

## PALIO

di Graziano Negri

La splendida manifestazione sermidese del luglio scorso ha goduto di un ampio e meritato successo; e tuttavia accontentarsi di questa constatazione sembra un po' riduttivo: l'evento è stato talmente convincente e ha mostrato un tale grado di consistenza da indurre a qualche riflessione più paziente.

Una prima ed elementare considerazione riguarda le modalità con le quali la manifestazione è stata realizzata; non si è trattato di uno spettacolo, quale può essere un concerto bandistico, una rappresentazione teatrale o un'esibizione pirotecnica; spettacoli di questo tipo sono pensati da qualche organismo, Amministrazione Comunale, Proloco o altro, il quale decide di offrire ai cittadini qualcosa che spera sia loro gradita; è l'offerta di un divertimento, più o meno serio o allegro, e il risultato sperato è il massimo gradimento possibile da parte del pubblico; nel caso del Palio invece la manifestazione finale è stato il risultato della partecipazione attiva di un alto numero di cittadini che ha lavorato per molti mesi e con grande impegno, e questo impegno è stato decisivo per la realizzazione e la qualità del risultato; qui l'elemento decisivo è costituito dalla ampiezza della partecipazione e dalla deliberata volontà dei partecipanti a lavorare per la riuscita della iniziativa; in definitiva, la cittadinanza non è più semplice spettatrice dell'evento ma protagonista corale della sua ideazione e della sua costruzione, e allo stesso tempo della sua fruizione.

Questa prima e ovvia osservazione ne consente una seconda: evidentemente un alto numero di persone del territorio è disposto a operare e a collaborare per la realizzazione di un 'prodotto' comune, senza la prospettiva di tornaconto personale.

Si può pensare che una componente significativa della motivazione che ha mosso tante persone sia costituita da un certo bisogno di 'stare assieme', di cui il 'fare assieme' rappresenta una delle modalità più efficaci. E la realizzazione del Palio, con il suo richiamo a una realtà storica, propria del territorio, può rappresentare quel di più che aggiunge senso al lavoro comune.

Tutto ciò fa pensare alle molte altre analoghe manifestazioni che si vanno moltiplicando non solo in Italia. Da oltre un decennio infatti si assiste all'incremento accelerato del fiorire di iniziative tendenti alla valorizzazione degli elementi che caratterizzano le realtà locali,

segue in seconda

## SERMIDE 23-26 SETTEMBRE

### FESTIVAL E CONCORSO DI CINE-FOTOGRAFIA DEL PO

Ci siamo. Dopo una organizzazione di mesi, l'importante iniziativa promossa dal Parco della Comunicazione Visiva del PO, si realizzerà dal 23 al 26 settembre.

In quei giorni Sermide sarà la "capitale" di quanto di meglio visivamente prodotto sul PO.

Il grande interesse per le iniziative è dimostrato da alcuni numeri: a fine agosto sono stati 35.000 i contatti tra il sito Internet e le richieste E-mail.

Oltre alle Province di Torino, Mantova, Rovigo e Ferrara, che da subito hanno sostenuto e partecipato alla raccolta del materiale fotografico e all'allestimento delle mostre (la Provincia di Torino allestirà la mostra proprio nel Palazzo della Provincia), anche le quattro Regioni hanno concesso il Patrocinio avallando la serietà della manifestazione e l'impegno organizzativo.

Oltre alle mostre, nei siti scelti dalle rispettive Province, ci sarà quella organizzata da Sermide, che troverà ospitalità presso la Bonifica di Moglia e dove saranno esposte le 150 migliori immagini selezionate. Quindi, ben cinque le mostre realizzate. Qualche Provincia ha già espresso il proposito di far diventare, la propria mostra, itinerante in altri luoghi della provincia stessa.

Un risultato importante, superiore alle aspettative, è il numero di documentari arrivati per il concorso: ben ventidue. Un numero che lancia Sermide tra i concorsi europei più qualificati, come quello spagnolo, per numero di adesioni. I documentari, amatoriali e professionali, provengono da tutte le Regioni italiane: da Bolzano alla Sicilia.

Il successo è assicurato se si pensa che c'è la concreta possibilità di esportare in Francia sia la mostra che i documentari vincitori. Una richiesta in tal senso è già pervenuta.

Per gli appassionati di numismatica e per i collezionisti, il giorno 26 settembre, con orario 9/12 - 15/18, nella "reception" del Capitol, saranno in vendita apposite cartoline del Festival e relativi francobolli sui quali sarà apposto l'annullo postale. Lo stesso giorno, nei 17000 uffici postali italiani, si parlerà di Sermide con gli avvisi della manifestazione e dell'annullo postale.



#### PROGRAMMA DELLE GIORNATE DEL FESTIVAL

##### MARTEDI' 23 settembre - Multisala Capitol

- Ore 17.00 Apertura del Festival  
Presentazione e Cocktail di benvenuto per tutti i presenti
- Ore 18.30 DELTA PADANO (F. Vancini)
- Ore 19.00 IL PIANETA AZZURRO (F. Piavoli)
- Ore 21.00 LA LUNGA NOTTE DEL 43 (F. Vancini)
- Ore 22.45 NOTTE ITALIANA (C. Mazzacurati)

##### MERCOLEDI' 24 settembre - Multisala Capitol

- Ore 09.15 LA NEVE NEL BICCHIERE (F. Vancini)  
Riservato alle Scuole Medie
- Ore 15.00 Proiezione documentari in concorso fino alle ore 19.00
- Ore 21.00 NOTTE ITALIANA (C. Mazzacurati)
- Ore 22.45 IL PIANETA AZZURRO (F. Piavoli)

##### GIOVEDI' 25 settembre - Multisala Capitol

- Ore 09.15 Gran Premio Giovani - Selezione dei documentari in concorso da parte degli studenti delle medie superiori.
- Ore 15.00 LA LUNGA NOTTE DEL 43 (F. Vancini) *sala blu*
- Ore 15.00 Incontro con il regista Florestano Vancini *sala rossa*
- Ore 16.00 Proiezione documentari sul PO di F. Vancini *sala rossa*
- Ore 17.30 Proiezione documentari in concorso *sala rossa*
- Ore 21.00 LA NEVE NEL BICCHIERE (F. Vancini) *sala blu*
- Ore 22.45 LE STAGIONI DEL NOSTRO AMORE (F. Vancini) *sala blu*
- Ore 21.00 DELTA PADANO (F. Vancini) *sala rossa*
- Ore 21.45 Proiezione documentari in concorso

##### VENEDI' 26 settembre - Multisala Capitol

- Ore 09.30 Tavola rotonda: "Il PO e la sua rappresentazione".
- Ore 15.00 Premiazioni dei vincitori delle varie sezioni del Festival

Il mondo giovanile e studentesco ha già richiesto 500 prenotazioni per i giorni 24 e 25. Alle Scuole Medie, della nostra e delle province limitrofe, è riservato il giorno 24. La mattinata sarà dedicata alla visione di film e documentari al Capitol Multisala, si proseguirà per la Bonifica, dove sarà loro offerto un sostanzioso spuntino. Visiteranno la mostra fotografica e saranno anche guidati per una visita agli impianti dello stabilimento idrovoro, con l'aiuto anche di un modello in scala che fa meglio comprendere l'attività dello stabilimento.

Il 25 saranno ospiti gli studenti delle superiori i quali, durante la mattinata, assegneranno anche il "premio giovani". Un premio assegnato con gli occhi dei giovani e parametri da loro scelti.

Tutto il nutrito gruppo di volontari del Capitol sarà mobilitato per i quattro giorni del Festival. Ad essi si aggiungerà un gruppo di 15 ragazze e ragazzi di Sermide e dintorni, che si occuperanno dell'accoglienza degli autori e dei frequentatori del Festival.

La Giuria del concorso è prestigiosa. Uno dei motivi delle tante adesioni.

segue in seconda

segue dalla prima  
FESTIVAL E CONCORSO ...

Registi e Critici di sicura fama: Florestano Vancini, Franco Piavoli, Carlo Mazzacurati, Graziella Sibra, Anna Quarzi, Ernesto G. Laura, Eugenio Turri.

Dei registi presenti sono stati ricercati i films girati sul Po o che parlano del fiume. Sono films che appartengono agli archivi storici e concessi, eccezionalmente, per questo Festival.

Consultando il programma ci si potrà rendere conto che, in alcuna altra occasione, sarà possibile vedere tanti capolavori in così pochi giorni, nello stesso cinema.

L'accesso al Festival è gratuito.

Per chi desiderasse ricevere notizie e altro materiale, occorrerà rivolgersi alle belle hostess nella "reception" del Capitol, prima di accedere alle sale.

SIBER

segue dalla prima  
PALIO

vuoi di tipo turistico-ambientale, vuoi di tipo storico culturale o gastronomico. Questa linea di tendenza è in parte spiegata anche come bisogno delle comunità di affermare la propria identità di fronte al processo di omogeneizzazione mondiale che investe modalità di vita e soluzioni tecniche, scelte culturali e dinamiche economiche. Così anche l'ampia mobilitazione dei produttori del Palio di Sermide può essere collocata in questa cornice di aspirazione ad affermare le specificità del proprio territorio: espressione di un 'noi' che ci difende dal pericolo dello smarrimento che le dinamiche fagocitanti del grande modo possono determinare.

Non possiamo sapere quali siano le motivazioni conscie e inconscie, espresse o inesprese, di ciascuna delle circa mille persone che hanno dato la loro opera, a diverso titolo e con diverso ruolo, per la realizzazione del Palio di Sermide; possiamo però rilevare un dato complessivo, già richiamato nelle righe precedenti: senza voler assegnare al Palio un ruolo più ampio di quello che ragionevolmente gli si può attribuire, e quindi senza enfatizzarne il significato, non si può non riconoscere che la polarizzazione degli obiettivi e dell'impegno di molti cittadini rappresenta un fattore di quella che viene chiamata da esperti 'conoscenza locale', intesa non tanto come conoscenza della storia locale quanto come processo di presa di coscienza della realtà e delle dinamiche sociali, economiche, culturali del proprio territorio e dei rapporti dinamici con le realtà più ampie.

La realizzazione del Palio di Sermide ha dimostrato che ci sono le condizioni per l'aggregazione di molta parte della cittadinanza, ed è presumibile che molti abbiano dato il loro contributo al fine di vivificare il proprio territorio, il proprio paese, la propria contrada; ma sarebbe un po' riduttivo relegare l'evento nello stretto ambito delle manifestazioni folcloristiche, che si chiudono in autocompiacimento localistico, e sarebbe un po' miope da parte dei decisori locali considerare il proprio sostegno a questa organizzazione come uno dei molti contributi elargiti a gruppi che desiderano 'fare qualcosa':

lo sviluppo di un'area può dipendere da molti e differenti fattori; la 'conoscenza locale', che è anche percezione della esistenza comunitaria e della conseguente percezione della comunanza di problemi, appare oggi agli esperti dotazione indispensabile per uno sviluppo non effimero delle comunità.



## "LO SBARCO", NON SOLO BAR.

Da qualche mese una giovane cooperativa ha aperto un nuovo locale, "Lo Sbarco", presso la stazione ferroviaria di Sermide.

Mancava, soprattutto per le persone che, usando abitualmente il treno, si trovavano a desiderare invano un buon caffè o, per i passeggeri dei "treni del mare", un ristoro intermedio nella lunga tratta.

Ma chiamarlo "bar" è riduttivo. Perché proprio l'insegna recita: "bar e approdo". L'orario è continuo e abbraccia tutta la giornata: dalle cinque del mattino alla una di notte, o giù di lì. Quindi un luogo al quale "approdare", specialmente nelle ore serali.

Il locale è tranquillo, l'arredamento sobrio ed elegante e, anche nelle serate afose, seduti all'aperto, si può contare su una discreta corrente d'aria, grazie alla sua posizione, che mitiga il senso di caldo.

Il punto forte, però, è il programma mensile chiamato il "segnamese" che propone, a serate o giorni fissi di ogni mese, di incontrarsi allo "Sbarco" per proiezioni di video di viaggi, oppure per incontri con personaggi invitati a raccontare le loro esperienze, oppure giovani e meno giovani che vogliono proporre e proporsi con poesie, brani teatrali, giochi e simulazioni. Si possono scambiare libri e CD; si può trovare uno spazio espositivo per chi voglia proporsi come pittore o fotografo.

Ci sono serate, chiamiamole "a tema", in cui si possono assaggiare bevande e ascoltare musica di altri Paesi. Poi, c'è una serata al mese dedicata alla degustazione di



formaggi e vini. E' curata dall'amico Maurizio Santini (ICIO), un esperto di Cucina, con la C maiuscola.

La sua preparazione è di alto livello, per intenderci da Accademia Italiana della Cucina, quindi una supergaranzia.

Maurizio, maestro anche nella presentazione, dopo averci fatto vedere piatti che si mangiavano con gli

occhi, ha voluto introdurci alla degustazione con un interessante preambolo sull'origine e sulla lavorazione di ogni formaggio proposto, con notizie succinte ma esaurienti che hanno consentito di degustare con "cognizione di causa".

Devo dire che spiaceva assistere alla "distruzione" di piatti così fotogenici, ma i profumi e il desiderio di assaggio ci ha fatto passare rapidamente sopra quella sensazione. Maurizio, che non beve vino, si è fatto consigliare da esperti sommelier della Accademia Italiana della Cucina circa l'abbinamento coi vari formaggi. Anche i vini non erano da meno.

Bravi i componenti della cooperativa "Ai Confini" che gestiscono "Lo Sbarco", per le idee che trasformano un bar come tanti in uno spazio "altro" e originale.

Bravo "Icio" Santini che, con passione e professionalità, ha accettato di condurre un percorso didattico così "gustoso". Non so per quanti mesi lo farà. Spero tanti.

Le regioni italiane sono tante, anche le prelibatezze da degustare.

Siber

## SERVIZIO CIVILE - TUTTI FUORI - TUTTI DENTRO -

Il Comune di Gonzaga ed il Comune di Sermide hanno elaborato un progetto dal titolo "Tutti fuori - Tutti dentro", in attuazione del Bando dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile per la selezione dei volontari da impiegare in progetti di Servizio Civile Volontario.

COS'E' IL SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO ??

è un'occasione per:  
- un'esperienza dall'alto valore sociale e civile

-un'esperienza formativa forte (verrà fatto un corso di formazione in entrata e in itinere sia sugli uffici in cui i volontari saranno inseriti, sia sull'ente comune, in vista della preparazione di concorsi presso enti pubblici)

-un'esperienza lavorativa remunerata (433,80 euro netti al mese per 25/30 ore di lavoro settimanali)

Nell'ambito del progetto "TUTTI FUORI - TUTTI DENTRO" verranno selezionati 6 volontari da

impiegare nelle Biblioteche e negli Informagiovani di GONZAGA e SERMIDE

Posso partecipare alla selezione le cittadine italiane che alla data di scadenza del bando abbiano compiuto il diciottesimo e non superato il ventiseiesimo anno di età, nonché i cittadini riformati per inabilità al servizio militare in sede di visita di leva, ovvero successivamente a seguito di nuova visita medica, che alla data di scadenza del predetto bando non abbiano superato il ventiseiesimo anno di età.

La durata del Servizio Civile è di 12 mesi.

Tutte le informazioni concernenti il Progetto di servizio civile, con specifico riferimento ai particolari requisiti ai volontari, alla sede di svolgimento del progetto, alle condizioni di espletamento del servizio, nonché gli aspetti organizzativi gestionali del progetto stesso, possono

essere richieste all'Informagiovani del Comune di Gonzaga, p.zza Matteotti, 28 - 46023 Gonzaga; tel. 0376/588466; fax. 0376/528551; e. mail: informagiovani.gonzaga@polirone.mn.it; e all'Informagiovani del Comune di Sermide, piazzetta Gonzaga n. 1, tel. 0386/960477, fax. 0386/960261; e. mail: igsermide@libero.it

Informazioni sul Servizio Civile Volontario e sul progetto sono inoltre visibili sul sito Internet del Comune di Gonzaga: [www.polirone.mn.it/gonzaga/ind\\_ex\\_gonzaga.htm](http://www.polirone.mn.it/gonzaga/ind_ex_gonzaga.htm) e sul sito di Sermide: [www.sermide.com](http://www.sermide.com)

La domanda di partecipazione deve essere indirizzata al Comune di Gonzaga piazza Castello, 1 - 46023 Gonzaga (MN) e deve pervenire allo stesso entro il 30 settembre 2003. Le domande pervenute oltre il termine stabilito non saranno prese in considerazione.

**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 · Davide Bregola · Renzo Ferri · Giovanni Freddi · Alberto Guidorzi · Antonio Lui · Alfonso Marchioni · Federico Motta · Pasquale Pasdracelli · 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](mailto:dalloca.giorgio@tin.it)

SITI WEB RETI AZIENDALI HOSTING

**digitalfog**

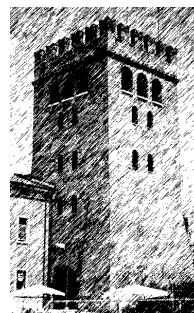
NETWORK SOLUTIONS

Via E. Mattei 14  
SERMIDE (MN)  
tel/fax 0386 62324  
[www.digitalfog.it](http://www.digitalfog.it)  
[info@digitalfog.it](mailto:info@digitalfog.it)

DIGITALFOG NETWORK SOLUTIONS

## IL LAMBRUSCO D.O.C. DI SERMIDE

Intrapresa  
a Sermide



**P**erco la strada statale che da Poggio Rusco porta a Ferrara con deviazione a Fienil dei Frati per Sermide e, guardando verso sinistra, vedo un vigneto a perdita d'occhio.

Filari di pali in cemento, allineati millimetricamente, che sostengono viti rigogliose; un mare di verde.

Da queste parti del Mantovano è d'uso (qualche lustro or sono lo era molto di più) coltivare, da parte di molti agricoltori ma anche di privati con terreno dietro casa, qualche filare di vite. Si diceva: per uso familiare. Qualche altro, che di filari ne aveva di più, portava l'uva ad una vicina cantina.

Tutti concordi, però, sul fatto che, dalle nostre parti, l'uva non poteva essere pregiata e se ne poteva ricavare, al massimo, un discreto vino da tavola, senza pretese.

Allora, il vedere una così grande estensione a vigneto, mi ha incuriosito. Al punto di fare visita al titolare dell'Azienda agricola.

Si tratta del "FONDO ARRIVABENE", Azienda di RENZO E GIORGIO MALAVASI, a Malcantone di Sermide.

Il Signor Renzo e signora Vanna non sono sorpresi per questo mio interessamento. Altra pubblicazione, "Terra Mantovana", periodico del mondo agricolo, ha parlato della loro Azienda e della importante innovazione...

Disponibili, mi accompagnano a visitare quello che, attualmente e con ragione, ritengono un "gioiello" di famiglia: il loro vigneto.

Il Fondo Arrivabene è abitato dalla famiglia Malavasi da quasi mezzo secolo.

Il nonno Mario vi arrivò nel 1958, proveniente dal comune di Carbonara. Ma l'attività di imprenditori e coltivatori agricoli era antecedente. Avevano posseduto anche la fornace di Sermide ed un fondo a Ferrara. Una famiglia patriarcale, come tante nel mondo agricolo.

Sul Fondo Arrivabene, il nonno Mario, vi era arrivato con tre figli: Colombo, Giulio e Rino.

Ma le braccia della famiglia non erano sufficienti per condurre un'Azienda che, se oggi è considerata grande, in quegli anni era "grandissima". Tanto che parte del terreno veniva lavorato dalla "collettiva".

In breve, la morte del nonno Mario portava a degli assestamenti tra i membri della famiglia.

Sul Fondo Arrivabene rimaneva il figlio Giulio con la moglie Selene, che ora godono meritato riposo, mentre osservano i miglioramenti dell'Azienda. I consigli dei quali sono sempre preziosi.

L'attuale gestione è di Renzo e Giorgio Malavasi e non manca l'opera della signora VANNA, infaticabile collaboratrice.

Il Fondo ha una superficie di 153 biolche mantovane.

Le coltivazioni erano (e in buona parte sono ancora) quelle che la tradizione e la qualità dei terreni delle nostre zone permettevano: grano, granturco, barbabietola da zucchero, erba medica, cipolle.

Perché, come e da chi è sortita l'idea del vigneto?

Un personaggio entrava in questa storia nel 1996.

L'allora Capo dell'Ispettorato Agrario di Mantova, spesso, veniva a Sermide nel giorno di mercato e,

tra gli altri, incontrava il signor Renzo Malavasi.

Il rapporto di stima e amicizia era consolidato.

Tra una informazione ed uno scambio di idee, il Funzionario pone sul tavolo una proposta-suggerimento che, lì per lì, sembra provocatoria: invita il signor Renzo a piantare un vitigno.

Il suo suggerimento è supportato da argomenti più che seri.

Vale la pena un paragone. Alla stregua di quanto predisposto, a suo tempo, per la produzione del Parmigiano-Reggiano, la Regione Lombardia, in base alle caratteristiche dei terreni, ha delimitato un'area geografica entro la quale è possibile la coltivazione delle uve per la produzione di Lambrusco Mantovano DOC.

Il periodo era propizio per usufruire delle provvidenze regionali tra le quali, l'assegnazione delle quote di produzione senza doverle acquistare.

La possibilità di accedervi, però, scadeva dopo alcuni giorni. La decisione doveva essere rapida.

Il signor Malavasi torna a casa con la testa in subbuglio. "Convoca" una riunione di famiglia. La decisione non è di quelle semplici. Soprattutto, a volte, la fretta è cattiva consigliera.

Nonostante le provvidenze regionali e l'aiuto burocratico promesso dal Funzionario, occorre decidere un investimento finanziario e di manodopera familiare. Ed inoltre, per quale superficie?

La prudenza suggeriva di partire con il minimo richiesto: un ettaro.

Un susseguirsi di telefonate col Funzionario dell'Ispettorato e, dopo un paio di giorni, la decisione: il vigneto si farà!

Sappiamo, però, quanto sia elefantica la burocrazia: domande, disegni, autorizzazioni a tutti i livelli. L'iter dura ben due anni, capaci di scoraggiare ed indurre a ripensamenti. Nulla di tutto questo. Anzi, viene richiesto un piano di miglioramento e la superficie finale, dopo i lavori di sistemazione del terreno, risulta essere di 62.700 metri quadrati, ovvero 20 biolche mantovane.

I lavori iniziano nell'ottobre 1997 e, dopo pochi mesi, i filari millimetrici di sostegno in cemento, possono ospitare ben 8.700 piante selezionate di vite per Lambrusco Mantovano DOC.

La famiglia Malavasi accudisce queste pianticelle come neonati in famiglia: con tutte le attenzioni dettate dalle rigide norme che servono a mantenere la Denominazione di Origine Controllata. Già nel 2000 la prima raccolta per un quantitativo di 200 quintali di uve. Quali le uve prodotte? Lambrusco Maestri,

Groppello Ruberti, Ancellotta. Tutto vino rosso Lambrusco Mantovano DOC. La produzione viene interamente ritirata dalla Cantina Sociale di Gonzaga (MN) della quale, il signor Renzo Malavasi è socio e, dallo scorso anno, Consigliere.

Mentre passeggiamo tra i filari, il profumo dei grappoli fittissimi ci solletica le narici.

Mi racconta che le piante, avendo ormai cinque anni, sono nella piena maturazione e potenzialità produttiva.

Infatti l'uva è abbondante e la siccità di questo anno influirà sul minore peso a vantaggio, però, della qualità, con una gradazione nettamente superiore alla media. Il ché farà produrre un Lambrusco Mantovano eccezionale.

Proprio per mantenere la DOC, bisogna che la produzione sia contenuta entro limiti abbastanza precisi. Le previsioni, in base alla produttività della pianta, sono alquanto precise; è consentito uno sfioramento in percentuale minima, del quantitativo assegnato.

Queste le condizioni per mantenere la DOC sulle uve prodotte, oltre a quella di essere "dentro" l'area geografica stabilita.

I confini, come avviene per la produzione del latte Parmigiano-Reggiano, sono talmente "invalicabili" che, soltanto attraversando la strada che la Fienil dei Frati porta a Sermide, si esce dall'area del Lambrusco Mantovano DOC.

Il vigneto del Fondo Arrivabene è stato e rimane un impianto pilota. Chi pensasse di seguire le orme della famiglia Malavasi, dovrebbe mettere in conto che le quote di produzione, assegnate in base alla estensione, devono essere acquistate a caro prezzo. La relativa spesa va aggiunta a quella necessaria per l'impianto. Siamo rincasati. La signora Vanna ha preparato una bottiglia DOC della scorsa annata per brindare alla prossima raccolta.

Qualche rammarico, guardando indietro? Sì! Non avere deciso per un vigneto più grande!

SIBER

## INAUGURAZIONE



Domenica 27 luglio taglio del nastro per l'inaugurazione del nuovo laboratorio Zerbini, con annesso punto vendita di tutti i prodotti da forno, in via Mattei (zona artigianale di Sermide).

La notorietà della famiglia Zerbini e dei suoi prodotti, che va ben oltre i confini sermidesi, ha richiamato, per l'occasione, moltissimi ospiti. Presenti, tra le Autorità, il sindaco di Sermide Michelini, Don Libero Zilla (che ha benedetto la struttura), il Presidente Provinciale dei panificatori Tullio Leonardi, che ha tagliato il rituale nastro.

Enrico Zerbini e signora, da buoni padroni di casa, hanno accompagnato i presenti a visitare i modernissimi reparti di produzione (che successivamente rimarranno interdetti agli estranei).

Tutti hanno rinnovato loro la stima per l'importante realizzazione, augurando "buon lavoro".

Un buffet, continuamente rifornito di tutti i prodotti Zerbini, è stato a disposizione degli ospiti per tutta la mattinata. Ad Enrico Zerbini, da sempre sostenitore di Sermidiana, nonché ai suoi familiari e collaboratori, gli auguri del giornale per la loro attività.

Siber



Inaugurata in giugno la sede Bingo di Jimmy e Mirka con grande partecipazione di visitatori. Nei locali moderni e accoglienti di via Luglio si gioca tutte le sere... ed è già successo di pubblico!

Nella foto: i titolari e le Autorità locali.

# Gita al mare

(Residenza Sanitaria  
Assistenziale di Sermide)

A Sermide, in quei giorni, faceva molto caldo. La temperatura era salita notevolmente nel giro di poco tempo. Quel 6 giugno, alle ore 7 del mattino, il sole era alto nel cielo e illuminava con intensità ogni cosa. I suoi raggi erano persino arrivati nella stanza di Giacomo, che ancora dormiva. Era stata proprio la luce del sole a svegliarlo e lentamente aveva cominciato a prendere contatto con la realtà. Si era stiracchiato bene e con calma era sceso dal letto, sedendosi da solo sulla sua carrozzina. Allo scoccare delle 7:30, uscì dalla sua stanza e si recò nel refettorio dove veniva servita la colazione.

Da quando era entrato in struttura, le mattine di Giacomo erano diventate tutte uguali tranne quel mattino che per lui aveva un significato particolare.

Aveva scelto di indossare una camicia di lino rossa, quella della domenica, perché la gita al mare meritava l'abito più bello che da tanto tempo custodiva gelosamente nell'armadio. Poi aveva ascoltato il notiziario alla radio e dopo essersi guardato allo specchio i solchi che le rughe avevano lasciato sul suo viso, aveva deciso di scendere nella sala comune dove lo stavano aspettando gli altri ospiti. Come di consueto, lo avevano salutato, ma lui non aveva nemmeno sentito, preso com'era da quelle immagini che avevano ricominciato ad affiorare, imponenti dentro di sé. Da un po' di tempo quelle immagini in bianco e nero di lui e sua moglie che passeggiavano mano nella mano in riva al mare, gli regalavano solo momenti di struggente nostalgia e dolore.

Giacomo non era mai stato a Sottomarina di Chioggia, ma al mare con la moglie ci andava ogni anno. Partivano in treno, con i biglietti che la ferrovia regalava ai dipendenti. L'ultima volta erano stati alle Cinque Terre, e poi il buio. Dopo che la moglie era mancata, aveva scelto di entrare in R.S.A., anche contro la volontà dei figli. Giacomo aveva 75 anni. Era entrato in struttura già da 2 anni ed era la prima volta che avevano organizzato una gita al mare. I giorni precedenti, Giacomo, ne aveva parlato tanto con gli amici della R.S.A.

Sarebbe andato volentieri alla gita con tutti loro, ma qualcuno aveva optato per

starsene a casa. Quel giorno era salito in pullman con un gruppo in gola. I ricordi struggenti di quando andava al mare con la moglie si facevano sempre più nitidi ma le belle canzonette che la radio del pullman trasmetteva, erano riuscite a distrarlo, almeno per un po'. Infatti quando alle 11:00, arrivarono a destinazione, gli era bastato rivedere la spiaggia perché gli ritornassero alla mente miriadi di pensieri ed

anni non ci vedeva più. Lei gli aveva raccontato di non essere mai stata al mare e di non averlo mai visto anche se quel giorno grazie ai volontari lo aveva toccato con le mani sentendo insieme alla sua musica, anche la sua freschezza e il suo profumo.

Giacomo, allora, preso dall'entusiasmo, le aveva cominciato a descrivere come i colori del mare si intrecciassero con quelli del cielo, come le onde accarez-



emozioni. Anche il pesce e il buon vino che aveva consumato al Ristorante "Al Granso Stanco" insieme agli amici, agli operatori e ai volontari della Struttura, lo avevano riportato indietro nel tempo. Giacomo non aveva mai accettato la morte della moglie e da quando era entrato in struttura non si sentiva più utile a nessuno. Si era lasciato andare dimenticandosi dei suoi interessi e di ogni cosa che lo potesse far sentire bene, non sapendo che la vita stava per regalarli un'altra possibilità.

Quel 6 giugno al Ristorante era capitato vicino ad una signora che da alcuni

zassero la sabbia e come il sole rifletteva i suoi raggi nella profondità delle acque. Lei aveva accennato un sorriso.

Giacomo, sentiva che di nuovo avrebbe potuto essere utile a qualcuno, di nuovo avrebbe potuto raccontare a qualcuno di sé, di come percepiva il mondo. Lentamente, le immagini di quando andava al mare con la moglie si affievolirono portando via con sé anche un po' di dolore. Nonostante in quel periodo della sua vita tutto fosse cambiato, lui era di nuovo riuscito a trovare il coraggio di vivere.

L'ANIMATRICE  
Katuscia Gandolfi

## Severino Baraldi in mostra a Moglia



In occasione della Fiera, espone, presso le scuole di Moglia, le tavole illustrate recentemente messe in mostra in "Galleria" a Milano con grande successo di critica e di pubblico. Al nostro autorevole collaboratore i complimenti vivissimi di Sermidiana.

## A SANTA CROCE CANI DA FERMA IN GARA PER BENEFICIENZA



Nella foto: I commensali a tavola dopo la competizione.

Una bella competizione con cani da ferma su selvaggina liberata ha trovato sede in zona "Vallazza" di Santa Croce. Curata dalla Sezione Comunale Federcaccia, in collaborazione con cacciatori di Magnacavallo, Borgofranco, Villa Poma e Poggio Rusco, la manifestazione ha interessato un numero considerevole di concorrenti e spettatori, ai bordi del terreno di gara degli agricoltori Federzoni e Tosi. Giudici di gara Arturo Ghirardi e Roberto Bosoni. Dopo la spettacolare competizione, tutti a tavola per un saporoso menù curato dai volontari del Comitato Fiera di S. Croce. Sul finire Valentino Boaretto, presidente del sodalizio venatorio locale, ha ringraziato cordialmente concorrenti, giudici, proprietari dei terreni e l'Amministrazione Provinciale di Mantova.

Occorre sottolineare che il ricavato della manifestazione canina è stato devoluto all'Istituto umanitario sermidese "Il Ponte", centro educativo per disabili. Il cuore di Sermide non smette di pulsare.

Questa è la classifica dei concorrenti:

### Cat. Continentali:

- 1° Ali (EB) Ghelli
- 2° Niche (K) Soffiati
- 3° Picia (K) Negri
- 4° Paco (K) Malagoni
- 5° Cif (K) Malagoni

### Cat. Inglesi:

- 1° Mur (ST) Mazzaglia
- 2° Moni (PT) Menghini Albertino
- 3° Elf (PT) Ferrari Lino
- 4° Lea (PT) Rossi
- 5° Birba (PT) Rossi

F.V.

## COMUNICATO STAMPA

### Edipower effettua primo parallelo su Centrale di Sermide

Nonostante i problemi legati all'emergenza black-out, Edipower prosegue secondo i tempi previsti nei propri programmi di revamping e repowering.

Ieri alle ore 18.05 è avvenuta la prima sincronizzazione con la rete elettrica nazionale (primo parallelo) della turbina a gas del gruppo 3 della Centrale termoelettrica di Sermide. La turbina a gas è rimasta in rete a 21 MW per circa 1 ora e 15 minuti.

Attualmente, la Centrale di Sermide è composta da 2 sezioni (gruppo 1 e gruppo 2) della potenza di 320 MW ciascuna funzionanti a olio combustibile e gas metano. I lavori di revamping prevedono la realizzazione di altre 2 sezioni (gruppo 3 e gruppo 4) di produzione in ciclo combinato, alimentate esclusivamente a gas metano.

Il gruppo 3, che avrà una potenza di circa 380 MW, presenta un'architettura a 2 alberi con turbina a gas, generatore di vapore e turbina a vapore. Entrerà in esercizio entro la fine del 2003.

"E' con soddisfazione che annunciamo la realizzazione del primo parallelo con 2 settimane di anticipo rispetto al programma contrattuale" - ha affermato l'Amministratore Delegato di Edipower Ing. Giordano Serena - "grazie all'impegno del personale della Centrale e del cantiere, che ha lavorato alacremente negli ultimi mesi per conseguire questo successo".

Le prossime tappe prevedono, già da domani, la pulizia delle linee del vapore (le così dette soffiature) per poi arrivare tra circa 1 mese a sincronizzare la turbina a vapore ed effettuare le prove di carico del ciclo combinato.

Milano, 15 luglio 2003

Per informazioni: 02 89039317 - 335 6986534



## LETTERE AL DIRETTORE

### PERDERE IL PORTAFOGLIO

Può succedere, specialmente in estate, di perdere il portafoglio. Magari facendo una passeggiata in bicicletta sull'argine.

A me infatti è successo alcuni giorni fa. Il portafoglio conteneva dei documenti e alcune banconote. Accortomi, trascorsa pressappoco una mezzora dalla partenza da casa, ho telefonato a mia moglie chiedendole, se per caso, fossi uscito lasciando a casa il portafoglio (mi capita spesso ormai...). Sorpresa. L' Albertina mi ha informato che, pochi minuti prima, due giovani avevano suonato alla nostra porta per consegnare il portafoglio e alla richiesta delle loro generalità loro hanno risposto semplicemente di abitare a Moglia.

Desidererei tanto incontrare i due giovani per ringraziarli e complimentarmi con loro, impegnandomi se lo desidereranno a non dare seguito a questo accaduto facendo i loro nomi. Queste righe evidentemente sono rivolte in particolare a questi due giovani amici, degni di menzione, soprattutto i questi tempi.

Giorgio Dall'Oca  
tel. 0386.61192

Egregio Direttore,

Desidero dire un grazie e fare un elogio al giornale e a quanti si impegnano a renderlo gradito con tante puntualità riempiendo le pagine di notizie vere nel termine, ma soprattutto rispolverare quelle del lontano passato affinché non vadano perdute o coperte dalla polvere del tempo. Questi scritti, infatti, ricordano persone e lavori che si ripetevano e si svolgevano da secoli con tradizione, quasi con rito sacrale ed è bello ricordare il passato anche se per noi tutti erano tempi poveri. Ricordarlo, ben s'intende, senza quella cieca oppure ottusa nostalgia di voler ritornare ad esso perché il passato semmai deve fare da trampolino di lancio verso un futuro migliore. A quel lontano tempo mai avremmo pensato di trovarci oggi tra lusso, abbondanza e consumismo, anche se tutto paghiamo e tutto non solo ci avvolge ma ci sconvolge in un egoismo così violento da non conoscerci quasi più fra fratelli.

Quanto alle persone spesso citate sulle pagine di Sermidiana e che erano presenti in tutti i paesi penso che nonostante fossero niente e nessuno erano pur povere di beni e cultura, ma hanno saputo fare la storia e costruirsi un piccolo piedistallo, distinguendosi per la loro onestà, svolgendo attività seria, spesso in condizioni e in locali molto angusti e ridotti, da poter essere paragonate a garitte per sentinelle militari; oggi sarebbe impossibile, a quale tempo lontano no, dovendosi però munire di forte spirito di adattamento. Altre addirittura vivevano di una nullatenenza

spaventosa, ma riuscivano ad avere un sorriso da distribuire a quanti incontravano. Queste sono riuscite ad esprimere una loro caratteristica sino a diventare "macchiette" ben volute da tutto il loro paese. Ancora ringraziando auguro lunga vita a Sermidiana.

Agostino Superbi - Ostiglia.

Ndr

Soltanto pochi giorni prima di andare in stampa, siamo stati informati della prematura scomparsa di questo nostro lettore. Ai famigliari le sentite condoglianze di Sermidiana.

### LA CONSERVA DEL GUSTO

Nessuno mi libererà dal pensiero che Sermide, nella sua identità minuscola e poco aggraziata, conservi alcune caratteristiche rare, scampoli di inusuale bellezza, così preziose da dover essere salvaguardate - credo - ad ogni costo. E proprio il peso di tale responsabilità va segnalato e sostenuto dai cittadini, senza posa né compromessi. Parlo dei gioielli architettonici rappresentati dalle antiche corti campagnole, dagli edifici tecnologici (su tutti, quello del consorzio "Bonifica dell'Agro Mantovano", a Moglia), dalle ville storiche: Melloncelli, Schiavi, Castellani. A quest'ultima, di recente, è stata recata offesa: non irreversibile - quasi nulla lo è - e tuttavia grave e selvaggia.

Il tentativo di ripristino delle facciate testimonia almeno tre dolorosi difetti: la totale mancanza di sensibilità per il materiale decorativo, prima vivo, mosso, vibrante, ora mortificato e piatto; l'incoscienza intraprendenza di chi ha voluto, eseguito e permesso un simile "impacchettamento", volgare, scriteriato e degradante la qualità intrinseca del costruito, dalla tenuta stessa al contesto urbano; la mediocrità generale dell'intervento, evidente nell'opzione cromatica e nella stesura indiscriminata del colore.

Mi chiedo se ad un analogo declino siano destinate le restanti opere della cerchia paesana: residente o meno, un biglietto da visita che non mi rappresenta.

A.B.

Istituto Comprensivo di Sermide

Unione dei Comuni "Est Lombardia"

regolarmente

Conferenza dibattito sul tema delle regole

Prof. Paolo Crepet

1 ottobre 2003 - ore 20,30 Sermide - Capitol Multisala

## Ciao Ezia,

Le tue amiche vogliono dirti grazie, un grazie che parte dal profondo del cuore, perché ti abbiamo voluto bene.

Non è solo in questo momento che te lo diciamo, quante volte l'abbiamo detto, ma ciò che desideriamo è rendere pubblico l'amore che hai avuto per il prossimo.

Disponibilità, altruismo, riservatezza, bontà, operosità, sono doti che avevi e che hai dimostrato in questi anni vissuti con noi.

Non chiedevi nulla in cambio, hai sempre continuato a donare anche nei momenti di maggiore difficoltà, purtroppo causati dalla tua malattia.

Anche per questo ti abbiamo apprezzata, per te tutto andava bene, non una parola di sconforto o di tristezza.

Sappiamo che questo abbandono è solo del corpo, mentre il tuo spirito è vicino a colui che ti ha generato ed amato, e a tutti coloro che ti hanno voluto bene, ricambiati sempre con la tua sincerità d'animo.

Le tue amiche



## LA SCOMPARSA DI ENZO

Enzo Allegretti era un amico dello sport e degli sportivi. Con Ero Mantovani, di lui amico speciale, abbiamo ricordato episodi ormai datati riguardanti questa sua passione. Le trasferite con noi per le partite di pallavolo, la storica partita di calcio tra "via Montegrappa" e "Tutto il resto di Sermide". Lui, Enzo, aveva giocato quella partita (portiere) ed aveva, crediamo, provato una emozione addirittura pericolosa...

Ero, ha poi rievocato il periodo dell'aiuto postino. Enzo, si prestava a trasportare i pacchi avvalendosi del suo noto mezzo di trasporto.

Un'anima buona e rispettosa. I sermidesi gli hanno voluto bene.

Red

## IL GEOMETRA ROVERI

Nelle comunità come la nostra, riesce particolarmente difficile estraniarsi dagli eventi luttuosi come la scomparsa di un cittadino.

Mezzo secolo fa, l'annuncio funebre alla cittadinanza della scomparsa di un residente, aveva pressappoco la stessa frequenza di quella festosa riservata ai nuovi nati. Ora non più. La campana funebre rappresenta per tutti, anche la conferma di una comunità in lento declino dopo la rinuncia forzata ai propri protagonisti.

Luciano Roveri: "il geometra" per anni ha svolto nella nostra città questo ruolo da protagonista, ma sempre in maniera discreta e scrupolosa così come ha vissuto. L'aver lavorato con lui mi ha provocato sentimenti e esperienze che risulteranno particolarmente utili per il resto della mia vita.

Il giorno prima del suo ricovero poi risultato fatale, ci siamo stretti la mano, così, tanto per scherzarci sopra, scambiandoci il consueto augurale "arrivederci a presto".

GDO



La foto che riproponiamo (Sermidiana - febbraio 1982) documenta la collaborazione offerta dalla impresa Roveri alla Polisportiva locale in occasione della costruzione della sede di via "Mastine".

## Dedicato a Sermide

Sono tredici anni che abito a Sermide, in questi anni molti sermidesi mi hanno dimostrato affetto e stima. Vorrei dedicare a loro, tramite le pagine di Sermidiana, il tema che mio nipote di otto anni ha composto a scuola.

Sandra Pirisi

### Da un cugino di Toscana, Un luogo che amo

Un luogo che amo è quello dove abita mia cugina: Sermide in pianura Padana.

Sento tante sensazioni: felicità, tranquillità e serenità.

Quando sono a Sermide penso di essere in paradiso e non penso più a niente, solo a giocare.

Sermide è un paesino con tanti alberi, molto freddo in inverno.

La sera accendevamo il camino per riscaldarci.

Un giorno siamo andati a vedere il Po: era molto sporco e molto grande.

Io in quei giorni mi sentivo il bambino più felice del mondo e spero di tornare presto lì.

Sermide è un luogo di serenità perché non ci sono molte macchine e la gente va spesso fuori.

Tommaso Pirisi (8 anni)

# TRE DOMANDE AL PRESIDENTE DELLA PRO LOCO

Intervista a Simone Guandalini

Quando è stato eletto Presidente, con quale spirito ha accettato questo oneroso incarico?

Per poter rispondere a questa domanda è necessario permettere che la mia elezione a Presidente della Pro Loco Sermide è avvenuta dopo aver vissuto in qualità di consigliere i tre precedenti mandati (Ennio Tioli, Antonella Vicenzi, Vittorio Vertuani). Questa esperienza, durata circa nove anni, mi ha aiutato non poco ad assumere con un pizzico di timore in meno "l'oneroso" incarico. In sostanza ho cercato di porre come obiettivo fondamentale la ricerca di sinergie tra le numerose associazioni presenti sul territorio sermidese, profondamente convinto che le potenzialità del nostro paese possano migliorare e per certi versi siano ancora inesprese.

Le manifestazioni di questa estate 2003 sono state particolarmente significative: mi riferisco soprattutto al Melone e al Palio. Me ne vuole parlare?

Gli esiti delle due manifestazioni ricordate sono i primi risultati tangibili di ciò che la collaborazione "attiva" dei cittadini e delle associazioni hanno prodotto. Ovviamente queste manifestazioni sono migliorabili sotto diversi profili ma hanno sicuramente segnato una svolta positiva nell'ottica della partecipazione tra i cittadini, gli enti e le associazioni.

Dopo questi notevoli successi quali sono i progetti futuri della Pro Loco?

Prima di tutto mi auguro che la Pro Loco continui ad essere un gruppo aperto di persone, e che in maniera organizzata e volontaria dedichi un po' di tempo libero per Sermide. È sicuramente un'occasione per fare qualcosa insieme, conoscendosi meglio e contribuendo così ad accrescere lo sviluppo delle relazioni e di conseguenza del paese. Le idee ed i progetti futuri interessanti non mancano e provengono dall'intero tessuto sociale sermidese, ma ciò che mi preme di ricordare è il modo con il quale a mio avviso bisogna porsi per continuare ad ottenere dei risultati positivi. La reciproca fiducia e la voglia di lavorare insieme per obiettivi comuni, devono essere le basi necessarie dalle quali partire, cosa non sempre facile da mettere in pratica, ma che bisogna perseguire e non dimenticare.



## FIERA DEL MELONE EDIZIONE 2003

La Fiera del Melone di Sermide è "trascorsa" nei giorni 6 - 7 - 8 giugno. Favorita dal tempo buono, ha richiamato un pubblico numeroso ed interregionale che ha largamente apprezzato la bella scenografia delle piazze verdi e le magnifiche composizioni di piante vive.

Un tocco di eleganza i "gazebo", punti di incontro e degustazione del melone.

Assenti, purtroppo, molti produttori. Partecipazione inferiore a quella, non eccelsa, delle passate edizioni.

Un segnale da tenere nella debita considerazione, essendo la Fiera incentrata sul frutto così largamente ed intensamente coltivato nel nostro territorio.

Gli Organizzatori conoscono certamente le ragioni dei Produttori. Sta di fatto che "l'immagine" della Fiera del Melone senza la presenza di chi lo produce, non sembra essere un bel biglietto da visita.

Il programma, ricevuto dalla Organizzazione e pubblicato da Sermidiana nel mese di maggio, annunciante lo spettacolo della show-girl Luisa Corna, è stato giocoforza modificato con il concerto dell'artista Eugenio FINARDI.

Fatte salve tutte le "belle" prerogative della Corna, azzardo a dire che, almeno dal punto di vista musicale, non si sono persi punti, come ha ben dimostrato il pubblico presente.

Anche la giornata di domenica è stata molto movimentata per le riprese di Rete 4 svoltesi al caseificio Mogliese, alla riserva Digagnola e, nel pomeriggio, presso l'Azienda agricola Zerbinati di Malcantone di Sermide.

Un discorso a parte merita la preparazione e la presentazione delle "artistiche" composizioni a base di melone predisposte sulla grande tavolata davanti al Comune, con l'organizzazione della Università Aperta.

Uno splendido e colorato colpo d'occhio completato dai personaggi in costume "prestati" dal Palio di Sermide, nonché dalle damigelle che facevano corona alla grande tavolata.

Sopra tutto e tutti, a dirigere la messa in scena con grande gusto e raffinatezza, la dott. Paola Longhini Fornasa, infaticabile nell'inseguire la perfezione.

Peccato che anche l'altro personaggio televisivo, Davide Mengacci, abbia dato "forfait" lasciando l'amaro in bocca a quanti si aspettavano di vederlo armeggiare tra gli attrezzi di

cucina e i meloni. Si sono dovuti accontentare di un cameraman e di un regista che li ha fatti passeggiare a scopo televisivo, facendo apparire, tutto il pubblico, persino disinteressato a quanto si stava predisponendo sulla telegenica tavolata.

La Fiera del melone che ha, comunque, comportato un notevole sforzo anche in vista delle riprese televisive, non ha avuto migliore fortuna durante la trasmissione Fornelli d'Italia del 21 luglio. Non si capisce perché parlare di melone da Postano, una bellissima località "sali-scendi", affatto celebre per la produzione del frutto.

Poche e non esaustive le immagini trasmesse (vedi l'impegno profuso per le belle piazze e la ricca tavolata) e l'intervista al vice-sindaco Mantovani, neanche presentato come Amministratore.

È sembrato un inserimento ridotto al minimo e, tuttavia, "dovuto" dati i precedenti impegni di Rete 4, non mantenuti.

Sarà ancora più difficile chiedere l'impegno ai Produttori, anche finanziario, dopo il risultato finale, non proprio entusiasmante.

Pubblico delle grandi occasioni, con familiari in abbondanza, per la manifestazione serale di Ginnastica Artistica dell'ANTARES.

Un punto fermo di sicuro successo che si ripete ad ogni esibizione. Merito di Nedo Orsatti e dei suoi tanti collaboratori.

Riconosciuto il miglioramento generale della Fiera, mi sia consentito esprimere qualche perplessità. Non per elevare critiche (so bene quanto occorra lavorare per organizzare un avvenimento) ma perché, insieme ad altri suggerimenti, le prossime edizioni possano essere migliorate per il bene della Fiera e di Sermide.

Colorato e originale il depliant. A proposito, da Fiera "nazionale" a Fiera del Melone. Potrebbe sembrare un passo indietro; probabilmente è solo più realistico, per il momento.

Prendo il depliant, saggiamente, l'occhio è condotto sulla parte centrale che pubblicizza una manifestazione alla quale la Fiera del Melone fa soltanto da corollario.

Alla apertura, forse, "due parole" da parte delle Autorità, prima della passeggiata nell'EDEN del Melone, avrebbero inaugurato la Fiera in modo ufficiale.

E poi: ve lo immaginate l'effetto di coinvolgimento e partecipazione del pubblico, se "l'aperitivo" in Bonifica si fosse ripetuto in piazza, prima del concerto di Finardi?

Quale impatto sul numeroso pubblico, peraltro non presente due ore prima in Bonifica?

Il Convegno della Accademia Italiana della Cucina è stato annunciato con la stessa grafica del gioco per ragazzi "Il Melonaro". Evidente che non si attribuiva molta importanza a questo avvenimento che, viceversa, è risultato il punto di forza della Fiera del Melone per l'autorevolezza dei Relatori partecipanti, per l'argomento trattato: "una cucina dalle antiche tradizioni" ed infine per le premesse, estremamente interessanti, che si possono "coltivare" con l'Accademia Italiana della Cucina, relative al futuro della Fiera.

Sabato sera dispiaceva vedere tanti sermidesi e tante persone venute da fuori, fare "vasche" avanti e indietro nell'Eden del Melone, in cerca di qualcosa che non c'era. Tutti quegli invitati alla Fiera, non interessati ai DJ, meritavano un piccolo intrattenimento essendo, oltretutto, un sabato sera.

Qualcosa che occupasse il pubblico sarebbe stato utile anche la domenica mattina.

A maggior ragione mancando il personaggio annunciato.

Anche per qualcuna delle riprese a Moglia, Digagnola e Malcantone sarebbe stata utile una "gita" in bicicletta, organizzata con partenza da una delle piazze. Forse sarebbe stato un "accompagnamento" molto telegenico alla troupe di Rete 4. Ripeto: sono riflessioni che, insieme a quelle di altre persone che certamente perverranno agli Organizzatori, potranno metterli in condizione di valutare i miglioramenti da apportare ad una Fiera che, per definizione, dovrà avere come oggetto principale il profumato e saporito frutto.

Tutto il resto dovrà essere funzionale per esaltare il MELONE quale "principe" della tavola.

Siber

# ALLA MENSA DI MATILDE



disegno di Maurizio Santini

Di solito i libri di storia ci informano delle imprese militari, dei grandiosi palazzi, dei castelli, delle chiese, delle grandi Signorie, ma non sempre ci illustrano lo sfarzo delle loro Corti e della vita domestica del Medioevo.

Ma aprendo una pagina di uno di questi libri abbiamo visto l'immagine di questo mondo nel centro storico di Sermide la sera del 26 luglio. Processioni, sfilate delle contrade rallegrate da pittoreschi costumi e da bandiere multicolori; mercanti, nobili coi rispettivi servi e armati, giochi. Cantastorie che narravano storie avventurose e romantiche e banchetti sontuosi. Sui tavoli ricoperti da bianche tovaglie venivano serviti:

**Al Borgo Vecchio:** torta di scalogni e cipolle, torta al formaggio, pan di noci, uova verdi, porri con latte di mandorle, dulcamine e ducato.

**Alla contrada Cappuccini:** biancomangiare, polenta di miglio, zuppa di ceci, polli allo spiedo, salsiccie e polpette di maiale e altra carne, pesce d'acqua dolce, latticini, ceci erbetella, fagioli, torta di cipolle, formaggio fresco, miele bollito con noci.

**Al gruppo Carbonara:** maiale e polletti allo spiedo, cefali alla brace, zucca lessata, uova, pane bianco, dolce croccante, dolcetti integrali, ippocrasso, vino e acqua.

**Al gruppo Cres:** zuppa contadina, conigli e polli allo spiedo, uova, pane scuro e vino.

**Alla contrada La Fossa:** zuppa di farro e ceci, pavone lardellato e farcito di melagrane, pavone con piummaggio, porchetta arrosto, rossoque salamos, mele fritte, pani aromatizzati con vino e miele, pane bianco, torte, fichi, castagne secche, noci, vino e sidro di mele: nel prato i villici hanno festeggiato con zuppa di farro e ceci, ventresca arrosto, pane di segale, pomi e frutti aromatizzati con vino e miele.

**Al gruppo S. Croce:** zuppa di fagioli con l'occhio, porchetta, lepre, fagiolo e pollo allo spiedo, storione alla brace, fagioli, ceci, zucca, formaggi di capra, uva melagrano, fichi, mele selvatiche, pane di semola, vini.

**Alla contrada La Palazzina:** zuppa di ceci, polli alla brace, maialino allo spiedo, anguilla, gobbo, rane, lardo, cacio, verdure, funghi, zucca, frutti di bosco, focaccia, pane bruno e vino.

## IL PALIO DI SERMIDE

### Anno ottavo - edizione spettacolare

Nel nostro commento alla settima edizione del PALIO DI SERMIDE, non esitammo a distribuire complimenti e riconoscimenti agli organizzatori ed ai numerosi collaboratori. In quella occasione, Sermidiana manifestò anche fattiva solidarietà, offrendo, molto modestamente, alcuni pareri per le edizioni successive, così come stava facendo tutta la popolazione ormai conquistata dalla brillante iniziativa locale. Ci ripromettiamo di farlo ancora.

Un primo commento all'ottava edizione appena conclusasi. Ci sembra giusto considerare prima di tutto che la manifestazione ha raggiunto quest'anno la giusta costruzione schematica per quanto concerne lo svolgimento dell'evento dal punto di vista agonistico - sportivo. La competizione è risultata nel complesso senz'altro spettacolare e richiede, caso mai, solamente qualche accorgimento sicuramente identificato dagli organizzatori. Per esempio, una maggiore attenzione alla formulazione del regolamento agonistico risultato in alcune situazioni piuttosto "disinvolto". Ormai, l'esperienza maturata dalle otto edizio-

ni avrebbe dovuto bastare per non incorrere in alcuni delicati incidenti di percorso. Altra questione potrebbe essere quella della "giuria", ma crediamo superfluo approfondire.

Raggiunto comunque questo importante traguardo organizzativo, significa che potrebbe essere possibile, per esempio, occuparsi più approfonditamente della parte storica che ha già acquistato un notevole spazio nella manifestazione, ma che si presta ancora a qualche interpretazione piuttosto distratta... Tutti abbiamo potuto apprezzare quest'anno il ruolo spettacolarizzante dei "figuranti". Intanto, il fenomeno della quantità. Dalla timida ma determinante apparizione della quattro "damigelle" del 1998, agli oltre quattrocento volontari della ultima edizione, costretti, tra l'altro, a sopportare il caldo soffocante di questa estate da record, con mantelli e corazze...

Poi, la qualità dei costumi. C'è stata una vera e propria gara tra le contrade che ha favorito l'interesse e, naturalmente, la piacevole sorpresa.

Un commento riservato alla

novità del sabato sera. Un successo come da previsione. La piazza ben ornamentata dalle contrade con i loro stand d'epoca.

La simulazione (???) dei bivacchi. Lo sfoggio dei giochi e lo sfoggio dei costumi in anteprima. Tutto molto bello.

Infine, la cerimonia di domenica mattina sul sagrato della Parrocchiale: La tradizionale benedizione dei partecipanti, i magnifici cavalli, i figuranti, i complessi musicali e tutto il resto, seguito dallo spettacolare corteo per le vie del centro storico.

A conclusione, vorremmo riportare quelle che sono le preoccupazioni raccolte tra i sermidesi. Riusciremo a mantenere in vita questa iniziativa? Ci piace questo "riusciremo". Dipende proprio da tutti noi. Sermide può finalmente vantare una manifestazione locale degna di rilievo. In futuro potremo finalmente concederci il privilegio di poter invitare degli spettatori da fuori. Magari i figli e nipoti dei nostri emigrati. Anche questo potrebbe rappresentare uno stimolo utile in più.

GDO

## ALLA FIERA

*Di giugno, in una notte senza vento e senza luna. Per le vie del borgo sotto il vecchio maniero sciamano ludiche, rumoreggianti mutevoli brigate goderecce campionario d'umanità festosa fra canti e libagioni e luminarie accantonate provvisoriamente crocchi e giaculatorie rivalità rancori e querimonie per il frivolo effimero d'un'ora nel diffuso brusio dei cicalecci mentre la gioventù cerca gli approcci in penombre ruffiane. Onnipresente Cupido, sadico giocherellone scarica strali a caso su petti variamente ricettivi: pudiche verginelle insofferenti d'attesa, o coppie già sperimentate da molti anniversari fra mugugni e sospiri rattenute penando al limitare del lecito, confine alquanto labile e valicato sempre più sovente tranquillissimamente; oppure, troppo facile bersaglio, suocere pingui e riveriti nonni bramosi, velleitari, abbarbicati al fascino dell'ultima occasione se capitasse. Il dispettoso Nume lancia nuove saette. Un Galantuomo in età rispettabile soccombe sprovvaduto all'insidia d'un faccino acqua e sapone. E' un canto di Sirena è un mai più visto rutilar di stelle alto sopra i fieristici clamori resta in deliquio l'animo confuso e vola il cuore verso il paradiso. Dai picchi aurei dell'Elicona premurosa Calliope divina con sorrisi larghissimi sparge ornamenti floreali sul faccino pulito a impreziosirne le sembianze amabili di nuovi pregi e di virtù, di tutte le bellezze del cielo e della terra. "Benedetta la madre che ti fece dolcissima creatura! Il tuo Poeta con amarezza priva di rimpianti e vuota di speranza muove nella tua luce i tardi passi centellinando lentamente questa felicità soltanto immaginata perché irraggiungibile..."*

L'antipoeta, 2003



## CALCIO: MOLTE NOVITÀ PER IL 2004

Dopo questa lunga estate calda e dopo la pausa estiva, il nostro calcio è pronto a ripartire. Molte sono le novità che l'anno calcistico 2003/04 vi proporrà con il solito entusiasmo ed ottimismo di sempre.

Nonostante la concomitanza quasi imbarazzante con la festa di fine state di Santa Croce, la nostra Festa dello Sport anche quest'anno non ha tradito le attese; ottima affluenza soprattutto in occasione dei fine settimana, dove la gastronomia tipica mantovana anche in questa occasione l'ha fatta da padrona. Risposta intelligente per una causa importante come lo sport e la gente questo lo sa.

Dirigenti e simpatizzanti si stringono per un doveroso grazie al paese. Novità per gli sportivi sono: la squadra Juniores, il campo nuovo e la possibilità di poter ammirare durante l'anno alcune squadre professioniste, contattate e ben contente di essere ospiti del Sermide. Ma molte novità sono rappresentate dalla categoria che quest'anno con la nuova regola di due giocatori nati dall'81 in poi sempre in campo, ha costretto noi e tutte le altre società a rivedere gli organici. Il Sermide dal canto suo non ha potuto far altro che ringiovanire la rosa cercando inoltre di rinforzarla. Durante l'estate con l'ausilio del nuovo mister Franco Barbieri, il D.S. Federzoni e altri dirigenti ha creato un'ottima compagine prendendo soprattutto giocatori molto motivati e vogliosi di ritornare a quei livelli che molti di noi si aspettano.

Luca Garosi, Stefano Bregola, Denny Malagò, Luca Iori, Lido Lazzarini, Moreno Gellatti e Simone Giovannini. Questi i nomi nuovi visto che per Bregola l'anno scorso è stato un anno da spettatore, fuori alla seconda di campionato e ginocchio operato. Per Malagò invece un ritorno dopo un anno al Boca Junior, voluto fortis-

simamente dal mister e società ma anche dallo stesso giocatore. Per Gellatti di ritorno dal prestito e per il Garo, due anni da incubo tra infortuni vari, il riscatto è d'obbligo. Iori, dopo le esperienze di Segnate e Medolla, un campionato di seconda tutto a mille all'ora sulla fascia sinistra. Lazzarini dopo tre anni di relax torna tra i pali in compagnia di Savoia. Ed infine il Giau non lo commento, penso sia solo da vedere sul campo. Un "in bocca al lupo" anche al nuovo preparatore dei portieri Luca Montagnana (per gli amici "Tagna"), giovane allenatore con un maestro d'eccezione Brognara ex Poggese, oggi San Bonifacese (serie D). E poi il gruppo di capitani Diazzi più che mai pronto a voler vincere per la sua squadra.

Scelte difficili ma obbligate per chi ha cambiato casacca: un grazie sincero per la serietà ed impegno che in questi anni li ha contraddistinti, Nando, France, Luchino e Ghido, auguri!

Juniores: diretta dall'esperto Natalino Bertolani sarà sicuramente un serbatoio importante per la Prima squadra. Ricca di talenti provenienti da quella che poteva essere la squadra da battere "ex Allievi", alcuni scappati, altri rientrati, ma Natalino saprà sicuramente ricompattare quel gruppo per ora già molto forte.

Giovanissimi: al lavoro con Fausto Pinotti, decisi più che mai a migliorarsi, visto che dopo un anno di esperienza, molti ragazzi tra i più giovani del girone hanno trovato la giusta dimensione.

Esordienti, Pulcini e Mini-pulcini con i vari Piva, Massarenti e Vicenzi in ritiro sulle spiagge di Lignano Sabbiadoro come le grandi di serie A. Un'esperienza penso indimenticabile per campiocini ed accompagnatori, forse non consci di ciò che li aspetta.

In bocca al lupo a tutti.

Marcello Biancardi

## IL NUOVO CAMPO SPORTIVO

La notizia era attesa da tempo. Risolto l'annoso problema del campo sportivo. Ora, finalmente, anche Sermide ha un impianto adeguato

La prossima stagione calcistica 2003 - 2004 sarà molto particolare e per certi versi "storica". Per la prima volta la squadra del Sermide disputerà le gare del campionato (II categoria) su un nuovo campo sportivo. Situato a nord del "Villaggio Enel" verso l'argine maestro del Po, è una struttura moderna e appropriata che da tempo memorabile la città aspettava.

Progettato dall'amministrazione del sindaco Luigi Porta e sognato da generazioni di sportivi e calciatori, ora anche Sermide ha infine il suo Stadio, non più soggetto, come capitava al vecchio campo comunale, ai disagi derivanti dalle frequenti piene del Po, con le conseguenti ed inevitabili trasferte per allenamenti e gare, difficoltà di vario genere, sprechi di energie e denari.

Una situazione limite, cominciata con la stessa nascita del "campone" all'inizio degli anni venti. Come si sa, la sua fu un'origine curiosa e leggendaria: un gruppo di ragazzi a corto di ampi spazi, ma con una certa, chiamiamola così, inventiva, di notte, pensò bene di tagliare le piante di gelsi sul terreno golenale di proprietà del conte Magnaguti, per poterne ricavare uno spazio, seppure inizialmente pieno di buche e dislivelli, un po' più grande di un orto, dove correre e calciare un pallone. Una forzatura che obbligò il conte a prendere atto della volontà di quei decisi giovanotti (non a caso siamo nel 1921-'22) e di cedere l'area così ottenuta di lì a poco al Comune, per una sistemazione che avrebbe dovuto essere provvisoria e che invece si sarebbe protratta, tra alti e bassi, per...80 anni.

Anche se la dislocazione tra due argini naturali che fungevano

da tribune, era sempre stata considerata ottima dagli spettatori che potevano godere dello "spettacolo" in posizione privilegiata, tuttavia, immancabilmente, col tempo cominciarono a sorgere diversi problemi, tra i quali il più grave apparve subito quello relativo alla sua posizione, a ridosso del Po.

Già negli anni cinquanta, (ne sono efficaci documentazioni anche le splendide immagini fotografiche di G. Antonioli) il terreno di gioco veniva invaso, nei periodi di piena, dall'acqua sorgiva del fiume e nel corso degli ultimi tempi il fenomeno si ripeteva talmente spesso da diventare ormai quasi un appuntamento immancabile, nonostante i rimedi (dall'innalzamento del terreno, all'impianto di drenaggio, ecc.) che nel frattempo erano stati tentati. Basti dire che nel corso degli ultimi dieci anni, il Sermide ha giocato gare casalinghe di campionato sui campi di Felonica, Pilastrì, Carbonara di Po, Castelnuovo Bariano, Ceneselli. Si badi bene: non qualche gara, ma in alcuni casi interi campionati.

Nella seconda metà degli anni '70, il Comune fece qualche indagine e alcuni studi per la realizzazione di un nuovo campo nella zona Mastine, vicino all'area dell'allora costruendo Palazzetto dello sport, ma non vi fu dato alcun seguito.

Notevoli sono state le sollecitazioni, gli incitamenti, anche le insistenze che nel tempo, soprattutto la Polisportiva ha espresso, affinché fosse affrontato e possibilmente risolto il problema. Ne sono testimonianza le tante pagine che Sermidiana ha dedicato all'argomento, già nei suoi primi numeri, ventitré anni fa, cercando di sensibilizzare il maggior numero di persone e le amministrazioni

comunali succedutesi.

Ora, è il caso di dire finalmente, tutta la comunità ha disposizione una struttura degna, valida e adeguata che consentirà, tra l'altro, anche un migliore utilizzo degli impianti, con la possibilità di alternare allenamenti e gare del settore giovanile (che coinvolgono varie fasce di età e più di 100 ragazzi) con il vecchio campo di gioco golenale (nei periodi di agibilità).

Tanti cittadini hanno potuto vedere da vicino il terreno di gioco illuminato a giorno e le strutture inerenti l'impianto sportivo (spogliatoi, servizi, magazzini, sala riunioni, ecc.), durante la tradizionale Festa dello Sport che quest'anno gli instancabili dirigenti del settore Calcio della Polisportiva hanno organizzato, proprio nel parcheggio antistante. Apprezzamenti e commenti positivi non sono mancati; mentre invece più di una riserva (che condividiamo) è stata espressa per quanto riguarda la tribuna: se lo scopo di una tale struttura è quello di offrire agli spettatori una sistemazione idonea per una visione ideale delle gare, allora c'è da dire che l'attuale costruzione, proprio non è molto all'altezza (in tutti i sensi).

Troppo bassa, non risolve il problema e chi andrà a vedere le partite avrà sempre la rete metallica calata davanti agli occhi. Così com'è, appare poco funzionale e di dubbia praticità.

Si auspica, con tutti le incertezze del caso, che non sia una sistemazione definitiva. Certo, vengano un po' i brividi, visti i precedenti in tema di provvisorietà...

Detto questo, naturalmente, lunga vita al nuovo stadio (almeno altri 80 anni in attesa dell'inaugurazione!)

Imo Moi

## POLISPORTIVA SERMIDE

Conclusa la stagione sportiva 2002/2003 tutte le attenzioni sono ora rivolte alla prossima che sta per iniziare. Quest'anno con orgoglio si può affermare che la Società è cresciuta ulteriormente: sono tre i nuovi gruppi che concorreranno alla ulteriore valorizzazione della Polisportiva Sermide mettendo a disposizione dei cittadini, con la propria organizzazione ed esperienza, una possibilità di ulteriori discipline per coloro che vorranno praticare Tennis, Pallavolo, Scherma Antica.

Dall'estate scorsa fanno parte della Polisportiva anche i seguenti gruppi: Polisportiva Sermide Tennis, Polisportiva Sermide Volley, Polisportiva Sermide "La Zoiosa" (Scherma Antica). Questo è senza dubbio motivo di soddisfazione per i vari Gruppi che già in precedenza facevano parte della Polisportiva.

Un significato di crescita, partecipazione e disponibilità ad operare nel volontariato con l'intento di dare un servizio sportivo a quanti ne faranno richiesta o ne avranno necessità.

E' motivo di orgoglio per tutto il Consiglio Direttivo e penso anche per la locale Amministrazione Comunale (Assessorato alla Sport in modo particolare) che con impegno ci sostengono per quanto possibile nelle nostre iniziative volte in special modo ai settori giovanili delle singole discipline. Sono state perfezionate e sono operative le convenzioni per la gestione dei campi di calcio e di tennis. Un buon avvio per una futura completa convenzione per la gestione degli impianti coperti. Il nostro impegno di Dirigenti sarà quello di far intendere lo Sport come sinonimo di cultura che si basa sulla solidarietà e che non ha niente a che vedere con i tanti episodi di violenza che spesso vediamo. Noi intendiamo promuovere e garantire lo sport come momento di crescita per un definito modello comportamentale al fine di raggiungere e far raggiungere a chi lo pratica, e non, risultati concreti sia a livello competitivo che di partecipazione.

Rivolgo a tutti i Gruppi della Polisportiva ed anche a coloro che, pur non facendovi parte, operano sul territorio, ai dirigenti, agli atleti, ai collaboratori un sentito "in bocca al lupo" per una buona e proficua annata sportiva con positivi risultati sia competitivi che di partecipazione.

Armando Fioravanti  
(Presidente Polisportiva Sermide)



**DIAGNOSTICA PER IMMAGINI  
TELERADIOLOGIA  
POLIAMBULATORI**

Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

**Per appuntamenti  
tel 0386.734185**

via Mantegna - Poggio Rusco  
tel. 0386.734193 - fax 0386.741532

# 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.

### III Parte

#### 5. Il castrum e l'assetto urbanistico

E' soltanto nella seconda metà del sec. X che compare nei documenti il termine castrum riferito a Sermide. La necessità di fondare un villaggio magari fortificato sulle rive del Po poteva essere nata anche anteriormente, almeno dopo che i Longobardi strapparono il territorio mantovano nel 603 ai Bizantini, ma di questo non esiste alcuna documentazione.

Molto più verosimilmente, la località di Sermide, in un periodo di forte insicurezza politica e militare, venne fortificata per far fronte alle terribili invasioni degli Ungari, così come lo furono in quel periodo molte altre città e villaggi in tutta l'Italia centro-settentrionale.

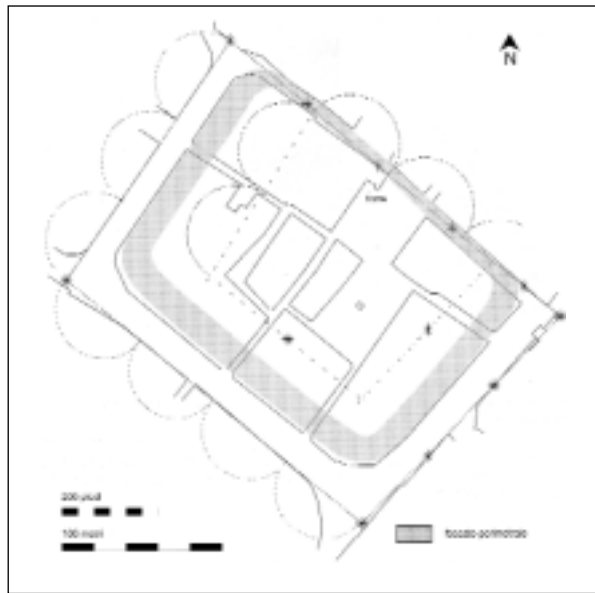
La difesa della popolazione in questa zona parafluviale fu dunque assegnata ad un castrum del quale rimangono evidenti tracce nel centro abitato di Sermide caratterizzato dal terrapieno del castello addossato ad una zona rilevata allungata parallelamente al fiume: prime rudimentali opere di difesa sul Po sulle quali sarebbe sorto un borgo, agendo il castrum da vero e proprio centro di attrazione del popolamento nei secoli successivi. La primitiva tipologia castrense doveva essere abbastanza semplice così come osservato in altri siti: un semplice recinto rafforzato da un palancato o da palizzate e circondato da un fossato perimetrale.

Osservando la planimetria del castrum sermidese ad una scala opportuna (1:2000), si può notare una struttura all'incirca trapezoidale con il lato maggiore (nel cui centro ancora oggi si erge la Torre civica) orientato verso NE e il Borgo. Tale struttura rappresentava la cinta fortificata e protetta dove potevano trovare rifugio gli abitanti dei dintorni in caso di necessità e le sue misure, rappresentate in piedi romani - 1 piede pari a 0,295 m. (fig. 3) - fanno pensare che l'insediamento non sia sorto spontaneamente. Il lato meridionale del castrum è infatti di 800 piedi nella sua parte più esterna e di 400 in quella più interna; i lati minori occidentale e orientale misurano entrambi all'esterno 600 piedi e internamente 200. Il lato maggiore settentrionale, infine, misura 900 piedi all'esterno e la parte fortificata interna, a ridosso, 500 piedi. Nella figura, i limiti della parte interna della cinta muraria vera e propria, sono stati tracciati tenendo conto della conformazione e dell'altimetria del terrapieno, mentre verso l'esterno il terreno digrada rapidamente verso la zona un tempo occupata dal fossato perimetrale.

Durante la parentesi canossana (977 - 1115) il comitato (*comitatus*) di Mantova, e quindi anche il castrum sermidese rimase *de jure* nelle disponibilità dell'imperatore che infatti ne investì nel 997 la chiesa di Mantova. Soltanto nella prima metà dell'XI secolo Bonifacio di Canossa si impadronì della corte sermidese che poi venne restituita al vescovo Ubaldo dalla contessa Matilde nel 1082, e il vescovo immediatamente ne investì i suoi nipoti, i Visdomini; estinta questa dinastia e dopo la parentesi dei Bonaccolsi, concesso in feudo dal vescovo Benfatti ai Gonzaga nel 1331, il castello di Sermide fu rafforzato o smantellato più volte per lo stato di belligeranza o a seguito di qualche trattato di pace con Ferrara, fino a quando venne definitivamente abbattuto, tranne una torre superstite, dal Cardinale Ercole Gonzaga nel 1551.

#### 6. "Sarmata" e l'Oltrepò prima del Mille

Sarà utile, penso, nel terminare l'illustrazione delle più antiche testimonianze riguardanti il sermidese, ampliare un po' lo sguardo e descrivere brevemente quell'area dell' Oltrepò estesa, grosso modo, dal Panaro al Secchia e compresa tra il Po e la Bassa



Modenese come doveva presentarsi, per ciò che riguarda l'incastellamento, attorno all'anno Mille.

Tra il IX e il X secolo il territorio era ripartito tra più centri sia civili che diocesani: Modena (fino a Massa Finalese); Reggio che giungeva a nord fino al Po; Mantova da Revere a Sermide ed infine Ferrara nel bordenese. Se per i secoli precedenti le fonti sono scarse, con l'VIII secolo i pochi dati in nostro possesso ci fanno vedere una distribuzione dei siti, per la media pianura, associata essenzialmente alla centuriazione invece, per l'area che ci interessa, la distribuzione appare chiaramente legata alle morfologie fluviali, così procedendo da Nord verso Sud nella Fig. 4, i castra di Quistello, Nuvolato, Parerolo, Revere, Cannetolo, Sermide e Bondeno sono distribuiti lungo il corso del Po ed i suoi rami più antichi; Marzeneta e Villa Poma sono associati ad una idrografia minore (come la Fossalta); Rovereto, Santo Stefano e Gavello sono legati al sistema Secchia-Gabellus, mentre San Felice sul Panaro, Massa Finalese e Finale Emilia sono distribuiti lungo l'antico corso del *Muclena*. Il popolamento è

sempre di tipo sparso, con *vici*, corti, *loci*, mentre al confine con la Romania, secondo il tracciato del Panaro/Scoltenna, si hanno anche *fundi* e *masse* di tradizione bizantina.

La figura 4 mostra schematicamente l'area che ci interessa con l'antica idrografia e l'ubicazione dei castra ricordati dalle fonti per i secoli VIII-XI.

#### 7. Per concludere

Definitivamente accantonata l'origine di Sermide da un vicus romano, rimane valida l'ipotesi della sua nascita dallo stanziamento, sulle rive del Po, di gruppi di Sarmati scesi in Italia al seguito dei Longobardi guidati da Alboino nella seconda metà del VI secolo.

I Longobardi conquistarono le zone dell'Oltrepò mantovano nel 603 strapandole ai Bizantini, e quindi è in un lasso di tempo successivo a questa data la nascita di un villaggio rivierasco che dai suoi primi abitanti prese il

nome di *Sarmata*.

Per circa due secoli, nei documenti che ne fanno menzione, al territorio sermidese vengono associate "peschiere" e aree boschive atte alla caccia e all'allevamento brado: prova che esso - dopo l'età romana caratterizzata da una estesa antropizzazione e sistemazione agraria - subì successivamente, un forte deterioramento con il formarsi di aree paludose ed incolte, l'estendersi dei boschi, e con un insediamento che privilegiava le aree dossive e prossime ai corsi d'acqua, fondamentali per la vita delle popolazioni, la facilità dei loro spostamenti e come elementi naturali atti alla difesa contro popolazioni ostili.

Spentasi la dominazione longobarda, subentrarono nel 774 i Franchi, sotto il cui potere Sermide (forse intendendo l'intero suo territorio, se non proprio il centro demico), continuò ad essere denominata semplicemente *loco*, come ci mostrano i vari documenti nonantolani. L'incastellamento di Sermide, avvenuto forse già all'inizio del X secolo, assieme a quello di molte altre località dell'Oltrepò e della Bassa Modenese, è sicuramente da mettere in relazione con la reazione difensiva delle popolazioni locali alle scorrerie degli Ungari discesi allora nella Pianura Padana.

Del più antico castello di Sermide, sopravvissuto con alterne vicende e rifacimenti fino al XVI secolo, quando venne definitivamente abbattuto, oggi non rimane che una labile traccia nella topografia cittadina, una testimonianza tuttavia significativa della sua nascita non casuale, ma come manufatto strategico militare, pochi resti che attendono la possibilità di poter intraprendere, dopo tanti secoli, indagini archeologiche e storiche opportunamente mirate per poter chiarire e comprendere fino in fondo e con esattezza i primordi della sua fondazione.



## 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

# IL PO IN SECCA

di Pasquale Padricelli

Dal mese di maggio su tutto il territorio italiano si è riscontrata una temperatura media diurna di oltre trenta gradi, inoltre la scarsità di pioggia ha portato una gran siccità sia nelle campagne che nei fiumi; anche il Po ne ha risentito al punto da scendere di qualche metro sotto lo zero idrometrico.

Chi ha osservato il fiume ha potuto notare il formarsi di immense dune di sabbia con insenature che hanno creato un serpentine inusuale del "Grande Fiume". La navigazione è stata sospesa per i grossi natanti.

Sulle sponde sono stati ritrovati reperti bellici come bombe a mano, proiettili ed elmetti, porta maschere antigas, ruote di macchine tedesche e tante altre cose ridotte in ferraglie ma sempre di un certo valore storico; io stesso con mio fratello Vittorio ho trovato i resti di una rivoltella Mauser.

I giornali nazionali hanno scritto che ormai il Po si poteva attraversare anche a piedi e che il medesimo non aveva mai raggiunto una quota così bassa; a questo punto ho scritto una lettera ad un quotidiano (che è stata recentemente pubblicata) affermando che anche il 25 aprile del 1949 il Po aveva fatto "una magra" di due metri e ventidue centimetri sotto lo zero idrometrico. I miei coetanei sicuramente ricorderanno che il ponte di Sermide per oltre tre quarti era appoggiato sulla sabbia e che una duna quasi arrivava al "Chiavicone" (mia casa natale a

Sermide) e che comunque la "Milano e il General Mattei" continuano a risalire il fiume misurando il fondale con una semplice pertica manuale!

Senza troppo presunzione posso dire che dal quel momento i giornalisti, prese le debite informazioni, cominciarono a parlare anche di "quella magra". Preciso che i dati li ho presi da un registro delle osservazioni idrometriche dell'archivio in possesso



della famiglia Padricelli.

Per quanto riguarda l'attraversamento a piedi del Po non è affatto vero poiché "un filone di corrente" di 100/150 metri con una profondità di qualche metro è sempre in agguato.

Qualche mese fa scrissi su Sermidiana il racconto sul "Traghetto del Chiavicone" e sono stato contattato per una eventuale ricerca del posto dove venne affondato il cannone che sosteneva il cavo d'acciaio e tutto l'apparato suddetto; se la cosa andrà in porto vi terrò informati.

## Contenzioso ICI-ENEL

Intervista al Sindaco Stefano Michelini

**I cittadini sentono spesso parlare del mancato pagamento dell'ICI da parte della Centrale, può spiegarci in sintesi questa vicenda ?**

Il problema è nato nel '97. La legge allora consentì ai titolari di un immobile di autocertificarne il valore (DOCFA) per l'accatastamento all'UTE. In quell'occasione, ENEL dichiarò un importo ICI pari a 500 milioni di lire, contro i 2,5 miliardi pagati in precedenza.

**Un bel danno, per il Comune, quindi.**

Certamente, due miliardi l'anno. E questa è stata la ragione per la quale, per qualche tempo il Comune ha realizzato pochi lavori pubblici. Bisogna però precisare che il Comune ha chiesto e ottenuto dall'UTE una rivalutazione dell'immobile che, in ogni caso, ha consentito di ridurre la perdita annuale in circa un miliardo, a sua volta in parte ripianato da contributi dello

stato.

**Per quale ragione ENEL ha dichiarato un valore patrimoniale inferiore ?**

ENEL ha sostenuto, e tuttora sostengono gli enti gestori che ne hanno preso il posto, che le turbine, le tubazioni, le ciminiere e altri impianti non sono da considerare nel calcolo del valore patrimoniale, in quanto non costituiscono parte dell'edificio. In altre parole, visto che queste parti sono "imbullonate" al suolo possono essere considerate amovibili e non permanenti e non valutabili nella rendita.

**E il comune che posizione ha preso a questo proposito ?**

E' paradossale che per cavillo legale si possa sostenere che le turbine non siano parte dell'immobile; sono la parte fondamentale del ciclo produttivo e in loro assenza, non ci sarebbe produzione. Questo non è solo il nostro parere, è quanto ha

sostenuto e sostiene il legale che ci assiste in questa vicenda. Se le turbine fossero veramente amovibili, allora sarebbe legittimo che il comune chiedesse alla centrale di spostarle per effettuare rilievi geologici, ad esempio. Ovviamente, questa richiesta, comprometterebbe in modo disastroso la funzionalità dell'impianto produttivo e, a nostro parere, non ha senso sostenere che le turbine non siano parte dell'edificio.

**Dal punto di vista legale, a che punto siamo ?**

L'ENEL, dopo che l'UTE ha rivalutato le rendite, ha presentato un ricorso che è stato rigettato in prima istanza. Inoltre, il comune ha ingiunto nel 2000 ad Enel il pagamento per intero dell'ICI '98 e '99. Anche a queste ingiunzioni l'Enel ha presentato ricorso che è stato rigettato sia in prima che in seconda istanza.

**Quindi, adesso il Comune riceve l'ICI per intero.**

No, fino al 2002 Eurogen, poi Edipower, hanno pagato l'ICI riservandosi di richiedere il rimborso in caso di accoglimento delle loro istanze, ma nella primavera del 2003, la Commissione Tributaria Regionale di II° grado si è pronunciata sulla vertenza UTE-ENEL con una sentenza favorevole all'Enel. Questa sentenza, non definitiva, è stata sfruttata da Edipower per versare l'ICI 2003 in forma ridotta. Inoltre, Edipower chiede il rimborso dell'ICI precedentemente versata tra il '98 e il 2002.

**Si tratta di grosse cifre ?**

Sì, sono stati versati 200.000 euro (la prima rata del 50%) contro i 630.000 previsti. Questo ovviamente comporta un mancato introito per il comune che dovrà essere ripianato in parte con l'avanzo dell'esercizio precedente, in parte con riduzione di spesa.

**Quindi il comune si rassegna a ricevere l'ICI ridotta ?**

Certamente no. Prima di tutto la sentenza di cui si avvale Edipower riguarda un contenzioso tra loro e UTE e, per effetto di una sentenza precedente, non vale automaticamente anche per i rapporti con il comune. Secondariamente noi chiederemo comunque il pagamento dell'ICI per il 2003 fino a quando non sarà stabilito con sentenza definitiva quale sia l'interpretazione corretta. Siamo disposti ad affrontare ogni grado di giudizio. Questo problema non riguarda solo il comune di Sermide ma molti altri comuni. E' stato costituito un comitato a livello nazionale, supportato da ANCI, e si stanno predisponendo azioni legali, amministrative e politiche per ottenere un giusto pagamento.

**Ci saranno ricadute per i cittadini?**

Per il 2003 contiamo di riuscire a far quadrare comunque il bilancio rinunciando a qualche opera pubblica già prevista. Per il 2004, anche in presenza di pagamento in toto dell'ICI da parte di Edipower, credo che per prudenza sarà utile accantonare tutto o gran parte del gettito in attesa di una sentenza definitiva. In ogni caso, dobbiamo aspettarci qualche sacrificio, anche se lo stato dovrebbe integrare parte delle somme non ricevute. Credo che i lavori pubblici essenziali saranno comunque realizzati.

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI



SMALTIMENTO FIBROCEMENTO



COPERTURE CIVILI E INDUSTRIALI





SCHEGGE

a cura di Benel

**1- Brisbane**

Informazioni dal teacher Rizieri Formigoni, australiano di nascita, ostigliese doc di Correggioli.

In quella città, capitale del Queensland, Australia, esiste ed è tuttora ben caratterizzata una comunità di Ostigliesi, emigrati e loro discendenti nella seconda e terza decade degli anni '20.

Un vero esodo di massa originato da questa casuale circostanza.

Un funzionario australiano diretto a Londra, fece una sosta in Italia settentrionale, dove visitò, fra altre località, anche le vaste estensioni coltivate a riso in Piemonte e nell'Ostigliese. L'impressione del funzionario fu grande nel vedere i luoghi della coltivazione in acqua, la qualità pesante del lavoro, la resistenza e la tenacia dei lavoratori addetti.

Tornato in patria egli magnificò quanto aveva visto, affermando che gli piemontesi ed ostigliesi avvezzi a lavori tanto usuranti, sarebbero stati in grado di lavorare anche nelle estensioni coltivate a canna da zucchero. Per questo iniziò un reclutamento contrattuale per portare intere famiglie in quel lontano continente, per sostituire la mano d'opera indigena, meno resistente e con scarsa cultura al pesante lavoro di coltivazione e raccolta della canna da zucchero. Fu così che molte famiglie di Ostiglia furono ingaggiate ed emigrarono in Australia, a Brisbane, per intraprendere la nuova attività nelle immense piantagioni.

Gli emigrati ostigliesi conservano tuttora un grande attaccamento affettivo per la terra d'origine, dove ancora vivono molti loro parenti. A Brisbane è attiva la Associazione degli Ostigliesi, con frequenti contatti con la comunità di origine.

Lo stesso Rizieri ha curato la realizzazione di un monumento agli Ostigliesi colà immigrati. L'Associazione ha un proprio gonfalone attualmente conservato nella sede municipale di Ostiglia.

La conoscenza con Rizieri, australiano doc, figlio di emigrati ostigliesi, insegnante di inglese e ad un



Rizieri Formigoni di Brisbane figlio di emigrati da Correggioli

tempo di lingua madre mantovana correggiolese doc, avvenne nel 1997, quando Rizieri venne a conoscere suoi parenti tuttora abitanti a Correggioli di Ostiglia ed altri emigrati ad Ala di Trento (Zani, Trattoria mantovana, sulla s.s.12). e capitò a Magnacavallo a visitare il Monumento all'Emigrato di cui aveva sentito parlare.

Da allora i contatti sono assidui e costanti. Rizieri corrisponde con noi telefonando, o scrivendo, in dialetto mantovano. Quasi un rituale, le sue lettere cominciano sempre con un Ciau veciu, cum'a stèt!

**2- TOWNSVILLE**

Da una lettera di Roberta.

Un giorno successivo la Pasqua del 1951.

Roberta, bambina, e la giovane mamma di Ostiglia, si imbarcano a Genova, sulla Sebastiano Caboto, dirette in Australia, per raggiungere il padre - marito emigrato da poco in quel lontano continente.

Il viaggio durò 32 giorni e, dopo aver toccato parecchi porti, Napoli, Messina, Porto Said, Ceylon, Adelaide, Melbourne, la nave arrivò a Sydney.

Solo al termine della lunga crociera Roberta e la mamma seppero che il loro caro, stroncato da un imprevedibile, fulmineo infarto, era deceduto quindici giorni prima del loro arrivo.

Roberta e la mamma si fermarono a Townsville, presso parenti e soffrirono non poco per l'impatto con un paese del tutto sconosciuto, senza conoscere la lingua, sostenute da alcuni parenti.

La mamma. "sola, in un posto lontano dal suo ambiente, senza prospettive, vedova a 33 anni", faticava ad affrontare la dura realtà, mentre Roberta si adattò più rapidamente, frequentando la scuola, impadronendosi ben presto della lingua inglese e socializzando anche con gli adulti.

Dopo circa un anno la giovane vedova con la figlia si trasferì a Sydney, avendo avuto un'offerta di lavoro dalla Jone, una cugina ostigliese emigrata da Correggioli con il marito. Vita modesta anche a Sydney, ma autosufficiente, grazie al lavoro retribuito.

In quel periodo Roberta e la mamma conobbero altri di Ostiglia e di Correggioli: Remo con sua moglie Pina ed il

figlietto Ezio (che sarebbe, poi, lui stesso tornato in Italia, dopo 35 anni).

Trascorse un altro anno, la mamma aveva ripreso coraggio, forze e voglia di vivere.

"Ma -scrive Roberta- il richiamo dell'Italia, delle sue sorelle e dei suoi fratelli, la mia insistenza a ritornare la fecero decidere a cogliere l'opportunità di rientrare in Italia con un rimpatrio offerto dal conso-

La rubrica prosegue dal gennaio 2003. Le "storie" riguardanti avvenimenti, persone, luoghi, che pervenissero a Sermidiana potranno essere liberamente proposte ai nostri lettori. In ogni caso non vi sarà obbligo di restituzione.

lato italiano d'Australia. Ci imbarcammo a Sydney nell'aprile del 1953 sulla nave Surriento della flotta Lauro. ... Sbarcammo a Genova in un giorno di maggio dello stesso anno, di prima mattina."

Attualmente Roberta vive in zona Milano e non nasconde una certa nostalgia per quella che sarebbe diventata la sua seconda patria, se non fosse deceduto il suo papà.



Concluso felicemente l'anno Accademico con il grande evento della Premiazione del concorso letterario "STAGIONALIA", che ha confermato l'"UNIVERSITA' APERTA SERMIDE" in posizione privilegiata nel mondo della cultura nazionale, e la pubblicazione dell' apprezzato "Quaderno del melone", le "vacanze estive" sono state vivacizzate da un appuntamento atteso: la partecipazione ad uno spettacolo al Teatro Romano in Verona.

Giovedì 28 agosto, in una calda serata di piena estate, temperata da una leggera brezza favorita dall'Adige e dalla splendida ubicazione, in una elegante cornice un folto gruppo di iscritti e amici e dell' U.A.S. ha assistito attento e divertito ad una rappresentazione della commedia "Il Bugiardo" di Carlo Goldoni.

Interprete principale e regista Glauco Mauri, a buona ragione ritenuto uno dei più autorevoli rappresentanti del teatro nazionale, che ha caratterizzato il suo personaggio, Pantalone dei Bisognosi, con grande umanità. Tutti bravi, senza eccezione, gli attori e piacevolissime le invenzioni scenografiche.

Un appuntamento importante, atteso e preparato da tempo, e' il viaggio a Roma che si svolgerà dal 18 al 21 settembre. Guidati da Riccardo Braglia conosceremo, accanto alle più celebri raccolte d'arte, una Roma nascosta, ma per questo non meno preziosa: chiese paleocristiane un po' segrete ed altre autentiche chicche d'arte ancora poco note al largo pubblico. Il momento più atteso, il vero fiore all'occhiello, sarà la visita privata, in esclusiva per il nostro gruppo, della Cappella Sistina. Questo percorso si può sintetizzare come un intenso stage di storia dell'arte.

Il volgere alla fine dell'estate induce a valutare gli eventi autunnali più interessanti per nuove proposte. Così l'Universita' ha organizzato per il 14 ottobre una visita a Treviso che allestisce alla Casa dei Carraresi, sulla scia dei precedenti successi, una mostra di pittori impressionisti dal titolo seducente: - L'oro e l'azzurro - I colori del Sud da Cézanne a Bonnard-

Vi saranno esposti capolavori dei Maestri più famosi del periodo, così potremo ammirare le opere di, oltre i già citati, Monet, Van Gogh, Renoir, Gauguin, Matisse, Munch, Modigliani e tanti altri. Il tema della mostra trevigiana è dedicato ai viaggi ed ai lunghi soggiorni che i pittori francesi o anche educatisi in quell'ambito, hanno compiuto lungo le coste del mediterraneo e in Provenza con date che vanno dalla metà dell'ottocento fin quasi alla metà del novecento.

Una raccolta ricca ed articolata, una mostra dedicata al colore ed intrisa di luce in ogni dove. Le iscrizioni sono già aperte.

Paola Longhini Fornasa

# QUAND AS FAVA AL VIN IN CA'

Il Parte

di Alberto Guidorzi

Si formano anche altre sostanze, che a causa della scarsa quantità sono considerate secondarie, ma non lo sono da un punto di vista organolettico, come ad esempio l'acido acetico. Quest'ultimo si forma in particolare a contatto dell'aria, cioè sul "capel" su cui cresce un piccolo insetto alato rassomigliante ad una mosca: "al musulin dal vin" che cresce così bene in ambiente acido, tanto da formare dei veri e propri sciami che obbligatoriamente alla morte cadono nella massa in fermentazione e colà rimangono. Il nome di questo insetto è "Drosophila melanogaster" ed è da considerarsi un vero "benefattore dell'umanità" perché è su questo insetto che si sono verificate le leggi di Mendel e si sono fatte le scoperte più importanti della genetica. È un insetto, infatti, che si riproduce in sole 24 ore, ha pochi cromosomi e ben distinguibili, cioè quanto di meglio per condurre degli studi.

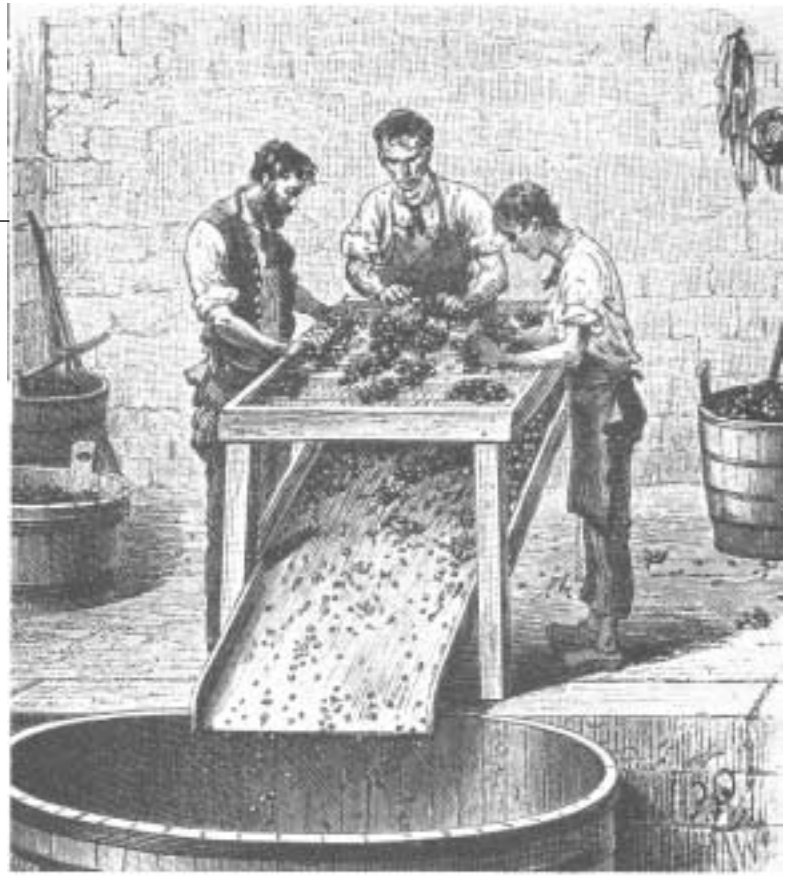
Ma da dove vengono questi lieviti e questi moscerini? Essi sono presenti sulle bucce dell'acino e all'interno del grappolo allo stato di spore e uova e provengono dall'aria e dal terreno della vigna; in conseguenza dell'ambiente chimico-fisico che si forma con la pigiatura, sviluppano la forma vegetativa o l'individuo adulto, moltiplicandosi in gran numero. I lieviti presenti durante la fermentazione non sono tutti uguali e vi sono anche batteri e muffe. L'avvio di una buona fermentazione deve favorire subito lo sviluppo dei lieviti alcoligeni che contrasteranno poi il proliferare dell'altra flora microbica responsabile di molte alterazioni del vino. Attualmente la fermentazione è tenuta costantemente sotto controllo, mentre a quei tempi, per il fatto di essere completamente digiuni di nozioni di enologia e di agire in base a tradizioni tramandate, si accettava quanto avveniva naturalmente con le conseguenze sulla qualità e la conservazione dei vini di cui diremo più avanti. Pertanto, l'uso dell'anidride solforosa come sostanza da aggiungere ai mosti per dirigere la fermentazione era pressoché sconosciuta nella nostre campagne, come pure quella di agire sulle variazioni non consone della temperatura di cantina. Alcuni agricoltori più evoluti procedevano alla vinificazione di una parte del mosto in modo particolare, cioè non mescolando ad esso le bucce e le vinacce. In gergo tecnico si dice che si pratica la "vinificazione in bianco", anche se quest'ultima dovrebbe mettere in atto accorgimenti molto più complessi di quelli che invece si praticavano a quei tempi. Tuttavia, questo tipo di vinificazione produceva, sempre partendo da un mosto di uve nere, un vino molto più chiaro, di colore bianco rosato, che qualcuno sicuramente ricorderà conservato in bottiglie, ben spumante e bevuto solo nelle feste e ricorrenze particolari: era il famoso "vin tumbulin", che tanto solleticava i ricordi di gioventù.

Più in generale, la vinificazione avveniva con le vinacce, le quali, come già detto, alleggerite dal gas che si originava, risalivano in superficie e costituivano una massa solida sopra il mosto fermentante. Sarebbe stata consigliabile la pratica di reimmergere periodicamente le vinacce nel mosto al fine di non farle acidificare e quindi aumentare il tenore di acido acetico nel vino, ma era una pratica conosciuta da pochi. Se poi consideriamo che era d'uso lasciare le vinacce a contatto con il vino molto tempo (anche un mese) e che solo successivamente si comprese la necessità di limitare questo tempo, si può ben immaginare il pericolo di poter innescare trasformazioni indesiderate. Il lasciare le vinacce a contatto con il vino aveva comunque uno scopo ben preciso: essendo i pigmenti coloranti delle uve nere insolubili nel mosto, ma solubili in una soluzione alcolica come è il mosto-vino, per conferire colore allo stesso occorre lasciare le vinacce a contatto con il mosto fermentante per tempi lunghi. Il vino carico di colore era per quei tempi sinonimo di bontà, inoltre si conferiva "corpo" e quindi maggiore equilibrio e probabilità di conservazione.

Quando il mosto-vino aveva trasformato gran parte, ma non tutta la quantità di zucchero presente, si passava alla svinatura, cioè da un foro nella parte bassa della parete del tino dentro cui era stato innestato una cannella ("al spinon"), si spillava il vino-fiore, cioè il migliore, che veniva raccolto nel mastello di legno. Per evitare che le vinacce otturassero la cannella si era provveduto, prima di riempire il tino, a porre davanti al foro un arnese in vimini intrecciato e a forma d'imbuto in modo che impedisse l'occlusione del foro della cannella, "al grasparol".

Il vino fiore era versato nelle botti predisposte precedentemente, e si tendeva a raccogliero dal mastello con secchi e a versarlo in grossi imbusti infilati in un foro praticato nella parte superiore della botte. Questi sbattimento ed esposizione all'aria avevano lo scopo di ossigenare il vino e quindi rigenerare la fermentazione e far volatilizzare il gas carbonico. In tale modo la fermentazione in botte riprendeva vigore e continuava la trasformazione degli zuccheri residui. Di vino fiore se ne otteneva dai 55 ai 65 litri per Q.le d'uva, ma per estrarre il vino ancora contenuto nelle vinacce, si torchiavano quest'ultime due volte onde ricavare ancora 10-16 litri di vino. Il vino di prima torchiatura normalmente si mescolava al vino fiore, mentre quello di seconda era buona pratica conservarlo separatamente.

Molti contadini però, prima della torchiatura, aggiungevano acqua alle vinacce e ottenevano il primo ed il secondo vinello ("mesvin"), e qualcuno faceva anche il terzo. Se vi avessero aggiunto acqua, zucchero e acido tartarico oppure un po' di mosto ottenuto da uve conservate allo scopo, il problema della scarsissima qualità dei mezzi vini sarebbe stato in parte risolto, ma lo zucchero era troppo prezioso per "sciuparlo" e le conoscenze erano limitate. D'altronde, i contadini più tirchi e meno onesti, avevano già destinato i vinelli per adempiere all'impegno contrattuale del vino da dare agli operai dipendenti. Il vino proveniente dal secondo torchiato ("al turcion") era aspro e poco alcolico, mentre per i vinelli mio padre diceva che bisognava berli "in silenzio" per "sentirne" il sapore di vino. Essi comunque dovevano essere consumati durante l'inverno perché con i primi caldi divenivano imbevibili anche per i palati meno delicati. Le vinacce contenevano ancora qualcosa che aveva un certo valore: infatti, se distillate generavano grappe e successivamente potevano essere vendute per ricavare olio dai semi o vinaccioli contenuti ("i gramustin"). Ecco allora che colui che torchiava per conto si appropriava delle vinacce e le conferiva all'industria, la quale, dopo averle distil-

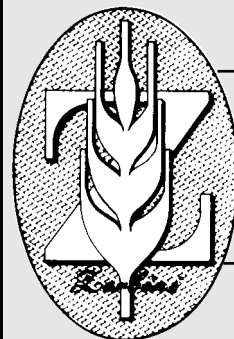


late ed estratto l'olio dai vinaccioli pressava grappi, bucce e vinaccioli spaccati e li rivendeva come combustibile sotto forma di parallelepipedi compatti. Ciò rappresentava, quando ancora d'inverno si metteva "il prete" a letto per riscaldarlo, un'ottima materia per produrre braci molto persistenti. Inoltre, benché fosse proibito, perché normalmente si evadavano la tasse sui superalcolici, non era infrequente, tramite un alambicco artigianale, distillare in azienda e di nascosto, una parte delle vinacce torchiate. Era prassi riscaldare la marmitta, a tenuta stagna e riempita di vinacce, con un fuoco continuo, ma basso. Dopo un po' cominciava a defluire dalla serpentina di rame, raffreddata con acqua, il distillato. Il primo che usciva, detta "testa", doveva essere buttato perché ricco in alcol metilico o metanolo, un alcol velenoso al punto tale da condurre alla cecità, successivamente fuoriuscivano distillati a più elevata gradazione di alcol etilico che andava scemando man mano che si procedeva nella distillazione. Buona pratica era quella di mantenere diviso il volume distillato, nel senso di raccogliere in bottiglie separate e numerate tutto il liquido che si produceva dalla distillazione. In tale modo si poteva miscelare in un secondo tempo i contenuti delle bottiglie e quindi comporre miscele con gradazione alcolica più oculata. Questo sistema, inoltre, evitava di dover ridistillare tutta la "cotta" in caso di spruzzi, dovuti ad eccessivo riscaldamento, di liquido di colore vinoso.

(continua)

## Un Anthurium per l'informazione

Il Gruppo Comunale dell'AIDO di Sermide organizzerà per il prossimo 27 settembre, in occasione della Giornata Nazionale dell'associazione, una vendita di Anthurium presso il Centro Commerciale Arcobaleno. Un appuntamento che sta ormai diventando una simpatica consuetudine anche per il nostro paese. Con la giornata nazionale e la distribuzione delle belle piante, che vedrà impegnati in tutta Italia oltre 2000 gruppi AIDO, l'Associazione Italiana donatori di Organi vuol sottolineare l'importanza di una presenza costante tra la gente, per fornire quelle informazioni e quelle notizie che possono rafforzare la cultura della donazione e del trapianto, ancora troppo fragile nella popolazione italiana. Il progresso della medicina dei trapianti dipende dalla sensibilizzazione di tutti e dalla crescita di questa cultura di solidarietà per la vita, e passa anche attraverso iniziative piccole ma piacevoli come questa.



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

**NUOVO  
PUNTO VENDITA  
VIA MATTEI  
SERMIDE**

**PRODOTTI DA FORNO**

**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