



Giolitti e i suoi Ministri



Nonna Adele - come la chiamavano affettuosamente i suoi numerosi nipoti - era una anziana signora appartenente alla medio-alta borghesia torinese. Forse più alta che media e ciò le aveva permesso di venire a conoscenza di quasi tutto ciò che si diceva e si raccontava nei salotti buoni della città.

Trascorrere con lei un poco del proprio tempo era sempre piacevole. Per se stessi perché la sua conversazione e i suoi racconti, sovente caratterizzati da una leggera vena pettegola, in perfetto italiano con significativi intercalare in dialetto torinese - "I turineis del gentil om", come lei stessa teneva a precisare - erano una miniera di cose interessanti da sapere e da conoscere; per lei, poiché, specie negli ultimi tempi, non più così autonoma a causa dell'età, apprezzava la compagnia e l'essere ascoltata.

Fra i tanti racconti, episodi e aneddoti di cui ci fece partecipi, ci piace rammentarne uno che ha una certa attinenza con l'oggi, sia per l'epoca in cui si dice essere capitato - negli anni immediatamente precedenti la Grande Guerra che di questi tempi ricordiamo, - sia per quanto si

legge sulle colonne dei giornali a proposito di scandali e di tangenti. Questo è il racconto.

Giovanni Giolitti, si sa, era un cosiddetto non interventista, ossia, se fosse disceso esclusivamente da lui, il Regno d'Italia non sarebbe mai sceso in guerra - la guerra 1914-18, appunto - al fianco delle forze imperiali.

Fin dal 1913, infatti, egli era venuto a conoscenza che l'Austria aveva intenzione di annettere la Serbia per cui aveva immediatamente comunicato all'alleato che mai l'Italia avrebbe preso parte a conflitti di aggressione.

Come aveva potuto Giolitti entrare in possesso di tali informazioni? Era ciò su cui il direttore della Gazzetta del Popolo, all'epoca uno dei maggiori quotidiani italiani, voleva indagare. Sapendo che l'ex Primo Ministro, quando era a Torino, soggiornava all'Albergo Bologna e che alle 8 in punto usciva per recarsi al non lontano Caffè Platti per consumarvi la colazione, diede incarico a due suoi collaboratori di fare la posta allo statista e di seguirlo per poi tentare di stabilire un colloquio.

Così fecero i due giornalisti. Non si sa se riuscirono a carpire il segreto delle fonti di infor-

mazioni da cui Giovanni Giolitti aveva saputo delle intenzioni dell'Austria ma in compenso si videro offrire un bicerin, la gustosa bevanda a base di caffè, cioccolato e panna, e un appena sfornato croissant.

Lamichevole chiacchierata, poi, scivolò su vari argomenti tra cui la corruzione che stava, già allora, dilagando sempre più da quando la Capitale era stata trasferita a Roma e, a questo proposito, uno dei due giornalisti, anche con un pizzico di piaggeria, non poté non manifestare il suo parere: «Certo che i Ministri, al tempo della sua presidenza non "mangiavano" così spudoratamente!» - «Non è vero che i miei Ministri non "mangiassero", osservò Giolitti, ma sapevano stare a tavola...»

Stando alle notizie che ogni giorno ci propinano la carta stampata, la radio e la TV possiamo notare la grossa differenza che passa tra i Ministri giolittiani e buona parte dei Politici che occupano indebitamente gli scranni del nostro Parlamento di oggi.

Grazie Nonna Adele!

Gastone Fara

L'Alambicco

Cari Amici

Ma come mi sono divertito... ma come mi sono divertito. Naturalmente sto parlando dell'apericena "Magica Serata" dove si è parlato a lungo del mio personaggio. E bravo Marco, hai fatto una ricca ed approfondita ricerca sul mio conto, sono orgoglioso di te e spero che continuerai a fare il "topo di biblioteca", ovviamente in senso "buono", perché ti garantisco c'è ancora molto da scoprire. Comunque mi hai già reso un gran servizio e non sono più tanto sconosciuto. Finalmente non sono più soltanto una leggenda e una maschera da portare in giro per paesi e contrade durante le vostre feste di carnevale.

Mi piace andare con Lorenzo a divertirmi in compagnia della bella e dolce Violetta, ma come avete sentito ho fatto anche cose egregie, sono stato un cavaliere dell'ordine di Malta, ho combattuto con cappa e spada, qualche volta le ho prese ma ne ho date anche tante. Ho studiato, ho scritto, mi sono interistardito su argomenti che oggi vi fanno ridere ma che allora erano estremamente interessanti ed accattivanti.

Ho fatto i miei errori e li ho riconosciuti e pagati a caro prezzo. Sono molto contento e soprattutto riconoscente per la ricerca e testo del Marchetti, ma sono ancor più contento che comunque si sia scoperta una parte di me fino ad ora sconosciuta. Comunque un mistero rimane per voi, ma non per me da quassù, perché per ben due volte siano stati rubati i miei ritratti appesi alla parete della casa parrocchiale. Ebbene sì, fu rubato il primo quadro ed anche la copia fatta successivamente.

Ora ne avete una terza (molto bella e fedele all'originale) fatta in fretta e furia da un bravo pittore locale per la "magica serata". Chissà che non sparisca anche quella.

Mi raccomando non fatevi scappare il libro di Marco Marchetti edito da Roberto Chiamonte dove troverete tante altre interessanti e curiose notizie di quel "mago matto" che ero io. Lo trovate, colmo dei colmi, in panetteria da Nadia e Ugo.

Non ci crederete mai, ma anche dalla Sardegna, dalla città di Cagliari si è interessato alla ricerca un mio discendente ansioso di avere notizie per la sua storia di famiglia, certo Pinna Parpaglia.

Grazie amici di terra ... non vi annoio più e vi lascio ai vostri problemi di voto. Mi raccomando andate a votare e ... vinca il migliore.

Il vostro Fra Fiusch

Tutte le collaborazioni a Riasch Giurnal sono offerte, effettuate e ricevute completamente a titolo gratuito e conseguentemente non comportano il minimo onere di alcun genere per l'associazione culturale Piemont-Europa, questo periodico ed il suo Direttore. Il Direttore e gli autori hanno libero e pieno diritto a ridurre e modificare gli articoli. Tutte le collaborazioni comportano l'accettazione integrale di quanto sopra.

Un ringraziamento ai nostri collaboratori: Erica Bo, Cristina Crapanzano, Paola Maria Del Piano, Gastone Fara, Daisy Franchetto, Paola Olivetti, Roberto Oldani, Maura Paruzzo, Marco Valentini, Pietro Vercellino, Alberto Vissio.



CASA DI CURA E DI RIPOSO
SAN LUCA


PRENOTAZIONI

VISITE ED ESAMI

011.86.02.303

ambulatori@clincicasanluca.com

RADIOLOGIA E ECOGRAFIE

011.86.02.317

radiologia@clincicasanluca.com

AMBULATORIO POLISPECIALISTICO ACCREDITATO SSN E PRIVATO
Strada della Vetta 3 - 10020 Eremo di Pecetto (TO)

Direttore Sanitario Dr. Luciano Scarabosio
 (D.G.R. 26-10460/2003 e D.G.R. 12-8171/2008)

VISITE SPECIALISTICHE ED ESAMI

CARDIOLOGIA

- * ECOCARDIOGRAFIA
- * ECG BASALE
- * HOLTER CARDIACO E PRESSORIO
- * TEST DA SFORZO CON CICLOERGOMETRO

NEUROLOGIA

- * ELETTROMIOGRAFIA

ENDOCRINOLOGIA

- * ECOGRAFIA TIROIDE
- * ELASTOSONOGRAFIA TIROIDE

PNEUMOLOGIA

- * EMOGASANALISI
- * POLISONNOGRAFIA
- * SPIROMETRIA SEMPLICE

GASTROENTEROLOGIA

- * COLONSCOPIA
- * ESOFAGOGASTRODUODENOSCOPIA
- * RETTOSIGMOIDOSCOPIA

UROLOGIA E ANDROLOGIA

- * CISTOSCOPIA DIAGNOSTICA
- * UROFLUSSOMETRIA
- * INTERVENTI AMBULATORIALI

SENOLOGIA

GINECOLOGIA

DIETOLOGIA

DIETISTICA

ECOGRAFIE SPECIALISTICHE

RADIOLOGIA

- * ECOGRAFIA MAMMARIA
- * MAMMOGRAFIA

- * ECOGRAFIA TRANSVAGINALE
- * PAP TEST
- * BATTERIOLOGIA

- * TRATTAMENTO OBESITÀ GRAVE

- * PIANI NUTRIZIONALI
- * CONTROLLO TERAPIA DIETETICA

- * ARTICOLARI
- * MUSCOLO-TENDINEE
- * ADDOMINALI
- * TIROIDE

- * RADIOLOGIA DIAGNOSTICA - RX
- * PANORAMICHE DENTARIE
- * TELERADIOGRAFIE
- * DENSITOMETRIA OSSEA - DXR

CHIRURGIA GENERALE

ADDOMINALE E PROCTOLOGICA

FERITE DIFFICILI - VULNOLOGIA

VASCOLARE E FLEBOLOGICA

- * ECODOPPLER
- * ECOCOLORDOPPLER ARTERIOSO E VENOSO
- * TSA

CHIRURGIA BARIATRICA

CHIRURGIA PLASTICA (solo regime privato)

ESAMI SANGUE E URINE

dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 7:30 alle 9:30
 senza prenotazione

PARCHEGGIO PLURIPIANO GRATUITO 110 POSTI AUTO

CENTENARIO

24 maggio 1915 - 24 maggio 2015: cento anni sono trascorsi dall'inizio, per quanto riguarda l'Italia, di quella che Benedetto XV definì "un'inutile strage", la Grande Guerra.

Anche Revigliasco fu interessato da quell'evento; basti pensare che un'ottantina circa dei suoi giovani uomini - su circa 600 abitanti -, molti dei quali ancora ragazzi, partirono alla volta del fronte e 20 di loro morirono o in combattimento o per malattia contratta a causa dei disagi della vita in trincea.

Per ricordare quei ragazzi, la nostra Proloco ha organizzato, per il 24 maggio pomeriggio a partire dalle ore 15, un concerto della Banda musicale dell'Associazione Filarmonica di Moncalieri presso il monumento ai Caduti in p.zza Sagna, concerto che si concluderà presso la lapide posta sulla facciata di quella che fu la Casa comunale di Revigliasco.

Il concerto sarà, tuttavia, la cornice alla manifestazione clou della giornata che consisterà nella presentazione di un volume dal titolo significativo di "Revigliasco e la Grande Guerra" che si collocherà nella collana storica edita dalla stessa Proloco.

Il volume, opera di Riccardo Jorio e di Gastone Fara con la collaborazione, nelle ricerche storiche, di Simonetta Gribaudi, rappresenta uno spaccato della vita di Revigliasco e dei suoi abitanti in quel periodo.

L'appuntamento, dunque, è domenica 24 maggio alle ore 15 per il concerto in p.zza Sagna e, al termine presumibilmente alle 16/16.30, presso il salone parrocchiale Silvio Pellico per la presentazione del libro con la partecipazione del Coro san Martino.



Lapide in ricordo dei caduti nella guerra 15/18 sulla facciata ex municipio

DAL COMITATO

Il tragico incidente in cui ha perso la vita il musicista Carlo Ubaldo Rossi si poteva evitare, il Comitato 10 di Revigliasco aveva avvisato della pericolosità.

Il 13 marzo scorso la borgata di Revigliasco è stata teatro di un grave incidente, di cui tutti i giornali hanno dato notizia, nel quale ha perso la vita il musicista Carlo Ubaldo Rossi. Questa segnalazione non pretende di aggiungere nulla ad un fatto di cronaca in sé, già ben noto a tutti, ma di denunciare la pericolosità in particolare di quel tratto di strada Maddalena che costeggia il rio griglia e scende verso Pecetto e Moncalieri in forte discesa.

Al dolore per questa tragedia si aggiunge la rabbia da parte di chi appartenendo al **Comitato di Borgata 10** (Revigliasco/Maddalena/Moncalvo) aveva già da anni denunciato all'amministrazione la necessità di prendere provvedimenti in merito alla viabilità. Più volte in quel tratto di strada sono successi incidenti simili ma di gravità inferiore.

A suo tempo sentiti i rappresentanti del Comune rispondero che la via non era competenza del Comune, il **Comitato** fissò per ben due volte appuntamenti con il Dott. Alberto Avetta, allora assessore all'urbanistica della Provincia. Nel primo incontro, vista la pericolosità della strada, si chiese un'adeguata segnaletica ed una ovvia giusta illuminazione ancora oggi inesistente.

Nel secondo incontro, nel ribadire l'estrema pericolosità di tre particolari inscatte dal sig. Domenico Binello durante una delle rappresentazioni. Il documentario, grazie al montaggio di Roberto Gado e al commento di Gastone Fara e proposto, con felice intuizione, dalla nostra Proloco, è stato accolto con piacere e commozione dai revigliaschesi presenti che hanno avuto modo di riconoscersi nelle immagini proiettate, rivivendo quei momenti, e di ricordare quelli fra loro che, nel corso del tempo, interpreti anch'essi di quella Via Crucis, hanno concluso la loro personale su questa terra.

Non degna di commento la risposta che fu data "Secondo nostre statistiche non ci sono stati, fino ad' ora, incidenti gravi e poi sarebbe bene che voi (Comitato ndr.) insisteste sul Comune perché faccia richiesta di annessione di questo tratto di strada".

Ora non ci sono più scuse e nei giorni scorsi è stata protocollata in Comune a Moncalieri e alla Città Metropolitana (ex Provincia) una lettera

di denuncia e richiesta di pronto intervento. Inoltre presso tutti gli esercizi commerciali ed anche in bassa valle, sino al ristorante Elefante Bianco, si raccolgono firme da accompagnare alla petizione citata sopra.

DAL COMITATO#2

Lo scorso 16 Aprile, organizzato dal **COMITATO** (REVIGLIASCO - MADDALENA - MONCALVO) si è tenuta una riunione pubblica a Revigliasco al fine di informare la popolazione della Collina in merito all'iniziativa avviata da Pecetto sul tema della **sicurezza pubblica**.

Sono intervenuti i rappresentanti di "PRIMA PECCETTO", Associazione di cittadini peccettesi promotrice, tramite la Società di vigilanza SICURTALIA, e di un interessante esperimento, nel tentativo di contrastare il fenomeno dei furti nelle abitazioni, reati che, ultimamente, sono in continuo aumento.

L'esperimento, sostenuto finanziariamente per due mesi circa dall'Associazione Peccetese, è consistito in una vigilanza ispettiva notturna di un autoveicolo della SICURTALIA che, per due volte nella notte, ha percorso, a intervalli irregolari, un prestabilito percorso nell'ambito del territorio di Pecetto.

In questi due mesi di durata dell'esperimento, come sostenuto dall'avv. Alberto Del Noce, Consigliere dell'Associazione, e convalidato dalla drastica riduzione delle denunce sporte agli organi di Polizia, i furti nelle abitazioni del territorio di Pecetto si sono praticamente annullati.

A BREVE NEGLI ESERCIZI COMMERCIALI

Come promesso nella riunione succitata il Comitato sta preparando un dettagliato programma/progetto per meglio informare i Revigliaschesi "anche non presenti" sulle eventuali possibilità di applicazione sul nostro territorio. *Sottolinea che il Comitato ha solo funzione informativa.*

VIA CRUCIS

Uno degli eventi religiosi che hanno caratterizzato in modo particolare il passato di Revigliasco e che è rimasto particolarmente impresso nella memoria dei revigliaschesi, è, senza dubbio, la Via Crucis che, negli anni a cavallo fra gli '80 e i '90, si svolgeva alla Domenica delle Palme di ogni anno animando le strade del paese per concludersi, con la celebrazione eucaristica, al Pian del Redentore ai piedi della statua dedicata al Cristo.



Nata per volontà dell'arciprete di allora, don Filippo Appendino, fin dalla prima edizione divenne un fatto collettivo di tutta la popolazione che rispose con entusiasmo all'iniziativa e che si prodigò sia nell'organizzazione materiale ma ancor più indossando i costumi confezionati da alcune signore nel corso dell'anno e diventando protagonisti diretti dell'evento. Senza contare che, di anno in anno, con il semplice strumento del "passa parola", la cornice di pubblico proveniente da Comuni e frazioni limitrofi, si ingrossava sempre di più.

I revigliaschesi hanno potuto ricordare e rivivere quei momenti la sera del 27 marzo scorso, vigilia della Domenica delle Palme, presso il salone parrocchiale Silvio Pellico, grazie alla proiezione di un documentario su CD che riproponeva, inframezzate a spezzoni di film e riproduzioni di famosi dipinti sulla Passione, scene tratte da una serie di diapositive scattate dal sig. Domenico Binello durante una delle rappresentazioni. Il documentario, grazie al montaggio di Roberto Gado e al commento di Gastone Fara e proposto, con felice intuizione, dalla nostra Proloco, è stato accolto con piacere e commozione dai revigliaschesi presenti che hanno avuto modo di riconoscersi nelle immagini proiettate, rivivendo quei momenti, e di ricordare quelli fra loro che, nel corso del tempo, interpreti anch'essi di quella Via Crucis, hanno concluso la loro personale su questa terra.

Gastone Fara

GIUGNO MUSICALE A REVIGLIASCO - 2015

I SUONI DELLA MUSICA: STRUMENTI A FIATO

Nato nel 2005, il programma **Giugno in Musica** ha visto nel corso degli anni un progressivo sviluppo sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo. Nato con un solo concerto per festeggiare la giornata internazionale della musica (21 giugno), nel tempo ha proposto concerti di alta qualità per la scelta del repertorio e per la presenza di Artisti di fama internazionale. A tale riguardo determinante è stata la collaborazione con l'Istituzione Musicateatro Moncalieri, che con la sua supervisione artistica ha permesso di trasformare questo evento in un vero e proprio festival musicale di alto livello.

Per festeggiare il decimo anniversario, il programma di quest'anno prosegue il ciclo dedicato all'indagine sull'elemento timbrico del linguaggio musicale, la qualità peculiare che riveste il discorso musicale a seconda degli strumenti con i quali è raccontato. Dopo le due passate edizioni, centrate sulla voce umana e sugli strumenti a tastiera, protagonisti dell'edizione 2015 saranno gli strumenti a fiato, la loro storia e il repertorio ad essi dedicato nelle varie epoche. I concerti rappresenteranno quindi una continuazione ideale delle conferenze del ciclo "Ascolta la musica", realizzate, anche queste per il decimo anno consecutivo, grazie alla collaborazione fra Istituzione Musicateatro, Biblioteca "Arduino" e Pro Loco di Revigliasco.

CALENDARIO

DOMENICA 7 GIUGNO - ore 21

Running Flutes

Marco Jorino, Francesca Landoni, Danilo Putrino, Paola Dusio, Madalina Smokov, Giacomo Pomponio, flauti in Do - Rebecca Viora, flauto e ottavino - Edgardo Egaddi, Mauro Tardivo, flauti in Sol - Anita Cravero, flauto in Do basso - Irene Fornasa, contrabbasso

Antonmaria Semolini, direttore

Musiche di G. Bizet, A. Piazzolla, E. Nazareth, M. De Falla, G. Fauré, A. C. Tom Jobim, G. Gershwin

GIOVEDÌ 11 GIUGNO - ore 21

Elena Cornacchia, flauto, Giorgio Costa, pianoforte

Musiche di W. A. Mozart, C. Franck (programma da definire)

DOMENICA 14 GIUGNO - ore 21

Ensemble "Calliope"

Gianmarco Solarolo, oboe

GIOVEDÌ 18 GIUGNO - ore 21

Quintetto di fiati "Prestige" del Teatro Regio di Torino

Federico Giarbella, flauto - Alessandro Cammili, oboe - Luigi Picatotto, clarinetto - Ugo Favaro, corno - Orazio Lodin, fagotto
Musiche di W. A. Mozart, G. Bizet, A. von Zemlinsky, J. Brahms, G. Rossini

L'uomo con gli occhiali

di Roberto Oldani

Il passare degli anni, o per essere più chiaro, l'invecchiare mi offre vantaggi e svantaggi. Sorvolo sui primi, la ricerca sarebbe laboriosa... E mi soffermo su quello a me più fastidioso: la presbiopia.

Non c'è più verso di leggere i caratteri piccoli senza occhiali; se per sbadataggine li dimentico sono in difficoltà, non sempre le braccia sono sufficientemente lunghe per la messa a fuoco.

A guardare il bicchiere mezzo pieno, mi va bene che entrambi gli occhi "vanno male" in egual misura. Oltre a quello "buono" ne ho comprati altri due paia, al fine di non trovarmi senza lenti ed essere costretto a fare la talpa. Con pochi euro la situazione si è normalizzata.

Ma non è per tutti così.

In molti Paesi i difetti visivi rappresentano un notevole handicap, e la disponibilità di occhiali da vista è molto limitata, talvolta nulla.

Il Kirghizistan è un paese dell'Asia centrale con una superficie di circa 200.000 km² (due terzi dell'Italia) di cui il 94% è montuosa. Circa il 40% della regione kirghisa supera i 3000m., per tre quarti è coperta da nevi e ghiacci perenni. Viaggiare in Kirghizistan non è facile, le infrastrutture sono essenziali, il più delle volte è necessario un fuoristrada.

Anche qui, come in Tajikistan, si dorme ospiti di famiglie che hanno una stanza in più, o si adattano a stare tutti in una, affittando l'altra. Il livello di vita è leggermente più alto di quello dei vicini e "cugini" Tajiki, considerati quasi dei sottosviluppati... Da che pulpito, avrebbe detto la mia spiritosa nonna.

Di giorno in giorno Artem, la nostra guida, ci da dei brevi ragguagli in merito alla famiglia che ci ospiterà. Oggi è particolarmente su di giri, stanotte saremo in una casa storica, che appartiene alla stessa famiglia da oltre un secolo. Il proprietario, ci dice, è una persona istruita, parla più lingue, ha svolto incarichi pubblici nel paese in cui abita. Pensate, conclude, ha anche gli occhiali!

Li per li pensiamo tutti ad uno scherzo, ad una battuta, Artem è un giovane uomo brillante, non diamo seguito alla cosa. Raggiungiamo il paese dopo un lungo tragitto sterrato, un poggio di tanti altri. Siamo all'inizio di una stretta vallata, circondata da alte montagne. Il fondo valle è sbarrato dalla catena montuosa del Tien Shan (Le Montagne Celesti, in cinese), che crea uno splendido confine naturale con la Cina.

Entriamo nel cortile di casa, accolti da una timida signora, che ci conduce nelle stanze dove dormiremo: è una delle rare volte in cui ogni coppia ne ha a disposizione una. Torniamo in cortile, dove in un angolo si trova la stanza da bagno: un box in muratura, all'interno del quale una stufa a legna scalda l'ambiente in maniera inverosimile.

Buona parte del pavimento è in terra battuta, tranne una specie di marciapiede in cemento che circonda l'equivalente di un piatto doccia, un metro quadro rialzato e piastrellato.

L'acqua, accumulata in due bidoni della FAO (l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) posti sul tetto, prima di sgorgare dal rubinetto passa in una serpentina della stufa, e ne esce caldissima.

Dopo esserci fatti belli scendiamo in soggiorno, ed è finalmente chiaro quanto ci è stato detto in merito alla casa: i tappeti che ricoprono il pavimento sembrano di buona fattura. Anche l'arredamento è di una certa caratura, i mobili, il tavolo, le sedie possono considerarsi tali, nel senso che non sono assi di legno assemblati alla bene meglio.



Sulle pareti sono allineate le foto di famiglia, ritratti di ampie dimensioni, molto scoloriti e ricoperti da un sottile strato di plastica, originariamente trasparente. Al soffitto è appeso un lampadario che accusa un pò il segno degli anni, ma diffonde una buona luce... Una stanza illuminata da un lampadario, saranno venti giorni che non ci capita.

Ci accoglie il padrone di casa, uomo di bassa statura, un pò tozzo. Ha uno sguardo penetrante, conosce discretamente l'inglese. La conversazione scorre bene, ha una dialettica piacevole, è evidentemente colto, simpatico e ironico quel tanto che basta. È una di quelle persone che pare non essere invecchiato in base al tempo che ha alle spalle, per lui sono più le rughe sulla fronte che non sul cuore.

Viene servita la cena, di buona qualità e, sopratt-

tutto, abbondante... Ci sono anche dei biscottini, sembra di essere tornati sulla Terra.

A fine pasto proseguiamo la conversazione, l'uomo ci parla dei parenti nei ritratti e ci chiede se siamo interessati a qualche cenno storico della sua famiglia, molto legata al territorio. Naturalmente lo siamo.

Ci ringrazia per questo, si alza, va a prendere un cofanetto in legno dal quale estrae un libro e un paio di occhiali... I famosi occhiali. La montatura è vecchissima, forse anche un pò male in arnese. Quando posa le lenti sul naso sembra che "veda" per la prima volta, come se fino ad allora fosse stato avvolto nella nebbia. Si ferma su ciascun ritratto e sul libro legge quanto è scritto su ognuno. Pian piano narra una saga familiare molto interessante; veniamo a sapere che già suo nonno sapeva leggere e scrivere, e

per questo divenne il capo villaggio.

Dovette lasciare l'incarico all'inizio della Prima Guerra Mondiale, dalla quale non tornò.

Suo padre gli successe, ma da un certo periodo della vita non poté proseguire: gli calò la vista, non riusciva più a leggere e scrivere, e non gli fu possibile procurarsi un paio di occhiali adeguato. La voce si fa più bassa, il tono è più compassato, austero. Ascoltiamo in silenzio, rendendoci conto ancora una volta quanto siano distanti certe Nazioni, e non solo in senso geografico.

Il racconto finisce dopo un ampio resoconto dagli Anni '90 ad oggi, lo scioglimento dell'URSS, la successiva guerra civile innescata da conflitti etnici, la partenza di figlio e nuora per la Russia, in cerca di lavoro.

L'uomo ora è quasi cupo, forse amareggiato; si toglie con cura gli occhiali e li ripone nella custodia. Dopo questo gesto sembra rasserenarsi, passano alcuni minuti e torna come prima, allegro, vivace, arguto.

Siamo molto colpiti da questo cambiamento, pensavamo che il parlare di certe cose, il ricordare chi non è più con lui lo avesse, comprensibilmente, intristito. Invece, in quattro e quattr'otto, tutto passato. Sembra quasi intercettare i nostri pensieri quando confessa che il mettersi gli occhiali è, per lui, molto penoso.

Tenendo la custodia stretta tra le mani, ci rivela che gli occhiali lo aiutano sì a leggere e scrivere, ma, analogamente, gli svelano tutto, gli permettono di vedere quanto le cose non vadano bene, nel suo villaggio, nel Paese, ovunque.

Il poter vedere tutto, rendersi conto, essere "collegato" gli procura quasi malessere, che si placa solo quando se li toglie.

Per lui, dice, uomo Kirghiso di poco più di 60 anni, purtroppo non è più tempo di poter fare cose che aiutino il cambiamento, possano dare una svolta.

È troppo tardi, c'è un tempo per ogni cosa.

Meglio vedere poco per vivere meglio, è la sua conclusione. Viene l'ora di congedarci, domani partiremo presto, lui non ci sarà. Ci saluta singolarmente, augurandoci ogni bene, guardandoci negli occhi.

Addio uomo che con le lenti riesci a vedere ciò che ti offre il mondo, ma senza vedi molto lontano.

Tratto dal libro "Revigliasco", di Don Nicolao Cuniberti

RIVALITÀ TRA REVIGLIASCHESI, PECETTESI E MONCALIERESI

Significativo l'episodio accaduto il 1° gennaio 1304: Francesco, figlio di Tommaso di Revigliasco, sulla collina viene a diverbio con Tommaso Surdo di Pecetto e lo ferisce gravemente; Tommaso Surdo giura vendetta e ricorre alla città di Chieri supplicando che gli prepari una casa dove rifugiarsi in caso avesse dovuto scappare; la Società di S. Giorgio di Chieri il 27 settembre dello stesso anno stabilisce di aiutare Tommaso Surdo a vendicarsi di Francesco di Revigliasco per la ferita ricevuta nel mese di gennaio e gli fa preparare una casa in cui potesse riparare e star al sicuro; ma certo quest'episodio non è il primo né l'ultimo, ma uno di una lunga serie continuata fino agli ultimi decenni.

La Repubblica di Chieri multava chi avesse estratto da Revigliasco legna o biada, e mandava a sorvegliare durante la mietitura perché i revigliaschesi ritenessero soltanto il necessario per l'alimentazione e la semina e il resto portas-



sero agli ammassi di Chieri. Ma i revigliaschesi, già furbi fin da allora, riuscivano a consegnare ben poco grano dovuto agli ammassi di Chieri, e farsi esentare dalle imposte. Di questo i Pecettesi erano invidiosi. Anzi un anno i revigliaschesi si arrogarono il diritto di controllare i raccolti di Pecetto e di ritirare essi stessi il dovuto a Chieri e di farsi pagare delle taglie. Ricorrono perciò i pecettesi a Chieri per essere difesi dai

revigliaschesi e rintuzzarne la tracotante audacia. Sorgevano pure sovente contese per causa dei confini così che il Vicario di Chieri nel 1428 e poi nel 1453 ordina che siano ben definiti i confini fra i due paesi.

Quest'astio fra i due paesi si trasmetteva di generazione in generazione e si esponeva come un dovere nel giorno più sacro dell'anno: dopo gli uffici del Venerdì Santo i ragazzi partivano dalle rispettive Parrocchie e si portavano sulle due sponde del torrente Gariglia dove avveniva la tradizionale sassaiuola che terminava con contusi e feriti da ambe le parti.

Così pure coi moncalieresi si ebbero diverse contese per causa di confini e di pascoli. Nel 1332 si recano sul luogo di un pascolo diversi nobili giureconsulti per deciderne la questione. Il giudizio è rimesso a Giovanni di Revigliasco, Arciprete di Torino, il quale sentenza aspettare il pascolo al Principe di Acaia che lo dona a Moncalieri. Ma la lite si protrasse a lungo ancora in seguito (Stat. Cap. Ord. Com. di Chieri XXII - Arch. Monc.).

FURINO snc di FURINO G. e VERCELLINI I.
Via Bruno Buozzi 9/G - 10024 MONCALIERI
Tel. 011.641022 uff. sin. 011.6895747 - Fax 011.641737
Sub Agenzia **B.GO SAN PIETRO**
C.so Roma 79 - 10024 MONCALIERI
Tel. 011.6069904 - Fax 011.6825574

UnipolSai ASSICURAZIONI

TRATTORIA TIPICA PIEMONTESE

LA TAVERNA DI FRA' FIUSCH

specialità: **GRAN FRITTO MISTO BAGNA CAÒDA CON VERDURE**

Aperto solo la sera
Sabato e Domenica anche pranzo

Via Beria, 32 - Revigliasco (To) - Tel. 011.860.82.24

VIVAIO DELLA COLLINA
di Mirella Barbella

Produzione e vendita al dettaglio ed all'ingrosso di piante da giardino

Via Baricco - fraz. Revigliasco - 10024 Moncalieri (TO)

Alberto Vissio Operatore Shiatsu professionale

strada Bironera, 8 - 10060 Cantalupa (TO)
p.iva 10660480012

Riceve su appuntamento a Torino
in c.so Federico Sclopis 12
e a Pinerolo, Cumiana e Cantalupa.

m: +39 3284567947
@: shiatsu@albertovissio.org
web: www.albertovissio.org

Libera professionista iscritta ai sensi della legge 4/2013
RICERCA/ART Associazione di Categoria Federazione

Riasch Giurnal

sul WEB

www.revigliasco.it

sarà una sorpresa... troverai
anche molte notizie sul paese,
sul commercio e tanto altro!

Un
piccolo
ristorante
con una
grande
passione
nel
centro storico
di Revigliasco



Cà Mentin
Ristorante in Revigliasco.

Via Baricco, 3 - Revigliasco (TO)

Per prenotazioni 011/2072138

Enzo Gola 335 6810627 • enzogola@libero.it

www.camentin.it

tripadvisor



Una rosa è una rosa, è una rosa

di Cristina Crapanzano

Questa frase, scelta come epitaffio da Gertrude Stein, racchiude la sintetica perfezione di una definizione impeccabile, tanto è impeccabile il fiore a cui si ispira.

Le rose: usate per rendere più bella una cancellata, per creare paesaggi mozzafiato in giardini da sogno, per dare vita a bordure sfumanti in bellissime macchie di colore, fatte crescere come rampicanti per ricoprire pergolati, tralici o recinzioni, tenute in vaso, in terrazzo o in giardini rocciosi, curate perché adornino ingressi o nascondano condizionatori o strutture ormai bruttine; tutti le amiamo, e non c'è spina che tenga: con i suoi infiniti ibridi e coltivar le rose sono certamente le regine dei nostri spazi verdi.

Facciamo un salto nel passato? Iniziamo dalla dimensione sacra.

Narra San Luca che le rose furono scelte come simbolo delle lingue di fuoco con cui lo Spirito Santo si manifestò agli apostoli. Per questo fino a qualche secolo fa per celebrare la Pentecoste si facevano piovere petali di rose sui fedeli durante la messa. Tale festività venne chiamata anche Pasqua rosa o rosata. La cerimonia si ispirava a quella che i papi officiavano fin dal primo Medioevo nella chiesa romana di Sancta Maria ad Martyres. Terminata l'omelia, il pontefice impartiva la benedizione mentre il coro intonava il *Veni Creator Spiritus*. In quel momento dal lucernaio della cupola cadeva sui fedeli una pioggia di rose a simboleggiare le lingue di fuoco. Così scrive nel nostro secolo Thomas Stearns Eliot:

E tutto sarà bene, e ogni sorta di cose sarà bene quando lingue di fuoco s'incurvino nel nodo di fuoco in corona e il fuoco e la rosa sian uno.

Entriamo ora nelle atmosfere del deserto. Ogni rosa, piena di intenso profumo, narra i segreti del tutto. Scrive il poeta sufi Ghalad-Din Rumi. E così racconta nel suo "Roseto" un altro mistico sufi, Muslih ad Din Sa di: "Un uomo pieno di discernimento aveva nascosto il capo nelle pieghe del mantello della meditazione ed era sprofondato nel mare della contemplazione. Quando, emergendo dalla meditazione ritornò in sé, un amico gli domandò per scherzo: "Che cosa ci porti in regalo da quel giardino in cui sei stato?" Egli rispose: "Avevo in animo che quando fossi giunto all'Albero della Rosa me ne sarei riempito il grembo come dono per gli amici. Ma quando vi giunsi, il profumo della Rosa



mi inebriò così tanto che mi sfuggì di mano il lembo già pieno della veste". Simbolo dell'amore per eccellenza, nel Medioevo veniva colta dalle fanciulle in cerca di marito al tramonto, il 24 giugno, avvolta con della carta velina e custodita fino alla notte di Natale: se la sua forma si fosse conservata intatta il matrimonio si sarebbe celebrato l'anno successivo.

Cultori di tutte le arti hanno già trovato mille forme e modi di decantare le virtù di questo meraviglioso fiore, a noi ora non resta che rivolgervi un invito: se come dice Oscar Wilde, "la bellezza salverà il mondo", allora perché non provare a fare entrare la rosa, il simbolo della bellezza del mondo vegetale ancora più in profondità nella nostra vita quotidiana e nell'esperienza di tutti i giorni? Ecco alcune idee e alcuni spunti alla portata di tutti.

Scioppo di rose: utile nel latte bollente per lenire tosse e gola arrossata, buonissimo usato per guarnire dolci, panne cotte, creme, yogurt.... Occorrente: 300 gr. di petali di rose, 1500 g di zucchero, 100 ml di acqua, 2 limoni. Dopo aver ben pulito i petali, metterli in infusione in acqua bollente e coprirli con i limoni tagliati a fette. Filtrare il liquido il giorno successivo utilizzando una garza per strizzare per bene i petali. Aggiungere lo zucchero e portare ad ebollizione per 30 minuti. Eliminare poi lo zucchero che cristallizzerà

in superficie con un pennello o un foglio di carta bagnato. Quando il composto si sarà raffreddato, travasatelo in una bottiglia che, prima che venga chiusa, andrà lasciata aperta con la sola copertura di un telo per due o tre giorni.

Acqua di rose: Rinfrescante e tonificante per il viso, ideale per pelli di tutti i tipi poiché idrata, lenisce e aiuta anche in casi di pelle grassa o mista. Occorrente: circa 350 g di petali di rose, 2 tazze di acqua distillata, una ciotola di vetro con coperchio resistente al calore, una garza di cotone e un barattolo di vetro con tappo ermetico. Si fa bollire l'acqua e si versa sui petali ben lavati, si copre il composto e lo si lascia riposare 30 minuti. Lasciare raffreddare e poi filtrare con una garza. Il liquido così ottenuto può essere usato come tonico per il viso ma non solo: provate a metterlo in un contenitore spray insieme ad una ventina di gocce di olio essenziale di rosa e usatelo come deodorante per la casa!

Salì da bagno alle rose: ideali per pelli secche e fantastici per recuperare energie e armonia in caso di stanchezza e stress! Potete usare il normale sale grosso o il sale rosa dell'Himalaya, per restare in tema di rose... Aggiungete qualche goccia di olio essenziale di rosa e una manciata di petali, versare nella vasca e immergetevi!!

Celebrata generosamente anche nella cucina, la ritroviamo nelle ricette di Arabi, Indiani, Iberici...basta pensare ai lumconi greci e turchi, alla marmellata di rose dei bulgari, all'acqua benedetta in Francia, alla grappa di rose cinese. Vediamo una ricetta facile e di grande effetto!

Crema di rose: gli ingredienti sono 50 g di petali, 100 g di zucchero, 2 tuorli, 1/2 litro di latte. Per il procedimento basta seguire quello di una normale crema inglese!

E gli assi nella manica delle rose ancora non sono finiti! In caso di reumatismi provate a gettare una manciata colma di petali nella vasca e a massaggiarvi a lungo.

In caso di acne, preparate un aceto di rose facendo macerare 100 g di petali in 1 litro di aceto bianco. Dopo 15 giorni filtrate e travasate il liquido in una bottiglia scura. E' anche un ottimo disinfettante!

Se però vi manca il tempo per dilettrarvi con questi esperimenti, ricordatevi di appagare il vostro naso e tutti i vostri sensi non perdendo occasione di tuffare il viso tra i petali di una rosa appena ne avete la possibilità!!

IL MARE A REVIGLIASCO

Milioni di anni fa la pianura padana era sommersa dal mare, come anche la nostra collina ed il nostro borgo. Infatti costruendo strade e case al Redentore si trovarono molte conchiglie fossili delle quali una è in mio possesso. No, non è di certo per questo che da alcuni mesi in paese, al sabato in piazza Beria, al mercato, si respira aria di mare. Non prendetemi per pazzo ma è un modo un po' burlesco per testimoniare che nell'occasione mercatale apre il suo banco anche una rivendita di pesce... E che pesce. Finalmente tra i banchi del fine settimana possiamo acquistare, senza doverci più spostare all'estero, questo necessario ed importante alimento.

Attratti dalla qualità e freschezza dei prodotti esposti abbiamo voluto, oltre che passare alla prova cucina, meglio conoscere i nostri nuovi amici, Ornella e Marco Tiengo. E' stata una piacevole sorpresa ascoltare e raccontarvi qui, sulle



pagine di Riasch Giurnal, la storia della loro attività. Dalle coinvolgenti parole di Marco, ora sappiamo che la sua impresa ha delle antiche origini e nasce nei lontani anni 30 dal nonno Alessandro, che pescava e vendeva il frutto del suo lavoro, in un paese in provincia di Venezia.

Per alcuni anni tutto va per il meglio ed il commercio prosegue senza grandi difficoltà finché, per quei soliti casi della vita e quel destino forse già scritto dalla nascita, viene punto, ironia della sorte, da un pesce gatto e passa a miglior vita. Tocca al giovane figlio Andrea proseguire l'attività, che poi, dopo l'alluvione del Polesine nel 1951, si trasferisce in Piemonte. Prose-

guirono poi l'attività negli anni successivi le figlie Venerina e Liliana con i rispettivi mariti Gino e Mario per passare poi il testimone ai nipoti Ornella, Marco e Leonardo, arrivando così, alla quinta generazione con Giuliana. Sicuramente quindi veri conoscitori del pesce e non solo rivenditori, dei quali ci possiamo fidare ad occhi chiusi. E in vendita pesce fresco che arriva tutti i giorni tranne il lunedì come anche il congelato, ovviamente dichiarato. Si sa che la piazza di Torino è una di quelle dove il pesce è più fresco ed è per questo che segnaliamo i mercati dove si può trovare l'ottimo prodotto

dei nostri amici Ornella e Marco. Il pesce arriva tutti i giorni tranne il lunedì. Trattiamo sia il pesce fresco che il congelato.

I nostri mercati sono:

MARTEDI'

Testona

B. Aje (piazzale Carrefour)

MERCOLEDI'

Trofarello

GIOVEDI'

Santena

Boccia d'oro

VENERDI'

Viale Stazione

Piazza Vittorio

SABATO

Valle Sauglio

Revigliasco



ITTICA T.M. snc
di Tiengo Ornella e Marco
Partita Iva 06453100015

Moncalieri (TO)
tel. magazzino 011.6471741
cell. 338.1637609
cell. 3356454052

In risposta ai tanti che ci chiedono che cos'è Prima Pecetto?

Il 24 luglio 2014 un gruppo eterogeneo di cittadini pecettesi, assolutamente diversi per età, estrazione o credo politico, ma accomunati dalle reciproca amicizia, e soprattutto dalla ferma volontà di migliorare la **qualità della vita ed i servizi** a disposizione dei pecettesi, ha deciso di unirsi in un'associazione, al fine di poter portare avanti iniziative di vario genere, a favore della cittadinanza ed a salvaguardia del territorio e dell'ambiente.

Nasce così l'associazione **Prima Pecetto**, con i suoi primi quattordici soci fondatori, tra i quali Alberto Del Noce (già candidato Sindaco ed ora Consigliere Comunale).

Potevamo cambiare nome, inventarci qualcosa di accattivante, non direttamente collegabile alla lista civica; potevamo seguire le orme di altre associazioni presenti sul territorio dichiarate "non politiche", pur avendo tra le loro fila gli stessi soggetti che rappresentano la classe politica che ci governa.

Sicuramente avremmo avuto "le carte in regola" anche per accedere ai contributi (pochi), che il nostro Comune elargisce annualmente alle associazioni "non politiche" o non presunte tali... Ma avevamo un debito di coerenza che ci imponeva di rimanere fedeli al percorso iniziato, consapevoli che probabilmente ci saremmo esposti anche alle critiche, ma certi che queste non avrebbero minimamente rallentato il nostro serrato "ruolino" di marcia.

Ci siamo dati dei principi:

-La nostra associazione riconosce nella sua costituzione che l'uomo ed il suo benessere devono sempre esser il fine di ogni politica e mai un mezzo; riconosciamo il potere politico e quello economico solo quando essi sono al servizio dell'uomo (e non il contrario), riteniamo fondamentale lo sviluppo della cultura della solidarietà, della tolleranza e della parità di diritti (ma anche dei doveri).

-Ci siamo costituiti per valorizzare e promuovere in Pecetto la cultura e le attività in campo sociale, culturale, turistico - locale, sportivo, ricreativo, così come lo studio, la ricerca ed rilancio dei prodotti agricoli ed artigianali locali; riteniamo giusto promuovere ogni attività che possa essere espressione di partecipazione all'amministrazione ed allo sviluppo locale.

Ecco chi siamo e ne siamo orgogliosi!

Diamo voce a chi non ce l'ha o che non si vuole esporre, facciamo attività di controllo

e verifica sull'operato dell'amministrazione, rendiamo fruibili le nostre competenze in vari settori, partecipiamo attivamente alle iniziative che rispecchiano i nostri principi fondanti, ci facciamo garanti della salvaguardia del territorio. Operiamo con entusiasmo, rigettando il comodo e facile dissenso sterile, concentrando

ci invece sulla critica propositiva, a cui facciamo seguire da sempre proposte concrete e tangibili.

Molti di noi non sono pecettesi di nascita (alcuni di noi sono residenti "solo" da trent'anni), ma questo non lo riteniamo riduttivo o invalidante. Pecetto infatti, contrariamente a quanti la vivono per

nascita, noi l'abbiamo scelta, voluta e anche, permettetemi, "sudata". Naturalmente il confronto con chi la vive da sempre è ovvio, ma non ci riteniamo degli "ospiti", siamo parte integrante del tessuto sociale e cerchiamo di portare in evidenza le miopie che stridono con la realtà pecettese.

Viviamo in un paese meraviglioso, invidiabile sotto vari aspetti: il nostro scopo è lavorare per migliorare quanto non rende onore alla nostra cittadina, in primis i "servizi" di cui i pecettesi non godono pur avendone diritto (siamo all'undicesimo posto nella classifica di reddito pro capite fra oltre ottomila Comuni Italiani).

L'amicizia, l'armonia: attraverso loro abbiamo saputo confrontarci nelle nostre riunioni, esprimendo anche opinioni diametralmente opposte; è nello stare insieme, con lo spirito giusto, che si realizzano idee ed azioni coraggiose. Tutto questo è stato reso possibile dal grande lavoro di squadra che ha visto la partecipazione di tutti gli associati, che hanno profuso impegno in maniera encomiabile. Ho particolarmente apprezzato la capacità ed il coraggio di osare, di uscire anche un po' fuori dagli schemi, di assumere una nuova mentalità sempre nel pieno rispetto delle reciproche posizioni, prendendone un bilancio positivo dal quale ripartire nell'ottica di fare sempre meglio.

Tante iniziative hanno visto la luce del sole e sono state portate a compimento con successo (vi è nutrita corrispondenza del nostro instancabile Alberto Del Noce), ma altrettante sono nel "cassetto" e pronte al debutto, lavoreremo con impegno perché anch'esse abbiano esito positivo.

Paolo Buzzetti

Una candela accende un'altra candela

Siamo convinti che la nostra vita sarà migliore quando saremo sposati, quando avremo un primo figlio o un secondo. Poi ci sentiamo frustrati perché i nostri figli sono troppo piccoli, per questo o per quello, e pensiamo che le cose andranno meglio quando "saranno cresciuti". In seguito siamo esasperati per il loro comportamento da adolescenti. Siamo convinti che saranno più felici quando avranno superato questa età. Pensiamo di sentirci meglio quando il nostro partner avrà risolto i suoi problemi, quando cambieremo l'auto, quando faremo delle meravigliose vacanze, quando non saremo più costretti a lavorare.

Ma se non cominciamo una vita piena e felice ora, quando lo faremo?

Dovremo sempre affrontare delle difficoltà di qualsiasi genere. Tanto vale accettare questa realtà e decidere di essere felici, qualunque cosa accada.

Alfred Souza scrisse: "Per tanto tempo ho avuto la sensazione che la mia vita sarebbe presto cominciata. La vera vita! Ma c'erano sempre ostacoli da superare strada facendo, qualcosa di irrisolto, un affare che richiedeva ancora tempo, dei debiti che non erano ancora stati regolati...mi dicevo, che in seguito la mia vita sarebbe cominciata. Finalmente ho capito che questi ostacoli... Erano la vita. Questo modo di percepire le cose ci aiuta a capire che non c'è un mezzo per essere felici ma la felicità... è il mezzo".

Di conseguenza, godiamo ogni istante della nostra vita e godiamocelo ancora di più se lo possiamo dividere con una persona cara, una persona speciale, con la quale passare insie-

me i tanti momenti preziosi di questa vita. Ricordiamoci che il tempo non aspetta nessuno. Allora piantiamola di aspettare di finire la scuola o di tornare a scuola, di perdere 5 Kg o di prendere 5 Kg, di avere dei figli o di vederli andare via di casa. Piantiamola di aspettare di cominciare a lavorare, di andare in pensione, di sposarci o di divorziare. Piantiamola di aspettare il venerdì sera, la domenica mattina, di avere una macchina nuova o una nuova casa. Piantiamola di aspettare la primavera, l'estate, l'autunno o l'inverno. Smettete di aspettare di lasciare questa vita e decidete che non c'è momento migliore per essere felici che il momento presente, ORA!

La felicità e le gioie della vita non sono delle mete, ma sono il Viaggio....

Le persone che segnano la differenza nella nostra vita non sono quelle con le migliori credenziali, con molti soldi, o gli opinion leader di turno. Sono quelle che si preoccupano e si prendono cura di noi, quelle che ad ogni modo e comunque, stanno con noi. Rifletti... la vita è molto corta, non possiamo sprecarla! Permettete un ultimo pensiero. Qualche anno fa, alle Paraolimpiadi di Seattle, nove atleti, tutti mentalmente o fisicamente disabili, erano pronti sulla linea di partenza dei 100 metri. Allo sparo della pistola iniziarono la gara, non tutti correndo, ma con la voglia di arrivare e vincere. In tre correvano, un piccolo ragazzino cadde sull'asfalto, fece un paio di capriole e cominciò a piangere. Gli altri otto sentirono il ragazzino piangere. Rallentarono e guardarono indietro. Si fermarono e tornarono sui loro passi. Tutti! Una ragazza con la sindrome di Down si sedette accanto a lui



e cominciò a baciarlo e a dirgli "Adesso stai meglio". Allora tutti e nove si abbracciarono e camminarono (insieme) verso la linea del traguardo. Tutti nello stadio si alzarono e gli applausi andarono avanti per parecchi minuti. Persone che erano presenti raccontano ancora oggi la storia. Dentro di noi sappiamo che la

cosa importante nella vita va oltre il vincere per se stessi. La cosa importante è aiutare gli altri a vincere, anche se comporta rallentare e cambiare la nostra corsa.

"Una candela non perde niente nell'accendere un'altra candela".

Adriana Maso

LA MIMOSA
SALUS PER AQUAM

Thermarium-Sauna-Calidarium-Tiempidarium-SPA

La Mimosa è un prestigioso centro di bellezza immerso nel verde delle lussureggianti colline torinesi. L'istituto si erge su tre piani, offrendo un'oasi di piacere dove ricaricare corpo e mente.

Nel reparto estetico troverete estetisti, dietisti e nutrizionisti esperti che si prenderanno cura di voi con programmi personalizzati.

**Via Circonvallazione 11/F - 10020 Pecetto Torinese (TO) Tel. 011.8609006
lamimosa2005@libero.it - www.spatorinolamimosa.com**

Peli in eccesso? Ora non più!

Flash X-press, tecnologia laser di ultima generazione, permette trattamenti in tempi dimezzati rispetto alla luce pulsata: sedute più brevi e piacevoli con risultati superiori e duraturi

FLASH X-PRESS
Epilazione laser semio-definitiva

Finiti gli autovelox?

L'avevamo più volte denunciato: gli autovelox non solo erano assurdi (poiché posti chiaramente per fare cassa e non in zone di particolare attenzione, come le scuole) ma erano anche irregolari poiché posizionati su strade non "ad alto scorrimento". Ci sono voluti - come al solito, in questi casi - due avvocati (non di Pecetto, ma "stranieri") che hanno ottenuto tale riconoscimento da parte di un Giudice.

Secondo l'articolo 4 della legge 168/2002 che disciplina i controlli di velocità da "remoto", questi sono sempre possibili sulle strade "extraurbane principali" ma non sulle strade "urbane ordinarie", mentre per quelle "extraurbane ordinarie" e per quelle "urbane di scorrimento" occorre l'autorizzazione del Prefetto. L'autorità di governo può, dunque, autorizzare gli autovelox sulla base di alcuni elementi quali: la pericolosità, il traffico o la difficoltà di fermare il veicolo. È accaduto però, che alcuni Comuni (come quello di Pecetto) hanno forzato un po' la mano ai Prefetti ottenendo un lasciapassare all'installazione anche in strade prive delle caratteristiche previste dalla legge. Ragion per cui i giudici, pur riconoscendo l'autonomia dei Prefetti, hanno annullato i verbali. Secondo la Cassazione i margini di manovra del Prefetto nel definire i tratti di viabilità ordinaria su cui autorizzare le postazioni fisse "trovano come limite insuperabile il tipo di strada, che è individuato con certezza dalla legge 168/02".

Da pochi giorni il Comune di Pecetto ha finalmente eliminato i suoi autovelox ma mi chiedo ora cosa ne sarà delle migliaia di multe già erogate e pagate negli anni. Mi chiedo cosa ne sarà del rapporto contrattuale che lega il nostro Comune con l'impresa che ci ha noleggiato gli autovelox.

Mi conforta però una notizia, appresa su Il Corriere: a fronte della decisione del Giudice il Comune ha annunciato di aver acquistato un micidiale "autodetector" mobile che non solo rileverà le infrazioni per superamento dei limiti di velocità ma scansionerà tutte le targhe delle auto in Pecetto, verificherà la regolarità dei pagamenti dei bolli e delle assicurazioni. Costo: Euro 60.000,00 (ma non vi è il Patto di Stabilità?).

Trascurando che con tale importo si sarebbe

potuta pagare la sorveglianza notturna della città per dieci anni ed in favore della cittadinanza intera che teme per la sua sicurezza familiare, trascurando che con tale importo si potrebbe mettere a posto la struttura sportiva per le centinaia di ragazzi che frequentano il centro del Busello, forse a torto io ho in mente un altro modello di amministrazione: un'amministrazione amica ed alleata, che è disponibile verso i cittadini, che li ascolta ed è pronta ad intervenire verso le loro esigenze. Ferma nel sanzionare il mancato rispetto delle norme, nell'ottica però di un benessere comune. Scrivo in questo momento dall'Inghilterra, ove ad es. l'Agenzia delle Entrate è risoluta nel chiedere il rispetto delle norme ma è altrettanto disponibile a venire incontro a quei contribuenti che hanno difficoltà a pagare le imposte.

Ricordiamoci del messaggio del Lorenzetti quando nel 1300 ha raffigurato in modo evocativo e realistico il Buon Governo ed il Cattivo Governo nel Palazzo Pubblico di Siena...

In ogni caso, ricordiamo all'attuale Giunta che, oltre a quanto ha ricordato il Giudice per i radar "pecettesi", la Cassazione ha già più volte inviato altri avvertimenti.

Ad es., la Suprema Corte ha già ricordato più di una volta che vi è il dovere per l'amministrazione di segnalare in anticipo il dispositivo elettronico che si intende far funzionare. La presenza dell'avviso deve essere addirittura indicata nel verbale di contestazione di una violazione dei limiti di velocità, accertata mediante autovelox. Con un'altra recente pronuncia, la Cassazione ha annullato una multa in quanto dal verbale non emergeva la presenza dell'agente di polizia municipale nella fase di "elaborazione dell'accertamento", avendo il Comune interamente esternalizzato la gestione del servizio.

Ci auguriamo che la terribile (e costosa) macchina da guerra ora si soffermi davanti alle scuole, davanti agli impianti sportivi e non si nasconda dietro le siepi lungo strade quasi fuori del Comune per catturare qualche automobilista reo di aver percorso un tratto in discesa, senza abitazioni attorno, alla folle velocità di 51 km/h. Parafrasando una celebre frase: il sonno della giustizia genera mostri.



DI CHE SOGNO SEI? RIFLESSIONI DAI LETTORI

Gentile Avvocato, Vorrei segnalarle alcune situazioni di Pecetto a cui il Comune non ha mai pensato:

1) La necessità di un marciapiedi in strada Chieri all'altezza dell'antico lavatoio di Pecetto. Noi che abitiamo negli interni della strada, se vogliamo andare verso il paese a piedi, nella curva - che è anche pericolosa - dobbiamo o camminare sul bordo erboso sporco di escrementi di animali o rischiare la morte camminando sulla strada. A volte con i passeggini dei bambini, siamo in grande difficoltà.

2) Il pezzo di strada Eremo che va dall'eremo dei Camaldolesi alla rotonda che porta a Pecetto è completamente buia la sera. Per chi torna da Torino quel tratto di strada diventa pericoloso, anche per la paura dei cinghiali che si possono incontrare. Paghiamo tante imposte e non possiamo pretendere un paio di fari in più in quella strada? Se dipende dalla Provincia, il Comune se ne faccia promotore contattandola e cercando di spiegare la situazione.

3) La pulizia delle strade lascia a desiderare, specie dopo la cattiva raccolta della plastica e della carta. Infatti i responsabili della raccolta non ammassano bene la carta e la plastica prima di rimettersi in movimento, perdendo per strada o l'uno o l'altra.

P. M.

Cara lettrice, ho preso buona nota delle sue interessanti osservazioni e chiederò a chi di dovere.

Alberto Del Noce

Per inviare le vostre riflessioni scrivere a:

a.delnoce@comune.pecetto.to.it

L'angolo del putagè

LASAGNETTE DI ASPARAGI ALLO ZAFFERANO



Finalmente sono arrivati gli asparagi!!! Noi di Pecetto siamo fortunati perché se ne trovano ovunque di nostrani e squisiti: Santena, Poirino, ma anche Trofarello... E non dimentichiamo il nostro Molinetto che li coltiva e sono ottimi!! Ricchi di vitamine C ed E e di sali minerali, gli asparagi hanno proprietà diuretiche e depurative, grazie alla loro grande quantità di acqua e di fibre. Hanno inoltre, un basso potere calorico e un'alta digeribilità, prestandosi così bene a tutte le diete. Ma soprattutto sono un'irresistibile ghiottoneria!!!

Gli asparagi sono versatili e si prestano bene a molti accompagnamenti come uova, formaggi e salse, ma la loro "morte" migliore è nella pasta!!

Preparate la classica pasta all'uovo con 3hg di farina (di cui 250.00 e 50 di semola di grano duro), 3 uova, 1 cucchiaino d'olio, un pizzico di sale e aggiungete 1 bustina di zafferano. Tiratela in una sfoglia sottile, riducetela in quadrati e cuocetela in acqua salata, lasciandola poi asciugare su un canovaccio pulito.

Preparate ora una besciamella con 1 litro di latte, 70 g di farina, 70 g di burro, sale, noce moscata e 1 bustina di zafferano. Pulite un mazzo di asparagi da 1 kg eliminando la parte più coriacea, fateli sbollentare in acqua salata, badando che le punte restino fuori, e scolateli ben al dente.

In una padella con del burro, rosolate 2 o 3 cipollotti tagliati finemente, con gli asparagi ridotti a rondelle (tenete da parte una decina di punte per la decorazione).

Ora assemblate le vostre lasagne. In una teglia disponete una cucchiaiatina di besciamella, poi adagiatevi sopra uno strato di pasta, leggermente accavallata, una dose di asparagi e coprite con la besciamella e una generosa manciata di parmigiano e Emmental grattugiati insieme.

Fate altri 2 strati alternando pasta, asparagi, besciamella e formaggi.

Terminate con le punte tenute da parte, il parmigiano e i fiocchetti di burro.

Informate a 180° finché non vedrete la superficie ben dorata (ci vorranno 30 minuti circa) e... buon appetito

Notiziario

In questi ultimi mesi il tema che ha coinvolto in via primaria tutti noi cittadini è stato quello dei furti. Come certamente ricorderete, il 19/11/2014 avevo proposto un'interrogazione in Consiglio sia per conoscere quali iniziative la Giunta aveva in mente per risolvere questo gravissimo problema sia per offrire alcuni suggerimenti concreti. E come ricorderete (e potrete verificare dai verbali pubblicati on line) l'attuale Giunta aveva risposto che il problema non aveva quel peso che io e tutti i cittadini avevano dato e che il Sindaco non aveva le opportune competenze in materia. Non solo, ma con riferimento al suggerimento di stipulare una convenzione con un istituto di vigilanza privata (in supporto all'attività della Polizia Municipale e dei Carabinieri), veniva dichiarato che il Comune non aveva la possibilità istituzionale per poter concludere un simile accordo. Anche l'idea di un'applicazione su smartphone veniva ignorata.

Come tutti ormai sanno, noi non ci siamo fermati ed abbiamo organizzato due assemblee pubbliche, invitando anche un magistrato della Procura della Repubblica ed un Ispettore della Polizia Giudiziaria. Questi ultimi hanno chiarito alcune importanti circostanze:



1) Quando in un Comune non vi è un Commissariato di Polizia il Sindaco assume lui per legge le funzioni di autorità di pubblica sicurezza locale ed è quindi lui che deve preoccuparsi della prevenzione della criminalità;

2) Le "Guardie particolari giurate" (così come sono definite dalla legge, e non vigilantes...) possono procedere ad un arresto in caso di flagranza e per certi reati come il furto in abitazione e ciò lo possono anche fare poiché autorizzati dalla Prefettura;

3) un Comune può stipulare convenzioni con Istituti di Sorveglianza (come ha fatto anche il Comune di Pino e moltissimi altri).

Ebbene, anche sulla base di tali indicazioni il nostro Gruppo ha stipulato (a sue spese) una convenzione con un Istituto di Sorveglianza autorizzato dalla Prefettura che, dal 23 febbraio scorso,

ha iniziato un servizio di pattugliamento notturno di tutta Pecetto.

Risultato: come tutti hanno potuto vedere, i furti sono cessati! Giovedì 16 aprile si è svolta un'assemblea a Revigliasco ove i cittadini ci hanno chiesto di illustrare quanto da noi fatto e verosimilmente ora anche loro seguiranno la nostra strada.

Segnaliamo infine che a gennaio sono state eseguite le visite andrologiche gratuite degli studenti della nostra terza media e possiamo quindi confermare che, grazie al mio intervento ed alla grande disponibilità della Clinica San Luca, la Scuola di Pecetto è la prima in Italia ad aver istituito un tale servizio, servizio ritenuto fondamentale dall'OMS ma che non è stato mai sinora realizzato dal Parlamento, nonostante numerosi progetti nel cassetto.

Alberto Delnoce

ALA
nautical design

IL TESSILE VESTE IL VOSTRO ARREDO:
RIFACIMENTI DIVANI, SEDIE, POLTRONE, TESTALETTI, TENDE
CONFEZIONI TESSILI SU MISURA

Strada Quaglia, 21 - 10026 Santena (TO) - Tel 011/9456212

Impianti elettrici domotici
Videosorveglianza
Antintrusione
Climatizzazione
Energie rinnovabili

CASA MATIC
vivere la domotica

CASAMATIC S.R.L. Via Santa Croce, 21 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel e Fax. +39 011.6474888
www.casamatic.it - dgessaroli@casamatic.it

Centro estivo "IL FIORELLINO" a Pecetto

Aperto dal 15 giugno al 10 agosto

Bambini dai 4 ai 10 anni

Pranzo al sacco

Dal lunedì al venerdì entrata: 8/9.30 uscita: 17/18

€ 70,00 a settimana con posti limitati

Informazioni **Zelda Gullino** Tel. 338.754.89.63

Quella chiesa all'ombra dei ciliegi

di Gastone Fara

Il presente articolo è tratto dalla rivista "Piemonte Tuttovacanza" - Editorist-Torino - n° 41 - novembre 1985

Cio che più mi manca della mia Terra quando mi capita di soggiornare per un po' all'estero è l'atmosfera che si respira da noi a novembre. Quell'atmosfera fatta di primo freddo, di fragranza di foglie secche che dondolano pigramente sui rami prima di staccarsi morte, di profumo penetrante di terra umida dalla quale traspira la nebbiolina che tutto avvolge ed ovatta, quasi a stendere un velo protettivo sulla natura per preservarla dai rigori dell'inverno ormai imminente e restituirla intatta all'uomo dopo che gelo e neve se ne saranno andati.

Proprio in quel periodo mi piace camminare per boschi e sentire, sotto i piedi, il soffice tappeto di foglie ed inoltrarmi fra le vie di antichi paesi indovinando, elle case che emergono come fantasmi dal bianco della nebbia, la vita di chi le abita. E non per gusto macabro mi piace, in quella stagione, spingermi all'interno dei cimiteri, ancora pregni del profumo acre dei crisantemi, in quei cimiteri piccoli, le cui lapidi sono cancellate dal tempo e le minime croci in ferro battuto sembrano riposare ripiegate su un lato; cimiteri addossati alle ultime case del paese quasi a segnare una continuità fra la vita e la morte, quasi a rendere testimonianza dell'evangelico *vita mutatur, non tollitur*.

Proprio in una di queste scorribande novembrine mi capitò, uscendo dalla stradina - almeno, allora, era tale - che unisce Revigliasco a Pecetto, d'imbartermi per la prima volta in San Sebastiano.

Non mi riferisco, naturalmente, al Santo in carne ed ossa, magari con il suo perizoma bianco e le frecce conficcate profonde nella carne, ma alla chiesetta a lui dedicata e custode secolare del sonno eterno dei peccetesi che, nel corso del tempo, hanno lasciato quella loro valletta, a pochi chilometri da Torino, con i suoi ciliegi che alla fine di aprile, colorano con i loro fiori bianchi i prati ed i colli circostanti rendendoli simili a paesaggio invernale durante quelle giornate in cui la neve non si decide a scendere copiosa.

Costruita interamente in laterizio, la chiesetta di san Sebastiano di Pecetto si presenta in stile gotico o, meglio, in quello stile di transizione fra il romanico ed il gotico, con rifacimenti più tardi che potrebbero risalire al XV secolo. Sulla sua origine, tuttavia, non vi sono pareri concordi. Il suo orientamento Est-Ovest e la sua pianta basilicale sono, infatti, elementi che inducono a credere che san Sebastiano sia posteriore di poco al Mille. Ad avvalorare questa tesi c'è anche una relazione di mons. Peruzzi, vescovo di Sarsina che, su disposizione del papa Gregorio XIII, aveva provveduto ad una accurata ispezione di tutte le chiese esistenti in Piemonte.

In quella relazione che porta la data del 1584, mons. Peruzzi si riferiva alla chiesa di san Sebastiano come ad una chiesa insignita, tempo prima, del titolo di "parrocchia", titolo che era stato, poi, trasferito alla chiesa della Madonna della Neve che, già nel 1227, era riconosciuta come tale.



Altri, naturalmente, sostengono che la chiesetta sia stata costruita di sana pianta nel 1400. Ma cosa importa tutto questo a chi, come me, quel giorno desiderava solo riempirsi i polmoni di aria profumata? Eppoi, perché non accontentare entrambe le fazioni pensando che l'antica chiesetta romanica di san Sebastiano non sia stata distrutta in buona parte - o completamente - du-

rante le tristi vicende che, nel 1362, videro Pecetto messa a ferro e fuoco e, in seguito, nel 1400, ricostruita sulle antiche fondamenta? La chiesa, come dicevamo, è in laterizio e la facciata ne lascia intravedere la struttura interna formata da una navata centrale e da due navatelle laterali. Ad ognuna di esse corrisponde una finestra tonda incorniciata in cotto. L'apertura del portale

principale è a forma ogivale e piena nella sua parte superiore. La porta è in spesse assi di legno tenute alle strutture portanti con chiodi in ferro forgiati a mano.

Ma è l'interno di san Sebastiano che merita di essere visto; le pareti sono affrescate con figure di Santi e di Vergini; le stesse colonne e le stesse semi colonne riportano effigi di sant'Antonio abate, di san Cristoforo, di san Sebastiano, appunto. I sottarchi e le lunette presentano un susseguirsi di figure che solo il tempo e l'incuria degli uomini nonché la necessità di ricoprire a calce i muri dei locali che avevano ospitato i malati di peste, hanno deteriorato non poco anche se, a ben vedere, rimangono ancora perfettamente leggibili. Una grande Crocifissione, opera del de' Manzanis, si erge, nella sua tragica crudezza, sulla parete di fondo del presbiterio mentre una dolce Vergine con Bambino e Santi, opera del padre camaldolese Cartario da Orvieto, ricorda un momento felice della vita di Maria madre. Sulle vele della volta del presbiterio, ecco

il processo, il martirio, l'apoteosi del Santo cui la chiesetta è dedicata.

Ma due dipinti attirano maggiormente l'attenzione fra gli altri: il primo è, certamente, l'opera più bella della chiesa; si tratta di una natività opera di Jacopino Longo e risalente al 1508: una grande soavità traspira dal volto di adolescente della Vergine mentre veglia, in ginocchio e con le mani giunte, la sua Creatura placidamente addormentata con un lembo del mantello materno per coperta. Tutt'intorno le classiche figure del presepe, da san Giuseppe ai pastori, all'asinello, al bue, alle pecore, agli angioletti...

Il secondo è la figura di un'altra Vergine con Bambino che si trova dipinta nel sottarco della seconda campata a destra entrando nella chiesa. Davanti a questa Vergine, anch'essa deliziosa, pende un'antica lampada votiva:

le mamme peccetesi l'accendevano in segno di preghiera perché la Madonna liberasse i loro bimbi dalla tigna e, poi, se esaudite, tornavano a san Sebastiano per appendere alla colonna la cuffietta del neonato in segno di ringraziamento.

Questo particolare me lo raccontò una vecchietta, di quelle che si vedono ancora nei paesi, tutta vestita di nero, con il visino ancora bello nonostante i segni del tempo, incorniciato dai candidi capelli trattenuti da un fazzoletto, anch'esso nero legato sotto il mento. Era entrata in chiesa senza che me ne accorgessi. L'avevo scorta mentre si appoggiava le dita della mano destra alla bocca per mandare, come fanno i bambini, un bacio al Gesù della Crocifissione del de' Manzanis sull'altare maggiore. Poi, avvicinatasi a me volle farmi partecipe di quella notizia e, ingenuamente, volle confidarmi di aver, anche lei, ricorso all'aiuto di quella Madonna. Non mi diede il tempo di commentare. Lentamente scivolò verso la porta ed uscì in strada. La seguì, la guardai mentre la nebbia la inghiottiva su per la via che porta al paese e anch'io mi incamminai verso casa.

Anche il panificio Deorsola compie gli anni! E non pochi!

L'attuale forno in Via Umberto I numero 48, un tempo di proprietà di Deorsola Callisto, prozio degli attuali proprietari, risale ai primi del '900 quando già vi si svolgeva l'attività di panificazione.

Nel 1925, a Torino, nei pressi del Lingotto, Deorsola Costantino e Bosco Marianna cedettero la licenza di panificatori e rilevarono il forno da Deorsola Callisto, fratello di Costantino. Nonostante le difficoltà incontrate all'inizio dell'attività, negli anni 40 i coniugi Deorsola riuscirono ad acquistare i muri del panificio. Nel frattempo la famiglia si era allargata, a tenere compagnia alle due sorelle, nate rispettivamente nel 1922 e nel 1924, arrivarono altri tre figli maschi. Con notevoli sforzi (guerra e figli da allevare), i coniugi Deorsola hanno proseguito l'attività, aiutati anche dai loro figli Nini, Rosanna, Teresio, Carlo e Piero, che davano una mano ai genitori quando scuola e studio lo permettevano. Nel 1951, il figlio Teresio, dopo aver concluso gli studi di avviamento commerciale, entra a far parte della conduzione del panificio al fianco dei genitori. Dal 1962 la licenza passa definitivamente nelle mani del figlio Teresio, supportato sempre dall'appoggio e dall'aiuto dei genitori e della moglie Giuseppina Arato. Teresio e Giuseppina, dopo qualche anno, diventano genitori, nel 1963



nasce il primogenito Giampiero e nel 1966 arriva Giampaolo. I due giovani decidono di collaborare con i genitori nell'azienda di famiglia, nel 1978, infatti, il primogenito Giampiero inizia a lavorare come panettiere nel negozio dei suoi, seguito poi, dopo qualche tempo dal fratello Giampaolo, che inizia la sua collaborazione nel 1981. Nel 1987, poi, Giampiero e la moglie, Agostina Ghioni, rilevano un'attività di generi alimentari situata anch'essa in Pecetto. Intanto, col passare degli anni, i genitori, avendo ormai raggiunta l'età pensionabile, cedono la conduzione dell'attività familiare ai due figli, che nel 2001 acquisiscono la gestione del negozio. Con

la collaborazione alla vendita della moglie di Giampiero, Agostina, i due fratelli danno così inizio a un nuovo corso del Panificio Deorsola, rinnovando e diversificando la produzione artigianale di panetteria e pasticceria. Cambiamenti, questi che hanno portato alla specializzazione nella produzione di pasticceria secca, prodotta dalle mani abili di Giampaolo, degli ormai "baci di Pecetto", della focaccia dolce, dei panettoni e delle colombe, infine per festeggiare i 100 anni delle ciliegie di Pecetto, la novità del 2015, il "CERESOT" dolce da forno con aggiunta di amarene peccetesi.

a.d.n.

RIASCH GIURNAL | 5

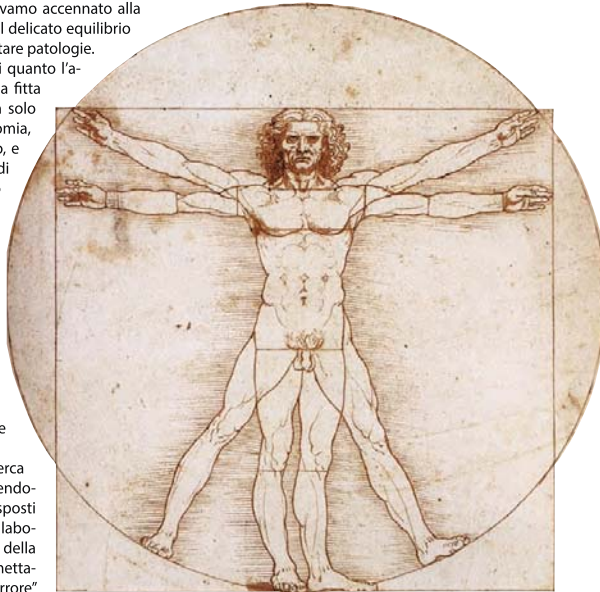


Nella nostra precedente conversazione, avevamo accennato alla matrice extracellulare del nostro corpo ed al delicato equilibrio tra acidi e basi interno che ci permette di evitare patologie.

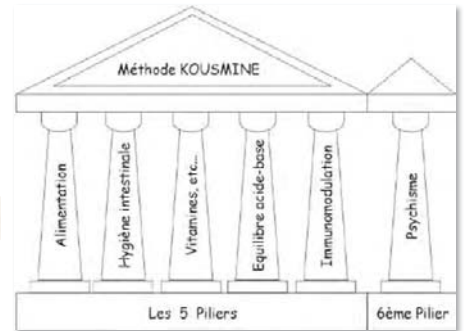
Oggi vorrei continuare ad esplorare con voi quanto l'alimentazione influenzi quello spazio a trama fitta (il connettivo) del nostro organismo, e non solo esso. Ma anziché parlare di fisiologia o anatomia, lo farò tramite un breve racconto biografico, e precisamente quello della vita e degli studi di una ricercatrice appassionata, che ha solcato il XX secolo, precisamente dal 1904 al 1992. Si tratta di Catherine Kousmine, originaria delle terre russe bagnate dal Volga, ma adottata in giovane età, con tutta la propria famiglia, dalle terre svizzere lambite dal lago Lemano. Dopo la laurea in Medicina a Losanna e la specializzazione in Pediatria a Zurigo ella inizia la sua attività da medico e la frustrazione per la perdita, a pochi mesi di distanza, di due giovani pazienti affetti da cancro, le porta la forte necessità di approfondire la conoscenza di questa malattia dalle molte forme.

Come da impostazione classica della ricerca dell'epoca, inizia il suo studio dai topi, facendosene mandare alcuni geneticamente predisposti al tumore dall'Istituto Curie di Parigi. Il suo laboratorio di ricerca è in una cucina inutilizzata della propria casa e non avendo fondi che le permettano molti acquisti di materiale, compie un "errore" uscendo dal protocollo di ricerca seguito su quegli animali. E i topi iniziano ad essere "difettosi": una buona percentuale di loro non sviluppa il tumore come dovrebbe. Convinta che il problema siano i roditori, se ne fa mandare altri (chissà se sfruttando una formula "soddisfatti o rimborsati" che valeva anche per gli esperimenti di laboratorio oltre che per i materassi acquistati in televisione?). Ma di nuovo questi non seguono il programma scritto nei loro geni e solo alcuni si ammalano. Una volta è casualità, ma la ripetibilità di un esperimento porta qualsiasi ricercatore ad interrogarsi su cosa cambi il risultato.

Cos'era accaduto in quella cucina? Non avendo abbastanza soldi per mantenere i topi con le loro pillole standard di mangime, li alimentava con il pane di fine giornata preso in dono nei negozi del suo quartiere, carote, lievito di birra e altri alimenti più naturali. E questo evento da solo aveva modificato il risultato atteso [N.d.A.: Questo mi ricorda in piccolo una delle più famose sviste della storia delle scoperte scientifiche: quella che ha portato alla conoscenza della penicillina, che ha salvato qualche milione di persone, per aver lasciato alla mercé della muffa del materiale da esperimento...]



Da qui alla Dott.ssa Kousmine giunge un'intuizione, perseguita in un lavoro di ricerca costante (e di cura vincente) di anni su centinaia di casi di pazienti con svariate tipologie di malattie, non solo tumori, ma malattie autoimmuni e forme di sclerosi, che la porta ad elaborare una teoria, e su di essa un vero e proprio metodo che coinvolge lo stile di vita della persona e si fonda su 5 pilastri: alimentazione, integrazione vitaminica, igiene intestinale, equilibrio acido-base (riciccolo) e immunomodulazione (quest'ultimo solo in alcuni casi). Il principio di base seguito nel delineare questi pilastri è che, affinché vi siano risultati concreti e durevoli nel trattamento della patologie tipiche della nostra epoca (molte proprio legate allo stile di vita) che affliggono le persone, occorre dare sostegno alla capacità autorigenerante del nostro corpo, ovvero, traducendo il tutto in termini molto semplici: occorre fornirgli i corretti mattoncini da costruzione, con i quali esso sa "aggiustarsi" e guarirsi. Mentre per una persona in salute o con disturbi non ancora patologici il primo pilastro, una corretta alimentazione, può essere sufficiente a ritrovare il benessere, gli altri si aggiungono man mano



nei casi in cui anni di abitudini scorrette hanno ormai consolidato un danno a livello tissutale e quindi diventano necessarie integrazioni.

Ai pilastri originari se ne aggiungono poi altri di sostegno più ampio della persona, soprattutto visto che dai tempi della dottoressa Kousmine sono ulteriormente peggiorate le condizioni di stress lavorativo e sociale cui sono sottoposte le persone e la condizione di attività (il numero di persone che non fa più di 500 passi a piedi al giorno è enorme), per cui anche la sfera emozionale e fisica sono da prendere in considerazione.

Nei prossimi mesi, se avrete voglia, andremo a vedere un pilastro per volta, per il momento vi lascio con la storiella dei topi e le fondamenta del metodo Kousmine costruite. Spero che il breve accenno su questa donna che ha anche influenzato anche la mia personale ricerca di benessere ed ispira il mio lavoro giornaliero di nutrizionista vi abbia stimolato la curiosità di leggerne di più.

E per finire vi riporto anche alcune parole dirette della Dottoressa Kousmine: "J'aimeais que chacun comprenne qu'il ne peut compter que sur lui-même, qu'il est responsable de sa personne, que le corps dont il dispose doit être géré comme n'importe quel autre bien". ("Mi farebbe piacere che ciascuno comprendesse che non può contare che su se stesso, che egli è il responsabile della propria persona, che il corpo di cui dispone deve essere gestito, come qualsiasi altra proprietà". Per approfondimenti è interessante il sito della Fondation Kousmine www.kousmine.com)

Lilia Garnerò
Biologa Nutrizionista

Un corretto modo di alimentarsi: la via del benessere

A tutti raccomando il rispettare la dieta, il loro serbando consueto vivere.

La dieta è poi metà del medicar, e chi non l'apprezza quando sano mal regge e quando infermo mal si cura.

Questi pochi versi indicano uno dei dettami fondamentali della Naturopatia, la buona alimentazione, ma per raggiungere il traguardo di un'alimentazione sana ed equilibrata, è importante non avere fretta e fissare delle tappe che portino lentamente, ma senza battute d'arresto, all'obiettivo finale.

Prima di intraprendere un regime nutrizionale bisogna imparare ad alimentarsi correttamente, anche se sembra banale ci sono delle regole, dettate per lo più dal buon senso, che aiutano a migliorare sensibilmente e senza troppi sforzi il nostro stile di vita. Innanzitutto è importante masticare bene ogni boccone in modo che gli enzimi della saliva, imprecando il cibo ne facilitino la digestione, poi, come si dice ai bambini inserire in bocca "Un boccone alla volta". E' importante consumare nuovamente il cibo solo dopo aver digerito il pasto precedente, così facendo si evita il ristagno di tossine causa primaria di mal di testa, pesantezza gastrica o dolore intestinale, allo stesso modo bisogna avere l'accortezza di non riempire lo stomaco in maniera eccessiva. Molto spesso non ci si ricorda che un pasto troppo abbondante costringe l'apparato digestivo ad uno sforzo smisurato e questo



toglie energia agli altri organi riducendo la forza vitale e a lungo andare anche la durata della vita.

Il cibo va consumato tiepido, se troppo caldo o troppo freddo rischia di sensibilizzare le pareti di stomaco e intestino, mentre a temperatura adeguata non interferisce con il processo dige-

stivo, anzi lo facilita. La cottura delle pietanze non deve essere troppo lunga per evitare la dispersione di forma, colore, ma soprattutto delle sostanze nutritive che portano energia e forza vitale al nostro organismo; secondo i dettami della Naturopatia infine, troppe qualità di cibo nello stesso pasto lo rendono difficilmente digeribile. Durante i pasti si dovrebbe bere acqua naturale a piccoli sorsi, ma soprattutto bisogna ricordarsi di non bere prima e dopo i pasti. Le nostre abitudini alimentari sono viziata dall'uso di alcol che aumenta l'acidità e dal caffè che, preso dopo i pasti aumenta, soprattutto nelle persone predisposte, il rischio di ulcera e gastrite.

Ultima ma non meno importante regola è cercare, per quanto possibile, di pranzare in un ambiente tranquillo e rilassato, certo consumare un panino davanti al computer non aiuta la digestione né tantomeno trangugiare in fretta pochi bocconi, il momento del pasto è sacro basta un quarto d'ora, ma va utilizzato al meglio.

La Naturopatia, consiglia di soffermarsi un momento di fronte al cibo prima di consumarlo, sviluppandone consapevolezza e positività, solo in questo modo si riescono a ricavarne i benefici dalle sostanze nutritive, inoltre questo è un ottimo modo per ringraziare Madre Natura dei frutti che offre ricordando che non è solo il gusto che ci permette di nutrirci, ma che il nostro corpo e la nostra anima si nutrono con tutti e cinque i sensi.

Iliaria Chionetti Pininfarina

FARMACIA SAN MARTINO
DERMOCOSMESI
PRIMA INFANZIA
OMEOPATIA ED ERBORISTERIA
SANITARI ED ORTOPEDIA
Farmacia associata Farmagrappo
VIA BERIA, 3 - REVIGLIASCO - TEL. ☎ FAX 011/813.10.72
Info@farmaciasanmartino.it - ORARIO 8:30-13:00 / 15:30-19:30

Ditta Giardino Coniugi
s.a.s. di Giardino Giorgio & Enrico
FERRAMENTA - UTENSILERIA
10021 Borgo S. Pietro - MONCALIERI (Torino)
Via Sestriere 7 - Tel. 011.606.13.57 - Fax 011.606.15.43
e-mail: giorgio.gardino@tin.it

Gastronomia Alimentari
PELLITTERI
il TUO negozio di alimentari
Prodotti ortofrutticoli,
gastronomia di nostra produzione
salumi e formaggi e molto altro...
Consegne a domicilio
Via Beria, 5 Revigliasco
tel. 0118131574

Il Caffè Platti: chiude un pezzo di storia torinese

di Paola Maria Del Piano

In principio fu la *Liquoreria Principe Umberto*. E' il 1870 in una Torino forte del suo ruolo di Capitale del Regno d'Italia, dove gli specchi ed i cristalli delle vetrine dei negozi, dei caffè e delle confetterie moltiplicavano l'incerta luce delle lampade a petrolio per trasmettere quel senso di vittoria e benessere che la città stava vivendo. Vent'anni dopo il locale verrà rilevato dai fratelli Platti, dai quali erediterà il nome che campeggia ancora sulla *devanture* e sulle bacheche esterne. A fine Ottocento, ad arricchirne gli arredi furono chiamati i più noti artigiani dell'epoca. La ditta Valabrega ad occuparsi dell'apparato ligneo esterno in mogano, dove un'imponente porta-insegna in noce è ornato da un medaglione con festone intagliato e dorato a sigillo della sottostante insegna in vetro laccato. La ditta Strola a realizzare il bancone impiallacciato in legno, rifinito in alluminio e stagno nella parte superiore, protetto da un tipico marmo verde Alpi nello

zoccolo inferiore. Gentiluomini ed eleganti signore con pargoli al seguito, di tutto punto vestiti, potevano scegliere di sedersi ai tavolini della confetteria circondati da mobili in mogano in un trionfo di festoni e ghirlande intagliate, gustare i deliziosi pasticcini osservando il ricco frontone semicircolare di chiusura degli arredi con medaglioni di gusto Luigi XVI, attenti ad evitare che la curiosità dei bambini si spingesse ad afferrare una delle tante maniglie in ottone dei cassetti alla base dei mobili per sbirciarvi dentro, casomai ci fossero caramelle.

I giovanotti forse prediligevano la sala da tè dove, tra un sollevamento di tazzina ed un occhiatina al decolté della vicina, si potevano ammirare vetrine semicurve appoggiate a pareti ornate da cornici in stucco di gusto barocco con decorazioni floreali attraenti quanto i boccoli di alcune avventrici. Chi era di fretta si fermava al bancone e sorseggiava un caffè, a volte un *bicerin*. Osservando il pavimen-



to in tessere di mosaico a greca stilizzata, l'avventore magari pensava ai fortunati che potevano permettersi un viaggio ad Atene a visitare la culla della civiltà europea. Ma forse no, quel signore che sta bevendo un caffè è un medico in un'Italia in pieno sviluppo scientifico che non vuole perdere il prossimo treno

per Parigi, dove è atteso ad un convegno internazionale. Vien da chiedersi quanti avventori saranno passati per il Platti dal 1870 a poche settimane fa quando il locale ha chiuso i battenti a tempo indeterminato. Nel recente passato aveva già avuto problemi finanziari noti alle cronache, ma le ombre sono

scese quel giorno d'estate in cui una donna lo scelse per darsi la morte nell'indifferenza generale. Le sale di questa antica Liquoreria dietro le serrande sono abitate dai ricordi e dalle memorie. E' un pezzo di storia della città che chiude gli occhi dopo aver visto passare al suo bancone, ai suoi tavolini e nelle sue salette

personaggi di tutti i tipi, attori sconosciuti della quotidianità e noti rappresentanti dell'intelligenza o della politica torinese. Luccichii di specchi, stucchi e cornici, medaglioni e festoni... Appartengono ad un passato che conviene comunque ricordare per non perdere la bussola nel nostro presente.

MAGICA SERATA

Ancora successo per la "Magica serata" organizzata dall'associazione Piemont-Europa. Piace sempre di più la formula "apericena con spettacolo" che gli organizzatori hanno ormai imparato a confezionare sin dal primo compleanno di **Riasch Giurnal** nell'ormai lontano 2010. Quest'ultimo è stato a detta di molti, il migliore, senza però togliere nulla ai precedenti. Il salone Silvio Pellico, arredato con bellissimi ed intriganti quadri in perfetto tema "magico" della pittrice **Angela Betta Casale**, era pieno al punto giusto e per tutta la serata non c'è stato un solo noioso momento. Il sipario si è alzato puntuale alle 19.30 con alcune note canzoni di successo interpretate dalla bella voce di **Angela Bernasconi**, nostra poliedrica concittadina. Alla tastiera l'accompagnava un'altro nostro bravissimo Revigliaschese, **Andrea Bove**, che nonostante l'aver "provato" con Angela solo

poche ore prima, in coppia hanno riscosso un notevole successo scatenando il pubblico in fragorosi applausi. Come è nell'abitudine degli "apericena" Piemont-Europa, si è passati poi all'angolo culturale con la presentazione dell'approfondita ricerca di **Marco Marchetti** su Frà Fiusch sino ad oggi personaggio storico Revigliaschese avvolto, oltre che nel suo mantello nero, in un fitto alone di mistero. Il Marchetti, in anni di approfondita ricerca su documenti originali, ha raccolto ed incrociato innumerevoli notizie attingendo anche dalle biblioteche di università americane. Il risultato è stato a dir poco eccellente e ne è uscita una completa ed esauriente storia tra realtà e leggenda del nostro Filippo Parpaglia. Grazie all'Editore **Roberto Chiaramonte**, con la pubblicazione di un tutto libro, possiamo oggi conoscere le vicende di vita vissuta di questo nostro avo, "cavaliere di Malta", alchimista, studioso ed anche alla fine eremita.

Prima di passare alla sala attigua al Silvio Pellico, l'antico "tinaggio", dove era allestito il buffet, Angela ci ha ancora intrattenuti con un'altra coinvolgente melodia per poi ascoltare due belle poesie in lingua piemontese scritte e recitate da **Caterina Bianco Bernasconi** mamma di Angela. Debutto per la preparazione del buffet della **gastronomia Pellitteri** che ha proposto un nutrito menù apprezzato da tutti i presenti che soprattutto hanno potuto gustare le specialità della casa: lasagne al ragù e vegetariane, insalata russa e insalata di pollo il tutto "innaffiato" da bianchi e rossi delle cantine Povero. Il nostro "inviato speciale" titolare dell'Alambicco di prima pagina, cioè Frà Fiusch, sarà sicuramente stato "seduto" in prima fila a godersi l'approfondita ricerca sul suo conto. Un plauso a parte va al **Mago Morzy** che con le



sue spettacolose magie ha coinvolto il divertimento pubblico con giochi di prestigio di alta qualità. Nessuno è stato risparmiato dall'essere chiamato a partecipare e tutta la sala ha contribuito alla riuscitissima "serata magica". Unanime il giudizio sul personaggio, estremamente professionale e con una grandissima vena comica, raffinata e divertente. Vogliamo segnalare il Mago Morzy a tutti coloro che vorranno fare feste private, anche per soli bambini, ne vale veramente la pena per ravvivare una festa, un compleanno o un qualsiasi allegro momento di divertimento. Come le serate precedenti anche quest'ultima è terminata senza essercene accorti e al sabato mattina, in paese, non si parlava d'altro già pensando al prossimo spettacolo. Il successo ha dato alla testa agli organizzatori che già stanno lavorando ai prossimi spettacoli. Su queste pagine vogliono ringraziare tutto il pubblico presente, don Gerardo, Angela, mamma Caterina, la pittrice Angela Betta, Marco

Marchetti, il Mago Morzy al secolo Roberto Morzone, Andrea Bove, Renzo Mens (imp. audio), la Proloco e le collaboratrici Silvia, Maura e Lilliana.

Mago Morzy Roberto Morzone, cell. 338 8930723 - roberto_morzone@yahoo.it



METODO
NUSH
NUTRIZIONISTI E BIENESTARISTI

Ph. D. Lilia Garnero
Biologa nutrizionista
Operatore Shiatsu

garnero@metodonus.it
Tel. 347.5284899 - P. Iva 10580410016

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU

Riasch Giurnal

TELEFONA AL 377.2691612

CARO BENZINA... DIFENDITI CON:

Ar.it.co.
PETROLI

Via Cuneo, 8 - 10028 Trofarello (TO)

TEL. 011 6497945 - Fax 011/6498854 - email: aritcopetrol@libero.it

L'ANGOLO DEL LETTORE

Cari lettori, come sapete il 31 maggio prossimo si terranno le elezioni nella nostra bella Moncalieri. Ciò che forse non tutti sapete è che in questa tornata elettorale ho scelto di candidarmi.

Molti di voi probabilmente mi conoscono già: mi chiamo Maura Paruzzo, sono nata e cresciuta a Moncalieri e, da più di vent'anni, vivo a Revigliasco Torinese.

Partecipo attivamente alla vita del paese, ne seguo le manifestazioni e sono impegnata da otto anni nel **Comitato di borgata** al quale vorrei dare un maggior aiuto, ma dalla stanza dei bottoni per ampliare il buon lavoro già fatto sino ad oggi.

Ho scritto altre volte su questo giornale occupandomi di problemi locali e ho partecipato all'organizzazione di alcune serate dell'associazione culturale **Piemont-Europa**.

Per quale ragione mi sono candidata alle prossime elezioni amministrative? e in particolare, cosa voglio fare per la mia città e la frazione in cui vivo?

Innanzi tutto vorrei occuparmi di alcune aree da troppo tempo trascurate: gli spazi pubblici, per migliorarne la gestione e renderli maggiormente fruibili; le aree verdi, per non lasciarle più abbandonate a se stesse; i marciapiedi ed il manto stradale, che in molte delle vie del nostro territorio sono attualmente poco mantenuti, sconnessi e pericolosi, insomma, vorrei che mi accordaste la vostra fiducia così da poter agire per migliorare questi aspetti, per renderli gradevoli e soprattutto fruibili, degni di un paese civile.

Un altro punto per me importante è tornare a far rivivere i centri storici e le tradizionali vie del commercio di Moncalieri.

Vorrei, inoltre, ottenere una riduzione dell'onerosa tassa sui rifiuti, che tanto pesa sui bilanci famigliari.

La sicurezza pubblica e privata deve essere meglio garantita, a tutela di tutti i cittadini. Infine, ma non da ultimo, vorrei che la città potesse finalmente disporre di adeguate strutture sportive, potenziando quelle esistenti ed introducendone di nuove nelle borgate dove manchino.

Se vi interessano i punti del mio programma, se volete darmi dei consigli o parlarvi delle vostre esigenze, sono a vostra disposizione su **Twitter** e su **Facebook**.

Grazie della fiducia che vorrete accordarmi e, a prescindere dalla preferenza che esprimerete alle urne, ricordate che andare a votare è l'espressione più efficace della propria partecipazione alla vita civile.

Dottorssa Maura Paruzzo

Mësté

Ti sentie rivè da lontan

perché la crijavo per le stra

la sua reclam.

Spaciafurnel...cadregheh...

stagnin...mulita...parapiuvè

Le sue boteghe iero le stra,

le cort, le piasse.

A l'avia la camisa taconà,

la facia brusà dal sol,

le man con le scarvase.

Oramai sti mësté

fan già part d'la nostra storia.

Storia ed pour agent,

che èl mesté l'amparavo ancora

prima èd finì èd cherse.

Content dè sbarchè l lunari

e vagnè cun onestà

n tòc èd pan da porte a ca.

Anna Cavallo

Le Arnelle e Barbara Allason

La villa sorge, quasi nascosta nei boschi del pendio collinare che scende dall'Ermo, subito dopo il Tavolazzo, all'inizio della strada che si diparte a sinistra, proprio di fronte al Fontanone, e si addentra nella Regione Ripalta. Fu in quella casa che nacque nel 1877 Barbara Allason, la celebre germanista e scrittrice nonché militante antifascista.

Il nome originario della famiglia era Alasone, ma, sotto il dominio napoleonico, diventò Allason.

La casa venne lasciata in eredità da Giovanni Battista al terzogenito Giuseppe intorno al 1800, e da lui passò al figlio Ilario, il nonno di Barbara, che la ristrutturò e l'amò con passione così come con passione amò la vita rustica e i lavori della terra, sempre attento nei confronti dei suoi coloni. Sposò una francese, Pauline Gajal, da cui ebbe tre figli: il



Barbara Allason

primo, Ugo, nacque nel 1844, fu maggiore d'artiglieria, sposò una viennese, Pauline Kuntzler, e fu il padre di Barbara e di Silvia. Barbara ebbe due zii, Silvio, che divenne pittore, ed Ernesta, che nei suoi scritti compare come zia Ernestina.

Alle Arnelle passò ore dense di palpiti, di speranze, di lavoro e di sogni, come lei stessa ebbe a scrivere. Trasferitosi il padre per motivi di servizio a Napoli, incominciò a frequentarvi l'università e lì conobbe il latinista Carlo Federico Wick che sposò, ma da cui si separò poco dopo la nascita del figlio Giancarlo avvenuta a Torino nel 1909.

Riprese gli studi e si laureò nel 1913 a Torino in letteratura tedesca. Nel 1919 arrivò alle Arnelle la famosa scrittrice Annie Vivanti, l'Annie dagli occhi glauchi ed azzurri cantati dal Carducci; si innamorò del paese, si fermò alcuni mesi e disse sempre che Pecetto era il paese più bello del mondo.

Nel 1934 la Allason fu arrestata insieme ad altri esponenti di "Giustizia e Libertà". Dopo la scarcerazione si trasferì a Roma, da dove ritornò alla fine della

guerra.

Nel 1946 uscirono le "Memorie di un'antifascista" e, nel 1950, "Vecchie ville vecchi cuori", una rassegna di una cinquantina fra le ville più significative della collina torinese, una rievocazione storica ma anche un nostalgico viaggio sentimentale attraverso le vicende umane delle persone che le avevano abitate. A Pecetto è dedicata la sezione più importante e coinvolgente, da cui traspare tutto l'amore che Barbara Allason portò per il suo paese natale. Morì nel 1968 a Torino e fu sepolta in quel gaio cimitero di San Sebastiano che le infondeva tanta serenità. Pecetto le ha dedicato la strada che porta alle Arnelle, una volta Via Ripalta, e la Biblioteca Civica. Tratto dal libro di Sergio d'Ormea: **Pecetto Immagini Pensieri Ricordi**

(in vendita presso la Proloco di Pecetto)

Pensiero Breve

Il vero amore deve sempre fare male. Deve essere doloroso amare qualcuno, doloroso lasciare qualcuno... Solo allora si ama sinceramente.

Maria Teresa di Calcutta

RICETTE - TORTA DI MELE CON FARINA DI KAMUT

CHE COS'È LA FARINA DI KAMUT

La farina di kamut è un ingrediente interessante per preparare una torta, anche con le comuni ricette per dolci. Il cereale ha origini molto antiche, poiché già più di 6.000 anni fa veniva coltivato in Egitto: è infatti noto anche come grano orientale o, meglio, grano rosso Khorasan.

Il termine kamut è diventato di uso comune, ma non ha alcuna attinenza con la denominazione botanica di questo cereale: si tratta semplicemente del marchio di un'azienda statunitense specializzata in prodotti a base di grano khorasan.

Parte del successo commerciale del grano rosso è dovuto anche alla particolare resistenza di questa pianta alle infestazioni e a condizioni difficili di coltura: ciò lo ha reso una scelta di elezione per la coltura biologica.

Dal punto di vista nutrizionale, la farina di questo cereale ha un interessante contenuto proteico e di minerali come magnesio, zinco e selenio, fosforo e calcio. Rilevante è anche la quantità di fibre. Purtroppo non è adatto alla alimentazione del paziente celiaco, perché contiene glutine.



INGREDIENTI

- 250 g di farina di kamut;
- 100 g di zucchero di canna;
- 150 g di ricotta fresca;
- 50 g di farina di nocchie;
- 3 uova intere;
- 30 ml di olio;
- 2 cucchiaini di latte di riso;
- 300 g di mele;
- 1 bustina di lievito per dolci.

Procedimento: Montate con le fruste elettriche, o a mano lavorando energicamente, le uova con lo zucchero: otterrete così un composto spumoso. Aggiungete poco per volta la ricotta, quindi la farina, il lievito, l'olio, il latte e la farina di nocchie. Versate l'impasto in una teglia antiaderente a cerniera da 24 cm di diametro, decoratene poi la superficie con le mele. Cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti.



BANCA CARIGE ITALIA
Ag.1 di Moncalieri - Revigliasco
Via Beria, 22
Tel. 011 8131811
 Un porto sicuro nella vostra città.

PANIFICIO PASTICCERIA EL PANATE'
 consegne a domicilio
 Servizio rivendite, mense, comunità, ristoranti, ecc...
 Troverete il nostro pane fresco ogni giorno!
Via Beria, 38/b Revigliasco (To)
Tel. 011.813.10.43

CMT SRL
Costruzioni Metalliche Torino
 Via Asti, 57 - 10026 Santena (TO)
 Tel. 011-9493319 Fax. 011-9493327
 Arredo negozi - Recinzioni
 Studi e progettazioni su misura