



EUROPEAN POLICE ASSOCIATION



EPA ITALIA MAGAZINE 4/2024

SOMMARIO

Editoriale.....	2
Psicologia criminale	3/7
Le dichiarazioni negli atti di indagine.....	8/9
Norme e pareri: le dichiarazioni processuali della parte lesa.....	10
Salute e benessere: gli additivi e coloranti alimentari.....	11/12
Salute e benessere: la prevenzione dal “vaiolo delle scimmie”.....	13/14
Turismo e vacanze Il Piemonte.....	15/18
Rubrica del gusto Il Piemonte.....	19/21
Spunti di lettura.....	22
Scheda di adesione.....	23

Redazione
Paolo Giacomini
Giuseppe Michelassi
Giuseppe Rossi

Coordinamento:
Antonio Belloni
Delegato per l'Italia
Francesco Ziantoni
Delegato per l'Italia
Giuseppe Rossi
Delegato per il Lazio e Roma Capitale

Contatti:
<http://www.europeanpolice.it>
epaitalia@europeanpolice.it
antonio.belloni@europeanpolice.it
francesco.ziantoni@europeanpolice.it
+39 3513005239 (orario 15/18)

La quota annuale d'iscrizione e rinnovo è di 25 € da versare sul conto IBAN : BE60 7320 3723 0570 BIC: CREGBEBB of European Police Association Rue du Panier Vert 34 1400 NIVELLES Belgium, oppure con PAYPAL tresorier@europeanpolice.net al costo di 27€ (comprensivi di 2€ per commissioni)

Il primo articolo di questo quarto ed ultimo numero del 2024 tratta, molto sinteticamente, della psicologia criminale; argomento quantomai vasto e discusso, almeno in Italia, dove la figura del criminologo non è adeguatamente normata e di conseguenza impiegata.

La psicologia è indubbiamente uno strumento che può aiutare alla comprensione dei comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nell'indagine di polizia e, sicuramente, anche nel processo penale. La psicologia criminale in particolare esplorando la psiche dei soggetti attivi dell'evento criminoso, cioè dei criminali, può fornire elementi di sostegno alla tesi accusatoria ma, senza ombra di dubbio, anche a sostegno della comprensione dei meccanismi che scatenano l'azione, specie se violenta, ben oltre considerazioni più immediate e scontate, "epidermiche" se vogliamo, legate alle condizioni della eventuale necessità materiale ovvero a quelle del più complesso mondo della criminalità organizzata (che merita certamente uno studio specifico).

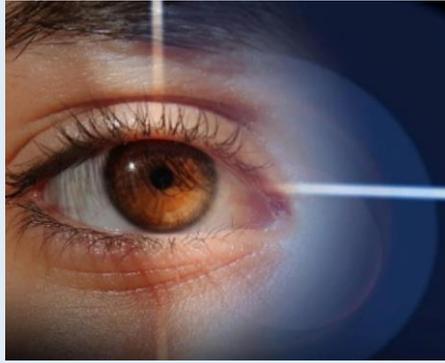
Non bisogna dimenticare che un approccio psicologico, in senso tecnico, agli eventi su cui si investiga potrebbe fornire anche il valore aggiunto da impiegare in eventuali progetti di prevenzione da sviluppare a largo raggio ovvero con obiettivi specifici verso tipologie di reato emerse in particolari contesti sociali e/o territoriali; per non parlare dello sviluppo di metodologie di supporto alle vittime ed alla condizione dei detenuti (che merita, sicuramente, uno studio dedicato).

Non disperiamo nella creazione di una sinergia tra investigatori e soggetti specificamente addestrati nella "verifica psicologica" che possano essere impiegati, anche e soprattutto, nell'addestramento degli appartenenti alla Forze dell'ordine ed in particolare a coloro che prestano servizio reparti investigativi.

Fraternitas

Il comitato direttivo EPA Italia

PSICOLOGIA CRIMINALE



La Psicologia Criminale è il settore della psicologia che ti permetterà di investigare il pensiero, le emozioni e il comportamento del criminale; quando c'è un delitto, un omicidio, un crimine irrisolto, l'operatore deve occuparsi di accumulare il maggior numero di dati possibili ed analizzarli. Le tre fonti di dati della Psicologia Criminale.

Partiamo veramente dall'inizio: se vuoi occuparti di Psicologia Criminale devi focalizzarti almeno su tre aspetti:

1. la scena del crimine fisica,
2. la scena del crimine linguistica,
3. la scena del crimine psicologica.

1. La scena del crimine fisica, il luogo dove è avvenuto il crimine.

Il primo step è ovviamente quello dell'osservazione della scena del crimine per poi procedere a ritroso per dedurre le possibili caratteristiche dell'offender. Secondo John Douglas (1992), ex capo di Unità dell'FBI: le caratteristiche della scena del crimine possono essere viste come un linguaggio che ti spiega il comportamento della vittima e dell'offender. Douglas e Munn (1992) affermano che la scena del crimine racconta una storia. È quindi da lì che puoi dedurre il comportamento esibito dall'offender per poi costruire un profilo delle sue caratteristiche personali, profilo che aiuterà le investigazioni a restringere il campo dei sospetti sempre di più, fino ad individuare il colpevole di un reato.

La Psicologia Criminale si serve però dell'aiuto di tantissime altre scienze per trarre informazioni dalla Scena del Crimine. La balistica forense, ovvero quel ramo della fisica che si occupa del modo di propagarsi nell'aria di un proiettile. La Bloodstain Pattern Analysis, quella scienza che studia il modo di disporsi delle macchie di sangue nella scena del crimine, al fine di dedurre il modo in cui si è verificato il crimine. La genetica forense, che studia le modalità per recuperare il DNA nella scena ed aiuta gli investigatori ad identificare il criminale, la genetica forense studia anche quali possano essere le mutazioni genetiche che favoriscono il comportamento violento. La medicina legale, che studia il modo di decomporsi del corpo e ci permette di capire da quanto tempo la persona è deceduta e da che cosa è stata causata la morte. (spiega post-morte, ante-mortem).

Parlando dei crimini di "più alto profilo", quelli cioè che sono caratterizzati dalla violenza fisica, consideriamo che secondo Holmes esistono quattro regole di base che distinguono il cd. "criminal profiling":

- ✓ la scena del crimine riflette la personalità dell'offender (caotica, ordinata, asettica ecc.),
- ✓ il modus operandi¹ rimarrà simile (pur essendo possibile che possa in qualche modo cambiare in virtù di condizioni psicofisiche legate principalmente all'offender stesso),
- ✓ la "firma" rimarrà la stessa²,
- ✓ la personalità dell'offender non cambierà.

Alla luce di questi elementi è assolutamente basilare, per il corretto svolgimento dell'attività investigata nel suo complesso, redigere gli atti con estrema precisione e farli convergere gli elementi acquisiti in un data-base che possa generare statistiche e confronto dei dati. Assoluta importanza, mai sufficientemente

¹ comportamenti commessi durante il crimine ed utili a portarlo a compimento (dipendono anche dal "tipo" di crimine)
comportamenti che proteggono l'identità dell'offender
comportamenti che facilitano la fuga dell'offender dopo il crimine

² È di norma l'elemento più "stabile" per quanto sia estremamente difficile da identificare in assenza di una pluralità di crimi che, proprio in base ad elementi comuni, possono ragionevolmente essere attribuiti ad un medesimo offender (medesima arma, stessi mezzi per legare le vittime e magari gli stessi nodi, gli stessi orari, la stessa tecnica di intrusione ecc.)

considerata, ha la formazione dei soccorritori e degli agenti che per primi giungono sulla scena del crimine e che hanno il delicato e fondamentale compito di “congelarla”, di preservarla intatta e per quanto possibile scevra da “inquinamento” ad opera di loro stessi e dei sopravvenuti; ciò allo scopo di consentire un proficuo intervento di coloro che sono deputati alle verifiche tecniche per l’acquisizione degli ulteriori elementi di prova. Il grande vantaggio delle tecniche statistiche è quello di poterci dire effettivamente tutta la verità, sono in grado di dimostrare con quanta probabilità un certo comportamento si collega a un certo aspetto di personalità o a un altro comportamento. Lo svantaggio è che - come accade in qualsiasi settore della psicologia e non solo – la statistica non può fare previsioni corrette al 100%, per cui più indicatori si trovano sulla scena del crimine, più solida sarà la mia previsione statistica sulle caratteristiche dell’offender. Ricordiamoci sempre che qualsiasi tecnica scientifica usata in tribunale deve saper difendere la propria scientificità, evidenziare la propria percentuale di successo e anche la percentuale di errore, e questo è definibile tramite l’uso della statistica.

2. La scena del crimine linguistica, le parole utilizzate dai soggetti coinvolti (vittime, offender, testimoni)

Un modo di parlare, l’uso di determinate parole ti permette di dedurre molti aspetti psicologici, in particolare sulle persone sospette, per dedurre un loro coinvolgimento per aiutare le indagini ed accertare la verità.

Molto spesso, le indagini su un determinato crimine partono da una telefonata di emergenza. Si scopre il cadavere di una persona o una persona in condizioni molto gravi e si telefona un numero di emergenza per avere aiuto. Ma a chiamare non è sempre un testimone innocente, che ha semplicemente registrato il crimine, talvolta è proprio il killer a telefonare, fingendo di voler prestare soccorso a una situazione che è evidentemente compromessa dalla sua azione. Insomma, prima che arrivi un analista sulla scena del crimine succedono tante altre cose importanti, che riguardano l’operatore che risponde alla telefonata di emergenza e il soccorritore che arriva sulla scena del crimine. Fattori importantissimi, che possono anche essere particolarmente determinanti per la soluzione della scena. Diversi studi della FBI Academy hanno infatti scoperto alcuni schemi linguistici tipici delle chiamate di emergenza sospette: il modo in cui le parole vengono riordinate, l’uso di pronomi, aggettivi possessivi, verbi, alcuni vocaboli specifici sono statisticamente più frequenti nei casi sospetti, casi in cui il chiamante è in realtà il killer, in realtà interessato a costruirsi un alibi e non a soccorrere realmente la vittima, che spesso è già morta. L’operatore allenato può imparare a discriminare questi casi sospetti aiutando così le investigazioni (ed anche qui poniamo l’accento sulla formazione del personale; nel caso specifico delle sale operative che rispondono alle chiamate fatte sui numeri di emergenza).

La scena del crimine linguistica è estremamente importante e parte già dalla telefonata di emergenza. Capire già dalla telefonata che c’è un minimo di sospetto può portare poi i soccorritori ad operare con una maggiore cautela ed eventualmente indirizzare le investigazioni in modo massiccio verso le situazioni effettivamente sospette. Il sospetto sul piano linguistico ci permette di capire velocemente quali situazioni sono da approfondire, quali sono punti di sospetto, di attenzione per l’investigatore³. La scena del crimine linguistica si può ricostruire anche con tanti altri mezzi nei confronti delle persone: interviste, interrogatori, il comportamento dell’imputato in tribunale, deposizioni spontanee, contro-interrogatorio e così via.

Le Tecniche di interrogatorio

Confronti diretti

Si inizia l’**interrogatorio** con un confronto diretto: “Le investigazioni in corso evidenziando che lei ha commesso questo crimine”, dopo il confronto diretto dovrai fermarti per alcuni secondi, osservando attentamente il sospetto, ripetendo le accuse e iniziando il passaggio successivo. Inbau e colleghi (2001) presentano anche una procedura di confronti alternativa, nella quale chi interroga è già convinto che il soggetto che ha di fronte abbia commesso un crimine e lentamente muove alla volta di una accusa diretta, se il comportamento del sospettato presenta elementi indizianti di colpa.

³ La Scena del Crimine Linguistica e La Scena del Crimine Fisica a volte si sovrappongono. Sulla Scena Fisica puoi di fatto ritrovare reperti scritti e da lì parte l’analisi. Pensa alle lettere di ricatto (a volte costruite ad hoc per nascondere un omicidio) oppure alle lettere di suicidio (anche queste – a volte – sono costruite ad hoc per mascherare un omicidio sotto forma di suicidio).

Se il comportamento del sospetto non è indicativo di colpa, l'interrogante può uscire dall'interrogatorio e non accusare il soggetto di aver commesso il crimine

Sviluppo dell'argomento e fattori emozionali

L'interrogatorio mira a toccare la sfera delle emozioni dell'interrogato, con lo scopo di indurlo alla confessione. Una tecnica è quella di coinvolgere il sospettato, paragonando il crimine commesso ad un crimine più severo. Ad esempio, se il colpevole commette una rapina, l'interrogante potrebbe addurre il fatto che il rapinatore sia da paragonare ad un assassino.

Trattative con resistenza

Come puoi vincere le resistenze opposte da un sospettato durante l'interrogatorio?

La prima resistenza si fonda sul rifiuto. Un rifiuto è definito come un tentativo per dire che un'asserzione è falsa.

La seconda resistenza è un'obiezione, l'interrogante dovrebbe aggirarla e formulare un nuovo argomento. Nel caso di un ladro che abbia commesso con una pistola e che neghi la detenzione dell'arma, l'interrogante potrebbe dire: "Io spero che questa sia la verità e che tu non possieda una pistola... è differente l'imputazione a tuo carico se possiedi o meno un'arma. Dimostriamo che sei una persona che non vuole far male a nessuno, differentemente da chi commette una rapina a mano armata. Noi non vogliamo che fuori da questa stanza ci sia qualcuno che pensa che tu sia un criminale.

La terza resistenza si presenta quando l'interrogato tenta di spostare l'attenzione dell'interrogante. Questo succede anche tramite il rifiuto e le obiezioni. E' una situazione che potrebbe precipitare a vantaggio del sospettato: è difficile ignorare qualcuno che spazia liberamente nel proprio campo visivo o invadere lo spazio personale di chi interroga; quest'ultimo dovrebbe non consentire questi atteggiamenti, impegnandosi a stabilire un **contatto visivo.**

Domande Alternative

Una volta che è stato accertato il crimine e sono state superate le resistenze che il sospettato appone al fine di ostacolare l'accertamento dei fatti, ci possiamo trovare nella situazione che quest'ultimo sia sul punto di confessione, anche se siamo ancora lontani da una affermazione diretta di autoaccusa. Potrebbe essere interessante utilizzare una domanda alternativa per ottenere una prima ammissione di colpevolezza, domanda che mira a fornire una spiegazione in merito all'accadimento delittuoso ed al perché sia successo. Per esempio, in caso di fronte può essere chiesto: "predesti il denaro perché avevi bisogno di arricchirti o di usarlo per acquistare stupefacenti?" Se il sospettato accetta e conferma la domanda alternativa questo rappresenta la prima ammissione di colpevolezza circa la commissione del crimine. La domanda alternativa è spesso presentata diverse volte al sospettato, ogni volta con una piccola variazione. Riprendendo l'esempio precedente si potrebbe chiedere: "Tu avevi bisogno del denaro per arricchirti, giusto? Non era per l'acquisto della droga..."

Dettagli sviluppati

Dopo che il sospettato ha fatto la sua prima ammissione di colpevolezza, l'interrogatorio non finisce. Chi interroga deve sviluppare una completa disserzione di come e perché il crimine fu commesso, prima che l'ammissione iniziale possa essere considerata una confessione piena. A questo punto l'interrogante dovrà porre una serie di domande e ricevere risposte dettagliate; inoltre le informazioni scaturite dall'interrogatorio dovrebbero essere rafforzate con i fatti del caso, assicurandosi che la confessione sia veritiera e genuina, al fine di non rischiare di mettere in piedi un sacco vuoto. Ogni elemento deve essere verificato, accertandone i fondamenti anche con un lavoro silenzioso lontano dai riflettori, scartando tutto ciò che è incongruente senza ledere i diritti di nessuno, né aggravare i meccanismi di giustizia.

Ecco le tecniche di base per un interrogatorio efficace.

Le fasi dell'interrogatorio

Nelle prime fasi dell'interrogatorio è importante preparare psicologicamente l'interrogando, sottolineando la sua posizione con quella di una persona che collabora con la giustizia: non deve sentirsi considerato un colpevole perché questo attiverà delle resistenze. La raccolta dei dati deve avvenire da almeno due persone, una che domanda, l'altra che annota le verbalizzazioni.

Conoscenza preliminare del soggetto.

La prima regola è quella di conoscere prima il soggetto che interroghi: solo se sai con chi hai a che fare puoi decidere le tecniche adatte. Puoi richiedere informazioni generali (sugli studi, sulla famiglia, lavoro

amicizie), queste informazioni possono a volte essere anche poco utili in sé, ma ti daranno la grande occasione di creare un'atmosfera conversazionale, atmosfera fondamentale per la raccolta successiva delle informazioni.

Non avere fretta

Quando interroghi, non perdere mai la pazienza, neanche di fronte alla più evidente dichiarazione di falso. Devi mostrare di avere tutto il tempo che vuoi, in modo tale che l'interrogato non possa puntare sul temporeggiare per omettere delle informazioni. Se sei l'interrogante ricorda che la serenità e la calma mentale aiutano l'emersione delle informazioni, mentre la rabbia o la fretta può stressare inutilmente il soggetto.

E' necessario verbalizzare tutto

L'interrogato deve sapere che tutto sarà verbalizzato, per cui l'emersione di nuovi dati contraddittori con quanto già scritto possono mettere in difficoltà l'indiziato, in quanto non si possono poi negare o ritrattare le affermazioni scritte precedenti.

Come settare l'ambiente nell'interrogatorio.

L'interrogatorio deve avvenire a finestre chiuse, in un locale con un minimo di mobilio e senza oggetti che possano creare distrazioni, telefoni che squillino porta che si aprono improvvisamente, perché tutto ciò può ridurre la probabilità di ottenere delle informazioni.

Come porre le domande nell'interrogatorio

Le domande poste vanno trascritte letteralmente sui verbali. Le caratteristiche fondamentali delle domande sono:

- ✓ brevità
- ✓ chiarezza
- ✓ precisione
- ✓ comprensibilità
- ✓ adeguate alle capacità intellettive, culturali e sociali dell'interrogato

E' importante capire sin da subito la personalità del soggetto, per formarsi un'idea sul suo carattere, al fine di colpirlo su suoi eventuali punti deboli, come ad esempio:

- il suo lato narcisistico (puntando sulle sue vanità)
- il suo lato paranoico (puntando sulle idee di persecuzione)
- i torti subiti
- i suoi scatti d'ira

Perché su questi punti probabilmente meno difese psicologiche e dunque crollerà più facilmente in una confessione. Oppure osservando le microvariazioni della **comunicazione non verbale**. La ricerca dimostra che la calma e la fermezza di analisi funzionano molto meglio dell'ira e della violenza verbale.

In ogni caso è sempre utile invitare la persona ad esporre liberamente quello che sa intorno al fatto, se partiamo subito con delle domande di specificazione, infatti, lo stiamo influenzando nettamente. Perderesti un sacco di informazioni utili sul modo in cui l'interrogato verbalizza, riordina le parole, decide di usare certe parole specifiche. Ogni domanda influenza, e quindi è sempre meglio farla dopo una rievocazione libera.

3. La **scena del crimine psicologica** le condizioni psicologiche ed emotive dei soggetti coinvolti

Questa scena del crimine è quella inizialmente meno definita in quanto necessita dell'approfondimento delle condizioni in cui è stata trovata la scena del crimine da confrontarsi con le dichiarazioni rese dai soggetti coinvolti a partire, qualora presente, da quelle rese nel corso della chiamata al numero di pubblica emergenza. Va da sé che tale approfondimento necessita anche di una verifica delle condizioni psico-fisiche dei soggetti che le hanno rese e delle circostanze in cui questo è avvenuto.

Il confronto tra Scena del Crimine Organizzata e Disorganizzata. Dobbiamo questa definizione a John Douglas, ex Capo di Unità dell'FBI, uno dei primi Criminal Profiler in assoluto. Ressler, Burgess e Douglas (1988) hanno distinto questi due tipi di scena del Crimine: il criminale disorganizzato e il criminale organizzato .

Il criminale disorganizzato, mette in atto invece un crimine di tipo impulsivo, sceglie a caso la vittima e la depersonalizza, ovvero, la tratta come se fosse un oggetto. E proprio per questo motivo che non ha uno scambio verbale con la vittima, la vittima è deumanizzata. Dato l'impeto, ne deriverà una scena del crimine confusa, disordinata che lascia tantissime tracce. A volte addirittura si lascia l'arma nella scena del crimine, non c'è un'attenta selezione dell'arma. Il corpo non viene spostato. Possono esserci atti sessuali post-mortem.

Solitamente il disorganizzato è una persona con un basso QI, ha un umore instabile, lavora vicino la scena del crimine e questo ci aiuta anche sul profilo geografico a ritrovarlo è solito ritornare sulla scena del crimine, o nella vicinanze. È per questo che può essere utile piazzare delle telecamere in zona per capire chi si ripresenta nella scena. È solitamente una persona che ha ricevuto una educazione genitoriale molto dura ed incoerente. L'incoerenza e la contraddizione nell'educazione dei genitori può portare il bambino – nei primi anni di vita – a sviluppare un attaccamento disorganizzato. Si tratta di una persona notturna, che si attiva prevalentemente di notte. È solo, così come accade per il criminale organizzato, ma è un tipo di solitudine diversa. Il disorganizzato è solo perché socialmente inadeguato, perché viene percepito bizzarro dagli altri. È solitamente instabile sul profilo emotivo. Se sai di avere un criminale disorganizzato, puoi anche decidere di adottare alcune accortezze quando farai un'intervista o un interrogatorio con questa persona. Uno dei suggerimenti che Holmes suggerisce di usare in un interrogatorio con una persona disorganizzata è quella di intervistarlo di notte. Questo accade perché si tratta probabilmente di un notturno e quindi otterremo probabilmente più informazioni in quel caso, altra regola è quella di mostrare empatia, perché probabilmente, considerato il passato di questa persona, essendo socialmente inadeguato, sarete uno dei pochissimi a mostrare apertamente empatia, e questo funziona piuttosto bene con una persona che probabilmente ha da sempre subito numerosi rifiuti, magari sarete proprio tra i primi a mostrare empatia nei suoi confronti ed a facilitare così l'ottenimento delle informazioni. Ogni intervista o interrogatorio che si rispetti serve proprio a questo, ad ottenere informazioni.

Il criminale organizzato, lo riconosciamo molto spesso da una scena del crimine ordinata. Il criminale pianifica attentamente il crimine, seleziona la vittima, la personalizza molto e dialoga con la vittima. Usa mezzi di costrizione fisica, può spostare il cadavere. Data l'organizzazione, sceglierà attentamente l'arma e la rimuove dalla scena. L'organizzato, inoltre, proprio per tale motivo, lascia poche tracce fisiche.

Certo anche lui è una persona essenzialmente sola, o meglio, è una persona che vuole essere sola, non desidera il contatto sociale, ma di fatto, quando vuole è carismatico, è in grado di manipolare gli altri ed attrarre la loro attenzione. La scena del crimine, controllata e ordinata, che lascia poche tracce ci rivela che probabilmente non ha un QI basso, anzi può essere medio o alto. È una persona che geograficamente può essere anche lontana dalla scena del crimine, è socialmente adeguato. Spesso, in carcere esibisce comportamenti da prigioniero modello, proprio perché il suo obiettivo è quello di tornare a perpetrare il crimine sistematicamente. Nelle tecniche di intervista con un organizzato ci aspettiamo una situazione diretta, bisogna solitamente usare strategie dirette ed essere certi dei dettagli che si forniscono. Dare dettagli imprecisi può rivelare all'offender organizzato di essere in scarso possesso di informazioni e quindi dargli una percezione di controllo.

C'è da dire però una cosa, il modello organizzato vs disorganizzato non deve essere considerato come un modello assoluto, molte volte infatti incontriamo criminali misti, che hanno caratteristiche di entrambi i tipi. Per cui abbiamo bisogno di maggiori specificazioni. Abbiamo bisogno di modelli e tipologie per ogni tipo di crimine. Per cui dopo la grande esperienza che gli autori dell'FBI di matrice statunitense hanno profuso nella Psicologia Criminale e nella scienza del criminal profiling. Una seconda ondata europea ha rafforzato il concetto con la Psicologia Investigativa e l'uso massiccio della statistica per aiutare le indagini in campo criminale. David Canter, è sicuramente lui l'autore di riferimento in questo senso, un autore che si è largamente occupato della profilazione del crimine in regno unito ed ha partecipato alle investigazioni di dei Railway Rapists una coppia dei criminali peggiori che la storia del regno unito abbia mai visto.

LE DICHIARAZIONI NEGLI ATTI DI INDAGINE



Senza entrare nel merito delle variazioni introdotte dalla cd. “riforma Cartabia” a partire dal 2022, si riporta di seguito un estratto dell’interessante articolo del Dr. Michelangelo Di Stefano, pubblicato il 28/01/2014 sulla rivista Altalex ([La verbalizzazione complessa di dichiarazioni \(altalex.com\)](http://altalex.com))

L’assunzione di dichiarazioni nel codice

Nella cristallizzazione delle dichiarazioni rese in ambito al procedimento penale, tra gli aspetti che maggiormente assumono rilievo attraverso la fase di “*documentazione degli atti*” vi è quello della c.d. verbalizzazione, intesa nella letteratura quale “*regno assoluto del linguaggio burocratico*”, ed in particolare la sintesi e trascrizione di dichiarazioni. Il codice di procedura penale compendia una serie di “*atti tipici di investigazione indiretta*” che la polizia giudiziaria svolge, ex [artt. 350 e 351 c.p.p.](#) tramite l’istituto delle sommarie informazioni, delle dichiarazioni spontanee, delle notizie e delle indicazioni utili assunte dall’indagato nonché da quelle rese dalle persone informate sui fatti e le informazioni da persona imputata in un procedimento connesso. Altra attività della polizia giudiziaria consiste nel compimento di atti delegati dal pubblico ministero, con particolare riguardo all’effettuazione di interrogatori e di confronti’ attività di assunzione di informazioni è analogamente compendiate dal codice quale atto di investigazione diretta del pubblico ministero. In ambito difensivo sono, altresì, definiti i colloqui, la ricezione di dichiarazioni e l’assunzione di informazioni nell’interesse dell’assistito da parte del difensore;[parallelamente sono disciplinati i servizi di investigazione privata, con la previsione di interviste a persone anche a mezzo di conversazioni telefoniche.] Una professionale forma di collaborazione giuridica, anche in campo comunicativo, è richiamata dal Codice di procedura penale individuando le figure dei c.d. “esperti”, i quali, dotati di “*specifiche competenze tecniche*”, sono tenuti a prestare ausilio alla polizia giudiziaria.

A domanda risponde (A.D.R.)

La norma, con riguardo alla trascrizione delle dichiarazioni rese nel procedimento, prevede che: “*per ogni dichiarazione è indicato se è stata resa spontaneamente o previa domanda e, in tale caso, è riprodotta anche la domanda; se la dichiarazione è stata dettata dal dichiarante, o se questi si è avvalso dell’autorizzazione a consultare note scritte, ne è fatta menzione.*” Va rilevato, per contro, che nella “*pratica di polizia giudiziaria*”, per ragioni di speditezza, o per mera consuetudine, si verifica in realtà che diverse domande vengano formulate con l’acronimo “A.D.R.”, cioè “*a domanda risponde*”. E’ evidente che, fatto salvo quanto previsto dalla norma, la mancata trascrizione della domanda formulata potrebbe distorcere, a futura memoria, l’intelleggibilità semantica dell’atto stesso, compromettendone l’utilizzabilità. Ciò in quanto il verbale – destinato ad essere analizzato, letto ed interpretato da più soggetti nel contesto del complessivo *iter* del processo nelle sue fasi – sarà riesaminato, secondo la fisiologica evoluzione del procedimento penale, anche a notevoli distanze di tempo e, certamente, anche da persone estranee all’originaria verbalizzazione.

L’analitica formulazione della domanda, rispetto allo standardizzato A.D.R. sarà, quindi, utile a focalizzare inequivocabilmente il contenuto dell’atto; secondo un’ottica sociolinguistica, poi, la rilettura di un verbale “confezionato” in modo completo sarà anche utile, nello stesso contesto di escussione, per meglio definire gli aspetti salienti di interesse alle indagini, non da ultimo al fine di suggestionare e condizionare il *pattern* dell’intervistato, così da poter più facilmente individuarne situazioni di disagio, di *distress* e tentativi di dissimulazione.

Manipolazioni e suggestioni nell'intervista per fini investigativi: il *distress*

Nel corso dell'interazione sociale per fini investigativi, infatti, l'intento dell'intervistatore è quello di evidenziare anche impercettibili alterazioni del *pattern* abituale dell'esaminato, con inusuali tratti cinesici e gestuali, ed ancora incremento dello stato d'ansia per l'essere scoperto, che a loro volta evidenziano ulteriori segni di manipolazione dovuti all'attivazione del sistema nervoso simpatico, attraverso cui saranno evidenziate modifiche neurofisiologiche ed elevazione brusca dell'ormone dello *stress*. Ciò in quanto vi è una diretta correlazione tra individuo ed ambiente circostante in grado di determinare frequenti interazioni stressorie, che hanno come generica conseguenza uno stato d'ansia. In detto contesto i c.d. *stressors*, cioè alcuni elementi ambientali, particolari esperienze, rapporti interpersonali e situazionali, favoriscono una brusca ed involontaria sollecitazione sull'organismo e subiscono sempre un'elaborazione di tipo cognitivo, da cui dipende generalmente la reazione della persona, e da qui un'alterazione dell'equilibrio tra individuo ed ambiente a cui consegue il disagio detto *stress*. Quest'ultima condizione cagiona l'attivazione di un circuito composto da strutture cerebrali e da una ghiandola endocrina, il surrene, che determina una repentina secrezione di cortisolo, detto anche l'ormone dello *stress*, che tra le tante alterazioni del *pattern* induce, anche, un aumento della gittata cardiaca e dei valori glicemici. La condizione di *distress* è altresì rilevabile attraverso un esame fonologico per via dei microtremori della voce, dovuti al minore afflusso di sangue verso le corde vocali così da determinare la tensione dei muscoli striati della laringe inducendo, per contro, un'improvvisa affluenza di sangue in alcune parti del viso, ed in maniera peculiare vicino gli occhi.

Il detective *Joe Navarro*, ha operato per conto del *Federal Bureau of Investigation* un'analitica classificazione, individuando quattro domini di analisi, descritti nel distinguo tra il *discomfort*, l'enfasi, la sincronia e la *perception management*, attraverso cui è possibile rilevare l'alterazione del *pattern* nel corso di un colloquio. Rispetto al profilo di tipo prettamente investigativo, nel corso di un'intervista secondo un approccio psicologico sarà fatto ricorso, invece, ad: “[...] *uno strumento operativo “non suggestivo”, in quanto il compito dell'intervistatore è preminentemente quello di saggiare l'attendibilità e la sincerità dell'intervistato, nonché indirizzato ad una ricostruzione oggettiva dei fatti. L'atteggiamento dell'intervistatore in questo contesto deve essere, quindi, scevro da pregiudizi, mantenendo un profilo di elevata professionalità rivolta ad analizzare dati oggettivi, senza esprimere giudizi e, soprattutto, senza contaminare le informazioni che vengono assunte [...]*” ove lo psicologo investigatore è una sorta di archeologo che raccoglie “*frammenti sparsi e stabilisc(e)scono un collegamento fra la realtà che non c'è più e la realtà soggettiva del paziente o dell'autore del reato[...]*” .

A cura di Giuseppe Rossi
Delegazione EPA Lazio

NORME & PARERI

LE DICHIARAZIONI PROCESSUALI DELLA PARTE LESA



In ossequio al filo logico che ci ha condotti fino alla presente rubrica: *“La Tribuna” – NJUS – articolo di Giulia Faillaci del 19/07/2021 - [Il valore probatorio delle dichiarazioni rese dalla vittima del reato nel processo penale - La Tribuna N Jus](#) (La Tribuna srl • Via Campo della Fiera, 4 29121 Piacenza • Registrazione ROC 24492) un parere autorevole e direi “illuminante” sull’argomento dichiarazioni dei soggetti coinvolti nelle investigazioni.*

Con sentenza n. 27892 del 9 aprile 2021 (dep. 19 luglio 2021), la quinta sezione penale della Corte di Cassazione ha nuovamente affrontato la delicata questione del valore probatorio delle dichiarazioni rese dalla persona offesa. Costituisce orientamento ormai pacifico nella giurisprudenza di legittimità, quello secondo cui le dichiarazioni della persona offesa possono essere legittimamente poste da sole a fondamento dell’affermazione di penale responsabilità dell’imputato, non trovando applicazione nei confronti della persona offesa le regole di valutazione della prova dettate dall’art. 192, comma 3, c.p.p.,– in base al quale le dichiarazioni rese dal coimputato del medesimo reato o da persona imputata in un procedimento connesso a norma dell’art. 12 c.p.p. sono valutate unitamente agli altri elementi di prova che ne confermano l’attendibilità– previa verifica, corredata da idonea motivazione, della credibilità soggettiva del dichiarante e dell’attendibilità intrinseca del suo racconto. Tale verifica, in tal caso, deve essere più penetrante e rigorosa rispetto a quella cui vengono sottoposte le dichiarazioni di qualsiasi testimone, di talché tale deposizione può essere assunta da sola come fonte di prova unicamente se venga sottoposta a detto riscontro di credibilità oggettiva e soggettiva (Cass. pen., sez. un., 19 luglio 2012, n. 41461). Può essere opportuno procedere al riscontro di tali dichiarazioni con altri elementi qualora la persona offesa si sia anche costituita parte civile e sia, perciò, portatrice di una specifica pretesa economica la cui soddisfazione discenda dal riconoscimento della responsabilità dell’imputato (Cass. pen., sez. I, 24 giugno 2010, n. 29372). Il giudice, nella valutazione delle dichiarazioni accusatorie della persona offesa, deve indicare le emergenze processuali determinanti per la formazione del suo convincimento, consentendo così l’individuazione dell’iter logico-giuridico che ha condotto alla soluzione adottata (Cass. pen., sez. V, 8 luglio 2014, n. 1666); qualora, poi, risulti opportuna l’acquisizione di riscontri estrinseci, questi possono consistere in qualsiasi elemento idoneo a escludere l’intento calunnioso del dichiarante, non dovendo risolversi in autonome prove del fatto né assistere ogni segmento della narrazione (Cass. pen., sez. V, 26 marzo 2019, n. 21135). Il riscontro delle dichiarazioni della persona offesa attraverso elementi estrinseci– ritenuto, opportuno solo nel caso in cui la persona offesa si sia costituita parte civile–, non configura un vero e proprio obbligo a carico del giudice di merito che rimane libero di valutare se la narrazione della persona offesa abbisogni o meno di elementi di riscontro estrinseci, risultando del tutto ragionevole escluderne la necessità in caso di giudizio positivo sulla credibilità personale della persona offesa e sulla attendibilità intrinseca delle sue dichiarazioni, in termini di precisione, costanza e intrinseca coerenza logica del narrato, ed in mancanza di elementi di segno contrario. Se ne deduce che, ove la persona offesa non si sia costituita parte civile, le sue dichiarazioni devono ritenersi a maggior ragione da sole sufficienti a fondare l’affermazione di responsabilità penale dell’imputato, purché siano valutate con il particolare rigore richiesto dall’orientamento dominante in sede di legittimità e sempre che, dall’esame critico delle risultanze processuali– che il giudice di merito deve pur sempre compiere ai fini della verifica della credibilità personale della persona offesa e dell’attendibilità intrinseca delle sue dichiarazioni–, non emergano risultanze processuali in grado di smentirle, cioè di inficiarne il contenuto rappresentativo. Con particolare riferimento alla valutazione della prova in ordine al reato di lesioni personali, conclude la Suprema Corte, è congruamente motivata la sentenza di condanna che, a conforto delle dichiarazioni della persona offesa, valorizzi un certificato medico frutto di un accertamento diretto e non di una mera riproduzione del narrato della persona offesa.

SALUTE E BENESSERE

Dal sito del Ministero della salute un approfondimento sul tema scottante e purtroppo misconosciuto degli additivi e dei coloranti alimentari.

Per **additivo alimentare** si intende qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, per un fine tecnologico, nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

Negli ultimi decenni, a seguito dell'evoluzione tecnologica, l'uso degli additivi alimentari si è esteso notevolmente, anche se l'impiego di additivi trova le sue origini in tempi remoti. In epoca pre-industriale si utilizzavano metodi di conservazione degli alimenti quali:

- salatura delle carni e del pesce
- aggiunta di succo di limone a frutta e verdura per evitarne l'imbrunimento
- impiego di aceto nella preparazione di conserve vegetali
- aggiunta di salnitro nelle carni insaccate
- solfitazione dei mosti e dei vini.

Tali forme di additivazione derivavano dall'esperienza e venivano tramandate, anche se non erano prive di rischi. Infatti sono noti episodi di intossicazione causati da ingestione di alimenti preparati artigianalmente e non sottoposti ai necessari trattamenti per assicurarne la salubrità.

L'aggiunta di additivi rappresenta, pertanto, un'esigenza tecnologica conseguente all'evoluzione industriale e al mutare delle abitudini alimentari, che hanno enormemente influenzato il ciclo produttivo e distributivo degli alimenti. Oggi la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti alimentari possono essere realizzati in aree geografiche molto distanti e ciò è possibile grazie all'uso degli additivi.

Caratteristiche degli additivi

Poiché l'uso degli additivi alimentari può suscitare nel consumatore atteggiamenti di diffidenza, è opportuno fornire alcune informazioni di carattere generale:

- molti additivi sono costituenti naturali, come l'acido citrico, la lecitina, le pectine, i tocoferoli
- gli additivi alimentari sono sostanze ampiamente studiate e documentate sotto il profilo tossicologico e il loro uso è costantemente sotto il controllo di Organizzazioni internazionali e nazionali. Per alcuni di essi è fissata una dose accettabile giornaliera, che rappresenta la quantità di additivo che può essere ingerita giornalmente, attraverso la dieta nell'arco di vita, senza che compaiano effetti indesiderati
- nella preparazione e conservazione degli alimenti è autorizzato l'impiego solo degli additivi identificati con un codice europeo, costituito dalla **lettera E** e un **numero progressivo** (ad es. colorante giallo arancio è E 110).

Autorizzazione additivi

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se il suo uso soddisfa i seguenti requisiti:

- sulla base dei dati scientifici disponibili, il tipo d'impiego proposto non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori
- il suo impiego può essere ragionevolmente considerato una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi
- il suo impiego non induce in errore e comporta vantaggi per il consumatore.

Solo gli additivi approvati dall'Unione europea possono essere venduti e usati negli alimenti.

Gli additivi dovrebbero essere usati nella quantità minima necessaria a ottenere l'effetto desiderato. Tale quantità deve tenere in considerazione una assunzione giornaliera ammissibile e le esigenze di gruppi speciali di consumatori (ad esempio le persone allergiche).

La normativa non si applica alle sostanze seguenti, a meno che non siano usate come additivi alimentari:

- coadiuvanti tecnologici, ossia sostanze usate per trasformare le materie prime
- nutrienti aggiunti ad alimenti.

In conclusione un additivo autorizzato è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, di cui sono stati fissati i **requisiti di purezza chimica** indicati nel **Regolamento UE 231/2012** e il cui uso è consentito solo nel caso di documentata esigenza tecnologica.

Una volta autorizzati gli additivi vengono inseriti nell'elenco degli additivi alimentari autorizzati nell'UE di cui al [Regolamento \(CE\) n. 1333/2008](#), che specifica anche le loro condizioni di impiego.

Per approfondire:

- sito EFSA [Additivi alimentari](#)
- sito EFSA [Quadro UE](#)
- sito Commissione Europea, DG Sante - [Additives](#)

Il [Piano nazionale additivi e aromi alimentari 2020-2024](#) prevede il controllo a livello nazionale degli additivi e degli aromi negli alimenti. Obiettivo del piano, parte integrante del PCNP, è quello di disporre di uno strumento unico e condiviso per la programmazione ed il coordinamento sul territorio delle attività del controllo ufficiale.

Tali attività sono volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli additivi ed agli aromi alimentari.

Il documento pone, fra l'altro, **particolare attenzione ai seguenti punti:**

- **additivi alimentari**, contenenti alluminio;
- **sostanze indesiderabili naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari** con proprietà aromatizzanti per le quali sono state fissate delle limitazioni;
- **sostanze indesiderabili che si formano nei processi di produzione degli aromi di fumo** (IPA: benzo(a)pirene e benzo(a)antracene).

Il Piano ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano all'Autorità centrale consentendo il riesame dei dati ottenuti ed un eventuale aggiornamento delle attività di controllo che coinvolgono tutti gli operatori del settore alimentare: produttori/confezionatori/depositi di additivi ed aromi alimentari, nonché gli utilizzatori degli stessi.

Dal sito del Ministero della Salute [Cosa sono gli additivi \(salute.gov.it\)](#)

I coloranti alimentari

I coloranti alimentari sono additivi alimentari che vengono aggiunti agli alimenti principalmente per le seguenti ragioni:

- per compensare perdite di colore dovute ad esposizione a luce, aria, umidità e variazioni di temperatura;
- per accentuare i colori naturali;
- per aggiungere colore agli alimenti che altrimenti ne sarebbero privi o che avrebbero un diverso colore.

I coloranti alimentari sono contenuti in molti alimenti, tra cui snack, margarina, formaggio, marmellate e gelatine, dessert e bevande. Ogni colorante alimentare autorizzato per l'impiego nell'Unione Europea è soggetto a una rigorosa valutazione di sicurezza da parte dell'EFSA. Nell'UE, così come stabilito per tutti gli additivi alimentari, la presenza di coloranti alimentari deve essere riportata sull'etichetta con il loro nome o il numero che inizia per E. Vedasi l'[elenco completo dei coloranti alimentari consentiti](#) nell'UE.

Attualmente l'EFSA sta conducendo il riesame dei seguenti coloranti alimentari:

- [Carbone vegetale \(E 153\)](#)
- [Ossidi e idrossidi di ferro \(E 172\)](#)
- [Argento \(E 174\)](#)
- [Oro \(E 175\)](#)

Dal sito dell' EFSA (European Food Safety Authority) [Coloranti alimentari | EFSA \(europa.eu\)](#)

Sempre dal sito del Ministero della Salute alcuni consigli per la prevenzione del cd. “vaiolo delle scimmie” pericoloso ma non certo impossibile da arginare ed evitare se si tengono comportamenti oculati

MPOX | PROTEGGI TE STESSO E GLI ALTRI

2024



CHE COS'È

Mpox è una malattia infettiva causata da un virus zoonotico (monkeypox virus -MPXV) del quale si conoscono due clade: I e II.

La malattia è endemica in alcune regioni dell'Africa. Dalla fine del 2023, un'epidemia di mpox ha colpito la Repubblica Democratica del Congo (RDC) e altri Paesi africani.

La malattia può durare dalle 2 alle 4 settimane e può manifestarsi fino a 21 giorni dopo l'esposizione al virus.

COME SI PUÒ TRASMETTERE

L'MPXV si trasmette attraverso il contatto ravvicinato con persone o animali infetti o toccando superfici o oggetti contaminati dal virus.



PERSONA >> PERSONA

> Attraverso un contatto fisico stretto

- pelle a pelle con le lesioni cutanee infette
- bocca a bocca o bocca-pelle (baci), faccia a faccia (anche parlando o respirando in modo ravvicinato)
- saliva e le secrezioni delle vie respiratorie superiori
- rapporti sessuali (orale, anale o vaginale)
- trasmissione verticale dalla madre al feto (durante la gravidanza) o al bambino (durante o dopo il parto)

> Attraverso superfici o oggetti contaminati

- come vestiti, lenzuola, asciugamani, posate, dispositivi elettronici ecc

A QUALI SINTOMI DEVO PRESTARE ATTENZIONE

- 1.** eruzioni (papule, vescicole e pustole) su tutto il corpo, inclusi palmi delle mani e piante dei piedi, bocca, genitali, ano, retto, occhi
- 2.** febbre, cefalea, mal di schiena, dolori muscolari, linfonodi ingrossati.

La febbre compare nei primi 3 giorni, seguita dall'eruzione cutanea che può durare fino a 4 settimane. Alcuni pazienti possono manifestare forme severe.

COSA FARE SE PENSO DI AVERE L'MPOX O DI ESSERE STATO ESPOSTO AD UNA PERSONA CON MALATTIA?

- > contattare subito il medico per avere indicazioni

Nel frattempo, in caso di manifestazione dei sintomi, in via precauzionale

- > evitare contatti con le altre persone
- > astenersi dall'attività sessuale
- > igienizzare frequentemente le mani



Se vuoi
saperne
di più...



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

MPOX

ADVICE FOR TRAVELLERS

2 0 2 4



Useful Information

Mpox is an infectious disease caused by a zoonotic virus (monkeypox virus -MPXV) of which two clades are known: I and II.

The disease is endemic in some areas of Africa. By the end of 2023, an outbreak of mpox has affected the Democratic Republic of Congo (DRC) and other African countries.

The disease can last two to four weeks and can manifest itself up to 21 days after exposure to the virus.

Before leaving on a journey

1. Get information on the presence of mpox in the country of destination, also by checking the website www.viaggiaresecuri.it of the Ministry of Foreign Affairs and of International Cooperation, and check in which countries travel is not recommended
2. Consult your doctor or travel medicine centre to find out how to protect yourself and others before, during and after your trip
3. If you plan to travel to one of the countries with confirmed outbreaks of MPXV clade I, avoid contact with wild animals and do not attend events with mass gatherings

How it is transmitted

MPXV is transmitted through close contact with infected persons or animals or by touching surfaces or objects contaminated with the Virus.

PERSON >> PERSON

Through close physical contact

- > skin-to-skin with infected skin lesions
- > mouth-to-mouth or mouth-to-skin (kissing), face-to face (even when speaking or breathing in close proximity)
- > saliva and upper respiratory tract discharge
- > sexual intercourse (oral, anal or vaginal)
- > vertical transmission from mother to foetus (during pregnancy) or to the child (during or after the delivery)

Through contaminated surfaces or objects

- > such as clothes, sheets, towels, cutlery, electronic devices, etc.

INFECTED ANIMAL >> PERSON

- > through bites or scratches or during hunting and meat handling.

What are the symptoms

- > eruptions (papules, vesicles, and pustules) on
 - the skin all over the body (including palms and soles)
 - mucous membranes (mouth, genitals, anus, rectum, eyes)
- > fever, headache, backache, muscle pain, enlarged lymph nodes

Fever appears in the first 3 days, followed by the skin rash that can last up to 4 weeks. Some patients may manifest severe forms.

Upon returning to Italy

If in the 21 days following your return from an affected country you should experience symptoms compatible with the disease contact your doctor as soon as possible informing them of your recent trip.

In the meantime, in case of manifestation of symptoms, as a precautionary measure:

- avoid contact with other people
- abstain from sexual activity
- frequently sanitise your hands



If you want to know more...



www.salute.gov.it

TURISMO E VACANZE

IL PIEMONTE

Il **Piemonte** è una regione a statuto ordinario di 4 253 203 abitanti dell'Italia nord-occidentale, con capoluogo amministrativo – nonché capitale storica – la città di Torino. Confina a ovest con la Francia (regioni Alvernia-Rodano-Alpi e Provenza-Alpi-Costa Azzurra), a nord-ovest con la Valle d'Aosta, a nord con la Svizzera (Canton Vallese e Canton Ticino), a est con la Lombardia, a sud-est per un breve tratto con l'Emilia-Romagna e a sud con la Liguria. È la seconda regione italiana per superficie, settima per numero di abitanti, seconda per maggior numero di comuni, la più occidentale d'Italia. È inoltre la quarta regione per esportazioni, con una quota del 10% sul totale nazionale¹, e quinta per valore del prodotto interno lordo, con circa 143 miliardi di euro totali. Il reddito pro capite è superiore alla media italiana. (Wikipedia)



Regione senza sbocco sul mare, il Piemonte dal punto di vista Geologico è una regione in cui sono presenti importanti catene montuose, estese aree collinari e un'ampia pianura. Nel Triassico (256 milioni di anni fa), mentre ad occidente dell'Europa attuale si andava formando l'oceano Atlantico, alla latitudine dell'Italia era presente un grande golfo: era ciò che rimaneva dell'antico oceano, denominato Tetide. Da Torino la strada verso il Parco Nazionale del Gran Paradiso e alcune tra le più belle valli d'Italia è breve. I territori ben conservati e dove l'ambiente è il vero protagonista si estendono da occidente a oriente delle Alpi piemontesi.

Le **Alpi piemontesi** sono divise naturalmente in sezioni trasversali e perciò sono state denominate:

- **Alpi marittime**;
- **Alpi Cozie**;
- **Alpi Graie**;
- **Alpi Pennine**.

Le **Alpi piemontesi occidentali** iniziano al *Passo di Caldibona (459 m.)* e terminano al *Passo del Sempione (2008 m.)*. Spiccano per le vie d'acqua e i folti castagneti delle *Valli del Tanaro* per la nevosa *Val Vermentagna* e la selvaggia e profonda *Roja* ma soprattutto per le masse calcaree del Marguareis (2651 m.) e del Mangioie (2631 m.). Le **Alpi Marittime** vanno dal *Colle di Renda* al valico della Maddalena (1996 m.) e sono caratteristiche per i picchi e i torrioni calcarei sormontati dall' *Argentera* (3297 m.) per lo sgorgare d'acqua calda dal sottosuolo della Valle del gesso e della *Valle della Stura di Demonte* ; per i ghiacciai sui fianchi del Gelas; per la flora particolarmente ricca e rigogliosa. Le **Alpi Cozie**, chiamate così da Cozio (piccolo capotribù locale), con la presenza soprattutto di pietre verdi annovera una serie di picchi imponenti su cui si innalza il gruppo del Monviso (3841 m.). Nelle **Alpi Cozie settentrionali** si eleva il massiccio dell'*Ambin* (3378m.) che contrasta con i torrioni dolomitici (Dolomiti) della Val di Susa e con le ondulazioni dell' Alta Val di Chisone ricca di Pascoli e di notissimi campi di neve (*Sestriere 2.033m.*). Le **Alpi Cozie settentrionali** sono la zona meglio fornita di grandi valichi. La zona di montagna più elevata comprende da Sud a Nord le componenti dell' *Argentera*, d' *Ambin*, del *Gran Paradiso* e del *Monte Rosa*. La zona più bassa comprende i massicci di: *Dora-Valmaira* e di *Sesia-Lanzo*. Tra l'*Argentera* e il massiccio del *Dora-Valmaira* si insinua la zona detta di *Brianzonese*. Tra il massiccio di *Sesia-Lanzo* e la pianura si profila la zona del *Canese* con un'altra componente strutturale.

Al di là del solco della Val di Susa, a partire da Moncenisio (2.084m.) cominciano le **Alpi Graie** che possiedono due giganti:

- il *Monte Bianco (4810m.)*;
- il *Gran Paradiso (4.061m.)*.

Il *Gran Paradiso* ospita una fauna singolare (es. stambecco) ed una flora molto rara. Se il *Monte Bianco* è il Re delle Alpi con le sue guglie, le sue vette taglienti, le creste dentellate la regina delle **Alpi piemontesi** è la valle che conduce ai suoi piedi e si apre nella *smeraldina conca di Corumayer*. Qui si vive un' incomprensibile *ricchezza di ghiacciai, di torrenti, di cascate, di scenari alpestri ora tranquilli ora paurosi*.

Le **Alpi Pennine** dal *Colle Ferret (2480 m.)* giungono fino al *Sempione*. Conservano lo stile delle **Alpi Graie** grazie ad una delle più belle montagne del mondo: il *Cervino* e il *Monte Rosa*, coronato da cime che superano i 4000 m. di altitudine (la più elevata è la *punta Dufur 4633 m.*) baluardo e nume tutelare della pianura piemontese e lombarda.

Una natura in cui perdersi, sciare, praticare sport acquatici nei laghi e dedicarsi al turismo attivo. Priva di sbocco sul mare la Regione ha una notevole presenza di fiumi e laghi di straordinaria bellezza; numerosi sono i laghi alpini di origine glaciale e morenica. Il lago Maggiore, che segna il confine a est con la Lombardia, insieme al suo emissario, dei laghi più grandi d'Italia, mentre altri, naturali o artificiali, non superano i 2 km². Tra tutti i laghi presenti si ricordano in particolare:

- Lago Maggiore, il più vasto lago della regione, posto al confine con la Lombardia e la Svizzera, tra le province di Novara e del Verbano-Cusio-Ossola, ha una superficie di 212 km² ed una profondità massima di 372 m;
- Lago d'Orta, il secondo lago della regione per estensione, tra le province di Novara e del Verbano-Cusio-Ossola, ha una superficie di 18,2 km² ed una profondità massima di 143 m. La sua peculiarità è di avere al centro l'Isola di San Giulio;
- Lago di Viverone, il terzo lago per estensione, tra le province di Torino e di Biella, ha una superficie di 6 km² ed una profondità massima di 50 m.

Tra i laghi naturali di dimensioni decisamente più ridotte si citano il Lago di Mergozzo (1,85 km²), il Lago Sirio (0,3 km²), il Lago di Candia (1,52 km²) e i Laghi di Avigliana (0,9 e 0,61 km²).

Suggerimenti montagna

Le località sciistiche sono d'obbligo al primo posto, vista l'imminente stagione invernale:

Nelle Alpi Torinesi sono molti gli sport invernali che si possono praticare durante i mesi più freddi. Tra i tanti comprensori sciistici da non perdere, circondati da boschi innevati e panorami mozzafiato, cinque sono imperdibili: **la Via Lattea**, che collega Sestriere e Pragelato; **Bardonecchia**; **Mondole (Frabosa Soprana)**; **Neveazzurra (Stresa)** e **Riserva Bianca (Limone Piemonte)**. Oltre a questi comprensori, ci sono altre 66 stazioni sparse in tutto il Piemonte, che coprono le principali valli: dalla Valle Varaita alle Valli di Lanzo, dalle Alpi biellesi ai monti vercellesi o del VBO. [Comprensori sciistici e stazioni | Piemonte Italia](#)



La via Lattea – Sestriere (TO)



Mondole – Frabosa Sottana (CN)

Il Parco Naturale Alta Valsesia

Istituito nel 1979, il **Parco Naturale Alta Valsesia** si caratterizza come parco alpino per eccellenza, sviluppandosi **dagli 880 metri di Fobello ai 4.554 metri della Punta Gnifetti** ed è pertanto **il parco più alto d'Europa**. Parco alpino per antonomasia, è dominato dalla presenza del massiccio del **Monte Rosa** e dei suoi ghiacciai che, in particolare nel territorio di **Alagna**, formano uno straordinario ed emozionante fondale alle escursioni. Sul Monte Rosa, la **Capanna Regina Margherita** costituisce il **rifugio più alto d'Europa** con i suoi **4.554 metri** di altezza. I suoi confini occidentali e nord occidentali corrono sullo spartiacque che separa la Valsesia dalla **Valle di Gressoney**, dal **territorio elvetico** e della **Valle Anzasca**. A est confina con la cresta alpina del **massiccio del Monte Rosa**. La gestione del territorio è affidata ai guardiaparco, che hanno funzione di polizia giudiziaria ma anche di studio sull'area protetta, raccolta di dati, sviluppo dell'educazione ambientale.



La Capanna Margherita sulla Punta Gnifetti del Monte Rosa a 4554 metri - Foto Pixabay

Suggerimenti acqua

Per gli amanti della pesca sportiva il Piemonte, una delle regioni più ricche d'acqua d'Italia, è un vero paradiso dove si trova tutto ciò che serve per una pesca d'acqua dolce indimenticabile: torrenti, impetuosi ruscelli che scorrono tra i boschi delle Alpi e delle Prealpi, grandi fiumi, laghi alpini, i grandi laghi, laghetti artificiali. E tutt'intorno la bellezza di una natura che passa dalla maestosità delle montagne alla dolcezza delle colline.



Arona (NO) sul lago Maggiore



il lago d'Orta visto da Santuario della Madonna del Sasso

Suggerimenti cultura

Impossibili da elencare in questa sede tutti i siti e le città ricche di cultura a partire dal Museop egizio, la Sacra di San Michele e la Reggia di Stupinigi a Torino [Esperienze | Piemonte Italia](#)

Così come i siti ricchi di curiosità meno "accademiche" [Curiosità | Piemonte Italia](#)

Santuari, chiese, monasteri, cappelle votive, chiese antiche luoghi in cui spiritualità, fede, religiosità popolare sono ancora vive e stratificate nell'immenso patrimonio artistico piemontese. Capolavori di grandi architetti, pittori, scultori. Monumenti di fede, ma anche di arte. Testimonianze storiche dei percorsi dell'uomo, tracce della sua evoluzione non solo tecnica, artistica e tecnologica ma anche spirituale (130 luoghi su [Abbazie e chiese | Piemonte Italia](#))

Per non parlare dei castelli (102 luoghi su [Castelli | Piemonte Italia](#)) Importanti fortificazioni fanno sovente da cornice ai castelli ed ai valichi di montagna; a partire dai tempi più antichi il Piemonte storicamente è sempre stata terra di confine e, in quanto tale, attraversata dagli eserciti che a vario titolo volevano entrare in Italia. Attorno al 218 a.c. Annibale attraversa le Alpi, distrugge il primo insediamento dei Taurini che oggi identifichiamo in Torino, e cala in Italia dando vita alla seconda guerra punica; Nel 58 a.c. Giulio Cesare compie il percorso opposto per invadere la Gallia. Sono numerosi i siti di interesse (37 su [Fortificazioni | Piemonte Italia](#)).

Suggerimenti costume

Perfetti per un weekend all'insegna del gusto, in un contesto tranquillo e ricco di storia, tra i vigneti delle Langhe e del Monferrato, sulla riva dei laghi o alle falde di monti, i borghi storici del Piemonte si distribuiscono nelle diverse province piemontesi. Nel corso degli anni, per la loro valenza storica, artistica, naturalistica, diversi comuni hanno avuto diversi riconoscimenti da parte di Enti e Associazioni. I borghi del Club "**I Borghi più belli d'Italia**" sono piccoli comuni o frazioni, con un numero di abitanti limitato, che possono vantare una serie di specifiche caratteristiche tra cui avere un ricco patrimonio architettonico e/o naturale certificato dalla Sovrintendenza delle Belle Arti. I borghi che hanno ottenuto la certificazione, ad oggi, sono oltre 360, di cui 19 in Piemonte: **Barolo** (Cn) "*Il paese e il vino*", **Castagnole delle Lanze** (At) "*Colori tra le colline di Langa e Monferrato*", **Cella Monte** (Al) "*L'Infernot, Patrimonio del Monferrato*", **Chianale** (Cn) "*L'ultimo villaggio della valle*", **Cocconato** (At) "*La Riviera del Monferrato*", **Garbagna** (Al) "*L'Arte tra le Colline di Cillieg*", **Garessio** (Cn) "*Quattro passi tra le mura*", **Guarene** (Cn) "*Borgo di snodi, cultura e cibo*", **Ingria** (To) "*Nel paradiso della Val Soana*", **Mombaldone** (At) "*Vecchio Piemonte*", **Monforte d'Alba** (Cn) "*Patrimonio UNESCO tra i Paesaggi vitivinicoli del Piemonte*", **Neive** (Cn) "*Profumo di Vino*", **Orta San Giulio** (Vco) "*L'acquarello di Dio*", **Ostana** (Cn) "*Borgate occitane sotto il Monviso*", **Ricetto di Candelo** (Bi) "*La Pompei medievale del Biellese*", Rosazza (Bi) "*Il borgo del mistero*", **Usseaux** (To) "*Cinque villaggi tra i monti*", **Vogogna** (Vco) "*Fiore di pietra*", **Volpedo** (Al) "*Sui pennelli di Pellizza*".
borghipiubelliditalia.it/piemonte

Partendo da Torino - oppure raggiungendo il tracciato con il treno dalle stazioni ferroviarie di Ivrea, Biella, Santhià, Vercelli, Casale Monferrato, Asti, Alba, Bra, Racconigi, Savigliano, Piscina, Avigliana - è possibile scoprire i **siti UNESCO del Piemonte**, incontrando percorsi che incrociano città, borghi e luoghi di importanza storico-artistica. Cammini storici come la Via Francigena, aree protette come l'Oasi Zegna, la Riserva Naturale delle Baragge, il Parco delle lame del Sesia, il Parco del Po; le abbazie di San Nazzaro Sesia, di Staffarda e quella di Lucedio con il Bosco della Partecipanza di Trino, le terre dell'Ordine Mauriziano, il Canale di Caluso e l'itinerario di Ven-To, i Beni FAI del castello di Masino e della Manta di Saluzzo, paesaggi letterari, testimonianze di archeologia industriale, musei diffusi di arte contemporanea. [Grand Tour UNESCO in bicicletta | Visit Piemonte](#)

RUBRICA DEL GUSTO

IL PIEMONTE

L'enogastronomia del Piemonte vanta ben quattro re:

- **il tartufo bianco d'Alba**, alla base dei sogni e dei desideri gastronomici di tanti buongustai. Le ricette sono comunque tante in tutta la Regione. Il tartufo è un corpo fruttifero di funghi, assolutamente spontaneo (non esistono tecniche di coltivazione) che compie il proprio ciclo vitale sotto terra. Per produrre il prezioso sporocarpio deve vivere in simbiosi con piante arboree. Il tartufo bianco di Alba, dalle dimensioni variabili, si distingue per la sua forma globosa spesso irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocraceo. Si inizia a raccoglierlo dalla tarda estate, il 21 settembre fino all'inizio dell'inverno, il 31 gennaio. Il cercatore di tartufo, detto anche trifolato, per trovare ciò che cerca deve avvalersi della collaborazione di un cane, addestrato al riconoscimento dell'aroma di questo fungo. Quando il tartufo viene individuato deve essere estratto con la massima delicatezza dal terreno con un particolare zappino. Il tartufo si consuma fresco e può essere conservato per circa una settimana. Prima del suo consumo, è necessario pulirlo con una spazzola da cucina sotto l'acqua corrente e, una volta asciugato, farlo riposare per circa dieci minuti. Il tartufo non va cotto, ma va tagliato crudo, meglio se con lo specifico tagliatartufi, sopra la pietanza da consumare. [SULLE TRACCE DI FENOGLIO, AD ALBA NELLA TERRA DEL TARTUFO BIANCO | Piemonte Italia](#)
- **il riso del vercellese** Circondata da km di risaie, Vercelli viene oggi considerata la capitale europea del riso. La storia della coltura del riso ha un legame indissolubile con l'acqua che in queste terre si trova abbondante, non solo per la presenza di grandi fiumi e impetuosi torrenti, ma anche grazie a ingegnose opere idrauliche realizzate per portare l'acqua direttamente nei campi coltivati. Alcuni secoli fa, furono i monaci cistercensi a iniziare le opere di bonifica e a introdurre la coltivazione massiva di questo cereale, da poco conosciuto in Europa. Fu così che, nel territorio che si estende da Trino a Crescentino, passando per Vercelli e Novara, nacquero le Grange: centri agricoli bonificati dai monaci. Le grange furono trasformate nel corso dei secoli in moderne aziende agricole, dove ancora oggi è possibile scoprire le tradizioni nate allo scopo di coltivare il riso.
- **il Barolo piemontese**, *Tre nasi son quel che ci vuole per bere il Barolo*, scriveva Pavese ne "Il compagno". E' un vino che appartiene ad una dimensione mitica, e la zona di origine delle uve adatte a produrre il Barolo docg, così come delimitata dal disciplinare di produzione, comprende 11 Comuni: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e parte dei comuni di Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi e Verduno.
- **il cioccolato** (anche con le famose nocciole) che compone il famoso "**bicerin**". Il nome "bicerin" in dialetto piemontese **significa bicchierino**: ed è proprio questa la natura della bevanda di cui ci occupiamo oggi. Secondo la storia comune, **il bicerin fu inventato nello storico "Caffè Al Bicerin"** (che divenne omonimo in seguito) situato in Piazza della Consolata a Torino; questo caffè è **uno dei più antichi d'Italia**, con una fondazione che data al 1763, e ancora oggi mantiene **il segreto sulle dosi che permettono di preparare il Bicerin originale**. Quel che è certo sono gli ingredienti: **cioccolato, caffè e crema di latte**. Tuttavia, il bicerin come lo conosciamo oggi e come possiamo gustarlo sia al bancone del caffè originale, sia in tutta Torino, è solo la variante che ha avuto più successo tra gli amanti del caffè; inizialmente, infatti, **i bicerin erano tre**:
 - ✓ **pur e fior**, ossia il cappuccino;
 - ✓ **pur e barba**, cioè caffè e cioccolato;
 - ✓ **un pòch ëd tut**, cioè caffè, crema di latte e cioccolato mescolati, il bicerin odierno.
 Il bicerin è una bevanda così celebre a Torino da essere stata riconosciuta come "bevanda tradizionale piemontese" nel 2001, entrando **nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani**.

Alcuni dei piatti tipici del Piemonte:

- **La carne cruda all'albese**, chiamata più semplicemente Albese o Albèisa in piemontese, è un altro tipico antipasto regionale originario delle Langhe ma comunemente consumato in tutto il Piemonte. Fette di vitello Fassone crude tagliate sottilmente con il coltello e condite con succo di limone, olio, aglio, sale e pepe.
- **I Caponet, detti anche pèscoi**, sono un altro tipico antipasto della regione assolutamente da assaggiare. I caponet sono degli involtini di cavolo verza cotti al forno e farciti con un ripieno realizzato con carne tritata di maiale e salsiccia fresca sbriciolata cotta con cipolla, sale e pepe, pangrattato, uovo, formaggio grattugiato e, a volte, con l'aggiunta di dadini di lardo.

- **La tripa 'd Moncalé è un insaccato tipico** prodotto in tutto il Piemonte, ma in particolare nella zona di Moncalieri da cui prende appunto il nome. L'insaccato, di origine medievale, viene preparato con parti di stomaco di suino e consumato come antipasto.
- **Il Castelmagno è un formaggio** che prende il nome dall'omonimo comune situato nella provincia di Cuneo. Con questo buonissimo formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino si preparano diversi piatti tipici piemontesi come appunto i gustosissimi **"gnocchi al castelmagno"**
- **i mitici tajarin (tagliolini)**, tipica pasta all'uovo originaria delle Langhe e Monferrato ma diffusa in tutto il Piemonte. I tajarin conditi con il burro e impreziositi dal profumo e dal gusto del tartufo bianco sono un piatto da assaggiare almeno una volta nella vita (ma anche più di una).
- la **bagna cauda** è una salsa che nasce dalla lunga e paziente cottura di aglio, olio extravergine d'oliva ed acciughe. Servita in tavola nel dian, il tegame di cottura in terracotta, e tenuta calda grazie ad uno scaldino, la bagna cauda si mangia intingendovi verdure di stagione crude e cotte come cardi, topinambur, cavolfiori, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o grigliati, patate al vapore, rape ecc
- **la panissa è un particolare tipo di risotto** diffuso soprattutto nelle province di Novara e di Vercelli. Si pensa che il nome derivi da "panìgo", una varietà povera di miglio, con il quale veniva realizzato prima della diffusione del riso. Questo piatto tipico della cucina piemontese viene infatti oggi cucinato con riso Arborio, Baldo o Maratelli cucinato con fagioli di Saluggia o di Villata, vino rosso Barbera, cipolla, lardo, salam d'la duja, sale e pepe
- **Il brasà, ovvero il brasato al Barolo**, è uno stufato di carne di Fassone cotto a lungo nell'omonimo vino
- **il fitto misto di carne Fricassà mèscià** è il nome in piemontese di quest'altro grande piatto della tradizione gastronomica regionale. Il piatto, di origine popolari, si realizza con fegato, polmone, cervella, animelle, filoni, fettina di vitello, salsiccia, semolino dolce, semolino al cioccolato, amaretto e mela. Il tutto viene accompagnato da carote saltate in padella (una sorta di piatto simile ma non fritto è la **"finanziera"** dal nome del capo d'abbigliamento).
- **Il gran bollito misto alla piemontese** viene anche chiamato "Bollito storico risorgimentale piemontese" poiché molto apprezzato dal Re Vittorio Emanuele II. È un piatto molto ricco ed elaborato costituito da: sette tagli principali di manzo che vengono cotti insieme nella pentola più grande, sette ammennicoli (ovvero tagli di carne cotti in pentole differenti), sette gustosissime salse tra cui il bagnet verd e il bagnet ross, un richiamo (lonza di maiale) e quattro contorni di verdure (patate lesse, funghi trifolati, spinaci al burro e cipolle in agrodolce). Al termine di questo ricco pasto viene servita una tazza di brodo bollente
- **il vitel tonnè** è un piatto gustoso realizzato con girello di fassone marinato nel vino bianco secco e condito con aromi quali carota, sedano, cipolla e alloro per almeno mezza giornata e successivamente bollito in acqua insieme alla sua marinatura. Una volta cotta, la carne viene tagliata a fette sottili e ricoperta di salsa tonnata realizzata con il tonno ovviamente, il tuorlo delle uova sode, olio extravergine di oliva, capperi, acciughe sotto sale, vino bianco, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe.
- **Il bonet, pronunciato bunet, è un antichissimo budino** piemontese realizzato con zucchero, uova, latte, cacao, rum e amaretti secchi. In piemontese la parola bônèt indica un cappello o berretto tondeggiante. **Gli fanno da contorno naturalmente il bicerin, i baci di dama, i biscotti di Novara, la focaccia dolce di Susa, i confetti Torinesi, la "nuvola di Ghigo" (pandoro Torinese), i nocciolini di Chivasso (piccoli "amaretti"), la torta "900" di Ivrea ecc.**

I vini

Varietà autoctone dei vini piemontesi – Il Piemonte vanta innumerevoli varietà autoctone di pregio, sia a bacca bianca che a bacca nera. Tra queste spiccano:

- **Barbera**, che occupa circa il **30% della produzione** enologica del Piemonte,
- **Dolcetto**, varietà *piemontesissima* largamente diffusa nel basso Piemonte,
- **Nebbiolo**, considerata una delle uve più **nobili** al mondo.

Altre **varietà tradizionali** piemontesi a bacca nera sono

- **Grignolino**
- **Pelaverga**
- **Freisa**
- **Ruchè**
- **Croatina**
- **Vespolina**
- **Bonarda piemontese** (o *Uva rara*)
- **Malvasia nera** di Schierano e di Casorzo.

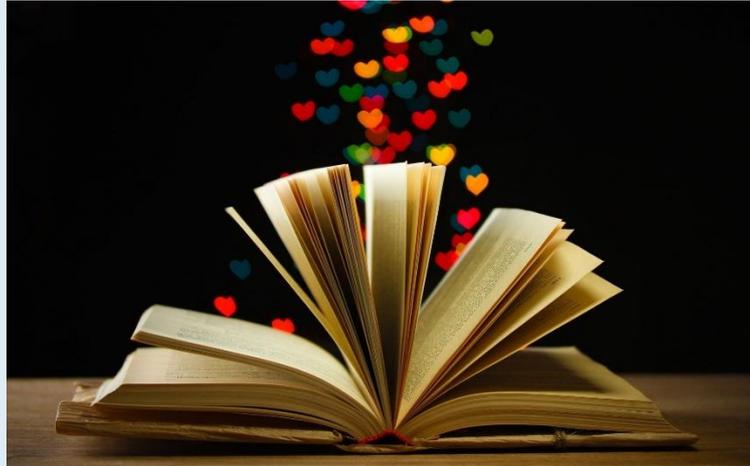
Tra le **varietà a bacca bianca** da cui si producono i **vini piemontesi** troviamo:

- **Moscato Bianco di Canelli**, prodotto in particolare nella provincia d'Asti, svolge un ruolo da protagonista occupando circa il 22% della superficie vitata del Piemonte.
- **Pinot Nero**, fratello d'oltralpe del Nebbiolo, utilizzato principalmente come base per importanti **spumanti Metodo Classico**, e lo **Chardonnay**, da cui nascono **vini bianchi fermi** dalla grande evoluzione oppure **vini spumante** sia in purezza che in assemblaggio con il Pinot Nero.

I liquori

- **VERMUT**. Il vino aromatizzato più famoso, ma anche il più torinese di tutti! Il suo nome particolare ha due origini: la prima, tedesca, deriva dal termine "*wermut*", che ricorda principalmente uno dei suoi componenti aromatici, l'assenzio, ovvero l'*Artemisia Absinthum*, mentre la seconda si riferisce al nome italiano "Americano", che deriva dal piemontese "*vin amaricà*" (vino reso amaro).
- **ARQUEBUSE**. Liquore dalle origini d'oltralpe, l'inizio della produzione cominciò sicuramente in Francia e poi si diffuse in Piemonte e nelle regioni montane vicine, diventando una delle bevande alcoliche di punta della tradizione piemontese. Le prime fonti storiche risalgono alla fine del secolo XVII. Il termine *Arquebuse* cela più di un significato, uno dei quali risale all'uso curativo che aveva il liquore proprio sulle ferite da archibugio, ma anche alla sensazione di bruciore che si prova nello stomaco dopo averlo bevuto (la gradazione alcolica è comunque alta). Infatti, l'invenzione di questo liquore aveva prima di tutto scopi officinali, piuttosto che edonistici. L'ingrediente base della sua ricetta sono le foglie di tanaceto mischiate insieme ad un mix di erbe, come menta, salvia, iperico e camomilla
- **GENEPI'**. Tipico liquore di montagna, compagno di sciate e ciaspolate degli amanti della neve, il Genepi ha origini antiche. Siamo verso la fine dell'Ottocento, quando la pianta aromatica inizia ad essere trasformata in liquore, anche in questo caso come medicamento per patologie infiammatorie. La pianta aromatica utilizzata per la preparazione del liquore cresce proprio tra i monti di Piemonte, Valle d'Aosta e valli Occitane delle province di Cuneo e Torino. Appartiene al genere *Artemisia* e conta circa 200 specie, anche se quelle utilizzate per produrre il Genepi sono solo tre: *Artemisia Spicata*, *Mutellina* e *Glacialis*
- **RATAFIA'**. Lo strano nome di questo liquore ha una storia tutta sua molto curiosa. In passato i contratti venivano conclusi con una particolare dicitura latina "*et sic res rata fiat*", che significa: "che la cosa sia valida". Questa era la modalità con cui i notai validavano gli atti con la propria firma. Nel dialetto piemontese si è poi perso il collegamento con la lingua latina e il liquore ha assunto il termine "*rata fià*", che letteralmente vuol dire "il gratta fiato". Esistono due tipologie di ratafià: una ricetta ha come base di partenza il vino (come ad esempio il tipico ratafià abruzzese), mentre la ricetta piemontese un infuso di frutta, erbe e spezie in alcol puro. Tipico infatti il Ratafià di ciliegie nere del Piemonte.
- **SËRPOUL**. Questo liquore rappresenta una nicchia di mercato, che si traduce nella produzione caratteristica delle valli sopra Pinerolo. Il suo nome deriva proprio dall'ingrediente principale della ricetta, il timo serpillio. Questa erba cresce spontanea ad elevate altitudini, fino a 2600 metri, è il parente più stretto del timo mediterraneo, utilizzato come erba aromatica in molte preparazioni culinarie. Il Serpoul viene prodotti con i piccoli fiori di color rosa dell'erba, dal profumo molto intenso.

SPUNTI DI LETTURA



Gialli:

- La voce delle ossa – di Kathy Reichs

Storici:

- Gerusalemme, biografia di una città - di Simon Sebag Montefiore
- La spia dei Borgia – di Adrea Frediani

Saggi:

- Geopolitica umana – di Dario Fabbri
- Armi acciaio e malattie – di Jared Diamond
- Segni Qualità Valore un viaggio fra i sigilli marchi e monete – di Paolo Maria Vissani

Fantascienza:

- Ma gli androidi sognano pecore elettriche? – P. K. Dick

*A cura di Giuseppe Rossi
Delegazione EPA Lazio*

	EUROPEAN POLICE ASSOCIATION asbl Rue Panier Vert 34 à 1400 Nivelles - BELGIUM Scheda di adesione
	<input type="checkbox"/> Socio Aderente <input type="checkbox"/> Socio simpatizzante (barrare la tipologia) Associazione senza Scopo lucrativo n. 464.738.381 (registrata in Belgio)

SI PREGA DI RIEMPIRE IL MODULO IN TUTTE LE SUE PARTI, IN STAMPATELLO E LEGGIBILE

DATI ANAGRAFICI

Nome:		Cognome:	
Data di nascita:	Città:	Prov. :	
Nazionalità:			

RECAPITI

indirizzo:		N°:	
Codice postale:	Città:	Prov.:	
Tel. abitazione:		Tel. ufficio:	
Cellular.:		Casella Postale:	
E-Mail (*):		Website:	

INFORMAZIONI PROFESSIONALI (Soci aderenti)

Corpo/Ente:	Reparto :
Indirizzo:	
Data di assunzione:	Data di congedo/pensionamento:

Solo per i Soci simpatizzanti

MOTIVAZIONE ALL'ISCRIZIONE:	
Presentato da (**):	Socio EPA Numero:
PROFESSIONE:	

ALTRI DATI

Se l'Associazione organizza un evento nella tua zona, sei disposto a ospitare uno o più soci? SI/NO _____ Quanti? _____
Quali sono i tuoi Hobbies? _____

DATA _____

FIRMA _____

La scheda dovrà essere spedita a mezzo posta elettronica presso:

- info@europeanpolice.net
- epaitalia@europeanpolice.it (per info anche +39 3513005239 - orario 15/18)

Allegare una foto per la tessera.

Gli appartenenti alle Forze di polizia e le G.P.G.(soci aderenti) sono pregati di allegare un documento che attesti tale qualità (copia della tessera di servizio o attestato di servizio, foto in uniforme).

QUOTA D'ISCRIZIONE : 25€ da versare sul conto IBAN : BE60 7320 3723 0570 BIC: CREGBEBB of European Police Association Rue du Panier Vert 34 1400 NIVELLES - Belgium,

In alternativa: 27 € sul conto PAYPAL tresorier@europeanpolice.net (i 2€ in più sono per le commissioni). Per il rinnovo annuale è sufficiente il versamento della quota; non è necessario compilare nuovamente la presente scheda.

(*) *si prega di fornire un indirizzo e-mail esatto e leggibile. A tutela della Privacy degli iscritti EPA non rilascia informazioni a terze parti o ad altre associazioni/enti.*

(**) *La presentazione è richiesta per i soli soci Simpatizzanti. L'adesione come Socio Simpatizzante è subordinata all'approvazione del Consiglio di Amministrazione. In caso di rigetto della domanda la quota inviata sarà restituita.*