

Sermidiana

anno 23 · n.10 · dicembre 2003

il mensile di Sermide dal 1981

Euro 1,8

Fondato dalla Polisportiva • Editore: Sermidiana 2000 s.n.c. 46028 SERMIDE (MN) Via Indipendenza 90 • Tel. 0386.61216 • E-mail: sermidiana@virgilio.it • P.I. / C.F. 01978540209 • Aut. Tribunale di Mantova del 24/10/1981 • Registro Stampa: 14/81 • Progetto grafico: Enrica Bergonzini tel. 0386.61588 • Stampa: Tipografia Cabria Castelmassa (Ro) • Spedizione in A. P. - 70% • Filiale di Mantova • C.C. Postale: 19812387 - Pub. inf. 50%

IL PALIO DI SERMIDE



La torre, i figuranti, il cavallo in corsa. Un disegno unico per rappresentare quella che è diventata la manifestazione piu' importante e sentita dai sermidesi. Centinaia di persone in costume danno luogo, a fine luglio, ad uno spettacolo straordinario dal sapore antico, che regala intense emozioni a loro e a tanti spettatori. Non è ormai solamente una sfida tra "contrade" con la gara finale di cavalli e cavalieri, ma è soprattutto una recita corale con una grande e intensa partecipazione di popolo. Severino Baraldi, da par suo e con segno inconfondibile, rappresenta per i lettori di Sermidiana IL PALIO DI SERMIDE.

FINALMENTE!

di Paola Bisi (responsabile amministrativa)

I cittadini sermidesi avranno tirato un respiro di sollievo quando, tolte le impalcature che coprivano la costruzione sorta a prolungamento del vecchio edificio, hanno visto che, sì, dopo tanta attesa, finalmente la nuova Casa di riposo diventava reale, con quei bei colori sulle pareti!

Dimenticati i momenti neri, iniziati con il taglio dei tigli e proseguiti con il fermo del cantiere per più di un anno, tutti si sono rallegrati della novità che si erge imponente in via 29 luglio.

Ma la reazione dei sermidesi è stata niente a confronto della soddisfazione degli ospiti e del personale, che dopo mesi vissuti in spazi ridotti, gomito a gomito nelle camere affollate, hanno visto avvicinarsi il momento in cui molti di loro potranno trasferirsi nei nuovi locali, dotati di impianto di climatizzazione e arredati a nuovo.

Il nuovo fabbricato ospiterà nel seminterrato la lavanderia, i magazzini e i locali tecnici, al piano terra il Centro Diurno Integrato a 10 posti e al primo piano un nucleo residenziale a 20 posti.

Dalla prossima primavera il Centro Diurno Integrato accoglierà temporaneamente parte degli anziani ospiti, per consentire l'avvio della seconda fase dei lavori.

I lavori proseguiranno quindi con la ristrutturazione dell'angolo nord - ovest dell'edificio, che comprende la realizzazione di locali di servizio destinati ai nuclei abitativi, l'innalzamento del solaio del primo piano e il rifacimento del tetto.

Contemporaneamente, in parte del piano terra dell'ex ospedale sarà realizzata la nuova cucina della Residenza, più ampia dell'attuale e che potrà confezionare fino a 300 pasti al giorno.

La terza ed ultima fase dei lavori, che inizierà alla fine del 2004, riguarda la ristrutturazione dell'edificio centrale, il più vecchio corpo di fabbrica dell'intero complesso, e dell'ala est che si estende su via Castellani. In questi spazi saranno realizzati due Nuclei residenziali, di 20 posti ciascuno, con camere da letto con bagno, soggiorni e sale da pranzo, ambulatori e vari locali di servizio. Nel sottotetto troveranno posto gli uffici amministrativi e un'ampia sala per riunioni e conferenze.

L'ultimo intervento riguarderà la sistemazione dello spazio esterno, con la piantumazione di alberi ad alto fusto e di aiuole fiorite.

PERCHÉ SOLARIS

Dunque la Residenza Sanitaria Assistenziale di Sermide cambia nome.

Ancora in pochi si ricordano che la Casa di Riposo nel 2001 è diventata Residenza Sanitaria Assistenziale, e già si cambia!

Diventerà Fondazione "SOLARIS" - Servizi alla persona - ONLUS.

Nelle intenzioni degli amministratori, il nuovo nome doveva promuovere una nuova immagine, non legata ai soli servizi residenziali, e nello stesso tempo evidenziare ciò che caratterizza la qualità delle prestazioni e delle attività svolte, un patrimonio di esperienza e di cultura assistenziale maturato negli anni dai nostri operatori.

Si è voluto far risaltare l'approccio positivo, umano e personalizzato degli interventi sanitari e assistenziali, l'attenzione per il vissuto degli anziani ospiti e degli utenti in generale.

Si è voluto rompere con la vecchia idea di "ricovero" che ancora crea diffidenza in coloro che, per necessità, si avvicinano ai nostri servizi.

Si è voluto far emergere lo spazio di sereno che è possibile trovare anche nelle situazioni più difficili, quando la malattia e la solitudine colorano di nero le giornate, quando il futuro appare colmo di nubi scure.

Ecco allora SOLARIS, termine latino per definire un qualcosa relativo al sole, di una chiarezza assoluta e vivificante!

UNA CALDA ACCOGLIENZA

(Residenza Sanitaria Assistenziale di Sermide)

Aveva appena finito di fumare la sua sigaretta, quando il suono delle campane gli aveva ricordato di andare a dormire. In quel mentre aveva avuto uno strano presentimento. Una sensazione che non l'aveva abbandonato fino all'ora in cui si rifugiò sotto le coperte. Il mattino dopo si era svegliato con il tintinnio della pioggia. Ad un tratto sentì suonare il campanello di casa. Era suo figlio. Era venuto a prenderlo. Aveva fretta. La valigia l'aveva già preparata lui e quel mattino non aveva nemmeno avuto il tempo di salutare la sua vecchia televisione, la comoda poltrona sulla quale si sedeva ad ascoltare per ore e ore le note di Beethoven. Abbandonava il suo giradischi e non aveva fatto nemmeno in tempo ad accarezzare ancora una volta il suo amato gatto. Anche la macchinetta del caffè era rimasta sul fornello, spento.

Quel mattino era salito in fretta su quell'auto fredda che odorava di gasolio ed un gelido silenzio lo separava da suo figlio. Aveva sentito un fremito di rabbia percorrerlo tutto il corpo. Aveva rivisto le immagini della sua vita scorrere veloci su uno schermo come al cinema. Si era chiesto: perché?

Ad un tratto ricordò vagamente che qualche giorno prima un medico lo era andato a visitare a casa, pronunciando la parola "solitudine". Infatti da qualche mese a questa parte, Vincenzo non vedeva più nessuno e i soli amici che aveva erano i raggi del sole che entravano la mattina dalla finestra della cucina. Trascorrevano giornate intere parlando da solo, qualche volta coinvolgeva il gatto nei suoi discorsi, ma erano i fantasmi dei suoi ricordi a non abbandonarlo mai. Sentiva le voci delle persone a lui più care gironzolare per casa. Il figlio prima di trovare il coraggio di farlo vedere da un medico, aveva nuotato tra i sensi di colpa. Più passavano i giorni più il dolore gli riempiva il cuore nel vedere suo padre ridursi così. Quel mattino, quando era andato a prenderlo per portarlo in R.S.A., gli aveva preso un groppo in gola ma sapeva che in quel momento per Vincenzo, era la migliore soluzione possibile. Vincenzo dal canto suo, non capiva, non voleva capire il gesto del figlio. Sentiva solamente di essere stato tradito, sentiva di essere stato strappato dalle sue radici, dalla sua affezionata casa. Era entrato stanco quel giorno in RSA, i solchi delle sue rughe era

come se di colpo si fossero fatti più profondi. Il gesto del figlio lo aveva sconvolto. Preso com'era da quel turbine di emozioni che lo avevano colto così di sorpresa, non aveva nemmeno percepito il sorriso delle operatrici. Solo la musica di un pianoforte lo aveva dolcemente riportato alla realtà. Anche i suoni, i colori, i profumi di cibi a lui famigliari lo avevano avvolto come in un caldo abbraccio. Per un attimo Vincenzo non sentì più il peso degli anni sulle spalle, per un attimo sentì che quello era tutto ciò che poteva desiderare, per vivere il più splendidamente possibile gli ultimi anni della sua vita. Così la rabbia che sentiva, lentamente diminuì di intensità e la gente che sopraggiunse nel suo cuore aveva cominciato ad aprirgli gli occhi. Si rese conto che da giorni le arterie del suo cuore si facevano sentire, appesantite da i ricordi, dai rimpianti, dai rimorsi, e mai avrebbe permesso a qualcuno di togliergli quei pochi momenti di gioia che gli restavano da vivere.

Si era reso conto troppo tardi che la sua vita era stata breve come un lampo. Avrebbe voluto rincorrere tutto ciò che, non si era potuto permettere prima, ma ogni volta il corpo era lì a ricordargli di non averne più le forze. Ora pensava che grazie al coraggio di suo figlio non avrebbe più sentito così intensamente il peso schiacciante della solitudine. Finalmente avrebbe potuto dedicarsi alle sue passioni, finalmente avrebbe parlato con qualcuno, dopo anni vissuti nel silenzio. Passò del tempo da quel giorno così pieno di forti emozioni e aveva notato come da quando Vincen-

zo era entrato in RSA avesse cambiato espressione. I lineamenti del suo volto si erano fatti più distesi, e nei suoi occhi aveva rivisto quella luce che mi capitò, per caso, di cogliere in una sua vecchia foto.

In RSA amava stare per ore e ore con i suoi nuovi amici, divertendosi a mescolare il suo dialetto con quello degli altri.

Si divertiva a giocare con le parole delle canzoni, e quando insieme agli altri ospiti ascoltava la musica, si lasciava trasportare da quella melodia sull'aria, quando d'estate amava ballare il valzer e la mazurca.

Vincenzo trascorrevva lunghi pomeriggi a giocare a tombola, amava uscire in compagnia al cinema "dal pret", e ogni mattina amava fare ginnastica e leggere il giornale. Non si faceva scappare nemmeno un tg, a costo di saperlo a memoria per raccontarlo ai suoi nuovi amici. Quando non si poteva uscire, amava osservare come cambiassero i colori delle foglie con il passare delle stagioni, e si appassionava a raccontarci sprazzi della sua vita. Un mattino, tra i suoi racconti, mi aveva anche confidato di non poter eliminare certi dolori dal suo cuore, ma proprio perché la vita era troppo breve, avrebbe voluto con tutte le sue forze assaporare quelle piccole cose che ogni giorno proprio la vita gli regalava. Ora i rapporti con suo figlio si erano affievoliti, e alla sera Vincenzo non aveva perso l'abitudine di fumare la sua sigaretta, aspettando il rintocco delle campane che gli ricordava di andare a dormire.

Katiuscia Gandolfi (animatrice)



È nata la "Fondazione Solaris servizio alla persona - ONLUS"

Sotto la burocratica frase "Riordino della disciplina delle Istituzioni Pubbliche di Assistenza e Beneficenza operanti in Lombardia", la Regione ha messo in cantiere la più grande trasformazione delle IPAB, istituzioni nate nel lontano 1890 con la cosiddetta legge Crispi, con l'obbligo di scegliere tra "Aziende di Servizio alla Persona" (di carattere pubblico), oppure "Soggetto di diritto privato senza scopo di lucro" (Fondazione o Associazione). La legge ha fissato nel 31 Ottobre 2003 il termine entro il quale i consigli di amministrazione, attualmente in carica, avrebbero dovuto decidere la scelta più efficace per gli enti da loro gestiti.

Il 2003 è stato quindi per il Collegio Commissariale della IPAB di Sermide un anno di particolare impegno, dedicato alla partecipazione dei vari convegni e dibattiti nei quali le forze politiche, sindacali e sociali si sono confrontate sui vari temi che la trasformazione comporta.

La conseguente discussione interna al nostro Collegio Commissariale su questi temi, ha fatto maturare la convinzione che la scelta deve favorire il radicamento al territorio, colante indispensabile per le decisioni dei futuri amministratori. Questo collante, a nostro avviso, può essere espresso maggiormente dalla scelta privatistica della Fondazione, in quanto il nuovo organo amministrativo sarà eletto totalmente in sede locale, mentre nella scelta pubblicistica sarebbe per due quinti di elezione Regionale. In questo modo la scelta fatta ci sembra rispondere adeguatamente anche ai principi di solidarietà, sussidiarietà e trasparenza richiamati nella legge di riordino.

Se questa è stata la motivazione principale della decisione, non deve essere trascurata la maggiore snellezza consentita dall'abbandono delle regole della gestione pubblica, che si dovrebbe tradurre in economicità della gestione, e la presunta possibilità di beneficiare della disciplina tributaria e fiscale prevista per le ONLUS.

Fatta la scelta si è proceduto alla stesura del nuovo Statuto, nel quale all'Art.3 vengono così declamati gli scopi: "La Fondazione non ha fini di lucro. Essa si propone esclusivamente il perseguimento di finalità di solidarietà sociale nei settori dell'assistenza sociale e socio-sanitaria, dell'assistenza sanitaria, della beneficenza e della formazione, ispirandosi ai principi del rispetto, valorizzazione e promozione integrale della persona. Ha per scopo di garantire la necessaria assistenza a persone svantaggiate per anzianità, cultura, razza, religione, sesso, condizione sociale e politica."

La scelta della Fondazione e il nuovo statuto sono stati presentati alla cittadinanza nel

Consiglio Comunale del 22 settembre; la legge, infatti, prevede che il Consiglio Comunale debba esprimere il proprio parere in merito. La documentazione dovrà essere presentata in Regione, dove la Giunta Regionale approverà la scelta fatta.

Dal primo di gennaio molte cose quindi cambieranno nella gestione del nuovo ente. Una di queste sarà la contabilità, che da finanziaria passerà ad analitica, rivoluzionando quindi la gestione economica. In secondo luogo ci sarà la possibilità di applicare nuovi contratti di lavoro per l'assunzione del personale. Infine l'applicazione di un nuovo regime fiscale, speriamo più favorevole a questo tipo di istituzioni. Tutte cose che dovranno essere introdotte e calibrate in modo da gestire il passaggio senza traumi. Questo naturalmente per quanto riguarda la gestione. Ma la sfida più impegnativa sarà la realizzazione degli scopi per i quali la Fondazione è nata. Sarà quindi indispensabile operare sul territorio insieme a chi ha la responsabilità di programmare, mi riferisco ai Comuni, che attraverso i Piani di Zona devono organizzare gli interventi sociali; a noi, quindi, il compito di mettere a loro disposizione l'esperienza nell'assistenza socio-sanitaria, maturata negli anni da tutto il nostro personale, e insieme esplorare percorsi alternativi per ritardare il ricovero permanente, favorendo l'assistenza domiciliare, il centro diurno e tutte le altre opportunità, erogando ai cittadini servizi sempre più efficienti ed efficaci e soprattutto economicamente compatibili.

Marco Reggiani (Presidente)

Sermidiana

Redazione e Amministrazione: Sermide (Mn) via Indipendenza 90

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 Padricelli · Vittorio Padricelli · Leida Pavanelli · Daniele Preti · Giuseppe Reggiani · Raffaele Ridolfi · Fernando Villani

Disegni: Severino Baraldi · Erika Ferrarini · ZAP

Abbonamento annuo Euro 20 - (Estero euro 34) su C.C.P. 19812387 oppure presso Redazione Sermidiana Via Indipendenza, 90 SERMIDE (Mantova)

Tel. 0386.61216 Fax 0386.61216 E-mail: sermidiana@virgilio.it



Profumeria BOZZINI

I profumi di via Indipendenza



Da profumeria a boutique dei profumi. Così si può definire la profumeria Bozzini dopo la recente ristrutturazione, che ha trasformato radicalmente l'immagine di uno dei "negozi-simbolo" della via Indipendenza. Negozio che risale ai primi anni del secolo scorso.

Qualcuno, prossimo a festeggiare il centenario, potrebbe ricordare la prima "bottega-negozio". LUIGI BOZZINI faceva il barbiere, mentre la moglie CLORINDA faceva la "messa in piega" a quelle signore che si potevano permettere qualche divagazione, oppure in occasione di feste e cerimonie.

Ma l'affluenza non doveva essere massiccia ed i negozi, oltre a quelli alimentari, non erano molti se da Bozzini si vendevano tabacchi e si potevano trovare corde per chitarra, violino e mandolino insieme ai "profumi d'oriente".

In quel periodo il giovane ANNIBALE BOZZINI faceva il suo apprendistato di profumiere. Un mestiere che, all'epoca, gli andava stretto perché la sua passione era giocare a calcio.

E lo faceva talmente bene da costituire, insieme a pochi altri, un famoso quartetto (Bozzini - Remelli - Cappi - Ferrari) intorno al quale era stato strutturato lo

"squadrone" della Sermide calcio, una compagine che, per molti anni, incuteva timore e rispetto in tutti gli avversari.

Annibale Bozzini era un calciatore "prestato" ai profumi.

La sua carriera calcistica, sempre da dilettante, lo ha reso famoso, non ricco. Erano altri tempi.

Ha giocato fino alla guerra e, qualche partita, anche dopo il '45. Ormai la sua attività era quella di profumiere.

Il negozio veniva diviso in due settori: uno era adibito a "salone per signora" e condotto dalla sorella PIA, l'altro specializzato in profumeria. Un negozio aggiornato anche per l'epoca.

Si usciva, finalmente, dal tragico periodo della guerra con la voglia di risollevarsi nel morale e ricominciare a vivere. Ciò rendeva, la profumeria Bozzini, un punto obbligato per signore e signorine, che potevano pensare un po' di più alla cura della persona.

"Andiamo da Annibale", si diceva.

La sua competenza, disponibilità e gentilezza erano proverbiale.

Da vero psicologo, sapeva ascoltare, individuare le attese e consigliare, "sottovoce", le novità, che accompagnava con il regalo di piccoli campioni.

Ogni cliente si sentiva privilegiata. Quando diceva: "aspetta, ti devo dare un regalino", era come se uscisse, soltanto per Lei, un prodotto speciale da un laboratorio di segrete alchimie.

Erano gli anni in cui la via Indipendenza era il "cuore" di Sermide.

Intrapresa
a Sermide



Interminabili "su e giù", incontri e amicizie nate lungo la via.

Immane soste alla pasticceria delle sorelle Vincenzi, quindi "da Annibale" per conoscere le novità di profumi inebrianti, da usare alla "festa da ballo".

Dagli anni '70 la sorella PIA aveva cessato l'attività di parrucchiera. Ciò consentiva l'ampliamento della profumeria.

Cominciava anche l'evoluzione dei consumi, per uomini e donne.

Gli uomini, che fino ad allora, avevano acquistato lamette e sapone per barba, cominciarono a prendere in considerazione prodotti per la cura della pelle e della persona.

Nascono nuove "esigenze" per cui anche il mondo maschile comincia ad usare creme per il viso fino ad arrivare ai trattamenti di creme antirughe.

Un mercato che negli ultimi due/tre anni ha avuto una espansione esponenziale, sorretto dalla massiccia pubblicità che fa leva sulla cura dell'immagine, anche maschile.

Per le signore, il "consumo" si è aggiornato secondo le nuove linee di prodotti.

La profumeria Bozzini, anche oggi come in passato, è un punto di riferimento dell'offerta cosmetica.

Da qualche anno Annibale ha "riposto" il flacone di profumo, come aveva "appeso al chiodo" le scarpe da calciatore. Lo sostituisce, nella gestione della profumeria, il figlio PAOLO BOZZINI. Che ha provveduto all'ultima ristrutturazione del negozio, nel 2001.

Ne ha ricavato in ambiente solare, cittadino, sofisticato e accogliente in cui trovare il meglio dei prodotti di cosmesi per uomo e signora.

Il nuovo look ha fatto registrare, come era prevedibile e auspicabile, un incremento della frequentazione.

E' piacevole essere consigliato e poter scegliere con la dovuta calma, un prodotto per sé o per fare un regalo, in un ambiente raffinato ed in una atmosfera di cortesia e attenzione.

Paolo BOZZINI ha rinnovato l'ambiente; per questo ho chiesto al padre Annibale di posare davanti alla cassa, che non sente più sua.

ANNIBALE BOZZINI fa lunghe passeggiate. Lo incontro spesso sull'argine che fa da tribuna all'ormai "vecchio" campo sportivo. Sono sicuro che, da come accarezza il tappeto verde con lo sguardo assorto, rivive tutte le sue "battaglie" agonistiche di gioventù.

SIBER

QUESTIONARI PER LA QUALITÀ

Quando si eroga un servizio ed in particolare un servizio rivolto alla persona, come quello offerto in una casa di riposo, è importante verificare in maniera continuativa la qualità dell'assistenza e come questa viene percepita dall'utenza. E' fondamentale individuare l'esistenza di eventuali punti critici su cui intervenire per operare miglioramenti e coinvolgere in questa verifica non solo gli anziani e i loro familiari, ma tutti gli operatori, cioè chi riceve e chi fornisce il servizio. Nella R.S.A. di Sermide da quattro anni, regolarmente e con cadenza annuale, viene somministrato un questionario per misurare il grado di soddisfazione dell'assistenza. Il questionario, con domande semplici, va ad indagare aree quali: l'accoglienza dell'ospite in struttura, la "bontà" dell'assistenza nei vari servizi (pulizia alla persona, alimentazione, lavanderia, animazione, riabilitazione, ecc.), il modo con cui l'operatore si relaziona con l'ospite, la qualità delle informazioni fornite ai familiari o scambiate tra gli operatori per l'assistenza (comprensibilità, chiarezza, tempestività, presenza di un interlocutore in caso di bisogno, ecc.). Dopo la somministrazione in forma anonima dei questionari, i

dati vengono raccolti, analizzati, confrontati tra loro e con quelli degli anni precedenti: questo permette di mettere in evidenza cosa funziona al meglio e cosa può essere migliorato e in che modo (con piani di assistenza individualizzata, con protocolli più dettagliati per l'assistenza, con la formazione degli operatori su aspetti specifici, con modifiche organizzative, ecc.). In questo processo una fase importante è rappresentata dalla restituzione dei dati agli anziani, ai familiari e agli operatori. La restituzione, che viene fatta in modo separato e con modalità diversificate (es. in forma scritta a tutti i parenti, attraverso discussioni guidate con anziani e operatori), rappresenta un'occasione preziosa per un confronto costruttivo e per un'aggregazione e una condivisione nel percorso del cambiamento verso il miglioramento da parte di tutti i soggetti interessati.

In questi anni abbiamo sempre rilevato in generale un buon grado di soddisfazione rispetto alla qualità dell'assistenza fornita: gli anziani e i loro familiari sembrano essere contenti di come ci si "prende cura" di loro in struttura. Anche gli operatori sono abbastanza soddisfatti: in molti c'è la sensazione che si potrebbe

fare comunque di più e questo è pienamente in linea con quanto notato in altri servizi alla persona, dove chi eroga il servizio dà del proprio operato un giudizio sempre un po' più critico rispetto a quello fornito da chi il servizio lo riceve. Un aspetto critico evidenziato attraverso la somministrazione dei questionari è emerso circa tre anni fa e riguardava una certa tensione tra familiari e operatori: era difficile capirsi, c'erano lamentele da entrambe le parti, i familiari venivano visti come insistenti in alcune richieste, gli operatori sembravano non sempre in grado di rapportarsi in maniera corretta. Preso atto di questo problema si è cercato di capire su cosa intervenire per migliorare la collaborazione con le famiglie, ma anche creare un clima più sereno in struttura. E' stato impostato un progetto di formazione rivolto a tutto il personale su come migliorare la relazione, sulla chiarezza dei rispettivi ruoli professionali (competenze di ognuno, come scambiare le informazioni coi colleghi, quali notizie ogni operatore poteva dare all'ospite o al familiare nel rispetto della privacy, del segreto professionale, ma all'interno di una buona assistenza) e su come portare questo nell'assistenza e

nella comunicazione con anziani e parenti. Su questi aspetti si è lavorato per un lungo periodo. La somministrazione dei questionari nei mesi successivi (ma anche un monitoraggio attento e continuo dell'assistenza) ha permesso di verificare il lento ma progressivo miglioramento dei rapporti con le famiglie, al punto da non rilevare più alcun disagio o alcuna lamentela.

La somministrazione dei questionari per valutare il grado di soddisfazione rispetto alla qualità dell'assistenza è diventato uno strumento di lavoro, parte integrante della prassi operativa, utile per evidenziare punti critici, ma anche per verificare se sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati, sia quelli generali che quelli legati al cambiamento.

di Ivana Chicconi (psicologa)



**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



LETTERE AL DIRETTORE



Caro direttore, Voglio esprimere un grazie sentito e dovuto a tutti i componenti del Comitato fiera di Santa Croce in occasione dell'ultima festa di fine estate.

Cibi genuini, risotti eccellenti, balli estenuanti e tombole appassionate. Pizze sfornate a due, quattro mani, di tutti i gusti e per tutti i palati.

Le tifose di tutto questo dicono: "Al prossimo anno 2004!"

Auguri infine di Buone Feste!

Una "tifosa" sermidese.

LAUREA



Presso il CSF ENAIP LOMBARDA di Mantova si è brillantemente laureata in Educatore Professionale SIMONA NEGRINI con il punteggio di 110/110.

Alla neo dottoressa congratulazioni da mamma Gina Vertuani, papa Guido, la sorella Monica, i nonni Maria e Umberto, e Davide. Sermidiana si associa nelle congratulazioni.

A mio fratello Giorgio

L'acqua del Po continua a scorrere, non si è accorta che lungo le sue sponde manca quella persona che immortalava con tanta passione i suoi paesaggi... Proprio la



Giorgio Bronzati, è stato vittima di un destino impietoso, colpito mortalmente dalla tromba d'aria.

natura che a te tanto piaceva in un attimo ti ha portato via e nel farlo non ha lasciato nemmeno un segno che mi convinca che sia proprio finita così.

Vorrei convincermi che in un altro luogo hai percorso quella strada come sempre e sei arrivato a casa. Vorrei...

Ti ricorderò sempre così come eri: riservato, ma attento e legato alla famiglia e così buono con tutti. Mi manchi tanto.

Tua sorella Silvana

Sono arrivati a EOLO BOSCHETTI auguri da parte di tante persone per il suo 90° compleanno. Tramite Sermidiana, ringrazia assieme ai suoi famigliari.

AUGURI

Il sermidese Mons. Anselmo Guido Pecorari, da tanti anni nella diplomazia vaticana e fino a qualche settimana fa nella Nunziatura Apostolica di Lubiana, è stato elevato ad Arcivescovo e destinato quale Nunzio Apostolico del Ruanda.

Sermidiana, interpretando il sentimento di tutti i sermidesi, formula le più sentite felicitazioni.

Una sede nuova nella piazza piu' antica

La redazione di Sermidiana ha da qualche mese la propria sede in via Indipendenza, 90. L'indirizzo è quello della via, sebbene l'entrata e la vetrina dell'ufficio guardino la piazza Garibaldi nel suo insieme. La piazza è sempre stata la piu' importante e la

principale tra le piazze sermidesi, con negozi, bar, uffici. L'immagine, risalente agli anni 20, ritrae proprio l'angolo dove è situata attualmente la sede del nostro giornale, sulla destra poco prima del tendone proseguendo verso la fine di via Indipendenza.



NATALE A SERMIDE 2003

Dal 1° Dicembre

Il posto dei Magi... scopriamo i presepi nei luoghi piu' suggestivi del nostro Comune...

Chiarastella... per le case di Sermide ... canti natalizi

Sabato 6 Dicembre

Ore 15.00 - Multisala Capitol

Presentazione del libro di Mauro Calzolari "Le Ricerche Archeologiche sermidesi di Gaetano Mantovani"

Ore 17.00 - Saletta Civica (Via Roma)

Inaugurazione della nuova Saletta Civica e Mostra Fotografica dell'artista Gabriele Ferrari "Quando il Po fa paura"

Giovedì 11 Dicembre

Ore 17.30 - presso il Cinema Capitol

Moz Art a Nove Anni

Concerto per bambini a cura della Scuola Comunale di Musica "C.Monteverdi"

Presenta: Silvestro

Venerdì 12 Dicembre

...Santa Lucia nelle case di Notte... a cura della Croce Rossa

Sabato 20 Dicembre

Ore 21.00 - Chiesa Parrocchiale

Concerto Gospel - Cheryl Porter in the Spirit

Domenica 21 Dicembre

Ore 17.00 - Palazzetto dello Sport

Antares Sermide - Festa di Natale

Lunedì 22 Dicembre

Ore 15.00 - Saletta Civica (Via Roma)

Fiori Sotto l'Albero - Realizzazione di una piccola composizione floreale natalizia. Per informazioni sul materiale necessario contattare l'Università Aperta Sermide

Martedì 23 Dicembre

Ore 20.30 - Palazzetto dello Sport

Natale in Polisportiva

Mercoledì 24 Dicembre

Dopo la Santa Messa di Natale "Vin brulé" per tutti a cura della Croce Rossa

Dal 1° Dicembre

Mercatino dell'Artigianato (Via Mameli)

A cura della Fondazione Aiutiamoli a Vivere progetto di accoglienza bambini di Chernobyl

Z.Z.Z. ... cercasi amici

"La Chiocciola" organizza per il 12 - 13 - 14 - Dicembre una gita a Ortisei (Bz) per soci e nuovi amici

Amministrazione Comunale, i Gruppi di Volontariato, le Associazioni Culturali e Sportive, i Commercianti locali, le Contrade

Augurano

Un Buon Natale e un Sereno 2004

Comitato Fiera di Santa Croce

Dicembre 2003
Un grazie dovuto a tutti i componenti del "Comitato Fiera di Santa Croce" in occasione della festa di fine

estate.
Cibi genuini, risotti eccellenti, balli estenuanti e tombole. Tombolate per tutti gli appassionati. Pizze sfornate a due,

quattro mani, di tutti i gusti e tutti i palati.
Le tifose di tutto questo dicono: al prossimo "2004".
Auguri infine di Buone Feste.

IL CITTADINO CHIEDE IL SINDACO RISPONDE



1 Nella zona produttiva dell'Arginino a Moglia sono in corso dei lavori; corrisponde al vero la notizia che si insedierà entro qualche mese una nuova ditta? E perché non se ne parla?

La notizia è vera e se ne parla solo ora perché solo da poco si ha la sicurezza che il progetto andrà avanti positivamente. Solo da qualche settimana sono cominciati i lavori.

Si tratta di una ditta che produce imballaggi in polistirolo espanso, la Poliforce S.r.l. che occuperà, si ritiene, una ventina di persone, a cominciare dalla prossima primavera o prima estate.

È possibile presentare domanda di lavoro all'Agenzia Innovazione Sviluppo, che farà da tramite con l'azienda per i colloqui: mi risulta che, oltre ad un impiegato amministrativo, la ditta stia cercando sei capituono, di cui tre caldaisti, uno stampista, due carrellisti, altri tre specializzati e sei o sette operai generici.

Si lavorerà su tre turni a produzione continua.

Ho visitato altri impianti di produzione dello stesso gruppo e ho potuto constatare il basso impatto sia in termini di emissioni che di rumore di queste imprese e una grande attenzione per il recupero degli scarti di produzione che, nella quasi totalità, vengono reimpiegati.

L'area Arginino è stata urbanizzata grazie ad un finanziamento regionale che ha consentito di offrire il terreno alle imprese ad un prezzo molto vantaggioso, a condizione di occupare almeno dieci addetti per lotto. L'Agenzia Innovazione Sviluppo ha curato i primi rapporti con l'azienda e va ringraziata per l'impegno a sostenere lo sviluppo della nostra area. Mi auguro vivamente che questo sia solo il primo insediamento e che altre imprese decidano di trasferirsi nel nostro comune.

2 A che punto è la bonifica dell'ex zuccherificio e il progetto di riqualificazione dell'area?

Abbiamo subito un ritardo nei lavori ma a marzo 2004 contiamo che la bonifica sia conclusa. Ricordo che i lavori sono cominciati nell'aprile del 2002 e sono curati dalla proprietà dell'area; il comune ha un ruolo di vigilanza, insieme ad ASL, ARPA, Provincia e Regione.

Nel settembre 2002, abbiamo interrotto i lavori che, su segnalazione del-

l'ASL, non stavano procedendo secondo i tempi e, soprattutto, non sembravano rispettare tutte le prescrizioni previste dalle norme vigenti.

La proprietà ha quindi individuato una nuova ditta per la bonifica e, dall'ottobre 2002 i lavori sono ripresi.

Nel settembre scorso, abbiamo ricevuto una richiesta di proroga dei tempi e, su verifica dell'ASL, l'abbiamo concessa. La ditta che esegue i lavori, infatti, ha riscontrato nel sito una quantità di amianto molto superiore a quella prevista e, ovviamente, i tempi di bonifica dovevano essere aumentati.

A bonifica conclusa, si dovrà ragionare su quale destinazione dare a tutta l'area. Non essendo di proprietà del comune, l'attuale proprietario proporrà un progetto e noi lo esamineremo. Sarebbe auspicabile venisse dedicata una parte dell'area alle attività commerciali e artigianali riservandone un'altra ad insediamenti residenziali ma, ovviamente, si dovrà mediare con la volontà dei proprietari. La parte rimanente, invece, potrebbe avere caratterizzazione pubblica e di valorizzazione del territorio con un progetto integrato. Non dimentichiamoci che c'è una villa di pregio e che l'area vicina alla Stazione Porto confina con infrastrutture del comune. Io credo in iniziative sull'ambiente e sul miglioramento della qualità della vita; spero di fare in tempo almeno ad avviarle. Metteremo mano al Piano Regolatore non appena la bonifica verrà conclusa.

3 Per le prossime assegnazioni della toponomastica stradale, invece di titolare le vie a "rose, olmi, giglio, viole" si potrebbero utilizzare i nomi illustri della storia sermidese (Matilde di Canossa, Gastone Martelli, Gaetano Mantovani, Mons. Giulio Penitenti, Conte Alessandro Magnaguti, Luigi Porta, ecc.)?

Sicuramente è possibile e opportuno e lo valuteremo in giunta e, se necessario, nella conferenza dei capigruppo.

Ricordo che per intitolare una strada ad una persona, devono passare dieci anni dalla morte e, aggiungo io, occorre prima consultare i familiari in vita.

Probabilmente denomineremo via Matilde di Canossa una delle prossime strade, come abbiamo già discusso in giunta, mentre abbiamo già inserito i nominativi di due sermidesi nella proposta che abbiamo mandato in prefettura. Intitoleremo, infatti a Marco Banzi, giovane atleta sermidese tragicamente morto nel '78, il piazzale antistante il nuovo campo sportivo.

A Don Bruno Baboni, per decenni amato parroco di Moglia, intitoleremo invece una piccola strada che conduce alla chiesa della stessa frazione.

Sugli altri nomi proposti valuteremo per le prossime intitolazioni.

4 Cosa prevede la ristrutturazione in corso nella sede municipale?

Prima di tutto, è stato rifatto il tetto, consentendo di rendere agibile l'archivio. Nel sottotetto in fatti, sono stati creati locali comunicanti tra di loro con porte antincendio, sono state sostituite alcune travature e trattate con materiali ignifughi che consentono maggiore sicurezza.

I lavori saranno completati nel corso del 2004 rinforzando il solaio e installando un ascensore che consentirà l'accesso al primo piano e al sottotetto anche alle persone con problemi di deambulazione.

Stiamo valutando se utilizzare l'avanzo del primo intervento sul tetto per rendere accessibile la torre civica direttamente dal primo piano del comune.

BENVENUTO, NOTAIO FERRARA

lo studio è in via Cavicchini



Un nuovo studio notarile è stato aperto a Sermide, in via Cavicchini. Lo regge il dott. Egidio Ferrara, nato a Napoli 31 anni fa e giunto dalle nostre parti dopo aver vinto ben due concorsi. Figlio di uno dei più illustri notai del capoluogo campano, il dott. Ferrara è a Sermide già dalla fine di agosto. Nonostante la giovane età (è nato nel 1972) sembra essersi già inserito nel tessuto connettivo locale. La figura del notaio, in realtà come la nostra, presenta ancora una valenza carismatica; accanto al parroco, al sindaco, al maresciallo, al farmacista, all'avvocato e a determinate personalità culturali è un riferimento concreto che determina il rassicurante andamento delle funzioni civiche. Ad esso ci si rivolge per consulenze legislative e professionali così come a titolo consultivo o di conforto. Con questo non s'intende raffigurare Sermide ancora ferma agli anni '50, ma nelle piccole comunità il calibro delle personalità politiche, amministrative e religiose ha ancora un suo funzionale spessore. Nelle accoglienti stanze del nobile ed elegante stabile di via Cavicchini, il dott. Ferrara è già alle prese con un'imponente mole di lavoro; aspetti agricoli e sviluppo edilizio forniranno ampie possibilità di crescita professionale al giovane notaio che, tramite Sermidiana, riceve ufficialmente il benvenuto dall'intera comunità sermidese.

Siro Mantovani

Parco Comunicazione visiva del Po

Mostra Fotografica dal 06 al 20 Dicembre 2003

La nuova saletta civica (di fianco al cinema Capitol), utilizzata come sede del Parco della Comunicazione visiva del Po in occasione del recente Festival del cinema e dei documentari sul Po, ospiterà una interessante Mostra di foto in



B/N.

Si tratta di circa 45 immagini scattate lungo un tratto della riva reggiana del grande fiume, nei pressi di Guastalla, da un giovane "reporter": GABRIELE FERRARI di Reggio Emilia, durante il periodo della piena del Po nel 2002.

L'Autore riesce a cogliere, nei suoi scatti, il senso di paura della gente, come pure la sensazione di impotenza di fronte al grande Fiume "arrabbiato".

È un testimone partecipe delle emozioni che le belle immagini B/N trasmettono al visitatore.

L'iniziativa del Parco della Comunicazione visiva fa parte di un cammino che, insieme ad altre manifestazioni, continuerà ad interessare il pubblico sul tema del Po e del nostro ambiente.

La mostra di Gabriele Ferrari sarà aperta dal 06 al 20 dicembre corrente, nella nuova Sala Civica di via Roma.

SIBER

LE TUE CENERI DOVE VUOI

Il Consiglio regionale lombardo ha approvato la nuova legge che regola i servizi cimiteriali e funerari e prevede la possibilità che le ceneri non vengano conservate al camposanto. Il progetto di legge era stato deliberato a maggio dalla giunta Formigoni, l'11 di novembre 2003 ha avuto il via libera da parte del Consiglio. Il nuovo testo è esecutivo dopo due settimane dalla pubblicazione sul bollettino regionale. Saranno i familiari, dopo i funerali, a ricevere l'urna contenente le ceneri del defunto che abbia manifestato il desiderio o meglio ancora che si sia iscritto ad una società di cremazione, come la SOCREM, perché il proprio corpo venga cremato. I familiari, su autorizzazione del Comune, potranno conservare in casa o disperdere all'aperto, con l'unico vincolo di evitare i punti più frequentati delle coste o dei centri abitati. Per ora le nuove norme si applicano solo in Lombardia. La legge statale

arriverà alla Camera questo mese di dicembre.

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



Al calderone dei ricordi personali appartiene il momento dell'arrivo a casa nostra del primo apparecchio radiofonico. Un fatto lontano mezzo secolo abbondante, eppur nitido, come lo possono essere i fatti e le persone che si fissano nel libro bianco ed intenso della memoria nei primi anni della nostra vita. Di chi fosse stata l'idea non saprei dire, di certo so che fu accolta da grandi "ooh" di meraviglia, come uno di famiglia che mancasse da casa da chissà quanto tempo.

Era una Magnadyne, un ingombrante scatolone di legno dalla struttura bombata, massiccio e pesante, che emanava un sottile odor di bruciacchio se lasciato troppo a lungo acceso. Sulla lastra di cristallo giallina il nome delle "stazioni" scritte in rilievo su cui sostava ad opzione l'ago rosso della ricerca del programma. In basso, sotto il riquadro, le manopole del volume, del contrasto e dell'emittente; in alto a sinistra, un rutilante "occhio verde" fascinoso ed ammiccante che si apriva a ventaglio e che mi intrigava una cifra per via che avrei voluto toccare per sapere di cosa fosse fatto.

Fu allogato in cucina sopra il ripiano in noce della Singer, la macchina per cucire comprata dai "Garigin", il rivenditore autorizzato di Così asseriva la piastra di metallo esposta a mò di insegna nella vetrina del negozio, in bella vista. La nostra modesta camera da pranzo, a tener compagnia alla cucina economica, il tavolo e la madia, la credenza e le sei sedie traballanti su uno sconnesso impianto di mattoni rossi. Di giorno l'apparecchio era appannaggio di mia sorella e della cucina Diana, allora quindicenni e sognatrici; la sera a cena si ascoltava il giornale-radio, col nonno a zittirci se si alzava troppo la voce. Per la verità i grandi non prevaricavano e volentieri lasciavano a noi il piacere delle scelte. Del resto con tutto il movimento ed il lavoro della giornata avevano poca voglia di star lì ad ascoltare,

che la stanchezza accumulata li consigliava ad andare a letto presto.

Sulla qualità dei programmi della radio di quegli anni non saprei dare dei giudizi appropriati; si può affermare tuttavia che essi erano rivolti ad ascoltatori di

Cime tempestose, dalle forti tinte emotive, ma anche, se posso dire, opere di spessore come Il Mulino del Po e i Promessi sposi. I vari interpreti che si esibivano nella recitazione erano i bravissimi Riccardo Cucciolla, Corrado Gaipa, Gazzolo e la Rita Savagnone, abili



ogni estrazione sociale, nella più parte assai poco acculturati e che a malapena comprendevano l'italiano. L'Auditel lontano a venire, men che meno la concorrenza, ragion per cui il palinsesto programmatico raggiungeva obiettivi primari in quanto alla formazione culturale e alla ricreazione nel poco tempo libero a disposizione dell'italiano medio. Trasposizioni dei "romanzi d'appendice" i vari radiodrammi quali : Il conte di Montecristo, I Misteri di Parigi,

nel creare un'atmosfera partecipativa dell'ascoltatore in cui interagivano i "rumori di sottofondo" come lo zoccolo di un cavallo, l'ululare del vento, il cigolio d'un uscio che s'apriva.

L'uccellino, il mitico uccellino della radio (un usignolo, credo) era il segnale che annunciava la messa in onda d'un nuovo programma...

- Se la squadra del vostro cuore ha vinto, brindate con Stock 84; se ha perso, consolatevi con

Stock 84! - Ebbene sì! Anche allora la pubblicità, anche se meno invadente, accompagnava il rito domenicale di una partita di calcio.

- In collegamento con lo stadio di San Siro la radiocronaca del 2° tempo dell'incontro di calcio

Inter-Juventus valevole per il campionato nazionale di Serie A.

- A seguire il dipanarsi della partita c'era il mitico, primigenio Nicolò Carosio col suo armamentario tecnico di termini che gli venivano dalla conoscenza dell'inglese. La squadra del mio cuore era la Spal, una provinciale terribile di biancoazzurro vestita là sulla "peluse" del Montegrappa, decisa a vender cara la pelle di fronte alle ricche compagini metropolitane... Bruschini, Pa-

setti e Bozao, Maltrasi Picchi e Balleri, Dell'Omodarme, Micheli, Bui, il "fosforo" di Massei e Novelli.

Coi tepori di maggio il tifo ciclistico si condensava davanti alla radiola del Bar-Coop della piazza tra le opposte fazioni bartalocoppiane per il Giro. Il cantore dell'epopea nata coi girini che ti faceva correre i brividi lungo la schiena, era la voce antica di Ferretti, l'inventore dell'indimenticabile "...un uomo solo comando, la sua maglia è biancoceleste, il suo nome è Fausto Coppi..."

Alla radio la parte del leone la facevano però le canzonette. Bastava girare la manovella e... Il volume alto, molto di più di quello che imponeva la decenza, con l'apparecchio che sparava le note dei motivi in voga assommando un bel numero di decibel. Ma noi abitavamo distanti dal borgo e poi la gente aveva ben altro a cui pensare!

L'abitudine di ascoltare la radio ci portava a riconoscere la voce dei cantanti, ad imparare i testi delle canzoni: "...buongiorno tristezza, amica della mia malinconiaaaa, la strada la sai ..." modulava in falsetto Claudio Villa, e poi ancora "Jesabel, demonio dagli occhi blu, credere voglio in te e a quella bocca che dava la voluttà..." della Carla Boni, parole che facevano venire i sudori freddi a quei bigotti della Censura, così come la Julia de Palma con quel "tua, tra le braccia tue", un ritmo da mattonella, di sospiri e sdilinquinenti. Dalla sede Rai di Torino rimbazzavano in ogni angolo della penisola le melodie della canzone all'italiana: stornellate, pignuocoli, sussurri e giuramenti, confessioni e rimpianti di un perduto amor, per interposta persona, vuoi di Nilla Pizzi, finanche di Flo Sandon's (sapeva un bel po' di profumo 'sto nome), Gino Latilla, Togliani, Consolini, il Duo Fasano, e via

via molti altri. A me piaceva molto lo swing di Natalino Otto, mi piacevano i testi delle sue canzoni, un po' frivoli se vuoi, ma perdiana non le solite lagne di amori sfigati alla Luciano Tajoli... "Signorina, dica lei: dove sono i Pirenei?"

Ogni giorno, alle dodici o giù di lì, andava in onda Radio Capodistria con le canzoni a richiesta. Bastava inviare una cartolina postale con nome e cognome, il titolo della canzone e il nome della persona a cui era dedicata. Lo si fa ancora oggi, ma non fa lo stesso effetto di allora. Era motivo d'orgoglio sentire il proprio nome letto dall'annunciatrice, un avvenimento da raccontare. Spesso le dediche si indirizzavano agli innamorati, qualche volta in incognito (... "da una persona che gli vuole bene..."), ai vari distratti e spaccacuore. La formula, quasi uno stereotipo, chiamava in causa militari, mariti fedeli, parenti lontani a guadagnarsi il pane in Germania, in occasione di compleanni, anniversari e nascite. Il tormentone che faceva scorrere fiumi di lacrime? Ma perbacco, la canzone "Mamma" di Beniamino Gigli!!: "Mamma son tanto felice perché ritorno da tee, la mia canzone ti dice che è il più bel giorno per mee". Ma non scherzava nemmeno la: "Terra straniera, quanta malinconia, tu mi gettasti un bacio e fuggisti via..."

Poi arrivò la televisione. Il vecchio Magnadyne aveva fatto il suo tempo. Subì la stessa sorte di tanti altri apparecchi radio ingombranti: abbandonato in un angolo della cucina, semidimenticato, ridotto ad essere un cumulo di polvere, definitivamente dismesso e lasciato in soffitta tra il ciarpame delle carabattole. Infine, a causa dei vari traslochi, della vecchia radio si persero definitivamente le tracce.

Alfonso Marchioni

VENDITA E ASSISTENZA TECNICA

**SHARP
PRODOTTI
UFFICIO**

I.D.S.

S.M.C.

di G. Casoni & P. Fin

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



**MICROREX
REGISTRATORI DI CASSA**

JIMMY BINGO

**SERMIDE
via 29 luglio**

orari feriali 19,00/02,00
orari festivi 16,00/02,00

Capitan Diazzi



Nella foto: Capitan Diazzi, 38 anni e non sentirli. Quest'anno record per lui: quattro turni di squalifica in sette giornate. Voglia di smettere, un po' deluso, forse stanco di lottare, ma no ?? Alla fine è tornato il capitano di sempre, leader della difesa e dello spogliatoio, sempre tra i migliori, il chiodo per lui devono ancora inventarlo. FORZA PIER

CALCIO: TRA ALTI E BASSI

Piu' bassi che alti per la seconda categoria. Dopo il 4 a 0 casalingo contro il Virgilio, tutto sembrava potesse andare per il meglio, ed invece no! Gioco altalenante, vittoria rosicchiata sempre in casa contro il San Pio X. Due sconfitte con le prime della classe.

Qualcuno dice che ci possono stare, ma ciò preoccupa e il modo con cui queste sconfitte vengono ad appesantire una classifica a dir poco preoccupante. Poco spirito di sacrificio da parte di chi meno te lo aspetti.

A meno di clamorose smentite questo campionato si trascinerà così fino alla fine. Questo è il pensiero un po' malinconico di chi scrive. Da anni ormai scrivo per Sermidiana, cercando di mescolarmi tra i tanti, ma credetemi, è molto difficile per me scrivere da giornalista (si fa per dire), quando si è a contatto tutti i giorni con i giocatori, con il Mister e soprattutto con i tanti sostenitori della nostra squadra e cercare così la giusta obiettività. Spero, come ho detto prima, di essere smentito, soprattutto

dagli ex giovani sermidesi, un gruppo fortissimo ma forse troppo immaturo.

Lo stesso vale per la squadra Juniores. Classifica magra, gioco altalenante, ma con parecchio scusanti. Tre-quattro ragazzi, per ovvie esigenze, sballottati a destra e sinistra, poca continuità nel loro gruppo, parecchie assenze per i tanti motivi che possono capitare a ragazzi che studiano e che abitano fuori paese. Buono, in ogni caso, il rendimento in casa, con la chicca di tre settimane fa: 8 a 0 ai malcapitati della Sanbenedettina.

Ma per nostra fortuna non esistono solo dolori.

La Calcio Sermide, soprattutto quest'anno, gode ogni settimana per i suoi giovani: "Giovanissimi", "Esordienti", "Pulcini" e "Mini Pulcini", veri protagonisti. Domenica 23 novembre la Poggese, prima in classifica (Giovanissimi) sempre vincente, oltre 50 gol fatti, 1 subito, ha tremato, raggiungendo solo nel finale un pareggio ormai insperato. Mister Pinotti non può che essere

felice per quanto stanno facendo i ragazzi. Un secondo posto confermato e strameritato.

Lo stesso vale per gli esordienti, ancora vincenti sabato 22, e reduci dalla trasferta amichevole contro il pari età dell'Hellas Verona, tornati con tanti complimenti da chi il calcio lo fa di professione.

In settimana inoltre l'ennesima soddisfazione. Premiato il Sermide in quel di Mantova con un premio che si vorrebbe sempre vincere soprattutto tra le squadre giovanili, il Premio Disciplina, vinto con orgoglio dai "Giovanissimi" capitanati per l'occasione dal responsabile del Settore Giovanile Dino Rossi e dal responsabile di squadra Claudio Brunori. A tutti loro vanno da parte della società i piu' sinceri complimenti per una vittoria che vale piu' di ogni altra.

Marcello Biancardi



TORTELLINI CREMA E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone: 450 g. di tortellini freschi, 250 ml. di panna da cucina, 120 g. di parmigiano grattugiato, 50 g. di burro, noce moscata grattugiata, sale e pepe nero.

Ponete sul fuoco, in una capace pentola, abbondante acqua salata e, non appena prenderà l'ebollizione versatevi i tortellini. Mentre la pasta cuoce, fate sciogliere il burro in una casseruola, poi versatevi la panna, portate all'ebollizione e lasciate addensare per 2-3 minuti. Grattugiate il parmigiano e incorporatene circa 2/3 alla panna, insaporite di sale e di pepe e aggiungete la noce moscata. Scaldate il forno. Scolate i tortellini e metteteli in una teglia da forno; versatevi sopra la salsa di formaggio, cospargete con il parmigiano grattugiato rimasto e lasciate gratinare il forno fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

ANATRA BRASATA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone: 1 anatra, 20 g. di panna da cucina, 1 cipolla, 70 g. di burro, 1 carota, 1 costola di sedano, un bicchierino di cognac, 1 confezione di funghi secchi, 200 g. di funghi champignon, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, sale.

Mettete i funghi secchi a bagno per 20 minuti. Fate fondere 50 g. di burro in una casseruola e fate appassire un trito composto da cipolla, carota, sedano e i funghi secchi prima ben strizzati. Tagliate l'anatra a pezzi, rosolateli nel soffritto, salate e bagnate con il cognac. Cuocete per un'ora e 30

minuti, girando di tanto in tanto i pezzi perché non si attacchino al fondo della casseruola. Mondate gli champignon, affettateli e fateli rinvenire in una casseruola nel restante burro con l'aglio e il prezzemolo, salate leggermente. Unite all'anitra, mescolate, spegnete il fuoco, lasciate riposare s recipiente coperto per 10 minuti prima di servire.

COBLER DI MELE

Ingredienti per 4 persone: 700 g. di mele sbucciate e private del torsolo, 40 g. di zucchero semolato, 20 g. di burro, 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata, 1 cucchiaino di succo d'arancia.

Per la copertura: 60 g. di farina con lievito, 25 g. di farina. 35 g. di burro a pezzetti, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 1 uovo sbattuto leggermente, 2 cucchiaini di latte, mezzo cucchiaino di zucchero di canna.

1° Portate il forno a 180°. Tagliate le mele in 8/12 spicchi e mescolatele in una ciotola larga con lo zucchero, il burro, la scorza e il succo di arancia in modo che ogni spicchio ne sia ben ricoperto.

Trasferite le mele in una pirofila abbastanza profonda, copritele con carta alluminio e infornatele per 40 minuti, fino a quando non sono tenere, rimestando una volta durante la cottura.

2° Preparazione della copertura: dopo circa 30 minuti di cottura

delle mele, setacciate le farine in una ciotola, incorporate il burro e lavorate il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere un composto a grosse briciole. Unite lo zucchero e disponete gli ingredienti a fontana. Con un coltello a lama piatta amalgamatevi l'uovo e tanto latte quanto basta per ottenere un impasto semidenso. Togliete la carta alluminio e versate l'impasto a cucchiainate sulle mele ricoprendole uniformemente.

Cospargete di zucchero di canna e metteste in forno per 35 minuti. Il dolce è cotto quando, infilando uno stecchino nella pasta, questo ne esce asciutto. Servite il cobbler caldo accompagnato, se lo gradite, da panna o crema.

E BUON APPETITO !!

SITI WEB RETI AZIENDALI HOSTING

digitalfog

NETWORK SOLUTIONS

Via E. Mattei 14
SERMIDE (MN)
tel/fax 0386 62324
www.digitalfog.it
info@digitalfog.it

DIGITALFOG NETWORK SOLUTIONS



Sono trascorsi poco più di due anni

da quando Sermidiana, quasi in anteprima, ha cominciato a far conoscere ai suoi lettori il Parco della Comunicazione visiva del Po di Sermide, descrivendone le finalità e le iniziative.

L'attenzione del pubblico per questa nuova realtà sermidese è andata via via aumentando e stanno a dimostrarlo, le migliaia di contatti sul suo sito internet, il successo del recente festival "Immagini di Po" e l'interesse rivolto al parco da molti collezionisti e persone "innamorate" del Po e del suo territorio.

E' proprio grazie all'interessamento di un collezionista, il sermidese Michele Fornasa, se l'eccezionale foto aerea di Sermide, pubblicata in anteprima su questo numero di Sermidiana, è giunta all'archivio del Parco della Comunicazione visiva del Po.

La fotografia è stata scattata il 4 marzo 1945 dall'aeronautica militare tedesca in una missione di ricognizione sul Po.

La prima cosa che balza agli occhi osservando l'inedito documento, sono i segni lasciati dai bombardamenti su Sermide durante il secondo conflitto mondiale ed in particolare quelli del 1945. Probabilmente è l'unica testimonianza visiva che fa vedere, in un solo fotogramma, come si presentavano il paese e la sua periferia alla fine della seconda guerra mondiale.

Vale la pena fare qualche considerazione su questa immagine, appartenente a materiale classificato "Geheim" (segreto) che l'aeronautica militare tedesca ha realizzato nelle ultime settimane del conflitto.

Pur non conoscendo, fino ad ora, le finalità della ricognizione aerea, si è potuto constatare, esaminando il materiale, che da un velivolo militare è stata scattata una sequenza di fotografie del Po e dei suoi paesi, partendo dalla campagna a nord di Ostiglia fino ad arrivare quasi al delta del fiume.

E' stata con molta probabilità una missione molto rischiosa per i piloti tedeschi, se si pensa che potevano facilmente incappare nelle formazioni aeree alleate, che in quei giorni, volavano numerose nei cieli dell'Italia settentrionale.

Dai dati riportati nel reportage fotografico si è potuto stabilire che il volo è stato compiuto in circa dieci minuti, ad una velocità di oltre cinquecento chilometri orari.

In ogni modo, l'elemento più interessante che caratterizza questa immagine è la sua altissima qualità. Il formato del negativo è trenta centimetri per trenta centimetri (dimensione enorme per un negativo fotografico) e la sua trasformazione in digitale, per facilitarne la stampa, è stata possibile grazie all'intervento della Professoressa Sibra del Dipartimento di Cartografia del Politecnico di Milano, che, avvalendosi di particolari apparecchiature, ha curato la realizzazione del lavoro.

Nei prossimi mesi, per interessamento di alcuni funzionari dell'Aeronautica Militare Italiana, contattati in queste ultime settimane, potrebbero emergere, per l'eccezionale documento, nuove interessanti rivelazioni.

Il Parco della Comunicazione visiva del Po non mancherà di informare i sermidesi sui possibili sviluppi della ricerca e si augura che gli appassionati di cinema, documentario, fotografia, del Po, siano sempre più interessati a far sì che materiali importanti, magari inediti come questa foto, vengano inviati all'archivio del parco per poter essere visionati da un pubblico che, come si è dimostrato in più occasioni, è pronto ad apprezzare le testimonianze storiche del suo territorio.

4 marzo 1945



La ghironda

di Annalisa Boschini



Prologo

Ferrara, Ottobre 1528

Una fumo di nebbia, sottile e velato, accarezzava quel mattino d'ottobre il risveglio di Ferrara. Venditori, avvocati, villani e prostitute si muovevano piano attorno al Castello estense, avvolto dall'umidità della caligine azzurrina. Era giorno di mercato: dagli infiniti e tortuosi canali che raccontavano a Comacchio il segreto del mare, giungeva ogni qualità di pesce, fresco o sotto sale, cocci colmi di tinture turche, bambole di zucchero fatte dalle suore di Tresigallo, e lingua d'airone contro la sterilità dei mariti.

Il bosco di Mesola regalava alla corte interi panieri di cacciagione, miele profumato di more, piccole mele lentiginose che il Duca Padre Alfonso amava gustare ascoltando, nei bui pomeriggi invernali, musicisti e poeti.

Ma quella mattina segnata dalla leggera danza della pioggia, l'aromataria Idrusa e la fedele servetta Melina non uscivano per comperare leccornie o esotici oggetti da mostrare alla famiglia ducale. Le premeva un'urgenza furiosa ben più impellente delle commissioni per i piani alti del Castello. Era difficile, quel mattino, scorgere tra i mendicanti e i pellegrini che si affollavano in cerca di cibo attorno ai fuochi del mercato, la vecchia guaritrice Pola, conosciuta per aver restituito alla vita anche un bimbo nato già freddo. Piccola, con i piedi guerci di gotta, la pancia idropica e gli occhi rotondi come quelli delle cornacchie rubapulcini, stava tutto il giorno nei vicoli dietro la basilica per vendere pozioni alle spose infelici e ai soldati malati.

Idrusa la vide, e le corse accanto senza indugi: "Vieni al Castello, la poetessa Cecilia da Bonello sta molto male"

L'isola del Bonello

La giovane Cecilia doveva il suo nome all'isola dov'era nata. Secoli prima, Sicardo da Ficarolo aveva tagliato il Po tra Salara e il suo paese. Cosa seguì all'atto scriteriato del condottiero si legge ancora nei codici trascritti a mano dai frati di San Martino di Massa. Le acque furenti e bolse inventarono con la loro forza un nuovo viaggio per il Fiume. Il nuovo Po fu padre di isole mai esistite prime, fatte di limo e terra fertilissima.

Lingue candide di sabbia sottile come polvere di nuvole annunciava il Bonello ch'era grande e verde e esteso. Tra i boschetti di olmi, alti pioppi, salici e querce, la mano sapiente dell'uomo aveva bonificato campi di terra chiara, capaci di dare frumento, sorgo, orzo e avena in abbondanza. Fiorivano i gelsi setosi, i pescheti dagli alterni colori dietro le piccole case di mattoni.

Gli isolani lavoravano cantando, anche quando le impetuose piene del fiume annegavano le spiagge sabbiose, arrivando ormai timide alla campagna. Sui campi, l'acqua lasciava un morbido mantello che moltiplicava le messi.

Di queste cose, la gracile Cecilia conservava un ricordo ormai sfocato. Sebbene i giri dello scirocco le portassero alle nari l'odore salmastoso del delta lontano, i pollini essenziali delle viole e della Mater Silvae in fiore, nei suoi occhi si era aperta una notte infinita. Aveva compiuto da poco sette anni, quando una notte sentì in bocca l'odore di sangue della febbre. Provò a chiamare le sue sorelle e la madre, ma la sua voce sottile sibilò inutilmente tra i denti. La marea della febbre la inghiottì per giorni e Cecilia si svegliò cieca.

Inutilmente le palpebre che si abbassavano sugli occhi violetti vennero benedette dal Prevosto di Felonica, unte con l'olio santo delle suore, fasciate con le foglie magiche del mirto. Nessuna divinità, né cristiana né pagana s'addolcì.

Per un voto d'amore, sua madre Isetta e le sorelle smisero di tagliarsi i capelli.

La Ghironda

Un giorno Isetta condusse le figlie su un'ansa tranquilla del fiume. Là le giovani potevano sciogliersi le lunghe chiome per lavarle indisturbate. Cecilia si asciugava i capelli seduta sulla sabbia, quando abbordò silenziosa la bettolina degli zingari. Era l'imbarcazione più importante di un vocante corteo, che aveva l'ufficio di condurre la regina malata al mare. La sovrana dei nomadi notò la fanciulla sola che cantava piano. Le si avvicinò ascoltando la voce pura e solare. "Piccola mia, ho viaggiato per acqua e terra in questa mia lunga vita, ma mai ho sentito un suono più soave della tua voce - disse la matriarca - La tua isola non ha templi, né chiese né croci dedicate al vostro Cristo sofferente-

canta, e suona questa ghironda per proteggere il Bonello"

E diede in braccio a Cecilia uno strumento di legno scuro, unto di cera profumata. Un manovella di bronzo azionava la ruota e le corde, producendo note limpide e pulite.

E Cecilia suonò: la musica fonda accompagnava le sue cantiche soffuse, dove si raccontavano albe e tramonti su un fiume che la giovane non avrebbe visto mai più. Venivano da Hostilia, Massa, Mirandola, per sentire cantare la bella cieca dai capelli intrecciati: al Palazzo ducale si raccontò il prodigio della Ghironda. Proprio in quei mesi, venivano festeggiate a Ferrara le nozze di Ercole II con la principessa Renata, figlia del Re di Francia Luigi XII. La corte si radunava ogni giorno attorno all'augusta coppia. Le giovani dame cantavano recitando stornelli e mottetti per i nobili ospiti giunti da tutta Europa, seguite dai giullari e dai musicisti del palazzo estense.

In onore della sposa francese legati e Capitani bonificatori della Traspadana estense recavano a corte doni preziosi. Ma fu Monsignor Cesare Nappi a portare nel palazzo il regalo più raro: la minuta Cecilia dalla voce flautata con la sua Ghironda celtica. Il simposio di alti prelati, ricchi nobili e guerrieri tacque spaventato e incantato quando la ragazza dell'isola, davanti alla coppia reale intonò una canzone dolce e preziosa ingentilita dalla musica dello strumento scuro.

Tra gli ospiti di Ercole II, v'erano, in quei mesi dopo le nozze, il maestro di cappella fiammingo Orlando da Lasso e il musico Nicola Vicentino. "Duca Nostro - dissero i due compositori di polifonie - abbiamo viaggiato e dimorato nelle più colte e ricche corti d'Europa. Ma non abbiamo mai visto e goduto di tanta grazia, e di una bellezza così completa. Questa fanciulla timida ha barattato il dono della vista con un talento che la avvicina agli angeli del Paradiso"

Spesso i due maestri ascoltavano Cecilia per ore, interrogandola su come avesse appreso i segreti del suono e del canto. Ma la giovane scuoteva silenziosamente il piccolo capo rotondo.

Passarono lunghi mesi, durante i quali la fanciulla conquistò l'affetto della principessa Renata, e del Duca Padre Alfonso. La schiera di belle cortigiane faceva a gara per intreccia-

re le lunghe messi di capelli e per ornare la poetessa con fiori e gioielli. Solo l'accorta Idrusa, aromataria di corte, s'accorgeva che Cecilia deperiva sempre più. A spegnerla piano piano era la nostalgia del suo Bonello, rimasto senza la musica della Ghironda a proteggerlo.

Idrusa cercava di allettare Cecilia con piccole leccornie prelibate, con bevande di fiori, miele e frutta, ma le mani della ragazza diventavano sempre più diafane e sottili, e il volto ovale pareva modellato nella cera.

Una mattina Cecilia non riuscì ad alzarsi dal letto. Idrusa e l'ancella Melina cercarono di scaldare gli arti freddi, di rinforzare la fanciulla con latte di capra e melassa: l'archiatra del Castello arrivò, ma dopo aver visitato la poetessa allargò le braccia.

Fu allora che le due donne corsero al mercato per chiamare Pola, la vecchia guaritrice storpia. "Posso contro le febbri, la scabbia, il vaiuolo. Guarisco dalla sterilità e dal malocchio. Ma non posso niente contro l'infelicità di chi vuole morire - disse la mamma - Cecilia ha già preso questa decisione".

In quel momento la fanciulla mosse una mano e dal letto chiese, con un filo di voce, di poter parlare con la principessa Renata.

La dama francese non smentì la fama che la voleva generosa e accorta verso chi le era attorno: volò per le fredde rampe di scale del Castello Estense, appena seppa di Cecilia.

Renata d'Este abbracciò la fanciulla senza forze, accostando il suo orecchio alle labbra, dalle quali un tempo era uscita una voce celeste, capace di commuovere guerrieri e bambini, nobili e villani. Le due donne avvicinarono così le loro anime fronteggiando la morte vicina.

Molto tempo dopo, la consorte di Ercole d'Este, stremata dall'emozione e dalle lacrime versate, compose il corpo della gracile artista, giurando di onorare la sua memoria.

Una chiesa per il Bonello

Il lungo inverno della

bassa s'era andato da diverse lune, quando un nobile corteo fatto di dame e cavalieri bardati a festa, si mise in viaggio da Ferrara per raggiungere l'isola del Bonello. A Occhiobello li attendeva un grosso barcone: cielo e fiume si confondevano, mentre la lenta bettolina tagliava le acque calme verso l'isola di Cecilia.

Sulle rive del Bonello la gente aspettava il Duce Ercole e la principessa Renata con le mani piene di margherite, ranuncoli e tralci di glicine in fiore. Li guidava un giovane sacerdote.

Il prete si staccò dalla folla e si inginocchiò davanti al cavallo della principessa Renata "Nobile dama, ho portato a termine l'incarico per il quale mi avete scelto. Poco distante c'è la nuova chiesa del Bonello, della quale mi onoro d'essere il Pastore".

Tra i campi turgidi di rugiada, divisi da sottili sentieri erbosi, si alzava una piccola chiesa candida appoggiata ad una canonica dai portici ariosi. Già le campane bronzee suonavano a festa, mentre il corteo degli Estensi si avvicinava piano per partecipare alla messa.

Oggi

Oggi, dopo cinque secoli, il Bonello non è più un'isola, ma un'ampia distesa golenale, compresa tra l'argine maestro e l'argine primario del Po, sotto il comune di Stienta.

Viene coltivato a cereali e pioppeti, perché la terra ha continuato ad essere fertile. L'oratorio è chiuso e avrebbe bisogno di un buon restauratore. Ma si può visitare tranquillamente. Tra Maggio e Giugno il verde dei campi e dei prati raggiunge il suo massimo splendore. Se siete fortunati, il vento spinto dal fiume giocherà con i vostri capelli, solleticandovi il naso e le mani. Tra i suoi giri potrete sentire, se ascoltate con l'udito dell'anima, una musica lontana, quasi una voce di ragazza che scorre tra i rami degli olmi, increspando le piccole onde fluviali. E' la magia di Cecilia e della sua Ghironda, che continua a proteggere il Bonello.

STORIE DI EMIGRAZIONE



SCHEGGE

a cura di Benel

IL VESCOVO DEGLI EMIGRANTI

La rubrica prosegue dal gennaio 2004. 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.

Con delibera unanime del consiglio comunale, Magnacavallo ha aggiunto la denominazione ufficiale di "Capitale morale dell'Emigrazione Mantovana"

Giuseppe Sarto, nato a Riese, Vescovo di Mantova dal 10 novembre 1884, nominato Cardinale e Patriarca di Venezia nel 1893. Restò a Mantova, quale amministratore della Diocesi, fino al 1895. Eletto Papa nel 1893, assunse il nome di Pio X. Morì il 20 agosto 1914. Quello stesso anno aveva istituito la Giornata dell'Emigrante. Beatificato il 3 giugno 1951. Proclamato Santo il 29 maggio 1954. In suo onore il paese nativo, Riese, ora è denominato Riese San Pio Decimo.

Il 16 agosto 1887 il Vescovo compì la visita pastorale nella parrocchia di Castelbelforte. Nella circostanza egli apprese che 305 parrocchiani sarebbero partiti il mercoledì successivo per il Brasile, la mitica "Merica" e pronunciò al loro indirizzo queste parole: ¹

Non si appartiene a me il giudicare, se i nostri paesi siano di quelli, dove le bocche sono soverchie ai mezzi di sussistenza, e troppe braccia che dimandano il lavoro; ma comunque sia per altri deciso, io come padre delle anime devo pur lamentare la partenza di tanti miei figli per luo-

ghi, dove troveranno assai di rado e con grande difficoltà quei soccorsi religiosi, che col l'aiuto di Dio qui ancora non mancano. Lasciare la chiesa, dove fummo fatti cristiani, dove abbiamo imparato a pregare, abbiamo ricevuto la prima Comunione, abbiamo presa tanta parte alle Feste del Signore, abbiamo sentito la divina parola, per andare in paesi, dove ci verranno meno questi cari conforti, e sarà gran mercè, se qualche volta tra l'anno si potrà incontrare un Sacerdote, assistere alla Messa ... oh è impossibile a questo pensiero non sentire nell'animo il dolore, la pietà, la compassione! Vi raccomando, o figliuoli, di conservar quella fede, che nel S. Battesimo avete ricevuta, di praticare la Religione, e di procurarvi anche lontano quei mezzi, che soli possono sollevare e rendere sopportabili le miserie della vita. Prima della partenza Vi prego di presentarvi al vostro Arciprete, dal quale, oltretutto raccomandazioni e ricordi, avrete qualche copia del catechismo Diocesano, qualche libretto di devozione e i certificati necessari per farvi rico-

noscere cristiani cattolici; e la benedizione del Signore sempre e dovunque vi accompagnerà.

Lo spettacolo colpì talmente la sensibilità pastorale del Presule che Egli, il successivo mercoledì 19 agosto, indirizzò la clero mantovano una lettera pastorale con la quale, traslasciando le motivazioni materiali, affettive si chiedeva se e quale assistenza religiosa i migranti avrebbero trovato nel nuovo mondo; non mancando, peraltro, dal mettere in guardia il popolo dalle facilità quanto menzognere lusinghe dei tanti agenti dell'Impero brasiliano e di potenti fazenderos, che battevano la provincia per reclutare manodopera bracciantile da portare nel nuovo mondo.

Per meglio comprendere le scorriere degli agenti brasiliani nelle zone più povere dell'Italia di recente unificata, e così nel forese mantovano, va rammentato che nel 1887 già esisteva in Brasile una legislazione restrittiva della schiavitù, che impediva la importazione di schiavi e che riconosceva liberi i figli nati da schiava (legge del c.d. ventre libe-

ro). Per questo, la necessità di sostituire la manodopera schiava con quella delle masse di immigrati dall'Italia.

Il Vescovo nella lettera al Clero della Città e della Diocesi esortava i Parroci a vagliare le reali condizioni di ingaggio, ad invitare i partenti a mantenere i contatti epistolari con le famiglie, con il loro Vescovo e con i Parroci, mandando loro informazioni veritiere e di prima mano.

Addirittura il futuro Papa auspicava che la Santa Sede e l'Imperatore Don Pedro



Secondo instaurassero rapporti diplomatici permanenti con lo scambio di rappresentanti. Vero è, infatti, che, all'epoca, agli immigrati italiani veniva automaticamente concessa la cittadinanza brasiliana, con la conseguente perdita di quella italiana: il che li sottraeva totalmente a qualsiasi intervento delle autorità consolari italiane.

L'occasione di questa "scheggia" è propizia per inviare auguri sinceri di pace (quanto compromessa, attualmente, in Italia e nel mondo!) per le prossime Festività e di un sereno nuovo anno 2004.

A. S. D. MN, Lettera pastorale del Vescovo Giuseppe Sarto n. 563 del 19.8.1887. Lo spunto per questo articolo mi è stato dato dal numero di giugno 2003 della rivista "Trevisani nel Mondo", inviati recentemente da Moriel Boghi, brasiliano doc, da qualche tempo residente a Moriago della Battaglia, che ringrazio.

Il Papa Sarto è tuttora venerato da molte famiglie brasiliane discendenti dagli emigrati veneti. Egli stesso, del resto, ha avuto congiunti emigrati in Brasile. La famiglia Guerra di Dona Célia Guerra Gandini ha ascendenze comuni con la famiglia Sarto.



MACELLERIA DOMESTICA

Racconto di stagione



Pirin e Piròn sono stati per oltre 15 anni una coppia di macellai casalinghi affiatatissima e celebrata, in un rapporto di amicizia fraterna con radice nella comune infanzia. I porci della Porcara, fra San Martino e la vigilia di Natale, ad uno ad uno, li vuotavano tutti loro due.

L'8 dicembre del '49 furono richiesti da due famiglie nello stesso giorno: i Bianchi, bifolchi alla Baliana Vecchia, clienti da lunga data, e i Neri, coloni alla Baliana Nuova, trasferiti qui solo dal San Michele precedente, ancora sconosciuti alla Porcara.

Prima di assumere l'impegno fecero i loro conti; Pirin si prese i Bianchi perché in quella famiglia c'erano due uomini già abbastanza pratici del mestiere. Piròn chiese aiuto al figlio Davide, di 23 anni, operaio al salumificio S.A.L.S.A. di Sermide cui non dispiacque troppo rinunciare a una festività per aiutare il padre.

Dai Neri furono accolti con molta cordialità e un poco di

soggezione, ma la pratica del mestiere li faceva sentire a loro agio. Per lunga tradizione il compito di cucire i budelli spetta alla vecchia, comunque a una delle donne di casa. La famiglia Neri era composta da quattro uomini adulti, il padre e tre figli, e due donne, la madre, non ancora vecchia ma miope come una talpa, perciò incapace di usare ago e filo e la Teresina, ultimogenita diciottenne dalle guance di porpora e dallo sguardo ridente.

Toccò a lei cucire i budelli, un lavoro che non aveva mai fatto. Più che una punizione la considerò una vera e propria condanna ma non ebbe il coraggio di disobbedire al padre. Quella roba viscida e puzzolente immersa in una fetida miscela di vino acido e aglio tritato le dava la nausea. Continuava a guardare il secchio con occhi lacrimosi tenendosi le mani allo stomaco per non vomitare. Esitò a lungo, quasi piagnucolando, a immergere le mani in quella

robaccia, pur avveza a lavori non sempre immacolati.

Davide se ne accorse, forse se lo aspettava. Ci mise un amen a rivolgerle un sorriso carico di comprensione, disponibile, protettivo.

- Lascia fare a me Teresina.

- Oddio, mio padre andrà in bestia...
- Non se ne accorgerà nemmeno. Prima che lui finisca di mungere, i budelli saranno cuciti.

- Così presto?

Gli porse ago e refe più incredula che fiduciosa ma giubilante per l'inatteso soccorso. Davide la prevenne.

- Mettilo via quel coso, adoperati il mio.

Se lo era portato da casa l'arnese adatto. Lo usavano le donne del salumificio: lo aveva usato anche lui da ragazzino apprendista. In venti minuti sbrigiò la faccenda. Anche una massai esperta non avrebbe impiegato meno di due ore. Teresina ammirata e raggiante fu libera di aiutare la mamma a preparare la cena.

Piròn e Davide conclusero il lavoro all'imbrunire, mentre ad uno ad uno rientravano da stalla e campagna gli uomini di casa. Appesero al soffitto le pertiche dei salami e si misero a tavola per un pranzo favoloso, come da tradizione, quel giorno. Poi accesero le sigarette e cominciarono a chiacchiere, facilitati dai molti fiaschi rimasti vuoti in tavola. Si accese presto una disputa per stabilire se Togliatti fosse più bravo di Nenni o viceversa, ma la concordia fu subito ristabilita nel maledire De Gasperi e Scelba, l'uno per via dell'inflazione galoppante e l'altro per le manganellate della Celere ai cortei, entrambi sommersi da una caterva di cancheri.

Intanto Davide e Teresina s'erano appartati nell'angolo della stufa a ragionare di cose da giovani. Lei volle chiedere:

- Come hai fatto con quella schifezza, così bene e così presto?
Il ragazzo diede una succinta spiegazione e:
- Hai capito Teresina?

- No, Davide

- Ben, allora vengo a filò domani sera e te lo spiego di nuovo.

La ragazza ebbe un sussulto, le guance in fiamme, intimidita.

Furono necessarie tutte le serate invernali a filò in stalla, fra le donne della corte che fingevano di non guardarli. Lei continuava a non capire e le spiegazioni dovettero continuare all'uscita nel percorso dalla stalla alla porta di casa, trenta metri in più di un'ora. Ma forse non parlarono solo di budelli da cucire.

Non è poi così difficile immaginare il seguito della storia: la loro prima bambina nacque un anno dopo, il giorno della macellazione in casa Neri.

Vissero felici e contenti, come si suol dire.

Quando nel 2000, celebrarono le nozze d'oro la tradizione del porco macellato in famiglia s'era persa del tutto.

Paolo Bisi

Una cartolina da New York



La spigolatrice

di Paolo Barlera

La Nettezza Urbana di New York dedica un giorno alla settimana (diverso, a seconda dei quartieri) alla raccolta di oggetti ingombranti: elettrodomestici fuori uso, sedie rotte, bauli ammassati, materassi sfondati, e via dicendo. Cumuli di rovine moderne si vedono già dalla sera precedente, assiegate lungo i marciapiedi o sotto lampioni non tanto romantici. L'avanzato stato di decomposizione della nostra società consumistica fa pervenire a questi punti di raccolta non soltanto veri e propri rottami, ma anche cose di varia estrazione che, a scelta, vengono dismesse per: a) mancanza di spazio, b) acquisto di un pezzo equivalente nuovo, c) semplice riciclaggio per raggiunto limite di usura o di fuori moda.

Non sono rari, ad esempio, gli articoli di mobilio, e di questa situazione approfittano da anni molti giovani studenti per arredare le proprie stanze a costo zero. Io stesso, quasi per caso, mi sono imbattuto in tavoli, tavolini, sedie, cassetiere, specchi, cavalli a dondolo, e altro ancora. Addirittura, non è difficile immaginare che, disponendo di un po' di tempo libero e di un furgoncino per seguire la mappa dei punti-raccolta, uno potrebbe prelevare quanto offre di meglio il "rifiuto" del giorno e industriarsi a mettere su un piccolo laboratorio di restauro e rivendita.

A pensarci bene è una situazione ideale per "spigolatori". E non è a caso che si possa parlare di spigolatura in un



contesto urbano. Qualche anno fa la regista francese Agnes Varda ha realizzato un documentario intitolato *Les Glaneurs et la glaneuse* (Gli spigolatori e la spigolatrice). Prendendo spunto da un quadro del 1857 di Jean-François Millet - che ritrae alcune donne chine, nel classico gesto, su un campo di grano - e giocando sul fatto che la regista stessa è una "spigolatrice" che raccoglie immagini, il documentario racconta le vicende di vari tipi di spigolatori. Dai senz'altro che visitano regolarmente i campi di patate per rifornirsi di tuberi scartati (troppo grossi o troppo deformati per le esigenze del mercato), a persone del tutto normali che, a raccolto ultimato, setacciano il rimasto da campi e vigneti (il codice francese conserva ancora vecchie leggi che ne regolano tempi e modi).

E ci sono poi i tipi urbani: diversi, per forma e sostanza, dalle spigolatrici d'un tempo (e dunque più aderenti a quello newyorkese). C'è chi rovista nei cassettoni dei supermercati, e non per materiale necessità (distanziandosi quindi dai mendicanti), quanto per una sorta di

imperativo morale o principio ideologico che implica lo sfruttamento delle eccedenze scartate per semplice meccanizzazione delle tecniche commerciali. Ad esempio: gli yogurt o i formaggini scaduti, i quali ovviamente non vanno a male automaticamente il giorno dopo quello della scadenza, ma che per legge o per rispetto della clientela non possono (o non dovrebbero) rimanere sugli scaffali. C'è chi setaccia le piazze del dopomercato; c'è chi rovista centri di rottamazione in cerca di pezzi di ricambio (figura non nuova), ma anche e spesso "frammenti d'arte", pezzi di vetro o di lamiera, che diventano soprammobili o elementi di una qualche composizione creativa.

Il documentario ha suscitato molto interesse, sia di pubblico sia di critica. Tanto da innescare dibattiti televisivi e da indurre la regista a girare due anni dopo un seguito (*Les Glaneurs et la glaneuse... deux ans après*) ritornando a visitare alcuni dei personaggi (poiché proprio "personaggi" erano diventati) del documentario originale. A parte la corrispondenza metaforica tra la rappresentazione degli spigolatori e il lavoro di "raccolta" di immagini e storie da parte della regista, la proposta di Agnes Varda attinge anche a una premessa filosofica: il gesto del raccogliere eccede - oggi, ma forse anche allora - la stretta necessità di chi lo fa per fame; è cosa profonda, molto più viscerale (e più antica) del gettare via.

E l'andare a scavare e raccontare queste storie, il portare alla luce questi personaggi, ha il merito di farci riflettere sul nostro mondo. Valga per tutte una piccola indicazione. Ammessa per vera questa "antica" origine, è ragionevole aspettarsene una precisa presenza nel mondo dialettale. Ma benché "andar a spigolar" sia termine ancora corrente, non riesco a trovare in memoria l'equivalente dialettale di "spigolatrice". Forse nei nostri campi contava solo il gesto, e non il ruolo che poteva dare identità alle persone? Chissà che uno dei nostri esperti sermidianensi non possa venirci in aiuto.

Giancarlo Boselli e il Giorgione

di Danilo Bizzarri

Anni 1412-13 : a Castelfranco Veneto un comitato di cittadini si oppone a concedere a Venezia un'area in centro abitato per la sepoltura dei moltissimi cadaveri provocati dalla terribile peste che l'ha colpita. Il luogo individuato è quello posto fra la chiesa parrocchiale e la casa del Giorgione, il pittore che dà lustro alla cittadina. Il rifiuto è difficile da sostenere con motivi plausibili e si pensa di avviarsi facendovi costruire sopra una chiesa più ampia. E' lì che nasce il bel duomo di Castelfranco Veneto. Questa estate, rimuovendo e scavando all'interno della Chiesa del Cristo del Giorgione per porre il basamento a un nuovo altare, sono affiorati alcuni resti umani. Si è temuto che il progetto venisse bloccato dalla Sovrintendenza alle Belle Arti, ma dopo un paio di mesi di attesa esso ha avuto il via libera per l'attuazione. Questo l'inizio dei lavori per la realizzazione di quel capolavoro che è il complesso scultoreo affidato alle sapienti mani del concittadino Giancarlo Boselli. L'opera viene portata a compimento nel tempo previsto e riceve l'imprimatur dell'inaugurazione il sabato del 25 ottobre di quest'anno. La cerimonia è degna di essere ricordata : alla presenza del sindaco, del rettore della diocesi monsignor Cusinato e delle più alte autorità della città e di una folla che straripa nella chiesa, viene sollevato il drappo e scoperto l'altare che appare in tutta la sua magnificenza. Un onore per l'artista, ma anche per il nostro paese. All'opera Giancarlo vi ha lavorato con tutta la passione che ha in corpo - ormai l'arte del plasmare e cesellare è entrata con tutta la sua forza nel suo sangue, direi che lo possiede e lo ammalia come una dea. 'Non puoi immaginare' mi dice 'quanto possa godere nella mia condizione di pensionato!'. Sì, penso ma mi trattengo dal rispondere : 'Quante ore al giorno di lavoro? Dieci, quindici?', ma per lui tutto questo è un piacere, un lusso, una delle gioie più grandi che la vita gli possa donare. Giancarlo ha sette vite e a tutte sette dedica il suo tempo, dacché non dimentica la famiglia, non dimentica gli svaghi e gli amici. Potremmo ben dire in questo caso che l'arte si sposa con la vita. Mettendo da parte queste considerazioni di carattere personale, cerchiamo di descrivere a grandi linee la composizione del complesso scultoreo appena compiuto. Di fronte all'altare, in marmo bianco di Carrara definito dalla ditta F.lli Bellutti di Poggio Rusco (altro pezzo di manovranza che viene esportata), è fissato un bassorilievo che descrive una scena vissuta nel 1913 : Suor Maria Oliva Bonaldo, che ha operato per un po' di tempo anche a Portiolo, ha la folgorazione della visione di Cristo dentro l'ostensorio durante una processione, nelle vicinanze del Pavaion, il celebre porticato che serviva un tempo come luogo di mercato. Sullo sfondo l'abitato di Castelfranco Veneto con il canale che lo fiancheggia. Incastonati nelle quattro nicchie d'angolo quattro belle statue che raffigurano altrettanti pilastri della Chiesa : Papa Pio X (altro nome che ebbe a che vedere con Mantova), S. Liberale protettore della cittadina, il frate vescovo Beato Longhin e il martire del luogo decapitato S. Giustino. Sul retro, nell'obolo, lo stemma arcipretale e abbaziale. Accanto all'altare, opera sempre dell'artista di Moglia, l'ambone-leggio rappresentato da un tronco d'ulivo che ha ai suoi piedi un'anfora rovesciata che versa acqua, simbolo di vita; e, quindi, una poltrona, rifinita nello schienale da uno sbalzo in rame che rappresenta l'ostia. Sui poggioli e verticali si stendono ramoscelli d'ulivo. Chi abbia l'occasione di visitare la bella cittadina veneta entri in questa chiesa ed ammiri l'opera. Vi troverà l'anima di Giancarlo. Il futuro : dal 6 al 12 febbraio del 2004 Giancarlo Borselli presenterà a Milano presso la Galleria dei Figuratismi un'altra opera di cui va fiero. Si tratta di una scultura in cotto di Bassano che raffigura la persona di un dormiente : è un omaggio alla persona del barbone, al diseredato che vive di miseria per le vie della città, al quale l'artista ha voluto conferire il massimo della dignità. Perché Giancarlo ha fatto proprio il sentimento per la gente povera e umile.





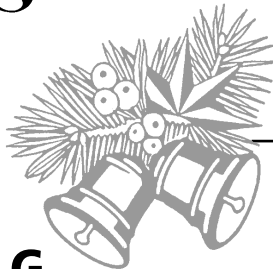
VIA CAVICCHINI, 6
TEL. 0386.62540
SERMIDE
VIA MATTEI nuovo punto vendita

PIAZZA LIBERTA', 90
CASTELMASSA
TEL. 0425.81446

VIA FRATTINI, 63
LEGNAGO
TEL. 0442.26172

VIA MATTEOTTI, 236
POGGIO RUSCO
TEL. 0386.733111

PRODOTTI DA FORNO



A séram a dre li bestii

di Alberto Guidorzi

I parte

Gran parte dell'economia della famiglia contadina era basata sull'allevamento del bestiame ed al suo sfruttamento. Nelle nostre campagne non mancava nessuna specie animale più o meno domesticata. I bovini erano preponderanti perché sfruttati per la loro triplice attitudine: lavoro, carne e latte, gli equini (cavalli e asini) erano presenti perché erano addetti al traino da trasporto e da lavoro, le specie avicole invece erano rappresentate da moltissime specie: galline, faraone, anitre, oche, tacchini e piccioni ed erano pressoché l'unica fonte di proteine animali nella dieta contadina "La caran grosa", cioè la carne bovina, era un lusso che si acquistava solo nelle solennità e nelle sue parti meno nobili, cioè il quarto anteriore. La bistecca (costata, fiorentina o la fettina) era quasi sconosciuta nelle nostre zone, era troppo costosa, ed in più, gli animali che si mandavano al macello erano solo quelli vecchi o in fine produzione, cioè con carne dura ed eccessivamente magra. L'utilizzazione preponderante della carne bovina in cucina era lessarla per ricavarne brodo in cui cuocere la pasta. Il tipico mangiare dei giorni di festa era "al bro sciapà", esso consisteva in un brodo in cui era stato cotto pollo ed un pezzo (piccolo) di carne di bovino. Spesso però ci si limitava ad acquistare solo delle ossa di bovino "l'os da bro" perché la carne era troppo costosa. Normalmente il macellaio quando si acquistava della carne dava in aggiunta delle ossa e la sola cartilagine ed il midollo contenuto in quest'ultime conferiva quel poco grasso che permetteva all'acqua di essere chiamata brodo. Una commedia dialettale descriveva la vita degli abitanti della città di Mantova appena finita la guerra, vale a dire, in un periodo di ristrettezze maggiori rispetto agli abitanti della campagna. Per rimarcare, infatti, come il cittadino, pur se alla fame, non volesse rinunciare alle forme convenevoli del più elevato rango sociale, un personaggio della commedia si rivolgeva alla vicina di casa con frasi del tipo: "Siura m'imprestla l'os par far al brodo par oggi" oppure: "Siura ela cuntenta che so fiola la vaga a limosna cun la mia".

Ritorniamo però alle nostre "bestie" e analizziamo l'allevamento bovino. Contrariamente alle province vicine la struttura aziendale era basata su piccoli proprietari o affittuali e quindi ognuno di questi coltivava, relativamente, poca terra, ma l'azienda agricola non era mai priva di bestiame. La stalla, oltre tutto, offriva un luogo riscaldato per l'inverno, una produzione di concime letamico per i campi o l'orto, ed un alimento assicurato tutti i giorni: il latte.

niente, forse lo sarà il bipede, ma mai il quadrupede.... A conferma basta rifarsi all'aggettivo derivato, esso è "vaccino" e non "muccino". La vacca quindi è il bovino di sesso femminile, mentre il toro è il bovino intero di sesso maschile. Quest'ultimo non c'era in tutte le stalle, ma solo in quelle più grosse, e la sua funzione era unicamente la fecondazione delle vacche. Chi ne era privo portava le vacche in calore a "prendere il toro" (a tor al tor) da chi lo possedeva e pagava per la monta. Il bue è un bovino maschio adulto, ma che ha subito la castrazione per eliminare gli inconvenienti della mascolinità e renderlo quindi più docile. Tale qualità acquisita permetteva la sua utilizzazione (l'altra era la carne in fine carriera, previo ingrasso), singola o in coppia, nel lavoro dei campi, come il traino dei carri o dell'aratro. Il lavoro d'aratura era faticoso e quindi spesso si utilizzavano più coppie di buoi, gli uni davanti agli altri. Il bue giovane aveva tuttavia bisogno di un addestramento per divenire un animale da lavoro ed esistevano buoi che apprendevano più o meno bene ad eseguire certi lavori. Ad esempio quando si arava la terra c'era, tra i buoi della stalla, sempre una coppia che occupava la testa della fila, "i bo ad testa" e dei due, una occupava il lato su cui giravano tutte le coppie alla fine del campo per poi ripartire, cioè c'era: "al bo ad déntar e al bo ad fora". Le rimanenti coppie erano evidentemente trainate dalle prime e il loro compito era solo quello di contribuire al tiro sotto sforzo. La coppia di buoi era unita tramite un congegno in legno detto "giovo o giogo" (al sov o sog) e che adagiato sul collo, precisamente sul garrese dei due animali, li manteneva solidali tra loro e permetteva di applicare tra l'uno e l'altro il timone del carro nell'apposito vano del giovo e quindi renderlo trainabile. Anche il bue che doveva marciare su terreno duro e ciottoloso veniva ferrato, cioè si applicava, con dei chiodi, sulla faccia plantare del piede, una pianella di ferro della stessa forma. Nel gergo, tutte le coppie di buoi da lavoro, si chiamavano "boarie" e l'addetto all'addestramento ed alla cura era il "boaro". In contrapposizione, chi accudiva alle vacche era il "vaccaro" che, nelle province lombarde a nord del Po assume il nome di "bergamino" derivato dal fatto che molti abitanti delle poverissime valli bergamasche di allora, scendevano in pianura per lavoro e ben si erano adattati al lavoro in stalla. Una notazione potrebbe farsi dal fatto che i bergamaschi non fanno più il lavoro di stalla e attualmente sono stati sostituiti da immigrati indiani. Ora, quindi, esistono i "bergamini indiani".



Queste figure distinte esistevano solo nelle grandi stalle delle grandi aziende agricole o latifondi, da noi invece la figura del "boaro" (al buàr) ha assunto l'omnicomprensività dell'addetto alla stalla. La boaria era anche un contratto colonico che esisteva nel ferrarese ed in Emilia. Nelle corti agricole e nei tempi di cui si parla, il boaro era una figura salariata fissa che abitava con la famiglia in un vano o due della casa colonica ed era pagato in moneta ed in natura. Nelle nostre zone, comunque, solamente qualche grossa azienda possedeva i buoi da tiro, in tutte le altre invece erano le vacche stesse che sostituivano i buoi per il traino e l'aratura, previo apposito addestramento. Normalmente i vitelli che nascevano, se maschi, erano macellati, mentre se femmine costituivano la rimonta, cioè si allevavano per andare a sostituire le vacche che ormai erano in fine carriera e che dovevano essere abbattute e macellate. Il termine di "manza o giovenca" era dato alle vitelle ingravidate la prima volta e che non avevano ancora partorito. Evidentemente la procreazione dei bovini assumeva un'importanza enorme nell'economia della stalla. Oltre a dare il vitello, vendibile se maschio o allevabile se femmina, il parto delle vacche induceva una produzione di latte maggiore, appunto per effetto della maternità. Il latte però serviva solo in parte e per un periodo limitato per l'alimentazione del vitello, quanto restava era venduto al caseificio. La vacca era ingravidata e partoriva ogni anno.

(continua)

La pentola a pressione

La mamma, che altrimenti non mi ha mai lesinato complimenti, ha sempre trovato modesta la mia batteria da cucina. Non è mai stata mia ospite, senza scoprire che mi mancava almeno un utensile culinario indispensabile. Per non deluderla, ho sempre provveduto a procurarmi immediatamente l'oggetto mancante che, in linea di massima, mettevo in disparte non appena la mamma se ne andava. Per quel che mi riguarda, avrei potuto vivere benissimo con una sola pignatta. Secondo la mia amica Silvia, se i cuochi fossero stati costretti ad usare una sola casseruola, io avrei raggiunto un piazzamento notevole in questa disciplina. Comunque sia, una volta la mamma decise che ciò che mi mancava era una pentola a pressione. Mi assicurò, che si risparmiava un sacco di tempo ed effettivamente con la sopra citata, lessò in men che si dica legumi e cibarie varie, più o meno toste. Come al solito una volta partita la mamma, la pentola a pressione finì in cantina e ci sarebbe rimasta se non fosse stato per la mia amica Anna. Era una cuoca illuminata, assolutamente in grado di far rivivere qualunque natura morta! I manicaretti dell'Anna erano spesso talmente riusciti che persino un tipo prudente poteva finir per chiederle come li avesse fatti. La Anna amava l'armonia e benché fosse conscia dei limiti culinari del resto dell'umanità, soleva iniziare la sua spiegazione con un: "mia cara, i carciofi alla mozzarella e prosciutto sono una cosa semplicissima..."

Probabilmente lo sarebbero stati se, per facilitarmi l'operazione, non avesse suggerito di dar loro (ai carciofi) una "mezza cottura" con la pentola a pressione.

A questo punto si può ammettere che, in fondo in fondo, non sono mai riuscita ad approvare pienamente la pressione in genere e le pentole a pressione in particolare. Ognuno di noi ha i suoi limiti, i miei iniziano dove comincia la pressione.

La cosa non impedì alla mia amica Wilma di arrivare a casa mia con tre gagliardi carciofi, ovviamente bisognosi, per cominciare, di una mezza cottura. Inevitabilmente menzionai che in cantina, doveva esserci una pentola a pressione. La Wilma spuntò i carciofi, li mise ad ammolire in acqua e limone per poi sistemarli coraggiosamente nella pentola a pressione (secondo le istruzioni sull'uso). In brevissimo tempo la pentola cominciò a fischiettare allegramente, la Wilma abbassò il fuoco. Tutto sembrava andare a gonfie vele, esattamente come ci fosse stata la mia mamma! Passato il tempo stabilito, si decise di togliere la pentola dal gas, la Wilma girò una valvoletta e con mio grande sbalordimento la pignatta mollò un sibilo da far schiattare d'invidia una locomotiva a vapore. La mia amica spiegò che doveva raffreddarsi e decise di mettere la pentola sotto l'acqua fredda, cosa che causò altri rumori tutt'altro che rassicuranti. Ciò non di meno la pignatta effettivamente si raffreddò. Dopo di che la Wilma munita di guanti di gomma (consiglio mio) e di tovagliolo (idea sua) dichiarò che avrebbe scoperchiata la pentola. Invero ero ormai tranquillo. La pentola era solo tiepida ed aveva smesso di rantolare... l'apirla non poteva essere che una bazzecola. Dapprima la mia amica cercò con le buone, di separare la maniglia del coperchio da quella della pentola, poi provai io, cercando di contenere i miei sentimenti. Dopo alcuni tentativi alternati si dovette ammettere a malincuore, che la violenza avrebbe potuto essere inevitabile. Ci trasferimmo sul balcone muniti di martello e piuttosto decise a dimostrare alla pentola chi l'aveva per il manico. Neanche a farlo apposta Karl Heinz, il mio vicino si trovava in giardino. Uno degli sport che l'aveva deliziato in gioventù, era stato quello di offrire i suoi servizi alle pulzelle in angustie. Inevitabilmente la vista della Wilma con la pentola a pressione nonché il martello in mano, risvegliò in lui l'antico spirito cavalleresco. In due minuti fu da noi. Esaminò attentamente la pignatta, afferrò la maniglia del coperchio da una parte e quella della pentola dall'altra... si gonfiò (Karl Heinz) fino a raggiungere una tonalità innegabilmente cardinalizia... ma la pentola non cedette. Io gli porsi silenziosamente il martello (ci sono casi in cui la violenza è inevitabile) e Karl-Heinz mollò una potente martellata che ruppe il manico della pentola, ma non la separò dal coperchio. Era visibilmente turbato... ben più di quanto lo fossi io, che non ho mai avuto illusioni sulla capacità di resistenza di coloro sui quali si esercitano pressioni eccessive. A Karl Heinz cadde l'occhio sul mio mezzo sorriso e proprio in questo tragico momento, mi resi conto che la pentola non stava resistendo a me, ma all'ingegnere capo elettricista dell'aeroporto di Francoforte (carica di Karl Heinz). Forse per questo, ma forse anche perché sentivo d'aver già sprecato troppo tempo a lottare sul balcone con una pentola recalcitrante, l'afferrai per il manico del coperchio (quello della pignatta era distrutto), e la lanciò con vigore sul terreno sottostante. Naturalmente la pentola non si aprì, in compenso Karl Heinz mi offrì un sorriso smagliante! Avevo completamente salvato il suo onore di cavaliere... e niente più ci impediva di visitare il "Saigon" (eccellente ristorante Vietnamita).

Leida Pavanelli

al Saplon

di Marco Cranchi

Quand ho cumincià a scriver sti tre ròbi dal Saplon, a cardeva ch'al fus un schèr, e pò dopo a salta fora un siu, che pò al n'era minga mè siu, l'era 'l siu ad mè muiér. al siu Bepino. Siccome a s'era restà senza siu legitim, ho decis d'adutàral. An sò minga cuSa l'in pensa lu, ma a mi a m'in frega gnet. Tant lu l'era 'd Felònica e mi a son ad Sèrmat, pardon, dal Saplon e agh a staghì incora davSin. Lu invece, mòla Felònica, l'è 'nda a star a Verona...

Al duvré èsar marchià a foch in front cum a fava i antichi Romani. "F" (Fugitivus). Al siu Bepino l'è minga un siu, l'è un mito. L'è 'dmè 'n pret fals, in al sens ch'l'è un maèstar da scola e anca ad quei catif, parchè a ghi da saver che, quand 'ndava a scola mi, cun chi maèstar lì, sa ta d'Sevi 'na parola in dialet, i era gnati ch'a vulava. Ma ch'è!

'Sto pret fals als met a scriver in dialet: calendari, libar ad pruverbi e cumpagnia cantante. L'è propia un pret fals: "Fè cum a digh e minga cum a fach." Ma cum'èl pusibil?

Un maèstar ch'a scriv in dialet! Ma la n'è minga fnida lì, no no.

'Sto maèstar al cata un profesor ch'al dis che "al Saplon" l'è propia bèl. E dai!

A mi 'sta ròba l'am fa ridar.

Mi an g'ho minga venticinque lettori 'dmè 'l ManSoni, agh n'ho ben du: Bepino al maèstar e Tassoni al profesor.

A parte ch'am fa ridar anca un profesor ch'as chiama Tassoni 'dmè la Cedrata.

Quand a s'era un putin dal Saplon, a sugnava la cedrata Tassoni: bèla, Salda, cun la butiglia Sdrùida ch'l'an ta Sliciava minga fora 'd man. A vot metarla a cunfront cun la proletaria "gaSoSa" che quand at la vudavi la t'impineva li braghi da s-ciuma, cun la butiglia ch'a ta Sliciava in li man, tuta taculenta... e pò la fava 'n'efet in dal stómach...

Un ch'al n'era minga dal Saplon, l'era un piasaròt e als pudeva permetar da ciacarar ciar (i piasaròt i gheva l'immunità, parchè a sò dir i era più furb), quand andavan a la Marinèla l'urdnavo cun un tònò da padron e anca mèis in italian: "Per favore una rutladóra on the roks" ch'a vleva dir 'na gaSoSa cul gias.

La cedrata las fa cun al cedro che, i m'eva spiegà, ch'l'era fat admè un limon, sol un po' più gròs e un po' men brusch, e fin chi tut andava ben fin a quand a scòla è saltà fora che 'na vòlta a gh'era un popul, ch'as chiamava Fenici, che cun i cedri invece che far la cedrata i fava li nav e cun quel i girava al mond. A son restà un po' cunfus, fin che la maèstra Lucia la m'ha dit: "Taston d'un putlèt, i è do ròbi difarenti, i cedri dal Libano i è àrbui. Se dó personi lis chiama tutt'e due Giovanni, gali da èsar par forza cumpagni? Magari i è gnanca parent".

La nin saveva dli ròbi la maèstra Lucia!

A propoSit, a un bèl mument, la maèstra Lucia l'ha mulà rinculi e barinculi e l'è 'ndada a star in sal lagh ad Garda.

Quando ho cominciato a scrivere queste tre cose del Saplon, credevo che fosse uno scherzo, ma poi salta fuori uno zio, che poi non era mica mio zio, era lo zio di mia moglie, lo zio Beppino. Siccome io ero rimasto senza zii legittimi, ho deciso di adottarlo.

Non so cosa ne pensa lui, ma a me non importa niente. Tanto lui era di Felonica ed io sono di Sermide, pardon, del Saplon e ci abito ancora vicino.

Lui invece, molla Felonica, andato ad abitare a Verona...

Dovrebbe essere marchiato a fuoco in fronte come facevano gli antichi Romani. "F" (Fugitivus). Lo zio Beppino non è uno zio, è un mito. È come un prete falso, nel senso che è un maestro di scuola e anche di quelli severi, perché dovete sapere che, quando andavo a scuola io, con quei maestri lì, se dicevi una parola in dialetto, erano scapaccioni che volavano. Macché!

Questo prete falso si mette a scrivere in dialetto: calendari, libri di proverbi e compagnia cantante.

È proprio un prete falso: "Fate come dico e non come faccio". Ma com'è possibile?

Un maestro che scrive in dialetto!

Ma non è finita lì, no no.

Questo maestro trova un professore il quale dice che "il Saplon" è proprio bello. E dagli!

A me questa cosa mi fa ridere.

Io non ho venticinque lettori

come il Manzoni, ne ho ben due:

Beppino il maestro e Tassoni il professore.

A parte che mi fa ridere anche un professore che si chiama Tassoni come la "Cedrata".

Quand'ero un bambino del Saplon sognavo la cedrata Tassoni: bella, gialla, con la bottiglia ruvida che non ti scivolava fuori dalle mani. Vuoi metterla a confronto con la proletaria "gasosa" che quando la versavi ti riempiva i calzoni di schiuma, con la bottiglia che ti scivolava fra le mani tutta attaccaticcia... e poi faceva un effetto nello stomaco...

Uno che non era del Saplon,

era un "piasarot" e si poteva permettere di parlare chiaro (i "piasarot" avevano l'immunità, perché a loro dire erano più furbi),

quando andavamo alla Marinèla ordinava con un tono da padrone e anche mezzo in italiano: "Per favore una 'rutladóra' [che fa ruttare] on the roks"

che voleva dire una gasosa con il ghiaccio.

La cedrata si fa con il cedro che,

mi avevano spiegato, era fatto come un limone, solo un po' più grosso e un po' meno aspro,

e fin qui tutto andava bene fino a quando a scuola è saltato fuori che un tempo c'era un popolo,

che si chiamava Fenici, che con i cedri invece che fare la cedrata facevano le navi e con quelle giravano il mondo. Sono rimasto un po' confuso, fin che la maestra Lucia mi ha detto: "Testone d'un ragazzo, sono due cose differenti, i cedri del Libano sono alberi.

Se due persone si chiamano tutt'e due Giovanni, debbono essere per forza uguali?

Magari non sono neanche parenti".

Ne sapeva di cose la maestra Lucia!

A proposito, un bel momento, la maestra Lucia ha lasciato "rinculi e barinculi"

ed è andata ad abitare sul lago di Garda.

PERSONAGGI 'D LA MOIA

di Pasquale Padricelli

"Sermidiana" di settembre riportava la lettera al Direttore inviata da Agostino Superbi nostro lettore di Ostiglia, purtroppo recentemente scomparso. Con questa lettera egli elogiava i collaboratori del nostro mensile e soprattutto quelli che portano avanti le vecchie tradizioni. Ora, poiché io ritengo di far parte di questi, racconterò di personaggi mogliesi che in un certo modo hanno scritto la storia delle rispettive professioni commerciali, poiché penso, non ci sia futuro senza la conoscenza e il rispetto delle nostre origini.

Inizierò quindi dal più originale di questi personaggi: Giusti detto "Tugnin Malachia".

Era analfabeta, ma molto abile nel maneggiare i soldi. Al Chiavicone nel 1943, lavorava per i tedeschi nella "TOT" e facendo contrabbando di sigarette, tabacco, fiammiferi, sale e quant'altro potesse stare nelle sue capaci tasche. Un giorno fu sorpreso nell'attività proibita dal capo cantiere, un sergente tedesco di nome Giuseppe, che gli chiese come si chiamasse. Svelto rispose: Fallafranca Fortunato... Naturalmente la cosa ebbe un seguito e gli fu tolto quanto aveva nelle tasche. Lo stesso Tugnin, come tante famiglie, durante l'inverno, macellava il maiale e, siccome aveva un debito con Toni Reggiani (bottega di generi alimentari), lo stesso Reggiani, nel bel mezzo della festa, capitò a casa da Tugnin e pretese della carne a saldo del debito. La risposta secca fa: "ma cusa ghintra al porc coi debit". A Toni non rimase che tenersi il debito. Anche suo fratello, "Gildu" non era da meno poiché si prestava a certi favori facendo il giro delle osterie di Moglia raccogliendo i soldi da quelli che giocavano a carte facendo loro il favore di andare da "Busia" a prendere le sigarette. Poi non sapeva più ... di chi fosse il resto, finendo per trattenere le somme.

Nei pomeriggi d'inverno e nei giorni festivi, c'era "Ermenegildo" e la moglie "Letisia" che, con una grossa sporta, vendevano ceci, lupini, brustoline, baccice. Il tutto servito con il mitico cono di carta.

Alla domenica pomeriggio la "Dea at Martin" con le sue gustose granatine d'estate, le caldarroste e le patate americane ben coperte per mantenerle calde d'inverno. Quasi ogni giorno Benedusi detto Garibaldi, offriva alle massaie, formaggi e ricotta, percorrendo le vie del paese con la sua bicicletta attrezzata per la vendita ... , ripetendo insistentemente lo slogan pubblicitario, riferito alla "puina", : "meglio della carne perché si mangia anche senza denti"

Lo straccivendolo Belluzzi, detto "Blus" che andava per la famiglie a raccogliere ferro, stracci, ossa e tutto quello che veniva scartato (ben poco) dalle famiglie.

Pirani detto "Bepin l'arluiar" e al "pescador". Spesso non si avevano i soldi per pagarlo, allora chiedeva in

cambio 10 uova per il bilancere dell'orologio.

Altro personaggio: "Telo" detto "panocia" poiché spesso i contadini lo sorprendevo a prendere pannocchie in mezzo al frumentone. Era figlio di "Alcide" detto "al pescador" che, con la moglie "Rusina", vendeva il pesce con la carriola. La Palmina di cui ha parlato recentemente su questo mensile Giuseppe Reggiani. Vi erano due pollivendoli (l'ua-rol): Giulio Banzi e Lino Giusti che con le loro stie piene di polli e le sporte di uova percorrevano svariati chilometri ogni giorno. La Lina dal "Natu" con la sua squisita "pinsa gnoca". I carrettieri, fratelli "Pacion" e "Cipo" uno dei fratelli. Infine ricordo Luigi Bocchi della leva giovanile che per conto di Martini vendeva per la piazza mercanzie in base alla stagione.

Gli episodi che ho ricordato li ho quasi tutti vissuti in prima persona conservandoli gelosamente nella memoria.

Una riflessione. Tutti gli ambulanti e non solo quelli di Moglia del resto, erano persone umili ma tanto buone. Facevano lavori di sacrificio, ma con tanta dignità e spirito di iniziativa pur di guadagnare quel poco necessario per vivere onestamente.

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI



SMALTIMENTO FIBROCEMENTO



COPERTURE CIVILI E INDUSTRIALI



SERMIDE
Tel. 0386.62883
www.gruppovicenzi.com





In occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico 2003-04 dell'U.A.S., una brillante ed acuta Grazia Giordani ha presentato sabato 8 novembre a Villa Castellani il libro "LA FABBRICA DEI SOGNI" di Gianfranco Marette Tegiardini, nostro concittadino noto ovunque come poeta, scrittore e latinista, ma anche come "fantasticatore", termine felicemente coniato da Grazia Giordani.

E' sicuramente un personaggio assai singolare in continua metamorfosi di gesti e di parole, un musicante in vesti dannunziane che, leggendo ed interpretando i suoi versi che danno vita agli oggetti, li ha restituiti agli ascoltatori vivificati in un mondo tutto fantastico; parole che danzano al suono della sua creatività, un'anima fanciulla che, sotto l'apparenza di un gioco, esprime opinioni profonde. Un'atmosfera di levità per un pomeriggio brillante allietato non solo dal curioso divertissement letterario ma anche intervallato da magistrali assoli da Bach, Prokofieff e Vivaldi di un giovane virtuoso del violino, Michele Cherci di Mirandola. Mese di dicembre: programmi importanti, ricchi d'interesse.

Lunedì 1 dicembre Nella Roveri tornerà a coinvolgere l'uditorio raccontando, con la solita superba eleganza, l'ultimo dei suoi maxi viaggi: Azerbaijan, Georgia, Armenia, Kurdistan iraniano, Una lunga escursione attraverso le ex repubbliche sovietiche fino ai confini con l'Iran. Tra il Caucaso ed il Mar Caspio, da Baku ad Erevan, a Tbilisi, una visione dell'Asia sud occiden-

ta. Il percorso della lettura dantesca col prof. Gilberto Travaini riprende giovedì 4 col "Purgatorio Dantesco". Vorremmo ora dilungarci un attimo sulla giornata di sabato 6 per un evento che ci riguarda e ci onora avendo anche noi, U.A.S. portato il nostro mattone a questa realizzazione: alle ore 15,30 al Capitol Multisala, il dott. Mauro Calzolari presenterà il libro "LE RICERCHE ARCHEOLOGICHE SERMIDESI DI GAETANO MANTOVANI" (ed. Kabbalà). Promosso dal Comune di Sermide, il Gruppo Archeologico sermidese, il Lions Club Ostiglia, l'Università Aperta Sermide ed il Gruppo Studi Massa Modenese. questa interessante monografia dotata di puntuali riscontri con documenti originali, testimonianze, reperti, studi e lunghe pazienti ricerche, viene a rappresentare per Sermide una pietra fondamentale del suo passato. Gaetano Mantovani fu il primo autore a registrare in alcune pagine della sua opera su Sermide, i ritrovamenti di età romana dando lustro e meritata notorietà non solo al suo paziente appassionato lavoro, ma ora anche al dr. Mauro Calzolari che ne

ha raccolto l'eredità ed al Gruppo Studi Bassa Modenese che con pazienza certosina raccoglie ed incastra i tasselli del nostro antico passato. Che dire del fascino di questi luoghi antichissimi che già avevano nomi a noi noti? Spiegherà ampiamente l'autore il ricco ricamo emerso dagli scavi che unisce i tessuti dei nostri paesi attraverso opere che vanno a formare un comprensorio immenso. Giovedì 11 dicembre, per la serie "un libro al mese" che così tanti consensi ha raccolto nel pomeriggio inaugurale, si parlerà di "VITA" di Melania G. Mazzucco Premio Strega 2003. Parteciperanno Nella Roveri e Raffaella Molinari. Ritorna il 15 il prof. Gilberto Travaini con "La lirica italiana del 500" mentre il 18, in clima natalizio, don Tonino Frigo parlerà di "Betlemme e il Natale". Con Roberta Stobbia, maestra del Garden di Bologna, prepareremo un originale decoro centro tavola natalizio. Sarà questa l'occasione per scambiare gli auguri, mentre da parte nostra e da queste pagine anche noi esprimiamo a tutti il nostro sentimento di pace e serenità.

Arnella Carla Bassoli



Al discors general

di g.d.o.

Si stampa e si distribuisce a Mirandola dal 1878, un calendario, ben noto come "AL BARNARDON" che ha giustamente acquisito la collocazione tra le tradizioni più significative dell'importante centro modenese. Cogliamo qui l'occasione per complimentarci in particolar modo con Leonardo Artioli, redattore unico dello storico calendario, classe 1915, che ci ripromettiamo di intervistare prossimamente per i nostri lettori.

Al "Barnardon", consiste in un solo grande foglio, con informazioni inerenti i lavori in agricoltura e le previsioni meteorologiche. In bella vista, esattamente al centro del foglio, spicca la introduzione, sempre esilarante, riguardante gli avvenimenti locali. Le previsioni ed i commenti di questo spazio, del resto molto atteso, viene titolato, da 125 anni: "DASCORS GENERAL".

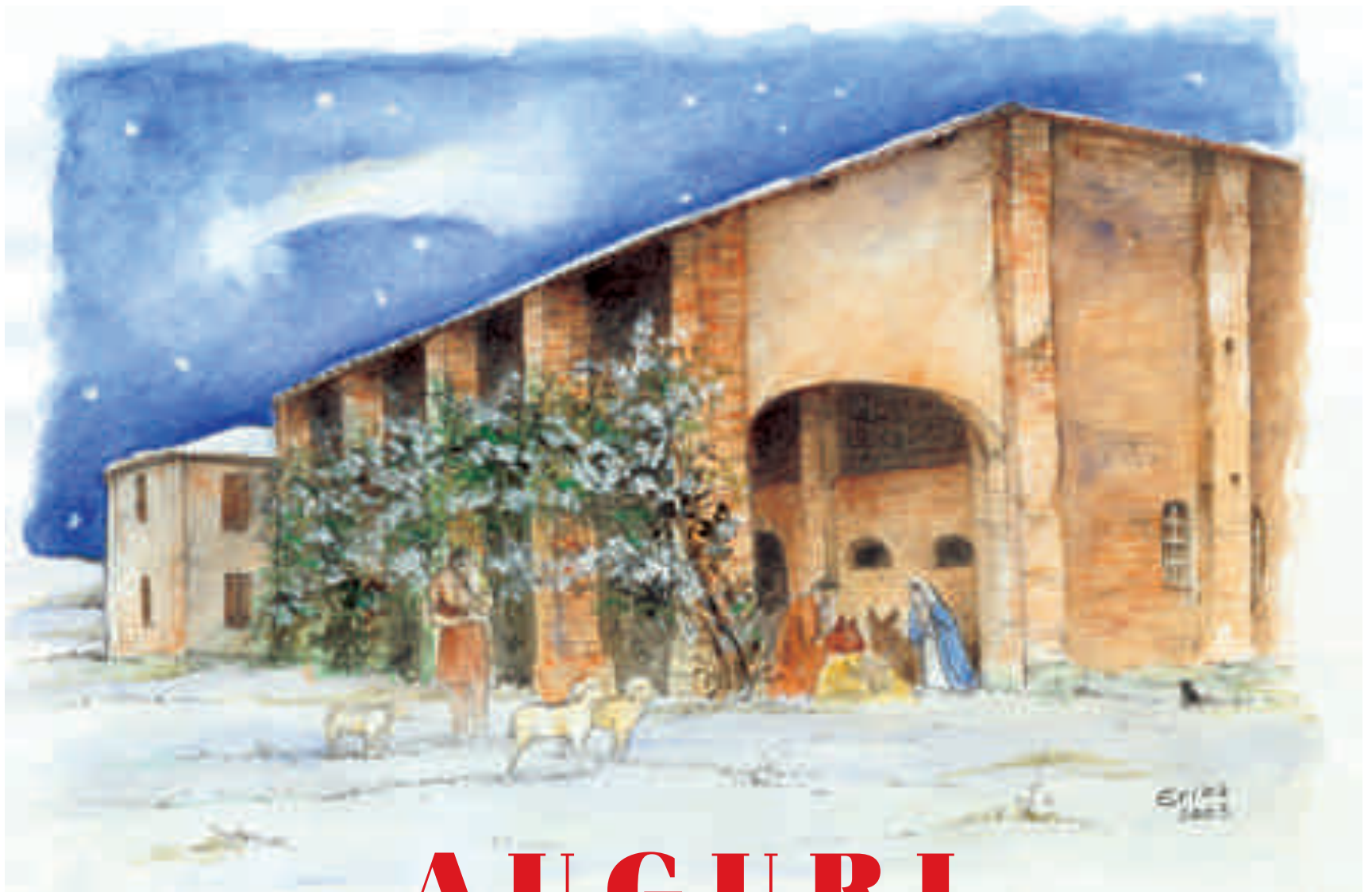
Anche Sermidiana nel numero di fine anno di tutte le sue 23 passate edizioni (modestamente) ha formulato il suo "dascors general" riferito agli eventi della nostra città. Lo facciamo anche quest'anno se pure in stretta sintesi, anche se il confronto con Mirandola ci appare davvero improponibile. Sotto l'aspetto dell'espansione economica e per la nota dinamicità commerciale e culturale della cittadina di Pico.

Ma veniamo a Sermide. La prima e piuttosto triste riflessione, rileggendo i nostri interventi degli scorsi anni

è purtroppo la conferma degli argomenti proposti, come: i fallimenti delle maggiori proposte industriali locali - il calo demografico - la generale difficoltà economica - la deficienza delle iniziative culturali - ed altro ancora ormai ben noto ai nostri lettori.

Riferito all'anno 2003, non ci vengono purtroppo offerte novità di rilievo, fatta eccezione per i consistenti lavori alla centrale elettrica che comunque non porteranno benefici consistenti. Eventi di una certa importanza li troviamo invece in alcune manifestazioni estive come la Fiera nazionale del melone (alla quinta edizione) il Palio di Sermide (ottava edizione) e la prima edizione del Festival Internazionale Fotocinematografico. Sermidiana ha dato ampio spazio alle iniziative, sottolineandone il valore promozionale per questa nostra città piuttosto carente in proposito. Altro evento di rilievo, la recente ristrutturazione di via Indipendenza. Lo abbiamo ribadito anche recentemente. Il rifacimento della pavimentazione non avrebbe senso se si concludesse lì. La nostra zona storicamente più importante, necessita di un adeguato rilancio. Occorrerà programmare un piano dal punto di vista della attività prettamente commerciale e di valorizzazione storica. Poi. Sarebbe sempre assolutamente indispensabile crederci.

Buone feste a tutti.



AUGURI

I NOSTRI GIOIELLI



IN VENDITA NELLA SEDE DI VIA INDIPENDENZA 90 E NELLE LIBRERIE ED EDICOLE DI SERMIDE

UNA PASSIONE CHE DURA DA 23 ANNI

Nel 2004 Sermidiana amplierà maggiormente gli spazi redazionali, con nuove rubriche, con le attività delle Associazioni e del Volontariato (speriamo!), con l'intervento dei giovani, con interviste dibattiti confronti, perché il giornale continui ad essere il punto di informazione dei cittadini sermidesi, sia con la memoria storica di Sermide, sia con la vivacità della sua attualità.

Quindi Sermidiana, non solo continuerà per il **24° anno**, ma per la prima volta nella sua onorata carriera completerà le sue edizioni coprendo anche il periodo estivo di luglio e agosto, **arrivando a 11 pubblicazioni in un anno**. Nonostante le difficoltà economiche e burocratiche, Sermidiana possiede due grandi fortune: la passione e la dedizione dei redattori e dei collaboratori, inoltre l'affetto sempre maggiore dei suoi lettori più assidui che non possono proprio fare a meno del loro appuntamento mensile con il giornale di Sermide.

Abbonamento annuale (11 numeri) € 20,00

Per questo Sermidiana rappresenta la passione nostra e non solo: una passione che dura da 23 anni!

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2004

ABBONATI sul C.C.P. 19812387 oppure
Redazione Sermidiana Via Indipendenza, 90 - Sermide (mn)
Tel. 0386.61216 Fax 0386.61216 E-mail:sermidiana@virgilio.it

