

# Sermidiana

anno 23 · n.3 · marzo 2003

## il mensile di Sermide dal 1981

Euro 1,8

Fondato dalla Polisportiva • Editore: Sermidiana 2000 s.n.c. 46028 SERMIDE (MN) Via Indipendenza 55 • Tel. 0386.61216 • E-mail: dalloca.giorgio@tin.it  
• P.I. / C.F. 01978540209 • Aut. Tribunale di Mantova del 24/10/1981 • Registro Stampa: 14/81 • Progetto grafico: Enrica Bergonzini • Stampa:  
Tipografia Cabria Castelmassa (Ro) • Spedizione in A. P. - 70% • Filiale di Mantova • C.C. Postale: 19812387 - Pub. inf. 50%

## UN MELONE NAZIONALE

LUISA CORNA E DAVIDE MENGACCI A SERMIDE

IN OCCASIONE DELLA 5ª FIERA NAZIONALE DEL MELONE DEL 6 · 7 · 8 GIUGNO 2003

Sollecitare, stimolare il dialogo con gli enti, associazioni, circoli, produttori, Provincia, Regione e soprattutto il coinvolgimento di giovani, per una gestione partecipe all'organizzazione della Fiera.

Questo lo spirito con il quale il Comitato organizzatore sta lavorando a questa 5ª edizione della fiera del melone di Sermide.

"Ci stiamo guardando attorno a 360° - confermano gli organizzatori - e ci sono le premesse per fare una fiera di buonissima qualità, proponendo una serie di manifestazioni commerciali, musicali, sportive e culturali".

Qualche indiscrezione è trapelata dai corridoi organizzativi, pur con il beneficio di inventario:

- Originale scenografia di piazza Plebiscito e piazza Garibaldi.
- Ripresa televisiva di Rete 4 con Davide Mengacci.
- Concerto di Luisa Corna
- Convegno sulla nostra cucina tradizionale (con la partecipazione dell'Accademia Italiana della Cucina)
- Intrattenimenti vari presso la Bonifica
- Manifestazione ginnica
- Giochi in piazza.

Dopo gli esperimenti organizzativi delle prime edizioni, sembrano scaturite proposte adeguate.



Interno sala grande del Consorzio di Bonifica dell'Agro Mantovano-Reggiano



### FIERA DEL MELONE

L'incrocio tra le provincie di Mantova, Modena e Ferrara, disegna un'area rinomata per la produzione di un frutto estivo: il melone. I consumatori lo conoscono e lo apprezzano come melone di Sermide, comune sul cui territorio si sviluppa la maggior parte della coltivazione che però si allarga, senza soluzione di continuità, anche sui territori contigui dei comuni di Felonica, Carbonara di Po, Magnacavallo, Poggio Rusco, Mirandola e Bondeno.

Le origini della coltivazione del melone in quest'area data probabilmente almeno 4 secoli, ma solamente dagli anni '60 si è assistito ad una specializzazione produttiva che è marciata di pari passo con l'affermazione commerciale della qualità di questa produzione.

La produzione del melone vede impegnate circa 40 aziende specializzate, con una superficie totale di circa 700 ettari, omogenee per tipologia varietale e per la qualità dei frutti.

La qualità degli oltre 15 milioni di frutti che da qui vanno ad appagare la gola dei consumatori, deriva, oltre che dalla maestria degli agricoltori locali, dalle particolari caratteristiche di fertilità del terreno di quest'oasi.

I frutti prodotti in questa zona sono avviati su tutti i mercati ortofrutticoli del Centro-Nord Italia da dove vengono distribuiti nei migliori negozi di ortofrutta. Una parte della produzione viene anche intercettata dalla grande distribuzione che la propone come frutta d'élite. Anche i consumatori stranieri apprezzano il melone di Sermide, visto che una parte della produzione viene indirizzata verso i mercati svizzeri, tedeschi e inglesi.

Proprio a Sermide, e proprio sul melone, opera la prima azienda agricola certificata con l'Iso 9002 in Italia.

L'importanza economica di questa coltura è evidente se si considera che qui si produce circa il 20% della produzione italiana di melone in serra.

Dal 1998 il Comune di Sermide in collaborazione con la locale Pro Loco e con il supporto dei produttori, ha iniziato a promuovere la zona di produzione con una manifestazione fieristica di respiro nazionale.

Per la prossima edizione della Fiera nazionale del Melone, la quinta, che si svolgerà nei giorni 6, 7 e 8 giugno 2003, si sono riunite sinergicamente varie forze che intendono creare un evento di notevole rilevanza.

**CENTRALE TERMEOLETTRICA**

Proseguono le attività di montaggio e di adeguamento ambientale dei turbogas di Sermide



**Sermidiana**

Redazione e  
Amministrazione:  
Sermide (Mn)  
via Indipendenza 55

Direttore  
Responsabile:  
Luigi Lui

Redazione:  
Cristina Barlera ·  
Silvestro Bertarella ·  
Giorgio Dall'Oca ·  
Siro Mantovani ·  
Imo Moi ·  
Maurizio Santini

Collaboratori  
abituali:  
Paolo Barlera ·  
Elio Benatti ·  
Paolo Bisi ·

Renzo Bertazzoni ·  
Marcello Biancardi ·  
Corrado Boldi Cotti ·  
Tito Bonini ·  
Annalisa Boschini ·  
Davide Bregola ·  
Armando Fioravanti ·  
Renzo Ferri ·  
Egidio Freddi ·  
Giovanni Freddi ·  
Alberto Guidorzi ·  
Antonio Lui ·  
Alfonso Marchioni ·  
Federico Motta ·  
Pasquale Padricelli ·  
Vittorio Padricelli ·  
Daniele Preti ·  
Giuseppe Reggiani ·  
Raffaale Ridolfi ·  
Fernando Villani ·

Disegni:  
Severino Baraldi ·  
Erika Ferrarini ·  
ZAP ·

Abbonamento annuo  
Euro 18 - (Estero euro 31)  
su C.C.P. 19812387 oppure  
presso Studio Dall'Oca  
Via Indipendenza, 55  
SERMIDE (Mantova)  
Tel. 0386.61216 - 61192  
Fax 0386.61216  
E-mail: dalloca.giorgio@tin.it

## Il Vescovo Mons. Caporello con gli anziani

Residenza Sanitaria  
Assistenziale di Sermide

In quel freddo pomeriggio di Gennaio, coerente con la tradizione delle nostre terre, che dipinge i giorni 29 - 30 e 31 come i più freddi dell'anno (i conosciuti giorni della merla), ad attendere il Vescovo Mons. Egidio Caporello, in R.S.A. c'era proprio tutti.

Quel giorno, tanto atteso dagli ospiti, sarebbe stato un giorno di festa. Era un Venerdì ma sembrava fosse Domenica. Per accogliere il Vescovo, tutto si era fermato.

E come nelle famiglie con una importante tradizione contadina, la Domenica era il giorno in cui si poteva indossare l'abito nuovo per andare a messa e il giorno in cui si invitavano i parenti a pranzo, così fu anche quel Venerdì in R.S.A.

Quel giorno erano i parenti e i volontari ad animare l'attesa facendo compagnia agli ospiti, fino all'arrivo puntualissimo del Vescovo Mons. Egidio Caporello accompagnato dal Parroco del Paese Don Libero Zilia.

Gli ospiti erano visibilmente emozionati, ma quando videro arrivare anche il Sindaco Stefano Michelini, il Presidente Marco Reggiani, il Collegio Commissariale, la Direttrice Paola Bisi, il dottor Chahriar Makoui e tutti gli operatori della struttura si sentirono più sicuri. Quei volti li conoscevano, li avevano visti passare tante volte lungo quei corridoi riempiendo anche di questo le loro giornate. L'emozione che tutte queste persone aveva suscitato in loro si stemperò solo con un applauso degli ospiti più coraggiosi. Nel frattempo Mons. Egidio Caporello, era riuscito a coinvolgere i presenti con le parole delle sue preghiere, trasmettendo un senso di pace che si sparse immediatamente come un profumo in tutto l'ambiente.

Dalle finestre della R.S.A., si intravedeva ormai scendere la sera e come i colori del cielo si facevano sempre più scuri, così anche i toni delle voci cominciarono ad affievolirsi e quel pomeriggio farsi ormai un ricordo. Sarebbero state le foto a far tornare alla mente degli ospiti le immagini di quei bei momenti trascorsi insieme e con le immagini le emozioni che ancora una volta avevano permesso loro di sentirsi vivi.



Katiuscia Gandolfi

Gli Assessorati alle Politiche Giovanili e alla Pubblica Istruzione del Comune di Sermide in collaborazione con il C.D.F. di Mantova propongono un nuovo ciclo di incontri destinato a genitori ed educatori di ragazzi adolescenti dal titolo "Siamo diversi, siamo uguali". Il percorso vedrà il coinvolgimento, oltre che di genitori italiani, anche di famiglie immigrate e sarà articolato sul tema della propria comune esperienza di paternità e maternità e della crescita dei propri figli in età adolescenziale.



Gli incontri, condotti dalla dott.ssa Ivana Chicconi e dalla dott.ssa Marina Caretta, si terranno presso la Scuola Media di Sermide alle ore 21 nelle seguenti date: 25 marzo - 1 aprile - 8 aprile - 15 aprile. Per informazioni rivolgersi all'Informagiovani tel. 0386/960477.

Associazione LA CHIOCCIOLA di Sermide organizza

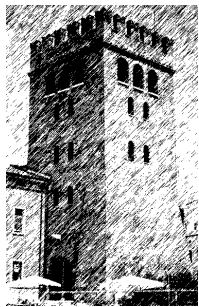
## 2ª Festa di Primavera

Sabato 12 Aprile alle ore 21  
a Magnacavallo Teatro Polivalente

Serata Danzante

con risotto per tutti dalle ore 23

info: 335.5362681



INTRAPRESA A SERMIDE

# Dolci tentazioni

E' diventato un rito: andare a comperare il quotidiano e poi, seguendo i profumi del buon caffè e dei pasticcini che si propagano lungo via Indipendenza solleticandomi le narici, entro nella pasticceria "DALLA FIORE".

Da una parte la caffetteria alla quale mi avvicino per chiedere un caffè, dall'altra una fila di banchi espositivi con pasticcini dai colori dell'arcobaleno e che sono, certamente, delizia per il palato.

Assaporo il mio caffè, a piccoli sorsi, per lasciarmi attraversare da pensieri e da ricordi e, intanto, osservo la gentile signora Paola riempire vassoi di quei pasticcini per accontentare i tanti clienti che attendono, in buon ordine, di portare a casa parte di quelle delizie.

Molte sono, invece, le persone che fanno la prima colazione a base di "mignon" energetici, per completarla col caffè o cappuccino.

La osservo, sempre elegante, cordiale e sorridente, confezionare ogni pacchetto con un tocco che sembra personalizzato per ogni cliente: mi incuriosisce l'attività del maestro pasticciere. Altri non è che il marito, Maurizio Dalla Fiore, relegato nel laboratorio che abbandona saltuariamente per brevi apparizioni, quasi a ricordare ai presenti che quelle "bontà" sono opera delle sue mani.

Dalla Fiore è figlio di panettieri in quel di Magnacavallo. Nel forno dei genitori comincia ad impastare la farina mentre frequenta la scuola.

Il buon profumo del pane non lo soddisfa tant'è che, per un anno, si dedica alla falegnameria.

La fantasia, però, stimola in lui un interesse, sopito e prepotente, per la pasticceria.

Sono gli anni del "miracolo economico"; i consumi crescono e si avvicinano anche ai generi che, solo qualche tempo prima,



Nella foto Maurizio e Paola Dalla Fiore

erano considerati voluttuari.

La pasticceria, specialmente le torte, diventa motivo per festeggiare più di qualche ricorrenza, sollevando le donne di casa dal sempre gravoso impegno del "dolce".

Dalla Fiore vuole prepararsi al meglio ed ottiene di trasferirsi a Milano per frequentare il

"CAPAC". Lingua araba per i consumatori ma non per gli addetti. Che sanno trattarsi di una importante Scuola professionale per pasticceri e panettieri.

Durante quel periodo si gettano solide basi e si affinano le capacità del singolo.

La lontananza non pesa così tanto. Non c'è il tempo per pensare. C'è da studiare ed esercitarsi.

Giovane di belle speranze, dopo la scuola, trova subito occupazione presso la rinomata pasticceria Orsatti, in Cortevecchia a Ferrara.

Vi rimane per circa tre anni, mettendo a frutto quanto aveva imparato. L'impegno era, però, oltremodo gravoso. Doveva esse-

re sul posto di lavoro alle quattro del mattino. Tutti i giorni.

Un sacrificio enorme che veniva affrontato con l'entusiasmo giovanile, la volontà di "farsi largo", di fare nuova esperienza ma che toglieva ad un giovane la possibilità di godere la sua giovinezza, così come vissuta da molti altri giovani.

Il servizio militare, nei Friuli, è quasi riposante.

Al ritorno, mentre si sta ancora riadattando, incontra a Sermide l'amico "Franz" Bianchi, che ha un avviato laboratorio di pasticceria. Ne diventa socio ed il sodalizio si prolunga per due anni.

Il lavoro è più vicino a casa e lascia più margine di tempo che gli consente di conoscere quella che è sua moglie: una ragazza "dolce" anche perché adora i pasticcini. Non poteva "cadere" in mani migliori.

Con lui condivide l'entusiasmo per questa attività artigianale e fantasiosa.

Insieme sentono la necessità di potersi esprimere in modo autonomo. Per questo occorre un

locale con attiguo laboratorio.

Dalla Fiore segue corsi di perfezionamento per modificare ed aggiornare il metodo di lavoro e diversificare la produzione seguendo le nuove tendenze che le "ricerche di mercato" colgono tra la clientela abituale e potenziale nelle città con più alta tradizione nel settore dolciario.

Anche la signora si perfeziona per poter presentare i prodotti, valorizzandoli dal punto di vista estetico e del confezionamento.

Dal 1981 i signori Dalla Fiore sono nella sede di via Indipendenza, adattata alle necessità artigianale e commerciale. Questo consente al pasticciere di produrre finalmente in proprio i "cioccolatini", con un "valore aggiunto" rispetto a quelli, pur buoni, di fattura industriale.

Tanto il successo, sempre crescente, da produrre attualmente un buon quantitativo annuo di cioccolatini, rigorosamente artigianali.

Inoltre, stimolato dalla moglie, abbandona anche panettoni e colombe industriali per produrli personalmente, soltanto su prenotazione per garantire un prodotto fresco e senza ombra di conservanti.

Dalla Fiore e signora pensano, però, che sia necessario confrontare le proprie realizzazioni con quelle di altri maestri di alta pasticceria.

Sono anni entusiasmanti. Con i ragazzi del laboratorio si partecipa a manifestazioni e concorsi di livello nazionale. I risultati di tanta passione non si fanno attendere: a Rimini secondi classificati; a Treviso primi classificati. Fino alla manifestazione più ambita alla quale sono ammessi soltanto i migliori: titolo nazionale, il numero UNO dei pasticceri, conquistato a Brescia nel 1992.

Il successo è completato dal secondo premio conseguito dalla moglie Paola per la fantasia posta nella presentazione del prodotto e della confezione.

Sorpresa, alla consegna dei riconoscimenti, nello scoprire che i due sono marito e moglie. Perfetta intesa tra produzione e commercializzazione.

I pasticceri di Mantova e provincia possono fregiarsi, sul colletto della bianca divisa, della "coccardina" tricolore per merito di Dalla Fiore, vincitore del titolo nazionale in rappresentanza dei pasticceri mantovani. Un "onore" ed un "piacere" esteso a tutta la provincia.

Chiedo quali siano i cambiamenti rilevati nel corso di questi anni: come c'è stata evoluzione nel modo alimentare, così nella pasticceria. Si è passati dall'acquisto prevalente della torta in occasione di ricorrenze ben precise, alla richiesta di pasticcini e "mignon" quasi quotidiana. Per il piacere di gustare un buon prodotto artigianale.

Mentre trattengo il sapore del mio caffè, quasi amorevolmente servito dalle collaboratrici, posso osservare un gruppo di signore vocianti ed allegre e molti giovani che assaporano un vassoio di prelibatezze, insieme al cappuccino. Un segno dei tempi.

La clientela della pasticceria Dalla Fiore è a largo raggio. Oggi la produzione spazia dai prodotti di consumo immediato, a quelli richiesti da sempre più numerosi alberghi e ristoranti delle province di Modena, Ferrara, Verona, Mantova.

I clienti di questi ristoranti diventano, a loro volta, clienti affezionati e vengono direttamente e con regolarità nella pasticceria Dalla Fiore.

Il tutto è sempre sotto l'attenta regia della signora Paola, la quale interpreta i desideri di ognuno oppure riesce, con la sua grazia, a suggerire prodotti innovativi, capaci di soddisfare i palati più esigenti.

Un allargamento della attività è l'organizzazione di servizi di "buffet" esterni in occasione di cerimonie, feste, manifestazioni e convegni. Un servizio che esige qualità e professionalità.

Un binomio che ha creato, a Sermide, una solida realtà artigianale-commerciale.

I loro due ragazzi, Mirko e Stefano, già s'ingegnano tra farine e creme, o in aiuto nei servizi esterni, compatibilmente con l'impegno scolastico. Papà e mamma non li sforzano, ma non vedrebbero male un loro inserimento nell'azienda familiare, in modo serio e preparato. Questo potrebbe consentire, a mamma e papà Dalla Fiore, un po' di tempo libero.

Osservo le molte signore e signori in attesa del loro vassoio di dolcezze da portare a casa e mi viene da pensare ai propositi e ai giuramenti sulle diete da seguire.

Sicuramente ci sono molte persone, me compreso, che si riempiono la bocca di "dolcissime" bugie!

Siber

## LA DONNA, IL LAVORO, LA CUCINA

Moltissime donne ormai occupano gran parte del loro tempo in attività extradomestiche e sono queste ad avere il compito più difficile poiché devono riuscire a trovare il modo di assolvere il compito di donne di casa: poche possono usufruire di parenti o collaboratrici domestiche.

Da un'indagine è risultato che nelle giovani coppie anche i mariti si danno da fare nelle cosiddette "facende domestiche" e la loro grande passione sembra sia proprio la cucina.

Comunque, con o senza l'aiuto del marito, la donna di casa ben organizzata, riesce ad assolvere più che bene i suoi molteplici compiti.

Se pensiamo che le nostre madri occupavano quasi tutto il loro tempo per la cura dei figli e della casa, sembra impossibile che al giorno d'oggi si possano fare le stesse cose avendo occupata fuori casa gran parte della giornata; prendiamo in considerazione la cucina: le donne passavano ore ed ore a preparare intingoli e zuppe varie che richiedevano lunghe preparazioni (si tenga presente anche la vita di una volta, non certo stressante come quella odierna, che dava anche la possibilità di concedersi dopo pranzo il tempo per una buona digestione); ecco quindi che la cucina rapida è diventata una vera necessità approntando prodotti che accorciano di molto i tempi di preparazione.

Il problema non può essere risolto solo dall'industria alimentare; è necessario sapersi organizzare e, se possibile, programmare i pasti in modi variati e magari scegliere quei cibi che si possono preparare in anticipo.

La programmazione preventiva darà sicuramente ottimi risultati, ma richiederà uno sforzo organizzativo, un lavoro precedente. All'inizio subentreranno certe difficoltà, ma se si decide di adottare questo sistema, con l'abitudine e l'esperienza ogni cosa diventerà facile.

Maurizio Santini

## CALCIO: DIAZZI IL NUOVO MISTER

Quante cose cambiano in un mese, dai vertici all'anonimato. Dalle stelle alle stalle direbbe mio nonno.

In un solo mese è successo tutto quello che si sperava potesse succedere solo agli altri. Quattro sconfitte consecutive di cui tre in casa, nove reti subite e soltanto due fatte, gioco inguardabile, almeno nelle gare interne, senza mai tentare un tiro in porta. Qualcosa si è rotto e allora la legge del calcio purtroppo non perdona. Un grazie a mister Poli con i migliori auguri e via con il capitano Diazzi fino alla fine del campionato. Allenatore - giocatore e leader indiscusso nello spogliatoio sermidese.

Lo stesso, ahimè, è successo alla squadra "Allievi". Tre sconfitte consecutive ma almeno per ora la classifica non è ancora compromessa. L'epidemia influenzale ed i molti infortuni sembrano cosa passata e mister Barbieri ed i suoi ragazzi hanno ripreso in queste settimane il proprio lavoro consapevoli che la qualificazione alle fasi finali del girone non è assolutamente compromessa.

I "Giovanissimi", invece, continuano il loro campionato forti di una serie di risultati utili che li vedono consolidare la loro posizione di centro classifica. Inoltre da considerare positiva è sicuramente la crescita costante di alcuni ragazzi chiamati a rinforzare la compagine di mister Barbieri. Grazie al lavoro svolto da Fausto Pinotti i "giovanissimi" (da ricordare tra i più giovani del girone), diranno la loro fino alla fine del campionato.

Un cenno anche ai "baby", esordienti, pulcini e mini. Scalpitanti ed euforici, in questo inizio di primavera, di tornare a calpestare il manto, si fa per dire, del vecchio golendale; lasciando così anche per quest'anno palazzetto e palestra che non proprio si fanno al calcio vero, giocato magari in mezzo al pantano, ma che temprano sicuramente i nostri bambini.

Ma tornando ai dolori iniziali della 1<sup>a</sup> squadra non tutto il male vien per nuocere spiega il presidente Magri: "E' stata una decisione molto sofferta quella di esonerare l'allenatore Poli, persona squisita e corretta, forse troppo buona e sensibile per controllare un gruppo così numeroso. Si sa, qualcosa bisognava fare, così con i miei collaboratori si è deciso di dare uno scossone allo spogliatoio. Diazzi ha dato la sua disponibilità visto che ormai da qualche tempo era l'unico e solo vero trasciatore della squadra. Ora però non ci sono più alibi. I ragazzi

hanno accettato con soddisfazione il nuovo mister e sanno che se qualcosa d'ora in poi non andrà come detto ed accettato da tutti, chi pagherà non sarà sicuramente l'allenatore.

Né io, né la società - continua Magri - pretendiamo di vincere sempre, ma l'impegno da parte dei ragazzi ci deve essere tutte le

domeniche e durante la settimana, come è stato ad inizio stagione. Solo questo visto che nel nostro piccolo noi come società i nostri impegni cerchiamo di mantenerli sempre. Questo mi sembra il minimo che si possa chiedere e tra uomini pensi ci si capisca. Un grosso in bocca al lupo a tutti."

**Marcello Biancardi**

## ALESSANDRO VERTUANI: UN RAGAZZO PROMETTENTE

**28** gennaio 2003, un mercoledì come tanti ma non per Alessandro Vertuani. Il 28 gennaio questo promettente ragazzo di Sermide ha fatto il grande salto: il debutto in serie D nella gara Poggese-Massa Lombarda.

"Dentro dal primo minuto il baby della Juniores" scrive La Voce di Mantova, "Per il sedicenne Vertuani è l'esordio in campionato", è il titolo della Gazzetta; Che sorpresa per Alessandro che si era sentito dire il giorno prima da mister Calliari: "Domani forse facciamo uscire il coniglio dal cilindro" ma chi mai si sarebbe aspettato quel riconoscimento. E che soddisfazione deve aver provato nel vedere la famiglia, gli amici e qualche conoscente correre allo stadio comunale di Poggio Rusco soltanto per vedere Ale giocare. Tutto questo non è dovuto solo alla fortuna, ad allenatori preparati o ad una società che crede in lui, ma il merito va anche e soprattutto ad Alessandro. Da anni nelle giovanili della Poggese, si è messo in luce come capocannoniere e miglior giocatore nei tornei estivi di Cavezzo per due anni consecutivi. E' passato ai campionati regionali ed ora è titolare a pieno titolo egli Juniores nazionali di mister Fincatti, nonostante la giovane età, ed è parte della rosa della prima squadra della Poggese. Allenamento ogni giorno, sacrifici, ma anche tante soddisfazioni e premi: tutto questo ha contribuito a prepararlo al grande salto. Ma Ale, come li chiamano tutti, non si è montato la testa, continua i suoi allenamenti (anche sbuffando un po' a volte), ottiene ottimi risultati a scuola ed esce con gli amici nel poco tempo libero a sua disposizione. Un ragazzo normale con tanti sogni nel cassetto che forse realizzerà. Uno di questi l'ha già realizzato: la richiesta del Bologna di qualche allenamento con la loro squadra di Allievi nazionali. Chissà se riuscirà a sfondare, chi lo conosce sa che lo meriterebbe. Intanto ... in bocca al lupo Ale!

**C.V.**

## KARATE: GARA INTERREGIONALE

**D**omenica 2 marzo presso il palazzetto dello sport di Legnago si è svolta una gara interregionale di karate. Presente il "gotha" della Federazione SK.I. Italia con partecipazione poi alle gare di Katà e di Kumitè dei nazionali maschili e femminili. Manca solo il M° Miura, ma il suo spirito è tra di noi. Inizio ore 9.45, fine 19.30... Dalla Toscana, alla Valle d'Aosta, al Piemonte, a tutta la Lombardia ed al Veneto (al gran completo quest'ultimo). E' stata una lunga estenuante e difficile competizione, dai livelli inferiori agli agonisti. E' stata dura per atleti ed arbitri. Sermide è presente con:

1 bambino sotto gli 11 anni - Francesco Passini (7° kyu)  
7 tra ragazzi e ragazzine dal 12 ai 15 anni  
2 ragazze dai 16 ai 35 anni  
1 adulto nel kumitè libero (combat.) con Essaid El Karni  
Mettiamo in campo oltre agli 8 del katà (stile) singolo, n. 2 team da 3 per kata a squadre: Sermide A e Sermide B.  
Così Sermide: katà individuali:  
1° posto di Diego Vertuani (6° kyu) che contro anche un giudizio estremamente puntiglioso e penalizzante di un arbitro centrale vince. Diego è una conferma ormai.  
4° posto di Fabio Ballerini (8° kyu) perde il 3° posto per un mezzo punto ma è un successone tra la marea delle bianche.  
4° posto di Nico Golfrè Andreasi (5° kyu) dopo una gara fratricida dove i nostri si sono scontrati tra di loro e per più

## ANTARES: TROFEO TOPOLINO



**D**omenica 23 Febbraio si sono svolte, presso il Palazzetto dello sport di Sermide, due manifestazioni, nel mattino il Trofeo Topolino e nel pomeriggio il Trofeo città di Mantova. Al Trofeo Topolino hanno partecipato le formazioni di Antares Sermide, Airone Mantova e Libertas Viadana. La gara, costituita da un percorso d'abilità motoria a tempo con penalità, a squadre, ha visto primeggiare nella categoria ragazze la compagine sermidese, mentre nella categoria giovanissime Antares ha conquistato il secondo posto.

Al Trofeo città di Mantova ha invece preso parte una formazione aggiuntiva, la Polisportiva Soave. Gara promozionale, organizzata dal Comitato provinciale della Federazione ginnastica italiana, ha visto il suo ritorno a Sermide dopo due anni (nel 2002 si era svolta a Mantova).

Le atlete partecipanti sono state valutate attraverso una scheda riassuntiva che comprendeva i voti relativi alle prestazioni al trampolino, al corpo libero, alla trave e al volteggio. Antares ha partecipato alla sola categoria ragazze classificandosi all'ottavo posto con le ginnaste Michy Stefania e Zerbini Denise.

Il trofeo ha visto primeggiare la portacolori dell'Airone Mantova DeFilippo Maria Teresa. Sul fronte agonistico, eccellenti risultati sono stati ottenuti dalle formazioni Antares. A Mortara, per la seconda prova del Campionato regionale di serie C femminile, la squadra sermidese composta da Angelica Faccini, Sara Bassi, Anna Pederzoli e Laura Vertuani, fornendo una prestazione maiuscola, ha conquistato il primo posto assoluto su un totale di venti squadre. Per quanto riguarda la formazione maschile è da sottolineare l'ottavo posto nella prova di busto Arsizio ottenuto da Paolo Carbonieri, Mattia Maragna, Matteo Bassi e Enrico Tomasin.

**Daniele Preti**

volte era il pareggio. Dal "massacro" di tutto e tutti anche questo risultato è eccezionale visto il livello, gli arbitraggi, ecc... Non sono gli avversari a frenare i nostri...

Per i due team impegnati nei katà a squadre, due piccolissime indecisioni inficiano Sermide A e B, ma restano dentro i primi dieci. Sarebbe stata una "Beffa di Buccari" se avessimo avuto solo un po' di fortuna, ma per ora va bene così. E bravo ad Essaid che in non perfette condizioni fisiche si è battuto bene ma dopo un inizio vittorioso si è dovuto fermare contro un nazionale. Possiamo dire e in tanti lo possono testimoniare che: mancò la fortuna, non il valore.

**Ferruccio Sivieri**

	VIA CAVICCHINI, 6 <b>SERMIDE</b> TEL. 0386.62540
	PIAZZA LIBERTA', 90 <b>CASTELMASSA</b> TEL. 0425.81446
	VIA FRATTINI, 63 <b>LEGNAGO</b> TEL. 0442.26172
	VIA MATTEOTTI, 236 <b>POGGIO RUSCO</b> TEL. 0386.733111
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	



SCHEGGE

a cura di Benel

Caxias do Sul, stato di Rio Grande do Sul, a circa trecento chilometri da Porto Alegre, popolazione in maggioranza di origine italiana, particolarmente veneta, fondata dai coloni nel 1875 nella regione colonizzata dall'Imperatore Don Pedro Secondo. Nella regione comunemente si parla e si scrive in talian, per noi un dialetto triveneto comprensibilissimo, divenuto lingua di uso comune anche per tutti i discendenti italiani delle diverse regioni, del nord come del sud Italia. Anche il dialetto mantovano si dissolse in quello triveneto, come abbiamo constatato tra gli oriundi mantovani che abbiamo conosciuto.

Esiste copiosa letteratura popolare e culturale in talian, come molte opere di Frei Rovilio Costa, Arlindo Battistel, Luis A. De Boni, Ciro Mioranza; il romanzo Naneto Pipeta di Aquiles Bernardi con l'allegato Vocabulario do dialeto italiano Rio - Rio Grandense; il Diconario Veneto Sul Rio Grandense - Portugues, corredato di espressioni idiomatiche tipiche e regole grammaticali, di Alberto Vitor Strawinski.

A volo d'uccello sul territorio sembra proprio di vedere una zona agricola industriale del Nord Est Tri Veneto. Vigneti ubertosi, insediamenti industriali, colline ridenti. Il progressivo avanzare della città è plasticamente visibile, quasi in movimento, su per colli, giù per declivi. Quella città sorse dal nulla nel 1875, nel cuore della foresta, grazie soltanto alla tenacia, alla forza fisica, al coraggio, all'intelligenza, non disgiunte da una certa fortuna degli italiani emigrati per la loro povertà (cfr L.A. De Boni, R. Costa, Os Italianos Do Rio Grande Do Sul, 3ª ed., 1984, p.84). A margine della strada nazionale BR-116 sorge il Monumento ao Imigrante, omaggio a tutte le etnie che contribuirono alla costruzione del Paese, inaugurato il 28 febbraio 1954 con la partecipazione ufficiale del Presidente della Repubblica Getulio Vargas, in occasione del 75° anniversario della colonizzazione italiana dello stato. Lo stesso Presidente, con legge n° 1-801 del 2 gennaio 1953 dichiarò l'opera Monumento Nazionale.

In effetti il Monumento fu tenacemente voluto e realizzato da una apposita Commissione, grazie al sacrificio ed all'impegno dei discendenti degli antichi immigrati - coloni.

José Zambon, responsabile della esecuzione dell'opera e figlio di immigrati ebbe a scrivere: "Foi um grande sacrificio para construir o Monumento". Tra quel Monumento ed il Nostro di Magnacavallo, malgrado la differenza delle dimensioni (per quello di Caxias sono stati

## STORIE DI EMIGRAZIONE

CAXIAS DO SUL  
IL MONUMENTO  
ALL'EMIGRATO

impiegati non meno di 1500 mq di pietra), sono evidenti alcune casuali affinità: prima di tutto la dedicazione: all'Emigrato il Nostro, all'Immigrante quello di Caxias; poi, in rilievo, la famiglia emigrante in partenza da Magnacavallo, quella dell'immigrato intenta ai lavori agricoli a Caxias.

Infine, altra similitudine: entrambe le opere sono state donate dagli esecutori ai rispettivi Municipi.

Un legame ideale accomuna la città di Caxias (circa 120.000 abitanti) a Magnacavallo: il 9 ottobre 1991 una delegazione di 51 discendenti di immigrati italiani, guidata da Pedro Rossi e proveniente da Caxias, nel restituire la visita di quella mantovana in Rio Grande Do Sul nel precedente mese di maggio, appose al Monumento all'Emigrato del piccolo Comune, che negli anni successivi avrebbe assunto meritatamente l'appellativo di Capitale morale dell'Emigrazione Mantovana, questa targa di bronzo:

RICORDO  
DISCENDENTI DI IMIGRATI ITALIANI,



NEL SUO PASSAGGIO PER QUESTO COMUNE,  
LASCIANDO UN FRATERNALE ABBRACCIO  
AI ABBITANTI A TUTTO IL POPOLO  
ITALIANO  
ASSOCIAZIONE VENETA DEL RIO GRANDE DEL SUD  
CAXIAS DO SUL BRASILE  
OTTOBRE 1991

Nella circostanza la Delegazione fu ricevuta, oltre che dal Comitato Settembre 1990 per l'Emigrato, anche dall'Ing. Truzzi per l'imprenditoria locale e dal Rag. Roberto Colaninno (sì, proprio quello che sta tentando di contribuire al risanamento della FIAT), per l'Associazione Industriali di Mantova.

ALLA SCOPERTA  
DI TESORI NASCOSTI

A fine gennaio, la stampa e la televisione thailandese si sono ampiamente diffuse intorno ad importanti scoperte archeologiche operate da quattro ricercatori italiani. Fra questi, l'universitaria sermidese Giulia Guidorzi, 22 anni, "extra muros" da qualche tempo a Gavello Ferrarese con il fratello Roberto e la madre Carla Vicenzi.

Giulia, che frequenta la Facoltà di Conservazione Beni Culturali - Archeologia - all'ateneo di Ravenna, assieme a studiosi di civiltà scomparse, non è la prima volta che si reca in lontane regioni impervie alla ricerca di tesori nascosti e sepolti da millenni.

Grazie ai suoi precedenti studi all'Istituto d'Arte di Castelmassa sul restauro delle ceramiche antiche, è stata richiesta dai coniugi dott. Roberto Ciarla e Fiorella Rispoli, punte di diamante dell'IS.I.A.O. (Istituto Italiano per l'Africa Orientale) di Roma. Ciò per riportare alla luce preziosi reperti in territorio thailandese. Tale operazione è stata interamente finanziata dal predetto Istituto romano. Con loro l'archeologa milanese Annunziata Tarantino.

Il gruppo, partito da Roma in aereo lo scorso novembre, è sceso a Bangkok, capitale thailandese, per proseguire con altri mezzi per il villaggio di Peg Manao (Thailandia centrale), località degli scavi. Qui, l'equipe è stata ospitata in un umile monastero buddista ed accolta calorosamente dalla gente locale. Secondo la loro regola religiosa, i monaci hanno parlato soltanto con l'unico uomo del gruppo. Mai rivolta parola alle tre ricercatrici.

"Abbiamo lavorato sodo per 10 /12 ore al giorno - dice la Guidorzi,- nella necropoli locale. Qui si è dimostrata la presenza di un livello abitativo appartenente all'età del ferro, dal secondo secolo a.C. al secondo secolo d.C. La campagna archeologica - prosegue la giovane studiosa - ha ottenuto i risultati prefissati. Si è portato alla luce il "livello abitativo di calpestio", formato da una serie di notevoli frammenti ceramici. Fra i più importanti abbiamo scoperto un artistico vaso contenente i resti di un bambino. Il prezioso materiale raccolto verrà successivamente collocato in un museo thailandese che racchiude i beni archeologici emersi nella provincia di Lopburi."

Un'ultima affermazione della Guidorzi: "Lontana da casa migliaia di chilometri, in un paese sconosciuto, sottoposti a duro lavoro in un clima estivo, non è certo stata una piacevole villeggiatura. Debbo però sottolineare che l'interesse invero gratificante dell'impresa con l'equipe italiana non ha, per me, precedenti. Sono stati 45 giorni intensi che non si dimenticano. Anche i residenti locali si sono dimostrati molto interessati e disponibili nei nostri riguardi. Assai calorosi gli addii alla partenza."

Nella foto:  
Pongmanao (Thailandia)  
da sinistra: il dott. Ciarla  
archeologo capo missione,  
l'universitaria sermidese  
Giulia Guidorzi e le dottoresse  
Rispoli e Tarantino,  
archeologhe



**Il prof. Gianfranco Mortoni, di Mantova, andato a presentare i libri di Federico Motta: "Parla cum ad magni" e "Giocavamo così" all'Associazione invalidi del lavoro, ha voluto fare un omaggio a Sermide giocando sui cognomi che hanno attinenza con gli animali**

Dedicato a SERMIDE

Ma cum as fa a ciamaràs Cavallini  
Bovo, Capra, Cignacchi, Passerini,  
Pesci, Gatti, Manzoli, Pecorari,  
Gallini, Merletti e po Vaccari,

Faini, Gatto, Volpe cum Cavalli,  
Tassi, Polli, e Şontag anca Galli,  
Gattini cum Orsatti e cum Leoni,  
e insiem a Merli a riva adès Tassoni.

Par fnir po stu sunèt ch'ho incumincià  
da Mantua di cugnom am fagh prestar,  
- meno male che nsùn li l'ha rugnà - :

Falchi, Ricci, po Quaglia cum Ranini  
a chi atar ch'ho sa dit gh'ho da Şuntàr,  
e Mosconi e Porcelli adrè a Merlini.

Na sorpresa a Motta e a Gavazzoni,  
e ai Sermidés, l'ha vuli far Mortoni;  
gh'è saltà fora, in rima, sta poesia,  
che sperì propria l'av dispiaa mia,

si no chi 's va a magnar  
poch vulertera  
e 's ruvina la festa da stasera;  
picém li man a "Parla cum ad magni"  
e cme poeta al spuntin  
csi m'al guadagni.

Fernando Villani

# IL "MILANO" e il "GENERAL MATTEI"

Sino al 1954 i due più grossi piroscafi da traino che navigavano sul Po erano il "Milano" e il "General Mattei". Entrambi costruiti in Olanda ai primi del '900, erano adibiti al traino dei barconi dall'Adriatico alla Lombardia, con soste nelle varie piarde lungo le rive del grande fiume. Uno degli attracchi più importanti era la teleferica di Sermide che portava il carbone allo zuccherificio e alla stazione Porto da dove, via treno, era smistato nelle varie piarde del comprensorio.

Quando il Po era in "magra" si fermavano alla piarda del "Chiavicone" dove, prevalentemente, venivano scaricati concimi per i vari consorzi agrari.

A quei tempi non esisteva il radar e quindi la sosta era obbligatoria per la notte. In quelle circostanze tutti noi fratelli abbiamo avuto la possibilità di salire e di visitare più volte i suddetti, veri gioielli per l'epoca. Le loro grandi stive contenevano rispettivamente: un ampio salone adibito anche a sala da pranzo, sette cabine per tutto il personale, cucina con il cuoco, sala macchine con il meccanico e l'addetto al funzionamento della grossa caldaia a vapore (alimentata a carbone, serviva per far girare le due grosse ruote a pale, poste ai fianchi all'incirca a metà imbarcazione), due toilettes composte da wc e doccia il tutto piastrellato in bianco, una cambusa per la sussistenza del personale, un bureau, una cabina di pilotaggio coperta e con timoniera circolare orizzontale - il comandante poteva contattare il macchinista tramite un lungo megafono che andava in sala macchine - , un salone per l'equipaggio per i momenti di pausa dove si poteva ascoltare musica dalla radio -, un ripostiglio per il cordame e per tutti gli attrezzi che servivano all'occorrenza.

Nelle fiancate di prua, appese a carrucole, vi erano due grosse barche di colore bianco che servivano in caso di salvataggio. Ci colpì molto l'impianto di riscaldamento, utilizzato nei mesi freddi, che, tramite serpentine ottonate, portava acqua calda in ogni reparto.

E' sottinteso che si accedeva sottocoperta tramite due scale in legno con corrimano ottonato.

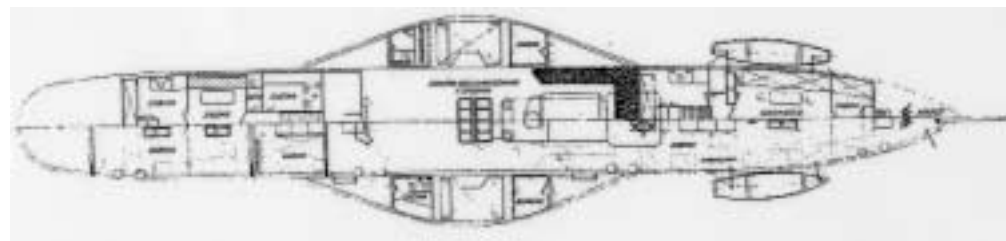
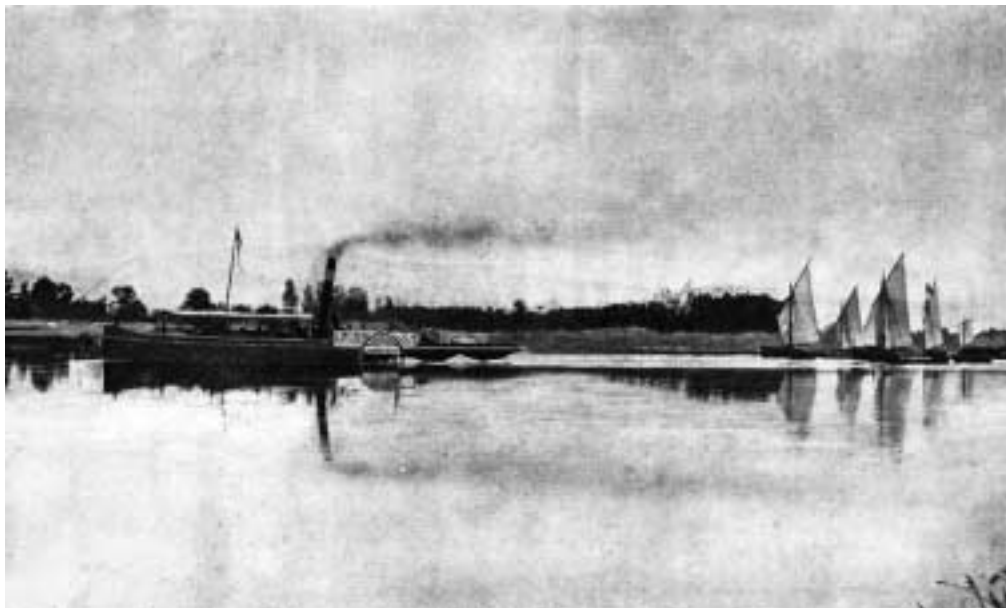
Per il traino dei barconi, che si aggiravano sulle 4/5 coppie, erano fissati alla prua due grossi cilindri in ferro per la presa delle corde; avevano una potenza di 240 hp, una lunghezza di 70 metri e una larghezza di 10.

I due piroscafi furono costruiti nei cantieri navali dell'Olanda che a quei tempi erano specializzati in costruzioni di natanti fluviali a basso pescaggio. Per il loro trasporto fu necessario intraprendere un lungo e tortuoso percorso attraverso Belgio, Francia, Spagna, Portogallo, Stretto di Gibilterra, mar Mediterraneo e costa Adriatica; poi alla foce del Po, iniziò il loro lungo servizio durato molti decenni.

Purtroppo l'attività del "Milano" finì in modo inglorioso, poiché andò in disarmo in un cantiere del basso Po per essere poi demolito per la somma di quattro milioni di lire! Mentre il "General Mattei" fu mitragliato da caccia alleati durante la guerra.

Questa minuziosa descrizione è stata possibile grazie all'archivio di famiglia lasciatici da nostro padre, funzionario del Genio Civile per oltre 40 anni.

Pasquale e Vittorio Padricelli



LAGUNA E CANALI INTERNI	
Venezia	Km. 0.-
Malamocco	» 8.-
Alberoni	» 15.-
S. Pietro in Valta	» 20.-
Pellestrina	» 21.-
Chioggia	» 28.-
Brennero (Sotegno)	» 35.-
Cavanella Adige (Sotegno)	» 44.-
Tonova (Sotegno)	» 48.-
Leone	» 53.-
Retinella	» 55.-
Arcozzolo	» 58.-
Cavanella Po	» 60.-

-SCALI E PIARDE DEL PO														
RIVA	DISTANZE DA				RIVA	DISTANZE DA				RIVA	DISTANZE DA			
	Venezia	Cavanella	Venezia	Cavanella		Venezia	Cavanella	Venezia	Cavanella		Venezia	Cavanella		
Frassinio	D	Km. 111	-	Km. 51	Quispesole	D	Km. 177	-	Km. 117	Cogolin	S	Km. 241	-	Km. 181
Possagno	D	» 116	-	» 36	Saliceti	D	» 179	-	» 119	Chioggia	S	» 244	-	» 184
S. Maria Maddalena	S	» 116	-	» 36	Foce Sermide	D	» 180	-	» 120	Casalnegre	S	» 251	-	» 191
Forte Bizio	S	» 119	-	» 59	Suzzone	S	» 180	-	» 120	Genova	S	» 257	-	» 197
Occhiobello	S	» 121	-	» 61	Seccheto	S	» 182	-	» 122	Sena	D	» 257	-	» 197
Stena	S	» 124	-	» 64	Covene	D	» 183	-	» 123	Torricella	D	» 263	-	» 203
Bondio	S	» 127	-	» 67	Foce Mincio	S	» 185	-	» 123	Foce Taro, Gremignone	D	» 266	-	» 206
Gaiba	S	» 129	-	» 69	Covene	S	» 186	-	» 126	Stagno	S	» 269	-	» 209
Palenone	D	» 130	-	» 70	Gareola	S	» 190	-	» 130	Isole Piccaroli	S	» 274	-	» 214
Palenone	S	» 130	-	» 70	Tronada	D	» 192	-	» 132	Zibello	D	» 278	-	» 218
Salvenonica	D	» 131	-	» 71	Mastone Porto Canera	D	» 201	-	» 141	Palenone Passerale	D	» 282	-	» 222
Vigna	D	» 132	-	» 72	Porto San Giorgio	LAGO	» 202	-	» 142	Morbasso	S	» 293	-	» 233
Passa (Foce)	D	» 134	-	» 74	Porto Malina	D	» 203	-	» 143	Cremosa	S	» 298	-	» 238
Stellata	D	» 135	-	» 75	Celafina (Stabilimento)	S	» 204	-	» 144	Monticelli d'Adige	D	» 305	-	» 245
Frarolo (Stellata)	S	» 136	-	» 76	Canotto	S	» 186	-	» 126	Spinedron	S	» 310	-	» 250
Frarolo (Zucchettina)	S	» 137	-	» 77	S. Benedetto Po	D	» 190	-	» 130	Bassa e Foce d'Adige	S	» 312	-	» 252
Salva	S	» 140	-	» 80	S. Giacomo Po	S	» 193	-	» 133	Castellaro (Bocca d'Adige)	D	» 320	-	» 260
Chiavica Rossa	S	» 142	-	» 82	Porto	D	» 196	-	» 136	San Nazzaro (d'Adige)	D	» 329	-	» 269
Calo	S	» 144	-	» 84	San Nicolò	D	» 197	-	» 137	Rentavole	D	» 344	50	» 284
Felonica	D	» 144	-	» 84	Villanova	D	» 201	-	» 141	Merizza	D	» 349	-	» 289
Messa superiore	S	» 148	-	» 88	Bocca di Garda	S	» 203	-	» 143	Piacenza	D	» 349	-	» 289
Seravalle	D	» 149	-	» 89	Bogalone	S	» 204	-	» 144	Fiume Trebbia (Foce)	D	» 352	-	» 292
Muglia	D	» 151	-	» 91	Roncorosso	D	» 207	-	» 147	Ca Trebbia	D	» 356	50	» 296
Buzano	S	» 154	-	» 94	Scarzavola, Vecchia Foce d'Adige	S	» 209	-	» 149	Cuzzano (Sena Lodigiana)	S	» 363	-	» 303
Carbonara	D	» 154	-	» 94	Nuova Foce d'Adige, Tosa d'Adige	S	» 212	-	» 152	Corte San'Andrea	S	» 372	-	» 312
Bogonico	S	» 156	-	» 96	Cinzolo	S	» 216	-	» 156	Fiume Lambro (Foce)	S	» 373	-	» 313
Carbonara	D	» 159	-	» 99	Lazzara	D	» 224	-	» 164	Fiume Tidone (Foce)	D	» 380	10	» 320
Bogonico	D	» 162	-	» 102	Doallo	S	» 227	-	» 167	Monticelli pavese	S	» 383	-	» 323
Melara	S	» 163	-	» 103	Guastalla	D	» 229	-	» 169	Basso Tossa	D	» 387	-	» 327
Buzano	D	» 165	-	» 105	Carreggio Verde	S	» 231	-	» 171	Ponte di Mezzano	S	» 389	-	» 329
Osiglia	S	» 169	-	» 109	Pomposco	S	» 233	-	» 173	Arca Po	D	» 396	-	» 336
Rovero	D	» 169	-	» 109	Vialosa	S	» 238	-	» 178	S. Zeno, Po (Fiume Olona)	S	» 396	-	» 336
Valta Mentovana (a Nord di Gaiba)	D	» 235	-	» 173	Borotta	D	» 238	-	» 178	Punt'Albera	D	» 399	50	» 339
Serravalle Po	S	» 173	-	» 113	Brennero	D	» 240	-	» 180	Ponte della Berra	S	» 410	-	» 350

# "AL PRESIDENT AD LA SIGAGNOLA"

di Leida Pavanelli

**M**e nonu Minghin è nato intorno al 1850, cosa che ha ostacolato il nostro incontro. E' stato il papà del nonno Ugo, ovvero mio bisnonno.

Secondo mio fratello dev'essere arrivato in golena, con il Po. Usava definirsi "president ad la sigagnola". Lo era della "Digagnola" (organizzazione per la tenuta degli argini) e non è escluso, che la casetta che aveva in golena avesse qualcosa a che vedere con questa sua carica. Questo non significa che potesse godersi il Po a piacimento. Oltre ad occuparsi degli argini, era coltivatore diretto, bracciante agricolo, nonché calzolaio. Soprattutto dovendo, era flessibile, ma potendo, ostinato. Quest'ultima caratteristica è probabilmente genetica (siamo tutti testoni).

Per esempio: si racconta che in una sua escursione "digagnola" abbia trovato una "soga" (pesante corda di canapa) abbandonata a sé stessa. A quei tempi una fune aveva un certo valore intrinseco. Su consiglio del ministro delle finanze (sua moglie), consultò sul da farsi il prete di Caposotto, il quale saggiamente suggerì di lasciare il ritrovato in canonica. Il sacerdote avrebbe provveduto a divulgare la notizia dal pulpito e, qualora entro quaranta giorni non fosse comparso nessuno a reclamare la "soga"... Minghin avrebbe potuto chiamarla sua. Così fu l'intesa. I quaranta giorni passarono, nessun proprietario apparve, per cui l'avo si presentò in canonica per ritirare l'oggetto. Fu a quel punto che il prete in questione fece presente che la "soga" era un dono del cielo, per cui la cosa migliore era riconsegnarla al proprietario, ovvero donarla alla Chiesa. Al che, il nonno fu colto da perplessità e disse: "Scior siprèt, se al Signor al vlèa la sogà, ag la fava catà a lù (clè an so amig), ma a mla fa catà a mi e po', a mla fata strabgàr fin chi... Al ma scusa ma, cusa sin fal al Signor d'na sogà?" Il canonico in questione non dev'essere stato particolarmente preparato perché

il nonno riuscì, effettivamente, a tenersi l'oggetto in questione.

D'altronde non è questa l'avventura che l'ha portato fino a noi, il suo legame con il Po è stato, naturalmente, più stretto... sebbene sia ragionevole supporre, che il nonno Minghin avrebbe di buon grado accettato una relazione fluviale meno impegnativa.

La sua casetta era piazzata nel bel mezzo della golena di Caposotto e, durante la vita del nonno, si è ritrovata più di una volta a bagno-maria. Fu proprio in una di queste occasioni che diede a Minghin l'opportunità di raggiungere un alito d'immortalità.

Si dice che, nell'occasione in causa, il Po sia riuscito ad invadere la golena non tanto demolendo gli argini o scavalcandoli ma trovando sottomaneamente un passaggio sotterraneo che gli permise di raggiungere la golena destramente e incontrollatamente (chiedo venia a tutti i tecnici competenti che sanno come si descrivono queste imprese fluviali).

Per quel che riguarda il nonno Minghin, la sua famiglia nonché qualche animale domestico in grado di affrontare la situazione, si ritrovarono con gli altri compagni di sventura, accampati sull'argine maestro del Po. La precipitosa fuga non aveva permesso loro di trasferire sull'argine tutto quello che avrebbero voluto e il nonno Minghin era dominato da un solo pensiero: i suoi preziosi attrezzi di lavoro. Questi erano ancora imprigionati in un casotto che si poteva ammirare dall'argine maestro, ma quel che si vedeva stringeva il cuore. Il terzo del casotto che sorgeva dalle acque aveva l'espressione scossa e vacillante di chi avrebbe potuto, in qualunque momento, salpare per ignoti lidi. Minghin, che era un animo sensibile, semplicemente non poté sopportare a lungo quella vista.

A differenze di Noè, lui non aveva a portata di mano né



arche né barche, tutto ciò che gli occhi attenti del nonno riuscirono a scoprire sull'argine fu una tinozza (an mastèl) probabilmente trascinata dalle donne per trasportare le loro assurde masserizie. Il nonno non era un sognatore e nemmeno sottovalutava la versatilità del Po. Aveva attraversato il fiume a nuoto più di una volta... Durante una delle sue traversate (in gioventù) aveva persino mangiato una zuppiera di tortelli (per scommessa)... Invero il fascino della tinozza era dovuto al fatto che avrebbe potuto contenere i suoi attrezzi che, oltre a non essere commestibili non erano trasportabili sull'addome, anche trattandosi di percorrere solo duecento metri. Immantamente decise che una simile distanza era navigabile anche in tinozza.

Non so se vi sia mai capitato di navigare un mastello... pare che la tecnica richiesta per dirigere questo tipo di "vascello" non sia stata messa a punto. Gli spettatori della traversata del nonno Minghin riferirono che indipendentemente da che parte ramazzasse (remava con una scopa) la tinozza più che spostarsi in una qualsiasi direzione, prefe-

riva volteggiare smodatamente su sé stessa, ignara di qualsiasi direttiva. Non che il nonno non si concentrasse... purtroppo qualunque movimento facesse, accelerava più che altro la generale rotazione... E' triste non poter escludere, che una qualche anima frivola abbia creduto di riconoscere in questa ardua impresa, le vere origini del "bel Danubio blu".

La Diudata (Deodata) moglie di Minghin, non era un tipo impressionabile. Di lei si racconta che oltre a saper leggere e scrivere (cosa che ai suoi tempi le donne della sua casta si guardavano dal fare) si esibiva (con successo) come levatrice, medico e veterinario, sebbene teoricamente fosse solo "rasdora" di una numerosa famiglia e coltivatrice più o meno diretta. Ovvero, raramente veniva colta impreparata. Ciò non di meno, nella sua vita ci fu una persona che riuscì regolarmente a sbilanciarla: suo marito. Non è difficile immaginare, che l'apparizione della sua metà (e padre dei suoi figli) roteante in un mastello sulle acque, sia stata una di queste occasioni.

Fortunatamente la Diudata

aveva delle risorse. Non solo si perse d'animo ma radunò rapidamente tutti i suoi seguaci, che sguinzagliò alla ricerca di Jusfin (Giuseppe) amico fedele del nonno, nonché possessore di una barca. L'amicizia del nonno con Jusfin è stata leggendaria. Andavano a pescare insieme e facevano a gara a chi parlava di meno. Si dice che, l'un con l'altro siano stati felici, ma questa è un'altra storia.

Jusfin arrivò in barca e salpò verso Minghin che nel frattempo era riuscito a circuire nonché abbordare un capace albero (in grado di ospitarlo). L'avo riuscì persino a legare la tinozza ad un ramo con la sua cintura dei pantaloni. Era un uomo prudente ed ha portato tutta la vita sia la cintura che le bretelle. All'arrivo di Jusfin, Minghin stava fumando la pipa... e la loro conversazione non è arrivata fino a noi, sebbene conoscendoli, ben sappiamo che fu priva di animosità. Jusfin recuperò il nonno nonché i suoi amati attrezzi agricoli, quello che non poté evitare fu il pungente commento con cui la Deodata ricevette Minghin al suo sbarco: "Chi cardevat da esar? Cristoforo Colombo?..."

Coloro che avevano sperato che il nonno fosse finalmente incline a chiedere venia come l'imperatore a Canossa, dovettero ricredersi. Una volta messo piede sull'argine maestro si volse maestosamente verso le acque che si estendevano a perdita d'occhio e disse: "A dir la vrità, a gò propria piàsér che al Po al sia gnu fora!" Al che persino Jusfin sentì una punta di indignazione e disse: "ma cusa dit Minghin..." Al che il nonno continuò: "le minga par mi o par ti, ma à gò piàsér par tutti cli furnighi..."

PAVIMENTI E  
RIVESTIMENTI



SMALTIMENTO  
FIBROCEMENTO



COPERTURE  
CIVILI E INDUSTRIALI



# Menage familiare

di Alfonso Marchioni

In casa comanda mia moglie, sia chiaro, poi in ordine di autorevolezza Federico che è il figlio più grande, Francesca la più piccola e buon ultimo il sottoscritto. La gerarchia ha raggiunto ultimamente una definitiva stabilità e non si vede all'orizzonte niente che possa sovvertire lo stato delle cose. A chi mi chiede le cause della "disfatta" della mia deriva maschilista, rispondo con la poca lucidità ancora rimastami: che doveva andare così, naturalmente e senza drammi, che non sono il solo perché come si dice in questi casi "una volta corre il cane, un'altra la lepre". Aggiungo inoltre che il mio "ego" non si sente per nulla ferito, né ha sensi di "castrazione".

Pensandoci bene, la mia situazione si rivela una posizione di comodo ora che i figli sono indipendenti: non devo scervellarmi per la loro educazione, la scuola, l'indirizzo al loro futuro. Adesso il gioco lo conducono da sé, fanno come gli aggrada non tollerando eventuali "invasioni di campo". Al massimo vengono "a batter cassa", raramente a chiederti un consiglio.

- Caro te, te lo sei giocato il prestigio anni fa - dice la moglie - ora è tardi, rassegnati!

Ribatto che qualcosa dovrò pur dirgli quando rientrano rintonati dal fumo e dalla stanchezza di una notte al Pub, ad ore impossibili, quando s'incaponiscono a voler guidare con la neve e il ghiaccio, nella nebbia. A spender bene i soldi della paga. A risparmiare.

- Ecco che parli come tuo padre... mi pare di sentirlo!... - ribatte la mamma inalberandosi, ed è come se lei li volesse raccogliere sotto l'ala protettrice. Carne della sua carne: i figli come un prolungamento del proprio corpo.

- Tu non li sai capire, non li hai mai capiti... troppo severo...

mai che li ascoltassi da bambini!

Accuso la botta e rimugino da vecchio malmostoso: che abbia ragione? Loro lavorano lontani da casa, tornano il venerdì sera con sportoni di biancheria sporca da lavare e una fame da Conte Ugolino. Così ogni giovedì occorre fare la lista della spesa al supermercato, guai dimenticarsi di questo, di quello, che si adonterebbero! Ho sempre pensato per l'educazione impartita dai miei genitori che la mensa sia un momento di condivisione familiare del cibo, un'agape fraterna. Per la moglie è un concetto superato, roba da medioevo.

- Cosa fai? Lascia stare, non toccare lo yogurt! Lo sai che l'ho preso per la bimba (ha ventiquattro anni, ma per lei è ancora la "so putina"). Sei proprio un ingordo! Guarda che pancia hai messo su!

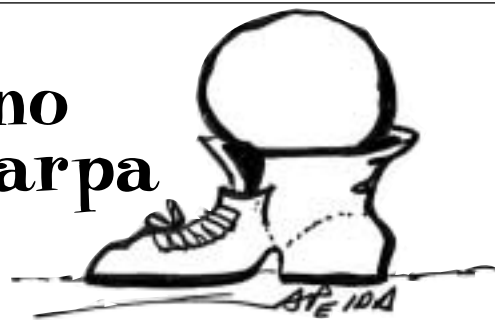
Ammetto che mia moglie sia un'ottima donna di casa, economica al punto giusto, attenta che non manchi nulla ma nemica dello spreco. E' così coerente all'imperativo di non "buttare via" che ogni domenica sera e al lunedì, partiti i "suoi gioielli", mi apostrofa a tavola:

- Tu mangi il lessò rimasto... con un po' di salsina è buonissimo... non vorrei che lo dia alla gatta? Con quello che costa!

A me il lessò non piace, specie se è quello tigoloso che resta dopo aver fatto il brodo. Lei lo sa e tuttavia ci prova sempre, qualche volta con successo.

A tal proposito mi torna alla mente di quando ero bambino, in famiglia, la domenica a pranzo. Al momento di fare i piatti, la nonna portava il vassoio della carne accanto al nonno che si serviva per primo. Per ultimo mia sorella ed io. Sono trascorsi cinquant'anni ed è arrivato il mio turno, sono capofamiglia: che venga rispettata la tradizione? Macché! La scelta aspetta

# Il sassolino nella scarpa



## PIAZZA IV NOVEMBRE

*I cittadini lamentano spesso, magari con ragione, una certa inefficienza degli Amministratori verso le necessità evidenti del nostro paese.*

*In questo caso, però, sarà l'Amministrazione a doversi dolere della maleducazione di alcuni cittadini.*

*In piazza 4 novembre è stato tolto il cassonetto ed è stato messo un segnale di divieto a porre involucri di rifiuti, spiegandone i motivi: è pericoloso per il mezzo che deve svuotare il cassonetto, fare le necessarie manovre in quella posizione. Una parte di cittadini trova molto disagiata percorrere qualche metro per raggiungere i cassonetti poco distanti e, facendo finta di non vedere le indicazioni apposte proprio sul segnale, continua a depositare i sacchetti in un cassonetto virtuale.*

*Lo spettacolo non è esaltante. Almeno stavolta l'Amministrazione Comunale è esente da "colpe". Non quei cittadini "analfabeti"!*

SIBER



prima ai figli.

- Ehhh, che storie! Hai paura di rimaner digiuno? Va là che non morirai di fame! - s'inalbera la cuoca, col maggiore a tenerle bordone.

Il nostro è un matrimonio che resiste da trentatré anni, mica pochi se lo si confronta con le unioni di oggi, effimere e delicate al punto che: alla prima che mi fai, ti licenzio e te ne vai! Il connubio passato tra alti e bassi si è stabilizzato da tempo raggiungendo un punto d'equilibrio; per tacito accordo, ognuno di noi sa che non deve invadere la nicchia vitale dell'altro, col rischio di sfasare tutto. Lei ha le sue manie, una zona d'azione in cui non deve rendere conto a nessuno; io, i momenti dove mi isolo per seguire passioni e palini. Un'unione si rinsalda nel tempo sottoponendo i contraenti a tanti test di durata, ad esempio nell'uso che si fa del telecomando, nella disponibilità ad ascoltare l'altro, nel ricordare certe date di anniversari, ma anche in cose più minute vedi l'uso del bagno: mai fare fretta a chi sta facendo toilette!

- Se c'è una cosa che mi urta è che uno mi metta premura... lo vuoi capire o no che una donna ha bisogno dei suoi tempi?

Così penso che in una casa ce ne vorrebbero quattro almeno di bagni, uno a testa, e starci il più possibile, in completo relax.

Il fatto di dormire nello stesso letto comporta degli inconvenienti, specie nelle stagioni estreme. La nostra casa pur-

troppo è stata concepita in economia, su un fazzoletto di terra soggetto a ferree regole catastali, per cui porte e finestre non sono prospicienti e non favoriscono il flusso d'aria ideale a refrigerare l'ambiente. I muri di "cartavelina" ghiacciano ai venti gelidi e alla tramontana, ribollono emanando zaffate di caldo umido con la canicola di luglio. La brava donna dorme di notte con le finestre ermeticamente chiuse, pure d'estate.

- Credi che io debba prendermi un colpo d'aria e restare bloccata? No caro! Se hai caldo scendi in basso e sbragati sul divano (di pelle)... tanto tu dormi pure sui sassi... ti sento sai, russi come un treno!

Che faccio? Scendo e mi stendo su uno di quei materassini da mare, ma è come il letto di

Procuste, corto e stretto e puntuto di... molle. Al contrario del sottoscritto è un'ipotesa e d'inverno ha sempre freddo. Coperte e trapunte si accumulano nel letto della Principessa sul pisello; io naturalmente mi scopro nel dormiveglia per gambe e piedi che friggono, per ritrovarmi al mattino un pezzo di ghiaccio.

Testamento: esaurito oramai l'innamoramento, sopito l'ardore dei vent'anni, il nostro rapporto si fonda ora sulla complicità e il rispetto, la consapevolezza di avere un bisogno dell'altra (io di più), l'amore per i figli. Col tempo che passa si perde sicumera di quando si era nel pieno delle potenzialità psicofisiche, ci si sente indifesi in un mondo che cambia alla velocità della luce.

### VENDITA E ASSISTENZA TECNICA

SHARP  
PRODOTTI  
UFFICIO



di G. Casoni & P. Fin

SERMIDE (MN) via XXIV Aprile 90  
Tel. 0386.62213 - Fax 0386.960223



MICROREX  
REGISTRATORI DI CASSA



enricabergonzini  
strategie grafiche

comunicazione di impresa - progetti grafici - editoria

sermide (mn) - tel. 0386 61588  
laboratorio riconosciuto dal 1987

# al Saplón

di Marco Cranchi

Cari i mè tri letor e mè, è saltà fora la storia di scutmai. Cun mè nònu ninsun as salvava. Al n'era minga cuntent s'an al tacava a tuti al sò scutmai e i sò operai dopo che mè nònu l'eva inventà 'l scutmai il immortalava scrivéndal sui mur 'dla butega: Armògine, Taról, Fachiole, Salamini, Carnèra, cuntunrà da figuri più o men artistichi. Dice il Manzoni (oh, ragàs i vist ch'ho scrit in italian parchè al sior Manzoni al parlava dialet milanese ma purtròp i Promessi Sposi al i ha scrit in italian): "I fatti sono fatti ma i nomi delle persone sono puri accidenti". Ninsun als ufedeu par i scutmai, chi n'è minga puri accidenti, i è personi verì che cun cal scutmai i è entrà in la legenda dal Saplón. Insomma anca l'Innominato l'è in fond un scutmai, un soprannom; ma vot mètar s'al fus ciamà, par esempi, Pierluigi Scazzinotti, ma che efet avrésal fat a la pòvra Lucia? Ninsun. Etsi Armògine, Taról, in bona compagnia cun l'Innominato, grazie a me nònu e al Manzoni iè entrà in la legenda. Mé muiér la dire: "A t'am par un po' eSaltà; a gh'è 'na bèla difensa fra ti, tò nònu e 'l Manzoni"; la g'ha ragion, anca parchè s'an at dè minga ragion a li muiér, tant is la tól l'istes. Però, guarda caSo, a gh'è tanti ròbi che adès l'is ved par televiSion che al Saplón li gh'era Sa; par eSempi "I ragazzi del muretto" e ben, al muretto a glevan anca nuantar dal Saplón, però as ciamava minga muretto, as ciamava "Pont". L'era un muret fat a semiluna ch'al circondava i purghet, elt un mè mètar o Sò dadli. S'as ciamava pont a gh'era la sò ragion: l'era 'l limit d'un fòs ch'a fneva in dal Dugale. Ma chi s'in frega dal nom: anca quel l'era quel ch'l'era, ma soprattutto l'era al pòst indu i putlet dal Saplón is catava sot sera par ciacàrar, par scambiaras do gnati, par Sugar a tana, par spetar ch'a partes al ruSari, par pungàr i maribulan, par minga fnir i compit da scola, par cuntar li barSeleti, par far educasione sesuale. Eh vuàltar a d'Siri: "Beh, elora?" Elora quand a calava la sera d'istà al pont al ciapava un bèl color ròSa, al sa speciava in dal sol ch'a tramuntava, l'era cald dal sol feròce c'eva picia tut al gioran insima a li predi... e sotal cul un caldin, un "teporè" - cum as dis in italian - ch'ad fava diSmengar tuti i guai dal gioran ch'a mureva. Agh mancava sol Sòcrate e l'agorà l'era perfèta. Li in sal pont a mureva i putlet e carseva la tèsta ad quei che incò i è òm, ma li a gh'è restà quel che adès an as pol più catar.

Cari i miei tre lettori e mezzo, è saltata fuori la storia dei soprannomi. Con mio nonno nessuno si salvava. Non era contento se non affibbiava a tutti il loro soprannome e i suoi operai dopo che mio nonno aveva inventato un soprannome lo immortalavano scrivendolo sui muri della bottega: Armògine, Taról, Fachiole, Salamini, Carnera, contornandoli di figure più o meno artistiche. Dice il Manzoni (oh, ragazzi avete visto che ho scritto in italiano perché il signor Manzoni parlava dialetto milanese ma purtroppo i Promessi Sposi li ha scritti in italiano): "I fatti sono fatti, ma i nomi delle persone sono puri accidenti". Nessuno si offendeva per i soprannomi, che non sono "puri accidenti", sono persone vere che con quel soprannome sono entrati nella leggenda del "Saplón". Insomma anche l'Innominato è in fondo un soprannome; ma vuoi mettere se si fosse chiamato, per esempio, Pierluigi Scazzinotti, ma che effetto avrebbe fatto alla povera Lucia? Nessuno. E così Armògine, Taról, in buona compagnia con l'Innominato, grazie a mio nonno e al Manzoni sono entrati nella leggenda. Mia moglie direbbe: "Mi sembri un po' esaltato; c'è una bella differenza fra te, tuo nonno e il Manzoni"; ha ragione, anche perché se non dai ragione alle mogli, tanto se la prendono lo stesso. Però, guarda caso, ci sono tante cose che ora si vedono per televisione che al Saplón c'erano già; per esempio "I ragazzi del muretto" ebbene, il muretto l'avevamo anche noi del Saplón, però non si chiamava muretto, si chiamava "Pontè". Era un muretto fatto a semiluna che circondava i portichetti, alto mezzo metro o giù di lì. Se si chiamava ponte c'era la sua ragione: era il limite di un fosso che finiva nel Dugale. Ma chi se ne frega del nome: anche quello era quello che era, ma soprattutto era il posto dove i ragazzi del Saplón si trovavano verso sera per chiacchierare, per scambiarsi due scapaccioni, per giocare a nascondino, per aspettare che iniziasse il rosario, per addocchiare le mirabelle, per non finire i compiti di scuola, per raccontare le barzellette, per fare "educazione sessuale". Eh voi direte: "Beh, e allora?" Allora quando calava la sera d'estate il ponte prendeva un bel colore rosa, si specchiava nel sole che tramontava, era caldo del sole ferace che aveva picchiato tutto il giorno sulle pietre... e sotto il sedere un caldino, un "teporè" - come si dice in italiano - che ti faceva dimenticare tutti i guai del giorno che moriva. Ci mancava solo Socrate e "l'agorà" [la piazza] era perfèta. Li sul ponte morivano i ragazzi e cresceva la testa di quelli che oggi sono gli uomini, ma li è rimasto ciò che ora non si può più trovare.

**Ciccio Guerrino Siligardi è di Carpi ed è un grande amico di Sermidiana e di Sermide. E' conosciutissimo nella sua città di cui ne "è il cantore nei suoi molteplici aspetti" - come si legge nella prefazione del suo libro "Un baros d'iacri" edito nel 1996, una raccolta di poesie in dialetto modenese, - "tanto da aver 'sgirandolato' in ogni angolo delle attività carpigiane. Ciccio sportivo (prima di tutto) podista, portiere e allenatore di calcio (tale Sermide lo ha conosciuto una quarantina di anni fa). Ciccio birocciaio, Ciccio antifascista e amministratore pubblico (è stato consigliere comunale socialista). Ciccio cultore e imbottigliatore di vini, il pubblicista, l'organizzatore di associazioni. Ciccio scrittore e poeta". E' in questa veste che ci ha inviato un breve racconto che, anche se in dialetto carpigiano, crediamo sia comprensibile ai nostri lettori. Volentieri lo pubblichiamo.**

## UN DAZIER ESOS CATE' IN CASTAGNA

Al temp dal "Regim fascista", quand l'iva tasèè anch l'aria, cumè quii d'adès, in ogni sitèe cica o granda, alle sue entrate c'era-no ai quattro punti cardinali "l'Ufficio del Dazio" cun tant d'pesa pubblica. Tuta la merce, d'tuti al speci a gh'era l'oblig dla "bulèta d'accompagnamento", insoma farla breve a gh'era da paghèr al "Dasi". E guai esser sprovist dla "Bola", a gh'era da ciapèr dal multi chèri arabidi, almeno 110 franc, cumà a gniva ciamèè la lira allora. L'era na cifra esosa, chèra par la miseria d'chi ann là. A Cherp a gh'era un "Dasiér" c'l'era na carogna, l'era elt e magher c'al sembrava un bastunsèin da paség, cun na ghigna da faina. Al s'era circondèe da tuta na serie d'galupein, spii, chi l'infurmeven giornalmente su tutt quii chi sercheven d'evader al "Dasi".

Alora al "Dasiér" l'entréva in asioun. L'era furèb e inesorabil, impietos, insoma l'era un "Sbirr" di triste memoria. L'era al teror per tutt gli evasor "dasiari". Però na volta a gh'è capitée un fat ca vel la peina d'cuntèr.

Al solit galupein al l'iva infurmée che a Santa Cros, na frasion d' Cherp, na tèra che da semper la prodùs dal boun lambrusc, ca gh'era un cuntadein c'l'era solit servir na salumeria d'prima categoria cla gh'iva in dal retrobottega na saletta da zughèr al chèri in compagnia, bagnandes al bec tra na zughèda e c'l'ètra cun un bon bicer d'lambrusc. L'era un apuntameint che tutt al siiri dopo seina as cateva un grup ristrèt d'amig dal salumér per zughèr a "scupoun scientific", a "cutèg" e a "briscola e trisèt" I era tuta gint falcotos, gint in vista in dla comunitàe carsana. La la dmanda chi

feven semper al salumér l'era questa: "Serse, ma in dua al vèt a toor un lambrusc acsè boon?" Lò al rispundiva semper c'l'era un segrèt suo. C'al l'imbutigliava lò quand a gh'era la luna bona. Tuttavia un di solit galupein al rièsc ad imparèr in duu a vè al Serse a toor al vèin, e chi l'era al cuntadein cal la furniva. Na siira inoltrèda al "Dasiér" al smét in aguato per soprendèr al villico. Si da il caso che la cà dal vilàn l'è ben deinter da la strèda comunèl, per arivèrèg a gh'è un viasòl pivèee lung quesì un chilome-

tro. Quand al cuntadein l'è a metée circa dal viasòl, a selta foora al "Dasiér" che gli intima un perentorio "Alto là, cosa trasportà?"

Al cuntadein al g'rispond: "Doo boti vèin?"

"Avete la bolla d'accompagnamento?"

"Mè no, han n'ho mia d'bisogn"

"Allora io faccio una bella contravvenzione a lei perché ha contravvenuto alla legge daziale"

Al cuntadein senza fèr na piga, al diis:

"Intant, tant per precisèr lò l'è in cà mia, mi a fag quel c'am pèr."

"Lei sta trasportando due botti di vino".

"Lò al s'è sbaglia, mè a port avanti e indrée al vein c'al ciapa al frèsc dla noot, cal g'fa tant bèin. Mè a g'ho na canteina pitost chèda, al capii perché al port avanti e indré?"

Al "Dasiér" al pèrd al stafi e gli dice perentorio:

"Io la denuncio!"

Alora s'arabia anch al vilàn c'al ribat:

"Mè al denunc! e intant al vaga foora dal mè siit! Cal viasòl ché al né mia un stradèl comunèl, l'è privèe".

Al "Dasiér" truvéa in castagna gli risponde seccato:

"Ci vedremo in tribunale".

Ed il tribunale diede ragione al cuntadein tra al scorèn dal "Dasiér", e al ridùdi dal public present, quesì tutt chi fevèn al tifo per "al vilàn"

Dando così piena ragione del saggio, vecchio detto che recita: Il contadino? scarpe grosse e cervello fino.

**Ciccio Siligardi**

## CENTRO SAN MICHELE

AGENZIA DI SERVIZI

Centro Medico Sanitario

Studio Medico dei Dottori Bozzini, Cranchi, Ferrari, Negri

Aut. Com. n. 1543 del 03.03.97  
SERMIDE . Vicolo Mastine 1 . Tel 0386.62395

STUDIO TRAVAINI

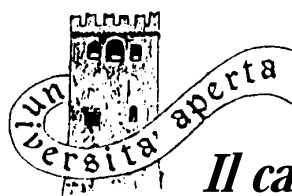
di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza 2 - Sermide (Mn)  
Tel. 0386.61211

Gianfranco Maretti dopo aver acquisito un altro cognome, Tregiardini, ha aggiunto alle sue già numerose pubblicazioni uno splendido libro dedicato ai bambini.

## La fabbrica della fantasia

L'assessora alla Cultura del Comune di Merano Daniela Rossi Saretto, che è stata la promotrice di questa pubblicazione, presenta così il libro: "Non so che cosa si possa ammirare di più della cultura dei bambini e delle bambine. La dolcezza dell'affettività, la scoperta del sé e del mondo o l'attenzione alle insignificanze degli oggetti, che investiti della loro sensibilità, vissuti e rivissuti dall'immaginazione infantile, aprono spazi a nuove verità. Questo libro è dedicato a loro, alle bambine e ai bambini che col Grande Poeta Gianfranco Maretti Tregiardini, insieme pieni di cuore e fantasia, con giostre di parole hanno dato vita, sogni di metamorfosi e persino destini al mondo delle cose".



## Il caffè della signora Isora

Accade, abbastanza spesso, che il fervore culturale dell'Università Aperta Sermide suscita in qualcuno il desiderio di stampare i propri pensieri, i propri ricordi, fors'anche perché, giunti al momento magico della maturità e proprio in virtù di essa, subentra la nostalgia di rivedere il passato, i risvolti chiari e scuri d'una grossa fetta di vita interpretandola con la saggezza dell'oggi.

E' accaduto giovedì 27 febbraio u.s.: Paola Longhini Fornasa, con pochi tocchi del suo consueto buon gusto, aveva dato alla sede dell'Università un aspetto assai piacevole e molto gradito dal foltissimo pubblico occorso per il battesimo di "AROMA DI CAFFÈ", opera prima, come già anticipato, di Isora Furini Bedendo, castelmassese iscritta a Sermide da molti anni.

Padrino di eccezione, in virtù dell'amicizia che li lega, il Prog. Franco Negri, nostro ammiratissimo relatore in anni passati ma ora completamente assorbito nel difficile studio di antichi manoscritti. L'insolita presentazione, in forma di dialogo con l'autrice, è stata molto apprezzata perché tra domande e risposte sono emerse in modo spontaneo ed avvincente le fatiche, le tensioni, le pulsioni che Isora con determinazione coraggiosa è riuscita a trarre dagli avvenimenti vissuti. Necessità di dire, di dare testimonianza della propria sensibilità.

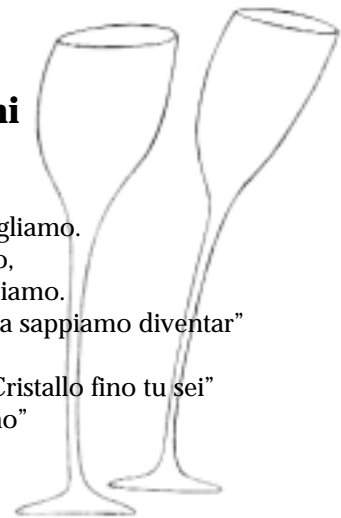
Il libro è scritto con linguaggio semplice e chiaro, fatto per arrivare direttamente al cuore. Una vita difficile quella della scrittrice, una libertà continuamente rincorsa e quasi mai raggiunta, soprattutto nell'infanzia solitaria dove una rete metallica diventa non solo metaforicamente l'ostacolo tra lei e gli altri coetanei e dove i suoi mille perché vengono disattesi dagli adulti della famiglia troppo presa dalla difficoltà del vivere. Sicuramente sensibilità e psicologia si sono acuite in queste battaglie contro una solitudine che non può offrire gioia se non nella natura che la circonda e che descrive con lirico trasporto così come il suo fiume, il grande fiume



## Due calici fini fini

"Far da bicchiere non vogliamo.  
Cristalli fini fini noi siamo,  
far da bicchiere non vogliamo.  
Un'armonica un'armonica sappiamo diventar"

"Cristallo fino sono io" "Cristallo fino tu sei"  
"Cristalli fini fini noi siamo"  
"Sonare tinnire cantare"  
"Sonare tinnire cantare!"



dell'acqua cangiante: acqua che pervade in vari modi i suoi racconti, acqua come speranza, acqua come pianto.

Un quotidiano nel quale il pubblico si è immedesimato con partecipazione e simpatia perché la realtà di questi paesi ha avuto ed ha un vissuto dalla stessa trama e la sua storia riflette l'amarcord di tanti. Struggente la figura della sorella Renata che entra a tratti nei racconti e nelle poesie come apportatrice di gioia, di esempio, di rara carità. Alla fine per chi ascolta essa diventa la raffigurazione del suo angelo custode, sia nelle poche occasioni che le hanno permesso di stare con lei, ancor più dopo la sua prematura scomparsa. Renata, trait-d'union tra cielo e terra per la nostra autrice, Renata che ora vive nel mistero che abita oltre ogni parola possibile.

## MARZO

Il programma del mese di marzo dell'Università Aperta si apre con "La locomotiva Umana" storia di Learco Guerra, un campione mantovano entrato nel mito del ciclismo, raccontata da Renzo Dall'Ara. Sabato 8 marzo trasferimento a Treviso per la mostra "L'impressionismo e l'età di Van Gogh" con la consueta guida di Riccardo Braglia. Il giorno 10 Mons. Roberto Brunelli presenterà, nelle vesti di autore il suo ultimo thriller mantovano. Giovedì 13 sarà il momento, sempre atteso, della lezione propedeutica su "Turandot" che sarà rappresentata al Comunale di Ferrara domenica 16 marzo, sempre col prof. Giorgio Piccinini nostro relatore e maestro. Riprenderanno le lezioni lunedì 17 marzo con autori e redattori di SERMIDIANA il nostro mensile che festeggia più di vent'anni di pubblicazione. Il 20 marzo il prof. Claudio Rambaldi porterà "De Chirico e la pittura metafisica" mentre il 24 Pompeo Benatti offrirà una "Conversazione sulla letteratura dialettale mantovana". Ancora lezione propedeutica del prof. Giorgio Piccinini il 27 marzo in preparazione all'ascolto, sempre al Teatro Comunale di Ferrara di "Un ballo in maschera" la domenica pomeriggio. Il mese chiude con il ritorno del Prof. Gianni Motta con "Commedia che passione"

Arnella Carla Bassoli

# A séram a dré l'ua

di Alberto Guidorzi

I Parte

“L'acqua si beve, mentre il vino si gusta”: quante volte ci sentiamo ripetere questa massima dalla bocca dei nutrizionisti moderni, intesa a dirci che il bere acqua è fisiologico, mentre il bere vino non lo è. Tuttavia, questo è vero solo da mezzo secolo a oggi, mentre nella società della prima parte del secolo scorso, anche il vino si “beveva”: esso aveva, infatti, più la funzione di integrare diete eccessivamente ipocaloriche che di appagare il palato. Nelle numerose osterie dell'epoca si serviva principalmente vino e l'intrattenimento con gli amici era fatto davanti ad un “litar ad cal bon”. Era anche un modo di dimenticare condizioni sociali e scarsità di alimenti tramite il conforto dell'ebbrezza data dal vino. Coloro che si ubriacavano una volta non erano quindi solo dei viziosi, ma erano anche persone che nel vino lenivano le difficoltà del vivere, non sapendo però arrestarsi al confine tra un sano stato euforico e l'ubriachezza.

La coltivazione della vite per trarne vino era una delle principali attività dell'impresa agricola di quei tempi, perché rappresentava il modo di produrre un alimento energetico insostituibile nel faticoso lavoro dei campi. Si calcola che uno scariolante consumasse, in otto ore di lavoro, circa 5000 calorie, di queste, 1500/2000 erano restituite dagli alimenti solidi, mentre altre 1000/1500 erano date dal vino, mentre il saldo negativo andava a costituire la fame arretrata. “Ora si va alla cisterna della nafta a rifornirsi di energia”: allora i muscoli umani andavano, in parte, in cantina! Questa coltivazione era talmente importante da concorrere a creare il paesaggio campestre e l'ambiente di quei tempi. Nel volgare dei primi 10 anni del dopoguerra, l'agricoltura è cambiata e pure il panorama della campagna: ormai ne rimangono solo alcune vestigia, riconoscibili da qualche albero che sostiene delle viti o da appezzamenti spogli di piante ma che, non essendo stati convenientemente livellati, mostrano ancora baulature e avvallamenti a distanze regolari.

Per farsi un'idea o rivedere questi ambienti occorre ormai rievocare i vecchi film ambientati nelle società agricole del primo dopoguerra. Basta riguardarsi le scene dei vari “Don Camillo”, specialmente quello nel quale il vescovo decide di trasferirlo per “incompatibilità ambientale”. E' la famosa scena finale, dopo la scazzottata con Peppone nel campanile, in cui Don Camillo in treno percorre il tratto di ferrovia che va da Gualtieri a Brescello-Viadana e oltre. Ebbene, nel filmare Don Camillo seduto in carrozza, il regista inquadra la campagna e mostra campi intervallati regolarmente da filari di piante. Quella era una sistemazione agraria di pianura utilizzata anche da noi e che in gergo tecnico si chiama “a piantata”. Altri tipi di sistemazioni agrarie, simili, ma anch'esse scomparse, erano presenti in altre parti d'Italia: la sistemazione “a cavalletto” del ferrarese-bolognese e quelle “a rivali” delle pianure toscane. Tali sistemazioni erano state man mano introdotte a partire dal 1700 allo scopo di preservare dai ristagni d'acqua la coltura del grano che si svolgeva con ciclo autunno-vernino, cioè nel periodo più piovoso dell'anno. I nostri campi, attualmente larghe distese di terra sgombre da alberi, erano invece suddivisi in stretti campi di 60-80 metri di lunghezza e larghi 30-50 metri, intervallati da filari di piante: olmi e aceri “maritati a viti”, posti sul mezzo di una striscia di terreno, seminato a medica, di 4 metri circa (questa era la piantata, “la piantada”). I campi, “i tramati” in dialetto, erano più elevati rispetto al livello delle capezzagne, “li cavdàgni”, e non erano piani, ma baulati, cioè avevano, nel senso della lunghezza, un colmo mediano, “al colam dal tramàt”, in modo da favorire lo sgrondo delle acque verso le bordure sopraelevate delle piantate, affluendo poi verso le capezzagne e infine nei fossi campestri.

L'orientamento dei campi e delle piantate era rigidamente Nord-Sud onde permettere al corso del sole di illuminarle meglio. Trasversalmente, in senso Est-Ovest quindi, a capo di ogni filare di piante e campo vi era una capezzagna posta ad un livello più basso rispetto a quello del campo coltivato e che aveva il duplice scopo: di accesso ai campi e piantate e di raccolta delle acque nei periodi piovosi. A distanze consone, poi, vi erano una o due strade che tagliavano tutta la campagna in senso Nord-Sud, “li carsàdi” in dialetto e “carreggiate” in italiano, che dalla corte davano accesso, tramite le capezzagne, a tutti i campi. E' quasi superfluo dire che carreggiata indica il luogo dove passavano i carri e gli attrezzi per il lavoro dei campi. Ciascuno di questi piccoli appezzamenti rettangolari

era seminato di anno in anno con colture diverse: grano, granturco, bietola, erba medica.

Abbiamo parlato prima di alberi “maritati con la vite” sulle piantate: ebbene, ogni 5 metri lungo la piantata vi era un albero della specie anzidetta che all'altezza di circa due metri veniva tagliato (capitozzato come si dice in gergo) in modo che sviluppasse un certo numero di rami che con la potatura si facevano crescere ben dritti. Questo modo di coltura degli alberi si vede ancora laddove sono rimasti gli ultimi abbozzi della sistemazione che stiamo descrivendo. Dato poi che le viti non si autosostengono, per la mancanza di un fusto sufficientemente rigido, ecco che ai due lati dell'albero, nel senso della lunghezza della piantata, si piantavano due viti che si tenevano legate al fusto dell'albero, che fungeva quindi da tutore e che figurativamente si immaginava come “marito della vite”. Gli alberi della piantata avevano varie funzioni. Costituivano legno per attrezzi, (il legno dell'acero campestre, “l'opi”, è molto duro), le branche che crescevano sulla capitozza, “la gavàsa”, servivano per fare pali, se privati dei rami laterali, o “i caràs” se lasciate ramificate, mentre l'olmo, “l'olam”, produceva anch'esso legno duro e pali, ma anche fogliame molto appetito dal bestiame.

E' doveroso ricordare una pratica agricola dimenticata, quella dal “sfular”: nei mesi estivi donne uomini con scale e grandi sacchi si arrampicavano sugli olmi e li spogliavano delle foglie facendo scorrere la mano chiusa lungo i ramoscelli e asportandone le foglie. Era un lavoro duro e pericoloso, ma che permetteva di sfamare le vacche da latte e da lavoro con foraggio fresco e ricco di proteine in periodi di scarsità. Inoltre, la sfogliatura permetteva al sole di far maturare l'uva meglio. I vecchi testi dicono che da 100 piante si potevano ricavare 12 q di foglie. Vi immaginate cosa significa raccogliere dodici quintali di foglioline d'olmo? L'olmo e l'acero erano anche le piante che più si confacevano alla costrizione della potatura frequente, senza, per questo, morire. Avevano, inoltre, apparati radicali ridotti in modo da non entrare in competizione con le viti



piantate accanto.

Quindi, se d'un tratto si potesse ritornare indietro di mezzo secolo si vedrebbe una campagna totalmente diversa da quella attuale, dove la vista non poteva spaziare che per pochi metri, anche perché tutte le campagne erano contornate da siepi spesso spinose per impedire l'accesso ad estranei che potevano rubare i prodotti dei campi (“l'andar a tendar à l'ua” era un lavoro di noi ragazzini). La gente del vicinato conosciuta, invece, poteva attraversare i campi e ciò si faceva perché, spostandosi prevalentemente a piedi, si poteva accorciare la strada per andare da un luogo ad un altro, “a s'andava so par traves”.

Io, per andare a scuola in prima elementare nel 1946 (solo in seconda mi hanno comprato la bicicletta), facevo la strada a piedi dalla Manetta a Sermide e viceversa, circa 7 km. Evidentemente non ero solo, ma una frotta di ragazzi di tutte le età partivano a piedi tutte le mattine; al ritorno, durante la bella stagione, difficilmente utilizzavamo la strada attuale, anzi si tagliava di corsa in mezzo ai campi per arrivare prima a casa a mangiare (la mensa scolastica non c'era). Dopo una ginnastica del genere l'appetito non mancava e se la minestra era fredda, giù lo stesso e poi via fuori con una copia di pane in mano che era buono anche senza companatico.

L'ambiente di allora era quindi formato da una grande varietà di specie vegetali che costituivano alberature o siepi spinose (biancospino o maclura) o inermi (sanguinella e ricacci di aceri, olmi o noci). Sugli alberi e le siepi nidificavano uccelli di varie specie (passeri, cardellini, capinere, pettirossi, tordi, merli gazze, picchi, cuculi ecc.). Si poteva trovare una miriade di insetti ed animali (raganelle, rospi, ramarri, salamandre, bisce ecc.). Ora che siamo nutriti e meno occupati potremmo fruire in modo unicamente ludico di questo ambiente scomparso, ma allora lo si poteva godere nella misura in cui si poteva giocare correndo o trovare qualcosa da mettere sotto i denti, tipo bacche selvatiche, “cagapoi”, (l'effetto lassativo è insito nel nome) o radici di dulcamara, o bersi le uova sottratte ai nidi degli uccelli più grossi, “l'andar a gnai in primavera l'era un sog d'alora”.

Qualcuno si chiederà come mai tutto ciò è scomparso o cambiato: le ragioni sono eminentemente dovute a mutamenti economici e sociali, quali: l'esigenza di maggior produzione nell'unità di superficie, con conseguente avvento della meccanizzazione e l'esodo dalle campagne. Tutto ciò però, avrebbe trovato grande impedimento nella sistemazione dei campi prima descritta. Infatti, prima della meccanizzazione gli unici lavori agricoli che si facevano senza l'impiego esclusivo del lavoro umano erano l'aratura ed il trasporto, eseguito da bovini ed equini. L'aratura, inoltre, doveva essere fatta in modo tale da mantenere intatta la sistemazione dei campi, specialmente i livelli di baulatura e la funzionalità delle capezzagne. Pertanto i modi di aratura, sia a tiro animale (fino agli anni 30/40) che con trattori (dagli anni '30 in poi) erano totalmente diversi da adesso. Innanzitutto si arava con un solo vomere fisso, pertanto la terra veniva rivolta solo a destra e quindi per arare un campo, colmato l'anno prima, occorreva partire dai lati del campo e rivoltare la terra all'esterno, lasciando alla fine aperto un solco in mezzo, “al solc dal tramàt”, che poi in primavera si richiudeva parzialmente con la zappa prima di seminare. In un campo scolmato, invece, si partiva dal solco centrale e girandovi intorno, si rivoltava la terra sempre verso il centro e così il campo ritornava baulato. Quando si arava con vacche o buoi, evidentemente, il tratto in cui i bovini dovevano trainare l'aratro conficcato nel terreno era limitato alla lunghezza del campo (60-80 m). Giunti sulla capezzagna l'aratro si sollevava e il tempo per rimettersi in posizione e fare il solco di ritorno serviva da riposo per gli animali (ecco anche il motivo di campi corti). Con l'avvento dei trattori questo bisogno di riposo non esisteva, anzi tutto il tempo che si perdeva per riposizionarsi sul campo una volta giunti sulla capezzagna o testata (“a sera rivà in tastada”) era tempo perso, da qui l'esigenza di avere campi più lunghi e larghi e la spiegazione per cui la sistemazione a piantata è stata a poco a poco abbandonata. Inoltre, con l'aratura si trascinava terra sulle capezzagne, che poi dovevano essere ripulite, “as doveva dar su li tastadi”, cosa che si faceva manualmente tutti gli autunni dopo aver arato, con badile e filo per delineare ben paralleli i due bordi della capezzagna.

Attualmente, anche gli aratri sono cambiati, cioè dal trattore si può comandare idraulicamente la collocazione a destra o a sinistra dei vomeri e ripartire dallo stesso solco per ritornare nella posizione iniziale. In questo modo, però, non vi sono più colmi né solchi e l'aratura lascia il campo perfettamente pianeggiante come lo si è voluto trasformare con l'eliminazione della sistemazione “a piantata”, che, tra l'altro, era divenuta d'impedimento anche per tutte le altre macchine introdotte nel frattempo.



# LA TAGIURA E LA VIA TAGIURA

di Giuseppe Reggiani

Tagiura: così veniva chiamata la viola - l'organetto- che il mio bisnonno Agostino aveva comprato da una ditta di Bologna nei primi anni del Novecento.

Essa produceva musica anche senza l'apporto di suonatori. Precorritrice quindi dei dischi e, se si vuole, della discoteca. Grazie a lei si poteva ballare in ogni momento. Perché veniva chiamata Tagiura? Credo un po' (poco) per patriottismo e un po' (tanto) per l'attrazione che il popolo prova verso i nomi insoliti ed esotici. Tagiura è il nome di un'oasi vicino a Tripoli, dove le truppe italiane, nel 1911 sbarcate in Libia, sostennero contro i Turchi l'unica battaglia di tutta la campagna. Non fu più di una scaramuccia, che le storie patrie, sempre in credito con la retorica, trasformarono in un'epica battaglia.

A Milano c'è una via che ricorda quel fatto d'arme.

Andai in via Tagiura qualche anno fa per i funerali di Cristina, una mora di radiosa bellezza, avrebbe potuto essere una velina. Laura, l'altra velina bionda, sua amica del cuore, venne a quel funerale anche lei sieropositiva, morì come Cristina un anno dopo, A S. Patrignano.

Due ragazze splendide, che la comunità aveva riconquistato pienamente alla vita, che il virus in agguato stroncò nel fiore degli anni. Letizia Moratti, attuale ministro dell'istruzione, grande amica di S. Patrignano, presente al funerale di Laura, disse:

-Abbiamo perduto un'anima bella.

Voi direte, ma che c'entra questo con l'argomento della Tagiura organetto? Gli è che non me la sono sentita di parlare della via Tagiura senza ricordare quel funerale, quelle due ragazze che hanno pagato un prezzo altissimo per i loro errori e che io considero vittime sfortunate della disinformazione. Del resto, in questi tempi di venti di guerra, ogni argomento rischia di apparire banale e privo di interesse. Soffermarsi su episodi che riflettono l'Italia degli anni Ottanta, quando il boom economico aveva raggiunto il suo massimo, quando c'era la Milano da bere, ci può far meditare (ancor che serva) sugli errori degli uomini e sulle tragedie che non cessano di incomberne su di essi.

Allora i nostri ragazzi morivano perché ignoravano le cause del contagio, oggi muoiono ancora inconsapevolmente, sfracellandosi di ritorno dalle discoteche.

E a proposito di discoteca, tornando al discorso della Tagiura, essa ne fu un primordiale esempio. Molto in piccolo, certamente. La Tagiura non assimilava più di una decina di canzoni, che venivano ripetute alternativamente; e aveva anche lei il suo dee-jay. Funzionava

così: il "dee-jay" girava una manovella, che faceva ruotare un cilindro dentato, che metteva in moto dei martelletti, che percuotevano le corde.

Quegli organetti erano definiti pianoforti meccanici, e la Tagiura era uno dei rappresentanti più evoluti della categoria. In seguito ebbero una buona diffusione gli organetti a molla, che eliminavano l'incomodo di girare la manovella, ma che furono sempre snobbati dagli estimatori della versione più antica, perché troppo meccanici, senza cuore: quasi dei robot, privi dell'apporto del calore umano. Obiezione sensata: girare una manovella, come apporto umano, è piuttosto insignificante.

Lo credevo anch'io, ma con il tempo, ripensandoci, mi pare di capire l'importanza del gesto. Ho detto che la Tagiura aveva il suo dee-jay perché c'era un personaggio, a Moglia, che alle feste da ballo voleva sempre essere incaricato di girare la manovella, e non permetteva a nessuno di sostituirlo. Io ero un bambino e il mio ricordo un po' vago si appoggia soprattutto ai racconti della gente di allora, che parlava di Patan (era il nome del nostro dee-jay) prendendolo in giro, ridendo della sua infantile presunzione di saper suonare la Tagiura meglio di chiunque altro,

quando era risaputo che anche un bambino poteva farlo.

Ma era proprio così?

Patan, intanto, conosceva tutte le canzoni della Tagiura; ne conosceva i tempi, i ritmi, le pause, le coloriture, la durata. Egli, girando la manovella piano o forte secondo la sua personale interpretazione, illanguidiva i lenti, ritmava i veloci; sapeva che la mano doveva essere ferma quando -nel "galop", per esempio- tanti martelletti erano impegnati insieme e la manovella diveniva più resistente. Patan si comportava insomma come un vero musicista, metteva la propria sensibilità nell'esecuzione del pezzo. Quando girava la manovella della Tagiura si isolava dal mondo e chiudeva gli occhi, proprio come in quel verso di una vecchia canzone: "L'ambulante stordito in un sogno rapito continua a suonar".

C'è della poesia in queste parole che una volta mi sembravano solo retoriche; c'è della poesia perché, se me le ricanto mentalmente, rivedo Patan che gira la manovella.

Ed ora, per evitarmi l'accusa di scivolare sempre nel patetico, voglio evocare un aspetto comico legato alla Tagiura, o meglio alle canzoni che essa intonava.

I testi di quelle canzoni risultavano a volte incomprensibili; Valencia, per esempio, era cantata in spagnolo; la gente allora interpretava, storpia, insomma si ingegnava di trovare parole adatte a rivestire la melodia; nasceva così quel prezioso verso di poesia vernacolare che suona: " Valencia, met al gat in dla cardensa".

Oppure "Tripoli bel suol d'amore": lì le parole erano chiare, ma forse non troppo condivise; e l'anima popolana, con efficacissima parodia, le trasformava così: "Tripoli la pastasuta magnemla tuta".

Noterete che, pur nella semplicità dell'eloquio, c'è una istintiva ricerca della rima baciata: potenza della poesia, ancorché popolare.

Poi la Tagiura, oltre ai due pezzi citati aveva il valzer di Pierrot, un motivo malinconico e di struggente tristezza, contrapposta all'allegria dell'evocato Carnevale: anche quella era poesia.

Ma che fine ha fatto la Tagiura del mio bisnonno?

Quel benedetto uomo di mio padre la prestò ad un vecchio ambulante rimasto senza organetto. L'accordo era che il prestito sarebbe durato per qualche mese, dando al vecchio la possibilità di rifarsi. Ma il bel gesto di mio padre (erano una sua caratteristica, i bei gesti) fu ripagato con la perdita della Tagiura.

Di lei rimane solo il ricordo, che ora, almeno, è un ricordo scritto.

## Viale della stazione

**Un'insolita immagine ripresa dalla vecchia stazione, agli inizi degli anni '30. Sullo sfondo, il profilo inconfondibile di Sermide. In primo piano, le scolaresche riunite con gli insegnanti lungo la strada bianca e polverosa che portava alla stazione ferroviaria (l'attuale via Rinascita verrà aperta negli anni '50) probabilmente in occasione di una cerimonia di piantumazione di tigli e di platani (la festa degli alberi). Ancora oggi via Fratelli Bandiera (ex viale della stazione) è uno dei più bei viali alberati di Sermide.**

