre squadre della zona, in primis la Cairese dove giocò per ben 11 anni con 190 presenze e 65 reti, per poi passare nella Carcarese e successivamente nel Pallare, dove giocò per oltre 40 anni. Veniva soprannominato il "nonno", capitano di lungo corso, diverse generazioni di giovani calciatori giocarono con lui e impararono molte cose sia sul piano tecnico che comportamentale. Giocò anche nella nazionale dilettanti insieme ad altri quattro compagni molto forti: il portiere Angelini, il difensore Pierucci, il terzino Altobelli e l'attaccante Papes. Nella gara con la Germania giocata al Rizzo, Monaci si procurò un calcio di rigore. Giocatore veloce ed estroso sempre pronto ad inserirsi nell'area di rigore, fu stimolo ed esempio per tanti compagni, uomo spogliatoio molto considerato in campo. Nel campionato 1963/64 la Cairese terminò al secondo posto dietro l'Albenga, e Monaci segnò 15 reti come l'altro attaccante Minuto, in quel campionato giocarono grandi squadre come il Vado, il Gruppo "C", l'Argentina e la Loanesi. Giancarlo Monaci fu poi determinante nel campionato 1968/69 realizzando 11 reti e permettendo alla squadra gialloblu di salire in promozione insieme al Ventimiglia. In carriera ha totalizzato più di 100 reti ed entra di diritto nella storia calcistica della Valle Bormida come uno dei migliori attaccanti. Chi ha avuto modo di conoscerlo potrà sempre dire che Monaci ha sempre messo grande impegno nel lavoro e nello sport. Molti ragazzi appassionati di calcio hanno avuto modo di apprendere molto da lui. Ciao "nonno" bomber indiscusso di un ventennio.



Monaci, capitano di una Cairese rinnovata

Giorgio Crocco



IL NOCCIOLA DAY DELLA CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA DA ANTONELLA CLERICI

La Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia è stata ospite della trasmissione *"É sempre mezzogiorno"* condotta da Antonella Clerici. I paludati cortemiliesi, molto attivi nella promozione e nella valorizzazione del frutto simbolo dell'Alta Langa, sono intervenuti in diretta da Cravanzana, nei nocciolotti dell'azienda agricola "Nocciole d'Elite" di Emanuele Canaparo.

Il gran maestro Ginetto Pellerino ha parlato del ruolo volontario e promozionale delle Confraternite enogastronomiche, delle caratteristiche tecniche e organolettiche che fanno della Tonda Gentile la migliore nocciola del mondo e della filiera corilicola piemontese. «Antonella Clerici - spiega il gran maestro Ginetto Pellerino - ci ha chiesto di illustrare ai telespettatori di *"É Sempre Mezzogiorno"* le funzioni della nostra Confraternita e di spiegare le qualità tecniche e organolettiche che fanno della nostra nocciola un'eccellenza nel mondo. È stata, certamente, una grande occasione per diffondere la cultura del nocciolo e per far conoscere le nostre iniziative e attività di recupero, promozione e valorizzazione delle tradizioni dell'Alta Langa e del suo prodotto simbolo che è la Nocciola tonda Gentile delle Langhe».

Aggiunge: «Ci ha fatto molto piacere sottolineare l'importanza della scuola professionale Piera Cillario Ferrero di Cortemilia, indirizzo Industria e Artigianato per il Made in Italy, specializzata nella filiera della nocciola Piemonte igp. È un istituto che consideriamo una peculiarità del nostro territorio e che consigliamo a tutti quei giovani che vogliono approfondire le tecniche operative e organizzative delle pregiate produzioni agricole locali e diventare a loro volta dei promotori e diffusori della nostra cultura».

Il collegamento con Antonella Clerici ha permesso anche di ricordare che nelle fila della Confraternita della Nocciola ci sono due suoi cari amici e collaboratori: Luciana Littizzetto, nominata ambasciatrice della nocciola nel mondo nel 2017, e Fulvio Marino, ospite fisso di *"É Sempre Mezzogiorno"* nel ruolo di panificatore che nel 2021 ha ricevuto a Cortemilia il Premio Fautor Langae - Nocciola d'Oro.

«Con entrambi - conclude il gran maestro - è nato un rapporto di amicizia e collaborazione che si rinnova costantemente e che denota un forte legame con il nostro territorio e le sue eccellenze enogastronomiche».

Con la partecipazione a *"É Sempre Mezzogiorno"* i paludati della Tonda hanno festeggiato il Nocciola Day, l'evento organizzato dall'Associazione Nazionale Città della Nocciola per diffondere la cultura della nocciola in tutta Italia.

F.F

cartoplast

Tel 019 - 51 01 27

CAIRESE s.a.s.



CARTA

CANCELLERIA

IMBALLAGGI INDUSTRIALI E ALIMENTARI

DETERGENZA



Vieni a trovarci o richiedi il tuo preventivo senza impegno



Corso Guglielmo Marconi 260,
17014 San Giuseppe di Cairo (SV)



019 - 51 01 27



cartoplastsas@gmail.com