



UN CONSORZIO PER UNA GRANDE FRAGOLA

Un 29 febbraio 2024 storico per Sommariva Perno. Proprio nell'anno in cui la Sagra della Fragola compie 70 anni, è nato infatti il "Consorzio per la valorizzazione e tutela della Fragola di Sommariva Perno nel Roero". Un altro tassello importante, dunque, nella quasi secolare storia delle fragole di Sommariva Perno. Giovedì 29 febbraio, in municipio (sede ufficiale del Consorzio) 16 produttori di fragole hanno approvato l'atto costitutivo del nuovo consorzio, fortemente voluto da Laura Rosso, Franca Anselmo e Angela Nervo, produttrici alle quali è doveroso rendere merito, perché hanno creduto fino in fondo al progetto, coinvolgendo anche altri produttori. Oltre alle tre promotrici, i soci fondatori sono Mariuccia Mattis, Margherita Delmondo, Fabio Bertolusso, Angelo Bertorello, Sabina Novarino, Margherita Novarino, Nadia Delmondo, Roberto Nervo, Pier Paolo Tibaldi, Luca Bertolusso, Valentina Berbotto, Anna Maria Maina e Giovanni Bertolusso, i cui nomi è giusto ricordare per farli entrare nella storia di Sommariva Perno.



I fondatori del Consorzio nella sala consiliare con il sindaco, consiglieri comunali e presidente della Pro Loco

Lo scopo primario del consorzio è quello di

valorizzare e incrementare la produzione e il commercio della Fragola di Sommariva Perno nel Roero attraverso l'apposizione di marchi ad hoc, provvedendo alla difesa della denominazione stessa in Italia e all'estero, anche attraverso la registrazione di marchi IGP, o simili. L'ente si propone poi di promuovere tutte le iniziative atte a favorire e agevolare il consumo della nostra fragola e il suo commercio. Altro obiettivo importante è quello di promuovere azioni specifiche per favorire il costante miglioramento varietale della Fragola di Sommariva Perno e delle sue tecniche di produzione, proponendo anche l'unificazione

degli imballaggi per la migliore presentazione possibile del prodotto. Il Consorzio si propone infine di vigilare costantemente sulla conservazione, sul commercio del prodotto e sul corretto utilizzo dei marchi consortili, stilando appositi disciplinari che gli associati sono tenuti ad osservare e che nessun altro potrà utilizzare.

Il neonato Consorzio, che non ha scopi di lucro, è retto per il primo quadriennio da un Consiglio di Amministrazione composto da Laura Rosso, presidente, Franca Anselmo, vice presidente, Angela Nervo, Nadia Delmondo e Roberto Nervo, consiglieri. I 16 "padri costituenti" hanno poi voluto nominare Soci onorari dell'ente il Comune e la Pro Loco di Sommariva Perno rispettivamente nella persona del sindaco e del presidente pro tempore e il sig. Matteo Delmondo, l'artefice principale della De.Co. nella Pro Loco retta allora da Rosita Fiore.

Andrea Cane
segue a pag. 2

"I Venerdì in biblioteca"

Un successo oltre ogni aspettativa ha accompagnato finora "I Venerdì in biblioteca", proposti dal centro culturale San Bernardino in collaborazione con la Biblioteca civica "M. Marengo". Le sette serate svoltesi tra gennaio e marzo hanno fatto registrare infatti la presenza di oltre 400 persone, provenienti anche dai paesi e dalle città vicine, segno dell'interesse sollevato dai temi proposti.

Anche il mese di aprile offrirà momenti di incontro di alto livello, da segnare in agenda: **venerdì 5**

aprile la dott.ssa Caterina Gromis di Trana parlerà delle "dimore del Re", con particolare attenzione alla storia di Vittorio Emanuele II nel nostro paese e nel nostro territorio, mentre **venerdì 12 aprile** la chef Chiara Chinca approfondirà il tema della *alimentazione nella prevenzione di diabete, colesterolo e ipertensione*.

I "Venerdì" si concluderanno il **19 aprile** con la presentazione de *Il tempo dei racconti* di Beppe Costamagna nell'ambito di una serata sulla scrittura creativa, con il coinvolgimento della sua insegnante e di Anna Galvagno, diplomata alla prestigiosa Scuola Holden di Torino.

Rimandiamo invece al prossimo numero de *Il Perno* il programma, molto intenso, di concerti e serate teatrali previsti per il 2024: sarà una sorpresa bella per tutti.

a.c



GRAZIE, LUCIANO



Il dott. **Luciano Bertolusso** lo scorso 31 dicembre ha cessato l'attività, dopo quasi 38 anni di servizio ininterrotto nel nostro paese. Il suo lavoro di "medico di famiglia" a Sommariva Perno era iniziato con un incarico provvisorio il 16 aprile 1986, diventato definitivo con la Convenzione con l'allora Usl a partire dal 25 luglio 1987. Laureato in Medicina e Chirurgia e specializzato

segue a pag. 4

BENVENUTA A SOMMARIVA



La dott.ssa **Giorgia Brigante** è il nuovo medico che, dal 1° aprile, prenderà a tutti gli effetti il posto del dott. Luciano Bertolusso, che ha sostituito in questi tre mesi. Trent'anni (è nata nel 1994), albesse, si è laureata in Medicina e Chirurgia con il massimo dei voti e dignità di stampa nel 2019, specializzandosi poi nel 2023 in Medicina Generale.

segue a pag. 4

Un consorzio di tutela

segue dalla prima

Il risultato dell'operazione è molto importante perché attraverso il Consorzio si cerca di salvaguardare un prodotto che ha quasi 100 anni (la prima commercializzazione delle nostre fragole risale al 1928, quando furono portate in bicicletta al mercato di Bra da *Pinotu 'd Mancin*) e che il 30 maggio 1954 fu ufficialmente consacrato con la prima Sagra della Fragola.

Da sempre i produttori di fragole di Sommariva Perno, che dal 2015 si fregiano del marchio De.Co. grazie alla determinazione della Pro Loco e alla disponibilità della Giunta di Simone Torasso, hanno lavorato e investito molto sulla valorizzazione della "regina" dei nostri bricchi. Oggi però, con un panorama in continua evoluzione sul piano della commercializzazione e della pubblicità, occorre fare un passo in avanti. E il consorzio di tutela è lo strumento più valido in questo senso (basti pensare a cosa ha significato e significa ad esempio quello del porro di Cervere che ha rilanciato alla grande un prodotto molto più "povero" rispetto alla fragola). Un consorzio della "Fragola di Sommariva Perno nel Roero" (si è scelta volutamente la denominazione della De.Co. ragionando in termini di territorio e non di campanile) potrebbe infatti coordinare e regolare le iniziative comuni per lo svolgimento di determinate attività di coltivazione e promozione del prodotto.

L'adesione al neo costituito consorzio è aperta a tutti i produttori di fragole di Sommariva Perno e potrà avvenire in qualunque momento; l'augurio è che altri imprenditori agricoli (sono quasi 30 a Sommariva Perno tra professionali e non) vi aderiscano senza indugi.

I nostri padri non avevano nel DNA l'idea di consorziarsi (fino a quando non capirono che da soli non si va da nessuna parte e nacque l'Aiatta...), ma negli anni '60 e '70 non esitarono ad affidarsi a tecnici agrari preparati che li aiutarono a rivoluzionare tecniche, qualità, metodi di piantumazione. Senza quelle scelte coraggiose la fragola di Sommariva Perno sarebbe morta dopo pochi anni insieme alla ormai stanca Madame Moutot, invece risplendette con la Gorella, la Pocahontas, la Red Gauntlet, e oggi con le splendide qualità che riempiono di colori e profumi il "posto delle fragole"; si sarebbe



spenta nei solchi protetti solo da paglia o foglie, invece rifuori sulla pacciamatura, sotto serra o con i "tunnel".

Grazie, allora, ai coltivatori di oggi che hanno trovato il coraggio per investire sul futuro di un prodotto che sarà certamente di nicchia, ma di una nicchia ricercata, raffinata, preziosa. Perché la "fragola di Sommariva Perno" non è solo un nome che ricorda una storia quasi centenaria, ma un brand riconosciuto a livello almeno regionale, che non va sprecato.

Andrea Cane

CANI E CACCHE

Cani, seconda puntata. Non sono bastati gli inviti, oltre che a tenere al guinzaglio i propri animali, a controllarli affinché non scappino dai cortili e a raccogliere i loro "regalini", abbandonati su strade e marciapiedi. Quest'ultimo problema si è fatto particolarmente serio in centro: in via delle Fragole, in via Aie e lungo tutto il viale tanti, troppi padroni di "amici a quattro zampe" (questi ultimi assolutamente incolpevoli, ovviamente) pensano che sia loro diritto portare a passeggio Bobi, senza poi preoccuparsi di raccogliergli le cacche. Quando invece dovrebbero capire che strade, piazze, viali e marciapiedi sono di tutti e tutti hanno il diritto di non pestare merde. Anche se pare portino fortuna. Pare.

E' il secondo, semplice invito al buon senso e a un comportamento corretto e responsabile. Il terzo non ci sarà.

Il sindaco

COMPLIMENTI, NEO DOTTORI!

Filippo Durio, 23 anni, Via Maunera, lo scorso 13 marzo ha conseguito la laurea triennale in Ingegneria Chimica e Alimentare presso il Politecnico di Torino.

Anche **Alessandro Mano**, 28 anni, Via Aie, che già lavora presso uno studio di commercialista, lo scorso 15 marzo si è laureato con laurea magistrale in Direzione delle Imprese, Marketing e Strategia presso l'Università degli Studi di Torino con il punteggio di 96/110.

A Filippo e Alessandro le congratulazioni de Il Perno e gli auguri per tanti brillanti risultati nel percorso universitario o lavorativo.



CENT'ANNI BEN PORTATI

Grande festa presso la Residenza L'Annunziata lo scorso 25 gennaio per i 100 anni di **Maria Barbero** ved. Pelleri. Insieme ai responsabili della struttura e ai famigliari (la figlia Piera con il marito e l'adorato nipote Giulio con la moglie) erano in tanti a festeggiarla: il presidente della Regione Alberto Cirio, il sindaco Walter Cornero, il parroco don Gianni Pavese, il dott. Marmo, direttore della struttura, la signora Eliana Borravichio, già direttrice della Residenza e tanti amici. Maria per decenni è stata una presenza importante nella comunità laica e parrocchiale sommarivese. Del marito Celestino "Domenico" Pelleri, vicesindaco per tanti anni di Sommariva Perno, primo presidente del CSR e "anima" del Parco forestale, ha condiviso le



Maria circondata dalle autorità che l'hanno voluta omaggiare

scelte (e anche i crucci), lanciando idee e proposte che si sono poi trasformate in realtà per il paese. E' stata madrina della Banda Musicale del Roero e da 25 anni, cioè dalla fondazione, è madrina della Sezione Carabinieri in Congedo,



la casa di riposo Maria Immacolata. Ma anche in Comune non si è tirata indietro quando si trattò di abbellire con tendaggi, festoni e tovaglie la nuova sala del consiglio comunale o l'ufficio del sindaco o della Giunta. Sempre gratis, naturalmente. Com'è nella natura di chi ha inteso il volontariato, anche nelle piccole cose, come una scelta di vita e di pensiero.



In posa con il presidente Cirio, il dott. Marmo, il sindaco e alcune rappresentanti del personale che la assiste

Attraverso *Il Perno* vanno dunque a Maria il "grazie" sincero per ciò che ha fatto per la comunità sommarivese e gli auguri per tanti altri anni da vivere nella serenità e nella lucidità che la rende ancora vivace e così "presente".

a.c.

LA PRO LOCO CHIEDE AIUTO

Lunedì 5 marzo l'Assemblea dei Soci della Pro Loco ha approvato il bilancio consuntivo 2023, chiuso con il segno positivo al termine di un anno ricco di impegni e di soddisfazioni per il presidente Giovanni Dellavalle e il suo staff. Proprio il presidente, in apertura di seduta, ha elencato le tante manifestazioni che lo scorso anno hanno visto impegnata la Pro Loco per rendere bello, vivo, attrattivo il nostro paese. Dal *Canté j'euv* al *Pianté magg*, dalla Sagra della Fragola ai *ciabòt* di inizio settembre, dalla Festa patronale al "mercato di Natale", condiviso con il gruppo dei commercianti, sono arrivati elogi e apprezzamenti. Ma anche tanta fatica per chi ha dovuto sobbarcarsi impegni gravosi, levatacce, responsabilità non indifferenti. Lo dimostrano le dimissioni dal Direttivo di Matteo Delmondo e Michelino Dallorto, che con dispiacere (e con il rincrescimento e il ringraziamento del presidente)



Non è necessario essere tutti "della" Pro Loco. Basta essere in tanti a dare una mano per fare grandi cose.

hanno lasciato. E' la spia di un malessere che tutti i componenti della Pro Loco hanno provato e stanno provando, tanto che l'idea del gruppo era di chiudere in bellezza il bilancio 2023 e passare la mano. Ma non si può "sguarnire" il paese di un'associazione così importante proprio nel 70° anniversario della Sagra della Fragola e nell'anno del passag-

gio, storico e forse unico, del Tour de France a Sommariva Perno. Per questo motivo il gruppo, si spera integrato da qualche volontario in più, continuerà a lavorare fino alla scadenza naturale del mandato, prevista per metà luglio. L'assemblea straordinaria che sarà convocata in estate dirà poi se tanti sommarivesi ci tengono veramente al loro paese o

continuano a pretendere feste ben organizzate, giri-pizza, balli, concerti, ma... che li organizzino gli altri.

Luglio sarà dunque il momento della chiamata a raccolta di tante forze fresche. Risponderanno i baldi 30/50enni dalle tante idee nuove e soprattutto dai fisici allenati, ma anche i tanti pensionati ancora in gamba che possono dedicare un po' del loro tempo ormai libero per rendere più bello il nostro paese? Speriamo! Mettendo insieme energie nuove ed esperienze vissute (l'augurio, infatti, è che non tutti i componenti dell'attuale gruppo lascino...) si potranno ottenere grandi risultati, nel solco di una tradizione che continua ininterrotta dai primi anni '60. Se nessuno si farà avanti, la Pro Loco probabilmente finirà o interromperà la sua storia. Nessuno però potrà poi lamentarsi se "in questo paese non si fa mai niente". La colpa non sarà certamente di chi l'ha mantenuto vivo per tutti questi anni.

Andrea Cane

Spazi nuovi per nuove storie

Grazie al contributo della Fondazione CRC, al contributo comunale, all'interessamento degli Uffici e all'aiuto di amici volenterosi, siamo riusciti a completare l'allestimento delle due sale di lettura con nuovi scaffali e un coloratissimo tappeto. Così i tanti libri di cui disponiamo troveranno una migliore collocazione e ci sarà ancora un po' di spazio per i futuri acquisti. Spazi nuovi dunque per nuove storie.



La "sala-ragazzi" rinnovata con i nuovi arredi

Il coloratissimo tappeto, facilmente lavabile e igienizzabile, contribuisce a creare un confortevole "angolo di lettura" dove genitori e bimbi potranno trascorrere un tempo speciale in cui condividere storie, emozioni e scoperte. A questo proposito abbiamo pensato anche ad un'apertura al sabato mattina, proprio per favorire chi durante la settimana lavora e non può utilizzare gli altri orari. Già un bel gruppo di genitori ha scelto la biblioteca come luogo "familiare" dove trascorrere con il proprio bambino un tempo pieno di significato. I bimbi, da grandi, ricorderanno e rin-

grazieranno.

Continua intanto la collaborazione con la scuola, con piena disponibilità da parte nostra per accogliere i gruppi classe ogni settimana e condividere con loro l'esperienza della lettura fatta non "perché si deve imparare a leggere", ma per il piacere di immergersi in tanti mondi diversi e fantastici.

Questo vale anche per gli adulti che, una volta sperimentata la bellezza e la ricchezza che si trova nei libri, non hanno più dubbi su cosa scegliere per trascorrere piacevolmente un pomeriggio o una serata. E, anche se non si è mai letto un libro, c'è sempre tempo per cominciare!

Il gruppo dei volontari (siamo 11 con l'arrivo di Noemi Siccardi e Gianluca Corazza), oltre a occuparsi come sempre del funzionamento ordina-

rio della biblioteca, sta pensando alle nuove attività estive per i bambini e i ragazzi. La scorsa estate l'iniziativa è stata molto apprezzata e contiamo di riproporla in una nuova veste, sempre nell'ottica di far diventare la biblioteca un luogo dove si sta "in famiglia".

I volontari della biblioteca

I numeri del 2023

Sono stati 4308 i libri presi in prestito nel 2023 e 465 i lettori (285 femmine e 180 maschi) che hanno letto almeno un libro della biblioteca nel corso dell'anno; 59 i nuovi tesserati nel corso del 2023.

I lettori da zero a 19 anni sono risultati 253, di cui 191 nella fascia da 0 a 11 anni; 161 i giovani e gli adulti e 51 gli over 65 che non sono mancati all'appuntamento in biblioteca.

Al 31 dicembre il totale della dotazione libraria della biblioteca era di 15014 volumi, con un incremento nel corso del 2023 di 387 titoli, grazie ad un sostanzioso contributo dello Stato, che ha consentito al Comune di "dirottare" la sua quota annuale di finanziamento sull'acquisto di nuovi, preziosi scaffali per continuare a garantire e migliorare un servizio, che, istituito nel 1965, funziona ininterrottamente dal 1967.

FLASH FLASH

I NATI

(dal 25/11/2023 al 12/3/2024)

- 1- RABINO GALLO Matilde, nata il 25/11 (Loc. Maunera);
- 2- TIBALDI Edoardo, nato il 19/12 (Fraz. San Giuseppe). Totale nati nel 2023: 12.
- 3- FINOTTI Riccardo, nato l'11/1 (Loc. Don Pietro);
- 4- CANTAROSSO TURRI Marzia, nata il 17/1 (Fraz. San Giuseppe);
- 5- PESCI Tommaso, nato il 18/1 (Fraz. Valle Rossi);
- 6- BRUNO CRICHIGNO Alma, nata il 5/2 (Fraz. Valle Rossi);
- 7- MASOERO Sole, nata il 7/3 (Via Maunera). Totale nati nel 2024: cinque.

IL PERNO PROPRIETA' DEL COMUNE DI SOMMARIVA PERNO.

P.za G. Marconi, 11
Registrato presso il Tribunale di Alba in data 15/5/1981, n. 390.

Direttore: geom. Walter Cornero, sindaco.

Direttore responsabile: Gian Mario Ricciardi.

Coordinatore: Andrea Cane.

Impaginazione e grafica: Gian Mario Ricciardi e Andrea Cane.

Fotografie: Matteo Delmondo, Giovanni Nervo.

Gruppi di Redazione: Acli Valle Rossi, Banda Musicale del Roero, Biblioteca Civica, Centro Culturale San Bernardino, C.S.R. Nuoto, Acli San Giuseppe, Gruppo Alpini, Sezione ANC Sommariva Perno, Gruppi Fidas Capoluogo e S. Giuseppe, Gruppo comunale di Protezione Civile, Gruppo Volontari, Pro Loco di Sommariva Perno, Gruppo Cui dra fròla 'd Sumariva, U.S.D. Sommariva Perno, Gruppo Cocoon.

Edizione e stampa: l'artigiana, azienda grafica s.r.l.; Corso Bra, 20 - Alba - Tel. 0173-362353

Abbonamento annuo: € 20,00; una copia: € 2,50. Per versamenti: ccp n. 15881121, intestato a Comune di Sommariva Perno.

www.comune.sommarivaperno.cn.it



La sala grande con gli scaffali riempiti di libri per tutti i gusti

In pensione, ma attivo

segue dalla prima

in Gastroenterologia e Endoscopia Digestiva, iniziò la sua attività nell'ambulatorio di vic. San Bernardino e poi nei locali di piazza Marconi, prima di allestire lo studio medico sotto i portici di Viale delle Fragole. Sempre aggiornatissimo sulle novità e i progressi della medicina, Luciano è stato un medico molto disponibile, preparato, attento alle esigenze dei suoi pazienti, ma anche della comunità sommarivese. Basti pensare all'impegno per la creazione del centro vaccinale, nelle case di riposo o alle tante serate di informazione e prevenzione tenute in paese ma anche in comuni vicini. Un'apertura che lo ha portato all'impegno anche nel "sociale", come presidente dell'U.S. Sommariva Perno, di cui è stato anche per tanti anni medico sociale e dirigente.

Socio di importanti Società scientifiche, è stato poi consigliere dell'Ordine dei Medici della Provincia di Cuneo e anche impegnato in primissima persona nel sindacato di categoria, come membro del Direttivo provinciale della Federazione Italiana Medici di Famiglia di Cuneo, di cui è tuttora presidente provinciale, dopo esserne stato segretario per otto anni. Per il nostro paese Luciano è stato dunque un punto di riferimento e una risorsa importante ed ora che è in pensione siamo convinti continuerà ad esserlo, mettendo a disposizione della nostra comunità le sue conoscenze, che sono tante, e le sue competenze, che sono invidiabili e d'eccellenza.

Grazie dunque al dott. Bertolusso da parte dell'Amministrazione comunale, a nome dei sommarivesi, con gli auguri di una serena, lunga e... impegnata pensione.

a.c.

Con il dott. Luciano Bertolusso ha cessato il lavoro anche la sua storica "segretaria" **Liliana Tarable**, alla quale va il grazie più sincero di tutti i sommarivesi per la pazienza, la professionalità, la simpatia, la disponibilità che ha sempre riservato ai "suoi" pazienti e non solo.



Un premio ai 50 anni

"Sono stati cinquant'anni bellissimi, il mio augurio è che i cronisti di oggi abbiano la stessa passione e correttezza che hanno animato la nostra vita, vissuta con il privilegio di poter raccontare il nostro mondo". Ho salutato così a dicembre il riconoscimento che Stefano Tallia, presidente dell'Ordine dei Giornalisti mi ha voluto consegnare.

Buon lavoro, dottoressa!

segue dalla prima

La dott.ssa Brigante continuerà a visitare i pazienti nell'ambulatorio di Viale delle Fragole n. 10, garantendo oltre 15 ore settimanali di presenza, secondo però questi nuovi orari: **lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00; martedì dalle ore 14:30 alle ore 18:00; giovedì dalle ore 16:00 alle ore 19:00.**

Oltre al cambio degli orari, cambiano anche alcune modalità nel servizio. Per richiedere appuntamenti per visite in ambulatorio, la dott.ssa Brigante si potrà contattare telefonando in orario di ambulatorio al n. **376 1538648**. Per la semplice prescrizione di farmaci si potrà telefonare allo stesso numero, sempre in orario di ambulatorio, oppure inviare un messaggio WhatsApp, una Email o, ancora, una richiesta scritta da lasciare nella cassetta. Tutte le richieste cartacee verranno preparate entro la giornata di ambulatorio successiva, lasciate in busta chiusa nominativa nella cassetta e potranno essere ritirate durante l'orario di apertura dell'ambulatorio, mentre quelle informatiche saranno inviate via mail o WhatsApp direttamente al richiedente.

Come per tutte le novità, occorrerà un po' di tempo per adeguarsi, ma il servizio non verrà mai meno.

L'Amministrazione comunale, attraverso *Il Perno*, dà dunque il benvenuto ufficiale alla dottoressa Brigante a nome dei sommarivesi, augurandole un lavoro proficuo e ricco di soddisfazioni personali e professionali al servizio della nostra comunità.

Con il mare nel cuore



Il sorriso di un uomo fiero del suo essere un "marò"

Lo scorso 16 febbraio è scomparso a 73 anni Bruno Chinca di Valle Rossi, consigliere comunale dal 1990 e assessore dal 1991 al 1995 nella Giunta di Mario Bertolusso. Impegnato nell'Acli e in tante altre attività a servizio della gente, è stato un uomo sempre disponibile, discreto, prudente, attento alle esigenze della sua frazione, ma con un occhio aperto su tutta la comunità che rappresentava "senza vincolo di mandato". Originario di Finale Ligure, trasferitosi per amore tra le colline del Roero, non ha mai dimenticato il mare e i suoi larghi orizzonti, recuperando quella che era stata una parentesi importante della sua vita, la leva di mare. Infatti, fedele al motto "Per mare, per terram" dei "marò" del Battaglione San

Marco cui era orgogliosamente appartenuto, era riuscito a riorganizzare una sezione importante della Associazione Marinai d'Italia, diventandone segretario provinciale e ritrovando vecchi e nuovi compagni, che gli hanno reso onori solenni ed emozionanti il giorno del funerale.

L'Amministrazione comunale, attraverso *Il Perno*, porge alla moglie Giuseppina e ai figli Chiara e Diego le più sentite condoglianze per la perdita del marito e padre (e nonno innamorato dei suoi nipotini), che è stato un punto di riferimento importante per la famiglia e per l'intera comunità sommarivese.

Ciao, Corrado

Lo scorso 17 gennaio è mancato improvvisamente **Corrado Ravotto**, 60 anni appena compiuti. Uomo dal carattere spigoloso, spirito curioso e critico per natura, ha sempre difeso le sue idee, con l'umiltà però di riconoscere anche le ragioni degli altri e la voglia comunque di mettersi in gioco per il suo paese, che ha servito nel Gruppo di Protezione Civile.

Ai famigliari, in particolare ai genitori che ha assistito fino all'ultimo, le condoglianze de *Il Perno*, a nome dell'Amministrazione.

Il Perno, 44 anni insieme

Quarantaquattro! Sono gli anni di pubblicazione ininterrotta del trimestrale del Comune. Nell'autunno del 1980 nasceva infatti *Sommariva Perno Flash*, il primo foglio su due facciate, che dal maggio 1981 diventerà *Il Perno* e si presenterà con la nuova testata, ideata e realizzata in bianco e nero da Rinaldo Abrate su lucido nell'aprile del 1981, per diventare a colori dal 2004.

Su *Il Perno*, in questa avventura pluridecennale e quasi unica nel suo genere, è sfilato un paese, con i suoi sogni, i tanti progetti, i problemi, la gente, le storie che cambiavano o emozionavano.

Il giornale anche l'anno scorso è uscito regolarmente a cadenza trimestrale e i quattro numeri sono costati in tutto al Comune € 4.206,80 per le sole spese di impaginazione e di stampa. I lettori hanno versato nel 2023 per finanziarlo la somma totale di € 709,00 che è servita a coprire un po' più del 16% del costo del giornale. L'Amministrazione intende ovviamente continuare ad investire sul giornale, da 44 anni un servizio per tutti i cittadini e le associazioni del paese, contando sulla disponibilità

di chi lo "costruisce" fin dai primi numeri (Gian Mario Ricciardi e Andrea Cane) e di chi lo distribuisce, sempre gratis. I "postini" Marisa Balbo, Nuccia Bellino, Dino Bertolusso, Andrea Cane, Nadia Gallarato, Tere Magliano, Davide Migliasso, Secondina Maurero, Mario Mollo, Giancarlo Nervo, Giovanni e Piera Nervo (Ceretta), Giovanni Nervo (Via Roma), Gaspare Pontiglione, Giovanni Porello, Elisabetta Pregno, Stefano Rosso e Gabriele Tarable sono una squadra consolidata e collaudata, che riesce a distribuire *Il Perno* in modo capillare a tutte le famiglie del paese in tempi brevissimi. Di questa squadra faceva parte anche Francesco Nervo, deceduto improvvisamente a settembre e sostituito dalla moglie Claudia Albrito, che già a dicembre ha preso il testimone da Francesco. A lui e a tutti gli altri volontari va il grazie dell'Amministrazione e, crediamo, di tutti i sommarivesi che continuano a vedere ne *Il Perno* uno strumento di informazione e un "occhio aperto" su un paese intero, la cui storia di oggi entrerà... nella storia.

Red

E' PASQUA, RIAPRE IL PARCO DEL ROERO

Riapre il parco, da Pasqua in poi. Le regole sono le stesse: a piedi e in bicicletta si entra gratis ogni giorno, non la notte. In auto si pagano 6 euro a macchina nei giorni festivi, 3 nei feriali e lo si fa on line sul sito www.parcforestaledelroero.it. Il tutto è stabilito da un'ordinanza del sindaco. Le telecamere riprendono le targhe, le incrociano con il data base di quelle che hanno pagato e colgono chi non l'ha fatto. Chi non è a posto, riceverà una multa a casa. Ovviamente, non i mezzi di coloro che possiedono appezzamenti nel parco e gli addetti ai lavori. S'è fatto domanda alle fondazioni bancarie per rifare la cartellonistica, compresa quella delle piste ciclabili già inserite sui gps cioè su internet, il percorso natura, eventuali tratti di palizzata vicino ai parcheggi e attorno al lago degli aironi. Quella che delimita il lago delle ginestre è stata completamente ricostruita dagli operai forestali della Regione, con materiale fornito dal Comune di Sommariva Perno; i bagni sono stati interamente rivisti, su indicazioni dell'ufficio tecnico comunale, ed i giochi pericolosi rimossi (verranno, però, sostituiti se arriveranno contributi). Tutto avviene con i soldi dei finanziamenti dell'amministrazione comunale, delle fondazioni CRC e CRT e con fondi di Roero Verde. Infatti, i 300 mila euro ottenuti tre anni fa non hanno potuto essere utilizzati perché sottoposti ad una burocrazia incredibilmente complessa, come quella del manzoniano Azzecagarbugli nei "Promessi

Sposi". Nella gestione del parco, come vicario e, credo, futuro sostituto, mi affianca l'attuale presidente-direttore dell'Ecomuseo, Andrea

Cauda, con il suo staff. Si realizza, così, il mio sogno di federare Roero Verde ed Ecomuseo, le due realtà che, storicamente e concretamente, si occupano dell'am-

biente del Roero.

L'estate vedrà di nuovo gruppi parrocchiali e di "estate ragazzi", gli scouts, passaggi di corse podistiche e in bicicletta, picnic di qualche migliaio di persone e famiglie che (lo scopriamo ora con le prenotazioni on line) arrivano da tutto il basso Piemonte: da Cuneo a Torino, da Alessandria ad Asti, ma soprattutto da Bra, Alba, centri del Roero: per tutti è stata una scoperta perché è la prova che il parco è un gioiello ambientale unico e cercato.

Di nuovo tanti i grazie: al sindaco Walter Cornero, all'ing. Piero Bertolusso, direttore della STR che, grazie alla disponibilità del dipendente Giorgino, organizza la raccolta dei rifiuti, all'ing. Sessa che guida gli operai Forestali, ai volontari, ai carabinieri in congedo, ai carabinieri, all'aib, al vigile Sergio, agli esperti cinofili dei carabinieri e della finanza, a tutti gli amanti di un'oasi verde che, così, è la sola in Italia.

Anche quest'anno c'è il concerto che saluta l'estate insieme al Centro culturale San Bernardino, il 7 luglio, sulla scia del passaggio del Tour de France; si faranno le "giornate d'ambiente" per le scuole, con la dottoressa Lorenza Bar, e il "Riccio e la farfalla" per le materne: gratis per i comuni del Roero. Ci sarà il quinto "incontro con la storia": nel 2024 tocca alla Contessa di Castiglione, ambasciatrice "segreta" di Cavour.

Ci saranno lei e chi ha scritto la sua vita.

Gian Mario Ricciardi

Auguri dai "pulcini"



Domenica 28 gennaio, presso il locale polifunzionale di p.za Torino, si è tenuta l'assemblea annuale dei soci del Consorzio Irriguo Aiatta chiamata ad approvare un nutrito "pacchetto" di delibere.

Il presidente Piero Tibaldi ha illustrato innanzitutto sia il bilancio consuntivo sia quello preventivo, approvati poi all'unanimità. Le entrate nel corso del 2023 sono state di € 139.144,78 e le uscite, sia ordinarie sia per investimenti, di € 84.610,13 con un saldo positivo di € 54.535,65 con la ricostituzione di un "tesoretto" che consente dunque al Consorzio di "respirare", dopo il biennio vissuto sul filo del rasoio per lo spropositato aumento dell'energia elettrica, che aveva sballato tutti i conti e costretto a ritoccare al rialzo le tariffe.

Di qui la proposta del Direttivo, approvata dall'Assemblea, di ritoccare al ribasso le tariffe che passano da 0,80 a 0,75 centesimi il mc., con ulteriore auspicabile ribasso il prossimo anno se il trend di discesa dei costi continuerà anche nel corso del 2024.

L'Assemblea all'unanimità ha poi deliberato il piano di investimenti e manutenzioni del 2024 che prevede l'ampliamento della rete dell'acquedotto in località Galli, con un investimento previsto per circa 25.000 €. Se le domande di allacciamento saranno almeno dieci, si procederà alla

Un filo diretto con l'Aiatta

fase di progettazione che prevederà anche un punto di presa per consentire un eventuale, futuro allungamento verso i Re-Pontigloni.

Il Consorzio, nato 46 anni fa dal "sogno" di tanti visionari, non solo fornisce un servizio essenziale ai suoi 410 soci attivi, a prezzi decisamente contenuti, ma continua dunque ad ampliarsi per portare il prezioso "oro blu", che scaturisce dalle profondità in località Aiatta, a zone tra le più fertili del nostro territorio, per renderle ancor di più produttive e ricche.

L'assemblea, riunita in forma straordinaria, ha poi approvato alcune variazioni dello Statuto per rendere più snelle le assemblee.

La relazione "tecnica" fatta dal presidente su che cosa è il Consorzio oggi è stata come sempre illuminante sulle potenzialità del Consorzio: i tubi di distribuzione dell'acqua rurale sono una rete che si estende per oltre 44 km; l'acqua, che sgorga ormai da oltre 40 anni dal pozzo in località Aiatta, convogliata nel serbatoio principale di Montà delle Pietre e in quelli secondari di Montaldo e Morosetto, arriva in 448 pozzetti, alimenta 600 contatori, distribuiti su gran parte del terri-

torio comunale e consente oggi di irrigare oltre 6,70 kmq (cioè il 39,20% della superficie del paese che è di 17,09 kmq, boschi compresi!) di serre,

campi e giardini, rappresentando un "lusso" che non molti paesi possono permettersi.

L'anno scorso 93.212 sono stati i mc distribuiti nelle 11 zone in cui è diviso il paese nella mappa dell'Aiatta (117.542 erano stati nell'anno della grande siccità), con la zona 3 Maunera-Bricco-Ceretta (nella quale sono concentrate 128 utenze per agricoltura-orticoltura e giardinaggio), che ne ha consumati, da sola, 19.598 (ben 10.505 in meno rispetto al 2022), mentre la zona 11 (Calorio-Vignole-Paniato-Bivio San Giuseppe), dove è concentrata solo agricoltura, le 26 utenze hanno consumato 11.108 mc (l'anno prima erano stati 12.206, cioè più di 1000 in più), a dimostrazione di quanto la siccità del 2022 abbia inciso e di come "l'acqua agricola" sia stata fondamentale per salvare colture e produzione.

Ultima notizia: **l'Aiatta ha una nuova "casa"**. E' in piazza Torino, nei locali lasciati liberi dalla Pro Loco presso la Bocciofila e concessi dal Comune al consorzio dietro corrispettivo annuale. **La sede è aperta dalle 9.00 alle 12.00 di ogni primo lunedì del mese** per chi volesse parlare con i responsabili.

La redazione

Più servizi in farmacia

A metà dicembre, la nuova FARMACIA SANTA CROCE si è ufficialmente presentata ai sommarivesi. Proseguendo l'attività della D.ssa Silvia Lazzarone, la farmacia storica del paese ha cambiato gestione dal maggio 2023 (la Farmacia Santa Croce fa infatti capo alla Società UNIFARMAUNITI, proprietaria unica oggi della nostra farmacia), cercando però di mantenere i connotati storici di farmacia radicata sul territorio e vicina al cliente, ma con un pizzico di innovazione.

Ma quali sono le novità per i cittadini? Lo chiediamo alla **dott.ssa Stefania Carbone**, direttrice della farmacia Santa Croce. "Oltre all'ampia scelta di farmaci e parafarmaci, siamo in grado di offrire una serie di servizi di alto livello per tutta la

comunità di Sommariva Perno. Sono infatti sempre disponibili in farmacia un **Elettrocardiogramma**, utilizzabile in qualsiasi momento con invio di refertazione firmata da un cardiologo nell'arco di 20 minuti, un **Holter pressorio** ed un **Holter cardiaco** su prenotazione; sono poi previste giornate di prevenzione con strumenti di altissima tecnologia quali MOC, TONOMETRO, strumenti per Analisi della Pelle, Venoscreen per il benessere circolatorio delle gambe, ecc."

Altri servizi? "E' presente una volta al mese in farmacia un **biologo nutrizionista** per chi vuole intraprendere un percorso di corretta alimentazione ed è possibile anche fare **test Covid** con rilascio di relativo certificato per tutti gli usi consentiti dalla



Lo staff della Farmacia Santa Croce. Da sinistra, le dott.sse Silvia Olivero, Stefania Carbone, direttrice, e Sara Strianese

La bellezza... al Centro

Da dicembre scorso, in piazza IV Novembre, funziona **KEPETRA**, un centro estetico dedicato alla cura del corpo e del viso. Nel nuovo centro di bellezza si possono trovare tutti i servizi di estetica di base: epilazione e fotoepilazione (laser), manicure, semipermanente mani, pedicure, massaggi, trattamenti corpo e viso personalizzati, oltre alla classica pulizia del viso con vaporizzatore e spremitura, extension ciglia effetto one to one o volume, ecc.. Insomma, tutte le risposte alle esigenze di tutte le signore. Fa parte dello staff, oltre a Martina Miretti, Erica Lastella, riconosciuta dalla Regione come dermopigmentista specializzata nei trattamenti di trucco semipermanente per occhi, labbra e sopracciglia, nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie. Altra collaboratrice è l'onicotecnica Valentina Gramaglia, specializzata nella cura e nel trattamento delle unghie.

"Novità importante del nostro centro – dicono i responsabili – è Sinergy, un macchinario completo che va a lavorare sull'adipe, sulla tonificazione del muscolo e sul drenaggio dei liquidi in eccesso e tratta la cellulite in ogni sua forma".

Kepetra è aperto dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 19,00 con orario continuato e il sabato dalle 9,00 alle 15,00.

Per informazioni o appuntamenti chiamare o scrivere un SMS WhatsApp al numero 3276486349.

E per saperne di più su tutte le prestazioni ci sono le pagine Instagram Kepetra_estetica, Erialastella_pmu, Extremenails_valisshh) oppure KEPETRA su fb.

Nel salutare la nuova attività che rivitalizza il centro storico, *Il Perno* augura ai responsabili bei successi e tante soddisfazioni lavorative.



Lo staff di Kepetra. Da sinistra: Martina Miretti, Erica Lastella e Valentina Gramaglia

Edoardo, trifulau in erba

E' sommarivese il più giovane trifulau premiato domenica 14 gennaio a Canale nel corso del 14° Raduno Nazionale dei Tabui. Si chiama **Edoardo Iberti**, ha 8 anni ed abita in loc. Piano. Iscritto all'associazione "Rocche del Roero", da un anno va alla ricerca dei tartufi con il papà Federico e il suo cane Lola. La passione per il pregiato fungo ipogeo delle nostre rocche e dei nostri boschi gliel'hanno instillata fin da quando era piccolissimo nonno Arturo (già titolare della nota Trattoria Le Tre ruote di Sant'Antonio di Monticello d'Alba) e la mamma Marta Rosso, che per lavoro hanno sempre avuto a che fare con le trifole. Complimenti quindi ad Edoardo, che coltiva una passione che non è da tutti e che gli può dare grandi soddisfazioni.



Edoardo, al centro, con il vicesindaco Stefano Rosso e altri piccoli premiati

legge nonché effettuare le **vaccinazioni antinfluenzali**".

Ma c'è un servizio per cui lei, dott.ssa Carbone, e le dottoresse Sara Strianese e Silvia Olivero che lei coordina andate particolarmente fiere? "Certo. Da gennaio 2024 è stato attivato il servizio delle **consegne a domicilio dei farmaci**. E' un modo per essere sempre più vicini ai cittadini e agevolare qualsiasi situazione in cui un paziente risulti impossibilitato a recarsi in farmacia.

A questo scopo siamo in stretto contatto con i medici del paese per garantire e favorire sempre la continuità delle terapie nei pazienti e confrontar-

ci sui casi più particolari".

Novità importanti anche nel look dei locali. "Sì. La farmacia ha anche "cambiato volto" al suo interno: con l'ingresso nel Network Experta abbiamo voluto rinnovare infatti l'esposizione dei vari prodotti, consentendo ai clienti di avere una farmacia di impatto e che faciliti la scelta ed il consiglio dei nostri farmacisti".

Da parte di *Il Perno*, le congratulazioni e gli auguri ai responsabili della farmacia per un proficuo lavoro nel segno di una tradizione, ma anche di quella innovazione che continua da decenni per fornire un servizio sempre all'avanguardia ai sommarivesi.

Le delizie della zia

Da qualche mese c'è un "posto di delizie" in più in paese. Si trova in Via Vittorio Emanuele, in pieno centro storico, e offre un vasta gamma di prodotti di eccellenza. Presso **Le delizie della zia** si possono trovare infatti confetture e nettari di frutta, antipasti di verdure miste, creme di verdure, tutti con materie prime rigorosamente del territorio. La nuova attività, aperta a tutti gli effetti a metà novembre scorso, acquista frutta, verdura e ortaggi direttamente da aziende agricole e produttori locali: tutta la frutta è coltivata nel Roero, peperoni e porri provengono da Carmagnola, le verdure e gli ortaggi direttamente dai produttori di Motta di Costigliole d'Asti. "Non avendo un nostro laboratorio – dicono Nadia Sciolla ed Emanuele Rosso, che hanno "pensato" e gestiscono il punto-vendita – facciamo poi trasformare il prodotto, lavorato sulla base delle nostre ricette, da una ditta esterna specializzata, che ce lo restituisce in barattolo. La nostra scelta, poi, è quella di mantenere il prodotto più naturale

possibile, con la quantità minima necessaria di zuccheri e nessun conservante".

Le delizie della zia è **aperto il martedì e il venerdì dalle 17,00 alle 19,00; il sabato dalle 10,30 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00; la domenica dalle 9,30 alle 12,00**. Sono possibili naturalmente ordini telefonici al n. 338 7768458, con comoda consegna a domicilio.

Insomma, un punto-vendita in più a disposizione dei sommarivesi e un bel biglietto da visita per i tanti turisti che durante i fine settimana visitano il nostro centro storico. A Nadia ed Emanuele i complimenti de *Il Perno* e gli auguri per tante belle soddisfazioni commerciali.



Il piccolo Michele Rosso con la mamma Nadia e il papà Emanuele. A destra Jacopo Rosso.

Le Vignole cambiano

L'entrata dell'Agriturismo Fattoria delle Vignole



Aria di novità presso l'Agriturismo **Fattoria delle Vignole R&G**: nel nome e nella gestione, perché all'agriturismo, sempre gestito da Bruno e Clara (contattabili ai numeri 3397811134 e 3397077704), si è associata un'azienda agricola, con l'obiettivo di portare innovazioni importanti nell'ambito dell'ospitalità e della cucina.

I nuovi soci, Rafael, spagnolo, e Giada, marchigiana, vogliono partire innanzitutto dalla coltivazione e vendita di ortaggi all'interno dell'agriturismo, offrendo però profumi di novità con la proposta di piatti che fondono i sapori spagnoli e marchigiani. Partendo dalla tradizione piemontese, vogliono insomma coniugarla con altre proposte interessanti e nuove come i salumi marchigiani casarecci e piatti spagnoli in combinazioni indubbiamente intriganti. Un'attenzione spe-

cialità sarà riservata alle opzioni senza glutine per rispondere ad una vasta gamma di gusti ed esigenze dietetiche. Il progetto è portato avanti, come detto, da due giovani appassionati, Rafael e Giada, uniti dall'amore per la natura e per lo sport, che li ha portati a conoscere il nostro paese. Proprio questa passione li porterà anche in un futuro non lontano ad organizzare uscite in bici gravel e MTB nei sentieri del ROERO per un'esperienza unica al contatto con la natura.

Per avere informazioni sui menù, gli aperitivi, i giri-pizza e tutti i servizi offerti dalla nuova realtà di accoglienza agrituristica basta chiamare il numeri 3397077704 o 3204094300 oppure scrivere una mail (antonelli.giada@outlook.it) o consultare la pagina Fb FATTORIA DELLE VIGNOLE R&G

Complimenti dunque a Rafael e Giada (e anche a Bruno e Clara che continuano per ora nella loro attività) e auguri per un lavoro ricco di soddisfazioni economiche e umane.

E' sempre "pianté magg"

2024
Pianté Magg
San Giuseppe
DI SOMMARIVA PERNO

SABATO 4 - DOMENICA 5 MAGGIO

SABATO 4 MAGGIO

ORE 19.00
Stivanga: Friciade con lardo + Alici fritte + Raviolo + Grigliata mista
Fragole con cioccolato
DANIELE CHIESA allieterà la serata con canti popolari

ORE 22.00
"Pianté Magg" tradizionale rito propiziatorio per un'abbondante raccolto agricolo e non solo...

ORE 22.30
SPETTACOLO PIROTECNICO

ORE 23.00
La festa continua con i DJ set LUGA, ZETA E DUSHO
From discoteca ELETTRAMUSO
(Servizio bar e panini)

DOMENICA 5 MAGGIO

ORE 10.00
Sant'a Messa
Esposizione e benedizione dei trattori e macchine agricole
Esposizione delle fotografie dal concorso fotografico presso la tensostruttura
Mostra di pittura nei locali del Circolo AdI

ORE 15.00
TRADIZIONALE TOMBOLA MANGERECCIA

ORE 17.30
Premiazione del 3° concorso fotografico

ORE 18.30
Chiusura con la tradizionale "MERENDA SINDIRU" "D'NA VOTA"

Il Festival di Pianté Magg è un evento che si svolge nel territorio sommarivese, con il patrocinio della Regione Piemonte e della Provincia di Cuneo.

E' un calo lento e inarrestabile

Continua il lento, inesorabile calo della popolazione sommarivese: al 31 dicembre scorso sono risultati infatti 2686 i residenti (sette cittadini in meno rispetto all'anno precedente), con una diminuzione di ben 172 unità rispetto a fine 2013 quando eravamo 2858.

A Sommariva Perno 1306 sono oggi i maschi (sei in più rispetto al 2022), 1380 le femmine (una in meno dell'anno precedente), i quali vivono in 1150 famiglie (era una in più l'anno prima) e due convivenze (Residenza L'Annunziata e caserma).

L'anno scorso appena 12 (5 maschi e 7 femmine) sono stati i nati, contro i 21 dell'anno precedente, mentre 36 (16 uomini e 20 donne) i deceduti (8 in meno rispetto al 2022), con un saldo naturale negativo di 24 unità (uno in più dell'anno precedente).

Sempre notevole il movimento migratorio in entrata ed uscita: 107 (come nel 2022) sono infatti risultati i nuovi cittadini provenienti da altri Comuni (95) o dall'estero (12), mentre 90 sono stati gli emigrati per ragioni di lavoro, di matrimonio, ecc. (erano stati 85 l'anno precedente), con un saldo positivo di 17 unità. La somma dei risultati del saldo naturale (-24) e dell'andamento migratorio (+17) porta dunque alla diminuzione di sette unità dei sommarivesi residenti al 31 dicembre.

I numeri dell'anagrafe del 2023 evidenziano anche una piccola diminuzione degli stranieri residenti nel nostro paese. Centosessantuno erano infatti al 1° gennaio 2023, 157 quelli



Il nostro futuro non può essere che in questi ragazzi che crescono

registrati al 31 dicembre (4 unità in meno dell'anno precedente).

Rappresentano il 5,84 della popolazione sommarivese (nel 2022 erano il 5,97 % e l'anno precedente il 6,45%): 66 sono i maschi, 91 le femmine. Sempre il Marocco, con 17 cittadini, è il Paese non facente parte dell'UE più rappresentato a Sommariva Perno. Seguono Tunisia (11), Albania (10), Argentina ed Egitto (6), Thailandia e Ucraina (2), Brasile, Colombia, Mali e Senegal (una presenza), oltre a 99 cittadini provenienti dai Paesi dell'Unione Europea: Romania (90), Germania (3), Francia (2), Bulgaria, Danimarca, Finlandia e Polonia con un cittadino ciascuno.

La comunità romena residente a Sommariva Perno, diminuita di tre unità rispetto al 2022, rappresenta, da sola, il 3,35 dell'intera popola-

zione sommarivese (l'anno scorso era al 3,45) ed il 57,3% di quella straniera. La percentuale dei cittadini stranieri comunitari è dunque del 62,42% contro il 37,58% degli "extracomunitari", a cui appartengono cittadini europei non comunitari (albanesi, ucraini), americani, africani e asiatici.

La sommarivese più anziana a fine 2023 è risultata la signora Maria Barbero ved. Pelleri, di cui si parla a parte, e il più giovane Edoardo Tibaldi di appena 12 giorni. Interessanti infine i dati riferiti alla stratificazione per età: al 31 dicembre 399 erano in totale i sommarivesi da 0 a 18 anni di età (96 in età prescolare, 180 tra elementari e medie, 121 fino alla maggiore età, pari al 14,85% della popolazione)

I "giovani adulti" (i cittadini cioè compresi tra i 19 e i 34 anni) erano in tutto 318; 852 gli "adulti" (dai 35 ai 54 anni di età), mentre i "tardo adulti" (dai 55 ai 64 anni) risultavano essere 416, per un totale di 1589 pari al 59,15% della popolazione).

Gli anziani erano in totale 698 (cioè il 26% dei sommarivesi): di questi, 322 risultavano "giovani anziani" (dai 65 ai 74 anni) e 248 gli "anziani" (dai 75 agli 84 anni), mentre 127 erano i "grandi anziani", cioè i cittadini dagli 85 anni e oltre. Ultima curiosità: nel 2023 nessun sommarivese superava i 100 anni, ma ben tre donne erano a 99 e quest'anno festeggeranno quindi il secolo di vita.

DIFFERENZIATA OK, MA SI PUO' FARE DI PIU'

Con giganteschi manifesti affissi a inizio autunno in vari punti del paese i responsabili del Consorzio Rifiuti e il Comune ringraziavano i cittadini di Sommariva Perno per aver ridotto di oltre 1.621.000 kg i rifiuti indifferenziati, dalla introduzione del sacchetto conforme avvenuta a gennaio 2018, e di aver superato il 76% di raccolta differenziata nel 2021 (a fine 2016 eravamo ad un misero 38,4%). Due risultati indubbiamente importanti, che possono ancora essere migliorati, ma comunque indicativi di comportamenti sempre più virtuosi. Due anni fa 968.356 erano stati i kg. di rifiuti prodotti in totale a Sommariva Perno, pari a kg. 359,4 per abitante. Di questi, 224.190 kg. sono stati gli indifferenziati, quelli raccolti con i sacchetti bianchi per intenderci. Corrispondono comunque a 83,2 kg. per abi-



Cassonetti e campane: usarli bene, usarli tutti

tante: un numero ancora troppo alto, che si deve abbattere in tutti i modi. La raccolta differenziata ha prodotto invece 744.166 kg. (kg. 276,2 per abitante), che ha consentito di raggiungere un buon 76,85%, più di quanto prevede la legge, ma migliorabile come avviene in buona parte dei paesi del Roero. Otti-

mi risultati sta dando innanzitutto il compostaggio domestico con i suoi 122.760 kg. di rifiuti risparmiati, ma anche la frazione organica raccolta nei bidoni color marrone "rende" bene con 105.440 kg. totali. La raccolta "verde" si completa con i 67.338 kg. di sfalci e potature conferiti regolarmente ai centri di raccolta. Dalla carta si sono poi recuperati kg. 140.757 di rifiuti tutti riciclabili, mentre 88.880 kg. sono stati raccolti con i sacchi gialli della plastica. Il legno ha "prodotto" 20.694 kg. e le campane per il vetro hanno raccolto 103.071 kg. di materiale prezioso. Se dai tessuti in

genere si sono raccolti kg. 4220 e dagli ingombranti kg. 21.650, interessante è il dato relativo alla raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche: 11.119 kg. derivano infatti da prodotti della modernità non più utilizzabili. Da demolizioni e macerie sono risultati kg. 13.354 e a chiudere il "pacchetto differenziato" altri 4.241 kg. di "varie", che possono essere pile, medicinali, olii esausti, ecc. Fin qui i numeri. Che non fissano solo dei dati, ma ci consentono riflessioni e soprattutto ci chiedono comportamenti sempre più responsabili e virtuosi. Raccolgere, dividere, differenziare, oggi che si può, deve diventare un gesto abituale, con l'obiettivo di migliorare il nostro sistema di vita, il nostro paese e anche il nostro... portafoglio.

a.c.

CHE COSA METTERE NEI SACCHI VIOLA E GIALLI

Su *Il Perno* n. 2/2017 avevamo dedicato due pagine molto chiare sulle corrette modalità di smaltimento di tutte le tipologie di rifiuti. Ad esse rimandiamo (sono scaricabili dal sito del Comune). Non è cambiato sostanzialmente nulla per quanto riguarda le modalità di conferimento, ecc. se non qualche adattamento, completamento, chiarimento che riprendiamo in questa pagina soprattutto per due tipologie per le quali ci sono sempre dei dubbi. Quanto ai giorni di raccolta, sono indicati con chiarezza sul calendario recapitato a tutte le famiglie con *Il Perno* di dicembre.

Rifiuti non differenziati

Per i rifiuti non differenziati sono obbligatori i **sacchetti conformi VIOLA**, che vengono raccolti UNA VOLTA la settimana secondo il calendario che tutti gli utenti hanno ricevuto a casa a dicembre e che potranno comunque sempre ritirare in municipio. Che cosa si può mettere nei sacchetti viola? Ecco l'elenco in ordine alfabetico per classe:

- accendino, addobbi natalizi, aghi siringhe, assorbenti, bigiotteria, biglietto dell'autobus con banda magnetica, biro;
- buste cristal, cartelline di plastica, buste di plastica e alluminio (surgelati), calze di nylon, candele, canducce per bibite;
- cards plastificate, carta assorbente unta di prodotti non organici (detersivi), carta copiativa (ricevute ristoranti), carta da forno, carta da pacco regalo se plastificata tutta o in parte, carta lucida da disegno, carta oleata e plastificata;
- carta per alimenti (formaggio o affettati), cassette sporche, unte, cd, cerotti, cialde del caffè in plastica, colla stick, colori olio, tempere e acrilici, cotone idrofilo (per disinfezione e pulizia), croste in cera di formaggi, cuoio, cuscini, dischi, dvd, elastici, escrementi, lettieri, sabbia di animali domestici, evidenziatori, fazzoletti di carta, fiori finti, floppy disk, garze, guanti in lattice o gomma, gusci cozze, vongole e lumache, lamette da barba, matite, mollette, mozziconi di sigarette, nastri per pacchi regalo e scotch, pannolini, pannoloni, pennarel-

li, polistirolo, pannelli isolanti, polvere, preservativi, rasoio usa e getta, sacchetti dell'aspirapolvere, salviette umidificate, saponette;

- scontrini (carta termica), segatura sporca, sigarette, siringhe, spazzole (capelli, abiti, ecc.), spazzolino da denti;
- spugnette, tassello in plastica tubetto, confezione silicone;
- tessere plastificate, tessuti, lana e zerbini, timbri, videocassette (vhs).

Imballaggi in plastica

Tutti gli imballaggi in plastica devono essere raccolti negli appositi **sacchi gialli e semitrasparenti** forniti dal comune. Raccolgono:

- alveoli piantine vasetti supporti fiori puliti, appendiabiti e grucce in plastica, astucci dei prodotti per il trucco, imballaggio di plastica dei prodotti per il trucco, barattoli in plastica (imballaggi)

- bicchieri di plastica usa e getta, blister privi di contenuto (medicinali, caramelle, ecc.), borse per la spesa in plastica, bottiglie di plastica e boccioni acqua, buste di nylon, carta argentata (uovo di pasqua), cassette in plastica per bottiglie d'acqua, cassette in plastica per ortofrutta, confezioni uova in plastica, contenitore dello yogurt pulito, contenitore multi-unità snack in plastica, cosmetici (imballaggio vuoto in plastica);
- dentifricio (tubetto plastica), dispenser per detersivi, film plastico (confezione giornali, riviste, ecc.), flaconi in plastica per detersivi e shampoo, imballaggi in plastica alimenti secchi (film esterno dei pacchi di crackers, imballaggio poliaccoppiato cialde bibite calde (the, caffè, ecc.), pellicola in plastica (confezione giornali, riviste, ecc.), pellicole di cellophane, piatti di plastica usa e getta, plastiche da imballaggio, polistirolo da imballaggio, posate di plastica usa e getta, reggette;
- reti per trasportare frutta e verdura, sacchetti in plastica per alimenti (pasta, riso, frutta, per il sottovuoto e congelare), sacchetti in polietilene reparto ortofrutta, sacchetto in materiale misto per biscotti secchi (poliaccoppiato carta / plastica / metallo), sacchetto in materiale misto tipo patatine (poliaccoppiato plastica/metallo), sacchetto in plastica di cibo secco per animali, tappi in plastica (es. spumante, vino, ecc), tubetto dentifricio, vaschette del gelato, vasi da vivaisti (puliti), vassoi in polistirolo di frutta verdura e alimenti in genere, yogurt, vasetto in plastica vuoto.

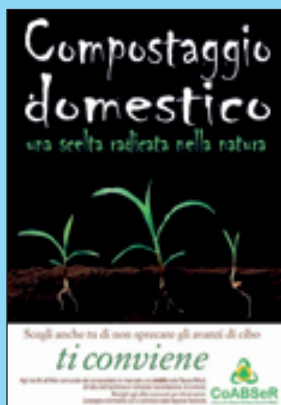
Compostaggio=risparmio

Il **compostaggio domestico** è una pratica di raccolta differenziata facile, ma molto importante per la riduzione delle quantità di rifiuti, per ottenere anche ottimo "concime" a prezzo zero e per... risparmiare. E' la procedura utilizzata per riciclare le parti organiche dei rifiuti solidi urbani, quali bucce di frutta e verdura, scarti alimentari, pose di caffè e tè, sfalci erbosi, foglie, fiori, ramaglie. Il trattamento di questi rifiuti permette di ottenere dopo alcuni mesi un materiale organico costituito da una massa di microrganismi e di sostanze nutritive, chiamato compost, simile all'humus che possiamo trovare nel sottobosco: un terreno soffice, ben aerato e

ricco di minerali, ottimo per le nostre colture, che può essere usato come fertilizzante per l'orto o il giardino.

Per effettuare il compostaggio domestico è sufficiente possedere un piccolo orto ove depositare i rifiuti organici oppure è possibile ritirare apposita compostiera, entrando nell'Albo dei Compostatori istituito presso il Comune. Chi

pratica il compostaggio domestico ha uno sconto del 10% sulla tassa rifiuti. Non tutti gli utenti lo possono fare, e per loro c'è la raccolta dell'umido, ma chi lo può attivare perché possiede un po' di terra vicino a casa è invitato a farlo, senza paura di pulze o contaminazioni che non esistono.



INGOMBRANTI

C'è da qualche tempo un servizio a disposizione dei cittadini, di cui non tutti sono informati: si tratta della raccolta a domicilio dei rifiuti **INGOMBRANTI** (piccoli e grandi elettrodomestici e tutti i materiali che non si possono gestire con le raccolte domiciliari o stradali). Chi avesse bisogno di questo servizio **GRATUITO**, può prenotare al numero verde **800957793** (orario: dal lunedì al venerdì ore 10-13; 15-18, sabato 10-13)