



GIORNALE DI INFORMAZIONE DEL COMUNE DI CASTIGLIONE TINELLA - DICEMBRE 2017

AL TERMINE DI UN ANNO FATICOSO

La prima cosa che mi viene in mente, facendo un consuntivo al termine di questo anno piuttosto faticoso, è la conferma della lunga serie di lutti che nel periodo ha colpito il nostro paese, spesso senza un legame fisiologico con l'età anagrafica, anche se la nostra risulta comunque una comunità con una popolazione marcatamente anziana - che è proiezione di una analisi nazionale - che accoglie però anche molti bambini che riempiono di nuova energia e vitalità le aule delle nostre scuole. In questo anno che sta finendo anche l'economia agricola di cui vive la nostra realtà territoriale è stata messa a dura prova, la vendemmia si è nuovamente svolta sotto il sole cocente di agosto, presto e in fretta, come a voler dimenticare l'annata e passare a miglior futuro. Nel comparto economico che ci interessa, il nuovo prodotto Asti Secco è una scommessa importante per tutti, mentre gli ultimi segnali di mercato dei due tradizionali e principali prodotti delle nostre uve - Moscato d'Asti e Asti dolce - offrono numeri positivi: ci sono quindi buoni presupposti per alimentare la speranza di vendemmie migliori. Tra le questioni di respiro

intercomunale, faccio presente che il nostro Comune risulta tra i firmatari del protocollo d'intesa redatto per promuovere la riabilitazione della ferrovia che collega Alba e Asti ma anche Castagnole delle Lanze con Nizza Monferrato: azione che richiede un grande impegno finanziario da parte dello Stato e di RFI, ma che la maggior parte dei sindaci del territorio ha valutato come una indiscutibile necessità: basti pensare alle condizioni in cui viaggiano molti dei nostri studenti, al traffico spesso congestionato che troviamo appena scendiamo a valle o alle grandi opportunità da rivolgere al turismo. Si sta discutendo, con molta polemica politica, anche della futura gestione unica del comparto Acqua nel cuneese, si assiste poi alla faticosa andatura di completamento del nostro nuovo ospedale, che potrebbe anche rispettare gli ultimi tempi indicati ed aprire le porte a fine 2018; più complessa la faccenda dell'autostrada Asti-Cuneo, su cui cala un triste velo pietoso. Per ciò che riguarda invece l'attività nel nostro palazzo comunale, l'investimento più grande quest'anno è stato rivolto alla viabilità: con una spesa di oltre 100 mila euro, gli interventi di nuova asfaltatura hanno toccato diverse zone, lasciando ormai pochi tratti che necessitano di azioni piuttosto urgenti: saranno questi i prossimi ad essere affrontati, quando si avranno le risorse a disposizione. Oltre agli asfalti, altri interventi hanno riguardato fossi e strade pubbliche per una spesa di circa 10.000 euro, ed anche la ricostruzione delle balaustrate della storica scalinata che scende sulla via Circonvallazione, mentre è stato già programmato



un lavoro piuttosto importante per risolvere una frana presso il cimitero. Il bilancio finanziario del Comune è stato intaccato da due spese inaspettate e quindi straordinarie: dall'estate ad oggi si è infatti dovuto intervenire sul peso pubblico, strumento che offre un bel servizio al paese, e sulla manutenzione dello scuolabus, che ha avuto bisogno di un nuovo motore: totale, oltre 15.000 euro che si sono trovati tra i capitoli di bilancio e l'avanzo di amministrazione. In questi giorni il Consiglio comunale ha deliberato per il prossimo anno a favore di nessun aumento delle tariffe comunali: rimangono così invariate l'addizionale IRPEF, l'IMU e la TASI mentre la TARI va nella direzione di lievi riduzioni, il piano

finanziario che riguarda i rifiuti è infatti sceso a 92.000 euro contro i 94.000 dello scorso anno (nel 2014 era di 98.000 euro); per quanto riguarda i rifiuti, ci saranno nuovi cambiamenti volti ad aumentare ancora la differenziazione e ci sarà bisogno della collaborazione di tutti per poter acquisire la cultura e la giusta mentalità della raccolta

e del risparmio. Nella precedente edizione di questo giornale si è parlato dell'accoglienza di profughi in arrivo nel nostro paese, argomento che è stato anche oggetto di lettere e di un incontro pubblico: da allora il Comune non ha più comunicato nulla per la grande incertezza che ha caratterizzato gli ultimi mesi; oggi possiamo dire che l'operazione continua ad essere bloccata e la cooperativa che si doveva occupare degli ospiti (mai arrivati) ha per ora abbandonato il progetto. Tra le cose belle successe in questo anno, vogliamo ricordare l'inaugurazione dei locali del Circolo ACLI del Buon Consiglio che offre oggi un concreto supporto alla attività del nostro Santuario e contribuisce all'aggregazione nel nostro paese; una piacevole sorpresa è stato poi l'arrivo di Don Luca Bravo, ritornato dopo anni nella nostra parrocchia a dare man forte a Don Filippo nei tanti impegni da svolgere. La sua venuta, all'inizio del mese di ottobre, è stata salutata dalla comunità con un momento di festa. Infine, come ogni anno, rivolgo con il cuore i miei ringraziamenti agli amministratori e al personale del Comune e a tutte le persone attive nella comunità sui diversi fronti, che offrono il loro tempo per intrecciare continuamente le fila del nostro tessuto sociale, regalando bellezza ai residenti e alle persone che vengono a visitare le nostre terre. Auguro a tutti un felice Natale e abbraccio forte coloro che sono in difficoltà nel personale percorso di vita: a loro spero che il tempo possa offrire la giusta serenità, mentre io rinnovo a tutti la mia disponibilità.

Il Sindaco
Bruno Penna

UN LIEVE FILO

Se ricopri il ruolo di sindaco, soprattutto nelle comunità piuttosto piccole, rinunci a tante cose della tua vita privata, la tua coscienza accoglie il volto pubblico, allestisce nuovi parametri, assume le anime della tua terra. Così sei felice quando firmi un nuovo atto di nascita, un documento che ha la luce piena del futuro, la tenerezza di una piccola nuova vita. E sei triste quando invece firmi sullo storico grande registro di carta marrone un atto di morte, certificando un vuoto nella sfera piena di una delle famiglie che conosci da quando hai memoria. Questo anno finisce con la constatazione infausta pronunciata sei mesi fa e succede che per un sindaco diventi pesante la lunga serie di funerali (nel 2017 sono mancate nella nostra comunità 27 persone di cui 22 residenti, a fronte di 7 nuove nascite). Soprattutto se devi accettare la morte di persone giovani come Giuliana, che se ne è andata quindici giorni prima di questo Natale, a pochi passi dai suoi 45 anni. Di lei mi piace ricordare lo spirito creativo e artistico che ha applicato in un primo tempo nel lavoro verso gli altri e nelle sue opere - esposte anche oltre oceano - e poi nell'impegno in cantina e in famiglia. La sua era una disponibilità riservata ma concreta ed efficace: roba preziosa, come il bagaglio umano di ogni vita castiglionesse fuggita in questo anno che ha offerto alla memoria i loro volti e le loro storie, insieme all'evidenza che il nostro andare è appeso a un lieve filo intrecciato dal destino.

B.P.



www.comunecastiglionetinella.it

Visita il sito del nostro Comune per trovare le news, gli orari dei servizi, le delibere e le ordinanze nell'Albo Pretorio.

NOTIZIE DAL COMUNE

ANCORA NUOVI ASFALTI PER LE NOSTRE STRADE COMUNALI

Appena in tempo, prima dell'arrivo della neve, si sono conclusi i lavori di asfaltatura programmati per lo scorso mese di novembre; intervento che doveva per forza essere concluso - e non magari spostato in primavera - e rendicontato in Regione a dicembre perché legato ad un finanziamento pubblico. E' stata, quest'ultima, un'azione piuttosto importante e sostanziosa, che ha permesso la distesa di nuovo asfalto sulle strade comunali San Lazzaro, Ghiga, Manzotti, Brosia e San Martino: in totale sono stati ripristinati circa 1.5 Km di sede stradale rovinata con una spesa di 75.206,35 euro, finanziata per 60.000 euro dalla Regione Piemonte e per la rimanenza dal nostro Comune. Il lavoro è stato eseguito dalla ditta E.T.S. di Gossolengo (PC), che si è aggiudicata l'appalto. Con questo intervento, che si unisce a quello realizzato nella scorsa primavera, nell'anno che si sta concludendo si sono stesi quasi 2.5 Km di nuovo asfalto, offrendo alla estesa rete stradale comunale castiglionesa un utile rifacimento. Quando ci saranno nuove risorse disponibili saranno programmati nuovi lavori sui tratti ancora da eseguire, mentre anche la Provincia ha già pianificato nuovi asfalti sulla strada che collega il paese con la Valle Tinella.



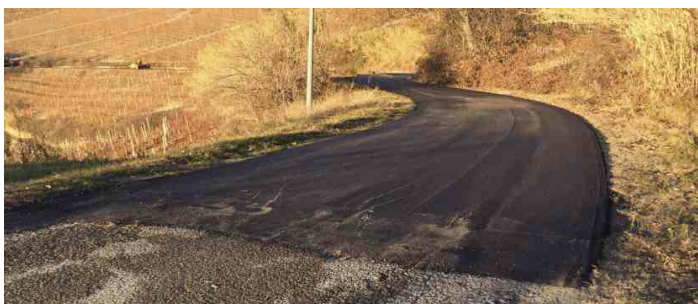
Nuovi asfalti in strada San Lazzaro



Nuovi asfalti in strada Ghiga



Nuovi asfalti sulla collina dei Manzotti



Nuovi asfalti ai Brosia



Nuovi asfalti a San Martino

INTERVENTO IN LOCALITA' GALEISA

Sono stati eseguiti lavori di consolidamento della scarpata franosa lungo il vecchio tracciato della strada comunale Brosia-Caudrina, in località Galeisa. Le forti piogge susseguites negli ultimi anni hanno provocato eventi franosi in diverse parti del territorio comunale: quello alla Galeisa è tra quelli di maggior portata e, soprattutto, è l'unico in cui l'erosione della rocca franosa minacciava seriamente un tratto di strada comunale - anche se del vecchio percorso - che è sede di uno dei nostri sentieri naturalistici e nei pressi ospita una civile abitazione. Si è eliminato il ruscellamento delle acque piovane e si è stabilizzato il tratto del versante di rocca interessato realizzando un cosiddetto banchettone su pali in cemento armato e posizionando infine un parapetto lungo la linea dell'intervento, su progetto dell'Ing. Giorgio Domini di Alba. L'importo dei lavori a consuntivo è stato di 7.669,52, l'esecuzione è stata affidata all'impresa Zucca Romano e Figli S.N.C., è iniziata in agosto per concludersi poi nei primi giorni di ottobre.



L' intervento in Località Galeisa

LAVORI AL CIMITERO E LUNGO IL VIALE DELLA CIRCONVALLAZIONE



Amministratori comunali e volontari al lavoro

I cantonieri comunali hanno eseguito lavori di manutenzione presso il nostro cimitero, ripristinando diverse crepe sull'intonaco ed anche realizzando una "barriera" per lo scolo delle acque nell'area esterna, presso l'ingresso di servizio sul lato ovest, dove verrà prossimamente costruita un'opera di contenimento

NOTIZIE DAL COMUNE

della sponda franosa. Gli stessi operatori comunali hanno poi formato squadra con amministratori e altri castiglionesi per l'importante intervento sugli alberi dell'area cimiteriale e sulla lunga serie di piante che formano il viale alberato all'ingresso del nostro paese. Oltre al personale comunale, è doveroso ringraziare per il notevole impegno gli amministratori Giuseppe Cotto, Emanuele Contino e Bruno Arione, oltre a Giuseppe Manzo per la Protezione Civile ed anche Piergiacomo Contino che, ancora una volta, ha offerto con competenza il suo tempo a disposizione del nostro paese. Per gli interventi, è risultata preziosa la collaborazione operativa di Angelo Porcu.



I lavori di potatura sul viale

PROGRAMMAZIONE INTERVENTI SU RETE FOGNARIA E RETE ACQUEDOTTO

Come risaputo, l'ambito cuneese relativo alla gestione del comparto acque, va incontro ad una gestione unica che sarà interamente pubblica oppure mista pubblico-privata. Nella preparazione di questa azione si stanno raccogliendo i dati di ogni Comune per la programmazione degli interventi relativi ai prossimi 30 anni. Per quanto riguarda Castiglione, sulla carta è già previsto un investimento di sostituzione di un tratto di rete fognaria in località San Martino, che puntualmente provoca danni alla sede stradale e ad alcune abitazioni, sarà inoltre segnalata la sostituzione delle tubazioni in amianto sul territorio e circa 4.000 metri di fognatura pubblica che riguarda diverse colline non ancora interessate dal servizio.

FERMATE BUS IN LOCALITA' SAN CARLO

Con l'arrivo delle autorizzazioni dalla Provincia di Cuneo, sono già stati avviati i lavori per riposizionare le due fermate in località San Carlo del bus che collega giornalmente il nostro paese con Alba. Lo scopo principale è la necessità di spostare la fermata di andata che attualmente è posizionata su un dosso della strada provinciale, zona particolarmente pericolosa per mancanza di visibilità; questa fermata verrà collocata circa 200 metri prima sul percorso e con l'occasione si modificherà anche la fermata di ritorno, presso l'incrocio con la strada comunale San Carlo-Marini. Le due aree previste per la sosta del bus saranno realizzate con la posa di tombini e tubazioni portanti nei fossi già esistenti, materiale ricoprente ed infine la necessaria segnaletica. Se le condizioni meteo lo permetteranno, i lavori saranno conclusi presto e le nuove fermate saranno disponibili successivamente al prossimo periodo festivo. Le opere sono eseguite dai cantonieri comunali, mentre l'impegno di spesa per i materiali necessari ammonta a 1.500 euro.

INTERVENTO AL PESO PUBBLICO E ALLA STORICA SCALINATA

Una delle rilevanti spese impreviste dell'ultimo periodo è stata rivolta alla rimessa in opera del peso pubblico di piazza XX Settembre, molto utilizzato e non soltanto nel periodo vendemmiale. Dopo lo sfondamento dello stesso in occasione di una pesata, si è dovuto intervenire per ricostruire le travi di testata, oltre a rinforzare il telaio della piattaforma. Il lavoro è stato eseguito dalla ditta Demicheli Bilance di Novi Ligure ed ha avuto un costo di circa 5.000 euro. Un altro lavoro portato a termine ha riguardato la struttura della balaustra lungo l'antica scalinata che collega il centro storico con la via Circonvallazione che corre lungo il versante est del paese: un intervento particolare, programmato da tempo, per salvaguardare uno degli angoli della storia di Castiglione e offrire sicurezza a chi usufruisce di questo passaggio. Il lavoro è stato eseguito dal fabbro Massimo Costa. Si procederà ora alla verniciatura e a consolidare alcune parti in muratura su cui poggia la scalinata.



La storica scalinata

NUOVA TESORERIA E NUOVO REVISORE DEI CONTI

Si sono rinnovati due servizi molto importanti per il palazzo comunale. Il servizio di tesoreria è stato affidato per cinque anni, a partire al 2 novembre 2017, alla Banca di Credito Cooperativo di Alba, Langhe, Roero e del Canavese che per noi ha come riferimento la filiale di Santo Stefano Belbo. I castiglionesi che dovranno effettuare versamenti a favore della Tesoreria del nostro Comune troveranno le indicazioni sul sito web comunale o presso i nostri uffici. La filiale bancaria di Santo Stefano Belbo è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13.10 e dalle ore 14.30 alle ore 16.20; il numero telefonico è 0141.844974, la mail santostefanobelbo@bancadalba.bcc.it.

A partire dal gennaio 2018 il nostro Comune avrà anche un nuovo revisore dei conti, scelto a sorteggio dalla Prefettura: si tratta del dott. Renzo Bonadeo, proveniente da Tortona e svolgerà il suo compito in stretto contatto con la dott.ssa Antonella Sillano del nostro ufficio segreteria.

SERVIZIO SMS

Per un aggiornamento costante degli iscritti al servizio di informazione comunale via SMS, si prega di **verificare la corretta ricezione dei messaggi**: qualora si noti che, nonostante aver consegnato la scheda in Comune, non state ricevendo alcun avviso, si richiede di segnalarlo per compiere una verifica. Si prega inoltre di comunicare, compilando la scheda *on line* o presentandovi allo sportello, ogni variazione del numero di telefono cellulare o della Email.

UN NUOVO SERVIZIO MENSA PER LA SCUOLA

Con l'inizio del nuovo anno scolastico i nostri bambini hanno trovato una interessante novità nei loro piatti. È stato infatti assegnato ad un nuovo fornitore il servizio di mensa scolastica. La nuova società che si occupa della preparazione dei pasti per gli allievi della nostra scuola si chiama Soc. Coop. S.B.R. di Mondovì: il loro personale prepara con cura i pasti nelle cucine della casa di riposo S. Andrea seguendo un menù bilanciato, approvato dai nutrizionisti dell'ASL. Con l'ausilio di contenitori appositi il cibo è trasferito nei locali scolastici dove la cuoca si occupa di servirlo ai bambini. La qualità dei pasti è enormemente migliorata rispetto al passato, sia per la perizia nella preparazione delle pietanze, sia per l'attenzione alle materie prime impiegate, che vengono attentamente selezionate ed acquistate da fornitori il più possibile locali. Un particolare grazie quindi va alle cuoche che si sono prese particolarmente a cuore i nostri bimbi e li seguono con cura ed amore, al nuovo gestore, alla direzione della casa di riposo S. Andrea per l'importante sostegno e speriamo che questa proficua collaborazione possa durare a lungo.



Il pranzo dei bimbi dell'Infanzia

LA CARTA D'IDENTITA' ELETTRONICA

Salvo nuove disposizioni, nel corso dell'anno 2018 anche nel nostro Comune sarà possibile richiedere il rilascio della **Carta d'Identità Elettronica**, che consiste in una tessera plastificata dalle dimensioni uniformate a quelle delle altre *smart card*, dotata di un *microchip* informatico nel quale sono immagazzinate elettronicamente le informazioni anagrafiche del cittadino e le impronte digitali (obbligatorie dai 14 anni). Il costo della carta è stabilito in 22,21 euro, da pagare allo sportello comunale in contanti al momento della richiesta. Occorrerà presentarsi muniti di codice fiscale/tessera sanitaria; la procedura di raccolta dati richiederà circa 30-40 minuti di tempo, pertanto sarà consigliabile fissare un appuntamento direttamente allo sportello oppure telefonicamente o mediante agenda digitale sul Sistema Agenda CIE-online qualora attivata. Il rilascio/consegna, da parte del Ministero dell'Interno verrà effettuato (salvo revoca) dopo 6 giorni. **Tutte le carte d'identità cartacee già rilasciate rimarranno comunque valide fino alla scadenza indicata sul retro del documento.**

DAL 1 MARZO 2018 NUOVE REGOLE PER LA RACCOLTA RIFIUTI

Scatterà dal 1 marzo l'applicazione del nuovo regolamento per la raccolta dei rifiuti, documento che interessa non solo il nostro Comune ma la vasta area del Consorzio a cui apparteniamo. E' questo un passo necessario per andare incontro alle disposizioni stabilite dalla Regione Piemonte, che ha indicato in 159 Kg/abitante/anno la quantità di rifiuto indifferenziato che si dovrà raggiungere entro il 2020. Saranno così distribuiti nuovi sacchetti per la raccolta di questa tipologia di rifiuto, identificati con un codice a barre, e potranno essere utilizzati soltanto questi. E' questo il cambiamento più rilevante insieme ad altre novità che saranno illustrate in un previsto incontro pubblico. L'intenzione è quindi quella di diminuire la quantità dell'indifferenziato ed aumentare il peso delle diverse altre tipologie di rifiuto, arrivando a una raccolta differenziata di almeno il 65%. Si ricorda che il nostro Comune su questo versante presenta già dati piuttosto positivi, con un costante aumento di differenziato registrato negli ultimi anni.

L'APPLICAZIONE DEI NUMERI CIVICI

Come già anticipato, ci avviciniamo all'operazione che interesserà tutte le abitazioni del nostro Comune, con l'applicazione di una nuova targa con il numero civico. La parte più importante di questa azione risulterà però il lavoro precedente già avviato, che andrà a modificare alcuni aspetti topografici con relativi nuovi dati per gli indirizzi, il tutto senza creare particolari complicanze per i cittadini. Si tratta di un importante passaggio che interessa il nostro paese e che determinerà nel tempo un utile ordine in relazione ai servizi per ogni singola residenza.

INCONTRO CON IL MARESCIALLO DEI CARABINIERI

Anche nel 2017 i Carabinieri della nostra stazione di riferimento hanno voluto incontrare la popolazione di Castiglione Tinella. L'appuntamento è avvenuto lo scorso 6 dicembre nella sala polivalente delle scuole che ha ospitato il Maresciallo Claudio Cherubino, nuovo comandante della stazione di Santo Stefano Belbo. Molto utile il confronto offerto ai partecipanti, arricchito dalla proiezione di immagini. Il primo invito rivolto a tutti i cittadini è stato quello di chiamare sempre il numero telefonico 112 in caso di bisogno, soprattutto per segnalare auto o persone sospette, per cercare così di prevenire i reati sul territorio. Aggiungiamo che oltre a chiamare il 112 è utile avvisare sempre anche l'amministrazione comunale, per poter diramare subito via SMS le segnalazioni, allertando così la popolazione.

IL NOSTRO PAESE PERDE UNO DEI SUOI ALBERI-SIMBOLO

Il vento di un temporale dello scorso 2 settembre ha inferto il "colpo di grazia" al maestoso ippocastano secolare che spiccava nel panorama di vigneti di Castiglione Tinella, lungo la strada comunale Balbi presso la cascina "Castagna", a pochi passi dal concentrico del paese. La caduta del grande albero alto 17 metri, è avvenuta nel corso della notte ed è stata del tutto inaspettata. Questa pianta monumentale (che appare anche sul sito web www.alberidilanga.it) era stata messa a dimora da Giuseppe Vaccaneo, vissuto dal 1782 al 1869, laureato in Medicina e Filosofia nel 1803 e sindaco del nostro paese per 50 anni; questo personaggio era un membro di una delle famiglie più antiche e nobili di Castiglione, è stato medico della 27a Divisione Napoleonica e uno degli 8 medici dell'intera Armata, oltre che Protomedico del Dipartimento del Tanaro; l'uomo risiedeva nella suddetta cascina, dove riposa tuttora in una cappella privata. L'albero era vecchio quindi più di 200 anni, la sua imponente preziosità il paesaggio del luogo e un tempo era anche riferimento catastale. Da diversi anni la proprietà della cascina è passata a Paolo Saracco, noto vinificatore del paese, che ogni anno si occupava di curare l'albero attraverso iniezioni di prodotti dedicati

alla conservazione dello stato vegetale, combattendo anche gli organismi che in natura si nutrono del legno dei tronchi e dei rami. Ciò nonostante l'albero, che appariva forte e sano, ha ceduto rivelando l'anima interna del legno irrimediabilmente intaccata.



Il grande albero alla "Castagna"

AUGURI A:

MATRIMONI:

SARACCO Paolo e PONTE Mery
sposi a San Damiano d'Asti il 17.07.2017

BONOMI Andrea e ICARDI Rosa

sposi a Valfabbrica il 13.09.2017

NASCITE:

AYHAM RIADI nato a Alba il 28.08.2017
da Riadi Mohamed e Ellouzy Fatiha

FRANCESCO ARIONE

nato a Alba il 09.11.2017
da Arione Roberto e Paola Galea

MELANI STOJKOVA

nata a Alba il 14.12.2017
da Stoykov Atanas e Stojkova Natalija

COMPLIMENTI:

AZ.AGR. CA' DU CIUVIN

Sergio Cerutti e Marinella Muò
hanno ricevuto il 24.09.2017 il Premio Fedeltà da Confartigianato Cuneo

ALESSANDRO FILIPPA

laureato il 07.12.2017 in Scienze e Tecnologie Agrarie.



Sergio Cerutti riceve il riconoscimento in Comune ad Alba

EVENTI A CASTIGLIONE TINELLA

INDIMENTICABILI SERATE CASTIGLIONESI

Riportiamo qui per la memoria del paese le immagini di alcuni momenti relativi agli eventi che si sono svolti negli ultimi sei mesi, principalmente nel periodo estivo: la rassegna musicale "Un Palco tra le Vigne" ha nuovamente offerto grande musica al suo affezionato pubblico; nei tre tradizionali appuntamenti di luglio sono saliti sul palco di Villa Fogliati il gruppo Gli Archimedi, l'Ensemble Le Muse con il loro splendido tributo a Rondò Veneziano ed infine gli Accordi Disaccordi con il concerto "Swing Opera".



Gli "Archimedi"



L'Ensemble "Le Muse"



Gli "Accordi Disaccordi"

Il "Virginia Day" si è svolto quest'anno domenica 30 luglio con una nuova formula che ha compreso una "Chiacchierata sulla bellezza" all'Albergo Castiglione, l'apericena "Invito a Corte" che ha coinvolto i ristoratori castiglionesi, la mostra fotografica, la sfilata di Indira Ciriotti con l'abito "Ritrosetta" e lo spettacolo "Il Cigno e la Contessa" a Villa Fogliati dove il soprano Nino Gogichaishvili e il tenore Gian Luca Pasolini, con Fabrizio Di Muro al pianoforte, hanno interpretato arie di Giuseppe Verdi, amico della nostra contessa celebrata in questo giorno. La novità più evidente è stata l'istituzione del "Premio Contessa di Castiglione", consegnato

nella prima edizione a Alessandra Rinaudo, stilista e direttore creativo di Nicole Fashion Group, con la seguente motivazione: *per l'interpretazione della bellezza attraverso la creatività, il fascino, il costume: nobili caratteri che si accostano al ricordo di Virginia Verasis.*



"Chiacchierando sulla bellezza" all'albergo Castiglione



Alessandra Rinaudo riceve il premio Contessa di Castiglione



Indira Ciriotti veste l'abito "Ritrosetta"



Il "Cigno e la Contessa" a Villa Fogliati

EVENTI A CASTIGLIONE TINELLA

All'atleta Maxim Ioan è stato invece consegnato domenica 24 settembre il "Gran Premio Colline Castiglionesi", quale vincitore della gara di 54 km dell'annuale Trail del Moscato che attraversa il nostro territorio. L'atleta ha terminato la gara in 5 ore, 17 minuti e 13 secondi risultando il primo a tagliare il traguardo parziale sulla nostra piazza XX Settembre. Ha così ricevuto la "collina" in ceramica Raku realizzata e donata dall'artista castiglionesi Manuela Incorvaia.



Punto ristoro in Piazza XX Settembre



Il vincitore riceve l'opera di Manuela Incorvaia

VESPA RADUNO A CASTIGLIONE

Nella mattinata del 6 Agosto la nostra piazza si è riempita di centinaia di Vespe provenienti da un raduno organizzato a Camo. I motocicli hanno percorso un lungo giro panoramico sulle colline castiglionesi e poi hanno fatto tappa in paese dove i partecipanti hanno potuto visitare la cantina Saracco e sono stati poi ospiti della Bottega del vino Moscato che, insieme alla associazione Contessa, ha offerto un ricco aperitivo. I Vespa raduno sono sempre molto frequentati e i motociclisti scelgono spesso le Langhe per la bellezza dei panorami. L'evento è stato una delle tante occasioni frutto di collaborazione tra i nostri paesi.



Le Vespe in arrivo



L'aperitivo agli ospiti

LIBRI PROTAGONISTI

Il progetto "Il Libro Parlato" è ormai tradizione e successo: immancabile la presenza mensile alla Casa di Riposo S. Andrea per intrattenere gli anziani ospiti con letture, racconti e conversazione.



I "lettori" a S. Andrea

Punti fermi di questa bella azione sono Federica Pavanello, Margherita Petri (che quest'anno ha offerto anche una importante disponibilità per l'apertura della mostra nell'antica chiesa) e Pierangelo Vaccaneo con la moglie Gloria, a cui vanno i ringraziamenti di tutti noi, ricordando che chiunque può partecipare e contribuire a questa attività. La biblioteca comunale ha poi organizzato anche quest'anno la giornata del progetto "Nati per Leggere": domenica 26 novembre come tradizione sono state consegnate le prime tessere della biblioteca insieme ad alcuni doni ai bimbi nati nel 2017 e si è inoltre presentato il libro "25 grammi di felicità" insieme all'autore Massimo Vacchetta.



I bimbi del 2017



Massimo Vacchetta con i bambini castiglionesi

LA "NINFA DI LANGA"

Il prezioso ed artistico paesaggio delle nostre colline, certificato anche dall'Unesco, ha ora un nuovo valore aggiunto che compare sulla collina dei Brosia. La "Ninfa di Langa" è un'opera in ceramica di grandi dimensioni che rappresenta una figura femminile, un simbolo che vuole essere anche un po' "fantastico" del territorio di Langa. L'opera è stata realizzata dalla nota artista Manuela Incorvaia e l'allestimento è stato sponsorizzato dalla Az. Agr. La Morandina: la posa è stata realizzata da Paolo Morando e Riccardo Revello in una posizione panoramica, accanto ad un'area in cui i turisti possono fermarsi e ammirare la cartolina del nostro paese dal versante ovest. L'opera artistica sorge sul percorso del sentiero naturalistico Remo Poggio e offre anche l'indicazione per il laboratorio di Manuela Incorvaia e Roberto di Giorgio in località Forti.



La "Ninfa di Langa"

"IL BOLLITO" DI ROMANO DOGLIOTTI

Un puntuale successo, la "serata del bollito" alla cantina di Romano Dogliotti: i tanti ospiti presenti, comprese diverse autorità, sono stati coinvolti anche quest'anno dalla raccolta di fondi per scopi benefici, grazie anche ai tanti prodotti offerti per questa occasione enogastronomica. Parte del ricavato di questa raccolta Romano Dogliotti e la sua famiglia hanno deciso di impegnarlo a favore del plesso scolastico del nostro paese, come già era avvenuto tempo fa in occasione dell'acquisto di computer per la sala informatica delle scuole. Questa volta sarà invece acquistata una LIM (lavagna elettronica interattiva) particolarmente innovativa che ha un valore di oltre 3.000 euro. Questo moderno strumento per la didattica sarà posizionato in una delle aule della scuola primaria castiglione, per la felicità delle insegnanti e degli alunni (uno strumento simile per un'altra aula arriverà presto anche attraverso il finanziamento avuto da un bando a cui ha partecipato il nostro Istituto Comprensivo). A Romano Dogliotti e alla sua famiglia vanno i calorosi ringraziamenti dell'amministrazione comunale e della comunità intera.



I numerosi ospiti presenti alla serata

IL NOSTRO GRANDE PRESEPIO

Anche quest'anno nella chiesa parrocchiale di S. Andrea a Castiglione Tinella è stato allestito il grande presepe che raccoglie l'annuale ammirazione di tutti per le dimensioni e per la cura dei dettagli. Il grande valore di questa esposizione è certamente dovuta anche ai riferimenti paesaggistici nostrani, che si accostano a quelli della tradizione natalizia, ma soprattutto è il coinvolgimento di tante persone che partecipano con entusiasmo alla costruzione della grande scena: lavoro che richiede sempre molto tempo. Il presepe è divenuto così per il paese di Castiglione un evento e un'attrazione, uno strumento attraverso il quale i castiglionesi vogliono condividere la luminosa festa del Natale con i visitatori che giungono a questa chiesa, sia per i riti religiosi sia come semplici turisti.



Un dettaglio del grande presepe castiglione

CRESCE IL GRUPPO DEGLI OLIVICOLTORI

Così come è stato per la vendemmia delle uve Moscato, anche la raccolta delle olive a Castiglione Tinella si è svolta quest'anno con largo anticipo. Il nutrito gruppo degli olivicoltori castiglionesi ha raccolto i frutti delle centinaia di piante distribuite sul territorio comunale nel periodo dal 6 al 15 ottobre, raggiungendo il frantoio in Liguria attraverso tre diversi viaggi. A differenza della vite, quest'anno colpita da siccità, grandine e gelate, la pianta d'ulivo non ha particolarmente sofferto l'annata agricola davvero stramba: la produzione è calata leggermente rispetto allo scorso anno, ma alla fine si è presentata fin superiore nella sua totalità grazie anche alle nuove "adesioni", offrendo un raccolto di circa 17 quintali di olive, con una resa che ha raggiunto il 17.8% e una acidità (oleica) eccellente, con una media dello 0.4%.

Dati alla mano, il gruppo di amici appassionati di questa coltura "alternativa" per queste colline, ma che riprende una vocazione agricola locale che riporta al XIII secolo, ha così raggiunto una produzione di 300 litri di olio di altissima qualità. Questa "avventura culturale" sarà riportata sul sito web comunale attraverso dati e fotografie di ogni annata, mentre anche quest'anno si è svolto il viaggio in Liguria che celebra il sodalizio: sabato 18 novembre un gruppo di circa quaranta persone, non solo castiglionesi, ha raggiunto Pontedassio per la visita al frantoio Calvi, e poi Imperia per il pranzo in riva al mare, la degustazione di olio e la visita al Museo dell'Olio nel complesso della grande azienda Carli. Intanto nel nostro paese si registra la messa a dimora di parecchie nuove piante d'ulivo, che dovrebbero ormai essere intorno al migliaio.



L'ottimo olio castiglione



La visita al Museo dell'Olio



NOTIZIE DAL GRUPPO

L'attività annuale di raccolta sangue del gruppo Fidas di Castiglione Tinella prevede 4 prelievi di sangue nella sede della Casa di Riposo S. Andrea e 6 prelievi di plasma a Canelli; grazie ai nostri donatori nel 2017 abbiamo raccolto circa 150 sacche di sangue e 25 sacche di plasma. Quest'anno abbiamo avuto un bell'incremento delle donazioni di sangue e soprattutto di plasma. Ricordiamo che gli esami sono consultabili sul sito www.fidasdsp.it, nella sezione REFERTI ON - LINE. Continuano le attività di propaganda attraverso varie iniziative come la seconda edizione di "APERICENA DI MEZZA ESTATE" che ha avuto di nuovo un grande successo e i giovani hanno partecipato numerosi. Per agevolare la partecipazione dei donatori con famiglia abbiamo predisposto un'area dedicata ai bambini in cui essi hanno potuto mangiare e divertirsi seguiti dalle animatrici di Estate Ragazzi. Per la buona riuscita della serata dobbiamo ringraziare la BOTTEGA DEL VINO, L'OSTERIA VERDERAME e la Madrina GIULIANA VACCANEO che ci ha sempre sostenuto con un contributo per l'evento. La nostra festa sociale si è svolta domenica 8 ottobre, in quella occasione abbiamo premiato i donatori. Con i diplomi: CONTINO EMANUELE, GALEA PAOLA, REVELLO PATRIZIA, SANINO ENRICO, TOFFANO MONICA, TOSA ROBERTO, VOLA FABRIZIO. Con la medaglia di bronzo: CARACCIOLLO CRISTIAN, FERRERO GIANLUCA, OLIVERO GIUSEPPE. Con la medaglia d'argento: ARIONE STEFANO, BERA GIORGIO, DOGLIOTTI SONIA, FERRERO FABRIZIO e CLAUDIO AMERIO con la seconda medaglia d'oro. Dopo la messa in memoria dei donatori defunti, abbiamo inaugurato la targa della nostra sede situata nel palazzo comunale (il costo è stato coperto dall'offerta di un donatore anonimo). Dopo l'omaggio al monumento Fidas la giornata si è conclusa con il pranzo sociale presso il ristorante Campagna Verde. Il 17 dicembre si è svolta poi la seconda edizione della "DONAZIONE DEI PELJUCHES" con la partecipazione di Babbo Natale. Al termine dell'evento, scambiandoci gli auguri, abbiamo fatto merenda con pane e Nutella. Infine ecco il calendario per le prossime donazioni ...DONARE CI FA BENE E FACCIAMO STARE BENE!

PROSSIME DONAZIONI

presso salone Casa di riposo S. Andrea

SABATO 23 DICEMBRE 2017
DOMENICA 25 MARZO 2018
DOMENICA 24 GIUGNO 2018
DOMENICA 23 SETTEMBRE 2018



La festa di ottobre



L'inaugurazione della nuova targa

A. T. C. CONTESSA DI CASTIGLIONE

a cura di Pier Giorgio Marchisio



NON DIMENTICHIAMO LA PRO LOCO

Dalla primavera all'estate il gruppo è impegnato a gestire alcuni eventi di diverso genere con finalità sociali, culturali e promozionali. Sono le feste di piazza, i concerti, le gare sportive, che da tempo proponiamo in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, le altre associazioni e singoli volontari. Pensiamo che sia desiderabile passare il proprio tempo dilettandosi in buona compagnia, così ogni anno facciamo quasi l'impossibile per avere quante più attenzioni e presenze possibili verso i castiglionesi e verso i forestieri, perché scoprono la bellezza delle nostre colline e la bontà dei nostri prodotti. Secondo la storia sono stati i Romani a inventare i primi uffici per l'accoglienza dei visitatori chiamandoli Pro Loco, a favore del luogo, appunto. Vorremmo giungesse un altro messaggio: prima del pranzo o dello spettacolo bisogna organizzare, allestire, lavorare insieme; sono ore ritagliate con fatica ai propri impegni, ma passate con gente volenterosa e positiva con cui si sta bene. Terminata la stagione, ora siamo in stand-by: ricordiamo brevemente con piacere e soddisfazione (speriamo sia così anche per voi) gli eventi del 2017. 23 aprile: Il Giorno delle Orchidee, ci avviciniamo ai 200 iscritti; nell'ambito civile della festa dell'apparizione del Santuario del Buon Consiglio, il 24 aprile serata con Fritto Misto al Campagna Verde, ovvero cena della comunità; 25 aprile: teatro commemorativo, oltre che innovativo, sulla resistenza, interpretato da Giuliana Garavini. Nell'ambito della patronale di San Luigi: 15 giugno: corsa podistica con la palestra Dynamic Center; 16 giugno: apericena a più non posso... mangiare! 17 giugno: musica giovane con gruppi emergenti; 18 giugno: esibizione dei ballerini della scuola Universal Dance di Canelli, bravi e carini, piacciono sempre a tutti. Smontate le strutture, riposta l'attrezzatura con due giorni di lavoro, mangiamo (gli addetti ai lavori) pane e

bagnet con gli alpini. 17, 24, 31 luglio la rassegna "Un Palco tra le Vigne", come sempre direzione artistica di Bruno Penna. 30 luglio: "Virginia Day" con salotto culturale, concerto con la musica di Giuseppe Verdi (non è un caso: Verdi, unità d'Italia, Virginia Oldoini), apericena di raffinatezze preparate dalla Pro Loco, dall'agriturismo San Martino, dall'agriturismo Ai Ciuvini, dall'osteria Verderame, dal ristorante Campagna Verde, per tacer dei vini della Bottega. 6 agosto: ospitiamo un raduno di Vespe, più di 300 persone sono accolte con l'aperitivo. 24 settembre: supporto al Trail del Moscato con due punti di ristoro per i podisti della 50 chilometri. Per i semplici camminatori dei 10 km enogastronomici li attende il nostro presidio ai Piacentini di Santo Stefano Belbo con delizioso Moscato e appetitoso *bagnet* con acciughe. Ne passano circa 450 e hanno a disposizione il materiale promozionale informativo di Castiglione.



Foto di gruppo

DAL NOSTRO SANTUARIO

a cura di Federica Pavanello

OCCASIONI D'INSIEME AL CIRCOLO



Il dottor Boella con parte del direttivo del Circolo

Il Circolo ACLI del Buon Consiglio, dopo la pausa estiva che l'ha visto protagonista di molte serate all'insegna dell'amicizia e dell'aggregazione - complice la calda estate trascorsa - come la "Pizzata" di inizio e di fine vendemmia e altre serate a tema, ha ripreso a pieno ritmo le sue attività. Visto il successo dello scorso anno non poteva mancare l'ora di ginnastica dolce (lunedì e mercoledì dalle 18.30 alle 19.30), il corso di Inglese (primo e secondo livello), la danza per bambini (un sabato al mese), il corso di canto corale per bambini (mercoledì dalle 18.00 alle 19.00) e il laboratorio di teatro proposto da Paolo Tibaldi. E' stata molto apprezzata e partecipata la "Serata Salute" tenuta sabato 4 novembre scorso con i preziosi consigli del dott. Gianni Boella che hanno fatto riflettere su un

corretto stile di vita alimentare. Il circolo ha poi collaborato con la Parrocchia nei preparativi per il pranzo degli anniversari di matrimonio festeggiati l'8 dicembre. Sono comunque in programma altre attività e serate informative che verranno pubblicate nel corso dell'anno. Se il circolo del Buon Consiglio è vitale e attivo, e considerato positivamente dalla presidenza provinciale Acli, che ci ha definiti "il fiore all'occhiello" delle Acli provinciali, è merito dei soci che partecipano alle varie iniziative proposte. Il Circolo infatti, nato a sostegno delle attività legate al nostro Santuario con spirito di aggregazione e socializzazione per tutti i castiglionesi ricorda l'importanza del tesseramento e invita al rinnovo della tessera Acli (10 euro). Il 2017 ha chiuso con 125 tesserati.... chissà che nel 2018 non saremo ancora più numerosi!! Il Circolo è aperto la domenica dalle 16.00 (per la messa delle ore 17.00 in Santuario), il mercoledì sera (per l'ora di preghiera in santuario) e durante le attività settimanali.



La "Serata Salute"

DALLE NOSTRE SCUOLE

a cura di Carla Pellissero

LE ATTIVITA' DALL'INIZIO DELLE LEZIONI

Lunedì 11 settembre è suonata la campanella per la ripresa delle lezioni scolastiche. Il primo giorno è iniziato con i saluti del sindaco Bruno Penna e del consigliere Simona Fogliati agli alunni della scuola dell'infanzia e della Primaria. Il mese di ottobre è stato contrassegnato, come ogni anno, dagli incontri tra gli alunni castiglionesi e gli ospiti della Casa di Riposo S. Andrea: il giorno 2, in occasione della "Festa dei Nonni", i bambini della scuola Primaria hanno offerto disegni e hanno coinvolto gli ospiti con giochi e canti. Il 23 ottobre la tradizionale "Castagnata in piazza" ha portato un momento di allegria nel paese grazie alla partecipazione di tutti gli alunni, degli alpini e naturalmente degli anziani che hanno collaborato insieme con giochi, canti e filastrocche. Domenica 5 novembre gli alunni della scuola Primaria hanno preso parte alla Commemorazione dei Caduti e il 7 novembre nelle scuole si è svolto l'annuale spettacolo teatrale che il Comune e la Biblioteca organizzano attraverso il progetto "Ludori". Il 10 dicembre le insegnanti e le mamme degli alunni della scuola dell'Infanzia hanno allestito un mercatino in piazza vendendo i lavoretti che hanno realizzato. Il 20 dicembre gli alunni della Primaria hanno augurato a tutti Buon Natale con la recita "Voglio un mondo diritto" allestita grazie agli insegnanti e al maestro di musica Stefano Gianotto. Il 21 dicembre gli alunni dell'Infanzia hanno presentato il loro spettacolo natalizio augurando a tutti un sereno Natale.



Gli alunni nella casa di riposo S. Andrea



Gli alunni della Primaria nelle scuole



L'abbraccio degli anziani ospiti

LA MEMORIA DEL TEMPO

a cura di Giorgio Mignone

LA VILLA

Ogni importante città d'Italia o paese, ha il suo piccolo o grande teatro. Vedi Taormina con il suo Teatro Greco, Verona con la sua maestosa Arena e tanti altri. Noi di Castiglione, modestamente parlando, abbiamo anche un sito proprio nel centro del Paese, ed è la "Villa", un bellissimo palazzo del 1700, circondato da grandi pini (cedri del Libano) e tanto verde, che si adatta benissimo per spettacoli organizzati dal Comune e dalle diverse associazioni. Era di proprietà della Signora Bice, figlia del dott. Calosso. Vi abitava d'estate, e d'inverno soggiornava a Genova. Era una signora già avanti negli anni, ma sempre gentile ed elegante, e c'era una cosa che la distingueva: era sempre ornata di bracciali e collane molto appariscenti, in oro massiccio. Quando era a Castiglione, occupava il piano di mezzo dell'edificio. Una cosa particolare: "non ha mai smesso di parlare il dialetto castiglionese, e parlando modestamente con tutti quelli che incontrava". Alla Villa verso la fine dell'800 - inizio '900, nella parte destra c'erano le stalle, dove i miei predecessori tenevano i cavalli con le carrozze (*landò* da 2 a 4 posti con annessa la cassetta per cocchiere) per il servizio postale e noleggiato alla stazione ferroviaria di Boglietto e per matrimoni. Il pianterreno della Villa, era ad uso dell'asilo, condotto dalle Suore del Cottolengo. Altre camere a pianterreno adibite ad aule ad uso scolastico. Dell'asilo ricordo bene il refettorio con lunghi tavoli con tanti "buchi" dove venivano poste le scodelle, per la minestra di riso e *fasò*. Ricordo ancora che i bambini nelle funzioni importanti in chiesa indossavano una mantellina blu e il berretto alla "Marinara" con su la scritta "Asilo Infantile Morando", non so chi fosse, ma senz'altro un benefattore. Negli anni '45, '50, morta la Signora Bice, ereditò la nuora Signora Sisina, vedova del figlio *Carletu*. Sempre in quegli anni la Villa e i suoi terreni vennero acquistati dal Sig. Aliberti Giuseppe con la moglie Lucia, negoziante e produttore di vini, senza figli. Le suore vennero trasferite a Crespacore (VE) così niente asilo per diversi anni, con lo sconforto e il disagio di tutti. Le scuole qua e là nel centro storico del Paese. Il Signor Aliberti, grande personaggio (nominato poi Commendatore e Cavaliere) organizzava feste nel salone, con tanto di orchestra e invitati in abito da sera. Il salone era richiesto anche dai giovani per le feste di leva. Negli anni '30, '40 (periodo fascista) si svolgevano nel cortile saggi ginnici, dei ragazzi delle scuole, tutti in divisa (Figli della Lupa, Balilla e Piccoli Italiani) cantando "Faccetta nera", che così narrava: "Faccetta Nera, bella abissina, aspetta e spera che l'ora s'avvicina..." (l'ORA purtroppo è poi arrivata con la terribile guerra). Agli spettacoli, seduto in prima fila, c'era il gruppo degli "sfegatati" di Benito Mussolini, in divisa con tanto di camicia nera, e il braccio teso. Nel cortile della Villa le signorine e i ragazzi dell'oratorio, organizzavano nel periodo natalizio il Presepe vivente, con Re Magi e

finto cammello, pastori, pecore e caprette. Nel 1938-39 nel cortile si radunavano i giovani dai 18 ai 20 anni, per l'esercitazione pre-militare: a passo cadenzato marciavano per tutta la Circonvallazione, al comando di un "Caporale Fascista". Sono quei giovani che sono stati mandati in Russia, per non tornare più. Il Cav. Aliberti, morì all'improvviso il 5 gennaio 1962, pertanto la Villa passò in eredità alla Fam. Fogliati, che è tuttora proprietaria e che gentilmente ogni anno nel periodo estivo la concede per le manifestazioni castiglionesi, come nel mese di luglio per la rassegna musicale "Un Palco tra le Vigne", per tre lunedì consecutivi, che è arrivata al 20° anno. Sempre a luglio il "Virginia Day" in onore della Contessa di Castiglione, Virginia Oldoini Verasis Asinari, che viene rappresentata con uno stupendo abito "la Ritrosetta" realizzato dalle abili mani delle signore castiglionesi. Nella stessa serata per molti anni si è svolta una sfilata con le più belle ragazze castiglionesi in abiti alla moda e accessori vari. Ad ogni spettacolo il Palazzo viene illuminato da giochi di luci multicolori che lo rendono nella notte molto affascinante. Alla fine di ogni spettacolo, viene offerto un calice di Moscato, accompagnato dalle "Contessine", i biscotti locali. Così la Villa dopo tanti e tanti anni accoglie ancora castiglionesi e non.



Lo splendido ingresso della Villa

GRUPPO ALPINI

a cura della redazione

LE PENNE NERE E LA CASTAGNATA IN PIAZZA

Siamo certi che viene da lontano nel tempo il rito della castagnata nei nostri paesi: qualche certezza la offre la realtà territoriale dei secoli scorsi, quando il castagno era una coltivazione rilevante per la vita delle genti di queste colline. Da sempre quindi, possiamo immaginare questo momento aggregativo dell'autunno, che a Castiglione si compie solitamente nel mese di ottobre e coinvolge soprattutto gli alunni delle scuole ed anche gli ospiti della Casa di Riposo. Ad allestirlo ci pensa il gruppo dei nostri alpini, regalando così alla comunità un appuntamento prezioso in cui il gioco, l'insegnamento e il ricordo si mischiano per un mattino sulla nostra piazza.



Alpini all'opera



Gli alunni in piazza



La distribuzione delle caldarroste

BOTTEGA DEL VINO MOSCATO

a cura di Luca Arione



ASTI SECCO

12 luglio 2017, una data che tutti noi, agricoltori e vitivinicoltori del nostro pregiato Moscato, ricorderemo a lungo. Era mercoledì 12 luglio 2017 quando il Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali ha emanato il provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG Asti, la quale stabilisce la possibilità di produrre il nostro nobile spumante, fino ad allora caratterizzato dalla sua personale ed inimitabile caratteristica "dolce", anche in una versione con meno zuccheri.

Basti pensare che l'Asti spumante "dolce" deve avere un contenuto in zuccheri superiore a 50 grammi litro, mentre nella nuova variante, commercializzabile dal 1 agosto 2017, il contenuto zuccherino è sensibilmente inferiore, e deve avere almeno un contenuto in zuccheri superiore a 12 grammi litro; sotto tale soglia, denominata "brut", non è possibile andare, ma chi lo sa che in futuro...

Ci si potrebbe domandare, ma come mai non è stato fatto prima? Le risposte sono diverse, prima fra tutte è che l'Asti Spumante D.O.C.G. è lo spumante "dolce" italiano più venduto al mondo, conosciuto in tutti i continenti e dotato di personalità e tipicità uniche, e su questo il comparto ha nei decenni costruito le fondamenta dei mercati di tutte le aziende del nostro territorio, forse "dimenticando" o meglio dire mettendo da parte la curiosità nel provare a creare qualcosa di diverso. Un'altra valida motivazione (a mio avviso la più importante) è che in passato non si avevano le tecnologie e non si conoscevano le metodologie per poter rendere fresco e gradevole il moscato lasciato fermentare per la quasi totalità degli zuccheri. Tutti sanno cosa succede ad un mosto di moscato se lasciato fermentare nei tini senza un controllo "farmaceutico" come oggi è possibile nelle nostre cantine, per chi non lo sa o non lo ha mai assaggiato posso solo dire che un vino ottenuto da uve moscato lasciato fermentare senza controlli, ha elevate possibilità di divenire un vino "difettoso", con un caratteristico retrogusto amaro che non lo rende di certo commercializzabile.

Oggi, spinti anche da un andamento del mercato che ha sete di bollicine Dry, da aperitivo o da tutto pasto, che in parte ha anche contribuito a togliere "spazio" e

visibilità all'Asti Spumante DOCG dolce, e le vendite in calo degli ultimi anni lo dimostrano, ci si è spinti nel cercare un prodotto che possa seguire ed assetare questa tendenza. Grazie alla collaborazione tra le Aziende spumantiere del comparto, coordinate dal Laboratorio del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti DOCG e dal fondamentale



contributo del Professor Rocco Di Stefano (tra i massimi esperti del settore enologico in Italia, autore di circa 250 pubblicazioni di argomento enologico e di chimica degli alimenti) si è giunti nel definire un protocollo tecnologico, che ogni azienda può, anzi deve personalizzarsi a proprio gusto e piacimento, che permette di ottenere uno spumante "Secco" perfetto per conquistare un target variegato di consumatori, a cominciare dal territorio di produzione.

Oggi, a pochi mesi dalla nascita di questo nuovo Asti "Secco", sono già quasi una ventina le aziende spumantiere che hanno messo sul mercato il proprio Spumante, che ha già incontrato i favori dei consumatori soprattutto nelle nostre colline, ove ovviamente il "desiderio" di innaffiare tutti i calici è maggiore, ma tutti crediamo sul fatto che il nostro entusiasmo riesca a influenzare, in ogni parte del mondo i consumatori, e questo è il nostro attuale compito, far conoscere ed assaggiare ciò che produciamo e su di cui crediamo, avvantaggiati dal fatto di avere tra le mani uno spumante di altissima qualità.

Buone feste di fine anno e mi raccomando, brindate con il Moscato, sia esso Moscato d'Asti DOCG, Asti "dolce" o Asti "secco", ancor meglio se con tutti e tre!

DI TERRA E DI VIGNE

a cura di Paolo Morando

2017 DA RICORDARE O NO?

Dopo una serie di annate con produzioni abbondanti, in questa campagna le viti si sono "riposate", dandoci poca uva (solo nel 1947 si era prodotto di meno) ma in compenso sana e di ottima qualità. Sperando in un 2018 meno avaro, il 2017 si farà ricordare anche per i fenomeni meteo estremi che hanno condizionato il raccolto: la siccità prolungata, le grandinate e le forti gelate di aprile. Forse non è esatto considerare questi eventi come eccezionali, in quanto le registrazioni meteo in nostro possesso non vanno oltre i due secoli, e circostanze simili in questo periodo ne abbiamo avute diverse. Probabilmente, tra questi, l'evento che più ricorderemo sarà la forte gelata avvenuta nella settimana dopo Pasqua con basse temperature fino a $-6, -7^{\circ}$, protrattesi per alcune ore con, inoltre, un'ampia diffusione territoriale, interessando tutto il nord Italia, parte del centro sud e buona parte dell'Europa viticola-frutticola. Sono stati colpiti, non solo i vigneti posti in zone considerate storicamente a rischio gelate, ma anche alcuni che di solito ne sono indenni. Con temperature così basse e prolungate anche i sistemi di difesa fisici e agronomici, che danno protezione con temperature fino a $-1, -2^{\circ}\text{C}$, (fumigazioni, irrigazione antibrina, trinciatura, potatura tardiva...) non sono efficaci. Anche nel caso della scarsità idrica, non abbiamo mezzi a nostra disposizione per difenderci, in quanto, anche se volessimo ricorrere all'irrigazione di soccorso, la problematica principale sarebbe la disponibilità idrica (mancano grandi bacini o fiumi permanenti). A memoria d'uomo, a metà circa degli anni '50 del secolo scorso, vi fu una grave siccità, tanto che alcuni vigneti esposti a sud e su terreni sabbiosi non produssero uva, le piante restarono in vita e negli anni seguenti ripresero la normale attività. Per non farci mancare nulla, il 15 Aprile (sabato di Pasqua) abbiamo avuto anche la grandine. A prima vista sul nostro territorio sembrava di lieve entità, ma con il passare dei giorni, complici sbalzi di temperatura e umidità, in diversi vigneti la produzione è rimasta compromessa. Tornando agli aspetti positivi, poca uva ma ottima qualità e sana, in particolare per quanto riguarda quest'ultimo aspetto, le scarse piogge e le temperature elevate non hanno favorito lo sviluppo di malattie fungine. Scarsa la peronospora che è comparsa avanti nella stagione e in vigneti soggetti a rugiade prolungate. L'oidio non ha creato problemi, se non dove si sono interrotti o diradati i

trattamenti antiperonosporici, a cui di solito si abbinano prodotti specifici contro il mal bianco. *Botrytis* praticamente inesistente come il marciume acido. Anche gli insetti (tignole, ragnetti) non hanno dato problemi, mentre maggiore attenzione si è rivolta a quelli arrivati da poco: *Drosophyla suzukii* (moscerino) stabile, *Halymorpha halys* (cimice asiatica) che per ora dà maggiori problemi su altre colture (nocciolo), ma se si insinua nei grappoli trasmette odori sgradevoli al vino (bastano tre cimici per grappolo) e *Popillia japonica* (coleottero scarabeide giapponese) che ha una veloce capacità riproduttiva, mancanza di predatori e resistenza agli insetticidi. Gli adulti della *Popillia*, attaccano le foglie privando la vite di buona parte della chioma. Per ora, questo insetto è stato individuato in una piccola zona del Novarese. In aumento le piante colpite da *Flavescenza dorata*. Nei vigneti in cui le viti con sintomi visibili durante il periodo vegetativo vengono eliminate o potate meticolosamente e contemporaneamente si effettuano scrupolosi interventi per evitare la diffusione del principale vettore che rimane lo *Scaphoideus titanus*, si rilevano danni limitati.



RICETTE TIPICHE DI CASTIGLIONE

Conoscendo l'abilità ai fornelli delle donne castiglionesi, sono qui proposte le loro ricette per scoprire i deliziosi piatti che si preparano nelle nostre case. Il "consiglio" di questo numero è di **Mariannina Ruggiero**

PIZZA MARIANNINA

Ingredienti

- farina mista di cereali gr. 300
- acqua tiepida : 1 bicchiere (con l'aggiunta di un pizzico di sale)
- lievito di birra secco con lievito madre: 1 cucchiaino oppure ¼ (un quarto) di dado di lievito di birra
- olio e.v.o.: 1 cucchiaino

Preparazione

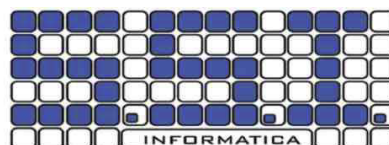
Disporre a fontana le farine (ben mescolate). Aggiungere l'acqua (già salata) e lavorare l'impasto con le mani bagnate (o con un cucchiaio di legno) per 10-15 minuti. Deve risultare morbido pertanto, se troppo asciutto aggiungere altra acqua. Formare una palla e farla lievitare in una ciotola per almeno 2 ore. Stendere l'impasto lievitato in una teglia coperta di carta da forno (o infarinata, non oliata) e far lievitare ancora per almeno 1 ora. Dopodiché disporre sull'impasto passata di pomodoro (meglio se di pomodoro fresco) o altra farcitura a piacere e far cuocere in forno per circa trenta minuti verificando di tanto in tanto la cottura che sarà a temperatura alta se la pizza è più spessa o più bassa se la pizza è più sottile. A metà cottura aggiungere mozzarella, parmigiano grattugiato e un cucchiaino di olio e.v.o.



il store

www.il-quadrifogliostore.it

Enoteca – Wine Shop
via piana del salto 66
14052 Calosso AT
Tel 0141853603



IL TUO NATALE ALL'INSEGNA DELL'INFORMATICA!

SCONTO 40% 
SUL SOFTWARE WINEASY
DI GESTIONE DI CANTINE VITIVINICOLE
DISPONIBILI ANCHE EXPORT REGISTRI CANTINE

**SCONTI REALI
FINO AL 20%
SUGLI ACQUISTI
DI NATALE**

SANTO STEFANO BELBO - Corso IV Novembre 16/18 - Tel. 0141.843775
MONTEGROSSO D'ASTI - Tel. 339.6697585 - info@ssiinformatica.com
www.santostefanobelbo.info/it/node/109 - VIENI A SCOPRIRE LE NOSTRE OFFERTE!
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ DA OLTRE 15 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO



GIORGIO BARBERO
SERVIZIO RIPARAZIONI AGRICOLE
CASTIGLIONE TINELLA (CN)
Tel./Fax 0141.855046
E-mail giorgio-barbero@virgilio.it



OFFICINA MECCANICA
VENDITA MACCHINE AGRICOLE E OPERATRICI



BUSSI AGOSTINO - Loc. San Bovo - 12054 Cossano Belbo (CN)
Tel. 0141 88463 - Fax 0141 88576
www.bussiagostino.it - e-mail: info@agostinobussi.it

TRADIZIONE
stampa
arte
innovazione



Regione San Vito 82c - 14042 Calamandrana (AT)
Tel. 0141.824109 - Fax 0141.832983
info@tipografiagambino.com

- Etichette a foglio
- Etichette in bobina
- Stampe digitali
- Deplianti
- Manifesti
- Carte intestate
- Lavori con stampa a caldo e termorilievo
- Partecipazioni di nozze
- Biglietti visita



Iscrizione al Tribunale di Roma **Giornale del Comune di Castiglione Tinella**, via Circonvallazione 7 12053 Castiglione Tinella (CN) – Tel: 0141.855102 Fax 0141.855935– E mail: protocollo@comune.castiglionetinella.cn.it - Sito internet: www.comunecastiglionetinella.it.

Comitato di redazione: Emanuele Contino, Simona Fogliati, Bruno Penna. **Redazione:** Emanuele Contino, Bruno Penna, Paola Aimasso, Giorgio Mignone, Luca Arione, Paolo Morando, Pier Giorgio Marchisio, Carla Pellissero, Simona Fogliati, Cecilia Cerutti, Federica Pavanello. **Fotografie:** Pierangelo Vaccaneo, Pier Giorgio Marchisio, Paolo Morando, Simona Fogliati, Luca Arione. **Direttore responsabile:** Andrea Icardi. **Stampa:** tipolitografia Gambino, Calamandrana (AT).