

## Parco della comunicazione visiva del Po



Sermide è sede di un centro di documentazione d'interesse internazionale che raccoglie, valorizza e rende accessibili tutti i materiali esistenti, appartenenti alla sfera della comunicazione visiva. In particolare film, documentari, fotografie eseguiti nel corso del tempo da registi, documentaristi, fotografi e amanti del Fiume, anche non professionisti, aventi come soggetto il Po. La manifestazione che incontra il più grande favore di pubblico si svolge in settembre quando si realizza, con il patrocinio delle quattro regioni e di tutte le province toccate dal grande fiume, il Festival del Cinema, del Documentario e della Fotografia del Po.

*Illustrazione per Sermidiana e i suoi lettori con gli auguri di Severino Baraldi*

# AMATI TORTELLI DI ZUCCA

di Maurizio Santini

Per secoli e via fino ai giorni nostri, i tortelli di zucca erano e sono nella bassa padana, il piatto tipico della vigilia di Natale che nelle famiglie, veniva servito dopo un buon augurio.

In alcune zone, invece, era diffusa un'altra usanza: il parroco visitava le diverse famiglie del paese e, scortato dal chierichetto, consegnava a quest'ultimo lo spergolo perché lo usasse per benedire i tortelli fumanti nella zuppiera collocata nel mezzo della tavola.

Basterebbe solo questo per far intendere quanto siano radicati nel DNA della gente della bassa i tortelli di zucca, un piatto che, oltretutto, sta diventando di moda anche fuori dei confini della tradizione.

L'ingrediente base è la zucca, ma la straordinaria di questa minestra è l'impiego di ingredienti che caratterizzano i diversi territori; a Mantova e zone limitrofe viene messa in evidenza la mostarda e la senape, nella bassa gli amaretti e il grana, nel Ferrarese la zucca nuda e cruda. Ingredienti che influiscono un sapore unico nella gamma vastissima dei primi piatti. L'origine è incerta solamente sulla data della scoperta. Ma è indubbio che i tortelli provengano dalle cucine Gonzaghesche che annoverava-

no cuochi abilissimi e fantasiosi come, per esempio, Bartolomeo Stefani le cui ricette resistono ancora oggi e rientrano in un libro famoso "Cucina di Principi e di popoli".

I tortelli però non sono rimasti racchiusi nella tradizione mantovana, ma rapidamente hanno conquistato un po' tutta la Pianura Padana con particolare diffusione nel Reggiano, nella bassa Modenese, nelle grandi valli Veronesi, nel Ferrarese e nel Polesine. Nelle campagne attorno a Mantova, i tortelli di zucca sono rientrati per moltissimi anni anche in una abitudine rituale, quella di servire più piatti di quanti erano necessari per i commensali, allo scopo di riservare a tavola le razioni in più ai defunti dei familiari che li avrebbero degustati la notte della Natività. Poiché ovviamente tali razioni non sarebbero mai state consumate, provvedevano a questa operazione i familiari il mattino successivo al ritorno dalla messa, previo riscaldamento nella padella. Squisiti erano anche abbrustoliti.

Oggi i tortelli di zucca sono un piatto tradizionale, ma non più limitato alla vigilia di Natale, bensì una minestra per tutti i giorni dell'anno.

Si prende un chilo di zucca e, dopo aver tolto le sementi si mette a lessare in pentola con pochissima acqua. Preferibile è la cottura a vapore.

In questo caso occorre più tempo. Se la cottura avviene invece per immersione è necessario mettere la zucca a sgocciolare allo scopo che perda tutta l'acqua assorbita.

C'è chi evita entrambi le soluzioni descritte operando la cottura al forno. La zucca, una volta cotta, asciugata e ben schiacciata va messa in una capace zuppiera in modo che gli ingredienti possano essere ben amalgamati.

I principali componenti sono gli amaretti, il formaggio grana grattugiato, noce moscata e pane grattugiato. Per questo chilo di zucca la misura degli amaretti è di 2 etti, come pure di formaggio grana, qualche cucchiaio di pane e noce moscata in abbondanza. La confezione del tortello avviene con la sfoglia. Secondo la tradizione si tagliano tanti quadri di circa 6 cm di lato dove viene riposto un po' di ripieno; si chiudono a triangolo. Si ripiegano in modo che il ripieno non esca durante la cottura; si uniscono all'indietro le due punte uguali del triangolo e si saldano con le dita. A tortelli finiti si procede alla cottura che deve avvenire in acqua bollente salata. Quando i tortelli affiorano vuol dire che sono cotti. Si estraggono con un mestolo forato, si collocano in una zuppiera e si condiscono con soffritto di cipolla con l'aggiunta di salsa di pomodoro (nella bassa), con burro e formaggio (nella zona di Mantova) e con salamella sbriciolata e pomodoro (nel ferrarese). Tanto sono prelibati i tortelli di zucca che in passato i loro più accaniti cultori amavano dire, anche perché servito alla vigilia di Natale, che erano un piatto inventato da Dio.

la ricetta

## NATALE A SERMIDE 2004

DAL 1° DICEMBRE

Il Posto dei Magi... scopriamo i presepi nei luoghi più suggestivi del nostro Comune... Chiarastella... per le case di Sermide... canti natalizi

DOMENICA 12 DICEMBRE - Ore 15.30 - Villa Schiavi

Festa degli Auguri - a cura dell'Università Aperta Sermide  
... Santa Lucia nelle case di notte - a cura della Croce Rossa

SABATO 18 DICEMBRE - Ore 17.00 - Palazzetto dello Sport

Festa di Natale - Antares Sermide

Ore 21.00 - Chiesa Parrocchiale

Concerto Gospel - tenuto dal coro "Sol Quair" di Lecco - 40 Elementi

MARTEDÌ 21 DICEMBRE - Ore 20.30 - Palazzetto dello Sport

Natale in Polisportiva con i giochi di una volta

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE - Ore 21.00 - Chiesa Parrocchiale

Recital Madre Teresa di Calcutta "Dono di se per i poveri"  
A cura dai Ministranti OK

VENERDÌ 24 DICEMBRE - Sagrato della Chiesa Parrocchiale

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

SABATO 25 DICEMBRE - Ore 12.00 - Chiesa Parrocchiale di Santa Croce

... Arriva Babbo Natale ...

DAL 1° DICEMBRE - Mercatino dell'Artigianato (Via Mameli)

Progetto di accoglienza - bambini di Chernobyl  
a cura della Fondazione Aiutiamoli a Vivere

Z.Z.Z. ... Cercasi amici

"La Chiocciola" organizza per il 17-18-19 Dicembre 2004  
una gita in Alta Pusteria-Cortina e Mercatini di Natale  
per soci e nuovi amici

"Il Ponte" Cooperativa Sociale propone oggetti realizzati a mano dai propri utenti

SABATO 4 DICEMBRE, presso il Centro Commerciale "Arcobaleno"  
DOMENICA MATTINA 12 E 19 DICEMBRE, presso Piazza Cattedrale

GIOVEDÌ 6 GENNAIO 2005 - Ore 16.30 - Parco Chiesa Parrocchiale S. Croce

"As Brusa la Vecia" - organizzato dal Comitato Fiera S. Croce

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

AUGURANO UN BUON NATALE  
E UN SERENO 2005

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 -  
Elisabetta Bonetti -  
Annalisa Boschini -  
Davide Bregola -  
Marco Cranchi -  
Renzo Ferri -  
Giovanni Freddi -  
Alberto Guidorzi -  
Antonio Lui -  
Alfonso Marchioni -  
Federico Motta -  
Pasquale Padricelli -  
Leida Pavanelli -  
Luisella Rampani -  
Giuseppe Reggiani -

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

coop  
Consumatori Nordest  
SERMIDE

## flash\_news

AIUTIAMOLI  
A VIVERE

Ritorna  
il Mercatino  
di Natale

Le famiglie di Sermide e Carbonara, associate alla fondazione "Aiutiamoli a vivere" che ospitano bambini bielorussi di Chernobyl, organizzano anche quest'anno il Mercatino di Natale nel periodo compreso tra il 5 e il 24 dicembre 2004.

Scopo dell'iniziativa è la raccolta di fondi destinati a sostenere il progetto borse di studio.

Il progetto "Borse di studio" è finalizzato al conferimento annuale di un assegno di studio a tutti quei bambini bielorussi, oggi diventati giovanotti, che intendono conseguire un diploma di scuola superiore nella speranza di potersi inserire più facilmente nel mondo del lavoro e migliorare la propria condizione economica e sociale. Se desideri anche tu compiere un atto di solidarietà in occasione della ricorrenza natalizia, passa dalla sede del Comitato, in via Mameli. Troverai cose varie prodotte dai nostri volontari e potrai con il tuo contributo sostenere il nostro progetto.



**DOLCETTO O  
SCHERZETTO?**

*Credo di non aver mai visto così tanti bambini mascherati in via Indipendenza in un pomeriggio d'autunno... Halloween, ricorrenza da molti snobbata perché ritenuta erroneamente "la solita americanata", ha saputo portare per qualche ora un po' di divertimento ai bambini di Sermide.*

*Domenica 31 ottobre i sostenitori di via Indipendenza, trasformati per l'occasione in maghi e streghe, hanno distribuito frittelle, castagne, cioccolata calda e vin brulé a chi si è arreso ad uscire di casa per avventurarsi fra zucche ghignanti, ragni e pipistrelli...*

*Grazie ad uno scherzo del tempo è stato anche possibile rivedere, dopo tanta pioggia, un raggio di sole!*

*Chissà se si potrà sperare in maggiori eventi di questo tipo per rallegrare i più piccoli che, purtroppo, hanno visto scomparire nel corso degli anni le già esigue feste a loro dedicate...*

**Elisabetta Bonetti**

## I NOSTRI PRIMI QUARANT'ANNI

I quarant'anni non si festeggiano, si ricordano insieme ai coetanei.

Così è stato. 24 amici ed amiche del 1964, si sono ritrovati a Sermide in viale Matteotti presso l'abitazione di Daniela per scambiarsi i ricordi e le foto di scuola. Immane e impeccabile la ricchissima cena al lume di candela, preparata dalla stessa padrona da casa, bene assistita da mamma Anna.

Tra gli aneddoti di rito, il più gettonato è stato il riferimento alla nota dichiarazione della contessa Spinelli: "Cosa me ne faccio della ricchezza, ormai povera come sono di amicizie?"

Poi i brindisi e ...

"AL PROSSIMO APPUNTAMENTO TRA QUARANT'ANNI!"

Nella foto: Da sinistra in alto:  
Mara Sganzerla - Patrizia Zaghini - Anna Rita Negri - Laura Ghidini  
Anna Pinzetta - Marzia Zapparoli - Daniela Barozzi - Daniela Vallini  
Elena Rossi - Cinzia Talassi

Seconda fila: Andrea Merighi - Bruno Sarti - Enrico Guidorzi  
Valerio Ribolla - Giovanni Zerbini - Alberto Bellini - Roberto Vicenzi  
Francesco Zerbini - Romano Rodella.

Polisportiva Mogliese

proRETTricerca

Associazione per la ricerca sulla Sindrome di Rett Onlus

Sala Polivalente Moglia di Sermide  
Sabato 11 Dicembre ore 21.00  
Teatro dei Cocci di Mantova

"Mia dir gat fin quand  
a l'è mia in dal sach"

3 atti in dialetto mantovano

Serata di Beneficenza a favore della  
Ricerca Scientifica sulla Sindrome di Rett  
Collaboriamo per trovare una cura  
Biglietto di partecipazione presso le edicole

LE TORTE DELLA NONNA  
A FAVORE DELLA CASA  
DEL GIOVANE

Il Gruppo 50 e + ha organizzato, durante la scorsa Fiera d'ottobre con l'indispensabile contributo di tante "pasticcere" disinteressate, la distribuzione e la vendita delle "Torte della nonna" nelle piazze di Sermide. L'incasso di euro 420,00 è stato devoluto a favore della "Casa del Giovane". Si ringraziano tutti quanti hanno contribuito.

## CLASSE 1964



## ANNO 2004



# Paolo Rizzatti e la motocicletta

Paolo Rizzatti e Lucio Cecchinello festeggiano il Primo Posto a Le Mans



MOTOMONDIALE 2002

Incontriamo Paolo Rizzatti alla fine dell'ennesimo motomondiale seguito da protagonista dai box della Power Racing, la squadra che con Lucio Cecchinello e Paolo Cordioli ha creato una decina di anni fa. E' tornato da alcune settimane da Valencia in Spagna dopo l'ultima gara dell'anno e si sta godendo un meritato riposo nella nuova casa di Sermide, il suo paese in cui è ritornato ad abitare, dopo diversi anni. Una tregua breve comunque: nuovi progetti, altri programmi lo aspettano. Quello che segue è il risultato del nostro incontro.

Paolo Rizzatti appartiene a quella schiera di appassionati della motocicletta che fin da giovanissimo segue le competizioni, le moto, i piloti. Appena può, a metà degli anni '60, dal suo piccolo angolo appartato sulle rive del Po, si porta (spesso in compagnia di un altro entusiasta di corse e di motori: Marco Ottaviani) sui circuiti delle cittadine romagnole (Milano Marittima, Cesenatico, Riccione) per seguire le accessissime gare definite "Temporada" e si innamora definitivamente di quell'ambiente e di quel mondo così lontano dalla vita "normale" di tutti i giorni. L'attrazione per le sfide motoristiche e per le corse, lo coinvolgono al punto, che si immedesima: cerca di capire cosa prova e che caratteristiche deve avere un pilota. La convinzione è tale che sempre più spesso ripete a sé stesso: da grande ci prova!!

Si trasferisce per lavoro da Sermide a San Giovanni in Persiceto, in provincia di Bologna, terra per antonomasia di motori. Cerca e trova subito dei contatti con meccanici da corsa con cui collabora e incomincia a seguire in tutto e per tutto le gare. Prova finalmente a competere in qualche sfida di secondo piano. La prima avviene a Modena, alla fine degli anni '60: ma si ritrova troppo lento e dopo un po' capisce che non è il caso di insistere, per cui decide che certo quello è e sarà il suo mondo, ma in altri ambiti... e si dedica ai piloti. La passione della guida della motocicletta a metà degli anni '70 rimane comunque prepotente. Gira letteralmente tutta l'Europa sulle due ruote, quasi sempre al seguito del motomondiale. Incontra e conosce Agostini, Bonera, Pasolini.

Collabora con il suo amico persicetano Alfio Girotti che ha una piccola scuderia. Quest'ultimo si occupa della parte meccanica: lui di quella gestionale e burocratica. Nel

1983 vincono il campionato italiano con il compianto senese Lorenzo Ghiselli su Suzuki. Nel frattempo diventa presidente del Moto Club di San Giovanni in Persiceto e consigliere regionale della Federazione Motociclistica Italiana. Comincia a fare varie esperienze e a gestire i piloti del suo Moto club.

Frequenta da intenditore i campi di gara e nel 1988 incontra un giovanissimo talento di Venezia: Lucio Cecchinello. E' subito intesa personale e professionale. Inizia una collaborazione che è ancora in corso. I risultati ottenuti sono ottimi: Lucio corre nella classe 125 e nel 1990 diventa vicecampione italiano alle spalle di Max Biaggi; nel 1992 è vicecampione europeo. Nel 1993 il grande salto nel motomondiale: si debutta, nonostante il grande entusiasmo, con scarsi mezzi e pochi risultati. A quel punto tenta una svolta decisiva. Insieme a Lucio Cecchinello e Paolo Cordioli viene creata una struttura denominata POWER RACING con sede prima a Casalgrande (Reggio Emilia) e successivamente a Sestri Levante (Genova). Paolo ne diventa il presidente, l'amministratore e il responsabile di gara. "Tanti incarichi - dice sorridendo - perché eravamo in pochi: 5 persone, compreso il pilota".

Grazie al notevole impegno di tutti, la struttura si colloca ai vertici del campionato. Viene ingaggiato il nipponico Noboru Ueda. Dal muretto, durante le gare, il nostro Paolo dirige e segue le gare di Cecchinello.

Con la gestione tecnica di Cordioli arrivano molte vittorie e piazzamenti collettivi: terzi nel Motomondiale 2001 classe 125 con Toni Elias; secondi nel 2002 con Daniel Pedrosa classe 125; campioni del mondo con Daniel Pedrosa classe 125; ancora secondi nel 2004 con Sebastian Porto (8 poule position e 5 Gran Premi vinti) classe 250.

"Oltre che occuparmi della gestione economico sportiva del team, - sostiene Paolo - la mia tendenza è sempre stata quella di entrare in sintonia con i piloti, gestire le loro gare dal "muretto", dialogare con la sola tabella durante le gare e cercare all'occorrenza di imprimere quella carica che può risultare determinante sui risultati. Questo feeling e questi coinvolgimenti mi hanno sempre portato grandi soddisfazioni ed emozioni. Impareggiabili, poi, sono i podi e le vittorie con i miei piloti."

Paolo insiste molto sulla attenzione che lui ha ed ha sempre avuto nel curare i rapporti umani all'interno del team: con i piloti innanzi tutto, poi con i meccanici e tutti gli altri addetti. "Estrema semplicità, trasparenza, rispetto della gerarchia, tutte componenti che fanno gruppo e che portano agli obiettivi fissati. Sembra l'uovo di Colombo, ma un conto è dirlo, un altro metterlo in pratica. Nel cosiddetto circo delle due ruote passa un po' di tutto e può capitare di imbattersi in giovani piloti vera-

di Imo Moi

mente bravi, e in altri presunti tali, spesso spinti da un eccessivo desiderio di emergere: che va poi a loro discapito, se non affrontano l'impegno (perché di questo si tratta) senza il necessario spirito di sacrificio e i piedi ben piantati per terra. Doti indispensabili per sostenere prove su prove, corse, spostamenti in tutto il mondo. Quello che voglio dire anche è che il talento non è tutto se non c'è un gruppo compatto che segue e gestisce il pilota con quello che gli gira intorno. Questo conta soprattutto per chi incomincia, come anche per Valentino Rossi (che ha veramente una marcia in più) che è il massimo."

Nel 2004 il team è composto di 46 persone di cui 4 piloti (Randy De Puniet e Sebastian Porto nella classe 250 cc. e Roberto Locatelli e Mattia Pasini nella classe 125 cc.) Lo sponsorizzazione ufficiale è affidata al gruppo SAFILO leader mondiale nella progettazione, produzione e distribuzione di occhiali da vista, da sole, moda e sport.

Lucio Cecchinello ha smesso di correre ed è diventato team-manager con l'incarico della gestione gara. L'ottimo Paolo Cordioli continua a gestire la parte tecnica con la responsabilità del personale e della logistica. Paolo è sempre Presidente amministratore e rappresentante legale (per qualche anno ancora, poi si vedrà...ripete).

Il 2005 è alle porte. La stagione viene affrontata con fiducia con i piloti (su moto Aprilia) Mattia Pasini cl. 125 cc. (da confermare); Roberto Locatelli, Casey Stoner, Sebastian Porto cl. 250 cc.

Si guarda già al 2006 con l'obiettivo massimo: partecipare al motomondiale categoria MOTO GP.

Paolo, ad ogni modo non è mai fermo, è un moto-perpetuo (mai definizione ci sembra più adatta) e infatti da qualche mese sta curando anche la gestione sportiva di Lorenzo Alfonsi, campione europeo superstock (è una categoria - 600cc. - quasi stradale i cui piloti competono nelle gare di contorno alla superbike).

"Siamo prossimi a concludere con un team protagonista e farlo debuttare nella superbike" aggiunge soddisfatto.



## In mostra a Roma il busto di Giorgio Bassani opera di Roberto Rebecchi

Si è aperta il 2 dicembre a Roma alla Biblioteca Nazionale Centrale la mostra: "Giorgio Bassani. Il giardino dei libri", nell'ambito del ciclo espositivo, che si tiene nella capitale dal 1993. Da libro a libro...: le Biblioteche degli scrittori. Le diverse sezioni ripercorrono l'intero itinerario di Bassani: in particolare quello letterario (con una significativa campionatura dei manoscritti delle opere), cinematografico, teatrale.

Non manca la testimonianza della sua presenza militante nelle arti figurative (dai dipinti che lo ritraggono a quelli scelti per le copertine dei suoi libri). Tra le opere esposte figura un busto di Bassani giovane, dello scultore sermidese Roberto Rebecchi che in gioventù frequentò lo scrittore. Negli anni dal '39 al '41 Rebecchi era iscritto all'Accademia di Bologna insieme, tra gli altri, a Laerte Milani e Pericle Fazzini che diverrà notissimo come lo scultore del grande Cristo esposto alla Sala Nervi in Vaticano.

Lo stile artistico del busto richiama in modo evidente la tecnica in uso in quel periodo, sulla falsariga delle rappresentazioni che ricordano la figura di Mussolini. La scultura è stata richiesta dai curatori della Mostra ai figli di Rebecchi che gentilmente l'hanno messa a disposizione. La mostra rimarrà aperta fino al 31 gennaio 2005.

# VIVAI CAMPANA



PROGETTAZIONE GIARDINI  
E MANUTENZIONE DEL VERDE

Giancarlo Campana

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

# COOP "IL PONTE" E FEDERCACCIA SERMIDESE INSIEME PER...

Il primo agosto la Federcaccia di Sermide ha realizzato un'importante manifestazione che ha saputo unire la passione per uno sport e il desiderio di essere protagonisti attivi nel sociale. Il gruppo ha organizzato una gara di cani da ferma presso le famiglie Federzoni di S. Croce che si è conclusa con un buonissimo pranzo offerto dal Comitato fiera S. Croce. Il ricavato dell'iniziativa è stato interamente devoluto alla coop "Il Ponte" che ringrazia vivamente per la fiducia che da anni il gruppo cacciatori dimostra.

Ma in questa occasione oltre al contributo economico, sempre importante, si è realizzato un vero momento di integrazione sociale con la partecipazione degli utenti dei due Servizi, dei loro familiari e degli educatori che hanno avuto l'opportunità di trascorrere una bella giornata insieme ai cacciatori della Federcaccia e ai tanti volontari che a diverso titolo hanno reso possibile la manifestazione.

Nel corso della mattinata i partecipanti si sono esibiti con i loro cani e sono stati valutati dai giudici di gara Arturo Ghirardi e Roberto Bosoni ai quali va un grande ringraziamento.

Dopo la gara, tutti a tavola per un ottimo pranzo mantovano preparato con estrema cura dai volontari del Comitato Fiera S. Croce. La giornata si è infine conclusa con le premiazioni dei migliori cani in gara, di cui sotto riportiamo la classifica generale. I premi sono stati offerti in particolare modo dalla Latteria di Moglia di Sermide e dall'Oasi del cucciolo di Castelnuovo Bariano.

Il presidente della Polisportiva sermidese, Armando Fioravanti e il presidente della Federcaccia, Valentino Boaretto, hanno donato alla coop "Il Ponte" il ricavato della manifestazione dando prova di grande sensibilità verso i problemi sociali e permettendo una sempre maggiore qualità nell'offerta di servizi per disabili. Gli utenti hanno contraccambiato con un simbolico omaggio realizzato con le proprie mani per ringraziare di cuore il gruppo dei cacciatori di Sermide.

Valentino Boaretto  
Erika Campana



## CLASSIFICHE

### Categoria inglesi

giudice Arturo Ghirardi

1. Bora, P.T. del sig. Sarti
2. Elf, P.T. del sig. Ferrari
3. Stella, P.T. del sig. Meneghini
4. Sila, S. del sig. Mazzaglia
5. Leo, P.T., del sig. Lui
6. Ledi, P.T., del sig. Begnardi

### Categoria continentali

giudice Roberto Bosoni

1. Ali, E.B., del sig. Ghelli
2. Tarò, E.B. del sig. Licenzi
3. Fuks, E.B. del sig. Ghelli
4. Dea, K, del sig. Passeri
5. Zara, E.B., del sig. Fedrigo
6. Zeus, S.P.I., del sig. Garbellini.

È stato consegnato un premio speciale al conduttore Nicolas Prevati con la setter Sila.

## I ragazzi della Coop "Il Ponte" vi invitano ai prossimi appuntamenti

Come tutti gli anni sotto le feste di Natale esponiamo le nostre bancarelle. In queste bancarelle vendiamo i lavori che vengono fatti da noi ragazzi del C.S.E. di Sermide e dello S.F.A. di Poggio Rusco, i due servizi della Cooperativa Sociale "Il Ponte".

In queste bancarelle, tra i vari oggetti che esporremo, troverete anche gli angioletti fatti con la pasta e altri fatti con il gesso, delle candele, delle ceramiche colorate, degli oggetti realizzati con la tecnica del decoupage, delle presine, i nostri calendari con i disegni di Giovanni, Marzia, ecc.

Il primo appuntamento è stato il 1 novembre al centro commerciale Arcobaleno di Sermide, in occasione del decimo anniversario della sua apertura.

Il secondo appuntamento il 14 novembre a Poggio Rusco in occasione della Festa d'autunno.

Sabato 4 dicembre ci potrete incontrare con la nostra bancarella al centro commerciale Arcobaleno di Sermide.

Domenica 12 dicembre ci troverete sia al Mercatino dell'Antiquariato di Poggio Rusco, sia davanti alla chiesa di Sermide alla fine della Messa.

Il 19 dicembre saremo ancora davanti alla chiesa di Sermide e anche ai Mercatini di Natale a S. Giacomo.

Alcune mattine di dicembre faremo anche alcune bancarelle al centro commerciale Arcobaleno di Sermide.

Infine parteciperemo alla gara dei presepi che si terrà a Sermide.

Prima di concludere, vogliamo sottolineare che questo articolo è stato realizzato insieme da alcuni utenti dello S.F.A. e del C.S.E.

Sperando di incontrare tanta gente in questi vari appuntamenti, inviamo in grande saluto a tutti i lettori di Sermidiana.

Tiziana, Patrizia, Enrico, Serena, Chiara, Carla con gli educatori Stefano ed Elena



Carlo Costanzelli pubblica il suo quarto volume "Non c'è due senza tre" che altro non è che la continuazione de "Le scatole stregate" romanzo di genere fantastico pubblicato da Sermidiana nell'aprile del 2001. Dopo le "Ministorie" del 2002 e "I Misteri della via Bassa" del 2003 ora tocca a questa nuova pubblicazione per i tipi di I Fiori di campo editore in Pavia. Di prossima pubblicazione "Le avventure di Capitan Carota" che uscirà nei primi mesi del 2004, quindi un libro all'anno come gli scrittori professionisti...ma Carlo è un grande!

**PRONTO INTERVENTO**

# FURINI VINCENZO

**ELETTRODOMESTICI RIPARAZIONI A DOMICILIO**

S. Pietro Polesine  
Piazza S. Pietro 29  
Tel: 0425.850192

# AZ

**CALZATURE E ACCESSORI**

perge i migliori Auguri di Buone Feste

CAPENDIR STONELLI Samsonite Mozzini FAME LUON

**SERMIDE - Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164**

# CALCIO UNA BOCCATA DI OSSIGENO



**Nella foto: Il categoria - In piedi da sin: Biancardi (dir.), Federzoni (d.s.) Savoia, Lazzarini, Freddi, Guidorzi, Stefanoni, Marchetti, Malago F. Brulla, Tioi, Dal Porto, Bergami (pres.), Comini (all.) Seduti: Capuci, Calabrò, Bottura, Magnani, Diazzi, Fontanesi, Franceschetti, Menghini, Malago' D., Zerbiniati**

Una boccata d'ossigeno è finalmente arrivata. Vittoria per 2 a 0 contro il malcapitato S. Giacomo Po con doppietta del giovane attaccante Stefanoni acquistato a novembre dal Castelmassa e pareggio in quel di Governolo per 2 a 2 con reti di Federico Malago ed ancora Stefanoni. Un pari a dire il vero non preventivato alla vigilia, visto l'organico dei "pirati" costruito in estate e ritoccato a novembre per vincere il campionato. Pareggio infine nel derby con il Felonica. Era la partita degli ex sermidesi Ghidini, Silvestri, Cavicchioli, Guidorzi, Bresciani e Passini e degli ex felonichesi Diazzi, Menghini, Savoia, Bisighini e dello stesso presidente del Sermide Davide Bergami lo scorso anno vice presidente a Felonica. Una gara sentita da ambo le parti, importante per tutti e due e finita zero a zero.

Cinque punti in due settimane che ci permettono di lasciare quell'ultimo posto che ci condannava oltre il dovuto. Del resto il Sermide, nonostante la delicata posizione in classifica, contro le cosiddette grandi ha sempre ben figurato meritando in più di un'occasione di portare a casa i tre punti, con il Casteisangiorgio, Castiglione e Gonzaga e meritando almeno il pareggio con Ostiglia e Cerlongo.

Ora, la compagine di mister Comini sta giorno dopo giorno guadagnando fiducia ed esperienza nei suoi giovani e nel contempo sta recuperando uomini importanti quasi mai sfruttati per infortunio: Zaponi, Comini, Denny Malago ed il nuovo acquisto Danilo Bottura, vecchia conoscenza per le tre stagioni passate con i colori bianco blu, sono ormai da considerarsi

pronti al rientro. Leggermente più indietro sono invece D'Alessandro, Bisighini e Ferraresi, pronti comunque dopo la sosta natalizia.

Un organico di tutto rispetto che potrebbe, se non altro, regalarci una salvezza tranquilla.

Sono stati gettati nella mischia, per necessità assoluta, giovani di sicuro valore (si sapeva, visto l'otti-

mo campionato Juniores dello scorso anno) e che ora si fa fatica a rinunciarvi, come Calabrò e Magnani, titolari fissi da più di un mese. Stanno guadagnando grossa stima e considerazione da compagni, mister e società. Ragazzi straordinari per serietà ed impegno che tutti gli allenatori vorrebbero allenare. E ce ne sono altri nella rosa con le stesse qualità come Guidorzi, Tioi, Brulla e Freddi.

Che nonostante abbiano fino ad ora giocato meno degli altri, lavorano con lo stesso spirito ed attaccamento alla maglia. Complimenti sinceri a nome di tutta la società è il minimo che si possa fare.

**Marcello Biancardi**

*Voglio cogliere l'occasione per porre a tutti i lettori i migliori auguri di buon Natale e buon anno da estendere anche alle famiglie.*  
*Ricordo anche che a partire dal 15 dicembre sarà in distribuzione il calendario calcistico 2005 con le fotografie delle squadre e dei ragazzi. Un ricordo per sostenere lo sport da richiedere ai dirigenti della Polisportiva Sermide Calcio*  
**M.B.**



## PROGETTO PERSONA

### DAL GRUPPO ALL'INDIVIDUO

Grazie all'interessamento del circolo ARCI di Sermide, la Fondazione SOLARIS - Servizi alla persona - ONLUS partecipa ai progetti sociali approvati dalla COOP CONSUMATORI NORDEST nell'ambito dell'iniziativa "Vantaggi per la Comunità 2004/2006 - Sosteniamo i bisogni sociali", da finanziare con la raccolta bollini 2004/2005

Il "PROGETTO PERSONA: DAL GRUPPO ALL'INDIVIDUO" ha come scopo prioritario l'inserimento degli Ospiti in una normale vita di relazione con l'esterno della realtà in cui vivono, in modo che si sentano partecipi della vita attiva e stimolante della società.

Questo contatto con la realtà esterna è un momento importante e insostituibile nella qualità della vita dell'Ospite, come ha già potuto constatare la nostra animatrice che, aiutata da molti volontari, lavora continuamente per la realizzazione di molte iniziative stimolanti.

I nostri Ospiti hanno a disposizione una gamma di proposte piuttosto ampia, in modo che ognuno possa partecipare a quella che gli è più congeniale. Tra queste il cinema Capitol, con la visione settimanale di un film, partecipazione ad iniziative culturali e ricreative presso altre Residenze della Provincia, spettacoli teatrali, annuale Festa dello Sport e, da quest'anno, la partecipazione alle lezioni dell'Università Aperta.

Nell'anno 2002, grazie al contributo della COOP CONSUMATORI NORDEST, è stata organizzata una gita a Sottomarina che ha permesso ai partecipanti di vivere una giornata indimenticabile. Se il nostro PROGETTO PERSONA raccoglierà un buon numero di bollini spesa dei soci COOP NORDEST, sarà possibile consolidare le attività esistenti e intraprenderne di nuove, favorendo ulteriormente l'integrazione e la socializzazione degli ospiti in struttura e sul territorio, mantenendo viva quella rete di relazioni e di interessi personali che ciascun ospite ha e che non deve interrompersi con l'ingresso in Residenza.

I nuovi locali della RSA



La locandina che promuove il progetto



## GIANCARLO BOSELLI ospite a GEO & GEO

Lunedì 22 novembre lo scultore e cesellatore sermidese GIANCARLO BOSELLI è stato ospite della trasmissione pomeridiana di RAI 3, GEO & GEO, condotta da Sveva Sagromola.

Gli spettatori in studio ed i molti altri che seguono la trasmissione da casa hanno potuto vedere, nella pratica, come lavora il rame: dapprima l'incisione poi il lavoro a sbalzo, mentre le telecamere inquadravano alcune sue opere già molto conosciute: "la poppata", un bronzo a cera persa e la riproduzione a sbalzo del celebre quadro "Cristo morto" del Mantegna.

Insieme a Boselli facevano parte della comitiva alcuni mantovani che hanno presentato le varietà di pere prodotte nel territorio ed hanno preparato un dolce a base di questo prodotto. E' stata trasmessa anche una interessante seppur breve "cartolina" sulla città di Mantova.

Sermidiana si congratula con il sermidese di Moglia Giancarlo Boselli per questa sua partecipazione televisiva, che lo ha presentato di persona ai tanti Italiani che, finora, lo hanno conosciuto e apprezzato attraverso le sue opere.



**DIAGNOSTICA PER IMMAGINI  
TELERADIOLOGIA  
POLIAMBULATORI**

Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

**Per appuntamenti  
0386.734185  
0386.740167**

via Mantegna - Poggio Rusco  
tel. 0386.734193 - fax 0386.741532



# Per fare il punto

## Intervista al sindaco Stefano Michelinini

di Siro Mantovani

**Stefano Michelinini siede sulla poltrona di sindaco dal 27 maggio 2002.**

**Entrare nel suo ufficio è come accomodarsi nel salotto di casa: poltrona, sigaro, toni gioviali.**

**Con lui si parla di musica, arte, letteratura e viaggi come se dovessimo partire domani per qualche festival underground.**

**È fiorito nel giardino della politica amministrativa locale d'improvviso, asportato dalla scrivania di logiche numeriche e certezze statistiche dal suo studio della Regione Emilia Romagna, per fare i conti con la semplicità insolubile della gestione di un Comune. Con questa chiaccherata informale il primo cittadino prova a stilare un parziale bilancio e coglie l'occasione per inviare alla cittadinanza gli auguri di Natale e fine anno.**

### Alla luce dell'impegno che il ruolo richiede e, a fronte delle delicate questioni affrontate, rifarebbe il sindaco di Sermide?

Fare il sindaco è estremamente impegnativo. Da fuori è difficile averne la percezione. Al di là delle molte preoccupazioni che comporta governare una struttura di oltre 40 persone, la maggiore responsabilità è sapere che ogni decisione presa riguarda tutti i cittadini e che, ovviamente, le scelte non sempre sono gradite. Naturalmente, sono in gioco pareri e interessi diversi che si traducono sia in soddisfazioni che amarezze.

### L'ultima amarezza?

Riguarda la ristrutturazione della piazza di Sermide, per la quale ho ricevuto animate obiezioni da qualche cittadino delle frazioni.

Vorrei far capire a tutti che l'Amministrazione sta cercando di fare il possibile, con le risorse disponibili, per risolvere i problemi che ci sono sul territorio, tipo l'estensione delle fognature, l'illuminazione etc., ma abbiamo anche il dovere di utilizzare i fondi che la Regione mette a disposizione per il commercio e l'industria.

### Allora ci spieghi come è andata.

L'anno scorso, la Regione ha emanato un bando sul commercio, al quale abbiamo aderito insieme a molti nostri commercianti e per il quale confidiamo di ottenere soldi freschi. Se non avessimo presentato l'intervento di ristrutturazione della piazza (il cui progetto esecutivo verrà discusso con la cittadinanza) non avremmo rinunciato solo ai soldi per il Comune ma anche ai finanziamenti richiesti alla Regione da tutti i privati. Purtroppo, i meccanismi della pubblica amministrazione sono complicati e spesso difficili da spiegare.

### Se la sente di fare i conti del suo operato fino ad ora?

È difficile trarre un bilancio in questo momento. Anche se la percezione esterna può risultare diversa, sono molte le cose che abbiamo fatto e che stiamo realizzando. Non solo i lavori pubblici, ovviamente, che stanno ripartendo con una certa soddisfazione. Voglio ricordare che siamo tra le poche realtà della nostra zona ad avere servizi sociali ben articolati, con progetti di punta e una presenza attentissima sul territorio. Siamo stati tra i primi a proporre il telesoccorso cardiaco, ad esempio. Il nostro servizio di

vigilanza, già in Unione, fa da esempio per molti altri comuni. Lo stesso vale per l'anagrafe che, credo unica nella zona, ha cambiato i suoi orari per consentire a tutti i cittadini, anche quelli che lavorano in orari strani, di avere almeno un giorno di accessibilità. Vedo ancora difficoltà, invece, nel processo di unificazione con Felonica e Carbonara e ho preoccupazioni per la questione ambientale e occupazionale. È stata fonte di grande soddisfazione vedere nascere una nuova impresa all'Arginino e spero vivamente che a questa se ne aggiungano altre nei prossimi mesi.

### Se avesse una bacchetta magica e un solo desiderio a disposizione, cosa farebbe?

Cercerei di barare e formulare la richiesta in modo da ottenerne almeno due, tentando di collegarle tra di loro. La prima sarebbe sicuramente la soluzione del problema della centrale termoelettrica che, francamente, è l'argomento che mi preoccupa maggiormente. È noto a tutti che il nostro Comune non ha mai preso una posizione contraria alla centrale ma si è espresso a sfavore del progetto di potenziamento che è stato presentato un anno fa. Il referendum che abbiamo tenuto a giugno è stato fonte di soddisfazione per me anche perché siamo stati l'unico Comune sede di centrale che ha avuto l'onesta intellettuale di indire una consultazione su un problema tanto difficile. La risposta popolare è chiara, perché indica che il Comune (che comunque non è l'organo che autorizza la centrale) potrà dare pareri positivi solo a progetti il cui impatto ambientale non superi i limiti previsti nel 2000 dal Ministero delle Attività Produttive con il decreto che ha autorizzato (peraltro senza presentazione di studio di impatto ambientale) la trasformazione della centrale di Sermide a turbogas. Sapevano tutti fin da allora che questa trasformazione avrebbe comportato una forte riduzione di personale, ma non sono state trovate soluzioni, finora. Ora, il problema che è stato posto dall'azienda e che tutti conosciamo è che realizzando il progetto di mantenimento in funzione dei vecchi gruppi ad olio combustibile (molto migliorato rispetto all'originale, ma non ancora risolutivo dell'impatto ambientale), si potrebbero evitare trasferimenti e mobilità. Ci si trova quindi di fronte alla necessità di scegliere tra posti di lavoro e ambiente. Il Comune, che ha sempre cercato soluzioni positive, insieme a Carbonara adesso sta facendo un'ulteriore verifica che ritengo doverosa: ha incaricato l'Università

di Trento di trovare, se esistono, soluzioni tecniche e compensative in grado di consentire il funzionamento dei gruppi a olio combustibile rimanendo nei limiti previsti dal referendum. Il secondo desiderio riguarderebbe proprio lo sviluppo. Senza un sistema viario efficiente e rispettoso del territorio difficilmente assisteremo ad una crescita economica. Vorrei una rotatoria nell'incrocio del ponte e una bretella che colleghi Sermide alle bonifiche evitando il centro di Moglia e servendo adeguatamente le nostre aree produttive. Vorrei soluzioni che consentano di non far passare il traffico pesante per il centro di Sermide, Caposotto e Santa Croce. È possibile, ovviamente, ma costa molto e per ora mi sembra che la Provincia non sia in grado di aiutarci. Inoltre vorrei che i riqualificassimo sia il nostro collegamento con Pieve di Coriano che con Legnago, ma ciò dipende dalla volontà, non sempre condivisa, di altri comuni. Per lo sviluppo, ovviamente, vorrei la crescita di attività economiche e commerciali dei nostri imprenditori, prima di tutto, ma anche l'arrivo di imprese nuove. Auspico una promozione turistica ambientale. In altre realtà fluviali come la nostra, in Francia e in Belgio, ho potuto constatare che sono state fatte cose egregie.

### Cosa, invece, non rifarebbe se dovesse tornare indietro?

Sicuramente non rifarei il sindaco a metà tempo per oltre due anni. A livello personale e per i risultati che abbiamo riscontrato, continuare a lavorare a Bologna è stato un errore ma i progetti che stavo seguendo richiedevano la mia presenza, purtroppo. Non solo ho dovuto trascurare o delegare alcune importanti funzioni qui in Comune, ma ho verificato che il sommarsi di troppi impegni non mi hanno consentito di dare ordine alla nostra azione amministrativa. Ora che sono sindaco a tempo pieno e che vengo in Municipio tutti i giorni, ho la possibilità di prendere atto direttamente dei problemi e dare il mio orientamento per risolverli. Vedo maggiormente i cittadini e sento le loro richieste e ho più tempo per consultarmi con i dipendenti.

### A questo punto del suo mandato, cosa si sente di comunicare ai 2217 Sermidesi che non l'hanno votata?

Che ci sono molte cose da migliorare e che farò il possibile per farlo, ma che il compito era difficile e continuerà ad esserlo, qualsiasi sia la maggioranza che amministrerà. Quello di cui sono sicuro è di aver trattato i cittadini che si sono rivolti a me in modo assolutamente indipendente dalla loro opinione politi-

ca, di non aver mai discriminato nessuno. A prescindere dai risultati, il Comune deve diventare sempre di più un luogo dell'amministrazione e, quindi, della realizzazione di scelte e di orientamenti utili a tutti.

### E ai 2332 che l'hanno votata?

Che siano fiduciosi. So benissimo che la percezione esterna del nostro lavoro spesso non corrisponde a quanto stiamo facendo e che dovrei correggere il tiro sulla comunicazione. Anche a chi mi ha votato chiedo di partecipare alle nostre iniziative, di venirmi a trovare per manifestare dubbi o suggerire soluzioni. E soprattutto di stare molto attenti alle "voci" che riguardano l'Amministrazione, spesso capziose o immotivate, come ho potuto constatare. Sicuramente vengono commessi errori nell'attività di tutti i giorni e certamente non tutte le decisioni che prendiamo possono sempre risultare condivisibili, ma sono sicuro che dando un'informazione più puntuale, molte cose potranno essere chiarite.

### Cosa augura a Sermide per il 2005?

Che si risolva finalmente la questione ICI-ENEL e che, in questo modo, possiamo realizzare tutti i lavori pubblici di cui c'è bisogno.

### La Befana le porterà dolci o carbone?

Ai sindaci porta sempre carbone. I cittadini sono stati abituati, forse a ragione, a non avere una buona opinione della pubblica amministrazione.

ne. Sermide non è diversa dal resto dell'Italia e solo se riusciremo a invertire questa tendenza riceveremo dolci.

**Quale, di queste 4 massime, è la più vicina al suo modo di concepire il ruolo di sindaco: "L'arte di governare richiede più carattere che intelligenza" (Lawrence)**

**"Ogni nazione ha il governo che si merita" (De Maistre)**

**"Non ho altro che disprezzo per l'uomo di governo che ha paura, per qualsiasi ragione, di seguire la via che sa migliore per lo stato" (Sofocle)**

**"I governi devono essere conformi alla natura degli uomini governati; anzi, essi sono il risultato di quella natura" (Vico)**

Senza dubbio la terza.



## CENTRO SAN MICHELE

AGENZIA DI SERVIZI

Centro Medico Sanitario

Studio Medico dei Dottori Bozzini, Cranchi, Ferrari, Negri

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



il sermidese che fa notizia

a cura di Luigi Lui

**Quando è nata questa tua passione per i coleotteri?**

Fin da piccolo, da quando avevo circa 8 anni, ho cominciato a interessarmi agli insetti in genere e poi piano piano mi sono specializzato sui carabi, predatori carnivori notturni che si nutrono di larve insetti farfalle lumache. Di giorno si possono trovare solo ad alta quota sotto le pietre, ma da quando è stata inventata la caccia con le trappole la ricerca e le collezioni hanno fatto passi da gigante.

**Come si organizza questa caccia?**

E' abbastanza semplice. Si utilizzano dei bicchieri di plastica piantati nel terreno con un po' di aceto dentro: si lasciano 4 o 5 giorni e poi si ritorna a vedere cosa c'è dentro. Sono state scoperte fino ad ora circa 4000 tra specie e sottospecie, ma potenzialmente il numero potrebbe essere molto più alto. Solo io, nei miei viaggi ho scoperto circa 140 nuove specie e sottospecie.

**Come mai preferisci la Cina per le tue ricerche?**

La Cina è una miniera inesauribile, è la culla del carabo, da lì si è diffuso in tutto l'emisfero settentrionale, e poi per la sua corologia che va dalla pianura fino alle vette più alte del mondo, infine perché dopo le grandi carovane di Semenov, esploratore russo dell'800, nessuno ha potuto più fare ricerche approfondite su questi coleotteri in queste zone.

**Raccontaci un po' dei tuoi viaggi in Cina.**

Il primo è stato nel 1991 nel nord, per due settimane nello Sichuan, una zona storica per la Cina, poi altre due settimane a sud nello Yunnan, dove ci sono grandi coltivazioni di riso,

fino al confine con il Tibet, nella zona di Lijiang, dove vive una minoranza animista e dove c'è una montagna sacra, una specie di terra promessa, il monte del drago di giada, lo Julong Shue Shan, con una cima di oltre 6000 metri sulla quale si ritiene ci sia la sede del dio.

Il secondo viaggio è stato nel 1994, sempre dalla base di partenza di Chengdu giù verso sud-est,



# Una vita dedicata ai carabi

## Daniele Ghiretti

Conosciuto in Europa più come entomologo che come odontoiatra, ha contribuito alla scoperta di 140 nuove specie e sottospecie, ha pubblicato un catalogo fotografico consultato in tutto il mondo



Daniele Ghiretti, sul fiume dove si pesca con l'aiuto dei cormorani, presso Guilin

fino a Guilin dove c'è un fiume tempestato da collinette di origine vulcanica che sembrano grandi panettoni e dove si pesca con un metodo antichissimo, con l'aiuto dei cormorani che i pescatori allevano fin da piccoli per farli immergere a comando e farli risalire in superficie con il pesce nel becco. Giù fino nel Guangxi attraversando il Guizhou, regione proibita agli stranieri, perché, secondo la versione ufficiale del governo cinese, non abbastanza attrezzata con strutture ricettive per i turisti. Comunque siamo potuti entrare tramite un permesso assegnato al mio amico, maestro e compagno di viaggi Pierfranco Cavazzuti che essendo insegnante presso l'Istituto d'Arte di Saluzzo nella sezione di Decorazione e Laccatura ha ottenuto dal governatore della regione il permesso di entrare. Infatti la zona è famosa per

le foreste ricche di alberi da cui si estrae la famosa lacca. Tanti piccoli piatti attaccati a intagli nella corteccia dei tronchi, in ogni piatto si raccoglie qualche goccia ogni due o tre settimane. La lacca è preziosissima e la sua stesura per creare oggetti è un lavoro difficilissimo e lunghissimo. Per costruire il trono dell'imperatore ci vollero tre generazioni, quasi 100 anni.

Il terzo viaggio in

Cina è stato nel 1998, sempre partendo da Chengdu su a nord-est fino a Xi'An la capitale dell'antico impero cinese prima di Pechino, famosa per la storia di Cin Siguan Gi che nel 225 a.C. era riuscito a riunire tutti gli Stati Combattenti sotto un unico impero, dando inizio alla dinastia Cin da cui il nome Cina. La zona è famosa anche per la città sotterranea con 10000 statue di terracotta che ricalcavano l'esercito di Cin. Ancora oggi si svengono ricerche per scoprire la mitica città sotterranea, fatta costruire sempre da questo imperatore, nella quale pare abbia fatto seppellire centinaia di migliaia di uomini e di animali insieme a lui.

**So che conosci molto bene il professor Thierry Deuve, direttore del Museo di scienze naturali Sezione entomologia di Parigi, è solo una conoscenza professionale?**

No. La nostra è diventata una vera e propria amicizia: tutti gli anni a dicembre sono suo ospite a Parigi e lì ci aggiorniamo sulle nostre ultime scoperte. La nostra conoscenza risale al 1994 al mio secondo viaggio in Cina. Io e il mio compagno di caccia Pierfranco Cavazzuti eravamo sulle pendici del Miao Er Shan che significa montagna del piccolo gatto. Eravamo in pieno periodo monsonico: cinque giorni di diluvio in una foresta primitiva, affascinante e terribile, con camelle alte 15 metri, ma anche una zona piena di serpenti e di sabbie mobili. Eravamo ospitati in un vecchio edificio in cima alla montagna che un

Carta d'identità

- > 1948 nasce a Sermide
- > 1974 si laurea in Medicina e Chirurgia all'Università di Ferrara
- > 1978 si specializza in Odontoiatria a Bologna
- > 1988 conosce il prof. Pierfranco Cavazzuti, alla Mostra annuale di entomologia di Modena, uno dei più grandi specialisti, collezionista e ricercatore, del genere carabus
- > 1990 si dedica alla fotografia entomologica
- > 1996 pubblica il "Catalogo fotografico del genere carabus" (pubblicazione unica al mondo, presente e consultata in tutti i musei di scienze naturali)
- > 2002 continua l'aggiornamento fotografico del genere carabus utilizzando come supporto i CD, compilando delle schede comprendenti: foto del carabus, cartina con area di distribuzione, disegno dell'edeago e poi tutti i dati relativi alla specie o sottospecie.

tempo era stato un carcere, quindi le nostre camere erano delle vere e proprie celle 2 metri per 3, umide e spoglie. Tutto il giorno fuori a mettere giù trappole. Si rientrava verso

le 5 del pomeriggio stanchi morti e soprattutto bagnati fradici. Ci togliavamo tutto di dosso stendendo la nostra roba che al mattino dopo ci rimettevamo, ancora molto umida, per ritornare sotto il diluvio. Sistemate tutte le trappole abbiamo aspettato qualche giorno ritornando a rifocillarci e scaldarci in un albergo decente a Guilin. Poi siamo ritornati a raccogliere i frutti della nostra ricerca. Eravamo tutti eccitati perché le trappole erano tutte piene di carabi stupendi, non ci siamo accorti che dai rami degli alberi pendevano migliaia di mute di serpenti, il bosco ne era pieno. Infatti a un certo punto mi sono trovato davanti una vipera velenosissima che mi ha attaccato all'altezza del petto. Fortunatamente la macchina fotografica è stata la preda del serpente, è stata la mia salvezza. Finita la caccia, finalmente dopo 5 giorni è uscito un po' di sole, ci siamo arrampicati in cima alla costruzione che ci ospitava e che dominava la montagna, per ammi-

rare, dopo tanta pioggia questo posto terribile e incantato, in quel momento abbiamo visto che risalivano piano piano la china del monte Deuve, anche lui a caccia in quei posti. Le sue condizioni però mi sono sembrate subito molto preoccupanti, una febbre alta lo aveva colpito da qualche giorno e ora faceva anche a respirare. Gli ho somministrato subito degli antibiotici e l'ho rifornito anche per i giorni successivi. Da allora la nostra comune passione è diventata anche profonda amicizia.

**Quali sono i tuoi futuri progetti di viaggio?**

Stiamo preparando con molta cura il prossimo viaggio in Cina. Durerà come al solito un mese, per percorrere come sempre circa 7/8mila chilometri. Il punto di partenza sarà sempre Chengdu. Questa volta ci dirigeremo verso nord ai confini con la Mongolia interna, dove si trova il Miao Miao Shan, una montagna di circa 5000 metri. Lì vicino si trovano i resti originali, mai restaurati per i turisti, dell'antica muraglia cinese, una zona ancora inesplorata, soprattutto per la ricerca dei carabi.

**Vorrei chiederti qualcosa del mitico Basket Sermide, quello che tu hai fondato e portato in serie D?... ma questa è tutta un'altra storia.**



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



di SIBER

# zerbini alimentari

**La passione  
per il commercio**



## ZERBINI Alimentari

È il supermercato dalla struttura un pò strana, che si trova in piazza Togliatti a Sermide. Al forestiero che chieda dove sia l'Ufficio Postale, si dice: "nella piazza del supermercato Zerbini (SISA)"; a chi chiede degli alimentari, si dice: "nella piazza, vicino alle Poste".

È un punto di riferimento centrale e spontaneo. Il suo titolare, **IVO ZERBINI**, è persona (come si usa dire oggi) della terza età. Basta parlare un pò con lui per capire che è uno di quegli uomini dal carattere bonario ma intraprendente, dalla mente lucida e le cui cellule sono sempre in fermento: un uomo che, in tutti questi anni, tra gli alti e bassi dell'economia sermidese, è riuscito sempre a far "galleggiare" in sicurezza la sua attività, segno della grande esperienza commerciale accumulata nel tempo.

Ivo Zerbini fa parte di una famiglia ormai "storica" di Sermide e delle sue attività commerciali. I suoi trascorsi sono, ovviamente, comuni a quelli del fratello Enrico (Sermidiana, giugno 2003).

Succintamente: sono a Sermide dalla fine della guerra. Il padre aveva allestito il negozio di alimentari in via Cavicchini, con retrostante forno per panificazione. Da sempre, quindi, l'attività di Ivo Zerbini riguarda gli alimentari e gestirà quel negozio fino al 1988.

Considerato il DNA di famiglia, Ivo non può accontentarsi di quello spazio. Il suo spirito imprenditoriale prevale sul tranquillo tran-tran. Tutta la sua famiglia è d'accordo nell'assecondare il progetto. Per questo individua ed acquista il terreno sul quale sorgerà la nuova struttura. Forse non la immagina esternamente, di sicuro sa cosa dovrà contenere, nella maniera più razionale.

La "strana cosa" che si vede crescere è di un genere nuovo per Sermide, che si stacca dagli schemi costruttivi di quegli anni. Una struttura dall'aspetto particolare, un intreccio di pali di ferro che delimitano un perimetro entro il quale ricavare l'area di vendita, i magazzini, uffici e anche una abitazione soprastante.

Qualche numero dà significato all'iniziativa: **2100** sono i mq. dell'intera area, **1000** i mq. coperti, **600** quelli dell'area di vendita.

Certamente Ivo Zerbini ha pensato in grande. Ha capito che il negozio, come inteso fino ad allora, non avrebbe retto per gli anni a venire. Soltanto un anno dopo (1989), il nuovo supermercato alimentare apre i battenti.

Ben distinti i reparti: ampi, luminosi e ben visibili i banchi per pane, salumi, gastronomia, carni fresche confezionate al momento, frutta e verdura.

Nel mezzo, lunghe corsie di espositori. Sono circa **2000** le referenze (prodotti) iniziali.

Da subito, Ivo, si avvale di tutti i familiari: la moglie **EBE NEGRINI** (venutagli a mancare da poco tempo), i figli **PAOLA, PATRIZIA, ANDREA e SABRINA**.

Il negozio apre facendo parte dell'organizzazione CRAI; dopo qualche anno entra a far parte della "piattaforma" **SISA**. I sermidesi (non soltanto loro) accolgono con piacere questo nuovo supermercato che offre tante referenze di qualità.

Con l'aumento della clientela riesce a creare, fin da subito, qualche posto di lavoro, oltre all'impiego dei familiari.

Oggi, Zerbini alimentari, espone e commercializza circa **3500** referenze.

Ma, non basta. La società padre e figli esamina le tendenze del mercato, registra le avanzanti difficoltà e predispone le contromisure.

Nel giugno 1994, con la benedizione del padre, il figlio **ANDREA** coglie l'occasione di una struttura libera in via Amendola di Sermide e apre un discount alimentare (tale padre, tale figlio). Uno "sbocco" naturale poiché Andrea ha sempre seguito il padre nelle fasi di trattativa, approvvigionamento e

quant'altro.

Il nuovo mega-negozio, chiamato **EUROPA - EUROPA**, è un complemento di quello più grande, commercializza circa **2000** referenze su una area espositiva di 400 mq. più 150 mq. di magazzino.

Il raggio della clientela che si serve nei due punti è di circa 10 Km. Mentre mi congratulo con Ivo Zerbini per i risultati ottenuti, capisco che la sua modestia vorrebbe portare il discorso su altri argomenti.

Non posso fare a meno di puntualizzare la "caparbietà" di questa impresa familiare (come poche altre nel sermidese), i cui membri amano il loro paese e reagiscono alla generale contrazione dei consumi studiando nuove forme di commercio, rischiando l'allargamento dell'attività. Soprattutto, facendo il possibile per mantenerla a Sermide.

Sarebbe stato, forse, più comodo e redditizio cogliere occasioni migliori, trasferendo l'attività in altre zone, in altri comuni.

Non lo hanno fatto perché qui sono le radici, solide al punto da trattenersi.

L'attuale organico di personale registra, per il supermercato Zerbini alimentari SISA: il signor Ivo Zerbini, le figlie Patrizia, Sabrina oltre a cinque commesse. Per il discount Europa-Europa: Andrea Zerbini e tre altre persone impegnate.

Ivo ed i figli si distinguono anche per la vivacità commerciale. Accanto alle iniziative dell'organizzazione SISA, nei loro supermercati offrono altri prodotti in promozione ulteriore e personale.

Avrebbe potuto pensare ad un impegno meno gravoso (accampando i giusti diritti dell'età), non lo ha fatto. Anzi, per la curiosità del sapere, ha seguito un certo aggiornamento sull'uso delle moderne fotocopiatrici e macchine per ufficio. Proprio lui "sforna" circa 8000 volantini mensili per le promozioni dei due supermercati.

L'ultima di questo periodo propone buoni acquisto scontabili, con un effettivo risparmio del 10%, in questo modo estensibili a tutte le referenze (prodotti) e non ad un ristretto numero di esse.

Accoglienza, gentilezza e disponibilità di tutto il personale, sono le caratteristiche che distinguono i supermercati Zerbini alimentari.

Ivo ha la capacità di essere sempre presente, in ogni punto del suo supermercato SISA (con qualche puntatina fino al discount Europa), ma di rendersi quasi invisibile. Presenza discreta che, al momento giusto, si può rendere visibile per una indicazione preziosa, se il cliente si aggira incerto tra i 3500 prodotti, alla ricerca... "del suo tubetto di...".



Ritaglia il coupon e consegnalo alla cassa.  
Solo per il mese di DICEMBRE: **SCONTO DI 1 EURO**  
sulla spesa di qualsiasi importo.

**ZERBINI ALIMENTARI - Sermide**  
**SISA e DISCOUNT EUROPA**

**In occasione delle festività tante  
Idee e Confezioni Regalo**

# IL SOGNO AMERICANO

di Siber

*In bicicletta da San Francisco a San Diego in California, passando per le montagne del Nevada e per il deserto dell'Arizona.*



**GUIDO GUIDORZI**, ciclista amatore sermidese, la cui passione ha potuto esprimersi soltanto da pochi anni, esattamente dal 1998.

Dura poco il periodo del "bar" e della partita. Presto si accorge che quella vita non è il suo modello per gli anni a venire. Trova una bicicletta "qualsiasi" e fa una uscita sull'argine del Po. Un ciclista ferrarese lo incoraggia ad insistere con tenacia e metodo per raccogliere dei risultati.

Guido acquista una nuova bici, un mezzo che gli consente di "sgambettare" lungo l'argine del Po per una cinquantina di chilometri al giorno. Si associa al gruppo di Castelmassa: per i controlli medici cui ci si sottopone annualmente. Non ha scelto Sermide perché questo gruppo si dedica principalmente alle gare e pratica un tipo di allenamento mirato. Lungo gli argini del grande fiume, ad andatura contemplativa, ha potuto scoprire tutto il Basso Mantovano, fermandosi, ammirando e fotografando ogni angolo di paesaggio.

Guido naviga in Internet. Nel 2000 scopre una proposta interessante: una settimana a Gran Canaria per fare esperienza, guidati dal

ciclista professionista Claudio Chiappucci. Trova nuovi amici e, con loro, impara come si usa il mezzo; a scegliere la bici in base al tipo di percorso ed evitare acquisti sbagliati, non adatti al tipo prevalente di attività. Per percorrere l'argine del Po e le nostre strade, non serve spendere per una bici superleggera adatta a gareggiare. È importante, invece, una buona e costante preparazione.

Ha imparato piccole ma importanti regole per l'auto valutazione dello stato di affaticamento; quello del ciclista amatore deve essere uno svago piacevole, non una fatica, per di più pericolosa. Guido ha un sogno nel cassetto: fare un viaggio in America, non tra i grattacieli di New York, ma in quei paesaggi del West che tanto lo avevano fatto sognare guardando i films dei cow boys.

Nel 2003 un sito propone un viaggio su misura per realizzare questi sogni, da effettuare nel 2004.

Guido non ci pensa due volte. Ne parla con i familiari (evidentemente in modo tanto entusiastico) ed ottiene la "benedizione" di tutti.

Il viaggio ha bisogno di una seria preparazione. Per dieci mesi si allena, spesso su percorsi di montagna, mettendo nelle

gambe circa 8000 Km.

Trova persino uno sponsor nel signor Lazzarini della "Tecnobox" di Poggio Rusco, che gli prepara un imballo di speciale cartone protettivo per la bici.

Il 30 settembre 2004 un gruppo di 14 uomini e 1 donna, provenienti da: Piemonte, Veneto, Lazio, Lombardia la cui età, in maggioranza, è tra i 32 ed i 34 anni, ma con tre anzianotti coraggiosi e determinati, "over" 60, partono per San Francisco.

Durerà un mese esatto.

L'organizzatore è persona esperta; con la sua mountain bike ha partecipato a tante "spedizioni", anche nelle regioni più aspre del mondo.

Questa volta accompagnerà i 15 "sognatori" con un capiente furgone, una cucina da campo, le tende per la notte, acqua, cibo e attrezzature per interventi tecnici, precedendoli per segnare la via. Insomma: assistenza e sussistenza.

Il percorso è dei più impegnativi: alla fine saranno 3027 i Km percorsi, con tappe giornaliere dai 150 ai 180 Km. Solo qualche giorno di riposo.

In questa traversata di Stati, di vita spartana, avventurosa e per questo affascinante, la giornata inizia alle 5,30; si smonta la tenda, si mettono nella "sacca da viaggio" le cose personali, colazione, esame del percorso e partenza alle 7,00. Pranzo alle 13,30 e, al termine del trasferimento, cena e preparativi per la notte.

Via, attraverso foreste di sequoie, le piante più alte del mondo, dove il ciclista amatore è "formica" fra tanti giganti. Via, verso i 3000 metri dello YOSEMITE NATIONAL PARK: tra foreste ed incredibili pareti di granito, montagne, valli, canyon accidentati. Panorami mozzafiato che gli amatori della fotografia conoscono attraverso splendide immagini del grande fotografo Ansel Adams.

Si bivaoca in tenda, a diretto contatto con antilopi e scoiattoli; si mettono le riserve di cibo all'interno di grandi gabbie di ferro esistenti sui luoghi per evitare che gli orsi, padroni della zona, causino danni attirati dall'odore dei cibi, anche se mai entrano nelle tende.

Poi, attraverso lunghi nastri d'asfalto senza incontrare una persona o un mezzo, verso la Valle della morte (DEATH VALLEY), immensa distesa desertica circondata da catene montuose. Al centro, il BAD WATER, il lago salato trasformato in saline; 85 metri sotto il livello del mare dove, d'estate, si registrano le più alte temperature del pianeta; dove le escursioni termiche giorno/notte sono dell'ordine di 40 gradi.

Dopo nove giorni di pedalare, la carovana arriva nella luccicante LAS VEGAS, perla del Nevada. Due giorni di riposo, non per visitare le onnipresenti case da gioco, ma per ritrarsi dalla fatica che la passione, da sola, allevia e non annulla.

Via di nuovo, verso il GRAND CANYON. E lungo quelle interminabili strade asfaltate, belle, pulite e vuote, il gruppo a volte è compatto per aiutarsi l'un l'altro; altre volte si pedala distanziati, soli coi propri pensieri che sembrano avere la cadenza dei pedali. Allora si può commuoversi di fronte a panorami grandiosi, pensando a straordinari albe e tramonti dai colori incredibili; allora vengono alla mente anche i propri cari; li si ringrazia mentalmente per averlo assecondato.

Via verso l'altopiano, terra di indiani HOPI e NAVAYO, del grande capo GERONIMO; ricordi del mitico film OMBRE ROSSE.

Con un po' di retorica si può dire che Guido Guidorzi si è immedesimato nei cow boys, i visi pallidi, che tanto ammirava da ragazzo: attraversare il territorio indiano, oggi senza i pericoli di allora, avendo sostituito il cavallo con la sua mountain bike.

Via, verso la MONUMENT VALLEY, i suoi immensi monoliti di rocce rosse che si offrono al sole e cambiano mille tonalità di colore.

Via, verso l'ARIZONA: caldi spazi infiniti e cactus enormi e suggestivi. Dal terreno desertico dell'Arizona, all'improvviso verde lussureggiante della CALIFORNIA. Un passaggio repentino, quasi shockante. Una immersione a perdita d'occhio nelle piantagioni di viti, di pompelmo e di arance.

Dopo un mese estenuante ma entusiasmante, durante il quale Guido si è "messo alla prova" sia fisicamente che mentalmente; dove la determinazione ha prevalso sui momenti di scoramento, grazie all'aiuto dei compagni, la carovana conclude l'immane fatica di 3027 Km nella baia di SAN DIEGO, importante base sul Pacifico; davanti ad incrociatori e portaerei della Marina.

Unico vezzo, prima del rientro, una visita alla mecca del cinema: Hollywood ed un breve sconfinamento in Messico per una cena di addio.

Guido, in questo periodo, riposa per riprendere fiato e si allena blandamente. Nonostante i pasti abbondanti preparati dal cuoco al seguito, ha perso sette chili di peso.

Rimane un altro sogno nel cassetto del quale, per il momento, non se la sente di parlare in famiglia. Lo ha confidato a me, sotto giuramento del silenzio: un percorso in Australia o Nuova Zelanda.

Se ne parlerà tra un paio di anni, almeno!



## Lessico famigliare

di Paolo Barlera

Ma è davvero difficile insegnare ad un americano come usare il tu e il lei? Per esempio: cosa adoperare con una persona che non si conosce bene o si incontra per la prima volta? Se ha più anni di noi, o se invece ne ha meno? È una persona della stessa età ma che ricopre una carica ufficiale o importante? Non è ovviamente facile districarsi didatticamente in un percorso che a un parlante nativo è sempre e comunque intuitivamente (o istintivamente) facile. Forse dovremmo cercare il soccorso di qualche fonte autorevole, come per esempio quel talmud della lingua italiana che sono i promessi sposi.

Vediamo: i bravi danno a don Abbondio del lei; anche Perpetua dà a don Abbondio del lei, ma (attenzione!) don Abbondio dà a Perpetua del voi. Stessa cosa tra don Abbondio e Renzo: lei al curato e voi al giovane (mentre Perpetua e Renzo si danno reciprocamente del voi). Lucia dà del voi alla madre (come poteva essere altrimenti?) e Agnese dà del tu alla figlia. Sembra insomma emergere un triplice livello: il tu è riservato ai rapporti più famigliari; il voi a quelli paritetici (in termini di classe) o sbilanciati verso il basso; il lei a quelli sbilanciati verso l'alto. Infatti: il cardinal Federigo Borromeo e l'Innominato si danno del voi, Federigo dà del voi a don Abbondio, mentre don Abbondio dà del lei al cardinale. Ma c'è anche la curiosità: fra Cristoforo dà del lei a don Rodrigo, del voi a Lucia e del tu a Renzo.

Dovremo poi anche rivolgerci al soccorso più storico (e forse più chiaro) di una istituzione preposta per definizione allo studio della lingua italiana, l'Accademia della Crusca: "Nel Medioevo l'italiano, come altre lingue romanzee, disponeva di un sistema bipartito, imperniato sull'asse tu/voi. Nella Commedia Dante si rivolge di norma col tu ai personaggi con cui scambia battute di dialogo, riservando il voi a interlocutori particolarmente autorevoli ("Siete voi qui, ser Brunetto?"). Il lei si è diffuso nelle cancellerie e nelle corti del Rinascimento ed è stato rafforzato, in seguito, dal modello spagnolo. Per alcuni secoli - diciamo dal Cinquecento al pieno Novecento - la nostra lingua disponeva dunque di un sistema tripartito: tu/voi/lei. [...] Oggi la distribuzione degli allocutivi è rigida dal punto di vista sociale: un rapporto dissimmetrico è ammesso solo tra un adulto e un ragazzo (un quindicenne darà del lei a un adulto sconosciuto, ma si sentirebbe a disagio se questi lo ricambiasse con un altro lei e non col tu; anche in questo caso la variazione potrà consistere solo nell'estensione bidirezionale del tu). Per il passato bisogna tener conto soprattutto di due fatti: 1) erano forti gli squilibri dipendenti dalle diverse posizioni sociali degli'interlocutori (padrone-servitore, ecc.) e il fattore età poteva condizionare persino il rapporto genitori-figli (ancora nella borghesia ottocentesca un figlio poteva dare del lei al padre e alla madre, ricevendone ovviamente il tu); 2) nelle relazioni tra pari l'uso degli allocutivi era meno stabile di quanto sia oggi, e si poteva passare dal tu al lei o al voi - e viceversa - senza particolari implicazioni affettive."

E questo basterebbe (mi auguro) a risolvere il problema didattico per aspiranti studenti di italiano. Ma io credo tuttavia che le "implicazioni affettive" ci fossero eccome nelle regole non scritte che imponevano nelle nostre campagne l'uso del Lei o del Voi (tra nuora e suocera, per esempio; e qualcuno forse ci potrà spiegare cosa significasse esattamente "darsi del neh"). Insomma, anche questi pronomi facevano parte di un "lessico famigliare" capace - come molti altri pezzi della cultura e del modo di parlare - di dar vita a un romanzo.

# Una bambola per Anna

Racconto di Paolo Bisi

In tutto il paese della Porcara i Sapèta sono stati la famiglia di gran lunga più antica: una stirpe. Pare avesse origine da un contadino di Chiasso, certo Antonio Zapponi. Da bersagliere nel corpo di spedizione del generale Lamarmora alla guerra di Crimea venne comandato al servizio personale del Capo di Stato Maggiore, colonnello Tal dei Tali, nobile mantovano arruolato volontario nell'esercito piemontese dopo essere sfuggito alla polizia politica austro-ungarica.

Costui, possessore di terre anche alla Porcara, ebbe per lo Zapponi grande familiarità e vivo apprezzamento per la serietà e la perspicacia: servizievole ma non servile, rispettoso senza piaggeria, onesto e leale a tutta prova.

Finita la campagna di Crimea, smobilitato il contingente, l'ormai ex colonnello lo assunse con la mansione di cavallato e nel 1866, quando poté tornare a Mantova, lo promosse fattore soprintendente del quattro poderi di Porcara, allineati lungo la provinciale dalla Baliana alla Vela, in fregio a quel confine millenario descritto con tanta maestria da Gianfranco Po.

Alla Porcara Antonio Zapponi fu subito ribattezzato Tugnìn Sapèta, nomignolo che rimarrà appiccato alla sua discendenza fino all'estinzione.

Acquisì rapidamente fama di agricoltore provetto ma fu anche chiacchierato per l'eccessiva propensione all'avarizia, alla taccagneria, doti negative sempre più marcate di anno in anno. Sapèta procreò sei maschi e quattro femmine. Sia i figli che i generi furono, di volta in volta, tutti impegnati sui poderi, pur mantenendosi sempre uniti in un'unica famiglia, una vera tribù governata con regole severe ma condivise, da un reggitore autorevole ma non autoritario. Una conduzione ottimale per le fortune della dinastia.

In tre decenni i Sapèta, da fattori e gastaldi, avanzarono a mezzadri, poi a fittavoli. Crebbero con regolarità sia in prosperità che in numero. Aumentò nel contempo anche la loro tirchieria.

"Se non vuoi niente - si diceva in loco - vai dai Sapèta!"

Ma qualcuno più indulgente aggiungeva "è anche vero che non chiedono nulla a nessuno".

Nel 1898 al Tugnìn Sapèta capostipite successe nella conduzione del clan il primogenito Tugnòn e nel 1914 un altro Tugnìn. All'epoca la famiglia contava trentotto persone, tutte sotto lo stesso tetto: una grande dimora sul più grande dei quattro poderi. I proventi del lavoro e la convivenza familiare furono gestiti secondo criteri di equità nel rispetto di severi, e accettati, principi gerarchici.

I pasti si consumavano in due stanze; in una gli uomini, nell'altra le donne e i bambini. Disciplina da caserma e razioni spartane.

Si disse di loro che se a cena, per esempio, veniva destinato il salame, tre fette andavano al reggitore, due agli uomini e una alle donne e ai bambini. - "Le pelli al gatto", banalizzavano i maligni, forse per stemperare la dubbia veridicità di tanto rigore.

La tribù cominciò a sfarinarsi nel primo dopoguerra con l'ascesa a reggitore di un altro Tugnòn. Bravo agricoltore, tirchio come i predecessori ma molto meno idoneo al comando, di carattere debole e remissivo. Cominciarono ad affiorare mugugni, sorsero inquietudini, incompatibilità, insoddisfazioni. La tribù divenne presto ingovernabile. Non fu più possibile contenere le spinte separatiste.

Dei figli di Tugnòn, il terzogenito Luigi pretese la sua parte e impiantò a Pilastrì una bottega di maniscalco che progredì negli anni fino a diventare prima del 2000 una fabbrica di macchine agricole con decine di dipendenti.

Qualche tempo dopo, morto di spagnola Tugnìn, il figlio Cesare rifiutò la successione a reggitore, prese la sua parte, aprì una macelleria a Poggio Rusco e fece fortuna. Nel '90 l'ultimo di quel ramo dei Sapèta gestiva un rinomato salumificio industriale.

Intanto gli eredi del nobile Tal dei Tali vendevano a uno ad uno i quattro poderi. All'ultimo dei Sapèta, per gratitudine, concessero in enfiteusi un loghino di dodici biolche con annessa abitazione in fregio alla provinciale fra Porcara e Pilastrì.

Il Tugnìn residuo, ormai sessantenne, ne prese possesso con la moglie Clara, il figlio Giannino, la nuora Renata e la nipotina Anna, nata nel '35. Nel '41 Giannino venne richiamato e mandato in Grecia, dove rimase prigioniero degli inglesi fino al '46.

Nella nuova dimora l'ultimo Tugnìn trasferì senza rimpianti la sua mediocrità, la sua taccagneria e le sue abitudini: una in primo luogo, coltivata con caparbià, in deroga all'avarizia: il mercato a Sermide, ogni mercoledì, immancabile! Non comprava mai nulla, solo la vanità di farsi vedere in biroccio, orgoglioso della sua Lea, cavallina da trotto. Il 21 febbraio si apprestava a partire quando la nipotina gli si piantò davanti supplicante: "Nonno mi compri una bambola?" Tugnìn spalancò la bocca incredulo: "Cosa? Chi ti mette in testa queste voglie? La nonna? O la mamma? Roba da matti! Una bambola, addirittura!" E partì brontolando.

Consegnata la Lea a Celeste, lo stalliere, fece il consueto giro al mercato. Alle dieci urlò la sirena dello zuccherificio e la gente corse al rifugio sotto l'arginetto del mezzano. Tugnìn decise di tornare a casa. Celeste lo esortò: "Vieni via Sapèta... Macchè! Le bombe cominciarono a cadere. Mentre saliva in biroccio una scheggia vagante lo centrò in pieno. Neanche se ne accorse. La Lea, terrorizzata, galoppò fino a casa.

Vedendola arrivare senza Tugnìn le donne cominciarono a urlare disperate. La piccola Anna si occupò della cavalla. Notata una scatola sul biroccio si affrettò ad aprirla. Conteneva un bambolotto di celluloido.

Produttore 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 DUOMO 27  
LEGNAGO  
TEL. 0442.602911

VIA MATTEOTTI, 236  
POGGIO RUSCO  
TEL. 0386.733111

## IL PO DEPREDDATO

di G.D.O.

In questi giorni i quotidiani nazionali riferiscono preoccupanti notizie riguardanti il nostro fiume.

In sostanza si sostiene che per effetto degli scavi abusivi di sabbia, il Po si è abbassato di ben quattro metri negli ultimi cento anni e che scenderà, secondo gli esperti, di altri 4 metri e mezzo entro il 2023. Quaranta draghe hanno rubato al Po 25 milioni di metri cubi di sabbia e continuano a rubargliene 10 milioni ogni anno, malgrado il divieto emesso nel '92. Le procure di Mantova, Reggio Emilia e Rovigo hanno eseguito delle inchieste. 31 complessivamente gli arresti, 27 le aziende indagate.

A livello locale le Fiamme Gialle di Mantova hanno sequestrato un altro cantiere, il quarto, a Sermide, nel quadro dell'operazione Padus che nei giorni scorsi ha portato in carcere otto persone accusate di scavi abusivi di sabbia e alla denuncia di altre 13.

Pesanti le accuse per i soci e i dipendenti delle tre ditte di Quatrelle e Ficarolo, tutte della ditta "Cave Neri" con sede in Cento di Ferrara, i cui titolari sono locatari anche di quella di Sermide. Oltre che di furto aggravato di sabbia dovranno rispondere anche di deturpazione di bellezze naturali e di associazione per delinquere.

## Gruppo Archeologico Sermidese i Cippi



Nel 1757 il Trattato di Melara determinava con estrema precisione il confine tra lo Stato Pontificio e l'Impero Austriaco con una serie di 55 cippi tra San Martino Spino (MO) e Stellata (FE), sistemati singolarmente oppure a coppie ai lati di una strada o di un canale, su una distanza complessiva di circa 12 Km.

Alcuni si conservano ancora oggi nella parte meridionale dell'attuale comune di Sermide, sul Canale di San Martino, la Fossa di Confine, la via Imperiale di Stellata. Hanno forma parallelepipeda a base quadrata e la sommità a piramide: su 2 lati (oppure su 1 solo, se i cippi erano contrapposti) sono incisi l'anno del Trattato e della posa in opera (1757), un numero d'ordine progressivo (il n. 1 era a nord di San Martino Spino, il n. 55 poco a nord della Rocca Possenta di Stellata, sulla riva del Po) e le lettere Ma(Mantova) e Fa (Ferrara), a seconda che la faccia fosse rivolta verso il territorio mantovano o ferrarese.

I due cippi che verranno esposti ai piedi della Torre civica sono stati fortuitamente rimossi durante lavori agricoli. Costituiti da blocchi di pietra rosa veronese, sono contrassegnati dai numeri 9 e 10. Il n. 9, alto m 1,90, largo e profondo m 0,40, è pressoché integro; invece le misure massime conservate del n. 10 sono m 1,50 in altezza, 0,36 in larghezza e 0,30 in profondità. Grazie ad una mappa conservata presso l'Archivio di Stato di Ferrara, è possibile accertarne l'esatta posizione nella linea confinaria. Il n. 9 era presso la località Ponte di Santi ed il n.10 tra le località La Boschetta e Fenili abbracciati del Sig(nor Co(n)te) Santi.

La loro collocazione (ai piedi della Torre Civica Comunale) è il frutto della collaborazione tra l'Amministrazione Comunale di Sermide ed il Gruppo Archeologico Sermidese. Si tratta di un previdente e lodevole intervento di tutela, ma si auspica un'azione più incisiva e organica per recuperare e valorizzare queste testimonianze del patrimonio storico locale.

### Per ulteriori informazioni si vedano

1. Mappa di esecuzione, ed impianto de' Termini fra il Distretti di Sermide mantovano e del Bondeno e Stellata ferraresi, tradotta dall'altra in grande rilevata concordemente con Sig.r Francesco Cremonesi Prefetto Generale dell'acque di Mantova da me infrascritto per l'effettuazione del Trattato segnato in Melara li 3 maggio 1757, Archivio di Stato di Ferrara, Archivio dei Periti, Serie Mappe, cartella "0", parte XVI, n.1
2. M.Calzolari, Cippi di confine del 1757 tra San Martino Spino (Mirandola) e Stellata (Bondeno), in "Quaderni della Bassa Modenese", I, n. 0 (1987), pp.103-06
3. Ancora sui cippi di confine tra San Martino Spino e Bondeno, in "Quaderni della Bassa Modenese", II, n. 1 (1988), pp. 103

# Odore di neve

di Luisella Rampani

"Ciao Vincenzina!"

La vecchina, tutta imbacuccata in una moltitudine di sciarpe di lana scura, si gira lentamente verso la bambina e la faccia simile ad una cartina geografica si increspa in un sorriso sdentato: "Ah! Al bel parpain!" e, chinatasi un poco, accarezza quella piccolina che, solo a guardarla, dà allegria.

"Che freddo, né, Vincenzina?" ed il faccino arrossato si alza su di lei piantandole negli occhi che hanno una domanda inespresa, un'ansia lieve che fanno sorridere la donna.

La mano nodosa prende quella della bimba poi la vecchina incomincia ad annusare l'aria come un cane da usta. La bimba si fa immobile, quasi non respira in attesa delle faticose parole che, a lei pare, non arriveranno mai...

"He he he..." - ridacchia Vincenzina - "he he...Chi, a ghè aria da nev..." e dà alla bimba un leggero buffetto sulla guancia: "Subit a casa... subit... che a ghè aria ad nev... ciao, bel parpain" e così dicendo si avvia di nuovo e già la bambina è lontana, veloce come il pensiero perché la notizia di Vincenzina è meravigliosa, lei, meravigliosa...

Ed è già a casa, su per la scala a gridare, a gran voce, che la Vincenzina ha detto che sente aria di neve.

E poi via di nuovo, a riscendere le scale ed a fiordarsi nel negozietto del padre giù a pian terreno.

"Oh, papà... la Vincenzina ha detto che..."

"Che c'è aria di neve, sì, ti ho sentita!" ride lui e, strizzato l'occhio al garzone di bottega, si toglie il grembiulone e poi, sempre ridendo, si prende in collo quel suo bruciolino d'argento vivo ed incomincia a salire le scale.

"Credo che ti abbiano sentito anche a Parigi!" - le mormora lui all'orecchio e la bambina che, non riesce più a trattenere la gioia, si mette a gridare, con quanto fiato ha in gola: "La Vincenzina ha detto che sente odore di neeeeeeeeeeeeeeeee"

Qualche porta si apre, qualche testa si affaccia, qualche faccia sorride. Una volta in casa, il padre si siede sulla sua poltroncina preferita con la bambina accartocciata sulle ginocchia, come fosse un fagottino. E non hanno fatto neppure in tempo a tirare un sospiro di beatitudine che un "toc-toc" timido li fa girare verso la porta. "Avanti, avanti!" - risponde sornione il padre, come se non sapesse cosa stia per succedere. La porta si apre adagio e tre faccine sorridenti si affacciano un poco timorose.

"Avanti, dunque!" il sollelita lui ed i tre bambini, incappottati ed insciarpati, si fanno avanti timidamente. "Su, su, via il cappotto e sedetevi" li invita e tutti e tre, in fretta e furia, si tolgono il cappello, la sciarpa, li infilano in malo modo nelle tasche e poi si siedono vicini.

"La Vincenzina ha detto che c'è odore di neve!" sussurrano insieme e la piccola fa grandi cenni di assenso senza aggiungere una parola.

La madre compare in quell'istante ma non guarda nessuno, forse tutta presa da un suo pensiero segreto. Cinque paia di occhi la seguono in ogni suo movimento ma questo non sembra disturbarla ed il rito, ora che lei è arrivata, può finalmente iniziare.

Aprire il cassetto dei grembiulini (lei ne ha uno per ogni occasione) ed ecco che tira fuori proprio quello bianco con il pizzo di peltorina ed un sospiro di sollievo, lieve come un battito d'ali, solleva il petto dei quattro bambini.

"Toc-toc e le cinque teste, immobili su di lei, si spostano automaticamente, verso l'uscio.

"Avanti" rispondono in coro e di nuovo la porta si riapre per far passare altri cinque bambini.

"Ah! Ecco dove eravate... vi abbiamo cercate tanto..." Che bugia grossa come una casa! Nessuno, tuttavia, sembra farci caso tanto

è vero che, non sapendo trattenersi, si girano verso la madre della piccola amica e dicono, quasi sottovoce: "C'è aria di neve... l'ha detto la Vincenzina..." e di nuovo tutti gli altri assentono con il capo, come per dire che sì... è vero... ma tutti, ormai, sanno la notizia.

E di nuovo lo sguardo dei bimbi, che sono raddoppiati, si posano su di lei che, nel frattempo, si è messa proprio il grembiulone dei dolci...

"Su, su" - li invita il padre - "sedetevi ma prima via i cappotti che fa caldo, qui!" I bimbi si spogliano in fretta e siccome sono rimaste solo due sedie, ogni bambino si prende in braccio il compagno.

Ora il silenzio è assoluto e la mamma incomincia a tirar fuori, dalla credenza, un cucchiaino di legno, una grossa insalatiera, la farina, il sale, lo zucchero, le uova, un limone e poi si ferma incerta.

"Ah!... ecco cosa mi dimenticavo!" e, con incredibile lentezza, riapre la credenza per tirar fuori, come un mago dal suo cilindro, quattro grosse fette di polenta a due grosse mele renette. Un sospiro di pura beatitudine solleva il petto dei bambini.

"Ma guarda che distratta..." riprende lei, come se in cucina non ci fosse nessuno - "ho tirato fuori tutti gli ingredienti e non so se ho lo strutto..." e, messasi un dito sulle labbra, aggrotta la fronte per pensare. Nessuno parla o, per meglio dire, nessuno respira.

"Hai guardato sul davanzale della finestra?" domanda il marito e lei, ammiccando appena, si gira verso la finestra, apre un'anta e prende una grossa scodella coperta da un piatto.

"Ma che sbadata" - mormora quasi fra sé e sé - "dovevo immaginare che l'avevo messo lì..."

Nove petti si rilassano e lasciano uscire, pian piano, l'aria trattenuta.

"Ecco qui... dunque c'è tutto... si può incominciare..." ma un precipitoso, anche se sussurrato "manca la grattugia" le strappa un mezzo sorriso.

"Incominciamo dalle mele" - dice lei

"Due" dice uno dei maschiotti che, fulminato dallo sguardo degli altri, arrossisce ed abbassa gli occhi.

"Ecco qua due belle mele da grattugiare..."

"Con la buccia" - riprende di nuovo il bambino, tutto assortito dal suo compito di osservatore.

"Con la buccia" - gli fanno eco gli altri ed in un attimo le mele, due, vengono grattate con la buccia.

"Ed ora la polenta... due o tre fette... mah!... Quasi quasi le gratto tutte e tre" ed ecco, che in un battibaleno, la polenta viene grattata.

"Ora un pizzico di sale ed una grattatina alla buccia del limone, tanto per dire... ed ora le uova..."

"Sempre due" - dice, un poco rinfrancato il bambino.

"Ma nooooo!" - lo interrompono gli altri in coro - "uno solo... vero che ce ne vuole uno?" e, con una gomitata poco caritatevole, viene azzittito dall'amico che gli sta vicino.

Lei, lentamente, aggiunge tre cucchiaini di zucchero "Uuuuuno...duuuueeeee...treeeeee" e poi ancora cinque cucchiaini di farina, contati in coro a bassa voce dai bambini ed in ultimo, per amalgamare il tutto, un poco di latte. La sua mano rimesta veloce, precisa e quando l'impasto è bello e pronto, tira fuori la padella grande di rame, tirata a lucido come fosse uno specchio: ci mette lo strutto, la mette sulla stufa, prepara il piatto grande, diversi fogli di carta da zucchero e si accinge a friggere un "toc-toc" deciso riscuote tutti dal silenzio raccolto.

"Uffa" - sbotta il bambino più piccolo - "Non si può stare in pace qui..."

"Avanti, avanti" - dice il papà e sulla porta, che si apre del tutto, compare il curato.

"Oh...ho ho ho ho..." - ride divertito uno - "Oh...ho ho ho ho" risponde sogghignando l'altro e, per un attimo, ridono insieme per un scherzo noto solo a loro. Lei, la mamma, si lascia scappare un accenno di riso ma, in un attimo, si riprende e si lascia assorbire dal suo compito che, fino a quale momento, sembra essere una cosa assolutamente misteriosa.

"He he he" - ridacchia il Don fregandosi contento le mani - "ragazzi, c'è un'aria di neve..." ma lo sguardo torvo del piccolo lo spia. Sa cosa deve fare, oh se lo sa... e, con compunzione, si siede sulla sedia lasciata libera dai due bambini, se li mette uno su un ginocchio e l'altro sull'altro e diventa l'undicesimo spettatore. E lei incomincia: prende una cucchiainata di impasto, lo fa scivolare nello strutto bollente e così fino a che la padella di rame ne è piena. Ogni tanto gira da sotto in su quelle piccolissime isole galleggianti e poi, quando sono tutte dorate, le toglie dallo strutto per adagiarle sulla carta da zucchero che ricopre il grande piatto tenuto al caldo nel forno.

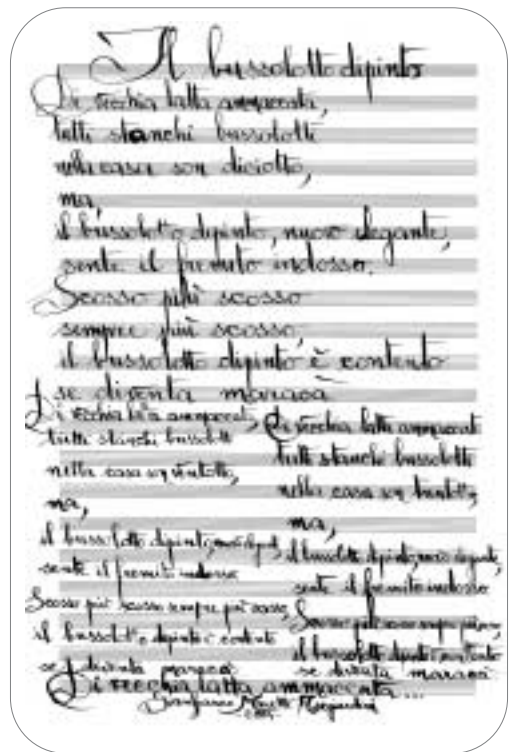
E, per finire, cosparge il tutto con abbondante zucchero. Con destrezza toglie la padella dal fuoco: con gesti rapidi e precisi, mette sulla tavola una tovaglia pulita, il famoso piatto colmo di delizie e poi, come risvegliatasi da un lungo pensiero raccolto, guarda i bambini, il marito, il curato e, con aria raggiante, chiede: "C'è qualcuno che vuole assaggiare le mie frittelle?"

Fuori, intanto, incominciano a cadere i primi fiocchi di neve d'inverno.



## Un gruppo di "ragazze"

delle classi 1951 e 1952 si sono ritrovate anche quest'anno alla trattoria - ristorante "Cavallucci" per una giornata all'insegna dei ricordi.



# GLI AMICI RITROVATI

di Imo Moi

Nell'estate del '44 Regolo Fabbri, in forza al 3° Genio Pontieri nella Caserma "Carducci" di Pavia, viene inviato in servizio presso uno dei tanti distaccamenti che sorgono lungo il corso del Po. I soldati di quei reparti hanno il compito di controllare e di salvaguardare la sicurezza dei traghetti militari (i ponti sono distrutti) tra le due sponde del fiume. È assegnato a quello di Sermide il cui Comando è installato nelle villette dell'impresa edile dei fratelli Rossi in via della Libertà. Le unità in forza, compresi i distaccamenti di Felonica e Carbonarola, sono circa una cinquantina agli ordini del tenente Alessandro Chiappa. Per Regolo è in pratica un ritorno a casa, tant'è che per dormire va veramente a Moglia dove abita, e rimane a Sermide fino al novembre di quell'anno, quando viene assegnato in un'altra zona.

In questo periodo intrattiene una profonda amicizia con il furiere della piccola compagnia, un commilitone di Pavia, un ragazzo amante del disegno e dell'arte. È un legame forte, di quelli che solo la vita militare riesce ad esprimere.

Ma le vicende belliche li portano a prendere strade diverse e a perdersi inevitabilmente di vista.

Giorgio Diegoli (questo il suo nome) rimane comunque

impresso nella memoria di Regolo, il barbiere - assicuratore di Moglia, che ogni tanto ricorda quell'amico dei tempi lontani e che non ha mai più rivisto. E così anno dopo anno si arriva fino ai nostri giorni quando, dopo lunghe ricerche, riesce a trovare il vecchio compagno d'armi. Ora vive a Legnano e ricorda... e racconta con commozione per telefono del tempo trascorso a Sermide... di Moglia... del Po... e rammenta ancora il nome di qualche ragazza... La sua vita è trascorsa insegnando storia dell'arte al liceo di Pavia ed è diventato un notevole pittore come



dimostrano le copie dei dipinti che ha subito spedito per posta all'amico sermidese.

Oggi non resta che rivedersi, ritrovarsi personalmente; anche se qualche acciaccio dell'età, dopo sessant'anni, sembra possa pregiudicare l'inevitabile appuntamento. Ma non può essere questo a fermare la voglia di incontrarsi dei due ex commilitoni che hanno fatto il soldato a Sermide.

Auguri di cuore.

## ZINA GROSSI

### DEBUTTO AL "SOCIALE" NEL 1942

di G.D.O.

"Sermidiana", nello scorso numero di settembre aveva dedicato un pezzo per ricordare i musicisti sermidesi dei tempi andati. Il ricordo era stato esteso ai nostri cantanti lirici: Cesare Bettoni, Navia Goltara, Luigi Pradella, e Zina Grossi.

Il lungo elenco dei nostri artisti veniva sottolineato dal periodo irripetibile, dalla passione e della cultura musicale sermidese di quel tempo.

Da Genova, datata 10 ottobre, abbiamo ricevuto la graditissima lettera che qui riproduciamo per i nostri lettori.

*Spett.le Direzione di "Sermidiana"*

*Desidero esprimere i miei più vivi ringraziamenti in particolare al sig. G.D.O. che ha così benevolmente voluto citarmi nell'articolo "Omaggio ai musicisti sermidesi". Mi ha commosso nel profondo del pensiero che dopo tanti, tanti anni i miei compaesani mi ricordino ancora. Io non li ho scordati e sono grata a loro per avermi riservato tante belle soddisfazioni durante i miei concerti e, specialmente, per l'interpretazione di Gilda, in Rigoletto al Teatro "Sociale". Ricordo il Maestro Cranchi e molti dei musicisti menzionati.*

*Un saluto a tutti.*

*A voi un grazie di cuore e un cordiale saluto da Zina Grossi*

Il ricordo di quelle serate di concerti ed in particolare modo il clamore suscitato dalla eccezionale serata svoltasi al "Sociale", con un "Rigoletto" da brividi, è stato troppo emozionante, cara signora Zina, per essere dimenticato, se pure a distanza "di tanti, tanti anni"

come Lei stessa sottolinea. Chi scrive ha presenziato a quella serata (era il 1942). Come ho più volte riferito ai nostri lettori, a 14 anni avevo da tempo il libero accesso al Teatro e quindi al palcoscenico nella mia qualità di inserviente al bar del teatro gestito dalla zia Livia. Con le prove del pomeriggio e poi durante la rappresentazione, ho potuto sperimentare per la prima volta il privilegio del palcoscenico... a sipario chiuso. Meglio non dilungarsi.

Un particolare. Per Zina Grossi, quella serata era il "debutto". Il teatro era strapieno. Per settimane Sermide non aveva parlato d'altro.

Prima della recita, ovviamente a sipario chiuso, il mio già citato privilegio di assistere allo spettacolo dei costumi e della tensione dei vari esecutori. La "debuttante" sermidese, in abito di scena, era bellissima.

Finalmente la sua entrata in scena. Lo spazio per gli applausi. L'impatto con i "paesani".



Io ero di servizio. Non disponevo ovviamente di un posto a sedere, ma di certo non ne ho sofferto. Passavo così dal palcoscenico

co al loggione attraverso un percorso di servizio. Negli intervalli riprendevo il mio compito di barista con zia Livia. Da lì recepivamo i vari giudizi sullo spettacolo.

Zia Livia poi conosceva bene la famiglia Grossi ed era particolarmente attenta ai giudizi, magari intervenendo vivacemente.

Terminato lo spettacolo vero e proprio, svoltosi come si è detto all'insegna del generale consenso, il rituale della fase privata in platea recitata senza spartito da tutti gli esecutori della serata. Avrei dovuto pagare il biglietto...

Ma torniamo alla Grossi. La carriera artistica del soprano sermidese subì la tragica conseguenza derivata dalla guerra. Era il 1942, non dimentichiamolo.

Seguirono vari concerti svoltisi praticamente in tutti i teatri della provincia mantovana con puntate alla RAI di Bologna, a Mirandola, Ancona, Cesena, ecc.

Assenti ormai gli spettacoli lirici, i teatri erano inattivi o distrutti. Sposa il tenore Pietromedici e con lui scritturata per quattro anni dal maestro Vitale per opere e selezioni da opere a Bari (al "Petruzzelli"), a Lecce, a Taranto, Foggia, Sorrento, Altamura ecc. Poi la decisione dell'abbandono in pieno accordo con il marito.

Oggi, Zina Grossi vive sola a Genova dopo la scomparsa del compianto consorte avvenuta 12 anni fa.

Un'artista, cara signora Zina, non resta mai sola. I ricordi accumulati, unitamente a questi rievocati, ci auguriamo tutti che Le possano essere d'aiuto.

Poiché "Sermidiana" è il mensile dei sermidesi, ci sentiamo in diritto di formularLe anche a loro nome i più fervidi auguri di serenità.

Buon Natale.

# CAVICCHIOLI

VENDITA INSTALLAZIONE ASSISTENZA

MATERIALE ELETTRICO, TV,  
ELETTRODOMESTICI, RADIO,  
ANTENNE SATELLITARI E TERRESTRI

via Indipendenza 74  
SERMIDE - MN  
telefono 0386/61043



SCHEGGE

a cura di Benel

Si sa che la gens Pinotti è tuttora diffusa sia in Italia, specie nella provincia di Mantova, sia nel mondo, soprattutto in Brasile. Uno dei tanti, José Aristodemo Pinotti, classe 1934, nipote di un emigrato in Brasile (il suo avo era Giacomo, contadino figlio di Giovanni e di Boschetti Teresa, villica, sermidesi), cattedratico in ginecologia, con laurea convalidata presso l'Università di Cagliari, è deputato federale della Repubblica Federativa

## STORIE DI EMIGRAZIONE

## JOSÉ ARISTODEMO PINOTTI



José Aristodemo Pinotti

del Brasile. Nell'800 il nonno Aristodemo e la nonna Anita Gardesani erano emigrati in Brasile, a lavorare nel caffè. Per noi Residenti della regione mantovana è da sempre un importante riferimento fin dal lontano 1985 con il compianto Dante, omonimo Sindaco di Magnacavallo. Nel 1988 Egli, reduce dalla cerimonia di conferimento della Laurea honoris causa conferitagli dall'Università degli Studi di Bologna, passò con il cugino Prof. Henrique Walter da Magnacavallo, anzi da Quattro Case, dove conobbe numerosi Residenti di Magnacavallo, Revere, Sermide e Poggio Rusco. Successivamente tornò tra noi, accompagnato dalla moglie Signora Suelly, e fu sempre presente, in Brasile, agli incontri con le delegazioni mantovane. Il 4 giugno 1990, alla sessione speciale della Camera dei Deputati dello Stato di San Paolo, della quale José Aristodemo era membro e Segretario della Salute, Ministro della Sanità, tenne un applaudito intervento, ricordando, alla presenza di una qualificata rappresentanza di Autorità italiane e brasiliane, il contributo dato dagli italiani per il progresso del Brasile, accentuando e rendendo onore ai sacrifici fatti da tante famiglie italiane a partire dalla seconda metà del 1800. Egli stesso, nella circostanza, si disse orgoglioso di portare un nome di sicura origine italiana, mantovana. Recentemente, José Aristodemo, deputato federale e coordinatore di una delegazione del Gruppo Parlamentare Brasiliano di origine italiana (gli «oriundi» parlamentari sono quasi 300!), è stato in Italia ed ha tenuto una seguitissima conferenza all'Università La Sapienza di Roma, esaltando le proprie origini mantovane.

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.

## LA BOTTEGA DELLA MAFALDA

Alfonso Marchioni

Tonino in una Coppa Città di Carpi

Le case che si ergono sul lato destro di via Farini, a ridosso della chiesa, non sono cambiate di granché da quando da bambini la si percorreva, per ritrovarci e giocare sulla polverosa piazza della Casa del Popolo, o sui pilastri di porfido della fontanella dell'acqua. La prospettiva è la stessa, quella fissata nella memoria da chi se n'è allontanato a cercare altrove un riscatto da un'esistenza grama, fatta di fame e di tanti figli da tirar su. A suo tempo, prima che una deviazione ne avesse tagliato fuori il centro della frazione, via Farini era l'unico tratto asfaltato della zona. Nel 1949 il paese vi aveva visto passare il Giro d'Italia e la gente vi si era riversata

in massa per veder passare Bartali e Coppi. Cero anch'io. Mio padre mi aveva portato quel giorno con sé sul palazzo "dal muretto", a far capolino da un abbaio del solajo. Da là la vista spaziava ben oltre la Dogana, fin quasi al Malcantone, ma vi confesso che fu una vera delusione: la carovana dei girini si avvicinava sollevando sullo sterrato un gran polverone e anche aguzzando la vista, non si sarebbe potuto scorgere in quel nembo che avanzava alcunché. Arrivarono in gruppo e svanirono in un amen, cosicché io non potei scorgere "il grande naso di Bartali".

Di fronte all'ex ambulatorio del defunto dottor Pirani vi è attual-

mente un Club Privé, il punto d'incontro di giovani e giovanissimi, ma gli ex giovani la ricordano soprattutto come la "Bottega della Mafalda" quella stessa Mafalda che, più o meno sessant'anni fa, gestiva una sua attività commerciale vendendo frutta e verdura durante la gran parte dell'anno, gelati, granite e bibite durante i mesi estivi. Della stessa casa era il negozio di calzature dei Fratelli Boschetti, marito e cognato della stessa. I guadagni erano assai modesti, tanto è vero che i due fratelli esercitavano il mestiere di ciabattino. Del resto le scarpe nuove erano un lusso, si "faceva segnare" contando di saldare i conti in luglio colla vendita di grano spigolato dalle donne, le scarpe passavano di norma dai fratelli più grandi ai minori, meglio se di qualche numero abbondante che in modo si sarebbero evitati calli o duri, d'inverno col brutto tempo. Con l'arrivo della primavera si andava scalzi come i polli ad ispessir la carne tenerella delle piante come tanti "Valentino vestito di nuovo". E' tempo di tornare alla Mafalda, alla sua bottega. Entrando nel negozio, lo stipite della porta faceva risuonare la campanella infissa alla parete: eccola, ti accoglieva sorridente, disposta per poche lire a dispensarti caramelle, a barattare un uovo fresco con un gelato o pochi confetti. Il vano emanava un olezzo gradevole di roba buona da mangiare, l'aroma pungente della frutta matura e soprattutto il profumo di latte fresco con cui ella si preparava a confezionare prelibati sorbetti alla maniera artigianale, senza trucco.

Sul bancone di vendita facevano



re e farsi ammirare, belle della loro gioventù e salute, festose e felici d'esistere. Dalla Mafalda, in attesa, i giovani leoni: i sorrisi, gli ammiccamenti, le strizzatine d'occhio costituivano l'armamentario personale maschile. Se si aveva fortuna, poteva capitare di ottenere il permesso di accompagnare la più bella su e giù per Via Farini, d'estando l'invidia di coloro che restavano "a legar manici di scopa". Con la paghetta della domenica, poche lire in verità, ci si poteva permettere il lusso di una granita, magari col gelato dentro. Mafalda andava e tornava con sollecita premura, ora soffermandosi alla Carpigiana a scaltellare nella cialda conica una porzione sempre avara di sorbetto, ora a macinare ghiaccio con cui riempiva grandi bicchieri di cristallo che s'appannavano e sgocciolavano al calor del sole.

Ahhh il sapore di quei gelati!!! Il piccolo tesoro veniva blandito, modellato secondo l'estro, lentamente, con cura con la punta della lingua. E se lo vedevi scemare troppo velocemente, per consolarli pregevasi il momento in cui potevi mangiarne le ultime molecole insieme alla croccante cialda del cono, a piccoli morsi, roschiando l'orlo. Nulla andava sprecato. Le bevande che "i sboccioni" traccavano a soggetto? La spuma, la gassosa dalla caratteristica bottiglietta col tappo a molla, l'aranciata nel suo contenitore panciuto e rugoso come la buccia del frutto. Tra chiacchiere, pettegolezzi, banalità e ... partite a dama il tempo si esauriva: verso le diciannove il cortile si svuotava e Mafalda lo sgomberava dai tavoli e dalle sedie. S'accendevano i lampioni della Via Farini, l'insegna del Cinema Nuovo. L'ultima parte del giorno avrebbe trovato una degna conclusione nella proiezione del film all'aperto pubblicizzato dai cartelloni patinati esposti sotto il portico della Casa del Popolo.

Lentamente, piano piano Via Farini si rianimava di gente festosa e una musicchetta allegra animava una gioia contenuta, riempiva l'ora vespertina d'una domenica di mezza estate.

## SERVIZI E PRODOTTI PER UFFICIO

SHARP Panasonic



di G. Casoni &amp; P. Fin

SERMIDE (MN) via XXIV Aprile 90  
Tel. 0386.960079 - Fax 0386.960233  
info@idssnc.com - www.idssnc.com

SISTEMI DI PESO  
ZENITH

# A séram a dre li bestii al porc

di Alberto Guidorzi  
IX parte

Il maiale era oggetto di allevamento per la macellazione ad uso famigliare, ma non era infrequente che si allevassero anche scrofe per la produzione di maialini da vendere dopo lo svezzamento per l'ingrasso. Il maiale era acquistato in primavera o addirittura in autunno e mantenuto fino ai primi freddi dell'autunno successivo e quindi macellato. I ricoveri dei maiali erano angusti vani ricavati sotto i pollai, che perciò erano rialzati, o addirittura sotto il forno da pane. Il porcelo era tanto angusto che spesso all'esterno di costruiva un piccolo vano a forma di imbuto, che comunicava con una vasca interna in robusta muratura (perché altrimenti l'istinto del maiale di "grufolare" l'avrebbe in poco tempo distrutta) che fungeva da mangiatoia. L'alimento, che si versava nell'imbuto suddetto per farlo arrivare alla mangiatoia, era costituito da una brodaglia, "la broda dal porc" in cui era stata scottata della crusca per tutto il primo periodo di allevamento, successivamente, nei mesi finali di mantenimento e per accelerare l'ingrasso, si somministrava farina gialla in quantità più abbondante.

Un po' di farina gialla era sempre data perché essa serviva tutti i giorni per sgrassare le pentole e piatti dopo i pasti (era il detersivo del tempo...veramente ecologico) prima del lavaggio in acqua. Non era infrequente che la pentola dove si era fatta la polenta (la stagnada), fosse messa a bagno in modo da staccare la crosta che si era attaccata alle pareti e poterla così somministrare nella "broda" del maiale. Spesso però questa crosta era staccata da qualche "umano" per mangiarla e fare così concorrenza al maiale... Non biso-



guna comunque scandalizzarsi più di tanto perché la moderna industria degli "snak" ha preso ad esempio ciò per fabbricare sfoglie di farina di mais mescolata con grassi ed abbrustolita. Al maiale erano destinati anche, previa cottura, le patate sottomisura e le zucche coltivate appositamente.

Il maiale è un animale onnivoro, ma che non può alimentarsi di fieno a causa della sua conformazione dell'apparato digestivo. Durante i mesi più caldi e nelle ore più afose il maiale era portato all'aperto in prati erbosi e ombreggiati e legato ad un palo conficcato nel terreno tramite una lunga catena di ferro che si attaccava ad un collare avvolto al collo dell'animale. Esso si nutriva così di erba e radici che scavava con il "grugno" ed inoltre sfuggiva agli eccessivi caldi che, per la caratteristica scarsa capacità di traspirazione e di respirazione, lo avrebbero, se confinato nel porcile, fatto soffrire, limitandone l'accrescimento. Normalmente, per l'ingrasso, si allevavano solo maschi castrati.

Mentre quando si attuava un allevamento famigliare di una o due scrofe per produrre maialini da vendere, esse si facevano partorire verso fine estate e si allevavano per tutto l'inverno. La primavera successiva si vendevano a singoli allevatori che ne facevano domanda, oppure si conferivano al caseificio cooperativo che, con l'apertura primaverile, cominciava un nuovo ciclo di allevamento di maiali, valorizzando così i sottoprodotti della fabbricazione del formaggio. Era un'attività integrativa della famiglia contadina, la quale copriva un periodo relativamente morto per i lavori agricoli.

## 1933 - Cò di Roar - Moglia - La pigiatura

Tutti, ma soprattutto i bambini, non vedevano l'ora che si incominciasse "a fulà", con la conseguenza di un numeroso raduno di gente nella corte, vicino alla "navàssa" e ai carri colmi di uva. La pigiatura era un'occasione troppo festosa per non essere tramandata in una fotografia. Fra i nomi individuati: due sono i Tonelli e i Volpi, addirittura sette gli Zapparoli, poi Banzi, Pradella, Poli



## al Saplon

di Marco Cranchi

Che disgràsia! A s'è rôt la lavatrice.

E chi a cumincia al dilema, universale tormento ad tutti li famii che la scalogna ha fat nàsar in al mond mudèran:

"A la giustémia o a cumprémia 'na noa?"  
Av a sparagni al rèst 'dla discussione se no av fach gnir dó bali.

Che bel quand, sempar in gròpa al famos sumar ad me nonu Papi, pasand in s'Arjan a sa vdéva Sò dal rivon del Po tutti 'sti doni cun al cul in su ch'li Srensava i pagn.

Infaticabili, alegri, li cantava cun 'na vòs e cun un còr che mi dich che la Katia nasionale, che la stava apunto dadlà da Po, l'avrà imparà da lór.

Naturalment a gh'era sempar al solit nimal che pasand in bicicleteta in s'Arjan al fava li soliti considerazioni e descrision di cui in parada,

cun proposte più o meno riferibili; ma tut a fava part dal fòch dla vita, e al cul, cara i mè ragàs,

sex simbol l'era e sex simbol l'è restà.

Cus a vòt ch'a conta s'al salta fòra da un spach ad Valentino o da un satanon avà su dal vent ad Garbin; scusa siu Bepin s'at robì e modifichi un di tò proverbi, ma l temp al cul e i sior igh a cmanda sempar lór.

Comunque la srensada di pagn in Po l'era sol la fin dal rito dla bugada.

Infatti la bugada la cuminciava a la mattina e la n'era minga 'na roba acsi facila "dmè girar 'na manopola o macàr un butòn.

As cuminciava a mètar su in sal foch un paròl pin d'acqua;

e sota fascini,

e sopia par alvar al foch,

e mena i linsói in dal paròl,

e: "Ahia! ch'am son scuàtada".

e: "St'atenti ch'an ta ta scoti".

e: "Grasie ch'a t'am le dit".

e: "Maladisat ti e la tò aqua buiènta".

e: "Sti spoji mudarnini iè boni da gnent".

e: "sti suoceri..."

l'è mèi ch'a t'aja par al ben dla famea".

e: "Dai cun cla sénar".

e: "Tiragh via i tòch ad legn".

"Ma l'è minga òra incòra ad lisciva".

"Trop saòn, ah 'sti spoji mudarnini,

li g'ha minga al sens d'economia".

"Ah, sti suoceri - e poi, sottovoce -

li g'ha dó bali che al tór ad Main

(famoso marito dla mitica vaca 'd Main)

al n'agh porta gnanca adré l'acqua".

Comunque a la fin tut a fneva in gloria

quand a rivava l'ora da srensar i pagn.

Sransar i pagn a parres 'na roba facila,

a basta macàr al buton «risciacquo»,

sempar che la lavatrice

(che Dio la stramaladisa)

l'an sia minga rota.

Che disgrazia! Si è rotta la lavatrice.

E qui comincia il dilemma, universale tormento di tutte le famiglie che la scalogna ha fatto nascere nel mondo moderno:

"L'aggiustiamo o ne compriamo una nuova?"  
Vi risparmi il resto della discussione se no vi faccio venire due palle.

Che bello quando, sempre in groppa al famoso asino di mio nonno Papi, passando sull'argine si vedevano giù dal rivone del Po tutte queste donne con il culo in su che sciacquavano i panni.

Infaticabili, allegre, cantavano con una voce e un cuore che io dico che la Katia nazionale, che abitava appunto al di là del Po, avrà imparato da loro.

Naturalmente c'era sempre il solito sporaccione che passando in bicicleteta sull'argine faceva le solite considerazioni e descrizioni dei culi in parada,

cun proposte più o meno riferibili; ma tutto faceva parte del gioco della vita, e al culo, cari i miei ragazzi,

sex simbol l'era e sex simbol è rimasto.

Cosa vuoi che conti se salta fuori da uno spacco di Valentino o da una sottanona sollevata dal vento di Libeccio: scusa zio Beppino se ti rubo e modifico uno dei tuoi proverbi, ma il tempo il culo e i signori comandano sempre loro.

Comunque la risciacquata dei panni in Po era solo la fine del rito del bucato.

Infatti l'operazione bucato cominciava al mattino presto e non era una cosa così facile come girare una manopola o schiacciare un bottone.

Si cominciava a mettere sul fuoco un paiolo pieno d'acqua;

e sotto fascine,

e soffiava per far alzare il fuoco,

e rimescola le lenzuola nel paiolo,

e: "Ah! che mi sono scuotata".

e: "Stai attenta che non ti scotti".

e: "Grazie d'avermelo detto".

e: "Maledetta tu e la tua acqua bollente".

e: "Queste spose modernine sono buone a nulla",

e: "Queste suocere..."

è meglio che taccia per il bene della famiglia".

e: "Dai con quella cenere".

e: "Tiraci via i pezzi di legna".

"Ma non è mica ancora ora di lisciva".

"Tropo sapone, ah, queste spose modernine,

non hanno il senso dell'economia".

"Ah, queste suocere - e poi sottovoce -

hanno due palle che il tóro di Main

(famoso marito della mitica vacca di Main)

non gli porta neanche dietro l'acqua".

Comunque alla fine tutto finiva in gloria

quando arrivava l'ora di sciacquare i panni.

Sciacquare i panni sembrerebbe una cosa facile,

basta schiacciare il bottone «risciacquo»,

sempre che la lavatrice

(che Dio la stramaladica)

non sia rotta.

## ALCOL, MENO E' MEGLIO

Campagna di riduzione dei consumi  
dell'alcol nella popolazione

Ogni mercoledì, alle ore 20,00 presso la Sala Consigliare del Comune di Castelnuovo Bariano (Ro) si riuniscono le famiglie del CLUB ALCOLISTI IN TRATTAMENTO (C.A.T.).

Il Club è aperto a tutte le persone che vogliono conoscere, prevenire o uscire dai problemi legati al consumo dell'alcol.

Per informazioni telefonare ai numeri:

0425 840680 - 0425 850020



## UNA PASSIONE CHE DURA DA 24 ANNI

Nel 2005 Sermidiana compirà un quarto di secolo e continuerà ad ampliare gli spazi redazionali, con il suo **sito internet sempre aggiornato**, con nuove rubriche, con le attività delle Associazioni e del Volontariato, con l'intervento dei giovani, con interviste dibattiti confronti, perché il giornale continui ad essere il punto di informazione dei cittadini sermidesi, sia con la memoria storica di Sermide, sia con la vivacità della sua attualità. Quindi Sermidiana continuerà per il **25° anno**, perchè possiede due grandi fortune: la passione e la dedizione dei redattori e dei collaboratori, e l'affetto sempre maggiore dei suoi lettori più assidui che non possono proprio fare a meno del loro appuntamento mensile con il giornale di Sermide.

Per questo Sermidiana rappresenta la passione nostra e non solo: una passione che dura da 24 anni!

[www.sermidiana.it](http://www.sermidiana.it)

*I nostri auguri più sereni con le illustrazioni di Severino Baraldi per Frate Indovino 2005*

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

Abbonamento annuale (11 numeri) € 20,00

**CAMPAGNA ABBONAMENTI 2005**

