



ENRICA BERGONZINI
grafica con passione

www.enricabergonzini.it

ANNO 35 - N. 10 - NOVEMBRE 2015 - Euro 2,50

Sermidiana magazine

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - DCB Mantova

**Una nuova sfida
Coop 3.0**

intervista,
al direttore commerciale
il sermidese

Gianmaria Menabò

AL CENTRO
MEDICO
DR. FRANCESCO SCARPA
MEDICO ESTETICO

DR. ENRICO VOLPIN
MEDICO CHIRURGO

SPECIALISTA IN CHIRURGIA PLASTICA E RICOSTRUTTIVA

TRATTAMENTI VISO

Check-up cutaneo e Cosmeologia
Filler
Biorivitalizzazione
Peeling chimico
Radiofrequenza Iperpulsata
Laser CO2 frazionato
Fotoringiovanimento
Trattamento macchie ipercromiche
Trattamento couperose
Mesobotox
Trattamento acne e i suoi esiti
Tossina Botulinica
Epilazione duratura
Riempimento labbra

TRATTAMENTI CORPO

Trattamenti cellulite
Trattamenti adiposità localizzata
Mesoterapia
Epilazione duratura
Flebologia estetica
Trattamento macchie ipercromiche
Trattamento con ultrasuoni
Trattamento smagliature
Radiofrequenza iperpulsata
Laser CO2 frazionato
Piccola chirurgia

TRATTAMENTI LASER

Trattamento macchie ipercromiche
Trattamento neoformazioni benigne
(fibromi penduli, cheratosi, ecc.)
Trattamento verruche, xantelasmii,
condilomi
Laser epilazione
Trattamenti rughe
Resurfacing ablativo, non ablativo
e frazionale
Trattamento capillari gambe
Trattamento angiomi
Trattamento couperose, rosacea ed eritrosi
Trattamento cicatrici ipertrofiche
Trattamento cicatrici aceniche e da varicella

REPARTO ESTETICA

Rexon Age
Ossigeno Iperbarico Transdermico
Criolipolisi
Radiofrequenza
Vibrance Needle Shaping
Carbossiterapia

DOTT. FRANCESCO SCARPA,
MEDICO ESTETICO
DIPLOMATO ALLA SCUOLA
POST UNIVERSITARIA
DI MEDICINA ESTETICA
AGORÀ DI MILANO

Il Dott. Francesco Scarpa si laurea in Medicina e Chirurgia all'università di Padova nel 2004. Negli anni si dedica molto alla formazione nella disciplina ed al continuo aggiornamento, distinguendosi oltre che per la sua professionalità, anche per la sua predisposizione umana a questo mestiere, che necessita di attenzione e ascolto delle esigenze del paziente.

Diplomato con il massimo dei voti e la lode alla SCUOLA QUADRIENNALE di MEDICINA AD INDIRIZZO ESTETICO dell'Agorà di Milano ottenendo il titolo di ESPERTO E CONSULENTE IN MEDICINA AD INDIRIZZO ESTETICO inoltre presso la stessa scuola consegue il DIPLOMA DI ESPERTO IN LASERTERAPIA E LASERCHIRURGIA AD INDIRIZZO ESTETICO.

DOTT. ENRICO VOLPIN
MEDICO CHIRURGO
SPECIALISTA IN
CHIRURGIA PLASTICA
E RICOSTRUTTIVA.

Si laurea in Medicina e Chirurgia nel 2003 presso l'università degli Studi di Padova. Si specializza in chirurgia Plastica e Ricostruttiva presso l'Università degli Studi di Udine. La sua formazione è sempre stata arricchita da importanti collaborazioni con esperti e noti professionisti del settore e da stage in Italia e all'estero che gli hanno permesso di perfezionare sempre di più le tecniche di chirurgia plastica ed estetica.

per informazioni e prenotazioni
0386 733976
segreteria@xrayone.it



Sermidiana Magazine
è un mensile di Sermidiana 2000
Aut. Tribunale di Padova del 15/12/2006
Iscrizione Registro Stampa: 2058

Spedizione in A. P. - 70% Filiale di Mantova
C.C. Postale: 1008176362 - Pub. inf. 50%



Questo periodico è associato
all'Unione Stampa Periodica Italiana

Direttore Responsabile Luigi Lui
Giornalista Pubblicista n.138447 O.D.G.Lombardia

Redazione

Silvestro Bertarella · Giorgio Dall'Oca ·
Siro Mantovani · Imo Moi · Chiara Mora
Maurizio Santini · Marco Vallicelli

Hanno collaborato a questo numero

Bizzarri Danilo · Bregasi Orjanel
Carpani Stefano · Ferri Alessandro ·
Fioravanti Armando · Ganzaroli Pietro
Gramola Gisa · Malagò Vittorino ·
Marchioni Alfonso · Menghini Lorella ·
Merighi Remo · Orsatti Franco ·
Padricelli Pasquale · Passerini Lorena ·
Rizzi Franco · Scassa Giulia
Tralli Giulia · Tralli Lidia · Zibordi Anna

Fotografie

Foto Studio Travaini · Rampionesi Davide

Disegni

Severino Baraldi

Collaborazione web

Nicola Bettini · Marco Pulga

Progetto grafico e impaginazione

Enrica Bergonzini grafica con passione
info@enicabergonzini.it

Stampa Arte Stampa - Urbana (PD)

Redazione

46028 Sermide (MN)
via Indipendenza 63
Tel. 0386/61216 ·
mail:info@sermidiana.com
www.sermidiana.com

Abbonamento annuo

Italia euro 25,00
Estero Europa euro 80,00
Estero fuori Europa euro 100,00
su C.C.P. 1008176362 oppure presso
Redazione: Via Indipendenza, 63
46028 Sermide (MN)

Testi e foto sono di proprietà
dell'editore Sermidiana 2000.
E' vietata ogni riproduzione non autorizzata.

Informativa sulle tutela alla privacy-d.lgs 30 giugno 2003 n.196 - I dati personali degli abbonati a Sermidiana magazine saranno inseriti nell'Archivio della Ditta e saranno trattati, con o senza l'ausilio di mezzi automatizzati, esclusivamente ai fini dell'esecuzione del contratto di abbonamento alla rivista, nonché per i relativi obblighi normativi di carattere fiscale e contabile. I dati personali forniti non saranno in alcun caso diffusi, ma potranno essere comunicati ai collaboratori di questa Ditta espressamente nominati come incaricati del trattamento, nonché a società di spedizioni, ivi comprese Poste Italiane S.p.A., o di servizi correlati alla spedizione (imbustare, etichettare ecc. i plichi e la corrispondenza). L'archivio dei dati personali raccolti per uso redazionale è in via Indipendenza, 63 a Sermide. Il responsabile del trattamento al quale gli interessati possono rivolgersi per esercitare i diritti previsti è Luigi Lui.

“Sebben che siamo donne...”

È davvero uno strano Paese il nostro, dove per esistere e poter avere dei diritti devi avere il permesso degli altri. Di altri di cui poi ti chiedi: ma davvero sono questi a decidere di me?

Proprio in questo periodo sono successe e si stanno sviluppando questioni molto importanti, per ciò che riguarda la civiltà e la cultura del nostro Belpaese: espressione che ha avuto illustri sostenitori, ma che purtroppo ritroviamo con maggiore facilità solo nei supermercati, nel banco dei latticini.

Intanto la questione delle donne in Parlamento, o anche più ampiamente, in politica. Anche qui, gran parlare sulle quote rosa, sulla necessità del riconoscimento sociale, sul fare a gara tra partiti per vedere chi mette più donne in lista... per poi scoprire amaramente che, sulla stampa e sui mass media in generale, le “onorevoli” godono di ben poca stima. C'è chi pensa che una donna, se avvenente, se è arrivata lì sia perché sicuramente ha fatto qualche particolare servizio al potente compiacente, o ha partecipato alle cene poco eleganti di qualche ricco epulone di turno, che però mantiene intatta la sua reputazione: del resto si sa che una donna di facili costumi è deprecabile, un uomo invece passa per essere uno che si sa divertire. Se invece la donna non è avvenente, semplicemente è “inchiavabile”; se ha gli occhioni, allora è una “bella addormentata”; se interviene in parlamento dicendo qualcosa che risulta non condivisibile, allora farebbe meglio ad usare la bocca per fare altre cose, come ci ha fatto capire, senza possibilità di equivoci, il ben poco onorevole Barani; se ha il colore della pelle diverso allora la si può definire un primate e passarla liscia, barattando, tra uomini, la rispettabilità di una donna con il ritiro di una montagna di emendamenti.

Che Paese è il nostro? In cui si fa un gran parlare dell'importanza delle donne e poi, in fondo in fondo, le si considera sempre carne da camera da letto, quando non sono impegnate nell'accudire i figli o cucinare? Che Paese è il nostro se a discutere di famiglia a Roma si riuniscono migliaia di uomini, provenienti da tutto il mondo, perché il sacerdozio femminile non è ammesso. E chi sono tutti questi uomini per decidere che altri uomini non possono né parlare né costruirsi una famiglia, perché non la condivideranno con una donna?

Cosa porta un uomo, seduto in parlamento, o chissà dove, a credere di essere autorizzato a sentenziare su cose che riguardano la morale, la civiltà e la cultura, considerandosi immune da tutto ciò che è immensamente e totalmente umano. Cos'ha una donna di così sbagliato, disprezzabile, derisibile?

Gli strateghi dicono che la miglior difesa è l'attacco, ma come si sente una donna che deve difendersi perché non è uno scorfano, ma allo stesso tempo non è nemmeno stupida? Stefano Rodotà, in occasione dell'ultimo Festivalletteratura, ha citato una canzone popolare dei primi del Novecento che dice “Sebben che siamo donne, paura non abbiamo, abbiam delle belle e buone lingue e ben ci difendiamo”. Un vero corso di aggiornamento in musica, anche per tutti quegli uomini che, anche in parlamento, la lingua la usano anche per scopi meno nobili del difendere una posizione.



SERVIZI

PRIMO PIANO

14 | DAL MUNICIPIO

16 | INTRAPRESA

23 | IN EVIDENZA

SPORT

9 | CALCIO

10 | ANTARES

ASSOCIAZIONI

12 | SCUOLA DI MUSICA MONTEVERDI

13 | UNIVERSITÀ APERTA SERMIDE

COMUNI

17 | BORGOFRANCO

18 | FELONICA

20 | CASTELNOVO BARIANO

22 | CASTELMASSA

27 | MAGNACAVALLO

28 | CARBONARA

RUBRICHE

4 | MISCELLANEA

30 | SCUOLA

31 | DALLA BIBLIOTECA

32 | MUSICA

33 | COCQUINARIA

34 | STRADE ANTICHE

36 | IL COLLEZIONISTA

38 | STORIA

40 | ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

41 | RACCONTI

44 | AMARCORD

46 | SCRITTO DA VOI



LA CULTURA DEL SOCCORSO DI EMERGENZA

◆ È stato presentato al Capitol il progetto “Sermide, Città cardioprotetta”, ideato dall’Avis sermidese per contrastare il calo di donatori con segni evidenti sul territorio e promuovere la cultura del soccorso di emergenza. L’iniziativa ha fruttato la donazione al Comune di quattro defibrillatori semi-automatici esterni (DAE), utilizzabili in qualsiasi momento dalle circa 60 persone abilitate a Sermide dal 118. I DAE sono posizionati al palasport, sul nuovo campo sportivo, alla Casa del Giovane e a Moglia. Appositi corsi di formazione per poterli utilizzare con competenza sono stati allestiti ed altri sono in corso di attivazione.

Nella serata del Capitol il presidente Avis di Sermide, Severo Malinverno, ha delineato l’articolato percorso del progetto elencando anche coloro che lo hanno sostenuto concretamente. L’avvocata Maria Rosaria Bellutti ha trattato l’aspetto legale relativo al corretto utilizzo dei DAE. Il dott. Gian Paolo Castelli, direttore del 118 del “Poma” di Mantova, ha approfondito il concetto di cultura del soccorso di emergenza, soprattutto nei casi di arresto cardiaco, ricordando che non è sufficiente donare i defibrillatori, ma è fondamentale sviluppare la conoscenza di semplici manovre come il massaggio cardiaco. Solo dopo, in attesa dell’arrivo dei soccorsi qualificati, l’eventuale defibrillatore può veramente fare la differenza. Il dott. Castelli ha sottolineato che Sermide, con i suoi quattro DAE, è uno dei centri meglio attrezzati del Mantovano, provincia dove ogni anno gli arresti cardiocircolatori sono 400/450.

Siro

CAMMINANDO IN SALUTE

◆ Il GRUPPO CAMMINO di Sermide ha partecipato, domenica 27 settembre 2015, all’evento CAMMINANDO IN SALUTE presso il Campo Canoa di Mantova organizzato dall’ASL di Mantova Dipartimento di Prevenzione Medica. Una piacevole mattinata in compagnia con gli altri gruppi di cammino mantovani lungo le sponde del lago e, al termine, uno squisito risotto con la zucca e abbondante frutta fresca; tutto offerto dall’associazione AVIS. L’attività sermidese del gruppo, iniziata nel 2009 con l’Amministrazione Reggiani e il patrocinio dell’ASL, continua ancora oggi gestita in autonomia dal gruppo stesso. C’è posto per tutti coloro che desiderano partecipare: l’attività si svolge nei giorni di lunedì, martedì e giovedì alle ore 15 con ritrovo in Piazza Garibaldi; la durata è di circa un’ora per un percorso variabile tra i 4 e i 5 Km.

PARTECIPATE NUMEROSI: CAMMINARE E’ SALUTE





MEMORIE DEGLI ANNI... "VERDI"

Riuscita la serata dedicata alla belle époque del Politeama

◆ Per una sera Piazzetta Gonzaga si è trasformata nel "Politeama Verdi", quello di via XXIX luglio, la Fòssa. Esperimento riuscito. Stesse atmosfere, forse anche stesse facce, con qualche ruga in più e qualche capello in meno (e bianco). I "sotcaldéra" del gruppo Sei di Sermide se... hanno colpito ancora. Lo hanno fatto egregiamente l'anno scorso con la Colomba Bianca e ha bissato il successo col Verdi che, della Colomba, è il figlio naturale. Ottima l'operazione revival; delicato e preciso l'allestimento nel suo complesso, essenziale la strutturazione degli spazi a tema, il tutto rafforzato nella sostanza dal comparto visivo, con le foto e i filmati d'epoca protagonisti assoluti, sempre infallibili nello stillare in menti e cuori il giusto magone che la reminiscenza sa suscitare.

La serata prevedeva il lauto pasto prima di lasciare il passo alla memoria; giusto così, perché solo se la pancia è piena si può fare in-

digestione di emozioni forti. Nel frattempo lo schermo gigante mandava a ruota libera spezzoni dei vecchi film proiettati al Verdi negli anni ruggenti, alternati ad altri sulla Sermide dei Sessanta, Settanta e Ottanta. La "Festa dello Sport", poi, ha ricordato e premiato le più importanti discipline praticate a Sermide sempre in quel periodo, con riferimenti personali - ed "oscar alla carriera" - solo a tre Grandi della sermidità: Vasco Bergamaschi, Gerardo Menani e Giorgio Dall'Oca. Solo ora il messaggio di Lino Bellodi, letto dai suoi ragazzi quando è stata la volta del judo, risulta particolarmente prezioso e caro, distillato di una straordinaria, lunga e intensa esperienza umana di maestro di vita. La festa, realizzata con il patrocinio di Comune, Pro Loco, Polisportiva e noi di Sermidiana Magazine, è stata coronata dal concerto del gruppo "Caffè Havana Sambuca Lambrusco".

Siro



PREMIO MONDADORI vince "Un cuore sull'argine" Chiara Negrini

◆ Dal 14 al 18 ottobre si è svolta l'ottava edizione del Premio Ostiglia Arnoldo Mondadori. Il concorso a cadenza annuale, premia la migliore trasposizione cinematografica di un'opera letteraria. I film proiettati sono stati:

"Il Capitale Umano" di Paolo Virzi, tratto dal libro omonimo di Stephen Amidon.

"Il ragazzo invisibile" di Gabriele Salvatores con il libro omonimo di Alessandro Fabri, Ludovica Rampoldi e Stefano Sardo. "Tutta colpa di Freud" di Paolo Genovese. Gli ospiti della serata sono stati Francesco Piccolo, sceneggiatore del film "Il Capitale Umano" che si è aggiudicato l'edizione 2015 del Premio Ostiglia Mondadori e Paolo Genovese scrittore e sceneggiatore del film "Tutta colpa di Freud".

Anche quest'anno il Premio Ostiglia ha indetto il concorso "Un cuore sull'argine" dedicato all'IISG Greggiati e al liceo Galilei di Ostiglia.

Agli studenti è stato chiesto di comporre un elaborato scritto da sviluppare con toni giocosi, o umoristici, o riflessivi, o drammatici a piacere, un racconto nella forma di breve soggetto cinematografico. Per l'Istituto Greggiati la vincitrice per il secondo anno consecutivo è stata Chiara Negrini di Sermide della 4EP di Poggio Rusco. L'alunna è stata premiata dal Preside Giordano Pachera. Complimenti ancora Chiara.

DOMO SERVIZI Soc.Coop. ar.l proviamo a conoscerla



◆ DOMO SERVIZI è una società cooperativa con sede a Mantova. E' nata per offrire nuove modalità di protezione e di servizio alle persone ed ad uno dei beni più preziosi come la casa. Inoltre vengono offerte altre tipologie di servizi delle quali ci parla Domenico Marinelli, referente della Cooperativa per il Basso mantovano:

“Il servizio di protezione e cura della propria casa è la punta di diamante dei servizi offerti da DOMO che si concretizza nella figura dell'home sitter. E' quella persona che, particolarmente nei periodi di assenza del proprietario, si prende cura della gestione della casa fornendo il servizio di controllo dell'impianto di allarme, ritiro della posta, pagamento delle bollette, prenotazione delle visite mediche, cura delle piante e dei piccoli animali domestici, supplenza alle badanti o collaboratrici domestiche.

Per le esigenze pratiche, DOMO offre servizi specifici non soltanto nell'effettuazione di tutti i più svariati lavoretti domestici quali la riparazione di rubinetti, montaggio e smontaggio mobili, sostituzione lampadine e prese, piccoli traslochi ma anche nell'importante campo della pulizia ed igiene della casa, assicurando trattamento pavimenti, pulizia e lavaggio moquette e parquet, pulizie di pannelli fotovoltaici, sanificazioni di autovetture e tanto altro per consentire di vivere la casa con serenità. Questo stesso tipo di servizi è esteso anche alle grandi strutture come condomini, magazzini, complessi industriali e commerciali completandosi con interventi di sanificazione, disinfestazione, pulizie periodiche e/o straordinarie. DOMO valorizza anche gli immobili e le attività, migliorandone l'immagine e conseguentemente favorendone la vendita o la locazione in tempi brevi ed al miglior prezzo.

Nel campo della sicurezza DOMO garantisce servizi anche per le aziende e le grandi strutture complesse mettendo a disposizione personale altamente qualificato con compiti di

portierato, sicurezza agli immobili, controllo accessi e sicurezza ad eventi e manifestazioni di massa, trovando la naturale collocazione in contesti quali negozi, supermercati, industrie, ospedali e cliniche pubbliche e private, hotel e resort, villaggi vacanze e campeggi, centralini di pubbliche amministrazioni. Sono a disposizione anche servizi di noleggio con conducente per trasporti protetti in andata e ritorno verso discoteche, ristoranti od altri generi di luoghi.

Anche nel campo dell'educazione DOMO garantisce risposte alle più svariate esigenze in termini di didattica, tempo libero, formazione e sostegno educativo grazie alla competenza dei propri insegnanti ed educatori. Sono persone accuratamente selezionate e preparate, in grado di rispondere alle esigenze di ogni fascia di età. Sono attivabili corsi di scrittura creativa nelle scuole di ogni ordine e grado anche per adulti, correzione bozze di manoscritti, e corsi di insegnamento di musica e di strumento, educatori per asilnido e scuole materne private e/o pubbliche, insegnanti di ginnastica polivalente per adulti, insegnanti di ginnastica di mantenimento funzionale per la terza età. Viene offerta anche la preparazione e recupero di esami universitari, ripetizioni e sostegno agli studi delle scuole primarie, secondarie e superiori, aiuto e consolidamento per

stranieri dell'uso della lingua italiana parlata e scritta, recupero didattico esami di riparazione e sostegno alla comunicazione tra figli normodotati e genitori non udenti, servizio di bay sitter.

DOMO SERVIZI è allora un unico referente per un servizio a 360°. Prendete appuntamento con i nostri referenti e saremo lieti di studiare con voi il servizio che più rispetta le vostre esigenze. Tutti i nostri servizi sono personalizzabili e le cinque divisioni primarie hanno al loro interno una vasta gamma di servizi secondari. Possiamo inoltre offrire altri servizi grazie ai nostri due partner principali: My Security azienda specializzata in sistemi di sicurezza www.my-security.it e VCB Securitas. Istituto di vigilanza privata presente sul territorio dal 1925 www.vcbsecuritas.it

Abbiamo già incontrato le amministrazioni comunali di Poggio Rusco e Sermide. Nelle prossime settimane e nei prossimi mesi incontreremo anche altre amministrazioni comunali di altri centri del Basso mantovano.

Per altre informazioni qui non specificamente elencate si possono prendere contatti con i seguenti recapiti ed indirizzi:

telefono : 0376 381493

info@domoservizi.it

www.domoservizi.it

facebook : domoservizi

Marco Vallicelli



Il Ristorante di Villa Schiavi
Albergo - Ricevimenti

Matrimoni - Battesimi - Comunioni - Cresime
Anniversari - Eventi aziendali

Via Prov.le Ferrarese, 10 - 46028 Sermide (MN)
0386 62263 - 338 7253477 - 339 5744000
www.villaschiavi.it



DAL CARRO FUNEBRE ALL'AUTOFUNEBRE

Conosciamo la passione di Ero Mantovani per le carrozze d'epoca

◆ Rovistando fra vecchi documenti reperiti negli archivi della Camera di Commercio di Bologna, Ero Mantovani ha trovato una lettera del sindaco della "Città di Sermide" datata 13 novembre 1910 indirizzata al sindaco di Bologna in cui si chiede informazioni sulle ditte costruttrici di carri funebri, per l'acquisto. Ecco il testo: "Sarei grato alla V.S.ill.ma se vorrà con cortese sollecitudine indicarmi le Ditte costruttrici carri funebri completi dovendo questo Municipio rivolgersi a qualcuna delle migliori per l'acquisto. In attesa

e ringraziando è grato ripetermi coi dovuti rispetti. p. Il Sindaco, Oreste Gulinati" Oltre un secolo fa i carri funebri erano veicoli a trazione animale. Sul sito wikipedia si legge che in alcune regioni italiane tale tipo di carro, spesso trainato da quadrighe di cavalli neri, è ancora in uso per cortei funebri di grande importanza o ai quali si voglia conferire un particolare prestigio o elevata visibilità. L'autofunebre, inventato negli Stati Uniti nel 1911, iniziò gradatamente a diffondersi anche in Europa a partire dagli anni

venti, sostituendo quasi completamente il carro funebre negli anni cinquanta.

In Italia, il carro funebre costituì il principale mezzo di trasporto dei feretri fino al se-

condo dopoguerra, quando venne rapidamente sostituito dall'autofunebre, grazie alla riconversione per usi civili delle numerose autoambulanze militari dismesse.

Ancora prestigiosi premi per i vini Malavasi

◆ È nell'idilliaca cornice delle colline moreniche, anfiteatro naturale del Lago di Garda, che l'imprenditore Daniele Malavasi con passione e dedizione produce i suoi vini. Un luogo incantevole, particolarmente vocato alla coltivazione delle uve grazie a un clima mite e un suolo argilloso di derivazione glaciale, dove il Lugana doc, perla della produzione rilascia al meglio tutte le caratteristiche organolettiche.

Nella gamma sono compresi oltre al Brut, Brut Rosè, Nero / Rosa e Bianco del Lago anche il San Giacomo, (vino Lugana invecchiato 2 anni e leggermente passato in barriques americana) che ha ricevuto due prestigiosi riconoscimenti: la GOLDEN STAR sulla Guida Vinibuoni d'Italia e DUE BICCHIERI sulla guida Vini d'Italia Gambero Rosso.

La BOTTIGLIERIA

Piazza Risorgimento, 6
46028 SERMIDE (MN)

Vendita diretta
vini e spumanti
di nostra produzione

Chiosco anfitrione e dimora

Tel. 344.767.9098

e-mail: info@malavasivini.it

www.malavasivini.it



VISITA IN NOSTRO SITO INTERNET: www.immobiliaresermide.it

Immobiliare Sermide

di Barbi Luca

CASTELMASSA

Vendesi casa a schiera di due piani fuori terra, interamente ristrutturata e terminata parzialmente, al grezzo parziale e composta da ingresso, soggiorno, pranzo, cucina, lavanderia e bagno al piano terra, 3 letto e bagno al piano primo. Possibilità di essere completata a proprio piacimento. All'esterno garage ed area cortiliva con accesso autonomo in proprietà esclusiva. Fabbricato al grezzo, non necessario il certificato energetico. **Rif. C/05**

SERMIDE

Vendesi di 2 piani fuori terra e composta da ingresso, cucina-pranzo, soggiorno, 1 letto matrimoniale al piano primo, locali ad uso lavanderia, garage e disimpegno. Completa l'abitazione l'area cortiliva di mq. 500. C.E. G IPE 311,00 Kwh/m2a. **Rif. S/67**

SAN MARTINO SPINO

Vendesi villa singola di mq. 240 su lotto di mq. 1034, al grezzo avanzato e composta da: ingresso, cucina-pranzo, soggiorno, 3 letto, 2 bagni e ampio garage al piano terra, mentre al piano superiore ampi locali ad uso abitativo. Tetto in legno ventilato. Predisposizione impianto di riscaldamento a pavimento. Fabbricato al grezzo, esente da obbligo di certificazione energetica. **Rif. SMP/1**

46028 Sermide (MN) Via Cesare Battisti, 15 Tel. 0386/62030
Cell. 3477468870 Mail: immobiliaresermide@gmail.com

L'AGRICOLTURA APRE AL COMPOST

◆ Venerdì 16 ottobre al CEA ex teleferica il Consorzio Melone Mantovano ha promosso un incontro, col patrocinio del Comune, sul tema "Il compost: da rifiuto urbano a fertilizzante per l'agricoltura". L'occasione era ghiotta per tutti: addetti ai lavori e cittadinanza, ma la risposta non è stata pari all'interesse dell'argomento che avrebbe meritato ben altro contributo. Il presidente del Consorzio, M. Aguzzi, ha introdotto la serata richiamando la centralità del problema: la terra delle serre (riscaldate d'inverno) produttrici di meloni a ciclo continuo si impoverisce sempre di più, servono perciò dei nutrienti per arricchirla e consentire alle giovani piante di crescere più dotate di difese contro gli agenti patogeni. Il compost potrebbe essere la risposta e nella sua azienda lo sta sperimentando. Molti Sermidesi si sono accorti subito "a naso" dell'impiego di questo fertilizzante naturale perché, mentre viene distribuito sul terreno, produce un odore pungente, nauseante, amaro, impregnante che ristagna sul posto per più giorni. Il dottor M. Centemero, presidente del Consorzio Italiano Compostatori, porta nel dibattito due dati di segno opposto: la fertilità del suolo agricolo è diminuita del 50%, la raccolta differenziata in Italia è oggi al 50% e con la crisi gli scarti organici sono aumentati per gli orti fai da te. Il compostaggio prende i rifiuti verdi e dell'umido e li trasforma in una sostanza organica che, se è a norma di legge, è benefica per le piante. La pianticella del melone si sa ha una radice piccola che penetra nel terreno 15 cm., lo strato più superficiale del suolo, quello che, sigillato per anni sotto serra e spremuto da uno sfruttamento intensivo, s'impoverisce e necessita di sostanze organiche come il carbonio per recuperare fertilità. A questo punto servirebbe il compost: 300 q.li per ettaro. Alcuni ecologisti presenti del Comitato Aria Pulita hanno chiamato in causa la politica locale per valutare l'uso del compost di Pieve di Coriano (Sermide differenzia all'85%), eliminare così l'impatto ambientale del traffico pesante dei camion sul tratto Calcinatè/Sermide, regolamentare l'uso del compost a fronte di una forte richiesta per ridurre la formazione di una cappa maleodorante su Sermide.

Gisa Gramola

Scuola infanzia Moglia "Le torte della nonna"



◆ Domenica 4 ottobre si è tenuta la ormai tradizionale vendita delle torte delle nonne, giunta alla 9ª edizione. Sono state vendute più di 60 torte e per questo ringraziamo di cuore tutte le nonne e le mamme che hanno preparato le torte. un grosso grazie alle mamme che hanno curato l'iniziativa mettendo a disposizione il loro tempo per la raccolta e la vendita. Un grazie al caloroso a tutti i cittadini molgiesi che sempre rispondono positivamente alle nostre iniziative, e un grazie anche alle tante persone dei paesi limitrofi che sono venute ad acquistare le torte per sostenere la scuola. Grazie a tutti!

le insegnanti, i bambini e le mamme della scuola



**In Farmacia trovi
tanti alimenti senza glutine,
anche freschi!**



Farmacia Fajoni

tel 0386 61013-www.farmaciefajoni.it

Sermide (MN) mail: fajoni@alice.it

seguici su  **Farmacia Fajoni Sermide**

Un Sermide orgoglioso rialza la testa

Il torneo è arrivato a metà del suo cammino di andata e la compagine biancoblù sta gradualmente risalendo l'impetuosa corrente avversa. E' stata sconfitta in trasferta dalla Polisportiva Futura di Dosolo per 1-0, registrando l'espulsione di L.Iori e dell'allenatore Guicciardi e poi è stata battuta anche nella seguente trasferta dal Borgovirgilio per 2-0. Quindi ha rialzato la testa pareggiando, nuovamente fuori casa, contro il S.EgidioS.PioX per 1-1: dopo essere passati in vantaggio nel primo tempo grazie a Golinelli, i biancoblù sono stati raggiunti all'inizio della ripresa su calcio di rigore; infine, nel turno casalingo, hanno superato il Real Bagnolo per 2-0, grazie alla detonante doppietta (un gol per tempo) realizzata da "Tigre" Golinelli.

La classifica vede ora al comando Pomponesco e Roverbella con 14 punti.

Seguono Medolese e Poggese 13 - Borgovirgilio e Pol.Futura 12 - Castellucchio e S.Egidio S.PioX 10 - IvecoSuzzara, Moglia, R.Marmiolo, RealBagnolo e SerenissimaRoncoferraro 7 SERMIDE 6 - Boca Junior 5 - Villimpenta 3.

Con l'esordio di Feltre, F. Massarenti, Quacchi e Zanforlin sono saliti a 19 gli atleti finora utilizzati da mister Guicciardi.

Riccardo Golinelli ne è il capocannoniere con 4 reti, seguito da Pietro Mantovani con una.

Il commento di questa prima parte di stagione è dell'allenatore sermidese Luca "D'Artagnan" Guicciardi: "Siamo una squadra rinnovatissima, dopo un avvio un po' incerto ci stiamo ri assemblando. Sto recuperando diversi atleti per avere a mia disposizione sempre valide alternative e sto vedendo crescere uno spirito nuovo nei miei ragazzi, tutto votato all'altruismo ed alla battaglia. Noi sappiamo che sarà un torneo duro ed impegnativo ma siamo pronti ad affrontarlo."

Nella foto la formazione sermidese che ha riportato la prima (di una lunga futura serie...) bella vittoria della stagione.

In piedi da sinistra: Russo, Malagò, Fiori, Golinelli, Pedrazzi mister Guicciardi.

In ginocchio da sinistra:

L.Iori, Oliani, Matteo Barozzi, Verri, Bergamini, Travaini



OLYMPIA WELLNESS CENTER
Via dei Capressi, 11 Bagnolo (MI)
Tel. 0386 588673 - Cell. 302 9228485
www.olympiawellnesscenter.it

Centro Fitness di 850 mq
3 sale corsi attrezzate e climatizzate
Attività sportiva per Adulti e Bambini

Piloxing® Xtep® Zumba Fitness® Pilates® Stretching® Yoga®
Functional Training Small Group Ju Jitsu Adult® Ginnastica Ritmica
Ginnastica Dolce Energy (Brucia Grassi) Aerb-Ton-Strach

Studio di Fisioterapia e Osteopatia

Programma "Morning Fitness" a supporto della promozione della attività motoria sportiva per tutti.

Antares

INIZIA LA STAGIONE NEL MIGLIORE DEI MODI

Il weekend del 4 ottobre si è svolta la prima prova del Campionato di Specialità Maschile e la prima prova del Campionato di Serie C Femminile, ma andiamo con ordine. A Cesena, domenica 4 ottobre, si è disputato il Campionato di Specialità che ha visto Federico Gobbi salire sul podio in entrambe le specialità presentate. La gara prevede che il ginnasta scelga gli attrezzi a lui più congeniali e presenti il proprio esercizio. Il nostro Federico, forte sia a corpolibero che a volteggio, ha portato due esercizi di livello tecnico molto elevato che gli hanno permesso di salire sul terzo gradino del podio a Corpolibero e sul secondo gradino nella specialità del Volteggio, mettendo così già una piccola zampata sulla possibile qualificazione nazionale. Sempre il 4 ottobre, ma questa volta a Rimini, erano in gara le nostre Allieve di 8-10 anni impegnate nel Campionato di Serie C3A. Antares si è presentata a competere con due squadre, la prima squadra composta da Tani Dea, Monaldi Beatrice e Ferrari Evy, e la seconda squadra composta da Pellegrinelli Emily e Guicciardi Alessia entrambe di appena



PAOLO, 2° POSTO PARALLELE

8 anni e alla loro primissima esperienza in gara. La prima squadra ha portato a termine una gara pressoché perfetta, nessun errore da parte delle nostre giovani ginnaste che hanno messo il loro massimo impegno e sono riuscite a salire sul gradino più alto del podio vincendo così la prima prova del Campionato con 4 punti di distacco dalla seconda e terza squadra.

Un risultato che ci fa ben sperare per la qualificazione nazionale, attendiamo con ansia la prossima gara sperando che possa concludersi al meglio con una storica qualificazione

nazionale. Molto soddisfatte le istruttrici anche di Emily e Alessia che alla loro prima esperienza hanno affrontato gli attrezzi con un pò di timore ma senza grossi errori portando a termine una gara di tutto rispetto che gli ha permesso di qualificarsi 18° su 24 squadre, un risultato tutt'altro che disonorevole. Concluso il primo weekend i ginnasti di Antares sono subito tornati al lavoro per affrontare altre due gare il 10 e 11 ottobre. E così, domenica 11 ottobre a Cesena, è iniziato anche il Campionato di specialità femminile. Le nostre ginnaste Lucia Diazzi, categoria Junior, e Annachiara Merlin, Senior, hanno partecipato nella specialità del Corpolibero, presentando due esercizi di valore elevato.

Lucia, all'esordio in questa categoria, ha eseguito un corpolibero molto pulito ed elegante, sintomo di una grande maturazione di questa ginnasta, che le ha valso il 13° posto in classifica. Aumentando un pò le difficoltà sicuramente Lucia sarà in grado di scalare qualche posizione. Annachiara invece, sporca un pò il suo



ANNACHIARA E LUCIA

An advertisement for Fabbri Sport. At the top is the Fabbri Sport logo, a stylized 'F' with a swoosh. Below it, the text 'FABBRISPORT' and 'SERMIDE (MN)' is displayed. A yellow horizontal bar separates this from a section featuring various brand logos: Adidas, Nike, Puma, Umbro, and Wilson. Below these logos, the text 'NUOVISSIME COLLEZIONI' is written in large, bold, blue letters with a white outline. At the bottom, more brand logos are shown: Diadora, Mizuno, and Head. The background of the advertisement is a blurred image of autumn leaves.

Via Curiel 27 - Sermide - Telefono 0386.960320



TUTTE LE DUE SQUADRE DI C3A

esercizio, di elevata difficoltà, e giunge 6° a 0,10 dal terzo gradino del podio. Un peccato se si pensa che un passettino in meno avrebbe potuto regalarle la gioia, purtroppo l'emozione questa volta ha avuto la meglio.

Conoscendo Annachiara si rifarà sicuramente la prossima gara. Infine, sabato 10 ottobre a Carpi, si è svolta la prima prova del Torneo Allievo GAM, gara individuale della sezione maschile. A rappresentare la società sono stati i nostri Paolo Tavian, 10 anni, Calaf Reggiani, 9 anni, e Matteo Mazzi, 8 anni. Prima gara anche per loro e tensione elevata, ma i nostri ginnasti si sono ben comportati. Hanno commesso qualche errore qua e là ma alla prima esperienza non si poteva aspettare diversamente e nel complesso siamo molto contenti di come hanno affrontato la gara. Molto bene Paolo Tavian che è riuscito a salire sul terzo gradino del podio alle Parallele dimostrando che il potenziale di

questi giovani non potrà che crescere. Vi diamo appuntamento alla seconda prova che si svolgerà a Sermide il pomeriggio di sabato 7 novembre presso il Palazzetto dello Sport. Accorrete numerosi a tifare i nostri piccoli ginnasti che hanno bisogno di sentire tutto il vostro calore.



FEDERICO, 3° POSTO A CORPOLIBERO

Centro Ippico Sermidese



Federica Sarti

La nostra compaesana Federica Sarti allieva del Centro Ippico Sermidese, alle semifinali che si sono disputate all'Arezzo Equestrian Centre, si è posizionata al secondo posto della classifica nazionale del progetto giovani nella categoria livello 2 brevetti children.

Nella foto l'allieva accompagnata dall'istruttrice Gloria Rattighieri e il responsabile tecnico Fise del progetto Giovani tenente colonnello dell'esercito Salvatore Oppes.

Questa qualifica la farà accedere alla finale che si terrà a novembre all'interno di Fieracavalli Verona.

CONSEGNA A DOMICILIO



PIZZERIA GELATERIA DA ARANCIA

la gelateria riaprirà a primavera
CHIUSO AL MARTEDI / WI-FI FREE

da novembre proponiamo
la pizza al tegamino



TEL. 0386/62893

SERMIDE - VIA AMENDOLA 1



Le stanze della musica

Nella foto un momento della festosa inaugurazione della nuova sede della Scuola di Musica C. Monteverdi in P.zza IV novembre: l'assessore Andrea Bianchini, come portavoce dell'Amm.ne Comunale, e Anna Spettoli, Presidente della Scuola Monteverdi, hanno espresso la loro soddisfazione per questo nuovo centro della cultura musicale di Sermide e del territorio. Utenti e visitatori sono stati calorosamente accolti dai componenti del Consiglio e dai Docenti che si sono esibiti nelle varie "stanze" della musica suddivisi in quattro gruppi: il primo formato da Alessio Verzola (tastiera), Silvia Melloncelli (violoncello), Lorena Salani (canto); il quartetto di Jacopo Salieri (pianoforte), Fausto Negrelli (batteria), Nicola Govoni (basso), Luca Chiari (chitarra); il trio "Singing Bird" con Paolo Buzzola (chitarra), Barbara Lui (canto), Leonardo Mondadori (fisarmonica) e il duo Leonardo Mondadori (tastiera) e Rebecca Bertolasi (canto). Tutti i gruppi erano composti da docenti della scuola fatta eccezione per Rebecca, alunna del corso di canto, che ha dato prova del suo giovane talento.

Ha concluso il gruppo di educazione corale adulti che ha sorpreso i presenti con la sua estrosa esibizione "itinerante" nei vari ambienti della scuola. Ricco e gradito il buffet finale offerto dalla scuola stessa.

“Quando un albero diventa suono”

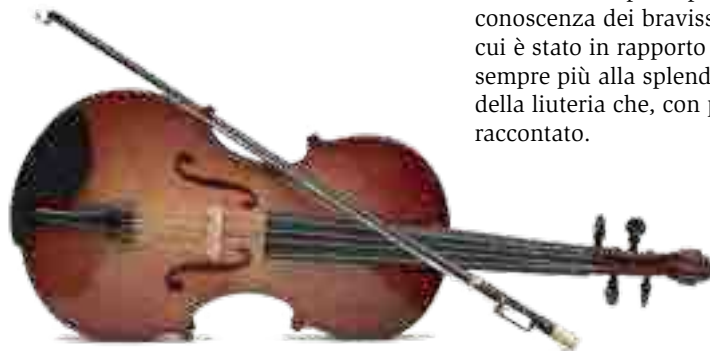
L'ARTE DELLA LIUTERIA RACCONTATA DAL M° UMBERTO FERRIANI

Dopo il regolare inizio delle lezioni, la scuola di musica C. Monteverdi ha dato il via agli eventi del nuovo anno scolastico. Il primo, “Quando un albero diventa suono”, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, ha avuto luogo lunedì 26 ottobre con le lezioni di Liuteria tenute dal M° Umberto Ferriani e proposte al pubblico e all'IC di Sermide, che ha partecipato con le classi quinte della Scuola Primaria e le prime della Scuola Secondaria.

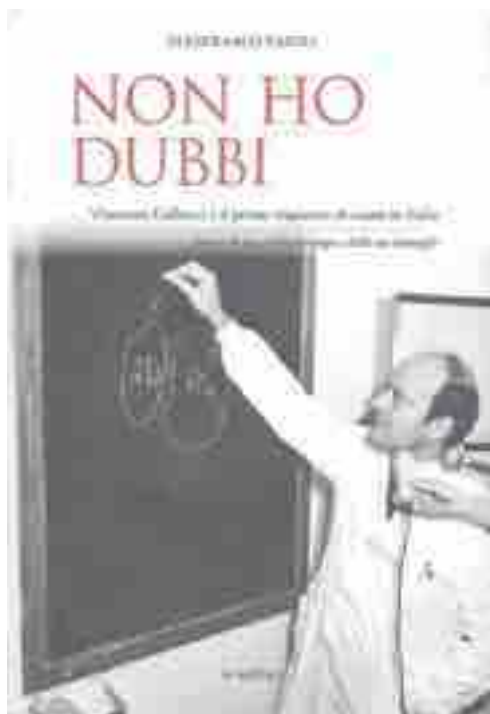
Umberto Ferriani, violoncellista, è nato a Sermide e si considera figlio del Po.

Conseguito il diploma di Violoncello nel 1954 presso il Conservatorio “G. Frescobaldi” di Ferrara col M°. E. Rizzi, dopo un'attività saltuaria nelle orchestre dei teatri delle città limitrofe, nel 1957 è stato chiamato a Catania, al meraviglioso teatro “Bellini”, dove per cinque anni, ha svolto una intensa attività Lirica e

Sinfonica. Nel 1962 ha vinto il concorso nell'Orchestra Sinfonica “Hadyn” di Bolzano e Trento dove, per 30 anni consecutivi, ha coperto il ruolo di I° Violoncello. In seguito ha ottenuto il ruolo di insegnante di Violoncello presso il Conservatorio “C. Monteverdi” della stessa città, coperto per 23 anni. La conoscenza dei bravissimi liutai con cui è stato in rapporto lo ha avvicinato sempre più alla splendida ARTE della liuteria che, con passione, ci ha raccontato.



Gianfranco Natoli inaugura il nuovo anno accademico



Con ancora negli occhi lo stupore della modernità che abbiamo vissuto ad Expo Milano, con le immagini impresse sui nostri smartphone, ci prepariamo ad una nuova avventura. In questi mesi abbiamo visto il significato della bellezza, abbiamo potuto apprezzare la vivacità delle idee, esibito agli occhi del mondo la creatività tutta italiana, raccontato la potenza del saper fare, toccato con mano, l'estate scorsa, il mondo del futuro e il potere della bellezza manifestando tutto ciò che di bello l'intelletto dell'uomo può realizzare. Provenienti da un mondo piccolo di guareschiana memoria, abbiamo vissuto un pezzettino di storia, ed esaltati dall'esperienza ormai irripetibile, l'Università Aperta Sermide, si prepara ad una nuova avventura. Sabato 7 novembre, presso la Multisala Capitol di Sermide ci ritroveremo per l'apertura del nuovo anno accademico che avrà come ospite il giornalista

Gianfranco Natoli. Il suo ultimo libro, intitolato "Non ho dubbi", presentato nel luglio scorso, nella prestigiosa sede del Senato a Roma, è dedicato alla figura del prof. Vincenzo Gallucci, primo medico in Italia ad aver trapiantato un cuore. Natoli ricostruisce attraverso inedite testimonianze e documenti d'epoca, la vita di Vincenzo Gallucci, padre della cardiocirurgia italiana. Un romanzo storico, ricco di aneddoti che svela e porta alla luce le tante sfaccettature di un grande protagonista di un'Italia che sembra non esistere più. Tante storie, dolori, speranze, retroscena, miopie politiche, che hanno poi portato al primo trapianto di cuore in Italia e alla successiva costruzione, tra lotte di potere e gelosie, del Centro di Cardiocirurgia di Padova. Una lunga cavalcata attraverso il Novecento, reso migliore dalla passione, dal coraggio, dal rigore, dall'amore e dal rispetto verso il malato, del medico e dello scienziato mantovano.

Gruppo 900 al Bibiena

Presso il prestigioso Teatro Bibiena, per il Gruppo 900, che ha riproposto assieme a Giorgio Piccinini, alla Corale Verdi di Ostiglia e agli studenti del Liceo Belfiore, lo spettacolo "Quando tornerai... la Grande Guerra raccontata dai canti e dalla voce delle donne". L'occasione è stata l'apertura dell'Anno Scolastico del liceo, scuola presso la quale, da molti anni Giorgio Piccinini opera con passione. Il professore ha condotto lo spettacolo ripercorrendo tutta la storia della Prima Guerra Mondiale, a partire dall'uccisione dell'Arciduca Ferdinando, fino alle ultime fasi del conflitto, senza scordare le battaglie dell'Isonzo e di Verdun. Le suggestive atmosfere create dal gruppo 900, e le struggenti esecuzioni della Corale Verdi, le letture dei ragazzi del Liceo, hanno composto uno spettacolo emozionando e coinvolgendo l'emozionata sala.



**Aperti
dal lunedì
al sabato
e domenica
mattina**

**AZIENDA AGRICOLA
De Vincenzi Giuliana
e Cavobianchi Giuliano**

VENDITA DIRETTA POLLAME

Santa Croce di Sermide - Via Milazzo 20 - Tel. 0386.915039

Un regalo per i posteri

“TI RACCONTO SERMIDE: STORIA DEL TERRITORIO ATTRAVERSO FILMATI”

Si è chiuso giovedì 15 Ottobre il bando per partecipare all'avviso pubblico “Ti Racconto Sermide: storia del territorio attraverso filmati”; un concorso finalizzato all'individuazione di cittadini volontari disponibili a collaborare per la realizzazione di video promozionali del territorio sermidese. Al fine gli iscritti sono stati 11 (tra cui importanti realtà sermidesi come l'Istituto Comprensivo, Sermidiana, l'Associazione Musulmana Amici della Pace e la Polisportiva Mogliese), tutti provenienti da ambienti diversi ma complementari. Mondi differenti che si compensano descrivendo in maniera pressoché complessiva la realtà sermidese. A loro l'arduo compito di rac-



contare il particolare momento che sta attraversando il nostro territorio tramite video improntati su specifiche tematiche da essi stessi scelte. Tra un anno, durante “Vivere il Po 2016”, saranno poi presentati i lavori completi tra i quali potremo vedere la nostra Sermide raccontata attraverso il dialetto, i gruppi musicali, le religioni, la natura, il ballo, le persone del territorio e altri interessanti aspetti e temi. Grazie al prezioso aiuto della Scuola di musica Moderna e della Scuola di musica Monteverdi i filmati saranno inoltre dotati

di musica, per renderli ancor più pregevoli e piacevoli. Fine ultimo di questo progetto sarà la realizzazione di una capsula del tempo che verrà sotterrata in un specifico punto del parco Falcone Borsellino e che custodirà questi preziosi doni per cinquant'anni: fino al 2066 (anno previsto per l'apertura della nicchia di conservazione). Un presente per i posteri che racconti la nostra storia in questo particolare momento storico di cambiamenti ed incertezze. Un racconto ancor più veritiero e completo perché narrato dagli stessi protagonisti che giorno dopo giorno vivono Sermide. La storia di un piccolo paese che altrimenti andrebbe perduta tra le pagine del tempo. Un regalo per tramandare ai futuri sermidesi ciò che è stato, le nostre abitudini, le nostre passioni e il nostro amore per Sermide.

Scuola materna di Moglia

FACCIAMO CHIAREZZA RIGUARDO ALLE VICENDE CHE HANNO PORTATO AL PROLUNGAMENTO DEI LAVORI

Consci del disagio creato ad alunni, genitori, insegnanti ma anche alle Associazioni di volontariato la cui sede si trova all'interno dello stabile, auspichiamo possa essere compreso l'impegno profuso al fine di ottenere la miglior soluzione possibile.

Ma veniamo alla cronaca dei fatti: prima dell'inizio degli interventi sull'immobile, grazie al lavoro sinergico dei responsabili della sicurezza dell'Istituto Comprensivo, del Comune e dell'impresa edile aggiudicataria dei lavori, si era predisposto un adeguato piano di sicurezza al fine di proseguire normalmente i lavori salvaguardando, nel contempo, l'incolumità dei giovani alunni, dei fruitori della struttura e dei dipendenti dell'impresa.

In un secondo momento, considerate le pressioni da parte di alcuni genitori (che al solo pensiero

di avere i propri figli in prossimità di un cantiere aperto esprimevano paure e preoccupazioni, certo comprensibili, ma di fatto non legittimate dalla situazione né propriamente condivise dagli addetti ai lavori e dai responsabili della sicurezza) fatte presente dalla Dirigente Scolastica, ma anche per rispondere all'obiettivo di finire quanto prima i lavori che già erano in ritardo rispetto ai tempi concessi dal Comune all'impresa edile per la consegna (specifichiamo che trattandosi di lavori al tetto della struttura i rischi di ulteriori ritardi dipendenti da eventi atmosferici in questo periodo erano particolarmente rilevanti) si è provveduto ad adottare specifica ordinanza di chiusura del plesso scolastico e concordare il trasferimento delle attività presso un'altra scuola materna comunale per 2/3 settimane.

Ora che i lavori sono stati ultimati e che i bambini sono rientrati nella loro scuola (dal 12 Ottobre 2015) occorrerà valutare attentamente e che livello si configurano le responsabilità dei ritardi nella consegna dei lavori finiti (prevista per l'inizio di set-



tembre) ed intervenire di conseguenza. Va da sé che verrà investito il massimo sforzo al fine di recuperare quanto più denaro pubblico possibile tramite le previste penali.

In ogni caso il recupero sarà reinvestito a supporto dei futuri lavori allo stesso immobile, che in particolare modo riguarderanno la sistemazione degli infissi (fatte salve eventuali prescrizioni della Sovrintendenza).

Un percorso di dialogo sempre più partecipato

Si è svolto, sabato 17 ottobre alle ore 15 in Sala Consiliare, il secondo incontro inerente il ciclo "Pomeriggi di dialogo a Sermide: le religioni e i temi d'attualità". La tematica trattata per questo appuntamento è stata le religioni, la crisi economica ed il mondo del lavoro, un argomento che ha suscitato molto interesse da parte della cittadinanza che oltre ad intervenire fisicamente

all'incontro ha posto molte interessanti domande ed osservazioni che hanno reso il pomeriggio ancor più ricco ed interessante. Un ringraziamento particolare va ai relatori di questi appuntamenti: la nostra Karim Siham e il Dott. Abellah Cozzolino per la comunità Musulmana, il pastore Emanuele Casalino per la co-



munità Valdese, Andrea Campagna per la comunità Buddista e per concludere il nostro seminarista Francesco Freddi e don Renato Zenezini in rappresentanza della locale comunità Cattolica.

Auspichiamo che il prossimo appuntamento di sabato 28 Novembre (dalle ore 15,30 sempre in Sala Consiliare) in cui verrà trattato l'attualissimo tema della nutrizione e della sostenibilità, sia ancor più partecipato, come emerso anche durante il pomeriggio incontri come questo avvicinano realtà apparentemente differenti. La parola, il dialogo aiuta ad unire, a capire e soprattutto a capirci un po' meglio.



OFFICINE FERROVIARIE, GARANZIE DA MILANO

Per le Officine Grandi Riparazioni Ferroviarie il futuro a medio termine è assicurato grazie all'esclusiva nella manutenzione dei locomotori diesel.

Le garanzie di più lunga durata sono al momento affidate ad un tavolo di concertazione fra le regioni Lombardia ed Emilia. È questo quanto emerso ieri dall'audizione che il sindaco di Sermide Paolo Calzolari ed il rappresentante del comitato di difesa dell'impianto, Carlo Negrini, hanno avuto a Milano con la quarta commissione consigliare e l'assessore regionale ai trasporti Alessandro Sorte. La posizione delle officine a confine di due regioni è particolare: lo stabilimento è di proprietà della Lombardia, la gestione ed il materiale di lavoro e della TPER (trasporto emilia romagna).

Da qui le incertezze sul futuro legato al blocco dell'investimento di quasi 12 milioni, congelato dal 2009, al difficile coordinamento fra due regioni che hanno gestori ferroviari diversi, alla configurazione dell'impianto che per ora tratta solo materiale diesel. "Direi che sono abbastanza soddisfatto - commenta il primo cittadino sermidese - in primo luogo c'è stata la conferma che i fondi per i danni del terremoto sono già stati spesi, e questo apre la strada a possibili nuovi finanziamenti. Inoltre si è stabilito che tutto il materiale diesel della rete ferroviaria emiliana verrà mantenuto qui a Sermide, questo dà garanzie di lavoro a medio termine".

Per quanto riguarda i futuri investimenti e la riconversione per il materiale elettrico, le due regioni hanno deciso di istituire un tavolo di confronto che sinora non esisteva, semplificando così la collaborazione per difendere l'impianto, con circa 40 dipendenti.

Onoranze  Funebri
CONCORDIA s.r.l.

Stefano Bertolani • Cell. 335.7639850 • Tel. 0386.61108 • Sermide • **In servizio 24 ore su 24**

Convenzionati con SOCREM (società mantovana per la cremazione)

Vivai Campana

LE ERBE OFFICINALI
PER L'INDUSTRIA FARMACEUTICA EUROPEA



Sono 5 le qualità di erbe coltivate:

- **Equisetum maximum**, è una erba spontanea che abbiamo portato dai fossi al campo trasformandola in purezza. Si raccoglie una volta l'anno.
- **Urtica dioica**, la classica ortica spontanea che cresce nei fossi. Una volta raccolta viene essiccata. Si falcia 5/6 volte l'anno e la pianta resiste sul campo per 5/6 anni.
- **Melissa officinalis**. Anche questa erba viene falciata 3/4 volte l'anno a seconda delle temperature stagionali.
- **Passiflora incarnata**. E' una pianta sub-tropicale che tollera il nostro clima. Viene falciata 2 volte l'anno subito dopo la fioritura. E' il momento migliore perchè più ricca di sostanze. Viene essiccata e tritata.
- **Malva sylvestris**. La comune malva che si trova sulle strade di campagna. Si raccoglie quando mette il fiore. La parte pregiata è la foglia. E' una pianta che viene trapiantata annualmente perchè, nella produzione biologica, è difficile tenere la pianta sana anche per il secondo anno.

L'Azienda agricola Vivai Campana di Sermide, da qualche tempo, ha avviato un'attività di coltivazione biologica di erbe officinali che vengono utilizzate dall'industria farmaceutica per prodotti omeopatici.

Le erbe vengono esportate, per il momento, in Germania e Francia. Secondo Giancarlo Campana, che ha iniziato le coltivazioni 3 anni fa:

"E' una strada nuova, un'agricoltura di nicchia che ha un futuro abbastanza roseo perché il mercato ha un deficit enorme di questi prodotti e la richiesta è, ad oggi, molto superiore alla attuale produzione".

La superficie utilizzata dall'azienda di via Cavour è di tre ettari. Il prossimo anno sarà aumentata a cinque ettari.

La prospettiva di medio-lungo termine è di estenderla ulteriormente tenendo conto, però, che la produzione biologica necessita di più manodopera e sarà necessario, inoltre, dotare l'azienda di altri essiccatori - stabilizzatori.

Il tutto richiederà un notevole investimento. Già dal prossimo anno, con l'aumento della superficie da tre a cinque ettari, sarà necessario dotarsi di un secondo essiccatore da affiancare a quello già in funzione.

In Italia sono poche le aziende che si dedicano alla coltura di

erbe officinali.

E', quindi, interessante conoscere come sia maturata l'idea di iniziare la coltivazione di queste erbe: *"L'input è partito 5/6 anni fa da mie letture su riviste del settore agricolo. In seguito ho partecipato ad un corso sulla coltivazione e la prima trasformazione di queste erbe. Ho conosciuto agronomi all'interno della Associazione Italiana Produttori Piante Officinali. Più che per la coltivazione, ho avuto suggerimenti circa la commercializzazione delle erbe. E' importante farsi conoscere sul mercato che utilizza questi prodotti. La scelta obbligata è stata quella del mercato biologico perché, a tutt'oggi, è molto più facile affermarsi sul mercato con prodotti biologici. Sono questi di cui c'è bisogno".*

Dalla Sardegna è giunta una delegazione di esperti a visionare l'azienda Campana. Vuole rendersi conto di come sia

organizzato il ciclo di produzione per "copiare" quanto di buono è stato fatto in vista di un avvio di produzione in aziende Sarde. Chissà se, oltre la Sardegna, anche nel territorio sermidese qualche altro penserà di cogliere l'occasione e avviare una produzione simile.

Come ha detto Giancarlo Campana, la richiesta c'è e supera l'offerta.

VIVAI CAMPAÑA

di Giancarlo Campana

**PROGETTAZIONE
GIARDINI
E MANUTENZIONE
DEL VERDE**

S. Croce di Sermide - via Cavour, 28
tel. 0386.915129 - cell. 348.7226249



TuberFood ancora un successo

IN CHIUSURA UNA EMOZIONANTE SERATA CON BRUNO SERATO

Si è conclusa all'insegna della beneficenza Tuberfood - 21^a Fiera Nazionale del Tartufo. Presso il Tramu infatti, nell'ultimo giorno della manifestazione, si è tenuto un edificante incontro con Bruno Serato, chef ristoratore italo-americano dal cuore grande, che offre pasti caldi ai bambini dei centri di solidarietà statunitensi. L'appuntamento ha raccolto un folto gruppo di persone, alla presenza del Sindaco Lisetta Superbi che ha salutato l'illustre ospite, del presidente della Pro Loco Massimo Malavasi, che ha portato i saluti della Pro Loco e dei numerosi volontari che hanno lavorato in questa edizione record e del project manager di Tuberfood, Gabriele Manservigi, che ha mostrato attraverso alcune slides il consuntivo della Fiera Nazionale del Tartufo: un excursus delle principali iniziative svoltesi nelle serate precedenti che hanno decretato nuovo successo al consueto appuntamento Tuberfood. Nel pubblico erano presenti anche alcuni ristoratori delle zone limitrofe, e tanti interessati appartenenti al mondo del



volontariato. Quello di Bruno Serato è del resto un esempio da seguire ed è l'invito che egli stesso ha fatto durante il racconto della sua esperienza: un appello da cogliere a livello personale, ma rivolto in special modo a quelle realtà di ristorazione già avviate che saprebbero come destreggiarsi in un progetto simile. Attraverso la proiezione di un video, ha mostrato la realtà che vive attorno all'Anaheim White House, il ristorante di cui è proprietario sulla strada che porta a Los Angeles: tanti bambini di povere famiglie, ospitati nei motel kids, che grazie all'intervento umanitario di Serato e del suo staff - oggi della sua Fondazione caritatevole Caterina's Club - hanno trovato ulteriore accoglienza. Bruno ha carisma, sa coinvolgere con i gesti e con le parole. "Di grandi serate in questa ventunesima edizione della Fiera -dice il sindaco Superbi- ce ne sono state molte, ma la più emozionante, vera e strepitosa è

stata quella del 19 ottobre con lo chef Serato. Eravamo tutti letteralmente rapiti da questo personaggio, dalla sua storia di vita; sostenere il suo nobile progetto rimarca una delle finalità che Tuberfood appoggia da sempre." Tuberfood è infatti molto rivolta al sociale (ricordiamo le varie iniziative benefiche appoggiate, come l'aiuto alla chiesa o alla scuola di musica...) e il sindaco si dice orgoglioso di portare avanti l'evento insieme ai volontari della Pro Loco che anche in questa edizione hanno dimostrato capacità organizzative e culinarie. Un messaggio positivo, quindi, che proviene dalla comunità di Borgofranco sul Po. "C'è un cuore "grande" che non si ferma mai, così come deve essere il cuore di un giovane, che deve sempre avere entusiasmo, senza "mai perdere la speranza di crescere in un mondo civile e giusto". Queste sono le parole che lo stesso Bruno Serato ha lasciato come messaggio al pubblico.



Il progetto teatro

DEGLI ISTITUTI POLESANI



Venerdì 25 settembre presso la palestra della Scuola Primaria di Felonica si è tenuto un momento davvero significativo per la sensibilizzazione e l'inclusione sociale.

Gli Istituti Polesani di Ficarolo hanno rappresentato una commedia ricca di musiche, canzoni, balli: un recital avente come titolo "Giustino e il senso della vita". L'intera esibizione ha coinvolto ed emozionato gli alunni di tutta la Scuola Primaria di Felonica e pure i ragazzi della classe quarta di Sermide ed anche il pubblico composto da genitori, dall'Amministrazione comunale, con a capo il Sindaco, la cittadinanza e la Pro Loco.

Lo spettacolo ha voluto rappresentare quanto sia importante l'amore e la solidarietà per il prossimo nella vita di tutti noi esseri umani.

Momenti come questi vanno valorizzati perché inclusione significa sostanzialmente porre la questione della disabilità nella dimensione del diritto di cittadinanza, includere vuol dire offrire l'opportunità di essere cittadini a tutti gli effetti.

In questo senso, lo spettacolo ha creato tutte quelle condizioni affinché tutti i cittadini siano partecipi, parte di una comunità e che venga riconosciuto a pieno titolo il loro ruolo e la loro identità.

Il coro

RIPARTE

LA NUOVA STAGIONE

Terzo anno di attività per tutto il gruppo del Coro di Felonica; a palazzo Cavriani il 5 ottobre tutti a vocalizzare per riprendere la piena forma in vista dei numerosi appuntamenti che andranno a sfociare con i canti natalizi. Da quest'anno inizia la collaborazione con la scuola Monteverdi di Sermide che si avvalgono dei maestri Barbara Lui e Jacopo Salieri, due esperti di musica e canti per valorizzare la piena volontà degli intonati felonichesi. I due maestri sono stati chiamati a sostituire il maestro Francesco Zacchi emigrato per ragioni di lavoro.

Lui e Salieri saranno impegnati con la collaborazione di Giuseppina Confortini che ha sostituito in alcune esibizioni lo stesso Zacchi nell'anno precedente. Il cavallo di battaglia dei coristi sarà l'inno a Felonica composta dal maestro sermideese Stefano Cavaliere su testo di Gianfranco Maretti Tregiardini, presentato con successo due anni fa di fronte al palazzo comunale con tanti ascoltatori intenti a scoprire per la prima volta l'inno del proprio paese.

Il lodevole impegno riceverà tra breve una nuova pregiata proposta ovvero: l'inno locale in "latino" del poeta e latinista di Felonica Gianfranco Maretti Tregiardini.

Franco Orsatti



Bio.Naturopata - Master Reiki - Pranoterapeuta

Corsi - percorsi - terapie quotidiane per il raggiungimento del tuo benessere fisico - emozionale - mentale

"LA NOSTRA MISSIONE E' IL TUO BENESSERE"

esperienza
ventennale

assistenza
continua

amore per il
nostro lavoro

risultati
garantiti

Si riceve previo appuntamento telefonico: 0386.62866 - 338.3811392

Studio di Rita Dall'Oca - piazza Flli. Rosselli 17 - Sermide (Mn)



Il tiròt sempre protagonista

CONVEGNO A DUE ANNI DALL'ISTITUZIONE DELL'UNICO PRESIDIO SLOW FOOD DELLA PROVINCIA DI MANTOVA "TIRÒT DI FELONICA"

Il "tiròt" di Felonica è stato il protagonista della giornata di domenica 27 settembre, in occasione del convegno organizzato a due anni dal suo riconoscimento di unico presidio slow food della provincia di Mantova.

La mattinata è iniziata al parco scuole, presso le strutture della Pro Loco, dove vi è stata una dimostrazione di preparazione della tipica focaccia felonichese a base di cipolla.

Successivamente le persone presenti si sono portate in palazzo Cavriani dove si è tenuto il convegno.

Fra i relatori, dopo i saluti della sindaca di Felonica Annalisa Bazzi, del Presidente della Pro Loco Giorgio Lanzoni e di Massimo Truzzi, Referente Slow Food del Basso Mantovano, hanno preso la parola il Presidente della provincia di Mantova Alessandro Pastacci, il Vice Presidente del Consorzio dell'Oltrepò Mantovano Paolo Calzolari, il Direttore del GAL Oltrepò Mantovano Carmelita Trentin, la Vice Presidente di Slow Food Italia Francesca Rocchi e il Prof. Graziano Rossi dell'università di Pavia.

Gli interventi hanno rimarcato l'importanza di questa apprezzata focaccia frutto di una tradizione contadina.

Cicloturistici sulla Strada del Tartufo Mantovano

DOMENICA 11 OTTOBRE SI È TENUTA LA 3^a EDIZIONE DELLA GRANFONDO STRADA DEL TARTUFO MANTOVANO

Quest'anno erano previsti 4 percorsi: il percorso "Granfondo" da 121 km, il percorso "Mediofondo" da 99 o da 78 km e quello denominato "Gourmet" di circa 27 km destinato agli amanti della bicicletta in relax, accessibile a tutti e che aveva come destinazione finale un agriturismo della zona.

Il percorso più lungo, ovvero il "Granfondo", ha toccato tutti i Comuni soci della Strada del Tartufo Mantovano compreso quello di Felonica.

L'Amministrazione comunale, la Pro Loco e altre associazioni del paese hanno collaborato all'iniziativa mettendo a disposizione per i ciclisti di passaggio un punto ristoro presso la chiesa Matildica dell'Assunta.

Nell'ambito di tale iniziativa, sabato 10 ottobre, con lo scopo di far conoscere il nostro territorio ai ciclisti e agli accompagnatori è stato organizzato il "Gran Tour dell'Oltrepò Mantovano".

Nel primo pomeriggio, il gruppo proveniente da Pieve di Coriano si è fermato anche a Felonica per la visita del Museo della Seconda Guerra Mondiale e per l'assaggio del "tiròt".



GUERRA E PACE

UN KOLOSSAL FRA CALTO E FELONICA

Domenica 18 ottobre, presso le sale di palazzo Cavriani, si è tenuta l'inaugurazione della mostra fotografica-documentaria del film "Guerra e Pace - Un Kolossal tra Calto e Felonica".

Si tratta di una mostra molto significativa perché alcune scene del film di King Vidor e Mario Soldati vennero girate nell'ottobre del 1955 nelle zone in prossimità del Po, tra Calto e Felonica. Il film venne definito un kolossal per la presenza di attori molto famosi, per il grande impiego di mezzi, e per il numero elevato di comparse che parteciparono alle varie riprese, tra cui anche molti abitanti dei due paesi e delle località vicine.

L'esposizione, creata e curata dalla prof.ssa Maria Rita Cabria di Calto, ripercorre, in 5 sezioni distinte: il Romanzo, il Cineracconto di "Oggi" del 15 marzo del 1956, le principali immagini di Calto e Felonica nel film, le testimonianze di chi ha partecipato e ha vissuto quei momenti di grande popolarità e la rassegna stampa con alcuni articoli dei giornali nazionali e locali di allora. Di fronte ad un pubblico numeroso, dopo i saluti d'apertura della sindaca Annalisa Bazzi, sono intervenuti il sindaco di Calto, Michele Fioravanti, la prof.ssa Licia Rebutini, componente della Commissione Biblioteca di Felonica e la prof.ssa Franca Bulgarelli, Presidente del Comitato di Gestione della Biblioteca di Calto.

La mostra potrà essere visitata fino al giorno 3 novembre dal martedì al sabato dalle ore 08.00 alle ore 12.00 e nei giorni festivi dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle ore 19.30

Nel ricordo della Grande Guerra

Il prof. Paolo Brenzan ha coordinato un gruppo di studiosi che, frugando nell'archivio parrocchiale di Castelmasa, hanno riportato alla luce spunti e testimonianze dei soldati e delle rispettive famiglie (1915-18) e ciò nell'ambito del 100° del 24 maggio 1915, quando l'Italia dichiarò guerra all'Austria-Ungheria. Serata interessante e partecipata l'ultimo giovedì sera in cui Paolo Brenzan, Alessandra Carta, Giovanni Albertin, Silvia Brenzan e Fiorella Ferraresi hanno letto e commentato testimonianze inedite di fronte ad un pubblico numeroso, attento e motivato; ha fatto gli onori di casa il sindaco Massimo Biancardi che ha voluto fermamente l'iniziativa. I protagonisti: mons. Daniele Quaglio, arciprete di Castelmasa dal 1914 al 1941 il cui bollettino parrocchiale è stato fonte preziosa di notizie; il generale Giuseppe Porta, massese, medaglia d'argento già nelle prime settimane di guerra che, come comandante dell'82° reggimento nel 1918, per primo riconquistò parte del territorio, perso dopo la rovinosa rotta di Caporetto; testimoni vari sui primi decenni del '900 i cui ricordi furono condensati prima del 1980 nel libro *Gente polesana*.



Nel mese dell'anziano trionfano le donne

Ottobre mese dell'anziano festeggiato in misura degna tramite la sesta edizione di nonni a tavola domenica 18 ottobre dalle 12.30, il classico pranzo offerto a tutti i pensionati locali a cura dell'Amministrazione e della Pro Loco e la terza età ha risposto in pieno. L'assessore ai servizi sociali Francesco Masini è il promotore di questa originale manifestazione e anche stavolta si è detto "contento di vedere



qui in allegria tanti anziani. Divertitevi tra la buona cucina e l'amicizia che vi lega. L'Amministrazione castelnovese che ho l'onore di rappresentare vi è sempre vicina nei limiti del possibile". Don Stefano Certossi ha elogiato la promotion, impartendo poi la benedizione. Il sindaco Massimo Biancardi, accompagnato dall'assessore Anita Paganelli e dai consiglieri delegati



Damiano Filippi e Vanni Libanori, ha augurato buon appetito a tutti. Francesco Lazzarini, presidente Pro Loco, è stato il vero regista dell'evento prima, durante e dopo il pranzo, un post allietato da una lunga tombola per molti premi. Sempre all'altezza il servizio cucina e ai tavoli della Pro Loco e gradite assai le varie portate: cappellacci, fettuccine, cotechino, puré, contorno, dolce casalingo, caffè e ammazzacaffè. Indipendenza al completo si diceva e maggioranza assoluta per quanto riguarda il gentil sesso sempre pimpante, elegante, spiritoso specie nella terza età, avendo così dato una connotazione particolare a una manifestazione perfettamente riuscita pure stavolta.



Il bar Antonella sempre affollato

Il Bar Gelateria Antonella da sempre è il più importante riferimento per la piccola frazione sampietrese in cui il calcio giocato e tifato la fa da padrone. Entriamo un sabato pomeriggio otobrinno prima delle 17 e troviamo il ritrovo pieno di gente. I pensionati Ivano Barbieri, Agostino Maestrello, Renzo Lupi e Franco Lorenzetti abitano a Villa Bartolomea ed affermano concordi che “questo bar ci piace da tempo per l’ospitalità, i clienti simpatici, il vino buono e il caffè invitante. Siamo veronesi ma basta passare il Canalbianco e arrivare qui”.

Altri veronesi come Soufiane Labrahi, il fratello Ayoub Labrahi e Yassine El Morsli (“risiediamo a Vangadizza di Legnago”) fanno tappa qui il sabato pomeriggio per motivi sportivi. “Siamo tesserati col Bar Gelateria Antonella che partecipa al campionato interprovinciale di calcio amatori Uisp. Siamo all’inizio del campionato ed abbiamo appena



battuto allo stadio locale per 2-1 lo Spinimbecco. Quando giochiamo in casa prima e dopo il match l’Antonella è il nostro punto di ritrovo, così durante gli allenamenti serali infrasettimanali. Si respira aria familiare in questo bar”. La titolare Antonella Ramazzina gestisce il ritrovo insieme al marito Marco Garbellini e a lei diamo la parola.



“Nel 1986 abbiamo rilevato il bar che comunque ha una valenza storica nostrana, essendo stato aperto dopo il 1960 per una numerosa clientela locale e non. Diciamo che caffè e calcio sono sempre stati il binomio vincente: tifo per la serie A, la mitica Sampietrese prima, il team di calcio amatori che noi sponsorizziamo poi. Abbiamo ristrutturato l’ambiente nel 1999 e da allora con varie promozioni ci impegniamo per venire incontro alle esigenze della clientela e al mutar dei tempi. Il calcio amatori ci ha dato grandi soddisfazioni sempre, su tutte il titolo italiano 2004-2005”.



La mamma Bepina compie 92 anni

Domenica 4 ottobre Giuseppina Malerba, detta Bepina, ha festeggiato felicemente i 92 anni, essendo in perfetta forma. Accanto a lei il marito Vittorino Rizzi 89enne, insieme ai figli Franco e Silvio. Assente giustificato l’unico nipote Fabio Rizzi, impegnato nella sua edicola di Lonigo (vicino alla mitica pista di speedway) insieme alla mamma Lucia Randon.



“Cio Negri” dopo 70 anni chiude bottega

Fra i mestieri tradizionali in via d'estinzione occorre annoverare il calzolaio (scarpulin in dialetto locale) e nel paese caro a Guareschi il simbolo dei ciabattini è sempre stato Pio Negri, classe 1931, da tutti conosciuto col soprannome di Cio. Nel 2010, nell'ambito della fiera di S. Martino, a Maac 25 l'Amministrazione comunale e la Cna gli hanno riconosciuto il premio Artigiano per la vita. In che modo ha cominciato a riparare scarpe?

“Sono nato a Castelmassa 84 anni fa, poi, col matrimonio, mi sono trasferito a Ceneselli, dove ancor oggi risiedo, ma ho sempre avuto bottega qui. Nel 1948, sedicenne, venni assunto come apprendista nel laboratorio di Cesare Cabri in piazza Libertà, la stessa bottega dove ho lavorato sino a poco tempo fa; allora si producevano scarpe e borse da lavoro. Ci rimasi una decina d'anni ed imparai bene il mestiere tanto che decisi di mettermi in proprio, essendoci a quei tempi molta richiesta. Aprii una piccola realtà produttiva in via N. Sauro (oggi piazzetta Ragazzi) proprio di fronte all'odierna Camera del lavoro e là rimasi per oltre un quarto di secolo: tanto lavoro, soddisfazioni, un mestiere che mi assorbiva completamente e che tirava; a Castelmassa eravamo ben cinque calzolai e c'era posto per tutti”.
Com'è arrivato sino ad oggi?
“Nel 1993 mi sono trasferito in piazza Libertà nel vecchio



**A SINISTRA, CIO NEGRI
A DESTRA MARINO RIZZI
EMIGRATO IN FRANCIA
NEL 1948, SUO COMPAGNO
ALLE ELEMENTARI,
TORNATO A TROVARLO
NEL 2013**

laboratorio di Cesare Cabri; un paio di anni fa nuovo spostamento di pochi metri in un ambiente più funzionale proprio a fianco della storica orologeria Bardini, quello attuale. Aggiusto scarpe d'ogni genere da quasi settant'anni ed in paese da parecchio sono rimasto l'unico scarpulin. Il mio mestiere è in via d'estinzione: in zona bisogna spostarsi a Trecenta o a Sermide per trovare un collega, oppure andare nei centri commerciali cittadini. Sinora ho sempre lavorato molto per Castelmassa e i paesi limitrofi e la mia passione professionale è rimasta intatta; ciò mi ha permesso di restare giovane in mezzo alla gente quotidianamente, unico mio rimpianto non avere continuatori. Consiglio ai giovani di fare il calzolaio: attività autonoma, lavoro sicuro, necessario però fare molto apprendistato, ciò che tutti rifiutano”.

Cosa differenzia il calzolaio di ieri da

quello odierno?

“Una volta era tutta fatica manuale: tomaie e soles venivano variamente incollate; si riparavano scarpe vecchie che duravano anni, i famosi zocci. Adesso impera il consumismo dell'usa e getta: recupero calzature nuove, un prodotto meno durevole in quanto industriale, pure quello griffato. Si fa meno fatica tramite l'impiego della macchina, pur se la manualità ragionata è ancora essenziale (montaggio, finissaggio, controlli vari)”.
Chiude a fine anno, perché?
“Data l'età avanzata è giusto smettere, chiuderò definitivamente il prossimo 31 dicembre, mi dispiace ma un ciclo professionale ed esistenziale ha completato il suo corso. Comunque per i clienti affezionati lavorerò ancora a casa, Abito in centro a Ceneselli in via Roma 291 e mi si può reperire allo 0425/88611”

PAVANI ORTOFRUTTICOLI

commercio frutta e verdura

offerte speciali
mercoledì
mattina
a Sermide

offerte speciali
giovedì
mattina a
Carbonara

offerte speciali
sabato
mattina a
Castelmassa

VIA ROMA - SERMIDE
VIA C. BATTISTI - CASTELMASSA
VIA VIRGILIO - CARBONARA
TEL/FAX 0386.62624

COOP ALLEANZA 3.0

La storia continua



Le **3 Cooperative** di consumo: **Coop Adriatica, Coop Nordest e Coop Estense** hanno deciso la fusione, che partirà dal 1° gennaio 2016.

Una realtà nata per dare ai soci e a tutti i consumatori i vantaggi e le sicurezze che possono derivare dalla più grande Cooperativa di consumo italiana:

2,7 milioni di soci, **22mila** dipendenti, **4,8 miliardi** di fatturato e che con i **419 punti vendita**, coprirà l'intera penisola, dalle regioni del nord-est alla Sicilia.



I soci potranno beneficiare di una serie di facilitazioni: dalla salute e cura della persona, alla cultura, al turismo, all'integrazione sanitaria e previdenziale, ai prodotti assicurativi e finanziari, fino alla distribuzione di carburanti, elettricità e gas, attraverso società proprie, partecipate e controllate.

*Sermidiana ha ospitato il sermidese **Gianmaria Menabò**, una carriera in Coop Nordest, dove attualmente è direttore commerciale, e nella **Coop Alleanza 3.0** sarà il nuovo manager responsabile del marketing su tutto il territorio nazionale.*

Ha conversato a "ruota libera" sui temi e prospettive della nuova Cooperativa.

Perché la fusione in questo momento?

E' stata fatta adesso perché non siamo costretti a farla ma è una fusione lungimirante, fatta per il futuro. Ci sono Coop che si mettono insieme all'ultimo momento per necessità, per evitare la chiusura.

E' la storia che si ripete. Molte Coop che erano nate localmente con un solo negozio hanno dovuto aggregarsi e alcune chiudere. Il tema dell'aggregazione è da sempre nello spirito della Coop, e i dirigenti cooperatori lungimiranti l'hanno perseguito.

La propensione o la necessità di aggregarsi implicano problemi da risolvere, come rinunciare alla autonomia di decisioni. In che modo sono stati superati?

Certamente! Lo stare insieme vuol dire anche controllarsi. Lo stare da soli ha significato, per alcune realtà, dover chiudere con danno per i soci.

Un esempio sono le Coop di costruzioni: sono fallite tutte perché non hanno portato avanti progetti di aggregazione. Quando ci sono sofferenze di questo tipo, l'associazionismo interviene in varia misura a tutela dei soci.

Qual è il senso di questa aggregazione, che si chiamerà Coop Alleanza 3.0 ?

Quando è stata creata la Coop Nordest sono stati messi insieme due territori, con Coop

diverse creando un'azienda di grandi dimensioni. Ogni Coop, restando a casa propria, non avrebbe potuto diventare così grande. Il senso è proprio quello di cooperare per poter offrire ai soci, a tutti i consumatori, prodotti e servizi di qualità al miglior prezzo.

In che modo i consumatori e soci di Sermide potranno trarre benefici da questa fusione?

Prendo ad esempio i dipendenti. E' innegabile che più grande è l'azienda maggiori sono le tutele. Altro problema è quello di dotarci di strumenti per non allontanarci dal territorio. A questo proposito il nuovo Statuto prevede modi perché la Coop non sia percepita "lontana". E' un problema da sempre vivo, dalla nascita della cooperazione. Oggi è tutto più allargato, ma gli stimoli sono gli stessi: creare qualcosa di più forte e duraturo.

Inoltre, un'azienda di queste dimensioni ha l'ambizione di essere utile allo sviluppo dell'Italia. Non salveremo il Paese da soli, ma potremo essere uno strumento. Un'azienda che ha circa 2,7 milioni di soci, cittadini italiani, non è cosa di poco conto. L'operazione è fatta guardando al futuro.

Quando è nata l'idea di questa fusione con Coop Adriatica e Coop Estense, per creare poi la grande Coop ?

Se ne parlava da 15 anni. L'ex Presidente della Nordest e della Unione Mondiale delle Cooperative, Barberini, è sempre stato fautore di unificazione delle Coop

Ci sono già strumenti comuni: il distretto, i magazzini. La strada della fusione è una via obbligata. La cooperazione francese è fallita proprio per mancanza di aggregazione ed ha ceduto all'avanzata dei colossi. Naturalmente bisogna superare resistenze. Ognuno pensa di poter stare bene a casa propria e di poter essere autosufficiente. Ci sono stati momenti storici in cui questa era l'idea prevalente.

I tempi sono maturi tant'è che in sei mesi si è passati dalla delibera di indirizzo del Consiglio di Amministrazione alla fusione che partirà il 1° gennaio 2016.

Questa fusione mette insieme persone dal Friuli alla Puglia e, attraverso controllate, dal Trentino alla Sicilia. Sono tutti italiani con caratteristiche diverse, come si fa a farli interagire in un solo modo ?

E' una impresa "titanica" e, prima di vedere i frutti, servirà qualche anno per integrare le aziende. Perché sono culture diverse, modalità diverse di stare in azienda e stili diversi degli stessi Consigli di Amministrazione. Il tutto da unificare.



**A SERMIDE UN NUOVO GRANDE NEGOZIO CON
LE MIGLIORI MARCHE, LA MIGLIORE PROFESSIONALITÀ
PER IL TUO BENESSERE VISIVO**

OTTICARITA

di Bettoni Carla

Via Mameli 49 - SERMIDE - tel. 0386.831800



Quali sono le dimensioni della nuova cooperativa ?

Sicuramente la più grande Cooperativa italiana e tra le più grandi d'Europa. Ricordo i circa 2,7 milioni di soci, più di 400 punti vendita, 22.000 dipendenti e circa 5 miliardi di euro di fatturato.

Non si tratta, dunque, di una operazione finanziaria, ma di una fusione la cui utilità sarà a vantaggio di soci e consumatori ?

Se si trattasse di una mera operazione finanziaria sarebbe stato meglio che ognuno rimanesse a casa propria. La fusione è rivolta al futuro per diversi aspetti: la solidità, la tranquillità, la possibilità di investire. Ognuna per sé non ha lo stesso peso che mettere insieme i tre patrimoni delle società.

La Coop Adriatica ha una società che vende luce e gas ai soci. La Coop Nordest non ha una società simile. Nel 2016 anche i soci di Sermide potranno avere un'offerta di luce e gas Coop a prezzo vantaggioso. E' un esempio per dire che quanto offerto dalle tre Coop potrà essere a disposizione di tutti i soci su tutto il territorio interessato dalla nuova Coop.

I soci si troveranno la somma dei benefici di cui le singole Coop non disponevano. Per altri versi si procederà alla normalizzazione. Esempio: ci sono due società di turismo. Diventerà una soltanto che servirà tutti. Si faranno risparmi che andranno a beneficio di tutti.

Riassumendo: mettersi insieme vuol dire fare enormi risparmi e distribuire i vantaggi. Fare questa fusione non è stata una

“passeggiata in salute”, le difficoltà sono tante, ma il risultato va perseguito perché sarà a favore in primo luogo dei soci e di tutti i consumatori. E' come avere una strada davanti e un percorso da fare. Non si potrà fare tutto e subito ma, nel medio periodo, si potranno fare costanti e continui passaggi di miglioramento gestionale.

Dove si svilupperanno le nuove sfide territoriali ?

Sicuramente nel Sud Italia. Penso che un'azienda nazionale non possa chiudersi nei propri territori di vocazione. Una grande azienda deve avere la capacità di andarsi a misurare dove sono le difficoltà. La sfida è gravosa, ma non provare al Sud vuol dire rimanere un'azienda dimezzata. Nei nostri territori la cooperazione ha fatto crescere la cultura, la capacità di stare sul mercato. In questo modo crescono le persone, crescono le aziende cooperative e crescono sane. Quello che manca al Sud è “l'humus” cooperativo, che è stato importante nella nostra zona. La cooperazione non deve essere esclusiva, ma non può, parimenti, essere bandita. Al Sud non esisteva la cooperazione, ma può far capire che si può stare sul mercato, lavorare avendo un contratto regolare, pagando la gente tutti i mesi, comprando da fornitori regolari, facendo investimento regolare, restando nella “zona bianca” e non nella “zona grigia”. Come grande impresa cooperativa ci siamo posti il principio di non abbandonare il Sud. Non farlo sarebbe un passo indietro. Non andare in Sicilia sarebbe da cogli. Non si può non porsi il

problema di far evolvere anche il Sud. Sono da sfatare anche certe dicerie o convinzioni. Esempio: al Sud, in particolare in Sicilia, abbiamo riscontrato un assenteismo molto basso. Così come non è vero che vi sia soltanto clientelismo. Tutti quelli che sono stati assunti dalla Coop lo sono stati perché hanno fatto richiesta e senza “raccomandazioni”. Anche gli approvvigionamenti della Coop avvengono da produttori in maniera regolare e trasparente. La Coop intende restare nella legalità in tutti i passaggi necessari. Sono le sfide che, in Sicilia come nel resto del Sud, si devono vincere perché sono nel DNA della Cooperazione.

La cooperazione ha origini storiche e politiche ben precise. Le forze politiche come hanno commentato questa nuova aggregazione ?

Da tempo tra Politica e Coop vi è un certo spazio, pur ricordando la nostra nascita e la nostra

storia. La Politica vede di buon occhio questa fusione. Uno strumento di questo tipo è utile alla Politica. La Coop è radicata in tutti i territori e, ovunque, è benvoluta.

La Coop sul territorio non fa politica. Piuttosto fa assunzioni e paga le tasse. Questo fa bene a tutti perché è una risorsa.

E' stata una lunga, amichevole chiacchierata. Sermidiana ringrazia Gianmaria Menabò per aver dato opportunità ai lettori di conoscere notizie dettagliate e di prima mano sulla nuova Cooperativa Alleanza 3.0, che sta ad indicare (come nell'informatica) un punto di partenza, non di arrivo, avendo come meta ciò che di meglio porta con sé la cooperazione a favore di soci, consumatori e dei territori, cioè dell'Italia. Auguri al manager sermidese. Nella nuova azienda lo aspetta un gravoso, ma prestigioso incarico di responsabile del marketing su tutto il territorio nazionale.



**CASTELMASSA (Rovigo)
Via Galilei**

**SERMIDE (Mantova)
Via dei Cipressi 11**

Giorgio dall'Oca: anima cooperativa



Se dici Coop a Sermide non puoi non pensare a Giorgio Dall'oca, che ha assistito e attivamente partecipato, all'avvento del primo supermercato aperto dopo quello di Mantova nei primi anni Settanta. Nel 2000, anno della pubblicazione del volumetto "Dalla Sermidese alla Coop Nordest", proprio lui scriveva: "Sono trascorsi ben 55 anni da quando, per iniziativa di alcuni temerari, si costituiva la Cooperativa di consumo "La Sermidese", che ha rappresentato la base di partenza per arrivare ai nostri giorni".

Dov'è cominciata la storia cooperativa di Sermide?

Lo sviluppo del movimento cooperativo affonda le sue radici già alla fine dell'Ottocento, con le prime società di mutuo soccorso operaie e contadine. Poi naturalmente tutto subisce una battuta d'arresto a causa dei conflitti mondiali, ma dopo la seconda guerra mondiale si assiste alla ricostruzione della rete cooperativa. La validità di quanto offerto dalle società di mutuo soccorso era confermato dall'adesione della popolazione, specie di quella meno solida economicamente, anche perché si concedeva il credito. Anche a Sermide, così come in ogni comune, c'era un piccolo spaccio, quasi un deposito, nato su iniziativa di alcuni agricoltori, in cui avveniva la vendita, o meglio lo scambio, di beni di prima necessità. Era il 1945, e la nascita della Cooperativa di produzione e Consumo "la Sermidese" fu uno dei segnali forti della volontà di rinascere di una città distrutta dalle bombe e dalla guerra. Già allora, la cifra distintiva di queste iniziative, era la volontà di aiutare chi non ce la faceva, intervenendo sui prezzi dei prodotti.

Ma il movimento cooperativo si esprimeva solo nel campo commerciale?

Certo che no, in quegli stessi anni nascevano la Cooperativa Edile Sermidese, la Cooperativa di Produzione e Lavoro e la Cooperativa Elettrici.

Che cosa decretò allora, valenza sociale a parte, secondo te la fortuna della Cooperativa?

Una forte incidenza è stata quella della quantità: nessuna azienda poteva competere con il suo volume d'affari, all'epoca c'erano sette punti vendita per poco più di dieci mila abitanti. E poi era indiscutibile la competenza dell'addetto alle vendite Berzuini, del resto dobbiamo pensare che all'epoca si trattava soprattutto prodotti di prima necessità: zucchero, olio, farina, burro...il petrolio per le lampade. È da qui che poi la Coop ha mantenuto la politica del proprio marchio, frutto di competenza e conoscenza dei prodotti e del territorio.

Quando è cominciata la tua esperienza con la Cooperativa?

Negli anni Cinquanta lavoravo per la CGIL, e da sempre questo sindacato cercava di sostenere questa iniziativa di sostegno e supporto dei lavoratori e dei meno abbienti. Ad un certo punto mi è stato proposto di diventare segretario della Cooperativa, che intanto era cresciuta e aveva visto nascere la necessità di un coordinamento. Poi negli anni sono diventato Responsabile Commerciale e poi Capo negozio.

Quali sono state le sedi a Sermide dei negozi della Cooperativa?

Nel 1946 inizia l'attività commerciale in via Indipendenza, l'ex bottegone Gulinati, poi a Santa Croce, Malcantone, Porcara, Caposotto, Moglia, Zappellone. Nel '69 si è costruito il supermercato, il primo aperto in provincia dopo quello di Mantova, dove ora c'è il condominio San Michele. Nel 1986 si è spostato dove c'è l'attuale sala Bingo, per spostarsi ancora in anni più recenti, nella sede attuale di via dei Cipressi.

Che cosa ti è rimasto di quegli anni, di quella esperienza?

La soddisfazione di aver fatto parte di un'organizzazione che esprimeva i principi di una sinistra votata alla sussidiarietà e all'aiuto dei più fragili. Negli anni la Cooperativa aveva impresso la sua impronta al mercato, tutti i negozi si sono rifatti a lei per i prezzi; ancora adesso è un'azienda che investe per migliorare i suoi servizi. E poi sono orgoglioso del peso assunto da Sermide in quegli anni in cui tutto prendeva forza; a Sermide era davvero forte e antico lo spirito cooperativo. Ho speso in questa realtà una fetta importante della mia vita, non posso che essere compiaciuto di ciò che sta diventando oggi.

A cura di Chiara Mora

DAL BRASILE

I Costa sulle vestigia degli avi



I COSTA BRASILIANI INSIEME A DUE PARENTI ITALIANI

Per i discendenti della famiglia Costa, è stato importante immergersi nel tempo e nello spazio dei luoghi delle loro radici. Han fatto la loro comparsa un giorno feriale dei primi d'ottobre, giunti da Poggio Rusco accompagnati dal primo cugino Bruno, l'oriundo brasiliano Orlando Costa Dias con la moglie Elaine Lucia Palloni e l'amica di origine tedesca Kathye Karg, che han messo piede sul sagrato della parrocchiale dedicato alla santa degli emigrati Francesca Saverio Cabrini per calcare la terra in cui vissero i nonni dei nonni e respirare l'aria che respirarono i loro antichi progenitori. Sono stati accolti da Rino Barbi, che ha fatto da guida e cicerone nel percorso culturale dedicato all'emigrazione mantovana. Dapprima una capatina nella chiesa, dove hanno potuto ammirare il magnifico bassorilievo dedicato alla santa inaugurato nell'ultima festa all'Emigrato, poi camminando sono passati attraverso il Parco degli Emigrati per raggiungere in piazza Marconi l'esemplare Monumento all'Emigrato, dove hanno sostato per immortalare con uno scatto di foto il magico momento; ultima tappa, il Museo dedicato all'Emigrato. Qui gli ospiti di riguardo, lui Orlando celebre chirurgo specializzato all'Istituto dell'Ospedale Rizzoli di Bologna ed insigne figura nella città di Barau nello Stato di San Paolo, da dove sono provenuti, consigliere laggù dell'Associazione Dante Alighieri, e lei, la moglie, vicepresidente dello stesso sodalizio, che tiene alto il valore della nostra lingua e della nostra cultura, insieme alla loro amica hanno visitato con tanto interesse le varie sezioni del museo.

Gita a Cervia

CON LA PRO LOCO

GASTRONOMIA E BELLEZZE NATURALI

Al mattino le saline, note in tutto il mondo. La giovane guida spiega le varie fasi della lavorazione di questo prodotto che viene dal mare: il salmarino, che entra ogni giorno nelle nostre case. Questo è uno dei più raffinati che si trovino in giro. La comitiva non sta sulla pelle, attende il momento fatidico della gita, il suo clou principale e comincia a smaniare. Allora, tutti a tavola, è arrivato il gran momento. I camerieri non accennano a fermarsi un attimo, arrivano con vassoi e vassoi, ogni specialità di pesce, ce n'è per tutti i gusti. Allora a capofitto sulle pietanze, una goduria impagabile per i palati dei buongustai, l'appetito è

insaziabile con tutto quel ben di Dio. La brigata dei comensali si sente in paradiso e le conversazioni si fanno più frequenti e piacevoli. Inebriati da tanta cornucopia, i gitanti vagano nel pomeriggio passeggiando sulle sabbie un po' grige e smorte di Torre Pedrera rinvigorate di tanto in tanto da qualche raggio di sole, il clima è dolcissimo e l'aria marina ricca di iodio ritempra le membra assopite dal pranzo pantagruelico. Peccato che la giornata scorra così in fretta e che giunga l'ora del ritorno! Ma il piacere è stato tale che durerà ancora tanto nel ricordo di chi ha vissuto questa giornata di piena libertà.



IL GRUPPO DEI GITANTI A TORRE PEDRERA



MENÙ PERSONALIZZATI

O S T E R I A
LA CUCARACHA

Caposotto di Sermide

Tel. 338.760.71.42
www.osterialacucaracha.it

Filitalia incontra la comunità carbonarese



In settembre Villa Bisighini di Carbonara di Po ha avuto l'onore di ospitare un gruppo di visitatori americani di Philadelphia accompagnati dal fondatore di Filitalia Prof. Pasquale F. Nestico, dal Governatore D. Marconcini e da Vittorio Bocchi, in collaborazione con il "Portale dei lombardi nel mondo", finanziato dalla Regione Lombardia. Il gruppo insieme al Sindaco di Carbonara di Po Paola Motta ha visitato Villa Bisighini ed ha assistito alla proiezione del documentario "Ritorno da Buenos Aires" commentato da Vittorio Bocchi. Filitalia è stata fondata a Philadelphia nel 1987 dal Dott. Prof. Pasquale F. Nestico, ed da un gruppo di Italo-Americani. La parola "Filitalia" significa amore per l'Italia. Gli obiettivi della Filitalia sono quelli di preservare l'eredità italiana, la tradizione e la cultura, sia attraverso eventi sociali, culturali che sportivi e programmi umanitari. Ci si propone di incentivare questi incontri e rafforzare l'amicizia con FILITALIA per mantenere viva la cultura italiana nel mondo.

Humana Vox compie 10 anni

Domenica 18 ottobre presso Villa Bisighini di Carbonara si è tenuto il concerto della Corale carbonarese Humana vox per festeggiare l'anniversario dei suoi 10 anni di attività. La corale Humana vox di Carbonara di Po, nata nel 2005, è una formazione composta da coristi con esperienze corali di vario genere, può vantare un repertorio polifonico di genere vario, che spazia dalla musica sacra alla musica profana, agli spirituals, agli arrangiamenti di brani famosi. In pochi anni di attività la corale ha già all'attivo molti concerti, ha stretto collaborazioni con altri gruppi corali sia italiani che stranieri. La direzione artistica è del Maestro Simone Morandi, laureatosi in Musica corale e Direzione di Coro presso il Conservatorio "Lucio Campiani" di Mantova. Nel 2005 ha fondato la corale polifonica "Humana Vox" di Carbonara di Po, impartendo con passione lezioni per arrivare ad un repertorio molto vasto.



Accompagnavano il coro: Francesco Borghi alle percussioni e Katuscia Carella al flauto. Nella splendida cornice di Villa Bisighini, i numerosi ospiti intervenuti hanno apprezzato le splendide esecuzioni. Il Sindaco Paola Motta e gli amministratori hanno accolto artisti e pubblico con entusiasmo. Le associazioni locali Anspi, Auser e Pro Loco hanno contribuito con le loro collaborazioni e con rinfresco a completare il gradito pomeriggio musicale.

Carbonara di Po ad Oltrexpo

Nella sala del Museo Archeologico di Mantova, hanno fatto la loro rassegna i Comuni del Consorzio Oltrepò mantovano, per promuovere le loro specialità in funzione di EXPO. Dall'8 all'11 ottobre Carbonara ha esposto in quella ammirevole vetrina le sue specificità e tipicità. All'esposizione erano presenti le opere degli artisti di Carbonara: Angiolino Bertolani, Laura Cabrini e Alice Negrelli. C'erano filmati dell'Isola Boscone, la riserva naturalistica di importanza internazionale curata dal Dott. Daniele Cuizzi, il documentario di Villa Bisighini, gioiello artistico che identifica il nostro territorio, Vittorio Bocchi ha prestato i suoi libri sull'emigrazione. Le aziende locali, di cui Carbonara va fiera, hanno presentato le loro icone: Haemotronic, Unical, Bertolani, S.A.I.C. Le ristorazioni: Corte della marchesa, Osteria 59, La rosa dei venti, il Passacor hanno presentato i loro ambienti e le loro specialità. Numerosi sono stati i visitatori, che hanno degustato le specialità al tartufo offerte dalla Pro Loco Carbonarese, anticipazione della Tartufesta che inizia il 28 ottobre a Carbonara. Il Sindaco Paola Motta, Viviana Bertazzoni, Fiorella Pradella, Umberto Rampani, Gianni Garosi hanno garantito con la loro presenza la rappresentanza dell'Amministrazione. Bella giornata culturale, artistica, letteraria e gastronomica hanno festeggiato Carbonara di Po, piccolo centro, ma grande gioiello dell'Oltrepò.

Tartufesta

TRE INTENSI FINE SETTIMANA A BASE DI TARTUFO BIANCO

Anche quest'anno a Carbonara torna la TARTUFESTA, con una ricca proposta di piatti tipici e specialità culinarie.

La rinomata manifestazione enogastronomica si svolgerà in una tensostruttura riscaldata con ben 600 posti a sedere: il Palatartufo. L'appuntamento più atteso dei buongustai carbonaresi, organizzato dalla Pro Loco Carbonarese in collaborazione con l'Amministrazione Comunale ed altri enti ed associazioni locali, si terrà dal 24 ottobre all'8 novembre. Per la Kermesse dedicata ad uno dei prodotti più prelibati della zona si tratterà della 18esima edizione: un traguardo che solamente le iniziative di successo riescono a raggiungere.

La scorsa edizione ha visto una costante crescita di pubblico, quindi per il 2015 si è voluto riproporre un ambiente adeguato per poter aumentare ulteriormente le presenze: gli amanti della buona tavola raggiungeranno Carbonara da tutte le province limitrofe.

Ad attenderli ci sarà un menù "tutto tartufo bianco" che spazierà dal classico risotto alle tagliatelle, dai tortelli di zucca alle scaloppine, al carpaccio.

E per chi, dopo aver mangiato, vorrà portare a casa qualche prelibatezza locale o alcuni prodotti artigianali, sarà allestita anche un'area con stand espositivi.

I grandi protagonisti della manifestazione saranno come sempre i volontari: anche quest'anno saranno un centinaio le persone impegnate in cucina, nel servizio ai tavoli ed in altre attività fondamentali per la riuscita della Tartufesta.

E' consigliata la prenotazione al 333-2377400, 3484520695, info@prolococarbonarese.org

Questo è sicuramente il mese del tartufo, un mese ricco di manifestazioni che celebrano il famoso "oro bianco" della bassa mantovana e di carbonara; una grande risorsa e fonte di ricchezza per il nostro territorio. La cosa più affascinante del tartufo è il suo profumo, quando lo senti è come se ti accarezzasse dolcemente, e si presta benissimo a moltissimi accostamenti perchè da sicuramente un tocco in più al piatto, ma non tutti sanno come nasce e come si raccoglie questo prezioso tipo di fungo.

Il nostro territorio infatti si può definire una tartufaia naturale per via della sua origine alluvionale e per il suo paesaggio pianeggiante che favorisce la crescita del tartufo bianco o come viene definito in latino "Tuber magnatum Pico", il più pregiato tra i tartufi per via della sua alta qualità gastronomica.

Il tartufo è infatti un fungo



IL TRIFULIN ROBERTO E IL SUO FEDELE AMICO PICO

che cresce spontaneamente nel sottosuolo accanto alle radici degli alberi, ad esempio come quelle dei pioppi o delle querce e sono un presupposto fondamentale per coltivare il tartufo perchè ne favoriscono la nascita e la crescita. Inoltre anche la mano dell'uomo, i cosiddetti tartufai, non è affatto da sottovalutare che con i

loro fedeli amici a quattro zampe, i cani da tartufo, eccezionali nel fiutare i tartufi, permettono di scovarli anche nei posti più difficili. La raccolta avviene in base a dei giorni definiti da un calendario ben preciso e tutti i tartufai devono essere in possesso di un tesserino rilasciato dalla provincia di Mantova a seguito di un corso e di un esame. Una volta che il cane ha trovato il fungo, il tartufo lo rimuove dal terreno e poi provvede a risistemarlo per conservare il suolo e per permettere una nuova fioritura del tartufo. A volte invece la raccolta avviene di notte in modo da mantenere segrete le zone di crescita per non rivelarne la potenzialità ad altri tartufai. Per quanto riguarda l'addestramento del cane esiste tra le altre cose anche un libro chiamato: "Come addestrare il cane da tartufo", un manuale prezioso per gli appassionati di tartufi, che svela i segreti di un esperto nell'addestrare i cani da tartufo e che può dare consigli molto utili.

ANTIPASTI
 Tartufo bianco con prosciutto crudo
 Tartufo bianco con funghi porcini
 Tartufo bianco con speck
 Tartufo bianco con olive
 Tartufo bianco con formaggio
 Tartufo bianco con miele

PRIMI PIATTI
 Risotto al tartufo bianco
 Tagliatelle al tartufo bianco
 Tortelli di zucca al tartufo bianco
 Maccheroni al tartufo bianco
 Pasta di semola di grano duro al tartufo bianco
 Pasta di semola di grano duro al tartufo bianco
 Pasta di semola di grano duro al tartufo bianco

SECONDI PIATTI
 Scaloppine al tartufo bianco
 Carpaccio di tartufo bianco
 Carpaccio di tartufo bianco
 Carpaccio di tartufo bianco
 Carpaccio di tartufo bianco

DOLCI
 Tartufo bianco con cioccolato
 Tartufo bianco con cioccolato
 Tartufo bianco con cioccolato
 Tartufo bianco con cioccolato
 Tartufo bianco con cioccolato

L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI SERMIDE PRESENTE A "LA RELAZIONE CHE NUTRE"

◆ Domenica 27 settembre 2015 a Mantova nel Parco di Campo Canoa si è svolta la manifestazione "La relazione che nutre" organizzata da ASL Mantova in collaborazione con Regione Lombardia.

Nella mattinata, presso l'auditorium, si è svolta una tavola rotonda alla presenza di numerose autorità in rappresentanza del Provveditore agli studi di Mantova, della Scuola Capofila Provinciale Rete SPS Mantovane, dell'Ufficio scolastico per la Lombardia e dell'Area Promozione Salute ASL Mantova, in cui si sono affrontati i temi ed illustrati i progetti realizzati nelle scuole del nostro territorio rivolti alla promozione della Salute, della Legalità, della Cittadinanza attiva e alla prevenzione del bullismo. La Dirigente Carla Sgarbi e la Prof.ssa Vanna Bernardelli sono state invitate in qualità di relatrici delle significative esperienze realizzate nell'Istituto Comprensivo di Sermide, e hanno illustrato il percorso formativo e didattico ed i risultati raggiunti. Per l'occasione è stato proiettato il video "INSIEME LIBERI RIPRENDIAMOCI I NOSTRI SOGNI" esperienza didattica di promozione alla legalità, realizzata dai ragazzi della 3A coordinati dalle Prof.sse Vanna Bernardelli e Catia Barbieri.



CARBONARA E' ARRIVATO IL NUOVO LABORATORIO INFORMATICO

◆ Il Piano di Diritto allo studio del Comune di Carbonara ha consentito la realizzazione del nuovo laboratorio Informatico della scuola Primaria e secondaria di Carbonara di Po.

La collaborazione fra la Dirigente prof. Carla Sgarbi ed il Sindaco Paola Motta hanno consentito il raggiungimento di obiettivi comuni, cioè il potenziamento di strumenti informatici, che sono beni durevoli, utilizzati da tutti gli alunni delle scuole di Carbonara.

Il laboratorio è costituito da 13 postazioni pc, rappresenta un importante strumento di potenziamento di competenze informatiche.

L'aula è stata rinnovata, imbiancata, rimessa a nuovo, un punto

di forza per le scuole di Carbonara.

A partire da questo anno scolastico gli alunni a turno potranno utilizzare le tecnologie informatiche per acquisire nuove competenze e rafforzare le loro conoscenze con software didattici, ricerche sul web, presentazioni, elaborazione di testi, grafici e altri applicativi.

I ragazzi appassionati d'informatica troveranno nella scuola la possibilità di approfondire i loro interessi in modo didattico con l'aiuto di insegnanti qualificati e competenti. Si realizza la "Buona scuola"; gli alunni al centro della scuola, un bacino di idee, di interessi, di creatività, di competenze su cui il Comune investe.



CENTRO SAN MICHELE

AGENZIA DI SERVIZI
Centro Medico Sanitario

**Studio Medico dei Dottori
Bozzini, Cranchi, Ferrari, Negri**

Aut. Com. n. 1543 del 03.03.97

SERMIDE . Vicolo Mastine 1 . Tel 0386.62395

«LEGGILI ANCHE TU..!»

**PROPOSTE DI LETTURA PRESENTI
NELLA BIBLIOTECA COMUNALE DI SERMIDE**



**IL MERAVIGLIOSO
VIAGGIO DI OCTAVIO**
di Miguel Bonnefoy
ed. 66th and 2nd

◆ Octavio è un uomo solitario, con gli altri scambia solo le parole dettate dalla necessità, finché nella sua vita non entra Dona Venezuela, attrice di Maracaibo

che lo inizia alla scrittura e alla lettura, e con la quale instaura un rapporto di tenera amicizia. Ma questa relazione è destinata a non durare. Assoldato nella banda di ladri gentiluomini capeggiata dal carismatico Rutilio Alberto Guerra, Octavio è coinvolto in un furto proprio a casa della donna che ama. Qualcosa però va storto. Costretto a fuggire, intraprende un viaggio alla scoperta dell'universo venezuelano in un alternarsi di situazioni oniriche e avventurose. La sua peregrinazione alla ricerca di riscatto lo condurrà nei recessi di una natura indomabile, tra le pieghe di un paese misterioso, fino all'epilogo imprevedibile e affascinante. Romanzo ricco di sfumature, in cui si intrecciano la storia, il mito, l'elemento religioso e quello irrazionale; "Il meraviglioso viaggio di Octavio" celebra la bellezza del Sud America e la straordinaria capacità del linguaggio di possedere il mondo.



**TEMPO
DI SECONDA MANO.**
**LA VITA IN RUSSIA
DOPO IL CROLLO DEL
COMUNISMO**
di Svetlana Aleksievich
ed. Bompiani

◆ Far raccontare a donne e uomini, protagonisti e vittime e carnefici, un dramma corale, quello delle "piccole persone" coinvolte dalla Grande Utopia comunista, che ha squassato la

storia dell'URSS-Russia per settant'anni e fino a oggi, è il cuore del lavoro letterario di Svetlana Aleksievich.

Questo nuovo libro, sullo sfondo del grande dramma collettivo del crollo dell'Unione Sovietica e della tormentosa e problematica nascita di una "nuova Russia", costituisce il coronamento ideale di un lavoro di trent'anni: qui sono decine i protagonisti-narratori che raccontano cos'è stata l'epocale svolta tuttora in atto: contadini, operai, studenti, intellettuali, dalla semplice militante al generale, all'alto funzionario del Cremlino, al volenteroso carnefice di ieri forse ormai consapevole dei troppi orrori del regime che serviva. Nonché misconosciuti eroi sovietici del tempo di pace e del tempo di guerra, i quali non sanno rassegnarsi al tramonto degli ideali e alle mediocri servitù di un'esistenza che, rispettando solo successo e denaro, esclude i deboli e gli ultimi.

**Svetlana
Aleksievich
scrittrice
bielorissa:
Premio
Nobel 2015
per la
Letteratura**

**PESCHERIA FRIGGITORIA
STELLA MARINA**

di Leandro e Consuelo
telefono 333.4248105 / 320.7874606

**Fornitura pesce crudo
per fiere, sagre e banchetti**

Presente a:

Ostiglia **il martedì**

Sermide **il venerdì**

Villa Bartolomea

il giovedì



Biblioteca Comunale di Sermide
P.zza Gorky 46028 Sermide
Tel. 0396-963209 / e-mail: biblioteca@comune.sermide.mn.it

**Gruppo di Lettura
Di Sermide**

**JULIAN BARNES
IL SENSO DI UNA FINE**

PROSSIMO INCONTRO
Mercoledì 11 novembre
2015
Ore 20,45
IN BIBLIOTECA
libro proposto
"IL SENSO DI UNA FINE"
Di Julian Barnes

EFIALTE

IL PUNK ROCK RESUSCITA A SERMIDE

◆ Gli Efielte sono tre ragazzi dalle idee ben chiare e forti: Stefano Bellati di Ostiglia, Edoardo Gobatti e Daniele Penitenti di Sermide. Dall'inverno 2014 hanno iniziato a suonare insieme riscontrando grande successo in zona grazie alle numerose date nei locali della bassa e da allora sembrano promettere sempre di più.

Il nome del gruppo trova spiegazione nel messaggio di denuncia sociale che lanciano nei testi che scrivono. "Efielte è un personaggio storico che viene ricordato per il suo tradimento ai danni degli spartani durante la battaglia delle Termopili, tradimento che avviene dopo il rifiuto da parte di Leonida (comandante degli spartani) di accettarlo tra le fila del suo esercito a causa della sua scarsa struttura fisica che lo rendeva inadatto alla battaglia. Spiegano i ragazzi: "Condividiamo il gesto di ribellione di Efielte, e vediamo in esso un gesto di rivolta contro il potere, contro una società che pretende la perfezione, scartando tutte quelle persone che non rientrano nei suoi canoni."

Freschi di studio, hanno appena inciso una Demo presso Sonic Design a Sermide, contenente tre pezzi: "Ricordati che devi morire", "Zero" e "Sei euro l'ora". La prima traccia, cantata dal bassista, punta il dito verso tutti coloro che vivono una vita povera di principi e consentono alla società di privarli di una morale, pensando solamente a soldi e potere, dimenticando che alla fine esiste un unico destino uguale per tutti quanti.



STEFANO BELLATI, EDOARDO GOBATTI E DANIELE PENITENTI

Il secondo brano invece, cantato dal chitarrista, descrive una persona cosciente della propria alienazione e del vuoto della propria solitudine.

L'ultimo brano, con nuovamente la voce del bassista, racconta il lavoro in Italia vissuto in prima persona e descrive con particolare ironia una figura di lavoratore insofferente e stanco della propria vita. Di questa canzone sul canale youtube Efielteband è possibile

vedere il videoclip, girato il mese scorso dai ragazzi di Lulilli's Cinema. Tutti e tre i pezzi suonano forte, ricchi di parti strumentali e di un uso della voce, perfettamente in linea con il genere punk rock.

Il gruppo si è reso molto attivo sul versante live: nella bassa mantovana sono stati accolti a Sermide, al Caffè Italia di Quingentole, al Capolinea di Bergantino, all'Oliva Sgarbata di Pilastrì.

Le date future in programma porteranno il punk degli Efielte un po' più lontano:

il 31 Ottobre suoneranno a Faenza (RA) ed il 27 Novembre a Lugo (RA).

Quella degli Efielte è una sensibilità nuova, che dona estremo valore alle esperienze dei giovani di oggi che si ritrovano intrappolati in una realtà che sentono non appartenergli e tendono a smettere di cercare una via di uscita. E' proprio una proposta di sfogo allora quella di cantare e gridare con violenza nelle orecchie di tutti questa realtà, e sembra funzionante, "Suoniamo il punk per alleggerire le nostre giornate" dicono.



SAPORI D'AUTUNNO

L'AUTUNNO È LA STAGIONE PIÙ MAGICA DELL'ANNO QUANDO FRUTTA VERDURA E PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO SONO ANCORA BACIATI DAL SOLE E REGALANO AI BUONGUSTAI PRODOTTI CON UNA RICCA VARIETÀ DI SAPORI E COLORI

◆ I boschi si tingono di colori caldi come il giallo e il rosso e offrono profumati: **funghi, castagne, frutti di bosco**, i vigneti ci deliziano con la dolcissima uva la regina d'autunno e i campi ci regalano **zucca, la verza, mele, pere, prugne, fichi**. Con l'arrivo della stagione fresca è più piacevole stare ai fornelli, cucinare ricette con cotture più lunghe e portare in tavola piatti sostanziosi e dai gusti decisi come risotti, minestrone, polenta o brasati. In questo numero di Sermidiana vi lascio alcune idee per un menu che celebra i doni della natura, eccellenti prodotti di stagione per una gustosa cucina d'autunno.



FUSILLI CREMOSI ALLA VERZA

Ingredienti

- › 350 gr di fusilli
- › 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- › 100 gr di panna fresca
- › 150 gr di cavolo verza
- › 40 gr di burro
- › 80 gr di taleggio
- › 80 gr di prosciutto cotto a cubetti
- › sale e pepe q.b

◆ Lavate e tritate a striscioline sottili la verza, fatela saltare pochi minuti in padella con l'olio, il prosciutto cotto, sale e pepe assicurandovi di lasciare la verdura croccante. Nel frattempo sciogliete in una piccola casseruola il burro, il taleggio tagliato cubetti e la panna. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolatela al dente, fatela saltare in padella con la verza e la fonduta di taleggio.

ARROSTO ALLA PANNA

Ingredienti

- › 1 kg di fesa di tacchino
- › 200 ml di brodo di carne
- › sale e pepe q.b
- › 1 cipolla bionda
- › 1 carota
- › 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- › 40 gr di burro
- › 25 ml di vino bianco
- › 100 gr di pancetta a fette
- › 250 ml di panna fresca
- › 1 rametto di rosmarino
- › 3 foglie di salvia

◆ Preparate la carne fasciandola completamente con le fette di pancetta, unite rosmarino, salvia e legatele stretta con lo spago da cucina. In una capiente casseruola fate rosolare con burro e olio la cipolla e la carota tagliata a rondelle sottili, quando saranno stufate unite la carne. Fate rosolare la carne da tutti i lati, bagnate con il vino, lasciatelo sfumare, aggiustate di sale e pepe, poi unite la panna fresca e lasciate cuocere a fuoco dolce per 45-50 minuti aggiungendo a metà cottura il brodo caldo. A cottura avvenuta (verificare con i rebbi di una forchetta il centro della carne, dovrà uscire solo liquido trasparente, se è rosso prolungate la cottura) togliete la carne dalla casseruola, conservatela al caldo e con un frullatore ad immersione emulsionate il fondo di cottura. Eliminate dalla carne lo spago, tagliatela a fette e servite l'arrosto con la salsa alla panna preparata in precedenza.



“TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA”



Da questo numero iniziamo una rubrica che ci porterà a conoscere il percorso e le caratteristiche delle più importanti strade romane in Italia, espandendoci poi alle strade transalpine fra Italia e Germania, Italia e Francia o riscoprendo percorsi romani, attualmente vitali, nel Regno Unito, in Spagna o verso l'area Dalmata.

Tutte le strade portano a Roma: questo proverbio della cultura popolare italiana trae origine dall'efficiente sistema di strade dell'antica Roma; molte strade partivano da Roma e quindi, se prese in senso contrario, "portavano a Roma". Le attuali strade statali contrassegnate con i numeri da 1 a 7 sono tutte strade romane: Aurelia, Cassia, Flaminia, Salaria, Tiburtina, Casilina, Appia.

Nei primi secoli di vita della Repubblica, seppure mancano chiare evidenze storiche, il disegno della rete viaria romana che correva lungo la penisola consentiva agli eserciti consolari di spostarsi verso le prime province conquistate. Al momento della massima espansione dell'Impero la rete viaria misurava oltre 80.000 chilometri, ripartiti fra 29 strade che si irradiavano da Roma verso l'Italia e altre che toccavano tutti i territori dell'Impero, dalla Britannia alla Mesopotamia, dalle Colonne d'Ercole al Mar Caspio. Le strade erano dotate di pietre miliari, che indicavano la distanza in miglia dal miliario aureo, ideale "chilometro zero" posto nel Foro romano, ai piedi del Campidoglio. La loro creazione fu inizialmente spontanea, e presero normalmente il nome dalla città alle quali conducevano (via Ardeatina verso Ardea), mentre altre avevano i nomi delle funzioni alle quali servivano (via

Salaria) o delle popolazioni che arrivavano a raggiungere (via Latina). A partire dal IV secolo a.C. venne avviata la costruzione di nuove strade, aventi funzioni di tipo militare e scopi commerciali, alle quali venne dato il nome dei magistrati che le avevano realizzate, principalmente censori e consoli. Iniziamo il percorso con le cosiddette strade consolari.

La via Aurelia (Strada Statale 1) e la Via Cassia (Strada Statale 2)

Nel sistema viario dell'antica Roma lungo la direttrice nord-est troviamo la via Aurelia, antica via consolare iniziata alla metà del III sec. a.C. dal console Gaio Aurelio Cotta per collegare Roma a Cerveteri, poi prolun-



gata fino a raggiungere le nuove colonie militari fondate sul litorale tirrenico, in seguito alla definitiva sottomissione dell'Etruria. L'arteria rimase interrotta a Pisa per secoli, la viabilità verso il ponente ligure fu ripresa dall'imperatore Augusto con la via Julia Augusta. Nei tempi successivi, mediante ulteriori tratti di viabilità nell'entroterra ligure di levante e di ponente, la via Aurelia andò componendo quel "puzzle" che oggi è conosciuto come SS1 Aurelia e che va da Roma fino a Ventimiglia e prosegue verso Nizza, Tolone e Marsiglia fino ad Arles, portando così la lunghezza totale del

legando vari percorsi etruschi preesistenti, correva (e corre) in un territorio intermedio tra le più importanti via Aurelia lungo, e la via Flaminia (Roma-Rimini). La moderna Strada statale 2 Via Cassia, parte a Roma da Ponte Milvio e termina entrando a Firenze dal Ponte Vecchio. Passaggisticamente e storicamente, la strada offre nel suo percorso una cornice storica, dalla Roma repubblicana ed imperiale, per giungere alla Toscana medievale e rinascimentale. È l'unica delle strade che partono da Roma il cui chilometraggio non inizia dal Campidoglio ma da Ponte Milvio.

La Via Appia (Strada statale 7)

La via Appia è la strada romana, che collegava l'antica Roma a Brundisium (Brindisi), che era allora il più importante porto per la Grecia e l'Oriente; data la sua importanza l'Appia si meritò l'appellativo di regina delle strade (regina viarum). I lavori per la sua costruzione iniziarono nel 312 a.C., per volere del censore Appio Claudio Cieco e si protrassero fino al 190 a.C., data in cui la via completò appunto il suo percorso fino al porto di Brindisi. Fu restaurata ed ampliata durante il governo degli imperatori Augusto, Vespasiano, Traiano, Adriano. Dopo la caduta dell'Impero romano d'Occidente, cadde in disuso fino a quando Papa Pio VI la riportò in attività. Dal porto di Brindisi salpò Federico II in direzione della Terra santa; nel Medioevo, l'Appia divenne, con la via Traiana, la via dei crociati. Ampie parti della strada originale si sono preservate fino ad oggi ed alcune sono tuttora usate per il traffico automobilistico. Lungo la parte di strada più vicina a Roma si possono ammirare numerose tombe e catacombe romane delle prime comunità cristiane.

sistema Aurelia/Julia-Augusta a 962 chilometri.

La via Cassia, è un'altra importante via consolare romana lungo la direttrice Nord-Ovest che congiungeva Roma a Florentia. E' incerta l'identificazione del personaggio pubblico che le diede il nome, se il censore Cassio Longino nel 154 a.C. o il console Cassio Longino nel 127 a.C.. La strada, realizzata col-



IL CAMMINO DELL'APPIA ANTICA DI PAOLO RUMIZ E ALESSANDRO SCILLITANI

3 DVD DI RACCONTI, TESTIMONIANZE,
INCONTRI SULLA "GRANDE MADRE DIMENTICATA
DELLE STRADE EUROPEE"

L'Appia è probabilmente la più famosa strada romana di cui siano rimasti i resti: Paolo Rumiz, Alessandro Scillitani ed altri compagni di cammino, l'hanno ripercorsa interamente a piedi, con la guida di mappa e gps, per riscoprire il percorso antico di questa direttrice indiscutibile che si snoda oggi tra natura selvatica e città.

L'appassionante racconto del loro viaggio, pubblicato a puntate la scorsa estate sul quotidiano La Repubblica, in settembre è uscito in 3 DVD: il 1° "Da Roma a Capua Vetere" (la parte iniziale del fantastico rettilineo dell'Appia); il 2° "Da Capua Vetere a Melfi" (l'ardua traversata delle montagne dei Sanniti); il 3° "Da Melfi al porto di Brindisi" (dove la diagonale d'Oriente si completa fino allo Ionio e all'Adriatico).

STUDIO TRAVAINI
DIGITAL IMAGING

di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza, 2 - SERMIDE - Telefono 0386.61211

LE PRIME MONETE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

QUATTRO PICCOLI CAPOLAVORI CHE RICHIAMANO ICONOGRAFIE CLASSICHE DI GRANDE FASCINO E NOTORIETÀ

◆ Come anticipato nell'articolo del numero di ottobre e visto l'interesse dei nostri lettori, continuiamo ad occuparci della monetazione della nostra Repubblica. Questo mese parleremo delle prime monete coniate dopo il secondo conflitto mondiale nel nostro paese. Prima di addentrarci nella parte tecnica delle coniazioni dobbiamo fare una breve introduzione storica. Dopo la seconda guerra mondiale, la neonata Repubblica Italiana, uscita vincente dalle urne del referendum del 2 giugno 1946 nel quale ha prevalso sull'Istituto monarchico per soli due milioni di voti, versava in una situazione veramente drammatica: distruzioni, disagio dei reduci rientrati, disoccupazione e disavanzo dello stato. Solamente con l'aiuto americano e precisamente con il piano Marshall, che riversò sul nostro paese i fondi per la ricostruzione, la nostra economia incominciò a riprendere fiato. Quasi scomparsa la moneta metallica, non più coniata dal 1943, l'Italia era invasa da una massa sterminata di emissioni cartacee quali: banconote del regno del sud, della Repubblica Sociale, banconote di occupazione americane e inglesi (am-lire, sterline e dollari dal timbro giallo) i buoni di liberazione e i buoni partigiani. Bisogna voltare pagina, e il governo ne è consapevole, anche

sotto il profilo della monetazione metallica, espressione istituzionale primaria che deve segnare il passaggio da Regno a Repubblica, dalla dittatura alla democrazia. E, per la verità, ad una nuova serie di spiccioli si pensa già durante la Luogotenenza e il breve periodo di Umberto II, il "re di maggio" dato che portano proprio le firme del 25 giugno 1944 e dell'8 maggio 1945 i due decreti che prevedono la coniazione di nuovi tipi da 1,

2, 5 e 10 lire. La modellazione viene affidata a Giuseppe Romagnoli, l'incisione dei conii a Pietro Giampaoli e, nel corso del 1946, si provvede alla coniazione degli esemplari di prova sui quali, in attesa dell'esito del referendum, appare la scritta ITALIA.

Sarà Enrico De Nicola, capo provvisorio dello Stato, con decreto del 6 settembre 1946 a fissare le caratteristiche definitive dei nuovi spiccioli, a sancire

che su di essi appaia l'iscrizione REPUBBLICA ITALIANA e a segnare anche una vera e propria rivoluzione tecnica: per la prima volta, infatti, viene impiegata per il conio una lega di alluminio (96,2%), magnesio (3,5%) e manganese (0,3%) che viene ribattezzata italma (Italiano ALuminio MAGnesio). Peraltro, nel decreto in questione viene indicato anche, in modo esplicito, il millesimo 1946 da apporre sui rovesci: un fatto,



Serie prova 1946

Serie ordinaria 1946

TRATTORIA CAVALLUCCI

Albergo ★★★

Sulla Guida del "Gambero Rosso" e "Veronelli"

Cucina tipica del Basso Mantovano

Sermide - Via 29 Luglio, 29 - tel. e fax 0386.61091
www.trattoriacavallucci.it





**Serie
ordinaria
1947**

questo, che per tutta la durata della serie (fino al 1950 compreso) costringerà a promulgare un nuovo decreto di emissione ogni anno per fissare le caratteristiche delle monete. Quattro monete che entreranno nella storia e che tutti i numismatici conoscono, quattro piccoli capolavori che – in realtà profondamente simbolici – solo all'apparenza esaltano l'agricoltura celando in realtà richiami ad iconografie classiche di grande fascino e notorietà, lontane dalla retorica di tante emissioni del ventennio precedente e per questo, ancora oggi, così amate dai collezionisti.

Ci troviamo di fronte a coniazioni di serie numismatiche così composte: 1 lira, 2 lire, 5 lire e 10 lire coniate rispettivamente negli anni 1946-47-48-49 e 50. Le due serie più ricercate dai collezionisti sono quelle del 1946 e del 1947 per la loro esigua tiratura. Le serie del 48-49 e 50 sono state coniate in diversi milioni di esemplari, mentre il 1946 sfiora i 120.000 e il 1947 i 12.000 pezzi.

I collezionisti per tali monete in assoluto FDC (fior di conio) sono disposti a sborsare diverse migliaia di euro. Una cosa

interessante da far notare e far conoscere è che moltissimi di questi appassionati numismatici preferisce non "investire" in tali monete non solamente per l'alta quotazione raggiunta ma soprattutto perché sono terrorizzati dal fatto che esse possano ammalarsi e di conseguenza perdere il loro valore.

Mi spiego: come detto in precedenza la composizione di questi spiccioli è fatta di metallo molto povero (lega di alluminio) e, complice l'umidità, con il passare degli anni si possono ossidare al punto di far comparire delle macchie sulla loro superficie o addirittura dei piccoli fori (cancro del metallo). Potete ben immaginare come si possa sentire un collezionista se gli succedesse una cosa del genere. Comunque niente paura se si riuscisse a mettere in collezione una di queste serie rarissime bisogna conservarla in vassoi di velluto e in un luogo il più asciutto possibile. Alcuni collezionisti preferiscono addirittura passare un sottile strato di olio sulle loro superfici o addirittura conservarle in bustine di plastica di quelle morbide con plastificanti.



**Serie
ordinaria
1947**

Volate con noi!

Luca Milani cell. 338.302.70.90
Giovanni Galli cell. 380.403.10.00
Roberto Zacchi cell. 338.606.46.11

Si garantisce l'origine Italiana delle nostre carni suine perchè provengono da suini nati, allevati e macellati in ITALIA

GIOVANNINI ITALO

di Giovannini Lorena e C.

Salame mantovano
Salsiccia e Pesto
Cotechino, Pancetta e Coppe

VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO SPACCO

SANTA CROCE Via Milazzo 107/109
 tel e fax 0386/915261 mail: salumi.giovannini@libero.it
www.salumigiovannini.it

La Bottega sotto casa

pane focacceria
tiròt dolci salumi formaggi vini

Genuinità e Cortesia

via Berzuini 11 - Sermide
 tel 339.3594307

IL NOVELLIERE E IL PARRICIDA

MATTEO BANDELLO TRASSE ISPIRAZIONE PER UNA SUA NOVELLA DA UN PARRICIDIO AVVENUTO A SERMIDE AGLI INIZI DEL'500



◆ Oltre che in Italia, il novelliere Mattio Bandello (1485 – 1561), godette di grande fama tra i letterati suoi contemporanei nell'intero continente. Fu fonte di ispirazione per autori anglosassoni quali George Gascoigne (Poesie del Green Knight) e William Shakespeare, che ne trasse il soggetto per le commedie Molto rumore per nulla, La dodicesima notte e per la tragedia Romeo e Giulietta. Fu fonte di ispirazione

anche per gli scrittori spagnoli Lope de Vega e Miguel de Cervantes.





Scrisse 214 novelle, che vennero raccolte in tre libri pubblicati nel 1554 e in un quarto pubblicato postumo nel 1573. A ognuna delle novelle premesse la dedica ad un personaggio illustre, nella quale (l'autore) fa riferimento all'occasione in cui sarebbe stata raccontata la novella stessa ⁽¹⁾

La novella quinta della quarta parte, quella pubblicata postuma, venne dedicata al signor Ludovico Guerrero di Fermo. Il tema è quello del parricidio. Nella premessa il Bandello la collega ad un avvenimento di cronaca che ne costituisce lo spunto per la narrazione.


Mentre si trovava ospite di Francesco Gonzaga alla corte di Mantova, narra lo scrittore, giunse la notizia di come a Sermide uno povero contadino

vecchio fosse stato ucciso e svenato come una pecora dal proprio figliuolo su la riva del Po e successivamente gettato nel fiume. Il signor marchese, prosegue il Bandello, fieramente turbato di così scelerato parricidio, comandò a messer Tolomeo Spagnuolo, suo primo segretario, che scrivesse a Sermedo e vi mettesse tale ordine, che il malfattore acerbissimamente fosse punito ⁽²⁾.


Il fatto avvenne certamente in un periodo compreso tra il settembre 1515 e il marzo 1519. Il Bandello infatti, fuoriuscito da Milano, giunse a Mantova dopo la Battaglia di Marignano, combattuta tra il 13 e 14 settembre dell'anno 1515. Benché lo scrittore si sia soffermato nel Mantovano fino al 1541, sappiamo che Francesco Gonzaga morì il 29 marzo 1519. Subito dopo la sua morte, Tolomeo Spagnoli fuggì da Mantova, temendo di

...la nostra rivista




Confidantia N° 10-2-10108-TC



The mark of responsible forestry

RIVISTE, CATALOGHI, BROCHURE,
LIBRI D'ARTE, MONOGRAFIE AZIENDALI,
ANNUAL REPORT E BILANCI,
PRODOTTI CARTOTECNICI, ESPOSITORI, PACKAGING.

urbana pd via adige, 605 tel. 0429 87336 fax 0429 878891
info@tipografiaartestampa.it www.tipografiaartestampa.it





Mantegna, Madonna della vittoria, dettaglio di Francesco Gonzaga

essere sottoposto a processo per volontà della moglie del defunto duca, Isabella d'Este. Il Bandello, così come il duca Francesco, si interrogò sulla cagione che potesse avere indotto quello sceleratissimo, non figliuolo ma crudelissimo nemico, a perpetrare così enorme sceleratezza. L'ipotesi formulata dal novelliere fu che quello ribaldo non fosse vero figliuolo de lo svenato vecchio, avendo ferma opinione che se era suo figliuolo, che la natura gli averia destato in core il debito che deve avere ogni figliuolo a suo padre, e rafrenato quello da sì vituperoso misfatto. Lo scrittore

prosegue narrando come il signor Volfgango Schilicco, nobilissimo tedesco, il quale ne la sua giovinezza fu a Bologna discepolo di messer Filippo Beroaldo, e allora tornava da Roma (...), sentendo adunque l'occorsa sceleraggine, prese licenza dal signor marchese di narrare a questo proposito una novella in Lamagna avvenuta. E, pregato dal signor marchese che la dicesse, senza aspettare altro invito, la istoria narrò. Io poi, tornato a casa, quella scrissi e aggiunsi al numero de le altre mie novelle ⁽²⁾. La novella racconta di come Arnolfo, duca di Gheldria, fu privato dal figlio del potere

e rinchiuso in prigione e di come, essendo stato in seguito restituito nel ducato, privò dell'eredità il figlio Adolfo che venne in seguito ucciso dagli abitanti di Gantes.

Nella novella, il Bandello, dopo aver ribadito il sospetto sulla paternità del parricida (la morte di quello povero vecchio m'induce a pensare che la madre di quello bestiale figliuolo debbia avere ingannato il marito, e che egli del seme de l'ucciso vecchio non nascesse già mai) accenna ad altri celebri parricidi.

Ricorda infatti come non fu costui da Sermedo il primo che si abbia bruttate le mani ne lo sangue paterno, avendo Selimo del mille cinquecento dodici fatto avelenare Baiazete suo padre per farsi imperadore di Costantinopoli, non potendo aspettare la morte naturale di quello, che pur era vecchio; e molto innanzi a lui, e avendo Fresco da Este, per farsi signore di Ferrara, con le proprie mani strangolato Azzone suo padre, marchese di Ferrara ⁽²⁾.

1) Matteo Bandello, voce Wikipedia

2) Matteo Bandello, Novelle, Libro quarto, Lione, 1573. Le citazioni sono tratte da Raccolta di novellieri italiani, Firenze 1883, Libro quinto, pag. 705

LUPPI

FORNITURE INDUSTRIALI

**TRASMISSIONI MECCANICHE
ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI E SPECIALI
CUSCINETTI - CINGHIE - APPARECCHIATURE
OLEODINAMICHE E PNEUMATICHE**

Via Togliatti 1 - Sermede
tel 0386.61206 - fax 0386.61039 - info@luppisrl.it
www.luppisrl.it

Ditta Cavicchioli s.a.s.

Vendita installazione assistenza
materiale elettrico
TV • elettrodomestici
antenne satellitari e terrestri
radio • telefonia • citofonia
domotica • automazioni



**Elettrodomestici
da incasso**

via Indipendenza 74/76
46028 sermede (MN) tel. 0386.61043

LA SCUOLA SUPERIORE PROMUOVE OGNI ANNO UN PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO. QUEST'ANNO L'ISTITUTO SUPERIORE GREGGIATI DI OSTIGLIA CI HA CHIESTO DI ACCOGLIERE LO STUDENTE ORJANEL BREGASI, CHE PER DUE SETTIMANE HA LAVORATO PRESSO LA REDAZIONE DI SERMIDIANA. FRA I MOLTEPLICI INCARICHI SVOLTI, ORJANEL, DI ORIGINI ALBANESE, HA ELABORATO UNO STUDIO SULLA MONETA ALBANESE CHE QUI RIPROPIAMO.

LA RICERCA DI ORJANEL

La moneta albanese: il lek

1 Euro = 140.4500 Lek

1 Lek = 0.0071 Euro

La moneta albanese è il lek (plurale lekë), introdotto nel 1926 durante il regno di Ahmet Zogu. Il nome della moneta però ha origini molto più antiche, deriva infatti dal nome Aleksandri i Madh, meglio conosciuto come Alessandro Magno, che abbreviato in albanese si dice Leka i Madh, da cui il nome lek.

Storicamente il lek albanese era suddiviso in 100 centesimi (qindarka), ma attualmente questa suddivisione non esiste più.

Le monete attualmente in circolazione, sul fronte, hanno indicato il valore tra dei rami:



Sul retro invece sono rappresentati vari disegni, con l'iscrizione Republika e Shqipërisë (Repubblica di Albania) e l'anno di produzione. I disegni rappresentati sul retro delle monete sono:

- 1 lek: pellicano
- 5 lekë: aquila a due teste della bandiera dell'Albania
- 10 lekë: castello di Berat, città nel sud dell'Albania
- 20 lekë: nave dei Liburni, antico popolo marittimo che nel I millennio a.C. abitava le coste settentrionali dell'Adriatico.
- 50 lekë: ritratto di Re Genzio dell'Illiria a cavallo, l'ultimo re degli Illiri
- 100 lekë: ritratto della Regina Teuta dell'Illiria



Le banconote attualmente in circolazione hanno ritratti invece un personaggio sul fronte e un luogo sul retro:

- I 200 lekë hanno ritratti sul fronte Naim Frashëri (poeta albanese), sul retro il luogo di nascita del poeta (la città di Frashër).



- I 500 lekë rappresentano sul fronte Ismail Qemali, politico albanese fautore dell'indipendenza del paese dall'Impero Ottomano, sul retro il Palazzo dell'indipendenza di Valona (in albanese Vlorë)

- I 1000 lekë raffigurano sul fronte Pjetër Bogdani, conosciuto in Italia con il nome di Pietro Bogdano, arcivescovo cattolico nonché il più noto scrittore degli albori della letteratura albanese. Sul retro possiamo invece vedere la Chiesa di Vau-Dejës, città nel distretto di Scutari



- I 2000 lekë raffigurano sul fronte il già citato re Genzio con l'elmo illirico, sul retro possiamo invece ammirare l'Anfiteatro di Durazzo

- Sui 5000 lekë, infine, troviamo sul fronte un ritratto di Skanderbeg (condottiero ed eroe nazionale albanese), sul retro il suo Castello, situato a Krujë.



GERARDO MENANI, DISEGNO

◆ A fine ottobre è caduto il 27° anniversario della morte di Gerardo Menani.

Sermidiana ricorda il suo collaboratore, nonché preziosissimo curatore dell'archivio parrocchiale, con questo breve suo articolo redatto poco tempo prima della scomparsa e che il figlio Roberto gentilmente ci ha consegnato.

Quasi tutti sanno che il 15 Novembre 1987 sono stati cresimati nella nostra Chiesa Parrocchiale n° 50 ragazzi da S.E. Mons. Carlo Ferrari.

Pochi sanno, invece che il 27 febbraio 1887 in questa stessa Chiesa ne sono stati cresimati 562 da S.E. Mons. Giuseppe Sarto, che allora era Vescovo di Mantova e che noi veneriamo oggi come "San Pio X".

La Sua effigie, invero molto modesta, è esposta in

CRESIME

**NEL SETTEMBRE 1871 SERMIDE È IN FESTA
LA NUOVA CHIESA È CONSACRATA E APERTA AI FEDELI
LE CRESIME SONO 3627**

fondo alla Chiesa, a destra entrando dalla porta principale, ma pochi sanno che quel "Santo" è stato qui in mezzo a noi e ha benedetto i nostri... antenati ! Mons. Sarto tornò poi ancora a Sermide il 14 settembre 1890 per la sua seconda visita Pastorale e forse sarebbe venuto per la terza volta nel 1894, se non fosse stato nominato Patriarca di Venezia.

Nel 1890 i cresimati furono 435, e chi si meravigliasse dell'elevato numero dei cresimati, diremo che fino a non molti anni fa era abbastanza ordinario che i cresimati variassero volta per volta da 500 a 1000, dato che il Vescovo di Mantova visitava personalmente tutte le parrocchie della sua Diocesi e per farlo, alcuni anni ci volevano di sicuro. Potrà invece meravigliarci tutti il sapere che nel Settembre 1871, i cresimati nella nostra Chiesa furono 3.627! Ma ecco come si svolsero i fatti.

Chi ha letto il libro del nostro storico, prof. Gaetano Mantovani, saprà che la nostra vecchia chiesa era rovinata nel 1840 e che solo nel 1865 fu posta la prima pietra di un nuovo tempio. Quello che il prof. Mantovani non dice, sebbene abbia rovistato molto nell'archivio parrocchiale, è che esso fu consacrato e aperto al culto nel 1871.

Infatti il giorno 17 settembre 1871, che era la terza domenica di settembre, venne a Sermide Mons. Pietro Rota, che divenne più tardi Vescovo di Mantova, ma che allora era ancora Vescovo di Guastalla e "consacrò" il nuovo Tempio e nei giorni 18 e 19 seguenti, vi impartì tutte le cresime anzidette e possiamo dirvi che i Sermidesi erano solo 1298. Gli altri 2329 erano giunti qui da ben 27 Parrocchie del circondario. Ragione quindi di tanto afflusso, di tanta partecipazione e, possiamo pensarlo, di tanta festa, è stato il "Nuovo Tempio" e cioè la nostra attuale Chiesa Parrocchiale che non ha l'uguale per un raggio di molti e molti chilometri. Quanti furono i cresimati delle altre Parrocchie? Ve li do in ordine numerico decrescente: Felonica 515, Carbonara 453, Moglia 388, Bonizzo 190, Magnacavallo 173, Borgofranco 153, S.Martino in Spino 97, Poggio Rusco 71, Pilastrini 70 Carbonara 67, Quatrelli 54, Revere 33, Pieve di Coriano 22, Massa Superiore 11 e tutte le altre con meno di 10, forse a solo titolo di rappresentanza. Ora noi sappiamo che i cresimandi non si presentano mai in Chiesa da soli e possiamo quindi immaginare quale sia stato il movimento a Sermide in quei giorni.



LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE

il parmigiano a portata di mano



MOGLIA DI SERMIDE

Via Galvani 1 - tel 0386.61241 - fax 0386.961252

Ferdinando Dall'Olio "Fasòl"

◆ Personaggio principe del "Bestiario" di Gavello, un tipino a dir poco bizzarro, anarcoide, rustico, insofferente ad ogni vincolo, mal sopportava di vivere secondo obblighi e regole del comune buonsenso, da vivo fu proprietario di un modesto fondo agricolo, e tuttavia era diventato azionista della Cassa di Risparmio di Ferrara. Capofamiglia provvedeva all'acquisto del necessario per la sua "tribù" a cui non faceva mancar nulla, l'unico della borgata ad allevare ed uccidere due maiali per l'inverno, fatto notevole per quei tempi di ristrettezze. Da rimarcare inoltre che provvedeva per il vestiario nonchè per le mutande e i regiseni delle figlie in età da marito. In casa per mangiare e dormire non stava quasi mai: i campi, i fossi, le macchie d'arbusti, le canne erano le sue abituali dimore. Durante la bella stagione passava le notti in qualche pagliaio, tra gli stocchi di granoturco, sull'erba fresca di un medicaio, all'addiaccio sotto un cielo di stelle. Quando poi la temperatura si abbassava sotto lo zero, il fienile di casa sua era l'ideale. L'esistenza randagia l'aveva imbarbarito. I capelli lunghi biondi, la barba ispida, rossiccia, il lezzo che propagava al suo passaggio davano al personaggio un che di selvatico che incuteva paura. Se poi qualcuno gli vedeva spuntare dal lurido solino una biscia, lui rispondeva che gli teneva compagnia, quale che fosse un cane od altro animale. Questa sua idiosincrasia per il letto non gli impedì tuttavia di cooperare a mettere al mondo ben undici figli. Di sera all'osteria non andava quasi mai, ciò nonostante era sempre ben informato dell'andazzo del paese, un profondo conoscitore delle tresche e degli amori illegittimi. Di notte, col favore delle tenebre si arrampicava come un gatto sui tetti di bassi tuguri ad origliare, a spiare una vita notturna e colorita, le alcove improvvisate di amanti irregolari che si intrattenevano ignari.

Da giovane aveva fatto il soldato combattendo al fronte la grande guerra. La vita dura dell'esercito, la disciplina non potevano fare per uno come lui dal profondo spirito libertario. Le cannonate, le fucilate degli austriaci furono di gran lunga più convincenti dei numerosi inviti alla gradenza della patria. Così ritornato a casa per una breve licenza, pensò bene che non gli pareva giusto rischiare una schioppettata per la gloria dei Savoia, disertò dandosi alla macchia. Di lì a poco fu spiccato un mandato di cattura per il fante Ferdinando Dall'Olio, ma si sa di come



potevano andare gli sviluppi in tali frangenti e di come la giustizia non fosse proprio "un fulmine di guerra". Le poche guardie rimaste a controllare un territorio vasto e disagiato non reputavano salutare avventurarsi in luoghi pieni di acquitrini, infestanti per giunta dalla malaria e da bande di sbandati pronti a tutto. Lo stato di illegalità del disertore si protrasse per lungo tempo. Ma un giorno stanco di una situazione senza sbocchi, Fasòl decise di consegnarsi alla giustizia e pagare il suo debito. Bussò dunque alla porta della caserma di Finale Emilia.

Lo accolse il piantone e a questo domandò del maresciallo.

- E' uscito ma dovrebbe rientrare fra un po' - gli rispose il milite.

- Ah... senti caro... li avete poi presi quei disertori che si aggirano spesso dalle parti di Scortichino e Gavello - gli domandò Fasol.

- Non tutti, uno ci è scappato, un tale Dall'Olio... lo avevamo acciuffato abbraccandolo per

benino. Lui ci seguiva bono bono, quando all'improvviso quel diavolo si è divincolato dalla morsa come un anguilla, ha saltato una siepe di spine come una capra ed è scappato. Nemmeno le pallottole lo hanno convinto a desistere.

- Bene carino quello ero io, io in persona - scandì Fasòl con sufficienza. Il carabiniere a quel punto corse alla porta, la sprangò, si parò davanti al renitente per ammanettarlo.

- Non avrai paura che vi scappi una seconda volta? Ti pare che sarei venuto qui? - concluse il ricercato e senza far resistenza infilò la cella della caserma.

A Modena fu condannato a qualche anno di detenzione. Ci fu poco dopo l'amnistia per la vittoria e dopo pochi mesi Dall'Olio Ferdinando fece ritorno a casa accolto dall'ammirazione dei paesani.

Il giorno seguente obbedendo al richiamo ancestrale del proprio dna, prese la via dei campi, s'imboscò per moltissimi giorni. Più nessuno lo vide.



il miglior investimento nel tempo

SERRAMENTI in ALLUMINIO
ALLUMINIO LEGNO - PVC - LEGNO

www.pacchioniserramenti.it info@pacchioniserramenti.it
 Via A.Volta, 50
 40020 Moglia di Bernide (Mo)
 Tel. 0388 62201 - Fax 0388 901553

Incentivi del 65% per le riqualificazioni energetiche





La magliaia

LA MAGLIAIA ANDREINA FIORAVANZI, FINE ANNI '60

◆ Dai primi anni '60 e fino a metà degli anni '80, nella nostra zona vi erano parecchie donne che, oltre alla casalinga, esercitavano il mestiere della "magliaia". Quando terminavano le scuole di Avviamento professionale o Medie non era facile trovare un lavoro o un impiego stabili e spesso mancavano le condizioni per continuare gli studi superiori, quindi fare un lavoro diverso da quello della campagna era quasi impossibile. Molte donne, per incrementare le entrate familiari, avevano intravisto in quella situazione, una possibilità di lavoro facendo la "magliaia", un'attività piuttosto nuova in quell'epoca. Un mestiere che si poteva svolgere in casa con orari ed esigenze propri, secondo le varie necessità e la volontà delle dirette interessate. Un mestiere pulito, faticoso, ma sopportabile che veniva svolto con soddisfazione professionale e un discreto riscontro economico.

Dove e come imparavano le donne a fare la magliaia? Le ragazze giovani dovevano trovare il posto presso una magliaia esperta che insegnava loro le tecniche e gli accorgimenti necessari per svolgere questo lavoro. Le allieve prestavano la loro opera per l'intera giornata e per un periodo di circa un anno, in cambio dell'insegnamento ricevuto: qualche ragazza veniva talvolta assunta come apprendista, con un corrispettivo salario contrattuale. Terminato il periodo di apprendimento, le ragazze (a volte anche qualche donna adulta) iniziavano, per conto

loro, l'attività. Il posto dove lavorare non costituiva quasi mai un problema, si poteva benissimo lavorare in casa dove risiedeva la famiglia. Occorreva però procedere all'acquisto della macchina da maglieria, del "tornello" manuale per preparare i fusi con la lana oppure del dipanatore con funzionamento elettrico. Una seria difficoltà di ordine economico, dato che spesso le famiglie non disponevano della cifra necessaria, che superava, allora, le cinque/seicento mila lire. Ecco quindi che, quasi per "magia", spuntavano dei personaggi che si proponevano per far fronte all'acquisto di tutto quanto occorreva: i cosiddetti "gruppisti" (coloro che davano lavoro a gruppi di magliaie). Questi sottoponevano alle donne neo magliaie, l'acquisto della macchina con gli accessori per lavorare, in cambio di una certa esclusiva affinché il lavoro venisse svolto dalla magliaia per lui o per la ditta che questi rappresentava. Per l'acquisto, le magliaie optavano in genere per un anticipo in denaro liquido, mentre per la cifra rimanente si impegnavano a firmare cambiali, che sarebbero state evase con il denaro ricavato dal lavoro procurato dal "gruppista". Quasi sempre, anche se alle magliaie veniva data la possibilità di confezionare capi di maglieria per clienti privati che desideravano una maglia fatta artigianalmente, il lavoro predominante lo svolgevano per la "ditta" in quanto occorreva la certezza di lavorare e guadagnare così i soldi per estinguere le cambiali.

Quando il "gruppista" portava il lavoro alla magliaia, venivano preventivamente concordati compensi e tempi di consegna, facendo sempre riferimento al modello ed alle difficoltà per realizzarlo. Le magliaie che eseguivano lavori soltanto per i clienti possedevano macchine adatte alle differenti tipologie di capi da confezionare: pesanti o leggere. Erano le donne che avevano iniziato a lavorare molto presto e che avevano già provveduto al pagamento delle macchine e dell'attrezzatura. I clienti che indossavano maglie con finiture curate e fatte su misura, oltre a sentirsele apprezzate per la bellezza, si sentivano rivolgere la solita domanda: "dove hai comperato quella maglia così bella che indossi? -Non l'ho comperata, l'ha confezionata la mia magliaia!" Le giovani magliaie che realizzavano maglie in serie per la ditta, spesso venivano aiutate, per certi lavori, da qualche donna anziana, che preparava con il "guindul" (arcolajo), il dipanatoio e il "tornello", i "fusi" o rocchetti, con la lana fornita in matasse dal "gruppista". Capitava di frequente che dovessero lavorare per giorni fino a notte inoltrata, quando era necessario completare e consegnare gli ordinativi nella data stabilita con il "gruppista" che in genere, per conto della ditta, ritirava il lavoro ogni quindici giorni. Quando questo si accomodava seduto in qualche angolo al tavolo da lavoro, sempre pieno di fusi, pettini in acciaio, attrezzi vari, per firmare l'asse-

gno quale corrispettivo per il lavoro svolto e ritirato, per la magliaia era il momento di massima soddisfazione. La stanza di lavoro era costantemente occupata in tutte le sue parti: oltre alla macchina da maglieria, vi erano diversi pacchi di lana e la macchina da cucire, poiché con l'esperienza acquisita, alcune magliaie confezionavano capi su misura, per il cliente; modelli nuovi di maglie, che se fossero state esposte in negozi importanti al fianco di quelle "griffate", avrebbero fatto un'ottima figura. A metà anni '80, con il subentro di tante modifiche in vari settori artigianali, compreso quello delle magliaie, le figure dei "gruppisti" responsabili delle ditte che fornivano la lana erano scomparse. Le grandi aziende che prima si servivano di una catena di lavoratori a domicilio non lo facevano più. Le magliaie di oggi desiderano soddisfare la propria clientela "affezionata" confezionando capi fatti rigorosamente a mano e su misura, spesso abbelliti con qualche motivo di fantasia ricavati dalla grande esperienza maturata in tanti anni di onesto lavoro.

Una bomba inesplosa



◆ Per ragioni tecniche, nei primi anni '50 i tecnici dello zuccherificio di Sermide costruirono una nuova cabina per installare le pompe che avrebbero portato l'acqua allo stabilimento saccarifero. L'ubicazione fu scelta nel tratto tra il "Chiavicone" e la "Teleferica", dove vi è tuttora. Io e mio fratello Antonio sapevamo con sicurezza dove avrebbero dovuto fare la fondazione di base con sopra i piloni in cemento armato, ma nei pressi vi era una bomba bellica e altri innumerevoli proiettili inesplosi. Con mio padre prendemmo appuntamento con i dirigenti dello zuccherificio per avvisarli del pericolo che incombeva in quel luogo. L'ing. Berni coadiuvato dall'ingegnere Comola ci convocò nel punto dove doveva sorgere la nuova costruzione; mio papà spiegò loro che durante la massima magra del Po del 1949 era apparso questo ordigno bellico non esploso e tanto altro materiale incendiario. Dopo qualche giorno arrivarono delle camionette con dei militari da Bologna, vi era anche una persona che si mise addosso un grosso scafandro e con molta precauzione piano piano andò giù nell'acqua. Dopo qualche minuto riaffiorò dicendo che aveva individuato la bomba e che non era molto grande. Intanto sull'argine si era formata molta gente incuriosita da quello che stava avvenendo. Poiché c'era pericolo fu allontanata e transennarono con del filo spinato. Il giorno dopo vennero con una grossa gru, mentre io e mio fratello eravamo a debita distanza per osservare. Attorno alle dieci del mattino sentimmo un gran botto, ma molto soffocato, poiché avevano coperto la buca con dentro la bomba con della sabbia per attutire il botto. L'altro materiale bellico fu messo in casse di legno e depositato in un camion. Ancora adesso dopo molti anni saprei dire dove esattamente fecero brillare la bomba. Nel medesimo posto io e mio fratello trovammo anche una grossa bombola ancora piena di metano che vendemmo a Giovanni Raccanelli il quale distribuiva le bombole per i camion, ricavando la somma di 800 lire. Il lavori della cabina iniziarono in estate e il signor Mario Lucchetti, responsabile delle maestranze addette alla costruzione (ricordo alcuni di quei nomi: Augusto Marzola, Nedo Freddi che era anche un giocatore di calcio del Sermide, Enea Malvasi), mi diede l'incarico di portare due volte al giorno due secchi di acqua potabile per dissetarle. Alla fine della settimana ricevetti una piccola somma, mentre mio fratello Antonio venne chiamato personalmente dall'ing. Comola per fare la campagna saccarifera.



Bonetti *Pinotti*

di Bonetti Cesare, Pinotti Angela, Bonetti Federica e Bonetti Lisa

ONORANZE FUNEBRI DAL 1980

Sermide, via 29 Luglio 99/A - Telefono 0386.61939



1923
Moglia

◆ Nel 1923, nella frazione di Moglia, la "Voce di Mantova" in un articolo datato 12 marzo, solennemente pubblica: "a Moglia di Sermide ieri si è ufficialmente inaugurato il Campo sportivo. Alle 15 in punto è giunta la squadra biancorossa di Trecenta, accolta dalla popolazione con solenne cerimonia e festeggiata dalla squadra bianco-verde di Moglia. Il corteo composto presso la Sede della Società Sportiva, si avviò al suono di inni patriottici sul Campo di gioco. La partita svoltasi con energia e affiatamento da ambo le parti, fu seguita con grande interessamento (!) e finì con la vittoria dei biancorossi per 3 a 1, quantunque anche i Mogliesi addimostrassero forza d'insieme ed elasticità di movimento. L'arbitro signor Cavallini compì inappuntabilmente il suo dovere".

Nell'immagine un numeroso gruppo con lo stendardo della Società Sportiva Mogliese: si possono riconoscere fra gli altri: Francesco Fanti, Nicanore e Ermogene Berzuini, Antonio Reggiani, Giunio Bassi, Fabbri... (con la tromba)



1966
Squadra Juniores

◆ Il presidente-promotore-organizzatore-animatore dell'Unione Sportiva Sermide, Gerardo Menani, sempre prodigo in geniali iniziative a favore della gioventù locale, organizzava, a metà degli anni sessanta, una bella attività sportiva. Lo scopo principale non era tanto ottenere vittorie in campo agonistico, bensì trasmettere rispetto, educazione, spirito di sacrificio allo scopo di formare giovani di sani principi. Ne fu conferma anche l'acquisizione per tre anni consecutivi del premio disciplina rilasciato dal Comitato della F.I.G.C. di Finale Emilia al calcio giovanile sermidese.

in alto da sin.: Carlo Bazzoli, Francesco Margutti, Ferruccio Sivieri, Imo Galli, Maurizio Sganzerla, Giampietro Ravagnani in ginocchio: Valerio Menghini, Flavio Fini, Renato Bettoni, Sergio Moi, Vittorio Goltara



Direttore

vorrei ringraziare di cuore i volontari della Pro Loco che lasciano a dicembre prossimo. Buon lavoro alla Pro Loco che subentrerà nel 2016. Ma in quali spazi i volontari hanno organizzato e organizzeranno il ricco calendario di iniziative per promuovere il territorio e

favorire la socializzazione, la crescita culturale, il divertimento dei Sermidesi e non solo? Gli spazi all'aperto, anche in parte attrezzati, non mancano. Uno spazio pubblico chiuso, capace almeno di 200 persone, raccolte in una iniziativa gettonata con meteo inclemente, a Sermide non c'è. La sera di venerdì fiera ottobre la tensostruttura di piazzetta Gonzaga è stata messa a dura prova da una pioggia scrosciante: rivoli di acqua entravano ai lati e, per evitare

che collassasse per il peso, i volontari con manichi di scopa sollevavano le sacche di pioggia per far defluire l'acqua. Pochi gli ospiti per la serata di tango argentino e pincinata con salumi locali. Proviamo a dire quello che pensiamo sul quesito "Una struttura pubblica coperta e capiente per Sermide: quale, dove e con quali finanziamenti". Il dibattito può partire ...

Gisa Gramola

ANNIVERSARIO DI MATRIMONIO



CINZIA E VALERIO

Cinzia e Valerio si sono sposati il 26 ottobre 1975 nella chiesa dei Cappuccini: una cerimonia con pochi parenti, in una domenica mattina nebbiosa. Festeggiano insieme a figli, nipoti e parenti questo importante anniversario di quarant'anni di matrimonio.



CARROZZERIA e OFFICINA MECCANICA



Pulga

PAGAMENTI PERSONALIZZATI

Felonica (mn) tel. 0386.66555

**SOCCORSO STRADALE
VETTURE DI CORTESIA**

**Lavaggio interni, Riparazione,
oscuramento e sostituzione cristalli**

LINO BELLODI



Il più bello fra gli alberi
è il ciliegio.
Il più bello fra gli uomini
è il combattente.

Nel momento del lutto è importante far sentire la nostra vicinanza a te Zena nel momento in cui è venuto a mancare Lino. Trovare le parole giuste per porgerti le condoglianze è spesso più difficile di quanto possa sembrare. Le parole non potranno colmare il vuoto lasciato da Lino ma potranno alleviare il dolore, facendo sentire a te l'affetto di poche parole scritte con il cuore.

La Redazione di Sermidiana

Caro Direttore,
Soltanto poche parole per esprimere la mia personale riconoscenza a chi ha saputo trasformare la partenza di Lino in un'occasione in cui, sulla morte e sul dolore, ha prevalso il calore dell'affetto e della condivisione. Grazie, dunque, a tutti i giovani che hanno saputo trovare parole e gesti bellissimi dimostrando una dote molto rara: la capacità di esprimere e di vivere i sentimenti con autenticità. Grazie ai genitori e agli adulti che li hanno affiancati. Grazie ai familiari e agli amici, vecchi e nuovi, che hanno aiutato in ogni modo ed hanno regalato la loro vicinanza costante. Grazie a tutti i mondi che si intrecciano nella nostra comunità e che sono entrati in tangenza con la nostra vita: abbiamo ricevuto tanto, con commozione e gratitudine.

Zena Roncada

“E’ con immenso dolore e tristezza che salutiamo Lino Bellodi.

Un pilastro della comunità sermidese che, con il suo cuore, la sua determinazione e le sue azioni, ha contribuito a migliorare il nostro paese.

Da oggi, seguendo il suo esempio, abbiamo l'opportunità di riempire questo grande vuoto che ha lasciato sforzandoci, ognuno di noi e tutti insieme, di fare nostri i suoi insegnamenti:

il suo modo di porsi sempre cordiale e gentile, il suo modo di lottare mai violento, il suo modo di vivere con passione.

Abbiamo la grande opportunità di portare avanti la sua missione facendo, ognuno a proprio modo, del nostro meglio per rendere più bello e interessante il nostro paese.

Ciao caro Lino, buon viaggio.”

**Andrea Bianchini, Mirco Bortesi,
Paolo Calzolari, Erika Campana,
Davide Chiergatti, Daniele Ghiselli,
Michele Negrini, Marco Travaini.**

A UN ANNO DALLA SCOMPARSA IL 1° NOVEMBRE BRUNO PAPAZZONI AVREBBE COMPIUTO 93 ANNI

Lo so, 93 anni non sono pochi, ma dispiace sempre quando scompare qualcuno che è stato punto di riferimento nella vita sociale del paese. Un'altra pietra miliare è stata tolta al già fragile castello sermidese. Bruno per il suo lavoro in banca, era conosciuto e stimato da molti.

In primis la categoria degli agricoltori che ha trovato in lui, figlio di contadini, un valido aiuto per migliorare lo stato delle loro aziende. Lo zuccherificio, la Bonlat-Parmalat e la ferrovia Suzzara-Ferrara, sono sempre stati pensieri fissi, per mantenere alto lo stato occupazionale del nostro paese. Oltre al lavoro che lo teneva occupato tutti i giorni (anche la domenica mattina), aveva una grande passione: la Musica. Da giovane aveva imparato a suonare il clarino nella banda militare, durante il periodo bellico, ma non disdegnava di cantare nei cori parrocchiali. E' stato il M° Franco Negrini a convincerlo a prendere in mano il coro di Sermide, per accompagnare col canto, la liturgia durante le feste principali. Stimolato poi dai coristi, ha cercato le partiture dei canti profani a più voci e i "giovani" di una volta, ricorderanno le divertenti esibizioni canore. Per lui, ormai nonno, è stato il massimo quando è stato chiamato a preparare e a dirigere un coro di oltre 200 bambini per il saggio di fine anno nel plesso scolastico di Sermide. Sono passati ormai tanti anni ma penso che molti di quei ragazzi lo ricorderanno con affetto.

Roberto Menani

Un ricordo di nonno Bruno



AUTODEMOLIZIONI DEMOLCAR

Fratelli Corradi

PROFESSIONALITÀ E CONVENIENZA

**Demolizioni Auto - Moto - Furgoni
Servizio di carro attrezzi Parti di ricambio**

Via Enzo Ferrari, 1 - Moglia di Sermide - Località Arginino
tel. 0386.960202 - cell. 340.9122485 - cell. 347.6893735

P E N S A R E I N G R A N D E



DIAGNOSTICA RADIOLOGICA

RISONANZA MAGNETICA NUCLEARE
TOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA
DIAGNOSTICA DENTALE
RADIOLOGIA SENOLOGICA
ECOGRAFIA
ECO-COLOR-DOPPLER
RADIOLOGIA TRADIZIONALE
RADIOLOGIA INTERVENTISTICA
MINERALOMETRIA OSSEA COMPUTERIZZATA

PER PRENOTAZIONI

tel 0386 733 976

fax 0386 741 532

e-mail: segreteria@xrayone.it

Via Mantegna 51

Poggio Rusco (MN)

Aperto tutti i giorni,
escluso festivi,
dal lunedì al venerdì, ore 8,00/20,00
Sabato: ore 8,00/14,00

Ritiro referti:

dal lunedì al venerdì
ore 8,30/12,30 e ore 18,00/19,00
Sabato ore 8,30/12,30

AMBULATORI DI MEDICINA SPECIALISTICA

CHIRURGIA
DOPPLER VASCOLARE
GASTROENTEROLOGIA
OCULISTICA
ORTOPEDIA
DERMATOLOGIA
SERVIZIO DI ANESTESIA, TERAPIA DEL DOLORE
UROLOGIA
GINECOLOGIA
CARDIOLOGIA
FISIATRIA
ODONTOSTOMATOLOGIA
ODONTOIATRIA, ORTODONZIA

NUOVI SERVIZI DI FISIATRIA E ODONTOIATRIA

Xray One è un
centro medico di
diagnostica radiologica
e di medicina specialistica,
accreditato con il Servizio
sanitario nazionale.

Il centro garantisce all'utenza
prestazioni d'elevata qualità
tecnologica, con un servizio
altamente professionale
e minimi tempi di attesa.

Con il 2011 Xray One si
è arricchito di nuovi ambulatori
specialistici, con l'apertura
del reparto di fisiatria e
il potenziamento del reparto
di odontoiatria e ortodonzia.

L'accreditamento con il SSN
e la convenzione con l'ASL
di Mantova collocano
la struttura tra i Centri Diagnostici
nazionali autorizzati ad erogare
prestazioni ambulatoriali
in regime di convenzione.

Direttore Sanitario:

DR. GIACOMO BARBALACE

