



Le Vie Nuove

Notziario di Camminare InCamper e Camper Club Etruria
Luglio/Agosto 2016



La scommessa è: Aperti per ferie

Move: Monviso and Occitan Valleys of Europe

Il sentiero del ciclamini in Val Maira

Bellino... Terra di Meridiane, fiori e stelle



Le stelle

Curiosità di viaggio

Roma: Raduno del Giubileo

Andar per erbe, piantaggine

Sommario

Migliorare l'idiota di turno si può	pag 3
La scommessa vincente è: Aperti per ferie	pag 4
Curiosità di viaggio	pag 6
Tutti al riparo, c'è la veranda	pag 8
Bellino... terra di meridiane, fiori e stelle	pag 10
Andar per erbe - Piantaggine	pag 14
Move: Monviso and Occitan Valleys of Europe	pag 16
Roma: Raduno del Giubileo	pag 18
Il sentiero dei ciclamini in Val Maira	pag 20
Salento - Culinaria - Bontà infinita	pag 22
Personaggi	pag 23
Le stelle	pag 24
Polipetti alla birra	pag 26
Le Vie Nuove Relax	pag 27
Un po' di noi	pag 28



Le Vie Nuove

Notiziario di Camminare InCamper
e Camper Club Etruria
Luglio/Agosto 2016

Direttore Responsabile

Giorgio Raviola
giorgioraviola@gmail.com

Direttore Editoriale

Beppe Tassone
beppe@cnet.it

Redazione

Valter Rosso
Anna Maria Luciano
Patrizia Boaglio - Laura Pozzuolo
Angela Zillio - Grazia Nicoli
Anna Maria Zandomeneghi
Matteo Cadarin - Laser
Roberta e Fabrizio

Editori

Camminare InCamper
Camper Club Etruria



Aderenti UCA

Camminare InCamper

Sede: Piazzetta Santa Maria, 6
12037 SALUZZO (CN)
cell. 3483575007
Sito internet: www.camminareincamper.it
Email : camminareincamper@gmail.com
Facebook: Camminare InCamper

Camper Club Etruria

Sede: Via Prato Maremmano, 24
00052 CERVETERI (RM)
Tel. 06/99326040
Cell. 331.7450232
Sito internet: www.camperclubetruria.it
Email : info@camperclubetruria.it



Migliorare l'idiota di turno si può

C
a
m
p
e
r

C
l
u
b

E
t
r
u
r
i
a

L'arrivo dell'estate è tempo di vacanza un po' per tutti, ed è anche il periodo dei viaggi per noi camperisti, viaggi che effettuiamo principalmente oltralpe.

Quando ritorniamo al natio suolo le cose che ricordiamo e citiamo più frequentemente, insomma quelle che ci hanno maggiormente colpiti, sono l'educazione ed il rispetto di regole e persone.

E si sentono cose del tipo: "osservano tutti i limiti di velocità", oppure "se ti vedono immetterti in autostrada ti facilitano l'accesso", ancora "al supermercato se hai solo un paio di articoli sono loro stessi che ti fanno passare davanti alla cassa" e poi "ti salutano tutti".

Ne beneficiamo tutti di queste buone abitudini, ci sentiamo meglio, siamo anche più ben disposti verso gli altri quando le viviamo.

Poi c'è il rientro nel patrio suolo, ed allora ci si trova subito a fare i conti con l'idiota che quando i lavori in autostrada ci convogliano in corsia unica arriva fino a buttare giù le barriere delimitatrici pur d'immettersi prima di te che stai davanti. Se ti fermi al supermercato devi amaramente constatare che, sempre lui, l'idiota di turno, riesce a litigare persino dove c'è il numeretto evita code, per non parlare del parcheggio dove ci si accalca il più possibile vicino all'ingresso, indifferenti anche al parcheggio riservato ai disabili.

Così ecco montare subito la rabbia ed il fatidico pensiero salta alla mente: basta, e che io sono più stupido? Non posso mica sempre subire!"

Ed è proprio così facendo che la maleducazione, la strafottenza, l'arroganza hanno il sopravvento, facendo precipitare la dignità individuale in modo vertiginoso. Non stiamo bene quando reagiamo così, perché in fondo non avremmo voluto cedere, ci rendiamo conto che stiamo precipitando al livello di maleducati, dove il rispetto di persone e regole vanno a farsi benedire lasciando lo spazio al caos, ad una sorta di legge del più forte.

A questo punto dovrebbe scaturire spontanea la domanda:

Cosa possiamo fare?

Non è difficile, sarebbe sufficiente migliorare sé stessi per portare un contributo importante, approfittiamo magari del beneficio provato nel viaggio appena fatto e proviamo a cedere il passo all'immane prepotente di turno, senza innescare la lotta, ma con un sorriso aperto, avremo magari la piacevole sorpresa di constatare che il primo a restarne stupito è proprio lui, sì l'idiota prepotente, scoprendo così che l'altro era solo uno come noi che i soprusi subiti lo avevano costretto a forzare la propria buona educazione alla ricerca di una difesa.

E' proprio così, la risoluzione di questi problemi sta in noi, e per questo ci potrebbe tornare utile riflettere anche un attimo sui nostri comportamenti, perché ci arrabbiamo quando, ad esempio, una macchina lasciata in doppia fila c'impedisce l'uscita dal parcheggio, però quando ad ostacolare gli altri siamo noi non esitiamo a crearci giustificazioni che ci sembrano persino plausibili, del tipo: ma ero sceso appena un attimo per prendere il giornale.

Un po' di coraggio, proviamo a rispondere all'idiota con le armi della cortesia.

Giorgio Raviola.



La scommessa vincente è: Aperti per ferie

C
a
m
m
i
n
a
r
e

I
n
C
a
m
p
e
r

Buona estate... le vacanze ormai ci stanno coinvolgendo e la bella stagione aiuta a trascorrere insieme, in amicizia, il nostro tempo libero.

E' un momento importante per la vita delle persone ed anche per l'economia di un Paese che trae dal turismo buona parte delle proprie risorse.

Viviamo momenti di forte difficoltà: crisi economica, terrorismo, disoccupazione, mancanza di prospettive certe e scoramento nel mondo giovanile.

Sono elementi che non fanno bene alle persone ed anche al settore del tempo libero che ha nella serenità il proprio comune denominatore.

L'Italia, comunque, è in grado di fare fino in fondo il proprio dovere, aprendosi per accogliere quanti, provenienti anche dai Paesi stranieri, vorranno trascorrere il tempo libero nella nostra penisola.

La scommessa parte non solo dalla destagionalizzazione, ma anche dalla capacità di rendere pienamente fruibili le strutture e le risorse che attraggono presenze italiane e straniere.

Un esercito di volontari, migliaia di pro loco e di comitati manifestazioni, sono al lavoro nell'organizzazione di eventi grandi e piccoli che coinvolgono un po' tutti gli ottomila comuni italiani.

Questo è un elemento importante, che caratterizza il nostro Paese e lo rende unico nel suo genere: la capacità turistica si manifesta praticamente ovunque.

Non vi è borgo, anche piccino, che non possieda peculiarità artistiche, paesaggistiche o enogastronomiche in grado di attrarre presenze.

Quella che manca è la capacità di fare sistema, la forza di fare un salto di qualità sforzandosi di creare una rete che unisca le varie risorse del territorio facendo operare un ulteriore salto di qualità alla nostra offerta.

Poi, elemento maggiormente negativo, vi è quello della difficoltà ad intercettare i nuovi costumi che caratterizzano le persone, il mutar dei tempi che genera anche diversità nelle abitudini.

Occorre allungare tempi di apertura, sforzarsi di adeguarsi alle nuove mode.

Aperti per ferie... in tutti i sensi, questa è la scommessa alla quale è chiamato il nostro Paese.

Una scommessa che occorre vincere, abbiamo tutte le capacità e le risorse per riuscirci.

Buona estate!

Beppe Tassone



Buone Vacanze

Buon Viaggio



Camper Club Etruria e Camminare in Camper
augurano a Soci e Simpatizzanti
Buone Vacanze e Buon Viaggio,
e danno appuntamento a Settembre con
Le Vie Nuove

CURIOSITA' di viaggio

In questo numero abbiamo pensato di parlare del BLOG "[Learn&Travel - Imparare Viaggiando](#)".

Lo facciamo perchè è nato dall'idea di una nostra carissima amica di Mantova, che ci diletta spesso con i racconti di viaggio delle nostre uscite e che avrete già letto sicuramente nelle varie pubblicazioni di "Le Vie Nuove"

La nostra amica è Anna Maria Zandomenighi, che cura il BLOG insieme alla figlia Elena. Pubblichiamo le motivazioni che le hanno spinte ad iniziare l'avventura del blog e vi invitiamo a curiosare e a prendere spunti per nuovi viaggi.

learntravel-imparareviaggiando.blogspot.com/

[Learn&Travel - Imparare Viaggiando](#)



Salve a tutti!

Allora, iniziamo con le presentazioni. Siamo Anna e Elena, due appassionate di viaggi e, per di più, mamma e figlia, che hanno intrapreso numerosissimi viaggi-avventure insieme (e non) in Europa, Nord Africa ed Oriente. La nostra tipologia di viaggio preferita è il viaggio in camper, quindi il viaggio "indipendente", il viaggio che ti permette di decidere dove andare, quando andare, cosa vedere, cosa conoscere, cosa imparare. E' anche il viaggio che, secondo il nostro punto di vista, *ti permette di vedere, guardare, conoscere, imparare*. Per

“imparare” intendiamo, sì, conoscere storia, cultura, stile di vita di un paese o di una zona, ma anche apprendere il rispetto della diversità.

E allora, quando e da dove è nata l’idea di questo blog?

L’idea è nata oggi (28 Novembre 2010) dopo una lunga “skypata” (invece del telefono, usiamo il comodissimo Skype per comunicare, dato che ci troviamo a chilometri di distanza, Londra e Mantova) scambiandoci idee su che tipo di viaggi ci piacerebbe che i clienti giapponesi dell’azienda dove lavoro intraprendessero in Italia. Parlando, parlando ci siamo rese conto di quanto bene conosciamo il nostro paese e l’Europa e di quanto abbiamo appreso dalle nostre esperienze. Ci siamo rese conto di quanto entrambe abbiamo imparato dai nostri viaggi e di quanto il condividere questa conoscenza potrebbe essere utile a chi sta per intraprendere un’avventura, a chi vuole partire per un viaggio ma è titubante su quello che può trovare o semplicemente trova difficile scegliere cosa vedere.

Il blog sarà tenuto da entrambe, ci saranno report su viaggi vecchi, nuovi, lunghi, corti, lontani e vicini, “locali” od esotici. Vogliamo presentare quello che abbiamo visto, ma soprattutto quello che abbiamo imparato. Cercheremo anche di tenere il blog aggiornato di notizie, o informazioni importanti per il “viaggiatore camperista”, essendo la realtà che conosciamo meglio..

Speriamo vi piaccia e che dalla lettura ne traiate beneficio!

Scriveteci per qualsiasi domanda o curiosità! (Elena)

Perché viaggiare? Ognuno percepisce il viaggio in modo diverso, personale, unico. C’è chi desidera andare in viaggio per rilassarsi, riposarsi, staccare completamente la mente dalla realtà, mentre c’è chi è spinto dal desiderio di affrontare una *nuova realtà*, di scoprire luoghi, ambienti, natura, civiltà, modi di vita estranei.

Entrambi gli “stili di viaggio” sono legittimi, certo è che il secondo richiede un più attivo coinvolgimento mentale, oltre ad un buon spirito di adattamento e tanta curiosità. Il doversi adeguare a diverse situazioni mentre si è lontani da casa, si è impossibilitati a comunicare con la propria lingua o si è lontani dalle comodità, costringe a tirar fuori le proprie conoscenze, esperienze e capacità per essere in grado di risolvere problemi o superare difficoltà.

Il viaggiare inteso in questo modo ti insegna a conoscere e ad *imparare* a conoscere.

Questa è, a nostro avviso, la cosa coinvolgente del viaggio, e l’idea di programmare le tappe secondo le proprie preferenze e curiosità lo rende ancora più affascinante.

Noi, io e la mia famiglia, abbiamo scelto di viaggiare in camper. La scelta è stata portata dalla volontà di essere “liberi”, liberi di decidere quando partire e dove andare, oltre a sperimentare un contatto diretto con la realtà del luogo, l’ambiente, così come la cultura e la società.

La bellezza del “viaggiare indipendente” sta nello scoprire improvvisamente un approdo fantastico dove cenare al tramonto a mezzanotte, come è capitato in Norvegia; l’entrare in contatto con una cultura completamente diversa, come è avvenuto in Tunisia; lo scoprire una storia antica come in Grecia e in Magna Grecia (Sicilia).

“Viaggiare indipendente” non significa esclusivamente viaggiare in camper, abbiamo provato le stesse emozioni e imparato le stesse cose anche quando abbiamo soggiornato in *ryokan* (locande) in Giappone, o quando abbiamo volato verso alcune capitali europee e soggiornato in piccoli alberghetti tradizionali. Con qualunque mezzo si decida di partire o dovunque si intenda soggiornare, ciò che “fa la differenza” è l’emozione della scoperta, della libertà, della possibilità di confondersi, cosa che solo il “viaggiare indipendente” permette, a nostro avviso, di sperimentare.

Anna

Tutti al riparo, c'è la veranda

Tra i tanti accessori che rendono ancor più piacevole l'abitar viaggiando uno dei più importanti è senza dubbio la veranda. Ci protegge da sole e pioggia, dalla caduta di foglie, ma soprattutto contribuisce a creare e rendere più vivibile lo spazio esterno antistante il nostro caro camper.

camper. Completare quindi l'apertura e ritornare indietro con un giro di manovella in modo di tenere le molle in tensione e rendere più robusta la resistenza del telo sul rullo dove è fissato. Ora si possono alzare a piacere le due gambe telescopiche di sostegno, avendo l'accortezza di lasciarne una



La veranda è molto facile da utilizzare, si apre e si fissa con facilità, però qualche elementare precauzione è meglio adottarla, e con questo articolo vuole essere un piccolo contributo a ciò.

Dopo aver posizionato il camper in modo da non doverlo più sportare si procede all'apertura della veranda utilizzando la manovella in dotazione. Aprirla per circa un terzo, giusto per arrivare a sganciare dagli appositi alloggiamenti le due aste telescopiche (che chiamiamo gambe per pronto riferimento) che si dovrà avere cura di poggiare a terra, questo per evitare che tutto il peso della veranda gravi sulla parete del

leggermente più bassa in modo da far scivolare l'acqua in caso di pioggia, evitando il formarsi di sacche che con il peso potrebbero arrecare danni. Va tenuto presente che per una veranda lunga circa quattro metri la differenza di altezza tra una gamba e l'altra dovrebbe essere di circa dieci centimetri. Le gambe non debbono essere tenute perfettamente verticali ma è consigliabile inclinare la base d'appoggio leggermente verso il camper in modo da tenere meglio in tensione il telo. Fatto questo si può procedere al fissaggio con gli appositi picchetti utilizzando le staffe di appoggio delle gambe stesse.



Si completa il tutto inserendo il rafter (asta telescopica di tensione in dotazione) al centro della veranda, mettendola in tensione e serrandola con l'apposito galletto.

Di rafter ve ne sono due tipi: uno che si aggancia nei punti prefissati e si serra con un galletto, l'altro con spinta a molla. Per meglio rendere teso il tendalino, specie in caso di sosta di più giorni, si possono aggiungere barre laterali, molto utili in caso di verande piuttosto lunghe.

Per maggior sicurezza, specie se si sosta in luoghi ventosi, è bene dar maggior solidità alla veranda utilizzando una cinta da stendere da una gamba all'altra facendola poggiare in alto sui giunti e sui bracci (mai sul telo) e picchettare ai lati.

Ora possiamo tranquillamente finire di arredare il nostro angolino.

Terminata la sosta occorre richiudere la veranda, quindi manovra inversa: togliere il rafter, rimuovere l'eventuale cinghia ed i picchetti, abbassare un poco il tendalino lasciandolo poggiato sulle gambe, sempre per non far gravare il peso sulla parete del camper, munirsi di una scopa per rimuovere foglie, polvere ed altri depositi. Poi riavvolgere il tendalino

fino ad un terzo, sempre con le gambe poggiate a terra, poi ritrarle ed inserirle negli appositi alloggiamenti nello scatolato della veranda, avendo l'accortezza di pulire i punti di appoggio, e riavvolgere il tutto assicurandoci che la veranda sia rientrata bene nella sua sede ed agganciata. Sganciare la manovella e l'operazione è terminata.

Un'ultima accortezza: non richiudete mai la veranda bagnata, eventualmente non ne possiate fare a meno riapritela appena possibile e fatela asciugare bene, eviterete dannose e fastidiose muffe.

Al prossimo numero della rivista parleremo dei tanti ed utili accessori che possono essere aggiunti alla vostra veranda.

Buon Viaggio

Laser



BELLINO... terra di meridiane, fiori e stelle

dal 17/06/2016 al 19/06/2016

Scritto a quattro mani da Anna Maria Zandomeneghi e Anna Maria Luciano
Foto di Elio Sartori, Anna Bertranda, Elisa e Michele Sorrentino.



Per noi che partiamo da molto lontano, arrivare in queste valli piemontesi a ridosso del Monviso è sempre un grande piacere. Qui ci ritroviamo con gli amici di Camminare InCamper e con loro abbiamo in comune l'interesse della passeggiata con la scoperta di luoghi ricchi di cultura.

Questa volta raggiungiamo la Valle Varaita, dopo aver fatto una sosta nella bellissima Saluzzo, per salutare amici che non vedevamo da tempo.

Bellino <http://www.comune.bellino.cn.it/> è l'ultimo comune in fondo alla valle raggiungibile dopo la biforcazione di Casteldelfino e subito il torrente Varaita ci accompagna tumultuoso in un paesaggio verdeggiante. La Borgata è una dimensione architettonica di questi luoghi: piccoli raggruppamenti di case rurali dove un tempo gli abitanti svolgevano attività attinenti all'agricoltura. Il Vallone di Bellino conta dieci borgate (*tra cui Borgata Chiesa, Borgata Celle, Borgata Chiazale, Borgata Fontanile*) ognuna delle quali può avere anche storie diverse, ma sempre accomunate dalla lingua: l'occitano, o da una storia antica (la presenza ancora oggi di simboli celtici) oppure il fatto stesso di poter essere una comunità fino a quarant'anni fa autosufficiente.

Dopo una lunga passeggiata che dal punto della sosta camper arriva a Borgata Chiesa, incontriamo Mirella, un'insegnante elementare nata in valle che ci affascina con i suoi racconti. Dalla Borgata emerge il campanile romanico e proprio qui ha avuto sede la prima chiesa. Intorno sono raccolte case storiche molto ben ristrutturate su un impianto stradale acciottolato e caratteristico del luogo. Molto importante è stato il contributo della Comunità Europea che ha creduto nell'importanza della rivalutazione di questi luoghi. Ora i borghi si sono spopolati dei vecchi abitanti e se un tempo la sola borgata Chiesa contava 35 famiglie e due scuole ora, in tutto il comune, vi sono solo 107 residenti. La ristrutturazione delle vecchie abitazioni porta in valle turisti e vacanzieri.





Entriamo nella chiesa di San Giacomo sorta nel 1300, su un'ara pagana e la Cappella di Sant'Antonio, protettore degli animali, è sicuramente la parte più antica di tutto l'edificio e ne è testimonianza la pavimentazione originaria e il fonte battesimale in pietra. Esternamente percorriamo il perimetro della chiesa e lo sguardo si sofferma su sculture di reimpiego incastonate nella muratura a testimonianza di antiche divinità pagane. Arrivati presso il cimitero una croce

in ferro su un capitello ricorda la pericolosa valanga che nel 1872 colpì pericolosamente la chiesa.

Il Forno comune era un elemento centrale della comunità, perchè un tempo i paesani facevano il pane in casa e poi lo cuocevano nel forno centrale. Ora ha ancora l'allestimento di un tempo e durante le rievocazioni storiche è perfettamente funzionante.

La passeggiata continua, tra i ricordi d'infanzia di Mirella e le storie familiari di una vita vissuta in borgata, con note di forte rammarico per un tempo che non tornerà più.

Da Borgata Chiesa raggiungiamo, attraverso un sentiero, la borgata di Mas de Bernard, luogo storicamente noto come sede dei notai fino al 1600. Essendo una vallata autosufficiente, non poteva certo mancare questa figura, che al tempo aveva molta importanza. La cosa curiosa è che il notaio stipulava anche contratti pre-matrimoniali.

Nel 1929 arrivò il collegamento con la luce elettrica nell'unica segheria del luogo. Raggiungiamo, in seguito, la casa-laboratorio di un anziano falegname che ci mostra con grande passione i suoi strumenti di lavoro nonché le sue curiose creazioni.

Girando nelle borgate è facile incontrare particolari architettonici curiosi, solitamente riservati ai portali delle chiese. Si tratta delle *têtes coupées*, teste antropomorfe utilizzate come



elementi ornamentali e che ricordano un passato di tipo celtico. Ritenute sede dell'anima e dell'energia vitale della persona, la testa era anche un trofeo di guerra e un talismano contro le forze del male.

I prati ricchi di una fioritura primaverile inoltrata, ci colpiscono per particolari coltivazioni di erbe officinali.

La conoscenza e l'efficacia delle erbe incuriosisce molti di noi ed è per questo che con

grande interesse ci fermiamo ad ascoltare una signora originaria di Bellino che vive in borgata da sempre e raccoglie fiori e piante per poi farle essiccare. Una passione iniziale è divenuta per lei un'attività vera e propria che si sta espandendo.

Il percorso a ritroso ci riporta di nuovo a borgata Chiesa e da qui a Fontanile.

Fontane e lavatoi sono oggetti di arredo in questi borghi e punti di riferimento in una borgata, come poteva essere il forno. La loro caratteristica è quella di essere realizzate in un unico blocco di pietra.

Fontanile ha viuzze piuttosto strette dove si affacciano case antiche che sono state costruite seguendo la pendenza della montagna e alcune di loro sono appoggiate alle altre sottostanti. In questo ambiente agreste nasce un maneggio, che favorisce la visione e l'esplorazione delle borgate con il cavallo. Il solo passeggiare non è sufficiente per scoprire angoli nascosti e il fascino dell'equitazione in un ambiente montano crea un'integrazione perfetta tra uomo e natura.

La mattinata termina velocemente regalandoci gradevoli ore di sole, cosa che purtroppo non accade il pomeriggio.

Piove parecchio, ma non ci scoraggiamo e raggiungiamo comunque Borgata Celle, dove ci attende Alberto Andreis, Presidente dell'Associazione Astrofili Bisalta. www.astrofilibisalta.it Passeggiare in questo borgo incantato ci fa rivivere tempi lontani, quando artisti rupestri catturavano il sole per leggere l'ora.

La scienza gnomonica è molto affascinante e qui a Bellino i quadranti solari restaurati sono ben trentatré, oltre ad altri tre quadranti di nuova costruzione. Questo straordinario repertorio di tradizione locale è datato tra il 1735 e il 1934 e si è a conoscenza di altri reperti non accessibili o non ancora recuperati.

Dapprima l'ombra delle montagne circostanti, poi il sole che spunta dalle vette, i cieli notturni che, in questo ambiente rarefatto, permettono di vedere una miriade di stelle e poi....gli orologi solari.

Nelle borgate di Bellino c'è veramente tutto e l'ambiente è assolutamente suggestivo.

Dopo l'esplorazione delle meridiane, ci rifugiamo nel **Museo del tempo e delle meridiane**. Lo spazio è ospitato nella vecchia Scuola di Celle, recuperata mantenendo le caratteristiche volte in pietra e ricostruendo un antico pavimento in legno. Sono stati realizzati 3 ambienti, così suddivisi:

"la volta delle stelle" dov'è riprodotta la costellazione dell'Orsa Minore

"la volta della gnomonica" dove sono esposte riproduzioni di strumenti di misurazione del tempo, mentre i pannelli illustrano la lettura pratica degli orologi solari

"la volta di Bellino" dove si possono scoprire le tradizioni, gli usi, l'architettura locale e conoscere il paese attraverso immagini fotografiche e un video che racconta la vita quotidiana della comunità nei vari periodi dell'anno.

Successivamente ci trasferiamo nella sala polivalente, dove ci gustiamo un thè caldo e ci prepariamo ad ascoltare Andrea che ci parlerà delle **"stelle"**... dal momento che stasera non riusciremo sicuramente a vederle dall'osservatorio.

Andrea è molto preparato, appassionato e simpatico...riesce a catturare la nostra attenzione, presentandoci un video molto interessante che racconta la storia della scoperta della luna. Era il **21 luglio 1969** quando **Neil Armstrong**, titubante, sull'ultimo gradino della scaletta del Lem Aquilà disse: *"Ora scendo. Sarà un piccolo passo per un uomo, ma un gigantesco passo per l'umanità"*.

Dopo il primo sbarco sulla luna, ne seguirono altri e non abbiamo ancora finito di esplorare il cosmo.

Dopo il video si inizia a parlare di stelle, della loro origine, della loro luce, della loro grandezza e si vedono delle foto bellissime **"astrofotografie"**, scattate dai soci esperti dell'**Associazione Astrofili Bisalta**

E anche il pomeriggio scivola via e, senza fatica, arriva l'ora di cena.

In un battibaleno la sala polivalente si trasforma in ristorante...arrivano i viveri e gli addetti ai lavori ci servono il **“menù stellare”**.

Tutto ottimo, dagli antipasti alla torta!

E' domenica mattina e ci attende un cielo leggermente nuvoloso.

L'intenzione è quella di raggiungere l'osservatorio astronomico, che si trova tra le borgate Celle e Chiazale, per conoscerlo e per sperare in una piccola schiarita che ci permetta di vedere il sole.

Ovviamente lo raggiungiamo a piedi e vediamo la struttura costruita in legno e pietra.

Alberto provvede all'apertura del tetto e ci fa accomodare all'interno.

Ci spiega che il sito gode di condizioni di oscurità del cielo eccezionali a causa della particolare conformazione delle montagne in cui è immerso. Le aperture sono programmate durante tutto l'anno e permettono di osservare un cielo notturno straordinario. Ovviamente la struttura è dotata di un prestigioso telescopio **Celestron c14**.

La spiegazione tecnica di funzionamento di un telescopio è parecchio complicata ma, approfittando di un'apertura momentanea del cielo...riusciamo ad osservare il **“sole”** attraverso lo strumento ed anche a occhio nudo, con l'ausilio di appositi occhialini di protezione.

E' terminata anche questa mattinata e si rientra ai camper.

E' pur vero che il tempo non è stato molto dalla nostra parte, ma siamo comunque riusciti ad imparare cose nuove e il nostro rientro a casa, ormai inevitabile, sarà ricco di ricordi bellissimi.

Non siamo riusciti a dormire sotto un cielo di stelle, ma lo abbiamo immaginato.

A volte, di notte, dormivo con gli occhi aperti sotto un cielo gocciolante di stelle.

Vivevo, allora.

(Albert Camus)



Andar per Erbe

PIANTAGGINE (Plantago media, major, lanceolata)

Esistono diversi tipi di piantaggine, ma le più interessanti sono tre.

La plantago major ha le foglie basali larghe, coriacee, a forma di mestolo.

Si caratterizza per le cinque nervature molto evidenti, quasi parallele, e produce spighe lunghe, ricche di semini di cui sono ghiotti i passerai.

La plantago media, con foglie invece morbide, più oblunghe, s'innalza col gambo anche per una trentina di cm.

Le sue foglie si confondono con quelle basali dell'arnica (che è una pianta con vistoso fiore giallo simile a una grossa margherita, ma velenosa !).

La plantago lanceolata, dalle foglie allungate a forma di lancia, ha nervature molto rimarcate; al contrario dei due tipi precedenti, la sua infiorescenza è breve e si trova alla sommità di uno stelo che può superare il mezzo metro di altezza.

La piantaggine cresce tra i ruderi, ai lati delle strade, nei prati, sui sentieri e fiorisce in

estate.

E' una pianta molto robusta, una delle ultime a cedere alla morsa del gelo e tra le più sollecite a spuntare ai primi raggi di sole di febbraio.

Si raccoglie in tutte le stagioni, tuttavia conviene utilizzare soltanto le foglie più giovani.

Se si consuma cruda ,è consigliabile cercarla nei prati falciati da poco (dato che cresce rapidamente) per avere foglie sempre tenere. Si consuma cruda nelle insalate, oppure lessata come gli spinaci.

E' ottima per preparare squisiti minestrone, dove fa la parte del leone.

Io friggo la plantago media in pastella (è la più indicata per le sue foglie spesse) e allo stesso modo utilizzo le foglie di polmonaria e di salvia dei prati: vi assicuro che si tratta di un piatto indimenticabile!!!

Devono fare un uso moderato di quest'erba coloro che sono inclini alla stitichezza, essendo la piantaggine alquanto astringente;





con altre verdure, però, questa sua proprietà resta sensibilmente attenuata.

Pare che le foglie, infilate nelle scarpe, allevino le vesciche provocate da lunghe camminate. In campagna si sa che la piantaggine è un cicatrizzante: basta stropicciare alcune foglie fresche e applicarle sulle ferite da taglio.

L'ho provato anch'io e vi garantisco che funziona veramente e con effetto pressochè immediato.

Ingredienti per un minestrone ideale

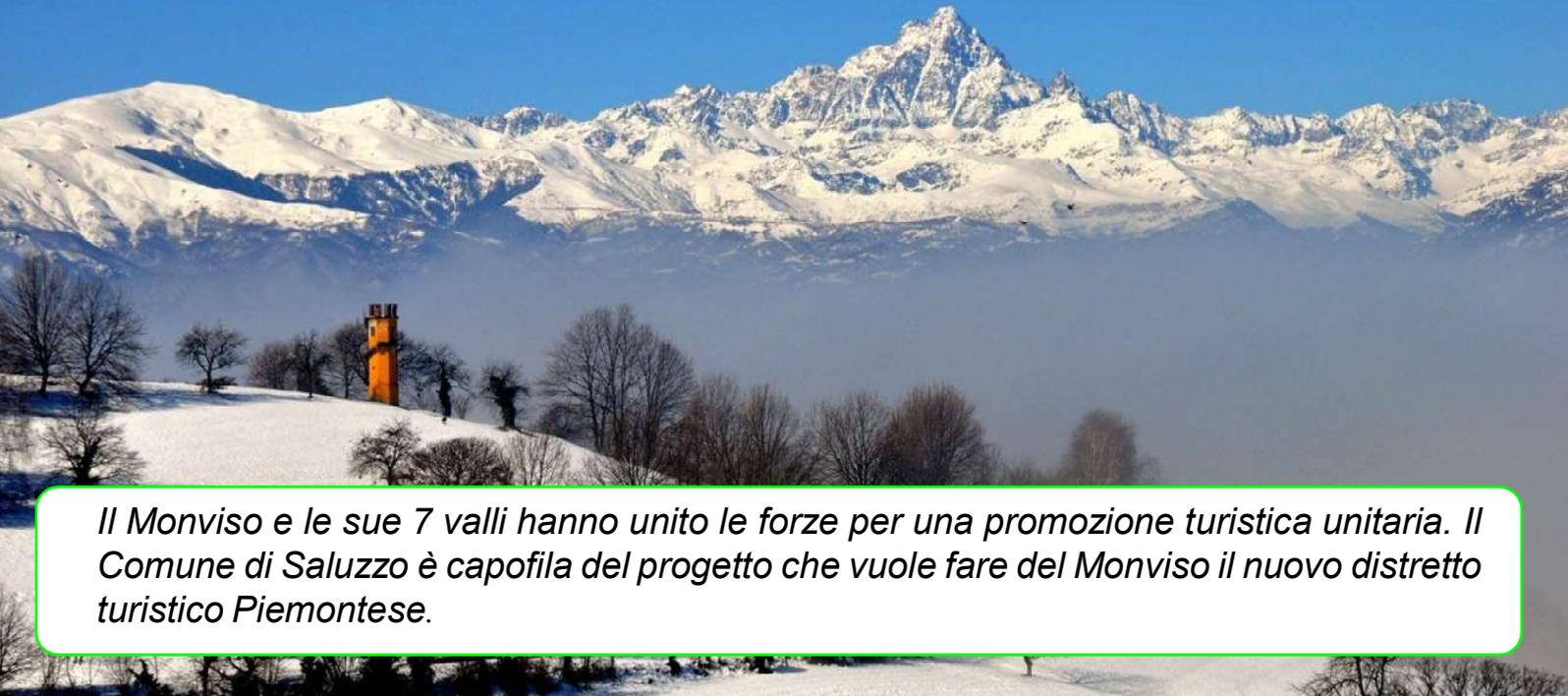
- piantaggine 30 foglie
- viola 4 foglie
- primula 6 foglie
- silene (sommità) 10
- pratolina 4 foglie
- luppolo (sommità) 5

Aggiungere alcune patate e, a piacere, un po' di prezzemolo

Patrizia Boaglio



MOVE: Monviso and Occitan Valleys of Europe



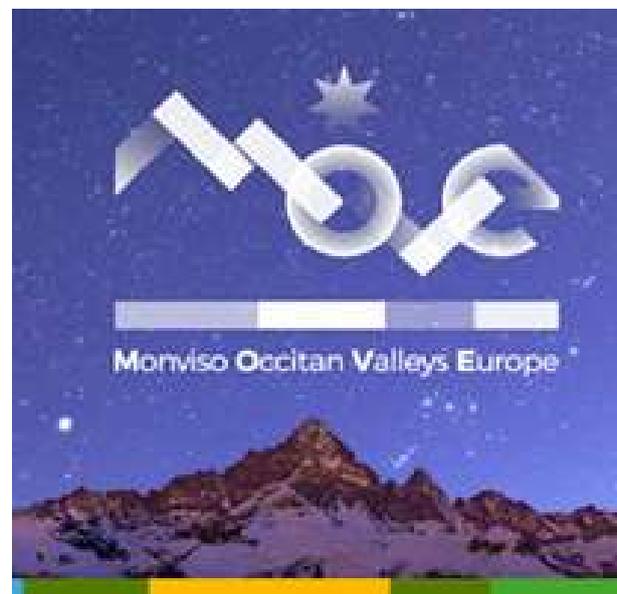
Il Monviso e le sue 7 valli hanno unito le forze per una promozione turistica unitaria. Il Comune di Saluzzo è capofila del progetto che vuole fare del Monviso il nuovo distretto turistico Piemontese.

Il **Monviso**, le sue sette valli (Bronda, Infernotto, Grana, Maira, Po, Stura, Varaita) e la piana saluzzese in cui svetta per patrimonio storico e attivismo la città di Saluzzo sono un contesto naturale e culturale unico, al momento riconosciuto da nicchie di appassionati ma non ancora diventato meta prioritaria di uno dei target più interessanti tra i trend turistici attuali: il turista che ama la natura incontaminata, desideroso di essere messo in contatto con tradizioni e luoghi che trasmettono valori antichi e insieme nuovi. Ma il territorio di cui parliamo non ha solo questo da offrire. Ha un patrimonio culturale straordinario, fatto di elementi materiali e immateriali ancora poco sfruttati, giacimenti che meritano di essere messi a sistema e di essere offerti come un tutt'uno.

Inoltre gli stessi territori hanno altri due atouts da mettere a sistema: una produzione agroalimentare di straordinaria qualità che è base di una buona offerta enogastronomica e un sistema di piccole e medie imprese molto vivace, in grado di essere presente su molti mercati internazionali.

Move è l'acronimo di Monviso and Occitan Valleys of Europe ed è stato scelto anche per il suo significato inglese, movimento, che esprime bene la volontà di muoversi che ha unito insieme le Valli che in qualche modo si

sentono collegate al profilo inconfondibile del Monviso (Stura, Grana, Maira, Po, Varaita) e la pianura Saluzzese che ne fornisce lo sbocco naturale. Questo contesto unico, caratterizzato da un patrimonio culturale straordinario, un ambiente montano incontaminato, una produzione



agroalimentare di eccellenza, è riassunto in modo ottimale nel logo creato appositamente quale segno identificativo di tutto il territorio coinvolto: la "M" richiama inevitabilmente la sagoma del Monviso, con la cima accostata

al dente del Visolotto, sopra la “O” campeggia la stella a sette punte della bandiera occitana, a significare un’identità culturale che ha accomunato quest’area nei secoli. I 4 colori di cui si compone forniscono ulteriori richiami: l’azzurro del cielo e dei monti, il giallo del sole e della stella occitana, il verde dei prati e il blu dell’Europa.

Da qualche settimana il logo nella sua versione monocromatica campeggia al centro dell’home page del sito www.visitmove.it, pronto a mettersi nell’angolo a sinistra per lasciare spazio ai contenuti di cui si compone il portale, che ha lo scopo di presentare all’esterno in modo unitario ed integrato la proposta culturale e turistica del territorio. «Il sito internet assume un ruolo importante, quasi decisivo, insieme propulsivo e regolatore di tutte le attività previste dal progetto terre del Monviso e Valli Occitane – commenta al riguardo Paolo Verri, che cura e sovrintende la strategia di promozione del territorio – che rappresenterà fin dal primo momento come un portale “emblema” della collettività, divenendo il luogo dove si spiega perché tutti i soggetti hanno scelto di stare insieme, chi essi siano, cosa li lega, quale offerta s’intende proporre ai turisti, quale visione del mondo sia sottesa, quale iniziativa specifica siano in corso realizzate o dai singoli o dalla collettività».

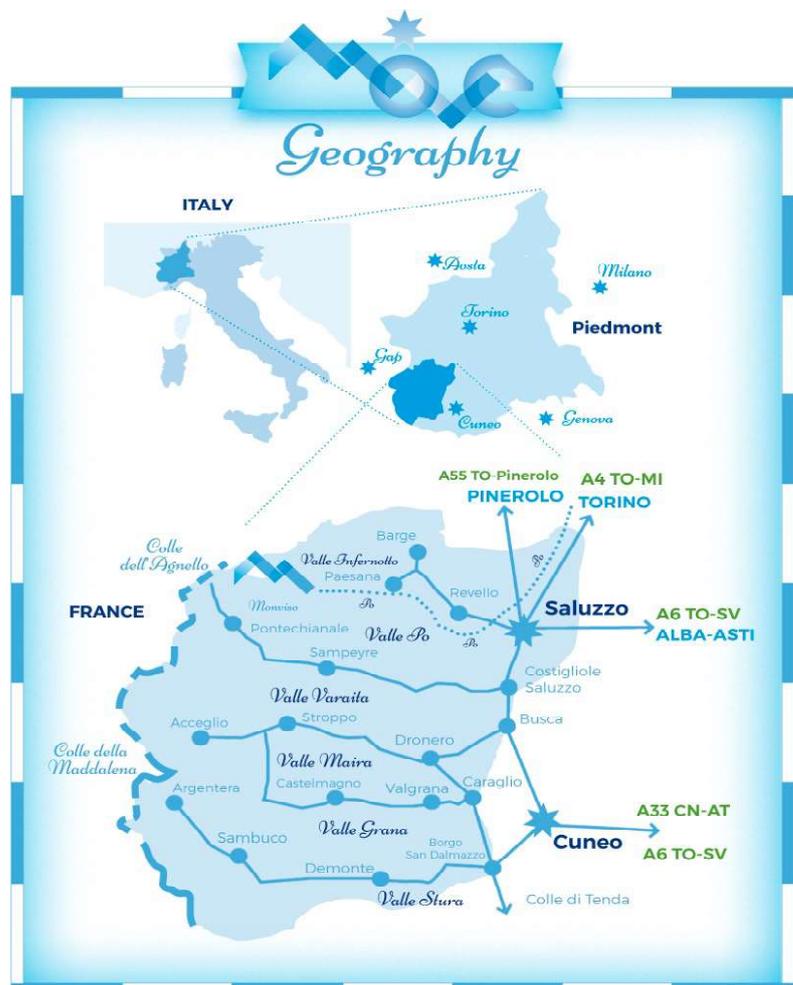
Le pagine del sito saranno in quattro lingue (italiano, inglese, francese, tedesco) e contengono il meglio dell’offerta culturale, naturalistica, enogastronomica e di accoglienza del territorio, segmentato nelle tre macro aree tematiche scelte come capisaldi della promozione dell’area Move:

la natura, l’ambiente montano incontaminato che si fregia del riconoscimento MAB Unesco alla Biosfera del Monviso, e vede l’uomo perfettamente integrato nella natura circostante;

La cultura, con la presentazione delle eccellenze artistiche civili e religiose, e con la riscoperta delle tradizioni popolari del nostro territorio, in particolare il patrimonio culturale occitano nei suoi vari aspetti, letterari e musicali.

L’agroalimentare di qualità, con l’individuazione di un paniere di sapori e di prodotti delle nostre eccellenze territoriali in collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e la costruzione di un granaio della memoria che tramandi il saper fare raccontato dagli artigiani dei gusti e dei sapori delle valli;

Il portale non annullerà i siti già esistenti, ma sarà un vero e proprio portale di qualità, attraverso il quale narrare anche le storie più interessanti delle valli, fare delle offerte uniche di visita modellate su un calendario condiviso. Sarà insieme un setaccio di quanto di meglio si offre già e uno stimolo a progettare insieme quanto manca per diventare sempre più interessanti e attrattivi a livello nazionale e internazionale.



ROMA – Raduno del Giubileo

Manca ancora qualche piccolo dettaglio e poi il programma del Raduno del Giubileo a Roma, che si terrà dal 15 al 23 ottobre, è definito. Sono previste diverse novità, prime fra tutte l'ubicazione del raduno stesso, infatti sosteneremo presso il campeggio Fabulos, poco distante dall'Eur, perché così saremo più vicini al centro cittadino ed alla parte sud/est di Roma dove sono previste le nostre escursioni.



L'abbiamo chiamato Raduno del Giubileo, infatti una mezza giornata la dedicheremo all'udienza papale in Vaticano, poi ci prepareremo per vivere Roma by night.

Siamo in attesa di definizione per una sorpresa, che speriamo piacevole, ma della quale non vogliamo anticipare nulla proprio per la difficoltà d'ottenimento delle richieste autorizzazioni, per la quale ci stiamo attivando.

Gli studi cinematografici di Cinecittà ci ospiteranno per farci prendere contatto con il fantasioso mondo del cinema e della televisione.

Una giornata la trascorreremo su e giù per i Castelli Romani degustando la proverbiale porchetta accompagnata dal fresco cannellino.



Il fascino di Villa d'Este e le suggestioni storiche di Villa Adriana, entrambe a Tivoli, costituiranno il motivo per occupare in modo proficuo un altro giorno.

Altra novità è il Piana delle Orme, un parco tematico realizzato all'interno dell'omonima azienda agrituristica per ospitare una delle collezioni più grandi ed eterogenee al mondo. Dedicato



al Novecento, il complesso museale rappresenta un viaggio attraverso 50 anni di storia italiana. Oltre 30 mila mq di esposizione per raccontare le tradizioni e la cultura della civiltà contadina, le grandi opere di bonifica delle Paludi Pontine, la Seconda Guerra Mondiale, ma anche per mostrare i veicoli e i mezzi agli albori della grande industrializzazione e i giocattoli con i quali si divertivano i bambini di una volta. Un museo per tutti, all'interno del quale bambini e adulti possono ritrovare e

rivivere la storia.

L'Abbazia cistercense di Valvisciolo e la medievale Sermoneta, per anni scenario di tutti i film di cappa e spada, completeranno la giornata.

Come ormai buona abitudine il ristorante del campeggio ci accoglierà e saluterà con le classiche cene di benvenuto ed arrivederci.

Non c'è altro da aggiungere se non che a breve vi forniremo il programma definitivo e le modalità di iscrizione al raduno.

Se siete interessati vi consigliamo di tenere d'occhio la data di apertura delle iscrizioni perché il raduno è a numero chiuso, più esattamente riservato a venticinque equipaggi.

Arrivederci a Roma.



IL SENTIERO DEI CICLAMINI IN VALLE MAIRA

di Anna Maria Luciano



Oggi, domenica 3 luglio, abbiamo pensato di percorrere il sentiero dei ciclamini in Valle Maira.

Alle 10 in punto si parte dalla Borgata Bedale di Macra (822 m.), proprio dove il Bedale di Langra sottopassa la strada provinciale. Il sentiero sale dolcemente in un bosco di latifoglie miste. Si attraversa più volte il bedale di Langra, fino ad incontrare la strada asfaltata per le borgate Langra e Caricatori.

Giunti a Langra, borgata di dimensioni ben maggiori rispetto a quello che può apparire dalla strada, ci fermiamo alla piccola Chiesa di San Giuseppe e Sant'Antonio da Padova, restaurata l'ultima volta nel 2003 e che appare in buono stato.

Si prosegue quindi in salita sulla strada asfaltata, che si trasforma in pista sterrata all'ingresso di Caricatori. In fondo al paese si trova un colonnato in pietra che è, con ogni probabilità, una testimonianza di coltivazione della vite. Gli stessi terrazzamenti che si incontrano arrivando a Camoglieres erano, fino a non molti decenni fa, coltivati a vite.

Aggirate le case del paese, molte delle quali riattate, imbocchiamo un'ampia mulattiera, che lasciamo poco

dopo per svoltare sul sentiero a destra (più breve). Questo sentiero è, dapprima, in discreta salita e poi pianeggiante a fianco di scoscese pareti calcaree. Più avanti si cambia versante e si entra nel bosco di Saria, prevalentemente di pino silvestre. Avvicinandosi allo sbocco del vallone, ritorniamo a vedere le betulle e vegetazione arbustiva. Prima di entrare in un terzo vallone incontriamo un pilone votivo, posto su una rupe che domina su Macra (il punto più alto del percorso).

La betulla ha colonizzato questa zona, che era stata interessata da un incendio negli anni '80, e insieme troviamo pochi sorbi, salici e querce.

Il nostro cammino è dapprima pianeggiante e poi in leggera discesa, fino a raggiungere l'abitato di Camoglieres. Qui ci fermiamo per il nostro pranzo al sacco e ci facciamo coccolare dal sole caldo e dalla piacevole brezza.

A Camoglieres ammiriamo il forno comunitario ben restaurato e notiamo, su alcune abitazioni, degli affreschi di Giors Boneto, pittore popolare di Paesana, che operò tra la fine del settecento e l'inizio dell'ottocento in diverse valli del cuneese.

Dopo una breve sosta alla "Locanda del Silenzio" per un caffè ed un gelato, seguiamo il percorso in discesa che ci conduce alla bella **Cappella di San Pietro**, riccamente affrescata al suo interno.

E' rimasta per secoli in abbandono, ma la recente



ristrutturazione ha portato alla luce vari cicli di affreschi della seconda metà del 400. Il più conosciuto è quello che raffigura una **“danza macabra”** in cui, a fianco di donne, cavalieri e frati, si vedono danzare scheletri o cadaveri. Le coppie di danzatori, tutte formate da una persona viva e una defunta, stanno a ricordare l’uguaglianza di tutti gli uomini di fronte alla morte.

Dopo la Cappella, procediamo con il nostro cammino, ripercorriamo un pezzo di strada asfaltata e un tratto nel bosco, fino ad arrivare a Bedale di Macra.

Non ho mai parlato dei ciclamini...semplicemente perché non ci sono ancora!!! Quest’anno, ci ha spiegato un signore del posto, siamo in ritardo con la fioritura e probabilmente mancano ancora una quindicina di giorni all’esplosione dei fiori. Peccato!

La passeggiata è terminata ed è stata molto piacevole, ricca comunque di interesse sia dal punto di vista naturalistico, che dal punto di vista culturale.

Saliamo in auto e ci avviamo ancora alla vicina Cappella di San Salvatore.

La cappella di San Salvatore di Macra è, con la chiesa di San Peyre di Stropo, una delle più antiche testimonianze architettoniche medievali della valle Maira ed è stata fondata probabilmente dai monaci di Oulx tra il 1120 e il 1142.

La piccola cappella che si affaccia sul torrente Maira conserva all’interno, sulle pareti laterali, importanti affreschi tardo-romanici, tra i pochi e meglio conservati del Cuneese, che rappresentano soggetti della Genesi e altre scene, tra cui la Danza di Salomé. Troviamo, inoltre, affreschi quattrocenteschi nell’abside, con il Cristo benedicente in gloria tra i



quattro Evangelisti e i dodici Apostoli, Santa Caterina e Sant’Antonio. Si tratta nel complesso di uno dei cicli pittorici di epoca romanica più interessante nell’area del Piemonte meridionale. L’aspetto esterno, come in tutti gli edifici sacri più antichi, è molto semplice. I muri di pietra rozzamente squadrata non presentano alcuna decorazione. La facciata è a vela, come il campanile situato in corrispondenza dell’abside e contribuisce a slanciare la solida architettura romanica. Il portico, sostenuto da due tozze e irregolari colonne, è un’aggiunta di epoca posteriore.

E’ vero, non abbiamo visto i ciclamini!

Ma...abbiamo potuto ammirare e fotografare il **giglio di San Giovanni**, alcune **orchidee**, cespugli di **lavanda** e tante **farfalle** bianche, azzurre, nere, marroni, grandi e piccole!

E che dire delle **Cappelle**... veri gioielli, che testimoniano i tempi passati e la storia.

Come sempre...una bella giornata trascorsa in ottima compagnia!



SALENTO - Culinaria - Bontà Infinita

In occasione del Raduno Vacanza nel Salento si è tenuta l'ormai consueta gara di "Culinaria", più che altro una simpatica occasione per trascorrere una bella serata insieme in allegria.

I nostri imparziali giudici, Mary, Tina, Teresa e Franco, hanno giudicato vincente la ricetta "Bontà infinita", preparata da Carla Fangazio Spagnolo, un dolce veramente squisito adatto proprio ai camperisti in quanto semplice nella preparazione e con pochi ingredienti facilmente reperibili.

Ricordiamo che i criteri adottati per i giudizi erano Presentazione – Originalità – Sapore – Osservanza delle regole, laddove le regole erano un punto in più per ogni ingrediente che iniziasse con una delle lettere che componevano la parola RADUNO.

Ci piace segnalare che Carla ha vinto nonostante non avesse acquisito punti da questa particolarità, però ci piace segnalare il simpatico modo con cui ha compilato la scheda accompagnatrice del piatto.

R – RISPARMIO (costa poco)

A – AVANZI di farina di cocco

D – DOLCEZZE nel mezzo

U – UNO PER TUTTI (fatti a mano)

N – NOTTE DI RIPOSO (in frigo)

O – OTTANTOTTO pavesini (una scatola)

Un bell'esempio di fantasia, nella preparazione del piatto e nelle note accompagnatorie, brava Carla.



La ricetta

BONTA' INFINITA

Ingredienti:

- 1 scatola di Pavesini
- 250 gr. mascarpone
- 1 scodella di latte
- 1 scodella di farina di cocco

Spalmare un cucchiaino di mascarpone su un pavesino e chiuderlo con un altro pavesino (tipo sandwich) .

Bagnarli leggermente nel latte e passarli nella farina di cocco.

Lasciarli riposare una notte in frigo coperti con un foglio di alluminio.

Buon appetito.

CARLA FANGAZIO SPAGNOLO

PERSONAGGI

di *Matteo Cadorin*

Quelli che ti vogliono passare davanti...

Un'altra categoria molto ambita è quella delle vecchiette in coda al supermercato. Sono furbe, magari sono le ultime della coda e, non sai come, ma te le ritrovi di colpo di due persone dietro di te, che sei uno dei primi.

Allora pensi "Guardala qua un'altra furbastra, non so come avrà fatto, ma è già qua.

Bene, e ci resterà, perchè davanti a me non passerà, non ha niente da fare tutto il giorno..."

Finisci di pensare e senti la vecchietta con voce amabile che fa a quello in coda dietro di te -le dispiace se le passo davanti?

"Mi scusi signore, le dispiace se le passo davanti? Ho solo questa scatoletta per la mia gattina".

E il signore in coda dietro di me: "Ma si figuri signora, passi, passi pure, io non ho nessuna fretta".

E tu pensi "Guarda che neanche lei ne ha, ti sta solo fregando"..

Adesso è dietro di te, ed è il tuo turno.

Devi far veloce, devi pensare come pensa lei.

Con una velocità non umana cominci a mettere le cose dal carrello al nastro rotante della cassa.

Ce l'hai fatta!

Hai già il portafoglio in mano perché l'hai preso prima per risparmiare tempo.

La cassiera deve solo più battere lo scontrino...

"Parapparappaparapparapa-parapparappaparapparapa-...no, ti squilla il telefono.

Senza pensarci rispondi, ed ecco il tuo unico errore.

In una frazione di secondo, la vecchietta, con un balzo felino, è davanti a te.

La cassiera ti guarda come per dire "Che faccio, la lascio passare? Ha solo una scatoletta per il gatto".

Non puoi far altro che annuire, anche stavolta la vecchietta ti ha sconfitto... e comincia a tirare fuori dalla borsa tre pacchi di pasta, due scatole di pelati, una confezione di biscotti...



LE STELLE

a cura di Anna Maria Luciano

Le Stelle sono altrettanti soli: corpi celesti brillanti di luce propria e generalmente così lontani da noi che sembrano immobili, mentre invece si spostano assai rapidamente.

Nelle notti più chiare si scorgono circa 2.000 stelle. Col mutare delle stagioni altre le sostituiscono, così che in un anno è possibile vedere a occhio nudo 6.000 stelle circa.

L'insieme delle stelle della nostra Galassia si conta a miliardi e ciò nonostante lo spazio è quasi vuoto. Se il Sole fosse grande come il puntino di una "i", la stella più vicina sarebbe un puntino situato a 16 km e le altre stelle sarebbero punti più o meno microscopici, alcune soltanto grandi come un pisello, distanti centinaia di migliaia di chilometri.

La stella più vicina a noi, il Sole, dista 150 milioni di chilometri. Invece del chilometro si usa l'anno luce, cioè la distanza che percorre la luce in un anno, alla velocità di 300.000 chilometri al secondo. La stella più vicina, eccettuato il Sole, si trova a 4,3 anni luce. Sirio, la stella più luminosa, è a 8,7 anni luce. Altre stelle distano da noi migliaia di anni luce. Tutte le stelle brillano di luce propria, luce che può essere prodotta in seguito a reazioni nucleari simili a quelle della bomba a idrogeno. Quando gli atomi di idrogeno si trasformano in atomi di elio, e questa reazione avviene nella maggior parte delle stelle, l'1% circa della massa si trasforma in energia. Questa energia mantiene la temperatura interna della stella a milioni di gradi. Alla superficie la temperatura varia da 3.000 a più di 30.000 gradi a seconda della natura della stella. Sono milioni di tonnellate di materia che producono un tale spaventoso quantitativo di energia.

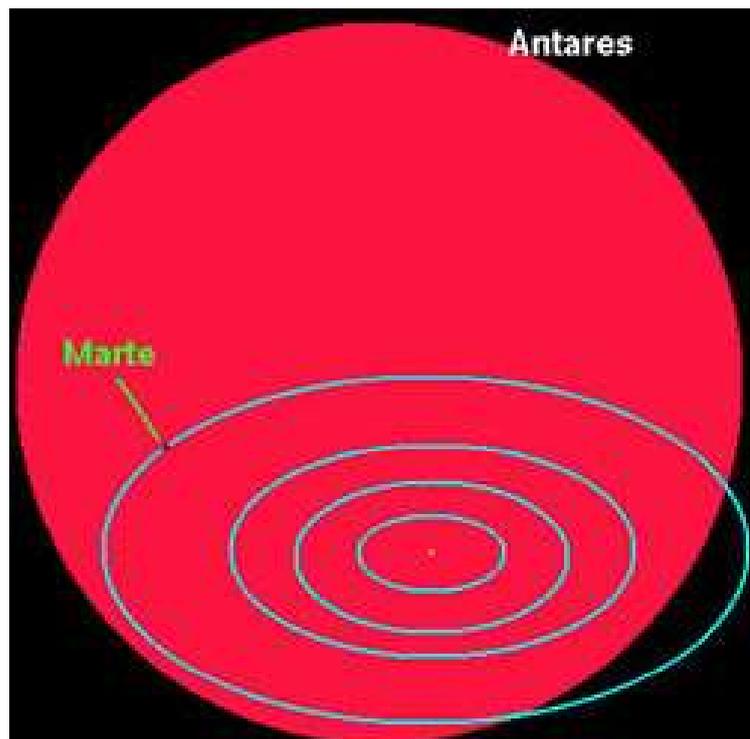
Il Sole è una stella media sia per grandezza che per luminosità; altre stelle sono brillanti da 600.000 volte più a 550.000 volte meno del Sole. Per la maggior parte la luminosità è compresa tra 1/10.000

e 10.000 in rapporto alla luminosità del Sole. Lo splendore osservato dipende dalla distanza e dalla luminosità reale o assoluta della stella.

La maggior parte delle stelle è così lontana che la loro grandezza non può essere che misurata indirettamente. Le supergiganti rosse sono le stelle più grandi. Il sistema solare compreso sino all'orbita del pianeta Marte conterrebbe a fatica la stella Antares, il cui diametro è infatti 390 volte quello del Sole. Le stelle più piccole sono le nane bianche.

Le densità variano considerevolmente da una stella all'altra. In effetti tutte le stelle sono masse di gas, ma di gas in condizioni diverse da quelli che noi vediamo abitualmente. Le stelle giganti, come Antares, hanno una densità 2.000 volte inferiore a quella dell'aria, mentre le stelle più comuni hanno una densità simile a quella del Sole. Le nane bianche sono così pesanti che un decimetro cubo della sostanza di cui sono formate, peserebbe sulla Terra 30 tonnellate o più.

Il Sole si sposta verso la costellazione di Ercole alla velocità di 20 chilometri al



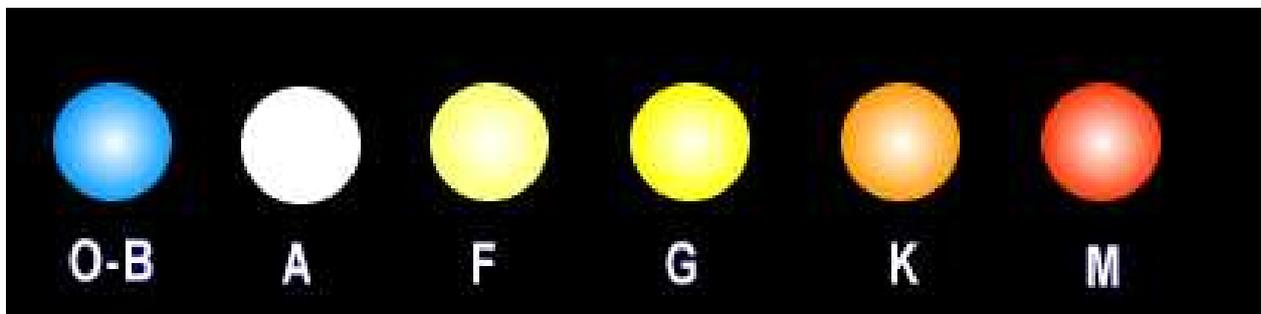
secondo; le altre stelle pure si spostano a velocità varie e possono arrivare anche a 50 chilometri al secondo o anche più (Arturo: 135 chilometri al secondo). Alcune si spostano in quanto sono elementi di un sistema o facenti parte di ammassi stellari. Uno di questi sistemi, del quale fanno parte numerose stelle della costellazione del Toro, si allontana alla velocità di 48 chilometri al secondo. Alcune stelle che constano di due o più componenti (stelle doppie) che gravitano intorno a un centro comune, si spostano attraverso lo spazio compiendo lo stesso movimento. Le stelle di una costellazione non sono necessariamente vicine; possono trovarsi a distanze molto differenti dalla Terra e spostarsi in direzioni e a velocità pure assai diverse.

Il colore delle stelle va dall'azzurro chiaro luminoso al rosso scuro. Il colore è indice della temperatura della stella e costituisce uno dei fattori della classificazione stellare. I colori non sono molto evidenti e solo una osservazione attenta permette di distinguere le sfumature nel cielo notturno.

Lo splendore delle stelle è misurato in "magnitudine". Le più luminose sono dette di magnitudine 0 (le due stelle più luminose del cielo hanno magnitudine negative). Le stelle di magnitudine 1, 2, 3 ecc. sono via via meno luminose e quelle di magnitudine 6 sono appena visibili a occhio nudo. I telescopi permettono di vedere e di fotografare stelle di magnitudine 20 e più.

La magnitudine apparente dipende da due fattori: la luminosità effettiva (magnitudine assoluta) e la distanza. La tabella riferisce, per le stelle più luminose del cielo, la magnitudine apparente, la distanza e la magnitudine assoluta. Si vede per esempio che la *Alpha Centauri* sembra assai luminosa (magnitudine apparente -0,27), senza essere veramente molto luminosa (magnitudine assoluta +4,4), perché è vicina. Invece *Rigel* appare luminosissima (magnitudine apparente +0,12) pur essendo molto lontana oltre 1.400 anni luce)

Le stelle possono essere classificate secondo il loro spettro, che dipende dalla temperatura dell'atmosfera della stella. Gli spettri delle stelle a bassa temperatura dimostrano che esse contengono, tra i composti chimici, i più semplici. Man mano che la temperatura si innalza, le molecole si fanno sempre più rare e gli atomi dei diversi elementi si presentano sempre più ionizzati; si dicono ionizzati quegli atomi che hanno perso uno o più elettroni. In seguito allo studio di migliaia e migliaia di spettri, le stelle sono state classificate in sette gruppi: O, B, A, F, G, K ed M; e divise in sottogruppi (A0, B3, G5,...). Il 99% delle stelle rientrano in questa classificazione. Quattro altri gruppi (W, R, N, S) comprendono le stelle residue, che non fanno parte di nessuno dei gruppi principali.



Le ricette di Roberta e Fabrizio

POLIPETTI ALLA BIRRA

Ingredienti x 2 persone:

- 600 gr di polipetti
- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1 Piccola cipolla
- 3-4 Patate
- Una bottiglia da 33 cl di birra rossa
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale – pepe – olio EVO – aceto

In una pentola capiente (5 litri) mettiamo metà del sedano, della cipolla e della carota, riempiamo a $\frac{3}{4}$ di acqua e portiamo a bollore, precedentemente abbiamo pulito i polipetti e se non sono molto grossi li lasciamo interi.

Appena l'acqua bolle, versiamo due cucchiaini di aceto e tuffiamo i polipetti, ripreso il bollore, li facciamo cuocere per trenta minuti.

Nel frattempo in una padella mettiamo l'olio e iniziamo a soffriggere (5 minuti) il sedano, la cipolla e la carota tagliati a piccoli cubetti, trascorsi i venti minuti di cottura dei polipetti, li scoliamo (non molto) e li mettiamo nella pentola insieme alle patate tagliate a piccoli tocchetti, facciamo insaporire per 5 minuti, aggiustiamo di sale e pepe e versiamo la birra. Appena ripreso il bollore mettiamo il concentrato e girando con un cucchiaio di legno lo facciamo sciogliere.

15 minuti o il tempo che la birra si consumi e il piatto è pronto, nel caso le patate non siano ancora cotte o la birra si sia consumata si può aggiungere dell'altra birra versata poco alla volta.

Si può accompagnare il tutto con del vino rosè del Salento, servito freddo e buon appetito!





Le ricette InCamper

Direttamente dal Salento una ricetta semplice ma molto buona, presentata da Pina, classificatasi al III posto.

Ingredienti:

150 gr. di Gorgonzola
50 gr. di Philadelphia.
Noci sgusciate a metà
Una confezione di salatini misti per aperitivo

Amalgamare la gorgonzola con il Philadelphia quindi disporla sui salatini aggiungendo le due mezze noci ai lati, poi inserire pezzi di bastoncini di salatini.

Buon Appetito.



Le Vie Nuove relax



Chi osserva troppo le cose altrui, non gode le proprie.

Seneca

Io mi ricordo sempre il compleanno di mia moglie. Cade il giorno dopo di quando lei me lo ricorda.

Leopold Fechtner

Un uomo non è vecchio finché i rimpianti non prendono il posto dei suoi sogni.

John Barrymore

Una bugia fa in tempo a viaggiare per mezzo mondo mentre la verità si sta ancora mettendo le scarpe.

Mark Twain

Lo so, dovrei lavorare invece di cercare dei fessi da imbrogliare, ma non posso, perché nella vita ci sono più fessi che datori di lavoro.

Totò

L'avarizia in età avanzata è insensata: cosa c'è di più assurdo che accumulare provviste per il viaggio quando siamo prossimi alla meta?

Marco Tullio Cicerone

La vera pigrizia è alzarsi alle 6 del mattino per avere più tempo a disposizione per non fare niente

Tristan Bernard

L'italiano ha un solo vero nemico: l'arbitro di calcio, perché emette un giudizio.

Ennio Flaiano

