



ANNO 38 · N. 389 · SETTEMBRE 2018 · Euro 2,50

Sermidiana magazine

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



Musica d'insieme

*si fondono
le due scuole
di musica
sermidesi*



scatti d'autore



La foto ritrae l'ultimo tratto di via Cavour, quello che va dalla confluenza con via dei Mille fino al suo terminare nel quadrivio con via L. Da Vinci, via Milazzo, via Zappellone. Gli arbusti che crescono spontanei sul ciglio della strada si impongono a tal punto da formare una splendida volta verde che incornicia ed avvolge, sovrastandola completamente, la sede stradale. L'autore di questo scatto, Marco Vallicelli, lancia un appello: "Lasciate così, come sta e trovasi, questo tratto di via Cavour, un bas-sorilievo naturale di una bellezza e di una meraviglia più unica che rara".

Un paese spiaggiato

HO RICEVUTO QUESTA RIFLESSIONE FIRMATA ROMANO FOLASCHINI, MI SEMBRA LIMPIDA FOTOGRAFIA DELL'INESORABILE DEGRADO DEI NOSTRI PICCOLI PAESI. LA CONDIVIDO CON VOI LETTORI.

Il paese, dove oggi trascino una sgangherata ultima parte della mia vita, è un posto disumanizzante che poco a poco si disgrega, come la strada che l'attraversa, tra una teoria di case vuote, abbandonate dopo che i proprietari sono passati a miglior vita. Quelli rimasti si chiudono in casa, per paura di incappare in qualche lestofante entrato di soppiatto per derubarti, minacciarti, a volte per coprirti di botte. E allora si alzano barriere, si erigono recinti, ci si dota di sistemi di allarme, con buona pace dei fautori dell'accoglienza e dell'integrazione. Lentamente diluiscono i contatti interpersonali, tramonta il senso di appartenenza, sbiadisce l'impegno sociale. Attraversare il paese di giorno, sull'unica via che lo delimita, è come entrare in una zona smilitarizzata, una terra di nessuno: nessun segno di vita. Fino a pochi decenni di anni fa il paese viveva una sua vita operosa, attiva, poi...

Dagli anni ottanta si avviò il declino, declino che non accenna a diminuire, continua, accelera. Chiuse le scuole per mancanza di obblighi, chiusi quasi tutti gli esercizi commerciali, serrande abbassate per colpa dei vari Iper della grande distribuzione. Nell'ultimo anno il Don che si sdoppia in due parrocchie ci dice che ha battezzato un solo nato, di matrimoni nemmeno l'ombra. La crisi morde. I giovani non mettono su famiglia, per edonismo, per egoismo, mancanza di lavoro. Qualcuno espatria, a Mirandola, a Cento, in cerca di una vita migliore. Altri vanno al seguito delle mogli che hanno casa nei paesi limitrofi, "in cà ad pursil" come si usava dire. Di sera, davanti all'unico bar ancora aperto, sul piazzale che rasenta la strada, qualcosa si muove. Arrivano alla spicciolata gli "ottimati", gli eredi delle casate primigenie, una decina di una certa età che si spaparanzano su vecchie sedie di plastica. Cosa fanno? Si lamentano del caldo, delle mosche e delle zanzare, del tempo variabile come il loro umore. Sempre la stessa musica, lo stesso motivo suonato da tempo immemore. Nel frattempo il solito burlone si diverte a duettare con il picchiattello del paese che nei suoi sproloqui non segue un filo logico, un senso. Il beota sentendosi al centro dell'interesse ci dà dentro, con gli astanti sghignazzanti sempre pronti ad accodarsi allo sberleffo, senza vergogna. Il florilegio del bestiario locale si arricchisce di personaggi, ognuno col suo marchio di fabbrica. Imponente, massiccio è quello che non smette mai di esporre quel suo "politically correct" su tutto e su tutti. Lo fa con espressioni scurrili, usa l'offesa pesante quando si inalbera, minaccia di passare alle mani se è necessario: un cafone, rozzo, volgare. Mi verrebbe da dire che un fiore nelle sue mani puzza, emana un odore di marcio. A contatto di gomito Tizio si scaccola impudicamente. Più discosto Caio smanetta sul suo telefonino, alla ricerca di nudi e di scene hard che mostra ridacchiando all'amico vicino. Sempronio è un menagramo della miglior acqua. Per lui tutto il mondo sta andando alla malora. L'inquinamento, il buco dell'ozono, il terremoto, la grandine, la lava dell'Etna sono i suoi argomenti principali e il suo colore di gradimento è il nero. Appartati sei, sette marocchini giocano a carte. Ogni tanto alzano la voce, altercano, sembra che si vogliano prendere per il collo. Tutto finisce. Alla chetichella si eclissano. Un'auto sgommando parte verso altri lidi, dove solo Dio lo sa. Verso le ventuno passano davanti al bar alcune donne del posto. Attirano l'attenzione dei maschietti che a volte commentano con malizia. Vanno a deambulare accompagnandosi sulla pista ciclabile. L'ora è quella giusta, il brezzolino serale dà sollievo. Hanno appena finito di rigovernare la cucina questi angeli del focolare! Raggiunta una certa età, appesantite, sperano di lasciare sulla strada qualche chilo di troppo, di ritrovare la linea, pia illusione! Ci danno dentro di buzzo buono tra una chiacchiera e l'altra, con qualche cattiveria del tipo: - Ma hai visto quella? Lo sapete che...

Sul "red carpet" della pista ci si imbatte spesso a quell'ora in persone coi loro cani al guinzaglio. Come è loro costume i nostri amici annusano, urinano, a volte alzano la zampa, si accovacciano e lasciano tracce nauseabonde, mucchietti di porcheria: cosa possono sapere loro del bon-ton, se i loro proprietari lasciano fare?

Il nostro è un paese spiaggiato. Presto andremo alla deriva come le balene che agonizzano sulla battigia: mala tempora!

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 · Imo Moi ·
Chiara Mora · Marco Vallicelli

Hanno collaborato a questo numero
Bergamini Simone · Bertarella Nicola · Bizzarri Danilo ·
Boldrini Loris · Borghi Giulio · Buganza Ugo
Di Caro Chiara · Fioravanti Armando · Folaschini Romano
Forapani Eros Gianni · Gramola Gisa · Guidorzi Alberto ·
Khadija Lahmidi · Mantovani Siro · Marchioni Alfonso
Masiello Alex · Orsatti Franco · Padricelli Pasquale ·
Padricelli Vittorio · Passerini Lorena · Rizzi Franco
Santini Sonia · Tralli Giulia · Tralli Lidia

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

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.

sommario

primo piano

8 | SCUOLE DI MUSICA

10 | INTRAPRESA

associazioni

14 | CRI / ARCI

15 | PRO LOCO SERMIDE

sport

16 | CALCIO

17 | CALCIO 2ª CATEGORIA

18 | ANTARES

comuni

20 | CASTELNOVO BARIANO

22 | FELONICA

24 | PILASTRI

26 | CASTELMASSA

27 | MAGNACAVALLO

28 | BORGOFRANCO SUL PO

rubriche

4 | MISCELLANEA

29 | DALLA BIBLIOTECA

30 | ARTISTI

32 | ELZEVIRO

34 | SCUOLE

35 | L'ANGOLO DEI PROVERBI

36 | UNA CARTOLINA DA...

37 | ALTRE CULTURE

38 | TURISMO: SÌ VIAGGIARE

40 | COME ERAVAMO

41 | STORIA

42 | COQUINARIA

43 | CICLOTURISMO

44 | RACCONTI

46 | AMARCORD

50 | ANNIVERSARIO 1ª GUERRA MONDIALE

52 | SCRITTO DA VOI



LA BIBLIOTECA LEGGE FESTIVAL LETTERATURA

◆ Mercoledì 8 agosto un folto e affezionato pubblico attento ha condiviso l'iniziativa della biblioteca comunale di Sermide e Felonica al CEA teleferica sulla presentazione di alcuni romanzi di autori, in parte già affermati altri esordienti, che saranno ospiti del Festival letteratura di Mantova dal 5 al 9 settembre 2018. Con la sapiente regia di Simonetta Bitasi, consulente con altri al programma del Festival, il gruppo storico di dieci lettori volontari ha selezionato, secondo il gusto e la formazione personali, altrettanti romanzi le cui trame sono state in parte svelate con qualche spunto critico di riflessione. Il panorama degli autori è vario: dalla statunitense N.Krauss al cinese Linake Yan, dalla cilena N.Fernandez a Stefano Stofani, dalla britannica J. Fellowes a Stefano Massini. Le narrazioni si dipanano sul filo della memoria individuale o collettiva, presente o passata, organizzandosi nel genere scelto per dare nuove chiavi di lettura per meglio capire il presente, cosa succede intorno a noi in Italia e nel mondo. La biblioteca ha attivato nell'occasione la consultazione dei libri presentati e ha distribuito i programmi del Festival letteratura 2018. A seguire rinfresco ristoratore per tutti. Per informazioni: segreteria@festivaletteratura.it oppure info@festivaletteratura.it

Gisa Gramola

SERATA SUGGESTIVA CON IL POETA SERMIDESE PAOLO LUPPI presso il circolo Auser di Revere

◆ Paolo Luppi sul palco ha letto sue composizioni poetiche accompagnato dalla musica di un gruppo speciale: il chitarrista Pietro Bresciani, il percussionista Giovanni Tenani e la voce di Elisa Perani. Il binomio "poesia e amore" ha coinvolto il pubblico presente ed ha reso piacevole la performance coordinata dall'ex sindaco di Carbonara e docente scolastico Gianni Motta.





Paolo Berizzi
presenta

“Nazitalia”

viaggio in un Paese che si è riscoperto fascista

Sabato 6 ottobre 2018 ore 17,30

Capitol Multisala Sermide



Questo libro, che parla anche del caso Sermide, corona quindici anni di inchieste, forte dei retroscena inediti sulla svolta a destra della Lega e dei racconti di un esponente di Forza Nuova. Paolo Berizzi fotografa in maniera vivida un Paese che si è riscoperto fascista, o forse sotto sotto non ha mai smesso di esserlo.



INSIEME SUL PO LA FESTA DELLE CANOE

◆ Domenica 1° luglio Insieme sul Po la festa delle canoe, stanno al fiume come i papaveri ai campi di grano, macchie di colore che solcano la corrente la invitano a giocare con loro ma il fiume non vede che il mare. Ma noi canoisti cosa vediamo? Vediamo un mondo liquido che ci tiene insieme, solido come la nostra amicizia che in questo giorno dimentica e ricorda. Basta chiacchiere passiamo alle cose serie. Partenza dal Lido Po di Revere accolti e assistiti dalla benevolenza di Bernard e Ute, nella ormai tarda mattinata, tanto entusiasmo e via superiamo i ponti l'isola Boschina di Ostiglia, i campanili di Melara e Bergantino che si stagliano oltre gli argini, l'isola Boscone per pausa ristoro e poi la centrale elettrica che senza il grande camino sembra un mansueto pachiderma, e finalmente il nostro ponte le nostre fatiche sono finite, ci attende la Nautica una tavolata che non è solo un ristoro ma un grazie a tutti.

Giulio Borghi

Daris Mantovani premiato quale miglior protagonista di oggi e di ieri della manifestazione



La studentessa Iris Rolfini con la professoressa Maria Emanuela Gatto e con Giorgio Anselmi, presidente del Movimento Federalista Europeo.

“DIVENTIAMO CITTADINI EUROPEI” IRIS VINCE IL CONCORSO

◆ Iris Rolfini, iscritta al quarto anno del liceo scientifico Galileo Galilei di Ostiglia, è stata premiata nella Loggia di Fra Giocondo a Verona nell'ambito della XXIX edizione del concorso “Diventiamo cittadini europei”, bandito dal Movimento Federalista Europeo. Alla cerimonia hanno preso parte molti genitori e docenti delle 25 scuole superiori delle province di Brescia, Mantova, Padova, Treviso, Verona, Venezia e Vicenza. La studentessa si è aggiudicata una vacanza studio di una settimana in Austria al Castello di Neumarkt presso la Casa d'Europa.

RODOLFO MARETTI **TECNICA E CREATIVITÀ**

◆ Nella serata di sabato 4 agosto, presso Palazzo Cavriani, il maestro Rodolfo Maretti ha inaugurato la sua mostra accogliendo anche alcune opere dell'artista polesana Maurizia Braga, in arte Regizia.

Alla presentazione sono intervenuti Davide Squassabia, che con la sua chitarra ha intonato dapprima il Madrigale della gioia di Gianfranco Maretti Tregiardini e poi alcune canzoni di De Andrè, e Chiara Mora, giorna-

lista di Sermidiana, che ha introdotto i numerosi presenti alle opere esposte.

Arte come tecnica, come codice da seguire nell'esecuzione, e come creatività, che fa inventare ciò che non c'è, creare "connessioni tra le cose" come direbbe Steve Jobs.

Il Maestro cattura immagini della realtà che lo riportano a ricordi, affetti ed emozioni con la sua macchina fotografica, poi a casa inizia la rielaborazione della realtà nell'intento di suscitare in chi guarderà le stesse emozioni, o forse altre, facendo esercizio di stile. Numerose le tracce delle scuole preferite dall'artista: la Scuola Romana di Domenico Purificato, il Romanticismo di Turner, l'Impressionismo e interessante il gioco con le vedute veneziane di Canaletto.

In chiusura, un'altra citazione del fratello poeta dell'artista "Di colori non è dato decidere delle loro sorti, sopiti o avventurosi sono paghi di essere colori. Chiedo anch'io di non sapere, decida la luce che mi tocca".



Da sin: Rodolfo Maretti, Maurizia Braga, Chiara Mora, Davide Squassabia e Isabella Martoni

LE GIORNATE VERDI DI RADIO ALGIDA

◆ Lo scorso 23 Giugno Radio Algida, con la preziosa collaborazione del gruppo giovanile Incastro e del Circolo Arci Chinaski, ha organizzato la prima Giornata Verde.

Più di trenta volontari sermidesi, molti dei quali giovanissimi, si sono ritrovati al sabato mattina per raccogliere i rifiuti in alcuni fossi delle frazioni e nei parchi del centro.

All'una, con il camion ormai colmo di sacchi, i volontari si sono ritrovati al Chinaski, approfittando del pranzo gentilmente offerto dell'Archi. L'idea è quella di ripetere questo evento in autunno sperando, ovviamente, in una partecipazione ancora maggiore.

Lo staff di Radio Algida



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

1945/2006: SESSANT'ANNI DI STORIA DELLA COOP EDILE SERMIDESE IN MOSTRA AI LUNEDIESTATE

◆ Durante le serate dei Lunediestate, la mostra fotografica sulla storia della Coop Edile Sermidese, allestita nella capiente sala dell'ex Bar Daila in via Indipendenza, ha riscosso un grande successo. Molte persone si sono avvicinate, ritornando anche una seconda o terza volta, per osservare le oltre 270 immagini esposte, a testimonianza della validità dell'iniziativa, organizzata dagli "Amici di Sermidiana" per ricordare l'importanza della Cooperativa, che, per oltre 60 anni, è stata una delle maggiori realtà economiche e produttive in ambito locale, provinciale e regionale, nella quale sono passati più di 300 soci, dando lavoro ad oltre 1500 famiglie. Tanti sono stati i ricordi favoriti dalle tantissime foto esposte, scelte con cura e dedizione e corredate da dettagliate didascalie. Immagini di tante persone, di lavori importanti, attività sociali, ricreative e culturali, che hanno coinvolto i visitatori, facendo rivivere emozioni dirette o riconducibili a persone care che nella coop edile hanno avuto un ruolo. È stato di certo piacevole constatare anche l'interesse di tanti giovani che hanno chiesto notizie su specifici



cantieri o interventi, laddove notavano modifiche urbanistiche succedutesi nel tempo. Questa mostra può essere considerata utile anche per capire i tanti cambiamenti intervenuti sul nostro territorio. La buona riuscita dell'iniziativa è stata de-

terminata senza dubbio dalla collaborazione con l'attenta Pro Loco di Sermide, che ha messo a disposizione il locale molto adatto e ben illuminato, e dall'aiuto economico fornito dall'Impresa Banzi Luca Edilizia s.r.l.s.. Le immagini esposte sono solo una parte dell'ingente patrimonio recuperato, che consta anche di molta altra documentazione grafica.

Su questo materiale c'è un progetto molto importante, di cui si è già parlato sulle pagine di Sermidiana. L'associazione "Amici di Sermidiana", vorrebbe dare vita ad un vero e proprio "Museo Grafico e Fotografico", che realizzerebbe un intento ambizioso, ma di grande utilità pubblica: rendere consultabili a tutti il materiale prodotto in sessanta anni di attività, per semplice curiosità o interesse professionale. A partire dai documenti presenti si può tracciare la storia dei metodi di gestione dei cantieri: progettazione, contabilizzazione, programmazioni, sistemi di sicurezza ecc. il prossimo passo è l'individuazione di una sede adeguata.

Armando Fioravanti



Da sin: Leo Barlera, Luca Banzi, Armando Fioravanti

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



La musica che unisce

Ormai è ufficiale: "dal mese di settembre ci sarà un'unica scuola di musica" con queste parole Michele Negrini, in arte Mud e coordinatore della Scuola di Musica Lab105, apre la conferenza stampa con cui, con Anna Maria Rebecchi, presidente delle Cooperative sociali "Ai confini", Luciana Marubbi, presidente dell'Associazione musicale "C. Monteverdi" e Lorena Salani, direttrice della Scuola di Musica "C. Monteverdi", ha comunicato che le due realtà musicali sermidesi si sono fuse in un unico soggetto, la Scuola di musica Lab105, appunto.

Il percorso di unione delle due realtà, studiato, valutato e preparato già dall'inverno scorso da quattro docenti dei due istituti, Michele Negrini e Luca Zerbinati per Lab105, Fausto Negrelli e Jacopo Salieri per Monteverdi, arriva ad un compimento burocratico, aprendosi ad un nuovo percorso formativo e di collaborazione che, come ovvio, presenta molte opportunità e qualche criticità, soprattutto a livello organizzativo, che con il tempo si potrà di certo appianare.

Le due scuole nascono in tempi diversi, più recente il Lab105, e con finalità diverse, l'accesso ai conservatori per la "Montenerdi" di impostazione più classica, per dare spazio a strumenti elettrici e più "moderni" Lab105, ma per entrambe le realtà si parla di un'azione riconosciuta all'interno del territorio sia per la validità dell'offerta formativa, sia per l'organizzazione. "La decisione di unire le due realtà - racconta Negrini - è il frutto di avvicinamenti che negli anni si sono intensificati, proprio perché



la musica crea legami e possibilità di collaborazione proprio tra le stesse persone che frequentano i corsi, che sono molto spesso amici tra loro". Al di là quindi delle differenze gestionali, e degli scopi che hanno portato alla nascita delle due scuole, ha avuto la meglio la volontà di offrire nuove opportunità ad un bacino di utenza che si spinge fino all'area rodigina sulla sponda del Po, e che ha fornito, negli anni, numeri importanti alle due scuole, che unite arrivavano fino ai 180 iscritti.

La nuova realtà conserva il nome Lab105, a "C. Monteverdi" si intitolerà invece l'orchestra che si vuole porre in essere, sulla scia del progetto dell'Orchestra in Lab finanziato dalla Fondazione Cariplo, allo scopo di dare a Sermide una importante realtà musicale collettiva, che al momento manca. L'offerta della nuova

realtà si snoderà in circa 20 corsi, che prevedono il rilancio di alcuni strumenti a fiato e ad arco e anche la possibilità di rispondere alle richieste dei più giovani, interessati alle realtà della produzione e dei DJ, "pensiamo sia importante aprirci anche a queste nuove sollecitazioni perché magari potranno alimentare nei giovani la volontà di approfondire, proseguire nella formazione" racconta Negrini. I corsi, come sempre, saranno individuali e/o collettivi per dare la possibilità a tutti di fruirne in modo positivo, i luoghi delle lezioni si conserveranno nella sede della Monteverdi e di Lab105, poi con il tempo si capirà meglio come fare. "A Sermide c'è senza dubbio una lunga tradizione musicale - prosegue Negrini - ma ciò che mancava è proprio una dimensione collettiva. La scuola di musica Lab105 vuole



LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE



il parmigiano a portata di mano

MOGLIA DI SERMIDE

Via Galvani 1 - tel 0386.61241 - fax 0386.961252

essere in questo modo per tutti, la musica deve divenire una presenza culturale cui ogni cittadino può accostarsi. La nuova realtà si prefigge, inoltre, di porre in essere progetti che coinvolgano anche l'istituto comprensivo e di collaborare in modo positivo con l'amministrazione, quando si supererà questa fase di commissariamento. Questa volontà di aprirsi al territorio, favorendo la formazione e l'aggregazione è una delle prerogative della Cooperativa Sociale "Ai confini" di cui Lab105 rappresenta una delle numerose proposte attive sul territorio. "Entrambi i cda - ci tiene a sottolineare la presidente Anna Maria Rebecchi - hanno accolto positivamente la proposta, studiata, dei quattro docenti. Da parte di tutte le persone coinvolte c'è stata fin da subito la volontà di affrontare le criticità allo scopo di trovare soluzioni soddisfacenti per tutti, anche perché i rapporti tra le due scuole sono sempre stati positivi e di grande stima". La campagna per le iscrizioni alla nuova realtà musicale di Sermide, che riunisce sotto un'unica scuola le numerose offerte formative delle due prima esistenti, si apre proprio con il mese di settembre; ci saranno diversi eventi proprio allo scopo di far conoscere la nuova Scuola e favorire un avvicinamento da parte dei possibili utenti. "Indicativamente domenica 16 settembre ci sarà il pranzo di inaugurazione del nuovo anno con gli insegnanti e tutti gli allievi, le famiglie e quanti vorranno partecipare - informa Negrini - e domenica 23 settembre, al Minimo Storico, ci sarà un aperitivo in musica, con le band degli allievi della scuola". Inoltre, tra il 17 e il 21 settembre sarà organizzato un Open Day e dal 24 al 28 ci saranno lezioni gratuite, per dare la possibilità a chi è interessato ma indeciso, di seguire lezioni e provare più strumenti prima di scegliere".

POLISPORTIVA MOGLIESE

SABATO 8 DOMENICA 9 SETTEMBRE 2018

SAGRA PAESANA

PROGRAMMA

Sabato 8 Ore 17,30 : presso ex asilo " **Inaugurazione Mostra Fotografica** "

" IERI, OGGI E...CHI SONO? "

Ore 19,00 : Santa Messa in Centro Sportivo

Ore 20,30 : Cena con raduno degli ex allievi della scuola di "Pattinaggio Artistico della Polisportiva Mogliese"

Menù Unico: Pasta al Forno, Gnocco Fritto con Salumi, Dolce, Bevande
E' aperta a tutti fino ad esaurimento posti. € 17,00

Per partecipare Contattare Vittorio. Tel. 3383005154

Domenica 9 Ore 20,00 : Presso il Centro Sportivo " **CENA d'la FERA** "

Con presentazione e proiezione del LIBRO " L'OTTAVO GIORNO"

Immagini di personaggi Mogliesi di Marco Fretti, commentate in Poesia da Remo Zuccoli

Menù : Garganelli al ragù di ANATRA (in alternativa con ragù di carne)
Brasato, Dolce, Bevande € . 20,00

Prenotazione presso Tabaccheria " Mille Idee" di Malka e Moreno Bertelli Tel. 0388.61297 - Al momento della prenotazione scegliere il tipo di ragù.
Le prenotazioni si chiuderanno inderogabilmente al raggiungimento dei posti disponibili.

FESTA DI QUARTIERE IN ALLEGRIA



FESTA DI QUARTIERE
Via Curtatone e Montanara- Sermide
Giovedì 19 luglio 2018



Centro servizi per la comunità

La Presidente Sondra Ghidini, ha annunciato l'avvio di una importante collaborazione con il Dott. Mario Pasqualini, ex Primario della Unità di Cardiologia dell'ospedale di Pieve di Coriano



L'intento della Fondazione SaluteVita, nata per gestire le RSA "Casa Canossa" di Serravalle a Po e "Casa Solaris" di Sermide e Felonica, è quella di offrire agli Ospiti delle due strutture servizi migliori e più completi, soprattutto avendo al suo interno validi professionisti per sviluppare la consulenza specialistica e diagnostica. E' un dato di fatto che la maggioranza della popolazione del nostro territorio è composta da persone anziane. Per questo la Fondazione già offre delle valide risposte con una serie di utili servizi elencati a parte.

L'intento è quello di diventare proprio un "Centro servizi" della comunità in grado di dare, a tutta la popolazione, risposte di 1° livello alle necessità emergenti.

A questo proposito la Presidente di SaluteVita ha annunciato, tra i progetti 2018:

- ❖ lo sviluppo dell'area riabilitativa

e l'ampliamento dell'offerta di prestazioni fisioterapiche. Per realizzare questo progetto è stato richiesto un contributo, alla Fondazione Cariverona, di 150.000 Euro.

- ❖ L'apertura di ambulatori infermieristici sul territorio, accanto a quelli dei medici di medicina generale, la cui collaborazione sarà basilare. E' stato chiesto un contributo alla Fondazione Comunità Mantovana. Questo progetto consentirebbe prestazioni inizialmente gratuite.
- ❖ Nelle due RSA "Casa Canossa" e "Casa Solaris" saranno attivati impianti di videosorveglianza interna. Ciò per la sicurezza degli Ospiti, la tranquillità dei familiari e maggiore controllo da parte degli operatori. Il progetto comporterà un costo di 60.000 Euro e, attraverso un bando regionale, si è potuto accedere ad un

contributo di 30.000 Euro.

La collaborazione con il Dott. Mario Pasqualini, cardiologo di grande esperienza, ha proprio l'intento di migliorare i servizi all'interno delle strutture sviluppando la consulenza specialistica, le terapie e la diagnostica con metodiche che riducono i disagi per gli Ospiti anziani, derivanti dai trasferimenti dalla struttura all'ospedale di Pieve di Coriano e viceversa.

Una ulteriore informazione per i cittadini del Basso Mantovano ed i lettori di Sermidiana.

Dal mese di settembre, il Dott. Mario Pasqualini, ex Primario dell'Unità di Cardiologia dell'ospedale di Pieve di Coriano, metterà a disposizione la sua esperienza per visite, in libera professione, presso l'ambulatorio Sermedical di Sermide, a cui ci si può rivolgere per informazioni e prenotazioni.

Spaccio aperto anche d'inverno

Vendita diretta di prodotti ortofrutticoli di stagione



Azienda Agricola di Gabriele Talassi

Produzione e vendita marmellate e mostarde

Confezioni regalo

Bomboniere per tutte le occasioni

Allestimenti per cerimonie

seguici su:  Az-Agricola BROLA

SERMIDE E FELONICA · VIA N.BIXIO 26/A - TEL E FAX 0386 62195 - RENATA 333 5364020 - LISA 338 6730889

Fondazione SaluteVita servizi alla persona Onlus

nasce dalla volontà dei Consigli di amministrazione delle Fondazioni "Giulio Canossa" onlus di Serravalle a Po e Solaris servizi alla persona Onlus di Sermide.

E' governata da un Consiglio di amministrazione nominato dalle fondazioni fondatrici, composto da Sondra Ghidini, presidente e rappresentante legale, Giacomo Coppi vicepresidente, consiglieri Francesco Canossa, Alessandra Cavicchioni e Federica Fiorini.

Dal mese di gennaio 2017 ha ricevuto in gestione, mediante contratto d'affitto d'azienda, tutti i servizi sociosanitari, alberghieri, tecnici e amministrativi presenti nei due siti denominati Casa Canossa e Casa Solaris, con relative risorse umane, strumentali e organizzative.

Attualmente SaluteVita offre i seguenti servizi e attività: 140 posti letto di Residenza Sanitaria Assistenziale, di cui 71 in Casa Canossa e 69 in Casa Solaris; 15 posti di Centro Diurno Integrati a Sermide; Prestazioni di Assistenza Domiciliare Integrata nei Comuni della provincia di Mantova; prestazioni di RSA aperta nei Comuni della provincia di Mantova; gestore e erogatore di prestazioni nell'ambito del progetto regionale per la presa in carico del paziente cronico; punto prelievi di Sermide per conto di ASST di Mantova; prestazioni infermieristiche e socio assistenziali a pagamento; convenzioni con soggetti pubblici e privati per prestazioni sanitarie e socio assistenziali.

Fondazione SaluteVita rappresenta un'importante realtà economica del territorio, che occupa direttamente 130 persone di varia professionalità (medici, psicologi, infermieri, terapisti della riabilitazione, operatori sociosanitari, ausiliari di assistenza, educatori, amministrativi, addetti ai servizi di ristorazione, pulizia e sanificazione, lavanderia e guardaroba, manutenzioni) oltre ad un indotto per la gestione di servizi a diversa specializzazione tecnologica (gestione di impianti e sistema informatico, sicurezza negli ambienti di lavoro, trattamento dei dati sensibili, tutela giuridica, ecc).

Fondazione Salute Vita ADI

Le persone non autosufficienti e in condizioni di fragilità possono richiedere **cure domiciliari gratuite mediante** l'attivazione di voucher sociosanitario di Regione Lombardia nell'ambito del servizio di Assistenza Domiciliare Integrata. I percorsi di cura sono costituiti da un insieme organizzato di trattamenti medici, riabilitativi e infermieristici, descritto in piani di assistenza individuali rivolti a stabilizzare le condizioni fisiche della persona e migliorare la qualità della vita. La finalità è quella di evitare o ritardare l'istituzionalizzazione della persona non autosufficiente, consentendogli di ottenere supporto alla fragilità nella sua casa e di poter scegliere liberamente la modalità e gli erogatori dell'assistenza che gli necessita.

Il voucher ha generalmente validità mensile e può essere rinnovato sulla base di una valutazione multidimensionale effettuata dal gruppo di professionisti dedicati.

Per informazioni e per la presentazione della domanda di accesso, gli interessati possono rivolgersi, oltre che al proprio medico curante, direttamente alla segreteria della Fondazione oppure telefonando al numero 348/3279741.



La BOTTIGLIERIA

MULINERO

ARMONIOSO, CALDO, AVVOLGENTE,
RETROGUSTO DI FRUTTI ROSSI,
MIRTILLI MACERATI, LIEVE
SENTORE ERBACEO E SPEZIATO.

SERMIDE • 0386 61794 • 328 3106436
www.malavasivini.it



Fondazione
SaluteVita
Servizi alla persona. Onlus

ADI-Assistenza Domiciliare Integrata



Le persone non autosufficienti e in condizioni di fragilità possono richiedere **cure domiciliari gratuite** mediante l'**attivazione di voucher sociosanitario** di Regione Lombardia. **Domanda di accesso** in Fondazione.

Forno Segala

L'ULTIMO A PRODURRE PANE ARTIGIANALE
HA CESSATO L'ATTIVITÀ ALLA FINE DI LUGLIO

Il "Forno Segala", ultimo forno che produceva pane artigianale in Sermide, ha cessato la sua attività dal 31 luglio scorso.

Transitando "dietro Sermide" in Via Argine Po 114, non si sentirà più il profumo del buon pane, del tiròt sermidese, delle saporite pizzette e schiacciatine del forno Segala. L'ultimo a spegnere il fuoco dei 15 forni di panificazione che esistevano nel territorio di Sermide e frazioni nei decenni scorsi. Due erano a Caposotto, uno a Porcara, due a Santa Croce, due a Moglia, uno a Malcantone e ben sette a Sermide.

A "cedere le armi" è Sergio Segala dopo cinquantacinque anni di lavoro tra farina, lievito, acqua e cipolla. Ha raggiunto l'età della pensione, che scatta dal 1° settembre.

Non può rallentare lo scorrere del tempo né ignorare



SERGIO E MARIDA NEL FORNO

qualche problema fisico. Dipendesse dalla passione e competenza per il suo lavoro, chissà per quanto avrebbe continuato.

Lo dimostra l'affermazione di Sergio: *"Il mio è l'ultimo forno a produrre pane P.D.C."* Che nel colorito idioma dialettale sermidese significa: fare il *"Pan da cristian"*, come il pane di una volta: profumato, fragrante e ben cotto. Quello che si mangiava anche "da solo", per il gusto di mangiar pane. Il Forno Segala di Via Argine Po è sempre lì da 64 anni ed ha sfornato pane, tiròt, pizzette e schiacciatine ininterrottamente.

Comincia Arrigo Segala, oriundo di Melara. Lavora da panettiere nel forno Marchi in Via Indipendenza, dal 1951 al 1954.

Rileva il forno che era della cooperativa sermidese, quasi al fallimento. Produce soltanto 30 Kg di pane al giorno.

Il 1° settembre 1954 assume il nome di Forno Segala. Nel giro di qualche mese la produzione passa da 30 a 300 kg al giorno.

A questo risultato hanno contribuito anche i figli Claudio e Sergio.

Il primo ha 16 anni e lavora nel forno mentre frequenta le superiori e continuerà fino al 2007. Il secondo, di anni ha 11 e frequenta la 1^a media. Ma, già dai 9 anni, Sergio aiuta a fare il "tiròt". Il padre impasta e lui "tira" il sottile strato della gustosa focaccia con la cipolla.

E' il tempo degli scarriolanti, gente che fatica e ha bisogno di colazione abbondante. Cosa c'è di meglio del buon "tiròt" appena sfornato. Per quegli operai il forno Segala prepara 75 kg di focaccia con la cipolla per 3 volte la settimana.

Sergio ha continuato a farlo fino al 31 luglio scorso, insieme al pane, pizzette e schiacciatine. E' lui, personalmente, che ha preparato il "tiròt" durante tutti questi anni.

Inutile chiedergli la ricetta di quello che definisce: *"il migliore tiròt d'Europa"*, in netta concorrenza con altri prodotti simili del nostro territorio. Più di mezzo secolo con le mani nella farina.

Un aiuto indispensabile è venuto dalla signora Marida. Persona gentile e discreta, per quasi trent'anni lo ha supportato nella preparazione e vendita al minuto mentre Sergio, cotto il pane, tiròt e tutto il resto, provvedeva alle consegne.

Lo sguardo compie un giro nel laboratorio. Alle pareti le foto ricordo dei riconoscimenti e le benemerienze ricevute nel corso degli anni.

I ricordi sono tanti e scorrono veloci. Le mani di Sergio toccano con delicatezza, quasi una carezza, una macchina impastatrice, acquistata dal padre nel 1974, dalla quale escono le "riccioline" e le "mezze lune".

Qualcosa, nel funzionamento della macchina, non piace a papà Arrigo. Insieme a Sergio, che ha completato la scuola professionale di Sermide, pensano ed eseguono una modifica alla macchina per utilizzarla secondo le proprie necessità. Il forno Segala, con i suoi prodotti, ha rappresentato al meglio il nostro territorio alla manifestazione "Il pane in piazza" tenuta a Mantova. Presenza costante a tutte le edizioni. Sergio è anche appassionato motociclista. Escursionista della domenica, membro del Gruppo Motociclisti di Sermide, per 29 edizioni del motoraduno, non ha fatto mancare a tutti i partecipanti "il tiròt migliore d'Europa" uscito dal suo forno. Sergio Segala non ha

soltanto gestito la sua attività di panificatore. Per 40 anni si è dedicato anche ai problemi della categoria. Per un certo periodo ha assunto la responsabilità di Vice Presidente del Sindacato Nazionale Panificatori Artigiani e per molti anni è stato referente di categoria per il Basso Mantovano in seno al Sindacato Provinciale di Mantova. Tutto questo senza mai trascurare il suo forno ed i suoi affezionati clienti. Che, dal 31 luglio scorso, si sentono "orfani". Alla fine del nostro breve colloquio, mi viene spontanea la domanda: "Dopo la chiusura del tuo forno, da chi comprerai il pane?"
"Non mangerò pane. Questo mi aiuterà anche a diminuire di peso".



BENEMERENZE

GEOGRA

RILIEVO E RAPPRESENTAZIONE



Geogrà, oltre ai servizi che potrete vedere sul sito www.geogra.it, offre

SERVIZI FOTOGRAFICI DA DRONE PROFESSIONALE

Qualora foste interessati ad avere immagini inedite, in alta risoluzione, della vostra Azienda Agricola, Industriale o Artigianale, contattateci per un preventivo!

La particolarità del servizio sta nel poter scegliere le migliori angolazioni di ripresa a quote variabili e le condizioni di luce più idonea; le immagini potranno essere stampate su supporto rigido, in formati di grandi dimensioni.

Il nostro servizio verrà effettuato da un pilota riconosciuto all'ENAC, nel rispetto delle normative vigenti.

Nuova ambulanza per la CRI

DI SERMIDE E POGGIO

È stata presentata in piazza Risorgimento a Sermide la nuova ambulanza della Croce Rossa di Sermide e Felonica e Poggio Rusco, alla presenza dei massimi rappresentanti del comitato. Il nuovo mezzo, attrezzato per ogni emergenza, potenzia il parco mezzi a disposizione dei volontari.



“This Land Is Your Land”

QUESTA TERRA È LA TUA TERRA
PROGETTO CREATO DA ARCI
CASBAH E ARCI CHINASKY

Il progetto si occupa della promozione del patrimonio musicale giovanile dei distretti di Suzzara e Ostiglia ed è già stato presentato al suo avvio in una conferenza stampa del 27/03.

L'oggetto della conferenza è stata la presentazione dell'opuscolo di mappatura delle realtà musicali giovanili della bassa mantovana redatto dai due Circoli nella prima fase del progetto, e il lancio del festival musicale che ha coinvolto alcuni soggetti coinvolti nella mappatura.

Le date del festival:

30 giugno presso Arci Chinaski

7 luglio presso Arci Casbah

15 settembre presso Arci Chinaski

22 settembre presso Arci Casbah



BAROZZI s.p.a.
Distribuzione
Bevande

Via Castello 160, 45030 Castainovo E.no (Rovigo)
tel 0425-840555 , email: barozziart@libero.it

IB, Androjs, Pyraser, VIEINGEN, WADWORTH, LITALICA, WIEZE, Segui su: [social media icons]



LUNEDIESTATE 2018

Dopo le coinvolgenti manifestazioni della Fiera dei Santi Pietro e Paolo di fine giugno, anche i Lunediestate hanno avuto successo con tutto il loro bagaglio di iniziative.

La Pro Loco anche quest'anno ha organizzato cinque appuntamenti estivi: 9, 16, 23, 30 luglio e 6 agosto. In queste serate c'è stato tutto il repertorio per trascorrere, nel centro storico di Sermide, momenti di puro divertimento all'insegna della buona musica e della degustazione dei piatti tipici del territorio. E poi le bancarelle e i negozi aperti hanno fatto da cornice ai vari appuntamenti: dalle mostre all'artigianato artistico allo street food, per divertirsi e trascorrere i lunedì sera in piacevole compagnia.



Le squadre giovanili sono il futuro



MARCO MALAGÒ

Che cosa ti ha spinto ad iniziare questa nuova esperienza nel Sermide calcio?

Desidero innanzitutto esprimere un sincero ringraziamento a Luca Barozzi, mio predecessore in questo incarico, per lo straordinario lavoro fatto negli anni scorsi e che sono certo rimarrà al mio fianco in questa nuova avventura. Ho accettato perché ancor oggi, passando davanti ad un campetto od ad un piccolo prato e vedo dei bambini dare calci ad un pallone mi si illuminano gli occhi."

Quali saranno le formazioni allestite ?

Saranno quattro: Gli Under 14-Giovanissimi, (anni 2005-2006) saranno allenati da Franco Barbieri e dal suo vice Marco Toselli e giocheranno a Felonica la domenica mattina. Gli Esordienti (anno 2007) saranno guidati da Andrea Molinari e disputeranno le partite al "Vecchio Comunale" di Sermide, il sabato pomeriggio.

Le categorie Pulcini (anno 2008) e Pulcini (anno 2009) verranno preparati rispettivamente da Paolo Piva e da Giorgio Droghetti e saranno di scena al "Comunale Nuovo" di Sermide, il sabato pomeriggio.

Quali saranno le linee programmatiche dell'attività?

L'obiettivo principale, condiviso dal presidente del club Giovanni Massarenti, è quello di dare al settore giovanile una organizzazione ed una filosofia di gruppo che coinvolga tutte le squadre. Il progetto che svilupperemo prevede un coordinamento tecnico affidato a Franco Barbieri il quale dovrà confrontarsi periodicamente con gli altri istruttori per determinare le linee guida nelle proposte di allenamento. Ogni allenatore ha il proprio metodo di lavoro che non verrà stravolto ma un coordinamento tecnico è più che necessario.

Abbiamo incontrato Marco Malagò, neodirigente responsabile del settore giovanile del Sermide Calcio che ci ha illustrato il programma per la prossima stagione

Più' specificamente di cosa si tratta ?

La nostra mission come si usa dire oggi, è quella di dare la possibilità al maggior numero di ragazzi di avvicinarsi a questo sport e divertirsi praticandolo. Impareranno a fare parte di un gruppo con tutte le dinamiche che ne conseguono. Ci proponiamo di rendere i nostri giovani calciatori orgogliosi di fare parte del Sermide Calcio e fieri di vestirne e difenderne la maglia biancoblu. La scelta degli allenatori va in questa direzione, essendo state privilegiate figure che hanno già fatto parte in un recente passato della società calcistica

sermidese. Grazie alla loro esperienza sapranno trasmettere lo spirito di appartenenza di cui accennavo in precedenza ed inoltre daranno continuità temporale al progetto.

Ci sono altri progetti in cantiere ?

Dopo la positiva partecipazione dei nostri ragazzi dell'Under 14 allo stage svoltosi a fine agosto a Lignano Sabbiadoro, a metà del mese di settembre è nostra intenzione attivare i corsi per le categorie PRIMI CALCI e PICCOLI AMICI, rivolte ai nati negli anni 2010, 2011 e 2012.



Scatta il campionato

PER LA RINNOVATA FORMAZIONE SERMIDESE
L'OBIETTIVO È LA SALVEZZA SENZA SOFFERENZE

Partirà domenica 9 settembre il nuovo campionato e la compagine biancoblù di mister Paolo "Django" Rampani dovrà vedersela con il Pomponesco retrocesso dalla prima categoria, con le neopromosse Ceresarese, Quistello e Robur Marmirolo e con Borgovirgilio, Cavrianponti, Dinamo Gonzaga, Medolese, New Castellucchio, Olimpia Gazoldo, River, Roverbellese, Real Samb, Serenissima Roncoferraro e S.Egidio S.Pio X. Matteo Barozzi, Marco Barozzi, Calzolari, Di Costanzo, Ferreiro, Guidorzi, Lamkhanter, Mantovani, Mazziotti, F.Massarenti, Travaini e Zraid sono gli atleti riconfermati mentre Akarat, Ezzeliga, Facchini e Paganella sono i giovani inseriti nell'organico della prima squadra provenienti dalla Juniores che non sarà allestita per la prossima stagione. Davide Caniglia proveniente dal S.Giorgio di Piano e Davide Sinisi dal Bevilacqua sono i



DA SINISTRA MARCO BAROZZI, DAVID TRAVAINI, FEDERICO MASSARENTI, ESPERIENZA BIANCOBLÙ DI LUNGO CORSO

nuovi acquisti ed i ritorni in biancoblù di Amarai, Kamal e Fabio Sinisi completano l'organico. Giovanni Massarenti, presidente per la 12ª stagione sportiva consecutiva, ha riconfermato: "L'obiettivo

è la salvezza, da ottenere possibilmente senza soffrire come durante l'ultimo campionato! La scorsa stagione è servita a tanti nostri giovani per fare esperienza: è stato un torneo impegnativo che ha insegnato a tutti che non

bisogna mai mollare, in nessun momento, neppure nei più difficili o disperati. La rosa dei giocatori è quasi completata ma non escludo di mettere a segno alcuni colpi dell'ultimo momento per rinforzarla ulteriormente."



**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

Ginnastica in festa

Un giugno ricco di soddisfazioni e gioie quello dei ginnasti di Antares che, durante la manifestazione Ginnastica in Festa, svoltasi a Rimini dal 22 giugno al 1 luglio, si sono messi in mostra ottenendo grandi piazzamenti, podi e anche molte soddisfazioni personali

I primi 2 giorni di gara, sono scese in pedana, per la categoria Silver LA, Martina Merighi, Sara Mazzali, Noemi Cremonini, Aurora Banzi, Maria Sofia Boselli e Rachele Chiavegato. Oltre 500 le ginnaste in questa gara, e buona prestazione per le nostre ragazze alla prima esperienza. Hanno gareggiato invece per la gara LE, Veronica Zanotti e Dea Tani. Veronica ha conquistato la finale a Corpolibero tra le migliori 8 in Italia giungendo poi ottava; Dea si è invece classificata 16° all around portando a termine degli esercizi di alto valore.

La piccola Mikela Tani invece ha aperto le danze per la gara Silver LB. Tanta emozione per lei che l'ha portata a fare qualche errorino qua e là e, nonostante una caduta in trave che l'ha un po' spaventata, ha trovato il coraggio di risalire e portare a termine la sua gara. Brava Mikela. Domenica 24 per la categoria LA Junior 2 è salita in pedana Anna Zucchi, che ha affrontato al meglio la gara eseguendo ottimi esercizi. Peccato per la caduta alla trave e una penalizzazione forse troppo eccessiva al corpo libero che le hanno impedito di accedere alla fase finale. Ma questo non la fermerà e le darà la spinta per migliorarsi ancora. Martedì 26 è iniziata la gara anche per la sezione maschile, e meglio non poteva iniziare. Nicola Guidorzi dopo aver terminato la gara di qualificazione Silver LA con il terzo miglior punteggio in Italia, si è riconfermato il giorno seguente salendo sul terzo gradino del podio e vincendo la medaglia di bronzo che lo ha consacrato il terzo miglior ginnasta in Italia per la categoria,

Allievi 2. Grandissima prestazione se si pensa che Nicola è solo al suo primo anno di ginnastica. Molto bene anche Emma Campana e Chiara Barion che terminano la gara di qualificazione nazionale Silver LC allieve 2 con il 31° e 17° posto, qualificandosi per la finale del giorno successivo dove sono riuscite a riconfermarsi tra le migliori.

La nostra senior Lucia Diazzi, che gareggiava nella categoria Silver LE, non è purtroppo riuscita a centrare la qualificazione nella finale ad attrezzo. Il suo corpolibero è stato forse troppo penalizzato e non le ha consentito di entrare tra le 8! Ma grandissima lo stesso perché ha dato il cuore e si è visto, ed è questo che conta. La giovane Eleonora Mantovani in gara per la categoria Silver LB allieve 3 non è riuscita ad accedere alla fase finale a causa di una caduta in trave che ha sporcato la sua gara, sino a quel momento molto buona. Siamo comunque molto orgogliosi di come ha reagito e soprattutto per l'impegno che ha messo e che mette ogni giorno in palestra. Per la categoria Silver LA è giunto poi il giorno di Arianna Tiziani per la categoria A4.

Tanta è stata l'emozione per lei, data la prima esperienza a livello nazionale, che le ha giocato qualche scherzetto a trave, ma che poi ha recuperato alla grande con un'ottima esecuzione al corpo libero e al volteggio. Brava Ari, da qui si può solo migliorare. Anche Francesca Ianni, in gara per la categoria Silver LA, alla sua prima gara in campo nazionale, ben figura, una buona prestazione che le dà la consapevolezza che questo è solamente un punto di partenza per



ALESSIA, MATILDE E VITTORIA

tornare ancora più forti il prossimo anno. Nella categoria Silver LB ha gareggiato la giovane Anna Toso. Un vero peccato la sua caduta in trave, attrezzo affascinante quanto ostico, che non ha però scoraggiato Anna che si è ripresa alla grande e ha terminato una buona prova. Niente gara per le nostre Desy Guzzoni e Cecilia Volpato che infortunatesi in allenamento, non hanno potuto partecipare ma sono ugualmente venute a Rimini per sostenere le sue compagne. Molto bene anche la gara di Alessia Boschini che con le compagne Matilde Manfredi e Vittoria Faj hanno gareggiato per la categoria LB Senior 1. Di un soffio Alessia resta fuori dalla finalissima, ma che prestazione, non possiamo che esserne orgogliosi! Bene anche Matilde e Vittoria che spiccano come punteggio alla parallela! Anche per loro niente finale ma ugualmente complimenti per il grande impegno! E ultime ma non ultime le nostre Senior 2 Verdiana Marassi, Giulia Tiziani e Chiara Sogari giunte rispettivamente 45°, 19° e 55° e tutte qualificate alla finale del giorno dopo dove hanno migliorato la loro posizione e sono riuscite ad imporsi e a piazzarsi tra le prime 30 ginnaste in Italia. Bravissime ragazze!

Quale onore per noi avere ancora in gara delle ginnaste che nonostante gli impegni universitari trovano il tempo per allenarsi e brillare in questo modo in gara. Hanno gareggiato per il campionato Silver LC Chiara Ghidini e Giulia Fabbri nella categoria Senior 1. Buona gara per loro, restano fuori dalla finalissima ma sono consapevoli di aver dato il massimo e di averla mancata davvero per un pelo. In gara anche Melanie Nadalini e Martina Vaccari per la categoria Senior 2. Bellissima la loro gara ma ingiustamente penalizzate dalla giurie, restano immeritatamente fuori dalla finale. Stessa sorte è toccata a Elena Ventura che nonostante una grande gara non è riuscita a conquistare l'accesso alla fase finale. Manca di una posto la qualificazione invece Sara Luppi nella



MATTEO & GABRIELE

gara LC3. Caduta, anche in malo modo, alla trave si rialza e finisce una gara dando il massimo. Per 0,05 centesimi vede sfumare la finale ma tanti complimenti soprattutto a causa degli infortuni che l'hanno accompagnata negli ultimi mesi. Ultimi ma non ultimi



RACHELE, AURORA, MARIA SOFIA & NOEMI

anzi, i nostri ginnasti della maschile Gabriele Lorenzini e Matteo Mazzi. Gabriele per la gara LA si è qualificato alla finale con il 15° posto, giungendo poi, il giorno successivo, ad un bellissimo 8° posto nazionale, alla sua prima esperienza in questo contesto così grande. Matteo giunge invece 41° e riesce anche lui a qualificarsi per la fase finale andando poi a ripetere la medesima prestazione e riconfermando il suo valore. Complimenti ai nostri ragazzi che hanno disputato la loro prima finale nazionale molto concentrati e hanno portato a casa una tanta esperienza e ottime prestazioni. Torniamo da Rimini consapevoli di avere una bella squadra di ginnasti sempre pronti a dare il proprio massimo per superarsi, indipendentemente dal risultato. Inoltre torniamo ancora più forti perché si sono consolidate amicizie, se ne sono create delle nuove e soprattutto ci siamo divertiti tutti quanti insieme, perché ginnastica

e sport sono soprattutto questo, amicizia, rispetto e divertimento. Un grande ringraziamento anche alle nostre istruttrici, Valentina, Martina, Tamara e Giulia che si sono alternate lungo l'intera settimana e si sono sdoppiate tra gli ultimi allenamenti di preparazione in palestra e la spasmodica ricerca del campo gara destreggiandosi tra le migliaia di ginnasti in gara. Ma come faremmo senza di loro?! Cogliamo l'occasione per ricordarvi che a settembre ripartono i Corsi di ginnastica artistica per i bambini dai 3 anni compiuti senza alcun limite d'età, elementari, medie, superiori e università, vi aspettiamo numerosi. Venite a provare, le prime 4 lezioni sono di prova. Per qualsiasi informazione consultate la nostra pagina Facebook "Antares Ginnastica Sermide" o il sito internet www.antaresginnasticasermide.it e non esitate a contattarci.

a.s.d. ANTARES GINNASTICA SERMIDE
organizza corsi di ginnastica artistica



Educazione motoria di base

- MOTORIA DI BASE 1 (2014/2015)**
martedì e giovedì 16:30-17:30
- MOTORIA DI BASE 2 (2012/2013)**
martedì e giovedì 17:45-19:00
- BABY GYM (nati dal 2016 in poi)**
sabato 10:00-11:00
(per info consultare la pagina facebook)

Ginnastica Dolce
Prima lezione di ritrovo
martedì 2 ottobre
ore 8:30

Ginnastica artistica femminile

- UNDER 11 (2008/2011)**
mercoledì e venerdì 17:00-18:30
- OVER 11 (2005/2007)**
mercoledì e venerdì 18:00-20:00
- OVER 14 (2004 in poi)**
mercoledì e venerdì 19:00-21:00

Ginnastica artistica maschile
Nati dal 2011 in poi
mercoledì e venerdì 18:00-20:00

INIZIO CORSI MERCOLEDÌ 19 SETTEMBRE
PALAZZETTO DELLO SPORT DI SERMIDE
via L. Einaudi

LE PRIME 4 LEZIONI DI PROVA SONO GRATUITE
OCCORRE IL CERTIFICATO MEDICO ANCHE PER IL PERIODO DI PROVA

INFO 3382349018 - 3387294219 - 3482621422
f A.S.D. Antares Ginnastica Sermide



Il film "Ferny" al Festival del Cinema di Venezia

Il sindaco Massimo Biancardi ci dice che "il film Ferny, girato e autoprodotta nel 2016 da amatori e appassionati castelnovesi, è stato invitato insieme a tutto il cast al festival del cinema di Venezia presso l'hotel Excelsior del Lido di Venezia (spazio Regione Veneto), venerdì 29 agosto". Doveroso allora sentire il regista Maurizio Antonelli.

Una grande soddisfazione per lei e per tutto il cast?

"Certo! Quasi tre anni di lavoro ripagati nel modo più bello per noi semplici amatori. Un'esperienza unica andare a Venezia ad un evento di spessore mondiale"

Ci parli brevemente di Ferny.

"Ferny, un uomo senza memoria del proprio passato, perso, disorientato e spaventato dai suoi stessi confusi e dolorosi ricordi, catapultato in un paese come tanti altri. Saranno le persone che incontrerà a fargli riscoprire l'amicizia, l'amore, la solidarietà, dandogli la forza di



IL CAST

ritrovare la strada per una vita degna di essere vissuta. Il film tratta il disagio sociale a danno dei più deboli, quando persone senza scrupoli sono pronte ad approfittare delle debolezze altrui. In primo piano la violenza sulle donne all'interno delle mura domestiche. Trionferanno alla fine comunque la solidarietà, l'amicizia, i valori umani" I personaggi principali.

"Ferny è interpretato da Fernando Cova, lui ha avuto l'idea di questo

personaggio, interpretandolo, poi, con tanta intensità. Coprotagoniste Roberta e Giorgia, madre e figlia, recitate da Lucilla Verzola ed Eva Ferrari: le vittime della violenza domestica, veramente brave. Significativo Franco, portato sul set dal bravo Renzo Giri: in nome dell'amicizia alla fine ha fatto trionfare il bene. Un grazie a tutti gli altri 80 attori". Avete avuto alcuni patrocini.

"Comune di Castelnuovo Bariano, Provincia di Rovigo, Regione Veneto".



Inaugurato il nido Mary Poppins

È stato inaugurato in via Castello 15 il nido di famiglia Mary Poppins gestito da Francesca Beltrame. Sono previsti baby da 0 a 3 anni ma anche oltre, con attività di lettura e laboratori artistici. Dal prossimo 1° settembre inizierà la regolare attività come nido family. Francesca Beltrame ci dice che "caratteristiche del nido sono la familiarità, la flessibilità oraria e la cura in tutta sicurezza per uno sviluppo armonico dei baby". Il sindaco Massimo Biancardi ha tagliato il nastro inaugurale e osserva che "l'amministrazione castelnovese ha concesso il patrocinio al Mary Poppins! Mi complimento con i gestori, faccio a nome di tutti i migliori auguri per questo nuovo progetto professionale ideato da giovani che si mettono al servizio della nostra comunità".

SAN PIETRO POLESINE

Inaugurato il parco giochi



Alla presenza di tanta gente e numerose autorità è stato inaugurato il parco giochi nell'area verde del monumento ai caduti. Il sindaco castelnovese Massimo Biancardi si è detto "orgoglioso del traguardo raggiunto a favore della nostra frazione! Un'opera realizzata a tempo di record grazie all'impresa esecutrice e agli uffici comunali. Ringrazio la Fondazione Cariparo per il sostanzioso contributo (n.d.r.: su 60 mila euro 50mila sono della Fondazione, il resto integrazione del Comune),

una realizzazione che tutti ci invidiano, molti genitori locali e da fuori mi hanno già detto che porteranno i loro baby qui, la struttura può accogliere da 0 a 12 anni nella massima sicurezza omologata. Un grazie particolare all'on. Diego Crivellari ci ha aiutato in tutti i modi". Hanno poi parlato Flavio Zampieri (Fondazione Cariparo), i tecnici Antonio Fabbri e Francesca Bergamaschi, don Daniele Spadon che subito dopo ha benedetto l'opera. L'epilogo con il taglio del nastro e il gradito rinfresco.



Trionfa il Summer Party

L'associazione giovanile Tana dei birichin ha fatto centro ancora una volta. Le tre serate denominate 6° San Pietro Summer Party si sono dimostrate vincenti, nonostante il meteo non favorevole: capiente e funzionale il nuovo stand gastronomico: cucina doc (risotto alla veneta, grigliata, pizza, fra l'altro); show live per tutti i gusti; logistica efficace; voglia collettiva di stare insieme per gente ogni età locale e non. La Tana dei birichin, nata nel 2013, è presieduta da Michele Romani. Il direttivo: vice Alessandro Fioravanti; segretario Andrea Meloncelli; consiglieri Luca Crescenzo, Marco Bernardelli, Monica

Masini, Monia Evangelisti, Elisa Fioravanti, Beatrice Tavella, Enrico Garutti, Anna Bressan. Il capo dei birichin Michele Romani una volta di più ha ribadito che le "nostre finalità sono sociali e benefiche. Vogliamo continuare a tenere impegnati i nostri ragazzi al servizio della piccola ma vitale comunità sampietrese, qui è forte la solidarietà e lo spirito di appartenenza: il successo del 6° Summer ci stimola a continuare. Il vice sindaco Francesco Masini, altro punto di riferimento dell'associazione, in qualità, pure, di assessore ai servizi sociali, ha rilevato che "tali iniziative aiutiamo le tante famiglie in difficoltà qui".





UN QUINTETTO SENZA ROTAIE

Un sontuoso banchetto organizzato presso la canottieri La Folaga di Felonica, ha sancito ufficialmente la nuova vita per gli ex ferrovieri della Ferrara-Suzzara poi linea regionale dell'Emilia: Ferruccio Sarzi Amadè, Franco Merighi, Mario Cuoghi, Franco Barbieri e Dante Maestri hanno raggiunto la fatidica soglia che li vede meritatamente in pensione. Quaranta anni e oltre trascorsi su convogli della ferrovia e in vari uffici amministrativi per coronare con felicità l'inizio di una nuova primavera priva di orari e segnali da rispettare, oltre alle norme da onorare.

Una settantina di ex colleghi hanno presenziato alla serata con tanti ricordi e fotografie che immortalavano luoghi e personaggi attinenti al servizio ferroviario. Non sono mancati i brindisi per i cinque protagonisti ormai denominati ex agenti.

Direttamente interpellati con la scontata domanda "cosa farai domani?" in coro hanno ammesso che inizieranno la giornata ben oltre la soglia dell' alba poi..., poi abbiamo tante cose da portare a termine rimaste interrotte causa il lavoro: la passione per le melodie, le pedalate in bicicletta, frequentare centri turistici, seguire l'attività del calcio, la lettura e la politica. Questi i primi "impegni" a cui si dedicheranno sin dal primo giorno della nuova disponibilità quotidiana. E allora, non poteva mancare il fischio con tutti i partecipanti al grido: pronti, VIA!

Lo strano connubio tra canapa e tiròt

Mario Malavolta, titolare dell'azienda agricola AAABIO di Sermide e Felonica, ha realizzato, nei giorni della fiera ferragostana di Felonica, la mostra espositiva dal titolo "Cipolladoro e Canapa sono prodotti della nostra cultura". Malavolta ha un'esperienza decennale nella produzione di tiròt, la tipica focaccia felonichese. Ora si dedica anche alla coltivazione sia della "cipolla d'oro", l'ingrediente essenziale del tiròt, sia della canapa che è al tempo stesso alimento e medicamento, ottima per prodotti da forno se trasformata in farina, ma anche contro pelle disidratata e capelli secchi. "La Canapa Sativa certificata con basso THC - dice Mario Malavolta - la sto coltivando per divulgare le proprietà di



**NUOVO MARCHIO
"CIPOLLADORO" E
MOSTRA "CIPOLLADORO
E CANAPA"**

questa coltura dal quale si possono ricavare duecento prodotti che vanno dalla bioedilizia all'alimentare, dalla fibra per tessuti ai prodotti per la cura del nostro corpo". Per celebrare l'unione di canapa e cipolla, Mario Malavolta ha prodotto a titolo simbolico il Tiròt alla Canapa.

A.G.

La Madonna della neve



Sabato 4 agosto presso la Scappelletta del Bastione di Felonica è stata celebrata la Messa in devozione alla Madonna, ricordando l'eccezionale evento della nevicata di un 5 agosto, presumibilmente avvenuta nel 1890. Il piccolo borgo del Bastione per questo evento straordinario del tempo andato, ha indotto i residenti a costruire la piccola chiesetta a ridosso dell'argine maestro del fiume Po e la devozione si ripete ancora oggi. Nel 1901 venne commissionato un dipinto per ornare l'interno della chiesetta al sermidese Anselmo Baldissara (Salmin 1867-1953) al ritorno in patria dall'Argentina.

Baldissara eseguì la pala ad olio che raffigura la Madonna che fu denominata appunto la Madonna della Neve.

Il dipinto dell'artista presenta una donna intenta a risalire l'argine coperto di neve; sullo sfondo si intravede una piccola chiesa forse a ricordare la pieve della Maria Assunta di Felonica. La Madonna e il bambino si fanno ammirare, ornati entrambi da un lungo mantello con una striscia dorata. Ai piedi della Vergine fiori e foglie a rappresentare la nostra terra. Al termine della funzione religiosa è stato offerto un rinfresco ai presenti al rito.

Bonetti Pinotti

ONORANZE FUNEBRI DAL 1980

Cremazione: una scelta di libertà e progresso

L'azienda "Bonetti e Pinotti" di Lisa e Federica Bonetti si è convenzionata con la SOCREM la società di cremazione di Mantova. L'impresa "Bonetti e Pinotti" agirà sul proprio territorio in veste di fiduciaria della SOCREM ed è autorizzata a ricevere le richieste di iscrizione alla SOCREM e relativi rinnovi annuali, incassando le rispettive quote, presso la propria sede.



Che lavoro facevano... i nostri antenati?

LE ULTIME NOVITÀ DALLA CAMPAGNA DI SCAVI
ALLA TERRAMARA DI PILASTRI

Il 7 giugno, presso la Sala 2000 di Bondeno, si è tenuta un'interessante serata dal titolo "Un laboratorio ceramico nella terramara di Pilastrì", durante la quale il prof. Massimo Vidale, il dott. Paolo Michelini e gli studenti laureati e laureandi dell'Università degli Studi di Padova hanno brevemente esposto le loro tesi di laurea, tutte incentrate sullo studio del sito e dei materiali dello scavo della terramara del "fondo Verri" di Pilastrì di Bondeno. Punto in comune di tutte è stato l'attenzione all'aspetto del lavoro e della produzione di quelli che, allo stato attuale, sono stati la prima vera civiltà a strutturare e popolare densamente la pianura padana, durante l'età del Bronzo media e recente (circa tra il 1700 e il 1200 a.C., ossia 3500 anni fa). La "civiltà delle terramare", come fu chiamata questa cultura alla fine dell'800 (sulla base del fatto che i siti sorgevano su terreni definiti dai contadini "terre marne", ossia grasse, organiche), si è sviluppata prima dell'introduzione



della scrittura in Italia, per cui non abbiamo nessun tipo di "fonte scritta" antica che ci spieghi chi fossero questa o queste popolazioni, e come vivessero; eppure, la grande quantità e la qualità dei reperti rinvenuti fin dai secoli scorsi garantisce che siamo di fronte ad una forma di civiltà piuttosto evoluta e organizzata, che commerciava a larghissimo raggio e aveva conoscenze tecnologiche e ingegneristiche non trascurabili.

Tutto ciò che noi possiamo venire a sapere passa quindi, inevitabilmente, per l'archeologia; e uno scavo scrupoloso e attento ai minimi dettagli può restituire informazioni che altrimenti sarebbe impossibile ricavare in altri modi. L'archeologia moderna, sempre più lontana dai metodi spettacolari ma veramente "disastrosi" del mitico Heinrich Schliemann (lo scopritore della città di Troia, alla fine dell'800) e molto diversa (purtroppo o per fortuna?) dalle indagini cinematografiche, avventurose e superfantasiose, di Indiana Jones o Lara Croft, punta a raccogliere e segnalare ogni minima variazione del terreno, della composizione chimica e della forma di uno strato o di un reperto, che sia prezioso oppure no: si pensi, per riderci un po' su, che un coprolite (un escremento fossile) fornisce a noi molte più informazioni di un qualsiasi prezioso gioiello! Le informazioni che cerchiamo, infatti, sono – certo – anche quali fossero i loro oggetti di ornamento, ma soprattutto cosa mangiassero, come fossero costruite le loro abitazioni, come fossero le loro famiglie, quante persone abitassero in un certo villaggio, come erano organizzati in politica. Tra queste, a Pilastrì ne mettiamo in rilievo un'altra: che lavoro facevano gli abitanti del villaggio? Cosa producevano, per sé o per il baratto con altri, e cosa chiedevano in cambio? Quanto erano importanti ed impegnative le diverse attività nel villaggio, e chi le svolgeva, e dove? A tutte queste domande tenta di rispondere il team dello scavo, coordinato dal prof. Vidale, docente di "Archeologia dei processi produttivi" e uno dei massimi esperti europei in materia. Le prime risposte sono arrivate in realtà già dalle prime campagne: infatti, nel 2014 abbiamo iniziato a rilevare e scavare un piccolo edificio – che era in legno e forse





canna, e di cui resta l'impronta sul terreno – al cui interno si trovava una piccola fornace. L'edificio si trovava sul margine ovest del villaggio, vicino al perimetro, oltre il quale scorreva un ramo del Po che faceva da limite e forse difesa. Le campagne di scavo degli anni successivi hanno consentito di scavare perfettamente quest'area, e di fare tanti diversi tipi di analisi, usando diverse tecnologie, per capire fino in fondo cosa si facesse dentro e attorno a questa costruzione. Semplificando molto, si può dire che questa fornace era usata quasi sicuramente per cuocere vasi, tra cui anche le ormai famose "tazze con le corna", cioè quelle scodelle con il manico definito "ansa cornuta", che sono "prodotti tipici" della civiltà delle terramare e di altre in Italia in quest'epoca. Ma non solo: all'interno di questa "officina", sia durante che dopo che la fornace non fu più usata, qualcuno lavorava il palco di cervo, probabilmente per creare alcuni oggetti in questo materiale duro, oggetti che di frequente troviamo anche noi. Ma non solo: le analisi hanno permesso di capire anche come si accendesse il fuoco nella fornace: la presenza sul pavimento in terra battuta di microschegge di quarzo testimonia che siusava la pietra focaia! Lo studio dei singoli cocci di vasi (ne raccogliamo ogni anno tantissimi) ci informa anche di inaspettate novità su come questi venissero fabbricati: molti certamente a mano, con le tecniche più semplici, ma alcuni venivano creati da uno stampo in terracotta, e, probabilmente, altri fanno pensare all'esistenza di una qualche primissima forma di tornio (ricordiamo che in quest'epoca, nella nostra penisola, sembrava che il tornio non fosse ancora arrivato...almeno fino ad ora). Insomma, la presenza di strumenti e di un vero "laboratorio" da

vasaio fa pensare che, a Pilastrì, 3500 anni fa, vi fosse già una figura che vi si dedicava per la maggior parte del tempo, facendo in qualche modo del mestiere del vasaio-fornaciaio la sua professione.

Le sorprese non finiranno certo qui: la collaborazione con altri prestigiosi istituti di ricerca, specializzati in certi tipi di analisi e dotati degli appositi strumenti per svolgerle, ha permesso molto di recente di conoscere altri dati fondamentali: il laboratorio CIRCE di Caserta, dell'Università degli Studi della Campania, ha datato con il metodo del radiocarbonio alcuni campioni di carbone, confermando la datazione attribuita al villaggio, ma anche rivelando materiale che sembra molto più antico; la dott.ssa Pecci dell'Universitat de Barcelona (Spagna), dopo le analisi gascromatografiche che hanno rivelato la presenza di vino o derivati, realizzerà altri campioni su ceramiche di diverse forme usate nel sito, da cui si attendono altri interessanti dati; il prof. Marchesini, del laboratorio CAA di S.Giovanni Persiceto (Bo), sta analizzando campioni di terreno per definire le "colonne polliniche", ossia i pollini presenti nell'area durante le diverse fasi, utili per ricostruire l'ambiente naturale e agricolo attorno al villaggio.

Con l'inizio della campagna di scavo 2018, quindi, si attendono già tante informazioni nuove e fondamentali per la ricostruzione più completa possibile della vita "terramaricola" di Pilastrì, che sta per diventare uno dei siti dell'età del Bronzo meglio studiati in Italia e forse in Europa, fornendo indicazioni valide per capire tutta la storia – ancora un po' misteriosa – che precede le grandi civiltà dei secoli successivi: greci, etruschi, fenici, popoli italici e germanici. Un focus di interesse quest'anno è soprattutto lo scavo del cosiddetto "aggere", l'argine

artificiale, scoperto finalmente negli ultimi giorni di scavo del 2017, che circondava e difendeva la terramara. Come sempre, è a chi ha reso possibile questo progetto che va il merito di tutto questo: innanzitutto il Comune di Bondeno, che ha creduto in quest'impresa sin dall'inizio e non ha mai fatto mancare ogni tipo di sostegno materiale e morale; l'Università degli Studi di Padova, e in particolare il prof. Vidale, che dirige le operazioni e gli studi scientifici sia in scavo sia durante tutto l'anno, contribuendo anche economicamente alle analisi; l'Associazione Bondeno Cultura e il Gruppo Archeologico di Bondeno, che da principio gestiscono organizzazione e logistica; le associazioni e le attività commerciali e produttive di Pilastrì, per il sostegno continuo all'iniziativa, ed in particolare la Polisportiva Pilastrì, che con grande disponibilità ogni anno ci concede l'uso delle ex scuole come "campo base" per direzione scavo e alloggio studenti; e naturalmente Culture Keys-Le Chiavi della Cultura, gruppo costituitosi proprio in occasione dello scavo, e che dal 2014 gestisce le visite e la didattica in collaborazione con Soprintendenza, comune, Università e associazioni. Senza dimenticare i proprietari dei terreni in cui scaviamo, Giuseppe Papi, Valeria Sciarretta e Massimo Reggiani, che ogni anno ci fanno arrivare il loro benestare e anche il loro incoraggiamento. Ora siete curiosi di scoprire veramente che mestiere facevano gli antichi abitanti della terramara, che sono i nostri più antichi antenati, e come si svolgesse la vita nel villaggio? Il modo migliore è venirci a trovare, da fine settembre a fine ottobre, in via Guido Reni a Pilastrì di Bondeno; ma se non potete aspettare, può essere utile una visita al Museo Civico Archeologico "G. Ferraresi" di Stellata di Bondeno. In ogni caso saremo felici di aggiornarvi!





CHIUSO IL TEATRO COTOGNI 1 MILIONE PER RIAPRIRLO

Il 6 agosto u.s. il sindaco Eugenio Boschini con specifica ordinanza ha disposto la chiusura a tempo indeterminato del teatro comunale Cotogni, con annesso bar, causa pericolo crolli. La celebre struttura, inaugurata nel 1884, fu per decenni un polo culturale di assoluto rilievo lombardo-veneto-emiiano: film news; teatro a vario titolo; rivista; lirica; sport; politica... Fu danneggiato dal terremoto 2012 e la situazione, dopo opportune perizie tecniche, sembrò sotto controllo. Questo dopo l'installazione di grosse impalcature esterne. A gennaio 2017 vennero effettuati parziali lavori di consolidamento. Lo scorso gennaio la caduta di alcuni calcinacci dagli archi del loggiato su via Battisti preoccupò un po' tutti. Causa il forte maltempo dello scorso 2 luglio si scoprì nella galleria una serie di calcinacci a terra e sulle apparecchiature elettroniche, insieme a pezzi di coccio di laterizio dal solaio. I postumi del terremoto e del maltempo hanno causato l'odierna inagibilità. L'Amministrazione comunale ha già fatto presente in Regione che occorre minimo un milione per il recupero completo. Ovvio a tutti che Castelmassa non possiede detta somma. La chiusura coatta prima della ripresa settembrina pone tutta una serie di problemi logistici. Occorrerà trovare al più presto nuovi spazi coperti per la stagione teatrale, per le scuole, per le varie manifestazioni locali e non, tipo mercato coperto.

Natale Calesella il mago delle sculture in creta



L'architetto Natale Calesella, classe 1946, originario di Calto ma residente a Castelmassa da parecchi anni, ha insegnato storia dell'arte prima all'Isa di Mantova, poi a quello massese (adesso liceo artistico Munari), svolgendo nel contempo attività di libero professionista. Ha sempre amato le arti figurative ma solo da pensionato ha scoperto la scultura con la creta trasformata in cotto. Dal 2011 -ci dice l'artista massese - mi sono dedicato a tempo pieno a modellare l'argilla e i miei soggetti si ispirano al sacro, alla storia locale e al sociale. Lavoro ogni giorno massimo un paio d'ore in quanto per creare occorre certissima precisione e lucida ispirazione, ciò senza un pizzico di stanchezza" Il prof. Calesella ha fatto

tante mostre in Polesine e fuori, le sue opere non le vende, solo le dona ai Comuni e alle parrocchie che lo hanno invitato per cui le sue sculture ora sono conservate in tante chiese e municipi. "In questi ultimi anni -continua - ho realizzato un centinaio di opere, la metà donate, il resto mio. Certo fondamentale il momento creativo e del modellare, strategica pure la cottura... Uso argilla professionale. Sono passati i tempi in cui si andava in golena a caccia di terra grassa (così si chiamava in dialetto), poi la si modellava e si andava a cuocere l'opera grezza in fornace a Castelnuovo Bariano. Ora si crea in laboratorio, si cuoce in forni ad hoc. Certo mi devo sempre aggiornare, creare, viaggiare, confrontarmi, studiare personaggi e momenti storici, un continuo divenire".

Sermidiana
magazine

IL MAGAZINE
DEL NOSTRO TERRITORIO

Piccoli testimoni di Gesù

CRESIMA PER I RAGAZZI E LE RAGAZZE DEL PAESE

Domenica mattina 26 maggio si è svolta la cerimonia del Sacramento della Santa Cresima impartita dal vescovo di Mantova Mons. Marco Busca ai ragazzi e alle ragazze del paese. Ad accompagnare la S. Messa la Corale di Villa Poma diretta dalla maestra Lorena Salani di Villa Poma con la chiesa gremita di fedeli e vari addobbi di fioriere di fronte all'altare. Presentando i cresimandi il vescovo si è rivolto ai genitori con queste parole: "Oggi è un giorno di Festa: il Signore è in mezzo a voi! Per la prima volta i vostri figli riceveranno Gesù che li accompagnerà verso un'esperienza di vita nuova nel diventare piccoli testimoni di Gesù". Asia, Cesare, Mattia, Sebastian, Giada prima, Giada seconda, David, Sofia, Eleonora, Benedetta, Matilde e Giacomo hanno risposto con la parola 'Eccomi!' alla chiamata del Signore. Quindi alcuni di loro si sono accostati



LA CORALE DI VILLA POMA CON LA MAESTRA SALANI

all'altare per leggere brani del Vangelo. Nella sua omelia il monsignore ha voluto aggiungere: "Questa è un'occasione di festa per accostarsi al Signore, il quale ci chiama per nome come suoi figli e fa comunione per sempre con noi, che siamo tempio di Dio". Quindi ha fatto accenno al nemico da combattere, il Male, che distrugge la dignità delle

persone. "Ecco perché" ha detto "è fondamentale la presenza di Cristo nella società: Dio pensa ai vostri figli. Occorre seminare nei cuori dei bambini il frutto dell'amore di Cristo". Don Gianfranco ha quindi ringraziato le insegnanti di catechismo che li hanno accompagnati nel cammino della comprensione e della preparazione del Sacramento: Anna Laura,

Greta, Alice, estendendo i ringraziamenti al coro diretto dalla maestra Lorena Salani, che ha saputo rendere l'evento religioso particolarmente importante e gradito. Dopo questi preliminari il vescovo ha proceduto ad amministrare il Sacramento della Cresima al gruppo dei ragazzi e ragazze di Magnacavallo.

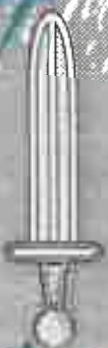
CENTRO SAN MICHELE

AGENZIA DI SERVIZI
Centro Medico Sanitario

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

Aut. Com. n. 1543 del 03.03.97

SERMIDE . Vicolo Mastine 1 . Tel 0386.62395



Un pittore per diletto

Ricordo di Cesare Flori

Nato a Bondeno nel 1922, da Ugo detto Renato, e Maria Blò, forse nella casa del quartiere Santissimo, dove visse fino all'età di 16 anni, per poi emigrare col padre e la sorella Clide, in Africa Orientale per lavoro, (Nominava sempre Addis Abeba, Massaua e L'Asmara), e rimanervi per circa 10 anni, modestamente, fu pittore, soprattutto dei paesaggi del fiume Po, di Borgofranco. In Africa Orientale a 16 anni, fu anche un pugile e un campione di Boxe, nella categoria medio leggeri, e fu Campione d'Africa orientale nella sua categoria. Considerava la Boxe come un'arte, e bisognava muoversi sul ring, come in una danza, dove bisognava schivare i colpi avversari e poi colpire d'incontro, vedendo prima quando partiva un colpo. Aveva conosciuto Pascutti, un calciatore del Bologna quando vinse lo scudetto, ai tempi di Bulgarelli e Haller. In Africa aveva preso la patente da camion e faceva l'autotrasportatore, di

quando incontrò Giannina, dopo poco tempo si sposarono per trasferirsi a Bologna, e aprire un negozio di merceria, in via Calzolari 22, dove avevano anche l'appartamento nello stesso condominio. Il negozio lo gestiva principalmente lei la moglie, e lui faceva da aiutante. Dopo essersi trasferito a Bologna, a Bondeno, ci andava saltuariamente per trovare il padre e le sorelle, perchè aveva anche un'altra sorella, oltre alla Clide, di nome Rossana, che sposò il geom. Franco Grazi.

Andava a Borgofranco alla domenica, sempre con la moglie Giannina, detta Gianna, per trovare i suoi di lei, e frequentava il bar Remo Malavasi, più degli altri.

Veniva a trascorrere le ferie a Borgofranco, perchè gli piaceva molto pescare, sia con la canna che con il bilancino. Era un abile nuotatore, passava il Po a nuoto, ma soprattutto gli piaceva raccontare barzellette e



CESARE E GIANNA A FIRENZE,
SANTA MARIA NOVELLA

dove è nato il fabbro di Borgofranco, Maurizio Ferrari. Riusci. Era amante dei viaggi, sempre con la moglie, perchè facendo l'autotrasportatore prima, gli rimase la passione per i viaggi, ma forse cominciavano già a capire che viaggiare è un modo per arricchire la propria cultura personale. Aveva sempre con sé la macchina fotografica, perchè voleva fissare nelle immagini i paesaggi più belli, che poi avrebbe dipinto. In un giorno triste del 1974, il 20 luglio, nel fare rientro a Bologna da Borgofranco, in un dosso a Sant'Agata Bolognese, un'auto che proveniva dal senso opposto invadeva la corsia che non era la sua, e dove non c'era visibilità, perse la vita, insieme alla moglie, prematuramente in un incidente stradale, aveva solo 52 anni. Grazie Zio Cesare.



L'INFINITO

preciso non sappiamo cosa facesse il padre Renato, ma si pensa che fosse un edile, cioè avesse partecipato alla costruzione della ferrovia, la prima in Africa, e delle fognature di Massaua. Massaua fu la prima città africana ad avere le fognature come una città europea, cioè coi tombini, mentre tutte le altre erano a cielo aperto. Vi rimase per circa 10 anni, in Africa, e quando tornò, per un po' fece l'autotrasportatore, e poi

stare in allegra compagnia, al bar era un tipo gioviale con cui si stava bene insieme.

Nei suoi quadri, di piccole dimensioni, ma fatti con tanta passione, quasi sempre usando materiale di recupero, come formica o pezzi di cartoncino, si vede l'amore per i paesaggi del Po, dove aveva trascorso tante ore a pescare o a fare passeggiate. Dipinse anche corti che non ci sono più, come il Pradone, o quella casetta

«LEGGILI ANCHE TU..!»

PROPOSTE DI LETTURA PRESENTI
NELLA BIBLIOTECA COMUNALE DI SERMIDE



IL GRANDE GIORNO di Jack Ritchie ed. Marcos Y Marcos

◆ Quattordici racconti dal meccanismo perfetto e senza una parola di troppo dal maestro del noir più amato da Alfred Hitchcock. Han detto di lui che avrebbe potuto scrivere I miserabili in due paragrafi, perché l'arte della sintesi è una sua grande virtù. Hitchcock lo amava per questo, e per l'eleganza con cui ti avvince subito e ti spiazzava sempre. Gli bastano pochi tratti per far vivere un personaggio; due frasi per capta-pultarti nella storia. Assassini

per caso, killer professionisti, studentesse, cuochi, scrittrici, alcolizzati, cassiere, detective, ereditiere, maggiordomi e gigolò ci attirano in case confortevoli, nella cella di un carcere, in una tenuta di campagna, al tavolo di un locale o in vicoli bui, dove c'è stata una vittima, ci sarà presto, o magari non ci sarà. Ben non sa usare la pistola e chi gliela mette in mano se ne pentirà; fare jogging lungo la scogliera è salutare solo se tua moglie ti vuol bene. Mentire sul suo piatto preferito può salvare la vita a un condannato a morte, e il sesso con un altro non è la forma più pericolosa di infedeltà. E se la cassiera uccisa durante una rapina tornasse al mondo con l'unico scopo di redimere il suo assassino? E se il cugino dato per morto, unico erede del castello, ti rubasse le sigarette dal cassetto per farti capire che tanto morto non è? Nei racconti di Jack Ritchie non ci sono eroi, e il male è sempre relativo: prontezza di spirito, intuito, freddezza e una buona dose di cinismo sono armi vincenti nel gioco delle parti di una possibile realtà.



VELOCE LA VITA di Sylvie Schenk ed. Keller

◆ In una Lione degli anni Cinquanta che non ha ancora dimenticato i drammi dell'occupazione, arriva Louise che ha lasciato le Alpi francesi e un ambiente familiare oppressivo. Per lei tutto è nuovo: la vita di una grande città, le avventure, l'amore... Conosce Henri, pianista jazz molto dotato che non riesce ad accettare l'uccisione

dei genitori e vive in un'antica casa con una biblioteca ormai vuota perché depredata dai nazisti, e quindi Johann, un ragazzo tedesco, con il quale è amore. Per lui, Louise lascerà la Francia, si opporrà alla famiglia e sceglierà un nuovo Paese, imparerà una nuova lingua... Resta solo un tarlo: quello che Henri le ha svelato prima della sua partenza. Le persone da cui andrà forse non sono così innocenti. "Veloce la vita" è un romanzo dalle molteplici letture che racconta la storia di una donna, della sua indipendenza, della sua forza, delle sue scelte e dell'amore, dei ponti tra le lingue, dei libri letti, dei sogni, delle ombre e delle colpe che ci portiamo dietro - a volte anche quelle di cui non siamo responsabili - della drammatica velocità con cui passa il tempo e con cui anche la vita più piena, alla fine, si consuma.

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

L'ARTIGIANATO ARTIGIANALE DI CARNI SUINE

Prenota le tue grigliate di carne!

GIOVANNINI ITALO
di Giovannini Lorena e C.

**Salame mantovano
Salsiccia e Pesto
Cotechino, Pancetta e Coppe**

VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO SPACCIO

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

coop

Alleanza 3.0

**CASTELMASSA (Rovigo)
Via Galilei**

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

MICHELE MUD NEGRINI UN CANTAUTORE DA PREMIO



IL SERMIDESE MICHELE NEGRINI, IN ARTE MUD, PORTA A CASA IL TITOLO IRIDATO PER LA CANZONE D'AUTORE ALLA 1^ EDIZIONE DEL PREMIO VIA EMILIA, LA STRADA DEI CANTAUTORI, CHE SI DISPUTA A SASSUOLO, NELLA TERRA DI CATERINA CASELLI E DI PIER ANGELO BERTOLI

Che cosa significa per un cantautore vincere un premio prestigioso come questo?

La parola "cantautori" è una parola delicata. Dicendo che la Via Emilia è la strada dei cantautori, sicuramente si riconosce una realtà storica, poiché su quella strada sono diventati famosi a partire dagli anni Sessanta tanti di quelli che hanno scritto la storia della canzone italiana. Vincere un premio che richiama quella storia per me è un grande onore perché stiamo parlando dell'eccellenza e se la giuria ha riconosciuto che le mie canzoni in qualche modo stanno nel solco di quella tradizione io ne sono veramente onorato. Ma quando scrivo una canzone cerco sempre di non restare "ingabbiato" nella ripetizione di quella storia; nel mio piccolo cerco comunque di rinnovarla e renderla adatta ai tempi di oggi sia nella musica sia nelle parole.

La manifestazione, organizzata in più giorni, ospita anche personaggi di spessore, di chi ti porti a casa il ricordo migliore?

Gli ospiti che ho incontrato nelle diverse serate sono stati Beppe Vessicchio, Andrea Mingardi e Cesare Bocci, oltre che Alessandra

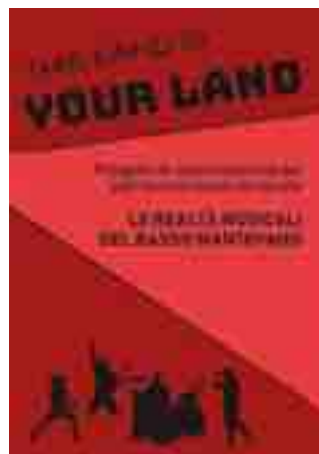
Abbado, figlia del grande Direttore d'orchestra. La sensazione generale che porto con me è che dietro a persone che sono riuscite ad avere una grande carriera come loro, c'è dietro spesso una grande personalità, una grande cultura e una grande sensibilità che provengono da un percorso fatto di tanto lavoro, di tanto studio e di molta fatica. E non è un caso che tutti abbiano, ciascuno a suo modo, rilanciato un messaggio ai giovani: di non accontentarsi di qualche like, di non aspettarsi un successo immediato, di studiare molto, di cercare occasioni per fare esperienza, di fare la gavetta e di lottare per raggiungere i propri traguardi in un mondo che oggi come oggi non è molto accogliente nei loro confronti, questo senza dimenticare di chi vive situazioni difficili nella propria vita e non per

questo deve essere abbandonato (la Abbado ha presentato un progetto musicale fatto nelle carceri minorili di Bologna).

A breve uscirà il tuo prossimo disco, che storie racconta?

Le canzoni sono già tutte scritte. Le stiamo registrando e mixando insieme a Marco Malavasi del Sonic Design e grazie a tanti amici musicisti che mi stanno dando una mano. Spero che fra l'autunno e l'inizio dell'inverno si potrà sentire qualcosa. L'esigenza principale che sentivo in questo momento era di scrivere canzoni che comunicassero positività. Stiamo vivendo in un periodo in cui attraverso i social network, attraverso la televisione, i giornali ma anche "al bar", sempre di più si sta diffondendo l'abitudine a "vomitare" sugli altri le proprie rabbie, le proprie frustrazioni, a criticare gli altri e

MUSIC LIVE SETTEMBRE



Sabato 15

THIS LAND IS YOUR LAND



a vedere nella diversità un pericolo anziché una ricchezza, anche utilizzando un linguaggio che si fa sempre meno remore nell'utilizzare l'offesa o l'insulto. Io come scrittore di canzoni voglio provare a immettere in questo meccanismo qualcosa di diverso, di trovare nuove parole che descrivano come si può vivere insieme agli altri anche se le cose non vanno sempre come vorremmo. È il tempo, secondo me, di prendere atto che le difficoltà e la fatica sono una condizione esistenziale

dell'essere umano, che ciascuno di noi nella propria vita vive momenti difficili. E non è che dobbiamo sempre trovare un capro espiatorio su cui sfogare la nostra rabbia per quello che ci sta succedendo di negativo. Nelle mie canzoni vorrei raccontare quanto possa anche essere bello uscire dalle difficoltà di questo momento trovando la fiducia nelle altre persone, dandosi una mano; che le difficoltà non sono un buon motivo per mettere fine alle amicizie, alla fiducia reciproca, alla gen-

tezza o all'amore: le difficoltà possono essere invece ciò che rinforza le relazioni se si ha voglia di fare la fatica di superarle insieme. Qualcuno forse può chiamare questo "buonismo" ma io credo che invece sia ora di dire chiaramente che la forza e la violenza sono gli strumenti dei deboli; l'amore è il vero strumento dei forti poiché amare il prossimo è una delle cose più difficili al mondo.

In un momento come questo in cui a livello musicale sembra-

no avere la meglio cantanti tatuati alla ricerca di rime facili, cosa significa scrivere canzoni d'autore?

Ogni tipo di canzone ha una sua funzione. Molta della musica a cui immagino tu faccia riferimento ha la funzione di "intrattenere". Questo non è negativo di per sé. Diventa un problema se tutta la musica che passa nei canali più seguiti è di questo tipo. Il rischio è che tutto debba diventare intrattenimento per poter avere spazi di visibilità. Chi scrive canzoni desidera sempre avere un pubblico che le ascolti (e magari le apprezzi) e il rischio è che se gli spazi disponibili sono solo quelli dell'intrattenimento, tutti finiscano per scrivere allo stesso modo. Ci sono due modi per cercare un collegamento con il pubblico: uno è quello di dire quello che il pubblico vuole sentirsi dire e di rispecchiare pari pari ciò che il pubblico dice e fa. L'altro è quello di provare a descrivere il mondo con parole nuove, di riuscire a dare un nome a emozioni o vissuti che il pubblico sente, ma non sa esprimere, di cercare un punto di vista diverso da cui guardare il mondo. Io cerco di lavorare in questa seconda direzione. Non so se questo ha a che fare con la "canzone d'autore" ma è ciò che mi piace fare.

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



STUDIO TRAVAINI
DIGITAL IMAGING

di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza, 2 - SERMIDE - Telefono 0386.61211

COSA NON SI FA PER I "NUOVI FIGLI"?

NEL MAGGIO SCORSO SI È SVOLTO A BOLOGNA LO ZOOMARK (FIERA-MERCATO DEI PRODOTTI E DELLE ATTREZZATURE PER GLI ANIMALI DA COMPAGNIA) UNA MANIFESTAZIONE CHE HA VISTO LA PRESENZA DI BEN 735 ESPOSITORI PROVENIENTI DALL'ITALIA E DA ALTRI 42 PAESI DEL MONDO E DISTRIBUITI SU 50.000 MQ.

QUEST'ANNO HO VOLUTO PARTECIPARE ANCH'IO PER RENDERMI CONTO DELL'AMBIENTE E DELL'ATMOSFERA CHE SI VIVE IN QUESTE MANIFESTAZIONI

◆ Dico subito che si tratta un mondo del tutto estraneo al mio sentire che è basato sul rispetto dell'animale ma nell'ambito di una netta divisione dei due mondi, cioè quello umano da una parte e quello animale dall'altra anche se c'è condivisione di luoghi e tempo. Io non tengo animali, pur abitando in campagna, perché non voglio essere schiavo di loro e tanto meno schiavizzarli con confinamenti in ambienti ristretti e con la castrazione. Al riguardo mi sono convinto che è in atto un fenomeno dirompente di "antropomorfizzazione" che espone chi non lo accetti al pubblico ludibrio e magari anche a conseguenze penali. Dopo la trasmissione di Report in cui si indagava sulla genuinità del cibo per animali, che nel lessico corrente ormai è divenuto "Petfood", non ho trovato una sola ditta del settore che non decantasse le materie prime usate anche ricorrendo a sofisticatezze fino a poco tempo fa inconcepibili. I cani ed i gatti ormai si cibano solo di "cibo biologico" certificato. I cereali sono divenuti un cibo volgare anzi innaturale perché è innaturale nelle corrispondenti specie selvatiche. Anche qui si è instaurato il lucroso mercato del "senza" (grain free, senza glutine, senza olio di palma, ecc.) e vi è chi teorizza che tali cibi siano addirittura indigeribili per i pet. Non ho potuto non fare un parallelismo: "all'umano solo dieta vegetale ed all'animale solo dieta carnea", insomma ciò che è divenuto ecologicamente una "bestemmia" per l'uomo è diventato il "vangelo" per cani e gatti. Per contro, però, se il pa-



drone è un vegano il suo cane non può essere un carnivoro ed allora via di corsa a rifornirsi in petfood vegani con la consulenza di veterinari nutrizionisti o addirittura omeopati. Si è anche creato una categoria di alimenti esotici "anallergici" come il riso, la quinoa, l'amaranto e il teff. Insomma, per alimentare i nostri cani e gatti facciamo una concorrenza spietata agli umani andini o etiopi perché la nostra domanda fa crescere i prezzi del loro cibo tradizionale e spesso unico. Certo è un bel altermondialismo. Potevano poi mancare gli antiossidanti? Certo che no! Ecco che allora nei petfood fanno bella mostra integratori vari: le bacche di goji, i frutti rossi, il tarassaco e tutto quanto la pseudoscienza indica come elisir di lunga vita. La massima aspirazione è la morte contemporanea di padrone e animale da compagnia, a niente vale dire loro che è naturale che un cane o un gatto viva solo 1/4 o 1/5 della nostra vita media. Potevate immaginare che in un settore così sofisticato non esistessero diete cosiddette a base scientifica? No perché esiste ladieta "barf" (dieta a base di ossa e

carni crude) proposta con preparati congelati da preparare al momento o da scaldare al microonde. Anche qui esistono poi veterinari nutrizionisti prodighi in consigli salutistici che si battono contro i loro colleghi del nutrizionismo vegano. E poteva poi mancare l'ambientalismo radicale? Certo che no! Il cibo per cani e gatti deve essere a km 0 (chiedo? Ma chi propone dei patè di carne di renna alleva questi animali alla periferia di Bologna?). La pappa del cane deve essere preparata in casa e cucinata al momento, mentre la padrona ingurgita un beverone a "zero calorie".... Insomma non ho ben capito se in mezzo a questo bailamme di tendenze dei proprietari degli animali, questi ultimi, che sono i diretti interessati, siano stati interpellati. Sicuramente non li interpellano quando sistematicamente li castrano...vendendo la pratica come rispettosa del sentire animale quando il sentire umano evolve verso il sesso libero! E la preservazione della salute del pet dove la mettiamo? Ecco, qui ho trovato il paradosso dei paradossi leggendo lo scritto di un veterinario che pontificava sui rimedi floreali di Bach. Que-

sto Bach è un medico inglese che sosteneva che un individuo è curabile solo prendendo in considerazione le sue emozioni e la sua personalità perché è da queste che dipende il fatto che i sintomi di una malattia si manifestino nel fisico. Ebbene ogni singolo fiore trasformerebbe l'emozione negativa in positiva facendo di conseguenza scomparire i sintomi dal fisico. Evidentemente i veterinari faranno corsi di psicologia animale e conseguentemente di psicoterapia per specializzarsi e allora mi domando cosa aspettino gli agronomi, che con l'agricoltura in crisi inarrestabile faticano sempre più a trovare lavoro, a mettere la psicologia vegetale nel loro curriculum di studi? Sicuramente troverebbero qualche cittadino allocco al punto da affidar loro le sue piante pagando parcelle salatissime per una seduta di psicoterapia del Ficus benjamina. Credete che sia finita qui? Certamente no perché vi è il lucroso reparto degli accessori. Fra questi ho visto anzitutto gli zooterapeutici, nei quali si va da improbabili prodotti che fanno insorgere sulla pelle meccanismi naturali di repellenza a oli essenziali naturali ad effetto repellente per i parassiti (un tipo per ogni parassita), a preparati all'olio di neem, e qui l'effetto certo di perturbatore endocrino dell'azaridactina non interessa tanto perché il massimo della perturbazione lo si è già provocato con la castrazione. Non manca poi l'uso, per i proprietari ecologicamente meno educati e che vogliono un sicuro effetto disinfestante, di prodotti insetticidi di sintesi come il diazinone,

il famigerato imidacloprid (neonicotinoide da più parti demonizzato), la permotrina (un piretroide di sintesi) il fipronil.

Poi vi sono cucce, cuscini, cappottini, bandane che incorporano all'origine permotrina. Ma vi rendete conto? All'agricoltore si vogliono proibire tutti i prodotti elencati sopra senza minimamente preoccuparsi di come farebbe a campare se perdesse la sua produzione agricola mentre ai proprietari di pet gli stessi prodotti si consigliano vivamente; quando, invece, ne potrebbero fare a meno perché tanto non è il cane ed il gatto che dà loro da campare e gli animali convivono da sempre con i parassiti.

Altre due cose mi hanno lasciato di stucco: il problema sentitissimo dell'igiene dentale del pet e la miriade di prodotti dell'igiene intima e "personale" del cane o del gatto. Gli spazzolini per cani e gatti ormai sono superati e si ricorre sempre più a prodotti come i "dental-stick", i "dental-gum", i "dental gel" che i pet dovrebbero sgranocchiare o lappare per ridurre la formazione di tartaro o placca. Dentisti che siete in ambasce per il calo di clienti, ecco un nuovo settore per prestare la vostra opera! I prodotti d'igiene vanno dagli shampoo ai componenti più fantasiosi, alle salviette profumate, alle creme solari per naso e orecchie. Guai ad usare i detergenti domestici appannaggio del volgare umano: i pet pretendono detergenti di origine naturale e con profumi vegetali. Proteggisedili, trasportini, guinzagli a pettorina dove sono immessi le generalità di cane e padrone e congegni per la ricerca con gps facevano poi bella mostra negli stand. Il settore dell'abbigliamento per il pet è in continua crescita (cappotti con cappuccio e zampe, impermeabili, catari-frangenti e perfino scarpine

per camminare sulla neve o su camminamenti sassosi di montagna e quindi proteggere i delicati polpastrelli. Senza dimenticare che anche in estate occorre difenderli con cappottini e bandane refrigerate...ma poi vi è il sole che può danneggiare e quindi ecco gli occhiali da sole per i pet. Ma si può far indossare ad un pet lo stesso "vestitino" per tutto il giorno? Non sia mai detto, anche loro devono avere vestiti da passeggiata mattutina, da pomeriggio, tutine da jogging e abiti da sera per gli inviti a feste (tight, abiti da sposa e da ballo). Esiste anche l'accessorio fashion firmato da Trussardi. Potevano mancare i giochi? Certo che no! E poi, visto che anche per i pet arriva la terza età bisogna provvedere alla loro non completa autonomia con carrozzine, passeggini; se sono poi handicappati ecco carrellini applicabili all'arto o arti per supplire alla disabilità. Tralascio perché troppo funereo tutto quanto si è pensato per la loro degna sepoltura. Volete vedere un cimitero per pet? Se percorrete l'autostrada Padova Bologna, all'uscita di San Pietro in Casale, superata la barriera ne trovate uno a 200 metri a destra! Viene da chiedersi perché mai lo Stato che tassa la casa di abitazione principale e ne pretende la tassa sulla successione non dovrebbe tassare il possesso di un cane o di un gatto visto lo spreco che è in molti casi alla base del suo mantenimento. In conclusione, il quadro che si ritrae dalla visita all'esposizione bolognese è quello di un mondo che tributa agli animali un'attenzione a mio avviso del tutto fuori luogo, sostituendo all'umanesimo un animalismo deterioro. Questo peraltro giustifica l'idea di qualcuno di fondare un partito animalista e di portarlo nientemeno che alle prossime elezioni.



MENÙ PERSONALIZZATI

O S T E R I A LA CUCARACHA

Caposotto di Sermide

Tel. 338.760.71.42
www.osterialacucaracha.it



**PRENOTAZIONE
VISITE ED ESAMI**



Farmacia Fajoni

tel 0386 61013-www.farmaciefajoni.it

seguici su  Farmacia Fajoni Sermide



**AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA**

**di GIANCARLO
CAMPANA**



**PROGETTAZIONE GIARDINI
MANUTENZIONE DEL VERDE
PRODUZIONE PIANTE OFFICINALI**

Sermide e Felonica (MN) via Cavour 28
Tel.0386-915129 cell.348 7226249

ALTERNANDO SI IMPARA: L'ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO ENTRA IN REDAZIONE

◆ Nei mesi di giugno e luglio abbiamo avuto il piacere di ospitare due studenti sermidesi nell'ambito delle attività previste dalla metodologia didattica Alternanza Scuola – Lavoro: Chiara Di caro, dal Liceo delle Scienze Umane “G. Galilei” di Ostiglia e Alex Masiello, del Liceo delle Scienze Umane “G. Cotta” di Legnago.

L'alternanza scuola lavoro è stata introdotta per la prima volta nelle scuole superiori nell'anno 2003 ed è stata resa obbligatoria con la legge 107/2015, la cosiddetta Buona Scuola. Questa attività dovrebbe permettere agli studenti del triennio della scuola secondaria di secondo grado (la legge prevede un monte ore diverso per Istituti Professionali, Tecnici e Licei) di affiancare alla formazione scolastica, un periodo di esperienza pratica presso un ente pubblico o privato, allo scopo di misurarsi con l'ambiente del Lavoro e di

attivare tutte quelle strategie relazionali e professionali apprese.

La riforma Scuola permette agli studenti di effettuare l'attività di alternanza sia in Italia che all'estero, e prevede che gli studenti svolgano attività obbligatorie, curate dalla scuola, di formazione in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

L'attività di Alternanza scuola – Lavoro ha richiesto, da parte nostra, la condivisione di progetti con gli Istituti frequentati dai ragazzi e questo ci ha messo nelle condizioni di misurarci con una realtà diversa, con modalità nuove.

Il bilancio per noi di Sermidiana non può che essere positivo, questi ragazzi hanno portato la loro curiosità, il loro entusiasmo e la loro volontà di imparare nella nostra redazione, aiutandoci a costruire il nostro mensile, arricchendolo.

Alex Masiello

◆ Quando ho iniziato questa attività non sapevo cosa aspettarmi, non sapevo quali compiti avrei svolto durante il mio periodo di alternanza scuola lavoro, anche se conoscevo abbastanza bene l'ambiente di Sermidiana. La mia attività è iniziata con la trasposizione in file degli articoli pubblicati su tutti i numeri di Sermidiana dal 1981 ad oggi, catalogazione già iniziata, ma non in forma digitale, da Giorgio Dall'Oca, uno dei fondatori del giornale. Questa attività mi ha permesso di capire come si è formato questa realtà confrontandolo con quello che sono abituato a leggere ora. Questa attività l'ho trovata molto interessante perchè sono venuto a conoscenza della realtà locale di quei tempi, del luogo in cui vivo. In contemporanea a questo, ho svolto altre attività di promozione per gli eventi locali all'interno del paese con il direttore del giornale Luigi Lui. Un'altra attività che mi ha fatto sentire partecipe di ciò che avveniva in redazione è stata la visione del magazine prima della sua pubblicazione, la preparazione degli articoli, la correzione



delle bozze. Infine con gli altri redattori del magazine abbiamo allestito una mostra in onore della Cooperativa Edile Sermidese. Questa esperienza di alternanza scuola lavoro è stata molto piacevole ed educativa, mi sono trovato in un ambiente tranquillo, simpatico e cordiale nel quale si stava bene e si trascorrevano con piacere il tempo. In futuro mi farebbe piacere svolgere altre attività per Sermidiana, magari svolgendo anche altri incarichi per ampliare la mia esperienza. Durante questa esperienza mi ha colpito molto la serietà e la dedizione con la quale i redattori, tutti volontari, si dedicano alla redazione dell'intero giornale.

Chiara Di Caro

◆ Sono molto soddisfatta della mia esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta a Sermidiana, ho scoperto una realtà veramente interessante. È difficile credere che in un paese così piccolo funzioni una redazione giornalistica così professionale gestita da volontari. Mi è stata data la possibilità fare interviste, attraverso le quali ho conosciuto persone con storie uniche.



Alex e Chiara
al lavoro in redazione

Ho imparato a realizzare video servizi avvicinandomi al video editing (un mondo a me totalmente sconosciuto) e mi sono resa conto che anche nei piccoli paesi c'è molto da raccontare.

A GHERA 'NA VOLTA IN PIASA BUÀRA

PROVERBI E MODI DI DIRE



Esar né ušèl,
né balbastrèl
Essere né uccello,
né pipistrello

◆Quando la saggezza dei nostri avi non era in grado di attingere alla filosofia o alla psicologia per spiegare i caratteri delle persone o gli accadimenti arcani dell'esistenza, allora si ricorreva a madre natura, depositaria – se la si sapeva leggere – di tutte le risposte. Bastava sfogliare il grande libro del cielo, della terra e degli esseri ad essi correlati. Non a caso le divinità dei primi uomini furono il sole e la terra, generatori di vita e sussistenza. Così, per esplicitare con immediatezza il concetto di ambiguità è sortito questo proverbio e, con esso, tutte le ramificazioni concettuali conseguenti. In italiano potremmo tradurlo in “essere né carne né pesce”, ma il dialetto, si sa, è più espressivo, creativo, sempre sul limite dell'ironia e del sarcasmo. È stato davvero un

genio chi ha pensato di rendere l'idea avvicinando l'uccello e il pipistrello (balbastrèl, ma anche pipistrèl) entrambi volatili però...c'è un però: non sono la stessa cosa, fra i due emerge una lieve distanza indeterminata, non definibile, che ci fa storcere la bocca. Che cos'è quello spazio lì? Ecco il proverbio che ce lo fa presente. Non solo. Questa imprecisione etologica può essere traslata e produrre significati altri, più profondi e definitivi. Se riferiti a persona intendono quella equivoca, insicura, poco capace, quindi (traslazione) bisogna diffidare, perchè non dimostra con chiarezza le proprie idee, il modo di comportarsi. Ecco fatto. Siamo partiti dalla semplice sapienza dei nostri avi per finire sul grande libro filosofico e psicologico scritto da madre Natura.



SALAM CASALÌN

Mantovani e Gregghi vincitori alla pari

◆Nella dodicesima edizione del Concorso “Salam casalin” di Santa Croce di Sermide sono risultati vincitori i salami di Ero Mantovani e Paolo Gregghi.

E' stata una sfida gustativa all'ultima fetta per i sei giudici che hanno composto la giuria: Cornelio Marini, Enzo Gola, Luigi Lui, Angelo Margutti, Bruno Tonini, Angelo Venturi, che si sono espressi all'ultimo voto. La valutazione minuziosa dei giurati infatti ha tenuto conto degli aspetti visivi, tattili, olfattivi, gustativi, e armonici degli insaccati, completando una scheda specifica con le relative considerazioni.

Alla fine del confronto il computo ha dato lo stesso risultato, 352 punti per i prodotti di Mantovani e Gregghi. A questo punto il presidente della giuria Cornelio Marini ha disposto uno spareggio, che curiosamente ha dato gli stessi risultati, 52 punti per i due concorrenti. Quindi non è rimasto altro che sottoscrivere l'equilibrato giudizio, proclamando vincitori alla pari i due concorrenti.

Fulvio Tosi, patron del Comitato delle manifestazioni di Santa Croce e organizzatore della “Fiera di fine estate” insieme a una schiera di indefessi volontari, ha premiato i vincitori con una targa ricordo. Perfetta l'organizzazione della gara a cura di Paolo Pinotti, presidente della Confraternita “Turtèl sguasaròt”, coadiuvato dall'impeccabile servizio ai tavoli degli studenti dell'Istituto alberghiero Mirco Zuccoli e Omar Bassi.

DA SINISTRA GRAZIA MANTOVANI, FULVIO TOSI, PAOLA GREGGI, CORNELIO MARINI



CARTOLINA DAL QATAR



Sana con i miei assistenti



◆ Molto sviluppato il senso di amicizia e tolleranza verso altre religioni. Il cristianesimo conta il 14% della popolazione. Il rispetto deve, comunque, essere assoluto per gli usi e costumi del luogo. A Doha si dice: "un pasto non è tale se non è condiviso".



◆ Sono tornato in Medio Oriente, a Doha la capitale del Qatar affacciata sul Golfo Persico. Ha vissuto una crescita repentina. Nel 2000 l'area urbana contava 300.000 abitanti. Oggi sono circa 600.000 e con l'agglomerato urbano raggiunge circa 1.700.000.

Il Qatar sta facendo ingenti investimenti anche in vista dei Mondiali di calcio che saranno ospitati nel 2022.

Il Museo dell'Arte Islamica custodisce secoli di raffinata arte.



Festival del dattero di produzione locale



◆ Ha coinciso con il mio soggiorno il "Festival del dattero" di produzione locale nel mercato centrale di Doha, Souq Waqif. Il mercato è una grande attrazione turistica. Molti i tipi ed i colori dello squisito frutto vitaminico.



◆ La società odierna, come ci ricorda Franco Pinta Minerva, caratterizzata da fenomeni quali la globalizzazione e l'aumento dei flussi migratori, esige una multiculturalità, termine che indica la compresenza di popoli differenti per etnia, lingua e cultura su uno stesso territorio. Il lemma intercultura, invece, esprime un concetto più dinamico rispetto a quello di multiculturalità. In parole povere, possiamo intendere l'intercultura come la risposta educativa alla società multiculturalità e multietnica. Multiculturalità e integrazione, si tratta di due questioni abbastanza diverse; la multiculturalità è un dato di fatto, è l'attuale compresenza di culture diverse entro una società, mentre l'integrazione fra culture è un processo che porta all'affluire delle diversità ad un unico progetto; si tende cioè all'omologazione di un modello culturale e sociale in cui si tende a negare le differenze considerandole un elemento sfavorevole e quindi da neutralizzare. L'integrazione si deve basare su un equilibrato modello di convivenza interetnica che implichi il riconoscimento di eguali diritti e la valorizzazione delle diversità, ma ciò non significa annientare ciò che si è: l'identità etnica permette ad una società di confrontarsi con altre

L'ACCETTAZIONE MULTICULTURALE

“ **Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali.**

È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Art.3

”

culture attraverso un dialogo pacifico che si basi sul rispetto reciproco. Il confronto si basa sui principi della libertà, della tolleranza e del rispetto reciproco, che non possono essere conciliati con il fanatismo religioso, fondato sull'intolleranza e sulla pretesa di imporre a tutti i costi le proprie ideologie. È una piaga sociale che impedisce la convivenza civile in un contesto multietnico basato sull'integrazione: la tolleranza non può tollerare l'intolleranza. Il confronto è fondamentale per il vicendevole arricchimento culturale: dobbiamo tener presente che le culture sono aperte a influenze esterne nonostante abbiano la tendenza a resistere al cambiamento. La storia del genere umano, infatti, è caratterizzata da incontri e confronti, senza i quali non si sarebbero create le numerosissime sfumature e diversità che caratterizzano l'umanità. La mente multiculturale è una mente tollerante nelle relazioni con persone di culture diverse. Tolleranza è un concetto dotato di diversi significati. In primo luogo, può essere concepita come accettazione rassegnata della diversità per amor di pace, oppure come benevolenza noncuranza e indifferenza nei confronti del diverso. In secondo luogo, la tolleranza può essere intesa come capacità di riconoscere che gli altri hanno diritti che esercitano in modi diversi da come noi li applichiamo. In terzo luogo, la tolleranza

consiste nella predisposizione all'apertura verso gli altri, nel rispetto dei loro stili di vita e nella disponibilità a imparare da loro. La mente multiculturale è tollerante proprio nel senso di questo terzo significato, in quanto indica la disponibilità dei soggetti ad accettare la diversità come risorsa. Per le persone con mente multiculturale la tolleranza si declina attraverso il principio della convivenza. Convivere significa rendere la vita reciprocamente accettabile, stabilire reali condizioni di comprensione e scambio fra soggetti di culture diverse. L'intolleranza consiste nella mancanza di rispetto e riconoscimento dell'altro, come se non esistesse. L'obiettivo diventa quindi, in un contesto culturale e sociale con molteplici sfaccettature, l'incoraggiamento delle capacità di convivenza costruttiva che comporta conseguentemente in primis l'abbattimento del pregiudizio, l'accettazione ed il rispetto del "diverso", ma soprattutto l'"approvazione" della sua identità culturale, affinché si realizzi una ricerca costante di comprensione, dialogo e collaborazione, che sia il presupposto di un arricchimento vicendevole. Alla base di ciò, sono indispensabili dunque: la cognizione che l'incontro tra culture differenti, nel mondo delle infanzie di molteplice origine, lingua e colore della pelle, così come nel mondo degli adulti, va "sostenuto da scelte e

strategie di azione che sono al contempo politiche ed educative"; l'attestazione secondo la quale la scuola, nei suoi diversi ordini e gradi, non meno che i servizi educativi e socio-culturali, sono luoghi e laboratori prediletti per l'incontro tra bambini, giovani, donne e uomini provenienti da ogni parte del mondo alla ricerca di cultura e saperi, oltre che di un posto per vivere meglio; l'affermazione che la "filosofia compensativa" d'ispirazione per i primi interventi promossi per favorire i figli degli immigrati, deve cedere il passo ad un'altra filosofia: quella fondata su un'educazione al riconoscimento «dell'alterità e della differenza dei piccoli e dei giovani. Riconoscimento che non si esaurisce soltanto nel prendere atto che in una classe il bambino autoctono siede vicino a chi viene da lontano, ma che si protende verso una più matura comprensione di quella che è, e di dove sta andando, la società plurale». L'interculturalismo non può che essere un movimento ideale e d'opinione, e interculturale non può che dirsi ogni incontro, contatto o occasione che suscitino forme e manifestazioni comunicative fondate, ancora una volta, su tre direttrici salienti: l'aiuto di chi si trovi in condizione di disagio (impegno sociale e relazionale); la reciproca conoscenza (impegno cognitivo); la cooperazione per il cambiamento (impegno politico).

VIAGGIO E... PAESAGGIO!

Il "paesaggio" nella pittura



**"FANCIULLE SULLA RIVA DELLA SENNA":
UNA DELLE OPERE PIÙ FAMOSE DI COURBET,
CONSERVATA AL MUSEO DEL PETIT PALAIS DI PARIGI ED ESPOSTA
NELLA MOSTRA DI PALAZZO DIAMANTI, CHE ESEMPLIFICA
LA CARICA INNOVATIVA DEL REALISMO" DELL'ARTISTA FRANCESE.**

◆ Courbet è conosciuto soprattutto per essere stato l'iniziatore e il più significativo esponente del Realismo, tra i primi a mettere al centro dell'attenzione la vita quotidiana; non il bello e l'armonico quindi, secondo i dettami del romanticismo, ma gli aspetti che indagano e valorizzano la realtà e che qualificano l'artista alla metà dell'800 in Francia.

Più noto per le composizioni figurative che risultarono a quel tempo provocatorie, sia che si trattasse della rappresentazione delle condizioni di lavoro (ad es. in "Gli spaccapietre"), di un rito socio-religioso (come il "Funerale a Ornans") o di nudi femminili (si consideri "L'origine del mondo"), Courbet fu importante anche come paesaggista, considerando il vero e la natura due elementi di riferimento fondamentali: "il bello è nella natura, e si incontra nella realtà sotto le forme più diverse".

Courbet e la natura

dal 22 settembre 2018 al 6 gennaio 2019
al Palazzo Diamanti di Ferrara

Una retrospettiva con 50 opere esposte
che illustrano Courbet come paesaggista
Protagonista: la Natura

Buona parte della sua produzione è costituita da panorami, vedute, scorci, orizzonti... in cui è protagonista l'elemento naturale. Il percorso della mostra ferrarese comprende le vedute dei luoghi natii, molti dipinti in gioventù tra Parigi e Ornans, città di nascita, fino alle "marine" più spettacolari, con richiami alle coste normanne e mediterranee; altre opere hanno per tema nudi immersi nella vegetazione, scene di caccia e di animali nel paesaggio.

Tra le opere più belle in esposizione, oltre all'autoritratto "L'uomo ferito" e a "Buongiorno signor Courbet", viene presentato il celebre dipinto "Fanciulle sulle rive della Senna" esposto al Salon di Parigi nel 1857, grazie al quale Courbet giunse al culmine del successo.

Nell'opera "Immagine del popolo" il critico Timothy Clark così si esprime a proposito di Courbet

paesaggista: inizialmente egli ha fatto del paesaggio un mondo da cui gli esseri umani sono fondamentalmente assenti; le marine, secondo Clark, stanno però a sé, come carattere, e in esse il pittore esprime con forte realismo la componente materica. Nel 1851 il paesaggio è ancora una parte subordinata del realismo di Courbet e i paesaggi dipinti per il Salon ripetono gli sfondi del "Funerale a Ornans" o degli "Spaccapietre"; ma nelle "Giovani donne del villaggio", nello stesso anno, Courbet fa un passo avanti e dipinge il paesaggio con tutta la "scoordinata gravità" del suo stile dei quadri di figure.

La mostra, organizzata dalla Fondazione Ferrara Arte e Gallerie d'Arte Moderna e Contemporanea di Ferrara, presenta l'opera di Courbet a circa cinquant'anni dall'ultima rassegna a lui dedicata.

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)

UN SUGGERITO SCORCIO DELLA BAI



Parco naturale di Porto Selvaggio e Palude del Capitano

Perla del Salento

◆ Il Salento...! Decantata come una delle mete pugliesi più note ed ambite, non delude alla visita e garantisce un percorso eccezionale sia che se ne percorrano le coste, ioniche ed adriatiche, con le città e i litorali di Gallipoli, S. Maria di Leuca, Otranto... sia che si visitino i centri interni come Nardò, Galatina, Maglie... (oltre a Lecce città-gioiello), ricchi d'arte, ben organizzati ed ospitali. Dispiace ovviamente che la Puglia, con i suoi tesori, sia terra di amare contraddizioni: da una parte le bellezze naturalistiche e urbane, dall'altra la triste realtà dello sfruttamento del lavoro agricolo.

La Baia di Porto Selvaggio è un' oasi di mare-natura: situata all'interno dell'omonimo Parco Naturale Regionale Porto Selvaggio-Torre Uluzzo, tra Gallipoli e Porto Cesareo, istituito nel 1980, poi ampliato nel 2006 includendo la Palude del Capitano, ha una superficie di circa 1.100 ettari con un ricchissimo patrimonio naturalistico.

La Baia di Porto Selvaggio è un punto incantevole lungo il litorale in cui sassi e scogliere, con grotte calcaree, anfratti e piccole calette a sabbia, esaltano le sfumature dei colori e la limpidezza delle acque, fresche per la presenza di sorgenti di acqua dolce e torrenti carsici sotterranei.

La retrostante pineta con pini d'Aleppo, acacie, tamerici, lecci e macchia mediterranea con prevalenza di mirto, timo, ginestre, lenti-

schi.. è un'esplosione naturalistica di grande interesse, ben protetta e controllata.

L'ultimo tratto del tragitto per raggiungere la costa, partendo dalla strada provinciale 286, è dato da circa due Km di un bellissimo e ampio sentiero proprio all'interno della pineta che attraversa in leggera discesa (consentendo anche deviazioni alternative) e rende ancora più affascinante il percorso (si consiglia di farlo a piedi per entrare nel vivo del parco anche se ci sono, a richiesta, piccole navette non invasive).

Segnano i confini del Parco due torri di difesa cinquecentesche: a nord Torre Uluzzo e a sud Torre dell'Alto. Nel territorio: la Grotta del Cavallo, grotta naturale costiera vicina a Torre Uluzzo e sito archeologico con reperti risalenti all'Homo sapiens e la Serra Cicoria con una necropoli del V sec. a.c..

La Palude del Capitano, all'interno del Parco, è caratterizzata da praterie di salicornia (o asparago di mare), erbe aromatiche e orchidee spontanee con laghetti di acqua sorgiva e cavità carsiche (le Spundurate).

La Baia di Uluzzo è meno accessibile e più impervia perché la pendenza è maggiore. In ogni caso sono necessarie le scarpette protettive da scogliera per la parte costiera e calzature adeguate se ci si vuole inoltrare nei percorsi interni della pineta per raggiungere torri e grotte.



UN TRATTO DELL'AMPIO SENTIERO CHE CONDUCE
ALLA BAI DI PORTO SELVAGGIO ATTRAVERSO LA BELLISSIMA PINETA
DEL PARCO OMONIMO. IL MARE SULLO SFONDO

Il torchio

◆ Di solito i piccoli proprietari o affittuari di terreni, dopo avere completato i lavori della vendemmia, della pigiatura dell'uva e del travaso del vino dai tini, non eseguivano la "torchiatura" (ulteriore spremitura meccanica dopo la prima pigiatura dei chicchi dell'uva) delle "graspe" (vinacce). Sulla tavola si preferiva tenere il fiasco del "mešvin" (mezzovino), un vino leggero ricavato cospargendo con qualche secchio di acqua tiepida le graspe asciutte nel tino. Il "mešvin" lo si beveva in famiglia anche fino a Natale. Dai pri-

mi anni '50, si cominciò a torchiare le "graspe" per ottenere del vino migliore, collocato nella botte della "torchiatura". Siccome non era redditizio l'acquisto di un torchio per adoperarlo una volta all'anno, ci si affidava al torchiatore, una persona che possedeva il torchio e passava, su richiesta, nelle varie corti dove era necessaria la sua opera. Il torchiatore arrivava col suo carro del torchio trainato da un piccolo cavallo o da un asino, lo posizionava vicino alla cantina, staccava l'animale da tiro dal carro legandolo in un punto

tranquillo della corte, dandogli da mangiare una "forcata" di fieno o di erba che veniva presa sotto il portico della stalla. Poi iniziava i suoi lavori, preparando tutto quanto necessario con vera maestria, prima di riempire il torchio con le "graspe" che i proprietari recuperavano dai tini in cantina. Era un rito eseguito con grande coordinamento nelle varie azioni. Gli uomini adulti della corte erano impegnati al recupero delle "graspe", prestando tutta la loro attenzione a non spargere nulla sul pavimento della cantina, spesso in

terra battuta. Una volta riempito il torchio, il torchiatore iniziava la premitura con varie leve e spessori, controllando sempre il manometro che indicava la pressione giusta mentre il vino (turcià) cominciava a sgorgare tra le fessure e feritoie del torchio, confluendo in una apposita mastella prima di essere travasato, dagli uomini della corte, nei "vasei" (piccole botti) o nelle fiasche di vetro rivestite di paglia. Durante i lavori non mancavano i vari assaggi del vino che scendeva con un conseguente innalzamento del tono

della voce durante le chiacchierate e qualche risata in più. Il profumo che emanava il vino era molto forte. Si vedevano macchie sui pantaloni degli uomini che lo travasavano con movimenti precisi e con le mani che diventavano sempre più rosse. Ti ricordavi, allora, di una bella poesia che a scuola dovevi imparare a memoria e che il poeta magari l'aveva scritta per celebrare la vendemmia e la pigiatura dell'uva....Al ribollir dei tini va l'aspro odor dei vini, l'anime a rallegrar.... Il "vin turcià" era un vino pesante, specialmente quello rosso,



1993-TORCHIATURA DELLE GRASPE ILES BIANCHINI-TONINO PRADEL



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)

che si beveva anche tagliato con l'acqua, era anche di qualità inferiore a quello messo a bollire nei tini. Di solito il torchiatore ritirava le vinacce, una volta pressate, portandole a casa in attesa di consegnarle a qualche acquirente che, una volta a settimana, passava a ritirarle con un autocarro per trasformarle in "mattonelle" combustibili da bruciare nella stufa per riscaldamento. Quelle che non ritirava venivano portate nei campi, per impiegarle come concime. Il torchiatore svolgeva il suo lavoro completamente a mano, con molta fatica, specialmente quando doveva imprimere l'ultimo tratto di pressatura con l'aggiunta di vari spessori realizzati con travicelli di legno. Oggi, questo lavoro è praticamente scomparso: nessuno, o quasi, pigia più l'uva a casa, tranne qualche appassionato che intende mantenere la tradizione di farsi il vino in casa per la famiglia, ma ben difficilmente riesce a ricavare il vino "turcià" dalla spremitura delle vinacce. In qualche corte agricola qualcuno ha conservato ancora il vecchio torchio e lo espone come testimonianza degli usi e dei suggestivi riti legati alla vendemmia.

Nella foto, gentilmente concessa da Mirka Bianchini, Iles Bianchini e Tonino Pradella, nella "Corte Bel Giardino"- Moglia di Sermide. anno 1993, stanno torchiando le "graspe" con il doppio torchio di proprietà della famiglia Boselli Lino che, all'epoca, svolgeva la torchiatura anche conto terzi.

BREVE ISTORIA DI UNA INSOLITA "RELIQUIA"



◆ Leggendo il libro sulla vita e le opere del Beato Lorenzo da Brindisi, Generale dell'Ordine dei Padri Cappuccini sono rimasto esterrefatto di quanto l'essere umano un tempo era credulone. Nel libro si narra di alcuni miracoli compiuti con l'intercessione del Beato tramite il suo Mantello. *"Un certo don Vincenzo Sabolli da Agnone - regno di Napoli - veniva assistito come moribondo e poiché era già in agonia, si pensò in quel convento di ricorrere all'intercessione del Venerabile Lorenzo da Brindisi, col dargli a bere un filo del suo mantello stemprato nel brodo. Preparata la prodigiosa bevanda gli fu approssimata alle labbra e a poco a poco fatta inghiottire. Ricevuta la Celeste Medicina principuò a respirare più dolcemente furono svaniti tutti i sintomi mortali e la febbre si dileguò. Allo*

stesso modo vennero salvate da morte certa altre persone".

Altro Mantello del Servo di Dio si conserva nel Convento dei Cappuccini di Sermide, borgo delizioso, situato sulle sponde del Po, distante trenta miglia da Mantova. L'occasione di averlo fu la seguente. Avendo ricevuta il nostro Lorenzo incombenza di trattare un certo interesse col Duca Vincenzo primo di Mantova allora regnante, si osservò, che aveva un Mantello assai pesante da Lui portato dalla Germania. Essendo universale il concetto che si aveva della Sua santità, una certa Monaca di casa Brunelli, Badessa in un convento di Mantova, bramosa di avere qualche cosa usata dal Servo di Dio, fece fare un altro Mantello dello stesso panno ma più leggero, pensò di poter in tal modo ottenere quello che Lodovico portava, mediante il ma-

neggio dei suoi Parenti ai quali per tale effetto si raccomandò. Essendo poi ricca la casa Brunelli e avendo l'opportunità di frequentare il Principe e la sua Corte, non fu loro difficile ingannare Lorenzo persuadendolo a lasciare il Mantello che potava, come troppo pesante per il clima temperato dell'Italia e riceverne un altro di minor peso. Con questo pio inganno la devota Badessa ottenne l'intento, conservò come Reliquia il suddetto Mantello tutto il tempo che visse. Giunta poi all'ultima ora lo fece consegnare a Sebastiano Brunelli suo nipote, che lo conservò in casa sua con la dovuta venerazione per più anni. Ma temendo i Cappuccini di Sermide che col passare del tempo potesse tale Reliquia smarrirsi prepararono il detto sig. Sebastiano, affinché ne facesse dono al Convento. A quelle preghiere accondiscese il pio cavaliere e lo consegnò al Padre Pietro d'Acquanegra, allora Guardiano di quel Convento, il 27 giugno 1673. Fu in seguito collocato in una decente casetta a tal effetto preparata, chiusa con chiavi e dove tuttora si conserva."

Quando all'inizio del 1800 il Convento venne definitivamente soppresso, fu fatto un preciso inventario di tutto quello che era nel convento, ma della cassa con il Mantello non c'è traccia. Sparita? Ceduta ?



Il Ristorante di Villa Schiavi
Albergo - Ricevimenti

*Matrimoni - Battesimi - Comunioni - Cresime
Anniversari - Eventi aziendali*

Via Prov.le Ferrarese, 10 - 46028 Sermide (MN)
0386 42263 - 338 7253477 - 339 5744008
www.villaschiavi.it



Dolci estivi

QUESTO MESE VI PROPONGO TRE RICETTE DI DOLCI FREDDI, DUE PRESE DA UN LIBRO TROVATO NELLA LIBRERIA DI MIO PADRE E UNA CHE VIENE DA ME, NIENDE DI DIFFICILE; UN GIORNO HO DECISO DI UNIRE 3 DELLE COSE CHE AMO DI PIÙ: MASCARPONE, PESCHE E PANNA MONTATA!



BUDINO AL MELONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ◆ 1 melone
- ◆ 1 bicchiere di latte
- ◆ 1 bicchiere di panna
- ◆ 5 uova
- ◆ 160 gr di zucchero
- ◆ 1/2 bustina di vanillina,
- ◆ 2 cucchiaini di rum
- ◆ 2 cucchiaini di farina
- ◆ 1 noce di burro

Sbucciate e pulite il melone, tagliate la polpa a pezzetti mettetela nel frullatore con il latte, la panna, i tuorli lavorati a crema con lo zucchero e la vanillina. Aggiungete il rum, la farina e gli albumi montati a neve. Frullate il tutto a velocità sostenuta fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Versate il frullato in uno stampo per budino imburrato. Mettetelo a bagnomaria e quindi in forno preriscaldato a 180° e cuocetelo per 50 minuti. Servite il budino dopo averlo tenuto un po' in frigorifero.

SEMIFREDDO DI ANANAS

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ◆ 4 grossi savoiardi
- ◆ 1 ananas fresco
- ◆ 300 gr di pere William
- ◆ 200 gr di zucchero
- ◆ 1 bicchiere di latte
- ◆ 1 uovo
- ◆ 2 cucchiaini di farina
- ◆ 400 gr di panna montata
- ◆ 1 pizzico di vanillina

Pulite ananas e pere e frullatele insieme. Raccolgete il frullato in un tegame e stemperatelo con il latte, nel quale avrete in precedenza sciolto la farina, il tuorlo lavorato a crema con zucchero e vanillina. Mettete il recipiente sul fuoco e lasciate addensare il preparato, portandolo dolcemente ad ebollizione, senza smettere di mescolare. Ottenuta una crema liscia e densa, fatela raffreddare; quindi, poco alla volta, mescolatevi la panna montata e l'albumi montati a neve. Versate il composto dentro ad una pirofila a base rettangolare, sul cui fondo siano stati distesi i savoiardi e tenetelo in frigorifero per un paio di ore. Togliete la pirofila dal frigo 10 minuti prima di servire.

MASCARPONE E PANNA MONTATA CON PESCHE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ◆ 500 gr di mascarpone
- ◆ 3 uova
- ◆ 500 gr di panna da montare
- ◆ 5 cucchiaini di zucchero,
- ◆ pesche noci quante volete
- ◆ 1 arancia

Spremete l'arancia, tagliate le pesche noci a cubetti, senza togliere la buccia, unite il succo di arancia e lasciate riposare in frigo. Nel frattempo dividete i tuorli dagli albumi e montate solo 2 albumi a neve. In un contenitore mettete 3 cucchiaini di zucchero, i tuorli e mescolate fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungete il mascarpone e frullate. Quando tutto sarà amalgamato, aggiungete gli albumi e mescolate con un cucchiaino dolcemente, per evitare che si smontino. Montate la panna, aggiungendo 2 cucchiaini di zucchero. Prendete una pirofila della forma che più preferite, coprite il fondo con il mascarpone, poi aggiungete le pesche con il succo e infine la panna montata e mettetela in frigo.



PAVANI ORTOFRUTTICOLI

commercio frutta e verdura

offerte speciali
mercoledì mattina a Sermide

offerte speciali
giovedì mattina a Carbonara

offerte speciali
sabato mattina a Castelmasse

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

LA CICLOVIA DEL MEDITERRANEO

Concluso il monitoraggio del tratto mantovano di eurovelo 8 nell'ambito del progetto medcycletour

◆Chilometro dopo chilometro, per un totale di 179 chilometri percorsi in bicicletta, e dopo una serie di incontri conoscitivi con gli attori territoriali tenutosi nei mesi di maggio e giugno a Sermide, Viadana, Borgoforte, Governolo e Quistello, i tecnici del Consorzio Oltrepò Mantovano, con il supporto della Provincia di Mantova, hanno concluso il monitoraggio del tratto mantovano di EuroVelo 8, la Ciclovia di Mediterraneo che coi suoi 5.800 chilometri collega Cadice a Cipro.

La Ciclovia del Mediterraneo si snoda in provincia di Mantova sugli argini del fiume Po, 87 chilometri in sponda destra - dal confine con la provincia di Reggio-Emilia a quella di Ferrara - e 92 in sponda sinistra - dal confine con la provincia di Cremona a quella di Rovigo.

Il monitoraggio ha fornito un quadro dettagliato delle condizioni di percorribilità della Ciclo-

via, dei servizi di alloggio e ristoro, dei collegamenti coi mezzi pubblici, e dei servizi di marketing e promozione presenti lungo il tracciato. Ne è scaturito un quadro tutto sommato positivo, non privo tuttavia di alcune criticità sulle quali occorrerà lavorare nei prossimi anni sulla base di un apposito Piano d'azione in corso di redazione.

Tra le criticità, ad esempio, la periodica chiusura del ponte di barche sul fiume Oglio, la presenza di tratti arginali promiscui con un discreto traffico veicolare e velocità eccessivamente elevata, di tratti con fondo ammalorato di difficile percorribilità (prevalentemente nei comuni di Bagnolo San Vito, Motteggiana e Suzzara), oltre al problema generalizzato dell'attraversamento in sicurezza dei ponti sul Po. È stata infine rilevata la necessità di eseguire alcuni interventi puntuali di messa in sicurezza in corrispondenza del



sottopasso del ponte di Viadana e dell'incrocio tra la SS62 e la viabilità arginale a Borgoforte. Il monitoraggio si è svolto nell'ambito del progetto europeo Medcycletour, di cui il Consorzio Oltrepò Mantovano è partner per l'Italia assieme alla Regione Friuli-Venezia Giulia.

Medcycletour ha l'obiettivo di accrescere lo sviluppo del turismo sostenibile e responsabile nell'area mediterranea attraverso il completamento di EuroVelo 8. Per farlo ricorre alla cooperazione tra i paesi attraversati dalla ciclovia e al sostegno degli attori locali, per ottenere un impegno concreto a investire nel cicloturismo.

Basti a testimoniare il respiro transnazionale dell'iniziativa, uno sguardo alla squadra di progetto: la regione Andalusia (capofila) e le regioni della Catalogna, delle Alpi Marittime francesi e della Grecia Occidentale, gli uffici turistici nazionali e agenzie di sviluppo di Slovenia, Croazia e Cipro per finire con le European Cyclist Federation con ruolo di partner tecnico. In tutto sono ben 3.200 i chilometri di Ciclovia del Mediterraneo messi sotto la lente di ingrandimento.



UGO E PARISINA



◆ La storia di Ugo e Parisina, anche se non ha conquistato una fama pari a quella di Giulietta e Romeo, fu tale da sconvolgere l'animo di ogni persona rispettosa del sentimento dell'amore. In questa storia, oltre alle tinte amorose vi sono le tinte fosche e drammatiche della gelosia e della cieca vendetta. La musica di Mascagni e soprattutto di Donizetti ci hanno restituito quelle tinte forti attraverso il melodramma operistico. Matteo Bandello aveva dedicato una novella al racconto della vicenda. Successivamente ne scrissero George Byron e Gabriele D'Annunzio.

La vicenda si svolge a Ferrara nei primi decenni del Millequattrocento. Governava la città Niccolò III d'Este, signore potente in tutti i sensi, anche in quello sessuale, se risponde al vero la sua fama di donnaiolo incallito: "Di qua e di là del Po / son tutti figli di Niccolò".

Così suonava una popolare canzoncina del suo tempo. Ugo era il figlio legittimato di Niccolò, avuto da una sua amante, Stella de' Tolomei detta dell'Assassino. Era amato dal padre moltissimo per l'avvenenza e lo spirito ardito e pronto, e il suo futuro certo era la successione al trono.

Nel 1418 Niccolò sposò la quindicenne Laura Malatesta, della famiglia dei Malatesta di Rimini,

di oltre vent'anni più giovane di lui e che era da tutti chiamata con il vezzeggiativo di Parisina. A queste nozze fu molto contrario Ugo, all'epoca quattordicenne, poiché sperava che il padre potesse regolarizzare il legame con la madre Stella.

Sebbene Parisina fosse una ragazza colta e con un carattere positivo, e si fosse impegnata a rimettere ordine nel ménage di corte, Ugo continuò a nutrire nei suoi confronti un forte rancore che procurava dolore al padre.

Fu proprio per cercare di portare armonia nel rapporto tra le due persone che amava di più, che Niccolò commise lo stesso errore del mitico re Marco di Cornovaglia che per leggerezza favorì l'amore fatale tra Tristano ed Isotta. In occasione di una ambasceria Niccolò mandò la moglie e il figlio, che avevano rispettivamente venti e diciannove anni, a fare un viaggio a Ravenna presso i da Polenta. Essendo a quei tempi i viaggi necessariamente non brevi vi fu l'opportunità per i due giovani di conoscersi in profondità.

A quel punto le prevenzioni di Ugo caddero tutte e piano piano prese piede e divampò in entrambi la fiamma dell'amore. "Amor che a nullo amato amar perdona", aveva scritto Dante a proposito di Paolo e Francesca, una coppia di innamorati che è

tragicamente premonitrice della sorte che sta per abbattersi sui nostri due eroi, l'amore (dicevo) è come una valanga possente che non può essere da alcuno arrestata. Dopo il ritorno alla corte di Ferrara i due amanti non poterono evitare di continuare a vedersi, e lo facevano con mille precauzioni consci del pericolo. Con la complicità di una fida serva e di un gentiluomo amico, Aldobrandino Rangoni, i due giovani si vedevano spesso e comunque in ogni occasione che l'assenza di Niccolò, placando l'ansia di entrambi, rendeva ancora più ineluttabile la loro reciproca attrazione.

Parisina, nonostante la giovane età, era una donna colta ed assennata che aveva saputo dare un assetto organizzativo intelligente alla vita di corte. Allevava, con la ristretta corte di dodici fanciulle, suoi tre figli (che detto per inciso non ebbero un gran destino) e continuava a nutrirsi delle letture letterarie, poesie e romanzi cortesi. Secondo la novella di Bandello, l'amore tra Ugo e Parisina durò circa due anni. Ma il precipitare tragico incombeva.

Certamente quella relazione così gravata da pericoli rendeva a volte molto nervosa Parisina, nonostante il suo buon carattere. Una volta la marchesa, contrariamente al solito, perse il controllo e trattò molto male una sua ancella arrivando perfino a picchiarla. Costei, presa da momentaneo rancore, si vendicò dicendo in giro cose che la sua fedeltà alla padrona non le avrebbe mai consentito di dire. Quelle parole giunsero all'orecchio di Zoese, uomo di stretta fiducia del marchese, che non esitò a riferirle al padrone.

Niccolò in un primo tempo incredulo, poi folle di rabbia, predispose degli appostamenti e poté addirittura assistere, tramite un foro praticato nel soffitto,

all'amplesso colpevole.

L'ira e il desiderio di vendetta esplosero irrefrenabili nell'animo del marchese, che sordo ai saggi consigli di alcuni amici, immemore di quanto egli stesso fosse colpevole di infedeltà coniugale, predispose l'immediata incarcerazione degli amanti e da un sommario processo si procurò la condanna alla pena capitale: "Abbiam l'istesso corpo sotto l'istessa scure e dui sangui faccian l' istessa pozza". E' una sera di maggio del 1425. La testa di Ugo rotolò per prima dal ceppo. Parisina ignara dalla sua cella continuava a gridare di essere solo lei la colpevole e di risparmiare la vita di Ugo. Un carceriere pietosamente (o con una puntata di cattiveria) le disse che ormai era inutile gridare: il suo amante era già stato ucciso dalla mannaia del boia.

La donna si tranquillizzò di colpo e chiese ed ottenne di seguire rapidamente il destino dell'amato.

Oggi chi visita Ferrara può vedere i luoghi e le stanze della via crucis, felice e tragica, di quelle antiche vittime di Cupido.

A margine non va sottaciuto il comportamento eroico di Aldobrandino Rangoni, che sottoposto in un primo tempo a feroce tortura non tradì l'amicizia verso Ugo, e poi andò incontro alla morte con la stessa procedura adottata per Ugo e Parisina.

Resta da dire una parola del vuoto terribile che si formò nell'animo di Niccolò, che con un sol colpo di privò dei due più grandi amori della sua vita: il figlio e la moglie. Poco lo consolerà la nevrotica emanazione di editti con cui si disponeva la recrudescenza delle pene per le adultere: l'immediata decapitazione alla semplice constatazione. Ironia della sorte, una delle prime vittime della feroce disposizione legislativa di Niccolò fu una sua vecchia amante.

BADANTI

◆ Il vecchietto dove lo metto? Vi ricordate la canzone di molti anni fa cantata da Domenico Modugno? Si perché già da allora ci si poneva il problema di come provvedere alle cure, al sostegno di anziani non più autosufficienti. La vecchia famiglia patriarcale non esiste più, non ci sono più le nuore, le figlie nubili che obtorto collo si prendano carico della persona di casa avanti con gli anni. Grazie alle scoperte della medicina l'età media si è allungata, anche se si finisce per subire gli insulti che la vecchiaia ci pone. Nel tramonto della vita ci inseguono la demenza senile, l'Alzheimer, il Parkinson i quali ci costringono a venire a patti con una arcigna realtà: chi più o chi meno siamo e saremo vecchi valetudinari! Negli ultimi anni sono cresciuti a dismisura le Case di Riposo, le case famiglia



attrezzate per accogliere il numero sempre più crescente degli inabili. Volente o no l'ottuagenario viene inserito in una realtà nella maggior parte dei casi non gradita. La lontananza, il distacco forzato dalla casa dove si è vissuto per tanti anni può rivelarsi

traumatica. Il cambio repentino delle abitudini scombussola, lentamente la mente vacilla. Per questi motivi si offre la possibilità di affidarsi come opzione all'opera di sorveglianti esterne, di donne in età che arrivano dai paesi dell'Est europeo, dalla Romania, dalla Polonia o dalla Moldavia. E' un fenomeno in espansione, un vero business che muove un travaso di interessi e la piaga del caporalato. Per il popolino sono le badanti, collaboratrici che si sacrificano per mandare soldi a casa. Masticano la nostra lingua appresa il più delle volte dalla tivù, imparano in fretta le parole d'uso comune, si vestono a volte in modo pacchiano indossando blue-jeans strettissimi, espongono glutei debordanti e seni prosperosi, si profumano

pesantemente. Tanta roba che non può non attrarre i "galletti" nostrani in cerca di avventura, di facili prede. E allora via agli approcci conditi di complimenti interessati, pedinamenti, incontri compromettenti in balere di bassa qualità la domenica pomeriggio, nel giorno di libera uscita delle nostre. Qualcuno rimorchia, a rischio e pericolo di farsi trovare con le mani dentro il vasetto della marmellata. La loro gentile consorte si adonta, poco sportivamente accetta la tresca. Loro, le badanti hanno poco da perdere, i mariti sono lontani, a volte ci scappa il regalino, un vestituccio da pochi soldi roba cinese. Il bello è che il nostro maschietto si illude di aver trovato l'America, un amorazzo, giusto per ravvivare i suoi lombi letargici, una botta di vita nell'ora dell'inesorabile "pace dei sensi" prossima ventura. All'uopo una capatina in farmacia per accaparrarsi pastigliette che fanno miracoli o ne va del proprio orgoglio personale, hai visto mai! Per intanto al bar l'argomento verde, si incentra sulle abilità amatorie di questo e di quello; nel frattempo transita sulla via una badante che si becca una sequela di apprezzamenti sguaiati da parte degli astanti, conditi da sghignazzate e sorrisini malevoli.



Ditta Cavicchioli s.a.s.

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



**Elettrodomestici
da incasso**

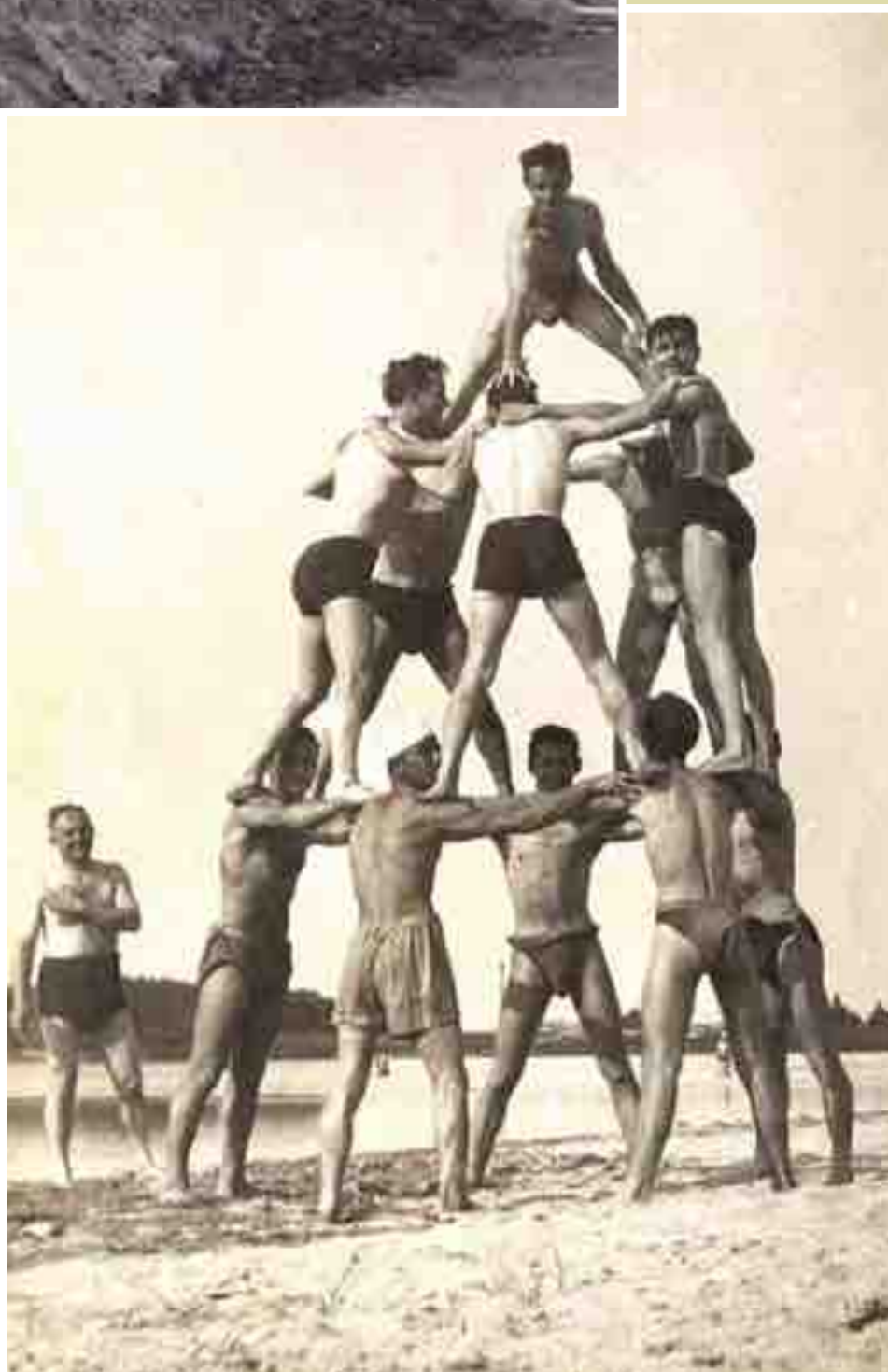
via Indipendenza 74/76
46028 sermide (MN) tel. 0386.61043

Le estati sermidesi



Anni 50 In spiaggia a Po

Nel secondo dopoguerra le possibilità di svago erano modeste, ma giovanotti, ragazze, e i bambini accompagnati da adulti, trovavano sulle spiagge del Po motivi di divertimento, passatempo, sollazzo. C'era anche chi trascorreva una parte delle vacanze sulla riviera romagnola, presso la colonia marina organizzata dalla Ferrovia Suzzara-Ferrara o dallo zuccherificio.



Le estati sermidesi

Anni 70/80 I treni del mare



Negli anni '70/'80 ormai era passato il tempo dei bagni in Po. Tutti al mare!

In base ad accordi con le Ferrovie dello Stato, la Suzzara-Ferrara inaugurava il 31 maggio 1959 il servizio diretto senza trasbordo tra Mantova e Rimini. L'estate successiva fu la volta di un secondo treno del mare che aveva origine a Brescia e serviva Desenzano, Peschiera, Verona per poi ricongiungersi a Poggio Rusco con le automotrici provenienti da Mantova. I due treni vennero resi indipendenti nel 1968 e l'anno seguente si prolungò la percorrenza da Cremona a Pesaro e da Brescia a Pesaro. Un terzo treno si aggiunse nel 1970 denominato "Freccia Orobica" con servizio da Bergamo a Pesaro. A Sermide era previsto un controllo volante da parte del personale, il rifornimento di gasolio e per i viaggiatori l'offerta di ristoro.



1948 Gruppo teatrale di Moglia dopo l'esibizione dell'operetta Cenerentola



In piedi 1^a fila da sx:
M^o Mario Bavelloni-
Agnese Frassoldati-
Annamaria Reggiani-
Maria Rizzatti-
Novella Fabbri-
Valeria Fanti- Marta Rizzatti.
In piedi 2^a fila da sx:
Danila Negrelli- Novella
Bianchini- Luciana Tonini-
Luciana Mantovani -
Marina Gavioli- Silva
Facchini- Marta Bassi-
Annita Bettoni-
Sedute al centro da sx:
Anna Chiari- Luciana Casoni
Sedute in 1^a fila da sx:
Elettra Verona- Giordana
Tonelli- Maria Colognesi-
Gina Bassi- Anna Barbieri



1957 Classe 2^a elementare di Sermide

In alto la maestra Lucia Aldi

Prima fila in piedi da sx. Marchetti Engels, Sbravati Arturo, Vicenzi Alberto, Bresciani Enrico, ..., Boschetti Rino

Seconda fila da six. in piedi: Benasi Giorgio, Begnozzi Nello; seduti: Gavioli Marino, Vertuani Fausto, Cranchi Marco, Zecchi, Bonetti Giuseppe, Marmai Giorgio; in piedi Mirandola Gianluigi, Orsatti Maurizio

Terza fila da sx. seduti: Paviani, Pospiscek, Trazzi Claudio, Zaghi Carlo, Bonetti, Amadori, Doffini Sergio, Boselli, ..., Stefanoni Lucio

LA GIASARA

◆La storia del ghiaccio artificiale è lunga e complessa; Michael Faraday, chimico e fisico inglese, scopriva alcuni composti del cloro, riusciva a liquefarlo, e dava corpo alla teoria sul cambiamento di stato dei gas. Nel 1864 Carré brevettava un impianto refrigerante che funzionava ad ammoniac compressa, ma era a Carl Paul Gottfried von Linde che nel 1869 realizzava i primi impianti industriali per la produzione del ghiaccio artificiale. A fine ottocento cominciò a svilupparsi anche in Italia con grandi impianti all'aperto o sotto capannoni. Il ghiaccio si otteneva provocando il congelamento dell'acqua contenuta in appositi stampi che venivano immersi in una salamoia costituita generalmente da una soluzione acquosa di cloruro di calcio e di magnesio o da altre miscele speciali. Il raffreddamento della salamoia si otteneva immergendo l'evaporatore di una macchina frigorifera e facendola circolare in tubi che attraversavano l'evaporatore. In seguito gli stampi venivano immersi per breve tempo in acqua tiepida allo scopo di provocare la fusione di un sottile strato del blocco di ghiaccio facilitandone l'estrazione di stecche a forma di parallelepipedo. Erano usate nei caseifici, nei bar, nei ristoranti e anche nelle famiglie.

Dagli anni '50, con la diffusione del frigorifero elettrodomestico, iniziava il declino della produzione di ghiaccio e la "giasàra" terminava la sua funzione.

Avevo conosciuto il signor Silvestri, proprietario della "giasàra" nel 1943, poiché ero sfollato alla "Pedocca" di Pilastrini nei pressi della sua abitazione di campagna che frequentavo spesso poiché giocavo con sua sorella. Spesso mi ripeteva che mi avrebbe fatto visitare la sua "giasàra" attigua alla strada dei vecchi giardini. Infatti quando vi passavo il signor Carlo mi spiegava tutto il funzionamento e spesso mi regalava qualche pezzo di stecca di ghiaccio.

Pasquale Padricelli

A Sermide esisteva la "giasàra"

◆Nel 1926 era sorta presso il mulino elettrico in via Mastine uno stabilimento frigorifero per la produzione del ghiaccio e acque gassate. L'idea era nata dai sermidesi Emo Fioravanti, il marito della maestra Vittoria Muzio, da Luigi Ferrari e da Guido Lui ai quali si era aggiunto Sarti di Castelmassa. La conduzione tecnica dell'impianto fu affidata a Felice Antonioli chiamato appunto "Felice dal gas o dal fred". Più tardi venne spostata in via della Libertà dove rimase fino ai primi anni '70, passando prima a gestione unica del Fioravanti, poi della famiglia Silvestri, infine dei fratelli Barozzi.

La "giasàra" ebbe immediata fortuna e passò in poco tempo dal servizio offerto a macellerie e gelaterie, a quello alle famiglie che possedevano un "giasarin", una specie di armadietto rudimentale con intercapedine per consentire al ghiaccio di durare il più a lungo possibile. "Al caratin dal gas" provvedeva ogni settimana a fornire i clienti.

Nino Motta – Sermidiana 1995

1970

Da sinistra: Anna Bombarda, Gorizia Cortesi (bidella scuole elementari di Caposotto), don Livio Monti, Romana Paganini, reveredo don..., Walter Paviani (autista corriere).

Sotto da sinistra: Paola Sganzerla, Daris Mantovani



CARROZZERIA e OFFICINA MECCANICA



Pulga

PAGAMENTI PERSONALIZZATI

Felonica (mn) tel. 0386.66555

CENTRO REVISIONI

**SOCCORSO STRADALE
VETTURE DI CORTESIA**

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

ANNIBALE MICHELINI MEDAGLIA DI BRONZO

Annibale Michelini

mogliese, chiamato alle armi nel gennaio 1915 ed inquadrato nel 22° reggimento artiglieria da campagna di stanza a Palermo, partecipò alla maggior parte delle campagne sul fronte orientale friulano e veneto ed fu congedato nel novembre 1919. All'età di nove anni incominciò a scrivere un diario proseguendo fino a pochi anni prima della sua scomparsa. Anche durante il periodo della guerra tenne nota di tutto quanto gli capitava di vivere e di soffrire ed i piccoli frammenti che seguono ne sono un piccolo ma fedele saggio.

◆ "Dopo tante notti insonni e di tormento ho dormito in un fienile con abbastanza paglia. Il ranccio è arrivato dalle retrovie dopo alcuni giorni di digiuno."

Tanto impressionante la descrizione dei giorni del terribile tracollo militare di Caporetto, quanto angosciata quella dei giorni che seguirono:

"Dalla mattina alla sera si sparò molto a San Donà di Piave; ogni tanto si dovevano mettere dei sacchi bagnati sopra le bocche da fuoco per raffreddarle: non era mai capitato fino ad allora."

"Vi erano ancora le uve nelle campagne. Se ne mangiavano a volontà, le cantine erano piene di vino. Magro però era il ranccio: carote cotte".

Fu coinvolto in un'azione militare particolarmente rischiosa

che gli valse l'attribuzione di una medaglia di bronzo con la seguente motivazione:

"Servente di un pezzo, volontario faceva parte di una pattuglia di ricognizione e sotto intenso bombardamento nemico si portava sulla prima linea dove sosteneva e respingeva insieme ai fanti due attacchi nemici.

Tornato al reparto, dava informazioni tali che furono di grande efficacia per il tiro delle batterie

Col del Rosso - Altopiano di Asiago 15 giugno 1918".

A conferma che furono anni dolorosi e coinvolgenti, nel 1969 a cinquant'anni di distanza dalla fine della grande guerra, Annibale visse un momento particolarmente emozionante riabbracciando il generale Ma-



ANNIBALE MICHELINI È IL PRIMO A SINISTRA
INSIEME A DUE SUOI COMMILITONI

rio Battista il suo ex capitano, venuta appositamente da Milano per incontrarlo a Moglia.

*Investire nella pubblicità
in tempo di crisi
è come costruirsi le ali
mentre gli altri precipitano.*

Steve Jobs

*Stampati di ogni genere
con processi offset, digitale e serigrafia.*

*Particolare attenzione ai dettagli.
Stampa con lamina a caldo e a rilievo.
Plastificazione e legatoria in sede.*



F.lli Corradin Editori s.n.c.

35040 URBANA (PD) - Via Adige, 605
Tel. 0429 87336
info@tipografiaartestampa.it
www.tipografiaartestampa.it

I RAGAZZI DEL '99

Al termine della Prima guerra mondiale, un gruppo di reduci della classe del 1899, decise di dar vita ad un proprio sodalizio, con il compito di onorare e di custodire la memoria dei ragazzi del '99. La prima Sezione fu aperta e costituita nel 1921. Il nome scelto fu "I Ragazzi del '99" Associazione Nazionale fra combattenti della Classe 1899 nella Guerra 1915-1918", utilizzando per simbolo la riproduzione dipinta della celebre casa sbrecciata di Sant'Andrea di Barbarana di San Biagio di Callalta (TV) con la scritta "Tutti eroi! O il Piave o tutti accoppiati!" (Wikipedia).

◆ Giuseppe Bertolasi ha consegnato a Sermidiana una foto scattata nel mese di dicembre 1917 che ritrae il padre Galileo (1899-1961), sermidese, insieme ad alcuni commilitoni durante il periodo di addestramento reclute a Vergato, in provincia di Bologna. Appartengono alla classe di leva 1899, chiamata alle armi dopo lo sfondamento austro-ungarico e tedesco della prima linea d'arresto italiana nei pressi di Caporetto iniziato il 24 ottobre 1917 e costato al Regio Esercito un

drammatico, impronunciabile tributo di sangue e sofferenze: circa 15.000 furono i caduti ed i dispersi in azione, oltre 200.000 uomini furono fatti prigionieri e circa altri 100.000 ripiegarono in mortificante disordine fino al Piave, attestandosi sulla sua riva destra per approntare la difesa ad oltranza contro la prorompente penetrativa del nemico.

Per reintegrare gli spaventosi vuoti venutisi a creare nelle file di molti reparti sbandati, il Ministero della Guerra chiamò alle



LA CASA SBRECCIATA DI SANT'ANDREA DI BARBARANA DI SAN BIAGIO DI CALLALTA (TV)

armi i giovani della classe 1899 i quali, dopo un approssimativo periodo di addestramento, vennero brutalmente sbattuti sulla prima linea del Piave, insieme a

tanti veterani con mesi e mesi di trincea sulle spalle.

Questi giovani uomini si mettono in posa come per la foto ricordo di un incontro tra amici: le notizie sull'andamento delle vicende belliche erano edulcorate e depurate da ogni accento pessimistico, la retorica ammantava di gloria il comportamento in battaglia del soldato italiano su tutti i fronti. Le espressioni sui loro volti non tradiscono la percezione di quale tempesta stava già addensandosi sulle loro teste. Fra le poche testimonianze del padre su quel terribile periodo, il figlio Giuseppe ricorda il drammatico racconto dei patimenti dovuti alla fame, talmente violenti da ricorrere, insieme ai suoi compagni, alla caccia dei topi che si trovavano ovunque, per "raccolgere" quello che nessuno immaginava, fino ad allora, potesse essere considerato un pasto degno per degli essere umani...

GALILEO BERTOLASI È IL SECONDO DA SINISTRA SEDUTO





GENT. DIRETTORE

Ho letto con grande interesse l'articolo "Uso e scelta della tradizione del velo Ihijab di Khadija lahmidi verso il quale mi permetto di esprimere insieme, condivisione per alcuni aspetti e per altri versi dissenso nei punti che in seguito mi permetterò di esporre. Nella prima parte dell'articolo, quella relativa alla tradizione (preislamica) di portare il velo da parte delle donne, del resto anticamente anche presente in occidente in alcuni casi, mi trovo rispettoso di tale scelta. Rispettoso come penso lo siano e lo debbano essere tutte le persone di fronte ad una tradizione multisecolare.

Mi trovo invece in disaccordo con Khadija quando ella fa riferimento alla Sura XXIV (An-Nur la luce) versetto 31 non perché questo non sia stato trascritto correttamente, ma perché fare riferimento al Sacro Corano non è come fare riferimento ad una parte della tradizione, ma per il fatto che tutto ciò che è scritto in questo Libro è legge islamica nella sua interezza e addirittura non interpretabile. Che dire quindi per esempio, sempre seguendo la Sura (La Luce) precedentemente indicata, quando andiamo a leggere il (versetto n.2) ? Ciascuno di noi rabbrivirebbe di paura e non penso che sarebbero in molti a condiderne il contenuto come invece può avvenire leggendo il Ver-

setto 31, anche se nel versetto n.2 nell'esecuzione della pena c'è parità uomo donna. Non mi soffermerò nemmeno sul (versetto 59) della Sura XXXIII (i co-alizzati) la quale fa riferimento diciamo alla parte storico fondante di tutto l'Islàm ed è a sua volta molto simile al versetto 31 Sura xxIV. Sono invece in pieno accordo con Khadija quando scrive che " gli stereotipi sulla donna islamica penalizzano la libertà di espressione di molte donne che in piena autonomia scelgono di affermare la loro appartenenza religiosa e culturale". Sono però completamente in disaccordo con lei quando dice: "nella Legge Islamica la donna è uguale all'uomo, ha gli stessi doveri e gli stessi diritti". Questo perché quando si parla di "Legge Islamica" non si parla più di tradizione, ma inevitabilmente si parla di Sacro Corano. E per quanto riguarda la suddetta parità uomo donna, vorrei che si facesse riferimento alla Sura IV An- Nisa (le donne) versetto 11 (relativo alla successione patrimoniale) il quale mette la donna in condizioni nettamente inferiori al fratello maschio. Il Versetto 15 invece della stessa Sura IV è talmente forte la cui lettura la lasciamo a chi vuole approfondire (anche perché sembra sia stato abrogato e convogliato nel Versetto n2 della Sura XXIV. Se inoltre andiamo a leggere il Versetto 34 Sura IV An-Nisa (Le donne) penso che nessuno di noi intravederà una minima parvenza di uguaglianza fra i due sessi, anzi ;e anche qui invito chi vuole approfondire a leggere il Sacro Corano nei punti riferiti. Una

parvenza di uguaglianza forse la troviamo nella Sura II Al-Baqara (La Giovenca) nel Versetto 228 dove la superiorità dichiarata dell'uomo viene forse sott'intesa come GUIDA nella famiglia. Tutti i riferimenti che ho elencato sono però validi se il Sacro Corano viene interpretato alla lettera come vuole la Shar 'ia (Legge Islamica). La Legge Islamica cui faceva riferimento Khadija è questa? Nelle leggi nostre (che fanno riferimento alla Carta dei diritti universali ONU), niente di quanto descritto sopra è però attuabile in quanto si commetterebbe un illecito grave.

Per concludere, profondo rispetto verso tutte le tradizioni di tutti i popoli e loro relative religioni. Fermo restando che nessuna tradizione popolare o religiosa di qualsiasi etnia, potrà mai togliere a nessun cittadino, maschio o femmina, i diritti sanciti dalla nostra Carta Costituzionale. Come allo stesso tempo a nessuna parte di popolazione appartenente a qualsivoglia religione, è permesso imporre a nessuno, uomo o donna che sia, l'adesione ad una propria tradizione, attraverso forme di ostracismo o quant'altro non permesso dalle leggi del nostro stato laico. Ed è proprio attraverso queste leggi laiche che si renderà possibile un avvicinamento delle diverse culture (religiose e non).

Tullio Zerbinati

PS: I riferimenti sopradescritti sono stati tratti da IL CORANO – Grandi Tascabili Economici Newton edizione giugno 1996 – Recensione Hamza Roberto Piccardo fondatore di UCOII

ESSERE DONNA, UNA SCELTA GENTILE DIRETTORE

dopo aver letto attentamente le lettere apparse sui numeri 387 e 388, relative agli articoli della rubrica "Altreculture" scritti dalla giovane e preparata Khadija lahmidi sento il dovere, come donna, di intervenire.

In questo momento provo due tipi di sentimento: uno di soddisfazione, l'altro di dispiacere. Parto dal secondo, perché in realtà è il primo ad essere apparso ed è strettamente collegato al fatto che è stata mia l'idea di proporre a Khadija, che è stata presso la nostra redazione tempo fa per svolgere uno stage e ha dimostrato di voler proseguire il rapporto di collaborazione, di curare una rubrica che permettesse a me, che sono culturalmente curiosa, e ai nostri lettori di conoscere meglio le sue tradizioni e usanze.

Sono venute da me anche le indicazioni sui primi argomenti, perché, poi, sono quelli che premeva a me conoscere più approfonditamente. Chi avrebbe pensato che all'articolo sulla macellazione della carne avrebbe fatto seguito una telefonata anonima, registrata in segreteria, in cui una voce femminile ci accusava delle peggiori cose sostenendo "che questi animali soffrono" e che "Sermidiana non deve dare spazio a quelli lì"? Non voglio dare spazio allo sfogo razzista della nostra, probabilmente ex, lettrice, piuttosto mi chiedo: c'è ancora gente che crede che le carni che mangiamo siano appartenute, tutte, ad animali allevati nel mulino bianco? Se ci fossero dubbi in

www.pacchioniserramenti.it

SERRAMENTI IN ALLUMINIO
ALLUMINIO LEGNO - PVC

Via A. Volta, 50 - Moglia di Sermide (MN)
Tel. 0386 62201 - info@pacchioniserramenti.it

proposito c'è un libro molto interessante di Michael Pollan, Il dilemma dell'onnivoro, presentato ad un Festivalletteratura di qualche anno fa, che potrebbe mandare in tilt più di qualche carnivoro convinto.

Poi, a seguito dell'articolo sull'uso del velo e sul Ramadan sono seguite lettere di lettori che parlano di "nostro stato laico" dimenticando pagine importanti della nostra storia, come i patti lateranensi del 1929 e l'Accordo di Villa Madama del 1984, e probabilmente trascurando che in uno Stato laico dovrebbe esserci spazio per tutte le tradizioni religiose anche negli istituti scolastici, ma su questo argomento, nel nostro Stato laico, è il caso di dire "Apriti cielo!", così come sul reclutamento dei docenti di Religione Cattolica, nominati dal vescovo al di fuori di ogni pubblica graduatoria e pagati dallo Stato, laico per l'appunto.

In un'altra lettera, nella quale si difende ancora una volta a spada tratta lo "stato laico" (anche qui con la minuscola!), ci si spinge più in là quasi facendo di TUTTE le donne musulmane delle vittime, perché TUTTO l'Islam, e quindi TUTTI i musulmani violentano e uccidono queste donne alle quali non serve altro che la mano pietosa delle emancipate donne europee per uscire dal loro calvario, altrimenti nascosto dall'ombra. Cito: "L'Europa, dopo terribili guerre, ha introdotto nei suoi ordinamenti i principi di libertà e democrazia e ha saputo separare il potere dello Stato (stavolta maiuscolo) da quello della Chiesa", e mi fermo a riflettere

su quanto siano davvero radicati questi principi di libertà e democrazia in una Europa che lascia uomini e donne vagare per il mare, vedendo in loro solo un nemico alla propria stabilità economica e non piuttosto persone, che pur di sfuggire dalla loro patria accolgono l'ipotesi di morire in mare; ma anche qui: TUTTI quelli che arrivano sui barconi sono ladri, violentatori, parassiti. Tralascio poi di entrare nel merito della questione sollevata della "equazione velo = imene" che andrebbe disquisita a lungo: davvero la ragazza che mostra il sedere strizzato dentro pantaloncini alzati fin sotto le ascelle è più emancipata culturalmente della coetanea che indossa il velo? Io non ho vissuto il '68, ma appartengo alla generazione che, secondo la lettrice, ne raccoglie i frutti. Certo, molti sono stati i passi avanti, sui quali tra l'altro ogni tanto si torna a discutere (anche recentemente), forse perché non TUTTI (nel nostro Stato laico) li considerano dei veri risultati imprescindibili, ma è anche vero che forse quelle stesse donne che manifestavano in piazza inorridirebbero davanti al corpo mercificato di oggi e alla mancanza di solidarietà delle donne tra loro. Non entro nemmeno nel merito della citazione dell'autrice Mona Eltahawi, ma posso dire che ci sono autrici che, ancora oggi, nonostante la laicità dell'Europa, l'emancipazione femminile e l'uguaglianza di genere ampiamente digerita da tutti, ci parlano di una cultura che ancora condiziona l'essere donna ponendola come sottoposta, e quindi sottomes-

sa, all'uomo, servendosi di strumenti a volte subdoli... a volte violenti. Consiglio "Il frutto della conoscenza" di Liv Strömquist, anno di pubblicazione 2017.

Un'altra lettrice si spinge più in là. E usa una parola che mi accende nella testa una lampadina: PALANDRANE.

La stessa parola, con un complemento di specificazione poco elegante e adatto solo a certi tipi di oratore, fu usata da Mario Borghezio, Lega Nord, nel 2008 durante un comizio. Le citazioni, insomma, vanno dal Corano, alla Dichiarazione Universale dei diritti umani (non "carta dei diritti dell'Uomo"... che suona leggermente diversa!), alla Costituzione Italiana a... Borghezio, niente meno.

Si accusa Khadija di essere "sottoposta a pressioni dall'alto", di servirsi di "testi divulgativi di ispirazione islamica e chiaramente antioccidentale", di essere scarsa in "consapevolezza culturale".

L'unica cosa che posso dire è SCUSA KHADIJA!

Mai avrei pensato di tirarti addosso tutto questo, ma non avrei mai immaginato che donne, e forse è proprio questo che mi affligge di più, appartenenti ad una cultura che ancora tanta strada deve fare sulla questione femminile, si scagliassero contro di te, per sparare su tutto il mondo islamico, che non rispetta voi donne, e vi mette nelle condizioni di non poter nemmeno andare in bicicletta, costringe voi e i vostri uomini a privarvi di cibo e acqua e svenire nei campi e nelle fabbriche... rallentando, perché no!, la preziosa raccolta dell'oro arancio-

ne del basso mantovano, e non proseguo oltre su fatti, che non sempre fanno onore alla democrazia italiana ed europea, saliti agli onori della cronaca.

Sono un'insegnante di scuola superiore e quando in classe trovo ragazze e ragazzi (se davvero ci interessa la cultura di genere, dovremmo forse ricordarci che la nostra lingua ne ha due di generi) di culture diverse io faccio mille domande, e insieme a me i compagni di classe, che si stupiscono di aver condiviso interi anni scolastici con compagni di altre parti del mondo, senza aver mai saputo nulla, o quasi, delle loro tradizioni, che a volte si scoprono meno lontane di quanto si è abituati a credere. Vedo ragazze con il velo, portato per scelta di comunicare la propria appartenenza ad una cultura, o senza velo, in tutta tranquillità. Vedo madri e padri in abiti tradizionali che accompagnano a scuola i loro figli e le loro figlie vestite "all'occidentale", serenamente. Vedo, in giro, ragazze europee con più pelle scoperta che coperta, e mi chiedo se davvero l'emancipazione sia questa. La stessa lettrice scrive "L'emancipazione delle donne, in senso positivo, si realizza attraverso l'istruzione, l'educazione e la partecipazione al mondo del lavoro" e a me sorgono domande. Tante. Ne condivido alcune: se esiste un'emancipazione positiva, ne esiste anche una negativa? Etimologicamente questa parola ha a che fare con l'acquisizione della libertà e la rottura di catene, e mi chiedo se possa esistere davvero una libertà

(segue)

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

OTTICARITA

Via Mameli 49 - SERMIDE - tel. 0386.831800



negativamente intesa? Di quale Educazione stiamo parlando? Di quella che, unitamente all'Istruzione rende capaci di scegliere con responsabilità individuale e civile, o quella che va da "guarda che una signorina queste cose non le fa!" a "signora o signorina?" partendo dal presupposto che solo la presenza di un uomo al proprio fianco faccia di una donna, una signora. Può valere per partecipazione al mondo del lavoro, il fatto che molte donne, ancora oggi nella democratica e illuminata Europa/Italia, debbano firmare la lettera di licenziamento in bianco al momento dell'assunzione per rendere più semplice la vita al datore di lavoro in caso di maternità future?

Mi si risponderà che non TUTTI fanno/agiscono/pensano queste cose. E allora, perché TUTTE le donne che portano il velo, di tutte le lunghezze previste, devono essere delle sottomesse? Una donna non può scegliere di coprirsi, di aderire alla propria cultura, anche se ciò la allontana di qualche centimetro di stoffa dall'emancipazione femminile all'occidentale, di cui mi permetto di dire ci si riempie la bocca più che la testa? Io vedo nelle ragazze, con o senza velo, delle donne che hanno scelto, ma so anche vedere chi purtroppo non lo ha fatto, così come vedo lo sguardo spento della ragazza robusta che non riesce ad entrare nella taglia 38 e smette di nutrirsi, e quello della ragazza che sceglie se stessa, anche se non entra nella 38, e vedo anche chi entra nella famigerata 38! Nei casi in cui avverto il disagio, cerco il dialogo, non l'accusa, perché voglio lavorare sulle mie opinioni, perché quelle già le so... mi servono quelle degli altri per confrontarmi e crescere. E scegliere. Ed ecco, alla fine, ciò che alimenta in me il senso di soddisfazione: il fatto che di certe cose si parli, anche se, inizialmente, con modi un po' inefficaci, perché il dialogo non si alimenta se c'è chi sente di

poter scrivere "fin qui niente da obiettare" o "sono d'accordo" se si parla di tradizioni e di religioni altrui.

Il filosofo del Novecento Derida sosteneva che in qualche modo la scrittura precedesse la parola, perché le parole per essere comprese devono prima essere codificate, nel parlare si usano le stesse parole che fanno parte di un codice condiviso. Un codice condiviso deve essere costruito, con l'uso delle parole stesse che possono, e forse devono, arricchirsi di significati più ampi, perché includere non significa "chiudere dentro" ma rendere parte di un tessuto, fatto di tanti fili intrecciati.

Andiamo avanti Khadija, io ci sono!

Chiara Mora

CI SIAMO FIDATI DI TUTTI QUEL GIORNO

Quanto fosse pericoloso quel ponte. Lo abbiamo dimostrato noi con le nostre vite.

Ci siamo fidati di tutti quel giorno:

del progettista dei costruttori dei burocrati dei politici dei concessionari della manutenzione.

Per alcuni era la prima volta.

Dopo lo svincolo l'apertura inattesa sulla Valpolcevera era mozzafiato.

Gli stralli nel cielo, i piloni nel greto del fiume tra palazzi e manufatti. Ci siamo fidati di tutti quel giorno su quel maledetto viadotto verso i nostri destini.

Il cielo era cupo, a tratti pioveva.

Negli abitacoli in attesa musica e parole spensierate.

Per uscire prima da quel ponte inquieto si preme sull'acceleratore.

Ci siamo fidati di tutti quel giorno su quel viadotto che schianta improvviso e riduce a un soffio la distanza tra la vita e la morte.

Siamo straniati indifesi senza pensiero mentre l'auto è nella verticalità del vuoto.

Ci siamo fidati di tutti quel giorno. Ora aspettiamo che quel che resta dei nostri fragili corpi venga restituito alla pietas.

Noi potremmo essere voi e voi potevate essere noi.

Marisa Baggini e Gisa Gramola

ALVARO PINCA (1932-2018)

Lo ricordano con infinito affetto la moglie Amedea, i figli Moreno e Tiziano, la nipote Federica.



CESARE CASONI

"Ci avevi abituato alla tua saggezza e alla capacità di sapere essere un punto di riferimento in ogni occasione. Fiduciosi ti abbiamo lasciato andare, con la certezza che avesti saputo affrontare anche quel passaggio. A settembre ricorrono 10 anni dal nostro ultimo saluto e penso continuamente a quanto saresti stato prezioso in questo periodo. Caro zio Cesare, mi piace ricordarti come sei in questa immagine, felice e soddisfatto, mentre eri impegnato in una gita con i tuoi nipoti lungo le rive del Po. Sappi che il tuo spirito è rimasto sempre con noi, tramite chi ti ha conosciuto e vissuto intensamente, a partire dalla zia Gina, fedele custode di tante tue caratteristiche speciali. Grazie di tutto, non smetterò mai di dirtelo. Ti voglio bene".

Greta



E' ARRIVATO ANDREA!

Gli zii Michelangelo e Rita danno il benvenuto al piccolo Andrea, nato il 29 giugno 2018. Auguri e tanta felicità.



E' ARRIVATA MARTINA!

Mamma Jessica, papà Stefano e la sorellina Anna, insieme a tutti i nonni, bisnonni e zii danno il benvenuto alla piccola Martina Caselli nata il 14 giugno 2018 a Borgo Mantovano

Si è laureato in Giurisprudenza
OMAR VICENZI

Auguri da mamma e papà, dal fratello Ivan e dalla fidanzata Micaela



NICO

Il 4 agosto Nico avrebbe compiuto 19 anni. La mamma Cinzia e il papà Marco lo ricordano con affetto



Genuinità e Cortesia

via Berzuini 11 - Sermide
tel 339.3594307

pane
focacceria
tiròt
dolci
salumi
formaggi
vini

Relazioni personali

Sono Maria Cristina Bocchi, una donna single, dolce interessante e di bell'aspetto, che cerca l'anima gemella, cioè una persona che mi dia affetto, per trascorrere un futuro con rispetto e fiducia reciproca. Cerco un uomo al massimo di 60 anni. Se sei una persona interessata e motivata, telefona dalle 19 alle 21 al numero 3713646254.



DERMATOLOGIA ED ESTETICA



MEDICI

- Dr.ssa Vilma La Malfa
Specialista in Dermatologia

SERVIZI

- Visite Dermatologiche
- Dermatoscopia per nevi
- Trattamenti Medico-Estetici e laser per epilazione, capillari viso e gambe, ringiovanimento cutaneo non ablativo.
- Trattamenti Estetici combinati per ringiovanimento del volto, collo e scollato.

TRATTAMENTI VISO

- Check-up cutaneo e Cosmetologia
- Filler
- Biorivitalizzazione
- Peeling Chimico
- Radiofrequenza Iperpulsata
- Laser CO2 Frazionato
- Fotoringiovanimento
- Trattamento Macchie Ipercromiche
- Trattamento Couperose
- Mesobotox
- Trattamento Acne e suoi esiti
- Tossina Botulinica
- Epilazione Duratura
- Riempimento Labbra

TRATTAMENTI LASER

- Trattamento Macchie Ipercromiche
- Trattamento neoformazioni benigne (fibromi penduli, cheratosi, ecc)
- Trattamento verruche, xantelasmi, 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

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

REPARTO ESTETICA

- Rexon Age
- Ossigeno Iperbarico Transdermico
- Criolipolisi
- Radiofrequenza
- Vibrance Needle Shaping
- Carbossiterapia

**Prenota la tua
consulenza estetica gratuita**

per avere un trattamento personalizzato!

PRENOTAZIONI XRAYONE

tel: 0386733976

segreteria@xrayone.it