



Anno 2015 - Numero 6

Dicembre 2015

la voce di Pertica Bassa

## IL SINDACO

Un altro anno è in procinto di concludersi, e come sempre, è tempo di bilanci. Frase scontata, ma quanto mai indispensabile, in effetti fermarsi e mettere per iscritto quanto si è fatto ci permette di capire se abbiamo concretizzato quanto ci siamo prefissati e se siamo sulla strada giusta. Un anno caratterizzato da alcuni imprevisti di tipo naturale, come il caldo anomalo che ha creato problematiche al servizio idrico e la conformazione del territorio che ha richiesto un importante intervento che ha modificato temporaneamente la viabilità, da difficoltà di tipo finanziario, come il continuo impegno nella ricerca di risorse per il pareggio di bilancio a fronte dei continui tagli imposti dallo Stato centrale, e da inconvenienti di tipo organizzativo, come la sostituzione per maternità a inizio anno dell'impiegata Samantha e le dimissioni del Vice Sindaco Gianni Mauro Pirlo avvenute nel mese di maggio.

Per quanto concerne quest'ultimo aspetto, non vogliamo entrare nel merito delle motivazioni di carattere personale che hanno portato alle dimissioni del vicesindaco, che rispettiamo, ma vogliamo, a nome dell'amministrazione e soprattutto a titolo personale, ringraziare Mauro per quanto ha fatto in questi anni a favore della comunità di Pertica Bassa prodigandosi con un impegno costante contraddistinto da passione, da onestà e da capacità che lo ha portato a investire tempo e denaro, (mi piace ricordare che quanto facciamo non ha compensi). In sua vece, con una scelta unanime, l'amministrazione ha scelto Ennio Bonomi, membro della nostra lista in sede di elezioni. Ennio è classe 1961, imprenditore agricolo, per molti anni è stato Presidente del Caseificio Valsabbino ed è residente nella frazione di Forno d'Ono.

Ennio, similmente a Mauro, è la figura tra i nostri consiglieri che maggiormente conosce il territorio, riesce a carpire problematicità e bisogni dei concittadini e ha una buona flessibilità nella gestione del tempo.

Il suo consenso è arrivato solo dopo aver valutato con grande senso di responsabilità se la sua attività lavorativa, che soprattutto nella stagione estiva lo impegna notevolmente, poteva permettergli di svolgere al meglio questo nuovo incarico. Relativamente alla maternità di Samantha la normativa attuale per gli enti pubblici è paradossale in quanto il costo della maternità è a carico del Comune e la sostituzione non

può essere fatta aumentando il costo del personale. Quale via d'uscita? La Società di Servizi di Valle Secoval non aveva personale a disposizione da fornirci nel periodo che interessava a noi. (In ogni caso, la situazione ha voluto che potessimo proporre loro un nostro ragazzo di Pertica Bassa che è stato assunto. Ora speriamo che, fatta la formazione, un domani possa essere assegnato al nostro comune).

Nel frattempo, come unica nostra soluzione, abbiamo chiesto nuovamente la disponibilità di Graziella, che, data la difficile situazione, ha accettato. Graziella ha svolto anche in questa occasione un lavoro impeccabile e ci tengo a ringraziarla sia a nome dei cittadini di Pertica Bassa sia, e soprattutto, a titolo personale. Non mi stancherò mai di ripetere che il funzionamento della macchina amministrativa comunale non porta vantaggi a chi amministra ma a chi vive il territorio e se ognuno di noi contribuisse nel proprio piccolo a far andare bene le cose, il grande beneficio che ne scaturirebbe andrebbe a beneficio di tutta la comunità. Di esempi ne abbiamo fortunatamente e in questa occasione voglio citare quello di Luigino Piccinelli, che ovviamente ringrazio, il quale spesso si opera per la pulizia di strade e di prati, (indistintamente dall'essere private, parrocchiali o pubbliche), spinto dal sentimento di vedere bella e in ordine la frazione a lui cara, Ono Degno. Questo è un classico esempio di chi non passa il tempo a lamentarsi perché le cose non vanno, ma di chi semplicemente cerca di farle andare meglio e, credetemi, ci riesce! Il buon senso, inoltre, sembra aver lasciato il posto alle prevaricazioni del "mio" e del "tuo" portando alla continua crescita delle recinzioni sul nostro territorio e alle prese di posizione su passaggi legati alla viabilità secondaria, presunti o effettivi, situazioni che non fanno altro che delineare all'orizzonte lunghe e onerose vie giudiziarie. Per quanto riguarda i tagli imposti dall'alto ci troviamo in una situazione che richiede a tutti dei sacrifici. Solo per meglio comprendere, riporto un dato numerico: i tra-

sferimenti dello Stato al Comune di Pertica Bassa per mantenere i servizi principali, quali viabilità, scuole, illuminazione pubblica, stipendio dipendenti etc., nel 2010 erano pari ad Euro 248.668,33. Dal 2010 a oggi questi sono diminuiti gradualmente fino a arrivare a Euro 140.196,46 nel 2015. Ben 108.472 Euro in meno nell'arco di 6 anni! Avendo ridotto al minimo le spese a vantaggio di quelle essenziali, è intuitivo che le uniche entrate del nostro ente sono date da: IMU, TASI, ADDIZIONALE COMUNALE e ACQUA in quanto la TARI per legge copre esattamente il costo di smaltimento dei rifiuti.

Nel bilancio di previsione 2015 abbiamo dovuto alzare l'aliquota dell'addizionale comunale, (come del resto la maggioranza dei comuni), per raggiungere il pareggio, e questo a scapito ovviamente dei nostri cittadini. Per fronteggiare questa situazione siamo sempre alla ricerca di contributi esterni che vengano in nostro aiuto e ci siamo inseriti nelle gestioni associate gestite dalla Comunità Montana con l'obiettivo di ridurre ancora la spesa pubblica e aumentare e migliorare i servizi. Anche qui riporto un esempio con dati numerici: la gestione associata della Polizia Locale ci costa circa 7.500 Euro all'anno che con la divisione delle multe nei comuni associati si riduce a circa 3.500 Euro che grossomodo corrisponde all'aumento dei permessi incassati dal Comune nel 2015 rispetto al 2014 per le agro-silvo-pastorali, segnale che nell'intensificare i controlli su dette strade nel 2015 l'attenzione del cittadino è aumentata. Da qui, sicuramente un maggior rispetto per le regole sarà al centro della nostra attenzione per il 2016. Non sappiamo cosa ci riserverà il nostro stato, ma siamo determinati a proseguire mantenendo alta qualità dei servizi che offriamo ai nostri cittadini: scuole, sede

Prosegue ...



comunale, servizio autobus, viabilità, settore sociale, cultura, etc. Quest'anno l'amministrazione "ci ha messo la faccia" in diverse occasioni ottenendo, in alcuni casi, anche dei risultati, come per l'abolizione dell'IMU sui terreni agricoli montani che ha visto una nostra consigliera Comunale recarsi a Roma a far sentire la "nostra" voce, e come per le corse dell'autobus nel mese di agosto che, tolte in una prima istanza, sono state poi ripristinate grazie all'aver sottoposto alla Provincia di Brescia il forte disagio che un tale disservizio avrebbe causato ai nostri cittadini. Continueremo nella promozione del nostro territorio, attraverso il sostegno di iniziative culturali, turistiche e sportive e proprio in tal senso cercheremo di rivalorizzare anche la località "Acqua Bianca" in

evidente stato di abbandono. Concludo ringraziando tutti coloro che hanno contribuito, a vario titolo, al bene di Pertica Bassa: la Giunta, il Consiglio Comunale, la Comunità Montana Vallesabbia ed il suo Presidente (attraverso iniziative con ricadute positive sul nostro territorio), i dipendenti Comunali, il Sig. Aldo Ebenestelli, gli oratori, tutte le associazioni presenti sul territorio, e tutte le persone che individualmente ci hanno aiutato e sostenuto in questo 2015. Da parte mia, rinnovo la mia disponibilità a accogliere i vostri suggerimenti e richieste di informazione che riguardano l'attività Amministrativa del Comune di Pertica Bassa e Vi Auguro un Sereno Santo Natale e un 2016 che esaudisca le Vostre attese.

Sindaco  
*Manuel Nicola Bacchetti*

## AMMINISTRAZIONE

### LAVORI PUBBLICI

Nel corso del 2015 si è proseguito nella ricerca di finanziamenti esterni a favore di progettualità utili al territorio, oltre a intervenire in diverse occasioni per far fronte alla manutenzione degli edifici comunali abitativi e degli acquedotti costruiti da diversi anni e con fisiologici bisogni di riparazioni.

Nei limiti delle nostre risorse siamo sempre riusciti a tamponare le difficoltà anche in "situazioni eccezionali" come la carenza di piogge di quest'estate che ha causato qualche disagio soprattutto agli acquedotti rurali.

Abbiamo cercato di garantire sempre la viabilità lungo le nostre strade comunali, abbiamo posizionato alcuni metri di guard rail lungo il tratto di collegamento Ono Degno - Forno D'Ono ed Ono Degno - Levrance e abbiamo sollecitato in più occasioni la Provincia per quanto di loro competenza.

Sempre in merito agli edifici di proprietà Comunale nei primi mesi del 2016 interverremo presso il "Rifugio Amici Mie" per alcuni interventi ormai improcrastinabili.

Nel corso del mese di settembre abbiamo proceduto all'asfaltatura del viale d'ingresso alla scuola d'infanzia di Levrance (da anni bisognoso di questo intervento), al livellamento di un tratto di strada all'interno dell'abitato di Levrance e all'asfaltatura di un tratto all'interno dell'abitato di Forno d'Ono, il tutto grazie a tariffe agevolate concordate con le due società Intred/Elettriline che si sono occupate del ripristino del fondo stradale dopo gli interventi per il posizionamento della fibra ottica.

Sempre nel mese di settembre sono stati eseguiti lavori di pronto intervento in località "cava" sul tratto di strada comunale che collega la SP 110 all'abitato di Levrance. Dopo la caduta di un masso sulla careggiata, fortunatamente senza danni a persone e veicoli, si è riscontrata la pericolosità del tratto in frana e si è prontamente fatta la segnalazione allo STER per la richiesta di pronto intervento di messa in sicurezza del

versante. La domanda è stata accolta e grazie a una impresa specializzata sono stati immediatamente eseguiti i lavori per un importo pari ad Euro 42.090 già liquidati da Regione Lombardia senza costi a carico del nostro ente. Ci scusiamo per i disagi occorsi in quei giorni per gli abitanti della frazione di Levrance, derivanti dalla chiusura di quel tratto di strada ma era necessario per poter eseguire i lavori e affrettare i tempi. Ad oggi stiamo attendendo la pubblicazione di un bando regionale che ci permetta il finanziamento del posizionamento di reti di protezione caduta massi su quel tratto e un altro tratto della SP 110.

In queste settimane abbiamo dato incarico all'azienda Laffranchi Massimo di eseguire i lavori di sistemazione idraulico forestale versanti in frana finanziati dalla Legge Regionale 31 del 2008 e relativi ad interventi lungo la a.s.p. "Cogne - Frondine" e nella frazione di Spessio.

Nel mese di novembre abbiamo presentato richiesta alla Comunità Montana per un finanziamento relativo al Bando per interventi sulla viabilità agro-silvo-pastorale, nel nostro caso ancora per la manutenzione della a.s.p. "Cogne - Frondine" e siamo in attesa di risposta.

In assenza di fondi propri disponibili, continuiamo nell'attivarci alla ricerca di contributi per mantenere e migliorare l'efficienza dei nostri servizi, della nostra viabilità e dei nostri edifici, il tutto grazie anche alla Comunità Montana Vallesabbia.

Siamo in attesa dell'avviso della presentazione di due bandi per l'efficientemente energetico delle due scuole e del Comune,

## INFO COMUNALI.. SU WhatsApp

L'Amministrazione intende, sfruttando la tecnologia, intensificare la comunicazione con il cittadino rendendola immediata.

Tramite la famosa applicazione telefonica gratuita What's App è stato, infatti, creato un gruppo aperto a tutti i cittadini che resterà attivo per tutta la durata dell'attuale Amministrazione Comunale. Il gruppo permetterà agli amministratori di comunicare in tempo reale la propria attività, gli eventi organizzati, le emergenze e le informazioni che ora trovate nelle bacheche e consentirà a tutti i cittadini che vorranno aderire all'iniziativa di sapere tempestivamente le ultime novità. Le bacheche saranno ovviamente ancora utilizzate, ma il vantaggio dell'applicazione consiste nel poter porre domande e avere risposte nell'immediato su qualsiasi argomento relativo all'amministrazione e al territorio, domande e risposte visibili a tutto il gruppo. Per accedere al servizio, che sarà attivo dal 31.12.2015, basterà avere un telefono dotato di applicazione gratuita What's App e mandare un messaggio tramite tale applicazione al numero 328.2913171 indicando il proprio nome e cognome e chiedendo di essere iscritti al gruppo Comune di Pertica Bassa. Ancora una volta, cerchiamo di avvicinare in modo totalmente gratuito l'Amministrazione Comunale ai suoi cittadini.

Assessore Bilancio e Turismo  
*Damiano Muffolini*



mentre il bando per la sicurezza sismica del Comune non è stato finanziato e quindi siamo alla ricerca di nuove opportunità.

Con Comunità Montana Vallesabbia stiamo procedendo nel riscatto della rete di illuminazione pubblica da Enel Sole e siamo pronti a aderire al bando regionale che permetterà una ottimizzazione e miglioramento dell'attuale illuminazione pubblica. Sempre tra gli interventi previsti per l'anno 2016 siamo alla ricerca di fondi per: sistemare il tratto di strada di collegamento alla frazione di "Spessio", sistemare alcuni muri di sostegno sempre nello stesso borgo e intervenire sul fondo della intercomunale Ono Degno - Presegno.

Detto questo, non mi resta che salutarvi ed Augurarvi delle Serene festività, non prima di rendermi disponibile sia in Comune che telefonicamente alle vostre segnalazioni di criticità. Conscio che l'incarico che ho assunto in corso d'anno non sarà semplice, lo voglio portare a termine con entusiasmo e dedizione in linea con quanto in questi anni ha fatto il mio predecessore, che voglio ringraziare.

Vice Sindaco  
Assessore lavori pubblici ed agricoltura  
*Ennio Bonomi*

# COMMISSIONE MUSEO E CULTURA: ATTIVITÀ CULTURALI ANNO 2015

Ad inizio anno, grazie al contributo della famiglia Doregatti, è stato possibile far stampare le nuove brochure del museo; grazie alla grafica di Ilaria ora le brochure hanno un aspetto accattivante ed invitante!

Nel pomeriggio del 25 aprile la dott.ssa Daria Gabusi ha presentato in museo la ristampa de "Il sigillo del sangue", libro che racconta la storia del partigiano E. Rinaldini. Presso il museo è possibile acquistare copie del libro ad € 15,50.

Il 24 maggio si è voluto ricordare il centenario della Grande Guerra con la passeggiata letteraria "Chiuso fra cose mortali" a cura della compagnia teatrale "Il Servomuto" per le vie di Forno d'Ono.

Nel mese di giugno era in programma l'estemporanea di pittura per bambini ma è stata annullata per maltempo.

E' stato riproposto il concorso "Balconi fioriti" che ha visto 29 iscritti, pochi però hanno

partecipato alle premiazioni.

Questa la classifica del concorso:

Prima classificata: Tonni Dana

Seconda Classificata: Zambelli Fausta

Terza Classificata: Zambelli Bruna

Quinte a pari merito: Bacchetti Luisa, Dusi Maria e Pirlo Fulvia.

Un sentito ringraziamento a Ceresa Nicoletta dell'Azienda agricola "Oasi" di Barghe per il contributo dei premi e per aver preso parte alla giuria con Barbara Dusi, Domenica Ghidinelli, Silvana Gabrieli e Sara Silvestri.

Ricco il calendario della Casa Torre che ha ospitato quattro mostre: dalle opere in ferro alle fotografie passando per disegni e poesie. Ad aprire "le danze" Francesco Pozzi con le sue opere in ferro battuto: "Tra ferro, fuoco e poesia" il titolo della sua esposizione.

"Tutto a colori ...forse ..." il titolo della mostra fotografica di due affezionati della Torre, Alba Scattorelli ed Enrico Dusina.

Si è passati poi agli "Incontri" proposti da Edgar Caracristi con la partecipazione di altri artisti; l'inaugurazione di questa mostra è stata affidata alla lettura di poesie da parte di Enrico Toso accompagnato dalla chitarra di Giacomo Caracristi e dal flauto di Anna Zeni; per la chiusura della mostra invece, gli autori si sono affidati allo straordinario Alfred Quartett con i suoi clarinetti.

Infine a chiudere la stagione, l'arte contemporanea di Francesco Melis: "Blues in mi" il titolo della sua raccolta di poesie su tela; anche qui inaugurazione con musica a cura del trio Bel con le sue chitarre.

Commissione Museo e cultura  
Romina Facchetti



# COMMISSIONE SERVIZI SOCIALI: COMPONENTI E ATTIVITÀ

Per chi non avesse avuto modo di leggere l'ultima uscita del giornalino comunale "Partiparlare" del dicembre 2014, pubblicata solo on-line per ragioni economiche, si rende nuovamente nota la nuova Commissione ai Servizi Sociali istituita mercoledì 9 luglio 2014. Nella scelta dei membri sono stati tenuti in considerazione fattori importanti quali rappresentanti delle varie frazioni, persone che hanno già collaborato negli anni passati con le amministrazioni e gente nuova: giovane e adulta che segnasse un cambiamento. La nuova Commissione Servizi Sociali è così costituita:

Avenone: Flocchini Katia e Guerra Giovanna;  
Forno d'Ono: Bonomi Sofia e Pialorsi Francesca;  
Levrance: Baldassarri Claudia, Ebenestelli Mauro, Giacomini Mirella;

Ono Degno: Bacchetti Ilari e Pirlo Alessandra.  
Il Presidente della Commissione è Pialorsi Francesca e il Segretario Pirlo Alessandra.

Dalla sua istituzione sino ad oggi la Commissione si è impegnata a creare eventi che potessero coinvolgere l'intera popolazione. Nel 2015, ad esempio, per i bambini è stato organizzato il GREST in collaborazione con il Comune di Pertica Alta e le Parrocchie delle Pertiche, alternativa molto apprezzata dai bambini e dai genitori. Questa scelta è nata, come più volte spiegato in varie occasioni, da una questione economica non più sostenibile per il comune e anche per una spesa eccessiva richiesta alle famiglie stesse. Al risparmio economico bisogna aggiungere l'obiettivo comune di voler collaborare con

il Comune di Pertica Alta, a noi molto simile, e per l'ottima capacità di don Raffaele e i suoi animatori di aver offerto, in questi anni, a tutta la popolazione un prodotto di qualità. Ad Agosto del 2015, sempre per i bambini, è stato organizzato l'evento "CAMMINIAMO INSIEME", passeggiata per giovani, adulti e famiglie, riproposta ogni anno con differenti percorsi. Quest'estate la destinazione è stata la "Selva"! Una comitiva di 30 persone, tra giovani e adulti, ha potuto trascorrere una piacevole giornata in compagnia e a stretto contatto con la natura.

Non ci siamo dimenticati dei nostri anziani! Per esempio a Natale 2014, a tutti gli over 75 e ai malati risiedenti nelle strutture di



accoglienza, è stato offerto un panettone: un piccolo pensiero per augurare serene festività, a testimonianza che l'attuale amministrazione e commissione, come le precedenti, è vicina alla popolazione più sensibile.

Domenica 7 giugno 2015, al Ristorante al Mulino, è stato organizzato il PRANZO DEGLI ANZIANI. Una domenica alternativa che ha permesso a tutti i partecipanti di trascorrere una giornata divertente tra canti, barzellette e chiacchiere con amici di vecchia data. La Commissione ai Servizi Sociali è sempre alla ricerca di nuove idee, proposte al fine di coinvolgere l'intera popolazione.

Con la presente si coglie l'occasione per augurare, a nome della Commissione Servizi Sociali, un Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

L'Assessore ai Servizi Sociali  
Bacchetti Ilaria

## INSEGNARE RELIGIONE CATTOLICA A SCUOLA?

Fra le critiche di chi vorrebbe eliminare l'Insegnamento della Religione Cattolica (IRC) o trasformarlo in un insegnamento diverso c'è quella che lo interpreta come una forma di catechesi attuata in aula. "Poiché lo Stato è laico, non è corretto per rispetto della tolleranza verso tutte le fedi e i credi religiosi che a scuola ci sia la possibilità di usufruire solo della catechesi della Chiesa cattolica". Questo modo di pensare non tiene conto di alcuni aspetti normativi dell'IRC. La nuova Intesa fra lo Stato e la Chiesa cattolica (siglata nel DPR 175/2012) ribadisce, infatti, che l'IRC "E' impartito nel rispetto della libertà di coscienza degli alunni, secondo indicazioni didattiche che devono essere conformi alla dottrina della Chiesa e collocarsi nel quadro delle finalità della scuola". Quindi l'IRC NON È CATECHISMO.. Scopo dell'IRC non è promuovere la fede della Chiesa, ma istruire su che cosa essa professi e su che cosa abbia significato per la cultura e la storia italiana e non solo. Quest'opera di istruzione può essere dunque utile, come formazione culturale, anche a chi non è cattolico ma vuole comprendere la società e la cultura in cui vive. In questo modo, l'IRC non solo non contrasta con l'idea della tolleranza religiosa o della laicità dello Stato, ma può addirittura promuoverle di fatto, concorrendo ad insegnare, quale laboratorio pratico di promozione della tolleranza in materia religiosa, che la fede della Chiesa non comporta un pregiudizio di sorta su persone appartenenti ad altre fedi o credi.

Una seconda serie di critiche all'IRC, invece, non viene da chi lo vorrebbe eliminare o trasformare, ma dal mondo della vita scolastica quotidiana. In altre parole, nell'immaginario di molti studenti e delle loro famiglie c'è chi pensa all'IRC come un'ora in meno da fare. In alternativa all'IRC, infatti, la legge segnala anche la possibilità di uscire da scuola; di conseguenza, molto spesso gli studenti decidono che è inutile fare un'ora in più.

Di fronte ad una situazione di questo tipo, nella quale, su concessione della legge, si insegna di fatto agli studenti che imparare qualcosa in più e fare nulla di scolastico ha lo stesso valore, non si può rimanere indifferenti. In questo senso, si potrebbe non solo promuovere il valore dell'IRC scegliendolo, ma impegnandosi anche a sostenere le altre tre opzioni possibili ed alternative all'IRC: lo studio (assistito o meno) e l'ora di attività alternativa all'IRC. Questo, forse, potrebbe educare molti studenti a modificare l'immagine spesso negativa che si fanno della scuola, presentando l'IRC, lo studio e l'attività formativa alternativa come occasioni di gratuità culturale in cui si apprende e si impara per il puro gusto di farlo, perché si sono percepiti la bellezza ed il valore umano dell'istruirsi, di là da logiche di competizione innescate dalla "caccia ai voti".

Una terza serie di critiche all'IRC viene, infine, proprio dalla comunità cristiana, con argomentazioni di questo tipo: "Non ha senso far frequentare l'IRC ai miei figli se non è confessionale, proprio perché io tengo alla

loro formazione anche religiosa". Su questo c'è da dire che l'IRC può concorrere alla formazione religiosa degli alunni, ma alla maniera che è propria della scuola. Infatti, ogni volta che qualsiasi docente insegna ai suoi alunni ad utilizzare intelligenza e ragione per comprendere le meraviglie del creato, li forma anche religiosamente e cristianamente. La fede cristiana non va a nozze con l'essere creduloni, ma con la meraviglia davanti al modo in cui Dio ha fatto ogni realtà che si muove nell'universo. A scuola si forma religiosamente lo studente non attraverso la partecipazione ad atti di culto, ma attraverso la promozione dell'attività dello studio, come la tradizione monastica della Chiesa ha insegnato da millenni. L'istruzione è in se stessa un'attività capace di favorire la spiritualità degli esseri pensanti e non solo un'occasione per avviarli ad una determinata professione. Dentro questo orizzonte, l'IRC potrebbe inserirsi, in comunione con tutte le altre discipline e senza diventare motivo di conflitti o contrasti sulle pratiche di vita religiosa, in una scuola che forma il religioso dell'umano, sviluppando l'intelligenza e il suo esercizio critico.

Forse, alla luce di simili riflessioni, anche molte altre critiche all'IRC potrebbero essere superate con serenità, nella certezza che tutto ciò che incoraggia lo Spirito di Accoglienza e di Intelligenza non potrà mai essere davvero in contrasto con il Vangelo, sorgente viva della fede ecclesiale.

*Don Raffaele*

## A FULVIO DUSI LA STELLA DI MAESTRO DEL LAVORO

Fulvio Dusi è nato a Brescia 54 anni fa e risiede a Pertica Bassa.

Nel 1977 si è qualificato come "aggiustatore di macchine utensili" al Centro di formazione professionale Scar di Roè Volciano. Quindi è stato assunto come addetto al montaggio e manutenzione stampi per pressofusione di leghe e iniezione materie plastiche presso quella che allora si chiamava MCS di Facchetti Pietro, oggi MCS Facchetti Srl, dove Fulvio è responsabile di reparto.

Si occupa anche del trattamento termico di particolari in acciaio.

Soprattutto, Dusi è la memoria storica dell'azienda, della quale ha seguito la crescita fin da quando era una giovanissima ditta individuale. Se la MCS Facchetti Srl oggi è un'affermata realtà nel settore della meccanica di precisione, è anche merito suo. Per questo, consapevoli del fondamentale contributo che il lavoratore Dusi ha dato e continua a dare allo sviluppo aziendale, i titolari l'hanno segnalato alla Federazione

Maestri del Lavoro.

I requisiti per entrare a far parte dello speciale elenco del Consolato provinciale di Brescia c'erano tutti: almeno 50 anni di età ed un'anzianità aziendale di almeno 30 anni, oltre al fatto che il lavoratore si sia distinto per particolari meriti di perizia, laboriosità e condotta morale in ambito aziendale.

L'onorificenza della Repubblica Italiana "Stella al Merito del Lavoro", che comporta il titolo di Maestro del Lavoro è stata assegnata con decreto del Presidente della Repubblica e conferita a livello regionale dal prefetto di Milano lo scorso mese di maggio al Teatro Dal Verme.

Mercoledì 2 dicembre la premiazione a livello provinciale in palazzo Broletto.

La MCS Facchetti Srl è nata a Mura nel 1977 e si occupa della progettazione e costruzione di stampi per pressofusione di leghe e iniezione

di materie plastiche di medio-grandi dimensioni e/o particolari complessità, per i settori automotive, idrosanitario, design, packaging ecc. Ad oggi impiega 31 addetti suddivisi tra amministrazione, ufficio tecnico, produzione e controllo qualità.

*Da [www.vallesabbianews.it](http://www.vallesabbianews.it)*



# COME SI FA LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELLA PLASTICA

Innanzitutto è bene ricordare che ridurre il numero di rifiuti e imballaggi in plastica è importante per salvaguardare l'ambiente: in quest'ultimo caso, per ridurre le quantità di contenitori, al momento dell'acquisto privilegiate sempre i prodotti sfusi. Allo stesso modo è fondamentale verificare che gli imballaggi siano prodotti con materiale riciclato o riutilizzabile.

La plastica recuperata, una volta trasferita negli appositi stabilimenti in cui avviene il riciclo e il recupero dei diversi materiali, può trasformarsi in nuovi oggetti e avere un nuovo uso.

Ma non solo imballaggi in plastica, c'è anche un altro materiale che spesso crea qualche dubbio al momento del suo corretto conferimento nel ciclo dei rifiuti: si tratta dei piatti e dei bicchieri monouso in plastica da gettare nel cassonetto della plastica.

Così come per gli altri imballaggi, anche in questo caso, per ottenere una raccolta differenziata di qualità, è importante seguire alcuni semplici accorgimenti:

- rimuovere tutti i residui di cibo, svuotare e sciacquare i contenitori e i piatti e bicchieri di plastica prima di gettarli via;
- schiacciare bottiglie e contenitori in plastica in modo da ridurre il volume.

Ricordate inoltre che, piatti e bicchieri in materiale biodegradabile devono essere avviati alla raccolta dei rifiuti organici e che nelle città in cui non viene effettuata la raccolta differenziata porta a porta, la raccolta della plastica generalmente avviene nello stesso cassonetto adibito alla raccolta del vetro. Verificate quindi quali sono le indicazioni stabilite per il vostro Comune di appartenenza.

## COSA INSERIRE NEL CASSONETTO:

- Bottiglie (acqua, bibite, olio, succhi di frutta, latte)
- Flaconi dei detersivi e degli altri prodotti utilizzati per l'igiene della casa e della persona (shampoo, cosmetici)
- Vasetti di salse, creme e yogurt
- Bustine delle merendine
- Piatti e bicchieri monouso di plastica
- Imballaggi delle confezioni di acqua, bibite, rotoli di carta
- Imballaggi a bolle per elettrodomestici
- Buste di pasta, riso, patatine, cioccolatini, caramelle ecc
- Imballaggi adoperati per il confezionamento dei capi di abbigliamento
- Blister e involucri sagomati
- Vaschette per il confezionamento di gelato, frutta e verdura
- Vaschette in plastica delle uova
- Reti per frutta e verdura

## COSA NON INSERIRE

- Giocattoli, Attrezzi da cucina
- Penne, Posate in plastica
- Piatti e bicchieri in plastica rigida
- aTubi da giardinaggio, Accendini
- Piccoli elettrodomestici
- Bastoncini adoperati per mescolare le bevande
- Bacinelle
- Squadrette e righelli
- Tastiere e mouse
- Cd musicali e custodie
- Sedie in plastica, Sottovasi

Aessore all'ambiente  
Facchetti Romina

# L'OTTAVO PECCATO CAPITALE



Da tempo uno dei più grandi difetti dell'uomo è proprio il pettegolezza. Il pettegolezza è una forma di passaparola, è come un batterio che si diffonde per tutto l'organismo a velocità impressionante e, pur sapendo che un batterio porta malattie, questo fenomeno è stato mantenuto nel tempo perché considerato una forma di vantaggio sociale, perché innesca un meccanismo di "controllo" del territorio di tipo psicologico.

L'unico obiettivo è quello di danneggiare la reputazione di chi viene colpito seminando odio e separando persone che magari convivono in pace da anni. Spesso, però, sono i bambini che pagano le conseguenze di tutta questa confusione.

"O credenti, se un malvagio vi reca una notizia, verificatela, affinché non portiate, per disinformazione, pregiudizio a qualcuno e abbiate poi a pentirvi di quel che avrete fatto." Sura XLIX Al-Hujurât (Le Stanze Intime) versetto 6. Nella Bibbia, Proverbo 16:28 "L'uomo ambiguo provoca litigi, chi calunnia divide gli amici."

Sadia

## EVENTI

### FESTEGGIANDO E RICORDANDO

Cosa significa fare festa? È una domanda che spesso non ci si pone, si partecipa a festeggiamenti in onore di tutto e di niente, e non ci si chiede il perché dell'avvenimento. Facendo alcune ricerche ho trovato questo: "si fa festa per interrompere lo scorrere del tempo e la quotidianità degli eventi: la festa è così al tempo stesso sia un'occasione di discontinuità nel tempo, che definisce un prima e un dopo, sia un elemento di continuità e riconoscimento, dal momento che rinsalda i legami, attribuisce al tempo regolarità e ritorni. Celebrare e ricordare sono avvenimenti che segnano le storie individuali e collettive: si fa festa per ringraziare, per accogliere, per propiziare passaggi, scelte e cambiamenti; si fa festa per ritrovare riti e gesti, vivificare simboli e significati. La festa può essere espressione individuale o collettiva di gratitudine per quanto si è ricevuto o espressione di attese e voti, di preghiera e speranza. Far festa implica, la presenza di un gruppo con il quale celebrare e con-

dividere: un gruppo familiare, comunitario, nazionale. La festa ripropone la vita e i suoi significati, la sua straordinarietà e la sua quotidianità, definisce e ridefinisce il posto di ciascuno e conferma il ruolo della comunità e dell'appartenenza".

Ebbene? Tutto questo è a mio parere il significato della festa patronale di San Martino a Levrance, svoltasi domenica 8 Novembre. C'era tutto: La comunità in primis, ma non solo la comunità che vive ora a Levrance, bensì quella formata da parenti ed amici "tornati a casa" per l'evento. Il vissuto e la storia di Levrance, testimoniata dalla grossa novità di quest'anno: i pannelli fotografici che raffigurano la gente, i luoghi e la vita

del paese, che la popolazione di Levrance ha fatto stampare e ha pagato con la vendita di casoncelli. La volontà di festeggiare il santo patrono tanto che abbiamo potuto assistere, nella chiesa di San Rocco, al concerto di Marta e Elisabetta, sorelle di origine lituana, che ci hanno proposto una bellissima selezione di canti sacri in lingua italiana, lituana e inglese; canti che racchiudevano il senso più profondo della fede e nei quali si ritrovano l'amicizia, lo stare bene con sé stessi, la rinascita (paragone con la rinascita della natura dopo l'inverno, una vita fatta di "sole") e la pace. Due mostre di pittura: quella di Marinella, artista di Levrance nota a tutti per la finezza nel riproporre soggetti sacri e scori del paese; e quella di Alessandra Turelli e dei suoi artisti in erba, uno spazio in cui i bambini hanno potuto mostrare le proprie opere eseguite sotto l'attenta e professionale guida dell'artista vestonese.

Le bancarelle dei nostri artigiani locali che espongono formaggi, dolci e manufatti. Questo è davvero lo spirito giusto per festeggiare, ricordando, ringraziando e continuando.

Silvia Rassegga

# 5

# FOCUS ON-SPECIALE NATALE

## CHE BELLO E' NATALE!

Ci siamo, il Natale è vicino! Avete già comprato i regali? L'albero è addobbato? Su non c'è tempo da perdere! I babbi natale che si arrampicano sui balconi e sulle finestre li vedo già pronti, le scritte luminose che augurano "BUONE FESTE" sono ovunque, angioletti e stelle comete luminose riempiono le strade!

I pensieri di molte donne sono già rivolti al super pranzo che farà venire l'acquilina in bocca agli uomini, si mangerà, si berrà, si farà festa in famiglia.

C'è chi lo aspetta ormai da tempo per le meritate ferie, c'è chi è curioso di vedere i paesi illuminati da tante luci, c'è chi spera nella neve perché così lo spirito natalizio si sente di più, i mercatini caratteristici nei vari borghi sono allestiti... Che bello il Natale!

Tutto è in fermento, tutto è una preparazione a questa grande festa, forse una delle più sentite, c'è un clima di attesa nel quale i pensieri sono rivolti al grande momento, lo scambio dei doni, gli auguri, il rivedere persone che non si vedono da tempo, il pensare a stare bene.

Quasi mi sembra di essere in un altro posto tanto si trasformano le case e le strade!

La gente saluta e parla, non si pensa al lavoro e, per una volta all'anno, anche i problemi e le ansie quotidiane sono dimenticate... Che bello il Natale!

Che bello il Natale!

Però c'è qualcosa che non mi torna, mi fermo un attimo e mi viene da pensare: "Ma perché festeggiamo il Natale?"

Se arrivassi da un altro pianeta, non sapessi nulla di quello che è avvenuto sulla Terra negli ultimi millenni e mi facessi questa domanda, la risposta sarebbe semplice: si festeggia babbo natale, le luci colorate, l'allegria, ecc., quindi una bella festa pensata dagli esseri umani per allietare e spezzare il triste



inverno.

Ma avendo la fortuna di essere nato proprio qui su questo pianeta, mi è venuto in mente che più o meno duemila anni fa' una cosa inconcepibile, tanto è la sua portata, è successa proprio qui sulla Terra!

Il Dio creatore di tutto l'universo conosciuto e anche di quello non conosciuto, dell'infinitamente grande: le stelle, i sistemi solari, le galassie distanti anni luce da noi..., così come di tutte le cose che possiamo vedere: la natura, gli animali, le montagne, il mare..., e delle cose che non possiamo vedere perché infinitamente piccole: le molecole, le cellule, gli atomi..., ha deciso di scendere tra di noi! Si avete capito bene! Proprio tra noi che siamo un puntino quasi invisibile rispetto all'immensa creazione dell'intero universo!

La cosa ancora più strabiliante è che noi uomini siamo la sua creatura più riuscita tra tutte, infatti tutto è stato creato dal suo amore per noi e, come se non bastasse questo, per darci la prova del nove del suo amore totale, Dio stesso ha voluto venire in mezzo agli uomini non con privilegi ma proprio come un uomo, nascendo per mezzo di una donna e morendo nella più atroce delle sofferenze.

Ecco cosa festeggiamo a Natale!!!

L'avvenimento inconcepibile al cervello umano, nel quale Dio si abbassa, per amore, a nascere nella povertà e nell'umiltà, in una famiglia formata da una coppia di giovani sposi, che pur non avendo capito

fino in fondo quello che Dio stava chiedendo loro, si fidarono e per amore si fecero docili alla sua volontà.

E' vero, è più facile festeggiare il simpatico vecchio in buffi abiti rossi e con la lunga barba bianca che porta regali, immersi negli addobbi e nelle luci, mentre mangiamo il panettone e beviamo lo spumante. In questo modo non c'è niente di straordinario da capire, quindi possiamo restare tranquilli e nella sicurezza dei nostri festeggiamenti.

Se invece vogliamo andare al cuore delle cose per capirne il significato profondo e guardiamo oltre l'aspetto superficiale e consumistico di questa festa, intuiamo che il Natale è la festa dello stupore, dell'inconcepibile, dello straordinario, quindi molto di più rispetto ad una ricorrenza per spezzare la monotonia dell'inverno!

Certo per accettare e capire questa cosa c'è da fare uno sforzo, dobbiamo andare oltre quello che è l'immagine che ci viene proposta dal mondo, ma se riusciamo a penetrare nel grande mistero della Natività, allora sì che potremo dire di aver festeggiato il Natale.

Se non ci lascia meravigliati e stupiti, il Dio onnipotente creatore dell'universo, che viene al mondo con la delicatezza e la fragilità di un bambino, nell'estrema povertà, in un luogo sperduto del pianeta, allora continuiamo pure a farci abbagliare dalle luci delle quali è pieno il mondo, in questi giorni ancora più del solito!!!

Che bello è Natale!

*Pietro Giacomini*



# LA NOSTRA ROC D'AZUR 2015

Uscire in bike mi piace, mi è sempre piaciuto. Fin da ragazzino ho avuto a che fare con questo mezzo, mio padre quando ho conseguito la maturità mi regalò una mtb, la prima seria, una Giant blu lunare, alluminio con forcella rigida... la ricordo ancora, in seguito sono passato all'elasticità del titanio e ora alla tecnologia del carbonio.

Le sensazioni sulle due ruote sono uniche, l'aria che sferza il viso nelle discese, la tensione dei muscoli sulle ripide salite, giovamento fisico e spirituale, lo sforzo rilascia endorfine infondendo una sensazione di benessere. Lo spirito si libera, i pensieri diventano leggeri, lo stress, male moderno o alibi di tanti maleseri svanisce, siamo sublimati nell'ambiente si entra in una dimensione mentale privilegiata. Solo chi ama questa disciplina può condividere queste mie affermazioni.

La MTB è uno sport individuale e di gruppo, mentre pedaliamo siamo con noi stessi, la fatica è solo nostra le vibrazioni personali, ma il piacere è anche condividere tutto questo con chi ci accompagna che sia per una uscita di allenamento o durante la tensione di una competizione.

Sicuramente certe manifestazioni esaltano più di altre l'essenza di questo sport, mi riferisco in particolar modo alla Roc d'Azur, tenutasi in Costa Azzurra dal 7 al 11 ottobre 2015 nella sua 32 esima edizione coinvolgendo più di 20.000 atleti in 28 specialità diverse. Un vero e proprio carnevale a respiro mondiale della due ruote, sette giorni di sport, tecnica, meccanica, colori e musica dedicati alla bicicletta.

Evento creato dagli organizzatori del Tour de France, qualità assicurata e confermata nei fatti. Sembrerà una definizione scontata, lo è, ma affermo: Noi c'eravamo!

La Polisportiva Pertica Bassa era lì con 8 suoi rappresentanti, oltre Mauro gradito ospite. Partenza venerdì in tarda serata, Nicholas

la mattina dopo ha già la sua gara, noi partiremo domenica.

Siamo alloggiati in un grande e organizzato campeggio, sistemati in due casette prefabbricate, non potevamo trovare location migliore, la gara corre a due passi.

Sopralluogo ricognitivo, alla partenza, rappresentata da una immensa area, prima piccolo aeroporto con pista di atterraggio. Ritiro snello della tabella nominativa con colori della nazione dell'atleta, accorgimento che si rivelerà utile in gara.

Vita di relazione tra i bikers, cena con pasta e caffè mattutino con moka elettrica che ha fatto danni elettrici al nostro bungalow.

Domenica mattina, frenesia per la partenza, tabelloni luminosi che scandiscono settori di partenza ed orari, pronti, via! Sulla larga autostrada verde, deturpata da fascia di liquido maleodorante color marrone (si proprio quella) et voilà siamo dentro la Roc, noi, la bike e i 5 sensi tesi, da qui il percorso si snoda su strade sterrate, piste in terra rossa titrate come un biliardo, asfalto e cento altri tipi di tracciati, tutt'intorno i colori di Francia, verde esplosivo, blu cobalto del mare all'orizzonte e la moltitudine di colori e ciclisti su mezzi disparati, hardtail, fullsuspension, fat, tandem. C'era di tutto, tra cui pazzi sca-



tenati che si buttavano letteralmente in picchiata nelle discese, ognuno interpretando personalmente la gara.

Tecnica ed adrenalica una spettacolare discesa su terra ocra a circa 15 km dalla partenza. Percorso eccezionale, espressione della pura mtb, ogni copertone grasso dovrebbe prima o poi incidere questa terra. Ristori, numerosi e ben forniti, mancava solo le Roi Champagne, le crepes c'erano, una nota di ulteriore merito nel rispetto per l'ambiente con i tubi di raccolta dei bicchieri in plastica per le bevande.

Passaggi su ponti gettati sull'acqua, sulla sabbia dorata del mare e sulle varie cromie del percorso. Purtroppo non ho avuto la soddisfazione di terminare la gara per sopraggiungere di crampi lancinanti che non mi hanno permesso di proseguire.

I miei compagni hanno terminato tutti con onore la gara. Lavaggio bike finale ben gradito a cura di volontari dell'organizzazione.

Dopo lo sforzo il piacere, birra e foto sulla spiaggia dell'ultimo mare 2015, soddisfazione e gioia per l'impresa compiuta.

Serata con pasta al sugo cucinata da Don Massimo, lo chef del gruppo, buona, poi abbiamo avuto la brillante idea di farci delle pizze, modello piadina precotta, beh stendiamo un velo, chiedere a Silvano per giudizio. Francesi, chapeau! complimenti, la Roc è stata magnifica, ci ha avvolto nel suo suggestivo abbraccio, ma senza offesa, le pizze lasciatele fare a noi italiani.

Complimenti anche al nostro gruppo, che esalta la piacevolezza di queste partecipazioni. Concludendo, buone uscite, sempre, con occhi attenti, adrenalina, scossi dal vento in faccia.

Erano della Roc oltre a me, Christian, Enrico, Manuel, Massimo, Mauro, Nicholas, Silvano e Tiziano, bravi tutti!

*Andrea Pialorsi*

## POLISPORTIVA SEMPRE PIÙ IN CRESCITA

L'anno che si sta per concludere, ha visto ancora una volta la Polisportiva Pertica Bassa incredibilmente attiva sul Nostro Territorio, attenta nel promuovere i grandi valori che ci contraddistinguono attraverso lo sport e il turismo sportivo.

L'Associazione si è resa protagonista in numerosi eventi di carattere sportivo e turistico che hanno riscosso ancora una volta un grande successo, grazie anche alla preziosa collaborazione di tutti i volontari e dei cittadini di Pertica Bassa, senza la quale ora non saremmo qui a raccontare i Nostri strabilianti risultati.

Tra le principali manifestazioni organizzate ricordiamo la Ciaspoperliche (ciaspolata svoltasi ad Avenone), il Giro del Monte Zovo (corsa in montagna a Levrance), la Sunset Bike (gara in MTB tra Forno d'Ono e Ono Degno) e la Cronoscalata delle Pertiche (corsa pluri-disciplina svoltasi tra Forno d'Ono e Avenone). Riteniamo che tutti gli eventi

sopra elencati abbiano portato nuova ed entusiasmante visibilità al Nostro Territorio, grazie alla grande partecipazione di atleti e spettatori constatata durante il loro svolgimento, coinvolgendo nel suo complesso più di mille persone.

Il Nostro segreto sta nel non sentirsi mai "arrivati", ed ecco che per l'anno 2016 verranno riproposti, salvo eventuali nuove iniziative, gli stessi eventi.

La Sunset Bike giungerà alla X edizione e per l'occasione la gara subirà un'importante modifica nel suo format diventando una Gran Fondo: la Granfondo delle Pertiche. La base logistica resterà a Forno d'Ono ma

il percorso sarà di circa 40 km e si raggiungeranno i 1.840 metri di dislivello toccando il punto più alto in Pezzeda. La data da salvarsi è domenica 29 giugno 2016.

Qualche rinnovamento anche nel percorso del Giro del Monte Zovo il cui appuntamento è fissato per domenica 29 maggio 2016!

Ottime sono state le prestazioni dei team di Atletica, Mountain Bike e Calcio marchiati Polisportiva Pertica Bassa, che hanno portato l'immagine del Drago Rosso Blu "a spasso" per tutto lo Stivale.

La squadra dei podisti si è resa protagonista di ottimi risultati individuali non solo nella gara di casa del Giro del Monte Zovo, ma anche nelle restanti gare del circuito Grand Prix Valle Sabbia, nella prestigiosa Tre Campanili Half Marathon e addirittura alla Mezza Maratona di Lucca, in Toscana.

Il team di MTB si è aggiudicato un grande risultato, portando a casa per il secondo

Prosegue ...

# 7

anno consecutivo il titolo di migliore squadra del circuito Master MTB. In questi giorni il gruppo è stato inoltre confermato in blocco ed è stato anche ufficializzato l'arrivo di altri atleti di ottimo livello che vestiranno la maglia del "Drago Rosso Blu" nell'anno 2016.

Non da meno è stata la compagine del calcio che è addirittura riuscita, tramite infiniti play-off, a qualificarsi alle Fasi Finali Nazionali di Bellaria organizzate dall'ANSPI (federazione parallela alla FIGC o al CSI).

Non possiamo che essere soddisfatti... nessun finanziamento da parte dell'amministrazione comunale o di aziende del territorio. Grazie a risorse raccolte all'esterno si è investito in eventi sul territorio e portato diverse persone a Pertica Bassa, le quali hanno frequentato le nostre strutture commerciali. Inoltre i nostri Team continuano a creare momenti di aggregazione anche per i nostri ragazzi locali e a farci conoscere ovunque. Per concludere al meglio l'anno 2015, dopo

aver omaggiato ancora una volta i bambini di Pertica Bassa con gadget marchiati Polisportiva Pertica Bassa, aspettiamo tutti i tesserati e simpatizzanti alla Cena Natalizia di sabato 19 dicembre al Mulino di Levrage, per scambiarsi gli auguri di Buone Feste e lasciarci finalmente andare ai meritati festeggiamenti per un'annata che si è rivelata ancora una volta da incorniciare!

*Damiano Muffolini*

## LA NATURA E' DI CASA

### LA POIANA

Alle Pertiche ci sono periodi in cui il cielo è talmente blu da sembrare dipinto ed è proprio in queste giornate che lo sguardo viene richiamato verso l'alto dal caratteristico fischio degli uccelli rapaci diurni più diffusi sul nostro territorio: le poiane. Allora è facile passare del tempo con il naso all'insù ad ammirare le loro figure volteggianti lentamente al di sopra della linea dei monti. Sorvolano quasi sempre la stessa zona, dove i ghiaioni del Tigaldine lasciano il posto ai boschi oltre i fienili di Po, dove probabilmente hanno trovato il loro habitat preferito, il luogo dove costruiscono i nidi. Si inizia a scorgerne una, poi un'altra e via via il gruppo si fa sempre più nutrito ed è un piacere ammirarle mentre compiono le loro traiettorie circolari, senza quasi mai un battito d'ala, sfruttando le correnti ascensionali che le portano sempre più in alto, fino a diventare delle piccole virgole nere nell'azzurro del cielo.

Talvolta qualche individuo solitario ci dà l'opportunità di vederlo più da vicino quando viene in cerca di prede nei nostri prati, mostrandosi in tutta la sua bellezza e maestosità assomigliando molto a una piccola aquila: la sua apertura alare va dal metro al metro e trenta, circa la metà rispetto alla regina dei cieli, ma la ricorda molto nella sagoma e nel taglio delle ampie ali. In queste circostanze mi è capitato sovente di vederne le classiche picchiate con le ali ripiegate e l'ampia coda aperta, mentre solo raramente adottare la posizione detta dello "spirito santo" che consiste nello stare immobile nell'aria sbattendo le ali, sempre con lo sguardo rivolto verso il basso alla ricerca di qualsiasi movimento che riveli la presenza di una possibile preda da catturare. La stessa cosa la fa più frequentemente posandosi sui rami degli alberi dove si appollia a scrutare attentamente il terreno circostante. Non ho mai assistito alla fase successiva della caccia, mentre spesso mi è capitato di vedere la poiana scacciata dalle cornacchie.

Ce ne sono sempre almeno due che inseguono il rapace incrociandone la rotta in volo fino a spingerlo a ritornare verso il proprio territorio; una volta superato il Degnone che probabilmente segna il loro confine, le cornacchie fanno ritorno verso i nostri prati, mentre la poiana prosegue il suo volo andando a ricongiungersi con il proprio gruppo. Solo

alcune volte ho visto una coppia di poiane alzarsi insieme in volo dall'alveo del Concassolo e sorvolare i prati, probabilmente anche loro in cerca di cibo. Sia le cornacchie che le poiane sono molto territoriali e mal tollerano l'intrusione di altre specie concorrenti.

Il territorio delle poiane si estende sia in orizzontale che in verticale, recenti studi hanno dimostrato che componenti estranei al gruppo possano volare liberamente solo oltre i 240 metri di altezza rispetto alla zona occupata. Un individuo che vi si avventura viene prontamente scacciato da uno dei maschi che, dopo aver compiuto il proprio dovere, si lancia in una veloce picchiata di una trentina di metri per poi risalire velocemente verso l'alto. La poiana si nutre di piccoli mammiferi, coleotteri, anfibi, rettili, lombrichi, chioccioline e talvolta anche di animali morti. Nidifica prevalentemente nascosta tra le fronde degli alberi ma non disdegna nemmeno i costoni rocciosi più inaccessibili quando la vegetazione non garantisce sufficiente sicurezza e riparo. La costruzione del nido viene eseguita ogni stagione da entrambi i membri della coppia la quale, nelle popolazioni stanziali, rimane stabile nel corso degli anni. L'accoppiamento avviene all'inizio della primavera, nei pressi del nido, dopo uno spettacolare corteggiamento fatto di planate circolari sempre più strette ed evoluzioni acrobatiche, accompagnate da acuti vocalizzi. Vengono deposte solitamente due o tre uova che saranno covate per una trentina di giorni quasi esclusivamente dalla femmina, mentre il maschio si occupa dell'approvvigionamento del cibo, cosa che continuerà a fare per tutta la famiglia dopo la schiusa fino a che i pulcini avranno raggiunto le sei o sette settimane, poiché la madre in questo periodo non perderà mai di vista il nido. Per le successive sette o otto settimane i piccoli potranno essere lasciati soli e i genitori si potranno allontanare entrambi per trovare il cibo sufficiente a nutrire gli affamati pulcini. Ancora un paio di mesi

dove inizieranno a volare e ad apprendere le tecniche di caccia e poi saranno in grado di badare a se stessi allontanandosi dal territorio familiare. Faranno una vita prevalentemente nomade fino a che non saranno capaci di trovare e difendere un proprio territorio dove finalmente si potranno stanziare.

La vita media della poiana si aggira intorno ai 25 - 30 anni. A causa della caccia indiscriminata praticata in passato da allevatori e proprietari terrieri soprattutto in Gran Bretagna e della continua antropizzazione del territorio, la diffusione della specie si era notevolmente ridotta mentre negli ultimi decenni, essendo tutelata da nuove convenzioni europee, la popolazione pare abbia finalmente ripreso ad aumentare. Verso metà novembre, durante una passeggiata sul sentiero che esce dalla Vela verso est, ho visto volteggiare nel cielo tre grandi rapaci scuri con dei piccoli segni bianchi circolari sotto le ali. Purtroppo non sono riuscito a capire di quali uccelli si trattasse ma sicuramente non erano poiane. Se qualche lettore fosse in grado di suggerirmelo potrei farne oggetto del prossimo articolo. Approfitto per augurare a tutti di trascorrere serenamente le prossime festività natalizie e di iniziare ancora meglio il nuovo anno!

*Guido Candrina*





## ROSE E CENERE 1967 - JAMES PERDY

Rose e cenere è un romanzo ambientato nella Chicago degli anni trenta nel pieno vortice della crisi industriale ed economica. I protagonisti sono quattro uomini inseguiti da un destino di esemplare tragicità: si incontrano, si amano, si lasciano, in balia di una passione che diventa via via più ossessiva. Amos, decadente cultore della poesia greca, legato alla madre da un rapporto morboso; Rueben, miliardario alcolizzato sottomesso dalla personalità di una nonna invadente; Daniel, rude ex minatore di origine pellerossa ed Eustace Chisholm protagonista principale e narratore.

Il vero centro della narrazione è l'amore: omosessuale, eterosessuale, l'amore che esiste anche nei rapporti di amicizia. Infatti, tutti i personaggi che ruotano intorno ad Eustace sono alla ricerca dell'amore, di quella volontà di amare e di essere amati

che renderebbe le loro vite, altrimenti inutili, degne di essere vissute. Ma il destino, o forse loro stessi, trovano la loro felicità nell'infelicità. In un crescendo di tragedia e in un parossismo di violenza fisica e psicologica i loro sogni e le loro vite si sgretolano, anche se tutti, forse troppo tardi per rimediare, avranno compreso molto di loro stessi: che la vita che inseguivano non era quella che avrebbero davvero voluto vivere e che l'amore che volevano non era dove lo avevano cercato.

Harper's Magazine scrisse: "James Purdy scrive come il diavolo. Non importa quante volte si resta a bocca aperta per il terrore o l'incredulità, è pur sempre un piacere vendergli l'anima per il tempo necessario a leggere questo libro". Una lettura faticosa ma che lascia un segno.

Ilaria Bacchetti

## SPAZIO AL GUSTO

### PIZZOCCHERI



I pizzoccheri, piatto tradizionale della Valtellina, un vero trionfo di gusto e sapore, sono un primo piatto tipico invernale. Con l'arrivo della stagione fredda e piovosa, cosa c'è di meglio se non un gustoso piatto di pizzoccheri per ricaricarsi di energia e buon umore?

I pizzoccheri sono particolari tagliatelle condite con verze, patate, burro e bitto, che fondono e arricchiscono questo piatto, anche se, sempre più spesso, il bitto è sostituito dal Valtellina casera, meno stagionato.

#### Ingredienti

##### Pizzoccheri:

- 400 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina bianca tipo 00
- 200 ml di acqua
- 1 pizzico di sale

#### Condimento:

- 500 gr di formaggio bitto
- 150 gr di formaggio parmigiano grattugiato
- 250 gr di patate
- 200 gr di verza
- 100 gr di burro
- 1 cipolla
- 5 foglie di salvia
- pepe q.b.

#### Preparazione:

In una ciotola mescolate le due farine, versate l'acqua e un pizzico di sale e lavorate gli ingredienti per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido. Formate una palla e fatela riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Stendete la sfoglia con un mattarello, lasciandola alta circa 3 millimetri e tagliatela a fettucine larghe un dito e lunghe 5-6 centimetri. Tagliate il bitto a cubetti e ponetelo in una ciotola. Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Lavate e tagliate a listarelle le foglie di verza. Lessate in acqua bollente e salata per 10 minuti le patate e la verza. Aggiungete poi anche i pizzoccheri e lasciate cuocere per altri 10 minuti.

A parte, fate sciogliere in una padella il burro. Pulite e tritate la cipolla. Fatela soffriggere nel burro insieme alla salvia, e lasciatela dorare. In una insalatiera di ceramica ben calda,

## “CARMENCITA DA LECCARSI LE DITA”

Può sembrare un'affermazione banale, ma, adoro cucinare!

Sono certa che, se in tutto quello che facciamo aggiungessimo un pizzico di amore e passione, il risultato sarebbe sicuramente migliore.

In cucina mi piace dare il meglio di me, mi diverte spaziare, dalla tradizione alle novità, dai piatti semplici a quelli più elaborati, ma sempre usando la genuinità.

Sperimento molto e cerco di introdurre l'arte anche nei piatti che cucino rendendoli appetitosi e allo stesso tempo creativi.

E proprio per questa mia passione nella cucina, ho creato da circa un anno, spinta soprattutto da una mia amica, un blog sul sito "Giallo Zafferano" che tratta appunto ricette di cucina.

E' una nuova esperienza che sto portando avanti con molto entusiasmo.

Che altro dire, oltre alla passione del cibo, ho anche quella per il vino ed il bere sano e consapevole. Così dopo i tre livelli di corso AIS, a maggio 2014 sono diventata sommelier. Nel blog, oltre alle ricette, che ce ne sono per tutti i gusti, parlo anche di vino.

Quindi troverete in molti piatti anche l'abbinamento col vino e le loro caratteristiche. Se volete dare un'occhiata questo è il nome del mio blog:

[blog.giallozafferano.it/carmencita81](http://blog.giallozafferano.it/carmencita81)

E questa è la mia pagina Facebook se volete seguirmi per restare aggiornati sulle mie ricette: Carmencita da leccarsi le dita.

Mi trovate anche su: Instagram, Twitter, Pinterest e G+.



Carmela Odierna

versate sul fondo un po' di formaggio grattugiato. Poi, col mestolo forato, prendete un po' di pizzoccheri e disponetene uno strato nella zuppiera, distribuitevi sopra un po' di cubetti di bitto e una spolverata di formaggio grattugiato.

Procedete così, alternando formaggio e pizzoccheri, fino a esaurimento degli ingredienti. Terminando con il formaggio grattugiato. Versate il burro con la cipolla e la salvia e, per ultimo, una spruzzata di pepe. Servite in tavola i pizzoccheri belli caldi e, buon appetito! ;)

#### Abbinamento:

Piatto "Pizzoccheri" vino in abbinamento, rosso Lombardia "Valtellina Superiore"

#### Caratteristiche:

I pizzoccheri, piatto con ottima struttura, grassezza e aromaticità. Il vino in abbinamento, anch'esso con un'importante struttura, è caldo con spiccate note tanniche, supportate da una buona acidità e morbidezza.

Nota: Se volete, potete trasferire i pizzoccheri in una pirofila, metterli nel forno a 200° C per circa 10 minuti e far gratinare leggermente la superficie.

Carmela Odierna

# TORTA CIOCCOLATO FONDENTE E NOCI

La torta cioccolato fondente e noci è davvero facile e veloce da preparare.

Bastano pochi e semplici ingredienti per portare in tavola un dolce dal sapore ricco e gustoso.

Perfetto per la colazione o la merenda di grandi e di piccini, ma anche servito a fine pasto, fa la sua bella figura! ;)

Difficoltà: Bassa

Tempo di preparazione: 55 minuti

## Ingredienti:

- 200 gr di farina integrale;
- 4 uova;
- 3 cucchiaini di zucchero (io ho usato quello grezzo di canna);
- 50 ml di latte;
- 70 gr di burro;
- 80 gr di noci (peso già sgusciate);
- 100 gr di cioccolato fondente;
- 2 cucchiaini di cognac;
- 1 bustina di lievito (io uso quello vanigliato);
- 1 pizzico di sale.

## Per guarnire:

- zucchero a velo q.b.

## Preparazione:

Prendete le uova e separate i tuorli dagli albumi, mettete i tuorli in una ciotola e

mescolateli con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso.

Schiacciate le noci e tritatele. Io ho preferito tritarle con il coltello, perché così la grandezza non è tutta uguale e si sentono i pezzetti di noci.

Tagliate il cioccolato fondente a pezzi e aggiungetelo, insieme alle noci e al latte, al composto cremoso di zucchero e tuorli, mescolate bene il tutto con un cucchiaino di legno.

Prendete la farina e la bustina di lievito (mescolati precedentemente), aggiungeteli nella ciotola lentamente, continuando a mescolare.

Nel frattempo, a bagnomaria, fate sciogliere il burro e aggiungetelo ancora tiepido.

Sbattete a neve gli albumi e incorporateli nel composto.

Infine, aggiungete un pizzico di sale, mescolate e versate tutto in una tortiera precedentemente foderata con la carta da forno.

Mettete la tortiera nel forno già caldo a 180° C per 45 minuti.

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.

Quando la torta cioccolato fondente e noci si sarà raffreddata, sistematala su un piatto rotondo da portata (fa la sua bella figura

anche su un tagliere di legno), spolveratela con lo zucchero a velo e servitela in tavola.

## Abbinamento:

Dolce: "Torta cioccolato fondente e noci" vino in abbinamento, rosso Veneto "Recioto della Valpolicella"

## Caratteristiche:

La torta cioccolato fondente e noci ha una buona struttura e dolcezza, buone anche l'aromaticità e la persistenza. Si accompagna bene ad un vino con ottima struttura, buona morbidezza, dolcezza e buona persistenza gusto-olfattiva.

Nota: Se siete intolleranti al lattosio, potete sostituire il burro e il latte con burro e latte di soia. ;)

*Carmela Odierna*



## SPAZIO AI SOMMELIER

### TRIS SERVITO!

Due nuovi sommelier a Pertica Bassa

Sono ben tre i sommelier diplomati AIS a Pertica Bassa. Sicuramente un record in un piccolo comune come il nostro, piccolo sì, ma certamente vivo e frizzante.

I nuovi arrivati, dopo il sottoscritto che si è diplomato nel 2008, sono Marco Pirlo e Carmelina Odierna residenti a Forno d'O-no, marito e moglie, diplomati nel mese di aprile 2014 presso la delegazione di Brescia. Benvenuti! Dopo aver frequentato i tre corsi professionali organizzati dall'AIS, l'Associazione Italiana Sommelier, hanno superato con successo la prova finale, scritta e orale con degustazione, presso il Park Hotel Ca' Noa a Brescia.

La serata di premiazione è iniziata con una visita presso la prestigiosa cantina Guido Berlucchi a Borgonato di Cortefranca, patria del metodo classico franciacortino, aperitivo a base di bollicine nella suggestione delle sale seicentesche di Palazzo Lana, per poi proseguire nella magica atmosfera, cullata dal verde, del relais Franciacorta.

Qui con circa 80 nuovi sommelier hanno ricevuto dalle mani del Presidente Regionale AIS Fiorenzo Detti, con la presenza di Nicola Bonera neo eletto Consigliere Regionale,

sommelier professionista di alto profilo anche livello nazionale, nonché responsabile dei corsi, Giovanni Creminati delegato dell'AIS Brescia, l'ambito diploma.

Grazie a questa qualifica oltre alla soddisfazione personale, potranno, prestare servizio nell'ambito dell'Associazione, partecipare ad eventi nel mondo del vino o trovare sbocchi lavorativi.

Il sommelier è colui che valorizza e promuove il vino, ne esalta o ne penalizza le caratteristiche, grazie alla sua preparazione e all'esperienza che matura continuamente



sul campo. Non c'è mai un punto di arrivo ma solo di partenza.

Non si pone su un piedistallo con leziosità e superbia ma cerca di consigliare al meglio la giusta bottiglia in base alla propria conoscenza, peculiarità degli abbinamenti gastronomici, ai gusti e alla personalità del cliente.

Il mondo del vino è un universo variegato e suggestivo che permette a coloro che ne fanno parte e lo frequentano di provare sensazioni e suggestioni olfattive, visive ed emozionali.

Oltre alla bevanda di Bacco e a quello che può dare, si viene in contatto con realtà, ambienti particolari e umanità nelle diverse sfaccettature. Un bel mondo sicuramente!

Termino ricordando che la somministrazione di vino deve essere moderata e consapevole, eccedendo nel suo consumo se ne perderebbero il fascino e l'essenza oltre ad avere implicazioni negative note a tutti.

La vecchia regola del poco ma buono trova tutta la mia considerazione.

Brindiamo a Voi!

*Andrea Pialorsi*

# 10

**Tanti  
auguri  
da Banca  
Valsabbina**



BANCA VALSABBINA

# per **Pertigio**care

## Christmas quiz

**Santa Claus in italiano è:**

A) San Patrizio B) San Claudio C) San Nicola D) San Francesco

**Si addobba l'albero per celebrare:**

A) la vita B) l'apocalisse C) io culto del sole D) la rinascita

**Lo scambio dei regali natalizi deriva da un usanza:**

A) dei romani B) degli egizi C) dei popoli celtici D) nessuna delle precedenti

**In Messico i bambini durante il Natale:**

A) ricevono carbone B) ricevono i regali solo dagli zii C) non ricevono doni

**A Londra si brinda in:**

A) Trafalgar Square B) Oennington Street C) Notting Hill D) Oxford Street

**Il vestito di Babbo Natale in origine era:**

A) nero B) blu C) rosso, come adesso D) verde

## SOLUZIONI GIOCHI PRECEDENTI

5	3	4	6	7	8	9	1	2
6	7	2	1	9	5	3	4	8
1	9	8	3	4	2	5	6	7
8	5	9	7	6	1	4	2	3
4	2	6	8	5	3	7	9	1
7	1	3	9	2	4	8	5	6
9	6	1	5	3	7	2	8	4
2	8	7	4	1	9	6	3	5
3	4	5	2	8	6	1	7	9

## Completa il sudoku:

	8			1			6	
9			4		8			1
		3				2		
	2		7		1		9	
1								2
	9		5		2		4	
		6				9		
5			3		7			6
	7			6			3	

## Barzellette:

È la vigilia di natale, babbo natale sta per partire. Va nella stalla e vede che le renne erano capovolte, allora chiama un dottore. Il dottore arriva e gli da una polverina e dopo 5 minuti le renne si rialzano e babbo natale dice al dotore: "come ha fatto?" e il dottore dice: "Semplice, gli ho dato un voltaren".

Matteo e Michele Bacchetti



L'amministrazione augura a tutti un Buon Natale e felice anno nuovo



## LA REDAZIONE VI INVITA

La redazione vi invita a far parte della squadra. Potete scegliere la forma che preferite: partecipare agli incontri, scrivere e inviare articoli e foto o suggerire semplicemente nuove argomentazioni!

Ci conoscete ed è facile contattare uno di noi: Annarosa Pelizzari, Ilaria Bacchetti, Andrea Pialorsi, Saadia Albi, Guido Candrina, Michele e Matteo Bacchetti, Cristina Gitti, Teresa Venturi, Carmela Odierna, Silvia Rassega, Romina Facchetti e Bacchetti Lorena!

L'invito è aperto a tutti!

### COMUNE DI PERTICA BASSA

#### NUMERI UTILI E ORARI APERTURA UFFICI

##### NUMERI UTILI

Telefono comune 0365/821131

Fax comune 0365/821195

Telefono sindaco 328/2913171

##### E-Mail Comune

info@comune.perticabassa.bs.it

##### E-Mail Sindaco

info@perticabassa.com

##### Sito Web

www.perticabassa.com

##### ORARI APERTURA UFFICI COMUNALI

Lunedì 9:30/11:00

Martedì 9:00/12:30

Mercoledì 9:30/11:00

Giovedì 9:00/12:30

Venerdì 9:00/12:30

Sabato 9:00/12:00

Domenica chiuso

### RICEVIMENTI

#### SINDACO E GIUNTA

Riceve il lunedì dalle ore 17:00 su appuntamento telefonando al numero 0365-821131

#### TECNICO COMUNALE

Riceve il lunedì dalle ore 16:30 alle 17:30

#### ASSISTENTE SOCIALE

Presso il Comune di Pertica Bassa 1° e 3° giovedì del mese alle ore 9:00

Il giornalino è offerto da:



Stampa by:



Graphic Designers:  
Bacchetti Michele