

# Cimaferle News

*Semel Cima semper Cima*

Anno 7 N. 4 Settembre 2011

Bollettino d'informazione riservato ai Soci della Pro Loco di Cimaferle (15010 Ponzone Al) e ai Cimaferlesi

redazione:(Gradi/Lepratto) gradi1927@libero.it



## "" Estate,

**il sole che di giorno ci scaldava - che splendidi tramonti dipingeva - adesso brucia solo con furor - tornera' un'altro inverno - cadranno mille petali di rose - la neve coprirà tutte le cose - e forse un'altra estate tornera, - odio l'estate'""**

*noi che non odiamo l'Estate perché viviamo il lento passare delle stagioni e lo scorrere dei mesi nell'attesa di quel breve - troppo breve - spazio luminoso dell'Agosto che racchiude tutto il significato dell'Estate;*

*noi che ogni anno ci accontentiamo di ritrovarci nella semplicità di questo cucuzzolo a 750 mtlm che è Cimaferle;*

*noi che lo abbiamo preferito alle esaltanti ferie in terre esotiche lontane o alla eccitanti baldorie dei club turistici manovrati dalla animazione da manuale;*

*noi che amiamo l'Estate per viverla con semplicità ospiti di un ambiente naturale, per godere gli spettacoli che i suoi elementi ci sanno offrire: il sole bruciante che abbronzava, il soffio della brezza marina spinta dallo scirocco o la violenza delle raffiche della tramontana;*

*noi che ammiriamo le nuvole basse, scure e fosche quando scorrono fugaci nei furiosi temporali, squarciate dal fiammeggiante bagliore dei fulmini e dal rintronare dei tuoni e ci ricordiamo i vecchi che a salvaguardia incrociavano sull'uscio di casa le falci di acciaio recitando la litania: Santa Barbara e San Simun liberemi dau lamp e dau trun;*

*noi che amiamo essere spettatori di questo film che nello sfondo dello scenario ha l'immensità del vasto panorama che aggredisce la vista e ne imprime l'immagine che si rinnova ad ogni estate;*

*noi che in questo Paese ci siamo inseriti nella Comunità, abbiamo trovato una ragione d'incontro, abbiamo compreso le persone che ci sono diventate amiche, che ci motivano a scambiare il cenno di saluto e del buon giorno;*

*noi che sappiamo ricordare i tempi passati, quando qui l'acqua si attingeva dal pozzo, la stalla era adiacente all'uscio della casa, gli animali liberi si nutrivano al pascolo e la nascita del vitellino (il buccin de la chescia) simboleggiava il segno del reddito;*

*noi che da decenni ormai siamo presi dalla passione di creare e mantenere efficienti le strutture ricettive, organizzare le manifestazioni e i motivi di socializzazione di questo Paese, di promuovere le iniziative atte a valorizzarne il patrimonio di cui la natura l'ha dotato;*

*noi che amiamo l'Estate perché a Cimaferle ci fa ritrovare noi stessi, assaporare quei valori umani e della natura che lo scorrere della vita logora e la quotidianità nega, ci fa apprezzare l'umiltà e la solidarietà che dovrebbero essere la ragione della vita.*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**La sede** è stata al centro degli incontri che si sono svolti durante questa estate: una cena e un pranzo sociali (dalla cucina di Franco), tante riunioni conviviali e pizze (contornate dal karaoke di Danilo!), partite serali a "scala quaranta" e "burraco" con relative gare organizzate dal gruppo giovani, insomma, la sede per i Soci è stata il luogo dove prendere un caffè, sorseggiare un aperitivo (magari

...lungo...) sulla panoramica terrazza e parlare con gli amici. La sede è stata anche il ritrovo dove i giovani hanno incentrato il luogo per le loro serate che con la compiacenza degli attivi gestori si sono protratte alle ore piccole. Un centro funzionale che ha saputo rendere i servizi con l'apprezzamento e

il gradimento dei soci. **La Festa Patro-**

**nale** ci ricorda quell'8 di Settembre che per Cimaferle aveva il più alto significato celebrativo di tutto l'anno. Purtroppo con il passare del tempo e le circostanze mutevoli della società hanno logorato l'importanza della Festa che comunque la Pro Loco cerca di ricordare nelle ricorrenze religiose e nel mantenimento delle tradizioni. Così do-

po la funzione e la Processione (rilevata la presenza di diverse Confraternite e del Gruppo Alpini ma una diminuita partecipazione di popolo dovuta al calo dei villeggianti), in sede, la sempre efficiente cucina di Franco avvalendosi della collaborazione di volontari, ha provveduto ad imbandire i tavoli e servire la ormai consueta "pasta e fagioli". Si è svolta così, in Pro Loco una bella serata con tanta gente per ricordare la Nascita di Maria Vergine e gli antichi festeggiamenti che si concludevano col ballo a palchetto. Riteniamo che sia tra gli obiettivi dell'Associazione quello di ripristinare "l'8 di Settembre" e pensiamo..... al prossimo anno.





con più ampie prospettive. Finalmente le gradinate si sono popolate di tanti spettatori che hanno seguito con passione agonistica lo svolgimento delle partite tra le quattro squadre partecipanti. Il Cimaferle (cfr.foto: Pirrone-Simone-Burlando.-Lanza-Ivaldi e accosciati Stefano-Cepollina-Grattarola) si è classificato terzo in una difficile competizione con le squadre ospiti venute da Genova. Le luci hanno illuminato il campo "Antonietta Gaione" ed è stato un lampo che ha acceso la speranza del ritorno a Cimaferle del grande calcio giovanile amatoriale. Siamo certi che la Pro Loco si adopererà perché anche questo lusinghiero obiettivo sia raggiunto.

# Il calcio

Dopo un paio d'anni di forzata assenza, Domenica 7 Agosto è tornato il calcio sul campo di Cimaferle. Gli storici tornei che negli anni '70 e '80 hanno dato lustro al Gruppo Sportivo e nel '67 sono addirittura stati il motivo di origine dell'Associazione, difficilmente si potranno eguagliare. Comunque c'è stata la volontà del Gruppo Giovani (Sabrina-Benedetto) di organizzare un torneo che si è svolto in un'unica serata ma con l'auspicio di un futuro



# alle bocce !!!



ri e tra gli spettatori anche qualche nuovo amico. La cosa interessante s'è riscontrata non solo per la partecipazione di numerose socie ma, cosa di rilievo, la acquisita passione verso questo sano sport di alcuni giovani, entusiasti dal successo riportato nella **gara sociale** organizzata da Francesco. (cfr. i vincitori).

Un apporto alla stagione si è avuto dalla collaborazione con gli Amici di Toletto che per diversi pomeriggi sono venuti a disputare delle simpatiche gare. Per una sera, grazie a questo gemellaggio, si sono anche accese le luci sul campo per una lunga partita di due quadrette che hanno interessato una larga fascia di pubblico. Un lusinghiero successo stagionale che ci auguriamo la Pro Loco sia intenzionata a valorizzare perché si incrementi nel futuro.

Dopo due notevoli generazioni di giocatori, accostatori d'eccellenza ma anche bocciatori, quali sono stati Uanulin ed Ercole ecco **Guido**, l'erede che ne ha ricevuto il testimone, per riportare sui nostri campi tutto l'entusiasmo, lo stile e la classe di un gioco che è stato l'antesignano dello sport del nostro territorio. Guido è un tradizionalista per natura, ha approfondito le sue radici e con fierezza cerca di continuare quel livello di gioco conseguito dai suoi predecessori.

Questa estate sul campo si sono ritrovati i **soliti frequentato-**



## I quadrucci della Madonna.

*In un piccolo borgo della campagna toscana un po' di tempo fa, viveva una povera donna rimasta vedova con un bambino di meno di dieci anni. La donna sbarcava il lunario lavorando nei campi dei contadini, sbrigando faccende e lavando al fiume la biancheria dei signori. Un giorno il suo bambino si ammalò; la febbre alta lo divorava, gli occhi erano lucidi e, adagiato nel suo misero lettino, non riusciva neppure a parlare. La povera donna non sapeva cosa fare per lui, perché il dottore era lontano e, poi, non avrebbe avuto di che pagarlo e allora, mentre il bimbo si assopiva, lei in ginocchio davanti all'immagine miracolosa della Madonna pregava e diceva: "vedi Madonna, io non è altro al mondo che questo figlio, ti prego, lascialo crescere, perché lui viva e io ne abbia una qualche consolazione...". "Ti prego Madonna, guariscilo tu!" La febbre durò tre giorni e tre notti, poi piano, piano calò. Il bimbo era più fresco e sul suo viso bianco da debole malato comparve un accenno di sorriso. Era guarito ... ed era stata, la Madonna. La povera donna pensò a come fargli riprendere le forze. In casa aveva qualche uovo delle sue due galline, un po' di farina, delle noccioline e in fondo al barattolo ancora un po' di miele; non aveva altro, ma decise di fare qualche cosa di dolce per rimettere in forze il bimbo. Chiese alla vicina un po' di strutto, stacciò la farina allo staccio fine e con un po' di lievito, la impastò con le uova, il miele e le noccioline tritate. Cose il suo pan-dolce nel forno, dopo che era stato cotto il pane. Il profumo era intenso, ma il bambino era ancora troppo debole per masticare e allora la buona mamma tagliò quel pan dolce in tanti piccoli quadrati, (a quadrucci), che rimise in forno a biscottare in modo che si sarebbero conservati anche per i giorni futuri. Quei biscotti, inzuppati nel latte tiepido della vacca, rimisero in fare il suo bambino. Ma la povera donna non si scordò della Madonna e un po' di quei quadrucci li mise in un cartoccio e li portò fino al santuario dove, al padre guardiano dei frati, la donna disse: "La Madonna mi ha fatto la grazia, ha guarito mio figlio; io non ho niente da poterle regalare, solo questi pochi quadrucci; spero che li gradirà per donarli a chi ha fame". Il padre guardiano con questo cartoccino di biscotti si mise sul sagrato della chiesa e mandò a chiamare i bimbi poveri del borgo; la voce si sparse in un baleno e tutti arrivarono; i quadrucci erano pochi, i bimbi erano tanti, ma, non si sa perché, bastarono per tutti. Da quel momento questi biscotti, semplicissimi, si chiamarono appunto: "I quadrucci della Madonna"*



### E ora la ricetta (quella moderna)

**Ingredienti:** Farina: g. 400, 4 uova, Zucchero: g. 300, Burro: g. 150, Uvetta: g. 100, la buccia grattata di 1 limone e di 1 arancia, Mezzo bicchiere di latte, Un bicchierino di maraschino, Una bustina di lievito, Una presina di sale

**Preparazione:** Sbattere le uova con lo zucchero (con lo sbattitore a fruste elettrico, è meglio, il miracolo avviene prima) Unire il burro fuso, il lievito, il maraschino le scorze grattate del limone e dell'arancia, l'uvetta (ammollata in acqua calda per venti minuti) e la presa di sale. Mescolare bene e aggiungere a poco a poco la farina e il latte. Foderare una teglia a bordi alti con la carta da forno e versare l'impasto. Cuocere in forno caldo (180°C) per circa 40 minuti. Quando è freddo si taglia a fette e si riduce a quadrucci che si ripassano in forno a biscottare su entrambi i lati. Si conservano, se non si mangiano prima, per alcuni giorni in una scatola di latta di quelle da ... biscotti.

### GLI INCONTRI CULTURALI

Visto l'interesse con cui il pubblico ha seguito gli incontri promossi negli anni scorsi dal Dott. Lanza, che ci ha piacevolmente descritto alcuni canti dell'Inferno e del Purgatorio Danteschi, anche quest'estate Andrea ha cercato di soddisfare "la curiosità di sapere", spiegandoci un ipotetico viaggio nella vita di una stella e "perché il sole è caldo".

Sulla terrazza, poi, si è svolto un incontro con il Prof. Andrea Mignone che ha tracciato una storica panoramica delle vicissitudini del Gen. Alessandro Negri di Sanfront, soffermandosi sulle circostanze che hanno impresso il suo nome all'antica Locanda, diventata nel tempo l'Albergo-ristorante simbolo importante della ristorazione e ricettività di Cimaferle.

Per il prossimo anno si stanno già tessendo accordi con diversi personaggi per intensificare

questi incontri che hanno dimostrato un motivo d'interesse e crescente partecipazione.



Il nostro **Socio Sig. Pino Ivaldi** ci ha inviato un racconto di vita vissuta a Cimaferle nel lontano 18 novembre 1944, durante la guerra Partigiana di liberazione. Pubblichiamo integralmente l'interessante pezzo di storia, ringraziamo sentitamente il nostro amico Pino e la prossima estate ci ripromettiamo di rievocare l'episodio, in viva voce nel corso degli incontri culturali con il Prof. Andrea Mignone.



“Voglio ricordare la storia toccata alla famiglia di Gin Ivaldi (*Le Volte*) per aver avuto il solo torto di abitare vicino all'insediamento dei Partigiani (alleati degli Americani). Il 1° luglio 1944 circa 200 Partigiani si stabilirono nelle cinque case, tre disabitate e due occupate dai vecchi padroni, ormai vedovi, che si chiamavano con i soprannomi Baciò e U Turduro (allora si usava così). Il 10 Ottobre ci fu a Piancastagna uno scontro cruento (cfr. *Il Sacario e la caduta del Cap. Domenico Lanza Mingo*) con nove Partigiani morti e diversi feriti.

Veniamo alla nostra storia: il 18 Novembre, mio padre “Gin” decise di abbattere il maiale – non dimentichiamo che eravamo in pieno periodo di guerra e tutto quello che si raccoglieva, era solo per la sopravvivenza perché il Regime ci prelevava tutto per mantenere i soldati al fronte.

Alle ore 11,30 caricò la carcassa del maiale sul carro per portarla a casa e insaccarla il giorno dopo, con l'autorizzazione (non so più di chi). Arrivato a cento metri da casa, si sentirono tre raffiche di mitra: era la guardia Partigiana sul Bricco che segnalava l'arrivo dei Tedeschi e Repubblicani loro alleati – veri delinquenti – che provenivano da Savona e dal Sassello. Brutto avvenimento! I giovani scappavano e si disperdevano nei boschi per non essere presi e i vecchi si chiudevano in casa. Arrivarono con cinque camionette e circa cinquanta uomini. Una si fermò dalla Chiesa e in tutta fretta i militi piazzarono una mitraglia e si misero a sparare per dieci minuti in direzione dei Partigiani per ucciderne qualcuno mentre scappavano; era impressionante vedere tutto quel fuoco che poteva colpire chiunque. La nostra casa si trovava nella traiettoria dei Partigiani, ma ci trovammo solo qualche vetro rotto. Mio padre, invece di venire a casa, proseguì il viaggio verso il bosco, con la speranza di poter nascondere il tutto, ma peggiorò la sua situazione. Raggiunto dalle quattro camionette dovette subire un processo immediato in quanto da Sassello si vedeva il via-vai dei Partigiani e, confermato che lui gli faceva da barbiere, lo accusarono d'essere anche il loro macellaio. Sentenziarono che doveva essere giustiziato sul posto, presero la corda che fissava la carcassa del maiale al carro, lo legarono a un albero bendandogli gli occhi e chiamarono due soldati per l'esecuzione. In quel momento arrivò mio fratello Aldo che aveva appena due anni e mezzo e abbracciò il padre. Un Colonnello Tedesco vedendo questa scena s'impietosì e fece sospendere provvisoriamente l'esecuzione. I militi caricarono la carcassa del maiale sulla camionetta e continuarono il rastrellamento andando a visitare le case dei Partigiani, ormai vuote. Arrivarono anche a casa nostra, presero mia madre, mio fratello Dario e altre cinque persone come ostaggi perché se i Partigiani avessero sparato e ferito uno di loro li avrebbero uccisi tutti. Qualche sparatoria ci fu, fortunatamente senza conseguenze. A me, invece, fecero spaccare quattro autovetture nuove, credo fossero del Sig. Armando Novelli che le aveva nascoste nel porticato della casa di Baciò. Poi mi costrinsero a bruciare le tre case vuote e, sempre grazie all'intervento di quel Colonnello, non furono incendiate le altre due perché occupate dai loro padroni, minacciandomi che se non avessi eseguito i loro ordini mi avrebbero fatto fare la fine di mio padre. A questo punto ebbi la sensazione che mio padre ormai fosse morto.

Alle sei del pomeriggio i militari se ne andarono e anche noi fratelli ci avviammo verso casa ma a loro di nostro padre non dissi nulla: toccava a me che ero il maggiore affrontare questa triste realtà. Era quasi buio, faceva freddo e strada facendo mi chiedevo perché a soli tredici anni dovevo affrontare questa tragedia e non mi sapevo dare risposta.

Ero orgoglioso di me stesso per aver affrontato una simile situazione con tanto coraggio.

Però arrivato nei pressi della casa di Baciò, nell'intravedere quell'albero che significava il massacro di mio padre, il coraggio andò a farsi friggere: non ricordo più nulla e non so per quanto tempo rimasi lì a meditare, forse a piangere. Improvvisamente sentii qualcuno che mi sollevò per le spalle: era mio padre con Aldo che era riuscito a liberarsi.

Quel Colonnello lo aveva salvato. Siamo rimasti un momento senza parola, poi gli chiesi se fosse ferito e mi rispose di no, anzi si sentiva bene ma che era tanto stanco.

Questo evento, così drammatico ormai volgeva al termine e non avrei mai immaginato che si potesse concludere così bene; ho capito che nel cammino della vita davanti a certi fatti non si deve mai perdere la calma né la speranza perché così è stato.

Spero di non avervi annoiato.

Pino Ivaldi “”

Ti ringraziamo Pino, stai certo che non ci hai annoiati! Hai arricchito il Notiziario con il racconto di una storia vera che a noi anziani ci ha fatto rivivere gli accadimenti cruenti della guerra civile ed hai insegnato ai giovani una lezione di quella storia fratricida che ha insanguinato il suolo Patrio, cosa che non dovranno dimenticare affinché non abbia mai più a ripetersi.

Ci auguriamo che il tuo scritto serva da stimolo ad altri interventi che ci facciano approfondire la conoscenza e la storia del nostro Paese.



Il premio letterario “**Alpini sempre**” è giunto alla nona edizione e Domenica 18 Settembre la Giuria, presieduta dal Dott. Franco Piccinelli ha assegnato i premi ai vincitori:

– **Claudio Rigon**: “**i fogli del Capitano Michel**” Edizioni Einaudi

– **Giorgio Ferraris**: “**Dal Tanaro al Don**” Edizioni Araba Fenice.

Hanno fatto gli onori di casa, accanto al Sindaco Gildo Giardini, il Prof. Andrea Mignone membro della Giuria e Sergio Zendale Presidente del Gruppo Alpini Ponzonesi “Garbero” e vero animatore dell'iniziativa.

# le nostre "nuove glorie"

*l'ultimo dei risultati ottenuti da **Nicole Cepollina** risale alla domenica 28 Agosto . Nicole ha vinto il Gran Premio Pony in occasione di un importante concorso denominato 'Eccellenza Giovani' a Cattolica, in sella a Reven-sdale Apraise Me, con unico percorso doppio netto.*

*Nicole è stata convocata più volte con la rappresentativa della nazionale italiana (5 ragazze in Italia) per importanti concorsi internazionali in Belgio ed in Olanda.*

*Dopo l'ultimo successo di Cattolica si suppone che verrà ancora convocata a rappresentare la nazionale italiana nei prossimi appuntamenti europei ; il primo dei quali sarà in Svizzera il prossimo ottobre.*



## JACOPO BELLUSSI

**in una performance del balletto**

**“Sprng and Fall”**

**svoltosi alla Royal Opera House di Londra**

*Sono anni che Jacopo è seriamente impegnato in quella che ha*



*scelto  
come  
la sua*

*carriera professionale. I risultati sono eccellenti, le soddisfazioni personali e per i suoi familiari tante; ma quanti sacrifici!!! Durante le ferie estive, nei brevi periodi che trascorre tra noi, il suo temperamento cordiale e comunicativo viene frenato dai continui allenamenti di studio a cui deve sottoporsi. E' una gran fatica, ma la passione immensa ed è premiante.*

*Il suo passaggio alla Scala di Milano, la lunga permanenza a Londra, le tourné di studio attraverso l'Europa confermano la sua ottima affermazione tra le promesse del ballo classico. Quest'anno farà parte della compa-*

*gnia di Ballo del Teatro di Francoforte e certamente segnerà la pista di lancio per il suo futuro. A Jacopo partecipiamo il nostro orgoglio e gli auguriamo di cuore quella fortuna che senz'altro merita.*



**Voglia di correre....**



A Cimaferle corrono in tanti: Monica Desirello e Gino Puccini, Andrea Lanza e la moglie Paola, Lorenzo "Jodie" Ricci, Beppe Liberti, i Cepollina; poi c'è il più giovane, il nostro campioncino **Pietro Fogliazza**. Tesserato per il CUS Genova, ha cominciato

su pista con gli 800 metri, per passare ai 3000 siepi e ai 5000 piani. La sua specialità sono le corse in salita. Quest'estate ha conquistato 3 volte il podio: secondo a Ponzzone e Toletto, terzo ad Acqui Terme. Ha saltato solo la Marciaferle, la gara di casa, perché impegnato lo stesso giorno con la sua squadra in Lombardia. L'anno scorso era arrivato undicesimo. (ultimi risultati: campione assoluto 3000 siepi – regionale

Jun. 3000 siepi e 5000 mt). Una grande passione per l'atletica, **Pietro** si allena quasi ogni giorno per migliorare i suoi risultati. A letto presto la sera, anche durante le vacanze e la cosa importante è che non mancano i risultati scolastici per aprire una futura carriera professionale da ottico.

Se il buon giorno si vede dal mattino ..... in bocca al lupo **Pietro** !!!

(Maria Grazia Barile)

**La Associazione Turistica Pro Loco di Cimaferle intrattiene presso la locale Agenzia dellaCRAlessandria,**

**il conto: IT 53 J 06075 48500 00000021374.**

**Coloro che ancora intendessero associarsi per l'anno in corso**

**o fossero intenzionati a fare una elargizione per il Notiziario, possono disporvi un bonifico.**

# cercati se ci sei....e trovati nel "gruppone del 2011"



**A PROPOSITO DI .....** ogni Sabato mattina, alle 7,30 in punto, sullo spiazzo adiacente al Cimitero e da cui si accede alla Pro Loco, arriva la colonna meccanizzata del Comune addetta alla raccolta dei rifiuti ingombranti. Sembra una bella festa, un allegro mercatino dove sostano anche improvvisati rigattieri e il frastuono dello scarico-carico dei materiali accompagnato dal vociare dei giovani operatori può essere molesto e turbare la quiete dei residenti e villeggianti che abitano nei pressi. Abbiamo ragionato



della questione con il Sindaco che ci ha ascoltato con la consueta disponibilità aperta al dialogo per affrontare i problemi della popolazione e a cercare le soluzioni per superarli. L'Assessore incaricato ha preso in seria considerazione il problema e, pur confermando che il servizio – limitato a tre ore – si rende indispensabile e purtroppo prioritario a ogni lamentela, vigilerà personalmente e farà osservare perché il lavoro si svolga attenuando i rumori, nel rispetto del vicinato e, soprattutto, che al termine delle operazioni il piazzale sia reso decorosamente pulito e in perfetto ordine. Abbiamo avuto occasione di riscontrare che ciò attualmente è ottemperato con scrupoloso rigore. Riteniamo che, trattandosi di un servizio fornito e utile a tutta la collettività, nella consapevolezza delle necessità urbane l'argomento possa considerarsi superato, sia per le assicurazioni fornite dal Comune che per la civile comprensione da parte dei residenti.

## IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Si sono svolte le elezioni del C.d.A. che guiderà la nostra Associazione per il triennio 2012-2014. Sono stati eletti (nella foto da sinistra a destra) Gorziglia, Lepratto, Abbruzzese, Fogliazza, Piaggio, Silvestri, Catasti, Negri, Pesce, Mascetti, Mignone (assenti nella foto: Ricci, Zunino, Abbruzzese Michela). Il Consiglio ha confermato Presidente Massimo Fogliazza, Vice Franco Piaggio e Tesoriere il Prof. Abbruzzese. Il Presidente ha rinnovato l'incarico di Segretario a Sergio Gradi.

La presenza femminile è stata rispettata con la percentuale del 30%, così potremo contare sull'intelligente e partecipativo apporto delle "quote rosa".



## ANDAMENTO DEL TESSERAMENTO:

Anno	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Ordinari	170	152	162	172	173	161	176	179
Juniorese	45	43	41	40	37	27	31	31
<b>TOTOLE</b>	<b>215</b>	<b>195</b>	<b>203</b>	<b>212</b>	<b>210</b>	<b>188</b>	<b>207</b>	<b>210</b>

nota nel 2011 si è avviato il tesseramento per la ristorazione con n. 10 soci

**ASSOCIATI, COLLABORA,  
PARTECIPA ALLA TUA**

**PRO LOCO DI CIMA FERLE dal 1967**