

# Il Giornale d'Acqui

Esce il sabato di ogni settimana.

ANNO XII - N. 37 - ACQUI, Sabato 16 Settembre 1935 - Anno XI E. F.

Conto corrente con la posta

Abbonamenti: Anno L. 14 - Bimestro L. 26

Per la Pubblicità rivolgersi alla Direzione ed Amministrazione Stab. Tipografico Tirelli del Cav. A. Marinelli

Ogni numero cent. 20 - Arretrato cent. 40

## CONGRESSO MEDICO AD ACQUI

La Società di Olfoneuro-oftalmologia indice per il 24 corr. un Congresso Medico, che si terrà in Acqui nei locali messi a disposizione dalla Direzione delle Terme.

In tale occasione sarà organizzato un primo tentativo di una mostra di "Speciali metodi operatori e accorgimenti diagnostici", che serva quale pratica dimostrazione della genialità e della diligenza degli studiosi italiani.

La mostra comprenderà:  
1° - Tabelle illustranti metodi operatori curativi originali, o modificazioni originali a metodi operatori e curativi già conosciuti, che trovino applicazioni nel campo delle tre specialità.

2° - Tabelle illustranti speciali accorgimenti diagnostici od ancora speciali apparecchi diagnostici.

3° - Strumenti o ferri chirurgici concepiti in modo originali, oppure modificazioni di ferri già esistenti.

## Lo sviluppo Termale di Acqui

Sotto questo titolo la nota Rivista delle Stazioni di Cura Soggiorno e Turismo, organo Ufficiale della Federazione Nazionale Fascista dell'Industria Idrotermale, pubblica, nel numero di Agosto scorso, il seguente articolo che ci piace riportare per intero.

Si ha notizia di una recente convenzione fra il Comune di Acqui e la Società concessionaria delle celebri Terme, per la quale si rende possibile la integrale esecuzione di quel mirabile programma di opere (già in gran parte compiute), destinato ad attribuire ad Acqui un titolo incontestabile di moderna efficienza nel campo delle attività termali nazionali. Le cronache hanno registrato, in questi ultimi tre anni, gli episodi salienti dell'attività riformatrice della Società esercente delle Terme Acquesi.

È stata una successione imponente di creazioni, di rinnovamento, di affermazioni per cui le Antiche Terme hanno mutato non solo il volto ma lo spirito.

La nuova convenzione col Municipio permette alla Società delle Terme la emissione di obbligazioni per L. 4.500.00 con garanzia reale su tutta la proprietà termale. Il capitale corrispondente sarà impiegato in opere di ulteriore perfezionamento ed abbellimento degli impianti termali ed accessori, non solo, ma anche in lavori che interessano la edilizia cittadina, come quelli per la ultimazione dei portici di Via XX Settembre.

La convenzione impegna poi il Comune ad effettuare la trasformazione del Foro Boario in moderno giardino che dovrà costituire degna cornice al sontuoso edificio delle Nuove Terme. Esprimiamo il più vivo compiacimento per il nuovo accordo fra il Comune e la Società concessionaria delle Terme Acquesi, con la certezza che la grande e celebrata Stazione termale piemontese ne trarrà elemento di maggiori fortune.

### La nostra Piscina

La stessa Rivista poi nella rubrica "Soggiorni di bellezza e di salute", riporta una bella fotografia della nostra Piscina con le seguenti note: La Piscina natatoria di Acqui è quella che possiede il record di ampiezza. Non c'è altra Piscina delle sue di-

mensioni in Europa e tanto meno una Piscina alimentata da una corrente di acqua termale continua come avviene per quella di Acqui.

Magnifico ritrovo di salute e di alto interesse sportivo, dove si susseguono feste e gare, con richiamo di moltitudine. Può dirsi per Acqui termale che la sua Piscina è degno complemento dei suoi superbi modernissimi Stabilimenti di cura!..

## Le feste Vendemmiali di Ovada

Diamo la seconda puntata dell'articolo che il Prof. Picchio ha scritto per la rivista "Alexandria", uscita in numero speciale, dedicato alle Feste Vendemmiali di Ovada.

### Il bianco secco di Tagliolo

È per merito esclusivo del Marchese Pinelli Gentile del Castello di Tagliolo che, nel 1882, in questa classica zona viticola del dolcetto, si è iniziata la coltivazione di pregiatissimi vitigni ad uva bianca, i quali hanno dimostrato un estremo grado di adattamento, producendo vini veramente squisiti.

Dopo l'invasione fillosserica, i vigneti vennero ricostituiti dall'attuale proprietario del Castello, il Marchese Agostino Pinelli Gentile, il quale ne ha migliorata la coltivazione e la produzione viticola.

Il bianco secco Castel Tagliolo, comprende due tipi di vino molto affini tra di loro, ma provenienti dalla vinificazione di uve diverse. Uno si ottiene dal cortese, il quale cresce e produce bene specialmente nelle terre rosse argillose compatte. L'altro vinificando tra di loro assieme, il Riesling renano, il Sauvignon e il Pinot Bianco o Chardonnay nelle proporzioni rispettivamente di 5, 3, 2.

Il Pinot Bianco è coltivato nelle terre rosse argillose, ciottolose, ricche di ferro che più sopra ho detto appartenere al primo quaternario, Montiferratus, dal colore ferrigno, ocreo, di buona parte delle sue terre, dovuto alla presenza di ossido di ferro (ruggine).

Il Riesling e il Sauvignon, sono coltivati in terreni tufaceo-calcarei ove acquistano un estremo grado di finezza.

È questo un vino di colore paglierino chiaro, secco alcoolico, di un leggero e delicato profumo che ricorda i famosi Chablis francesi e i classici vini bianchi del Reno insieme. Vino fino da pasto e, più propriamente, vino così detto da pesce.

Questi prodotti preparati ottimamente, e presentati in bottiglie elegantemente confezionate, sono indubbiamente una pregiata specialità enologica dell'Ovadese.

Che l'Ovadese si presti a produrre uve e vini bianchi secchi veramente squisiti, lo dimostra il fatto, che qua e là un poco dappertutto, sono coltivati frammentati ai dolcetti, vitigni ad uva bianca. Così si trovano facilmente viti di cortese e viti di una uva che localmente la chiamano *Caria l'Asu* o Bertolino. È da ritenere che i Marchesi Pinelli, abbiano preso lo spunto della estrema adattabilità di tale vitigno nell'Ovadese, per intraprendere le loro coltivazioni di uve bianche.

Questo nome locale di *Caria l'Asu*, probabilmente si deve alla sua abbondante produttività, che con molta facilità riempiva di grappoli le corbe o cesle che a loro volta, in antico, venivano trasportate a dorso di mulo o di asino dal vigneto alla cantina.

Produce un vino bianco secco, non molto alcoolico e di buona conservabilità. Si presta molto bene al taglio col dolcetto in proporzioni di circa 1 a 3 di dolcetto, ottenendosene così un ottimo vino da pasto, più ricco di acidità, più ridotto di alcool, di colore e di estratto che non il dolcetto puro.

## Echi delle feste ovadesi

Suoni, canti, danze, sventolio di tri, colore, sorrisi di belle fanciulle, sterminio di uva e vino dolcetto, giocondità di gioventù, allegria di buontemponi, felicità di migliaia e migliaia di gitanti; ecco quale potrebbe essere il resoconto della prima domenica della Sagra Ovadesi.

Le Feste Vendemmiali si sono iniziate venerdì scorso, 8 Settembre, alla presenza di S. E. il Prefetto della Provincia di Alessandria, del Segretario Federale e di tutte le Autorità Provinciali e Cittadine.

S. E. il Prefetto ha fatto per primo zampillare il vino dalla Fontana dell'Abbondanza, che, maestosa e caratteristica, domina il centro della Mostra.

Dopo di che il Rappresentante del Governo Fascista ha visitato tutti i vari chioschi complimentandosi cogli Espositori e gradendo la gentile offerta dei prodotti di quella ferace terra monferrina.

S. E. sempre accompagnato dal Segretario Federale e dalle altre Autorità visitava anche l'esposizione del Mobilificio Scorza, ammirando i meravigliosi mobili ed esprimendo la sua soddisfazione verso una delle più importanti industrie Ovadesi.

Sostava ancora vivamente compiaciuto alla Mostra dell'Artigianato, a quella Artistica e a quella dei Lavori Femminili.

Termina l'apertura ufficiale, una folla enorme si recava alla Mostra Vendemmiale, dando una vivissima intonazione di allegria alle Feste, mentre i Cantori del Dopolavoro di Ovada, nei classici costumi vendemmiali e diretti dal Maestro Torrielli, eseguivano canti dialettali vendemmiali.

Il venerdì sera, un grandioso spettacolo pirotecnico richiamava altra folla; e folla più numerosa ancora applaudiva, il sabato sera, i "Cantori del Mare", di Savona e la caratteristica orchestra a canne dei "Fregamusoni", di Vighizzolo di Cantù, nei loro costumi alla Renzo Tramaglino.

Domenica, Ovada accoglieva i treni popolari gremiti di gitanti provenienti da Milano e Genova ed i treni ordinari, che scaricavano migliaia di persone da Alessandria, Novi, Acqui, ecc.

Alla stazione le vendemmiatrici Ovadesi e la Ditta Ernesto Robbiano di Silvano d'Orba offrivano, su camion addobbati meravigliosamente con tralci e pampini, uva con generosità ospitale.

La Città acquistava un carattere di vivacità e di movimento notevolissimo.

Tutte le vie rigurgitavano di folla. Numerosi e pittoreschi bivacchi si impiantavano e improvvisavano lungo le rive dell'Orba e dello Stura.

I chioschi di uva e di vino della Mostra venivano presi d'assalto dai visitatori, che, in numero di diecimila, entravano nel recinto.

Lo spettacolo più caratteristico fu costituito dalla sfilata dei carri vendemmiali, che un po' di pioggia ha forzatamente accelerato, per nulla però spaventando le belle vendemmiatrici, che costituivano l'attrattiva più vivace di ogni carro.

La sfilata è aperta dalla caratteristica orchestra a canne dei "Fregamusoni", di Vighizzolo di Cantù. È piacevolissimo ascoltare le melodie, che questi villicci di Brianza, nei loro costumi di velluto nero e calze tinte, sanno trarre da quelle canne, soffiandovi a perdifiato, ma senza perder fiato. L'orchestra desta ammirazione nella folla, che acclama senza stancarsi, come non si stancano i bravi "Fregamusoni".

Il primo carro è quello di Molare ed è costituito da un grazioso pergolato, sotto il quale le vendemmiatrici ed i vendemmiatori cantano e offrono

l'uva, di cui sono ricolme le corbe. Il carro di Rossiglione, che rappresenta la Liguria, è preceduto da una cavalcata di muli bardati, montati da graziose villanelle liguri, cavalcata che ricorda gli usi dei nostri contadini di un secolo fa.

Dal carro, che è tutta una enorme cesta di uva, i grappoli, sono distribuiti a chi li vuole e riesce a prenderli.

Segue il carro di Cremolino, che vuole rappresentare il lavoro agricolo: un grande Fascio Littorio è circondato da zappe, badili, tridenti e altri arnesi da lavoro e tra i tralci ed i pampini è scritto a lettere cubitali il motto mussoliniano: "Questa è la guerra che noi preferiamo".

Da Carpeneto, il proprietario della grande tenuta Cannona, Comm. Cassone, ha inviato un carro allestito dai suoi contadini: quattro grosse bottiglie sostengono un pergolato, sotto il quale i "pigiatori", pestano l'uva nella "navassa". Da questa il mosto corre e si raccoglie in una botte, da cui esce, miracolo allegorico di celebrità, vino fatto, pronto per essere bevuto, pronto per chi lo vuole.

Il carro di Tagliolo è quello che desta la maggiore ammirazione; e, al suo passaggio, i canti delle vendemmiatrici tagliolesi sono coperti dalle acclamazioni entusiastiche della folla. Il carro rappresenta una casetta rustica riprodotta perfettamente in tutti i particolari: la capra legata al portone della stalla è autentica; alla finestrella è appesa la gabbia col canarino e nel finto muro è la nicchietta con la Madonna, a cui non manca nemmeno il lumicino.

Seguono poi, due autocarri e un'automobile del Dopolavoro di Parodi Ligure, adorni di tralci e di grappoli due autocarri della Ditta Robbiano di Silvano ricolmi di prodotti agricoli e sormontati da due enormi damigiane piene di vino; e infine il carro di Belforte. Nel centro del carro è una grande botte circondata da fiaschi e bottiglie.

Agli angoli sorgono caratteristiche figure allegoriche intagliate in legno e raffiguranti "il sorridente beone monferrino", col berretto classico, che ricorda il berretto frigio;...

La sfilata sarà ripetuta, domenica 17, e riuscirà certamente più grandiosa e numerosa perché altri paesi si aggiungeranno. Anche tutte le manifestazioni sportive hanno avuto esito felicissimo.

Centocinquanta centuari per il 1° Moto Vendemmiale; duecentocinquanta ciclisti per il 1° Ciclo Vendemmiale; sei Squadre nel torneo tamburellistico.

La manifestazione sportiva dominante per la domenica 17 sarà costituita dalla gara interregionale di bocce, per la quale si presume l'iscrizione di numerosissime Squadre.

Si daranno convegno ad Ovada tra gli altri numerosi Enti ed Associazioni la Sez. Prov. di Alessandria dell'Arma di Artiglieria, quella di Genova e quella del Genio pure di Genova.

## Per un maggior consumo di frutta

S. E. il Prefetto gr. uff. Rebugia ha inviato ai Podestà della Provincia la seguente circolare:

Con recente circolare S. E. il Capo del Governo ha richiamato l'attenzione sull'importante problema del consumo della frutta.

Lo sviluppo raggiunto dalla frutticoltura in ogni parte del Paese, fonte indubbia di prosperità, economica, alimentare ed igienica, l'abbondante raccolto dell'annata e di quello che anche nei venturi anni non potrà mancare, da-

ta l'espansione sempre maggiore della coltivazione degli alberi da frutto, nonché le crescenti difficoltà che vengono frapposte alla esportazione dei prodotti ortofrutticoli, esigono che il mercato interno venga maggiormente disciplinato e opportunamente intensificato.

Lo smercio delle frutta, e anche delle verdure, deve essere, con ogni azione generalizzata, specialmente nelle città, mediante la vendita nei negozi di ogni categoria, in apposite rivendite temporaneamente stabilite sulle piazze e per le pubbliche strade, negli alberghi, nelle trattorie, nei bars, nei luoghi di pubblico ritrovo, nei locali dell'O.N.D. ed in quelli destinati agli spettacoli, sulle spiagge, nei luoghi di cura e soggiorno, nelle stazioni ferroviarie, sui treni popolari e sui luoghi di scalo e di transito di ogni genere.

In conseguenza di tali direttive viene stabilito che: 1) sia consentita ai produttori diretti e a tutti coloro che sono muniti di licenza di vendita al pubblico al minuto libera facoltà di smerciare, con altri generi, anche frutta fresca e verdura, se trattasi di venditori ambulanti; 2) in deroga alle disposizioni contenute nel R. D. L. 19 Maggio 1930, n. 744, sia data facoltà alle Commissioni comunali di rilasciare nuove licenze di carattere stagionale per facilitare un maggior smercio di frutta fresca a mezzo di chioschi e di spacci all'aperto, fissi o ambulanti; 3) sia concessa ogni agevolazione ai produttori che portano direttamente sui mercati le frutta fresche e le verdure e che la concessione di aree pubbliche avvenga gratuitamente in seguito a sollecita procedura.

Le SS. LL. dovranno inoltre spiegare con tutti i mezzi idonei, e con l'ausilio di tutte le autorità politico-sindacali del luogo, la più attiva propaganda in favore del consumo della frutta.

Il Prefetto REBUGIA

## Elenco degli Ospiti dell'Albergo "Antiche Terme,"

Principessa Ida di Rocca D'Aspro	Como
Cito Filomarino	Como
Principessina Ivone Cito Filomarino	Como
March. Gian Felice Ponti	Milano
Conte Mario Vignietti	Torino
Nobile Sig.ra Emma Maggi Perelli	Milano
Nobile Sign. Maria Teresa Maggi	Milano
Dott. Italo Gaslini	Milano
Dott. Giuseppe Pagano	Palermo
Mrs. Alice E. Impey	Londra
M.me Marie Buiset Vilworden (Belg.)	Busto Arsizio
Sig. Luigi Borri	Alessandria (Egitto)
Mr. Fernand Rossano e Famiglia	Genova
Sig.ra Emma Ruffo	Genova
Sig.ra Maria Teresa Ruffo	Genova
Sig.ra Maria Bianchi Isotta	Milano
Sig.ra Giulia Isotta	Milano
Sig.ra Ida Tagliabue	Monza
Dott. Enrico Tagliabue	Monza
Mr. Jules Bonnard	Montreux
Sig.ra Adele Dodero	Genova
Ing. Mosè Segre	Roma
Sig.ra Maria Segre	Roma
Sig.ra Maria Santangelo	Bologna
Sig.ra Clerici Antonietta	Milano
Mr. Dr. Victor De Trey	Lausanne
Mr Charles Ernens	Ginevra
Sig. Alberto Lattes	Torino
Sig.ra Maria Lattes	Torino
Sig. Giacomo Rodosli Aless.	(Egitto)
Sig. Pierina Converso	Biella
Sig. Luciano Converso	Biella
Sig. Leo Padoa	Milano
Rag.re Carlo Caroni	Torino
M.me Jeanne F. Maitre	Genève
Melle Alice Julie Maitre	Genève
Sig.ra Maria Paparella	Sanremo
Mr. Samuel Blattmann	Zurigo

Mme. Bertha Blattmann	Zurigo
Sig.ra Selma Segali	New-York
Sig. Nino Cardarelli	Milano
M.me Elisabetta Benedict	Lausanne
Sig.ra Maria Spano Leoni	Milano
Sig.ra Maria Michi	Savona
Mrs. Adeline Chapman	Londra
Mrs. Muriel T. Warde	Londra
Sig. Francesco Crestoie	Caraglio
Sig. Luigi Crestoie	Caraglio
Cap. Pio Gardenghi	Roma
Sig.ra Ricketta Vitale Segre	Biella
Dott. Raimondo D'Elia	Milano
Melle Emma Magliano	Parigi
Sig.ra Augusta Bevilacqua	Terni
Sig.ra Lea Cerafoli	Terni
Mr. Cecil Brien Guinness	Londra
Mrs. Helda M. Guinness	Londra
Sig.ra Silvia Misrachi	Varese
Sig.ra Emma Misrachi	Varese
Dott. Pasquale Manera	S. Paolo
Sig.ra Ida Ullmann	Milano
Sig.ra Clara Tedeschi	Milano
Sig.ra Amelia Banfi	Biella
Coll. Emanuele Mango	Genova
Sig.ra Francesca Mango	Genova
Sig.no Mango	Genova
Sig.ra Jola Malberti	Desio
Sig.ra Pia Campareto	Milano
Sig.ra Virginia Lupi	Genova
Sig.ra Luigina Rapallo	Genova
Grand. Uff. Edoardo Ferraris	Rezzotto
Sig. Giovanni Belli	Firenze
Sig.ra Caterina Villa Ronza	Alessandria

Mrs. Paulina Segale	New-York
Sig. Giuseppe Vita	Varese
Sig.ra Natalia Vita	Varese
Sig.ra Rosa Beretta	Milano
Sig.ra Emma Albertini	Ancona
Mr. Howard Guinness	Londra
Mrs. Mary Alice Guinness	Londra
Mr. Jules Louis Crussard	Nancy
M.me Anne Marie Crussard	Nancy
Mr. William King	Londra
Mrs. Olive King	Londra
Avv. Simone Ottolenghi	Torino
Sig. Ottolenghi	Torino
Sig.ra Gilda Fornaroli Pizzoccaro	Abbiategrosso

Mme Lina Rosa Elzeard	Ginevra
Mme. Suzanne H. Janin	Ginevra
Sig.ra Carolina Mazzocco	Torino
Sig.ra Elda Tesoro	Roma
Comm. Pasquale Savona	Palermo
Sig.ra Giovanna Savona	Palermo
Sig.ra Maria Savona	Palermo
Sig. Michele Savona	Palermo
Avv. Bruno Cioffi	Roma
Sig.ra Anita Cioffi	Roma
Sig.no Luciano Cioffi	Roma
Sig. Wania Cioffi	Roma
Dott. Coloridi Bey e Famiglia	Roma

## ALBERGO "NUOVE TERME,"

Contessa Buglione di Monale	Milano
March. Colelli	Roma
Avv. Salvadori Pietro	Firenze
Sig.ra Cammeo Maria	Firenze
Sig.ra Cafassi Fontanelli Amalia	Genova
Sig.ra Saraceni Anna Maria	Roma
Sig.ra Ottolenghi	Roma
Ing. Ghezzi Carlo	Milano
Prof.sa Zampieri Maria Pia	Trieste
N. H. Fadigati Giuseppe	Levanto
Avv. Bonello Filippo	Milano
Cav. Lampredi Giovanni	Torino
Sig.ra Lampredi Groppo Anna	Torino
Cav. Orsi Francesco	Milano
Sig. Orsi Prina Anita	Milano
Sig. Seralvo Alessandro	Milano
Sig. Carozzi Enrico	Milano
Sig. Pauer Enrico	Milano
Ing. Valentino Franco	Tripoli
Mons. Joninon George	Parigi
M.me Joninon Andrée	Parigi
Mlle Joninon Beatrice	Parigi
Sig. Macchi Ettore	Milano
Sig. Galliano Ernesto	Acqui

FARMACIA DI TURNO  
Domenica 17 Sett. 1935 - XI  
Dott. ALBERTINI  
Via Vittorio Emau. 11.

**TERME DI ACQUI**  
APERTE TUTTO L'ANNO

FANGHI ED ACQUE TERMO MINERALI  
GABINETTO RADIOLOGICO E LABORATORIO DI RICERCHE CLINICHE

ELETTROTHERAPIA Grandi Alberghi annessi alle Terme KINESITERAPIA