

Num. 95 • Anno XXXI
N. 2 - II Trimestre 2017

Ente Nazionale a finalità assistenziali
ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640
istritto al forum permanente del Terzo Settore

Poste Italiane
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. 1, comma 2, DCB • Torino n. 1 anno 2004



ORGANO UFFICIALE DEL COMITATO REGIONALE PRO LOCO DEL PIEMONTE



Verso la Sagra di Qualità!

Sosteniamo il volontariato
e la Pro Loco di Refrontolo

FIRMA SUBITO LA PETIZIONE SU

[change.org](https://www.change.org)

La cipolla bionda
di Fontaneto

VI Incontro Gepi

Verso la Sagra di qualità

Dal Piemonte all'Italia tutta, aumenta la consapevolezza

di Riccardo Milan

Sono in dirittura d'arrivo due iniziative -ma ce ne saranno certamente altre nel Paese- che guardano nella stessa direzione, sia pure con intenti diversi. Da una parte, infatti, l'Unpli Nazionale sta studiando il regolamento di un Marchio di Qualità volontario di proprietà delle Pro Loco italiane, ma disponibile solo a precise condizioni; dall'altra l'Unpli Piemonte sta sottoscrivendo con la Regione un Accordo che promuova nelle Pro Loco una diversa cultura del cibo.

I due documenti sono simili; e per certi aspetti identici. Questo perché l'Unpli Piemonte ha collaborato, collabora con l'Unpli nazionale nella stesura del regolamento delle Sagre di Qualità. E un po' dell'esperienza locale si è travasata nell'iniziativa nazionale. Per esempio, identico è l'impegno ad utilizzare preferibilmente prodotti "tipici dei territori provenienti preva-

lentemente dalla provincia e/o dalla regione tracciabilità", come si legge nella bozza delle Sagre di Qualità. Dove per tipico si intenda sia il prodotto, sia la "valorizzazione dei piatti tipici della cucina tradizionale e contadina". In entrambe le bozze si parla esplicitamente di prodotti "a marchio DOC, DOCG, IGP, IGT e/o STG oppure che risultino essere contenuti nella banca dati, ove costituita, relativa ai prodotti agroalimentari tradizionali regionali". Nella bozza d'accordo piemontese si aggiunge poi "l'utilizzo di prodotti locali, regionali ed in particolare derivanti da acquisti diretti dai produttori o da forme associate di produttori". E si fa riferimento alla promozione sociale. Si legge infatti che è auspicabile, "laddove possibile, l'utilizzo di prodotti derivanti da progetti o esperienze provenienti dall'agricoltura sociale piemontese". Immaginiamo si

riferiscano ad esperienze di agricoltura sociale con intenti di inclusione sociale.

Identica è anche l'attenzione posta ai problemi ecologici: si legge infatti nell'Accordo piemontese di "impostare i menu e le modalità di somministrazione dei pasti su principi di sostenibilità ambientale ed eticità"; e si dettaglia poi con "eliminare progressivamente l'impiego di stoviglie in plastica favorendo l'utilizzo di materiali riciclabili e compostabili; adottare accorgimenti per ridurre al massimo gli sprechi di cibo sia da parte dei fruitori, che in cucina. Adottare accorgimenti per ridurre al massimo i rifiuti e per far sì che venga effettuata una corretta raccolta differenziata sia da parte degli operatori che da parte del pubblico". Sulla bozza delle Sagre di Qualità si legge, infatti, che "La somministrazione degli alimenti deve av-



venire privilegiando l'utilizzo di materiale biodegradabile e/o di riciclo. La raccolta differenziata dei rifiuti deve essere effettuata secondo le modalità attivate dal Comune nel cui territorio si tiene la manifestazione".

Qualche sfumatura, semmai, sull'utilizzo della plastica. Da una parte si auspica, infatti, il suo progressivo abbandono; dall'altra non la si cita e sembrerebbe così rientrare nel novero dei prodotti riciclabili. Ma anche l'Ac-



cordo piemontese non fuga del tutto i dubbi quando parla di "materiali riciclabili". Cosa è riciclabile, infatti, oltre la plastica? La carta? Ma se è sporca non lo è. Il vetro? Ma l'utilizzo di vasellame di vetro, ancorché difficile da gestire, sarà lecito per problemi di sicurezza? La ceramica? Non è riciclabile. Non sarebbe stato meglio parlare di "riutilizzo", cioè di stoviglie lavabili e riutilizzabili, e di "compostaggio", cioè di vasellame biodegradabile con l'umido?

Quasi del tutto sovrapponibili, i due documenti ovviamente divergono sulle finalità: da una parte un marchio di qualità che sarà anche espresso da un logo, che avrà valenza temporanea e prevede una commissione di valutazione composta da membri esterni e membri interni. Dall'altra un Accordo teso a promuovere una nuova cultura delle Sagre, di qualità sì, ma senza in-



dicazioni rivolte al consumatore.

Il consumatore, infatti, quando identificherà una Sagra di Qualità, saprà che essa è rappresentativa "della storia e della tradizione del nostro Paese espressione di identità e della cultura di un territorio". Ma forse troverà tutto ciò anche senza bollino, stando in Piemonte.

Alternative al vetro (e alla plastica)

Dopo i fatti, i fattacci di Torino, questa sarà un'estate senza vetro. Ci saranno cioè decine di ordinanze che proibiranno il suo utilizzo in feste, sagre, manifestazioni di piazza. Sarà il grande momento della plastica. Materiale in sé non pericoloso ma decisamente inquinante. Infatti si tratta di un materiale non biodegradabile, cioè non consumato da nessun microorganismo. Ma semplicemente polverizzato dall'azione congiunta del sole e delle temperature. Dura, durerà secoli, almeno così si prevede, e crea e creerà non poche preoccupazioni per l'impatto sull'ambiente. Soprattutto marino, dove uccide, soffoca, intasa decine di animali. Inoltre inquieta non poco l'idea che respiriamo e respireremo, mangiamo e mangeremo sempre più polveri sottili di plastiche frantumate. Farà bene? Mentre siamo in attesa di un microorganismo che mangi prima di noi la plastica, e che ci risolva i problemi, sarebbe opportuno usarne meno e meglio. Per prima cosa, potremmo usare di più le plastiche biodegradabili, ovvero le cosiddette bioplastiche che si compostano insieme all'umido. Sono "plastiche" ricavate da polimeri naturali: mais, cellulosa, latte... che essendo di origine naturale, si degradano naturalmente. Piatti monouso, bicchieri, tazzine, posate... si trovano in commercio con un po' di difficoltà e sono più costose. Ma molte feste le usano già, molte Pro Loco le utilizzano già. Si tratta di stoviglie previste dal marchio di qualità sulle Sagre che l'Unpli nazionale sta portando avanti; fanno il paio con forchette e coltelli di legno, ciotole di foglie di palma...

Un'altra idea che si sta facendo strada nell'opinione degli operatori, ed è sponsorizzata da fondazioni e comuni ed associazioni ambientaliste, è quella del riuso; cioè di usare materiali riutilizzabili: piatti di terracotta, stoviglie e bicchieri in plastica pesante. Ciò prevede certo una sede più organizzata, con lavastoviglie adatte. Sembra una soluzione complicata, però già in molti lo fanno. Molte Pro Loco lo fanno già.

Un ultimo aspetto su cui riflettere è la possibilità di servire solo bevande in plastica: vino, birra ed acqua compresi. È una soluzione ok in relazione alla sicurezza, ma ci fa ricadere al punto uno: il grande contributo che si dà all'inquinamento generale dell'ambiente. Si calcola, infatti, che poco più della metà della plastica usata ogni anno, milioni di tonnellate, sia riciclata. Il resto finisce o in discarica o in inceneritore o nell'ambiente. Da tempo le associazioni ambientaliste più determinate ne chiedono una sostanziale riduzione, soprattutto quella "usa e getta", declinando il suo utilizzo in "ridurre, riusare e riciclare". Con quest'ultimo aspetto messo, però, in fondo. Come estrema ratio.

Piccola Capitale Gastronomica

Ovrano, un paese che è la Pro Loco

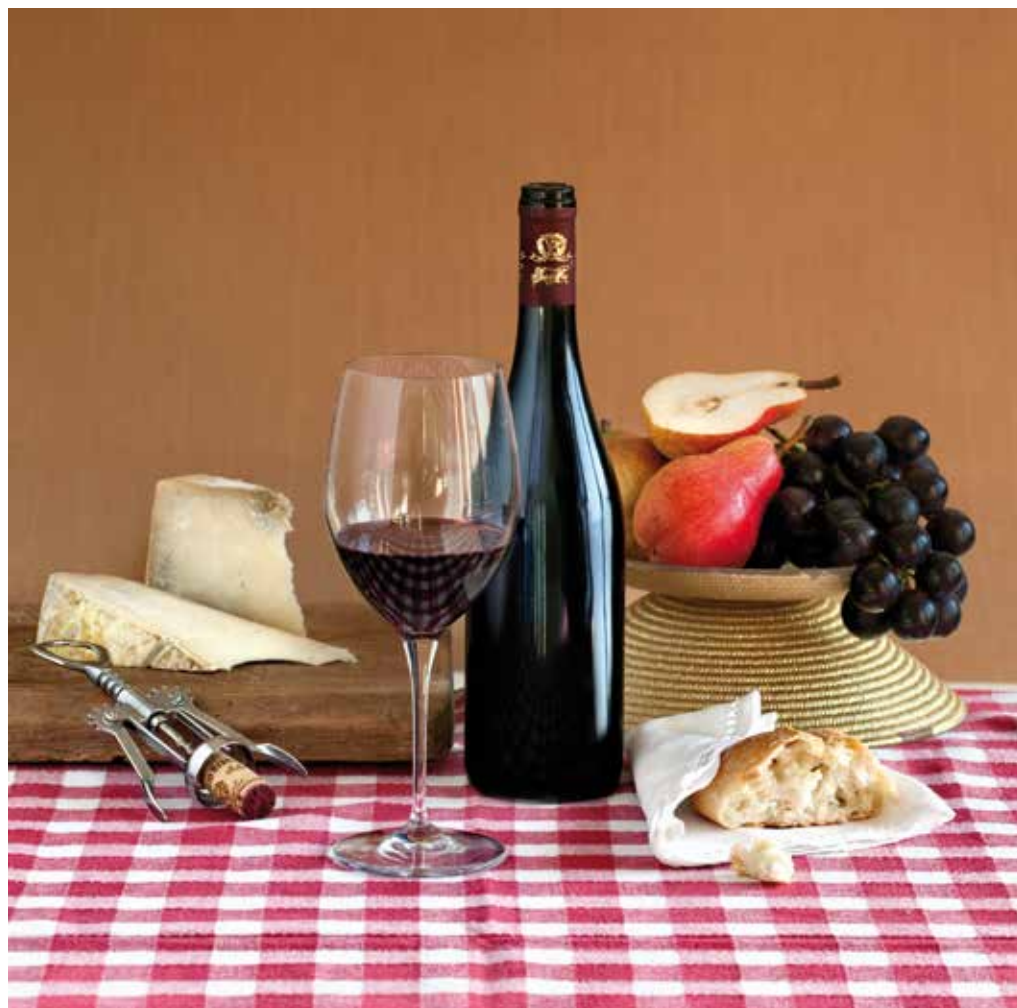
di Marco Cami

Ovrano è un paese quasi fantasma, una frazione di Acqui Terme (AL) che ha perso piano piano abitanti; ed è ora abitata solo da qualche unità di ritorno. Non ci sono botteghe, ovvio, eppure la chiesetta è ben conservata e, poco più in alto, una grossa struttura denuncia la presenza di feste e di sagre. È la Pro Loco di Ovrano, una delle eccellenze dell'alesandrino. Una Pro Loco che annovera decine e decine di iscritti. Ovviamente non del luogo. Ma tutti interessati alla ricerca gastronomica che lì si compie da anni e che si concretizza in una serie di frequentatissime serate gastronomiche dedicate alla cultura del cibo. L'anima, il simbolo di questo decennale interesse è il presidente **Claudio Barisone**, ingegnere in pensione, socio attivo della sua Pro Loco ed attualmente in forza anche all'Unpli provinciale. La sua passione, quasi professionale, gli permette di ricercare, leggere, interpretare, contestualizzare, ma anche di cucinare. Ed è infatti socio onorario, ma a pieno titolo, di alcune associazioni di categoria dei cuochi.

Le serate organizzate hanno un decennale successo e centinaia di persone si ritrovano gomito e gomito a gustare piatti tradizionali, storici, locali... ma non si disdegna la sperimentazione, l'accento all'alta cucina. Un successo. Invidie? *"All'inizio - ci*

confessa Claudio- qualche malumore lo abbiamo suscitato. Però, abbiamo anche innescato una riflessione collettiva sui prodotti tipici, sulle ricette storiche ritrovate, sulla tradizione. Ed ora, molti ristoranti locali ci seguono lungo questa strada. Ci copiano". So

che ci sono problemi spesso per i circoli, accusati di essere dei ristoranti travestiti. *"Lo so - sorride Claudio - ma noi apriamo la nostra area ristorativa solo per appuntamenti gastronomici destinati ai soci. A calendario e a menù fisso. Finita la serata, noi chiudiamo.*





E riapriamo la volta successiva". E gli utili? "Gli utili li reinvestiamo in strutture, promozione... ma anche editoria, restauro di beni architettonici comuni come le chiese, le chiesette e gli oratori di Ovrano e Lussito, altra frazione collinare limitrofa". Ma cosa si mangia nella Pro Loco di Ovrano? "Ricette storiche lungo la via del sale, con puntate verso la cucina ligure e verso quella piemontese. Ma anche ricette coi fiori. Oppure abbinamenti inconsueti con vini stranieri. O versioni locali di ricette regionali: la bagna càuda con il vino o con il pesce". C'è da sbizzarrirsi dunque? "In effetti": sorride compiaciuto Claudio, grande protagonista delle Pro Loco piemontesi.



La storica Bagna Càuda di Ovrano

Forse la testimonianza più tangibile degli antichi scambi fra Mar Ligure e Basso Piemonte, lungo le "vie del sale". Per farla, dovrete avere i particolari fornellini per la Bagna Càuda. Una volta souvenir dal Piemonte, oggi rintracciabili sulla rete. Se volete, però, la Pro Loco di Ovrano la propone più volte in stagione. Ed è sempre un successo. Ma non è la sola Pro Loco piemontese a proporre la Bagna Càuda. Cercate ed assaggiate.

Come si fa? Versate in un tegame di terracotta, poco olio aggiungete quattordici acciughe sotto sale intere, dopo averle pulite con poca acqua e aceto ed un trito di quattro spicchi di aglio eseguito con la mezzaluna.

Quando, nell'olio che comincia a sobbollire, le acciughe si saranno sciolte, innaffiate il tutto con mezzo bicchiere di Dolcetto d'Acqui, fate riprendere il bollire ed aggiungete mezzo bicchiere di olio.

La Bagna Càuda deve essere servita in fornellini individuali e le verdure devono essere poste in piatti unici centrali dividendole secondo il tipo di cottura: lesse, crude o cotte a vapore.

Le verdure da prediligere sono: peperoni gialli e rossi crudi, sotto raspo, o arrostiti al forno, cardi cotti a vapore e gobbi di Nizza Monferrato crudi, topinambur, cavolo bianco e rosso crudi, cuore di cavolo lesso, scarola, indivia, insalata belga, cipolle bianche sotto aceto, cipolle rosse, cipolle bionde cotte al forno, cipollotti e porri giovani crudi, porri adulti lessi, cavolfiore crudo e lesso, rapa bianca arrostita, rapa rossa cotta al forno, sedano, rapanelli, zucca calda lessata, arrostita e a fette fritte, patata lesa con buccia, carciofi e finocchi crudi, fette di polenta arrostita, uova freschissime e cotte in camicia e tartufo.

ArteSapori

Cultura, enogastronomia, solidarietà a Fontaneto

di Luca Platini

Dal 2001 la manifestazione organizzata dalla Pro Loco Fontaneto propone durante il mese di giugno serate di degustazione alla scoperta dei sapori e delle tradizioni del territorio.

E diciassette. Arriva quest'anno infatti alla diciassettesima edizione FontanetoArteSapori, la tradizionale rassegna culturale enogastronomica organizzata dalla Pro Loco Fontaneto sotto il palatenda in Piazza Unità d'Italia a Fontaneto d'Agogna in provincia di Novara.

La manifestazione, realizzata in collaborazione con il Comune, la Confraternita Amici del Vino, la Biblioteca Piemonte con Gusto, l'ATL Novara, AIB Anticendi Boschivi e Slow Food Valsesia, lega di anno in anno piccole novità alla promozione del territorio, delle sue tipicità e tradizioni, in un viaggio che, partendo dalla piemontesità, abbraccia di volta in volta zone diverse, un percorso senza confini per raccontare storie di terre e di genti vicine oppure lontane, comunque speciali.

Otto le serate dell'edizione 2017, di cui tre di "Rassegna Enogastronomica" con cene di degustazione in collaborazione con ristoranti delle Colline Novaresi e cinque contrassegnate "FontanetoArteSapori in piazza" con protagonista la cucina della Pro Loco. Il via

giovedì 8 giugno con la rassegna enogastronomica "Colline di Langa – Vigne di Qualità"; la chiusura sabato 24 giugno con "Fontaneto Arte Sapori Solidale", una giornata in favore della popolazione terremotata di Pieve Torina nelle Marche.

E, come ogni anno, è proprio la serata conclusiva a dare un'impronta a tutta la manifestazione, con uno scopo speciale, di sensibilizzazione e solidarietà concreta. "Quest'anno non abbiamo avuto dubbi – afferma il presidente della Pro Loco Eraldo Teruggi – e abbiamo sposato con convinzione il progetto del Comune in sostegno della popolazione marchigiana terremotata di Pieve Tori-

na, una comunità splendida ma sfortunatissima, colpita in maniera drammatica dal terremoto lo scorso anno, tanto che la quasi totalità degli edifici del comune sono stati dichiarati inagibili. Pertanto la giornata conclusiva della manifestazione, sabato 24 giugno, sin dal pomeriggio sarà interamente dedicata a Pieve Torina e, in particolare, ai suoi ragazzi e al progetto Una scuola per rinascere".

Una giornata di unione, conoscenza e vicinanza, con un vero e proprio gemellaggio virtuale tra i frutti della terra delle due zone: il Maceratese e le Colline Novaresi. Lo stand gastronomico



con i prodotti tipici marchigiani viene gestito, infatti, dai produttori della Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, primo e unico Presidio Slow Food in provincia di Novara. Una "bionda" che va in sostegno di chi ha bisogno dunque; la maniera migliore per scaldare i

motori in vista della Fiera della Cipolla Bionda, quest'anno prevista nel week end del 16 e 17 settembre, quando a Fontaneto verrà riproposto il mangèe d' strà che lo scorso anno ha richiamato migliaia di golosi e appassionati nel centro del paese.

Dall' "IO" al "NOI"

Di Giuliano De Giovanni

La società non sempre corrisponde a quella di ciascuno degli esseri umani che la compongono. La grande crisi di valori che stiamo attraversando ha dimostrato in modo semplice ma inequivocabile quanto siamo impreparati ad affrontare i grandi enigmi che la vita da sempre presenta all'uomo. L'eccessiva importanza data ai bisogni di uno solo a scapito della collettività ha ancora di più amplificato le paure, creando un clima di incertezza ed instabilità.

Un veloce sguardo alla quotidianità mostra quanto siano aumentati la competizione, l'egoismo, la mancanza di rispetto verso il prossimo e verso la collettività. La storia dell'umanità ci ha insegnato che l'IO (ovvero le esigenze del singolo e la considerazione che ha di se') rappresenta solo una parte dell'uomo stesso, quella che sta in superficie, l'immagine che lui ha di se stesso. Un'esaltazione di questa rappresentazione inevitabilmente distorce quella che è la realtà propria e del mondo.

L'impegno che una persona sceglie di approfondire all'interno di un'associazione come una Pro Loco può essere un insegnamento alternativo allo strapotere egoistico. Il confronto con il prossimo favorisce un processo di "adattamento" considerato poco utile oggi, ma -io credo -essenziale, per coltivare la cultura del NOI. Molte persone, "provate" dagli ambienti di lavoro o familiari, si rivolgono al mondo associativo dove, al momento, sembrano restare ancora ben saldi valori come la cooperazione, la solidarietà, la promozione sociale.

Il premio Nobel per l'economia anno 2001, Joseph Stiglitz, ha recentemente dichiarato, analizzando la nostra società, che contro le disuguaglianze sociali è importante investire nel mondo del Non Profit. Tutto fa quindi pensare che nel futuro prossimo ci sia una particolare attenzione a ciò che è Non profit, sia per ragioni individuali sia collettive.

Questo lento ma costante flusso di idee, ed anche, ci auspichiamo, di risorse, creerà sicuramente un Terzo attore nella nostra società, speriamo non alternativo ma complementare al settore Pubblico e Privato. Ci auguriamo che si costituisca un ambiente dove le logiche "sociali" siano chiaramente predominanti rispetto ai bisogni del singolo, dove la qualità e le peculiarità dei singoli interlocutori siano funzionali ed al servizio della collettività.

Noi volontari di Pro Loco non potremo che essere in prima linea in questo percorso che il futuro ci riserva, in rappresentanza di Associazioni che in questi decenni hanno saputo costruire uno spazio ben definito, dove la cultura del NOI è radicata e consolidata, dove la logica del profitto è subordinata, e dove il ruolo del singolo è valorizzato ed importante.



**Trimestrale
del Comitato Regionale
Pro Loco del Piemonte**

Direttore Responsabile
Riccardo Milan

Redazione ed Amministrazione
Via Buffa, 1 - 10061 Cavour (TO)
Tel. 0121 68255 - Fax 0121 609448
Numero Verde 800905211
P.Iva: 09955450011

Autorizzazione
del Tribunale di Pinerolo:
n. 1/86 del 27 Maggio 1986

Stampa:
TipoLitografia Giuseppini
Via C. Borra - Pinerolo

Chiuso in stampa:
Luglio 2017

Progetto grafico
Vincenzo Di Lorenzo
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia

Impaginazione:
Andersen S.p.A. Pubblicità e Marketing

**Articoli, foto e materiale grafico
possono essere inviati a:
ufficiostampa.piemonte@unpli.info**

Hanno collaborato,
in ordine alfabetico
Mario Barone, Luisella Braghero, Daniele Curri, Giuliano De Giovanni, Teresa Fiore, Patrizia Fiorino, Cristiano Gianoli, Emanuela Olobardi, Gianfranco Pavesi, Luca Platini, Simona Robaldo, Antonia Suardi.

Foto:
Alexala, Claudio Barisone, Luisella Braghero, Gepli, Aldo Merlo, Pro Loco Fontaneto, Pro Loco Montechiaro, Pro Loco Montemagno, Antonia Suardi, Unpli Nazionale, Unpli Toscana, Unpli Veneto



Il Veneto è Piemonte

Può succedere ovunque

di Riccardo Milan

La vicenda della **Pro Loco di Refrontolo** (Tv) non è solo una vicenda locale, ma è anche emblematica dei nuovi orizzonti di legge che, se non meditati e ridefiniti, potrebbero cambiare l'attività di tutte le Pro Loco italiane. E dunque, anche le attività di quelle piemontesi.

Cosa è successo lo ricorderete tutti. Un nubifragio estivo, agostano, travolge una festa non organizzata direttamente dalla locale Pro Loco ma tenuta nelle strutture della stessa; fa dei morti – dispiace sempre- e la discussione iniziale oscilla fra l'imprevedibilità dell'evento e sulla sua portata "il luogo è da anni sede di feste, ed è anche molto bello- e dall'altra, con vena anticapitalistica, coloro che accusano l'eccessivo uso del territorio, da anni dominato dall'intensiva coltivazione di uve per il prosecco. In questa fase, il presidente della Pro Loco è sereno, perché i permessi sono stati dati da professionisti e dagli amministratori locali. Anch'essi convinti dell'unicità dell'evento alluvionale.

Però a distanza di anni, il Piano di Assetto Territoriale è stato ritenuto errato (perché c'è stata la tragedia e dunque non si è tenuto conto di tutto), il sindaco è stato scagionato perché era sindaco da poco; sono sotto accusa l'architetto Annalisa Romitelli che firmò il Pat, il geologo Celeste Granziera e l'architetto Leopoldo Saccon che redassero il Piano di assetto territoriale, **nonché il presidente della Pro Loco di Refrontolo, Valter Scapol**. Il quale,

però, non si capisce cosa avrebbe dovuto sapere. Un po' come i prof in gita che, secondo alcuni giudici, dovrebbero sapere riconoscere gli eventuali comportamenti tossici dell'autista.

E in effetti, a difesa del Presidente e di tutto il sistema del volontariato, si è costituito un forte (ma non compatto: il Comune non lo sostiene) fronte di solidarietà che si esprime sia attraverso una raccolta di firme nazionale su un Manifesto Solidale e di Buon Senso (sottolineo), uno sciopero delle manifestazioni (un'iniziativa, questa, unica) ed una raccolta di fondi. Leggiamo le ragioni di questo fronte nel comunicato stampa di fine mag-

gio: *"Il volontariato colpevole, ferito, accusato, disorientato e una comunità che si stringe per essere più forte, solidale, presente e attenta alle vicende che stanno sconvolgendo da quasi tre anni un paese della provincia di Treviso non vuole giudicare il rinvio a giudizio del presidente Valter Scapol, bensì sottolineare la precarietà e pericolosità in cui sono chiamati ad operare i volontari nel regalare alle rispettive comunità eventi e manifestazioni, molte volte a carattere sociale: "Al posto suo nella tragica vicenda del Molinetto della Croda ci potevamo essere tutti, perché ognuno di noi avrebbe agito in ugual modo" ha ribadito più volte Gio-*





vanni Follador, presidente di Unpli Treviso". Che dice anche di "condividere la propria decisione: bloccare ogni attività, compreso il prestito delle proprie attrezzature. Subito le prime adesioni. Anche gli Alpini di Refrontolo e la giovane associazione culturale Lyra hanno dichiarato l'interruzione solidale di ogni loro iniziativa "La decisione va oltre la protesta, è un urlo di dolore e sgomento del nostro mondo del volontariato che da questa vicenda vede emergere tutta l'emergenza e solitudine in cui ci troviamo ad organizzare eventi e iniziative per le nostre comunità – aggiunge Follador – Non potremmo mai accettare che Valter sia condannato per essersi comportato come ogni volontario avrebbe fatto. Vorrebbe dire la fine di tutto".

Non si può che essere d'accordo. Leggiamo poi sul Manifesto altre parole di saggezza: "Il volontariato svolge un ruolo insostituibile nell'assistenza, nella promozione, nell'organizzazione di progetti sociali, culturali, celebrativi e promozionali. Il volontariato agisce senza scopo di lucro e senza sottrarsi alle regole amministrative e alle norme

dello Stato nei suoi vari livelli territoriali. Il volontariato si esprime anche attraverso organismi associativi che prendono forma e sostanza nelle Pro Loco, a loro volta organizzate a diversi livelli di rappresentanza. Le Pro Loco si impegnano a tener vive tradizioni e iniziative che costituiscono per la comunità preziosi momenti di vita sociale, culturale e promozionale. Le Pro Loco promuovono il territorio e le sue ricchezze culturali, artistiche ed enogastronomiche, diventando motori per un volano turistico continuamente attivo e presente. Per perseguire questi obiettivi le Pro Loco collaborano con le amministrazioni comunali, le istituzioni scolastiche, enti vari e altre associazioni. Per tutto questo riflettiamo sulla tragedia del Molinetto della Croda di Refrontolo. L'esondazione di un torrente di tale entità, tragico accadimento non prevedibile, rischia in questo caso di essere ritenuta una responsabili-

tà della Pro Loco di Refrontolo. Una Pro Loco presente in un luogo destinato, da oltre 20 anni, a ospitare nei giorni successivi giornate di festa, con persone liberamente presenti. Una Pro Loco che in tal caso non può essere assolutamente tacciata di imprudenza perché nessun pericolo incombeva, né era neppure potenzialmente prevedibile".

Attendiamo i fatti. Ma la vicenda deve far riflettere ogni presidente di Pro Loco. E non si può essere spettatori muti.



A Castoreale

VI Convegno GEPLI, tra belle scoperte e formazione

di Teresa Fiore - Ruvo di Puglia

«Una bellissima realtà quella delle Pro Loco che abbraccia nord e sud»: è con queste parole che la presidente della **Pro Loco Artemisia**, **Maria Miano**, ha introdotto il VI convegno **GEPLI** (Giornali Editi Pro Loco d'Italia) nella splendida cornice della chiesa quattrocentesca del SS. Salvatore, oggi adibita ad auditorium.

L'evento si è sviluppato nei giorni di sabato 17 e domenica 18 giugno a **Castoreale**, nominato tra i "Borghi più belli d'Italia". La presidente della Pro Loco Artemisia, la vicepresidente **Mariella Sciafani**, il sindaco **Alessandro Portaro** e il resto della macchina organizzativa, hanno accompagnato gli ospiti tra visite guidate e momenti conviviali che hanno permesso ai partecipanti di stringere un rapporto del tutto amichevole.

Interessante è stata la partecipazione al convegno, momento cardine all'interno del weekend siciliano, introdotto da Domenico Interdonato, Presidente dell'UCSI Sicilia. A seguire, l'intervento del vice presidente nazionale dell'Odg, Santino Franchina che, con parole chiare ed esaustive ha specificato come la conoscenza di un territorio è essa stessa formazione. "Comunicazione nell'era dell'informazionalismo" è stato, invece, il tema approfondito del prof. Marco Centorrino,

docente di Sociologia della comunicazione dell'Ateneo Peloritano che, con la sua particolare spigliatezza ha voluto far notare come l'informazione, oggi, non rappresenta il fine ultimo del processo tecnologico: si è sempre più attenti ai click e ai like sui social network e a soffrirne è solo l'informazione di qualità, quella che permette di sviluppare conoscenza. Ha seguito poi l'intervento di Paolo Ribaldone, coordinatore Gepli e vicepresidente della Pro Loco di Caselle Torinese, dal titolo "Giornali delle Pro Loco, panoramica di un segmento della stampa locale poco conosciuto", un avvincente percorso nella storia del GEPLI, un'avventura nata nel 2012 proprio a Caselle Torinese in occasione dei quarant'anni del giornale "Cose Nostre" della Pro Loco della cittadina. La giornalista Laura Simoncini, consigliera e segretaria regionale UCSI, ha discusso sull'argomento "Dovere di informare e rispetto della persona: la professione del giornalista oggi", chiarendo il percorso che ha portato alla nascita del Testo Unico dei doveri del giornalista", entrato in vigore il 3 febbra-

io 2016 che ha sostituito le ormai superate "Carte deontologiche del giornalista".

Un'idea del tutto nuova è stata avanzata dalla professoressa Sciafani, ossia quella di realizzare un numero campione che possa raccogliere le idee dei rappresentanti delle Pro Loco e, dunque, le diverse identità delle località che le associazioni rappresentano.

L'esperienza a Castoreale non ha potuto che agevolare e incoraggiare i rappresentanti delle Pro Loco a camminare insieme verso una conoscenza sempre più profonda dei piccoli territori. È anche questo uno degli obiettivi degli incontri GEPLI, quello della scoperta e della riscoperta che affascina, che lega a un territorio, che crea integrazione tra il nord e il sud Italia, che produce momenti di confronto e, soprattutto, che permette di coltivare amicizie, perché no, attraverso la condivisione della carta stampata.



La Pro Loco di Castiglion Fiorentino

Un impegno
su più fronti

La Pro Loco di Castiglion Fiorentino, fondata nel 1967 da un gruppo di concittadini con l'intenzione di promuovere la nostra Città, è giunta ai giorni nostri crescendo sempre più sia attraverso la collaborazione con l'Amministrazione Comunale, i vari Enti e le numerose realtà castiglionesi, sia con l'impegno e l'entusiasmo che contraddistingue il Consiglio Direttivo e i volontari nell'organizzare eventi che richiamano sempre un grande numero di visitatori.

Ogni anno la nostra Associazione si dedica alla buona riuscita di manifestazioni di rilievo per Castiglion Fiorentino, quali la "Mostra Scambio di cose vecchie e usate", un mercatino che si svolge ogni quarta domenica del mese e che coinvolge un grande numero di espositori provenienti da vari paesi che espongono la loro merce vintage o le opere del proprio ingegno; ad agosto "Calici sotto la Torre", even-

to che propone varie degustazioni di vini, piatti tipici della cucina toscana, musica dal vivo e la partecipazione di astrofili nello splendido scenario del Piazzale Del Cassero.

Il 26 dicembre la città si anima grazie al "Presepe Vivente", manifestazione che si snoda lungo i vicoli del centro storico attraverso la rappresentazione di quadri che raffigurano mestieri e tradizioni del nostro passato. A gennaio "Fuori la voce!", un concorso canoro che vuole dare la possibilità di esprimere il proprio talento a tutti i cantanti di Castiglion Fiorentino che sognano di entrare a far parte del mondo della musica!

La terza domenica di giugno la nostra Associazione collabora al "Palio dei Rioni", manifestazione in onore della Madonna Delle Grazie Del Rivaio che consiste in una corsa in tondo nella quale gareggiano i tre Rioni in cui è suddivisa la nostra città: Porta Romana, Porta Fiorentina e Rione Cassero. I tre Terzieri si sfidano anche il secondo sabato di giugno nella Gara Musicisti e Sbandieratori, durante la quale, al ritmo di tamburi e di squilli di trombe gli sbandieratori si contendono il titolo di vincitori.

Negli anni la Pro Loco di Castiglion Fiorentino si è vista



impegnata su più fronti a favore della promozione del territorio e del suo patrimonio artistico, storico e paesaggistico. Ed è con questa volontà che la nostra Associazione intende continuare a mettere a disposizione le proprie competenze e la propria passione in eventi e manifestazioni che "raccontano" la storia e le tradizioni della nostra città.



Piazza Risorgimento, 19 – tel/fax 0575658278

www.prolococastiglionfiorentino.it

proloco.castiglioni@alice.it

L'incontro tra due culture agroalimentari toscane come simbolo del progetto culturale europeo

Le vie culturali di Leonardo da Vinci

Lo scorso 13 novembre, nella Biblioteca Leonardiana di Vinci, in occasione della presentazione del Progetto culturale europeo "LE VIE CULTURALI DI LEONARDO DA VINCI", è avvenuto il simbolico e significativo gemellaggio tra le Pro Loco di Vinci (FI) e Podenzana (MS). "Testimoni" del Gemellaggio siglato dai Presidenti delle rispettive associazioni Antonio Cinelli ed Oreste Galli, il Presidente UNPLI Toscana Mauro Giannarelli, il Segretario UNPLI Toscana Nicola Lo Gatto, la Giunta del Comune di Podenzana e l'Assessore del Comune di Vinci Claudia Heimes.

L'Unione fra i popoli nella circolarità delle culture, principio espresso dal disegno dell'Uomo Vitruviano di Leonardo Da Vinci e la Speranza per un Nuovo Umanesimo basato sulle capacità di integrare, dialogare e generare sono stati gli argomenti discussi e presentati.

È in questo impegnativo contesto che è risultato efficace esprimere, simbolicamente, l'incontro tra culture attraverso "la lenta, densa e profumata caduta dell'olio dei Colli di Vinci e Montalbano sulla calda e profumata fragranza del Panigaccio di Podenzana."

Se molto si conosce sulla storia dell'olio, ancora molto da conoscere e da scoprire sulla storia del Panigaccio di Podenzana. Un Comune Toscano che segna il confine con la Liguria con affascinanti e suggestive aperture, sull'orizzonte, di scorci delle Alpi Apuane, dell'Appennino Tosco Emi-

liano e del Golfo di La Spezia.

Un piccolo Comune conosciuto soprattutto per il proprio prodotto tipico locale: il Panigaccio.

Il Panigaccio di Podenzana è considerato, dalla storiografia locale, come uno dei pochi "prodotti tipici" per definizione della Lunigiana. Tale convinzione nasce dalla lettura delle cronache del 1500 dalle quali si evince come il "Panigo" e la farina di castagne fossero il "Pan della Lunigiana", del quale si sfamavano ben i 2/3 della popolazione locale.

Dal "Panigo", appunto, quale cereale povero coltivato nei secoli del millennio scorso, trova origine il Panigaccio di Podenzana, preparato con farina di Panigo, acqua e sale, cotto nei testelli di terra cotta, riscaldati dall'ardeggiare

re del focolare a legna degli antichi gradili.

Una coltivazione che in origine interessava i territori ricompresi negli attuali confini dei Comuni di Podenzana, Aulla, Tresana e Licciana Nardi.

La preparazione dei Panigacci sembra subire un ridimensionamento, dalle tavole della popolazione locale, a causa dell'arrivo della ferrovia e della conseguente introduzione di nuove colture, tra le quali il mais, che nel corso dell'800 soppianta la coltivazione del Panigo, in ragione della garanzia di maggiori rese e derivati per usi diversi. Ma è dopo qualche anno, dagli inizi del '900 circa, che il Panigaccio riprende lo spazio perduto nella cultura e tradizione del territorio delimitato dagli attuali confini del solo Comune



Tradizionale riscaldamento dei testelli di terracotta utilizzati per la cottura dei panigacci di Podenzana

di Podenzana, ergendosi definitivamente a simbolo e sostanza dell'identità della Comunità.

L'affermazione avuta nel secolo scorso trova conferma nello sviluppo ed affermazione di attività nel settore della ristorazione, della tradizionale "Sagra del Panigaccio" da ormai quasi cinquant'anni e dall'esperienza dell'Associazione Ristoratori Panigaccio Podenzana.

Il Panigaccio, al quale è stata attribuita la DE.CO. (Denominazione Comunale) nel 2017, racchiude gran parte del patrimonio di saperi, sapori e tradizioni del territorio del Comune di Podenzana.

Un patrimonio culturale custodito e tramandato dall'impegno degli attori presenti sul territorio e soprattutto

dalla Pro Loco di Podenzana, attraverso la Sagra del Panigaccio che immancabilmente offre ai numerosi visitatori dal 4 al 16 Agosto un originale ed affascinante racconto della propria storia e tradizione nel suggestivo Parco del Gaggio.

Un racconto fatto di profumi, degustazioni, storie, racconti, folklore ed umanità. Una piena integrazione nella Comunità ospitante che non può lasciare indifferenti.



Gemellaggio – Presidente Pro Loco Vinci Antonio Cinelli, Presidente Pro Loco Podenzana Oreste Galli, Sindaco di Podenzana Riccardo Varese, Assessore del Comune di Vinci Claudia Heimes

Pro Loco Seravezza

Un calendario ricco di eventi

L'agosto seravezzino sarà animato anche quest'anno da una serie di eventi imperdibili. Mercoledì 2 agosto la Filarmonica di Riomagno presenterà il concerto **Note sul sagrato** e a seguire, sempre all'insegna della musica, nei giorni 3-4-5 agosto potremo assistere a "**La Rosa d'Argento**", storico concorso canoro che si tiene a Seravezza sin dagli anni '60, con una prima serata dedicata esclusivamente ai bambini e le successive incentrate sulla gara vera e propria.

Il 9 e 10 agosto la cittadina si vestirà a festa per il **San Lorenzo**, patrono di Seravezza, celebrato ogni anno la sera

del 9 agosto con una processione, seguita dal falò propiziatorio nel greto del fiume, e il 10 con la fiera patronale, ricca di prodotti artigianali, prodotti tipici e corredata da varie iniziative, come la classica tombola di San Lorenzo.

Negli stessi giorni il tordello seravezzino sarà il protagonista della **Stordelata sul fiume**: la sagra si terrà nei giorni 9, 10, 19 e 20 agosto.

Non dimentichiamo il teatro dialettale del **Risciolo** venerdì 18 agosto e la compagnia teatrale dell'**Albetreta** domenica 20.

Sabato 19 agosto, invece, sarà una giornata dedicata ai giovani ed allo



sport con un doppio appuntamento: nel tardo pomeriggio i partecipanti saranno impegnati nella gara **CamminaSeravezza**, una gara di corsa disputata per le vie del paese, ed in serata l'appuntamento con la **Serata Giovani**, un evento realizzato da e per i giovani con esibizioni di danza, canto e teatro.

Segna il fine stagione la **Fiera del Nove o de' Becchi** che si terrà il 10 settembre. Una fiera agro-zootecnica di antichissima tradizione che nasce come un luogo di incontro di commercianti e contadini e continua ancora oggi la sua tradizione.

Pro Loco Gavorrano - Il Salto della Contessa

La Nuova Associazione Pro Loco Gavorrane organizza il 6 agosto, nel centro storico di Gavorrano, la XXV edizione de "Il Salto della Contessa".

Una rievocazione storica in costume medievale basata sulla reale vicenda di Pia de' Tolomei uccisa per mano di suo marito Nello Pannocchieschi, Signore di Gavorrano.

Alle 17 il corteo storico sfilerà per il borgo poi seguiranno spettacoli di sbandieratori, tamburini, musicisti itineranti e spadaccini, che riporteranno i vicoli del centro storico di Gavorrano indietro nel tempo, il tutto in una scenografia già colorata dal mercatino dell'artigianato artistico e della creatività e da giochi medievali per grandi e piccini. In serata sarà possibile rivivere la storia della Contessa con la rappresentazione teatrale nella quale verrà raccontata la storia di Pia de' Tolomei fino al tragico evento della sua morte per mano del marito Nello. La Pia verrà condotta alla torre più alta di Gavorrano e da lì gettata nel vuoto, concludendo così la triste vicenda.



XI rappresentazione "Paese dei Balocchi". Festival degli artisti di strada

Un'atmosfera magica, un profumo surreale si respira nei vicoli e nelle strade nel centro storico di Rosignano Marittimo. È l'essenza delle note che viaggiano. Artisti provenienti da ogni parte del mondo, con la loro cultura e le loro storie, ci racconteranno della propria arte, facendoci sorridere, emozionare, riflettere. Il Paese dei Balocchi, sarà per tre sere, 4-5-6-agosto, la casa degli artisti di strada, un luogo di incontro e di scambio.

E non solo: artigiani provenienti da tutta Italia daranno vita alle proprie opere davanti ai nostri occhi rendendo unico il momento della creazione e della trasformazione.

Tale manifestazione, giunta ormai alla sesta edizione e conosciuta a livello nazionale, porta nel nostro paese migliaia di persone nei giorni del festival.



Pro Loco Follonica - Una città ospitale

La Pro Loco di Follonica nasce nel 1991 e, come da vocazione, ha da sempre un ruolo fondamentale nell'informazione, promozione e accoglienza turistica.

È inoltre molto sensibile riguardo alla tematica dell'accessibilità ed ha istituito nel 2015, nell'ambito del progetto Follonica Città Ospitale, lo sportello H universale per poter guardare a tutto il mercato turistico senza barriere. È riduttivo pensare che le persone con esigenze speciali siano solo quelle con disabilità evidenti perché in realtà rientrano in questo target anche le persone con difficoltà alimentari, cardiopatiche, allergiche, oltre a bambini e anziani.

Molti disabili, nello scegliere Follonica per il clima, la posizione strategica tra il mare e le città d'arte e la tradizione storico-culturale, si affidano al passaparola e alle riviste specializzate, ed un'accoglienza cordiale e efficace diventa fondamentale.

Molto è stato fatto e molto c'è da fare, per esempio sono stati attivati due percorsi accessibili e verificati che coprono la quasi totalità del centro storico; è stato realizzato un itinerario in spiaggia adatto a gruppi ipovedenti e una squadra di volontari e guide specializzate sta creando una guida completa della città ospitale.

Inoltre, la Festa della Non Diversità è giunta alla sua seconda edizione: due giornate di animazione, musica e sport nella cornice del nuovo Parco Centrale.

Saranno ancora numerose le azioni da destinare a questo progetto, finanziato dalla Pro Loco in compartecipazione con il Comune, che contribuirà a portare Follonica ad essere una città sempre più ospitale e qualitativamente accessibile.

Pro Loco ASD Montechiaro

Che squadra!



A Montechiaro, l'affezione per il tamburello è tornata a livelli che fino a qualche tempo fa sembravano appartenere ormai al passato. Nel 2014, dopo diciotto anni, la Pro loco ha deciso di tornare nuovamente sulle piazze e sugli sferisteri del Monferrato con una squadra allestita per disputare il Campionato di serie A di tamburello a muro, divenuto a partire dal 2009 Torneo Nazionale.

La (ri)nascita della Pro Loco ASD Montechiaro ha fatto sì che sui "tre colli" si tornasse a respirare l'aria degli anni '80-'90, quando la partecipazione all'allora Torneo del Monferrato era un'abitudine che si rinnovava ad ogni primavera.

Inevitabilmente, non tutto è come allora. Gli anni passano per le persone, ma anche per i campi di gioco, specialmente se sono piazze nel centro di un paese. Rispetto ad allora, la terra grigia del "gioco" di Piazza del Mercato è stata sostituita dall'asfalto e lo sferisterio, nel 2013, è stato intitolato alla memoria di Beppe Tirone, formidabile battitore e capitano di lungo corso, prematuramente scomparso. Per fortuna però, lo scorrere del tempo non sembra aver influito più di tanto sull'ingrediente essenziale per mantenere in vita questa tradizione: la passione dei praticanti, dei dirigenti e ovviamente degli spettatori, che ogni settimana seguono la squadra sia nelle partite casalinghe sia in trasferta.

Da marzo 2017, la Pro Loco ASD Montechiaro sta affrontando il suo

quarto campionato, mantenendo finora i propositi con cui l'associazione ha deciso di riprendere l'attività: una stretta collaborazione con gli sponsor locali per assorbire i costi di gestione, un nucleo di giocatori di estrazione montechiarese e, da ultimo (ma non per ordine di importanza) risultati il più possibile in linea con la tradizione del recente passato.

Per il momento, ogni bilancio stagionale ha rispettato tutti questi tre parametri: manca ancora, purtroppo, la gioia più grande, quella del titolo (che Montechiaro ha potuto conoscere solo nel 2004, grazie ad un'altra società sportiva), ma per ora sono comunque arrivati due secondi posti e

due Supercoppe, entrambi nel 2014 e nel 2016.

Meritano una sottolineatura, infine, le strategie che il mondo del tamburello sta cercando di adottare per restituire impulso all'attività, in particolar modo giovanile, in un delicato frangente di rinnovamento.

Dall'anno scorso, la nostra società ha aderito all'iniziativa della FIPT Piemonte che ha attivato un progetto per l'insegnamento del tamburello nelle scuole Primarie e nelle scuole Medie: perché la tradizione, la storia e i valori di un gioco radicato nel passato continuino a dispensare emozioni, non si può fare a meno di volgere lo sguardo al futuro.



Montemagno e Mombaruzzo

Benvenute nella famiglia Unpli

di Patrizia Fiorino



Cibo, storie, arte e paesaggio caratterizzano il territorio di Asti.

Di recente due nuove pro Loco della provincia di Asti sono entrate nell'Unpli: la **PRO Loco di Montemagno** e la **PRO Loco di Mombaruzzo**.

“Il mio territorio è ricco di storia” ricorda la Presidente Unpli della provincia di Asti **Luisella Braghero**, da sempre amorevolmente e con grande professionalità impegnata nell'Unpli, “non solo la pregiata enogastronomia di queste terre porta l'Italia nel mondo ma molti turisti, anche stranieri, ogni anno visitano il nostro territorio attratti dai tanti castelli, dalle abbazie e dalle innumerevoli chiese ricche d'arte. Le pro loco sono nucleo essenziale degli eventi nel territorio e i volontari, con grande serietà e responsabilità, sono sempre molto presenti agli incontri formativi Unpli che facciamo, partecipano con attenzione ai corsi hacpp, ai corsi di cucina, a quelli sul vino e sulla sicurezza. In questi ultimi anni più pro loco si associano per l'organizzazione di eventi enogastronomici e culturali; i comuni uniti realizzano iniziative più com-

plete e si riesce ad avere risalto anche a livello nazionale. Nel nostro territorio, importante evento è il “**Festival delle Sagre Astigiane**” organizzato ogni anno dalla Camera di Commercio di Asti con la collaborazione del Comitato Tecnico, di cui fa parte l'Unpli. Il festival raccoglie e unisce tante PRO loco del territorio ed è grazie ai suoi volontari, alle idee e all'impegno anche economico di queste oltre quaranta pro loco che quest'anno, il 9 e il 10 settembre ad Asti, festeggeremo la 44ª edizione. Sono migliaia le persone che vengono ad Asti per il festival. E' una manifestazione unica nel suo genere, torniamo indietro nel tempo, tra l'Ottocento e il Novecento. In Piazza Campo del Palio viene allestito un villaggio contadino e ogni pro loco propone le sue specialità gastronomiche ma anche inconsueti piatti antichi della tradizione, il tutto accompagnato dai vini Doc astigiani. La domenica mattina” ci dice ancora la Presidente provinciale Braghero “un'affascinante sfilata di oltre tremila figuranti in abiti d'epoca autentici percorre le vie cittadine, si animano come per magia mestieri del passato, feste e riti religiosi. Sfilano animali, ricompaiono vecchi attrezzi da lavoro, le prime macchine agricole, mobili e suppellettili di ogni genere in un susseguirsi di scene della vita contadina di un passato che non è più.”.

La redazione con questo articolo vuole dare il benvenuto alla “**Pro Loco di Montemagno 2016**” e alla **Pro Loco di Mombaruzzo**.

Montemagno è un antico paese, la sua origine risale all'anno 1000. Un tempo era feudo dei Marchesi di Monferrato. Il nucleo più antico si sviluppa sul grande colle Montemagno da cui ha origine il nome del paese e sul quale svetta imponente il **castello** con le sue mura merlate, circondato da un parco terrazzato. Il castello è visitabile (da maggio a ottobre) anche oggi che è un'elegante dimora di campagna di proprietà privata.

Dal castello si diramano **pittoreschi e tortuosi vicoli**, chiusi dai resti delle mura che giungono fino a Piazza S. Martino dove una sontuosa scala barocca in pietra di Cumiana, ai cui piedi troviamo la **chiesa della Confraternita di San Michele Arcangelo** del secolo XVIII, da accesso alla **chiesa parrocchiale** dedicata ai santi Martino e Stefano. Qui sono custoditi pregevoli arredi e una preziosa tela di Pier Francesco Guala. A Montemagno luoghi interessanti e caratteristici sono anche la **chiesetta di Santa Maria della Cava** situata alle porte del paese che ha affreschi religiosi della



fine del 1400 e i resti della **chiesa della Torre di S. Vittore e di S. Corona** dell'XI secolo vicino al cimitero, oggetto di uno scrupoloso restauro. Particolare è il **Santuario** dove si venera **la Madonna di Vallinò**, fuori il centro abitato.

“Il nostro è un paese di 1200 abitanti ma sono tante le iniziative e gli eventi culturali. Dopo quattro anni di assenza alcuni cittadini volenterosi hanno fatto rinascere una nuova Pro Loco: la “Pro Loco di Montemagno 2016” riferisce il Presidente Massimo Abiuso “anche quest’anno alla fine di maggio si è svolta la storica Festa “Pane al Pane - Elogio del pane Monferrino” organizzata dall’amministrazione comunale, festa che ha avuto enorme successo,

noi della pro loco ci siamo occupati dell’enogastronomia. Nell’ultimo weekend di agosto la pro loco sarà impegnata nella festa patronale con serate musicali, piatti tipici e vino Doc della nostra zona”. Già. I vini del Monferrato conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Il Barbera, il Grignolino, il Ruchè e lo Chardonnay. *“Chi vuole mettersi in contatto con noi” dice ancora il Presidente “lo può fare attraverso la nostra pagina Facebook – Pro loco di Montemagno 2016 o la nostra e-mail: prolocomontemagno.2016@email.it e tra poco sarà possibile avere informazioni e notizie anche dal nostro sito, progetto a cui stiamo lavorando”.*

L'altra pro loco di recente entrata nella nostra famiglia Unpli è la **Pro Loco di**

Mombaruzzo sempre nella provincia di Asti. Il Sindaco Giovanni Spandorano, nato a Mombaruzzo, si è impegnato tanto è alla fine ha trovato tra i suoi 1500 abitanti chi aveva voglia di occuparsi della pro loco nel suo comune e presto ci sarà il programma delle iniziative.

Mombaruzzo è conosciuta per i suoi **amaretti** dal gusto amarognolo dato dai semi del nocciolo delle albicocche. Anche in questo piccolo paese incastonato tra le colline è possibile scoprire **scorci panoramici** spettacolari e testimonianze artistiche che rimandano ad altre epoche. Le strette e ripide strade corrono tra i **palazzi rinascimentali**, un susseguirsi di edifici architettonici unici.

L'ignoranza costa di più

Giovanni Solimine è il nuovo presidente onorario del premio nazionale “Salva la tua lingua locale”.

Giovanni Solimine è docente universitario: direttore del Dipartimento di Scienze documentarie, linguistiche e filologiche dell'Università La Sapienza; nonché presidente della Fondazione Bellonci, organizzatrice del Premio Strega. Solimine, 65 anni, ha accolto la proposta avanzata dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia e Legautonomie Lazio che promuovono il Premio “Salva la tua lingua locale” in collaborazione con altre associazioni.

L'indicazione di Solimine è stata resa nota durante la conferenza stampa tenuta nello stand della Fuis (Federazione Unitaria Scrittori Italiani) nell'ambito del “Salone Internazionale del Libro” di Torino, lo scorso 19 maggio.

“La tutela e la valorizzazione dei dialetti e delle lingue locali” ha dichiarato il prof. Giovanni Solimine “è un'operazione culturale di grande rilievo. Infatti, come hanno ricordato Andrea Camilleri e Tullio De Mauro, dialogando qualche anno fa, il dialetto è la lingua degli affetti, il modo di esprimersi più autentico ed intimo, ma non è solo la lingua delle emozioni: i dialetti sono la linfa dell'albero della lingua”.

Profonda soddisfazione è stata espressa dal presidente delle Pro Loco d'Italia, Antonino La Spina e del consigliere di Legautonomie, Bruno Manzi.

“Siamo lieti – hanno detto La Spina e Manzi - che il prof. Solimine abbia accolto la nostra proposta, avviandosi a proseguire il prezioso lavoro svolto da Tullio De Mauro”. La Spina ha proseguito sottolineando che “dialetti e lingue locali rappresentano il Dna che ci lega al nostro territorio, un patrimonio culturale che le Pro Loco tutelano e valorizzano con eventi ed iniziative”.

Oltre al premio “Salva la tua Lingua Locale” le Pro Loco sono promotrici della “Giornata nazionale del dialetto”, ricorre il 17 gennaio di ogni anno, e custodi del patrimonio culturale immateriale italiano anche attraverso il canale youtube “Memoria Immateriale” che con oltre 1300 video costituisce l'inventario on line delle tradizioni italiane. “I dialetti e delle lingue locali - ha affermato il presidente del consiglio di Legautonomie, Bruno Manzi - rappresentano uno dei patrimoni culturali immateriali del nostro Paese assolutamente da tutelare, come continua a ricordarci l'UNESCO, a fronte del rischio estinzione di alcune lingue locali italiane”.

Solimine è da anni impegnato in favore della cultura diffusa. Ha recentemente dichiarato che «gli investimenti in istruzione e ricerca ci costerebbero meno di quanto ci costa l'ignoranza». Ed è la tesi sostenuta ed argomentata nel suo libro **Senza sapere. Il costo dell'ignoranza in Italia**, pubblicato da Laterza. Una delle tappe della battaglia che questo docente sta combattendo da anni contro l'impoverimento culturale del nostro Paese.

A Novara

Premio Molinario per la terza volta anche in “dialetto”

di Gianfranco Pavesi

Offrire un momento di contatto, confronto e scambio culturale tra le lingue locali del Piemonte orientale e quelle della Lombardia Occidentale: questo lo scopo con cui è stata proposta per la terza volta una sezione “Poesia in dialetto” nell’ambito del **Premio Nazionale di Poesia “Lino Molinario”, organizzato dall’Associazione di Volontariato Artisolide di Novara**. Per questo, anche se più recente e quantitativamente minore rispetto alla sezione “in lingua” del “Molinario” – giunta quest’anno all’ottava edizione e dotata di un montepremi in diamanti del valore di 1.500 euro – la sezione “dialettale” è comunque particolarmente significativa: le occasioni di contatto fra le parlate delle due sponde del Ticino sono infatti quasi inesistenti, almeno sul lato piemontese. Ciò è particolarmente negativo per la lingua locale di Novara, prevalentemente lombarda ma con contatti culturali e letterari tutti orientati in direzione Torino.

Per questo, quando Artisolide ha manifestato la disponibilità ad aprire al “dialetto” l’Accademia dal Rison è stata più che lieta di dare una mano.

Il territorio cui la sezione “dialettale” del “Molinario” si rivolge è quello delle province di **Novara, Verbano Cusio Ossola e Vercelli in Piemonte, Varese, Milano e Pavia in Lombardia**. L’apertura, limitata com’è alle province confinanti con Novara, può sembrare poca cosa, ma va sottolineato che riguarda un’area oggettivamente molto frammentata sul piano linguisti-

co e soprattutto che costituisce un grande segnale, quasi una “sfida” rispetto alla realtà di un capoluogo che non ha, ad oggi, alcun altro concorso di poesia “dialettale” che osi varcare i confini della provincia. Se mai, spiace un po’ notare come il coraggio di questa piccola sfida sia venuto a chi, come Massimo Romani di Artisolide, è abituato ad occuparsi di letteratura in lingua italiana e non invece ai cultori della lingua locale, più d’uno dei quali mostra ancora di confondere “locale” con “localismo”.

Per fortuna gli autori sono più avanti e la partecipazione al Molinario è stata quest’anno non solo molto elevata qualitativamente ma anche buona sul piano quantitativo. Ardua quindi la scelta della giuria, presieduta da Cesarina Cavanna di Sizzano (No), linguista, e composta (a coprire tutto il territorio cui si rivolge il “Molinario”) dal milanese Angelo Magni (autore, già docente presso il Circolo Filologico Milanese), dall’ossolano Silvano Ragozza (linguista), dal vercellese Valerio Rollone (autore) e da Antonia Suardi, cremasca di origine e trecentesca di adozione, ma soprattutto ideatrice della “Casa del dialetto” (gestita



anche grazie al contributo dell’Unpli ndr) a Borgomanero (No).

A conti fatti la classifica ha visto prevalere Patrizia Giromini di Novara (“Na roba pressiusa”) davanti a Mary Masara di Marano Ticino (No) con “Cör d’ülbra” (scritta nella parlata di Novara) e ad Anna Perucca di Motta de’ Conti (Vc) con “Èndromèntèssi”. La giuria, considerati gli scarti davvero minimi tra le prime quattro posizioni, ha poi deciso di assegnare anche un quarto premio a Primo Vittore di Locarno Sesia (Vc) per “E...silensiu.”.

Appuntamento al prossimo anno con la speranza di ritrovare lo stesso livello qualitativo e magari qualche autore in più dalla sponda lombarda del Ticino, per progredire nella sfida di chi, come l’Accademia dal Rison, vuole passare «da Novara “frontiera” a Novara “cerniera”».

**Na roba pressiusa
(Patrizia Giromini)**

la grata, la sgùra
la spassa, la crèpa
s'infrigna, la sbuca

la salta, la bürla
la canta, la vusa
la cerca la stra

la và silensiusa
s'infila, s'insüpa
la crèssa, sa sgunfia

scürgnola, la pica
la cerca la vita
sa slarga, la sbanfa

la straca d'anà
la so giuventù

la scivula lenta
la dunda gigiusa
i so uri e so di
la stira i so oss
la sogna al so sfogu

la s-ciara luntan la
so cùna, al landò

as lassa purtà 'nt un sogn ch'è tüt blò

**Cör d'ülbra
(Mary Massara)**

S-ciavensa drucà, sit da cüntula
sfrisà di sgrinfji d'un temp sgaròn
a la to umbra as nüsma la miula
scundù int i mür e in tüt i cantòn.

Cup sfargüjà da na mara sücina
runda 'd lünari, carusèl da stagiòn
cantà insèma cun na vus in surdina
da girumèta stunà mè 'n curnagiòn.

...E nün a buca vèrta...

Cercutòn 'd sogn a catà stu fiur
sgresg, a la bassura d'un di tevidin
int un silensì inrari e nibià da scür...
sù i pass da cul ùltim San Martin.

...E nün ingabulà di ricord...

Di nòstar öcc a sguta l'or lüsent
di bèli giurnà senza 'n duman,
cör d'ülbra spantegà dal vent:
al git dal gel sarà sù int i man.

Cuore di volanda¹

Cascinale diroccato, luogo da fiaba / graffiato dagli artigiani di un tempo sprecone / alla tua ombra si fiuta l'essenza / nascosta nei muri e in tutti gli angoli. // Coppi sbriciolati da una amara aridità / ronda di lune, giostre di stagioni / cantate insieme con una voce in sordina / di banderuola stonata da cornacchia. //...E noi meravigliati... // Questuanti di sogni a cogliere sto fiore / ruvido, nel pomeriggio di un dì tiepido / in un silenzio rarefatto e annessato... / sui passi di quell'ultimo tragico. //...E noi ingannati dai ricordi... // Dai nostri occhi gocciola l'oro sfavillante / dei giorni belli senza un futuro, / cuore di volanda dispersa dal vento: / il germoglio del gelo racchiuso nelle mani.

**Èndromèntèssi
(Anna Perucca)**

Stand in sità, as podrà mai savéj
il silensì dla neucc int ij pais,
quand in feura tit al tes
e la pas as tira l'alma aprèss.
Il lisor dèl steli al bat ai védèr, s'a l'è sren:
al bala 'nsima 'l cuerti, al riva al cheur,
a lo s-ciariss, lo slingèriss
e, pi sincér, al tròva arpòss.
Se 'l cel l'è grev e al pieuv,
èl stissi j'han na vos ch'a la pasia,
dèsi, dèsi, an fan su 'nt la sò magia,
èd sagrin a n'è pi mia,
nè sghijo via da döss, as bita bass èl cros.
In col silensì dos, èncor da sveugg,
as fa virè la ment
in sèl prim scalin dla neucc....
a-i nass èl pentiment 'd quaicòs,
as serca ardriss, da dent, int il profund,
as veu salitè 'l mond, cma 'l fiss n'amis.
Intant che la pieuva a la barbòta,
il nöss pènsè as confond e al svapora:
a-i ven col'ora.... d'èntre 'nt ij sògn,
un pass per vòta.
Ma, prima 'd sarè j'eucc,
insema a la campagna straca,
per volè 'nt col bösch, scondù e misterios,
mägich, incantà e falösch,
as capiss int un moment,
sospes e tant pressios,
'd jessi 'n sèl mes.... tra vita e mòrt....
as podria svigessi pù, cma nent.....
alora la ment, sgagià cma 'l vent,
a la brassa e la ten streucc
tit col ch'a-i è stacc,
tit col ch'i j'oma avù.

Addormentarsi

Abitando in città, non si potrà mai conoscere / il silenzio della notte nei paesi, / quando fuori tutto tace / e la pace rapisce l'anima. / Lo splendore delle stelle batte ai vetri, se c'è bel tempo : / danza sulle coperte, arriva al cuore, / lo rasserena, lo alleggerisce / tanto che, più sincero, trova riposo. / Se il cielo è cupo e piove, / le gocce hanno una voce che tranquillizza, / piano piano ci avvolgono nella loro magia.... / non ci sono più gli affanni, / ci scivolano addosso, si posano le croci (tormenti) / In quel silenzio dolce, ancora svegli, / la mente lavora, riflettendo, / sul primo gradino della notte: / dentro di noi nasce il pentimento per qualcosa, / si cerca l'armonia nel profondo, / si vuole salutare il mondo come un amico. / Mentre la pioggia borbotta, / il nostro pensiero si confonde e svapora... / arriva l'ora di entrare nei sogni, / un passo alla volta. / Ma prima di chiudere gli occhi, / insieme alla campagna stanca, / per volare in quel bosco, nascosto e misterioso, / magico, incantato e fallace, / si capisce, in un momento, / sospeso e tanto prezioso, / di essere proprio in mezzo, tra la vita e la morte..... / si potrebbe non svegliarsi più, davvero.... / allora la mente, veloce come il vento, / abbraccia e tiene stretto / tutto ciò che è stato, / tutto quello che abbiamo avuto.

**E....silensiu.
(Primo Vittonè)**

Un müdgiu èd sass,
da part, quat cantògn,
pèr tèra 'n tòch d'ass
cuartcià dè spinògn;
èl mangu d'un pailètt:
j'in ossi d'un casètt.

Ruvèj e...silensiu.

Fòra èd na ca
cun l'üss sarà sù
'n mürètt malandà
d'un eurt ch'a 'l gh'è più;
urtighi, furatògn,
e an pei doi bastògn.

Urtighi e...silensiu.

L'è più ma che 'n mür
an mess ij gavass;
umbriji, tüt scür,
'n santé sansa pass ;
'n toch d'arnàa, un ligheu:
li gh'èra un Disieu.

Umbriji e...silensiu

La bõna sament
ij réis l'è matù.
Ma 'n di un sarpent
strupela vursù,
lassand sòt la nita
un Còr sansa vita.

Mort e...silensiu.

Adèss ch'j'in truvà
'l Puntin dèl Sagnòr
Qujadùn capirà
dèl Còr èl valòr? ..
...e scuté, an ripòs,
dèl Silensiu la vòs?

E...silenzio.

Un mucchio di sassi, / da parte, quattro testate d'angolo, / per terra un pezzo di tavola / coperto da rovi; / il manico di una padella in terracotta: / sono le ossa di una piccola casera. // Rovi e... silenzio: // Fuori di una casa / con l'uscio chiuso / un muretto malandato / di un orto che non c'è più; / ortiche, erba con le spine / e in piedi due bastoni. // Ortiche e...silenzio. // E' solo più ma un muro / in mezzo ai cespugli; / ombre, tutto scuro, / un sentiero senza passi; / un pezzo di soglia, un ramarro: / lì c'era una Cappelletta. // Ombre e... silenzio. // La buona semente / le radici ha messo. / Ma un giorno, un serpente / strapparla volle, / lasciando sotto il limo / un Cuore senza vita. // Morte e...silenzio. // Adesso che hanno trovato / la Particella del Signore ((bosone) / Qualcuno capirà / del Cuore il valore? .. / ...e ascoltare, in riposo, / del Silenzio la voce ?



Un ricordo

Luigi Gianoli detto "Gigi"

di Cristiano Gianoli



Nasce a Legnano il 13 luglio 1943, arriva a Galliate ufficialmente il 30 settembre 1968 sposando la galliatense Graziella, dopo aver vissuto tra Castellanza e Azzate in provincia di Varese. Terminato il ciclo di studi che gli permette di conseguire il diploma di perito elettrotecnico, svolge il servizio militare come Ufficiale, col grado di Tenente nel Genio Trasmissioni dell'Esercito, che lo vede impegnato per la parte di formazione presso la Caserma Cecchignola di Roma e poi in Veneto, ma soprattutto in Sicilia, in occasione del terremoto del Belice.

Inizia da subito l'attività lavorativa in quella che ben presto diventerà l'Enel, prima in Lombardia presso le Centrali di Turbigo, Caorso, Montalto di Castro e della Valtellina.

A inizio anni '70 arriva in Piemonte: Novara, insieme a Torino e Domodossola diventeranno le sue sedi principali di lavoro, nella lunga carriera presso il Reparto Teletrasmissioni dell'Enel dove si occupa dei sistemi di telecomunicazione ed allarme della rete di produzione elettrica del Nord-Est comprendente Piemonte Valle d'Aosta e Liguria: pur non amando camminare in montagna conosceva con dovizia tutte le reti e centrali idroelettriche dell'Ossola.

Continuerà la propria attività in Enel fino agli anni 2000 seguendo dalla nascita sino alla definitiva chiusura la centrale nucleare di Trino Vercellese.

Nel 1971 diventa papà di due gemelli, Cristiano e Marcello, e con l'inizio delle

scuole elementari all'attività lavorativa si affianca quella passione, che lo accompagnerà per tutta la vita, per l'organizzazione di iniziative e manifestazioni.

Riveste per l'intero periodo dei cinque anni delle scuole elementari dei propri figli l'incarico di presidente dell'allora Comitato Genitori, già allora fucina di iniziative quali la ancora nota camminata annuale "A spasu coi matai" che allora aveva come sede di partenza il Santuario del Varallino.

Terminato il ciclo di studi delle elementari dei figli, la voglia di continuare è sempre viva, tanto che nel 1974 con il suo gruppo di amici, con cui resterà legato per tutta la vita, decide di farsi promotore e partecipare alla costituzione della la "Pro Loco di Galliate": era il 21 dicembre 1974.

Nel gennaio 1975 la Pro Loco esiste e diventa ben presto punto di riferimento per le tradizionali manifestazioni galliatesi, come il Carnevale ed il Settembre Galliatense che diventeranno appuntamenti storici nella vita cittadina già dalla seconda metà degli anni '70.

In quasi trent'anni di presidenza la voglia di promuovere il territorio e la storia di Galliate fanno crescere il desiderio di ampliare il raggio d'azione della Pro Loco, col solo fine di far conoscere sia le radici storiche di Galliate sia quei Galliatesi che a vario titolo, chi nello sport, nella cultura o nella propria vita professionale, hanno portato il nome di Galliate in Italia e nel mondo: prendono vita la Rievocazione Storica e il rico-

noscimento del "Galliatense dell'anno", insignito per 13 volte in 40 anni.

Nel 1980, in occasione dell'annuale "Settembre Galliatense", la Pro Loco compie un ulteriore passo unendo "l'utile al dilettevole": avverte la necessità di offrire alla popolazione un servizio di ambulanze in loco: viene indetta una raccolta fondi che consentirà di acquistare la prima ambulanza e a ricercare i locali per l'allora Delegazione di Galliate, che ancora oggi accolgono una realtà più che avviata. Fiero e geloso era della lettera del 25 settembre 1980 a sua firma, oggi esposta in sede, dove, in qualità di presidente della Pro Loco, dava il via all'iniziativa.

Ricordava con passione, quando i primi volontari del soccorso erano gli stessi soci della Pro Loco e andava orgoglioso di quella medaglia d'oro oggi è appesa nella sede dell'Associazione conferita nel 1990 dalla Croce Rossa alla Pro Loco di Galliate quale "Fondatrice della Cri Galliatense".

Si ricordano negli ultimi tempi anche i suoi impegni in Unpli e presso l'A.T.L. di Novara dove a lungo ha rivestito l'incarico di Consigliere in rappresentanza delle Pro Loco.

Sempre disponibile e di aiuto con le associazioni che richiedevano la collaborazione o magari solo un consiglio alla Pro Loco, ha potuto contare su un gruppo di prima amici e poi collaboratori che in pro loco lo hanno aiutato, supportato ma, a volte, anche sopportato.

Ha collaborato con tutte le amministra-

zioni comunali che si sono succedute in tutto il periodo della sua lunga presidenza, ha rifiutato proposte di incarichi politici comunali, ritenendo come la politica non potesse coesistere con la Pro Loco che altrimenti avrebbe perso in credibilità.

Chi lo ha avuto vicino o semplicemente conosciuto in tutti questi anni non può che ricordarlo per quel suo carattere a volte un po' irruente e testone, per quella ossessiva pignoleria e attenzione ad ogni particolare per ogni cosa che doveva fare, dalla più importante a quella più banale, che a volte lo rendevano, scherzosamente, noioso ed antipatico. Saliva con difficoltà sui palchi delle manifestazioni, lo si poteva incontrare durante le serate o sotto i quadriportici del Castello o in qualche angolo della piazza a controllare che tutto andasse per il meglio.

Negli ultimi tempi, essendo nonno di quattro nipoti, a malincuore aveva rappresentato la volontà di abbandona-

re l'incarico una volta raggiunto il traguardo del 40° di Fondazione della Pro Loco avvenuto a dicembre 2015: avvenimento festeggiato e commemorato con quel libro da lui personalmente curato che adesso per chi lo sfoglia e lo ha conosciuto rappresenta sia l'album dei ricordi di una vita che lo stimolo per gli altri a continuare anche per lui.

Il 2016, anno di transizione per la Pro Loco galliatese con le dimissioni di tutto il Consiglio Direttivo ed il passaggio di consegne all'amico "Peppo", si conclude con la scoperta di una malattia inesorabile che ha affrontato, con riservatezza, con la sua solita tenacia e determinazione e con la voglia di vincere anche questa nuova sfida.

Sfida persa lo scorso 10 marzo quando ci abbandona.

Proprio tre giorni prima della sua prematura scomparsa, nella taverna di casa sua il suo ultimo Consiglio Direttivo della Pro Loco: occasione per

incontrare i soliti amici e per definire i dettagli dell'inaugurazione della nuova sede anche da lui fortemente voluta e, con calendario alla mano, tra una terapia e l'altra, si era stato deciso di programmare per il 25 marzo.

In tale data, volutamente mantenuta dalla associazione e dalla famiglia anche per rispettare la sua volontà, la moglie Graziella e l'amico e nuovo presidente Beppe Airoldi hanno inaugurato la nuova sede galliatese, sicuri che da lassù Gigi ancora una volta, come sempre dopo ogni manifestazione, fosse contento e soddisfatto per la buona uscita dell'evento.

A salutarlo per l'ultima volta, una Chiesa parrocchiale gremita da amici, istituzioni ed associazioni, con le parole del parroco nell'omelia e le testimonianze degli amici tra i cimeli della Pro Loco e della Croce Rossa, istituzioni di cui andava orgoglioso.

Innumerevoli sono stati gli attestati di stima pervenuti alla famiglia.



È online sul sito dell'Unpli Nazionale il bando della V edizione del premio letterario nazionale "Salva la tua lingua locale" dedicato alle opere edite ed inedite in dialetto o lingua locale a cui si potrà partecipare entro il 15 settembre. Il termine di partecipazione delle scuole è invece fissato al 31 ottobre.

Il Bando

L'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia e Legautonomie Lazio, in collaborazione con il Centro di documentazione per la poesia dialettale "Vincenzo Scarpellino", il Centro Internazionale Eugenio

Montale e l'EIP - "Scuola Strumento di Pace" indicano la quinta edizione del Premio Salva la tua lingua locale. Il Premio è aperto a tutti gli autori e si articola nelle seguenti sezioni tutte a tema libero in una delle lingue locali d'Italia:

SEZIONE A - Poesia Edita - Libro di poesia edito a partire dal 1 gennaio 2015

SEZIONE B - Prosa Edita (storie, favole, racconti, dizionari, rappresentazioni teatrali) - Libro di prosa edito a partire dal 1 gennaio 2015

SEZIONE C - Poesia Inedita

SEZIONE D - Prosa Inedita

SEZIONE MUSICA

SEZIONE SCUOLA

La scheda di adesione per tutte le sezioni e ogni altra informazione del bando sono disponibili sul sito UNPLI a questo <http://www.unioneproloco.it/unpli/?p=9335>

La partecipazione al concorso è totalmente gratuita.

Per ogni ulteriore informazione sul Premio "Salva la tua lingua locale" contattare Gabriele Desiderio (Segretario del Premio) all'indirizzo giornatadel-dialetto@unpli.info.

Salva la tua lingua locale Online il nuovo bando

di Riccardo Milan

Fiscalità per le Pro Loco

Le prestazioni di lavoro autonomo occasionale nel mondo no profit

di Daniele Curri

Tra le forme di lavoro retribuito alle quali possono far ricorso gli enti non commerciali, vanno inserite le fattispecie del lavoro occasionale, sia esso svolto in forma accessoria sia autonoma.

Nell'ambito del lavoro occasionale, quello svolto in forma autonoma può essere individuato, sulla base delle indicazioni fornite dall'art. 2222 del Codice civile: lavoratore autonomo occasionale è colui che si obbliga a compiere, verso un corrispettivo e occasionalmente, un'opera (artistica/intellettuale) o un servizio, con lavoro prevalentemente proprio, senza vincolo di subordinazione né organizzazione, senza alcun coordinamento con il committente.

Aspetti fiscali

Ai fini fiscali, i compensi in questione: Rientrano fra i cosiddetti redditi diversi di cui all'art. 67, comma 1, lettera l, del Testo Unico delle Imposte sui Redditi (T.U.I.R.),

La tassazione di tali redditi avviene nel Quadro RL del modello Unico PF, Non sono soggetti ad Iva per carenza del presupposto oggettivo dell'abitualità dell'attività esercitata (l'attività

svolta in modo non continuativo esclude, infatti, l'obbligo di apertura di Partita Iva).

Il percipiente per certificare il pagamento dei propri servizi, rilascia, in luogo della fattura, una quietanza o nota di addebito/ pagamento sulla quale va applicata la marca da bollo di 2 euro per compensi superiori a 77,47 euro.

I compensi, all'atto del pagamento, devono essere assoggettati a ritenuta, a cura del sostituto d'imposta (soggetto erogante). Se il percettore è un soggetto residente in Italia la ritenuta, pari al 20%, è a titolo d'acconto (art. 25, DPR n. 600/73). La ritenuta è applicabile sui compensi "comunque denominati" corrisposti dal sostituto d'imposta, al lordo delle spese sostenute dal lavoratore autonomo per il conseguimento degli stessi.

L'articolo 71, comma 2 del Tuir indica come tali redditi vanno tassati: l'ammontare imponibile è dato dalla differenza tra quanto percepito nel periodo d'imposta e le spese specificamente inerenti alla produzione di quel reddito.

Per i lavoratori autonomi occasionali - ai fini della inerente e conseguen-

te deducibilità dei costi - valgono, sostanzialmente, le stesse regole e principi relativi ai lavoratori autonomi abituali.

Nel caso vengano erogati compensi di importo inferiore ad euro 25,82 e questi non costituiscano acconti di maggiori compensi, non è dovuta l'applicazione della ritenuta di acconto del 20%.

Aspetti previdenziali

Per quanto riguarda l'aspetto contributivo, fino alla soglia di € 5.000,00 si è esenti dalla contribuzione INPS; al di sopra di tale soglia il lavoratore deve iscriversi alla gestione separata e procedere autonomamente al versamento dei contributi pensionistici.

Il reddito di euro 5.000,00 costituisce, in sostanza, una fascia di esenzione e, in caso di superamento di detta fascia, i contributi sono dovuti esclusivamente sulla quota di reddito eccedente.

Si ricorda che il committente ha diritto di rivalsa per i contributi a carico del lavoratore 1/3 in capo al lavoratore, mentre 2/3 sono a suo carico. L'intero contributo deve essere versato dal committente con il modello F24 entro il 16 del mese successivo al pagamento

SEGRETERIA: Via Buffa, 1 • Cavour (TO) • Telefono 0121 68255

Orario apertura: dal lunedì al venerdì ore 8,30 - 12,30

e-Mail: Unplipiemonte@Unplipiemonte.it • Web: www.Unplipiemonte.it



SIAE - UNPLI

Polizza Fideiussoria 26/05/2017 - 26/05/2018

di Mario Barone

In questi giorni da parte dell'UNPLI è stata rinnovata la "Convenzione Garanzia Collettiva" stipulata in data 26 maggio 2005 che elimina di fatto il pagamento del "Deposito Cauzionale SIAE" a tutte le Pro Loco associate UNPLI.

Pertanto, quando le nostre Pro Loco associate si recano dai Mandatari SIAE per la formalizzazione di un "Permesso SIAE" per l'effettuazione di un evento musicale, non devono versare nessun deposito/acconto.

Purtroppo, molti sono ancora i pagamenti di detto "Deposito Cauzionale SIAE" che vengono riscontrati nelle numerose fatture inviate per l'analisi.

Cogliamo inoltre l'opportunità per sensibilizzare tutti indistintamente a verificare che le fatture SIAE emesse dai Mandatari rechino chiaramente il Cod. 3891 - "Quota UNPLI".

Nel caso vengano trovate queste anomalie, in accordo con i Direttori della Direzione Generale della SIAE, le Pro Loco devono segnalarle al responsabile UNPLI Mario Barone, membro della Commissione Paritetica SIAE - UNPLI.

Si richiede ancora a tutti i Comitati Regionali che non hanno ancora provveduto all'invio di "Fatture SIAE" di eventi effettuati, di farlo per dare la possibilità all'UNPLI di recuperare le "Quote" pagate dalle Pro Loco e non versate da

parte di SIAE per un problema presente nel sistema.

Per ulteriori informazioni o delucidazio-

ni potete scrivere a questo indirizzo: mariobaroneunpli@alice.it oppure siae@unpli.info

Sì a sicurezza, ma attenzione a non bloccare tutto!

Safety e Security: due parole chiave che definiscono il futuro degli eventi in Italia, terra ricca di storia, cultura e tradizioni popolari. Eppure, bastano due sole parole, dal valore assolutamente condivisibile, per incrinare un sistema efficace che vede in prima linea l'operosità di oltre 6.200 Pro Loco presenti in tutto il territorio nazionale e circa 600.000 soci che ogni anno organizzano centinaia di migliaia di sagre popolari, manifestazioni culturali ed eventi di ogni tipo... con un certo rammarico, si deve constatare che la recente circolare Gabrielli, per quanto molto dettagliata, non tiene conto di alcuni aspetti molto importanti e, di fatto, la sua applicazione rischia di bloccare qualsiasi iniziativa nell'Estate in corso. A tal proposito Antonino La Spina, Presidente UNPLI, dichiara: "Siamo d'accordo con le nuove e più stringenti misure di sicurezza disposte della circolare Gabrielli in materia di spettacoli e manifestazioni; allo stesso tempo facciamo presente che la stessa comporta problemi di applicabilità, in quanto non distingue tra le molteplici tipologie di eventi, che vanno dalle minuscole sagre di periferia ai mega eventi che richiamano centinaia di migliaia di persone. L'immediata applicazione della stessa comporterebbe di fatto il blocco di qualsiasi iniziativa, esponendo i nostri volontari a responsabilità superiori alle loro competenze. Altro importante aspetto è quello economico, in quanto i costi necessari ad adempiere alle nuove disposizioni non possono essere sostenuti dalle sole Pro Loco che organizzano migliaia di eventi, quasi tutte a titolo gratuito, da un capo all'altro dell'Italia. Dai riscontri ricevuti dai singoli comitati regionali delle Pro Loco e alla luce della situazione che si è creata, senza gli opportuni chiarimenti sui contenuti della circolare, sarà inevitabile il blocco totale delle iniziative storicamente organizzate dalle Pro Loco e non solo, che a questo punto rischiano di non tenersi". "Auspicio - prosegue La Spina - che sia possibile giungere ad una soluzione... possa consentire lo svolgimento degli eventi programmati dalle oltre 6200 Pro Loco d'Italia; iniziative che attraggono moltissimi visitatori e turisti dando impulso concreto all'economia delle aree interessate".

