

Numero 3 NOVEMBRE 2019



PALIO DI ASTI

## Unione Pensionati Unicredit Gruppo Piemonte e Valle d'Aosta

# UNIONE PENSIONATI UNICREDIT CONSIGLIO REGIONALE PIEMONTE - VALLE D'AOSTA

Indirizzo: via Nizza 150 – 10126 Torino

Telefono: 011 19411074 - Mail: unipens.to@gmail.com

Orari: martedì e mercoledì dalle 9.30 alle 11.30

#### **CONSIGLIO**

Presidente Bottino Fiorenzo
Vice Presidente Rustici Giancarlo
Consiglieri Armoni Orietta

Bacco Valter

Durando Sergio Segretario Generale

Foderà Giuseppe Maga Teresa

Novaretti Giuseppe Segretario Nazionale

Segretaria Amministrativa

Pacella Imperatrice
Pagliarin Sandrino

Rainero Patrizia
Reynaudo Roberto

Rizzo Ezio

Revisore dei conti Sterpone Ovidio Collaboratore esterno Troncone Antonio

#### COMITATO DI REDAZIONE

Bottino Fiorenzo – Bacco Valter – Garabello Alberto Pagliarin Sandrino – Rainero Patrizia – Rizzo Ezio – Salerno Giuliana

#### NUMERI E INFORMAZIONI UTILI

Uni.C.A. Sito: https://unica.unicredit.it

numero verde 800 901223

numero 199 285124 (numero a tariffa agevolata solo da cellulare)

indirizzo e-mail assistenza.unica@previmedical.it

indirizzo e-mail polsanpen@unicredit.eu (rif. Unicredit per i pensionati)

Fondo Pensione 0521 1916333 (call center) – e-mail: pensionfunds@unicredit.eu

INPS 803164 numero verde generale

per scaricare CU 800 434320 da rete fissa - 06 164164 da cellulare

oppure dal sito WWW.INPS.IT

#### **EDITORIALE**

#### E LA NAVE VA....

Parafrasando il titolo del bel film del 1983 di felliniana memoria è quel che possiamo dire del nostro piccolo Giornalino, che ha preso il largo e procede tranquillo per la sua rotta.

Si ferma spesso per far salire a bordo i nuovi pensionati/colleghi/amici che chiudono con l'attività lavorativa e ci raggiungono nella nave da crociera senza mete prefissate che li attende.

Ora tocca alla leva dei primissimi anni '60 che entrarono in banca negli anni '80, giusto in tempo per "vedere" la banca di un tempo e assistere contemporaneamente alla prima grande mutazione del sistema bancario in generale, che fu rivoluzionato dall'avvento dei personal computer.



Le vecchie e care Olivetti lettera 82 e le omologhe Divisumma, su cui avevamo "pestato" per anni furono "pensionate" a loro volta e nulla fu più come prima.

Rimasero per ancora un po' di tempo gli storici uffici con i vecchi arredi, le scrivanie contrapposte e le grandi finestre che si aprivano d'estate per far entrare l'aria, ahimè calda, poichè non ancora condizionata.

Gli schedari e la mole del cartaceo, con i conseguenti accatastamenti, lasciarono il posto a flotte di computer che richiesero una non facile opera di avvicinamento a schermi e tastiere digitali.

La svolta è determinante poiché i nuovi hanno molta dimestichezza con queste tecnologie e le generazioni precedenti devono cedere il passo alla loro diversa manualità.

Resta però nella memoria di tutti, vecchi e nuovi, l'impronta della "nostra" Banca così austera e signorile insieme, che ha trasmesso a tutti il senso di appartenenza che intimamente ci accomuna.

Mi piacerebbe dilungarmi nelle citazioni e nei ricordi di tanti anni trascorsi perché la penna corre veloce, come dettata da un impulso interiore, ma lascio a voi il piacere di scorrere le pagine seguenti sperando nel vostro interesse.

Non nascondo inoltre che spero altresì di suscitare interesse per la nostra Regione anche da parte di tutti i soci a livello Nazionale poichè, come saprete, nel sito dell'Unione c'è una raccolta di tutte le pubblicazioni dei Gruppi Regionali che possono essere consultate liberamente.

Più avanti troverete una piacevole intervista fatta ad Alberto Cravero, Presidente del Credito Italiano, che salutiamo con affetto.. per esser stato concittadino da sempre nonché apprezzato Direttore della nostra Sede di Torino e non solo.

Buona lettura.

(Fiorenzo Bottino)

#### IL NOSTRO FONDO

#### ....Pillole di conoscenza

Riprendo alcuni "numeri" tratti dal bilancio al 31 dicembre 2018 del Fondo Pensione UniCredit, che ritengo possano essere utili a meglio comprendere la situazione attuale e prospettica in particolare della "Sezione I" del Fondo. Tale sezione, come noto, include gli ex dipendenti del Credito Italiano e, dunque, la quasi totalità dei Soci del nostro Gruppo Regionale.

In questa fotografia non prendo in esame gli aspetti patrimoniali, previdenziali o finanziari, che sono già stati oggetto di sintetica illustrazione nel numero di maggio, bensì mi soffermo sulle "persone", vale a dire sulla platea dei partecipanti attivi ("contributori" ancora in servizio) e titolari di rendite pensionistiche.



Come si potrà notare gli "attivi" sono ormai poco più del 20% del totale (3.558 su 16.794), mentre i pensionati (ben oltre 13.000) sono quasi l'80%.

Tra gli attivi il 56% ha un'età superiore a 55 anni: in via normale o in seguito ai prevedibili piani di uscita straordinari, confluiranno entro breve nella categoria dei pensionati. Intuibili sono i riflessi sulla gestione previdenziale e sul patrimonio della Sezione I.

(Sandro Pagliarin)

I PARTECIPANTI ATTIVI DELLA SE	ZIONE 1		
Classi di età	N.	Perc.	
Inferiore a 45	7	0,2%	
Tra 45 e 54	1.560	43,8%	
Tra 55 e 60	1.824	51,3%	
Tra 61 e 64	162	4,6%	
65 e oltre	5	0,1%	
TOTALE	3.558	100,0%	
Inquadramento	N.	Età media	Anz. media
Dirigenti	203	55,5	31,9
Quadri	2.262	54,6	31,3
Aree professionali	1.093	55,1	32,3
TOTALE	3.558	54,8	31,7

I PENSIONATI DELLA SEZIONE 1			Pensione
Tipo di pensione	N.	Età media	media annua €
Vecchiaia e anzianità	10.643	70,2	6.641,6
Supersiti (di attivi e pensionati)	2.487	77,7	4.394,1
Invalidità e inabilità	106	69,8	5.893,1
TOTALE	13.236	71,6	6.213,3

Questo è il secondo articoletto che pubblichiamo sul nostro Fondo Pensione: molti dati sono noti a chi "naviga" con regolarità nel relativo sito internet. Sono tuttavia tantissimi i pensionati che non utilizzano le tecnologie moderne o che hanno difficoltà a trarre le sintesi di proprio interesse dalle (spesso) corpose e complesse comunicazioni inviate dal Fondo.

A costoro, in particolare, sono dedicate queste pillole di conoscenza.

La nostra intenzione è di proseguire su questa linea: pensiamo però sia utile e gradito trattare temi, ovviamente di interesse generale, da voi segnalati. Inviateci, dunque, domande o richieste: nei limiti del possibile faremo in modo di approfondirle.

#### C'ERA UNA VOLTA



La parola FERT, specialmente se scritta con caratteri gotici, ha un fascino particolare e misterioso: assomiglia quasi ad un colpo di frusta o ad un ordine perentorio.

Inoltre sia nella lingua italiana che in quella francese (lingua parlata comunemente a corte), non esistono delle parole che sembrano avere origine da essa.

Andiamo alla ricerca delle origini e del significato di questo motto brevissimo ma intrigante.

La testimonianza più antica si trova sul monumento sepolcrale di Tommaso II, conte di Savoia che morì nel 1259 e fu sepolto nella Cattedrale di Aosta. Il monumento fu eretto in epoca successiva forse durante il regno di Amedeo VI

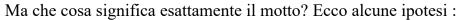


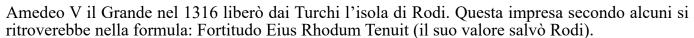
(1343-1383) oppure durante quello di Amedeo VIII (1391-1440), di cui è documentato il passaggio in città nel 1430. Rappresenta il conte giacente in armi, con corazza e scudo recanti il rilievo dell'aquila araldica. Ai suoi piedi è accovacciato un leoncino che porta un collare con il motto *FERT* in gotico minuscolo ricordiamo che Amedeo VI fondò nel 1362 l'Ordine del Collare, la cui insegna consisteva appunto in un collare d'argento dorato con il motto fert chiuso da un anello con tre nodi sabaudi.

Successivamente Amedeo VIII stabilì che nel collare fossero alternati i nodi sabaudi, il motto e quindici rose, a ricordo della rosa d'oro inviata da Urbano V al conte Amedeo VI nel 1364, quando ottenne le insegne di cavaliere crociato. Nel 1518 Carlo III ne mutò il nome in Ordine Supremo della Santissima Annunziata.

Il motto appare per la prima volta su dei quarti di grosso, monete di basso contenuto di argento del peso di circa 1,5 grammi, coniati durante il regno di Amedeo VIII con la reggenza della madre Bona di Borbone.

Hanno al diritto la legenda "COMES SABAVDIE" e al rovescio "IN ITALIA MARCHIO" ed è assente il nome del sovrano.





Una moneta d'oro da dieci scudi coniata nel 1635 con l'effige di Vittorio Amedeo I° porta la scritta: Foedere Et Religione Tenemur. (Alleanza e Religione ci uniscono).

Altro possibile significato: Fides Est Regni Tutela ( la Fede è la protettrice del Regno).

Altri infine, ripensando al carattere cavalleresco-amoroso che in origine ebbe l'Ordine del Collare, credono che il motto alluda al proposito del cavaliere di sopportare ogni pena per la sua dama e quando in seguito l'Ordine assunse carattere religioso-militare, di sopportare ogni cosa per devozione e in onore della Vergine.

Fert infatti è la terza persona singolare del presente indicativo del verbo irregolare latino fero-fers-tuli-latum-ferre che significa portare e anche sopportare.

Potrebbe, piuttosto che una sigla, essere un invito o un incitamento: sopporta!

('n Piemunteis : porta pasiensa!)

Il mistero rimane.

(Roberto Reynaudo)



#### UN FIORE ALL'OCCHIELLO

In occasione di una sua visita a Torino abbiamo avuto il piacere di incontrare il Presidente del Credito Italiano **Alberto Cravero** che, nel corso di un piacevole incontro con alcuni componenti del Consiglio Regionale, ci ha rilasciato una breve di intervista, tanto di moda, ai giorni nostri.

#### Cosa ci racconti dei tuoi trascorsi iniziali nella nostra banca?

Ho salito per la prima volta le scale della banca nell'agosto 1954, appena diciottenne. Nella Torino "operaia" appena uscita dal dopoguerra, erano tempi di abbondante offerta di posti di lavoro, ben cinque compagni di classe entrarono infatti con me al Credito Italiano.



Conservo ancora il mio vecchio libretto di lavoro, per la verità un logoro documento nel quale il Comune di Torino precisava di dovere sostituire provvisoriamente il libretto di lavoro, di cui era sprovvisto.

Sappiamo che Torino è stata anche la città dei tuoi studi giovanili ... cosa ricordi di quegli anni? Torino è la città della mia giovinezza, dove ho conosciuto mia moglie e sono nati due miei figli. A Torino sono rimasto profondamente legato nonostante le vicende professionali mi abbiano portato a lavorare e vivere in molte altre città.

#### In quanto a carriera non si può dire che tu non ne abbia fatta...

Circostanze favorevoli e una grande passione per il lavoro hanno accompagnato un percorso professionale di crescente responsabilità e anche di soddisfazione, una vita lavorativa d'insolita durata nel corso della quale ho avuto modo di lavorare con persone capaci e generose dalle quali mi è dispiaciuto staccarmi. Ho terminato l'attività lavorativa a Milano, in piazza Cordusio .... ma non mi va di stare fermo ... sono tuttora Vice Presidente di Tecnocasa.

#### Ma il mondo è cambiato, che ne pensi?

Tante cose sono cambiate, dentro è fuori la nostra banca. La storica sede della Direzione Generale ha cambiato faccia, la banca si è trasferita in un grattacielo di prestigio e la piazza che ospitava le sedi di varie istituzioni finanziarie sta ridefinendosi come centro della vita sociale e commerciale. Dalla piazza delle Banche alla nuova casa della moda e della caffetteria. Confesso un po'di malinconia ....

Tante le cose che ci ha raccontato e che, per esigenze di spazio, non possiamo riportare ma gli abbiamo chiesto di lasciarci con un simpatico aneddoto che gli sia rimasto particolarmente vivo nella memoria..........

Ma certo e con piacere; si riferisce agli inizi lavorativi che non erano stati brillanti ... ma non mi sono arreso...

2 agosto 1954. Mi sono presentato timido e timoroso al capo del personale. Ero timido, sbarbato di fresco, ordinato nei capelli. Mi ha squadrato e "ordinato" di radermi la barba tutti i giorni, anche nell'intervallo e al caso anche la sera, se avessi dovuto uscire. Sono stato adibito al Portafoglio Italia Incasso dove, avvalendomi di una "rantolante" addizionatrice Elettrosumma, sono stato comandato di controllare l'esattezza della somma di una partita di 17.000 cambiali rateali Olivetti e, dopo, di identificare tutte le piazze non bancabili, in quell'epoca abbastanza frequenti. Ho impiegato una settimana, sotto severo controllo.

Ma non è finita....

Ero stato dotato di una penna a sfera, o per meglio dire di un astuccio e di un refill, che dopo poco tempo ha smesso di scrivere. Il capoufficio, Villemain, ha cercato insistentemente di "rianimarla" fin tanto che ha ripreso a scrivere. Sono stato richiamato al rispetto per la cancelleria della banca e a tenerla da conto. Naturalmente dopo pochi giorni la biro ha tirato definitivamente le cuoia ... e contro consegna del refill esausto l'Ufficio Economato me ne ha consegnato uno nuovo... Da allora, a scanso si equivoci, ho sempre utilizzato penne di mia proprietà.

Bene, a questo punto siamo giunti al termine del nostro incontro e ci lasciamo con il saluto affettuoso che Alberto rivolge a tutti gli amici.

#### AMICI DI ZONA - Novara e dintorni

Bamonte Francesco (NO)

Barè Giuseppe (NO)

Biaggi Giuseppina v. Gallini (NO)

Canelli Gildo (NO)

Cappelli Manuela Maria (NO)

Capra Franca (NO)
Cavallini Giovanni (NO)

Cortini Lino (NO)

Dalla Longa Anita v. Motta (NO)

Diaferia Attilio (NO) Fabbri Enrico (NO)

Gallarini Giuseppina (NO)

Gandini Enzo (NO)

Givoni Pier Giorgio (NO) Marra Barbara (NO)

Montaldi Rosa Libera (NO)

Morganti Elio (NO)

Pisoni Itala v. Bassani (NO)

Roncaroli Pietro (NO) Serrao Anna Maria (NO)

Spagnuolo Pasquale (NO)

Tanzi Enzo (NO)
Tega Giuseppe (NO)

Uglietti Francesca (NO)

Huber Mario (Domodossola)

Barone Vincenzo (Domodossola)

Biazzi Guido (Domodossola)

Campi Davide (Borgomanero)

Carandente Salvatore (Domodossola)

Gavardi Edoardo (Trecate)

Giana PierAntonio (Beura Cardezza)

Orlandi Ermete (Nibbiola) Pisano Ezio (Baveno)

Quirighetti Carla v. Pedrocca (Domodossola)

Ugazzi Carlo (Bellinzago) Conti Tiziano (Verbania)

#### I NOSTRI NUOVI SOCI

Anastasio Antonietta Torino
Arzani Pier Domenico Alessandria
Balza Maurizio Giarole (AL)
Barnabino Antonella Gaglianico (VC)
Biestro Marisa Nizza Monferrato (AT)
Colli Graziana Vinchio (AT)
Conte Tiziano Verbania
Giolito Pier Giuseppe Cigliano (VC)
Giusto Raffaele Alessandria
Lecchi Antonella Alessandria
Nebbia Piero Giacomo Giarole (AL)

Nigro Giacomo Collegno (TO) Pagano Daniela Alessandria Paleari Livio Acqui Terme (AL) Prunotto Dario Milano Raiteri Pietro Alessandria Rapetti Marina Trofarello (TO) Rossetto Federico Torino Rosso Vittorio Torino Serrao Anna Maria Novara Torre Ines Torino

## **QUOTA ASSOCIATIVA**

Come potete notare già da questo numero abbiamo deciso di inviare il Giornalino in versione cartacea a tutti i soci e di proseguire con le iniziative che porteremo avanti nelle varie province della Regione come abbiamo già fatto con gli amici di Alessandria.

Per questi motivi oltre al fatto che saremo chiamati ad aumentare, da 8 a 10 euro, il contributo che retrocediamo alla Segreteria Nazionale, saremo costretti ad incrementare, dal 2020, la quota annuale di 5 Euro per tutti.

Siamo certi che tale misura sarà compresa, tenuto conto che la quota era immutata da molto tempo

#### UNA PROVINCIA MOLTO VIVACE

Stiamo parlando di.. Alessandria.

Ed è con molto piacere che dobbiamo rivolgere un grosso plauso agli amici della loro bella città per la numerosa partecipazione al primo incontro conviviale a loro dedicato.

Grazie al lavoro "ai fianchi" svolto dagli amici di zona Daniela Pagano e Gianni Monaco, con il rinforzo da Torino

di Sandro Pagliarin, si è riusciti a riunire quasi una quarantina tra soci e non in una giornata di Festa.

Festa si....perchè grande è stata l'emozione che traspariva tra tanti ex colleghi nel ritrovarsi dopo essersi persi di vista nonostante i tanti anni di lavoro trascorsi insieme.

L'eccitazione era palpabile e le fitte conversazioni sovrastavano la potenza di un microfono al massimo del volume.

La scelta poi di un menù raffinato in ottimo ristorante del centro ha completato il bel quadro e una decina di partecipanti non ancora "soci" ...lo sono diventati seduta stante con grande soddisfazione di tutti.

L'appuntamento diventerà quindi un "must" e si ripeterà in futuro con l'aggiunta di altri che questa volta non sono potuti intervenire.

L'occasione è stata propizia anche per trattare in modo adeguato il tema delle prossime votazioni del Fondo.

Ecco alcune immagini che confermano la piacevole giornata trascorsa.



#### PEDALANDO.... IN BICICLETTA

## ALLA SCOPERTA DI LUOGHI E OPERE DELLE NOSTRE PARTI

In questi mesi autunnali ci sono giornate con un cielo terso e un sole che trasmette una piacevole sensazione ed invita a stare fuori.

Una passeggiata in bicicletta che vale la pena fare è percorrere la ciclabile Airasca-Villafranca-Moretta-Saluzzo: complessivamente la lunghezza è di 33 Km ed è stata realizzata sul percorso della vecchia strada ferrata per cui il tratto è tutto pianeggiante.

Si attraversano i paesi ed i fiumi della campagna piemontese apprezzandone i vari aspetti urbanistici e naturalistici.

E' anche detta la "Via delle Risorgive" data la presenza di numerose sorgenti d'acqua dolce di origine naturale lungo il percorso e nei territori attraversati.

A Villafranca Piemonte si troverà un deviazione per la Cappella della Missione, che invito caldamente a visitare.

Isolata in mezzo ai campi di granoturco, è una rustica costruzione di origine assai antica (la menziona un documento del 1037), rifatta in parte nel '400 e nel '700. Notevole fra gli affreschi dell'interno la Cavalcata dei Vizi e delle Virtù. La facciata presenta un affresco deperito rappresentante l'Annunciazione, della fine del sec. XV inizio XVI.

Più importanti e pregevoli gli affreschi gotici, realizzati intorno al 1426-28, conservati nell'abside rettangolare, dovuti a più mani ma prevalentemente opera di Aimone Duce.

La Cappella è sempre visitabile scaricando l'APP Chiese a Porte Aperte. (\*)

La ciclabile è adatta a tutti, anche alle famiglie con bambini e, ovviamente, ... nessuno è obbligato a percorrere l'intero itinerario... e allora non resta che augurare a tutti.

Buona Pedalata.

(Alberto Garabello)

#### (\*) UNA SPERIMENTAZIONE INNOVATIVA PER VALORIZZARE IL TERRITORIO

"Chiese a porte aperte" è un progetto sperimentale per aprire e visitare autonomamente i beni culturali ecclesiastici del Piemonte e della Valle d'Aosta con l'ausilio delle nuove tecnologie. L'App "Chiese a porte aperte" gestisce molteplici operazioni dalla prenotazione della visita all'apertura automatizzata della porta.

Una volta effettuato l'accesso tramite QR si viene guidati alla scoperta del bene al suo interno attraverso un'installazione multimediale costituita da una narrazione storico – artistico – devozionale accompagnata da un sistema di luci mobili e di micro proiettori.

Uno progetto innovativo ideato dalla Consulta Regionale per i Beni Culturali ecclesiastici e dalla Fondazione CRT.

Una nuova opportunità per scoprire l'arte sacra in Piemonte e in Valle d'Aosta!

### TUTTI AI FORNELLI

## "NUN C'È TRIPPA PE' LI GATTI"

Questo detto fu inventato nei primi anni del '900 da E. Nathan, sindaco di Roma, quando decise di eliminare dal bilancio le spese per il mantenimento di una colonia di felini randagi.

La trippa è un piatto conosciuto e consumato fin dall'antichità in quasi tutti i paesi del mondo dove si alleva bestiame da carne. E' considerato un cibo povero della cultura contadina, consumato in tutte le Regioni italiane dove è realizzato con caratteristiche simili tra loro, ma l'abbondanza di condimenti e di aromi, contribuiscono a renderlo più apprezzato e gustoso a seconda delle abitudini alimentari dei diversi territori.

Questa pietanza da sempre apprezzata ed esaltata dai giovani di ieri, è in continua ascesa anche tra i giovani di oggi, seppur abituati a tagli di carne più nobili e più costosi, forse perché ugualmente ricco di proteine ma povero di grassi.

Fa parte delle cosiddette frattaglie selezionate in macelleria ed utilizzate in gastronomia: è ricavata dallo stomaco dei ruminanti e non, come alcuni pensano, dall'intestino che invece dopo la lavorazione verrà utilizzato per formare il budello atto a contenere i prodotti insaccati di salumeria.

L'apparato digerente dei bovini è composto da quattro parti di stomaco che hanno forme, dimensioni e consistenze differenti, che prendono nomi, oltre a quello scientifico, diversi a seconda delle zone di produzione e sono variamente utilizzati per creare pietanze nutrienti ma non grasse.

Nascono così piatti a base di trippa che hanno reso famose le tradizioni culinarie. Eccone alcune:

- trippa alla piemontese, alla parmigiana, alla veneta, alla romana, che si differenziano per la varietà dei condimenti inseriti nella cottura;
- trippa alla genovese detta "sbira", alla milanese "busecca", alla napoletana "marescialla", che evidenziano tipicità e gusti locali per l'aggiunta di legumi e verdure;
- trippa di lampredotto, tipica di Firenze, consumata nel panino "rosetta" con pepe e salsa verde.

Discorso a parte va fatto per il salame di trippa di Moncalieri (Torino), unico caso in cui la trippa viene inserita in un budello, lavorata come un

insaccato, pressata e cotta, affettata e pronta per essere condita e gustata fredda o leggermente riscaldata. Questa ormai famosa specialità gastronomica è trattata dalla "Magnifica Comunità dei Trippai di Moncalieri" costituita nel 1300, aggiornatasi poi nel 1969 con la creazione della "Confraternita dla Tripa 'd Muncalè".

Nel 2019, per celebrare il cinquantesimo anniversario della sua fondazione ha ospitato il raduno

nazionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, con il "Gran Galà della Trippa".

Inoltre da venerdì 4 a domenica 6 dello scorso ottobre, nell'area dell'ex Foro boario di Moncalieri, si è svolta la "Xª Fiera Nazionale della Trippa", durante la quale si è proceduto alla cottura dei diversi quintali di trippa cucinata nel pentolone da guinness dei primati e la successiva distribuzione della pietanza al numeroso pubblico ha riscontrato il successo di sempre. Credetemi, una kermesse molto interessante.





#### Ricetta semplice per una trippa buona e gustosa

*Ingredienti x 4 persone:* 

800 gr. di trippe miste di vitello, 30 gr. di pancetta, 50 gr. di burro, una cipolla, un gambo di sedano, due carote, due ciuffi di salvia e due foglie di lauro, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, un dado per brodo, 250/300 gr. di fagioli bianchi di Spagna oppure di ceci in scatola, parmigiano, sale e pepe.

#### Preparazione:

In una casseruola capiente friggere dolcemente la cipolla e la pancetta tritate fine. Lavare e tagliare e strisce o a pezzetti le trippe e aggiungerle al fritto, rosolare il tutto. Appena l'acqua formatasi sarà consumata, unire tagliati a tocchetti il sedano, le carote e la salvia con il lauro. Versare ½ litro di brodo e il concentrato di pomodoro. Coprire la casseruola e cuocere a fuoco lento per almeno due ore rimescolando qualche volta il composto. A cottura quasi ultimata aggiungere i fagioli o i ceci scolati e aggiustare di sale. Servire la trippa in calde ciotole (meglio se di terracotta) con parmigiano grattugiato e una spolverata di pepe appena macinato. Accompagnare la trippa con fette di pane casereccio e un buon vino barbera.

E allora....Buon Appetito.

(Valter Bacco)



#### **BAGNA CAUDA PIEMONTESE**

Mi rendo conto che questo piatto della tradizione popolare piemontese possa sembrare scontato e di facile preparazione... e infatti lo è...ma forse non è così per tutti e ad ogni buon conto voglio proporvi la mia ricetta....

## Ingredienti

1 testa d'aglio per persona 100 gr di acciughe, dissalate e private della lisca centrale Olio, latte



Pelare l'aglio, metterlo in una casseruola, coprirlo di latte e farlo bollire.

Dopo circa 10/15 min. buttare il latte e mettere l'aglio in un recipiente di terra cotta, schiacciarlo con una forchetta, aggiungere olio, acciughe e fare cuocere lentamente, senza portare a ebollizione, mescolando continuamente (per circa 30 min) fino a ridurre il tutto a un composto omogeneo.







Quando La bagna cauda sarà cotta e di consistenza "cremosa" può essere servita nel suo caratteristico "fouiot" e accompagnata con verdura cruda, cotta, bollita, al forno e tutto ciò che può stuzzicare la fantasia della cuoca/cuoco e dei suoi ospiti

Per gli "allergici" all'aglio è possibile sostituirlo con topinanbour o rapa utilizzando lo stesso procedimento ottenendo un ...ugual..risultato...

E' possibile conservarla riponendola in un vasetto 'bormioli' per gustarla....più avanti.

Non mi resta dunque che augurarVi...Buon appetito!

(Patrizia Rainero)

## GITA AL LAGO D'ORTA

Con la fortuna di aver potuto contare su una splendida giornata di sole, il 23 Maggio, abbiamo organizzato una bellissima gita al lago d'Orta: un piccolo gioiello in cui spicca come un brillante l'incantevole isoletta di San Giulio.

















#### **MERCATINI DI NATALE**

Quando diciamo "mercatini di Natale" pensiamo subito a quelli più famosi del Trentino, o di oltre confine e forse non sappiamo che anche il nostro territorio ne vanta di splendidi, spero quindi di farvi cosa gradita consigliandovene qualcuno... eccoli:





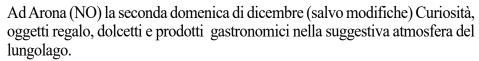
A Santa Maria Maggiore (Verbano-Cusio-Ossola), dalla sera del 6 al 9 dicembre (dalle 9.30 alle 18.30), il centro storico ospita il più grande mercatino del Piemonte con 200 espositori: prodotti di artigianato, hobbistica ed enogastronomici, scaldati dalle caratteristiche stufette ricavate nei tronchi di abete tra cornamuse e vin brulé, profumi, suoni e colori che sanno di festa. Cercate i treni speciali delle ferrovie Vigezzine.

A Govone (CN), dal 16 novembre al 22 dicembre tutti i sabati e le domeniche (dalle 10 alle 19). Nel cuore del Roero il Magico Paese di Natale punta sull'artigianato al 100% offrendo tantissimi spunti con oltre 110 espositori, troverete anche la Casa di Babbo Natale con spettacoli ed eventi, il presepe meccanico, street food e molto altro.





A Viverone (BI), dal 23 novembre ogni week end (dalle 10 alle 19). Sulle rive del lago si può vivere un'atmosfera incantata tra decine di espositori, luci e decorazioni, animata da tanti spettacoli con artisti di strada e un musical per grandi e piccini.







Ad Aosta, la prima settimana di dicembre, tra le antiche pietre del Teatro romano il Marché Vert Noel offre al pubblico un ricco programma di eventi e animazioni all'interno di un fantastico villaggio tra e sali e scendi, tavoli e panche, chalet, falò.

#### PRANZO SOCIALE D'AUTUNNO 2019 - CRIMEA

In una splendida giornata di sole, con la suggestiva cornice della riva del Po, si è svolto presso il Ristorante della Bocciofila Crimea il tradizionale appuntamento del pranzo autunnale. In un'atmosfera particolarmente festosa, con alcuni amici provenienti anche da altre città, con un bel po' di nuovi soci al loro primo incontro conviviale. Il tempo è volato.

Abbiamo anche avuto il piacere di ospitare il Presidente dell'Unione, Giacomo Pennarola e il Consigliere del Fondo, Giorgio Ebreo che al termine del pranzo ci hanno fornito preziosi ragguagli ed informazioni sulle prossime votazioni in ordine al progetto di fusione dei Fondi delle tante ex banche del Gruppo in un unico Fondo Unicredit.

Non stiamo a dilungarci oltre per lasciar spazio alle belle immagini che consentiranno a tutti i presenti di riconoscersi.

Eccole:















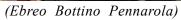
























#### RICHIAMANDO LA COPERTINA.....

Non tutti sanno, al di fuori della nostra Regione, che oltre al famoso Palio di Siena ne esiste uno altrettanto importante: quello di Asti

Questa volta, infatti, la prima pagina è dedicata alla città di Asti, nota



per i suoi trascorsi storici, i suoi figli illustri, i suoi vini ed al suo Palio, festa tradizionale con radici medievali, legata alle celebrazioni del Patrono San Secondo, che culmina con una corsa di cavalli montati a pelo.



La prima notizia della Corsa del Palio con regole codificate risale al 1275; in quel periodo aveva luogo il 30 marzo di ogni anno, in occasione della Festa di

San Secondo, e si svolgeva su di un percorso circolare corrispondente alle attuali piazze

Alfieri e Libertà. Dal XIV secolo, a seguito dell'edificazione di un nuova cittadella fortificata, la corsa venne spostata su di un percorso lineare di ca. 2,5 Km lungo l'arteria principale (attuale corso Alfieri). Nel XIX secolo la celebrazione della Festa di San Secondo e la Corsa del Palio furono spostate dapprima alla seconda domenica dopo Pasqua, poi alla prima settimana di maggio e dal 1861 si tornò a correre "in tondo" sulla nuova Piazza del Mercato, attuale Campo del Palio.



Nella prima metà del XX secolo le edizioni del

Palio subirono una battuta di arresto a causa dei noti eventi politici e militari. La festa rinasce in tutta la sua grandiosità intorno alla metà degli anni '60 e dal 1967 viene spostata definitivamente nel mese di settembre, in concomitanza con i festeggiamenti della Duja d'Or. Dal 1988 la corsa cambia sede: dal Campo del Palio a Piazza Alfieri, nel cuore della città. Quest'anno, per celebrare i 1900 anni del martirio di San Secondo, il Palio di Asti ha raddoppiato: uno riservato ai rioni e borghi cittadini ed un altro dedicato ai Comuni della Provincia.



Entrambe le corse si sono svolte domenica 1° settembre 2019 e il Palio "cittadino" è stato vinto dal rione Cattedrale, quello dei "Comuni" da Baldichieri.



(Ezio Rizzo)

Siamo ai saluti finali e speriamo che la lettura sia stata piacevole e di qualche interesse.

Scorrendo il calendario, con l'approssimarsi delle Feste natalizie, ricordiamo a tutti che il 12 dicembre si terrà, nel consueto Salone degli 80 di Via Nizza 150, la FESTA degli AUGURI di NATALE, evento clou che chiude le attività dell'anno.

Nel 2018 superammo ogni aspettativa con oltre un centinaio di amici: vi aspettiamo quindi, ancor più numerosi.

Cogliamo l'occasione per formulare a tutti voi e alle vostre famiglie i più cari auguri di

**BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO** 

Un cordiale saluto e arrivederci al prossimo numero