



VIVA Rivarone

MOMENTI DEL PASSATO

..... E DEL PRESENTE

SETTEMBRE 1998 ANNO IV

NO 9

IL MITICO GIVANOTU IN PIEDI SUL CARRO
CON ALCUNI AIUTANTI... IN
LOCALITA' "BULLA". LI RICONOSCETE?



ARCHIVIO STORICO DI VIVA RIVARONE:
FOTO POLAROID DEL 1972!

- EDITORIALE	PAG. 3
- TRA LA DUARA E LA PATASA	PAG. 4
- LA RICETTA DEL GIORNO	PAG. 9
- IL TESORO DI RIVARONE	PAG.10
- I MEDICI D'NA VOTA	PAG.12
- CENTRO ESTIVO '98	PAG.15
- L'INSETTO D'IMPORTAZIONE	PAG.16
- NOTIZIE SOMS - ASRC	PAG.18
- APPUNTI - VOCABOLARIO RIVARONESE	PAG.19
- APPUNTI - AUGURI A.....	PAG.20

Hanno collaborato a questo numero:
Giancarlo Guasco, Geb.

REDAZIONE:
Tel. 0131/ 97.62.71. - 97.61.10



Publicazione stampata con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale.

FINITO DI STAMPARE IL 31/8/1998

Per esigenze contrattuali è venuto a mancare il solito numero "pasquale" di questo giornalino.

Vedremo di recuperare il ritardo con questa pubblicazione. Ancora una volta Gigi si è lanciato in un percorso retrospettivo che senz'altro farà piacere ai

non più giovani visto l'abbondanza di ritratti storici e umani citati nel suo articolo.

Geb ci rammenta come si curavano i nostri nonni e bisnonni ecc...e il dottor Guasco traccia un profilo storico e nostalgico sul nostro prodotto più famoso: la ciliegia.

E per finire una piccola ricerca sul flagello che questo anno ha infestato tutta la nostra zona: ~~avevo~~ la METCALFA PRUINOSA ovvero quella farfallina bianca lattiginosa, ORRENDA E FATIDIOSA.

VI SIETE ACCORTI CHE DA GENNAIO IL CAMPANILE HA UNO OROLOGIO NUOVO? NEL NUMERO DI NATALE PARLEREMO ANCHE DI QUELLO OLTRE ALLA RISTRUTTURAZIONE DEL PONTE SUL TANARO (NOSTRA INCHIESTA ESCLUSIVA) E POI DI GIADA E I BRILLANTI E POI ANCORA..... ETC...ETC.

**ARRETRATI DISPONIBILI
BASTA CHIEDERE!**

SPONSOR UFFICIALI "SAGRA DELLE CILIEGIE '98"

RISTORANTE
PIZZERIA
GRETA

CHIUSO MERCOLEDI

GRADITA PRENOTAZIONE

15040 RIVARONE (AL)
via Alessandria, 8
tel. (0131) 976222

P. IVA 0161790066



- TRA LA DUARA E LA PATASA..... -

Questo libretto è nato prima di tutto per non dimenticare, per cercare di tenere in vita quelle esili radici che ci legano al passato. **E'** così per caso ^{che} un giorno mentre mi recavo ad Alessandria, vedendo un signore a piedi nei pressi di "moretta" mi è parso di scorgere la sagoma di "Mariu ad Stagna".

Logicamente mi ero sbagliato poichè Mario Fracchia (questo era il suo vero nome) è ormai scomparso da più anni, ecco che allora mi sono comparsi in un attimo i volti di quei personaggi che fino a qualche anno fà popolavano le nostre campagne.

Ognuno di loro aveva più appezzamenti ma era sempre uno il più frequentato, non solo perchè era necessaria una maggior presenza richiesta dal tipo di seminativo o piantagione, ma c'era sempre a mio avviso una sorta di particolare affetto o amore speciale.

Ecco quindi che ad esempio "Giani ad jo" lo trovavi sempre antla "lurensa".

Mariu ad udò, Giuanotu, Gidio a "mura".

Nel tratto tra il cimitero e "mura" trovavi sempre "Peppino ad chilè" sul carretto. In bici o "velo solex" il mitico "Mago Sebino".

La "lurensa" era anche la zona du **S**argiantè, **B**iasot, **S**cot, **P**ag'lot.

A "muntog" trovavi "Lesandro ad bargnoca" un personaggio unico, capace di lavorare a torso nudo nella vigna anche il mese di febbraio, un gesto del genere sarebbe azzardato per un ventenne, ma il bello è che lui ha sempre avuto il famoso "fisico bestiale", che gli permetteva anche fino a tarda età di fare la salita per "mura" tutta sui pedali. **E'** era troppo bello vederlo

scendere da "muntog" con il capo chino sul manubrio, concentratissimo, **e** schizzare verso casa.

Vi erano poi i jolly ovvero quelle persone che trovavi ovunque.

Il tipico jolly era "Piot" infatti al mattino poteva essere antla "scontra" a fresare, poco dopo antla "duara" a tagliare l'erba medica nel frattempo se c'era una processione dopo aver zappato an filagn, trovava il tempo di "portare" anche la Madonna per le vie del paese, senza tralasciare di governare la stalla e naturalmente un ritaglio di tempo per la ciancia in piazza.

Una buona parte degli agricoltori erano legati al bosco di pioppeti, alcuni sostenevano di conoscere sia i ceppi che le piante a memoria.

Personalmente ero molto legato alla "manavela" poichè la maggior parte dei terreni coltivati dai miei genitori si trovavano in quella zona.

Quando i lavori s'intensificavano vi era ^{poi} un passaggio notevole di persone dirette alla "duara". Questa regione che decine di anni fà era in gran parte coltivata a vigna, si poteva raggiungere anche tramite la "strà di baros" ma coloro che dovevano raggiungere la vigna a piedi "tagliavano" dal **P**oggio, oltrepassavano l'**U**rià e "drec a la pancia di nas" arrivavano alla meta.

Purtroppo i vari **P**itrini, **L**uransò, **Z**abrè, **L**igiu, **N**atalè, **T**aschè sono scomparsi lasciando un vuoto incolmabile fra quei sentieri.

Quelle presenze erano un segno di vita, di sicurezza e poi, parecchie di loro, scandivano gli orari.

In fatti se passava "Carumiu" sicuramente era l'alba, se invece arrivava "Carulina di cassinè" erano minimo le dieci.

Oltretutto questi agricoltori fungevano anche da guardiani del territorio.

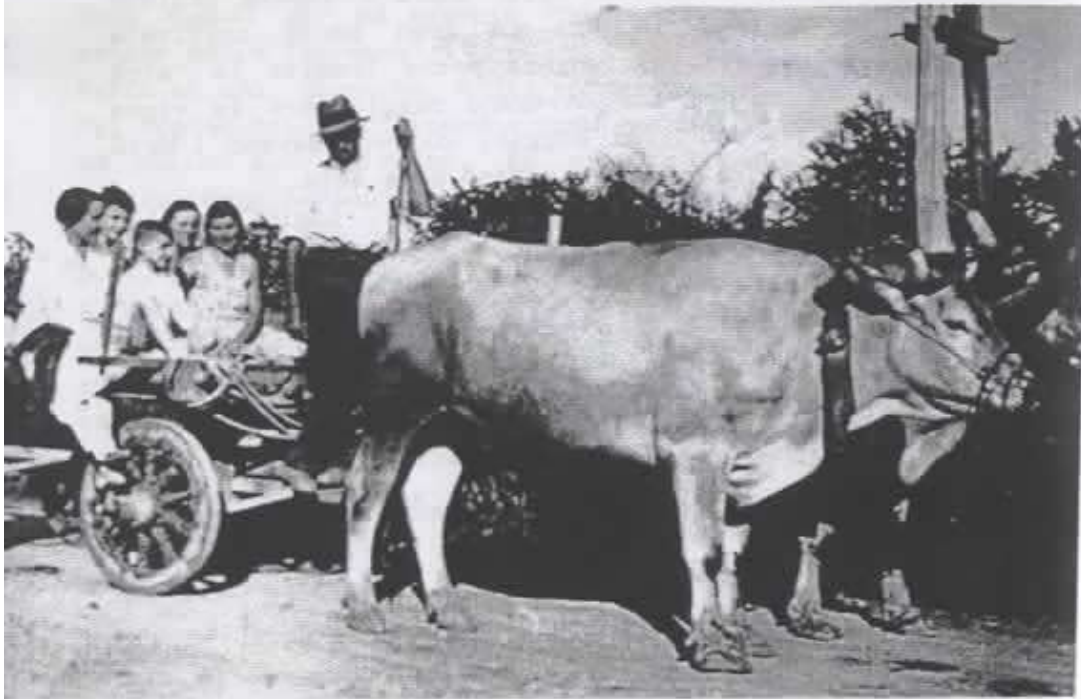
Infatti la loro massiccia presenza rendeva vita dura ai ladruncoli da orto tornati prepotentemente di moda. Ormai la tecnologia attuale ha ridotto notevolmente la manodopera infatti oggi gli agricoltori ben organizzati svolgono tutti i lavori agricoli, ma visto che siamo quasi tutti figli di una civiltà contadina, la dignità nei volti di quelle persone non la possiamo dimenticare così facilmente.

Sguardi verso il cielo per chiedere pioggia o sole, caldo o freddo.

La fatica per poter ricavare un buon raccolto da quei pochi appezzamenti: quante urla ai buoi, quanti sacchi sulla schiena, quante privazioni e sacrifici.

Concludo con l'elenco delle "regioni" di Rivarone sperando di far riaffiorare dei bei ricordi agli anziani e di farle scoprire ai più giovani che probabilmente non conoscono, consigliando loro, ogni tanto, di fare una bella camminata per la campagna per conoscere questi luoghi.

VIVA RIVARONE



REGIONI O LOCALITA' RILEVATE DAL Vol. 314 "RIVARONE FIGURATI CATASTALI 1786" (arch. com. di Rivarone)

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| l'Alessandrina | alli Monpanelli |
| l'an slà Cavra | al Monte Germoglio |
| alla Pagnara | alli Mori |
| alli Baratieri | alla Novella |
| al Boschetto al Bricchetto | all'Orbo |
| al Bricco | alli Orti |
| * alla Bulla (VEDI FOTO IN COPERTINA) | alla Pattazza |
| ai Campassi | alla Picotta |
| al Campasso Grande | alli Pignoli e Capuzza |
| alla Cantina | al Pizzo |
| alla Ciusana | al Poggio |
| alla Crosia | al Pratonovo |
| al Canale della "Ciusana" | al Riale |
| alli Duar | alla Riviara |
| alla Fascina | alla Rocca |
| alle Filere Longhe | al Roccone |
| alla Fontana | ai Ronchetti |
| al Fornazotto | la Rossa |
| alla Fraschera | ai Roveri |
| alla Frata | la Scontra |
| alla Garona | a S.Caterina |
| al Girone | a S.Tecla |
| alla Graziana | al S.Giorgio |
| alla Guasca | alla Valle |
| al Longori | alla Valle della Chiesa |
| alla Lorenza | alla Valle di S. Giorgio |
| alla Lovagnina | alla Volpina |
| la Manavella | alla Zerba |
| alla Malaspina | al Zuccone |
| alla Martina | la Cucca |
| al Molino Trai | |
| alla Mezza | |
| alla Melina | |

LE SEGUENTI REGIONI NON RISULTANO SUI FIGURATI CATASTALI
DELL' ARCHIVIO COMUNALE DI RIVARONE

Bella Maria
Bronzino
Duomo
Soldara
Bucalera
Rovinati
San Bernardo

MALVASIA
MARCHESA
POLLINARA
MORTI
MONTAGGIO
SCUDO



RIVARONE HA RESO
NUOVAMENTE OMAGGIO
ALLA S. SINDONE

PRIMA VISITA DEL 1978 ↓
18 aprile - 14 giugno



*** TORTA DI FRUTTA DI STAGIONE ***

- 3 uova, il peso delle uova con il guscio di:
burro, zucchero e farina, 1 cucchiaino colmo
di lievito in polvere, frutta fresca di stagione
(quanto basta) 2-3 cucchiaini di zucchero, 1 bustina
di zucchero a velo.

In una terrina lavoro il burro con lo zucchero, quando
ottengo un composto morbido e spumoso, unisco i tuorli
d'uovo alternati alla farina.

Infine aggiungo il lievito e con delicatezza le chiare
d'uovo montate a neve ben ferma.

Imburro una pirofila di 26 cm. di diametro che possa
andare anche in tavola perchè questo dolce non si
sforma.

Vi verso il composto e ricopro la superficie con
le ciliege snocciolate o mezze albicocche o fette
di pesche sbucciate, messe ben vicine.

Spolverizzo di zucchero e metto in forno.

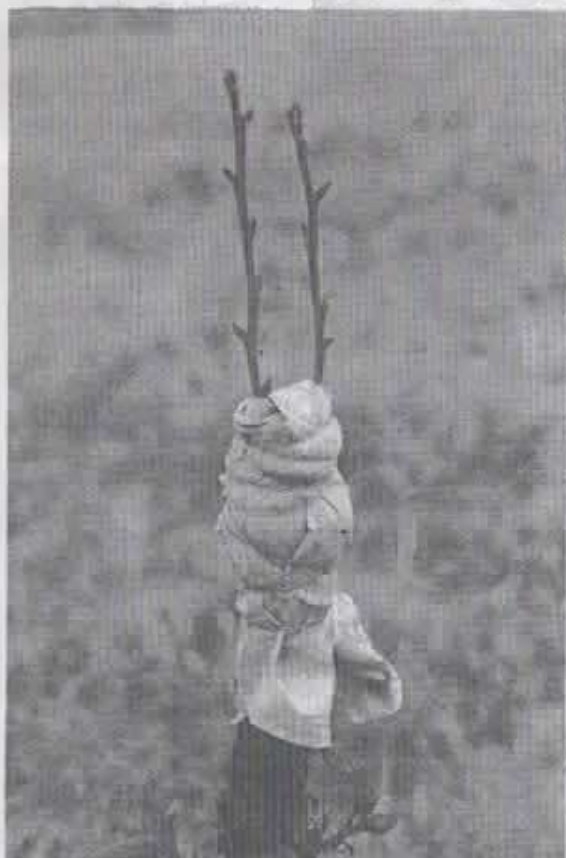
Lascio cuocere a temperatura moderata (170° - 180°) per
circa 40 minuti, è ottima anche tiepida.



Percorrendo la strada provinciale che collega Alessandria a Bassignana ci si inerpica sulle prime propaggini delle colline del Monferrato a strapiombo sulla pianura padana, delimitate dal pigro serpeggiare del fiume Tanaro ormai prossimo alla confluenza con il Po. Ancora un paio di chilometri ed ecco Rivarone, un piccolo paese ora di circa 350 abitanti che trae le sue origini dal popolo dei Marci, tribù ligure insediatasi nella zona intorno al V secolo A.C. Dal punto di vista agricolo la comunità rivaronese è sempre stata dedicata alla pastorizia, alla coltura del mais, del grano e della vite. Agli inizi del '900 si intensifica la coltura della

ciliegia, chiamata la 'precoce' per la sua maturazione che avviene in anticipo, rispetto ad altre zone della provincia, grazie ad un microclima e ad un terreno che si prestano egregiamente a far da culla al prodotto. Proprio la 'precoce' è diventata per diversi anni fonte di reddito per i rivaronesi e veicolo di notorietà per la località stessa. Foto d'epoca ci ricordano la via principale del paese ricoperta in occasione del mercato da migliaia di ceste colme del prelibato frutto. La vicinanza di Valenza, città dell'oro, e la meccanizzazione dell'agricoltura hanno purtroppo comportato l'abbandono sistematico dei campi da parte delle nuove ge-

nerazioni e la conversione dei vigneti in sconfinati campi di cereali e barbabietole. Grazie comunque all'altissimo numero di piante presenti, alla semplice manutenzione e cura delle stesse - la ciliegia di Rivarone non viene in alcun modo trattata - la coltura della 'precoce' ha potuto conservarsi nel tempo dando vita, negli ultimi trent'anni, alla ormai famosa anche oltre provincia "Sagra delle ciliegie" giunta quest'anno alla ventisettesima edizione. La conversione dei campi a colture cerealicole non è l'unica motivazione legata alla continua ed inarrestabile riduzione della produzione del prelibato frutto. La mancanza di mano d'opera, la difficoltà di raccolta, ristretta all'ambito familiare ed effettuata ancora oggi manualmente (in quanto il frutto va staccato con il picciolo), l'altezza delle piante, la pendenza del terreno, l'assenza di un mercato organizzato su cui collocare il prodotto, sono le principali motivazioni che hanno portato la raccolta della 'precoce' ad evento legato quasi esclusivamente all'omonima sagra. Molto delicato è anche il momento dell'impollinazione, la 'legatura' come si dice in linguaggio tecnico, il cui esito influirà in modo determinante sulla trasformazione del fiore in frutto e quindi su tutti i successivi eventi della stagione. La raccolta avviene ancora oggi per la maggior parte su piante, la cui altezza varia dai quattro ai sette metri e dell'età di oltre cinquanta anni, con il caratteristico *senza*, il vecchio grembiule legato in vita, con lunghe scale e rimane comunque un momento di grande tradizione per i rivaronesi. Alle donne spetta, di solito, il compito di



"A RIVARONE IL TESORO SONO LE CILIEGIE"

fare il 'curm', il colmo ad ogni contenitore pieno abbellendolo con una manciata di ciliegie, scelte tra le più belle e le più grosse, per rendere il prodotto ancora più apprezzabile.

Anche l'innesto, di regola a spacco, è un momento fondamentale nello sviluppo della pianta del ciliegio e della successiva produzione. Ancora oggi viene effettuato in modo empirico utilizzando il terreno stesso, opportunamente impastato con acqua, come collante tra portainnesto e marza quasi a suggellare gelosamente un'unione dagli ingredienti esclusivamente autoctomi. Attualmente la 'precoce' non è l'unica varietà di ciliegia presente a Rivarone. In particolare, il Durone, detto anche 'Bella di Pistoia', tipico frutto rosso chiaro, dal sapore asprigno, che matura dopo la 'precoce', viene prodotto in discrete quantità ed è

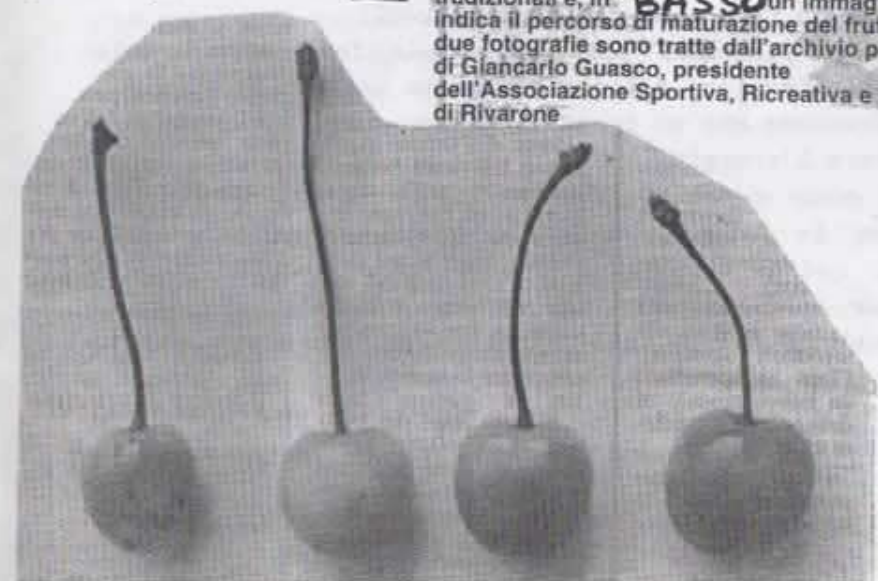
molto ricercato anche per la gustosa conservazione in alcol. Purtroppo con il passare degli anni la coltivazione della ciliegia è diventata un hobby. I vecchi alberi esempi di vita prosperosa e sana, non sono stati sostituiti alla loro morte da nuovi inserimenti ed il numero delle piante è drasticamente diminuito e con esso la produzione.

Nonostante ciò, le vecchie piante esistenti, seppur destinate ad esaurirsi nell'arco dei prossimi venti, trenta anni, continuano a produrre, senza nessun trattamento chimico. Ed è questo il fatto straordinario, un prodotto biologicamente sano e gustosissimo, ma soprattutto ricercato come lo dimostrano i quantitativi di ciliegie vendute in tutte le sagre. La prospettiva per questo prodotto non è sicuramente nello sfruttamento delle sole piantagioni esistenti, né nell'hobbistico impianto di

nuove cultivar da parte di nostalgici ed amanti della 'precoce'. Il dibattito sul futuro della ciliegia di Rivarone è aperto. E la Sagra, iniziata ieri e destinata a concludersi domenica, contribuirà certamente a portare nuove idee.

MAGGIO '98
ARTICOLO
PUBBLICATO
NELLO
"SPECIALE"
DE
IL PICCOLO

← ← (A SINISTRA)



Un innesto di ciliegia secondo gli insegnamenti tradizionali e, in BASSO un'immagine che indica il percorso di maturazione del frutto. Le due fotografie sono tratte dall'archivio personale di Giancarlo Guasco, presidente dell'Associazione Sportiva, Ricreativa e Culturale di Rivarone

- I RIMEDI PIU' ANTICHI DEL MONDO PER CURARSI -

Dai registri conservati nell'archivio storico comunale di Rivarone si apprende che già nel "Seicento" (ma forse anche prima), la Comunità del luogo era dotata di un medico condotto, ed ogni capo-casa pagava il "Cotizzo" stabilito per avere le sue prestazioni.

Ma anche se i nostri vecchi disponevano dell'opera del cerusico ufficiale per curarsi, essi preferivano rivolgersi con fiducia ai "flèbòtt, sinijò e midio dei paijs" perchè li ritenevano i depositari delle più antiche tradizioni della gente contadina.

Il consenso di poter esercitare liberamente la saggia arte di guaritori, veniva concessa attraverso la stima acquisita dagli esiti positivi ottenuti con i loro "salass, trunad e pussio".

Oggi potremmo sorridere, eppure, i nostri nonni, che di rimedi naturali erano maestri, per guarire dai loro malanni sfruttavano l'esperienza secolare tramandata loro attraverso molte generazioni, raccogliendo con perizia le erbe medicinali nella notte di luna piena quando erano ricche di principi attivi.

Gli antichi infatti, paragonavano le fasi lunari alla nostra respirazione e cioè: la luna in crescita rappresenta l'inspirazione che dà forza e, quando cala, l'espiazione che libera l'energia.

Quindi ecco perchè cercavano il momento giusto per cogliere le varie piante, germogli, foglie, fiori, bacche, radici e tutto ciò che madre natura forniva loro per una "medicina dolce" ma efficace che agiva stimolando le difese dell'organismo.

Altrettanto importante era il modo in cui avevano imparato a trattare i vari vegetali per ottenere un perfetta essiccazione; infatti il prodotto raccolto

veniva messo con cura in un luogo ombroso per essere sottoposto ad una adeguata ventilazione dissecante.

Quanto all'importante fase di conservazione delle preziose erbe medicinali essiccate, non poteva essere che sottovetro onde evitare formazioni di muffe nocive, specialmente nelle erbe destinate per fare le tisane. Dunque, curarsi con la fitoterapia fa parte di quel patrimonio culturale lasciato in eredità da quel mondo rurale che la sapeva lunga.

Perciò quando il corpo necessita di cure, per noi uomini "coltivati" del duemila sarebbe opportuno riavvicinarsi senza indugi a questo tipo di rimedio alternativo, anche se sappiamo che tale metodo empirico agisce sul nostro organismo in tempi assai più lunghi rispetto ai medicinali farmacologici.

Ma se per curarsi qualcuno decidesse di optare per la medicina fai da te, allora è importante individuare le piante giuste, ed in secondo luogo ~~come~~ come utilizzar^{AR}le senza incorre^{RE} in errori.

Per capirci meglio, ogni sostanza vegetale valida può essere preparata in diversi modi, ovviamente secondo l'uso a cui si vuole destinare.

E' inutile elencare tutti i sistemi di utilizzo delle erbe salutari, tuttavia, tra i più comuni metodi tramandati vi sono: l'impacco usato esternamente per occhi, ematomi, distorsioni, ecc... e consiste nell'applicazione di panni intrisi di acqua calda o fredda ricavata dalla macerazione di erbe;

Il cataplasma anch'esso utilizzato esternamente, e consiste nello spalmare, sulla parte corporea dolorante, un composto molto caldo di erbe ed altro.

Il gargarismo invece, a differenza del semplice sciacquo, consiste nel far gorgogliare nella parte retrostante

della bocca l'acqua ricavata dalla bollitura delle erbe per alleviare le affezioni del cavo orale. Il suffimigio usato per le vie respiratorie, si ottiene con inalazione di fumi o vapori emanati dalle erbe in ebollizione . Ed infine, le tisane per uso interno, sempre filtrate e rigorosamente addolcite con miele, vengono somministrate come emollienti o calmanti. Esse si distinguono con: l'infuso che si ricava mediante la macerazione delle erbe nell'acqua bollente e il decotto ottenuto con le erbe lasciate bollire insieme all'acqua.

Comunque non è tutto, il buon senso e la saggezza consigliano di rispettare le dosi ed evitare di eccedere, altrimenti in alcuni casi potrebbero addirittura rivelarsi dannose.

Vi sarebbe molto da dire su questo argomento ma purtroppo non sono sufficientemente documentato anche perchè oggi la schiera degli anziani che hanno conosciuto e vissuto queste esperienze si è terribilmente assottigliata, quindi lascio a voi scoprire ciò che può essere ancora reperibile.

Ad ogni modo quello che più stupisce è la scarsa disponibilità dei giovani verso queste cose del passato, ed anche se oggi la "medicina dolce" ha trovato una conferma scientifica che dovrebbe farli ricredere; essi non hanno compreso il messaggio, perciò ancora una volta rimangono vittime della pubblicità dei consumi facili recandosi, imperterriti nelle farmacie come fossero supermercati.

Geb



I protagonisti del 'centro estivo' impegnati nel saggio finale

RIVARONE Sei settimane di gioco, di sport, di nuove avventure e di divertimento assicurato, gli ingredienti di un'estate speciale, con l'Associazione sportiva, ricreativa e culturale di Rivarone. Quarta edizione del centro estivo, una ventina i bambini, in arrivo, oltre che da Rivarone, anche da Bassignana, Montecastello e Valenza.

Animazione affidata, anche quest'anno, alla Cooperativa 'Il Fiordaliso'. Sonia Raimondi l'insegnante che, insieme alle due giovani volontarie Cristina Deambrogio e Beatrice Guasco, ha condotto il gruppo degli scatenati ospiti in un viaggio alla scoperta della natura, sempre privilegiando l'aspetto ludico.

Appuntamento tutte le mattine, dal 15 giugno, al centro sportivo, il luogo ideale per organizzare le molte iniziative proposte in un mese e mezzo.

Gran finale sabato: sfide a calcetto, un'avvincente caccia al tesoro, sconette animate dalle 'Avventure di capitano Muto-



da' ed esibizioni canore, molto apprezzate dal pubblico.

Protagonisti tutti i bambini del 'centro': Giulia Guasco, Alessandra Trisoglio, Erica Spigariol, Costanza e Alberto Arzani, Andrea Salvucci, Marco Gorani, Giulia Demartini, Martina Fracchia, Luca Serafin, Nandan Venturino, Ja-

smin Zanin, Erica Spinolo, Lorenzo e Sonia Rossi, Alessandro Fracchia, Edoardo Albertin, Margherita Pozzato e Giulia Debandi.

E dopo sport, teatro e musica - e i meritati applausi - un maxi rinfresco, a conclusione della bella esperienza. Con l'arrivederci all'estate 1999.

CENTRO ESTIVO '98

- UN NUOVO INSETTO IMPORTATO DALL'AMERICA -

Anche quest'anno, per il momento in misura minore rispetto alla scorsa estate, quando l'invasione apparve ben più massiccia, si sta ripetendo nelle campagne, la proliferazione di un minuscolo insetto di nuovo conio che costituisce la disperazione di contadini e villeggianti.

Come accennato, la sgradita sorpresa manifestò enormi capacità di copertura del territorio nel 1997 pur essendo stata segnalata anche in precedenza sia pure in modo sporadico, quando, all'inizio dell'estate vigneti, frutteti e giardini apparvero improvvisamente ricoperti di una sorta di muffa biancastra capace di aderire fortemente a steli, foglie, fiori e frutti tanto da resistere anche ai non infrequenti temporali, malgrado alcuni di essi non mancassero di una certa violenza sia per la pioggia che per i fenomeni ventosi. Inutili i tentativi di sloggiare lo sgradito ospite non avendo esatta nozione di quale preparato disinfestante^W utilizzare e non restando, di conseguenza, altro da fare che convivere con l'inusuale fenomeno.

Stando a questa prima esperienza la presenza della copertura vischiosa non è parsa particolarmente dannosa per le colture ma il disagio che ne consegue, oggi come ieri, è evidente al momento in cui si raccolgono frutti e fiori in quanto, come si è poi constatato ben presto la muffa, evidentemente un concentrato di brodo di coltura delle uova, si trasforma in un tappeto mobile con migliaia di piccole farfalline bianche che continuano imperterrite a passeggiare sulla vegetazione.

Accade così che, al momento di metter mano a frutti e arbusti una vera e propria pioggia di questi animalet-

ti si abbatte sul malcapitato addetto alla raccolta come una nevicata fuori stagione che lo riveste completamente.

Oltre al disagio così descritto, non mancano effetti economici dal momento che frutti e fiori risultano infestati e ciò mette a nudo comprensibili problemi nella commercializzazione dei prodotti.

L'animale il cui nome scientifico è "METCALFA PRUNOSA" sarebbe giunto anni or sono in Italia meridionale veicolato da produzioni agricole provenienti dal Continente americano, spargendosi poi a macchia d'olio nel risalire la Penisola fino a raggiungere i nostri climi dove a quanto pare, ha trovato un habitat ideale almeno nei siti non troppo elevati in quanto nei centri ubicati a maggior altitudine il fenomeno non viene segnalato, come se l'infestante non gradisse o l'altitudine o il fresco.

Il guaio è che, a quanto dicono gli esperti, a lungo andare le conseguenze sulle piante potrebbero divenire molto pericolose in quanto l'animale, nutrendosi su stelo e tronco, potrebbe far seccare il vegetale ospitante cosicché ci si sta arrovellando nella speranza di trovare il RIMEDIO PIÙ ADATTO con preparati biologici tali da non obbligare a spargere altri veleni in aggiunta alla già eccessiva chimica buttata nei campi, nelle vigne e nei frutteti.

Sembra che le pestifere farfalline siano il cibo preferito da una larva predatrice ma anche questa soluzione, visto la sovrabbondanza di cibo farebbe crescere in misura preoccupante la presenza dell'altro animale.

- Anche quest'anno si è festeggiato il Carnevale. Un appuntamento che si è trasformato in tradizione grazie al solito "quartetto" di volontari e "businari". **A** sorpresa è intervenuto il GABIBBO che seppur in versione casereccia ha divertito grandi e piccini.
- La sagra delle ciliegie ha fatto il bis! Anche quest'anno le domeniche di festa sono state raddoppiate: uno sforzo immenso ben supportato dalle schiere e dalle braccia delle giovani forze Rivaronesi perno insostituibile delle nostre sagre. Per la cronaca la mutanda di MISTER GRAFIO' (dipinta a mano!) s'è l'è aggiudicata il baldo Roberto motore pulsante di tutta la festa mentre alle grazie di Giada è andato il titolo di MISS PRECOCE (appunto...)



SOPRA: I VOLONTARI DELLA GIURIA...

A DESTRA: MISTER GRAFIO'
(INDICATO CON LA FRECCIA)
CON UN ADDETTO ALLA
SECURITY.



LETTERA "O" ~ COME...

ögg d' bö - torcia	oss - osso
ongia - unghia	onsia - nausea
ons - ungere	oussà - alzare
orb - cieco	out - alto
ordi - orzo	öli d'regia - olio di ricino

P.S. CHI CONOSCE ALTRE PAROLE DEGNE DI ESSERE CITATE PUO' CONTATTARCI DI PERSONA O PER TELEFONO - GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE -

- APPUNTI -

BAR GRETA: e adesso ~~MA~~ fatto POKER!
Già in possesso di un fantastico tris (ristorante bar-pizzeria) il bar Greta si è aggiudicato il titolo di VENDITA TABACCHI un'altro tassello che va a impreziosire questa splendida realtà locale.
Dal mitico Giuan del Bar Sport '61 al grande Ezio "lo spallone" mai nessuno aveva osato tanto.
Può sembrare incredibile ma tutto ciò sta accadendo nel nostro piccolo paese: 350 abitanti!
E allora usciamo dal guscio: ogni occasione è buona per gustarsi una pizza, un gelato o una cena fra amici.

Grazie all'interessamento di "VIVA RIVARONE" e alla disponibilità del nostro Parroco DON FRANCO si è svolta il 3 Maggio u.s. la benedizione degli animali e degli attrezzi agricoli.

APPUNTI

Uno di quei riti all'origine pagani che con l'avvento del Cristianesimo si è trasformato in una solenne celebrazione di ringraziamento a Dio per i prodotti della terra e dei compagni di lavoro dell'uomo.

Quindi in primis i trattori come compagno di lavoro dell'uomo invece del "vecchio bove" e una moltitudine di cani fedeli amici dell'uomo a volte non ricambiati dallo stesso.

Una tradizione recuperata dopo anni di oblio che ripeteremo ogni anno in data da destinarsi comunque sempre nel mese di maggio.



AUGURI A....

VALENZA - Eletto il nuovo consiglio di amministrazione del Consorzio Unione artigiani di Valenza. A presiederlo è stato chiamato Fabrizio Cattarin, 37 anni, giovane imprenditore artigiano che si occupa di impiantistica elettrica, primo artigiano non orato a guidare il Consorzio valenzano.

Il nuovo presidente del Consorzio Unione artigiani di Valenza, Fabrizio Cattarin

