



IL GIORNALINO DI VIERA, RIVO' E DINTORNI

Num. 2 - Dicembre 2011
Copia Gratuita



'L FICANAS

EDITORIALE

ECCO IL SECONDO NUMERO DE 'L FICANAS

Ecco il secondo numero de 'L Ficanas, mi fa piacere poter scrivere ancora alcuni miei pensieri. Stiamo attraversando un periodo difficile, la crisi ci tocca tutti, siamo preoccupati per il futuro che dal dopoguerra mai come ora è stato così incerto. Nella nostra valle la mancanza di lavoro è un problema veramente serio, e se manca il lavoro non vi è più la certezza di avere un reddito, ciò rende la vita veramente difficile. Seguendo sui giornali e in televisione le vicissitudini di questi ultimi mesi mi colpisce l'imbarbarimento generale, il decadimento culturale, il comportamento indegno di persone che ricoprono importantissime cariche istituzionali. Ma quello che più mi preoccupa sono i comportamenti della gente comune di fronte a questi atteggiamenti, persone che approvano e che sostengono questi modi incivili di comportarsi.

Segue a pag. 2

IL MIELE

Alimento da sempre raro e prezioso, tanto da essere definito il nettare degli Dei, il miele non è solo un dolcificante come molti credono ma possiede molte qualità alimentari e curative che ne rendono particolarmente indicato l'uso soprattutto durante la stagione fredda.

Segue a pag. 4

TEMA DEL 1899

Abbiamo ritrovato il manoscritto di un tema risalente all'anno 1899 e con piacere lo pubblichiamo.

(gentilmente concesso da Claudia Rho)

A pag. 3

IN QUESTO NUMERO:

GIOCHI E CURIOSITA'

NOTIZIE DAL PAESE
G.S. GENZANELLA 2011:
UN'OTTIMA ANNATA

DOPPIA INTERVISTA
CRISTINA E MORENA

DAL RICETTARIO DELLA
NONNA

GALLO RIPIENO DI
CASTAGNE

AL CINEMA
IL GIORNO IN PIU'

IN LIBRERIA
LE PRIME LUCI DEL
MATTINO

EDITORIALE**Segue da pag. 1**

Mi chiedo dove andremo a finire. Questi pensieri mi fanno tornare indietro di quaranta cinquanta anni, con nostalgia, alla mia infanzia. Allora non esistevano i computer, internet, facebook, telefonini, i rapporti con le persone non erano virtuali ma veri, fisici, molto umani; noi bambini crescevamo sereni, felici, giocavamo liberi per il paese, andavamo a scuola a piedi, con la pioggia, con la neve, in inverno tomavamo a casa che già era buio, da soli, nessuno ci accompagnava, non era necessario perché vivevamo in una comunità molto attenta e protettiva nei confronti dei bambini. Parte della mia infanzia l'ho trascorsa nella "Società" a Riuò perché i miei genitori ne erano i gestori. Oggi la chiamerebbero bar ma allora era la "Sucetà". Non a caso questo nome, perché quello era il luogo dove le persone si incontravano per trascorre alcune ore e confrontare le proprie idee in modo civile. Erano persone che al più avevano frequentato la terza elementare, sicuramente un po' rozze, ma i loro discorsi erano pieni di buon senso e grande umanità, ragionavano di problemi seri e importanti con cognizione di causa. Le esperienze della vita (guerra, fame, povertà, vita disagiata) avevano dato loro questa grande saggezza. Cosa direbbero oggi se fossero ancora qua? Mi fa piacere ricordare quelle persone come venivano comunemente chiamate, nomi storpiati accompagnati dai nomi dei genitori o dai soprannomi famigliari per distinguere i casi di omonimia o semplicemente perché così piaceva chiamarli. Questo modo bonario di chiamare le persone, ricco di umanità, a mio parere le rendeva uniche.

Così le ricordo:

Bovo, Custantin, Giovanin d'ì Ganivel, Selvino d'ì Ganivel, Ceser d'ì Vagliun, Musert, Quinto d'ì Tamè, L' Balsa, Quarto, Giovan d'ì Giasint, Dino Fermo e Aldo d'ì Costa, Lurenz d'ì Zuanun, Peder, Liggio, Corado, Nibbale, Marino, Bepino, Guardo.

Questi ricordi mi rendono malinconico perché quelle persone ci mancano. In questi ricordi non possono mancare anche quelli di Viera:

i Paruseit, i Minolo, i Giovanelle, i Sargent, i Saunelle, i Jaculoj, cui d'ì Balurt, cui d'ì la Vulp, cui Du Luis D'Or, cui d'ì Oele, i Panigheit, cui d'ì belle Jacche, i Liso, solo per citarne alcuni.

Su questo argomento mi propongo di tomarci nei prossimi numeri per approfondirlo.

CON L'OCCASIONE**PORGO A TUTTI VOI****I MIGLIORI AUGURI****PER UN SERENO E FELICE NATALE****E UN BUON 2012.****Giuliano**

TEMA DEL 1899

Abbiamo ritrovato il manoscritto di un tema risalente all'anno 1899 e con piacere lo pubblichiamo.

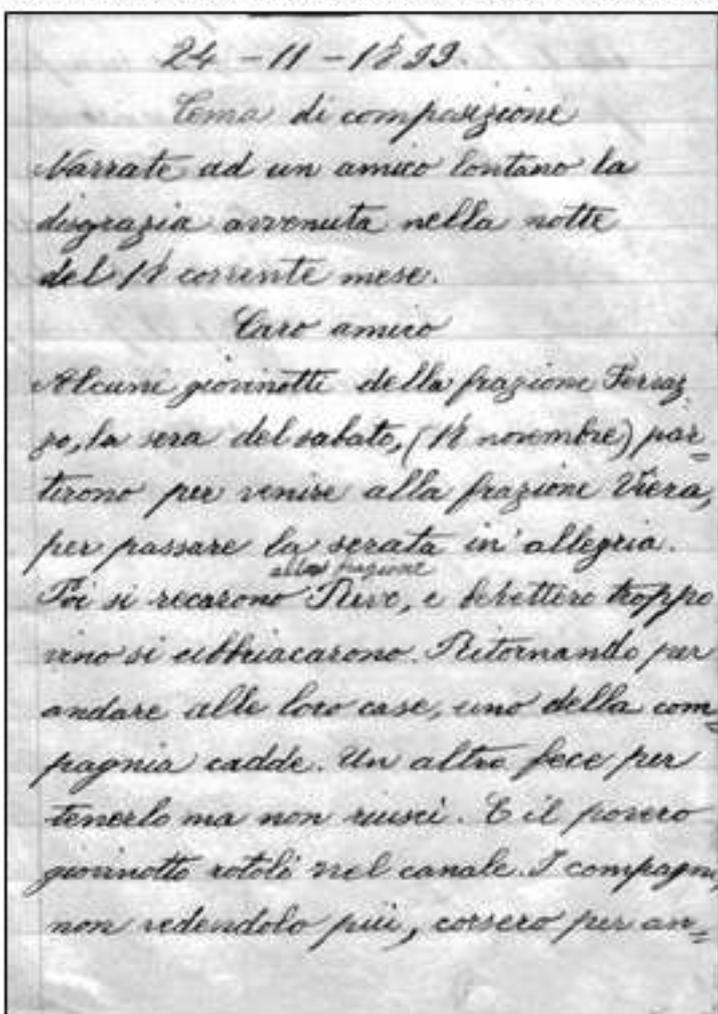
27 - 11 - 1899

Tema di composizione

**Narrate ad un amico lontano la disgrazia avvenuta
nella notte del 18 corrente mese**

Caro amico

Alcuni ~~gioviniotti~~ della frazione ~~Ferriazzo~~, la sera del sabato, (18 novembre) partirono per venire alla frazione Viera, per passare la serata in allegria. Poi si recarono alla frazione Rivo, e bevettero troppo vino si ubbriacarono. Ritornando per andare alle loro case, uno della compagnia cadde. Un altro fece per tenerlo ma non riuscì. E il povero ~~gioviniotto~~ rotolò nel canale. I compagni non vedendolo più, corsero per andarlo a prendere e lo



trascinarono nella strada. Poi dopo lo presero sotto ~~braccetta~~, per condurlo alla frazione Viera. Quando fu tosto nel paesello, disse che lo lasciasse stare, che non poteva più. I suoi compagni lo lasciarono sul ciglio della strada, e andarono in un fienile e si addormentarono. Quando si svegliarono, corsero subito a vedere dell'amico, ma troppo tardi! Il povero ~~gioviniotto~~ era già cadavere. I suoi compagni tutti piangenti lo presero lo portarono in una stalla, e la padrona andò prendere due lenzuoli per ricoprirlo. Alla mattina venne su il medico, lo visitò e disse che aveva morto più di freddo che di male. Andarono chiamare la pulizia e i suoi parenti. Il ~~patre~~ suo arrivò, andò subito vedere il suo figlio, lo chiamò da disperato per nome, lo toccò e quando a visto che non gli dava risposta svenne. Intanto ti saluto

e sono il tuo ~~aff. suo~~ amico**Eugenio**

IL MIELE

Segue da pag. 1

Storia: una dolcezza senza tempo.

La testimonianza più antica dell'uso del miele da parte dell'uomo risale all'epoca preistorica e si tratta di una rappresentazione rupestre rinvenuta in Spagna: un uomo con un recipiente preleva i favi da una roccia, alcune api gli volano attorno e i cerchi concentrici che si distinguono probabilmente simulano il fumo. È un cacciatore di miele, figura che esiste ancora presso certe popolazioni primitive.

Le prime tracce di arnie costruite dall'uomo risalgono al VI millennio a.C. circa e il riferimento scritto più antico sull'uso del miele appartiene all'antico Egitto ed è databile attorno al 5500 a.C. In alcune tombe Egizie è stato trovato del miele ancora perfettamente conservato e commestibile e in alcuni geroglifici si leggono ricette a base di miele impiegate sia in cucina sia in medicina (cura dei disturbi digestivi, unguenti per piaghe e ferite).

I Sumeri lo impiegavano in creme con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i Babilonesi lo impiegavano per cucinare: erano diffuse infatti le focaccine fatte con farina, sesamo, datteri e miele. Nel Codice di Hammurabi si ritrovano articoli con cui gli apicoltori erano tutelati dal furto di miele dalle arnie.

Nella mitologia Greca il miele era il cibo degli Dei dell'Olimpo, l'ambrosia. Gli antichi Greci e Romani utilizzavano il miele per scopi alimentari, cosmetici, e medicinali. Presso i Romani l'apicoltura era particolarmente sviluppata, costruivano arnie, praticavano la sciamatura artificiale e sperimentavano nuove tecniche.

Si narra che per un banchetto Nerone spese 400.000 sesterzi solo per il miele, considerato tra l'altro anche un potente afrodisiaco. I Romani ne importavano grandi quantità da Creta, Cipro, Spagna e Malta. L'isola di Malta pare derivarne il suo nome originale *Meilat*, appunto terra del miele.

Anche in India, oltre ad avere significati simbolici, il miele era considerato un potente curativo e la medicina *Ayurvedica*, già tremila anni fa, lo utilizzava come purificante e cicatrizzante e per ogni specifico caso era indicato un differente tipo di miele.

Durante tutto il medioevo il miele era tenuto in massima considerazione ed era usato come bene di scambio o moneta.

Greci e Romani furono i primi a studiare scientificamente le api analizzando il modo di riprodursi, l'organizzazione dell'*apiario* e la flora *apistica*. Fino al Medioevo questi studi sono stati l'unica fonte autorevole sull'argomento. Nell'ottocento l'apicoltura fa progressi notevoli, soprattutto grazie all'avvento del microscopio, e si diffusero la classica arnia simile a quella ancor oggi utilizzata e nuove attrezzature come lo smielatore.

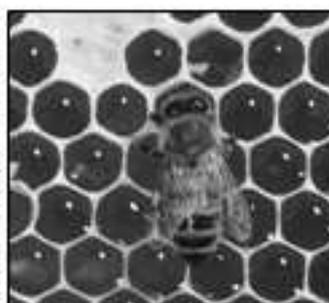
La sua importanza alimentare si mantenne inalterata fino all'avvento dello zucchero intorno alla metà del XVIII secolo quando si scoprì che dalla canna da zucchero e dalla barbabietola si poteva estrarre un prodotto con potere dolcificante più economico del miele. È l'inizio del tracollo nell'uso del miele, che venne rapidamente soppiantato dallo zucchero. Le proprietà nutritive del miele però sono ben diverse da quelle dello zucchero e per questo è molto interessante riscoprire l'uso del miele, in cucina e come medicinale.

Produzione: dal fiore all'alveare.

Il miele è prodotto dall'ape sulla base di sostanze zuccherine che essa raccoglie in natura. Le principali fonti di approvvigionamento sono il nettare, che è prodotto dalle piante da fiore (*angiosperme*), e la melata, che è un derivato della linfa degli alberi. A seconda della loro anatomia e in particolare della lunghezza della proboscide (*ligula*), le api domestiche possono raccogliere il nettare solo da alcuni fiori, che sono detti melliferi. La produzione del miele comincia nella cosiddetta "borsa *melaria*" (*ingluvie*) dell'ape operaia



durante il suo volo di ritorno verso l'alveare. Giunta nell'alveare l'ape rigurgita il nettare, ricco d'acqua, che deve poi essere disidratato per assicurarne la conservazione. A questo scopo le api bottinatrici lo depongono in strati sottili sulla parete delle celle e le api operaie ventilatrici mantengono nell'alveare una corrente d'aria che provoca l'evaporazione dell'acqua. Quando la quantità d'acqua è ridotta ad una percentuale del 20% circa, il miele è maturo. Viene quindi immagazzinato in altre cellette che, una volta piene, saranno sigillate (opercolate). A questo punto interviene l'apicoltore che, al tempo giusto, preleva i favi dall'alveare e, attraverso varie lavorazioni (disopercolatura, centrifuga, filtraggio, decantazione, confezionamento), arriva al prodotto finito pronto per le nostre tavole.



Proprietà

La viscosità e la densità del miele dipendono molto dal contenuto di acqua e dalle proporzioni di tutti i suoi elementi. Gli zuccheri costituiscono il 95-99% della parte secca. Si tratta soprattutto di fruttosio e glucosio, zuccheri semplici (monosaccaridi), il punto di forza del miele e sono responsabili della gran parte delle sue caratteristiche nutrizionali. Nel miele troviamo poi acqua (20% circa), acidi organici, minerali, vitamine, metalli (rame, ferro, iodio, manganese, silicio, cromo), vitamine, enzimi e sostanze battericide ed antibiotiche che permettono al miele di essere conservato a lungo e ne giustificano l'utilizzo come disinfettante naturale. Il colore può essere variabile, da quasi nero a trasparente, e dipende dall'origine botanica. La cristallizzazione è un'altra caratteristica importante ed è dovuta alla formazione di cristalli di glucosio monoidrato, che possono variare di dimensioni, forma e numero. Se c'è molto zucchero e poca acqua, i cristalli si formano più velocemente. Siccome spesso il consumatore percepisce la cristallizzazione come un segno di cattiva conservazione e non gradisce vedere il miele dei barattoli variamente solidificato, alcune aziende produttrici sottopongono il miele a omogeneizzazione e pastorizzazione. In questo modo i barattoli appaiono tutti uguali e senza difetti, ma la qualità del miele è gravemente compromessa. Il miele se riscaldato eccessivamente perde le sue qualità benefiche e diventa tossico e difficilmente assimilabile. Per questo motivo non va mai cotto (ad esempio nella preparazione di dolci da forno) e non va usato per dolcificare bevande bollenti (come tisane), ma è indicato nel latte tiepido.

Perché usarlo

Migliora le performance fisiche, soprattutto negli sforzi ripetuti e prolungati, favorisce l'efficienza mentale, è ottimo nelle persone stanche, esaurite, inappetenti, malate, nelle convalescenze e nel caso di problemi di digestione e assimilazione. E' in grado di facilitare la crescita nei neonati non allattati al seno, la fissazione del calcio a livello osseo e di curare l'anemia. E' distensivo, migliora il sonno e ha una leggera azione lassativa. E' un noto rimedio per le malattie da raffreddamento, che si accompagnano a mal di gola, irritazione delle vie aeree, tosse e infezioni. Aiuta ad eliminare il catarro e a rafforzare il sistema immunitario. Oltre alle proprietà antinfettive, il miele deve la sua efficacia all'azione lenitiva e rilassante del fruttosio. E' purificante e aiuta a ridurre gli accumuli di grasso. Il miele è da tempo memorabile usato per la cura delle malattie della pelle come ferite, ulcere, irritazioni, infiammazioni e ustioni. Ha una spiccata azione antisettica, rigenera i tessuti e facilita un'ottimale cicatrizzazione. Se applicato immediatamente, riduce la formazione delle bolle in seguito ad ustioni e favorisce la formazione di nuovo tessuto. Non tutti i tipi di miele sono uguali e ognuno ha un suo specifico effetto.

Come potete notare il miele è un altro di quei prodotti naturali molto spesso sottovalutati ma possiede molte qualità alimentari e curative che ne rendono particolarmente indicato l'uso. A questo punto non vi resta che scegliere il vostro gusto preferito e Buon Appetito.

Luca

DAL RICETTARIO DELLA NONNAGALLO RIPIENO DI CASTAGNE

- 1 gallo da circa 3 kg già pulito dalle interiora e dalle piume
- 200 gr castagne
- 200 gr salsiccia di maiale
- 100 gr macinato magro (maiale)
- 2 uova
- 100 g di parmigiano
- 3 cucchiari olio extravergine di oliva
- 30 gr uva passa
- 1 cipolla
- 5 gherigli di noce
- noce moscata qb
- 1 pagnotta vecchia bagnata nel latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 spicchi d'aglio
- sale e pepe qb
- prezzemolo e rosmarino qb

Per la farcia del gallo:

Rosolare nell'olio la carne, la salsiccia e cipolla tritata fine. Aggiungete il vino e lasciate asciugare. Incidete la buccia delle castagne e sbollentatele intere per 10 minuti. Scolatele, sbucciatele e tritatele. Unite le uova, l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua, le noci e la noce moscata. Aggiungete il pane strizzato, il parmigiano, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato. Riempite il gallo con il ripieno e cucite l'apertura. Mettetelo in una casseruola unta di olio, spennellando anche il gallo e aggiungete il rosmarino e l'aglio a spicchi. Mettetelo in forno caldo a 220° C per 15 minuti e poi abbassate la temperatura a 180° C per due ore. Spennellate con il fondo di cottura di tanto in tanto. Servite caldo con patate o altre verdure.

Ben appetito!

GAL PIN 'D CASTÈGNE

- 'n gal da trei chillo senza buelle e ponne
- dij etto 'd castègne
- dij etto 'd liugagna
- n'etto 'd cam trià 'd purcell
- due oeve
- n' etto 'd furnac da raspa
- trei chigei d'oele d'oliva
- tranta gram d'üetta masgharà 'nt'ava
- na cigulla
- cinc ghèrij 'd nuscb
- nuscb nuscàa
- na micca 'd pan pocs muiià 'ntel lacc
- mes bicer 'd vin bianc
- trei fisc d'ai
- sal e peiver
- presemmo e rösmarin

Pr'ì pin dèl gal:

Fèe rusti 'nt'oele la carn, la liugagna e la cigulla trià fina. Giuntè 'l vin e fèelo sciughè. Ghènèe 'l castègne e feje bujie pr desch minute. Gaveghe la pel e trieie. Giuntè i oeve, l'üetta, 'l nuscb e la nuscb nuscàa. Rgiunge 'l pan strissà, 'l furnac, la sal, 'l peiver e 'l presemmo trià.

Mpinì 'l gal cun 'l pin e sarè 'l boeggio cun fil d'ambast. Butelo 'na cassarola ungiua d'oele, unge 'ncà 'l gal e rgiunge 'l rösmarin e l'ai.

Butelo 'ntel furn caud a 220° C per quinze minute e poe a 180° C pr due ure. Ogni tant unge 'l gal cun 'l soe gras. Servilo ben caud cun patate o altra verdüra.

Bun autit!

Ceci

TISANA AYURVEDICA CONTRO IL RAFFREDDORE

Ecco a voi la ricetta per un'ottima tisana contro i sintomi del raffreddore.

Ingredienti: 40g di Semi di Cumino, 30g di Semi di Cardamomo, 20g di Foglie di Menta, 10g di Radice di Cannella (si trova tutto in erboristeria).

Miscelate bene gli ingredienti e fatene bollire un cucchiaino in una tazza d'acqua per 10 minuti circa. Filtrate e se desiderate addolcite con zucchero di canna. Bevuta calda aiuta a sciogliere il catarro e libera le vie respiratorie.

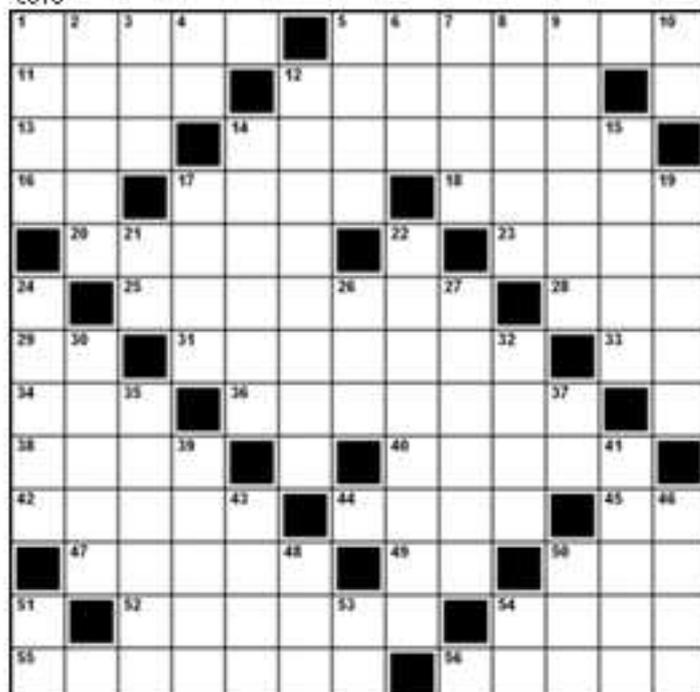
Luca

LE PAGINE DEI GIOCHICRUCIVERBAORIZZONTALI

1. L'involucro della castagna - **5.** Unisce un oggetto galleggiante ad uno immerso - **11.** Danno prova di straordinario coraggio - **12.** Paese natio - **13.** Negazione bifronte - **14.** Ilusorietà, falsità - **16.** Iniziali del poeta Montale - **17.** Fu allevato dal centauro Chitone - **18.** Antiche carte da gioco - **20.** Cadde nella tana del Bianconiglio - **23.** Un abito maschile - **25.** Sfiurare, rasentare - **28.** La ninfa innamorata di Narciso - **29.** In mezzo al coro - **31.** Effondere, emanare - **33.** Contrario di "off" - **34.** Piccola imperfezione - **36.** Un nostro diretto antenato - **38.** Si lanciano nei casinò - **40.** La sua capitale è Nuova Delhi - **42.** Una pianta da frutto - **44.** Nascondiglio ad animali selvatici - **45.** Bari - **47.** Misura lineare inglese - **49.** Simbolo chimico del nichel - **50.** Fiume interamente svizzero - **52.** Ipotesi scientifica - **54.** Cerimonie - **55.** Malattia infettiva dei volatili - **56.** Penisola situata nell'Estremo Oriente

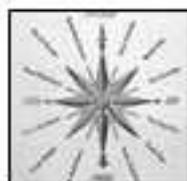
VERTICALI

1. Pasti serali - **2.** Profumo intenso e gradevole - **3.** Rosalino Cellamare in arte - **4.** Breve giorno - **5.** Competizione - **6.** Radio Televisione Emiliana - **7.** Un tempo nota come Persia - **8.** Un modo di cuocere il riso - **9.** Soffrire, penare - **10.** Iniziali di Manzoni - **12.** Precede la prova - **14.** Intagliato nel legno - **15.** Antico pallottoliere - **17.** Lo Sato con Kildare - **19.** Immagine sacra dipinta su tavola - **21.** Iniziali di Facta - **22.** Asiatica di Tehera - **24.** Globo terrestre - **26.** Un fiabesco Babà - **27.** Le Furie dei greci - **30.** Veri, tangibili - **32.** La figlia di Mussolini - **35.** Contrario di adorati, apprezzati - **37.** Esercito Italiano - **39.** Ci vivono gli Eporediesi - **41.** Superiore di un monastero - **43.** Profumo per il poeta - **46.** Può essere condizionata - **48.** Comune della provincia di Chieti - **50.** Regione montuosa del Sahara - **51.** Circa in breve - **53.** La fine della naia - **54.** La coda del toro

INDOVINELLO

Giorgio è un bel ragazzo che vive a Monte Nevoso ed ha due fidanzate, una che vive a Colle Fiorito e l'altra che vive a Poggio Ameno. Giorgio vuol bene a tutt'e due e per decidere chi andare a trovare si affida ogni volta al caso: quando arriva alla stazione prende il primo treno che passa. Sia il treno per Poggio Ameno che quello per Colle Fiorito passano ogni 10 minuti, eppure Giorgio, che esce di casa in orari sempre diversi e casuali, prendendo il primo treno che passa si ritrova 9 volte su 10 a casa della ragazza di Colle Fiorito.

Com'è possibile?

CURIOSITA'**Quanto corre il vento?**

Nel 1934 in New Hampshire (USA) è stata registrata la raffica di vento più veloce della storia: 371 km/h.

**Il pesce Garibaldi.**

Il pesce Garibaldi prende il nome dell'Eroe in riferimento al colore delle camicie dei garibaldini. Questo pesce vive nell'America del nord ed ha un caratteristico colore arancione.

**La mucca moscerino.**

La storia del termine "mucca" risalirebbe all'epoca della discesa dei Lanzichenecchi in Italia nel 1526, varcate le Alpi, i mercenari diedero un termine dispregiativo alle vacche italiane, ritenute di piccole dimensioni, e quindi apostrofate con il termine "Stechmücke" o "Mücke" che in tedesco significa "Moscerino".

**I capelli.**

I capelli crescono a una velocità di circa 0,3 mm al giorno (1 cm al mese) soprattutto fra le 10 e le 11 e fra le 16 e le 18.

**Chi inventò la cannuc-
cia?**

I primi ad utilizzare le cannucce per bere, pare, furono i Sumeri, inventori della birra. A quel tempo la birra era torbida e non filtrata, perciò veniva bevuta con la cannucchia, per evitare che i residui molto amari si depositassero sulle labbra.

Le soluzioni dei giochi saranno pubblicate sul prossimo numero.

SUDOKU

5	6							
		8					1	2
		4		8				
		6			1			4
	9			3	2	5		
	3							
	8	9						
		7		5	8			9
2					3	4	7	

INDOVINELLI

1. Si brama in terra per tutte le genti non vuole guerra ne tradimenti se no resta nascosta e zitta ma se raggiunta nessun rattrista
2. Sono regina col manto d'oro e maestra di gentilezza tra i fiori balzo nel lor decoro e traggo fuori molta dolcezza
3. Siamo in molti e sempre stiamo all'apertura di una grotta oscura e mai da quella uscir possiamo perché se chiusa fa paura quando sta aperta in più di un luogo porta gioia ardente fuoco
4. Cinque bocche unite tengo che di carne fan bocconi non mangiucchio ma trattengo quando fredde giungon le stagioni di me le genti trovan occasioni ho un fratello a cui assai tengo che se perdo inutil vengo
5. Sono povero o son ricco, ora dono ora tolgo, sono scarso o assai onesto, a chi giovo e a chi dolgo, se mi trovo in un imbroglio che mi vedo usurpare, si ché pien mi può bramare lui che poco onesto sia

NOTIZIE DAL PAESE**G.S. GENZIANELLA 2011: UN'OTTIMA ANNATA**

Per il Gruppo Sportivo genzianella il 2011 è stato un anno particolarmente ricco di festeggiamenti (e di momenti commoventi per il Presidente Giovanni Perino). Innanzitutto il 3 settembre Giorgio Brera Molinaro e Sonia Catella hanno vinto la prova a coppie del Campionato Italiano di marcia alpina. Abbiamo posto loro qualche domanda per conoscere un po' meglio la storia della loro carriera sportiva:

Giorgio

Ho iniziato nel 1974, a 22 anni, partecipando ad una gara a Pollone, e da allora ho continuato a praticarla, anche se a volte saltuariamente, smettendo per qualche anno e poi riprendendo.

Mi è sempre piaciuto camminare in montagna e confrontarmi con il cronometro.

Non mi ricordo esattamente, forse una prova di campionato italiano del 1982 a Trivero, dove ho vinto con 23 penalità.

Mi ricordo in particolare le gare a pattuglie del 1991. Il campionato è stato deludente perché nonostante avessimo vinto due gare su tre non ci siamo aggiudicati il titolo italiano a causa di una regola che obbligava a tener conto della terza prova.

Quando e come hai cominciato a praticare la marcia alpina?

Quali sono gli aspetti di questo sport così "anomalo" che ti piacciono di più?

La tua prima vittoria..

Una gara particolarmente impressa nella memoria...

Sonia

Nel 1980 sono stata chiamata per sostituire il ragazzo che doveva gareggiare con Annamaria Arienta a Lessona. Abbiamo perso (e io ero anche fuori età, avevo 17 anni), però mi ha incuriosito il meccanismo della marcia alpina, perciò da quel momento ho deciso di continuare.

Mi piace perché si fa fatica, ma in modo controllato, perciò tutti possono partecipare e vincere.

Nel 1982 ho vinto una gara individuale al Favaro, sopra Biella.

La gara a Battaglia Terme a pattuglie con mia sorella Gloria: era durissima, ma forse abbiamo anche vinto..

Inoltre quest'anno ricorre il 55° anniversario di fondazione della Società, nata nel 1956 presso la Cooperativa di consumo di Viera-Rivò, dove ancora oggi vi è la sede.

Oltre ad aver permesso a tantissimi giovani di impegnarsi e distinguersi in discipline come la marcia alpina, lo sci, l'atletica, il calcio e le bocce (quasi tutti gli abitanti di Viera e Coggiola hanno partecipato almeno una volta a qualche gara), la Genzianella contribuisce alla gestione del territorio pulendo i sentieri e gestendo l'alpe Cascinetta, ricostruita nel 1978-79 dai volontari del paese.

Approfittiamo dell'occasione per augurare a Ennio di riaverlo presto tra noi.



Partecipanti al pranzo del G.S. Genzianella per festeggiare i campioni italiani (Noves, 27 novembre 2011). **Ceci**

DOPPIA INTERVISTA

A Viera di studenti ce ne sono stati...e non pochi!! Ma quanti sono riusciti a tagliare il traguardo della laurea? Pochi giorni fa gli ultimi a laurearsi (alla triennale) sono stati Cecilia Miotto ed Elia Angelino, entrambi con ottimi risultati. Qualche anno prima di loro, si sono laureate le due ragazze (n, a vira!!) che abbiamo intervistato in questo numero.



MORENA
Architetto

CRISTINA
Ingegnere
tessile



Greta

35
No
Liceo scientifico e dopo
Politecnico Facoltà di
Architettura a Torino

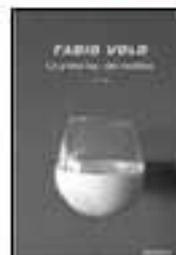
1. ETA' ?
2. FIGLI ?
3. PERCORSO DI STUDI ?

29
Sì, Marco ed Elena
Liceo scientifico, laurea Inge-
gneria Tessile

Dopo il liceo, continuare con il percorso di studi intrapreso in precedenza	4. COSA TI HA SPINTO A FARE L'UNIVERSITA' ?	I miei
Si, sono diventata architetto	5. IL LAVORO CHE STAI FACENDO ADESSO E' COLLEGATO AGLI STUDI CHE HAI FATTO ?	Assolutamente no!
No, studiavo volentieri	6. HAI MAI COPIATO AD UN ESAME UNIVERSITARIO ?	No, ho solo suggerito!
Leggere, viaggiare e cucinare....e se posso aggiungere anche "shopping" !!	7. HOBBY ?	Le capre!
Una buonissima crostata di frutta	8. SE FOSSI UN CIBO CHE CIBO SARESTI ?	I brüt e <u>bun</u>
Sicuramente non l'architetto... <u>Ma</u> qualcosa di molto più creativo...	9. SE NON FOSSI ARCHITETTO / IMPIEGATA CHE LAVORO FARESTI ?	Allevatrice di capre
Assolutamente NO !!!	10. TI SEI MAI UBRIACATA ?	Si una sola volta e mi è bastata!
Rock	11. GENERE DI MUSICA PREFERITA ?	Un po' tutta quella italiana e le corali
Nessuna, non sono tifosa di calcio	12. SQUADRA DI CALCIO ?	<u>Ex-juventina</u> , non seguo più il calcio dopo il calcio-scommesse
No, sono contenta!!! Poi c'è sempre tempo per cambiare!	13. CAMBIERESTI QUALCOSA DELLA TUA VITA ?	Si, il mio percorso di studi!
Il computer per essere collegata con il mondo!!	14. DISPERSA SU DI UN' ISOLA DESERTA COSA TI PORTERESTI ?	Un coltello, almeno mangio!
A volte.... <u>un</u> po' distratta!!	15. UN TUO DIFETTO ?	Testarda!
I REM, <u>Baricco</u> "Oceano Mare", "4 matrimoni ed un funerale"	16. LIBRO, FILM, CANTANTE PREFERITO ?	"I dieci piccoli indiani", non ho un cantante preferito, <u>Robin Hood</u>
Andare contro tutti i miei <u>principi</u> ...	17. COSA NON FARESTI MAI, ANCHE SE TI OFFRISSERO DEI SOLDI ?	Dar via i miei bambini
No, richiedono impegno e attenzioni e purtroppo a me manca il tempo!!	18. ANIMALI DOMESTICI ?	Come no, quattro cani, Nociolina, la mia capra, e la sua famiglia
Un bellissimo viaggio d'avventura...	19. VACANZA IDEALE ?	Non vado in vacanza, ho le capre!
<u>Merda</u> !!	20. PAROLACCIA PIU' ?	<u>Cazzo</u> !
<u>Mojito</u> con il <u>Malibu</u> (è davvero molto molto buono!!)	21. DRINK PREFERITO ?	Prima i <u>chupito</u> ! Adesso un buon bicchiere di vino!
La falsità!!!	22. COSA TI INFASTIDISCE DI PIU' ?	Ipocrisia
Una <u>citroën</u> C3 nera	23. CHE AUTO POSSIEDI ?	<u>Toyota</u> Rav4
<u>Caruccia</u> e molto divertente	24. COSA PENSI DELL'INTERVISTA ?	Divertente!
Una qualsiasi sorpresa è ben accetta!!!	25. COSA TI ASPETTI SOTTO L'ALBERO DI NATALE ?	Una macchina fotografica e un nuovo lavoro!!

COSA MI GUARDO STASERA?**IL GIORNO IN PIU'****Dal Romanzo di Fabio Volo - Regia di Massimo Venier**

Sveglia, caffè, tram, ufficio, palestra, pizza, cinema, letto (magari non da soli)... Giornate sempre uguali, scandite da appuntamenti che, alla fine, si assomigliano tutti, persi nel cielo grigio di una metropoli che non sa più sorridere. È la vita di Giacomo, uno che non si è mai fatto troppe domande, che è andato incontro agli avvenimenti rimanendo sempre in superficie, uno bravo nel lavoro, con le donne e soprattutto nell'evitare accuratamente ogni sorta d'impegno affettivo e sentimentale. Un giorno, però, Giacomo incontra sul tram una sconosciuta, un'apparizione improvvisa in mezzo ai passeggeri, uno scambio di sguardi, una bellezza sfuggente che divengono presto una vera e propria ossessione. E se la ritrova davanti il giorno dopo, e quello dopo ancora. Per mesi. Tutte le mattine andando a lavorare sul trenta barrato che attraversa la città. E così, quelle tre fermate, lungo il tragitto per andare in ufficio, diventano un appuntamento importante della giornata. O meglio, diventano "l'appuntamento". Ma la sconosciuta ha un destino che la porterà lontano, in un'altra città. Si sono incontrati troppo tardi. E Giacomo? Lui per la prima volta nella vita decide di non rimanere in superficie, di prendersi anche il rischio di diventare ridicolo, e parte all'inseguimento di un sogno. È l'inizio di un gioco, incredibile e coinvolgente, che improvvisamente sarà interrotto, e che porterà i due fino a un punto di non ritorno, per scoprire se vale la pena, nella vita, di giocare fino in fondo. L'amore, l'amicizia, il viaggio, i dubbi, le scelte, più una dose di gioco e sana incoscienza: questo romanzo ha gli ingredienti e il gusto delle pagine più riuscite di Fabio Volo. La prova esaltante di un talento narrativo che ha raggiunto la maturità senza perdere un briciolo di freschezza.

Pamy**GURIOSANDO IN LIBRERIA****LE PRIME LUCI DEL MATTINO****Di Fabio Volo - Ed. Mondadori**

Elena non è soddisfatta della sua vita. Il suo matrimonio si trascina stancamente, senza passione né curiosità. Suo marito è diventato ormai come un fratello. "Non viviamo insieme, insieme ammazziamo il tempo. Abbiamo stupidamente pensato che due infelicità unite potessero dar vita ad una felicità."

Ha sempre deciso in anticipo come doveva essere la sua vita: la scuola da fare, l'università, l'uomo da sposare... perfino il colore del divano. E' diventata moglie prima di diventare donna. Finché un giorno sente che qualcosa comincia a scricchiolare. La passione e il desiderio si affacciano nella sua quotidianità, costringendola a mettersi in discussione. Elena si rende conto che un altro modo di vivere è possibile. Forse lei si merita di più, forse anche lei si merita di essere felice. Basta solo trovare il coraggio di provare, di buttarsi, magari di sbagliare. **"Per anni ho aspettato che la mia vita cambiasse, invece ora so che era lei ad aspettare che cambiassi io."**

Con questo nuovo romanzo Fabio Volo conferma ed esalta le doti che lo hanno fatto amare da milioni di lettori. *LE PRIME LUCI DEL MATTINO* è un libro sincero ed intenso, capace di affrontare i sentimenti senza trucchi o giri di parole, e di portarci faccia a faccia con le nostre emozioni più vere.

Pamy

LA POSTA DEI NOSTRI LETTORI

Una nostra cara lettrice ci ha inviato una lettera con la quale ha voluto regalarci una bella immagine dei nostri paesi e con piacere la pubblichiamo.

RIVO'

A volte mi sembra faticoso percorrere la strada, le curve, i tornanti, magari stanca di una settimana di lavoro. Ma il richiamo di questi luoghi che mi hanno vista muovere i primi passi si fa tanto più forte quanto più mi tengo lontana. E non è solo una questione di affetti, o di ricordi; e nemmeno del legame con chi non c'è più, ormai, ad accogliermi. È invece anche una sensazione di appartenenza, di posti e facce conosciute: anche se spesso mi si stringe il cuore, a vederlo così deserto – non si incontra quasi mai nessuno – potresti arrivare e nessuno lo saprebbe mai! Eppure ci sono persone che lo abitano, vite come tante, con le loro gioie e i loro dolori, e i loro crucci quotidiani; vite preziose come lo sono tutte le vite, gente che ogni mattina apre le finestre e lascia che entri il sole. Sì, perché il sole c'è proprio sempre, a Rivò; anche in questi mesi invernali lo vedi spuntare là in basso, percorrere una curva breve e nascondersi a ovest dietro le montagne. Certo l'inverno non è stagione che renda giustizia a paesi come questi; gli alberi sono davvero scheletri neri... e non ci sono piste da sci e allegri gitanti e baite extralusso dove abbronzarsi con protezione 50... ma l'aria, l'aria è pulita e frizzante e senti che il respiro è più leggero. E pensi a chi e perché ci sta rubando anche quest'aria, pensi alle piogge acide che tanto bene ai boschi non fanno, pensi ai sentieri abbandonati a se stessi – ormai solo una traccia che si perde appena ti allontani dalle case. Ma è sciocco rimpiangere il passato, tutto cambia, anche Rivò. Che però una vecchia abitudine l'ha conservata, nonostante tutto: continua a nascondersi, d'estate, coperto dagli alberi gonfi di foglie; sali lungo la strada e non lo vedi, guardi in su e non lo vedi, ci credi, ma non lo vedi.

Stasera penso che il luogo in cui uno dovrebbe stare è quello che sa riconoscere dall'odore, quello che lo rende immune da sospetti e gli leva il tarlo, velenoso, di non sapere mai dov'è.

Ogni tanto, questa terra, val ben la pena di calpestarla.

Romana Villanova

SOLUZIONE DEI GIOCHI DEL NUM. 1 - AGOSTO 2011

INDOVINELLI: 1. Speranza - 2. Spada - 3. Scarpe - 4. Gli animali della fattoria sono: un toro, una mucca, due cavalli, una gallina.

L'OGGETTO MISTERIOSO: è una grande siringa che serviva a riempire le budella di carne per formare i salami.

I LIBRI: 1. "I pilastri della terra" di Ken Follet - 2. "Uomini che odiano le donne" di Stieg Larsson - 3. "Harry Potter e i doni della morte" di J.K. Rowling

IL CRUCIPUZZLE: Fabrizio De Andrè.

INDOVINA QUANDO: L'inaugurazione della Casa Sociale di Rivò nel 1949.

CRUCIVERBA:

O	R	A	F	O	S	A	M	A	R	I					
T	A	L	E		D	A	N	N	A	T	I				
T	R	A		F	A	L	A	N	G	E	A				
E	I		B	O	L	I	V	A	R	A	S				
N		P		P		U	N	I	T	E		I	N	E	S
E	D	I	C	O	L	A	C		O	R	O				
B	A	N	A		C	A	N	N	E						
R	I	O		E	L	I	T	A	N	I	A				
A	N	T	A		P	A	C	A	T	A		U			
T	O		C	I	A	N	U	R	O		I	T			
A		C	A	R	L		T	I		E	R	O			
	C	O	R	T	I	N	A		T	R	A	M			
C	A	N	O	A		A		G	R	A	N	A			

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE PER AVERCI INVIATO LE SOLUZIONI E I NOSTRI E COMPLIMENTI A: Cristina Crestani, Nicolò Lupato e Rosita Rizzato.



LA PRO LOCO
VIERA-RIVO'
 AUGURA A TUTTI VOI
 BUON NATALE
 E FELICE ANNO NUOVO

APPUNTAMENTO
LUNEDI' 26 DICEMBRE

ALLE ORE 16.30

PRESSO LA CHIESA
 PARROCCHIALE DI VIERA

PER IL TRADIZIONALE
CONCERTO DI NATALE

CON LA BANDA G.VERDI DI COGGIOLA

VOLETE DIVENTARE GIORNALISTI DE "L' FICANAS"?

'L FICANAS è il giornalino di tutti e vi invitiamo a inviare commenti, critiche, pensieri, riflessioni, soluzioni dei giochi ecc. che noi con piacere pubblicheremo sul prossimo numero.

Per contattare la redazione de 'L FICANAS potete:

scrivere una e-mail a info@prolocovierarivo.it

Oppure, se preferite scrivere a mano, potete imbucare i vostri biglietti nelle **Scatole del Giornalino** che trovate presso la sede della Pro Loco a Viera, della Casa Sociale a Rivo' e alla Tana del Lupo a Viera oppure semplicemente potete contattare un consigliere della Pro Loco di vostra conoscenza.

E non dimenticate di visitare il nostro sito www.prolocovierarivo.it

GRAZIE PER LA VOSTRA COLLABORAZIONE

La redazione de 'L FICANAS ringrazia tutti coloro che hanno contribuito a realizzare questo numero, aiutando direttamente e indirettamente. Grazie!

Ceci, Claudia, Giuliano, Greta, Tia, Pamy, Luca e tutta la Pro Loco.