

## DOPO UN BUON PRIMO SEMESTRE, E' L'ORA DEGLI EVENTI DI PRIMISSIMO PIANO

**U**nitamente al consueto e cordialissimo saluto a tutti i cavalieri, precisando la mia totale ripresa fisica meglio supportata per effetto della Vostra vicinanza, rivolgo un accorato invito ad una intensa partecipazione alle due manifestazioni sopra indicate. Da ben 36 anni tali eventi sono da annoverare fra i migliori e storicamente più collaudati del nostro Ordine.

### Il nostro giornale

Approfitto della circostanza per rivolgere un ringraziamento alla redazione de **"La Roa"** coordinata e condotta magistralmente dai cavalieri



Il Gran Maestro Carlo Rista

**Paolo Destefanis e Beppe Malò** in stretta collaborazione con il cavaliere **Dante Maria Faccenda**. Voglio anche ricordare il costante impegno messo in atto dai vari articolisti che, con passione, competenza e professionalità, danno il costante apporto per la migliore riu-

scita del nostro periodico. La prima parte dell'annata è stata caratterizzata da molteplici eventi tutti ben organizzati e riusciti ottimamente, primo fra quelli il bando enologico coordinato dal presidente cavaliere **Massimo Marescotto** coadiuvato dalla competente commissione.

### Un caloroso invito

Nella speranza di vederVi numerosi alle due manifestazioni che concludono l'attività annuale, Vi ringrazio anche per la puntualità nelle prenotazioni. Un sentito abbraccio ed un "arrivederci" a presto.

**Il Gran Maestro  
Carlo Rista**

## TUTTI GLI APPUNTAMENTI DELL'AUTUNNO 2018

### SETTEMBRE

**Sabato 29** ore 17,00  
Festa di San Michele  
con premiazioni delle  
borse di studio  
(**Monticello d'Alba**)

### OTTOBRE

**Mercoledì 3**  
Consiglio Direttivo  
fuori porta

**Domenica 7**  
Camminata roerina

**Giovedì 25**  
gita "dei formaggi"  
in **Valle d'Aosta**

**Domenica 28**  
Raduno di Auto  
Storiche  
con il  
**Classic Motors Club**

**NOVEMBRE**  
**Domenica 4**  
Camminata roerina

**Mercoledì 7** ore 19,30  
Consiglio Direttivo

**Domenica 11**  
premiazione concorso  
enologico  
presso il  
**Castello di Govone**

**Domenica 18**  
collaborazione con  
**Veza d'Alba**  
per **Fiera del Tartufo**

**DICEMBRE**  
**Domenica 2**  
Camminata roerina

**Mercoledì 5** ore 19,30  
Consiglio Direttivo

**Sabato 15** ore 18,00  
Vijà di Natale  
con investitura  
nuovi cavalieri  
(presso  
**il Roero Park Hotel**  
**di Sommariva Perno**)

## DUE IMPORTANTI EVENTI DI GALA CON I CAVALIERI DEL ROERO

LA FESTA DI SAN MICHELE E LA CERIMONIA DI INVESTITURA DEI NUOVI ACCOLITI: "ESSERCI" SARA' SEMPLICEMENTE IMPORTANTE

### SABATO 29 SETTEMBRE 2018 FESTA SOCIALE DI SAN MICHELE MONTICELLO D'ALBA

**Ore 17.00:**

Santa Messa presso la chiesa della Natività della Beata Vergine di loc. Borgo a Monticello d'Alba

**Ore 18.00:**

**Cerimonia di consegna delle borse di studio**

**Ore 19.00:**

Aperitivo e cena di presso l'attiguo salone  
con accompagnamento musicale

**E' d'obbligo la divisa sociale**

**Costo della cena: Euro 35**

**Prenotazioni entro il 26 settembre 2018**

rivolgendosi al Gran Maestro Carlo Rista al 335/76.28.816  
O al Tesoriere Cav. Federico Prunotto al 338/73.20.699

### SABATO 15 DICEMBRE 2018 VIJA' 'D NATAL SOMMARIVA PERNO - ROERO PARK HOTEL

**Ore 18.00:**

**Investitura dei nuovi Cavalieri del Roero**  
con relazione del Gran Maestro

**Ore 19.45:**

Aperitivo

**Ore 20.00:**

Tutti a tavola con musica, canti, bans, lotteria  
e la presenza del vero Babbo Natale del Roero

**E' d'obbligo la divisa sociale**

**Costo della cena: Euro 40**

**Prenotazioni entro l'11 dicembre 2018**

rivolgendosi al Gran Maestro Carlo Rista al 335/76.28.816  
O al Tesoriere Cav. Federico Prunotto al 338/73.20.699

## LE "STORICHE" E... LA BAGNA CAÔDA CON I CAVALIERI DEL ROERO Tutti a bordo delle auto d'epoca, il 28 ottobre, col Classic Motors Club

**P**resentiamo un appuntamento che è un insieme di cultura, tradizioni enogastronomiche, passioni ed amicizia.

«Il **Classic Motors Club** - spiega il fondatore, ossia il nostro cavaliere Davide Castello - è nato nel novembre 2017, e si sta distinguendo nel mondo del motorismo storico: in questi primi mesi di vita sono già centinaia i soci, moltissime iniziative già sviluppate ed altrettante in corso... è un Club molto attivo, per questo ci piace». Il CMC farà qualcosa anche con il nostro Ordine: i conducenti, **domenica 28 ottobre**, ci ospiteranno a bordo delle loro storiche per tutta la giornata, mentre la giuria



presieduta dai Cavalieri premierà con la prestigiosa **Pergamena dell'Ordine**, corredata da una, due o tre **Ruote d'Oro** alcune vetture o equipaggi.

### La giornata

Il programma prevede per tutti il ritrovo presso il ristorante "lo Pizza" sito in via Torino 7 a Borbore di Vezza d'Alba dalle ore 9 alle 10.30 in cui si consumerà una ricchissima colazione. Si partirà



per il tour nel Roero a bordo delle auto storiche per visitare il Sacrario dei Piloni di Montà e con proseguimento alla volta del ristorante L'Arneis di Canale.

### Il menu

Qui, di seguito, riportiamo il poderoso menu: che prevede le "chiacchiere" calde con affettati misti, Vitello tonnato, bagna caôda con verdure miste cotte e crude (o piatto alternativo per chi lo deside-

ra), tortellini in brodo, bunet casalingo, Vini del territorio: Arneis e Barbera di Vezza d'Alba, Acqua e caffè.

La giornata proseguirà presso una rinomata Tenuta con visita e degustazione per culminare con una breve illustrazione delle attività dell'Ordine e la premiazione con consegna delle Pergamene dell'Ordine.

### Adesioni aperte

La quota di partecipazione è di 33 euro (ribassato a 15 euro per ragazzi fino ai 16 anni).

Per informazioni e prenotazioni, sarà possibile rivolgersi direttamente allo stesso Davide Castello al numero 366/42.12.141 entro il prossimo 24 ottobre 2018.

la roa

Periodico registrato presso il Tribunale di Asti Ordine dei Cavalieri di S. Michele del Roero, fondato nel 1982 con Rogito Notaio Toppino del 25 novembre 1982.

#### Gran Maestro

Carlo Rista

#### Direttore Responsabile

Giuseppe Malò

#### Coordinatore Editoriale

Paolo Destefanis

#### Segreteria

Giuseppe Piumatti

segreteria@cavalieriroero@gmail.com

#### Ufficio Stampa

Dante Maria Faccenda

info@cavalieriroero.it

#### Foto

Beppe Malò, Paolo Destefanis

#### Hanno collaborato:

Massimo Marescotto, Valerio Rosa, Giacomo Badellino, Davide Castello, Paolo Stacchini, Dante Maria Faccenda, Gianni Gallino, Carla Bonino, Mario Novarino,

Matteo Aimassi, Angelo Aimassi, Giuseppe Castello, Paolo Cordero, GianMario Ricciardi, Gianluca Soletti, Francesco Sacchetto, Giovanni Molino, Giampiero Novara, Elisa Testa, Ivana Binello, Don Umberto Casale, Giuseppe Piumatti, Federico Prunotto, Carlo Gramaglia, Paolo Rondina, Filippo Franciosi, Anna Altamura, Enzo Bruno, Fabio Bailo

#### Stampa

Stampatello Srl—Cherasco (CN) per B.E.S. Srl. Alba (CN)

#### LA ROA

è depositata nelle Biblioteche Nazionali Italiane di Roma, Firenze, Torino, Cuneo, sezione depositi periodici di interesse culturale

## Il rituale del Consiglio Reggente "fuori porta" A Casella, in Liguria, al crocevia della leggendaria "Via del Sale"

**I**l Consiglio Fuori Porta di **mercoledì 3 Ottobre** si terrà in Liguria, inerpandoci sulle alture genovesi, a Casella, importante crocevia ai tempi della Via del Sale e della Via Marettima. Ospitati dalla Confraternita di Sant'Antonio Abate e dal suo Priore, Andrea Tacchella, verremo guidati nei vicoli ricchi di storia, scoprendo le caratteristiche meridiane e gli antichi palazzi.

La quota di adesione è di 30 euro, mentre il costo del pullman sarà offerto dall'Ordine. Prenotazioni effettuabili al numero 366/42.12.141.

Coperte le spese vive, il ricavato verrà utilizzato per i restauri dell'oratorio di S. Antonio ed il suo contenuto (con un riferimento particolare all'**antico crocifisso processionale**) e per opere di carità come in uso dalla Confraternita i cui membri non traggono

alcun utile economico, effettuando la attività in spirito di volontariato. Come, del resto, si addice al nostro Ordine.



## IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Anche una dimostrazione del "pesto nel mortaio" e una ricca cena

**Ore 14.00:** partenza in pullman dal piazzale de Le Betulle di Cinzano, passaggio presso la Banca d'Alba di loc. Baraccone e sosta lungo il tragitto.

**Dalle ore 17.00 alle ore 18.30:** Tour "Conoscere Casella".

**Dalle ore 18.45 alle ore 19.45:** Riunione dei Cavalieri e, per gli accompagnatori al seguito, dimostrazione "De cumme se fa u pestu in tu murtaa" ("di come di fa il pesto nel mortaio") a cura del Priore con possibile acquisto di prodotti gastronomici preparati dal Gruppo Storico Fieschi.

**Ore 20.00:** Cena nel refettorio con specialità liguri: antipasto, lasagne al forno al pesto, pollo al forno "S. Antonio" e contorno, dolce e bevande (escluso caffè).

**Ore 22.00:** rientro in pullman.

## LA DINASTIA VITIVINICOLA DELLA FAMIGLIA RABINO

### La somma delle età dei suoi componenti supera i 438 anni

**D**a Tomaso ai suoi bisnipote omonimo, ecco la storia della cantina santavittoriese Fratelli Rabino, i cui titolari contano insieme 438 anni.

#### Una dinastia enoica

438 anni e mezzo è l'età complessiva attuale dei membri della famiglia Rabino, titolari dell'azienda viti-vinicola Fratelli Rabino, fondata da Vincenzo nel 1907 in valle Spinzo di Santa Vittoria. In una cascina costruita dai Savoia nel 1850. Sì perché oggi, nei vigneti di famiglia, sono attivi dal patron Tomaso di 92 anni, al figlio Andrea, alle tre nipoti Francesca, Chiara e Agnese, fino al piccolo Tomaso di due anni, che porta il nome del bisnonno.



Un'azienda nella quale le quote rosa vengono largamente rispettate, con le tre ragazze che operano in supporto al papà Andrea e alla mamma Annalisa, anche se «l'ultima parola è sempre del nonno», ammettono, rispon-

dendo alla provocazione del giornalista Sergio Miravalle, che ha moderato il convegno tenutosi in Valle Spinzo, in occasione dell'ingresso ufficiale della quinta generazione in cantina (o della sesta, se si vuol contare già il piccolo To-

maso e dare il benvenuto a Filippo ultimo arrivo in famiglia.

#### Equilibrio tra uomo e terra

A testimoniare l'impegno nella vitivinicoltura profuso dai Rabino, l'intervento di Maria Ludovica Gullino, professore ordinario di patologia vegetale all'Università di Torino, che ha lodato il «susseguirsi di lavoro svolto con gli stessi intenti e nello stesso territorio, dove regnano, oltre i rapporti umani e l'amicizia, l'attenzione speciale per l'ambiente, declinata in mille modi, dalla riduzione dei mezzi chimici, all'uso di quelli biologici, che hanno portato l'azienda Fratelli Rabino a ottenere la certificazione di sostenibilità».

**Paolo Stacchini**

## A TAVOLA, ALL'EPOCA DELLA VENDEMMIA

Memorie saporite, attorno al periodo-chiave della nostra terra

**C**on l'arrivo dell'autunno, il paesaggio del nostro Roero diventa veramente unico, i tanti colori delle vigne e dei boschi creano una stupenda scenografia per lo spettacolo più atteso dell'anno: la vendemmia.

Dal punto di vista tecnico sono cambiate tante cose, è arrivata la meccanizzazione e sono i trattori e non più i buoi a portare a casa le uve raccolte, le "gorbe", le bigonze di salice o di vimini alte quasi un metro, sono state sostituite da capaci contenitori in plastica e i vendemmiatori in gran parte non parlano il nostro dialetto ma si esprimono in quasi tutte le lingue del pianeta.

Ma nonostante le novità, il periodo della vendemmia ci coinvolge tutti, sarà l'atmosfera, il profumo o il ricordo di altre vendemmie, il fatto è che ci sentiamo tutti partecipi di questo rito collettivo. Anche chi non ha la vigna o che non distingue il barbera dal



nebbiolo, discetta e si informa sulla maturazione dell'uva e sulla sua gradazione, si preoccupa se il tempo non promette nulla di buono e invece si rallegra se tutto, tempo compreso, procede per il meglio.

A tavola poi, il periodo vendemmiale offre una grande scelta di piatti che fanno la felicità dei buongustai, anche se, a dire il vero, nel panorama gastronomico proposto dai ristoratori, manca il piatto

più tradizionale di questo periodo: la "soma d'aj". Vengono proposte le "bruschette" ma sono in gran parte la versione "soft" della tradizionale merenda dei vendemmiatori. La vera "soma d'aj" si ottiene strofinando in modo energico e senza economia la "fisca" di aglio sulla parte superiore della "biova", la forma di pane classica delle nostre zone che ha la splendida particolarità e l'indubbio pregio, di avere una crosta croc-

cante e frastagliata dove l'aglio aderisce molto bene. Si aggiunge sale, olio e una goccia di aceto sulla mollica e si ha la versione classica della "soma d'aj" mentre la versione, per i più raffinati, prevede l'aggiunta di conserva di pomodoro, naturalmente, quella fatta in casa.

Un piatto completo e sostanzioso che accompagnato da un grappolo d'uva e da un bicchiere di vino ritempra e dà nuovo slancio per il duro lavoro. Resta il problema che l'appartenente alla famiglia delle "Liliaceae"... l'aglio per l'appunto, ha per sua natura effetti non proprio piacevoli sull'alito e questa sua particolarità è purtroppo fonte di imbarazzo nelle relazioni sociali o peggio ancora, in eventuali slanci amorosi.

La soluzione del problema è molto semplice: basta condividere la medesima pietanza con la persona amata, perché come dice il proverbio: mal comune...

**Gianni Gallino**

# ALLA RISCOPERTA DEL FENOMENO DE «LE CA'AVIE»...

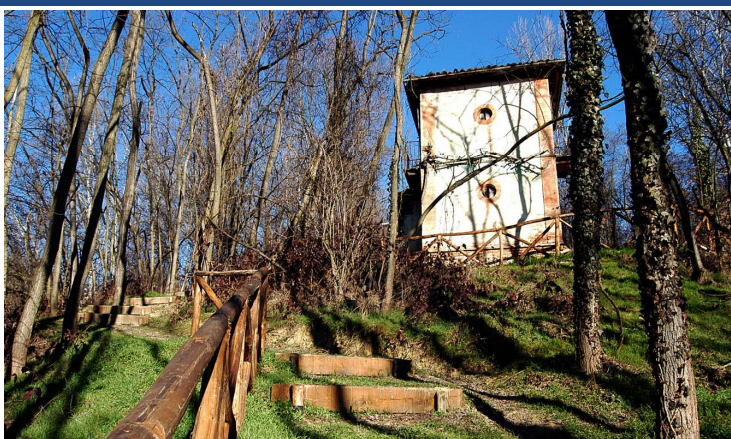
La tradizione esclusivamente roerina dell'allevamento aviario nei ciabòt

**N**el territorio del Comune di Montà si trovano ancora oggi due piccole costruzioni rurali, due ciabòt immersi nei boschi, che provano come, tra la seconda metà dell'Ottocento ed i primi decenni del secolo successivo, fosse diffusa nella zona la tecnica dell'allevamento di famiglie d'api all'interno di strutture murarie.

Non si ha modo oggi di ricostruire il fenomeno da un punto di vista quantitativo, ma la scoperta di due "case delle api" costituisce un contributo di grande interesse per la storia locale dal momento che non esistono simili testimonianze sia in ambito territoriale che nazionale. Neppure i paesi europei e mediterranei, come Francia, Spagna, Grecia, Tunisia, dove l'allevamento delle api conta solide tradizioni, possiedono testimonianze assimilabili a quelle trasmesse dal "Ciabot Calorio" e dalla "Cà d'Avie".

Il primo si trova a mezza costa lungo il pendio che scende in Valle Diana, immerso in un bosco d'acacie che accompagna la valle in direzione delle "Rocche di San Giacomo". Il secondo si trova invece al termine dell'antico sentiero che da Canale saliva a Montà.

Nel "ciabot Calorio" l'apiario era rappresentato da un vero e proprio armadio a muro, ripartito in sei vani dove si collocavano gli alveari. Le api uscivano all'esterno per mezzo di tre serie di fori praticati attraverso il muro. Le arnie utilizzate erano del tipo "Sartori" ma nel muro veniva collocato solo il "nido" (la parte inferiore dell'arnia che contiene i favi per l'allevamento della covata ed il miele) privo di melario. Si ritiene che il progetto d'adattamento del



## Note dell'autore:

Tutte le foto si riferiscono al "Ciabot Calorio" perché l'altro è pericolante e in restauro. Il sentiero è stato realizzato e l'area è stata resa accessibile grazie al lavoro dei Forestali della Regione. La foto all'interno (a lato) mette in evidenza l'armadio a muro con le nicchie per le arnie e, nella foto verticale nella pagina a fronte, si vede bene il diaframma di vetro e il cassettino sottostante per pulire o dare da mangiare alle api. Si notano altresì i "fori di volo" nella parte superiore.



## Bibliografia:

Intervista con Andrea Cauda: apicoltore, storico, appassionato di tradizioni locali del Roero, autore di uno studio sulle case delle api realizzato per il Comune di Montà, Provincia e Regione.

muro possa essere attribuito a Giovanni Calorio, nato nel 1846, o ai figli Filippo (1882) o Giuseppe (1884) che sarà parroco nel 1909 della piccola chiesa dei Gianoli, tra Montà e Ferrere.

La "Ca d'Avie" è invece una costruzione risalente al 1700 accanto alla quale è stato più tardi costruito un muro, in origine protetto da uno stretto tetto a spiovente, edificato in modo da

contenere 64 famiglie d'api allineate su quattro livelli. Il muro venne costruito, nella seconda metà dell'Ottocento, da Filippo e Giovanni Battista Chiesa, proprietari del fondo. La casa era esternamente decorata da un affresco raffigurante la presentazione di Gesù a Giovanni il Battista e da una meridiana. L'affresco è purtroppo andato perduto in seguito al crollo dello spio-

vente del tetto. La collocazione geografica dell'apiario non è casuale in quanto da quel punto le api potevano facilmente raggiungere i prati stabili del fondovalle ed i boschi d'acacie e di castagno molto estesi nella zona. La "Ca d'Avie" è stata utilizzata sino al 1940, anno in cui partì militare Giovanni Battista Chiesa, classe 1920, ultimo apicoltore ad utilizzare il singolare alveare. L'uscita in volo delle api avveniva attraverso fori passanti lo spessore del mattone ed ottenuti per mezzo di uno stampo in calce. Nel corso della stagione fredda o per prevenire l'accesso di predatori l'apertura poteva essere chiusa per mezzo di una "porticina Donati" le cui alette di chiusura sono state rinvenute sul posto.

In entrambi i ciabòt il prelievo del miele si effettuava asportando la chiusura posteriore del muro che dava accesso ai favi contenuti nei telai di legno. Il favo veniva inciso e il miele raccolto per caduta. Si ottenevano essenzialmente tre tipologie di prodotto: il miele "colato" o primo o vergine, il miele "bruno" o secondo o pressato, ottenuto per la successiva torchiatura dei favi e la "mletta", una soluzione acqua e miele ottenuta per mezzo del recupero mediante lavaggio delle frazioni zuccherine residue.

La quantità di miele che si poteva estrarre allora, siamo alla fine dell'Ottocento, era di circa 3 - 4 chili per arnia.

Entrambi i ciabòt rappresentano un tentativo sperimentale d'allevamento razionale delle api. Questa tipologia d'allevamento che per alcuni versi rimanda agli apiari in legno in uso in Tirolo, in Trentino e in Slovenia, non ha avuto seguito in Italia.

**Beppe Malò**

## CONCORSO ENOLOGICO? A GOVONE!

La premiazione 2018 nel Castello Sabauda

**S**arà il castello sabauda di Govone, già riconosciuto come patrimonio dell'umanità Unesco, ad accogliere la cerimonia di premiazione del concorso enologico dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero. E' questo il "cadeau" del presidente della Commissione Vini Massimo Marescotto, proveniente proprio dal paese roerino e che ha felicemente mandato in porto la trattativa con il Comune: per un evento che cerca e merita rilancio, e che (a seguito della valutazione effettuata a giugno) si svolgerà **domenica 11 novembre**. Qui, verrà peraltro conferito il prestigioso titolo di "Vignaiolo dell'anno 2018", che lo scorso anno fu appannaggio dell'azienda "Cornarea" di Canale.

## ...E UN ROERO DECLINATO ALL'APICOLTURA

Le ragioni storiche e agronomiche di una vocazione produttiva

**E'** interessante accennare ai motivi storici e sociali per i quali il Roero divenne, oltre un secolo fa, un'area vocata all'apicoltura e alla produzione d'ottime varietà di miele. Nella seconda metà dell'Ottocento e, in seguito nei primi anni del secolo successivo, l'arrivo delle parassitosi della vite (oidio e fillossera) aveva in pratica distrutto la viticoltura nella zona e, con essa, buona parte dell'economia locale. Nella diocesi albese e nel Roero non mancavano sacerdoti con buone nozioni d'agronomia che, associate ad una solida cultura e ai valori del solidarismo sociale, furono messe a disposizione della popolazione. Le produzioni tipiche del Roero, come le pesche, le fragole, gli asparagi, i peperoni, rappresentano proprio l'eredità di quelle linee di riconversione che venivano predicate in chiesa in sostituzione del sermone. Il miele era un ottimo integratore per una dieta non certo ricca e, all'occorrenza, poteva diventare anche

un farmaco per la medicina tradizionale. La produzione poteva anche essere venduta trovando sbocco sui mercati di Torino. La figura di maggiore spicco fu quella di "don Panera", parroco a Canale nei primi anni del Novecento: era un uomo colto, traduceva dal francese testi di apicoltura e, per mezzo del fratello della sua perpetua che era sacrestano di don Angeleri di Torino, manteneva contatti privilegiati con uno dei maggiori esperti della materia. Don Angeleri, infatti, era editore della rivista "Apicoltore moderno". (B. M.)



## UN VIAGGIO TRA I VINI AROMATIZZATI: TRA STORIA, MITO E TECNICA Il presidente della Commissione Vini ci parla ora del Barolo Chinato

**C**on questo numero della "Roa" iniziamo un excursus fra i vini aromatizzati alle erbe e i liquori più conosciuti nelle nostre zone. Proveremo a unire storia e tecnica, mitologia e fitoterapia per comprendere meglio il piacevole, dolce, arcano, caldo matrimonio tra il vino e l'alcol etilico con i componenti delle piante aromatiche.

### Una premessa

Sin dal tempo dei tempi, i nostri progenitori rivolsero le loro attenzioni all'enorme schiera di vegetali che popola la nostra terra. Iniziarono ben presto a comprendere la somma importanza e l'enorme utilità di fiori, foglie, steli, radici, gemme e frutti per sfamarsi e dissetarsi, ma soprattutto per curarsi dalle malattie che prepotenti li attanagliavano e li traviavano. La natura, provvida e saggia, offriva a piene mani i suoi doni più utili e preziosi, per sopperire ai mille e gravi bisogni del genere umano. L'uomo primitivo, avido ed esperto osservatore, si serviva intelligentemente dei suoi prodotti per curare le proprie malattie. L'arte della macerazione nei mortai, dell'infusione e della miscelazione, pare sia nata sotto i misteriosi veli



prattutto, sono state scelte dopo un accuratissimo studio della loro composizione chimica, delle loro caratteristiche organolettiche e della loro azione sull'organismo umano.

### Il prodotto

Un vino aromatizzato che sta vivendo una seconda giovinezza, apprezzato protagonista dei fine-pasto, digestivo sublime, soprattutto se accompagnato da profumate tavolette di cioccolato fondente, è il *barolo chinato*.

Il degustatore esperto noterà in questo digestivo di nicchia il color rosso granato, con indefinibili riflessi arancioni tendenti al color mattone. Sottolineerà che l'orlo è rosato tendente al biancastro e che si nota una buona e abbondante formazione di archetti. Il barolo chinato dovrà essere altresì alcolico, gradevole, con un profumo persistente di china. Avrà un gusto dolce, armonico, caldo e avvolgente.

A questo punto non ci resta che degustare il meraviglioso connubio fra il nettare di Bacco e le erbe, i frutti, le prodigalità della natura; immergerci nei sensi per assaporare ciò che nessuna parola potrà mai descrivere pienamente.

**Massimo Marescotto**

delle divinità dell'antico Egitto: Iside e Osiride insegnarono per primi l'uso delle erbe e delle droghe, emulati poi da Apollo, il centauro Chirone e ancora da Esculapio, conoscitore profondissimo dei misteri delle erbe, che aprì una scuola in Tessaglia, dove ebbe moltissimi allievi. La cura dei mali per mezzo delle erbe medicinali, la fitoterapia, era ritenuta un'arte sacra e quindi veniva pratica-

ta solamente nei templi ed esercitata dai sacerdoti, che erano il tratto d'unione tra gli uomini e gli dei.

Che cosa c'entra la medicina con i liquori e i vini aromatizzati? La risposta è assai semplice: sfogliando un ricettario per la preparazione delle infusioni, si noterà immediatamente che le erbe e le droghe che le compongono hanno tutte una funzione ben precisa, insostituibile. So-

## UNA "FORMULA"... MAGICA

**P**arola di esperti: un'ottima miscela di erbe e droghe per la preparazione di una infusione base, atta a dare le caratteristiche organolettiche tipiche a un ottimo barolo chinato, può essere la seguente:

**Corteccia di china calissaia:** 30 grammi

**Cannella:** 2,5 grammi

**Noce moscata:** 0,5 grammi

**Calamo aromatico:** 20 grammi

**Chiodi di garofano:** 1 grammo

**Semi di coriandoli:** 11 grammi

## “DENTRO” E “SOPRA” LA COLLINA DI SAN MARTINO A VEZZA D'ALBA

### Un po' di storia, sul sito destinato ad accogliere un parco e un vigneto didattico

**I**l nuovo progetto del sindaco Carlo Bonino e dell'Amministrazione comunale di Vezza, con la collaborazione e patrocinio del Rotary Club di Canale, del settore Forestale della Regione Piemonte e da tre Cantine vinicole vezzeesi è rivolto alla riqualificazione della Collina o Bric di San Martino e prevede la realizzazione di un parco pubblico, di un vigneto didattico e di un'area arricchita dal posizionamento di cartellonistica storica.

Dunque il ripristino e la manutenzione degli antichi percorsi ha avuto inizio! Si prefigge di restituire ai Vezzeesi il sito dove tutto ha avuto inizio.

“San Martino è ritenuto l'incipit nella storia di Vezza, là dove si sono messe le basi per dare origine a un nuovo nucleo abitativo, un nuovo posto nel quale mettere le radici, un luogo che col passare dei secoli si è migliorato, accresciuto e arricchito sino a divenire la piccola città in cui viviamo.

Oggi, attraverso i documenti, possiamo tracciare l'antico percorso riguardante la nascita della Vezza, in Terra di Chiesa prima e in terra dei Savoia poi.

Molte le ricerche fatte sia da Baldassarre Molino e ancor prima dal prof. Bernocco e in base a queste insieme ad antichi documenti curiali, si attesta che La Vezza nasce sul Bric San Martino e nell'anno 806 è citata tra le cinque Pievi appartenenti al Vescovado di Asti.

Le riconferme che attribuiscono Vezza e la sua pieve, dedicata a San Martino, come Terra di Chiesa si susseguono: l'imperatore Enrico riafferma San Martino al vescovo astigiano nel 1041, e ancora tra l'anno 1053 e 1056 a farlo saranno papa Eugenio III, papa Anastasio IV e Adriano IV. Tempi lontani.

La plebs san Martini costruisce fino a formare l'abitato



FOTO UGO SOLA

sulle pendici del colle, ottima la posizione e la fontana provvidenziale sorgente. Saranno i futuri Ayràli; una nuova chiesa compare vicina alle nuove case: è dedicata a San Secondo rimarcando la supremazia vescovile astigiana.

L'esistenza di San Martino, tuttavia non si è ancora spenta: nel XIV secolo è ancora citata in quanto le si attribuisce un reddito di 23 libbre astesi.

Vezza e la sua pieve è citata in Ragioni della Sede Apostolica nelle controversie colla Corte di Torino sovra i Feudi Ecclesiastici dell'Asteggiana.

Nel primo decennio del Cinquecento la parrocchia dedicata a San Benedetto ha sostituito San Martino che funziona saltuariamente.

Passata da un decennio la metà del Cinquecento, le Terre di Chiesa come Vezza, i suoi abitanti e altri luoghi sotto la stessa giurisdizione, sono dal Duca di Savoia, gravate da vari pesi quando non dovrebbero esserne soggette. È Papa Pio V che provvede nel suo Breve ad ammonirlo a desistere da questi attentati: e aggiunge che se pretende aver ragioni, le argomenti avanti la Sede Apostolica, e che le gravezze esatte da quei feudatari siano loro ristituite.

Monsignor Domenico della Rovere nel 1570 nella sua visita pastorale ricorda solo la chiesa di san Benedetto con tre altari. Quindici anni più

tardi parlando di questa parrocchia si descrive non avere cimitero, ma gli abitanti di questo luogo seppelliscono in un cimitero esistente fuori La Villa, ora divenuto il concentrico, dove si dice che un tempo esistesse una chiesa parrocchiale. Tal cimitero si ricorda circondato da un recinto in legno e nel mezzo si trova una croce.

Nel XVII secolo si certifica che la pieve fosse costituita da tre navate, come di norma, ma nulla certifica che davvero fosse così, sicuramente lo stile è romanico e il tetto nudo a capriate, nella visita pastorale del 1621 la si descrive ridotta a due navate con i muri senza imbiancatura, integro il pavimento, la porta rimane sempre aperta non risulta esservi altare ma si continua a seppellire nelle camere sepolcrali, tanto che il pavimento ineguale è di incomodo. Occorrono restauri, sistemazione dell'altare, il pavimento e saranno vietate le inumazioni se in futuro non si costruiranno sepolcri a camera.”

Oltre la memoria dell'antica pieve, l'antico sentiero strada Becchi che prendeva il nome dal nucleo familiare “Bechus”, che da Borgonuovo, conduceva in cima al brico, sarà restituito ai cittadini insieme al sentiero che serviva alle Rogazioni e che in circolo percorreva le pendici del colle.

Scampoli della nostra primitiva storia.

Crediamo che il sito meriti d'essere valorizzato per l'importanza storica che rappresenta: è nostro compito consegnare ai posteri la memoria delle origini.

Il parco con i suoi percorsi sarà arricchito da piantagioni che richiamano la storia di Vezza e dunque sarà impiantata una pezza di vigna di uva “Favorita” proprio come un tempo, la stessa uva con la quale don Vigolungo all'inizio del XX secolo produceva vino da “Messa”, non mancheranno gli ulivi, la cui presenza nell'antichità è testimoniata dalla toponomastica: via Oliveti o bric del Ramoliva. Le piante di ulivo esistenti in quel versante della collina di san Martino, infatti, fornivano quei rami che benedetti, si distribuivano ai fedeli nella domenica delle Palme, il pesce nella varietà fior di maggio, sperimentato dall'agronomo Ettore Ferrio. E infine non potrà mancare una aiuola seminata a “veccia”, una pianta selvatica che prosperava nei nostri campi, e sembra abbia suggerito, nella notte dei tempi, il nome al luogo dove è nato il nostro comune; appartiene alla famiglia delle leguminose, con fiori porporino scuri che si ammirano da aprile a giugno, una volta era coltivata come foraggio, oggi sembra sempre più raro incontrare.

Il Bric San Martino rinascerà, non sarà propriamente un parco della memoria storica ma potrebbe divenire quello che noi chiamiamo “un giardino per l'anima” dove ascoltare i silenzi, dove tutti potranno godere del panorama circostante, un luogo dove i bambini possono inventare giochi, ideale per il passeggio nei tiepidi pomeriggi primaverili, insomma un luogo che i vezzeesi ritorneranno sentirlo nuovamente loro e ricominceranno ad appropriarsene.

**Cristina Quaranta**

## IMPRESSIONI: IL "MIO" ROERO

Le suggestioni di un territorio che resta una vera "casa" cui tornare dopo ogni viaggio

**N**el mio lungo percorso di vita, il lavoro mi ha portato a vivere e conoscere molti luoghi in diverse località italiane e in parte anche all'estero che mi hanno regalato emozioni, amicizie ed arricchito dei loro valori culturali.

Dopo lungo peregrinare, il destino mi ha portato a vivere in un paese del territorio Roero. Essendo per natura un curioso della storia dei luoghi dove risiedo, in tutti questi anni ho avuto la possibilità di conoscere le peculiarità di questo territorio ricco di un patrimonio storico-culturale in cui fanno parte poco più di venti comuni.

Il suo fascino non si esaurisce nella poesia del suo ambiente naturale: esso è anche storia, memoria di civiltà e tradizioni vissute.

Questa terra dai contrasti assai marcati offre squarci di squisita bellezza in una natura sufficientemente intatta.

Senza ombra di dubbio le vere protagoniste di questo spettacolo sono le colline

nei loro innumerevoli aspetti, ora più dolci e sinuose, ora più aspre, quasi selvagge, mai uguali, sempre caratterizzate da situazioni specifiche e precise.

Con l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, ho conosciuto e apprezzato personaggi che hanno dato una immagine del Roero, di una terra particolarmente vivace, dinamica, dalle numerose risorse economiche e turistiche; grazie anche all'affermazione dei suoi grandi vini e dei suoi intraprendenti produttori che hanno saputo rinnovarsi profondamente nelle strutture e nelle colture, offrendo ai consumatori, vini pregiati di qualità dagli antichi sapori e moderni profumi.

Nel contesto del territorio roerino, ci sono le Rocche con i suoi baratri inattesi e la vegetazione rigogliosa così da farle apparire cupe. Era uno scenario perfetto per le fiabe che si raccontavano una volta. Fiabe popolari di "masche" e di diavoli. Streghe buone o maghe fattucchiere, protagoniste di innumerevoli racconti che la



tradizione contadina del passato ha alimentato e tramandato nel tempo. Come non citare la maga "Micilina" la masca roerina più famosa, oppure "le badiate di terra di Belzebù in una notte di follia".

Oltre al folklore delle masche esisteva la pratica goliardica del "Canté j'euv", dove gruppi di baldi giovani alla vigilia di Pasqua prendevano con il far della notte la via delle colline col gusto di intonare serenate e svegliare gli abitanti delle cascine, per ricevere da questi uova e altri generi commestibili. Un rito propiziatorio per salutare la primavera foriera di amori e di bisbocce.

Ancor oggi il "Canté j'euv" è rimasta una tradizione culturale, anche se in modi diversi, anima il vero spirito roerino.

Miti, leggende e tradizioni popolari che con intelligenti rivisitazioni in chiave moderna ancor oggi vengono ricordate.

Molto ci sarebbe da scrivere su questo territorio dove la bontà è di casa, la gente però è gelosa delle tradizioni locali e dove il dialetto non ha subito influenze da quelli parlati in altre zone.

Un territorio con una eccezionale testimonianza vivente della sua tradizione storica.

**Enrico Rustichelli**

## UN CONCERTO "IN ALTURA"

A Monteu, il cavaliere Adriano Moretti propone gli spettacoli "di sommità", tra Rocche e vino

**I**l "concerto più alto del Roero": è accaduto a Monteu Roero, venerdì 6 luglio, proprio a ridosso della spettacolare costa di rocche posta a corona del capoluogo montea-cutese. A portare la firma su questa sorta di impresa: il nostro giovane cavaliere vigneron Adriano Moretti della locale azienda agricola "Bajaj", il quale ha promosso una singolare esibizione musicale in acustico, assieme al popolare gruppo roerino dei "Fool'n'Drunk". L'evento, posto in una location solo apparentemente capace di accogliere uno spettacolo di questa portata (un belvedere naturale che, altimetro alla mano, è davvero tra i punti più elevati della zona), è stato dunque una sorpresa anche per i tanti intervenuti: un nuovo modo di fare accoglienza, facendo leva anche sui "tesori nascosti" di cui la Sinistra Tanaro è ricca. Uno scrigno non ancora del tutto dischiuso. (P. D.)



## LA FESTA D'ESTATE ALLA CASCINA CHICCO DI CANALE

Tra atmosfere generose di amicizia, un sentito ricordo per Angelo Rista e Federico Faccenda

L'ultimo giorno dello scorso mese di giugno ha voluto premiare i cavalieri del Roero con una tiepida, piacevolissima serata che la collocazione dei tavoli, riccamente imbanditi sul panoramico cortile della **Cascina Chicco** in Canale, ha reso ancora più godibile. Il tramonto ha disteso sui tetti di Canale una calda atmosfera e ha fatto brillare la statua dorata della Madonna di Mombirone sulla collina antistante.

Ammirati, anzi entusiasti i cavalieri del Roero Milanesi e Torinesi, fedeli frequentatori dei momenti più importanti delle attività dell'ordine. Tutti hanno potuto godere di visite guidate oltre che nei locali di produzione e di stoccaggio, anche nelle interminabili e caratteristiche gallerie dell'azienda, nel cuore della collina. Ricchi aperitivo e menù, accompagnati dai vini pregiati della generosa cantina ospitante. Il clima festoso non ha impedito di ricordare, con un attimo di commozione, l'intraprendente **Federico Faccenda**, da tutti conosciuto come il "Chicco", scomparso pochi mesi fa, dopo aver profuso in questa azienda e trasmesso ai figli una propulsiva carica di entusiasmo ed ener-



Alcuni attimi della festa d'estate a Canale. In basso a destra, l'omaggio alla signora Maddalena, vedova di Federico Faccenda



gie. Altro breve ricordo è stato espresso per **Angelo Rista**, nobile figura di cavaliere del Roero recentemente scomparso.

La scoppiettante musica dei **Fòra 'd Tuva** e del chitarrista **Valente**, di nome e di fatto,

ha coinvolto i duecento convitati nelle più tradizionali canzoni e negli invitanti ballabili. Il gran maestro Carlo Rista, per la prima volta forzatamente assente da una festa dell'ordine a causa di un momentaneo problema di salu-

te, è stato connesso in viva voce con l'intera assemblea che gli ha tributato un caloroso applauso augurale, contraccambiato all'istante dal suo saluto, condito dall'immancabile verve e simpatia.

**Dante Maria Faccenda**

## "OLTRE LA LETTURA"

Il nostro Cavaliere lombardo Antonio Toppino a Castellinaldo, nelle scuole, con "Nonno Raffa"

Libri, narrazione e partecipazione viva, a Castellinaldo d'Alba, nell'ambito del progetto "Oltre la lettura" promosso dalla scuola primaria in stretta collaborazione con la biblioteca civica. La scorsa settimana, le aule di lezione hanno così accolto due ospiti in grado di fungere da vera e propria "calamita di cultura": Antonio Toppino, presidente del Lions Club di Rho e anche cavaliere dell'ordine di S. Michele del Roero, accompagnato nell'occasione dall'amico Raffaele Marano noto anche come "Nonno Raffa".

A loro, il grato compito di presentare il libro intitolato "Nonno inventami una storia": in quella che è stata una sorta di festa in parole, con la presenza delle bibliotecarie, delle insegnanti e del sindaco Giovanni Molino, e durante la quale i ragazzi hanno dimostrato attenzione ed entusiasmo per il racconto e sono intervenuti con domande interessanti e divertenti, a detta stessa dei referenti. Si è trattato per certi versi di un



ritorno a casa, per Antonio Toppino: nativo proprio del paese roerino, e attivo ora in Lombardia in veste lionistica e "cavalleresca" per aiutare i bambini in difficoltà. Da lì, si spiega l'attenzione particolare nei confronti dell'infanzia sviluppata anche tramite il volume di Marano: frutto di un progetto del Club e strutturato in diverse novelle per i giovanissimi, all'insegna di un motto ben preciso. Ossia: «I sogni non si possono realizzare senza la fantasia, e allora ho deciso di sognare....raccontando storie fantastiche». Così parlò, Nonno Raffa.

## UNA COMUNITÀ «LAUDATO SI'» ANCHE NEL ROERO ?

Una proposta in orbita-Cavalieri, alla luce dell'impegno storico sul fronte dell'equilibrio tra ecologia, ambiente e tocco umano

**L**o scorso 8 marzo, a Bra, presso il Centro Polifunzionale, si era svolto un incontro per la presentazione di un progetto di Slow Food dal titolo **"Comunità Laudato si'"**. Al numeroso pubblico presente in sala gli oratori hanno illustrato la natura di tale progetto.

### Genesi ed evoluzione

Tra gli interventi sono stati particolarmente apprezzati quello di Carlin Petrini, il patron di Slow Food, che ha concluso il proprio parlare sostenendo che "In una comunità si possono accettare sfide impossibili perché si ha la sicurezza affettiva", e quello di monsignor Domenico Pompili, vescovo di Rieti, il quale ha ricordato le tragiche vicende di Amatrice, di Accumoli e di altri comuni duramente colpiti da terremoto dell'agosto 2016 e, circa il progetto Comunità "Laudato si'", ha precisato che le nasciture comunità dovranno essere formate da persone che si mettono insieme per creare nuovi stili di vita.

Possiamo considerare questo evento come l'avvio del progetto di costruzione delle "Comunità Laudato si'", un progetto che prevede da un lato la realizzazione su tutto il territorio nazionale di associazioni libere e spontanee di cittadini denominate appunto "Comunità Laudato si'" e dall'altro la realizzazione ad Amatrice di una "Casa Futuro - Centro Studi Laudato si'".

### Cinque mesi per riflettere

Oggi, a cinque mesi di distanza da quel giorno, sembra proprio che siamo finalmente in cammino e per questo, per verificare "lo stato dei lavori", è stata convocata ad Amatrice per il 28 luglio una riunione nazio-



nale delle "Comunità Laudato si'". Anche noi braidesi, in un quindicina, abbiamo voluto partecipare a questa giornata di lavori, durante la quale più persone, provenienti da varie zone d'Italia e da esperienze diverse, si sono confrontate su quanto si sta realizzando o si progetta di realizzare sui singoli territori per costruire le "Comunità Laudato si'".

### Una breccia roerina

La giornata è stata articolata in due momenti successivi: il mattino dedicato alla trattazione del tema degli effetti inquinanti dell'uso della plastica, argomento sul quale hanno disquisito tre autorevoli studiosi: Silvio Greco, Claudia Silvestrini e Loris Pietrelli; il pomeriggio caratterizzato da numerosi interventi dei presenti che ha avuto al centro il problema dell'educazione ambientale e della necessità di un'azione diffusa a tal scopo, un'azione realizzabile proprio attraverso gli interventi sul territorio delle "Comunità Laudato si'".

Si legge infatti nelle linee guida per la costituzione delle "Comunità internazionali Laudato si'" che "Ogni Comunità si impegna a condividere l'obiettivo di diffondere e accrescere la sensibilità e l'educazione nei confronti delle tematiche dell'e-

cologia integrale, della tutela dell'ambiente e della casa comune attraverso eventi, conferenze, laboratori, corsi, pubblicazioni, scambi e iniziative sul territorio in cui opera".

Ultimo punto all'ordine del giorno dell'incontro è stato il tema della "Casa Futuro - Centro Studi Laudato si'" e al riguardo gli architetti dello studio Boeri hanno presentato un interessante progetto di recupero della "Casa di don Minozzi", una struttura realizzata dopo la prima guerra mondiale per ospitare gli orfani di guerra e fortemente danneggiata dal terremoto dell'agosto 2016. Si tratta di un progetto di recupero che tutte le "Comunità Laudato si'" si impegnano a sostenere con un contributo annuale.

Infine, nella notte tra sabato e domenica, stanchissimi, ma entusiasti, siamo tutti rientrati verso i nostri territori di provenienza ed è stato proprio durante il viaggio di ritorno a Bra che mi è capitato di associare l'idea di una "Comunità Laudato si'" al nostro Ordine dei Cavalieri del Roero.

### Qualche riflessione

Sin dalla sua nascita il nostro ordine si è contraddistinto per una grande attenzione al territorio e per un costante impegno a valoriz-

zarlo, a tutelarlo e a farlo conoscere.

A più riprese sul nostro organo di informazione "la Roa", che da ben trentasette anni racconta ai nostri lettori, le vicende del Cavaliere del Roero, il tema dell'ambiente è stato ampiamente trattato: mi permetto di citare a caso alcuni articoli di prima pagina del Gran Maestro Carlo Rista: **"Impegno prioritario dell'Ordine: salvaguardia dell'ambiente"** (marzo 2005); **"Ecologia e salvaguardia nel Roero"** (era il marzo 2007); **"Ecologia e ambiente: impegnativo programma triennale"** (marzo 2008).

In particolare, in questi ultimi anni, è il comune di Vezza d'Alba, grazie all'operosità del suo sindaco, la maestra Carla Bonino, e dei suoi validi collaboratori, che si è distinto per numerose iniziative e che ha dedicato grande attenzione alla diffusione tra la popolazione scolastica della cultura e dell'etica ambientale.

### Una provocazione "buona"

A questo punto vorrei chiudere ponendo una domanda: "Non vi pare che oggi ci siano ormai le condizioni per creare anche nel Roero una "Comunità Laudato si'" Ordine dei Cavalieri del Roero?"

**Filippo Franciosi**

## DNA ROERO: UN MODO PER RACCONTARE IL ROERO PER IMMAGINI

### L'esposizione itinerante ha fatto tappa al Palazzo della Provincia di Cuneo

**O**ttimi esiti, presso la Sala Mostre del Centro Incontri della Provincia di Cuneo, per la nuova tappa della mostra fotografica Dna-Roero.

Unendo le iniziali dei cognomi in ordine di età dei suoi autori, questa operazione si muove tra il desiderio di imparare, di ascoltare, di voler fermare l'attimo su colline che paiono come clessidre e specchi di ciò che tutti noi siamo. I suoi autori? **Paolo Destefanis** da Canale, **Francesca Nervo** da Sommariva Perno e **Umberto Allerino** da Castagnito, anime diverse della stessa Sinistra Tanaro, pronti a proporre questa mostra di volti, storie, scorci, frammenti e qualche piccola-grande emozione. Il desiderio di fondo? Che ognuno ci trovi un po' di sé, in questo bottino da briganti di immagini.

L'esposizione, capace di circa 400 scatti, rappresenta un nuovo passo di questa sorta di cammino di suggestioni, che ha visto il gruppo Dna-Roero esporre anche in *loca-*



*tions* come la Confraternita di S. Giovanni in Canale, il Centro Culturale di S. Bernardino a Sommariva Perno, il Museo del Paesaggio nel castello di Magliano Alfieri e il castello di Monteu Roero, oltre che in kermesse come "Tuttovini & Arte" a Castagnito, la Fiera Regionale del Tartufo in Vezza d'Alba, il Piccolo Festival della Felicità a Monticello d'Alba. I tre autori sono attualmente al lavoro per un volume di narrativa e fotografia che vedrà la luce nei prossimi mesi: periodo nel quale

ci sarà modo per esporre nel periodo della Fiera Internazionale del Tartufo di Alba e, nel frattempo, al Centro Culturale di Saluzzo e in Liguria. L'atto ufficiale di apertura ha registrato la presenza anche del senatore, sindaco priocchese e consigliere provinciale **Marco Perosino**: il quale, in questa occasione, ha parlato dell'iniziativa di promozione del Roero che avrà luogo proprio presso il Senato a Roma a metà ottobre, e in cui verrà coinvolto anche il progetto DnaRoero. L'inaugura-

zione, nel segno di una terra di Roero che si porterà idealmente nel capoluogo per presentare le sue qualità paesaggistiche, culturali e umane, è stata abbinata al vernissage del libro "Soffio di Vento" di **Andreina Tarasco**: un documento speciale, edito da Clavilux Edizioni, che giunge come un messaggio di speranza a partire dalla sua personale esperienza di vita: per quella che è stata la prima autrice canadese e roerina a presentare un volume al Salone Internazionale del Libro alla più recente edizione di maggio 2018. Dalla "sua" frazione Madonna dei Cavalli di Canale, insieme all'azienda agricola del marito Fabrizio Pinsoglio, questa vivace personalità ha dato un segno di vero impulso fatto di umanità e anche di promozione del territorio: promuovendo la creazione della nuova Panchina Gigante rosa sulla Collina Giaconi, messa a disposizione della collettività e rientrante nel circuito delle Big Bench Project ideato a suo tempo dal geniale Chris Bangle.

## L'OMA ROERO ONLUS

Nuovo direttivo per l'Osservatorio Meteo Agricoltura

**L'**OMA Roero Onlus ("Osservatorio Meteorologico Agricoltura"), ha riunito i suoi soci per procedere alla votazione delle varie cariche di rappresentanza dell'associazione.

La carica di Presidente è stata riconfermata, per i prossimi tre anni, a **Pier Mario Battaglio**, come anche la carica di Vice Presidente è stata riconfermata per quanto riguarda **Eugenio Porello**.

I consiglieri nominati saranno **Stefanino Battagliano**, **Grazia Carmela Spartà** e **Sergio Borio**, la segretaria **Maria Angela Moresco**, mentre la tesoriere sarà **Franca Colombano**. Presente all'Assemblea la Madrina dell'Associazione **Luciana Borro**. La Regione Piemonte e l'Ufficio delle Entrate delle Onlus di Torino, a cui sono stati inviati i risultati della votazione, hanno approvato le nomine del Consiglio Direttivo di cui sopra citato. Forte di queste figure, l'Oma Roero Onlus, proseguirà nel suo attento servizio a difesa del territorio roerino.



Da sinistra in alto: Eugenio Porello, Sergio Borio, Stefanino Battagliano, Maria Angela Moresco, Pier Mario Battaglio, Luciana Borro, Grazia Carmela Spartà.

**Bruna Olivero**

## UN GEMELLAGGIO DALLO SPIRITO EUROPEO NEL SEGNO DI SAN MICHELE Il racconto della missione dell'Ordine dei Cavalieri in Repubblica Ceca

**U**n anno in Italia, un anno per l'Europa alternativa, i Cavalieri di San Michele da diciannove anni continuano a disseminare un po' di Roero nei luoghi che ospitano i più prestigiosi santuari dedicati al loro Santo Protettore.

### La cronaca di un viaggio

Il fulcro della spedizione di quest'anno è stato la meravigliosa chiesa di San Michele Arcangelo in Olomouc, deliziosa città della Moravia, patrimonio Unesco dell'umanità.

L'incontro con quella comunità e l'anche atteso, condiviso "gemellaggio" sono stati possibili grazie al cordiale appoggio di S.E. Mons. Antonin Basler, Vescovo di Vaga e Ausiliare di Olomouc, nonché del Reverendo Antonin Štefek, responsabile di quella chiesa. Entrambi, al termine di una toccante cerimonia, hanno ricevuto dalle mani del **Gran Maestro Carlo Rista** l'investitura honoris causa nel nostro Ordine, presente anche, e non soltanto quale premuroso interprete, il Reverendo Padre Ladislao Tichy, canonico della cattedrale. Si è parlato molto di



Roero, avendo anche spedito in dono a quella ospitale comunità un significativo campione dei prodotti più caratteristici della nostra terra.

Non poteva mancare in giornata la visita a Brno, attuale capitale morava, dove a gustoso coronamento delle sue notevoli attrattive si è aggiunta una tradizionale cena di gala arricchita di canti, musiche ed esibizioni della tradizione locale.

### Un ringraziamento

La perfetta organizzazione curata dal Cavaliere e operatore turistico **Francesco Ferrari** ed il suo costante e premuroso accompagnamento, l'apprezzata professionalità di un'esperta guida

hanno permesso ai quarantasei partecipanti una visita indimenticabile della capitale ceca. Il caratteristico centro di Praga, il ponte Carlo, la città vecchia, Malàstrana, lo stile secese del municipio e dei prestigiosi palazzi, la torre delle polveri ... E poi i dintorni: da Karlstein a Vyšehrad a Kutná Hora...

Ma un supplemento di stupore e di intenso godimento si è aggiunto con la crociera sulla Moldava, accarezzando con occhi ammirati, in notturna, lo splendido scenario dei monumenti illuminati, mentre tentavano di distrarcene le note del poema sinfonico di Smetana ed una caratteristica e gustosa cena a buffet.

**Dante Maria Faccenda**



## NUOVA GITA In Valle d'Aosta



Visto il lusinghiero successo nella scorsa edizione della "Gita del Formaggio", l'Ordine organizza **giovedì 25 Ottobre** una gita in Val d'Aosta alla scoperta di usi, tradizioni e gastronomia tipiche. Approfondiremo la cultura gastronomica e la abbineremo con i grandi vini del **Roero**.

In origine era prevista una data più "invernale" ma in quelle zone il rischio neve è molto alto quindi, in ottica cautelativa, è stato necessario il cambio di data.

Visiteremo due delle *maison* più celebri dell'intera Valle, la *Maison Rousset* a Nus e la *Maison Fontina* con le sue "Grotte di stagionatura" ubicate nelle antiche *miniere di rame* a Valpelline in cui vengono conservate migliaia di forme del prelibato formaggio, ad una temperatura di 10° ed al 90% di umidità, stabile tutto l'anno.

Il periodo prescelto è quello più propizio in quanto saranno già disponibili i formaggi di alpeggio. Viene organizzato il viaggio in autobus, con partenze da Cinzano, Carmagnola e Collegno. Chi lo desidera, può spostarsi con mezzi propri. Alle 9 ci sarà la partenza da Cinzano presso il ristorante "Le Betulle", da Carmagnola e da Collegno, con ripartenza dalle Valle d'Aosta prevista per le ore 17.30.

**Quote di partecipazione:** 45 euro con trasferimento in bus o 40 euro senza bus.

Per informazioni e prenotazioni, ci si potrà rivolgere entro giovedì 18 Ottobre al cavaliere Davide Castello al numero 366/42.12.141.

## LA PAROLA A UNO CHEF DAVVERO "ALFIERE" DEL ROERO

### Il giovane Stefano Paganini, da sette anni a capo del ristorante "Alla Corte degli Alfieri"

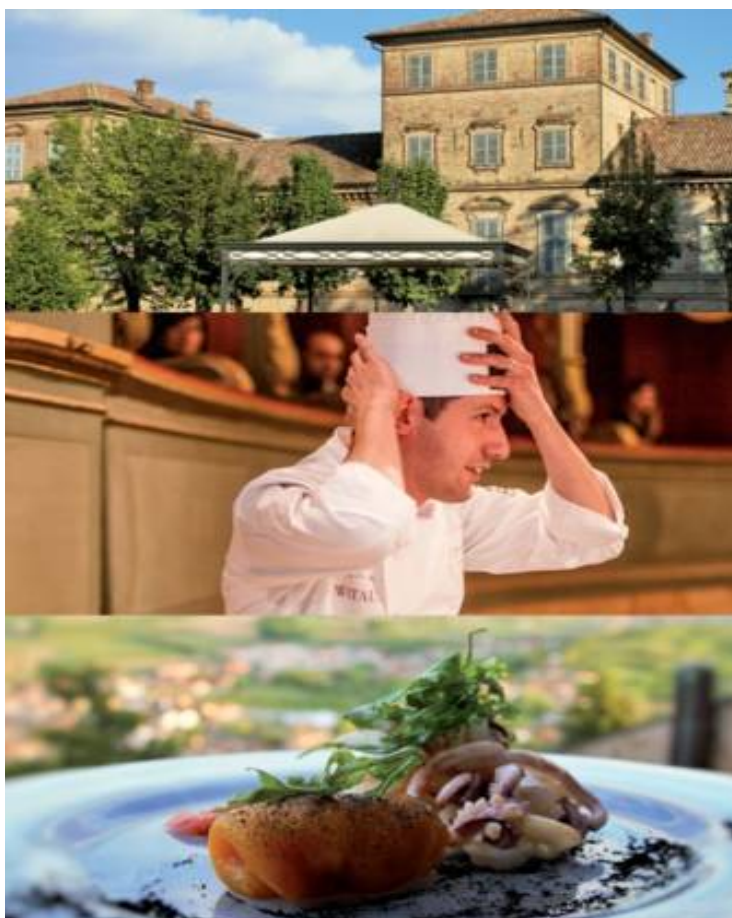
*Da questo numero de "La Roa", iniziamo un nuovo viaggio teso a dare il dovuto risalto ai cavalieri che, con il loro talento, contribuiscono alla promozione e alla valorizzazione del territorio del Roero sotto il profilo gastronomico. Partiamo volutamente da un giovane: lo chef Stefano Paganini del ristorante "Alla Corte degli Alfieri" di Magliano Alfieri: ringraziandolo per la disponibilità sua e dei colleghi della rivista "Q21" per questa recentissima intervista.*

Andando in controtendenza con un universo, quello della ristorazione, sempre più incasellato dentro format tv che poco hanno a che vedere con la quotidianità, c'è ancora chi, come Stefano Paganini, chef del ristorante ospitato nel seicentesco castello di Magliano Alfieri, interpreta la gastronomia nella sua accezione più piena. Lo abbiamo incontrato. Cosa consiglia a un giovane che vuole intraprendere il suo mestiere?

«Il lavoro del cuoco è arte, non show. Quindi gli consiglio di mettere da parte il desiderio di diventare una celebrità per gettarsi a capofitto nella conoscenza. Bisogna avere le idee chiare, carpire e "rubare" il mestiere da chi è pronto a insegnare e non temere gavetta e sacrificio».

**Quale esperienza professionale le è rimasta più nel cuore?**

«L'aver lavorato per 14 anni a fianco di Davide Palluda, all'Enoteca di Canale, passaggio fondamentale della mia formazione. Nel 2002, quando avevo appena 22 anni, fu proprio lui ad incoraggiarmi a spiccare il volo, gestendo la cucina di "Villa Tiboldi"».



**Chi le ha trasmesso l'amore per la cucina?**

«Nonna Marianna, una cuoca stupenda, l'immagine dell'ospitalità. Da bambino

dormivo da lei perché abitava vicino alla scuola, svegliandomi con l'odore del brodo o del ragù che già era sul fuo-

co. I profumi li ho conosciuti e appresi lì. Era uno spasso aiutarla. A quei tempi, "La Contea" (storico ristorante neivese ora chiuso, ndr.) era all'apice del successo, e tutte le massaie del paese vi contribuivano: ricordo nonna e le sue amiche nella cucina del ristorante a fare tavolate infinite di agnolotti al plin».

**Da 7 anni è a capo del ristorante "Alla Corte degli Alfieri". Che tipo di cucina offre?**

«Non si può etichettare una cucina. Desidero sentirmi libero di cambiare, di sperimentare, di seguire le mie esigenze. Ogni cuoco ha le proprie mani, i propri ricordi e il proprio modo di fare: mi piace cucinare, vorrei che la gente percepisse solo questo. Passo da un piatto tradizionale puro a uno in chiave rivisitata a un altro al 100% creativo. I clienti stranieri, in particolare, tornano ogni anno: vuol dire che ogni volta hanno preso un pezzetto di me, ma ne vogliono ancora».

**Perché ha scelto il borgo di Magliano Alfieri, all'interno del Castello?**

«Perché unisce al meglio i miei due grandi amori: la famiglia e la cucina. Mia moglie Giada, pilastro della mia vita, si occupa della sala. Accoglie e coccola gli ospiti, li studia, li cattura comprendendone le esigenze. La nostra bimba, Mia, ha 9 anni e sta sempre con noi, adoro "pasticciare" in cucina con lei. Desidero trasmettere proprio questo: per elegante e lussuosa che la location possa apparire, qui l'ospite si sentirà sempre in famiglia, la nostra».

Volete saperne di più su Stefano Paganini, sulla sua meritoria attività? Presto fatto:

[www.stefanopaganini.it](http://www.stefanopaganini.it)

## UN MERITATO RICONOSCIMENTO

### A S. Vittoria, a Paolo Stacchini e a Roberto Rosati

I volontari del centro storico e l'Amministrazione comunale di Santa Vittoria hanno assegnato a **Paolo Stacchini** e **Roberto Rosati** due riconoscimenti culturali «per le opere letterarie che raccolgono, attraverso testimonianze e racconti, il vissuto del nostro paese». In riferimento a Paolo Stacchini (foto), nostro stimato cavaliere da tre decenni, oltre all'impegno giornalistico, hanno citato il libro *"Cosa raccontare al Duemila: Storia e storie e umanità di Santa Vittoria"*. Per il generale Rosati, «che ha lasciato la penna degli Alpini per quella dello scrittore», hanno ricordato i romanzi *Cronache di Santa Vittoria*, *L'isola del Nord* e altri titoli, che lo stesso Rosati ha definito «un insieme scorretto di fiaba, poliziesco, passato e futuro». A Stacchini il sindaco Giacomo Badellino ha consegnato anche una targa, in omaggio al suo lungo impegno nella Protezione civile e nel volontariato sociale, sulla quale è inciso: «Con stima e riconoscenza per la serietà e la disponibilità dimostrate nell'ambito della sua professionalità».



## IL ROERO FA UN PASSO IN AVANTI VERSO LA «FELICITA'»

Un riuscito convegno a Monticello d'Alba con l'associazione Valorizzazione Roero

**D**omenica 26 agosto 2018, nell'ambito del **Piccolo Festival della Felicità a Monticello d'Alba**, alla cascina Pranda di è svolto il convegno dal titolo "Laudato Sii – Patto civico per una terra del benessere" con relatori qualificati ma soprattutto con numerosi partecipanti che hanno completato i posti nell'ampia sala messa a disposizione dalla famiglia Sartore. In un primo giro di relazioni seguito da un secondo, moderati dal Sindaco di Monticello d'Alba **Silvio Artusio Comba**, sono stati richiamati gl'importanti principi ispiratori della lettera enciclica sulla cura della casa comune: "Laudato si' scritta da Papa Francesco e pubblicata nel 2015. Da questi i relatori hanno sviluppato il tema con riferimenti specifici, dalle proprie competenze, al territorio Roero nei suoi valori dell'ambiente, del paesaggio e dei suoi prodotti tipici.

**Roberto Cerrato**, Direttore dell'Associazione dei paesaggi vitivinicoli di Langa-Roero e Monferrato, ha evidenziato il valore del territorio e delle attività umane nell'ambito agricolo della viticoltura che



FOTO FABRIZIO GRIFFO

hanno portato al riconoscimento Unesco e l'iscrizione nella lista del patrimonio mondiale. Ha rilevato l'importante attività svolta dall'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, (presente il Gran Maestro Carlo Rista), per la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti.

**Giorgio Calabrese**, scienziato nutrizionista di fama mondiale, ha spiegato come i prodotti tipici del Roero rappresentato un valore per la tutela della salute di chi li assume costantemente come alimentazione. Nascono in un contesto territoriale di biodiversità. Con le sue conoscenze saranno studiati da ricercatori di varie Nazioni, analizzati nelle principali Università piemontesi

e divulgati nell'ambito della nascente Accademia Roero Wine e Food che avrà sede in un Comune del Roero.

**Silvio Barbero**, dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, ha proposto la creazione di uno "stile Roero" che caratterizzi in modo univoco il territorio, riconoscibile ovunque e che descriva le caratteristiche di questo territorio. **Gianni Gagliardo**, monticellese noto produttore di vino, è intervenuto rilevando che il Roero ha grandi potenzialità. E' solo al 50 per cento di sviluppo rispetto alle Langhe ed al Monferrato che hanno raggiunto il massimo. E' stato proposto il nome del brand che postrebbe essere

Roero Green. Il Roero potrebbe anche essere un brand con i tanti e validi prodotti del suo territorio.

**Don F. Luciano** ha richiamato i concetti principali dell'Enciclica del Papa sottolineando l'importanza del dialogo tra le persone e tra le varie religioni in modo da applicare quei modi comportamentali che tutti dovremo seguire per mantenere e valorizzare il "Creato". Dalla sommità della cascina Pranda, in una giornata di pieno sole e una serata con la luna piena, si è potuto apprezzare la grande bellezza del territorio Roero che rende felici gli ospiti e soprattutto dovrebbe rendere compiaciuti e felici i residenti.

**Valerio Rosa**

## POST ROVIGO

Resoconto del viaggio a Rovigo



## LE DONNA NELLA LOTTA DI RESISTENZA

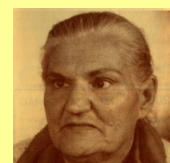
Terzo capitolo della ricerca a cura del Cavaliere Dante Maria Faccenda, dedicato a Emilia "Milly" Cordero

**D**onna di ferro, l'intrepida staffetta partigiana Emilia Cordero? Persona dal cuore di pietra, che non arretrava davanti al sangue dei feriti o allo strazio per i morti? Ed era forse la scorza di un animo insensibile che la proteggeva quando da sola sfidava la notte e le imboscate in sella alla vecchia bicicletta sua complice di spionaggi e spericolate missioni? Occorre renderle giustizia: la grintosa partigiana Milly che non aveva fatto grandi studi, che non nascondeva la modesta origine e l'aspetto popolare, aveva un animo di insospettabile e raffinata sensibilità poetica.

### "L'ULTIMO INCONTRO"

*Nel cielo una piccola falce di luna  
rischiara il sentiero  
tra i rovi dai candidi rami  
gelati di neve  
protési come braccia di uomini ignudi.  
Il silenzio è fondo  
la notte è gelata  
rotto è all'alba da una fucilata  
poi un'altra, un'altra ancor  
un grido di madre  
un partigiano muor:  
il sentiero tra i rovi  
alza i suoi rami al ciel*

*paiono croci, passi lievi  
tra la neve, bisbiglio  
di sommesse voci  
e giù verso la candida pianura  
giace uccisa un'altra creatura.  
La neve è bianca  
come candido lenzuolo.  
L'eroe nel suo cielo di gloria  
non è solo  
ha scarlatte attorno  
alle mani e al viso  
macchie di rosso sangue.  
Le rose del paradiso.*



**Dall'arte della poesia, una sorta di testamento spirituale della Staffetta Partigiana delle XXIII Brigata Canale**

## I «FORA 'D TUVA» TRA EXPLOIT E FUTURO

Un excursus sul giovane gruppo. "colonna sonora" degli eventi cavallereschi

**F**ora'd Tuva sempre attivi anche in questa estate che volge al termine: il 14 luglio scorso si è sposato il trombonista Giorgio Olivero con Roberta Tartaglino nella Chiesa di Mongardino dove il gruppo ha adattato il proprio repertorio ad arie sacre eseguite durante la celebrazione liturgica (arrangiate per l'occasione dal testimone dello sposo nonché Maestro, Mauro Massaro).

### Un nuovo ingresso

Dopo alcuni anni di collaborazione e amicizia è stato inoltre ufficializzato l'ingresso nel gruppo a tutti gli effetti del percussionista Alberto Grasso di Castellinaldo, classe 2000, spirito Roerino Doc.

### Nuovi obiettivi

Per quanto riguarda l'attività del gruppo prosegue la collaborazione con l'attore astigiano Renzo Arato nei due spettacoli proposti: "Mio bell'Alpino" (già con diverse date nel prossimo autunno e



inverno) e "Le colline sopra il mare", con testi di Cesare Pavese, Beppe Fenoglio e Davide Layolo.

Il gruppo continua parallelamente ad allietare con la propria musica feste di leva, sagre paesane ed eventi nelle Langhe e nel Roero ma si spingerà addirittura a Roma durante il mese di ottobre partecipando ad un evento per la promozione del territo-

rio Roero, dei suoi prodotti e del suo territorio.

**Matteo Aimassi,  
Angelo Aimassi,  
Giuseppe Castello,  
Paolo Cordero**

*N.B. I "Fora 'd Tuva" sono ormai la colonna sonora degli eventi dell'Ordine, grazie alla loro simpatia e al loro ineffabile talento: riconoscere le loro qualità umane e artistiche è un obbligo, anche sulle pagine della "Roa"*

La Redazione

## LUTTO

E'mancato Matteo Barbero



Nel pieno della lavorazione del presente numero de "La Roa", l'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero è stato colto da un grave, improvviso lutto: quello legato allo storico socio **Matteo Barbero di Monticello d'Alba**. Uomo forte, generoso, tra i protagonisti della crescita agricola, umana e imprenditoriale del Roero: a tutti mancheranno la sua schiettezza e la sua signorilità, tipica di chi conosce le proprie radici e sempre sa guardare al futuro.

## Un pensiero alla "Theotòkos" «Donna, se' tanto grande e tanto vali»

**D**opo aver illustrato, sia pure con sintetiche pennellate, che cosa la teologia cristiana dice circa Maria di Nazaret, la madre di Gesù (*mariologia*), è il momento di volgere la nostra attenzione al tema della liturgia, e in particolare al culto mariano con il quale i cristiani onorano la *Theotòkos* (madre di Dio).

Il concilio Vaticano II ha dato inizio a un vero rinnovamento liturgico, con l'intento di recuperare il senso del culto cristiano, rendendo più proficua la partecipazione dei fedeli ai sacri misteri. «La liturgia non esaurisce tutta l'azione della Chiesa, nondimeno essa è il culmine verso cui tende l'azione della Chiesa e, insieme, la fonte da cui promana tutta la sua virtù» (così la costituzione conciliare del *Sacrosanctum concilium*, 9-10). Nell'unico culto cristiano la Chiesa adora, «in spirito e verità» (Gv 4,24) il Padre, il Figlio e lo Spirito Santo, in esso si rispecchia il piano salvifico di Dio, dove al posto singolare che in esso ha avuto Maria, corrisponde per lei un culto singolare. Dunque la Chiesa, adorando la Trinità santissima, «venera con particolare amore Maria Santissima, Madre di Dio e onora con religioso ossequio la memoria dei Martiri e degli altri Santi» (Paolo VI, *Marialis cultus*). Come nel pensiero teologico non si può isolare Maria dal mistero di Cristo e della Chiesa, così il culto mariano deve sempre essere radicato nell'unico culto cristiano rivolto al Padre per mezzo del Cristo nello Spirito Santo.

Per questo papa Montini, nella succitata esortazione apostolica, indica alcune note che devono caratterizzare il rinnovamento della

pietà mariana. Innanzitutto una nota *trinitario-cristologica*, perché in Maria tutto è relativo a Cristo e tutto da lui dipende: in vista di lui Dio Padre la scelse Madre tutta santa e la onorò con i doni dello Spirito Santo. Poi una nota *ecclesiale*: la missione di Maria è intrecciata con quella della Chiesa, entrambe chiamate a essere madre (Maria è la Chiesa "in persona"). Se Maria è modello della Chiesa, lo è anche della Chiesa nell'esercizio del culto: ella è modello dell'atteggiamento spirituale con cui la Chiesa celebra e vive i divini misteri.

Vi è in Maria un triplice risvolto di quella disposizione interiore con cui la Chiesa rende il culto al suo unico Signore: è la *Vergine in ascolto*, che accoglie la Parola di Dio con fede e amore («partorì credendo, credendo concepì» – scrive Agostino); è la *Vergine in preghiera*: nel *Magnificat*, la preghiera per eccellenza di Maria, confluisce tutta la storia



della salvezza; è la *Vergine offerente*: nella presentazione di Gesù al tempio, Maria offre il figlio, «il frutto benedetto del suo ventre» per la riconciliazione di tutta l'umanità. Avendo Maria inteso profondi rapporti col mistero santissimo della divina Trinità, la pietà mariana va esercitata seguendo alcuni orientamenti. L'esortazione di Paolo VI ne indica quattro: *biblico* (la Bibbia è, a un tempo, libro fondamentale della fede e della preghiera), *liturgico* (ogni atto della pietà mariana dev'essere in armonia con la liturgia), *ecumenico* (nella pietà mariana non manchi

l'invocazione per l'unità dei cristiani), *antropologico* (Maria modello di umanità per donne e uomini).

Modello di tutta la Chiesa nell'esercizio del culto, Maria è anche maestra di vita spirituale per i singoli cristiani: emblematica la presentazione che l'evangelista Luca fa di Maria di fronte agli eventi della nascita di Gesù: «Maria conservava tutte queste cose meditandole (*sumbállousa*: collegandole, interpretandole) nel suo cuore» (Lc 2,19). Così, ogni cristiano saprà unire, nella sua vita, contemplazione e azione.

Secondo l'insegnamento di Gesù, il culto cristiano non è primariamente a luoghi particolari, ma va fatto ovunque «*in spirito e verità*» (Gv 4,24), tuttavia nella storia dei cristiani vi sono eventi e miracoli che hanno dato origine a diverse Chiese e Santuari dedicati alla Madre di Gesù (di essi parleremo nelle prossime puntate). In essi possiamo vivere e celebrare il culto mariano secondo le indicazioni sopra ricordate; in essi si può ben fare l'esperienza orante sì brillantemente descritta dal nostro sommo poeta (e teologo):

«Donna, se' tanto grande e tanto vali,  
che qual vuol grazia e a te non ricorre  
sua disianza vuol volar sanz'ali»

(Dante, *Paradiso* 33, 13-15).

**Umberto Casale**

### UNA RINNOVATA "CROCE LUMINOSA" Punto di memoria per tutti i Caduti del Roero



**E'** stata una conclusione d'estate in grande stile, per ciò che riguarda la memoria nel Roero: con l'inaugurazione della rinnovata area della Croce Luminosa presso il Sacrario dei Piloni di Montà, vero luogo dell'anima per l'intera nostra terra. L'opera ha portato la firma del Gruppo Alpini di Montà, grazie anche all'aiuto di molti privati e Comuni: rendendo onore ai tutti i Caduti della Sinistra Tanaro, i cui nomi sono qui incisi paese per paese. Alla cerimonia, sono stati presenti anche gli ultimi reduci roerini.

## QUASI UNA "CHAMPIONS LEAGUE" DEL SETTORE BOCCE

Un successo l'edizione numero 33 del Trofeo del Roero a Vezza, appoggiato dall'Ordine dei Cavalieri

In estate si è concluso il Trofeo del Roero, gara a bocce a coppie fisse organizzata dall'A.S.D. Bocciofila Vezzese, ormai arrivata alla sua terza edizione; competizione che sta diventando sempre più apprezzata dagli appassionati del gioco delle bocce. Nei gironi eliminatori si sono susseguiti 32 formazioni provenienti da varie società della provincia di Cuneo, di Asti e Torino, che sfidandosi, hanno mostrato al nutrito pubblico che ha seguito tutta la gara, l'alto livello di gioco e un grande spettacolo di sportività. I vincitori dell'edizione 2018 sono stati **Filippo Perusi e Mario Viassone**, che hanno battuto **Andrea**

**Bordino e Pierangelo Borio**, entrambe le formazioni appartenenti alla società organizzatrice. Al termine della competizione il presidente dell'ASD Bocciofila Vezzese ha dichiarato che il 2018, per la società Vezzese, è l'anno di una nuova rinascita; da 5 atleti cartellinati del 2017, si è passati a ben 40 atleti, atleti di livello che danno lustro alla società Vezzese. Sicuramente la gestione di così tanti atleti non è facile, ma la soddisfazione da parte della Società e dei suoi dirigenti è tanta. Comunque l'ASD Bocciofila Vezzese non si ferma mai; gare sociali e momenti di gioco libero riempiono le settimane anche in questo periodo estivo. In più si sta



già guardando alla 33° edizione della **Ruota d'Oro** che inizierà il prossimo settembre. Un ringraziamento particolare va all'**Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero** e al suo Gran Maestro Carlo Rista, che ha sponsorizzato questa competizione

che sta diventando ormai un appuntamento fisso dell'estate. Si ringraziano anche tutti i volontari che con consigli e la loro operatività, fanno sì che a Vezza possano organizzare gare come quella che è appena terminata.

**Franco Cagliero**

## COSA SIGNIFICA «DECRETO DIGNITÀ»

Il nuovo testo di legge spiegato dal nostro Cavaliere, Avv. Antonio Rostagno

Con la legge 8 agosto 2018, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 186 dell'11 agosto è stata data conversione al decreto-legge 12 luglio 2018, n. 87, recante disposizioni urgenti per la dignità dei lavoratori e delle imprese (c.d. **Decreto Dignità**); le nuove disposizioni sono pertanto entrate in vigore sin dal 12 agosto 2018. Contestualmente è stato pubblicato il testo del decreto-legge 12 luglio 2018, n. 87, coordinato con la legge di conversione 9 agosto 2018, n. 96, che dovrebbe garantire facilità di lettura sia delle disposizioni del decreto-legge, integrate con le modifiche apportate dalla legge di conversione, che di quelle richiamate nel decreto, trascritte nelle note.

Tra gli altri, la modifica normativa **ha coinvolto i contratti di lavoro a termine**, che dureranno non più tre anni ma due; inoltre, alla scadenza dei primi 12 mesi dovranno avere come presupposto principale la causale giustificatrice, mentre la possibilità di rinnovo si è ridotta da 5 a 4 volte.

L'apposizione del termine al contratto, con l'eccezione dei rapporti di lavoro di durata

non superiore a dodici giorni, è priva di effetto se non risulta da atto scritto, una copia del quale deve essere consegnata dal datore di lavoro al lavoratore entro cinque giorni lavorativi dall'inizio della prestazione. L'atto scritto conterrà, in caso di rinnovo, la specificazione delle esigenze di cui al comma 1 in base alle quali è stipulato; in caso di proroga dello stesso rapporto tale indicazione è necessaria solo quando il termine complessivo eccede i dodici mesi.

Quanto alla riduzione della sua **durata complessiva** (da 26 a 24 mesi) è stato detto abbia limitata incidenza, mentre sono stati palesati timori che ciò possa comportare alla sostituzione del lavoratore al termine del primo periodo, così da aggirare il limite temporale.

La possibilità di rinnovo alla scadenza dei primi dodici mesi, infatti, è subordinata all'esistenza di alcuni presupposti e, precisamente: **esigenze temporanee e oggettive**, estranee all'ordinaria attività, ovvero esigenze di sostituzione di altri lavoratori e **esigenze connesse a incrementi temporanei**, significativi e non pro-

grammabili, dell'attività ordinaria. Ove si dovesse rinnovare il contratto in assenza di tali presupposti, il contratto si trasformerà in contratto a tempo indeterminato dalla data di superamento del termine di dodici mesi.

Lo spostamento della obbligatorietà della causale oltre i 12 mesi di durata costituisce un **ritorno al passato**; sino ad ora, infatti, era possibile stipulare contratti di lavoro a tempo determinato solo in presenza di ragioni che ne comprovasse l'esigenza temporanea.

Alcune parti ritengono che la previsione della causale genera un **potenziale rischio per i lavoratori stagionali**, svantaggiando, di fatto, le imprese che ricorrono alla stipula dei contratti a termine perché operanti in settori produttivi particolarmente esposti all'andamento di mercato, o di natura stagionale. E' stata, poi, aumentata del 50% l'indennità di licenziamento in caso di risoluzione del rapporto di lavoro senza giusta causa, che passa, dunque, da 24 a 36 mensilità.

Un incentivo alle assunzioni dovrebbe essere la conferma del bonus per l'assunzione di



giovani di età inferiore ai 35 anni, confermato per i prossimi due anni; l'assunzione di giovani consentirà ai datori di lavoro di esonero del 50% dei contributi previdenziali, a esclusione di premi e contributi Inail, per un massimo di 36 mesi e 3.000 euro su base annua. A tal fine sarà necessario che si tratti di soggetti che alla data della prima assunzione incentivata non siano stati occupati a tempo pieno con lo stesso o con un altro datore di lavoro.

La legge ha introdotto, poi, **nuovi voucher in agricoltura e nel turismo**, che potranno essere utilizzati per un arco temporale di 10 giorni dalla loro emissione dalle imprese agricole e dalle strutture ricettive con non più di 8 dipendenti (per gli altri settore è 5 il limite di dipendenti).