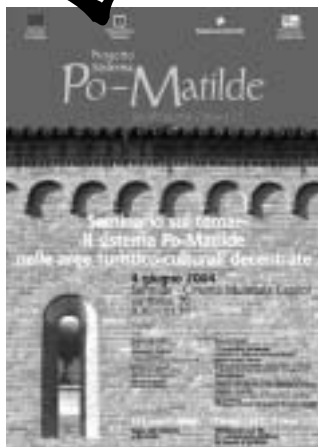


Estate sermidese tra melone e palio



Il Melone nella storia

di Alberto Guidorzi

Per Sermide la "Festa del melone" sta divenendo una tradizione; un non trascurabile numero di dinamici imprenditori agricoli ha saputo, nel corso degli ultimi lustri, dare alla coltivazione contenuti tecnologici e mercantili totalmente innovativi e d'avanguardia.

Peraltro, la coltivazione ha nella zona un radicamento che va molto più indietro rispetto allo sviluppo di questi ultimi tempi: era, infatti, un'attività che impegnava intere famiglie, le quali prendevano in affitto di anno in anno appezzamenti di terreno dove impiantare la melonaia, "la mlunara". La mia famiglia di parte materna ha una tradizione al riguardo perché mio bisnonno era provetto in questa coltivazione (era soprannominato "Dulurat", perché, essendo nato il 15 di settembre, portava il nome di Giovanni Maria Addolorata, in onore appunto della ricorrenza del giorno): sulla terra presa in affitto coltivava in bande meloni e angurie frammiste a file di granoturco. Il lavoro iniziava in inverno con lo scavo delle buche da esporre all'azione del gelo e del disgelo. In primavera si sistemava la terra soffice e fine in modo da creare piccole conche esposte a sud e protette a nord da piccoli cumuli; ciò anticipava lo sviluppo della coltivazione. La maturazione dei frutti era molto più tardiva di oggi e ognuno disponeva di sementi personali: sia di meloni (la cui variabilità dei frutti era molto più numerosa di oggi) che di angu-

(Segue in seconda)

6^a FESTA DEL MELONE DI SERMIDE

04 - 05 - 06 Giugno 2004

PROGRAMMA

Venerdì 4 giugno 2004

Ore 9.30 Multisala Capitol (sala rossa) Seminario Europeo di presentazione del progetto Ob2 approvato dall'Unione Europea per i 20 comuni del Basso Mantovano dal titolo: "SISTEMA TURISTICO NELLE AREE DECENTRATE";

Ore 9.30 Piazza Plebiscito "Il Melonaro" gioco intercomunale;

Ore 18.30 Presentazione Piazze del Centro Urbano

"Eden del Melone giardino botanico"

Ore 21.00 VI^a edizione del Festival Parolemusica "SCRIVENDOCANZONI"

Premio Massimo Gorni con la partecipazione di Flavio Oreglio

a cura dell'Assessorato Politiche Giovanili

Sabato 5 giugno 2004

Ore 18.00 Tiroto in Piazza Plebiscito;

Ore 21.00 Piazza Risorgimento: '10, '20, '30... A SPASSO CON I TEMPI

in viaggio, nel tempo con il movimento.

Manifestazione di ginnastica artistica a cura della Società Sportiva Antares

Domenica 6 giugno 2004

Ore 10.00 presso Multisala Capitol: Convegno "I.G.P. del Melone"

organizzato dall'Amministrazione comunale con il Consorzio

Produttori Melone;

Ore 10.00 Piazza Garibaldi: Stage di Judo

Educativo per bambini;

Ore 21.00 Piazza Plebiscito: Concerto di

"Maurizio di Fulvio Trio"

Latin Serenade jazz - organizzato

dall'assessorato alla cultura

nell'ambito delle iniziative

dell'Amministrazione

provinciale.

Durante le manifestazioni funzionerà un ristorante con menù a base di melone gestito dal Comitato Fiera di Santa Croce.



Speranze...

Il Palio si avvicina e non lo si capisce solo dai pochi fogli del calendario che rimangono per arrivare a luglio, ma anche dall'espressione e dall'attenzione dei più accaniti Contradaioli verso gli "avversari", dalle sempre più frequenti riunioni serali e dalla caccia al cavallo e al fantino migliore.

Anche il nostro Palio è nato, quasi dieci anni fa, esclusivamente come corsa dei cavalli, e come abbiamo potuto constatare si tratta di una tradizione già ben consolidata tra i Sermidesi.

Poiché ogni alternativa a tale gara è risultata improponibile, mi auguro che da quest'anno, grazie anche ai maggiori controlli e alle regole più severe, non si verifichino più certi spiacevoli e purtroppo comuni incidenti a danno di quelle splendide creature a quattro zampe.

C'ero anch'io seduta sull'argine quasi un anno fa ad osservare la corsa, ma ne attendevo con ansia la fine sperando che non accadesse nulla di grave. Non nego che sia emozionante vedere un cavallo correre, ma vederlo galoppare libero in tutta la sua potenza toglie il respiro.

Cerchiamo quindi di non trasformare questa simpatica manifestazione in una inutile corrida e di metterci quanto rimane di quella sensibilità e di quel cuore di cui siamo tutti provvisti fin dalla nascita. Facendomi inoltre portavoce di quanti stanno vivendo tale esperienza, mi permetto di dire che, visto l'interesse dei Sermidesi verso la corsa equestre ed il crescente successo del Palio, sarebbe utile, saggio oltre che indispensabile la creazione di una pista adeguata per garantire a cavalli e fantini tutta la sicurezza di cui necessitano.

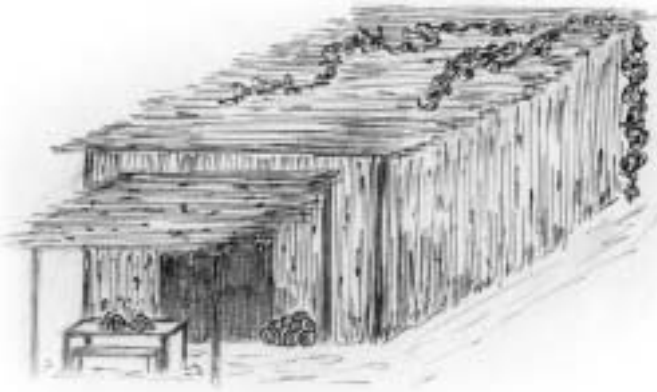
Dopo tante speranze non mi rimane che augurare un Buon Palio a tutti: agli organizzatori, a chi da mesi ci sta lavorando perché crede nell'importanza di ciò che fa, a chi sostiene moralmente anche sopportando le ripetute fughe da casa, a chi si vestirà e a chi spetterà il duro compito di partecipare ai giochi mediievali e alla corsa (cavalli compresi!), agli spettatori e anche a chi... sì, anche a chi continua imperterrito a snobbarlo e che proprio il 17 e il 18 luglio avrà un milione di altre cose da fare.

Buon divertimento!

Elisabetta Bonetti

(Segue dalla prima)

rie. In procinto della maturazione si procedeva alla costruzione di una baracca, "al casot ad la mlunara", con pali, mazzi di steli di granoturco o canne palustri. Il tetto e le pareti esterne erano frequentemente supportate per rigogliose piante di zucca. Era immancabile una specie di veranda o tettoia che, nel mentre fungeva da luogo di esposizione e vendita, proteggeva anche dal sole uno o due tavoli e relative panche. Sul retro era ricavato un vano in cui era localizzato il magazzino dei frutti raccolti ed un tavolato con sopra un pagliericcio. Al tempo del raccolto, infatti, non si lasciava mai abbandonata la baracca e la notte si dormiva sul pagliericcio. La permanenza in loco aveva due scopi: impedire i furti e vendere al dettaglio il raccolto. Esso era anche luogo di riunione di avventori occasionali durante le afose e lunghe sere estive. Si colloquiava e ci si dissetava mangiando pezzi di angurie e di melone. Era normale mangiarsi mezza anguria ("na mesa"). Il



guscio di questa, a forma di calotta e svuotato della polpa, ma contenente ancora una parte di liquido ed i semi serviva poi per lo scherzo tipico del luogo: quello di capovolgere in testa a qualche malcapitato, "i ga fat la breta".

Fatta questa digressione storico-folkloristica, può essere interessante far conoscere l'origine del melone, la sua domesticazione e le vicissitudini storiche che lo hanno portato fino ai nostri giorni. Per un lungo tratto, però, si dovrà accomunare nella descrizione sia il cetriolo che l'anguria, che vedremo sono specie molto affini. Il melone, infatti, è stato consumato nei tempi antichi immaturo e condito con aceto alla stessa stregua, attualmente, del cetriolo. Delle tre, la specie più coltivata è l'anguria, di cui la Cina ne produce i due terzi, poi viene il cetriolo ed infine il melone. I paesi più vicini a noi e forti produttori sono la Turchia (anguria e cetrioli), la Grecia (melone) e la Spagna. Tramite la coltivazione in serra, l'Olanda sta assumendo grande importanza nella produzione di cetrioli (tipi lunghi o anglo-olandesi); un ettaro di serre coltivate a cetrioli ne produce circa 5000 q in 11 mesi. I cetrioli più diffusi in Italia sono però "slicer" di tipo americano (corti e più globosi).

Da un punto di vista botanico i tre frutti appartengono tutti alla famiglia delle Cucurbitacee ed occupano i due generi Cucumis e Citrullus.

Il genere cucumis si divide in due gruppi di specie: il sotto-genere con il Cucumis sativus (Cetriolo) ed il sotto-genere con il Cucumis melo (il melone) ed altre due specie non dolci come il C. flexuosus e conomon che si mangiano immaturi come dei cetrioli. Al genere Citrullus appartiene la specie lanatus che è l'anguria (vi appartiene anche il Citrullus colocynthis che è il Coloquinte officinale, molto velenoso ed amarissimo ed i cui alcaloidi sono sfruttati in farmacia come purgante drastico).

La zona d'origine del Cetriolo è la regione asiatica che comprende l'India e il Sud della Cina, quella del melone è la zona dell'Africa e dell'Asia sub-desertica. L'Africa ci avrebbe dato i meloni a polpa bianca o gialla, mentre l'Asia quelli a polpa verdastra. Il Cocomero o anguria proviene dal deserto del Kalahari nel sud dell'Africa.

La domesticazione, per la presenza di terpeni di sapore amaro presenti nei frutti immaturi, può essere stata fatta non tanto per la polpa carnosa ma per consumarne i semi. Bisogna attendere gli egiziani per verificare la domesticazione allo scopo di utilizzarne la polpa. Tuttavia resta ancora confuso se a quei tempi cetriolo e melone fossero un tutt'uno da un punto di vista culinario, cioè consumati immaturi e conditi. I ritrovamenti (tomba della

XVIII dinastia egiziana) e le citazioni (steli del Medio Impero) non chiariscono il dubbio; e neppure lo fa la citazione biblica degli ebrei in fuga dall'Egitto che rimpiangevano, in mezzo al deserto, i meloni egiziani.

Per l'anguria, invece, abbiamo una rappresentazione in una tomba della quinta dinastia e alcuni semi sono stati trovati in tombe della dodicesima dinastia e in quella di Tutankhamon (1325 a.C.). Comunque, il melone consumato maturo, dolce e con l'odore caratteristico che noi conosciamo, sembra sia stato conosciuto molto più tardi, cioè solo all'inizio dell'era cristiana. Plinio il Vecchio (I secolo d.C.), per contro, descrive numerose volte il cetriolo nel suo De Re Natura, ma la sua descrizione non chiarisce se si tratta di vero cetriolo o melone immaturo. Egli dà però notizie della coltivazione, spiegando che l'imperatore Tiberio, golosissimo di questo frutto, voleva goderne tutto l'anno. I mosaici di Pompei mostrano meloni come noi li conosciamo oggi e Apicio ci ha trasmesso ricette culinarie su cetriolo, melone e anguria. In conclusione, il cetriolo dall'India ha progredito verso Ovest, ma non sappiamo quando sia arrivato sulle rive del Mediterraneo perché facilmente confondibile con le specie di melone non dolci. L'Estremo Oriente, che ha conosciuto prima il melone e poi il cetriolo, e successivamente l'anguria, li ha grandemente coltivati da millenni. Marco Polo, nel XIII secolo d.C., dà testimonianza di un melone dolce tagliato a fette ed essiccato per conservarlo più a lungo. Cristoforo Colombo ha trasferito quasi subito in America le sementi di questi tre frutti.

Da un punto di vista linguistico il melone ha la stessa radice nelle lingue latine occidentali (da malum=mela). La dizione di Popone deriverebbe da Bisanzio. Il nome cetriolo è invece esclusivamente italiano, da citrus, per il colore giallo del frutto maturo. L'inglese ed il francese, invece, usano rispettivamente il termine di "cucumber" e di "concombre", da cui probabilmente deriva il nostro termine dialettale di "cucombar". Facile ritrovare anche qui la radice latina "cucumis". Anche per quanto riguarda l'anguria vi sono accezioni diverse: "cocomero" per analogia al colore del cetriolo e "anguria" che invece avrebbe una derivazione bizantina ("angouri" = frutto immaturo). Ciò ci ricollega alla tradizione orientale di fare canditi. La nostra tradizione locale di fare la mostarda di angurie ha quindi radici antiche. Altre lingue, invece, collegano la forma con il grande contenuto acquoso e usano il termine di: Watermelon e Melon d'eau.

Pertanto, il melone di cui Sermide è divenuto luogo d'elezione, è passato attraverso l'accezione di verdu-

rum) ed agli insetti (afidi), l'aumento del numero dei fiori femminili e quindi dei frutti di una pianta, l'uniformità di maturazione, la precocità, la qualità uniforme dei frutti (solidità della polpa, colorazione e componenti aromatiche e zuccherine), l'allungamento della durata di conservazione per diluire l'offerta.

Tutto ciò è stato ottenuto grazie all'ibridazione e quindi pressoché tutte le varietà attuali sono ibride. Gli stessi obiettivi sono stati perseguiti per le angurie applicando metodi simili, seppure ve ne siano due in particolare che ancora devono essere completamente risolti, ma che sono ormai a buon punto. Il primo è la dispersione dei semi nella polpa, che si cerca di ovviare con la triploidizzazione (triplicazione del numero dei cromosomi che impedisce la formazione dei semi, fenomeno già avvenuto in natura sulla pianta di banano), mentre il secondo è l'uniformazione dei frutti verso più ridotte dimensioni, per facilitarne il trasporto, la commercializzazione e l'acquisto da parte di singole persone, la cosiddetta anguria "monodose".

• Cantaloupensis, il nome deriverebbe da un paese nelle vicinanze di Roma e si sarebbe originato già in epoca rinascimentale. Si tratta di meloni a pelle liscia o verrucosa, costolati e con polpa rosso-arancio.

• Inodorus, a frutti grossi con pelle liscia o corrugata e polpa bianco-verdastra o arancio chiaro. Si conservano a lungo e sono più conosciuti come "meloni d'inverno".

• Reticulatus, noti anche come meloni americani, con pelle del frutto reticolata e polpa verde chiara.

L'esigenza poi della coltivazione intensiva in ambiente protetto, il trasporto a grandi distanze ed il passaggio attraverso la grande distribuzione hanno obbligato la selezione genetica a ricercare particolari caratteri come: le resistenze alle malattie crittogamiche (fusa-

ESEGESI DEL MELONE

dal "Cucumis melo" al "Mazurca"

il melone è entrato nell'economia locale come una meteora, rivoluzionando il tranquillo cosmo agro-esistenziale. Prima eravamo adagiati sulla placida erba medica, la spiga dorata, la timida patata, l'emotiva cipolla, l'impulsivo pomodoro e l'obesa anguria. Con il suo arrivo il melone non solo ha sradicato abitudini alimentari, ma addirittura ha stravolto panorami, ridefinito orizzonti. Come si è potuto passare dall'ombra del filare all'opalino lunare delle serre? Un apposito convegno a tema è stato organizzato nel contesto dell'annuale Fiera Nazionale del Melone in programma proprio a Sermide, dove interverranno luminari del settore con brillanti, o bizzarre, teorie al riguardo. Il prof. Harper, dell'Università del Minnesota, illustrerà le sue ricerche storiche risalenti al XIII sec. secondo le quali oscure citazioni in merito sono apparse per la prima volta nella celebre opera di Marco Polo "Il Melone". Già nel medioevo pare che i monaci del Fenil de'Fratelli impiantassero serre a tre navate con archetti a tutto sesto. Il prof. Harper ha trovato tracce di melone negli affreschi dell'antica grangia del Lagurano, mentre la moglie ha trovato tracce sulla sua camicia: tutte risalgono al 1523. La dott.ssa Tamaris, dell'ateneo di Atene, interverrà sul tema: "Le caratteristiche organolettiche del melone". L'insigne studiosa sostiene da anni che la prelibata cucurbitacea è apprezzata nella Romania, nella Grecia ma soprattutto nella Macedonia. Pare che ne vadano pazzi anche i veterani del Montenegro. Secondo i suoi recenti studi il frutto è ricco di vitamina A, B, C1 e C2, quindi di calcio. La Tamaris ricorda che in gergo scientifico il melone è detto anche "popone" o Cucumis melo, nomi che, una volta raggiunta la maggiore età, ha cambiato all'anagrafe col fondato timore di essere preso in giro. A seconda della forma e dei caratteri della buccia, della polpa e dell'umore, si distinguono diverse varietà. Il Cantalupo è sferico e a spicchi pronunciati, con buccia grossa e rugosa; nelle notti di luna piena lo si sente ululare ma dolcemente. Il Clerasil è sempre sferico, ma con buccia bitorzolosa in fase puberale. Se ne consiglia la raccolta a dicembre, dopo l'adolescenza. Il Retato è ovoidale con buccia verde e polpa bianca o gialliccia. La Retata è sua sorella, la cui raccolta è riservata alle forze dell'ordine dopo apposito appostamento. Il Mango non è un melone, ma si è inserito nell'elenco perché ultimamente è poco considerato e quindi si sente tanto solo. Il Liscio è ovoidale con buccia appunto liscia e polpa bianca o aranciata, profumatissima. Il Mazurca è una tipologia lanciata sui mercati polacchi; una volta lanciata non si è più fermata, grazie anche alla sua struttura costituita da due o quattro parti di otto misure ciascuna delle quali ripetute. Se ne sconsiglia la vendita nei centri cittadini, perché il Mazurca va solo in periferia.

Siro

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 ·

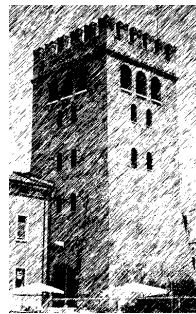
Renzo Bertazzoni · Arnella Carla Bassoli · Marcello Biancardi · Annalisa Boschini · Davide Bregola · Renzo Ferri · Giovanni Freddi · Alberto Guidorzi · Antonio Lui · Alfonso Marchioni · Federico Motta · Pasquale Padricelli · Vittorio Padricelli · Leida Pavanelli · Daniele Preti · Luisella Rampani · Giuseppe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

Disegni: Severino Baraldi · Erika Ferrarini · Padus · 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: info@sermidiana.it www.sermidiana.it

WWW.Biosole.it

Intrapresa
a SermideAzienda Agricola di MARCO BARBIERI
Prodotti biologici ed equilibrio della naturaCosa vuol
dire produrre
"biologico" ?

Vuol dire produrre come si faceva una volta, rispettando i ritmi di una natura equilibrata.

E' quanto sta facendo l'imprenditore MARCO BARBIERI nella sua Azienda Agricola di via Milazzo a Sermide. Si chiama "BIOSOLE" e si trova sulla strada che conduce a S. Croce.

Si estende su una superficie di 27 ettari di cui 15 sono coperti da serre; i rimanenti sono a cielo aper-

conduceva con i figli ADO e BRUNO. Erano, insieme a pochi altri produttori, i pionieri delle nuove tecniche per coltivare meloni, angurie e della coltura intensiva del pomodoro.

Anche Marco, fin da ragazzino, partecipava al ciclo produttivo. Suo compito precipuo era quello di spargere concimi chimici e diserbanti. Già da allora si rendeva conto che, così facendo, era come "violentare" la natura. ADO, il padre di Marco, subentrato nella responsabilità della conduzione, faceva in modo di diminuire i quantitativi di prodotti chimici "somministrati" alle piante e al terreno. Nell'ambiente agricolo era indicato come quello che aveva il "pallino" della genuinità. Lui sapeva bene che, in quegli anni, qualcuno raccoglieva i meloni parecchio prima della maturazione; li metteva in un ambiente chiuso e li sottoponeva a un trattamento a base di etere per farli ingiallire. Era una finta maturazione, neanche forzata. Purtroppo, sul mercato avevano lo stesso prezzo dei frutti maturati naturalmente.

Era un grosso affare commerciale. Senza preoccuparsi tanto dell'etica produttiva, procurava consistenti guadagni giocando d'anticipo sulle consegne ed avendo, soprattutto, un prodotto dall'aspetto sempre pronto anche se, al

logica, la ricerca di trattamenti alternativi e naturali come l'uso, nelle piante da frutto, di "insetti utili" (le coccinelle che attaccano gli afidi, insetti dannosi).

La decisione di "votarsi" a produzioni sane e naturali lo appagava dal punto di vista dei suoi ideali; restava da vedere se poteva reggere economicamente.

Pensando che, di questi tempi, è piuttosto di moda parlare di biologico e può risultare, ancora una volta, un "business" per soggetti diversi dal produttore, gli rivolgo una domanda: il biologico, paga? Mi risponde deciso: "Sì. Bisogna, però, avere lavorato bene negli anni precedenti. Cominciare oggi vorrebbe dire non pretendere utili senza un periodo di "semina", necessariamente abbastanza lungo, per riportare equilibrio nella natura. Anche per farsi conoscere sui mercati, occorrono tempo e investimenti".

Lui, che ha fatto la scelta in tempi non sospetti, non nasconde che ci sono state annate affatto brillanti. Per continuare ha dovuto fare ricorso alla ferma convinzione delle scelte da lui operate, a fronte di sollecitazioni a guardare il bilancio immediato, che lo avrebbero dissuaso. Fino a qualche anno fa i prodotti biologici rappresentavano un mercato di "nicchia".

Semmai è vero il contrario. Perché, questi, hanno il valore aggiunto del sapore e dell'intenso profumo.

La Biosole di Marco Barbieri è, nel sermidese, la sola Azienda Agricola produttrice di meloni, angurie, ortaggi e frutta autenticamente biologici.

Oltre ai mercati generali delle principali città, Marco Barbieri fornisce comunità di ragguardevoli dimensioni. Una parte consistente viene esportata in Svizzera, Germania e altri Stati della Comunità Europea. Frutto di questo successo: trasparenza di produzione e giusto mix qualità-prezzo.

Il compratore estero è molto esigente. Vuole conoscere direttamente colui che produce e sapere quale "etica" aziendale ci sia a monte dei prodotti. Vuole visitare l'azienda, verificare la reale salvaguardia dell'ambiente. Non solo. Interessa accertare che la manodopera impiegata non subisca "sfruttamento" e siano osservate le regole tariffarie.

Il prodotto biologico finale non deve aver "danneggiato" l'uomo o l'ambiente.

Quindi, verifica del DNA dell'Azienda. Anch'essa deve essere "biologica" nei comportamenti. Il bollino adesivo con il marchio, non basta.

Certe catene di supermercati, in Svizzera e in Germania, non comprano prodotti se non sono accompagnati da una certificazione dell'etica di produzione.

L'Italia, pur rappresentando il secondo Paese Europeo per la produzione biologica, ancora non dispone di un apparato rodato e diffuso per le certificazioni. I compratori esteri preferiscono acquistare dalle Aziende che, periodicamente, visitano. Accertando "de visu" e "certificando personalmente".

Quali sono le regole da osservare?

Le regole sono auto-imposte. NO fertilizzanti chimici e antiparassitari di sintesi. Uso esclusivo di fertilizzante naturale (letame e humus prodotto da scarti di produzione),

l'uso di insetti utili contro quelli dannosi, largo utilizzo delle api per l'impollinazione. Si sa che le api sono un "termometro" dell'ambiente. Resistono dove esso è sano.

Quali i vantaggi ?

La natura rispettata, che ripaga.

In sostanza, il biologico non è una nuova scoperta ma un ritorno all'antico, con l'uso più rispettoso delle risorse naturali.

Il primo a "godere" di questo equilibrio è proprio Marco Barbieri. Nella sua campagna sono riapparse specie di uccelli che erano assenti da qualche decennio. Quando va a raccogliere le fragole, a controllare meloni e angurie, a tagliare l'erba ancora con "il ferro", prova la gioia di sentire nuovamente cantare gli usignoli, di vedere l'upupa, il picchio; di scoprire che, nuovamente, ci sono le talpe. Segno che si trovano anche lombrichi. Insomma è la natura che, ripulita ed equilibrata, riprende il suo ciclo naturale.

Marco Barbieri attua, nella sua Azienda, quella filosofia "assunta" dal padre ADO e dallo zio Bruno: sente la responsabilità di dover nutrire le persone con prodotti genuini. Naturali, anche se oggi si preferisce chiamarli biologici.

Ha aderito al giovane Consorzio del melone tipico mantovano, organismo nato agli inizi del 2004 con l'appoggio della Provincia di Mantova e al quale partecipano numerosi altri produttori della nostra zona e di altre della provincia, con l'obiettivo di ottenere l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) per il melone.

"Coltiva" un grande sogno: che altri produttori si convincano che il riequilibrio dell'ambiente naturale è l'unica strada percorribile.

Nel suo piccolo opera, applicando la "sua dottrina agricola", convinto più che mai della bontà del suo lavoro.

Siber



to. Gli addetti normalmente impiegati sono nella media di 10-11 persone, con punte di 18 nei periodi di più intensa attività.

La produzione si basa principalmente sulla coltura del melone e delle angurie ma, durante tutto l'anno, ci sono i prodotti stagionali: fragole, fagiolini, asparagi, patate, melanzane, zucchine, pomodoro. Insomma tutti i prodotti della orticoltura. Inoltre c'è una superficie a frutteto per produrre pere e mele.

L'Azienda era stata acquistata dal nonno LINO, negli anni '70'; la

taglio, "sapeva di verde", di frutto immaturo.

ADO e Bruno Barbieri non condividevano, però, procedure di questo genere; non le seguivano. Si sentivano responsabili, come coltivatori, dei prodotti per alimentazione che consegnavano a ignari consumatori.

Questa "filosofia" del produrre, respirata nell'ambiente familiare, faceva sì che Marco Barbieri, il quale dai primi anni '90' conduce l'Azienda, decidesse la svolta totale e convinta verso la produzione bio-

Attualmente la nicchia si è allargata molto, pur rimanendo nicchia nei confronti del grande mercato. Sempre più gente si rende conto che la qualità dei prodotti biologici si distingue per sapore, profumo e durata, rispetto ai prodotti "intensivi" a più basso costo.

Da sfatare anche la credenza che la frutta e gli ortaggi biologici siano meno belli degli altri. Le fragole, le zucchine, l'insalata che vedo in bella mostra nel chiosco di vendita prospiciente la strada, nulla hanno da invidiare a quegli "altri".

CENTRO
SAN MICHELEAGENZIA
DI SERVIZICentro
Medico
SanitarioStudio Medico dei Dottori
Bozzini, Cranchi, Ferrari, NegriAut. Com. n. 1543 del 03.03.97
SERMIDE - Vicolo Mastine 1 - Tel 0386.62395

flash_news



L'artista sermidese nostro collaboratore **SEVERINO BARALDI** invitato dal Circolo Virgiliano Alto Adige ha recentemente esposto una ottantina di sue opere in una importante Galleria di Bolzano con grande successo di critica e di pubblico.



ZAP e IDA IN EDICOLA

Lo scorso marzo i nostri collaboratori ZAP e IDA hanno dato alle stampe: **DEVOTO OLI - Dizionario dell'unto dal Signore** - riscuotendo il consueto successo commerciale e di critica. I nostri amici negli scorsi giorni, ci hanno fatto visita in Sede per offrirci una copia del libro. Come sempre i loro testi sono godibili, notevolmente rafforzati dalle argute vignette di ZAP.

Riportiamo per i nostri lettori una di queste vignette e la pagina 157:

IL MIRACOLO

Silvio, ancora bambino, in quel tempo camminava con il padre putativo nel centro di Milano. A una decina di metri dai due, improvvisamente, un ragazzo con la maglia del Milan cadde tra i binari del tram mentre il mezzo arrivava sferragliando. Un urlo di angoscia si levò tra i passanti: non era umanamente possibile portar soccorso al poverino. Silvio, allora, sorridendo e senza scomporsi, alzò le braccia al cielo e tracciò un piccolo cerchio nell'aria. Avvenne il miracolo! Un attimo prima di investire il malcapitato il tram deragliò e il bambino milanista fu salvo. Nell'incidente però morirono 72 passeggeri, tutti interisti.

SCUOLA DI MUSICA SAGGIO 2004

Giovedì 27 maggio, nella piazzetta Gonzaga, si è tenuto l'annuale saggio della Scuola Comunale di Musica di Sermide intitolata a "C. Monteverdi".

Affollata di genitori, parenti, amici ed estimatori, la piazzetta ha fatto da cornice alle esibizioni dei "musicisti in erba" che si sono impegnati molto seriamente per fare partecipe il pubblico dei progressi conseguiti durante l'anno nello studio dello strumento o nell'educazione della voce.

L'Assessore Antonio Lui ha aperto la serata porgendo il saluto dell'Amministrazione mentre, il Sindaco Stefano Michelini, ha apprezzato gli sforzi dei Docenti e degli allievi tutti. Sostenuti dagli Insegnanti, dalla Direttrice della Scuola Prof. Silvia Melloncelli e dal pubblico hanno vivacemente intrattenuto con pezzi di bravura, seppure con l'emozione del momento, dimostrando la passione che li anima e l'amore per la musica, espressa in tutte le sue forme.

Si è esibito anche il gruppo di allievi che hanno frequentato il corso sperimentale (pienamente riuscito) di percussioni, promosso da Informagiovani e Assessorato alle Politiche Giovanili.

Nel corso della serata la Direttrice, Prof. Melloncelli, ha ringraziato caldamente i coniugi Patrizia e Vincenzo Bocchi, sermidesi ora residenti a Mantova che, con tanta sensibilità, qualche mese fa hanno fatto il dono prezioso di un pianoforte alla Scuola di Musica, come riportato da Sermidiana di marzo.

La Scuola "C. Monteverdi", diretta dalla Prof. Silvia Melloncelli, si avvale dei Docenti Proff: Guido Bottura, Paolo Buzzola, Gianni Fioravanti, Julia Furdui, Barbara Lui, Alessio Verzola.



BORSE DI STUDIO AUSER PER IL 2004

Già da qualche anno l'Auser di Sermide (Centro Ricreativo Anziani), proseguendo nell'opera sociale meritoria, assegna delle borse di studio a ragazzi/e frequentanti

la Scuola Elementare e Media di Sermide. Anche quest'anno assegnerà quattro borse di studio, per ricordare personaggi sermidesi che si sono resi particolarmente utili nella "vita" del Centro: Umberto Bardini e Fernando Villani.

La prima è stata assegnata alle classi IV[^] della Scuola Elementare, le altre a ragazzi/e frequentanti le sezioni delle classi III[^] della Scuola Media.

La cerimonia della consegna si terrà, presso il Centro Sociale, venerdì 4 giugno 2004, alle ore 9,30 alla presenza dei Dirigenti del Centro, di Docenti e Autorità Scolastiche.



Nella foto: il "gruppo" Farioli davanti al ristorante

I FARIOLI A PRANZO

Era da alcuni anni che mia moglie, una Farioli doc di Sermide, voleva riunire i suoi cugini/e. Un desiderio certo non difficile ma un po' complicato data la lontananza di molti sparsi in tante regioni. Con caparbietà quest'anno ho promesso di aiutarla e il 2 maggio sono riuscito a riunirli nella loro terra d'origine: Sermide! Eravamo una trentina, tutti un po' attempati ma con tanta voglia di parlare della nostra gioventù e dei tempi trascorsi. Ognuno aveva un aneddoto da raccontare. Rodolfo il più lontano veniva da Arona, i più vicini da Moglia con la quasi centenaria mamma di mia moglie, che non ha disdegnato la buona tavola e un buon bicchiere di vino. Il pranzo conviviale si è tenuto da "Eolo" con menu' tipico della nostra zona servito magistralmente dalle figlie del proprietario Agostino. Il sottoscritto non ha mancato di sottoporre alcune copie e parlare del nostro mensile Sermidiana. Sicuramente ci saranno nuovi lettori.

Pasquale Padricelli



il sermidese che fa notizia

a cura di Luigi Lui

In casa si parla francese, al lavoro in inglese, ma quando telefonano gli amici di Tokyo, in giapponese. Se poi aggiungiamo che la lingua madre per Moreno Bertoldi è l'italiano e il cinese per sua moglie Ying Ying, forse a questo punto faremo fatica a comprendere e a comunicare con questa famiglia. Invece per Moreno le cose sono molto più semplici, come il suo modo di accogliermi nella casa dei genitori Giorgio e Tina a Sermide, dove è di passaggio e dove trova il modo e il tempo per riposarsi un po' tra un aereo transcontinentale e un seminario all'università Statale di Milano.

Da dove deriva questa tua estrofilia?

Veramente fino a vent'anni non sono mai andato oltre San Marino o la Svizzera. Il primo paese dove ho vissuto è stato la Francia. Avevo avuto la possibilità di andare a Parigi come ricercatore alla "Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales" per approfondire i temi che avevo trattato nella mia tesi di laurea. E Parigi in effetti è stato il punto di partenza, della mia vita professionale. Ed è lì che ho conosciuto mia moglie Ying Ying che frequentava gli stessi ambienti universitari, pur svolgendo un'attività completamente diversa dalla mia: il pianoforte.

Sempre a Parigi ho avuto la possibilità di concorrere per entrare nella Commissione europea. Ho svolto la prova scritta a Milano e poi l'orale a Bruxelles.

Nel maggio del 1990 entro alla Commissione europea come Assistente Amministratore.

Questo tuo incarico sembrerebbe tutto legato all'Europa, invece mi pare che i tuoi interessi si siano spostati poi in oriente?

Fino al 1992 occupo questo incarico, poi ho l'opportunità di spostarmi alla Direzione Generale delle relazioni esterne nell'Unità delle Relazioni con il Giappone, con inca-

Porta l'Europa nel mondo Moreno Bertoldi

Consigliere economico europeo a Washington



Moreno Bertoldi con papà Giorgio e mamma Tina



rico nel settore affari economici. Da questo momento iniziano i miei primi viaggi nel paese del Sol levante: 6 o 7 tra il 1992 e il '96. Alla fine del 1995 chiedo di andare alla Delegazione della Commissione europea in Giappone.

Per un anno intero studio giapponese come membro della "Executive Training Programme", studio la lingua mattino pomeriggio sera e a volte anche di notte. L'acquisizione di questa lingua è stata molto dura, perché non ha punti di riferimento con le lingue e la cultura europee.

Poi? Dopo questo studio impegnativo?

Prima ho lavorato come ricercatore alla Daiwa Securities, poi sei mesi in istituti di ricerca e ministeri giapponesi, quindi sono entrato come Ricercatore associato all'Istituto per gli Affari Monetari Internazionali di Tokyo e successivamente come Primo segretario nella Delegazione della Commissione europea con l'incarico degli affari politici ed economici.

Ho vissuto in Giappone fino al 2001 con tutta la famiglia. Federico, mio figlio, nato nel 1995, ha cominciato a frequentare la scuola dell'infanzia giapponese a partire da due anni.

Mia moglie con la lingua non ha avuto particolari problemi essendo originaria di Taiwan dove la lingua

cinese convive con la lingua giapponese.

Infine il tuo viaggio verso oriente ti ha fatto attraversare il Pacifico fino a Washington.

Ho il posto prenotato sull'aereo che parte da Tokyo per Washington il 15 settembre del 2001. L'11 settembre sto preparando i bagagli, quando per televisione assisto alla tragedia della Torre gemelle. Non riesco a partire che il 18.

Mi stabilisco con tutta la famiglia nei dintorni di Washington nel Maryland. Negli USA occupo il posto di Consigliere Economico e Finanziario della Delegazione Europea che è la mia attuale posizione. Con il mio lavoro ho la possibilità di viaggiare negli States per varie conferenze o seminari.

Capisco che il tuo lavoro ti prenda molto, ma i tuoi hobby?

Mi piace molto quello che faccio, mi appassiona e spendo parte del mio tempo libero per scrivere articoli per riviste e libri. Ma non manca mai la partita di calcio con mio figlio Federico, né la musica classica e l'opera lirica che appassiano me e mia moglie, o la Letteratura e la Storia. Anche la conoscenza diretta degli Stati Uniti mi interessa particolarmente, infatti abbiamo già visitato oltre la meta degli Stati. Questa estate la dedicherò all'Alaska e al Canada.

Carta d'identità

> Nasce a Sermide nell'agosto del 1960

> Nel 1985 si laurea in Scienze sociali ed economiche alla Bocconi di Milano

> Nel 1986 si diploma in "Economic Analysis and Economic Policy" all'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi

> Dal dicembre 1989 al febbraio 1990: è "Visiting Scholar" al Dipartimento politico Economico della Scuola per la Ricerca Sociale a New York

> Dal maggio 1990 al dicembre 1991: Assistente Amministratore alla Commissione Europea di Bruxelles

> Dal gennaio 1992 al dicembre 1992: Amministratore alla Commissione Europea presso la Direzione Generale per il coordinamento delle politiche strutturali

> Dal dicembre 1992 al maggio 1996: Amministratore alla Commissione Europea presso la Direzione Generale relazioni esterne, Reparto relazioni con il Giappone

> Dal maggio 1996 al novembre 1997: Membro dell'"Executive Training Programme" in Giappone

> Dal giugno 1997 al luglio 1997: Corso alla Daiwa Securities di Tokyo

> Dall'agosto 1997 al settembre 1997: Ricercatore associato

Agenzia di Pianificazione Economica di Tokyo

> Dall'ottobre 1997 al novembre 1997: Ricercatore associato all'Istituto per gli Affari Monetari Internazionali di Tokyo

> Dal dicembre 1997 al dicembre 1999: Primo Segretario alla Commissione Europea in Giappone

> Dal gennaio 2000 al marzo 2001: Primo Segretario, Capo della Sezione politica ed economica della Commissione Europea in Giappone

> Dall'aprile 2001 al settembre 2001: Consigliere nella Delegazione della Commissione Europea in Giappone

> Dal settembre 2001 attualmente: Consigliere Economico e Finanziario nella Delegazione della Commissione Europea negli U.S.A.

Con responsabilità alla Politica macro-economica U. S. A, incaricato ai rapporti con le autorità economiche e politiche U.S.A; con responsabilità alle Politiche dell'impiego U.S.A; con responsabilità alle Politiche delle Istituzioni Internazionali e Finanziarie, incaricato alle relazioni con il Fondo Monetario Internazionale

> Sposato con Ying Ying di Taiwan, con un figlio: Federico di 9 anni.

> Conosce a livello avanzato sia l'Inglese che il Francese e a livello elementare il Cinese e il Giapponese.

VIVAI CAMPANA



PROGETTAZIONE GIARDINI E MANUTENZIONE DEL VERDE

Giancarlo Campana

S. Croce di Sermide - via Cavour, 28 - tel. 0386.915129 - Cell. 348.7226249

CALCIO IL SERMIDE SALVA IL SERMIDE

Solo loro potevano farlo e lo hanno fatto.

Grandi prestazioni che hanno riempito d'orgoglio tutti quanti, una gara l'ultima del play out in casa dell'agguerrito Goito che salva una stagione e non solo, forse, una volta entrati nella bolgia della terza categoria, vedi le faticacce dei cugini Felonichesi, sarebbe poi stato ancor più difficile poterne uscire, ma soprattutto in tempi relativamente brevi.

Grandi i nostri ragazzi, vittoriosi in casa per 1 a 0 al 93° grazie alla rete strameritata del ritrovato Giovannini quando ormai tutto sembrava deciso, e 1 a 1 in quel di Goito, dove anche i tifosi e dirigenti locali non hanno che potuto alzare bandiera bianca di fronte ad una prestazione Sermidese davvero sopra le righe. Rete in fotocopia del solito Giau su calcio piazzato ed altre occasioni sbagliate di un niente dai vari Manto (traversa) Biso e ancora Giovannini.

Complimenti doverosi a tutti, visto come si erano messe le cose poco più di due settimane fa, ma di certo tutto ciò non può non far dimenticare un campionato che fin a quel preciso momento è stato davvero deludente.

Solo i giocatori potevano salvare questa stagione, e lo hanno fatto.

Solo noi dirigenti possiamo darci continuità, e spero lo si possa fare.

Venerdì 28 maggio (articolo scritto il 25-05) si terrà la consueta assemblea di fine stagione, assemblea tra l'altro aperta a tutti i cittadini, e pubblicizzata con largo anticipo, per discutere il bilancio, iniziative, ma soprattutto per la revisione dell'apparato societario, visto la scadenza triennale del nostro mandato alla guida della P.O.L. Sermide Calcio.

Come tutti avranno letto sul giornale o sentito, l'attuale presidente Alberto Magri qualche tempo fa aveva comunicato ufficialmente le volontà di non ricandidarsi alla scadenza del mandato, lasciando intendere che nulla poteva farlo tornare sulle sue decisioni, questo per il sottoscritto, nonché vice presidente non può che essere motivo di grande dispiacere, credendo in tutto e per tutto che questa non sia la decisione più giusta che un personaggio come Magri debba prendere, spero che l'entusiasmo di questi giorni lo possa far ritornare su i suoi passi, una persona che nonostante le mille difficoltà capitate e concentrate durante questi due anni, ha dato davvero tanto alla causa calcistica. Ora si vedrà quanti nomi più o meno nuovi si faranno avanti per rifondare un gruppo solido e compatto, cioè ciò che serve per ripartire, io lo spero con tutto il CUORE.

Ora godiamoci la nostra tradizionale serata di festa, organizzata come ogni anno per salutare e ringraziare tecnici, giocatori, dirigenti, e super tifosi, si super tifosi perché Sermide ha anche questo importante privilegio, e non solo.

La società in fine vuole cogliere come sempre l'occasione per ringraziare tutti quelli che ogni anno, poco o tanto danno una mano dimostrando come possono la loro disponibilità nei nostri confronti. Un grazie a tutti gli sponsor, dalla Easy gas sponsor ufficiale, ai ragazzi della Digital fog sponsor della Juniores, e via via tutti gli altri non meno importanti sponsor, e sono davvero tanti, che con il loro contributo economico ci permettono di svolgere questa ormai costosissima attività. Grazie a tutti e non perdetevi il prossimo n° di Sermidiana per la prima volta per voi anche a luglio, con tutti i numeri, le cifre, e FORSE i nomi nuovi dello scacchiere societario.

Marcello Biancardi

CACCIA SEGUGI PER LA RICERCA

Finalmente domenica 21 marzo si è conclusa la prova di lavoro amatoriale, organizzata dalla Federazione Italiana della Caccia di Sermide, Castelnovo Bariano e San Pietro Polesine, il cui ricavato andrà interamente devoluto all'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro.

Prima la neve e poi il Po con l'acqua alta, hanno costretto gli organizzatori a rinviare la seconda parte della manifestazione per ben due volte. Nonostante queste difficoltà, i partecipanti non sono mancati all'appuntamento e domenica 21, in una splendida giornata, hanno sciolto i loro segugi al cospetto di giudici esperti. Purtroppo, nella batteria coppie, disputata nella golena del Po di Sermide, non ci sono state qualifiche, complice anche l'improvviso alzarsi della temperatura che ha reso problematica l'olfattazione dei segugi.

Meglio è andata nella categoria singoli, disputata sull'isola Bianchi, che ha avuto ben due qualifiche.

Conclusa la prova lavoro, gli organizzatori assieme alla giuria e ai partecipanti si sono ritrovati a pranzo presso il ristorante "Dogana" di Pilastrì.

Un sincero elogio a Roberto Bosoni e Fabio Bozzolan che con competenza e passione hanno giudicato questa prova amatoriale. A questi due signori, sensibili allo scopo della manifestazione, alla quale hanno voluto contribuire personalmente, va un ulteriore ringraziamento.

Al termine del pranzo gli artefici della manifestazione, dopo aver ringraziato i presenti, hanno premiato i primi cinque qualificati nella classifica generale che è risultata così composta:



1° Premio

TROFEO ISOLA BIANCHI:

Vito Morandi cat. Coppie con punti 160

2° Premio

Lorenzo Calciolari cat. Singolo con punti 140

3° Premio

Alfieri Negri cat. Singolo con punti 136

4° Premio

Bruno Sarti cat. Singolo con punti 132

5° Premio

Fabrizio Garbellini cat. Singolo con punti 130

Per concludere, tutti si sono augurati di trovarsi l'anno prossimo con lo stesso entusiasmo e per lo stesso scopo.

Vittorio Begio

Elisbano Zapparoli



Durante l'assemblea generale di tutti i soci Federcaccia, il Consiglio ha avuto il grande piacere di premiare con medaglia d'oro e diploma di benemerita per l'alta fedeltà dimostrata in oltre 50 anni di tessamento, i due cacciatori più anziani della sezione di Sermide: Vittorio Begio e Elisbano Zapparoli. Complimenti e auguri.

AGENDA "CONCERTI" NEL MESE DI GIUGNO A SERMIDE



Domenica 6 giugno
Piazza Plebiscito ore 21,15

"CONCERTO DEL MAURIZIO DI FULVIO TRIO"

Trio Latin Serenade Jazz
In occasione della fiera del melone

Venerdì 25 giugno
Chiesa dei Cappuccini ore 21,15

"CONCERTO DEL QUARTETTO XENAKIS"

Nicola Mansutti (violino)
Cristiano Mamprin (violino)
Claudio Andriani (viola)
Alessandro Andriani (violoncello)
In occasione della Fiera
dei SS Pietro e Paolo



CHIUSURA ANNO ACCADEMICO 2003 - 2004



L'otto maggio, nella sala rossa del Teatro Capitol di Sermide si è svolta la lezione conclusiva dell'anno accademico 2003 - 2004.

Un'occasione questa per una manifestazione di particolare rilievo e di sicuro interesse culturale. In apertura i saluti del Vice Sindaco Luciano Mantovani, portavoce dell'Amministrazione comunale, che ha espresso parole lusinghiere ed elogiative nei confronti dell'Associazione che ormai, di diritto, si attesta fra le più quotate non solo della Provincia.

La Presidente dott.ssa Paola Longhini Fornasa ha illustrato ai presenti un bilancio dell'annata più che positivo per la qualità, l'interesse delle relazioni proposte, per l'attualità delle visite guidate a mostre, per la valenza degli spettacoli prescelti.

... Un viaggio nella cultura lungo un anno e si dice che un viaggio può cambiarci...

Evento dell'incontro, FRAMMENTI DI VITA dell'Associazione terzo millennio di Ferrara ha presentato in modo inconsueto l'opera di Giovanni D'Onofrio ISABELLA D'ESTE GONZAGA. Il libro descrive le vicende politiche e familiari della Marchesa di Mantova che può considerarsi uno dei personaggi più rappresentativi del Rinascimento italiano ed il cui ruolo, in una società splendida e corrotta, in un interessante susseguirsi di capovolgimenti politici fu importante ed essenziale per la sopravvivenza degli Stati di Mantova e Ferrara. L'autore, se pur ferrarese solamente d'adozione, si è appassionato alle vicende storiche delle sue grandi figure rinascimentali presentandole con un'analisi accurata e fedele al loro contesto storico e politico. Il gruppo di danza - l'Unicorno - di Ferrara, rigorosamente rinascimentale, ha accompagnato con un balletto coreografico di grande grazia "Frammenti di vita di Isabella", interpretata con grande efficacia dall'attrice Liliana Letterese. Molto coinvolgente la voce recitante di Vincenzo Iannuzzo che ha condotto lo spettacolo. Introdotto dal giornalista, scrittore ed editor Riccardo Roversi, l'autore Giovanni D'Onofrio, ha intessuto con lui ed il pubblico un interessante dibattito non privo di humor, da cui è balzata viva la figura della grande marchesina, con difetti e virtù, che ha avuto il pregio di fondere due grandi corti nel segno dell'arte, della ricerca del potere e del bello.

IL RISVEGLIO

di Alfonso Marchioni

**Zefiro torna, e bel tempo rimena,
e i fiori, e l'erba, sua dolce famiglia,
e garrir Progne e pianger Filomena...**

La tetraggine delle quattro mura di casa è l'abbraccio che spinge ad inforcar la bici da troppo tempo dimenticata, lasciandomi alle spalle le paturnie dell'inverno. All'inizio le gambe stentano, ingessate da settimane e mesi in balia di una tivù invadente e scollacciata. Anche la carra-reccia che si snoda incontro ai campi induce alla prudenza, rigata oltremodo da profonde strie impresse dal passare e ripassare dei trattori, e che mette in croce le braccia se la presa del manubrio è troppo stretta.

Sono sul pavè della Parigi-Roubaix! - mi dico, e volger lo sguardo stornandolo da terra e correre l'alea di scapicollare sulla rena bigia dello stradone. L'argilla non del tutto rappresa occhieggia qua e là da larghe pozze d'acqua nello sfolgorante della gibbigiana. Ogni qual volta mi capita di mettere piede a terra, non posso esimersi dal guardarmi intorno e di spiare alcune donne chine sul verziere, intente a sradicare teneri germogli verdi, un contorno ideale per un paio di uova al tegamino e che danno il senso del "bel tempo che fu". Su, in alto, il cielo mescola bianchi bioccoli di spuma. Sono pecorelle pascenti, in moto per la volta rilucente di turchino, mosse da un brezzolino che frigge e arrossa il viso e le mani disavvezze nel letargo. Il sole va e viene, illustra con viso e le mani disavvezze nel letargo. Il sole va e viene, illustra con finestrate improvvise, gioca a nasconderello con i cumoli adombrando la piana, quasi pudico. Nel gioco antico che si rinnova, un'allodola ebbra di luce lancia al cielo un richiamo d'amore, l'interminabile filastrocca che racconta del tempo propizio:

**Ascolta la canzone,
la mia invocazione.
Vola, viene che il tempo
è breve!
Si consuma l'ora,
ancor non aspettare.
Or dunque, rispondi
al mio richiamo...**

Via via che la presenza umana illanguidisce, aguzzo i sensi intorpiditi, decritto i messaggi della natura. Il salice ha sciolto i lunghi rami penduli e ostenta giovinetto una delicata peluria verde: un formicolio vitale scorre sotto la scorza dura, percorre invisibili vie interne, solletica le gemme che dormono, esplose in un baluginio di foglioline, da un giorno all'altro, e ti domandi di come sia possibile un tal miracolo. Procedo arrancando da far pena pigiando sui pedali, con le ruote che affondano nella molla rena, nel pulsare del sangue sulle tempie. Avanti. Ora vado più spedito sul tappeto verde di borrhacina, sull'arazzo screziato dagli occhi azzurri del miosotis in grande spolvero, dal giallo del ranuncolo e dalle larghe chiazze bianche delle pratoline, a centinaia e centinaia. Le ruote disprezzano la virginità della tra-



punta e, come dice il poeta, "...come una falce che tutto spargeggia..." e ne risente la tua vasta maternità. I refoli della brezza mi portano il suono dell'ora dal campanile del paese; i suoi rintocchi si propagano nell'aria come cerchi nella acqua che s'increspi, gravi, solenni, un suono antico che scandisce la fatica del lavoro, che rallegra il giorno della festa e che accompagna nell'ora del trapasso. Eccomi finalmente sull'argine del canale! Ora la vista abbraccia una buona parte della plaga, i seminati, i tunnel di plastica delle serre, la mole scura del paese e dei volumi rossi delle case. Un poco più sotto, all'alveo del Burana, l'acqua scarsa si trascina a fatica un rivolo singhiozza tra la "palta" del fondo, sotto l'arco del ponte, rasenta il manufatto in rovina della "piarda". Desolazione ed abbandono.

Il silenzio avvolge quello che un tempo era il centro di raccolta delle bietole della campagna di Pilastrì, dove convergeva il prodotto "decollato", per essere imbarcato e trasportato allo zuccherificio di Bondeno. Carri e carrette strapiene di bianchi fittoni strascicati da cavalli e mucche, arrivavano dal Barchetto e dalla Motta, dal Palazzetto e dal Livello per conferire alla piarda il frutto della diuturna fatica. Sotto lo scivolo, in attesa alla fonda, i larghi barconi dal fondo piatto e capiente della Eridania.

Imponenti cavalli da tiro intanto brucavano la biada dai sacchi legati al sottogola, in attesa di iniziare la risalita, fino alla fabbrica, da una e da un'altra riva del Burana, legati a grossi canapi a prua, e rimorchiarne il carico alla destinazione finale. Il sito allora brulicava di un'umanità vociante, prepotente e litigiosa nel rispetto della precedenza, e coi facchini alticci da numerose libagioni di spumante lambrusco. Alla piarda s'andava da ragazzini a pescare gli "orologi", i giallo-verdi persico-sole dai riflessi cangianti. Era quello l'habitat ideale per la specie; il fondo sabbioso e l'acqua tersa ne attiravano a centinaia. Non c'era bisogno di attrezzature speciali: bastava un amo, uno spago e un'esca qualsiasi, qual-

che verme puzzolente, per vedere il galleggiante sparire sott'acqua, stratonato dalla bocca vorace del pesciolino affamato. Fritte, salate e pepate era una cena da re!

Assorto nelle mie elucubrazioni da scenscente, per poco mi sfugge il volo sghebo di una rondine, una rondinella, la prima di stagione che garrando sfiora l'onda alla ricerca di qualche moscerino. Da provetto pilota, s'inerpica sfruttando l'aria, risale, svicola improvvisa seguendo linee a lei note, s'abbassa in picchiata richiudendo le ali e si racconta:

**Ancora, ancora una volta
son tornata.
Rispettando le cadenze
del tempo.
La mia anima sogna archi
di sole,
echi di luce che il vento
disperderà.**

**Porto con me
il calore dell'estate,
l'essenza della vita,
e mi consumo
alla ricerca di un sogno
di libertà.
Nel cuore racchiudo empiti
di infinito.**

Cacciatore di siluri

Piccolo, magro, con in faccia una ragnatela di rughe difficile da decifrare come la sua vera età. Di nome fa Ermes, e ha sempre vissuto nel triangolo magico tra il Po e i canali della prima bassa mantovana, dove il fiume ampio e riposato diviene una piattaforma liquida per nebbia e sole. Capita di incontrarlo alla guida di una vecchissima seicento tra Melara e Castelmassa: perché una passione lo porta ogni giorno lungo il fiume, a Governolo e Sustinente, a Stienta e Ficarolo, a Stellata e Castelnovo. Ermes dedica le sue giornate a cacciare i siluri. La sua è una guerra d'onore, dichiarata più di dieci anni fa quando si accorse, da amante del grande fiume e della pesca, che l'acqua già torbida per un forte inquinamento era oltraggiata dalla presenza inquietante di questo enorme pesce che viene dall'est europeo, e che si ingrassa mangiando le specie autoctone. "E rovina così l'ecosistema del Po - spiega - crescendo e moltiplicandosi a smisura" Tanto che la pesca al siluro è diventata un vero e proprio business turistico, se è vero che, lungo le rive del fiume in Veneto ed Emilia sono frequentatissimi i camping di tedeschi e svizzeri che muovono le acque su veloci imbarcazioni organizzando veri e propri safari. Ma ad Ermes le canne da pesca computerizzate non interessano, neppure le esche ad ultrasuoni ed altre diavolerie. Ermes cerca i luoghi, i mulinelli d'acqua, i piloni dei ponti dove si nascondono questi squaloni d'acqua dolce dalla carne flaccida e grassa. E inizia una lotta all'ultimo sangue, che Ermes conduce a bordo di una barchetta in legno, con qualche frattaglia come esca. Di successi ne ha avuti molti, senza nessuna foto spedita al giornale dal corrispondente di turno. Viene da chiedergli se mangia, come gli svizzeri e i tedeschi, la carne del barbo siluro. Domanda retorica e inutile, per chi, come lui, ha fatto in tempo da piccolo ad assaggiare quella saporita e tonica dello storione, che abitava il nostro fiume.

Annalisa Boschini

Altopolesine lo strano caso delle volpi da guardia

Campagne tra Ceneselli e Castelmassa dove gli spazi amplissimi dei terreni sono coltivati e spezzati solo da filari di vigne e alberi ubertosi. Sono le zone della bonifica Bentivoglio e Nappi - Roverella: molti imprenditori agricoli abita-

no ancora le splendide corti rurali con il fienile annesso e colmo di fienagione. Sono case in pietre che ospitano sui tetti nidi di civetta, i gufi sui pini degli orti, e le volpi tra la paglia del fienile.

A corte Marcomini una coppia di volpi ha figliato nel fieno abbondante del grandissimo fienile una numerosa cucciolata in gran segreto. Se ne era accorto solo il padrone di casa, ma non perché la coppia fulva disturbasse in alcun modo, ma perché aveva scorto i piccoli giocare tra i covoni.

Ma soprattutto perché, la sera, nel bar del paese i suoi vicini di casa, anch'essi agricoltori, riferivano arrabbiati di furti continui, di sparizioni dolorose dai loro pollai: pollastri, faraone, tacchinelle tenere, galline da brodo, galli. Rubati e mangiati da qualcuno che di fame ne doveva avere molta, visto che i furti si susseguivano senza fine.

L'unica casa i cui pollai non venivano depredati, guarda caso, era quella dove le volpi, nascoste, dimoravano con i loro piccoli.

Annalisa Boschini

**ditto POERIO
PITERA
EUGENIO**

**RIFACIMENTO TETTI
INTONACI
LAVORI IN MURATURA
E RESTAURI
TINTEGGIATURE
INTERNE ED ESTERNE**

CASTELMASSA - Via Gavioli 67 - Tel 348.9588453

A FELONICA DALLA PRASSEDE

di Leida Pavanelli

**La perfezione non è di questo mondo!
Tanto più sbrigativo è il fatto che ci siano individui che ci arrivano molto,
molto vicino... Avete provato i tortelli o gli agnolini della Prassede?**

Si dice che Michelangelo sostenesse che i pezzi di marmo che sceglieva per creare i suoi capolavori "fremessero". Confesso di essermi chiesta, se per caso la Prassede non percepisca il fremito delle zucche con le quali crea i suoi tortelli... Ho un debole per i tortelli. Temo sia genetico, le porzioni che a suo tempo ingeriva mio padre erano più grandi di lui. Il self-control che qualche aduttore mi attribuisce nel campo dei tortelli, è dovuto solo al fatto che sono generalmente lontana dalla fonte, per altro tanto vale ammetterlo, la persuasività di quelli della Prassede sono un'esperienza esilarante.

Mi rendo conto che, ancora una volta, questo è un caso in cui sarebbe stato utile che fossi stata una vera "giornalista", di quelle che prima di parlare di un'artista almeno la intervistano. A mia difesa si può solo dire che, giustamente, non è garantito che io finisca sul giornale... Intendo dire che anche avendo potuto, non mi sarebbe passato per la testa di chieder a Michelangelo come ha fatto a scolpire il ginocchio di Davide. Condivido il parere di Cavaradossi (Tosca) che dice: "...l'arte nel suo mister, le diverse bellezze insiem confonde..." ovvero l'arte è legata inesorabilmente al sistema percettivo dell'artista... ed è giusto che sia così!

Fra l'altro non è soltanto una questione di tortelli (o agnolini)... Per esempio: io sono sempre stata perfettamente indifferente alla carne (da bambina mio fratello Italo, mi faceva il favore di mangiare la mia cotoletta... io mangiavo le sue patate), ma per gli arrostiti della Prassede, per qualche misteriosa ragione, sono disposta a sacrificarmi. Naturalmente lo faccio per via delle sue verdure (che favoriscono la digestione)

D'altra parte, dovendo cantare un inno ad uno solo dei suoi capolavori... sarei costretta a scegliere i suoi Dessert (scritti con la D maiuscola). Ciò è dovuto al

fatto che in qualunque altro ristorante dove avessi mangiato due porzioni di un favoloso primo e almeno un gagliardo secondo, modestia a

parte, sarei assolutamente in grado di rinunciare al dessert. D'altra parte dalla Prassede, dichiaro regolarmente agli astanti di rinunciare al Dessert esattamente fino al momento in cui uno di loro mi convince di assaggiare solo un cucchiaino... dopo di che ne mangio due porzioni.

Se non fosse per il fatto che la Prassede ha l'aspetto e l'atteggiamento della fata turchina, si potrebbe sospettare che, almeno nel Dessert, ci metta della droga...

A chi avesse ancora dei dubbi sul talento della nostra eroina tengo a precisare che, il mio sistema digerente non è nuovo di zecca e, dopo un gagliardo pasto, mi è già capitato di sospettare che avesse superato la sua data di scadenza. Per altro, ciò non mi è mai successo dopo "da Prassede". Per quella che pratica non è arte... che cosa lo è?



CIPRO CONFORTINI, AMICO MIO

Con grande rimpianto ho dato l'ultimo addio al Dr. Cipro Confortini, l'amico con cui potevo condividere i miei interessi di collezionista, il professionista stimato, l'uomo colto perfettamente in sintonia con il suo ambiente.

Cauto nella critica, generoso nella lode, cita un passo dell'etica Itonista. Questo comportamento era congeniale a Cipro, faceva parte della sua stessa natura, per questo con Lui era facile stringere rapporti solidi e duraturi di amicizia e rispetto reciproco.

Epigono della medicina sociale, fu protagonista di una intesa, intelligente, instancabile attività di specialista in ginecologia.

Nel corso della sua lunga carriera assistette, forte di una preparazione indiscutibile, diverse generazioni femminili con le sue diagnosi sicure ed i suoi consigli preziosi, facendo del suo garbo e della sua disponibilità un proprio codice di comportamento.

Voglio ora qui ricordare l'umanista, l'uomo di cultura, il collezionista. In Lui si compendia il gentiluomo di antica memoria, erudito non stucchevole, scrupoloso mai banale.

Bibliofilo per eccellenza: conoscitore acuto della storia locale, sempre alla ricerca del testo raro, della carta rivelatrice di un segreto nascosto, di



cabrei e mappe rare.

Dopo la scomparsa del Dr. Adriano Galassi, altro medico studioso di storia locale, se ne va con Cipro l'ultimo grande collezionista di storia mantovana. Ma la ricerca spasmodica, tenace, onnipresente è per il testo di ostetricia e ginecologia.

La sua biblioteca è tra le più complete del mondo collezionistico.

La sua consulenza nel campo e specifica, puntigliosa, esasperata: i contatti con i grandi librai e bibliofili sono costanti e stretti.

Ricordo quando trentacinque anni fa si partiva insieme, al sabato mattina: pioggia, neve, freddo.

Passava a prendermi per andare alle mostre anticharie del libro a Bologna, Modena, Mantova, Verona, Padova, Milano.

Alle prime aste di semenzato, il primo calepino acquisito, la prima aldina trovata.

Ricordo la passione, l'attesa, l'agitazione alla scoperta del testo raro, della cinquecentina a lungo sperata.

Un solo ricordo ancora.

Una ventina di giorni prima della sua morte sono andato a trovarlo; una visita rapida. Era lucido, tranquillo, con il solito sorriso, ora un po' stanco. Ha chiesto a Maria, sempre al suo fianco, di portare l'ultimo acquisto, del giorno prima, fatto da un libraio antiquario. Una rarissima cinquecentina di ostetricia che per una vita intera aveva cercato e finalmente, a pochi giorni dalla sua dipartita, aveva trovato. Il suo viso si illuminò di una luce magica.

Giambeppe

PETIZIONE DEI GENITORI DELLE SCUOLE MATERNE DI SERMIDE, MOGLIA E S.CROCE

Al Provveditorato agli Studi di Mantova
Al Capo dell'Istituto Comprensivo di Sermide
Alla Prefettura di Mantova
Alle Assoc. sindacali CGIL CISL UIL Scuola
e, per conoscenza:
Al Sindaco di Sermide
All'Assessore Pubblica Istruzione di Sermide
Al Presidente del Consiglio d'Istituto
Alla "Gazzetta di Mantova"
A "Sermidiana" - Sermide

Oggetto: Iscrizioni degli alunni alla Scuola Materna di Sermide per l'anno Scolastico 2004 - 2005.

Noi, genitori dei bambini che frequentano e che dovrebbero frequentare, il prossimo anno scolastico, la Scuola Materna di Sermide, **informiamo:**

Abbiamo presentato le iscrizioni per il prossimo anno scolastico 2004-2005 con la tranquillità di aver programmato bene il prossimo futuro dei nostri figli. Ora invece, non abbiamo più questa tranquillità in quanto è stata soppressa una sezione. Questa situazione porta ad avere in ogni sezione un numero elevato di alunni (29) e un "resto" di bambini, in lista d'attesa, che non potranno frequentare il plesso scelto (spesso per motivi di lavoro) dai genitori, perché per loro "non c'è più posto".

Da una indagine da noi svolta il numero dei bambini iscritti doveva essere sufficiente a garantirci una situazione come l'attuale. Ora, noi genitori, come tutori dei nostri figli e non come tutori di numeri

Chiediamo:

- Il dirigente Scolastico è tenuto a conoscere i criteri in base ai quali viene assegnato il numero delle sezioni e delle insegnanti? E se si perché all'atto delle iscrizioni nessuno è stato informato sulle possibili variazioni che avrebbero potuto esserci?
- La trasmissione delle iscrizioni da parte del Dirigente Scolastico di Sermide al Provveditorato di Mantova è stata fatta nel modo corretto?
- Il Provveditorato di Mantova in base a che criterio potrà stabilire quali bambini possono frequentare la scuola e quali no?

Dopo il termine ultimo, presso la segreteria della Scuola Materna di Sermide, sono pervenute altre iscrizioni: questi bambini dove andranno? Andranno a fare parte di quelli in "lista d'attesa"?

Altro dubbio che sorge a noi genitori riguarda la sicurezza: le aule sono idonee a contenere 29 bambini? Quale "qualità" di servizio potrà essere offerta ai nostri figli?

Con la presente chiediamo ad ogni Organo competente in indirizzo di darci delle risposte plausibili. Distinti saluti.

Seguono le firme dei genitori delle tre Scuole Materne

FOTO
STUDIO TRAVAINI

di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza 2 - Sermide (Mn) - Tel. 0386.61211

ASSOCIAZIONI

LA CHIOCCIOLA

Maccheroni, e altro ancora in pentola

Dieci chili di maccheroni fatti col torchio, come una volta, hanno richiamato una sessantina tra soci e simpatizzanti della "Chiocciola" alla Pantera, il fondo sulla via per Pilastrini che sta ormai diventando la sede della maggior parte degli appuntamenti dell'associazione sermidese. A compiere l'impresa di confezionare una simile quantità di pasta, che stava a malapena su un tavolo da 12 posti, sono stati ancora una volta Gina e Guido Negrini col solito gruppo di amici, che probabilmente hanno ancora sulle mani i segni di cotanto spingere sul torchio.

Le famiglie dei disabili hanno come sempre colto l'occasione della "rustica" cena, per parlare tra loro, scambiarsi esperienze, pareri, per discutere delle prossime iniziative, delle vacanze estive, per passare insomma una "rumorosa" serata in allegria nella stalla più inusuale di tutto il mantovano, lasciando per qualche ora da parte i problemi che sono costretti ad affrontare tutti i giorni.

I volontari della Chiocciola ne

Club Secondo Casadei di Poggio Rusco. La serata danzante, animata da numerosi cantanti e solisti di liscio, ha visto la partecipazione di quasi 500 persone, e col suo ricavato consentirà di abbassare sensibilmente il costo della prevista gita estiva in Umbria.

A questo proposito, i responsabili della Chiocciola, i familiari e i disabili stessi, invitano tutti a partecipare all'esperienza della vacanza estiva, che quest'anno si svolgerà, come detto, in Umbria. Non è necessario avere particolari competenze medico-infermieristiche o una specifica preparazione, basta aver voglia di stare assieme e condividere, quel poco o quel tanto che si ha. La partenza è prevista per sabato 31 luglio, e il ritorno per sabato 7 agosto: meta una delle regioni più verdi d'Italia, ricca di incantevoli località che raccontano la nostra storia. Una vacanza che vuol essere un momento di relax, e al tempo stesso un itinerario culturale, e perché no, anche gastronomico: si alloggerà a Trevi, un paese in collina, vicino ad Assisi, in un hotel attrezzato per disabili e dotato di

A.I.D.O.

Una speranza di vita: donazione e trapianto di midollo osseo

Riuscito incontro, quello organizzato dal Gruppo Comunale AIDO di Sermide giovedì 13 maggio, nella Saletta Coop di vicolo Mastine. Tema della conferenza, la donazione e il trapianto di midollo osseo, sul quale sono intervenuti il dottor Ugo de Biase, patologo clinico dell'Ospedale C. Poma di Mantova, che segue, nella nostra provincia, le analisi per la tipizzazione dei donatori e gli aspetti tecnici di eventuali donazioni, e Vanni Gorghi, presidente provinciale dell'ABEO, l'Associazione Bambino Emopatico Oncologico, sodalizio che da un decennio, oltre a sostenere le famiglie dei bimbi malati, svolge opera di informazione sulla donazione di midollo e di ricerca di donatori.

Nel corso della conferenza sono state illustrate le possibilità terapeutiche del trapianto di midollo osseo, spesso l'unica speranza per adulti, giovani e bambini affetti da gravi malattie, come leucemie e malattie ereditarie, ma i relatori si sono soffermati a lungo anche sugli aspetti più pratici dell'essere un donatore e dell'iscrizione all'ADMO (Associazione Donatori di Midollo Osseo), sottolineando ancora una volta quanto sia semplice e privo di inconvenienti pro-



vare a diventarlo e rappresentare così una speranza di vita per qualcuno. La serata ha concluso la "tre giorni della solidarietà" organizzata dall'AIDO sermidese in occasione delle Giornate Nazionali Donazione e Trapianto 2004, "tre giorni" che era iniziata sabato 8 maggio con la distribuzione delle rose della solidarietà ed era proseguita il 9 con la Messa del donatore a Malcantone.

vare a diventarlo e rappresentare così una speranza di vita per qualcuno. La serata ha concluso la "tre giorni della solidarietà" organizzata dall'AIDO sermidese in occasione delle Giornate Nazionali Donazione e Trapianto 2004, "tre giorni" che era iniziata sabato 8 maggio con la distribuzione delle rose della solidarietà ed era proseguita il 9 con la Messa del donatore a Malcantone.

DIPLOMAZIA A TAVOLA

di Maurizio Santini

In una famosa commedia musicale di Garinei & Giovannini, Jonny Dorelli cantava: "Aggiungi un posto a tavola che c'è un amico in più". Ma dove mettere a sedere questo "amico in più"? Accanto a chi? Problema questo, che si può risolvere con facilità in famiglia o tra amici, appunto. Ma a un pranzo ufficiale le cose potrebbero complicarsi.

Divertente un episodio, accaduto nella Parigi nell'immediato secondo dopoguerra, che ha avuto come protagonista l'allora Nunzio Apostolico Cardinale Angelo Roncalli, futuro Papa Giovanni 23mo. La cucina della Nunziatura parigina era considerata, in quel periodo, la più raffinata di tutte le tavole diplomatiche della capitale francese, e il cardinale Roncalli era spesso invitato, talvolta anche per sollecitare un successivo invito in Nunziatura.

Accadde che a uno di questi banchetti, l'illustre Porporato venisse a trovarsi seduto, con poco tatto diplomatico in chi aveva distribuito i posti, accanto a una signora peraltro avvenente, in un abito da sera che le lasciava scoperta la schiena e, sul davanti, presentava una scollatura a dir poco abissale. Il cardinale, molto diplomaticamente, fece mostra di non accorgersene per tutta la durata del pranzo, ma giunti alla frutta, prese una mela e porgendola, con un sorriso, alla sua vicina disse soavemente: "La prenda, signora. Anche Eva, dopo aver mangiato la mela, si accorse di essere nuda..".

Stella dei vivi
e dei fiori recisi

L'occhio nudo a mala pena colga quel tremolio incerto e balbettante divenuto or ora nuova stella. I nomi sigillano gli affetti, riportano all'origine. Bianca la neve rifletterà la luce a loro maltoia, mentre si rinnoverà sotto coltre la vita.

Per ora giugno ci prepara al taglio della messe.

Di "misura in misura" si argina il mistero d'universo. Di per sé giace intatto come tesoro di perle - brillano ancora sul fondo d'acqua marina - invisibile senza il presentarsi in forza di fragilità.

Cercate anche qualcosa di cui non si abbia già memoria, che si dia nell'innocenza d'un foglio bianco: rimarrà a sventolare nel vento come bandiera di tempo a venire.

Silvia Bertolasi



hanno approfittato per portare alla Pantera, nel fienile di Casa Negrini, gran parte del materiale che l'associazione teneva nella propria sede di vicolo Mastine, annessa alla Saletta della Polisportiva. Il locale infatti è ormai praticamente inutilizzabile per la chiusura dell'unica finestra da parte del nuovo condominio S.Andrea, in attesa dell'apertura di una nuova finestra; apertura promessa dai costruttori e dal geometra, ma che da oltre 8 mesi rimane un miraggio, tra rinvii, sopralluoghi, e date di inizio lavori puntualmente disattese.

Ma le iniziative dell'associazione per questo non si fermano: qualche giorno dopo la cena alla Pantera, per la precisione giovedì 6 maggio, si è svolta al Centro Polivalente di Magnacavallo una ruscitissima "Festa delle Rose", organizzata per conto della Chiocciola da Sergio Magnani, poggese, tra i fondatori dell'associazione, in collaborazione col

piscina, parco, campi da gioco e attrezzature sportive. Da questa favorevole posizione, al centro dell'Umbria, si partirà per le escursioni alla scoperta delle più belle località della regione; escursioni che saranno in gran parte di mezza giornata soltanto, per lasciare il tempo di riposare, rilassarsi e prendere il sole ai bordi della piscina. Studiata apposta per i disabili e le loro famiglie, l'iniziativa è però aperta a tutti quanti abbiano voglia di stare in compagnia, e dare una mano. Il costo è di 450 euro (che grazie alla festa sarà probabilmente ridotto a 400), comprensivo di viaggio in pullman gran turismo, pensione completa (bevande incluse), escursioni, uso attrezzature hotel (piscina, campi). Per informazioni e prenotazioni, come sempre, si possono contattare Cristina Barlera (tel. 0386-61338) o Nazareno Lui (tel. 0386-61698).

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI
TELERRADIOLOGIA
POLIAMBULATORI

Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

Per appuntamenti
0386.734185
0386.740167

via Mantegna - Poggio Rusco
tel. 0386.734193 - fax 0386.741532

STORIE DI EMIGRAZIONE



SCHEGGE

a cura di Benel

Telecomandando qua e là ho captato, un giorno non lontano, un reportage su una storia di emigrazione di un gruppo di italiani in Argentina, nel 1948. Mi si è acceso un campanello e mi sono soffermato ad ascoltare ed ho cercato di conoscerne di più, tramite internet. Così ho scoperto la storia di Carlo Borsari e della sua mitica realizzazione: la rifondazione di una città nell'estremo della Terra del Fuoco, parte Argentina

Ushuaia è, oggi, una città di 40.000 abitanti, posta di fronte all'Oceano Antartico, 200 Km. oltre lo stretto di Magellano, 3000 Km. da Buenos Aires, 15684 Km. da Roma stando alle frecce direzionali poste in una avenida principale della città, base della Marina militare argentina e sede di un gran-

de penitenziario, noto come la Caienna dell'Argentina, è ritenuta la città più meridionale della terra. Nel 1948 gli abitanti, compresi tanti ex carcerati, erano circa 2200, nel 1979 5400 (fonte: Atlante storico De Agostini, 1979). Tuttora lontana dai circuiti turistici di massa.

Nell'immediato secondo dopo guerra gli Italiani sono stati portati in quella estrema località dall'imprenditore emiliano Carlo Borsari, il quale, sovvenzionato in parte dal governo argentino di Peron, aveva contrattato, per un biennio, dalle regioni Emilia Lombardia, Triveneto, mano d'opera specializzata: centinaia di muratori, carpentieri, elettricisti, scavatori, falegnami, elettricisti, tecnici, professionisti per rifondare Tra i tanti, Odino Querciali di Bondeno (FE), classe 1917, medaglia d'argento al valore

nella campagna di Russia. Gli emigranti partirono da Genova il 26 settembre 1948, a bordo del piroscampo "Genova". A salutarli al porto Luciano Taioli con la struggente canzone degli emigranti. Lo sbarco a Ushuaia, in pieno, rigidissimo inverno, il successivo 28 ottobre. Non è da escludere che anche qualche sermidese facesse parte del gruppo, forse due Pinotti.

Dal 1995 la struttura carceraria è stata trasformata in Museo dell'impresa di rifondazione e del ripopolamento della città. La colonia italiana è tuttora maggioritaria.

Da quella lontana terra cominciano ad arrivare informazioni dirette, per cui non è azzardato sperare che possano iniziare rapporti e scambi di informazioni.

La prima scheggia familiare l'abbiamo avuta dalla signora Andrea Morales, italo cilena di

Santiago, la quale così ricorda l'avventura dei suoi maggiori:

Ricordo quelle domeniche estive "italiane" di tanti anni fa, trascorse nella casona di Santiago, i mitici incontri di famiglia. Parlo di mia madre e dei suoi fratelli, il primo dei quali, Domenico Ghisoni, emigrò in America subito dopo la guerra, nel 1948. Purtroppo a quei tempi, parti con un biglietto di solo andata...

Per me, una ragazzina di pochissimi anni, ogni domenica era una festa: a parte quei grandi pranzi all'italiana, la cosa che mi impressionava di più era ascoltare quando cantavano le loro canzoni, cariche di una nostalgia e passionalità indescrivibili; era il loro modo di ricordare la amata penisola ormai lasciata indietro...

La storia cominciò quando la Ditta Borsari di Bologna contrattò tanti giovani della regio-

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

ne per lavorare in Argentina, specificamente nella Patagonia. Domenico, che era il più grande dei sette fratelli, e apprendista meccanico, rispose alla chiamata, partendo per l'America. Sulla nave conobbe il mio mitico zio Nello Stefani, di origine bolognese, tornitore di mestiere.

Entrambi giovani e molto coraggiosi, fecero subito amicizia, non separandosi più. Si fermarono per primo a Ushuaia, in Argentina, dove lavorarono per un paio d'anni come manovali nell'edilizia. Avevano però la curiosità e la voglia di conoscere il Cile, per cui, approfittando delle vacanze, partirono per Punta Arenas, dove, avendo conosciuto la ospitale collettività italiana locale, si stabilirono con l'apertura di un'officina meccanica, una delle prime nella zona, chiamata "Ghisoni e Stefani". Con gli anni riuscirono pure a realizzare un servizio internazionale di autobus, con un itinerario che comprendeva Punta Arenas e Rio Gallegos, collegando il Cile con l'Argentina.

Intanto, poco dopo la partenza di Domenico, in Italia mio nonno moriva di malaria dopo aver combattuto in Libia, lasciando mia nonna con sei figli a carico e senza lavoro. Per questo motivo, nel 1955, la nonna partì con l'intera famiglia per il Cile (tranne le due sorelle maggiori sposate). Da quanto racconta mia madre (con solo dodici anni all'epoca) quel viaggio sulla nave "Amerigo Vespucci" fu tutta un'avventura: "Era il mitico viaggio verso l'America ambientata, non posso scordare lo sbarco a La Guaira, la prima sosta della nave in Centroamerica, dove incontrammo i cugini e gli amici partiti prima dal nostro paese, che ci accolsero facendoci salire su grosse e variopinte automobili americane!...e poi, l'incontro con quell'esotica vegetazione, i palazzi giganteschi, i grattacieli!...i primi neri, che impressione! Mia mamma esclamò con una sua compagna di viaggio: "Guardi mo, siora, questi poveretti hanno anche le mani e i piedi neri!...E guardi quante banane, ma che miracolo!...Qui si che siamo arrivate, siora!"

Domenico e Nello, come la nonna e Giovanni, non ci sono più, ma rimane vivissimo il loro ricordo, ed il rispetto per i sacrifici fatti. E la storia non è ancora finita, ci siamo anche noi, la discendenza, non solo per ricordare ciò che è stato, ma per capire due mondi, due realtà completamente diverse entrambe nostre, entrambe amate.



di Carlo Costanzelli

"Quando la V, stando a penzolini dal soffitto, ti ha appiccicato sulla schiena, per prenderti in giro, quel cartello con scritto: Sono un numero!"

"Vuoi dire che non sei stata tu!"

"Assolutamente no!"

"No!?! E' proprio per questo che non ti sono più stata amica!"

"Allora, facciamo pace e ricominciamo tutto daccapo!"

Le due lettere se n'andarono abbracciate, lasciandosi alle spalle il passato da nemiche ed aprendosi la strada verso un futuro senza contrasti.

Vedete, questa storia spiega che anche tra le lettere ci possono essere dei malintesi, dei litigi che poi, col tempo sono risolti. Ma perché aspettare il tempo? Non sarebbe bello chiarirsi con gli amici, evitando di perderli per delle sciocchezze. Adesso, finite di leggere il racconto e poi andate a trovare l'amico con cui avete litigato e fate pace, perché sono sicuro che se farete come vi dico, quello diverrà subito il vostro migliore amico.

Ah, per quanto riguarda la V, non so quale punizione le hanno inflitto per il brutto scherzo fatto a B e soprattutto per non averlo mai confessato.

Ma ora non perdiamoci in chiacchiere, perché dovete andare dal vostro amico!



PRODUZIONE E PUNTO VENDITA
VIA MATTEI
SERMIDE

PUNTI VENDITA
VIA CAVICCHINI, 6
TEL. 0386.62540
SERMIDE
VIA MATTEI

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

Erano passati tantissimi anni da quando la A era stata accostata alla B nell'ordine dell'Alfabeto, ma le due lettere si odiavano profondamente. Avvenne, infatti, un brutto incidente tra le due e da quel giorno non andarono più d'accordo. Non si potevano più vedere, purtroppo però vi erano costrette.

Le due nemiche decisero di recarsi al Tribunale delle Lettere per essere separate. Il vecchio Presidente del Tribunale delle Lettere e tutto il Consiglio Letterale le ricevettero dopo una lunga, lunghissima attesa. La B spiegò semplicemente: "Noi ci odiamo. Divideteci nell'Alfabeto". La A la zitti, accusandola di non essere adatta a parlare in un tribunale, e cominciò il suo discorso: "Sono passati tantissimi anni da quando io e la B siamo state accostate nell'ordine dell'Alfabeto, però i nostri rapporti non sono mai stati tra i più belli".

"Tra i più sereni" aggiustò la frase la B.

La A ignorò la correzione e continuò: "Perciò, esimi signori, presentiamo precisa richiesta di essere staccate, non solo nell'Alfabeto ma in tutte le parole in cui noi siamo vicine: abaco, abdicare per non dire abbaglia ed abbraccio, dove addirittura sono due le B".

"Ah, beh, in abaco io sono circondata!" ribatté la B.

La A ignorò la lettera con sufficienza e terminò "Infine, ci chiedevamo se voi foste così gentili da mettervi in contatto col Tribunale della Matematica affinché io e la B siamo separate sempre, ma proprio sempre, sia in geometria che in algebra".

Il vecchio Presidente corrugò la fronte. "Temo che non sia possibile. Voi dove vorreste essere messe?"

"Io" disse la B "vicina alla D".

"Io" disse la A "sempre prima, e vicino alla C con la quale sono molto amica". "Uhm, quindi si verrebbe ad avere ACBD... oppure ACDB...".

"Per me fa lo stesso" disse la B.

"Ma nelle parole? Come pensate di cambiare le parole?"

Le lettere sul momento non seppero che rispondere. "Non lo so... forse... boh!" farfugliò la A.

"Potremmo cancellare le parole in questione e mettere in circolazione solo i sinonimi!" suggerì la B.

"Taci tu, che sei così stolta che non hai saputo distinguere la V a testa in giù da me!" intervenne rabbiosa la A.

"E quando scusa?"

il piopparolo

di Paolo Bisi



Per molti anni il "Baracchino" è stato l'osteria prediletta da compagnie di buontemponi, in genere pensionati, per lo più devoti cultori di Bacco. - "Io l'acqua non la uso nemmeno a lavarmi i piedi." Celiava ogni tanto il Biscia, ex sabbiarolo.

In questa cerchia, pur così frivola e ridanciana, Manèra veniva ritenuto, e apprezzato, depositario di saggezza, se non di sapienza. Soleva ripetere: "Quando Po rompe non dite che invade le nostre terre. Siamo stati noi, nei secoli, a invadere le sue terre!"

Originario di Carbonara, è stato padre di tre femmine: Benedetta, Santina e Pia, una per una, a tempo debito, maritate con dote cospicua, una riga sopra le condizioni economiche delle altre famiglie di golena. Il mestiere di tagliaboschi esercitato con celebrata maestria gli forniva la cifra necessaria.

"Manovra la mannaia come il prete manovra l'aspersorio" si disse di lui. Il nomignolo gli derivò appunto dall'uso di quell'attrezzo: la mannaia, 'manèra' nel dialetto di Carbonara, mantovaneggiante. A Sermide diciamo 'manara', alla ferrarese.

Al dilà delle disquisizioni lessico-dialettali, rimarrà 'Manèra' per tutta la vita. Il suo nome sarà conosciuto, dai più, solo con l'epigrafe funeraria.

Aveva 65 anni quando gli morì la moglie. Nella maniera più stupida: aveva mangiato un fico senza accorgersi che ospitava una inquilina dispettosa: una vespa. La trovarono ore dopo rattrappita in mezzo al giamone, gli occhi fuori dalle orbite, il viso tumefatto. Manèra si sentì di colpo vecchio e stanco, oltre che solo. Disse alle figlie "a San Martino smetto. Basta abbattere i pioppi degli altri."

L'ultimo sabato di ottobre un tronco pretenzioso rifiutava ostinato di farsi caricare. Evidentemente non gli andava, al tronco, il veicolo ippotrainato quando già per la golena cominciavano a rombare gli autocari.

Sia come sia, quel tronco, cadendo dal carro, lo rese invalido permanente: gli rovinò la gamba sinistra. Le tre figlie, allora, gli rovinarono il resto dell'esistenza collocandolo al ricovero a Sermide.

Decisero all'unanimità, d'amore e d'accordo come non erano mai state prima.

Persisteva infatti tra loro un'accresciuta annosa, ritenendosi ognuna trattata peggio delle altre due per via della dote. Continui soprassalti d'invidia inflissero ai loro animi ferite mai sanate. Cicatrizzarono invece repentine, quelle ferite, in presenza della necessità di liberarsi del vecchio invalido. E con la 'sistemazione' a Sermide, oltre che figliole amorevoli, si ritennero anche rappacificate: "Quello che è stato è stato." proclamarono solennemente reiterando gli abbracci.

Dopo appena qualche mese ripresero a beccarsi, dovendo affrontare il problema dell'eredità: sitino di golena, 4 stanze su due piani con pollaio, porcile, forno e pozzo. 64 tavole di terreno a vigna (circa 2000 mq.) e il mobilio di casa.

Prima ancora che il lascito si rendesse disponibile (Manèra vivrà ancora molti anni) si guardavano in cagnesco e si parlavano vugnendo.

al Saplun

di Marco Cranchi

Second mi la strada che da Sermat la va a Felonica i l'ha scurtàda. Ma aspetè che av conti a fat se no am tuli par mat. A ghi da savèr che quand me nonu Papi slava 'l sumar mi a s'era bele pront, li in saiùgula a spetàr ch'am metès in sal slin o in sal carèt; an as capeva minga li so règuli: slin prima classe, carèt seconda classe, ma mi am cuntentava: slin o carèt am andava ben tut, bastava ch'im purtes in gir. Al problema l'era quand me nonu Papi al s'alava con la faccia scura e 'l ma dSeva:

"Incò an pos minga torat su parchè a g'ho d'andar a Felonica".

E mi a g'ha dSeva: "Ben elora parchè a n'am tot minga su?".

E lu al rispunde: "Troppa strada; agh vol do òri, tropi scarlòs (chiamasi scarlòs il sobbalzo che fa un carro con le ruote di legno cerchiate di ferro trainate da una qualsivoglia bestia da soma quando lo stesso incappa in un sasso o in qualsiasi asperità di una strada non asfaltata procurando un notevole disagio al fondoschiena del viaggiatore). Scusèm cara i me vintidu letor, ma tuta 'sta pantumima in italian a l'ho scrita par al maestar, Sua Eminenza al su Bepino, se no als magna la ca' in telefono par faras spiegar cus a vol dir "scarlòs".

Ma 'ndem avanti se no a Felonica, sicome la strada l'è anca longa, an ach rivem più.

Vuàlta a cunusiv al metodo "putin" par utègnar quel ch'at par?

Al metodo l'è abbastansa semplice: as trata sol da metra a far di vèrs ch'it senta fin a la Masa

(altro posto mitico

e praticamente irraggiungibile

se non in tempi stagionalmente

incongrui, tipo la fèra 'd San Martin,

quand, cun rispèt parland,

a far un fred da laSaron, e biSogna

par forsa magnar li castagni

ch'li ta strosa 'l gos

e i grand igh ciòca adrè di Sgurlot

ad vin ch'fa paura e pò i canta

e i putlet is cuntenta 'dla gaSoSa;

a va sparagni gli effetti collaterali

ad tut a 'sto mis-ciòs in la pansa,

in al sens che quei santà dadrè

in coriera i pensa ch'è sia s-ciupà

la tersa guera mondiale

e che li bombi intelligenti

li àbia propia centrà 'l ceso).

Ma 'ndem pur avanti, se no a Felonica

an agh rivem più.

Me nonu Papi un bel gioran,

cunvint dal metodo "putin",

anca parchè me nona Maria

la gh'eva sigà 'drè:

"Ma portala a Felonica cal putin

acsi al vegn a ca' cum li vsighi

in dal cul e als cunvins

che a rivar fin a Felonica as tribula".

Me nonu Papi, che in fond in fond

l'era cuntent d'aver in compagnia

su nuo e minga sol al sumar

e li grolì ch'agh girava in sla testa,

al m'ha ciapà

e al m'ha mis in prima classe:

in sal slin.

Secondo me la strada che da Sermide va a Felonica l'hanno accorciata. Ma aspettate che vi dica con ordine se no mi prendete per matto. Dovete sapere che quando mio nonno Papi sellava l'asino io ero bell'è pronto, lì tutto eccitato in attesa che mi mettesse sul sellino o sul carretto; non si capivano le sue regole: sellino prima classe, carretto seconda classe, ma io mi accontentavo: sellino o carretto mi andava bene tutto, bastava che mi portassero in giro. Il problema era quando mio nonno Papi si alzava con la faccia scura e mi diceva:

"Oggi non posso prenderti su perché devo andare a Felonica".

E io gli dicevo: "Ben e allora perché non mi prendi mica su?".

E lui rispondeva: "Troppa strada; ci vogliono due ore, tropi 'scarlòs" (chiamasi 'scarlòs' il sobbalzo che fa un carro con le ruote di legno cerchiate di ferro trainate da una qualsivoglia bestia da soma quando incappa in un sasso o in qualsiasi asperità di una strada non asfaltata procurando un notevole disagio al fondoschiena del viaggiatore). Scusatemi cari i miei ventidue lettori, ma tutta questa pantomima in italiano l'ho scritta per il maestro, Sua Eminenza lo zio Beppino, se no si "mangia" la casa in telefono per farsi spiegare cosa vuol dire "scarlòs".

Ma andiamo avanti se no a Felonica, dato che la strada è anche lunga, non ci arriviamo più.

Voi conoscete il metodo "bambino" per ottenere quello che ti pare?

Il metodo è abbastanza semplice: si tratta solo di fare degli urli che ti sentano fino a Massa

(Castelmassa: altro posto mitico

e praticamente irraggiungibile

se non in tempi stagionalmente

incongrui, tipo fiera di San Martino,

quando, con rispetto parlando,

fa un freddo da lazzaroni, e bisogna

per forza mangiare le castagne

che ti strozzano il gozzo

e i grandi gli sbattono dietro delle sorsate

di vino che fa paura e poi cantano

e i bambini si contentano della gazosa;

vi risparmio gli effetti collaterali

di tutta questa mescolanza nella pancia,

nel senso che quelli seduti dietro

in corriera pensano che sia scoppiata

la terza guerra mondiale

e che le bombe intelligenti

abbiano proprio centrato il cesso).

Ma andiamo pure avanti se no a Felonica

non ci arriviamo più.

Mio nonno Papi un bel giorno,

convinto dal metodo "bambino",

anche perché mia nonna Maria

gli aveva gridato dietro:

"Ma portalo a Felonica quel bambino

così gli vengono le vesciche

nel culo e si convince

che arrivare fino a Felonica si tribola".

Mio nonno Papi, che in fondo in fondo

era contento d'aver in compagnia

suo nipote e mica solo l'asino

e le cornacchie che gli giravano

sulla testa, mi ha preso

e mi ha messo in prima classe:

sul sellino.



Anche quest'anno si svolge a Sermide il Festival Parolemusica 2004 "Scrivendo Canzoni", giunto alla sua sesta edizione.

Il Festival, con il premio intitolato a Massimo Gorni è una vetrina per i giovani cantautori che hanno partecipato inviando il loro materiale da tutta Italia.

La manifestazione, organizzata dall'Amministrazione Comunale e con la partecipazione di un direttore artistico come Luca Bonaffini, è l'occasione per i

finalisti del concorso di esibirsi e per la giuria composta da giornalisti, discografici e produttori di fama nazionale di dare il proprio giudizio per decretare il vincitore.

I finalisti selezionati sono: **Altri Effetti, Fabularasa, Fabrizio Canciani, Luca Maciacchini, Maria Olivero e Luca De Nuzzo.**

La serata vedrà anche la partecipazione di alcuni ospiti come: **Niccolò Fabi, Flavio Oreglio, Ricky Gianco, Marco Conidi, Alessandro Simonetto e Massimo Tuzza.**

La manifestazione si svolgerà nella serata di **Venerdì 4 Giugno** in piazza Plebiscito.

Antonio Lui



La posizione di Edipower

Incontro di Edipower con le Organizzazioni Sindacali: accolta la proposta di richiesta di convocazione di un tavolo di concertazione con le Amministrazioni e le parti sociali per discutere il progetto industriale di Sermide alla luce delle proposte migliorative avanzate da Edipower.

Si è svolto in data odierna, a Mantova, un incontro tra la Direzione di Edipower e le Organizzazioni Sindacali CGIL, CISL e UIL e FNLE, FLAEI e UILCEM.

Scopo della riunione, richiesta dalle Organizzazioni Sindacali, è stata la presentazione e l'illustrazione da parte dell'Azienda della proposta di revisione, migliorativa sotto il profilo dell'impatto ambientale, del progetto di mantenimento in servizio dei gruppi 1 e 2 della centrale di Sermide.

In particolare le integrazioni apportate al progetto, il contenuto delle quali è già stato oggetto di comunicazione formale alle Amministrazioni locali, possono essere così sintetizzate:

- Sistema captazione polveri. Edipower effettuerà gli investimenti necessari a modificare il sistema di captazione delle polveri dei gruppi 1 e 2, in modo tale da ridurre ulteriormente il quantitativo di polveri emesso nell'ambiente nettamente al di sotto dei limiti di legge.

- Emissioni di ossidi di Azoto. Edipower si impegna a far sì che le emissioni complessive provenienti dai nuovi gruppi a ciclo combinato, e dagli esistenti gruppi a ciclo convenzionale non superino - a livello annuo - le quantità previste dal decreto 112/2000.

- Emissioni di ossidi di zolfo. Edipower si impegna ad adottare, nei gruppi a ciclo convenzionale, un mix di combustibili (gas ed olio a bassissimo tenore di zolfo) tale da rimanere all'interno di un limite massico annuo di emissioni, da concordare con le Amministrazioni locali e comunque con emissioni specifiche nettamente al di sotto dei limiti di legge.

- Compensazioni ambientali sul territorio. Inoltre Edipower è disponibile ad individuare con le Amministrazioni locali importanti interventi di compensazione ambientale sul territorio (quali, ad esempio, la metanizzazione degli edifici pubblici e il monitoraggio in continuo delle emissioni).

L'impegno complessivo dell'Azienda nei prossimi 10 anni (tra investimenti, canoni e manutenzione) può essere quantificabile in circa 50 milioni di Euro.

Nel corso dell'incontro l'Azienda ha precisato che il proprio progetto prevede il mantenimento in esercizio dei 2 gruppi per un periodo indefinito (non meno di 10 anni).

A fronte dell'approvazione del medesimo, Edipower, pur nella consapevolezza che il livello attuale dell'organico è superiore rispetto agli standard industriali per questa tipologia di impianti, ha riconfermato l'impegno ad un mantenimento sostanziale del quadro occupazionale e, conseguentemente, a non attivare



Il Comitato per il NO

In data 19 aprile 2004, il Consiglio Comunale di Sermide, su parere della Giunta, promuove e vota con la maggioranza di 2/3 dei consiglieri la richiesta di REFERENDUM CONSULTIVO così come prevede lo Statuto Comunale come massima forma di partecipazione diretta dei cittadini, ponendo il seguente quesito:

"Volete voi che il Comune dia parere positivo a progetti di potenziamento della Centrale di Sermide - Carbonara che comportino un impatto ambientale superiore a quanto previsto con Decreto del Ministero Industria, Commercio, Artigianato N. 112 del 4.12.2000 ?"

La chiusura della Campagna referendaria avverrà il 10 giugno, anziché l'11, con la partecipazione della Senatrice ANNA DONATI ed invita inoltre i cittadini sermidesi a partecipare al voto Referendario che si terrà il 12 e il 13 Giugno in concomitanza con le elezioni Europee. Perché riteniamo che votare il Referendum e votare NO sia importante? Per la semplice ragione che occorre utilizzare questo strumento democratico per pronunciarsi in merito ad un problema di capitale importanza quale la salute e l'occupazione nonché (votando NO) esercitare un ruolo fondamentale di supporto e di spinta nei confronti delle istituzioni nelle fasi della trattativa con l'ente gestore della Centrale di Sermide. Quest'ultimo deve investire in abbattimento degli inquinanti e nell'ambientazione quanto più sia possibile per garantire a tutti un futuro ecologicamente ed occupazionalmente più accettabile. Al di là della sarabanda dei grafici e delle cifre, crediamo che i cittadini di Sermide siano consapevoli della posta in gioco e dell'importanza di esprimersi ora per non dover tacere e sopportare poi.

Andiamo a votare il Referendum e votiamo NO perché questa volta il nostro parere conta... e parecchio.

Il Comitato Promotore per il NO

iniziative unilaterali di ridimensionamento (procedure collettive di riduzione di personale, trasferimento di gruppi di lavoratori presso altre Unità operative, etc.), nella convinzione che l'efficienza operativa potrà essere realizzata attraverso misure gestionali concordate con le Organizzazioni Sindacali (non sostituzione del turn over fisiologico, procedure di mobilità di accompagnamento alla pensione, etc.).

Su queste proposte l'Azienda è in attesa di conoscere una risposta definitiva da parte dell'Amministrazione Locale, per poter auspicabilmente giungere, in tempi brevi, ad un accordo complessivo sull'architettura industriale definitiva della Centrale di Sermide.

Come noto, infatti, l'attuale quadro autorizzativo comporterà la chiusura dell'esercizio dei gruppi 1 e 2 una volta completate tutte le prove di funzionamento dei nuovi cicli combinati (a partire dal 18 maggio prossimo). L'eventuale accoglimento della richiesta del GRTN di mantenere in servizio i suddetti gruppi nel periodo estivo 2004 prolungherebbe l'esercizio

dei Gruppi 1 e 2 fino al 15 di settembre.

Per questo motivo l'Azienda, come già sostenuto nell'incontro con le Organizzazioni Sindacali Nazionali effettuato il 27 aprile scorso, ha confermato la necessità di procedere da subito a valutare congiuntamente con le Organizzazioni Sindacali idonei strumenti legali e contrattuali (quali ad esempio la Cassa Integrazione o l'utilizzo di parte del personale della centrale di Sermide presso altre Unità produttive) per la gestione dei riflessi occupazionali derivanti dalla fermata dei gruppi 1 e 2 dal mese di settembre sino al termine dell'iter autorizzativo del progetto presentato.

Al termine dell'incontro - valutato positivamente dalle parti - l'Azienda, raccogliendo la proposta delle organizzazioni CGIL e CISL, si è impegnata ad adoperarsi per convocare in tempi molto rapidi un tavolo di concertazione con le Amministrazioni coinvolte e le parti sociali, per discutere il progetto industriale di Sermide alla luce delle proposte migliorative avanzate da Edipower.

PRO LOCO ESCLUSA

Come è stato reso noto l'Associazione Pro Loco di Sermide ha cessato l'attività con lo scioglimento della stessa Associazione.

Non sono note invece le ragioni che hanno determinato la drastica decisione, anche se in più occasioni questo organismo così importante, per quanto attiene le manifestazioni culturali e di intrattenimento, aveva manifestato contrasti con l'Amministrazione comunale.

Di conseguenza tutte le prossime manifestazioni estive sono state avvocate all'Amministrazione comunale. I risultati recenti dell'attività della nostra Pro Loco non avevano dato risultati eclatanti, ma non ci sentiamo di attribuire in toto al Consiglio Direttivo dell'ente tutte le responsabilità.

Per un certo periodo, anzi, si era notata una vivacità organizzativa che lasciava ben sperare. Invece si può dire che essendo la Pro Loco espressione dell'Amministrazione pubblica si sarebbe dovuto intervenire in tempo utile per tentare almeno il rinvio della grave decisione, soprattutto in vista delle importanti manifestazioni estive come il Melone, il Palio e la Fiera di giugno. L'aver invece ripiegato con la provvisoria sostituzione non ha certamente contribuito a favorire l'auspicabile soluzione del problema, dandoci perplessità circa la vera e propria volontà di farlo.

Le considerazioni fondamentali sull'argomento sono pressappoco le stesse e da troppi anni ormai. La gestione delle manifestazioni sermidesi, dopo quasi 60 anni sono ancora alla ricerca dell'organismo apposito e autonomo come da norma ampiamente consolidata. E non influisce come si è visto, il cavillo della Pro loco oppure dell'Ente manifestazioni sermidesi come si era penosamente sostenuto alcuni anni fa.

Il Comune di Revere, (3700 abitanti) vanta, come è noto, una Pro loco con la produzione di manifestazioni ad altissimo livello. Il Comune di Bondeno (Fe) (15.500 abitanti) invece si avvale da anni dell'Assessorato alla Cultura e Turismo in stretta collaborazione con gli Enti di volontariato che realizza manifestazioni altrettanto straordinarie. E si potrebbero anche citare risultati eccellenti ottenuti attraverso gli "Enti Manifestazioni Locali". Solo per dimostrare che non serve proprio a nulla la forma statutaria. Sono invece indispensabili le persone idonee e disponibili. Attenzione però, queste persone non potranno scaturire attraverso le ormai improponibili convocazioni di cittadini e la nomina automatica dei pochi presenti. La esperienza insegna ormai che i personaggi validi andrebbero prima identificati e solo successivamente proposti per la costituzione burocratica. In loco, ci sono le persone adeguate. Basterebbe per esempio valorizzare il nostro capitale umano offrendoci dalla varie associazioni di volontariato. Ed occorrerebbe poi dar loro lo stimolo, la fiducia, l'autonomia ed ovviamente l'incoraggiante sostegno economico. Come abbiamo rilevato, attualmente l'Amministrazione comunale gestisce tali servizi avvalendosi prevalentemente di personale dipendente. Non ci sembra proprio una soluzione condivisibile nonostante l'emergenza. In primo luogo perché si rinuncia al coinvolgimento del volontariato e poi perché automaticamente le manifestazioni, finiscono per subire le inevitabili restrizioni. Vedi il modesto utilizzo di Piazzetta Gonzaga come positivamente sperimentato negli scorsi anni, Sermide, come abbiamo già sostenuto fino al limite del patetico, ha l'assoluta necessità di riprendersi lo spazio perduto nel campo delle manifestazioni culturali e dell'intrattenimento. Ma non ci basterà solo salvare il Palio e la valorizzazione commerciale del melone. E' auspicabile e per certi versi addirittura indispensabile andare oltre. Ma desiderandolo ovviamente.

G.D.O.

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