



...costruiamo per piacere



# IQ. news

[www.bettoni-iq.it](http://www.bettoni-iq.it)

			
04 L'itinerario Percorso botanico "Fondi - Cimalbosco" di Imerio Prudenzi	06 Marketing Piano di comunicazione Santhià Centro di Andrea Bettoni	07 Il Segnalibro Niccolò Ammaniti - Io e te di Ezio Belingheri	08 La Ricetta La selvaggina di Piera Abati

numero 5  
Dicembre 2010

## Copertina

Intervento a cura di  
Benvenuto  
Santi



### Visioni, ricordi, sensazioni di tempi ormai passati.

Da un paio d'anni, periodicamente quando con l'amico Aldo ci incontravamo, il discorso andava sempre a cadere sul Rocolo del Monte Nuovo. Per l'amico era un chiodo fisso, voleva ritornarci per rivedere la vecchia struttura di caccia dove, allora ventenne, insieme allo zio Modesto aveva trascorso dodici stagioni; l'ultima volta 38 anni fa. L'occasione per realizzare il suo desiderio si concretizzava quando il Beppe dul Dos, un nostro conoscente, diventa proprietario del roccolo e, stimolato da altri compagni appassionati di caccia, decide di renderlo operativo ristrutturandolo da capo a piedi. La struttura da parecchi decenni non era più utilizzata a tale scopo ed inoltre frequentata solo sporadicamente. C'è quindi la possibilità di ritornare al roccolo ma soprattutto di rivederlo in funzione. Il luogo si trova ad un paio d'ore a piedi da Azzone, a 1750 metri di quota; la mulattiera realizzata anni fa ci permette di salire in jeep fino a metà percorso e poi proseguire a piedi per circa un'ora; il viaggio diventerà invece di due ore viste le continue soste dovute alle storie ricordate e narrate dal mio socio. Aldo è una miniera di aneddoti e ricordi che raccontandoli, è come se fosse ancora lì. "Quando lo zio divenne il proprietario

del roccolo del Monte Nuovo, traslocammo in un pomeriggio molto caldo di fine agosto. Lasciammo definitivamente e senza alcun rimpianto, visto lo scarso rendimento, il roccolo più basso della Clusorina. Oltre a tutta la roba dentro lo zaino, trasportammo anche una scala per le bisogna del nuovo sito ed un materasso per il riposo pomeridiano dello zio, che era meglio lasciare lì perchè solo peso e niente lana. Arrivati lassù, distrutti dal caldo, dalla fatica e dalla sete, ci avvicinammo alla cisterna dell'acqua piovana; dentro c'era di tutto, ma la sete era tanta che l'acqua, non proprio limpida, sembrò un rosolio". Erano tempi di duro lavoro e tanta fatica; la luce del giorno scandiva i ritmi dell'attività dei contadini, dei boscaioli, dei carbonai. I boschi, un tempo protagonisti del sostentamento di intere famiglie, ed oggi invece così abbandonati e dimenticati. L'amico soggiunge: "Sotto questo grande larice ci si fermava a riprendere fiato, senza parlare, ma col pensiero che eravamo ancora lontani. Ora non riconosco più il posto: non c'erano tutti questi alberi ma era tutto prato che falciavano in estate. Se i nostri vecchi potessero vedere ne sarebbero sbalorditi". Il tracciato

che segue il crinale sale sempre ripido, non si è mai realizzato un sentiero vero, neppure ai tempi di quando si saliva e scendeva ogni giorno per tutto il periodo di caccia, anche con la neve. “La prima stagione fu davvero dura. L’uccellatore che gestì in affitto il roccolo lasciò la struttura in condizioni precarie. Il sigaler, l’impalcatura mascherata di rami per nascondere la rete, era piuttosto marcia e decadente. Da fine agosto al ventun settembre, giorno di San Matteo, (un vecchio adagio diceva: San Mate’ la ret l’è m’pe’) la rete era in piedi, pronta; si lavorò nel bosco per recuperare pali e pertiche per mettere a nuovo l’impalcatura e si tagliarono rami agli abeti per coprire e rendere meno visibile la stessa. Era davvero un calvario tagliare rami a mezz’ora di strada sotto il roccolo, portarli su a spalle e col caldo pomeridiano.....A sera, a lavoro finito, vedevi il giorno spegnersi e la natura addormentarsi; immancabilmente lo zio Modesto intonava delle preghiere di ringraziamento che avevano davvero un sapore nuovo e ti colmavano di gioia e coraggio per il giorno dopo. Non restava altro da fare che, dopo cena, rimettersi in cammino e scendere ad Azzone, dove il mattino seguente, verso le tre, si risaliva e così per diversi mesi. Lassù avevamo il letto, ma non si sa per quale legge di natura, tutte le sere, pochissime eccezioni, bisognava scendere”. Il piacevole discorrere con Aldo fa sentire meno la fatica, oramai siamo quasi giunti a destinazione. “Si rimaneva su fino a dicembre; quando poi tutto gelava, l’acqua, le patate, il pane, il formaggio allora si prendeva definitivamente la traccia nella neve e si tornava in paese. Lo zio si caricava la stadera, un’apposita intelaiatura in legno da portare in spalla con le gabbie e i richiami, si sistemavano le ultime cose in modo da trovarle in ordine a primavera, si serravano perbene gli infissi, così che le bufere di vento e neve durante l’inverno non trovassero pertugi per scardinarli, e dopo aver chiuso la porta si controllava che la pesante chiave di scorta fosse lì nascosta come consuetudine”. Ora abbiamo intravisto la sagoma del roccolo; Aldo cammina ancora più adagio, vuole godersi fino in fondo questi momenti carichi di ricordi, sono passati quasi 40 anni dall’ultima volta che qui ha roccolato. Dopo tanto parlare rispetto questo suo silenzio e lo lascio godere di ciò.....Appena Beppe ci vede, ci viene incontro e ci saluta affettuosamente. Aveva appena tolto due tordi dalla



Il roccolo del Monte Nuovo d’inverno

rete (che saranno gli unici di tutto il giorno) e li stava sistemando negli appositi sacchetti per trasportarli a valle e consegnarli alle persone autorizzate, la sera stessa oppure il giorno dopo. E’ molto felice che siamo saliti a trovarlo, ci fa strada e accomodare nella sua reggia, un ambiente molto accogliente e caldo con il camino acceso. Aldo è visibilmente commosso, gli occhiali nascondono due occhi umidi. “La prima soddisfazione della giornata era il rumore della scala in legno che calpestavvi perché dopo tanta strada e fatica eri sicuro di essere arrivato; subito lo zio scendeva nel roccolo a sistemare la rete ed io accendevo il fuoco e preparavo il caffè con il paiolo. Sistemata la rete, si appendevano con la luce di una lampada a carburo le gabbie con gli uccelli di richiamo sui tronchi dei vari alberi. Durante queste operazioni individuavi le varie luci dei roccoli nelle valli circostanti, i cui gestori stavano eseguendo le stesse nostre operazioni”. La struttura è veramente ben sistemata. I muri esterni rabboccati, porte e finestre sostituite, il tetto e la copertura rimessi a nuovo, due camerette ricavate dal piano di mezzo ed una dispensa da sfamare un esercito. Anche l’amico è sbalordito e si complimenta con Beppe; poi come prima cosa si affaccia alla “sburadurò”(il punto di osservazione da dove vengono lanciate verso il basso delle piccole racchette in vimini, gli “sbrof”, per spaventare gli uccelli e dirottarli giù nella rete); la mente e il cuore ricordano gli anni di gioventù carichi di soddisfazioni e sacrifici e mai dimenticati. Poco dopo, l’aroma del caffè che sale, il primo dei tanti della giornata, unito al profumo di legna resinosa che brucia e che diffonde un gradevole odore nell’ambiente, ci distoglie dai nostri pensieri. E subito, si stappa una speciale bottiglia di vino per l’occasione. “Lo zio Modesto, per senso di responsabilità, era sempre qui sul punto di osservazione e l’aiutante “il famei” dalla parte opposta per imparare o di sotto per togliere dalla rete gli uccelli catturati. Il silenzio tra di noi era assoluto per non renderli sospettosi, anche il fuoco rimaneva spento perché dicevano che il fumo li spaventava. Si mangiava a “hèch”, pane o polenta fredda accompagnati con formaggio o salame, oppure con cibo preparato giù a casa e consumato freddo. Nel primo pomeriggio si ripassava la rete ed al sole calante ritravamo i richiami riponendoli nella stanza di riposo e rificillandoli. La giornata di caccia era finita, si doveva ripartire per Azzone e consegnare gli uccelli



Il panorama dal roccolo

catturati ai forestieri ed alle osterie del paese dando origine a veri e propri convivi; gli squisiti piatti di “pulentò e usei” accompagnati da abbondanti libagioni rallegravano la vita mondana di Azzone. Erano gli anni sessanta. A volte salivano due ragazze del paese, la Franca e la Lorenza, per ritirare gli uccelli da richiamo vivi e portarli ai cacciatori che ne erano sprovvisti oppure da tenersi in casa per sentire il loro canto. Aveva molta cura lo zio quando li sfilava dalla rete; venivano infilati in un sacco ed al momento della consegna gli si immergeva il becco in una scodella d’acqua affinché bevessero; le ragazze, calzata la gerla, con delicatezza ed in punta di piedi onde evitare scossoni, partivano per il paese”. Ci avviciniamo a mezzogiorno, per l’uccellazione non è giornata; possiamo tranquillamente conversare e scherzare. Decidiamo per una gustosa maccheronata innaffiata con buon vino. “Terminato il pasto, lo zio si sdraiava sulla branda, proprio lì dove ora si trovano quegli armadietti, ed io sul punto di osservazione: sembrava dormisse, ma se ti muovevi ti sentivi chiedere se non passava nulla. Oggi Beppe venire quassù a caccia è sconsigliato. Non è più la stessa cosa, ore ed ore a guardare che cosa? Il paesaggio e nient’altro, nessun uccello, niente. Ma ai nostri tempi, allora si valeva la pena salire a “ruculà”, non riesco a credere che l’ambiente sia tanto cambiato. Ma nonostante tutto qui è ancora così piacevole stare, dopo tanti anni e tanti ricordi.... lo zio non c’è più, molti amici e conoscenti non ci fanno più compagnia.... ma la vita continua”. A pomeriggio inoltrato passa anche Corrado, un bravo giovane del paese, anche lui si lascia



Aldo Marchioni

incantare dalle vecchie storie raccontate da Aldo, il quale continua a ringraziarci “ per avermi permesso di trascorrere una giornata così intensa che ha suscitato in me tante passioni e ricordi”. E’ stato un piacere anche per noi, la vita è come un libro, composto di tanti capitoli; sulle pagine dovremmo scrivere sempre di più di giornate come oggi così speciali. Dagli occhi di Aldo traspare di nuovo commozione, come per incanto sopra il tavolo compare una bottiglia di acquavite.....beviamoci sopra e tante belle cose a tutti.

## I nostri Cantieri

### Avanzamento Lavori Domus Alpina

Giunti oramai alle fine del 2010 possiamo dire che il cantiere della residenza Domus Alpina ha rispettato il crono programma prestabilito.

Il proseguo delle lavorazioni ha visto l’ultimazione di tutti i tavolati interni che sono andati a definire le singole unità abitative. Successivamente si è andati a predisporre gli impianti idraulici ed elettrici come previsto dai relativi progetti permettendo in questo modo, nel periodo autunnale, di poter posare gliintonaci interni e quindi realizzare tutti i massetti che riceveranno, all’inizio del nuovo anno, le pavimentazioni da capitolato.

Contemporaneamente, sulle facciate sono state ricollocate le pietre che vanno a definire le nuove aperture realizzate e che precedentemente erano state tolte. Allo stesso tempo abbiamo provveduto alla posa dei nuovi balconi e dei parapetti in ferro battuto che mantengono le caratteristiche di quelli preesistenti. A questo punto le facciate sono state isolate con termointonaci e sono state tinteggiate con un color giallo

intenso che richiama le colorazioni tradizionalmente usate in passato nei nostri paesi.

Sempre nel periodo autunnale, nella corte esterna, è stato realizzato l’impianto geotermico e sono stati ultimati i lavori di urbanizzazione, risagomando lo spazio esterno su cui, nella prossima primavera, verrà posata la prevista pavimentazione in acciottolato.

Esterno della Domus Alpina

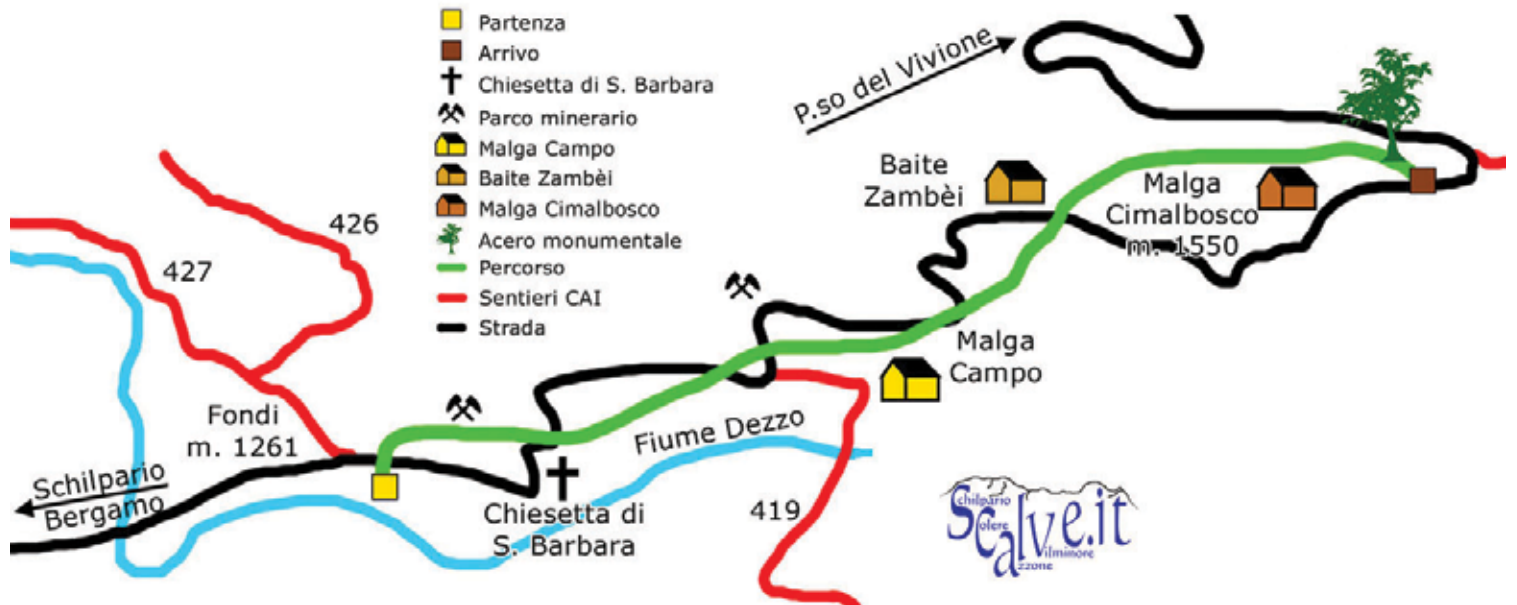


Direttore Lavori  
Geom. Franco  
Lazioli



## ◀ L'itinerario

# Percorso botanico "Fondi-Cimalbosco"



Superato l'abitato di Schilpario (1135 m.), in Val di Scalve, dove è vivamente consigliata la visita all'interessante Museo Etnografico, si raggiunge dopo circa 3 km, in mezzo ad una

stupenda abetaia, la località Fondi (1261 m). L'itinerario, proposto preferibilmente nel periodo tardo primaverile, è di modesto impegno escursionistico, ma di grandissimo interesse naturalistico.

Inizia tra le ex baracche dei minatori, ora trasformate in belle baite che hanno fedelmente conservato, all'esterno, le caratteristiche architettoniche originarie. Passa accanto la chiesetta di S. Barbara, dedicata ai caduti sul lavoro e alle vittime dell'eccidio del 28 aprile 1945 e, guadato il torrente, consente di ammirare subito la Farfara (*Tussilago farfara*), dalla caratteristica fioritura del fiore giallo prima delle foglie (*Filius ante patrem*), il Farfaraccio (*Petasites albus*), la bianca Anemone (*Anemone nemorosa*) all'ombra dei pochi larici (*Larix decidua*) e dei moltissimi abeti rossi (*Picea excelsa*), e nei prati i Crochi bianchi e viola (*Crocus albiflorus*), i Ranuncoli (*Ranunculus montanus*), la Potentilla (*Potentilla aurea*), la Colombina (*Corydalis bulbosa*), la Viola (*Viola hirta*) e l'Anemone epatica (*Hepatica nobilis*), usata in passato per curare le malattie del fegato, secondo "la teoria magica delle signature" di Paracelso.

Tagliando sempre i tornanti della ex strada mil-



Gentiana acaulis



Fritillaria tubaeformis



itare, costruita nel 1915, che tramite il Passo del Vivione collega la Val di Scalve con la Valcamonica, arriva alla malga di Campo, tutt'ora monticata, nelle cui vicinanze svetta un maestoso abete rosso (ol pagherù de Cap).

Proseguendo sempre in salita e cercando di mantenersi al limitare dei prati, adibiti a pascolo, incontra un vero e proprio "giardino botanico naturale", la zona sopra le baite Lazioli (Zambèi), che offre agli occhi dell'escursionista uno spettacolo di rara bellezza, grazie all'eccezionale varietà cromatica delle specie presenti.

Al giallo della Orchidea sambucina (*Dactylorhiza sambucina*), dell'Anemone sulfurea (*Pulsatilla apiifolia*), della Primula odorosa (*Primula veris*), e della Gagea (*Gagea fistulosa*), si alternano l'azzurro delle Genziane (*verna* ed *acaulis*), del Nontiscordardimé (*Myosotis alpestris*) e del Muscari (*Muscari botrioides*), il rosso-porpora dell'altra varietà di Sambucina e il viola della rara Fritillaria (*Fritillaria tubaeformis*). Ripreso il cammino, dopo aver attraversato il torrente, si inoltra nel bosco ricco di Ellebori

(*Helleborus viridis*) e di Campanellini di primavera (*Leucojum vernum*) e con le rare Dafne (*Dafne mezereum*) e Cardamine (*Cardamine enneaphylla*) ed ecco all'improvviso apparire sopra la malga Cimalbosco il più bell'esemplare di Acero di monte (*Acer pseudoplatanus*) della bergamasca.

La sua mole imponente (circa 25 m di altezza e 4 m di circonferenza alla base) si staglia in uno scenario stupendo, formato dalle cime dolomitiche, ancora innevate, della catena della Bagozza, del monte Vai Piane, di Ezendola, del Sòssino, del Pizzo Camino e più a sud del gruppo della Presolana, montagna simbolo della Val di Scalve.

Qui termina il nostro itinerario, all'imbocco della stradina poderale che porta alla magnifica conca dei Campelli meta prediletta degli sci alpinisti.

Foto Archivio [www.scalve.it](http://www.scalve.it)



Acer pseudoplatanus





## Piano di Comunicazione Santhià Centro

All'interno di questo quinto numero di IQ news, vogliamo condividere con i nostri lettori il piano di comunicazione che Bettoni IQ ha progettato per il suo prossimo intervento immobiliare di Santhià Centro. Ci sembra giusto, infatti, rendere partecipi i nostri lettori di quelli che sono i programmi per il futuro.

Facciamo un passo indietro. In azienda è da più di un anno che pensiamo a questo progetto. Esattamente i lavori sono cominciati nella primavera del 2009. L'idea madre da cui hanno avuto origine il progetto prima e il piano di comunicazione poi è quella di creare un luogo nuovo, all'interno del contesto cittadino santhiatese, un luogo che possa avere un'identità propria. Per questo abbiamo pensato, fin da subito di fare in modo che Santhià Centro, pur avendo come artefice effettiva la Bettoni IQ, potesse avere le potenzialità per svincolarsi dall'azienda e poter camminare da solo.

Abbiamo pensato così che Santhià Centro non dovesse avere solo un nome ma anche un marchio identificativo che servisse da "volto" per l'intero progetto. Da questo segno e dai suoi colori, l'arancione e l'ocra (tinte che richiamano non a caso il territorio vercellese) sono state declinate tutte le espressioni comunicative.



Rendering della corte interna

Primo strumento di divulgazione di Santhià Centro è stato il suo sito web [www.santhiacentro.it](http://www.santhiacentro.it). Questa piattaforma multimediale, seguendo la mission d'origine, è stata separata dal sito [www.bettoni-iq.it](http://www.bettoni-iq.it) e, al suo interno, sono state inserite non solo tutte le caratteristiche del progetto ma anche informazioni relative alla storia del vecchio mulino e ai servizi offerti dall'area urbana circostante.

Dopo aver caricato tutte le informazioni on-line, il piano di comunicazione si è concentrato su come creare attesa e attenzione attorno a questa nuova "avventura". Per questo, il cinque novembre scorso, è

Rendering esterno del complesso



stato installato, sulla parete est del consorzio agrario un grande punto interrogativo che diceva: "Cosa accadrà? [www.santhiacentro.it](http://www.santhiacentro.it)". L'obiettivo di questa installazione è quello di stimolare la curiosità della comunità, e di iniziare a entrare in contatto con essa attraverso il sito.

Nelle nostre intenzioni però, questo sarà solo il primo passo della relazione che ci impegneremo a instaurare con le persone del luogo. In questa direzione abbiamo pensato di installare sullo stabile di fronte a via Colombo quattro gigantografie illuminate che ritraggono alcuni soggetti del contesto ambientale e sociale della zona. Questi scatti, realizzati dal fotografo Stefano Torrione negli scorsi dodici mesi, ci sembravano un bel modo di festeggiare con Santhià le festività natalizie.

Altri elementi di contatto riguarderanno l'apertura di un ufficio informazioni in programma il 18 dicembre, di una pagina facebook dove tutti potranno esprimere le loro impressioni ma anche di altri eventi-installazioni che abbiano come soggetto il tessuto sociale circostante. Stiamo già pensando ad esempio, a allestire un mini studio fotografico in cui, durante i giorni del carnevale, immortalare volti e travestimenti, per allestire una mostra di queste fotografie sulla palizzata che andrà a delimitare il cantiere. Nei prossimi

quattro anni con lo svilupparsi della costruzione fino alla sua conclusione, cercheremo di sviluppare altre iniziative in questa direzione. Se poi qualche idea per lo sviluppo del nuovo volto di Santhià Centro venisse anche dall'esterno, ci farebbe molto piacere e saremmo pronti a valutarla assieme.

In ultimo quindi chiederei a tutti i santhiatesi di scriverci sulla nostra pagina di facebook per farci capire se le iniziative sviluppate fino a ora sono piaciute e eventualmente per svilupparne di nuove assieme.

Rendering interno settore commerciale



Intervento a cura di  
Ezio  
Belingeri

## Il Segnalibro

### Niccolò Ammaniti - Io e te

Sgombriamo subito il campo: considero Ammaniti (da almeno dieci anni) il più bravo tra i "giovani" scrittori italiani. A parte qualche piccolo cedimento, per altro perdonabile, non ha mai sbagliato un colpo. Forse il picco è stato raggiunto con "Ti prendo e ti porto via" ma anche "Io non ho paura" e "Come Dio comanda" sono vette altissime.

Da pochi giorni ecco in libreria "Io e Te", romanzo breve o racconto lungo, vedete voi.

Ammaniti torna con un tema a lui caro: vedere il mondo attraverso gli occhi di un bambino. Nella fattispecie Lorenzo, adolescente romano di famiglia agiata che fa credere ai genitori di essere stato invitato da amici a Cortina per la tradizionale settimana bianca.

Si rifugia invece nella cantina del palazzo dove abita, circondato da generi alimentari, playstation, libri di Stephen King e fumetti.

Il suo piano è abbastanza semplice: trascorrere una settimana con le cose che veramente ama, lontano da genitori e compagni di classe, da cui si sente irrimediabilmente distante.

La "vacanza" procede in modo perfetto finché a scoprire la "tana" del ragazzino arriva Olivia, sorellastra con problemi di tossicodipendenza. Quella che doveva essere una settimana di solitudine perfetta si trasforma in un percorso che lo porterà a trovarsi di fronte aspetti

della vita finora ignoti e che mai si sarebbe aspettato. Lorenzo verrà svegliato dal suo torpore, dalle sue nevrosi e dalla sua voglia di isolamento in modo brusco e irrimediabile.

Un romanzo "di formazione" in cui Ammaniti, con la solita maestria e lo stile asciutto, conduce il protagonista della storia a fare i conti con la vita e a diventare grande. Da non sottovalutare il personaggio di Olivia, figura femminile di bellissima e struggente bellezza. Sarà lei a condurre Lorenzo verso l'età adulta e verso un finale crepuscolare di rara bellezza che, ovviamente, non vi svelo.



## ◀ La Ricetta

Responsabile  
amministrativa  
Bettoni I.Q.  
Piera Abati



### La selvaggina

Il ristorante Alpi durante l'anno, dalla primavera all'autunno, ha proposto alla propria clientela diversi tipi di cucina.

Un viaggio alla scoperta della tradizione scalvina, con puntate in Italia e nel mondo.

Dal baccalà con la polenta, ai cibi brasiliani, la pizza con ingredienti scalvini, i piatti toscani, i porcini prelibati e per finire la selvaggina. Si potrebbe dire dalla Valle di Scalve, in giro per il mondo e l'Italia, per tornare alla tradizione, con piatti che si trovano sulle tavole scalvine.

L'itinerario è stato interessante: abbiamo presentato tanti piatti (sempre un primo e un secondo) cercando le ricette originali delle pietanze, attraverso interviste alle nonne, consultando libri, navigando su internet.

I nostri clienti hanno dimostrato di apprezzare le proposte che via via si sono susseguite, curiosi di provare nuovi gusti o riscoprire sapori antichi.

Il nostro staff si è molto impegnato a provare le ricette, fino a trovare la giusta combinazione de-

gli ingredienti, in modo da poter presentare un piatto prelibato, con il giusto accompagnamento del vino.

Il locale è stato di volta in volta allestito con decorazioni che richiamassero il tema scelto per quel mese.

I quadri e i costumi brasiliani coloratissimi, le foto della campagna toscana, i rami e le foglie autunnali, hanno creato la giusta atmosfera per poter godere appieno del piacere della tavola.

E per il prossimo anno? Qualcosa bolle già in pentola!

A presto ... e Buone Feste a Tutti!



La selvaggina in tavola

## ◉ Novità

Responsabile  
rapporto con i clienti  
Michela Boni



### Apertura nuovo ufficio a Borno

Sabato 30 ottobre, in occasione del ponte dei Santi, è stato aperto a Borno il nuovo ufficio vendite di Bettoni IQ.

La nuova sede, di proprietà del gruppo, si trova sulla bella e centrale Via Veneto al civico 3, a pochi passi dalla piazza Umberto I.

In questo nuovo spazio troverete ancora la stessa disponibilità e professionalità che Bettoni IQ ha riservato a tutti i suoi Clienti in questi anni.

L'orario di apertura per le prossime vacanze natalizie sarà il seguente:

da domenica 26 dicembre a mercoledì 5 gennaio  
lunedì-venerdì 15.00/18.00

sabato e domenica 9.00/12.00 (escluso festività di Natale, Capodanno e Epifania)

