

Buon Natale e felice 2004 a tutti voi



E' questo l'augurio che vogliamo porgere a tutte le famiglie della nostra comunità, alla comunità parrocchiale e a quella civile, ai vicini e ai lontani.

In particolare vogliamo salutare e ringraziare tutte quelle persone 'di buona volontà' che ogni giorno, in modo anonimo e disinteressato, in campi diversi e spesso ignorati, spendono tempo ed energie per aiutare gli altri e per far crescere il paese.

Commissione parrocchiale per la Famiglia



A Ricciano si installa la grande cometa luminosa, visibile da tutta la valle.
(foto Angela Poletti)

RICETTA BASE PER UN BUON NATALE

INGREDIENTI PER.....PERSONE:

Molta passione, tanto amore, un po' di cordialità, un pizzico di emozioni.
Per ben augurare il buon Natale ad amici e parenti

- disporre con **P**assione sincera il proprio animo ai buoni sentimenti;
- versarvi al centro tanto **A**more, senza paura di esagerare. Questo è un ingrediente che non ha controindicazioni, non provoca allergia e non ha data di scadenza;
- aggiungere **C**ordialità per sottolineare l'intensità della manifestazione di affetto e simpatia;
- per ultimo, ma non per importanza, anche un pizzico di **E**mozioni per dare quel tocco in più a una ricetta già ricca.

(Continua a pagina 4)



ARTISTI CASALESI IN MOSTRA

Sabato 13 dicembre è stata inaugurata presso lo studio d'arte Lanza di Intra una mostra dedicata ad Annibale Lanfranchi, lo scultore omegnese deceduto circa un anno fa. All'inaugurazione della mostra, curata e presentata dal prof. Giulio Martinoli, ha partecipato un pubblico numeroso, attento e competente (tra gli altri, il maestro Mauro Maulini), che ha potuto apprezzare, oltre a terrecotte, bronzi, disegni e bassorilievi di Lanfranchi, anche alcune opere dei suoi più giovani allievi, Antonella Dellavedova e Stefano Zucchi, entrambi legati alla frazione Arzo di Casale Corte Cerro. Antonella, che vive ad Arzo sin da bambina, si dedica alla modellazione della creta realizzando opere a tutto tondo e bassorilievi di soggetti legati alla propria esperienza personale; Stefano, che vive e lavora ad Ornavasso, ma il cui nonno era originario di Arzo, si dedica prevalentemente alla scultura in pietra, utilizzando marmi delle cave di Ornavasso. Il pubblico presente all'inaugurazione ha molto apprezzato, oltre alle opere scultoree, anche i disegni degli artisti. La mostra resterà aperta fino alla fine di gennaio.

Nota di redazione

ANNIBALE LANFRANCHI
bronzi, terrecotte, bassorilievi, disegni
dal 13 dicembre 2003 al 31 gennaio 2004
Inaugurazione sabato 13 dicembre 2003 ore
18.00

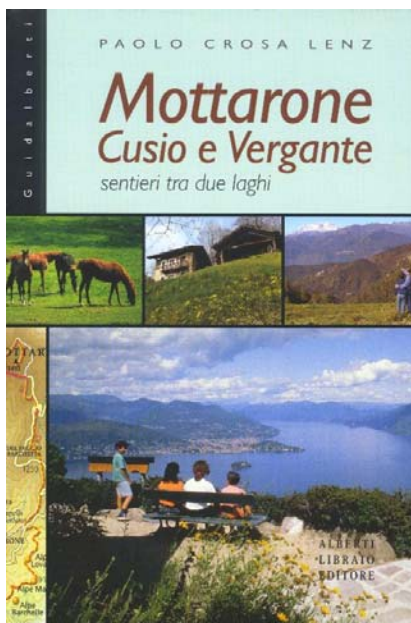
STUDIO D'ARTE LANZA
via Rigola, 16—Verbania Intra
Tel. 0323 405010

EDITORIA LOCALE

A chi ancora non avesse completato i regali natalizi, come a tutti gli appassionati, e sono tanti, di cultura locale consigliamo vivamente l'ultima opera di Paolo Crosa Lenz. L'insegnante, giornalista e scrittore ornavassese è da anni impegnato nella documentazione degli itinerari escursionistici e alpinistici della nostra zona, dalle grandi vette dell'Ossola ai sentieri selvaggi della Val Grande e ai lembi meno conosciuti del VCO, come la Valle Strona che fu argomento del precedente volume.

Esce ora 'Mottarone Cusio e Vergante—Sentieri tra due laghi' per i tipi dell'editore Alberti di Verbania. Sono 200 pagine dense di fotografie, car-

(Continua a pagina 4)



GOLARDÈRÏ Golosità

FIGÄSCINÄ

Ä dilä 'nsì smèi 'nä ròbä dä notä, ma quänd l'è prontä la vëgn pròpi 'nä bontä.

Veutä ciäpàa mézz chilò 'd färinä biäncä e mézz ëd butër, dui èti 'd zucär, tri ross d'euv, dòv stëcch ëd vänilinä e 'gh vòl incä grätàa giù lä scòrzä d'on bëll limón.

Mës-cì polit lä färinä e ij euv, metìgh dent lä vänilinä faciä gnì pofìa e tutt ël rèst e stè lì ä'mpästàa, in nëgn è 'ndré, pèr 'nä bèlä mézz'orä (ché onsi lä gnirà bèlä molzinä e vièoti ä pèrdèri bëli ché subit, pèr lä fädigä, cui dui ò tri èti chë mëtèri peui su istèss int ël mëngialä.

Quänd l'impast l'è pront 'gh vòl stëndäl su lä piasträ dël forn, dòpo avèlä vonciàa bëli bëgn cont ël buter, fagh dènt i quädrìtt cont ël cortèll o cunt lä rondèlä dä ofèlè (), e so-rä pässagh incorä butër e 'nä bèlä impoffiä dë zucär. E dèss viä, int ël forn, é tëgnlä d'eucc, am räco-*

(Continua a pagina 4)

COLLABORATE AL FALO' !!!

Fateci pervenire idee, articoli, commenti, critiche, fotografie... Faremo il possibile per dare spazio a tutti..
telefono e fax 0323691048 e-mail ilfalo@libero.it



Buon Natale
e felice nuovo anno
ai nostri cinque o sei
affezionati lettori

TU
CHE
NE DICI,
AMICO MIO,
SE IN QUESTO
NATALE FACCIO
UN BELL'ALBERO DENTRO
IL MIO CUORE E CI ATTACCO,
INVECE DEI REGALI,
I NOMI DI TUTTI I MIEI
AMICI? GLI AMICI LONTANI E
VICINI, GLI ANTICHI ED I NUOVI.
QUELLI CHE VEDO TUTTI I GIORNI E
QUELLI CHE VEDO DI RADO. QUELLI CHE
RICORDO SEMPRE E QUELLI CHE, ALLE VOLTE,
RESTANO DIMENTICATI, QUELLI
COSTANTI E QUELLI INTERMITTENTI,
QUELLI DELLE ORE DIFFICILI E QUELLI DELLE
ORE ALLEGRE. QUELLI CHE, SENZA VOLERLO, MI
HANNO FATTO SOFFRIRE. QUELLI CHE CONOSCO PROFON-
DAMENTE E QUELLI DEI QUALI CONOSCO SOLO LE APPARENZE.
QUELLI CHE MI DEVONO POCO E QUELLI AI QUALI DEVO MOLTO. I MIEI
AMICI SEMPLICI ED I MIEI AMICI IMPORTAN-
TI. I NOMI DI TUTTI QUELLI CHE SONO GIA' PASSATI
NELLA MIA VITA. UN ALBERO CON RADICI MOLTO PROFONDE,
PERCHE' I LORO NOMI NON ESCANO MAI DAL MIO CUORE. UN ALBERO DAI RAMI
MOLTO, MOLTO GRANDI PERCHE' I NUOVI NOMI VENUTI DA TUTTO IL MONDO
SI UNISCANO AI
GIA' ESISTENTI.
UN ALBERO CON
UNOMBRA MOL-
TO GRADEVOLE
PERCHE' LA NO-
STRA AMICIZIA
SIA UN MOMEN-
TO DI RIPOSO DU-
RANTE LE LOTTE
DELLA V I T A

La Redazione
de Il Falò
e de l'Informatore



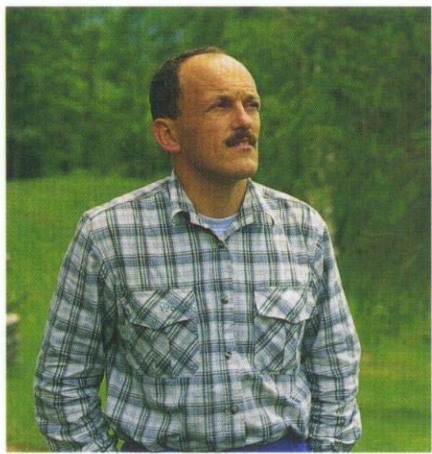
EDITORIA LOCALE

(Continua da pagina 2)

tine e notizie, non solo di carattere escursionistico, ma anche d'interesse storico e scientifico, come è consuetudine di questo autore, sempre molto attento ai più diversi aspetti culturali e scientifici che caratterizzano il territorio.

La zona interessata è quella del Mergozzolo, da Gravellona, a nord fino ai lagoni di Mercurago, a sud e delimitata a est e ovest dai laghi Maggiore e d'Orta. Un territorio vasto e spesso trascurato dagli amanti del trekking, forse per le basse quote raggiunte, ma che offre luoghi d'innegabile bellezza e di grande fascino, soprattutto in questa fredda, ma stupenda stagione.

Massimo M. Bonini



Paolo Crosa Lenz nella foto di copertina del libro

**VENERDI' 2 GENNAIO
LA PARROCCHIA
ORGANIZZA LA CONSUETA
GIORNATA SULLA NEVE,
A MACUGNAGA
PER RAGAZZI E GENITORI**

Trasferimento in pullmann, pranzo al sacco in locale chiuso
Prenotazioni in casa parrocchiale entro domenica 28 dicembre.

GOLARDÈRÌ

(Continua da pagina 2)

*mändi, fin quänd l'è miä cò-ciä; päl sòlit 'na vintènä 'd minut jin sé. Èl forn, peui 'gh aorèss dè vessä col 'd mätogn, scaodà cont i fässin ëd s-cieui dël canao (**), ma cui chë 'gh l'hän miä podän doràa col e-létrich (cèntvotäntä gradi, piü ò méno).*

Së l'è gnoä polit 'gh aorèss dä végh dij tòcch pénä brusatai e 'd ij èoti pussè smeurt, chè on-sì ògni vun äl podärà scèrnä colä chë 'gh pias pusè.

Prumä dë päcialä, lässèlä on quai dì int on cavagn, quèrciä cont on frëgón nött, chë la vëgnä bèlä frölä e peui, golardëriä dij golardërii, pocèlä giù int ël vin: Märsalä pèr ij fomän, Fara pèr ij òmän. E feolä bonä...

Bonin

Testo scritto in casalese con l'impiego delle convenzioni fonetiche e ortografiche fissate dalla Consulta per la Lingua Piemontese e ufficialmente adottate dalla Regione Piemonte

(*) *Ofelé*, pasticcere (ofellaio, fabbricante di ofelle)

(**) *S-cieui dël canao*, fuscilli della canapa: parti legnose che costituiscono il centro del fusto di canapa, pianta tessile comunemente coltivata sulle nostre montagne sino alla metà del XX secolo. Gli arbusti venivano messi a macerare in appositi pozzi — pozz dël canao — e quindi scarpati su pettini metallici per ricavarne le fibre, lasciando il fuscello centrale che, essiccato, veniva legato in fasci e utilizzato per alimentare i forni di cottu-



RICETTA BASE PER UN BUON NATALE

(Continua da pagina 1)

Il piatto realizzato con gli elementi indicati va collocato in una occasione particolare, di un certo impegno.

Assolve egregiamente il compito del "piatto unico" in cui l'impasto dato dagli auguri è accompagnato da ingredienti speciali.

Niente però vieta di "servire" questo piatto anche in occasioni considerate di minore importanza.

A seconda delle situazioni viene scelto il modo di servire la pietanza.

Angela Poletti



PERLE DI SAGGEZZA

La gente dà sempre la colpa di quello chë alle circostanze.

Io non credo alle circostanze. La gente che fa strada nel mondo è quella che va in cerca delle circostanze che le occorrono, e se non riesce a trovarle le crea.

George Bernard Shaw