IL PONTE

INFORMAZIONI DA PRO NATURA NOVARA odv

Da quarant'anni in difesa dell'ambiente

Odv (Organizzazione di Volontariato) iscritta al Registro delle Associazioni di Volontariato della Regione Piemonte D.D. 34/1997. Fondata il 25/11/1976 – Aderente alla Pro Natura Piemonte e alla Federazione Nazionale Pro Natura
Codice fiscale 00439000035 - Sito dell'Associazione : https://www.pronaturanovara.it
e-mail : novara@pro-natura.it - Segreteria: Via Monte San Gabriele,19/c – 28100 NOVARA
(aperta i mercoledì feriali dalle ore 16 alle 18, tranne agosto. Ora chiusa a causa del COVID 19 fino a data da determinare) Tel. 0321 461342 - Cell. 3894588002

Sabato 31 ottobre 2020
Passeggiata nel Bosco Est Sesia di Agognate con soci e simpatizzanti
guida: Mariano Rognoni

Indice:

Contadini di montagna: *la necessità di avere animali da stalla e da cortile - parte 2a* (Silvano Paracchini)… …. ..pag. 2
Consigli per la lettura (a cura di Anna Cheli)…… …… pag. 5
Gli Alberi nella poesia: l'Abete (a cura di Anna Cheli)…… pag. 6
La Proletaria: *ovvero le prime cooperative* (Silvano Paracchini)…….. ….pag. 7
Un'uscita all'Oasi naturalistica di Casalbeltrame (Alberto Campiglio)…….. pag. 8
Sabato 31 ottobre 2020: una passeggiata nel Bosco (Anna Dénes, Paola Gregis)…… …….. pag.10
Foliage (a cura di Paola Gregis)……..pag.12

Questa circolare, inviata gratuitamente ai soci e ai simpatizzanti di Pro Natura Novara, non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornata senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62/7-3-2001. *Coordinamento redazionale di Paola Gregis.*

Stampato gratuitamente dal CST, Centro "Solidarietà e Sussidiarietà – Servizi per il Territorio" Novara e VCO.

Contadini di montagna :

la necessità di avere animali da stalla e da cortile - parte 2a

(Silvano Paracchini – giugno e agosto 2020)

I conigli. Altri animali che non mancavano erano i conigli. Anche loro destinati a fornire carne. La pelle veniva fatta seccare e poi venduta a un tipo che periodicamente passava per il paese a raccogliere stracci e pelli di coniglio. Gli stracci finivano in qualche cartiera e le pelli andavano al cappellificio Panizza di Ghiffa (Panizza era il concorrente di Borsalino, a Ghiffa c'è un interessante museo sul cappellificio).

I conigli normalmente convivevano in stalla. Di solito c'erano tre gabbie. La più grande era per la fattrice, una per i maschi e l'ultima per le conigliette. Capitava che ciclicamente c'era una moria di queste bestiole. La nonna diceva perché gli avevano dato da mangiare erba bagnata. In effetti da noi tale moria non si è mai verificata. Di solito erano tre nidiate annue. Anche in questo caso si scambiavano i maschi. Contrariamente agli altri animali la femmina era sempre ricettiva e bastava che il maschio la vedesse che cominciava ad agitarsi. Tre giorni di convivenza poi il maschio veniva isolato e la femmina di lì a poco cominciava a preparare il nido. Per ultimo depositava nel nido i peli che si strappava da sola. Di solito nascevano 7-8 coniglietti che venivano lasciati con la madre fin che iniziavano ad alimentarsi da soli. A questo punto avveniva la separazione tra maschi e femmine che finivano nelle gabbie a loro destinate. A 4 mesi circa, a turno, finivano in pentola sia maschi che femmine. Si teneva in vita un solo maschio, il migliore, il così detto alfa, quello destinato allo scambio. Una nota: il pranzo natalizio del 1944 è stato fatto con polenta e coniglio. Per quel tempo potevamo definirci assai fortunati.

La mucca. Della sua importanza ho già riferito nel racconto "Maggengo"; riferirò solamente le operazioni relative al momento del parto. Il parto era veramente un momento importante e immancabilmente la nonna veniva chiamata e io appresso. La prima domanda ai proprietari (sempre in vernacolare) era se aveva buttato l'acqua. Se si, tirava su la manica il più possibile del braccio destro e lo introduceva nell'apposito canale. Quando veniva a contatto del nascituro diceva "le chi"; ritirava il braccio e aspettava la presentazione ovvero il musetto con sotto le zampine che venivano legate con una corda, dopo di che dava il via ai presenti "ades tiree" (adesso tirate).

Il parto si complicava se il vitello si presentava podalico. Così non poteva nascere. La nonna con tutta la sua forza lo mandava indietro. Il braccio entrava tutto dentro la partoriente. Come e cosa facesse per girare il vitello non so, so invece che dopo una mezz'ora e non più tardi altrimenti era tutto compromesso, il vitellino si presentava in posizione giusta. Legava le zampette e adesso "tirate".

Messo al mondo il vitello, lo si spostava in modo che la madre lo leccasse mentre il neonato cominciava la danza per reggersi in piedi. Appena mamma mucca si liberava dalla placenta veniva munta, ma il primo latte veniva buttato. A vitello in piedi, lo si allontanava dalla madre altrimenti si metteva subito a succhiare il latte, cosa che invece, la sua parte, gli veniva servita con una specie di biberon. Dopo qualche settimana dalla nascita immancabilmente arrivava da un paese vicino il mercante delle vacche. Si contrattava il prezzo e se lo portava via.

Il maiale. Oggi, come in tempi passati, una delle offese più pesanti era ed è dare del MAIALE a una persona. Nei paesi musulmani e mi pare anche per gli ebrei, il maiale è considerato animale immondo, tanto che quei popoli non mangiano le sue saporite carni. Fino agli anni 50, sia per gli abitanti dei villaggi delle nostre montagne, sia nelle cascine di pianura, il maiale era invece considerato un animale prezioso da allevare con cura, per avere poi un importante sostentamento alimentare, le cui carni facevano da contorno alla consueta polenta giornaliera per tutta la stagione invernale fino a primavera inoltrata dell'anno a venire.
Per quanto riguarda la zona limitrofa della Val Grande e gli alpeggi, la mia generazione è stata l'ultima ad assistere al percorso di vita del nobile animale, per cui, a titolo di ricordi, ne riassumo brevemente le varie fasi.

L'Acquisto: arrivato metà di aprile s'andava a comprare il maialino. Ogni famiglia aveva un apposito cesto di vimini da mettere in spalla all'interno del quale si introduceva la bestiola di 2 - 3 mesi, rigorosamente maschietto, ma castrato. Rispetto agli altri animali, il maiale era un privilegiato. Aveva una casetta di circa 4 mq chiamata *stabiel*. Aveva anche un grande piatto (*bozza*), posizionato al piano terra, ricavato da un blocco di granito con la possibilità di travasare il mangime dall'esterno.

L'Allevamento**:** la bestiola aveva anche il diritto di un'ora di aria al giorno, necessaria a lui per rassodare la muscolatura e dare il tempo necessario a pulire la sua residenza.

La procedura di allevamento prevedeva all'inizio che i suoi 2 pasti giornalieri fossero a base di liquidi in quanto doveva allungarsi per cui, settimanalmente, venivano prese le misure dalla testa fino al ricciolo del codino. In questo periodo l'alimento base era il residuo della lavatura di pentole e piatti oltre agli avanzi ora chiamati umido. Sottolineo che all'epoca non c'erano detersivi, stoviglie e pentole venivano pulite con acqua calda. Comunque l'animale era sempre di bocca buona, tanto era contento che entrava anche con le zampe nel suo gigantesco piatto.

La dieta veniva integrata con gli scarti di verdura erbe varie e tutto quanto poteva essere di suo gradimento anche se i maiali non sono affatto schizzinosi e mangiano di tutto. Tale dieta era continuativa fino ad agosto ovvero fin tanto che qualcuno, dopo la solita misura (nel mio caso la solita nonna), decretava : "alè, lè ora d'ingrasal", è ora d'ingrassarlo.

A questo punto insieme alla brodaglia gli si dava le piccole patate appositamente a lui riservate, ghiande di rovere in grande quantità, scarti di frutta, poi castagne, tante castagne e un pastone a base di crusca, mais e quant'altro. Non c'erano limitazioni. Era un continuo a buttare cibarie nel suo piattone e lui mangiava, mangiava sempre senza tregua. La bestia ingrassava a vista d'occhio e si andava avanti così fino a metà dicembre circa ovvero verso la fatidica ora X.

I preparativi dell'ora X. Per prima cosa si doveva valutare il peso. L'esperienza era talmente buona che la valutazione alla fine differiva di pochi kg. dal vero. Normalmente variava tra i 110 -120 kg.

Si andava a prenotare l'esperto macellaio chiamato *mazzulee* (ogni famiglia aveva il suo preferito e ognuno di questi aveva la propria tecnica per selezionare le carni e la successiva procedura di confezionamento salumi).

L'esperto, sentito il peso dell'animale, indicava la quantità di intestini da acquistare al macello, poi il sale, le droghe e lo spago. Fissava il giorno della sua presenza per la macellazione (non so dare spiegazione perché era sempre di pomeriggio). Intanto venivano preparate due stanze, una per la lavorazione e un altra per l'asciugatura dei prodotti utilizzando dei capienti bracieri.

Giorno fatale. Era necessaria la presenza di almeno tre donne e tre uomini.

Compito delle donne era di preparare un pentolone di acqua bollente (30-40 litri) e di lavare accuratamente gli intestini acquistati, e quelli ricavati dal maiale stesso. Dovevano essere pronte a raccogliere il sangue in contenitori adeguati per evitare che si indurisse e preparare subito i sanguinacci che già si gustavano la sera stessa.

Gli uomini dovevano allestire un piano inclinato con tavole di legno e fissare le carrucole per issare l'animale per essere sezionato. Il *mazzulee* si portava appresso tutta una serie di coltelli con l'attrezzatura per gli insaccati. Le operazioni avvenivano in un locale dotato di un grande tavolo e la *marna,* ovvero un cassone di legno dove si impastavano le carni e con le droghe (non certamente conservanti e coloranti), per essere poi insaccate.

Quando tutto era pronto si faceva uscire dalla sua residenza l'animale ormai dal passo lento, grasso e pesante. Lo si spingeva sul luogo del delitto. Li gli si grattava la schiena per farlo restare immobile (se grattate la schiena a un maiale lui non si muove). Era il momento di tramortirlo con una mazzata in testa, crollava a terra e veniva trascinato sul piano inclinato per levargli il sangue che fuori usciva a flotti per via dalla recisione delle arterie principali poste all'altezza del collo. Tramortire il maiale era importante per via che il cuore, continuando a battere ,permetteva l'uscita totale del sangue. Appena dichiarato morto gli si buttava addosso secchiate di acqua bollente per togliere le setole utilizzando dei coltellacci.

Alla fine di questa operazione l'animale si presentava bianchissimo pronto per essere appeso ed eviscerato, poi sezionato in due parti a colpi di ascia. Gli intestini, compresa la vescica, venivano date alle donne per pulirli a fondo, la testa veniva recisa e la si ritirava per fare poi il salame di testa, ovvero quello che i toscani chiamano la soppressata.

Le due metà venivano portate nella stanza del tavolone e qui il *mazzulee* dimostrava tutta la sua abilità e competenza nella divisione delle carni ovvero, quelle destinate a diventare salame crudo, quelle per salami da cuocere, quelle per cotechini , la cotica, il lardo e la pancetta.

Un particolare riguardo era per il fegato che mescolato con altra carne lo si insaccava nella vescica per diventare mortadella di fegato. Tale salume veniva cotto per ore poi lo si accompagnava con la polenta e si mangiava in compagnia di parenti in occasione di feste patronali.
Da noi non si facevano prosciutti per via delle condizioni naturali della zona non adatta alla loro maturazione.

Al termine della divisione rimanevano parecchi chilogrammi di grasso dichiarato non adatto alla conservazione. Tale grasso veniva fuso in pentole e poi versato "*nell'ula"* ovvero contenitori ricavati da blocchi di granito, dove raffreddandosi diveniva sugna quindi usata poi per condimenti vari. Una parte dei salamini veniva introdotta nella sugna per divenire salami sotto grasso.

La foto è di un'olla con relativo coperchio.

Le olle venivano ricavate da un blocco di granito grigio dalle cave del Mont' Orfano di Fondotoce.

Le superfici denotano che è stata allestita usando esclusivamente martello e scalpello.

(E' l'ultimo esemplare che mi è rimasto dei cinque che avevo)

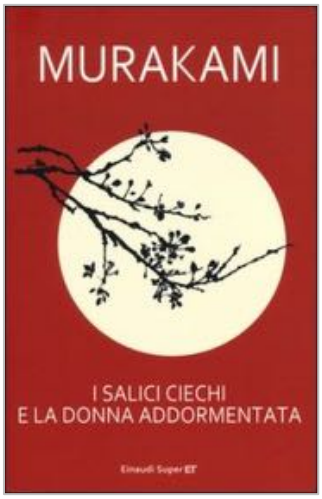
A vedere la destrezza del macellaio a mescolare le carni, poi insaccarle e legare i vari tipi di salumi compresa pancetta io mi incantavo; era uno spettacolo. Il lardo veniva lavorato a parte con salatura finale. A proposito, il mio compito era di spolpare al meglio le ossa.

Conservazione. Di mano in mano che i prodotti venivano finiti si portavano nell'apposito locale e lì stavano appesi per tre giorni ad asciugare con l'aiuto di grandi bracieri. Al termine dei tre giorni i salumi venivano portati in cantina e lì, sempre appesi, lasciati a maturare. In questa fase poteva nascere un pericolo che tutti temevano, ovvero l'attacco di germi che oltre ad ammuffire le superfici penetravano all'interno dei prodotti. Da quel momento più nulla era commestibile. Mi rammento che un anno è successo anche da noi, non vi dico la disperazione dei miei nonni.

La bontà di quei salumi è ormai un sogno, però a tutt'oggi, nel paese di Ramello, all'inizio della valle Intrasca, come allora si prepara il pane di segale. Occorre prenotarlo e al sabato c'è una coda infinita di acquirenti. Insieme al pane si possono acquistare salumi di qualità pari a quelli sopra descritti oltre a formaggi che mangiandoli mi riportano indietro negli anni.

Una fetta di pane di segale con spalmato del lardo e relativa vena rossa su cui è stata strisciata una testa di aglio, mangiato a metà mattina, fa resuscitare anche il peggior nemico.

CONSIGLI PER LA LETTURA *(a cura di Anna Cheli)*



Haruki Murakami (村上 春樹 Murakami Haruki; Kyoto, 12 gennaio 1949) *è uno scrittore, traduttore e accademico giapponese*.

Scritti e pubblicati in Giappone nell'arco di oltre un ventennio, i racconti che compongono questa raccolta ci offrono, nella estrema varietà di ispirazione, lunghezza e stile che li caratterizza, un affascinante campionario delle tematiche e delle atmosfere che troviamo nei grandi romanzi di Murakami.

Dalla leggerezza di brevi episodi come "II tuffetto" e "Splendore e decadenza delle ciambelle a cono", condotti sul filo della comicità e dell'assurdo, passiamo alla nostalgica, eppure lucida rievocazione di ricordi autobiografici nel racconto "II folclore dei nostri tempi" e in quello che dà titolo al volume, "**I salici ciechi e la donna addormentata**", entrambi basati sull'esperienza giovanile dei mitici anni Sessanta.

L'angoscia di scoprire sotto l'apparente trasporto verso qualcuno un senso di repulsione ispira "Granchi", mentre "I gatti antropofagi" porta alla luce l'angoscia dell'uomo che per scelta ha dato alla sua vita una svolta irreversibile, rinunciando a tutto ciò che aveva creduto di amare.
Altrove ("Lo specchio", "Storia di una zia povera", "Nausea 1979", "L'uomo di ghiaccio"), troviamo l'irruzione del fantastico nella vita quotidiana, mentre ne "II settimo uomo" il tema dell'errore di gioventù che condiziona e rovina la vita intera di una persona, è introdotto da una di quelle visioni folgoranti con cui lo scrittore sa rappresentare l'orrore di una tragedia.

GLI ALBERI NELLA POESIA

L 'Abete (Heinrich Heine)

Nel nord sull'altura nuda
un abete sorge solo,
ha sonno, e di ghiacci e di neve
lo cinge un bianco lenzuolo.
Sognando va d'una palma,
che nel remoto levante,
solinga e muta s'attrista
sopra il dirupo bruciante.

Gli **abeti** (***Abies)*** sono un genere comprendente 48 specie di conifere sempreverdi della famiglia delle Pinacee. Il genere comprende diverse specie di alberi che raggiungono altezze di 10-80 m e un diametro del tronco di 0,5-4 m da adulti. Si distinguono da altre Pinacee in quanto hanno le foglie (vale a dire gli "aghi") inserite singolarmente, mentre gli aghi dei pini, larici e cedri sono riuniti a gruppi (di 2-5 ma anche 10-40) su particolari rametti .

Il tradizionale albero natalizio è il tipico **abete rosso.** Nel nostro paese è largamente presente sulle Alpi, dove ci si può imbattere in ampi boschi formati da questo albero, soprattutto nella zona dell'Alto Adige.

il frutto maturo dell'abete rosso è costituito da una pigna (cono) appesa e penzolante sui rami della parte superiore della chioma. Sotto l'effetto del caldo, verso la fine dell'inverno, i coni si aprono lasciando fuoriuscire i semi.

LA PROLETARIA : *ovvero le prime cooperative*

(Silvano Paracchini – ottobre 2020)

Finita la prima guerra mondiale, tutta l'Europa era uno sfacelo sia politico sia economico. In questo marasma la povertà contadina e operaia aumentava. Fortunatamente, nelle grandi pianure e nelle fabbriche, si iniziava a parlare di un nuovo concetto di comunità associativa intesa a contrastare lo strapotere dei grandi proprietari terrieri e capitalisti. Iniziavano così nelle campagne e nelle città gli scioperi contro lo sfruttamento contadino e operaio.
I termini socialismo e comunismo insieme a proletariato erano parole nuove intese a trasmettere il concetto che per ottenere un minimo di miglioramento economico occorreva lottare. Ci furono scontri tremendi, ma l'idea di socializzare aumentava. Nascevano le prime Case del Popolo, di mutua assistenza operaia e si formavano le prime cooperative. Seppure i mezzi di comunicazione di allora non erano certamente quelli di oggi, le notizie delle lotte operaie e contadine arrivavano, magari attenuate, anche nei paesi montani.

Chiaramente i contadini montanari non lottavano contro nessuno, ma l'idea di associazione cominciava a farsi strada anche tra loro. Certamente con degli aiuti dall'esterno nascevano le prime cooperative, simili in tutti i paesi e tutte con lo stesso nome: **LA PROLETARIA**.

Trascrivo parte di un documento del Comune di Unchio, depositato presso l'Archivio di Stato di Pallanza, inerente alla realizzazione della cooperativa del paese.

Estratto del documento.
Il 10 gennaio 1921 si costituisce la *Società Anonima Cooperativa di Consumo fra gli Operai e gli Agricoltori di Unchio " La Proletaria"*
Lo scopo era quello dell'acquisto all'ingrosso di derrate alimentari e generi di prima necessità, per distribuirli ai soci a prezzi esclusivamente maggiorati delle pure spese di amministrazione, escludendo ogni altro aspetto speculativo. Il capitale sociale era fissato in 2.255 lire, pagati con 55 lire da ciascuno dai 41 dei soci fondatori. La gestione sociale era affidata a un Consiglio di Amministrazione di 7 membri effettivi e 2 supplenti. Il Comitato dei revisori dei conti era composto da 3 membri effettivi (sindaci) e 2 supplenti.

Lo statuto si componeva di 30 articoli; l'articolo 2 recitava:

Il Quarto Stato (Giuseppe Pellizza da Volpedo)

"La società ha per iscopo di giovare all'economia domestica mediante l'esercizio di un'azienda la quale provvede più direttamente i generi di prima necessità, quali sarebbero i generi di alimento, vestiario e qualsiasi altro genere di consumo e li distribuisce ai consumatori soci, nell'interesse dei quali assume anche altri servizi affini.

La società si propone inoltre di contribuire all'allevamento morale e materiale della classe lavoratrice appoggiandone le iniziative con tutti i mezzi che gli saranno consentiti e votati dall'Assemblea".

L'articolo 4 diceva :
"Sono ammessi nella Società tutte le persone di ambo i sessi, le associazioni, i corpi morali e in genere tutte le istituzioni che hanno di mira il miglioramento della classe lavoratrice e che non abbiano interessi in contrario agli scopi della società".

Nella relazione dei Sindaci del 17 gennaio 1922, al termine del primo anno di esercizio si leggeva:

"Abbiamo il dovere di presentarvi per la vostra approvazione il bilancio del primo anno di esercizio della nostra Cooperativa. Esso fu attentamente da noi esaminato e verificato in tutti i suoi dettagli e risponde purtroppo alla verità. In esso non abbiamo che confermarvi quanto è contenuto nella relazione dell'on. Consiglio di Amministrazione, ben riconoscendo da parte nostra che se si fosse stati più attivi e vigilanti, le risultanze finali sarebbero state più favorevoli per la nostra istituzione e si sarebbero evitate le incresciose lamentele dell'on. Consiglio di Amministrazione che dovrà servire d'esempio per l'avvenire. Dopo questa breve esposizione, vi inviteremo ad approvarlo e di non scoraggiarvi, ma di favorire tutta la vostra fiducia, formulando l'augurio perché la nostra Cooperativa abbia ugualmente di vivere e prosperare, malgrado l'ostilità della parte avversaria".

La Cooperativa la Proletaria", essendo chiaramente d'ispirazione socialista, termina la sua attività nel 1930 quando era salito al potere il partito fascista.
Queste erano le prime vere associazioni che, se vogliamo, avevano un carattere economico. Stava tuttavia nascendo anche un carattere politico che allora non andò oltre un certo livello, vuoi per incapacità gestionale, vuoi per le lotte interne tra partiti di sinistra (da quel tempo incominciate e non ancora finite). Tale disorganizzazione favorì classe padronale alla quale i fondi economici non mancavano, e che dette poi luogo alla costituzione del partito fascista.

Un'uscita all'Oasi naturalistica di Casalbeltrame

(Alberto Campiglio)

Oltre che a Pro Natura partecipo, sia pure in posizione molto defilata, anche ad alcune delle attività del gruppo dei Bird Watchers novaresi. Si tratta di un bel gruppo di persone appassionate di ornitologia, specializzati ad andarli a vedere nei posti dove questi animali si ritrovano.

Alla fine di ottobre mi hanno invitato ad andare alla palude di Casalbeltrame per partecipare all'annuale censimento degli Ibis sacri.

Chiaramente ho accettato allettato dalla possibilità di ammirare questi uccelli ma anche dall'opportunità di conoscere un nuovo posto interessante dal punto di vista naturalistico.

Questa palude si trova nel comune di Casalbeltrame, vicino alla strada provinciale che da Ponzana va alla statale per Biandrate, una bella passeggiata di 12 chilometri circa che sono stati piacevolissimi da fare in vespa.

Ci siamo trovati sul posto poco dopo le 17 per attendere l'arrivo degli stormi di ibis e poterli contare (ne hanno contati più di 2000 su quella zona), ma nelle more dell'operazione (ho lasciato che si occupassero seriamente della cosa altri più esperti di me) sono andato a visitare la riserva: veramente splendida.

Tornato a casa ho cercato di approfondire le informazioni ed ho trovato una realtà meravigliosa.

stormo di Ibis sacri

le foto dell'articolo sono di Alberto Campiglio

L'oasi è un terreno gestito dal parco del Sesia e del Ticino che comprende appunto una bella palude, quasi un laghetto, nel quale trovano rifugio gruppi foltissimi di uccelli di molti tipi. Sulla sponda del lago è stato allestito un casotto di osservazione che permette di vedere gli uccelli senza disturbarli troppo e tutto intorno si trova uno spazio di boscaglia adatta all'utilizzo da parte degli uccelli. Da come sono allestiti gli spazi direi che la presenza di scolaresche sia piuttosto frequente, forse coordinata dall'Ente parco.

L'uscita mi è talmente piaciuta che il giorno dopo sono tornato per fare altre foto anche perché la prima volta, preso dall'ammirazione, ne avevo fatto poche, gli Ibis in volo non sono facili da riprendere ma devo dire che lo spettacolo degli stormi che volano a V tornando per passare lì la notte, senza parlare della folla di germani e simili che affollava il laghetto, è davvero imponente. Meritava le due uscite. Le illustrazioni mostrano solo una piccola parte dello spettacolo.

Sabato 31 ottobre – Una passeggiata nel Bosco

(Anna Dénes, Paola Gregis) – foto di A. Campiglio, M. Cascioli e P. Gregis

Che bella passeggiata!

I partecipanti si sono ritrovati puntuali e "attenti alle norme", in prudente avvicinamento - con distanza, "mascherinati", cosa che non ha impedito un saluto caloroso con gesti e sguardi.

E poi camminare lento e con voci basse, Mariano nostra guida ormai tutt'uno col Bosco.

Il sole tra le foglie, i colori, l'aria buona (ma il sibilo dell'alta velocità, ammetto, mi fa sobbalzare sempre). Non mi è sembrata una passeggiata "anomala", amputata, anzi: penso che tutti noi indossando sempre la mascherina e a giusta distanza anche all'aperto ci siamo regalati un momento di tranquillità, godendo del bel paesaggio ottobrino del Bosco, insieme. E' semplice, è il "modo" attuale di condividere qualche momento. E ci adatteremo, continuamente, agli eventi, insieme.

Eravamo una quindicina fra soci, simpatizzanti e la piccola Martina.
Con noi anche un paio di cagnolini che si sono goduti la passeggiata.
Il Bosco era ancora molto verde, ma con tappeti di foglie cadute. Lungo i sentieri: bacche di Biancospino, la Berretta del prete, il viola dei grappoli di Fitolacca lo coloravano di autunno.

Tronchi e rami di vecchi alberi morti si sono ricoperti di un bellissimo muschio verde brillante. Le recenti esondazioni dell'Agogna hanno provocato la nascita di tante piccole querce. Speriamo che un po' di loro attecchiscano.

Luciana, Marta e Andrea sono venuti con un saccone e durante la passeggiata hanno raccolto un po' di rifiuti qua e là.

fiori e bacche di Fitolacca

bacche di Biancospino

Berretta del prete

Fitolacca o Phytolacca L. è un genere appartenente alla famiglia delle Phitolaccaceae comprendente circa 35 specie perenni arbustive, erbacee e arboree originarie delle regioni tropicali e subtropicali. Il nome generico deriva dal greco *phyton* (pianta) e dalla radice araba *lakk* (lacca), cioè *lacca vegetale* per il colore del frutto maturo che, se spremuto, secerne un succo viola scuro che macchia intensamente. E' una pianta altamente tossica.

Biancospino: è un arbusto molto ramificato, contorto e spinoso, appartenente alla famiglia delle Rosacee, i frutti sono ovali, rossi a maturazione, La fioritura avviene tipicamente tra aprile e maggio, mentre i frutti maturano fra settembre e ottobre. I frutti del biancospino sono edibili, vengono lavorati per ottenere marmellate, gelatine o sciroppi. Sono decorativi perché rimangono al lungo sull'arbusto, anche durante tutto l'inverno.

Berretta del prete o Evonimo: abbastanza diffusa in Europa. Alta dai 3 agli 8 metri, durante la primavera forma dei piccoli fiori bianchi ermafroditi che, in autunno, danno origine ai caratteristici frutti rossi (velenosi) dalla curiosa forma simile al cappello usato dai sacerdoti cattolici (da cui il nome). Cresce nei boschi misti di latifoglie.

Foliage *(Paola Gregis)*

Qualche foto di due grandi parchi di Novara, un po' defilati rispetto alla città e forse anche poco conosciuti dai novaresi stessi. Sono belli nella loro veste autunnale. Sono veramente poco frequentati, ideali per una passeggiata all'aria aperta in tempo di COVID.

Parco del Terdoppio, in zona S. Agabio, dietro al Palasport. All'interno del Parco, circondato da un roseto e da grossi salici c'è anche un piccolo lago dove germani reali passano pigramente le loro giornate. Malgrado la moria di tigli e platani, offre veramente un bel paesaggio. Ci sono giochi per bambini e attrezzi ginnici. Ottimo per chi vuol fare jogging.

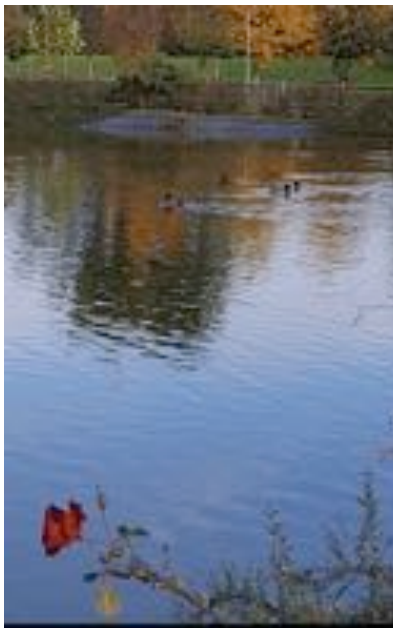


Foto del 27/10/2020

Il parco "Caduti di tutte le guerre" in Via San Bernardino da Siena, dietro la Chiesa di San Nazzaro, assegnato a suo tempo all'ex Quartiere di Porta Mortara.

E' un parco non troppo curato, il laghetto all'interno è stato prosciugato. L'oro dei filari di Ginko Biloba in questa stagione lo impreziosisce. Si possono fare belle passeggiate.

foto dell'8/11/2020