

V° volume edito dal nostro mensile "Sermide in una bolla d'aria" testi di Davide Bregola e illustrazioni di Alessandro Sanna

Un sogno lungo due libri

Sarà uno spettacolo più che la classica presentazione di libri, quella che si svolgerà al

Capitol Multisala il 14 maggio. L'occasione culturale è ghiotta dal momento che vengono presentati, anzi rappresentati, due libri per bambini: uno scritto dal poeta Gianfranco Maretta Tregiardin e l'altro, edito dal

nostro mensile, da Davide Bregola con le illustrazioni di Alessandro Sanna. Quindi i più importanti autori locali si esibiranno, per far conoscere ad un pubblico soprattutto giovanissimo, due testi editi quasi in contemporanea e che stanno ottenendo un grande successo di pubblico, infatti "La fabbrica della fantasia" di Maretta Tregiardin è già in ristampa per la seconda edizione.

Anche "Sermide in una bolla d'aria" ha trovato consensi unanimi, si è apprezzata sia la prestigiosa edizione curata dallo studio grafico di Enrica Bergonzini, sia la scrittura

segue in seconda

Cara Sermidiana, grazie per avermi offerto in lettura la storia di Sermide per i ragazzi. È un'opera felicemente riuscita.

Anzi, te lo scrivo in latino, perché il giudizio sia solenne: OPUS FELIX

Il giovane Bregola è un narratore colto, piacevole, avvincente.

Dell'illustratore Sanna conosco lavori che sono arte.

Il libro è veramente bello come creazione. Non è letteratura per l'infanzia.

È letteratura del XXI secolo, e basta.

Gianfranco Maretta Tregiardin

Il 6, 7, 8 giugno UN MELONE SPETTACOLARE

Con Luisa Corna e Davide Mengacci

Quest'anno le manifestazioni legate al melone di Sermide avranno una valenza nazionale, proprio per sottolineare la caratura di un prodotto ormai affermato e ricercato da nord a sud della penisola. Quindi il Comitato promotore ha promosso una serie di iniziative che coinvolga in primis i numerosi produttori, soprattutto serricoli, di questa delizia estiva del palato. Le strade e le piazze del paese saranno adobbate adeguatamente per accogliere in una cornice consona tutte le iniziative promozionali e spettacolari che coinvolgeranno molte associazioni locali, a partire dalla Pro Loco, alla Università Aperta, a Sermidiana, al Gruppo Cinema Capitol....

Il programma delle manifestazioni, qui di seguito riportato, presenta una serie di eventi di alto livello che avrà come massimi esponenti: la soubrette nazionale Luisa Corna e Davide Mengacci, quest'ultimo, con le sue telecamere, girerà a mostrare i luoghi e le persone, ma anche i territori dove si produce il dolce melone di Sermide.

Venerdì 06 Giugno 2003:

Inaugurazione;

Presentazione P.zza Municipale;

Aperitivo in Consorzio di Bonifica dell'Agro Mantovano Reggiano con presentazione del "Quaderno del Melone".

Concerto in Piazza di Luisa Corna

Sabato 07 Giugno 2003:

"Il Melonaro" gioco intercomunale;

Ore 21 Bonifica la Mente

Domenica 08 Giugno 2003:

Ore 12 Trasmissione televisiva

con Rete 4 "Davide Mengacci";

Ore 21 Manifestazione di Ginnastica Artistica.



PROGRAMMA

venerdì 6 giugno

sabato 7 giugno

domenica 8 giugno

Sermidiana

mercoledì
14 maggio 2003
 ore 18
capitol multisala
 sermide

Un sogno lungo due libri

voci · segni · suoni

VOCI: Gianfranco Maretta Tregiardin
 Davide Bregola

SEGNI: Alessandro Sanna

SUONI: Estar Krivica

Cooperativa Edile Sermidiese

La zona di produzione del melone tipico di Sermide

di Francesco Zerbinati

Il terreno su cui viene generalmente coltivato il melone nella zona di Sermide è di origine alluvionale (formatesi cioè nei millenni grazie ai depositi lasciati dalle

torbide acque del fiume Po), senza scheletro (senza pietre) e composto nella sua maggior percentuale da argille di tipo montmorillonitico. Secondo la classificazione USDA (il servizio di sperimentazione e divulgazione in campo agricolo degli Stati Uniti), utilizzata anche nella creazione delle mappe di attitudine produttiva e d'uso della provincia di Mantova, i terreni della zona di Sermide sono per la maggior parte classificabili nella famiglia dei Vertisuoli.

segue in seconda

segue dalla prima:
"Un sogno lungo due libri..."

tutta nuova di Davide Bregola che il segno di Alessandro Sanna.

La manifestazione si aprirà con un saluto degli assessori del Comune di Sermide Antonio Lui e Michele Negrini che hanno promosso l'edizione e l'iniziativa rivolta soprattutto agli allievi delle Elementari e delle Medie, e dagli assessori provinciali Armando Federici Canova e Roberto Pedrazzoli che hanno patrocinato la manifestazione.

La rappresentazione sarà accompagnata dalle musiche eseguite al flauto da Ezter Kovács e si concluderà con la esecuzione per coro e xilofono di una poesia della "fabbrica" composta e diretta da Silvia Melloncelli con un gruppo di oltre 50 bambini delle Elementari che frequentano la V A, la V B e la scuola di musica di Sermide.



A sinistra l'illustratore Alessandro Sanna e l'autore dei testi Davide Bregola festeggiano con una torta che riproduce la copertina (realizzata dal pasticciere Dalla Fiore) del libro "Sermide in una bolla d'aria" fresco di stampa

“... il testo si presenta come una fiaba che si sviluppa su più piani: l'ometto con le ali e con il frac giallo è il tramite tra mondo reale e mondo della fantasia, e traghetta i due bambini dalla realtà al fantastico e alla fine del viaggio li riporta alla realtà; una volta entrati nel mondo fantastico, i bambini incontrano creature che invece non hanno alcuna relazione con il mondo dei vivi, figure di fantasia, qualcuna anche coincidente con quelle di tradizione popolare; e in questo piano di assoluta immaginazione prende vita un terzo tipo di personaggi, le figure marmoree delle poche reliquie storiche del sermidese; queste figure si animano, parlano e aiutano i bambini, raccontando loro la storia del paese. [...] E' contrappunto realistico a rendere la fiaba singolarmente intrigante e avvincente la narrazione. Gli avvenimenti storici non hanno subito alterazioni fiabesche: sono dentro la fiaba, con tutto il peso della loro verità storica; raccontati da "testimoni" speciali a "ricercatori" speciali, acquistano una levità che rende gradevole la lettura e che può aiutare qualcuno a far maturare interesse e conoscenza storica...”
dalla recensione di Graziano Negri

segue dalla prima: "La zona di produzione del melone..."

Le caratteristiche peculiari dei Vertisuoli derivano dalla loro maggior componente, ossia l'argilla montmorillonitica: questa, per la sua capacità di idratarsi e quindi aumentare di volume comporta, durante il periodo più siccitoso nonché quello estivo, la formazione di profonde crepaccature tali da battezzare questo terreno "auto-arante". Per rendersi conto della presenza di Vertisuoli basta guardare i pali delle recinzioni o quelli del telefono e sarà apprezzabile la capacità di questi terreni di "muoversi" rompendo gli allineamenti creati dall'uomo.

L'elevato CSC identifica anche, per queste argille di origine alluvionale, una elevata disponibilità di elementi nutritivi necessari alla crescita delle piante nonché di macrocations (elementi chimici caricati positivamente). In particolare elevata è la disponibilità di fosforo (P), potassio (K), boro (B), calcio (Ca) e silicio (Si).

Il tessuto produttivo

Il melone tipico di Sermide ha come cuore nativo della produzione la frazione di S. Croce. I terreni su cui vengono effettuate le coltivazioni sono accentuatamente argillosi con elevato contenuto di sali dovuto alla derivazione alluvionale e alla presenza di una sacca di acque salmastre nel sottosuolo. La zona tipica di produzione si estende sui comuni mantovani di Felonica, Sermide, Magnacavallo, Carbonara di Po, Poggio Rusco e continua in Emilia-Romagna in quelli di Mirandola (MO) e Bondeno (FE).

Le superfici investite a melone sono, in base ad una indagine statistica tra i produttori svolta dal locale comune, di circa 800 ettari, dei quali oltre 650 in serra-tunnel con copertura plastica multistrato. La produzione trova collocazione presso 40 aziende specializzate nella coltivazione di questa cucurbitaceae con una superficie media prossima i 20 ettari.

La maggior parte di queste aziende è condotta in economia familiare con l'impiego di tutta la manodopera disponibile che copre tutte le esigenze di una piccola azienda ad indirizzo ortofrutticolo.

Resta comunque indispensabile il ricorso a manodopera avventizia necessaria in varie fasi della coltivazione ma che si concentra

soprattutto durante il periodo della raccolta. Solamente un paio di aziende sono gestite in economia con l'ausilio quindi di un piccolo numero di dipendenti fissi e, ovviamente, con il consueto ricorso a manodopera avventizia.

Una notevole percentuale della manodopera avventizia è di origine extracomunitaria ma stanziale e che da vari anni si sta integrando nel tessuto sociale senza nascita di scompensi sociali.

La zona è rinomata per la tipologia di meloni Harper (circa il 50% della produzione) dal profumo intenso e dal retrogusto piccante, a frutto tondo con leggera retatura uniformemente distribuita sulla buccia.

La varietà di melone Harper ha trovato qui una così elevata diffusione perché riesce a estrarre aspetti qualitativi ed organolettici, sui terreni di questa zona, tali da rendere quest'area di produzione rinomata su tutti i mercati ortofrutticoli italiani.

Questa varietà, nelle condizioni di coltivazione locali raggiunge il massimo della produzione nel periodo che va dal 20 di maggio al 20 di giugno.

Quest'epoca di produzione consente ai meloni locali di raggiungere il mercato quando la produzione siciliana (melone di Pachino e di Vittoria) si trova nella fase finale, e le altre aree di produzione non hanno ancora iniziato la raccolta.

Importante (circa il 30% della produzione) è anche la tipologia dei "lisci", meloni a buccia liscia, generalmente da ascrivere alle varietà Tamaris, Pamir e Honey Moon.

Questo gruppo varietale riesce anch'esso a fornire un prodotto di qualità organolettiche apprezzate dai mercati e dai consumatori. A differenza della varietà Harper, il picco di produzione va da inizio giugno sino alla terza decade dello stesso mese. Queste cultivar a buccia del frutto liscia rappresentano circa un 20% della produzione lasciando il restante 30% ad altre varietà e tipologie.

Tra queste emerge la varietà Dalton che ha la caratteristica di resistere nelle condizioni ideali di serbevolezza per molti giorni dopo la raccolta.

L'intera produzione di quest'area è stimabile in 30-32.000 t.

Epoca di raccolta: seconda metà di maggio-prima metà di novembre. E' in corso di costituzione un consorzio per l'ottenimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Commercializzazione e marketing

Le produzioni di quest'area sono destinate ai mercati ortofrutticoli del Centro-nord Italia con piccole quantità che trovano la via dell'export (Svizzera e Gran Bretagna principalmente).

Il prodotto di questa zona è riconosciuto e apprezzato dai piazzisti dei mercati ortofrutticoli che sono disposti a pagare un prezzo superiore alla merce di altre provenienze.

Il prodotto è commercializzato da quasi tutti i produttori in cassette di legno, sul fondo delle quali viene posta della "paglietta", con 5-8 frutti in funzione della pezzatura.

Una parte della produzione viene anche intercettata dalla grande distribuzione che la propone come frutta d'élite.

Grandioso concerto

Più di 400 persone hanno affollato la sala grande dell'idrovora della Bonifica dell'Agro Mantovano Reggiano di Moglia in occasione del concerto del 1° maggio. La serata è stata all'insegna della musica e del bel canto, con oltre 100 elementi del Coro dell'orchestra "Tullio Serafin" di Cavarzere, diretta dal maestro Renzo Banzato e con un'impeccabile soprano Miranda Bovolenta. Tra musiche di Schubert, di Mozart, di Haendel e di Bach, la serata ha incantato i presenti che hanno apprezzato sia l'esecuzione corale e orchestrale, sia la perfetta acustica di questo impianto idrovoro di Moglia che si dimostra ancora una volta la "casa" delle più significative manifestazioni culturali sermidesi.



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 ·
Arnella Carla Bassoli ·
Marcello Biancardi ·
Tito Bonini ·
Annalisa Boschini ·
Davide Bregola ·
Renzo Ferri ·
Giovanni Freddi ·
Alberto Guidorzi ·
Antonio Lui ·
Alfonso Marchioni ·
Federico Motta ·
Pasquale Padricelli ·
Vittorio Padricelli ·
Leida Pavanelli ·
Daniele Preti ·
Giuseppe Reggiani ·
Raffaele 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

ERBORISTERIA "VERDI RIMEDI"

Sono andato a visitare l'erboristeria di ERTA BETTONI, in via Cavicchini a Sermide con la convinzione, poi rivelatasi errata, di entrare in un laboratorio di segrete alchimie, di profumi inebrianti, di segreti nascosti e ben conservati. Convinto anche di "sbri-garmela" in breve tempo. Nulla di più errato.

L'erboristeria ha l'eleganza e la raffinatezza di una "bomboniera", pur essendo un negozio moderno.

Anzi, devo attendere parecchio per usare di un breve intervallo di tranquillità e scambiare quattro chiacchiere con Erta.

Personaggio conosciuto, dalla instancabile attività promozionale ed organizzativa, insieme ad altri, della Unione Commercio e Turismo; anima della manifestazione importante del Palio delle Contrade di Sermide.

Profonda conoscitrice delle erbe e dei rimedi naturali, si dedica al suo negozio con l'entusiasmo e la competenza che i suoi clienti, ormai diventati amici-confidenti, le riconoscono ampiamente.

La sua passione risale alla giovinezza ma, soltanto nel 1986, cogliendo l'opportunità di rilevare il negozio di erboristeria già esistente in via Cavicchini, ha potuto completare il suo disegno.

Pensandoci un po', si meraviglia di quanti anni siano "volati".

C'è stato un evolversi rilevante dell'atteggiamento nei confronti dei prodotti di erboristeria. Le cure d'erbe, da un lato, erano considerate d'élite, dall'altro avevano quasi il mistero della stregoneria.

Si ricorda di persone davanti al negozio, che dichiaravano candidamente: "...vorrei entrare, ma non saprei cosa comprare".

La mancanza di informazione faceva sì che molte persone non sapessero quali prodotti avrebbero potuto trovare in erboristeria.

Chiedo di parlarci proprio di questi e dell'aiuto che possono procurare al nostro organismo specialmente in questo periodo di primavera avanzata, tradizionalmente detto "del risveglio fisico".

Ci tiene a chiarire, prima di tutto, che l'erborista non è medico e non può fare diagnosi né prescrivere cure, sia pure a base di erbe naturali.

E' pur vero che ci sono pochi medici "naturòpati", cioè specializzati nel curare certe patologie con prodotti naturali.

Ci sono clienti che si rivolgono all'erborista presentandole delle patologie come se si rivolgersero ad un medico e, rifiutando per principio i farmaci, vorrebbero che fosse

dato loro qualche "consiglio", magari una tisana che risolva il loro problema.

Questo non è possibile, proprio per il discorso fatto prima.

L'erborista è un esperto/a delle erbe; non rifiuta il farmaco per principio, anche se sappiamo che l'abuso può essere causa di danni.

E' più corretto definire le cure naturali una forma preventiva, per mantenere l'organismo in efficienza prima dell'insorgere di patologie per le quali necessita il medico. Il quale, a sua volta, può indirizzare verso cure erboristiche.

Il ricorso alle erbe, in casi non gravi, può benissimo risolvere il problema senza gli effetti collaterali dei farmaci.

D'altronde, pensandoci un attimo, dobbiamo convenire che la natura è perfetta e dai prodotti della natura si parte per ricavare medicinali di laboratorio.

Allora, se la diagnosi e la prescrizione sono giustamente competenza del medico, cosa può vendere l'erborista?

Facciamo una similitudine chiarificatrice: ci sono medicine che necessitano della prescrizione medica e ci sono tanti altri prodotti, cosiddetti "da banco", pur essi efficaci per patologie non gravi. Così è per l'erboristeria.

Dunque, la primavera.

Per l'organismo, superare il freddo invernale, l'inquinamento da riscaldamento domestico, quello delle polveri esterne e magari una influenza con assunzione di antibiotici, significa presentarsi alla primavera in uno stato di stress causato da tanti fattori controproducenti.

C'è la necessità di "depurare" l'organismo dalle tossine accumulate e sostenerlo con coadiuvanti energetici.

Per la forma fisica, invece, si può ricorrere a creme, impacchi, gel e tisane.

In questo settore l'erborista può fare molto e con competenza: dal consigliare i prodotti studiati e sperimentati dalle grandi aziende, al mettere insieme e "dosare" i singoli prodotti in base alle prescrizioni dei medici "naturòpati".

La "filosofia" alla base della medicina naturale afferma, infatti, che non bisogna curare le malattie ma curare il malato.

Come dire che ogni persona è un caso unico e come tale va considerato.

Il nostro incontro è spesso interrotto dai clienti, ma questo mi stimola nuovi quesiti: ci sono disturbi che, nel corso degli anni e in base alle richieste, hanno avuto un aumento esponenziale e quali?

Sicuramente due: la stipsi (stitichezza) e le allergie.

Per poterne illustrare i motivi, Erta fa riferimento alle argomentazioni ascoltate nei vari corsi di aggiornamento, promossi periodicamente dalle aziende più importanti impegnate nel campo della ricerca, partendo dai prodotti naturali.

I prodotti usati per salvaguardare le colture: dai concimi chimici ai diserbanti, dai maturanti ai conservanti come pure quelli usati per l'allevamento delle carni (es. polli e le uova derivate), come dei pesci, sono a base di antibiotici, una parte dei quali finisce nel nostro organismo, causando la distruzione della flora batterica intestinale.

Se non ci sono patologie più gravi, i prodotti a base di erbe possono risolvere il problema.

Per gli stessi motivi si sviluppano intolleranze alimentari che creano alcune allergie.

Moltissime persone non sono nate allergiche, ma lo sono diventate perché hanno superato la soglia di tollerabilità.

Per tutte le allergie tipiche stagionali (es. da fieno e da polline), quando si manifestano in forma leggera, possono essere usati prodotti naturali che alleviano notevolmente il disturbo.

Un prodotto naturale di ultima generazione è ricavato semplicemente trattando e riducendo in polvere le uova di coturnice, un uccellino della famiglia delle pernici, che si nutre da piante nocive all'uomo, fornendo un prodotto che aumenta gli anticorpi per le difese dell'organismo, nelle persone colpite dalle allergie.

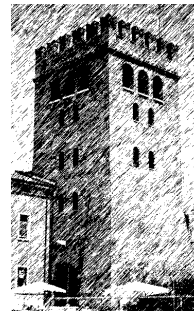
Un altro fenomeno degli ultimi anni è risultata l'intolleranza verso la propoli, sostanza contenuta nel miele.

Le api producono naturalmente la sostanza per "disinfettare" le cellette dell'alveare.

Nel loro girovagare lavorativo, assumono sostanze che vanno a finire nel loro "disinfettante" e che faranno parte del miele prodotto e consumato dall'uomo. Il quale, a cicli di 5/6 anni, presenterà qualche forma di intolleranza alla propoli.

Ecco perché le erbe, vendute in erboristeria, debbono proveni-

Intrapresa a Sermide



za di Erta Bettoni sono straordinarie. Mi prude l'ultima domanda: il negozio è frequentato da clientela maschile abbastanza giovane e con quale atteggiamento verso i prodotti per la cura fisico del corpo?

I prodotti naturali sono, allo scopo, molteplici.

Gli uomini hanno scoperto l'importanza di essere e sentirsi "a posto" col proprio fisico. Anzi, vorrebbe avere molti

re da coltivazioni assolutamente biologiche di alta montagna, dove il rischio inquinamento atmosferico è estremamente ridotto.

Un consiglio che Erta, amichevolmente, si sente di dare è di consumare possibilmente frutta e verdure di stagione.

I prodotti possono aver subito trattamenti durante la crescita ma si possono evitare, perlomeno, i conservanti usati per prolungare la commercializzazione.

La competenza e la chiarez-

più clienti uomini perché si preoccupano della qualità di creme o profumi derivati da essenze naturali. Mai chiedono prima il prezzo. E' la clientela decisa e preferibile.

Saluto cordialmente Erta e desidero concludere con una "massima" che, sicuramente, non passerà alla storia:

**... a gravi disturbi,
estremi rimedi,
a piccoli disturbi,
"VERDI RIMEDI"**

Siber



**DIAGNOSTICA PER IMMAGINI
TELERADIOLOGIA
POLIAMBULATORI**

Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace



Presentazione alle Autorità comunali e Provinciali, ai Responsabili della ASL, nonché a medici e tecnici della nuova struttura sanitaria "X ray One" di Poggio Rusco.

Per appuntamenti tel 0386.734185
via Mantegna - Poggio Rusco - tel. 0386.734193 - fax 0386.741532



LETTERE AL DIRETTORE

non sapevo nemmeno che faccia avesse. Cordialmente

Ivano Franzini

Risposta a: "La depressione" del sig. Pasquale Padricelli - Sermidiana n° 4 aprile 2003

Lei descrive molto bene la sintomatologia della depressione e indica una serie di suggerimenti saggi sul come curarla. Io mi limito a scrivere che a mio modesto avviso è anche una malattia "sociale" che merita maggiore attenzione da parte dei mass-media. È una malattia di cui spesso non si parla e colpisce persone di ogni ceto, professione, cultura o età. Non sono uno psichiatra o uno psicologo, ma vedo troppe persone depresse e la cosa mi insospettisce. A mio avviso dovrebbe essere curata con terapie mirate che coinvolgono anche la società, un po' come si tenta di fare per la soluzione di altri problemi. Un gruppo di saggi dovrebbe riuscire ad entrare nel vissuto degli italiani per interagire con loro e migliorare la qualità della vita. Questo gruppo dovrebbe indicare le regole della corretta convivenza. Spesso invece capita che l'individuo sia costretto a terapie del tipo "fai da te". Non escludo a priori che la saggezza indichi alcune soluzioni ottimali, ma ogni malattia va affrontata da persone in possesso di un certo grado di specializzazione. Purtroppo capita di sovente che il singolo individuo è costretto a confrontarsi con modelli predominanti di vita reaganiani o talvolta a subire condizionamenti piuttosto pesanti. Una volta la famiglia rappresentava un ombrello protettivo contro le prevaricazioni che provenivano da ogni ambiente. Oggi l'individuo deve affrontare anche problematiche esistenziali spesso da solo nell'arco dell'intera giornata. Chi gli è vicino spesso non è in grado di capirlo, ammesso e non concesso che voglia farlo. L'individuo viene aggredito con una certa continuità. Penso a uomini politici che pur di far valere le loro convinzioni, non esitano a condizionare l'opinione pubblica con i potenti mezzi di comunicazione che controllano. Si pensa poi al ragazzo che viene emarginato perché non si veste con abiti alla moda o non si adegua ad esteriori comportamenti molto in voga. Anche l'informazione e l'intrattenimento vengono gestiti in modo poco ortodosso e deprimente. Si vede per televisione Bruno Vespa che gioca ad una specie di risikò con il generale Arpino, utilizzando un plastico raffigurante l'Iraq e modellini di aerei o navi o carri armati delle varie forze in campo, come se la guerra fosse un gioco di società. Viene offerto all'opinione pubblica "Il Grande Fratello"... Sono anche convinto che bisognerebbe riprendere comportamenti di buona educazione che facilitano il rapporto con gli altri, come mantenere buoni rapporti con i vicini o rispettare gli educatori o riappropriarsi dei valori del cristianesimo, quali l'amore, la carità, la giustizia, il dialogo, il rispetto per ogni forma di vita e - perché no? - anche il perdono. Belle parole? Può darsi. Una persona ieri è entrata nello stabile dove abito e mi ha chiesto informazioni su un condomino che abita da diversi anni nella scala di fronte. Ho risposto che

Caro direttore, Rispondiamo alla lettera apparsa su Sermidiana di aprile di una cittadina Sermidese. Probabilmente la sig.ra che si firma E.B. è al corrente, come tra l'altro credo lo siano tutti, che dal Gennaio u.s. si sta riunendo un tavolo di lavoro che si occupa dell'organizzazione del Palio.

Proprio da quest'anno a questa manifestazione si dà una rilevanza maggiore rispetto agli anni precedenti.

Al tavolo di lavoro partecipano:

- Amministrazione Comunale
- Pro Loco
- N. 8 contrade

- Associazioni di volontariato e crediamo non ci sia mai stata, prima d'ora, tanta partecipazione.

Si precisa che le contrade non sono solo del centro di Sermide ma sono state coinvolte anche le frazioni e i Comuni di Carbonara e Felonica. Ciononostante riteniamo molto interessante l'intervento di "E.B." perché ci fa capire quanto interesse ci sia per questa manifestazione fra la cittadinanza.

Siamo convinti che la comunicazione si faccia non solo tramite stampa, noi praticamente l'abbiamo fatta porta a porta.

Cogliamo l'occasione per sollecitare non solo "E.B." ma tutti coloro che vogliono farlo a partecipare agli incontri che si faranno anche nei prossimi mesi.

Abbiamo tanto bisogno d'aiuto, sia materiale che d'idee e chiunque è ben accetto.

Per informazioni rivolgersi alla Pro Loco oppure all'Ufficio Comunale di Promozione del Territorio. Grazie.

Il Tavolo di Lavoro

Caro direttore, erano circa le 10 del 25 Aprile del 1945. Frequentavo la quarta elementare nelle scuole di Moglia in cui ero sfollato, ma la mia classe provvisoria era nella stalla nella corte di Malavasi, qualcuno dei miei familiari mi accompagnò a scuola ma la maestra disse andate tutti a casa poiché oggi è una giornata molto brutta, anziché andare a casa mi fermai nella chiesa ed entrai dentro al primo piano del campanile ero molto impaurito poiché in località "Gandina" scoppio qualcosa di grosso e di lì non volevo muovermi. Ad un certo punto sentimmo entrare sul sagrato della chiesa un rumore di scarponi e voci concitate incomprensibili, e qualcuno si mise ad urlare che erano tedeschi che ci dovevano fucilare e ci fu' molto panico. Per fortuna tra di noi vi era una persona che con probabilità aveva capito che invece erano voci di americani; racconto questo episodio poiché quella persona ci tranquillizzò poiché gridò: "non sparate, siamo tutti italiani con dei bambini". Quel signore era di Sermide e si chiamava Ribecchi, fratello del professore che insegnò per molti anni all'avviamento delle scuole di Sermide. Se vi sono dei suoi familiari va tutta la mia riconoscenza anche perché fu l'unica persona che mi incoraggiò.

Pasquale Padricelli

DISTACCAMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO A CASTELMASSA



È operativo dallo scorso mese di febbraio un distaccamento dei Vigili del Fuoco a Castelmasse. Per il momento il gruppo dei Vigili composto da sette unità, presente 24 ore su 24, attraverso turni lavorativi, è sistemato in un immobile sito in via Castello sulla strada per Castelnuovo Bariano a qualche centinaio di metri dalla strada che porta sul ponte per Sermide. Il territorio sul quale opererà il gruppo è quello altopolesano, parte del territorio delle provincie di Verona e il Basso Mantovano.

Lo Sbarco

bar & approdo

La Cooperativa sociale Ai Confini che gestisce Lo Sbarco, il bar della stazione di Sermide, non si propone solo come soggetto commerciale che gestisce un locale, ma i suoi obiettivi sono ad ampio spettro sociale: dal settore educativo all'animazione, dall'ambiente ai percorsi culturali, dalla promozione di eventi alla gestione del bar come luogo di aggregazione. Così si presenta questo gruppo cooperativo: "Sermide, luogo di confine, da dove i ragazzi se ne vanno per cercare occasioni di divertimento e di svago, per coltivare interessi, per trovare opportunità di lavoro. Qui, alcuni giovani, supportati da adulti attenti ai bisogni del territorio, decidono di fermarsi e di sviluppare le proprie competenze in loco, dando vita alla Cooperativa Sociale "AI CONFINI". L'intento è quello di sostenere un territorio mettendolo al centro della propria progettualità, riuscendo ad offrire ai propri giovani occasioni di impegno, di aggregazione e di svago, ma anche di imprenditorialità e di partecipazione alla vita sociale, in un'ottica di sviluppo compatibile con gli equilibri di relazione con l'uomo e con l'ambiente, anche al servizio degli Enti e delle famiglie." I giovani sono avvertiti. Da oggi il loro posto c'è! Di volta in volta verranno programmati eventi, pubblicizzati con un SEGNAMESE, nel quale verranno pubblicate le manifestazioni che si svolgeranno soprattutto: al mercoledì al venerdì al sabato e alla domenica.



AVIS

ASSEMBLEA AVIS

La sezione AVIS di Sermide terrà l'Assemblea di tutti gli iscritti domenica 18 maggio alle ore 16.00 presso la Corte Schiavi. L'ordine del giorno prevede:

- Relazione del presidente con indicazioni sul nuovo piano sanitario regionale e sulla unificazione del punto di prelievo delle sezioni di Sermide, Felonica, Carbonara e Malcantone.
- Relazione del segretario
- Varie e eventuali

La riunione continuerà con la premiazione ai donatori con Diploma, medaglie di bronzo, argento, oro, oro con fronde, croce d'oro.

Alla fine la giornata sarà chiusa da un rinfresco.

AIDO

20 ANNIVERSARIO Programma

VENERDÌ 9 MAGGIO ORE 21.00
"I progressi nel campo della ricerca: aspetti etici e scientifici legati all'impiego delle cellule staminali nella medicina dei trapianti"
Centro Sociale Ricreativo

SABATO 10 MAGGIO
"Rose della solidarietà"
distribuzione di rose
Centro Commerciale Arcobaleno

DOMENICA 11 MAGGIO ORE 10.30
Santa Messa
Chiesa Parrocchiale di Sermide
Benedizione del Labaro e Preghiera del Donatore

CALCIO: SERMIDE DUE

Nella stagione sportiva 74/75 la Polisportiva Sermide settore Calcio, oltre le consuete squadre giovanili, allestì due formazioni maggiori. La "prima squadra" partecipò al campionato di 2^a categoria (risultato finale: retrocessione). La squadra "riserve" - chiamiamola Sermide Due - composta prevalentemente da giovani non ancora ritenuti pronti per il "salto" nel campionato di maggior prestigio, prese parte invece a un torneo di 3^a categoria organizzato dal Comitato della Federazione di Finale Emilia.

Allenatore in campo di quest'ultima era stato incaricato Carlo Vicenzi, ex calciatore (incominciava allora a dare una mano e ancora continua...) coadiuvato, compatibilmente con gli impegni lavorativi, dalla consulenza tecnica di Nini Freddi (alle prime esperienze con la squadra del Sermide), e dal dirigente accompagnatore e confidente Celino Diazzi (ci ha lasciato da poco e

già la memoria scorre tra i tanti ricordi). Un buon gruppo, vicino e affiatato.

Da sottolineare che, in quei tempi, qualsiasi prestazione di giocatori e tecnici era contrassegnata dalla scelta consapevole di non riscuotere alcun compenso da parte della Società sportiva e di operare nel più puro spirito dilettantistico.

Fu un anno di "prova" e, a parte il risultato finale che effettivamente non contava molto, si stavano predisponendo alcune basi importanti per il futuro.

Quasi tutti, infatti, l'annata successiva furono promossi in "prima squadra" con la riconferma soprattutto dello staff tecnico. Fu l'inizio di una collaborazione tra quest'ultimo e la Polisportiva che per parecchio tempo, pur se tra abbandoni e ritorni, avrebbe segnato in modo intenso e determinante le successive vicende calcistiche sermidesi.

(I.M.)



La formazione "riserve" nella foto: Da sin. In alto: Vicenzi (all.), Banzi, Massarenti, Mantovani, Franzoso, Bottura, Pinotti, Goldoni, Diazzi (dir), Dall'Oca (pres.); acc.: Federzoni, Bonioli, Santini, Pavani, Barbieri, Bassi A.

DUATHLON: DIGAGNOLA BIKE IV EDIZIONE



Nonostante il tempo inclemente nella prima parte della gara, la IV edizione della Digagnola Bike si è svolta regolarmente. Più di 70 gli iscritti al via, suddivisi in cinque categorie, più una nutrita schiera di donne. La gara è stata affascinante per il suo percorso avvincente tra i boschi di pioppi e sugli argini del Po: un paesaggio che richiama concorrenti da diverse province, anche lontane. Premi in natura per tutti i primi dieci classificati di ogni categoria e un prosciutto crudo ai primi assoluti.

Il Duathlon non si ferma, è già in programma la ormai famosa Sermide - Mare che si svolgerà tutta sull'argine sinistro del fiume Po.

KARATE: CAMPIONATO REGIONALE

Il settore Karate della Polisportiva Sermide ha partecipato con il suo team di 7 agonisti al Campionato regionale lombardo della Federazione Shotocan Karatedo International Italia a Bagolo Cremasco il 6 aprile.

Oltre 200 iscritti tra maschi e femmine gli iscritti e i gareggiati nelle varie categorie: dalle Speranze ai Juniores ai seniores, nei vari livelli: dalle cinture bianche alle nere agonisti. Mancava lo squadrone di Carnate.

Segreteria, staff tecnico e arbitrale della federazione sempre al massimo livello, come da prassi ormai consolidata. Il T.D. della Lombardia M° Paolo Lusvardi con il suo esempio in campo dissuade anche qualche animosità di troppo. I nostri sette samurai... pardon Ronin si uniscono agli altri.

Ecco i risultati:

A. Categoria Juniores (8° kyu) dai 14 ai 17 anni: 1° classificato Fabio Ballerini (per essere nel gruppo degli agonisti sermidesi da un anno è un risultato confortante)

B. Categoria Juniores (5° kyu): 1° classificato Nico Golfrè Andreasi 3° classificato Stefano Marangoni

C. Categoria Juniores (6° kyu): 1° classificato Diego Vertuani

Questi quattro disputeranno i campionati italiani S.K.I. Italia in quel di Fossano (CN) il 31 maggio o il 1° giugno '03.

Eliminati Marika Covizzi (9° kyu) e Riccardo Barbi (5° kyu). Inspiegabile il giudizio arbitrale



In piedi da sx: M. Bresciani, L. Covizzi, M° Paolo Lusvardi, L. Bresciani, F. Sivieri. Accosciati da sx: F. Ballerini, M. Marangoni, N. G. Andreasi, D. Vertuani

soprattutto in assenza di errori.

Altro discorso per la coraggiosa Laura Bresciani (4° kyu) che ha gareggiato nonostante stesse solo discretamente, dopo una settimana di febbre alta... non le mancheranno altre occasioni per rifarsi.

Un grazie alle famiglie dei nostri "incursori" che li sorreggono tra sacrifici e rinunce.

Questi i nostri risultati e per adesso ci basta considerando l'organico di una ventina di persone i risultati sono soddisfacenti. Fra non molto apriremo una nuova fase: studio e approccio al combattimento. La fase tipica dell'arte marziale, la fase che con il Kynon (tecnica) ed i Kata (stile) completano lo studio e il continuo perfe-

zionamento del karate. Chi fosse interessato alla difesa personale o altro venga a vedere.

Prossimo appuntamento importante sarà il Corso aspiranti istruttori della Regione Lombardia, ma anche del vicino Veneto e Emilia, qui a Sermide al Palazzetto dello sport, domenica 11 maggio dalle ore 9 alle 12, con libero accesso del pubblico che deve adeguarsi alla compostezza degli allievi e dei maestri. La lezione o il corso sarà tenuto dal T.D. per l'Europa e per l'Italia della S.K.I. "Sen Sei" Masaru Miura (9° Dan), coadiuvato dal T.D. per la regione Lombardia il pluricampione mondiale (6° Dan) Paolo Lusvardi."

Ferruccio Sivieri

CALCIO: LARGO AI GIOVANI

Un finale di campionato molto soddisfacente per gli uomini di mister Diazzi, calatosi perfettamente nel ruolo di allenatore, facendo giocare la squadra in modo pratico e soprattutto facendo ritrovare la vena giusta a coloro i quali per gran parte della stagione non hanno dato ciò che ci si aspettava.

Vittoria importante in quel di Soave che ha consolidato la zona centrale della classifica ritrovando inoltre, in un giornata impossibile per giocare a calcio, il bomber "Biso" in vero stato di grazia. Al Biso è mancato solo il gol per coronare una prova impeccabile.

Passo falso casalingo la domenica dopo con la bestia nera di quest'anno Iacp S.Paolo giocando per un lungo tratto di gara in nove, e dopo aver subito l'ennesimo rigore. Ma i tre pali, prima di cedere, la dicono tutta sull'andamento della gara. Gara che ha visto protagonista il primo "giovannissimo" esordire in prima squadra: Matteo Zerbini, 16 anni, per oltre un tempo ha difeso con bravura la porta sermidese dopo la

brutta espulsione di Savoia. Grande emozione ma anche grande soddisfazione per Matteo, ottimo ragazzo e portiere di sicuro avvenire.

Domenica 27 aprile da ricordare, anzi da incornciare. 3 a 1 al Sostinente, quel Sostinente che l'anno prima ci negò la soddisfazione di tentare il secondo posto, quest'anno è stato ripagato. Primo tempo esemplare, il più bello stagione. Alessandro Passini a sinistra, Mirco Talassi tra i pali, esordienti in prima squadra si sono presentati con due ottime prestazioni giocando con disinvoltura con il resto della squadra. Mone e Biso devastanti, Donà, Malagò e Mengo perfetti, Mena e Porta armoniosi, Ghido e Nando bomber ritrovati. Insomma una bella soddisfazione in vista dell'ultima di campionato il 4 maggio contro il Pegognaga già salvo ma desideroso di non sfigurare.

Un finale che lascia ben sperare per il futuro e che soprattutto vede nei giovani un gruppo su cui ci si può contare.

Ora che il campionato di Il cate-

goria è ormai finito, rimane l'attesa delle finali campionato Allievi qualificati anche quest'anno al girone delle big. Debutto in casa (a Felonica) l'11 maggio contro la Castellana giunta prima nell'altro girone mantovano, ma visto la forma con cui hanno concluso il campionato per i ragazzi di Franco nulla è impossibile.

"E' un nostro dovere crederci - spiega mister Barbieri - anche lo scorso anno ci siamo andati vicini e quest'anno ci riproveremo. Vincere a Suzzara alla vigilia sembra impossibile ed invece i tre gol rifilati loro nell'unica sconfitta stagionale suzzarese mi sono sembrati addirittura pochi, e da lì noi dobbiamo ripartire, essendo più che mai convinti che le squadre che andremo ad affrontare non hanno nulla più di noi."

Un vero in bocca al lupo da tutta la Società a questi ragazzi. Il futuro del Sermide sono loro.

Marcello Biancardi

SÀRMATA/SÈRMIDE

NOTE E RIFLESSIONI SUI PROMORDI DI UN PAESE DELL' OLTREPO' MANTOVANO

Per gentile concessione della redazione del Gruppo Studi Bassa Modenese di San Felice sul Panaro (Mo)
Estratto dai "Quaderni della Bassa Modenese - Storie, tradizioni, ambiente - S.Felice sul Panaro 2003

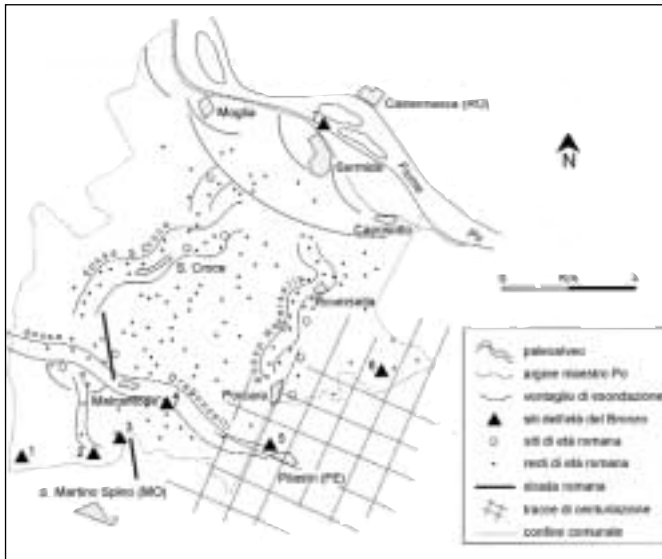
L'autore è Renzo Ferri, professore presso il Dipartimento di Scienze Geologiche e Paleontologiche dell'Università degli studi di Ferrara.

I Parte 1. La storia e i luoghi

Da vari anni ormai tutta la bassa pianura dell'Oltrepò Mantovano - con ampie incursioni nell'Alto Ferrarese e nella Bassa Modenese - è oggetto di studio sia per quanto riguarda l'evoluzione geomorfologica, che la storia del suo popolamento. Volendo qui, in maniera introduttiva, restringere il campo al solo territorio comunale di Sermide, esso appare modulato per ampie plaghe pianeggianti digradanti impercettibilmente dagli spalti sabbiosi del Po - dove sorge il paese - verso i territori dell'Alto Ferrarese da una parte, e della Bassa Modenese dall'altra; una pianura che solo con l'analisi dettagliata del microrilievo ha finito col mostrare aree dove dall'andamento sinuoso a testimonianza di un antichissimo evento di rota, e le tracce di un importante percorso fluviale preistorico ormai estinto nel settore più meridionale dell'area.

Il territorio fu sempre abitato dall'uomo che ne riconobbe e ne sfruttò la grande fertilità: nell'età del Bronzo mediante villaggi arginati costruiti presso i corsi d'acqua (terramare) poi, dopo un intervallo caratterizzato da estesi episodi alluvionali, con l'arrivo degli etrusco-padani - che per primi portarono un po' di ordine nella sconvolta idrografia - e poi dei romani, tutto il sermidese vide un fiorire di insediamenti caratterizzati da "ville" rustiche sparse assieme ad interventi, anche se modesti, sulle infrastrutture viarie e sulla sistemazione fondiaria tramite la pratica della centuriazione.

Dopo un periodo di massima floridezza tra il I e il II secolo d. C. anche per quest'area padana cominciò un lento declino protrattosi per tutto il IV-V secolo ed oltre: lo sfacelo dell'impero romano insieme al sopravvenire, agli inizi del VI secolo di periodi di durissima carestia, l'oblio di antiche pratiche agrarie e idrauliche di salvaguardia dei fiumi, un aggravamento climatico in senso fresco e piovoso con alluvionamenti ed il conse-



guente espandersi delle aree incolte e paludose, diradarono ancora una volta il popolamento che si concentrò preferibilmente lungo i fiumi - per lo sfruttamento dell'acqua, della pesca e quali vie di comunicazione e di scambio - e sui dossi, e soltanto in tarda età longobarda, nel 752, in un documento di re Astolfo, si nomina "in loco Sarmetha et Bundeno", potendo così far cominciare in questo intorno di anni la storia della nostra moderna Sermide.

2 - L'avventura di un toponimo

Il toponimo *Sermide* per la sua affinità con il nome di un villaggio romano citato dalle fonti itinerarie, il *vicus Serninus*, ha sempre incuriosito gli studiosi e gli storici e non solo i cultori delle memorie locali. Le stazioni itinerarie sono così descritte nell' "Itinerarium Antonini" documento del III secolo, dove, tra l'altro, è descritto il tracciato di una strada romana che da Aquileia giungeva a Modena passando per Padova e Este; è la cosiddetta "Emilia-Altinate" o "Aemilia minor" degli storici:
Item ab Aquileia
Bononiam m.p. ?
Concordia m.p. xxxi
Concordia Sagittaria (Ve)
Altino m.p. xxxi Altino (Ve)
Patavis m.p. xxxii Padova
Ateste m.p. xxv Este (Pd)

nimo migrò poi, secondo il Mantovani, dov'è l'attuale Sermide, legando la sua origine ai Sarmati, una popolazione barbarica che invase ripetutamente la Pianura Padana e dove finì per stanziarsi.

In ogni caso l'esatta collocazione del *Vico Sernino* non è a tutt'oggi accertata mancando dati archeologici o epigrafici, ma viene comunque ipotizzata tra le provincie di Modena e Bologna, anche in relazione alla centuriazione emiliana e all'antica viabilità. E' dunque dai Sarmati che il nome di Sermide viene fatto derivare, ipotesi accettata anche negli stufi più recenti di storia locale.

3 - I Sarmati nella Pianura Padana: le fonti



Anaeiano m.p. xx ?
Vico Variano m.p. xviii Vigarano P. (Fe)
Vico Sernino m.p. xx ?
Mutina m.p. xlii Modena
Bononia m.p. xviii Bologna

Se la ricerca moderna ha chiarito definitivamente la non equiparazione del *vico Sernino* con l'attuale Sermide, gli storici tra Medioevo e Rinascimento ne avevano smarrito ogni sicuro riferimento topografico, così da identificarlo senz'altro con Sermide anche nella trascrizione della fonte. Tale errata identificazione fu favorita anche dalla presenza sulla sponda sinistra del Po, quasi di fronte a Sermide, della località alto polesana di Castelnuovo Bariano, toponimo che indusse più di uno studioso ad identificarlo con il *Vico Variano* dell'Itinerario e quindi *Vico Sernino* con Sermide, nonostante che ciò risultasse incongruente con le miglia del testo.

Nell'800, il maggiore degli storici locali, Gaetano Mantovani, avendo (erroneamente) identificato un sito nei pressi della località polesana col *Vico Variano* dell'Itinerario, per poter rispettare le distanze tra le due stazioni, dovette collocare *Vico Sernino* "all'oriente dell'attuale villaggio del Gavello" nel ferrarese; il topo-

matiche, sottoposte all'autorità del "Praefectum Sarmatorum Gentilium", possediamo un elenco nella *Notitia Dignitatum*, un documento ufficiale d'età teodosiana sull'organizzazione militare e politica dell'Impero ed aggiornato fino agli anni 425-429 d.C. Infatti, per la provincia *Italia mediterranea*, la *Notitia Dignitatum* elenca nell'ordine: *Praefectus Sarmatorum gentilium Apulia et Calabria* ... *Brutios et Lucaniam* ... *Foro Fulviensi* Valenza (Al) ... *Opitergii* Oderzo (Tv) ... *Pataulo* Padova ... *Ueroneae* Verona ... *Cremonae* Cremona ... *Taurinis* Torino ... *Aquis siue Tertona* Acqui, Tortona (Al) ... *Nouariae* Novara ... *Uercellis* Vercelli ... *Regionis Samnitis* Bologna in Emilia ... *Quadratis et Eporizio* Qadrata e Ivrea ... *Pollentia* Pollenzo (Cn)

Si vede da questo elenco che la stragrande maggioranza degli insediamenti di Sarmati sono in Pianura Padana, e di essi esiste a tutto'oggi un buon riscontro nella toponomastica. La figura a questo proposito, mostra la loca-

lizzazione delle "prefetture" dei Sarmati e tutti quei toponimi non identificabili con esse: Sarmede (Tv), Sarmego e Sarmazza di Gambellara (Vi), Sarmeola (Pd) e Sarmazza di Vigonovo (Pd), Sarmeda (Bo), Sermide (Mn), Sarmato e Sarmata (Pc), Sarmazzano - presso Melegnano (Mi) - Salmour (Cn) ed infine ancora Sarmazza presso Casale Monferrato (Al). La relativa vicinanza di alcune di queste località alle varie Prefetture elencate nella *Notitia*, può essere dovuta al fatto che sorsero in seguito allo stanziamento forzoso del Sarmati in quel determinato territorio. Così Salmour presso Pollenzo, Sarmazza nelle vicinanze di Vercelli, un'altra Sarmazza a pochi chilometri da Verona, Sarmego, Sarmeola e Sarmazza nei pressi della prefettura di Padova e Sarmeda vicina a Bologna. Rimangono così soltanto Sarmazzano, Sarmato, Sarmata, Sermide e Sarmeda nelle zone centrale e orientale della Pianura Padana più o meno distanti dalle varie prefetture nominate dalla fonte, e che quindi potrebbero aver derivato il loro nome da un diverso successivo stanziamento di Sarmati.

I Sarmati, I Sauromati di Erodo, ebbero un'importante ruolo politico militare nella regione a nord del mar Nero: assieme ai Daci si opposero al dominio di Roma con il quale si scontrarono nelle guerre daciche di Traiano (II secolo d.C.). Tra il III e il IV secolo d.C., prima contro i Goti e poi con gli Unni, i Sarmati persero il dominio dell'Europa centro-orientale, ma tutti insieme questi popoli si scontrarono con l'Impero romano, tanto che praticamente tutti gli imperatori si fregiarono del titolo "Sarmatico" dopo le numerose guerre ingaggiate per domare le rivolte di questi popoli delle steppe.

Costantino, in particolare, dopo averli sconfitti nel 322, pensò di utilizzarli come "Liberi Sarmati", nel 334, a presidio di strade, fiumi ed altri capisaldi strategici in tutta la Pianura Padana, specialmente nell'area veneta e piemontese. I Sarmati - e gli altri gruppi di barbari adibiti ai medesimi compiti, come gli Alamanni e i Taifali - in territorio romano erano vincolati come coloni alle terre loro assegnate, ed era fatto obbligo di pagare l'annona e di fornire truppe di cavalleria all'esercito imperiale, disciplina in cui i Sarmati erano famosissimi come cavalieri di lunghe lance e pesante corazze. Di queste unità sar-

(continua)

STUDIO TRAVAINI
di Piergiorgio Travaini
Via Indipendenza 2 - Sermide (Mn)
Tel. 0386.61211

Malcantone via Alfieri - 1938



Il prof. Giovanni Freddi nel suo volume "Sermide 1998 Quindici secoli di storia" parla di Malcantone e delle sue corti. Ne riporta alcune parti interessanti, da rileggere per approfondire la conoscenza storica della frazione più lontana dal capoluogo e probabilmente conosciuta al giorno d'oggi soprattutto per la notevole produzione di meloni.

MALCANTONE

Frazione di Sermide e parrocchia autonoma situata lungo la Strada del Dragoncello (ora Statale Virgiliana) che raggruppa alcune tra le corti più antiche e prestigiose del Sermidese: Arrivabene, Fenil dei Frati, Alipranda, Gaviola, Motta, Fenil Lungo, ecc. A dispetto di tante false etimologie popolari, Malcantone non designa affatto una località malfamata da evitare ma semplicemente una porzione di territorio mal sagomata nei suoi confini. Negli anni '70 vi è stato eretto un moderno tempio, su terreno donato dalla famiglia Cavallini, luminoso e suggestivo, omaggio del XX secolo ad una terra antica.

FENIL DEI FRATI

Secondo G. Mantovani il toponimo deriva dal fatto che anticamente era un convento dei Cappuccini, affermazione di cui non si è trovata conferma. E' invece probabile che nei secoli passati questa grande corte sia stata di proprietà di qualche ordine religioso maschile. Gli imponenti edifici attuali sono stati costruiti nella seconda metà dell'Ottocento dai Bonoris, facoltosa famiglia di Mantova con proprietà anche a Felonica (*La Cascina*), nel Veronese e soprattutto nel Bresciano. Da rilevare, nella struttura la presenza di una rampa che, in caso di rotta del Po, consentiva al bestiame di abbandonare la stalla e trovare riparo sul fienile.

FENIL LUNGO

Quasi certamente deriva il nome dalla forma oblunga della struttura agricola adibiti alla conservazione invernale del foraggio del bestiame. Fino

al Sei-Settecento il *fenile* non è completato da una stalla: il bestiame viene allevato a pascolo in condizioni di stabulazione libera. Da Poggio Rusco a Pilastris si snoda la *Strada dei Dragoncelli* che allinea lungo il dosso omonimo il *Fenil del Matto*, il *Fenil dei Frati*, il *Fenil Longo* e i *Fenili Bruciati*. Queste e altre corti della Bassa Sermidese erano chiamate *cassine*: in ognuna esisteva un casello dove si lavorava il latte con produzione di burro e del rinomato *formaggio della Valle*. La fecondità toponomastica del "fenile" è attestata nel Sermidese anche da *Fenil Novo*, da *Fenil Pendici* e da *Fenilone Canossa*.

MOTTELLA - Motta - Motte

Derivano da una base mutt - prelatina - che significa "elevazione del terreno, cumulo di terra". Il toponimo designa le corti - a volte antichissime "terramare" - che si trovano sopraelevate rispetto al livello medio della valle a causa di depositi alluvionali o altre dinamiche idrogeologiche.

Il toponimo "motta" è piuttosto frequente nel Sermidese, in quelle zone che, prima delle grandi bonifiche di fine Ottocento, venivano chiamate le Valli Sermidesi. Si incontra una prima corte *Motta* tra l'*Alipranda* e il *Dragoncello*; se ne trovava una seconda ribattezzata nell'Ottocento *Fenil dei Frati* e se ne trova una terza a sud di Porcara. Si ha inoltre una versione plurale in *Le Motte*, corte ubicata tra la Virginia e il Forcello ed una versione diminutiva in *Mottella*, corte situata quasi di fronte alla località modenese di Porto Vecchio antico porto mirandolese-modenese sul canale di San Martino a sud-ovest del territorio sermidese.

Gita in Slovenia per l'AVIS Prossimi festeggiamenti per il trentesimo di fondazione

La sezione AVIS di Malcantone di Sermide organizza annualmente, per i propri soci e simpatizzanti, una gita di tre giorni allo scopo di "staccare la spina" dalle incombenze quotidiane con momenti di conoscenza culturale e di svago collettivo.

Nei giorni 11/12/13 aprile u.s.c., un gruppo di gitanti si è radunato al "trillo" del vicepresidente Angiolino Aguzzi ed è partito per visitare una parte della Slovenia, vicina e giovanissima nazione, prossimo membro della Comunità Europea.

Il tempo, coperto nei primi due giorni, ha perfino agevolato gli spostamenti e le visite senza stancare.

Una breve e doverosa sosta al Sacriario di Redipuglia, quindi la prima meta slovena: le stupende grotte di Postumia. Qualcuno le aveva già visitate ma le ha riviste con grande piacere; gli altri sono rimasti letteralmente a "bocca aperta" di fronte ai 21 chilometri di spettacolo che la natura ha saputo creare nel corso dei millenni. Si mormorava che non c'è architetto migliore della natu-

ra stessa e che molte costruzioni sembrano copie di quanto ammirato tra stalattiti e stalagmiti.

Estremamente istruttive le visite ai castelli della zona perfettamente restaurati, come al grande monastero-museo che tuttora ospita in una piccola ala, isolati nelle loro "celle", un esiguo numero di frati cistercensi.

Nel museo le raccolte di pittura e scultura di alcuni tra i più importanti artisti sloveni. Quindi una immersione nella turistica Bled, località termale con il suo lago scenografico e circondata dai monti innevati, nella quale hanno soggiornato scrittori e poeti occidentali e americani, nonché il "fu" maresciallo Tito, che qui tornava spesso e di cui rimane la dimora, trasformata in albergo esclusivo.

L'AVIS di Malcantone ha fatto le cose seriamente, come

sempre, ed il soggiorno è stato dei più confortevoli ed eleganti con cucina di prim'ordine, la puntatina al casinò ed una cena seguita da serata danzante.

Ottima la riuscita con un particolare plauso ai responsabili AVIS di Malcantone e alle rispettive signore, per l'impegno profuso nella preparazione e distribuzione dei tradizionali spuntini a base di salame casereccio e vini delle cantine familiari.

Il vicepresidente Angiolino Aguzzi, nel ringraziare i partecipanti, ha ricordato che il prossimo 25 maggio la sezione AVIS di Malcantone festeggerà, con particolare entusiasmo ed orgoglio, il trentesimo di fondazione e l'inaugurazione del monumento al donatore.

Ha caldamente invitato tutti a presenziare l'avvenimento.

Siber



QUANDO IL CUCCHIAIO AFFONDA NEL DOLCE



Ecco un altro argomento veramente irresistibile; non c'è infatti persona che possa restare indifferente davanti all'immagine di soffici creme e di budini tremolanti dai colori luminosi.

Parlando di dolci, e di dolci al cucchiaino in particolare, scatta il riflesso incondizionato dell'acquolina in bocca e la golosità infantile, repressa ma sempre presente in ogni adulto, torna a far capolino. Qualcuno si è mai chiesto come mai i dolci al cucchiaino incontrino un maggior favore rispetto ad altri prodotti di pasticceria? C'è indubbiamente in essi un fascino particolare, dovuto forse alla morbida consistenza che li distingue (come attaccarsi al seno materno); sono dolci che sembrano offrirsi condiscendenti al cucchiaino che affonda in essi dolcemente, che sanno scivolare in bocca senza opporre resistenza, dopo aver inondato le papille gustative con il loro sapore delicato a cui si mescolano gentili profumi e una vaga fragranza di liquore.

Tra tutti i dolci, poi, quelli al cucchiaino hanno certo i colori più attraenti e l'aspetto più allettante: le creme infatti vengono presentate in coppe di cristallo trasparente, attraverso cui appare spesso la sovrapposizione di strati diversi, mentre i budini ricevono dagli stampi le forme più fantasiose. Ma le lodi dei dolci al cucchiaino non sono finite. Potrei aggiungere per esempio che, salvo poche eccezioni riguardanti i tipi farciti con liquore, sono adatti a tutte le età poiché risultano digeribilissimi. Sono inoltre sostanziosi, di preparazione generalmente facile, e il loro aspetto elegante li rende degni di chiudere un pasto importante.

Come si vede, non si può chiedere di più ad un genere che già vanta tanti meriti, tra i quali non ultimo quello di riportarci a un'antica tradizione di cibi buoni e genuini, la cui riuscita è affidata alla pazienza e all'amore dell'esecutore.

Maurizio Santini

al Saplön

di Marco Cranchi

Al fradèl ad Nibale l'era Arturo.
Adès as ripresenta al problema dal s-cutmai.
Arturo par tuti l'era al Cugàl.
Em strulicà dimondi sul significat
dla parola Cugàl;
em interpelà i espèrt dal Saplön
e a par che al Cugàl al curisponda al cucù,
ch'al fa: "Cucù, cucù" e ninsun agh da dament;
e parchè ninsun agh da dament?
Parchè, dmè "una Cassandra inascoltata",
al dis dli vrità scòmdi.
Par e'lempi Cugàl al d'leva -
notare quarant'an prima 'd tangentòpoli,
o mani pulite o Jrensadi, o quel ch'l'è:
"Mun'li pur la vaca - e als riferiva ai politich -
tant la vaca, i dis lor, l'è ad ninsun,
ma prima o dop la vaca la mor
e insiem a le a murem tuti 'd fam".
Arturo al fava al Jbu'abigliet
in sla Jujara-Ferrara: al gheva 'na divi'ja
ch'al pareva un general, 'na trumbeta,
ansi un còran meraviglios d'uton
ch'al pareva d'òr.
'Na vòlta ch'a son andà a Frara al m'ha dit:
"Sona la trumbeta e pò siga:
Cassana-Misana-Porotto".
"Vaca boia - ha dit la Jent -
a gh'è un Jbu'abigliet nov, adsi Jóan,
ma cum l'è brav, e che bèla vos,
minga 'dmè quela d'Arturo
ch'al g'ha sempar al bu'gon"
(infatti al fumava un po' tröp).
Dop da stò fat Arturo, un po' invidios,
a n'al ma più fat sunar la trumbeta.
Anca Arturo par sèrt ròbi l'era un genio,
soprattut par la medicina alternativa,
cum i dis incò. Sicome - a sò dir - al gheva
trimila malatìi, e l'eva stufà tutti i dutor
ch'i cuntunava a diragh: "Ma guarda Arturo
ch'at sé san 'dmè 'n curnal",
lu al s'è procuràa 'na med'ina che ninsun dutor
al pudeva criticare: al fungo cinese.
Ch'al fus cines o giapones an al sò minga,
però bi'logna ch'a v'al descriva.
L'era 'na ròba strana che sicuramente
la sumigliava a un fons,
ma al carseva in un vas pin d'acqua
che al fons al fava diventà Jalda.
Arturo tut li matini al beveva l'acqua dal fons.
An sò minga s'la fés ben,
ma sicuramente chi la beveva
al gheva un stómach a pròva 'd bomba.
Certo che Arturo l'era fortunà,
in la sò divi'ja da general Jbu'abigliet
al fava 'na certa impression,
rispèt al pòar Nibale
ch'l'era sol al machinista,
cioè 'l guidava al treno,
e ninsun a vdeva la sò fadiga.
Insoma l'è 'dmè adès quand andem in aereo:
a vdem sol chi bèli femni ad li òstes;
i pilòti an i vdem mai,
e sol quand andem vò dal reoplan
as nacur'lem che, sì, li òstes i è bèli
'dmè la Alda e simpatichi 'dmè Arturo,
ma chi a sa purt' a ca' l'è sta Nibale, al pilota.
Un minut par la Tala: puvrina
l'è mòrta d'un brut mal senza nacòr'ras;
l'è stada la prima volta ch'a n'ho minga capi
parchè anca li personi boni li mor.
La vita purtròp la n'è minga 'na fòla
indu a mor sol la stria.
Alora adès o as metem a piàn'jar,
cum ho fat mi par la Tala,
e allora a sem fregà
parchè agh em da cunvinsras che la vita
l'è mis-ciada al sinquanta par sent cun la mòrt,
opùr andem avanti parchè, purtròp,
la gent la mor, ma, par fortuna, al Saplön no.

Il fratello di Annibale era Arturo.
Adesso si ripresenta il problema del soprannome.
Arturo per tutti era il Cugàl.
Abbiamo astrologato molto sul significato
della parola Cugàl;
abbiamo interpellato gli esperti del Saplön
e pare che il Cugàl corrisponda al cucùlo,
che fa: "Cucù, cucù" e nessuno gli dà retta;
e perché nessuno gli dà retta?
Perché, come una "Cassandra inascoltata",
dice delle verità scomode.
Per esempio Cugàl diceva -
notare quarant'anni prima di tangentòpoli,
o mani pulite o sciacquate, o quello che è:
"Mungete pure la vacca - e si riferiva ai politici -
tanto la vacca, dicono loro, non è di nessuno,
ma prima o dopo la vacca muore
e insieme a lei moriamo tutti di fame".
Arturo faceva il bucabiglietti
sulla Suzzara-Ferrara: aveva una divisa
che pareva un generale, una trombetta,
anzi un corno meraviglioso d'ottone
che pareva d'oro.
Una volta che sono andato a Ferrara mi ha detto:
"Suona la trombetta e poi grida:
Cassana-Mizzana-Porotto".
"Vaca boia - ha detto la gente -
c'è un bucabiglietti nuovo, così giovane,
ma com'è bravo, e che che bella voce,
mica come quella di Arturo
che ha sempre la costipazione"
(infatti fumava troppo).
Dopo questo episodio Arturo, un po' invidioso,
non mi ha più fatto suonare la trombetta.
Anche Arturo per certe cose era un genio,
soprattutto per la medicina alternativa,
come dicono oggi. Siccome - a suo dire - aveva
tremila malattie ed aveva stufato tutti i medici
che continuavano a dirgli: "Ma guarda Arturo
che sei sano come un corniolo",
lui si è procurato una medicina che nessun dottore
poteva criticare: il fungo cinese.
Che fosse cinese o giapponese non lo so,
però bisogna che ve lo descriva.
Era una cosa strana che sicuramente
somigliava ad un fungo,
ma cresceva in un vaso pieno d'acqua
che il fungo faceva diventare gialla.
Arturo tutte le mattine beveva l'acqua del fungo.
Non so se facesse bene,
ma sicuramente chi la beveva
aveva uno stomaco a prova di bomba.
Certo che Arturo era fortunato,
nella sua divisa di generale-bucabiglietti
faceva una certa impressione,
rispetto al povero Annibale
che era solo il machinista,
cioè guidava il treno,
e nessuno vedeva la sua fatica.
Insomma e come adesso quand andiamo in aereo:
vediamo solo quelle belle femmine delle hostess;
i piloti non li vediamo mai,
e solo quando scendiamo dall'aereo
ci accorgiamo che, sì, le hostess sono belle
come la Alda e simpatiche come Arturo, ma chi
ci ha portato a casa è stato Annibale, il pilota.
Un minuto per la Tala: poverina
è morta di un brutto male senza accorgersene;
è stata la prima volta che non ho capito
perché anche le persone buone muoiono.
La vita purtroppo non è mica una favola
dove muore solo la strega.
Allora adesso o ci mettiamo a piangere,
come ho fatto io per la Tala,
e allora siamo fregati
perché dobbiamo convincerci che la vita
è mescolata al cinquanta per cento con la morte,
oppure andiamo avanti perché, purtroppo,
la gente muore, ma, per fortuna, il Saplön no.

LA CAMERA DEI SALAMI

di Alfonso Marchioni



- Ciò, par chi m'hat tolt... pr'un ch'è nat int la camara di salam?

Come è risaputo l'espressione gergale sottintende:- Guarda che non sono nato ieri, non prenderti gioco di me !

"La camera dei salami" appunto. Forse perché essere nati in un posto ricco d'ogni ben di Dio equivale ad essere troppo ingenui, facile preda dei furbastri; di conseguenza sentirsi dare del "salame" uno finisce per inalberarsi perché, nel contesto, l'accezione assume una valenza negativa e alcuno ambisce "fare la figura del salame". Sia come sia, nessuno di noi è nato lì, però molti in un passato recente hanno potuto contare sulla "camera dei salami", una dispensa da cui prelevare al bisogno un "gentile", tre o quattro rocchi di salsiccia per la cena, nelle rigide giornate dell'inverno. Fortunati coloro che potevano disporre di un simile Bengodi, il luogo sacro chiuso a doppia mandata e il cui accesso era permesso al solo capofamiglia, la "sancta sanctorum" di venerande reliquie, il tempio pagano innalzato al dio-maiale. Senza voler essere blasfemi.

Il culto del porco nella tradizione contadina ha avuto numerosi adepti, l'arte della norcineria assunta a teorema di una civiltà, da Bertoldo ai giorni nostri. Fin dalla notte dei tempi, suo malgrado l'animale è stato allevato, ingrassato al solo scopo di soddisfare bisogni e tendenze di una società edonistica che cerca nei piaceri della tavola una medicina antristress contro "il logorio della vita moderna".

E' una serena mattina di metà dicembre. Romeo fa a Rosa un'interessante proposta:- Vienat a La Vecia ag ghè Dorando e Pipi chi copa al ninin?

L'aria è tersa, l'ideale per le operazioni in corso e per restare nel solco della tradizione, da espletare rigorosamente alle "Idi di dicembre". Col freddo la carne ancora calda e tigliosa dell'animale si sarebbe frollata al punto giusto. E' buio quando la "rasdora" accende il fuoco sotto il gran paiolo (al paròl) per far bollire l'acqua, in tempo per vedere i norcini arrivare in bicicletta con le pesanti sporte appese al manubrio: dentro, avvolti in bianchi teli di canapa ("burasina") i ferri del mestiere. Lo stiletto dalla lama lunga due buone spanne (al "curidòr"), i raschietti per togliere le setole una volta accorato e disteso in una apposita vasca di legno (la "pladòra"), il pesante trinciaccarne, poi i coltelli di varia lunghezza e forma, gli affilati rampini da infilare nei tendini della bestia ed appenderla ad una trave, sotto il porticato.

Ciac... azione ! Trascinate, spinte fuori dal lurido giaciglio la povera bestia pare presagire l'orrenda sua fine, la condanna: recalcitra, s'impunta, urla al cielo la propria disperazione...

"tri o quatar sigh a l'alba e adess l'è li impicà pri garètt al trav più gross: poar ninin che bruta fin"

L'acqua che bolle e fumiga a detergerlo dal sangue che ancora cola dalla larga ferita aperta, ad ammorbire la cotenna e toglierne le setole. Sbarbato, roseo come un bimbo, privato degli unghioni viene issato ed appeso a gambe larghe per essere macellato il giorno dopo.

"miss in cros ch'al par San Pier, squartà e vert a mez, tutt pulidìn e liss sensa 'na màcula, l'inalbera inturtià al so cuin"

Ora gli aguzzini provvedono a svuotarlo delle interiora ("i budèi"), del cuore ancora caldo, del fegato e dei polmoni perché del porco non va scartato nulla. Sarebbe una bestemmia.

"la cusina la rbui d'udòr, as dessfa al porc: che udòr ad carna fresca, ad grasòl, 'na baza, un cals a la miseria"

Il giorno che viene vede tutta la casa indaffarata alla "soluzione finale". Sopra un ampio tavolaccio o sul "tulier" della vasta cucina Dorando e Pipi, cultori di un'arte rispettosa della morfologia del morto, disfano il porco pezzo per pezzo: le cosce per i prosciutti, le spalle e la carne nobile per i salami, la cotenna e gli avanzi per i cotechini, ma fifty-fifty per non trovare poi in pentola una poltiglia d'unto immangiabile se si esagera colle cotiche. Il cuore e i polmoni diventeranno "sursisa mata", il musetto e le orecchie un'iper calorica "testina"

Un'ode dunque a questo nostro nobile amico: è morto il porco, viva il porco !!

"La Marieta l'ha lavà i budèi, sgrassà e puncià d'an cò col rev. Dorando al gira la maneta...

la mandga la cress, a sa slonga la sgaveta"

Sul tavolaccio s'ammucchiano vari impasti di carne; mani esperte rivoltano la pletora in un esoterico connubio di aromi, di sale e pepe finemente triturato, aglio e noce moscata quanto basta, vino rosso, a piacere. Il pesante tritaccarne ancorato all'orlo del tavolo viene azionato col girare della manovella. Con la mano rimasta libera l'uomo alimenta la macchina ingurgitandola a palle di carne e l'altro intanto accoglie la manica compatta e fine che s'infilta nel budello, amorevolmente la plasma e la modella, la pressa per benino e che non resti aria all'interno. Ogni tanto punzecchia qua e là, per fare uscire l'acqua, ed infine la imprigiona in una rete di spago chiudendone definitivamente la bocca. Con ampio gesto del braccio la mostra agli astanti la sua creatura ed è ieratico come uno sciamano, solenne come il rituale di un'antica pratica tribale.

Il "miracolo" sarà ripetuto fino all'esaurimento dell'impasto: i nuovi nati, impiccati alle lunghe pertiche d'olmo infilate agli schienali delle sedie di casa, saranno lasciati ad asciugare accanto al camino fin quando non si riterrà opportuno trasferirli nel vano più umido e fresco della casa, la camera dei salami.

Un libero pensatore

Il papà soleva definirsi "un libero pensatore" e fino a quando pensava, non era il caso di preoccuparsi. Lui ha sempre goduto della sua elasticità mentale, il resto della famiglia... meno. Naturalmente non erano i suoi "pensieri" che ci turbassero, bensì il fatto che occasionalmente passasse all'azione.

Il genitore riteneva fosse compito di un'élite illuminata, il guidare il popolo buie (pensare e decidere che cosa dovevano fare i rustici). Nella nostra famiglia l'élite era lui e di conseguenza i sudditi eravamo noi. A suo parere il lavoro della mente era infinitamente superiore a quello del braccio. Naturalmente, non era che non si rendesse conto che la mente di Michelangelo aveva eventualmente guidato il suo braccio, per altro, riteneva trattarsi della classica eccezione che conferma la regola. Infatti non approvava completamente che il braccio fosse guidato da una mente di pregio (una mente illuminata fa lavorare le braccia degli altri). Infatti, a dispetto delle prove contrarie, preferiva mantenere che chi si dedicava ai lavori manuali... non potesse fare di meglio. In altri termini a lui pareva che volendo, avrebbe potuto benissimo fare il falegname o l'idraulico, ma non perché avesse mai infilato direttamente un chiodo o sturato adeguatamente un cesso (il contrario era esatto) ... era proprio il fatto che non l'avesse mai fatto che dimostrava la sua "superiorità".

Effettivamente, la logica di papà non era ortodossa, in compenso lo era il suo senso gerarchico. In un simile clima noi (figli) imparammo prestissimo a rispettare l'autorità e ... a



dubitare della sua competenza.

Una delle prime macchine del papà fu una Fiat 500 (topolino) di seconda mano. Un giorno d'estate intorno agli anni '50, annunciò che avrebbe personalmente laccato la topolino e con grande sbalordimento dei miei fratelli, estrasse da un sacchetto sia un barattolo di lacca che uno spruzzatore per insetticidi (di quelli del flit). L'espressione dei suoi figli maschi doveva avergli suggerito che era opportuno illuminarli. Spiegò pazientemente che lui aveva visto un laccatore in azione. Spruzzava la lacca da un marchegno moderno, ma gli apparecchi di prima della guerra erano notoriamente più affidabili ... inoltre il nostro spruzzatore del flit era più che sufficiente per una topolino. Non è che i miei fratelli fossero ingenui o che avessero difficoltà ad articolare i loro punti di vista, eran le cognizioni tecniche del papà che toglievano loro il fiato... Certo della nostra approvazione (non si è mai

sognato di dubitare del nostro sostegno) il genitore riempì i colori, vale a dire che aveva scelto un rosso che era decisamente più vivo di quello della topolino (probabilmente l'aveva scelto perché si vedeva bene). Seviziò crudelmente il cofano e... la povera macchina assunse l'espressione dolorante e sbalordita di chi è stato assalito a tradimento. Lui invece, soddisfatto dell'operazione, si allontanò alcuni passi per metter fuoco il suo capolavoro. Non si ha la più pallida idea di che cosa abbia visto... ma si ricorda benissimo quello che ha detto: "Adesso che vi ho spiegato come si fa, voi (ai miei fratelli) finite di laccarla". I poveretti benché giovanissimi e sotto shock, prima di tutto seppellirono lo spruzzatore del flit... poi lavorando manualmente con carta vetrata e pennelli vari, incredibilmente riuscirono a mimetizzare completamente la macchina.

Personalmente sono convinta che, la notevole abilità manuale dei miei fratelli (che non hanno mai fatto un adeguato tirocinio) abbia le sue radici, esclusivamente nella libertà di pensiero del papà. Non sono necessariamente le virtù dei nostri genitori che ci mettono sulla buona strada, anche i loro difetti possono essere oltremodo istruttivi. Certo è che noi figli imparammo prestissimo ad ignorare la teoria ... almeno fino a quando non veniva confermata dalla pratica.

La povera topolino non riacquistò mai più la sua originale leggiadria, ma il nostro affetto e comprensione per lei aumentò con questo incidente. Inoltre, essa acquistò una dote che in origine non aveva avuta. Potevamo lasciarla aperta ovunque, che nessun delinquente nelle sue piene facoltà mentali, si sarebbe sognato di toccarla... Era l'unica macchina al mondo con quel particolare melange di colori.

Leida Pavanelli

Carlo vince anche con il dialetto

Carlo Costanzelli si afferma al IV Premio di poesia "La Leonessa" di Brescia con una poesia dialettale, strumenti linguistici inusuali per lui che scrive prettamente in prosa italiana. Ma Carlo non sia lascia sfuggire l'occasione creativa, quando è ispirato da un avvenimento o da una fonte che lo stimola.

Al cumplean

L'altar di ja son andà
a un cumplean
e an nag turnarò più
par tut l'an.
A ghera tanti ad chi putin
e mi a sera l'unic ragazin.
Ià magnà,
Ià zugà,
Ià cridà
Ià bambanà.
Mi am son stufà
e a son andà a ca.

Il compleanno

L'altro giorno sono andato
ad un compleanno
e non ci tornerò più
per tutto l'anno.
C'erano tanti di quei bambini
ed io ero l'unico ragazzino.
Hanno mangiato
hanno giocato
hanno litigato
cischiato.
Mi sono stancato
casa sono andato.

"Interessante notare che il premiato abbia scelto il dialetto della regione di appartenenza per esprimersi in una lirica di indubbio valore - scrive la motivazione del premio - "Il compleanno" guarda al crescere con un velato disprezzo per i piccoli che sembrano distanti anni luce dalla nuova età che ci si ritrova a vivere da pseudo adulti. Anche questa lirica è stata segnalata per la freschezza dei concetti e della stesura, fatto particolarmente apprezzato dalla giuria che predilige lavori spontanei e chiaramente nati dalla penna dei giovani autori."

Nella foto il momento della premiazione di Carlo Costanzelli da parte del presidente della giuria di Brescia.

Continuano senza sosta gli attestati a Carlo in tutti i concorsi a cui ha partecipato: dal Premio speciale per il miglior racconto under 18 al IX Torneo Letterario di Narrativa di San Marino, al 3° classificato al Concorso Letterario "Bruno Pasini" di Massa Fiscaglia, al 2° classificato nella sezione giovani al Premio nazionale "Il litorale" di Ronchi di Massa.



CENTRO SAN MICHELE

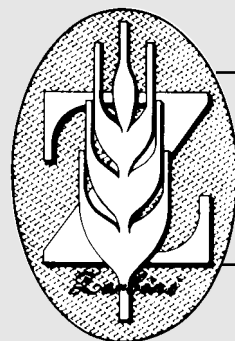


AGENZIA
DI SERVIZI

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



VIA CAVICCHINI, 6
SERMIDE
TEL. 0386.62540

PIAZZA LIBERTA', 90
CASTELMASSA
TEL. 0425.81446

VIA FRATTINI, 63
LEGNAGO
TEL. 0442.26172

VIA MATTEOTTI, 236
POGGIO RUSCO
TEL. 0386.733111

PRODOTTI DA FORNO

ASINO, E NON SOLO

da "L'equivoco", racconto inedito di Paolo Bisi

Nato e cresciuto alla Core di Ostiglia in una delle sei famiglie di salariati agricoli di quella grande corte, Marco Redolfi alla scuola elementare di Ponte Molino ci andava malvolentieri e ancora meno volentieri i suoi lo mandavano.

Una maestra veronese sbrigativa e autoritaria, inacidita per frustrazioni tutte sue, applicava metodi didattici a dir poco singolari: chi non aveva imparato a memoria la poesia o sbagliava la soluzione del problema doveva portare al collo per una intera giornata un vistoso cartello con la scritta: "IO SONO UN ASINO".

A Marco quel cartello toccava più spesso di tutti gli altri. In certe settimane sembrava addirittura una sua prerogativa. Le ridate di schermo, specie delle bambine, gli provocavano spasimi dolorosi alla milza. Reagiva rinchiudendosi, pieno di acredine invidiosa verso i compagni più bravi.

Da adolescente, e ancor più da giovanotto, l'etichetta di "somaro" se la portava cucita addosso. Incattivito, in un isolamento dispettoso, non riusciva a sottrarsi a quella persecuzione. Il complesso di inferiorità ingigantiva dentro in lui e le sue giornate giovanili si susseguivano fra angustie continue inibendogli non solo la comunicativa ma troppo spesso perfino il sorriso. E non fa certo tenerezza un ragazzo incapace di ridere.

Fu durante il servizio militare di leva, nel '33-34, che la sua mente venne attraversata da un raggio di luce. Gli illetterati, nel reparto, erano una bella quantità per cui a poco a poco Marco cominciò a sentirsi uguale agli altri; una persona, prima che un soldato.

Il comandante la compagnia, capitano Lo Puccio, convinto che la difesa della Patria non avrebbe tratto grande giovamento da un soldato come quello, lo scelse come suo attendente, certo apprezzandone la bonacciona semplicità. Così Marco trascorse il resto della ferma se non in letizia almeno in serenità.

Ma quando si cominciò a parlare di congedo, fra l'esultanza generale, prese a insinuarsi in lui una malinconia sempre più fastidiosa man mano che il giorno si avvicinava. Il timore di venire ripiombato in un ambiente ostile, fra gente che avrebbe continuato a considerarlo zero e a deriderlo, gli insinuava nell'animo una specie di angoscia oppressiva, anche sproporzionata rispetto alla valenza effettiva del fenomeno. Forse per istintiva reazione si trovò a pensare sempre più spesso alla Chiara, figlia di un arrotino ambulante suo vicino di casa.

Ragazzotta dal fisico sgraziato, gambe storte intrombonate, orecchie a sventola e all'angolo destro del mento mascolino un vistoso neo incoronato da peluzzi biondicci, Chiara poteva vantare di bello la spontaneità del sorriso e l'assoluta bontà del carattere.

Marco ebbe a riflettere, in quella vigilia di congedo, sul fatto che lei, nei suoi confronti, non usava mai quell'umiliante epiteto, non lo aveva mai chiamato "asino". E il ricordo lo incoraggiava, lusinghiero.

Nell'imminenza dell'arruolamento s'era trovato un giorno a zappare insieme a lei. - "E' vero Marco che vai soldato? - gli chiese. - "E sai anche dove ti mandano?" - "Oh, qui vicino, rispose, a Trapani. Dicono che potrà venire a casa in bicicletta, la domenica."

Chiara non riuscì a trattenere una risataccia. - "Oh, ma allora è proprio vero! Sei proprio un ... somarino!"

Lo disse con semplicità, quasi con grazia, sicchè lui quel "somarino" lo considerò un vezzeggiativo.

Ripensando all'episodio, due settimane prima del congedo, mandò a Chiara una cartolina postale e un embrione di speranza cominciò a lievitargli nell'animo, rompendo la crosta di aridità che lo avvolgeva. Ma la scrisse così male quella cartolina, da renderla praticamente illeggibile.

Al ritorno la incontrò quasi subito. Vincendo la timidezza mosse verso di lei con un gran sorriso: - "L'hai ricevuta, Chiara, la mia cartolina?"

Vedendo che lei tardava a rispondere si fece serio. "O forse ho fatto male a mandartela?" - chiese, in tono di scusa.

La ragazza, presa da viva comprensione per l'umiltà dell'atteggiamento, rispose d'istinto: - "L'ho ricevuta sì! Ma, santa madonna, cerca di scrivere meglio, o continueranno a darti del somaro..."

Presero a frequentarsi, a uscire assieme. La gente diceva "sono fidanzati".

In effetti lei smaniava da tempo in cerca di un legame affettivo in pesante ritardo rispetto alle attese, e alle voglie, della sua giovinezza. Né si illuse che fosse Marco Redolfi il tipo adatto a temperarne i bollori. Si accontentava, ecco, in attesa di meglio.

Dopo appena due mesi Marco fu richiamato e lo mandarono in Africa Orientale, a conquistare l'Impero.

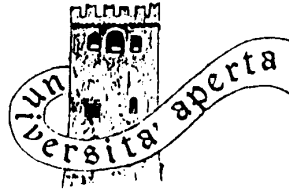
La sera prima della partenza lui e Chiara tornavano dalla fiera della bastia di Sustinente dopo una serata allegra, o quasi. Giunti a casa di lei e appoggiata la bicicletta al muro, lui la salutò impacciato, in chiarissimo difetto di iniziativa.

"Passerà molto tempo Chiara, prima di rivederci. Posso darti un bacio?"

Lei pensò "ci siamo", e cominciò a sbottonarsi la camicetta, più incuriosita che illusa. Marco, dopo aver accennato ad allungare le mani, ebbe il timore di essersi spinto troppo avanti e se le rimise in tasca.

Lei si sentì crollare addosso la pur fievole speranza. Reagì con cattiveria istintiva: "Allora... non sei solo un somaro, sei anche un cretino!" E scattò a chiudersi in casa sbattendo la porta.

L'inverno successivo, mentre Marco calcava le vie del nuovo Impero, Chiara fuggì con lo stalliere di un circo che aveva soggiornato per una settimana alla periferia di Ostiglia. ■



Due avvenimenti hanno caratterizzato il pomeriggio di giovedì 10 aprile u.s.

La visita pastorale di Mons. Egidio Caporello Vescovo di Mantova il quale, dopo essersi intrattenuto al Centro Anziani, è passato all' U.A.S. facendo il punto su questa sua esperienza fortemente voluta per conoscere da vicino la gente dei paesi della Diocesi. Ha espresso la sua consolazione per aver trovato, in generale, ben saldi i valori della grande tradizione famigliare, di una fede dalle radici profonde, di una responsabilità e vivacità di pensiero umana e sociale tra persone di tutte le condizioni che partecipano alla realtà con sensibilità ed attenzione. "Il tessuto popolare è informato" ha detto il Vescovo "il mondo si fa piccolo e tutti comprendiamo che siamo chiamati ad essere famiglia umana". Molto lusinghiero il Suo apprezzamento sull'Università Aperta di Sermide, sulla prevalenza e giovinezza dello spirito che non si consuma con la vita biologica ma espone in saggezza e consapevole maturità. Prima di allontanarsi salutando con la benedizione e parole di fede, la Presidente U.A.S. dott.ssa Paola Longhini Fornasa gli ha presentato le persone oggetto del secondo avvenimento del pome-



riggio: la dott.ssa Gianna Vancini, presidente del "Gruppo Scrittori Ferraresi", saggista e narratrice, operatrice a tutto campo nel fervoroso ambiente letterario di Ferrara e la sua collaboratrice dott.ssa Maria Alberta Fagioli Saletti. In occasione del cinquecentesimo anno (caduto nel 2002) dell'arrivo a Ferrara di Lucrezia Borgia a seguito del suo matrimonio con Alfonso d'Este figlio del duca Ercole I ed erede del Ducato Estense, il Comune di Ferrara si è fatto promotore di numerosissime iniziative accomunate nell'intento di mettere in luce la personalità di una delle donne più note e discusse del Rinascimento rivalutando la sua personalità, assai ambigua nell'immaginario popolare, alla luce dell'esemplare vita trascorsa a Ferrara. La dott.ssa Vancini, per questa occasione, ha curato un libro su Lucrezia Borgia con dieci saggi del suo gruppo. Dopo un immane lavoro di ricerca storica negli archivi di Mantova, Modena e Ferrara,

durata ben due anni, convalidata da documenti dell'epoca e numerose lettere autografe, alla luce dei personaggi più noti del mondo letterario del tempo quali Pietro Bembo, Ludovico Ariosto e Giangiorgio Trissino, è stato dato alle stampe questo libro.

Un libro con prefazione di Gianna Vancini, che ha immediatamente riscosso un enorme successo e che dona una umanità ed un fascino nuovo a questo personaggio aperto a molteplici chiavi di lettura ed al tempo stesso mai esaurito da un unico codice interpretativo, perfettamente in linea con la complessità dei segni che caratterizza il Rinascimento.

Appassionata ed interessante la presentazione della dott.ssa M. Alberta Saletti Fagioli che ha coinvolto l'uditorio con l'entusiasmo della sua ricerca. Particolarmente piacevole il legame storico con la cultura gonzaghesca e la splendida esposizione delle due saggi.

Arnella Carla Bassoli

L'Assessorato alla Cultura del Comune di Sermide La Provincia di Mantova

ORGANIZZANO "DUE CONCERTI DI FINE SETTIMANA"

Venerdì 23 maggio 2003 - ore 21.00
Bonifica Agro Mantovano Reggiano di Moglia
ACCADEMIA "I FILODRAMMATICI"
Flautista solista **Stefano Maffizzoni**

Venerdì 30 maggio 2003 - Ore 21,30 - Piazza Cattedrale
RECITAL DEL PIANISTA LUCA PASSARELLA

In occasione dell' "Open Day delle Biblioteche Lombarde"
previsto per Domenica 18 maggio 2003
la Biblioteca Comunale di Sermide organizza
"UNA DOMENICA BESTIALE" in Biblioteca
Apertura al pubblico dalle 15,30 alle 19,30

Alle ore 17,00 intervengono:

- Davide Bregola per presentare il suo libro "Racconti felici"
- Gianluca Morozzi per presentare il suo libro

"Dieci cose che ho fatto ma che non posso credere di aver fatto, però le ho fatte"

- Paolo Buzzola per il commento musicale

LA FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPEGNO E OPPORTUNITÀ



Residenza Sanitaria
Assistenziale di Sermide

In questi anni di straordinario cambiamento strutturale e culturale della pubblica amministrazione, termini quali "trasparenza", "qualità", "economicità", "efficienza" ed "efficacia" compaiono in tutti i testi normativi, circolari e documenti programmatici.

Questo è tanto più vero nel mondo dei servizi alla persona anziana non autosufficiente, siano essi residenziali o a domicilio, il cui compito è soddisfare una domanda sempre più complessa e varia.

Un mondo dove l'anziano è riconosciuto come "cliente" che "acquista" servizi,

come soggetto che ha recuperato la dignità dei propri bisogni.

Un mondo dove è scomparso il concetto ottocentesco di intervento caritatevole a persone bisognose, per far posto al riconoscimento del diritto dell'anziano a ricevere prestazioni qualificate e puntuali.

La sfida è importante e coinvolge tutti gli operatori del settore, i quali vivono sulla propria pelle l'urgenza di affrontare la complessità del cambiamento, e chiedono nuovi strumenti di lavoro.

Uno dei modi per raccogliere la sfida è la formazione e l'aggiornamento continuo del personale che, attraverso la progettualità delle amministrazioni, può diventare strategia e programmazione di servizi.

Formazione dunque come momento che raccoglie una molteplicità di informazioni e conoscenze, e le restituisce in modo organizzato agli operatori, alle varie professionalità a cui si rivolge.

Ma anche formazione come occasione di uscire dal proprio ambiente di lavoro e incontrare altre realtà, di confrontare problemi e soluzioni.

Formazione come opportunità per imparare nuovi linguaggi, nuovi modi di

comunicare.

Formazione come veicolo per introdurre nell'organizzazione dei servizi procedure scritte e modalità operative che ne definiscono le regole.

Infine, formazione come capacità dell'operatore di trasferire ciò che ha imparato in nuove tecniche e in modalità di lavoro flessibili.

La Residenza Sanitaria Assistenziale di Sermide ha da tempo fatto della formazione il più importante strumento di gestione del personale, con l'obiettivo di mantenere alta la preparazione tecnica e la motivazione degli operatori.

Nel 1998 si è concluso il primo percorso formativo interno rivolto alla trasformazione dei servizi socio sanitari erogati che, attraverso la personalizzazione delle prestazioni e degli interventi, ha posto al centro dell'organizzazione l'anziano e i suoi bisogni.

Nel marzo 2002 si è concluso il secondo percorso formativo interno, che ha affrontato il tema della relazione tra gli operatori, gli anziani e i loro familiari, introducendo indicatori per la misurazione della qualità percepita in quattro aree d'intervento:

- rispetto della privacy
- prassi organizzativa
- relazione operatore/anziano, operatore/famigliare, anziano/famigliare
- passaggio delle informazioni.

I risultati di questi percorsi formativi sono stati presentati in convegni organizzati a Sermide e con la pubblicazione del libro "Strada facendo... Per un'assistenza e una relazio-

ne di qualità" (ed. Tipo-Lito Operaia di Mantova - 2002).

Dal 2002 gli operatori della R.S.A. di Sermide seguono corsi di formazione a vario livello per l'approfondimento di particolari tecniche assistenziali e sanitarie, e di aggiornamento sulle recenti norme nazionali e regionali in materia di riforma dei servizi pubblici alla persona.

Alcune operatrici e un rappresentante dei volontari che operano all'interno della Residenza hanno partecipato al corso di formazione "Avvio dei Circoli di Qualità", organizzato dall'Amministrazione Provinciale con l'obiettivo di favorire la collaborazione fra le Case di riposo mantovane di piccola e media dimensione, e avviarle verso la certificazione di qualità ISO.

Attualmente è in fase di definizione il progetto formativo interno "Accoglienza e presa in carico degli ospiti", nel corso del quale gli operatori lavoreranno alla stesura di protocolli operativi.

Il risultato del lavoro fatto è sotto gli occhi di tutti: dell'anziano che vede ascoltati i propri bisogni, del familiare che riconosce la professionalità e la puntualità delle risposte assistenziali, e degli operatori che hanno saputo crescere e trasformare il loro modo di lavorare, con la consapevolezza che imboccare la strada del cambiamento è una scelta definitiva e senza ritorno.

Paola Bisi
direttore segretario
R.S.A. di Sermide

PLAGI E SCIPI BENEFICI

di Giuseppe Reggiani

Può capitare di incorrere nella rappresentazione di circostanze o di avvenimenti che si sono vissuti in modo quasi identico; si prova allora la sensazione di essere stati plagiati, quasi scippati. E' solo una sensazione, naturalmente; gli è che i casi che riguardano i desideri, i pensieri e le necessità degli uomini sono spesso somiglianti gli uni agli altri.

Gabriele Salvatores e Giuseppe Tornatore sono i registi di due film nei quali vengono raccontati episodi e situazioni che anche a me è capitato di vivere.

Nel film di Salvatores "Mediterraneo" si narra di un soldato italiano il quale, comandato su uno sperduto isolotto della Grecia, si interdice a voler portare con sé un mulo, cui si era affezionato al punto da non volerlo abbandonare mai. Qualcosa di molto simile era successo a me con la Tea (chi ha letto su Sermidiana "La rivincita di Tea" sa di che cosa parlo), che volli portare con me sino all'ultimo, contro ogni regola e convenienza.

Il mulo immortalato da Salvatores è solo un frutto di fantasia; la mula Tea, invece, è esistita davvero, e forse racconterò delle sue avventure e dei suoi ultimi giorni, se qualcuno lo vorrà.

Nel film di Tornatore "Nuovo cinema Paradiso" si narra, tra le altre cose, dello scambio clandestino di film tra due piazze diverse. Infatti era costume che teatri relativamente vicini fra loro si accordassero per pagare insieme il noleggiato di una sola pellicola, con l'idea di proiettarla entrambi nella stessa serata. Era illegale, ma era possibile, perché un film era diviso in tanti atti, anche quattro o cinque, e per ogni atto esisteva una "pizza", cioè una pellicola. Bastava perciò scambiarsi velocemente le "pizze": quando la proiezione di un atto aveva termine in uno dei due teatri entrava in azione un solerte ciclista, che

con la massima rapidità possibile doveva trasportare la "pizza" nel secondo teatro. Una maggiore garanzia di successo era rappresentata dalla presenza di più ciclisti.

Nel film vediamo uno dei ciclisti addetti a questo delicato compito attardarsi in un boschetto con l'innamorata, dimentico dei clienti del cinema Paradiso; e loro, i clienti, urlare e far gazzarra in attesa della ripresa della proiezione.

Anche nel cinema Dux di Moglia una sera, sul finire degli anni Trenta, la gente urlò e fece gazzarra perché lo spettacolo non riprendeva mai; i due ciclisti addetti allo scambio delle pizze, impossibile crederlo, si erano scontrati fra di loro ed erano finiti in un fosso; si dovette perdere un mucchio di tempo per raccattare le pellicole che si erano soprapagliate in giro.

A quell'epoca la gente urlava e protestava, ma in fondo era più paziente di quanto non sarebbe oggi; aspettò per più di un'ora la ripresa della proiezione e la conclusione dello spettacolo.

Questi episodi cinematografici mi appaiono dunque presi pari pari da vicende che ho vissuto di persona; da qui la sensazione di essere plagiato, scippatodi un qualcosa che appartiene alla mia memoria e che pensavo originale, irripetibile, irriproducibile.

Intendiamo, plagi e scippi benefici, e sorprendentemente piacevoli; essi confermano infatti la similitudine dei sentimenti e delle passioni umane, mi rendono, come dire, più umano ai miei occhi.

Proprio come sta succedendo con l'evento del concerto del Primo Maggio a Moglia.

Quando ero poco più che un ragazzo e cominciavo a conoscere e ad appassionarmi alla grande musica, spesso mi succedeva di sorprendermi a "dirigere" una possente orchestra, che mandava i suoi suoni da un grammofono; la mia fantasia immaginava di poter

portare quella grande orchestra giù al paese, a riempire la notte padana di melodie; la musica si sarebbe sparsa nel borgo, nelle campagne, persino nei paesi vicini a commuovere i cuori e a ingentilire gli animi; ma erano sogni.

Ora invece una grande orchestra con un grande coro saranno niente popodimeno che a Moglia, nel vasto spazio del salone delle idrovore della bonifica reggiana, già teatro dei giochi di noi ragazzini nel tempo andato. Ora posso pensare che i suoni e i canti si spanderanno nell'aere paesano a commuovere i cuori e a ingentilire gli animi.

Nessuno scippo è più gradito di questo.

Mi complimernto con gli amministratori e con tutti quanti hanno contribuito alla realizzazione del concerto.

Aggiungo che, a mio parere, non c'è modo migliore di celebrare la festa dei lavoratori. Non comizi, non cortei possono dirci tanto sul lavoro e sulla civiltà quanto il lavoro dei giovani orchestrali e dei giovani cantanti, impegnati a riprodurre quell'inequivocabile segno di civiltà che è la grande musica.

Parafrasando Foscolo: a egregie cose il forte animo accende la musica de' forti.

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

A séram a dré l'ua

di Alberto Guidorzi
III Parte

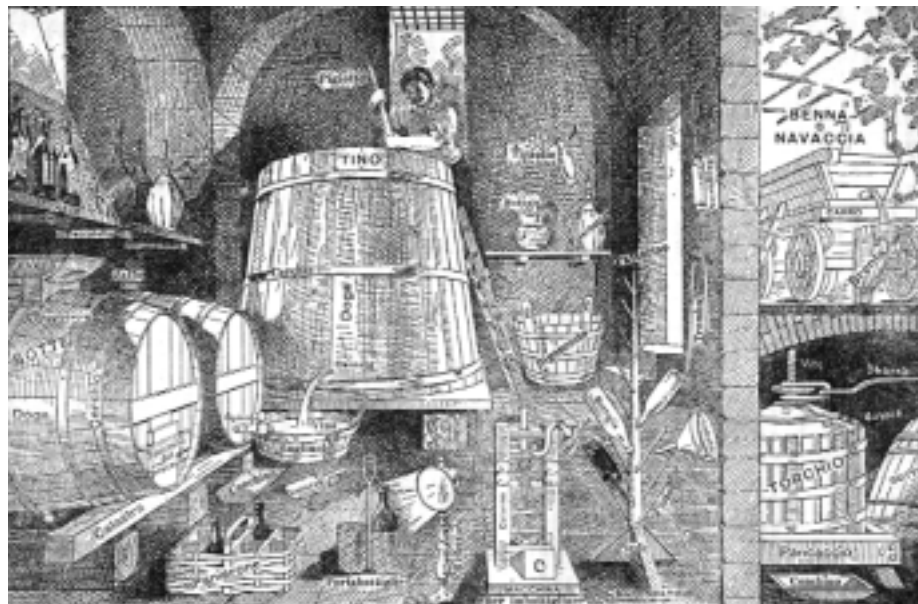
Durante la primavera, la vite germogliava, sviluppava i pampini ed emetteva i grappoli. Nella fase di ingrossamento delle gemme e del germoglio si poteva presentare il pericolo delle gelate che avrebbero fatto disseccare i giovani abbozzi di grappolo: il contadino allora si peritava di trasportare in campagna dei mucchi di sterpaglie umide per bruciarli al mattino presto quando la temperatura della notte poteva scendere troppo in basso. Il copioso fumo che si sviluppava e ristagnava all'altezza delle viti aveva un'azione protettrice e di mantenimento di temperature più consone. Ai primi di maggio era d'obbligo iniziare i trattamenti contro una malattia temibile per la buona vegetazione e produzione: si trattava della peronospora, che si combatteva con l'irrorazione di una poltiglia di calce e solfato di rame sciolto in acqua, il cui nome tecnico di "poltiglia bordolese" risente della zona francese di invenzione. Normalmente, si utilizzava una vecchia botte in legno sistemata su un telaio a ruote trainato da un cavallo o asino e su cui era montata una pompa aspirante e premente. Un addetto pompava incessantemente e l'altro distribuiva, con l'ausilio di una lancia metallica sagomata a getto e fissata all'estremità di un lungo tubo di gomma, la poltiglia diluita su foglie, rami e grappoli. Questa operazione si eseguiva normalmente ogni decina di giorni e sistematicamente fino a luglio. In estate poteva insorgere una seconda malattia che consisteva in una peluria biancastra che cresceva su foglie e grappoli: era l'oidio, che si combatteva con le solforazioni, cioè lo spargimento di polveri di zolfo con soffiati a mantice.

Queste due malattie, assieme ad una terza di cui diremo più avanti, hanno cominciato a produrre effetti seri sulla produzione quando l'intensificazione della coltivazione della vite nel XIX secolo favorì lo sviluppo di tre parassiti. I primi due erano dei funghi, mentre la terza era determinata da una specie di farfalla pervenuta dagli Stati Uniti. Il nome di questo emittente alato è "Fillossera". Anche se è un argomento abbastanza tecnico, mi piace raccontarlo per le implicazioni di carattere ambientale, economico e di modificazione genetica della pianta di vite che la malattia ha prodotto. Questa malattia, descritta nel 1863, rivoluzionò tutte le vigne dell'Europa, facendo, tra l'altro, temere di non poter più coltivare la vite da noi. In Italia su un milione di ettari di vigneto ben 700.000 dovettero essere sostituiti e vedremo come. Questo insetto era già presente negli USA sulla vite americana, pianta selvatica da cui non si ricavava vino, e colpiva sia le foglie sia le radici, ma senza danneggiarle più di tanto; trasferito invece in Europa, esso modificò il suo ciclo e sulle nostre viti colpì meno le foglie, ma molto di più le radici al punto da provocare la morte della pianta. Da questa constatazione partì la strategia di difesa, cioè quella di ottenere, tramite l'innesto, una vite con radice americana e parte aerea europea. Tuttavia, nella fase parossistica della malattia si pensò di importare direttamente dall'America delle viti americane migliorandone la produzione di uva, anche perché esse erano resistenti alla peronospora. Ecco allora che molti vigneti furono ricostituiti con questi tipi di vite, ma gli inconvenienti legati all'uso di queste uve furono tali da limitarne la pratica e optare sulla diffusione dell'innesto. I tipi di uva esclusivamente americana sono attualmente quasi scomparsi, ma ne rimangono pochi esemplari nei nostri orti e giardini come curiosità di un frutto dal sapore particolare: è la famosa "ua maricana" conosciuta anche come "clinto" o "uva fraga" per il tipico sapore, che in gergo di chiama "sapore di volpino". La vinificazione di queste uve era diffusa nel Veneto, ma il sapore non gradevole e, soprattutto, la caratteristica di generare percentuali di alcol metilico eccessive durante la vinificazione (alcol velenoso e che provoca cecità), ne ha fatto scomparire le piantagioni.

Quando l'uva maturava e, finalmente, costituiva già un ambito compatto per gli appetiti sempre esigenti di allora, bisognava pensare di impedire che una parte d'uva venisse rubata: essa, infatti, poteva costituire un succoso secondo piatto per famiglie di operai che altrimenti avrebbero pranzato con sola minestra scondita e pane secco. Per impedire ciò "as andava a tendà a l'ua". I momenti con più pericolo di furto erano quelli della sista pomeridiana e delle serate di fine estate.

Alla fine di settembre o primi di ottobre era venuto il momento della vendemmia: frotte di donne ragazzi e uomini si recavano lungo la piantata armati di ceste, forbici e coltelli e raccoglievano i grappoli maturi ormai turgidi di dolce mosto.

I grappoli si raccoglievano nelle ceste e quest'ultime si versavano poi nella "navàsa", un grosso recipiente a fondo piatto e caricato su un carro il



cui nome dialettale ne dà già l'indicazione della forma di barca. A pomeriggio inoltrato si ritornava in corte e cominciava subito la pigiatura della massa di grappoli contenuti nella "navàsa". Il lavoro di pigiatura fatto dai piedi nudi di donne e uomini, iniziava dalla parte posteriore più sopraelevata e terminava verso la parte anteriore della stessa, dove era presente un foro tappato e da cui si poteva far fuoriuscire ad intervalli il mosto che con la rottura degli acini si era depositato sul fondo.

In cantina, intanto, erano stati approntati i tini di legno che per tutto l'anno erano rimasti inattivi, e quindi dovevano essere ripuliti e bagnati con acqua, specialmente sul fondo, per non disperdere il mosto che sarebbero andati a contenere. Così facendo il legno, impregnandosi d'acqua, aumentava di volume e occludeva tutte le fessure tra le doghe che potevano causare perdite. La pigiatura si continuava finché tutti gli acini erano stati rotti e le bucce si erano strappate; mescolati con tutto ciò, evidentemente, vi erano anche i grappoli verdi del grappolo, che però costituivano un elemento importante per permettere il verificarsi di una fase importante della successiva vinificazione. Infatti, nel tino, oltre al mosto, si versava anche tutta la parte solida del grappolo d'uva dopo la pigiatura. Con questo sistema e a tappe successive tutta l'uva era vendemmiata, pigiata e messa a fermentare nel tino o nei

tini della cantina. Le botti di varie dimensioni, riempite l'anno prima e successivamente vuotate durante l'anno con il consumo del vino, dovevano essere predisposte ad accogliere il vino nuovo quando avrebbe finito di formarsi. Dovevano, quindi, essere rimesse in condizioni di contenere il liquido e di non disperderlo attraverso le fessurazioni che si erano formate, perché vuote, durante la stagione secca. Tutto il fustame della cantina era portato all'esterno, disposto appoggiato su una base, mentre su quella superiore si versava acqua per far dilatare il legno. Laddove si erano formati tarli o fessure troppo grosse si procedeva a tapparli con stoppa, stucco e pece.

Qualche botte non ben custodite potevano aver assunto odori dovuti a muffe che si potevano trasmettere al vino. La botte doveva essere risanata e l'unico rimedio conosciuto a quei tempi era quello di raschiarne l'interno con attrezzi taglienti e asportare il deposito di sali e fecce che si era depositato sulle pareti e su cui si erano sviluppate delle muffe, in altri termini si rimetteva a vivo il legno interno, ma per fare ciò occorreva almeno togliere il fondo della botte per poter avere accesso all'interno. Era un lavoro delicato perché vi era sempre il pericolo di sfasciarla totalmente e di distruggerla, ma mani esperte toglievano i primi tre cerchi in ferro, scostavano le doghe di legno, levavano il fondo ed eseguivano la pulizia, successivamente il fondo era rimesso e le doghe accostate e strette di nuovo con i cerchi di ferro. La botte era così rinnovata. Il periodo della vendemmia era caratterizzato anche da un'attività culinaria speciale che consisteva nell'utilizzare il mosto e gli acini dell'uva per preparazioni particolari: "la pinsa cun l'ua", "al sugul" e "al vin cot". La prima era una comune ciambella in cui venivano mescolati degli acini d'uva che in gran parte sostituivano lo zucchero. Al "sugul" era invece un budino fatto con il mosto dell'uva in cui veniva stemperata un po' di farina e per farlo divenire più scuro spesso lo si faceva "cun la carpada", cioè si partiva non dal mosto pigiato, ma direttamente dagli acini d'uva staccati dal grappolo, i quali, bolliti, generavano un mosto molto più scuro. L'uva che si utilizzava era di quella a nera e con mosto pigmentato. Esiste, infatti, anche dell'uva nera che ha il mosto chiaro, cioè i pigmenti sono localizzati solo sulla buccia interna. Il "vino cotto" era, invece, un mosto reso concentrato con il calore fino al punto da renderlo sciropposo. Questo sciroppo era poi conservato in bottiglie ed utilizzato per le prelibatezze del tempo, come ad esempio per versarlo sulla neve raccolta in un bicchiere durante le nevicate invernali, per la gioia del palato dei bambini e non solo, oppure per fare la salsa dolce in cui mettere in ammollo i "turtei sguasarot" nel cui interno era contenuto un pesto di castagne secche, fagioli e marmellata (una leccornia dei tempi di carnevale). Il vino cotto aveva però anche un'utilizzazione meno "frivola", spesso costituiva la cena dei bambini assieme alla polenta (*polenta e vin cot*). Altre utilizzazioni del vino cotto erano quelle di preparare bevande dissetanti durante le giornate afose del-

l'estate o di usarlo come sciroppo contro le costipazioni dei bambini. A vendemmia e pigiatura ultimata, cominciava la fase importante del "far al vin", modo improprio di dire, perché il vino non si faceva, ma si autoproduceva per mezzo di trasformazioni fermentative che si generavano naturalmente nel mosto. Questo argomento, però, sarà oggetto di una successiva puntata e che avrà per titolo "Quand as fava al vin in cà".

PAVIMENTI E
RIVESTIMENTI



SMALTIMENTO
FIBROCEMENTO



COPERTURE
CIVILI E INDUSTRIALI

