



ALICE in Forma

FOGLIO INFORMATIVO A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI ALICE BEL COLLE

Anno XVII
N. 3

Comune di Alice Bel Colle - P.za Guacchione n.1 - tel. 0144/74104 - fax 0144/745942 - e mail: info@comune.alicebelcolle.al.it
www.comune.alicebelcolle.al.it - Stampa: Impressioni Grafiche - Dir.resp: Paola Viotti - Aut. Trib. Acqui T. 08/12 del 21/11/12
Poste Italiane Spa - Sped. in Abb.Postale -70% NO/Alessandria MP-NO0911/2013

Settembre
2019

"Un paese vuol dire non essere soli: sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo che, anche quando non ci sei, resta ad aspettarti." Cesare Pavese

VENDEMMIA 2019

Tecnologia e Tradizione

di Gianfranco Martino

La vendemmia e l'agricoltura in generale hanno il loro fascino, la loro storia. Il mese di Settembre apre le porte ad una delle attività economiche più importanti della nostra cultura territoriale: la vendemmia. Il valore storico ed antropologico della vendemmia risale a tempi molto antichi e si è tramandato di generazione in generazione, attraverso metodi di lavoro agricolo e tradizioni contadine. Per molti aspetti la vendemmia assume ancora oggi un momento rituale, ha un significato sociale e di comunione piuttosto forte, nel quale uomini e donne si riuniscono e insieme lavorano per lo stesso obiettivo. Il ruolo sociale e rituale che caratterizza la vendemmia è stato ancor più forte nei decenni scorsi, quando nei vigneti si riunivano amici, parenti e vicini di casa, tutti insieme a lavorare nelle vigne per poi festeggiare con un ricco banchetto. La vendemmia oggi avviene sempre più spesso meccanicamente a causa principalmente della mancanza di manodopera. Questa offre ottimi risultati in termini di qualità del lavoro, di prodotto ottenuto, di rapidità, di raccolta e di riduzione dei costi, soprattutto in presenza di superfici ampie su cui operare. La tecnologia oggi, sempre più spesso affianca il mondo del vino e dell'agricoltura in generale. Le nuove tecniche di lavoro utilizzate nelle vigne, oltre a rendere più snelle le operazioni, riescono a mantenere alta la qualità. Nel passato la raccolta meccanica era vista come deterrente per la qualità, mentre oggi si sono abbandonati i pregiudizi e queste tecniche vengono utilizzate con successo in tutto il mondo. Negli ultimi anni sono stati immensi i progressi tecnologici che hanno affinato e reso altamente precise le macchine impiegate in viticoltura. Da strumenti

atti ad abbattere i costi, in mano a poche aziende interessate solo alla quantità, queste tecniche sono diventate veicolo di qualità in grado di ottimizzare tempi e risorse in agricoltura. È per questo che sono certo che nel futuro dell'agricoltura, l'Università, l'Alta Formazione, le Scuole Professionali e la Tecnologia, saranno sempre più presenti, con attrezzature tecnologicamente avanzate: l'informatica, i droni, le telecomunicazioni, la robotica, il marketing e chi non starà ai tempi sarà tagliato fuori come già avvenuto nel terziario, nell'industria, nell'edilizia. Lo studio, la buona formazione e l'istruzione in generale, diventeranno elementi di sopravvivenza. La formazione non potrà essere demandata solo a chi dirige, ma dovrà essere estesa anche a chi materialmente si trova a dover lavorare sia tra i filari, sia nelle cantine. Quando constatiamo che le riforme già approvate non riescono ad essere applicate. Quando ci lamentiamo perché la burocrazia è sgangherata, che l'agricoltura non è considerata quanto dovrebbe, che le città non funzionano, i professionisti sono inaffidabili, i cittadini maleducati e i giovani inconcludenti, senza saperlo e volerlo, diciamo che le tre massime agenzie di socializzazione, la famiglia, la scuola e i media hanno fallito la loro missione. E' ad esse infatti e alla loro crisi galoppante, che risalgono tutte le nostre disfunzioni. Alla fine dell'Ottocento, quando il mitico ministro Bacelli introdusse la licenza elementare obbligatoria, dai banchi dell'opposizione gli fu chiesto pretestuosamente: "Cosa ce ne faremo di tanti alfabetizzati?". Il ministro rispose: "la quinta elementare non serve per lavorare, serve per vivere!". La stessa cosa penso risponderebbe oggi a proposito della laurea e dell'istruzione in generale.



ALICE BEL COLLE

Vigne e Vignaioli

di Salvatore Ferreri

Il compianto Guglielmo Gasti, simpatico, determinato, polemico, interveniva inamovibilmente nei dibattiti per denunciare qualche ingiustizia a volte leggera come quella delle raccomandate con tasse a carico dell'agricoltore; ne ricordo un'altra, attuale in questo momento "ci hanno tolto i figli dalle nostre vendem-

dei risultati ottenuti grazie anche alla disponibilità della parte industriale, piena, totale fin tanto che si veleggiava con il vento in poppa. Bisogna ricreare quel clima di entusiasmo e collaborazione. Le produzioni vegetali dipendono da diversi fattori: terreno (proprietà fisiche chimiche, igieniche),



mie"; si riferiva al calendario scolastico che aveva spostato l'inizio delle lezioni ai primi di settembre. Oggi avrebbe lamentato "ci hanno tolto i voucher" e messo in discussione l'attuale problema delle leggi sul lavoro avventizio. Uno studio tecnico-economico nell'ambito EXPO di Milano rileva che una azienda vitivinicola, per essere efficiente e competitiva deve disporre di almeno 150-200 ettari; con quelle superfici vitate il problema è facile da risolvere, ma per adesso qui non siamo in quella situazione ed auspichiamo pertanto una sollecita soluzione per riportare tra le viti anche amici e parenti per una vendemmia ancora di festa. Superato questo piccolo ma importante problema il mio augurio è che venga superato l'attuale momento di difficoltà nei mercati per i nostri Vini DOCG con un adeguamento della tipologia alle esigenze di una clientela sempre più attenta e preparata. E' necessaria inoltre una adeguata promozione, ma non basta; ricordo il titolo di un mio articolo su "L'Ancora" relativamente ad una vivace ed affollata riunione degli anni ottanta "BISOGNA ESSERE UNITI PER SUPERARE LA CRISI DEL MOSCATO". L'accordo interprofessionale, unico nel suo genere, con la preziosa ed autorevole guida dell'Assessorato Agricoltura della Regione è stato determinante nella valorizzazione del moscato e nella difesa

sementi e materiali di riproduzione (caratteristiche genetiche e fitosanitarie), condizioni climatiche ed ambientali. C'è inoltre un altro fattore determinante il fattore umano e qui ad Alice Bel Colle ci ritroviamo in una situazione fortunata, ottimale e questo l'ho riscontrato nella passione, grinta ed impegno con i quali i viticoltori alicesi hanno affrontato momenti impegnativi e problematici come quello degli anni settanta sul riconoscimento nelle DOC delle forme di allevamento a "cordone speronato" accanto quello tradizionale della zona (Guyot) o come quello degli anni ottanta relativo alla individuazione e descrizione del vitigno "brachetto d'acqui" previsto dal disciplinare di produzione. Intanto auguro una "Buona Vendemmia" e che la stessa possa essere accompagnata da forti e nuovi impegni determinanti e necessari per la soluzione dei problemi di mercato, facendo con la fantasia un volo per seguire i miei tanti indimenticabili percorsi di lavoro al Servizio dello Stato: Venturina, Vallerana, Imperiale, Vignale, Stazione, Rossa, Valle Boidi, Boidini, Casale, Pollacina; Gattera, Cia, Pitti, Cappelletta, Causolo, Spagna; Valle Pozzo, Pratonuovo, Breia, Antignano.....ecc. ottocento ettari di vigneti di grande qualità e prestigio, uno spettacolo, una ricchezza.

Alice Bel Colle, complimenti! *Salvatore Ferreri*

L'Amministrazione Comunale



AUGURA



**tutti gli studenti
e
alle loro famiglie**



UN BUON ANNO SCOLASTICO

Pag. 2

Alice
in Vendemmia

Pag. 3

Attività
del Comune

Pag. 4

Cultura attività
curiosità

**Buona Vendemmia
a tutti i Viticoltori
Alicesi !!**



Paolo Ricagno

Presidente
Casa Bertalero

Scrivere della vendemmia 2019 alla fine della prima decade di Settembre è abbastanza prematuro. L'annata agraria si è sviluppata con grandi aumenti termici e, a Luglio e Agosto, abbiamo vissuto un clima africano che addizionato ai nostri alti tassi di umidità ha reso in certi periodi veramente difficile le giornate. Di contro, i nostri vigneti hanno goduto di piovaski per cui non hanno sofferto di siccità, anche se ci hanno impegnato in una rincorsa di lavori: trattamenti, pulizia dei terreni dalle erbe che ricrescono in continuazione, ma possiamo dire che ce la siamo cavata. La produzione è apparsa subito molto buona, anche se inferiore nella resa, cosa che si sta concretizzando soprattutto per gli aromatici via via che procedono le raccolte; per le uve rosse le aspettative sono migliori nelle rese, per la maturazione confidiamo in un Settembre mite e prolungato. Il nostro territorio così disegnato dai vigneti ha aggiunto alle sue bellezze paesaggistiche il riconoscimento dell'UNESCO e sono sorte, di conserva, iniziative corali da parte dei Comuni per sollecitare per primi gli abitanti del territorio, una presa di consapevolezza di ciò che viviamo da sempre. Qui vorrei constatare anche la felice sorpresa, in questi mesi estivi, di veder "andare" per le nostre colline pedoni, ciclisti, turisti, che si inerpicano sui nostri colli, si fermano, fotografano, si rifocillano e poi ripartono per una prossima sosta. E noi li dobbiamo accogliere ed accompagnare con sorriso, gentilezza, anche se il nostro carattere da Piemontesi può sembrare restio, ma una bella accoglienza è sempre il miglior biglietto da visita. Ora ci occorre terminare l'annualità e mettere il raccolto in cantina, per il mercato ci confronteremo più avanti: Buona Vendemmia a tutti!

Andrea Autino

Direttore G I V - Cà Bianca

La stagione 2019, risulta essere stata da un punto di vista meteorologico abbastanza nella norma, con piovosità moderata nei mesi invernali e primaverili, presentando una coda con temperature medie sotto la norma nel mese di maggio. Nei mesi estivi le precipi-



Vendemmia 2019. Come ogni anno per avere un quadro completo delle previsioni e della situazione più in generale, abbiamo richiesto il parere degli operatori alicesi del settore che riportiamo in questa pagina.

tazioni sono state parecchie, portando ad un'annata viticola nella norma del periodo, quindi abbandonando le precocità delle ultime vendemmie. La produzione viticola, sia per i bianchi per che i rossi, risulta essere buona da un punto di vista qualitativo con produzioni centrate, tutto ciò porta ad avere un'ottima premessa per la campagna vendemmiale 2019.

Bruno Ottazzi

Cantina F.lli Ottazzi

Siamo ormai a metà settembre e prossimi al giro di boa nella raccolta delle uve. La vendemmia di brachetto e moscato è iniziata nei primi giorni del mese ma, per una maturazione migliore, era necessario aspettare ancora qualche giorno. Purtroppo, l'andamento climatico ci ha spinto a non attendere oltre: ad un inverno non particolarmente freddo è seguita una primavera fresca e piovosa. Poi è arrivato il caldo afoso dell'estate, un caldo umido che ha favorito l'insorgere di focolai di marciume. Anche quest'anno abbiamo avuto precipitazioni brevi ma intense accompagnate da grandine, che per fortuna hanno solo lambito i nostri vigneti. E così questa vendemmia è iniziata con un compromesso: raccogliere le uve con un buon grado di maturazione preservando la sanità dei grappoli. La resa quantitativa

va è più contenuta rispetto alla scorsa stagione ma comunque buona. Come sempre, ci auguriamo che prosegua al meglio la maturazione delle uve ancora da raccogliere e che il lavoro venga ripagato da vini di ottima qualità. Un saluto agli agricoltori che, con costante impegno, contribuiscono al futuro ed alla bellezza del nostro territorio.

Alessandro Boido

Produttore

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato e, se vogliamo, molto tradizionale. Una primavera con piogge, non in particolare anticipo e un'estate calda hanno fatto sì che si avesse un'ottima maturazione delle uve. Di conseguenza la vendemmia non è arrivata con particolare anticipo. La maturazione delle uve grazie alle cure in vigneto è stata ottima e l'uva all'inizio della vendemmia si è presentata pronta, sana, dove opportunamente lavorata, e matura. I primi giorni della raccolta sono stati caratterizzati da giornate fredde ed acquazzoni improvvisi. Uno di questi ultimi si è trasformato in un forte temporale con piogge mista a grandine. Per fortuna solo poche zone e circoscrizioni hanno avuto danni e, in molti casi, di lieve entità. Comunque l'organizzazione della raccolta ha però subito dei cambiamenti perché si sono

dovuti vendemmiare subito quei vigneti danneggiati per evitare l'insorgenza di marciumi. Il tempo bello di questi giorni fa proseguire la raccolta con regolarità prospettando questa come un'ottima annata per la qualità sia come quadro aromatico che come maturazione polifenolica. In conclusione dalle uve che oggi stiamo raccogliendo ci aspettiamo vini di alta qualità che si faranno ricordare ed apprezzare negli anni a venire.

Claudio Negrino

Presidente
Cantina Alice Bel Colle

Dopo l'abbondanza dello scorso anno siamo tornati a una vendemmia più equilibrata dal punto di vista produttivo e migliore sotto l'aspetto qualitativo, infatti la situazione climatica dell'intera annata ha avuto uno sviluppo piuttosto regolare che ha favorito una buona maturazione delle uve. Scendendo nello specifico, le uve Chardonnay sono di buona qualità con profumi intensi e un livello di maturazione mediamente buono. Per quanto riguarda il Moscato la produzione è nella media, le uve sono mature, con attacchi di marciume episodici che non pregiudicano la qualità generale molto soddisfacente, l'acidità è buona e i profumi sembrano essere molto interessanti. La vendemmia del Brachetto sta dando risultati molto buoni. Profu-

mi, colore e grado zuccherino sono eccellenti grazie alla maturazione piuttosto uniforme, vista anche la produzione medio bassa che, in questa annata, sembra caratterizzare questo vitigno. La raccolta delle uve Dolcetto, Barbera e Cortese partirà più avanti e ci aspettiamo risultati ottimi in termini di qualità, colore e profumi. In sostanza ci troviamo di fronte ad una annata regolare dal punto di vista quantitativo e con una qualità comunque di ottimo livello; tutto ciò è sicuramente positivo poiché, dopo l'abbondanza straripante dello scorso anno, una produzione più equilibrata dovrebbe generare un andamento dei prezzi di mercato tendente al rialzo. Speriamo quindi che si possa tornare ad un livello di prezzi più dignitoso per il nostro lavoro e di conseguenza per i nostri vini. In ultimo vorremmo fare un commento di carattere generale sul Moscato e sul Brachetto. A partire da questa campagna verrà applicata una tariffa *erga omnes* anche sulle uve e tutto ciò genererà una maggiore capacità di investimento. Questi fondi se ben utilizzati e finalizzati in maniera intelligente potrebbero contribuire ad un aumento di vendita delle bottiglie che, difficilmente sarà immediato ma, siamo convinti, a medio termine avrà dei risvolti positivi. Indubbiamente non dovremo accontentarci di investire in promozione un anno o due, ma sarà necessario rendere gli investimenti stabili e continuativi nel tempo per incrementare le vendite e soprattutto migliorare la reputazione del prodotto da parte del consumatore. Nel prossimo futuro servirà quindi uno sforzo di rinnovamento nelle strategie volte a rivalutare l'immagine del prodotto. Durante l'anno e nei mesi che verranno l'Asti e il Moscato d'Asti saranno protagonisti di eventi eno-gastronomici di grande richiamo, come ad esempio la Milano Wine Week o Collisioni a Barolo; entro fine anno partirà il progetto di palinatura dell'area di produzione e delle aziende produttrici, con l'affissione di una cartellonistica appositamente studiata e dedicata ai nostri prodotti a base moscato, verranno anche realizzate una quindicina di rotonde a marchio Asti e Moscato d'Asti affinché i nostri prodotti abbiano il giusto risalto agli occhi di chi attraversa le strade dell'areale produttivo.

Il Consiglio di Amministrazione



...mentre andavo rimuginavo che non c'è niente di più bello di una vigna ben zappata, ben legata, con le foglie giuste e quell'odore della terra cotta dal sole
(Cesare Pavese)

COMPLIMENTI AI NOSTRI TRE NEOLAUREATI



Fabio Martinetti

il 18 luglio 2019
ha conseguito presso
l'Università degli studi -
Torino

**la Laurea Magistrale
in Fisica Teorica**

Titolo:
"Effective One Body
Hamiltonians for spin-aligned
coalescing binaries"

Voto: 110 e Lode



Stefano Roffredo

il 25 luglio 2019
ha conseguito presso
il Politecnico di Torino,

**la Laurea Magistrale
in
Ingegneria Meccanica**

*Specialistica:
Additive manufacturing
Tesi: "Modello di analisi
costi per il processo di
Selective Laser Melting"*

Voto: 110 e Lode



Fabio Foglino

il 16 luglio 2019
ha conseguito presso
l'Università degli studi
di Torino

**la Laurea
in Giurisprudenza
"Diritto per le Imprese
e le istituzioni"**

Tesi: "Arginare il mare"
Analisi e dettami normativi
del trattamento dei dati
sensibili *on line*

Voto: 101

Ai nostri Fabio Martinetti, Stefano Roffredo e Fabio Foglino, i complimenti e gli Auguri più sinceri di tutti gli Alicesi e di AliceinForma



Un protocollo d'intesa che punta a valorizzare turisticamente e paesaggisticamente i Comuni di Acqui Terme e Alice Bel Colle, grazie alla realizzazione di una pista ciclabile e pedonale, contestualmente ad un'opera di collegamento acquedottistico e fognario. L'accordo è stato firmato dal sindaco di Acqui Terme, Lorenzo Lucchini e dal sindaco di Alice Bel Colle,

Gianfranco Martino. La sottoscrizione del Protocollo è il punto d'arrivo del percorso avviato dall'AMAG S.p.a per risolvere i problemi legati agli scarichi reflui delle Cantine Sociali e dell'impianto di depurazione di Alice Bel Colle. AMAG S.p.a ha deciso d'intervenire realizzando un collegamento con l'impianto di depurazione di Acqui, potenziato ed in grado di trattare anche i reflui provenienti da Alice Bel Colle. In questo contesto il Protocollo diventa un importante tassello per realizzare ulteriori due fondamentali progetti (laddove siano tecnicamente ed economicamente fattibili): il potenziamento della tubazione acquedottistica e la realizzazione di una pista ciclabile e pedonale tra i due Comuni. Il potenziamento dell'approvvigionamento idrico di Alice Bel Colle diventa un'operazione vitale per prevenire le potenziali situazioni di crisi idrica. Nello stesso tempo, l'estensione di piste ciclabili e pedonali tra i due Comuni diventa un volano per far crescere un turismo fortemente incentrato sulle bellezze del territorio, Patrimonio dell'Unesco.

NUOVA PISTA CICLOPEDONALE fra Acqui Terme e Alice Bel Colle siglato il protocollo d'intesa

«Grande soddisfazione, dichiara il sindaco di Acqui Terme, Lorenzo Lucchini per questa intesa che permetterà di sviluppare maggiormente il nostro territorio. Ogni intervento sulla mobilità ha delle ricadute significative anche su altri aspetti della vita della comunità. Questo progetto ci consente di perseguire due obiettivi strettamente collegati: migliorare la mobilità ciclabile e permettere ai cittadini e ai turisti di vivere in bicicletta i meravigliosi paesaggi di straordinario valore naturalistico tra Acqui Terme e Alice Bel Colle. Se finanziato, l'intervento si concluderà nel 2021 e rappresenterà uno dei tanti tasselli della valorizzazione del nostro territorio, che amplierà la nostra offerta turistica. Insieme ai cittadini di Acqui Terme a pedalare su questo bellissimo tracciato ci saranno centinaia di turisti che sempre più in tutta Europa scelgono di programmare le vacanze su itinerari cicloturistici».

«Un ringraziamento e un plauso, esprime il sindaco di Alice Bel Colle, Gianfranco Martino, al presidente della Provincia di Ales-

sandria e dell'Egato 6 Alessandrino Gianfranco Baldi, al sindaco di Acqui Terme Lorenzo Lucchini e all'amministratore delegato di AMAG S.p.a.

Da parte di tutta la mia Amministrazione comunale, che entusiasta sottolinea come questo accordo, oltre a impegnare le parti a perseguire gli obiettivi prefissati, possa creare delle opportunità sia per le attività esistenti, sia per coloro che vorranno intraprenderne di nuove, creando un asse, una porta dell'acque verso le nostre colline vitate, dal 2014 Patrimonio dell'Unesco e viceversa. Un esempio di sinergia e di reciprocità tra i due Comuni, con benefici per entrambi in termini infrastrutturali, di sviluppo occupazionale, nonché di sviluppo turistico».

«Un plauso, afferma il Presidente della Provincia di Alessandria, Gianfranco Baldi, al Sindaco di Acqui Terme Lorenzo Lucchini e al Sindaco di Alice Bel Colle Gianfranco Martino e ai funzionari dell'Egato 6 per il lavoro svolto e la lodevole iniziativa. Abbiamo dimostrato che il lavoro di squadra paga e quando i Comuni collaborano con la Provincia si possono raggiungere obiettivi importanti. Questo che oggi presentiamo è un progetto virtuoso che mirerà a risolvere l'importante problema idrico e del sistema integrato nell'acque e che potrà trasformarsi in un'eccezionale opportunità di sviluppo turistico».

Il Sindaco Gianfranco Martino

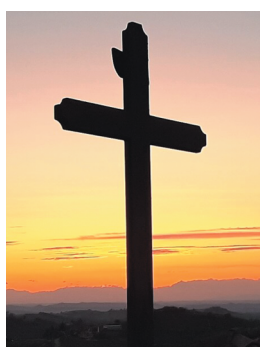


* * *

FESTA DELLA MADONNA ASSUNTA

Proseguendo nel solco di una tradizione plurisecolare, il 14 e il 15 agosto si è celebrata ad Alice Bel Colle la festa della Madonna Assunta.

La festa è stata preceduta da un Triduo di preparazione che si è tenuto nella Chiesa del Poggio. Mercoledì 14 agosto alle ore 21 dopo la Santa Messa, celebrata dal Parroco Don Flaviano Timperi, è iniziata la tradizionale processione "aux flâneurs" che ha portato la statua della Madonna Assunta, attraverso le vie del paese fino alla chiesa parrocchiale.



Giovedì 15 agosto, come ogni anno, la statua della Madonna è stata riportata nella Chiesa del Poggio. E così alle ore 18 dopo la Messa, allietata dal coro Alice-Ricaldone, è iniziata la Processione attraverso le vie del paese. Alla processione ha partecipato il Corpo Bandistico di Acqui Terme, che al termine ha intrattenuto la gente, in piazza Guacchione e successivamente nel cortile della Pro Loco dove si è consumato un rinfresco.

Un grazie doveroso a tutte quelle persone che si sono spese per la buona riuscita delle festa. **A.B.P.V.**



Cammin Alpino

Inaugurato il Sentiero della vite

Simpatica ed interessante l'iniziativa del Gruppo Alpini, della Pro Loco e del Comune di Alice Bel Colle. CamminAlpino ha costretto i partecipanti a svegliarsi all'alba di domenica 4 agosto prima del sorgere del sole.

Dopo un "caffè Alpino" i partecipanti hanno sostato presso il monumento ai caduti per un ricordo agli Alpini che ci hanno lasciato. A seguire tutti in piazza per l'inaugurazione, con tanto di taglio di nastro, del "Sentiero delle vite" Sentiero che i partecipanti hanno imboccato iniziando una camminata che li ha portati ad attraversare per una decina di Km il territorio Alicelese. A metà percorso,

una sosta doverosa presso la "Grande Panchina" vicino il Santuario della Fraschetta e al termine della camminata tutti in Pro Loco per la "Colazione dell'Alpino" **AB.PV.**



Festa Madonna della Fraschetta

Come ogni anno, nel periodo della vendemmia, il Santuario della Fraschetta è punto di ritrovo, non solo per la gente di Alice, ma anche e soprattutto dei paesi vicini: Casteltrocherro,

Quaranti, Castelletto Molina, Ricaldone e così, sabato 31 agosto, alle ore 10,30, Don Flaviano Timperi e Don Filippo Lodi hanno concelebrato, nella Chiesa gremita di fedeli, la Santa Messa allietata dal Coro di Alice-Ricaldone. Tra i presenti anche il Sindaco di Alice, Gianfranco Martino, il Sindaco di Quaranti, Alessandro Gabutto e di Castelletto Molina, Marcello Piana.

Al termine della Messa, a nome del Comitato organizzatore, ha preso la parola, Alessandro Roffredo, per illustrare i lavori effettuati nell'ultimo anno. Per finire, un abbondante rinfresco offerto dalla gente del posto.

Arrivederci al prossimo anno. **AB.PV.**



Cresime a Maranzana

per Ragazzi/e di Alice, Ricaldone, Maranzana

Sabato 22 Giugno, Cresime a Maranzana per 6 Ragazzi/e di Alice Bel Colle - Ricaldone e Maranzana. Alle ore 16 nella Chiesa Parrocchiale di Maranzana alla presenza del Parroco Don Flaviano, il Vescovo di Acqui Mons Luigi Testore ha somministrato la Cresima a 6 Ragazzi di Alice Ricaldone e Maranzana:

Danielli Cristiano - Boido Matteo - Borsia Sofia - Bosso Riccardo - Martini Chiara - Flawoo Rosalind Seyira

Erano presenti i Sindaci Gianfranco Martino, Laura Bruna e Marilena Ciravegna. **AB.PV.**



Micronido "Primi Passi in Collina"

Giovedì 25 luglio presso i locali della proloco si è svolta la festa di fine anno del micronido "Primi Passi In Collina" che ha concluso in bellezza registrando il tutto esaurito.

Durante l'incontro sono stati consegnati i lavori del laboratorio grafico-pittorico eseguiti durante l'anno a tutti i frequentanti e i diplomi ai bambini che hanno concluso il loro percorso.

so. Al rientro dalle vacanze, il nido registra già un buon numero di iscritti. Ancora qualche posto disponibile! Chi fosse interessato può venire a trovarci direttamente in struttura in via Libertà 14 oppure contattare il 335.59.74.283 dalle 8 alle 16.30 dal lunedì al venerdì. Vi aspettiamo anche sulla nostra pagina Facebook Primi Passi in Collina. **Valentina Pesce**



Pro Loco Alice Bel Colle



Anche quest'anno, si è tenuta la festa patronale di San Giovanni, con la tradizionale farinata e la musica del d.j. Fulvio, con grande partecipazione al ballo. La vigilia di ferragosto altra serata di buona musica e danze con il duo “Binomya” e con la sangria preparata con il nostro barbera docg che è stata esaurita. A ferragosto il tradizionale rinfresco, dopo la processione della Madonna Assunta, con la Banda Musicale di Acqui Terme. Il prossimo appuntamento sarà, condizioni meteo permettendo, la camminata d'autunno al termine della vendemmia. Ricordiamo che è possibile affittare il nostro salone per feste private.

Pro Loco - Alice Bel Colle



BUON APPETITO CON LA RICETTA di L U C I A

GNOCCHI DI ZUCCA E CASTAGNE

Ingredienti: Kg 1 di patate, Gr. 150 di Farina di castagne, Gr. 300 di Farina 00, Gr. 150 di Pane grattugiato, Gr. 60 di Zucca gialla, 2 Tuorli d'uovo, Toma d'alpeggio, Salvia, Sale, Pepe, Noce moscata q.b.

Preparazione: Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate. Pulire la zucca e cuocerla in forno. Setacciare sul piano di lavoro le due farine, aggiungere le patate e la zucca (setacciata) i tuorli, sale, pepe e noce moscata. Impastare aggiungendo il pane fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente. Formare dei salami di pasta, tagliarli a tocchetti e passarli sulla forchetta per dare la forma caratteristica. Lessare in acqua salata e condire con burro fuso e foglie di salvia. Cospargere con la toma grattugiata o parmigiano. **Buon Appetito !!**



“Non rinunciare mai a credere di poter volare tra i picchi delle montagne, ma quando la gente del tuo paese dovrà ricostruire il ponte, buttato giù dalla piena del fiume, guarda di esserci”



La Protezione Civile approfitta come in altre circostanze di AliceinForma per ringraziare ancora una volta tutti i volontari che anche nei giorni estivi e di festa, come il Ferragosto, sono stati presenti alle varie manifestazioni e processioni. Come già comunicato ricordiamo che in autunno inizieranno i corsi per volontari della Protezione Civile. Ci aspettiamo una partecipazione numerosa soprattutto di giovani, considerando che l'impegno dei volontari non è e non sarà mai un obbligo per nessuno ma ognuno darà sempre la propria disponibilità in base ai propri impegni che se sono di lavoro, famiglia o studio vengono sempre prima di ogni altra cosa.

Per informazioni telefonare a:
0144-74104 (Comune)
3397868648 (Franco)
L a Protezione Civile



L'ANGOLO della POESIA

a cura di **Giuseppe Pallavicini**

Salvatore Di Giacomo (Napoli 1860 - Napoli 1934)

Grande poeta dialettale, ci ha lasciato tante bellissime canzoni diventate famose nel mondo: A Marechiare, Era de maggio, A' spingula Frangesa, ecc...In questa poesia che presentiamo le impressioni che suscita sono infuse di un sentimento di nostalgia sognante e misteriosamente toccante.

PIANEFORTE 'E NOTTE

Nu pianeforte 'e notte
Sona luntanamente,
e 'a museca se sente
pe ll' aria suspirà.

E' ll'una: dorme 'o vico
Ncoppa 'a sta nonna nonna
'e nu mutivo antico
'e tanto tempo fa.

Dio, quanta stella ncielo!
Che luna! E ch'aria doce!
Quanto na bella voce
vurria senti cantà!

Ma sulitario e lento
More 'o mutivo antico;
se fa cchiù cupo 'o vico
dint' a ll' oscurità.

Ll' anema mia surtanto
Rummane a sta fenesta.
Aspetta ancora. E resta,
ncantànnose, a penzà.



BUONA VENDEMMIA!

*Il vino
non si beve soltanto,
si annusa,
si osserva, si gusta,
si sorseggia e...
se ne parla.*



15 Giugno 2019 - Delegazione Cinese



Luglio 2019 - Estate Ragazzi



10 Agosto 2019 - Festa di San Sebastiano



18 Luglio 2019 - St Moritz - Bernina

Hanno scritto su questo numero: Alessandro Boido, Andrea Autino, Antonio Brusco, Salvatore Ferreri, Franco Garrone, Lucia Icardi, Gianfranco Martino, Giulio Massimelli, Claudio Negrino, Bruno Ottazzi, Domenico Ottazzi, Franco Ottonello, Giuseppe Pallavicini, Valentina Pesce, Paolo Ricagno, Paola Viotti