



*Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro*

*La Scuola in Provenzale*

*Fraz Santa Lucia/Sancto Lucio de Coumboscuro n. 6*

*12020 Monterosso Grana*

*Tel 3805333938*

*Fax 0171989217*

*P.Iva C.F. 03240350045*

[escolodesanctolucio@hotmail.it](mailto:escolodesanctolucio@hotmail.it)

[www.escolodesanctoluciodecoumboscuro.org](http://www.escolodesanctoluciodecoumboscuro.org)

Sancto Lucio de Coumboscuro 20-09-2014

Car amis de l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro

il 5 ottobre dalle 10 alle 17 presso il Castello Marchionale della Manta ci sarà la prima presentazione ufficiale di parte dei prodotti di eccellenza provenienti dai territori dei comuni che hanno aderito al progetto di rivalorizzazione culturale, turistica e sociale Paesi e paesaggi - Bel Andè, Bel Anar.

I comuni interessati dal progetto appartengono all'area alpina cuneese e all'alta langa. Certamente vi chiederete quale nesso intercorre tra i piccoli produttori di eccellenza delle Alpi e l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro.

Il nesso esiste eccome! Infatti sono proprio queste piccole aziende agricole, artigianali, trasformatori di prodotto che stanno aiutando e sostenendo l'avventura dell'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro quel piccolo lumicino che continua a resistere quassù a 1000 metri con progetti scolastici d'avanguardia con insegnamento delle materie in quattro lingue - provenzale, italiano, francese ed inglese - ma con la consapevolezza che non bastano i tablet, i computer, le innovazioni tecnologiche a far sì che un bambino si innamori del suo paese e scelga di restare e salvaguardare il proprio territorio alpino o collinare.

Quassù non abbiamo bisogno di scuole e strutture nuove, moderne, abbiamo bisogno di insegnanti e genitori che amino i propri figli e i propri alunni e trasmettano agli scolari l'amore per la propria terra, per il proprio mondo, sappiano ancora cosa significa accendere una stufa a legna, provino ancora cosa vuol dire accarezzare un fiore, assaporare il silenzio durante i mesi invernali, buttarsi scherzosamente uno con l'altro nella neve fresca, parlare con naturalezza tanto le lingue nazionali, tanto le piccole lingue del proprio paese, piemontese o provenzale o francoprovenzale o ormeasco non importa, scrivere le proprie sensazioni più recondite su un foglio di quaderno.....

Forse è questo piccolo grande sogno che spinge molti amici ad aiutare l'Escolo, i produttori tramite le loro eccellenze e tanti, credetemi tanti amici con erogazioni in denaro. Anche se il momento è difficile si stanno mobilitando tante persone anche con aiuti minimi mensili ma significativi, sta nascendo una grande rete di sostegno a questo progetto di lucida follia e i sostenitori non sono solo cuneesi ma liguri, toscani, emiliani, lombardi, valdostani ecc.. tutti insieme per l'Escolo.

Gramasis dal prefouns dal cor car amis de l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro. Continuate ad aiutarci, continuate a permettere a dei giovani di vivere quassù a 1000 metri lavorando grazie ad un progetto culturale e sociale.

Cogliamo l'occasione per proporvi le nuove eccellenze del territorio. La valutazione monetaria che stiamo dando ad ogni prodotto non è una valutazione commerciale ma un gramasis, un grazie sincero alle vostre erogazioni liberali che, data la crisi degli enti pubblici ed il ritardo dei pagamenti delle determine degli Enti stessi, ci permettono di pagare gli stipendi a sei giovani che così possono vivere al proprio paese.

Dato che siamo un istituto scolastico dello Stato Italiano abbiamo la possibilità di accettare quale sostegno economico all'Escolo "Erogazioni liberali a favore degli istituti scolastico di ogni ordine" (da portare in detrazione sul modello unico indicando cod. 31).

## **Le due modalità di intervento e sostegno**

### **Erogazione liberale singola**

Partendo dalla base che l'erogazione è libera e secondo le disponibilità di ognuno di voi, in segno di amicizia e riconoscenza da parte nostra, vi verranno consegnati i prodotti o pacchetto prodotti di pari valore commerciale alla vostra erogazione - con un minimo di 20 euro - . Qui elencati troverete delle combinazioni di prodotti con relativo valore commerciale ma è possibile scegliere tra le varie proposte di eccellenza cosa a voi aggrada in modo particolare. Quindi non solo proposte preconfezionate ma libera scelta al sottoscrittore.

La valutazione pecuniaria dei prodotti è calcolata non a titolo commerciale ma esclusivamente in una visione limpida e sincera di collaborazione e gratitudine per la realizzazione del progetto.

Grazie a questo sistema chi decide di fare l'erogazione liberale ottiene un duplice vantaggio ossia:

- di aiutare dei giovani a portare avanti un progetto straordinario e di poter vivere al proprio paese
- di poter gustare e ricevere direttamente a casa i prodotti di eccellenza alimentari ed artigianali che via via, le aziende che sostengono l'Escolo, offriranno in segno di amicizia e riconoscenza a tutti i partecipanti al progetto

### **Proposta prodotti**

- 1) - **Toumo duro/Quistamanh** ( formaggio stagionato almeno sei mesi prodotto secondo la lavorazione storica del formaggio Castelmagno lavorazione che non ha nulla a che vedere con l'attuale Castelmagno in commercio. Infatti pur essendo in zona di produzione del Castelmagno preferiamo produrre ed etichettare il nostro prodotto come facevano i nostri vecchi.)

Valore commerciale

€ 20,00/Kg

- 2) - **Noustran** ( formaggio stagionato prodotto secondo la lavorazione storica del formaggio d'alpeggio)  
Valore commerciale € 14,00/Kg
- 3) - Sacco di Kg 5-10-15- di **patate di montagna** coltivate senza essere irrigate a quota superiore a 1000 metri  
Valore commerciale € 1,30/kg
- 4) - Sacco **patate di montagna** 5 Kg coltivate senza essere irrigate a quota superiore a 1000 metri + Kg. 0,5 di **Toumo duro** ( formaggio stagionato almeno sei mesi come sopradescritto) + una bottiglia di vino dolcetto obarbera a vostra scelta prodotto da aziende sostenitrici del progetto Escolo € 22,00/pacco
- 5) - Terrina di pecora in confezione sottovuoto ( ogni confezione si aggira intorno ai 150/300 gr Il prodotto è precotto a vapore e può essere gustato affettandolo manualmente) € 24,00/kg
- 6) - Filetto baciato di pecora ( ogni confezione si aggira intorno ai 150/300 gr ) € 26,00/kg
- 7) - Patè di pecora ( in vasetto di vetro circa 150 gr . Prodotto molto delicato da spalmare su pane, grissini ecc) € 5,00 cad
- 8) - Ragù di carne concentrato ( in vasetto di vetro circa 150 gr . ) € 3,00 cad
- 9) - Biscotti con farina di mais cotti a forno a legna confezioni di mezzo Kg o a vostra scelta ( mediamente una settantina di biscotti per Kg ) € 16,00 Kg
- 10) - Pane cotto a forno a legna (pagnotte da 1 Kg - 1,5 Kg cad con farina tipo 0 ma prossima produzione anche con farina di segale ed integrale grano tenero) € 4,00 Kg

Pacchi con altri prodotti (**mele, pere di varietà locali castagne**) saranno preparati a vostra richiesta . Scriveteci e esprimete le vostre desiderata e noi vi diremo onestamente cosa c'è a disposizione ed le relative valutazioni .

Sono in preparazione salami crudi, bresaole, e altre specialità di pecora  
Sono in preparazione per sostenere il progetto Escolo, tisane, creme oleoliti ecc..

Tutti le eccellenze a base di pecora sono trasformate nell'istituto caseario e trasformazioni carni di Moretta scuola di eccellenza nella caseificazione e trasformazioni carni

**Come già espresso precedentemente è possibile fare richieste specifiche di prodotti secondo le vostre esigenze.**

## **STIAMO RAGGIUNGENDO LA SOMMA PER ACQUISTARE LA PRIMA MUCCA CONTINUATE AD AIUTARCI!!!!**

### **Erogazione liberale per sorreggere il progetto " adotta una mucca per sostenere una scuola libera"**

La base di un'economia in montagna è sicuramente l'agricoltura . Si sta cercando quindi di strutturare un'azienda agricola propria a sostegno del progetto Escolo con acquisto di capi di bestiame, costruzione del caseificio e stagionatura dei prodotti e derivati . Il tutto finalizzato a sostenere economicamente il progetto Escolo.

Le strutture immobiliari per realizzare il tutto sono stati messi gratuitamente a disposizione del progetto da amici o soci dell'Associazione e sono fruibili immediatamente . Serve quindi un primo aiuto economico per

- Acquisto dei primi 5 / 6 capi di bestiame
- Acquisto mungitrice e attrezzatura varia per il riammodernamento della stalla messa gratuitamente a disposizione (abbeveratoi automatici, box per vitelli, ecc..)
- Messa a norma del caseificio - piastrelle, scarichi ecc e acquisto macchinari (anche d'occasione) per la produzioni di formaggi e derivati
- Acquisto struttura minima per locale stagionatura e confezionamento prodotti ( scaffalature per stagionatura, macchinari per il confezionamento ecc..)

Costo complessivo previsto 30.000 / 40.000 euro tenendo conto che tutti i lavori e la manodopera per la realizzazione dell'opera verranno eseguiti gratuitamente dai soci e dai " amis de l'Escolo" .

Cosa chiediamo : un aiuto economico anche minimo .

Ognuno di voi può partecipare al progetto con un' erogazione di importo libero..

E' prevista inoltre, per coloro che lo desiderano e che intendono sottoscrivere una somma più importante d'azioni, la formula " **Adotta una mucca**", ossia l'individuazione precisa dell'animale acquistato tramite la quota sottoscritta. Il valore commerciale medio di una mucca si attesta sui 2000,00/2200,00 euro .

La quota minima per questa specifica parte del progetto **adotta una mucca** è di 250,00 euro .

Diritti riconosciuti ai sottoscrittori di quote progetto " **adotta una mucca** "

- 1) chi adotta una mucca per intero avrà l'onore di "battezzarla"
- 2) se la mucca è in coadozione si propongono ai sottoscrittori una rosa di nomi da dare alla mucca e sarà scelto quello che ha ottenuto maggiori voti.
- 3) comunicazioni periodiche informeranno i vari sottoscrittori delle news relative all'animale finanziato o cofinanziato - concepimenti, parti, lattazione, spostamento in alpeggio e purtroppo anche malattie o incidenti di percorso-
- 4) viene data la possibilità in qualsiasi momento di visitare la mucca

I Sottoscrittori quota mucca hanno diritto di ricevere gratuitamente ed in segno di gratitudine ericonoscenza, una quantità di prodotto a scelta pari a una quota del 3% annua dell'investimento + gli sconti come da tabella successiva

Parallelamente si sta rimettendo in funzione un vecchio forno a legna. Per questa parte di progetto l'iter burocratico è ormai terminato, sono già state acquisite tutte le necessarie autorizzazioni sanitarie e si dovrebbe iniziare l'attività a breve con la produzione di pane cotto nel forno a legna e con la produzione di biscotti con forno convenzionale. Le materie prime per la produzione sia di pane che di biscotti o altri prodotti da forno provengono da aziende sostenitrici del progetto e di sicura e certa eccellenza qualitativa. I locali, anche in questo caso sono messi gratuitamente a disposizione da amici e sostenitori dell'Escolo.

Anche in questo caso è possibile sostenere il progetto per l'acquisto e l'avviamento della produzione. Per questa fase di progetto il costo complessivo previsto per l'avviamento si aggira su 4000/ 5000 euro (quattro/cinquemila euro)

### **Fidelizzazione e sostegno "progetto Escolo "** **Pacchi assortiti a consegna mensile**

E' possibile sostenere il progetto Escolo con erogazioni liberali mensili che daranno il diritto a ricevere o offrire ad amici pacchi assortiti a consegna mensile con i prodotti disponibili in quel momento che saranno valutati commercialmente via via .Per esempio una erogazione liberale di 30 euro darà diritto al ritiro di frutti dell'azienda o delle aziende sostenitrici a vostra libera scelta tra quelli da noi proposti ( formaggio, carne, verdura ecc. ) di pari valore commerciale alla cifra donata liberamente all'Ass. Escolo. I vari prodotti saranno preventivamente valutati commercialmente e vi sarà trasmesso sia la quantità che il valore dato. Le prenotazioni dovranno pervenire almeno 10 giorni prima dell'invio della merce.

### **Sconti per i sottoscrittori**

A tutti coloro che invieranno una erogazione liberale destinata specificatamente alla parte di progetto relativo ad "adotta una mucca " verrà consegnata, una volta decollata la produzione, un insieme di prodotti dell'azienda pari al valore delle quote sottoscritte più una maggiorazione del :

- 10% su prodotti derivati dalla trasformazione del latte prodotto dall'animale o dall'eventuale macellazione del vitello o prodotti da forno per chi sottoscrive una quota pari a 250,00 euro
- 15% su prodotti derivati dalla trasformazione del latte prodotto dall'animale o dall'eventuale macellazione del vitello o prodotti da forno per chi sottoscrive una quota pari a 500, euro
- 20% sull'acquisto di prodotti derivati dalla trasformazione del latte prodotto dall'animale o dall'eventuale macellazione del vitello o prodotti da forno per chi sottoscrive una quota pari a 1000,00 euro

### **Trasporto - costi**

I costi di trasporto del prodotto sono a carico del sottoscrittore e si aggirano con corriere espresso per **prodotto deperibile attorno ad euro 1,50 al Kg** per tutto il territorio nazionale eccetto le isole d'Italia per un minimo di 5 Kg spedizione e euro 1 per un minimo di 15 Kg di prodotto mentre per prodotti non deperibili (patate, frutta ecc.) e per un minimo di ordine di 30 Kg di prodotto il costo del trasporto si riduce enormemente raggiungendo **il costo indicativo di circa 0,30 €/ Kg**. In ogni caso vi consigliamo di contattarci sempre prima in modo da concordare il trasporto a voi più consono e con il minimo costo. La merce vi verrà consegnata direttamente a casa.

### **4) Erogazione liberale di manodopera, promozione prodotti**

Saremo molto contenti se giovani o meno giovani fossero disponibili a darci materialmente una mano, magari anche per brevi periodi a Coumboscuro, o nel proprio paese o nella

propria città per promuovere il progetto e per sponsorizzare la vendita dei prodotti a sostegno del progetto Escolo. Quassù purtroppo la stagione "bella" dura pochissimo - due o tre mesi - e in questo periodo bisogna fare tutto dal fieno, all'orto, alla raccolta legna ecc.. E' un periodo difficile e faticoso ed ogni braccia in più è un prezioso aiuto . Ma di grandissimo aiuto è il passaparola continuo per tutto il periodo dell'anno per aiutare questa straordinaria lucida follia di giovani che vogliono rimanere e resistere al proprio paese. E' quindi importantissimo che aiutate il progetto Escolo sponsorizzando l'acquisto dei prodotti tramite la vostra cerchia di amici, conoscenti, che li portiate quassù che ci incontriamo e perché no forse un'esperienza come quella dell'Escolo può diventare esempio e stimolo per altre comunità o realtà marginali che non vogliono morire. Questo è il primo passo verso un disegno molto più ampio per permettere di resistere quassù. Vi terremo informati degli sviluppi e sinceramente "gramasis" per l'aiuto che vorrete darci per permettere a dei giovani di continuare a sognare e vivere al proprio paese

Ben gramasis a tuchi

Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro

Arneodo Mauro

Per info :

indirizzo mail: escolodesanctolucio@hotmail.it

tel. 3805333938

**Dati e numero IBAN per effettuare erogazioni liberali in denaro**

**Nella causale del bonifico vi preghiamo di scrivere come causale " erogazione liberale a favore Istituto Scolastico Escolo de sancto Lucio de Coumboscuro " specificando tramite mail a parte o telefonicamente la destinazione esatta della somma . Le erogazioni liberali vanno effettuate a nome :**

**Intestario del conto corrente**

**Ass. Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro**

**Banca Cassa di Risparmio di Savigliano S.p.a**

**n. IBAN : IT90Q0630510200000100133570**

## CHE COSA E' IL PROGETTO ESCOLO?

Tutto è iniziato circa 60 anni or sono quando " lou magistre " - al secolo Sergio Arneodo-, un giorno disse agli allievi di allora che riempivano la piccola aula scolastica, "Da encuèi coumensé co a scrive ente la lengo que vous a moustrà vosto maire" - da oggi incominciate anche a scrivere nella lingua che vi ha insegnato a parlare vostra madre - L'avventura dell'Escolo incomincio da quel momento . Adesso 6 giovani stanno portando avanti questo straordinario progetto dell'Escolo . Certamente non è facile, ma Coumboscuro rimane l'unico esempio nelle Alpi dove si vive anche di cultura, dove per amore della propria lingua e della propria terra si continua a abitare quassù e si continua a parlare ai propri figli nella " lengo dal cor " - nella propria lingua del cuore - . L'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro ha cessato di essere scuola gestita statale nel 2007, causa carenza di alunni. Anche se la Regione Piemonte aveva finanziato e proposto un teleinsegnamento con tutor collegato all'Istituto Comprensivo di Caraglio questo progetto fu bocciato dal Collegio docenti dell'Istituto di Caraglio all'unanimità e a scrutinio segreto. I genitori degli alunni di Coumboscuro rimasti, hanno allora organizzato una scuola parentale che ha proseguito per due anni fino a quando nel 2009 è arrivato il decreto ministeriale che riconosceva l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro per quanto riguarda la primaria e secondaria. L'anno successivo abbiamo ottenuto il riconoscimento della parità anche per la sessione infanzia. Oggi l'Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro vanta le tre sessioni infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Affiancato al progetto Escolo c'è quello del Dizionario . E' la più grande raccolta di lemmi e varianti mai oggi tentata . Il Grande Dizionario della Lingua Provenzale si prefigge di raccogliere tutte le varianti del Provenzale Alpino presenti nelle 14 valli a parlata provenzale dalle Valli Monregalesi alla Val Susa oltre che le varianti limitrofe della parte alpina francese. Più di 100 informatori stanno collaborando . E' l'ultima grande mappatura di una lingua che è stata anello di congiunzione tra il latino e le grandi letterature europee moderne l'unica lingua piccola che può vantare un Premio Nobel con l'opera Mireio di Frederi Mistral.

Oltre a questo l'Escolo organizza seminari, progetti formativi, convegni, rassegne cinematografiche ecc tutto imperniato sulla realtà alpina.

L'Escolo vanta e tiene collegamenti con tutte le associazioni, gruppi, popolazioni dell'Arco Alpino.

Ecco perché non vogliamo lasciare morire una simile avventura ben consci che forse si tratta di " lucida follia" .Ma sono proprio queste avventure che hanno permesso a grandi idee di espandersi e continuare.

Grazie al progetto Escolo sei giovani lavorano e vivono a Coumboscuro , grazie al progetto Escolo i pulmini gialli non portano più i bambini da monte a valle ma da valle a monte. Anche questa è lucida follia.

Escolo de Sancto Lucio de Coumboscuro