

25° ANNO

E' iniziato un nuovo anno, il 25° per Sermidiana. E quando si sta vivendo il tempo sul discrimine tra passato e futuro nasce spontaneo un momento di riflessione.

Il 2004 per noi è stato un anno di svolta: la nuova sede di via Indipendenza 90 è diventata completamente operativa come ufficio del giornale, con i suoi computer e con l'apertura quotidiana, diventando un punto di riferimento per tutti i nostri estimatori. Le edizioni sono cresciute, con il numero estivo di luglio/agosto, con il numero degli abbonati che è aumentato del 10% e del 70% con le vendite nelle edicole. Abbiamo pubblicato due libri: "Zakhor-Ricorda" e "La Colonia Fluviale"; abbiamo organizzato eventi di grande risonanza. Quindi un consultivo di tutto rispetto.

E' cresciuto il numero dei lettori di Sermidiana, ma anche i consensi: il giornale è più ricco di notizie, di rubriche, di spazi redazionali diversificati, insomma è un giornale che piace e ci piace. Sì, perché l'adesione volontaria dei nostri redattori e collaboratori si fa ogni giorno più appassionata. Con il 2005 raggiungiamo un quarto di secolo di pubblicazioni ininterrotte. Un traguardo notevole per un giornale di paese, un traguardo da festeggiare alla grande. (Stiamo già contattando qualche nome altisonante).

I progetti in cantiere nell'immediato futuro sono già tanti e tanto grandi. Oltre agli undici numeri mensili e al sito internet aggiornato quotidianamente, ci si propone di pubblicare ben tre libri: uno sulla storia di Sermide durante la seconda guerra mondiale, uno sulla storia della "Casa di Ricovero" iniziata nel 1873 e oggi "Solaris", uno sulla storia dello zuccherificio.

Tre opere importanti che affiancheranno le altre già pubblicate da Sermidiana e che recuperano la nostra memoria storica che altrimenti, senza queste opere, andrebbe irrimediabilmente perduta.

Per questo abbiamo bisogno di tutti. Da mesi continuiamo a fare appelli, perché le persone rovistino nei loro album fotografici e nei loro ricordi, per aiutarci a ricostruire con precisione questi momenti significativi della nostra storia locale.

Sermide può credere nel suo futuro, tanto quanto saprà riconoscere e rappresentare il suo passato.

Luigi Lui

P.S. Colgo l'occasione per ringraziare coloro che ci hanno inviato gli auguri o fatto i complimenti per le nostre pubblicazioni. A tutti va il nostro auspicio che il 2005 sia ricco di desideri realizzati.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE



Terminata la seconda fase, in agosto la conclusione dei lavori da 3 milioni di euro



Le operatrici della R.S.A. Monica Quaglio e Mirella Galli

il Natale quest'anno ha visto il termine della seconda fase dei lavori di ristrutturazione della Residenza Sanitaria Assistenziale, iniziati nel settembre 2003, che ha interessato la parte di edificio che unisce l'ala di nuova costruzione al corpo centrale della struttura.

Mercoledì 23 dicembre i sedici ospiti che ancora alloggiavano nella parte più antica dell'edificio si sono trasferiti nei locali ristrutturati, liberando così tutta la zona ancora interessata dai lavori.

Emozionati, hanno controllato il funzionamento dei bagni nelle camere, la capienza degli armadi e la comodità dei letti. Poi, soddisfatti della nuova sistemazione, hanno preso possesso dei vari spazi riorganizzando il loro quotidiano.

Ad ogni piano sono ora usufruibili tre stanze di degenza, un locale per il personale di servizio, bagni comuni e depositi di materiale, che vanno ad aggiungersi ai locali inaugurati l'aprile scorso.

Questa seconda fase di lavori comprende anche la realizzazione di una nuova cucina, ricavata al piano terra dell'ex ospedale e collegata direttamente alla R.S.A., che entrerà in funzione dalla metà di gennaio prossimo. Nella nuova cucina, più ampia

e funzionale dell'attuale, potranno essere preparati 300 pasti al giorno e potrà fornire così un nuovo servizio al territorio, in collaborazione con il servizio domiciliare dell'Unione dei Comuni Est Lombardia.

Con la felice conclusione della seconda fase dei lavori, il progetto di ampliamento e di ristrutturazione dell'edificio, il cui costo complessivo supera i 3 milioni di euro, è realizzato per il 70%. La terza e ultima fase, peraltro già iniziata, si concluderà nell'agosto 2005 e interesserà il corpo centrale, l'ala est e l'area verde.

Al termine dei lavori la Residenza Sanitaria Assistenziale potrà ospitare 60 persone in tre nuclei abitativi da 20 posti letto, ciascuno completo di locale pranzo, soggiorno, ambulatori e bagni assistiti.

Dal gennaio 2006 potrà essere attivato il Centro Diurno Integrato che funzionerà nei giorni feriali dal mattino al tardo pomeriggio, offrendo agli utenti la possibilità del pranzo, del bagno assistito e la partecipazione ad attività riabilitative e ricreative, con l'intervento al bisogno di personale medico e infermieristico.

Paola Bisi

La nuova cucina



Grazie!

Un caloroso ringraziamento va a tutti i sermidesi che nel 2004 hanno sostenuto l'attività della Fondazione con numerose donazioni in denaro, in attrezzature e materiale sanitario e in prodotti alimentari, o collaborando alle varie iniziative assistenziali e ricreative svolte nel corso dell'anno. Una grande gara di solidarietà che ha coinvolto cittadini, gruppi di volontariato e imprese locali, dimostrando ancora una volta agli ospiti e agli operatori quanto la nostra realtà sia importante e ben radicata sul territorio.

Con la trasformazione della Residenza Sanitaria Assistenziale da ente pubblico in Fondazione ONLUS, il sostegno e l'interesse dei privati cittadini diventano risorsa fondamentale per la realizzazione dei nostri progetti di sviluppo ed impegnano questa Amministrazione a mantenere viva l'attenzione ai bisogni sociali del territorio.

Un grazie particolare va agli ospiti e ai loro famigliari che hanno riconosciuto con generosità la qualità del nostro lavoro, sopportando con grande pazienza i disagi causati dai lavori di ristrutturazione in corso.

Il Consiglio di Amministrazione

CHRISTMAS CAROLERS alla Fondazione SOLARIS - ONLUS



Hanno creato un'atmosfera davvero natalizia gli otto ragazzi americani che giovedì 18 dicembre hanno presentato i più famosi canti di Natale americani alla Fondazione SOLARIS - Onlus. Arrivati alle 10,30 direttamente dalla Scuola Biblica evangelica di La-Grange nello Wjoming, i ragazzi, vestiti con i costumi dell'epoca di Charles Dickens, hanno cantato davanti ad un pubblico di circa 50 persone.

Grazie alla collaborazione della Comunità Evangelica di Borgofranco Po, gli ospiti, i parenti e gli operatori hanno potuto vivere in anticipo il clima natalizio.

Il programma della Corale è stato riproposto in paesi limitrofi, dove ha riscosso notevole consenso. Quindi anche quest'anno questo gruppo di ragazzi che si sponsorizza e si muove nel territorio italiano a proprie spese, è riuscito a richiamare l'attenzione verso la figura del Cristo, tramite canti natalizi che hanno toccato il cuore di tutti i presenti. A volte, solo ragazzi con alle spalle difficili esperienze di strada riescono in tale ardua impresa!

Un particolare ringraziamento va anche ai cori locali di Santa Croce e Moglia che hanno contribuito con i loro canti ad allietare queste giornate ricreando l'atmosfera magica del Natale.

Katiuscia Gandolfi

E' il gruppo dei cantori che ha girato in lungo e in largo per le vie di Sermide, durante le Festività per ben augurare con suoni e canti.

L'accoglienza presso le abitazioni delle famiglie sermidesi è sempre stata ottima, sia in termini di contributi (che andranno a ristrutturare una parte della Chiesa dei Cappuccini), sia con corroboranti e deliziosi spuntini per la ventina di grandi e piccini che componevano il variegato e pittoresco gruppo musicale.

Chiara stella



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

L'archivio dei dati personali raccolti per uso redazionale è in via Indipendenza 90 a Sermide. Il responsabile del trattamento al quale le persone interessate possono rivolgersi per esercitare i diritti previsti dal D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 è Luigi Lui.

Pinsin e sàlam beneauguranti

Sermidiana e "Punto Casa" Malvezzi, davanti alle adiacenti sedi, hanno offerto la vigilia di Natale "pinsin, salam e vin" quale augurio di Buone Feste a tutti i sermidesi, che numerosi sono transitati per gustare ed accettare l'inusuale modo augurale.



DAI CAMPANILI

E' in distribuzione in questi giorni il tradizionale giornalino delle parrocchie di Moglia, Sermide, Felonica e Quatrelle. Dopo i saluti e gli auguri, don Libero Zilia riassume gli importanti cambiamenti avvenuti nelle comunità parrocchiali, soprattutto la cura pastorale di queste quattro parrocchie è stata affidata a tre sacerdoti: don Libero, don Giovanni, don Flavio. Ciò significa che i tre preti sono responsabili insieme di tutte e quattro le parrocchie, per affrontare più uniti le grandi domande che si pongono innanzi. Il giornale di otto facciate, più un inserto, riassume l'attività svolta nell'anno che sta per terminare e getta le basi progettuali del 2005. La relazione amministrativa del 2004 mette in evidenza gli sforzi compiuti per realizzare le opere più urgenti e importanti: in primis i lavori di ristrutturazione della Casa del Giovane che impegneranno la cifra ragguardevole di 200.000euro, la Chiesa dei Cappuccini con 30.000euro, la ristrutturazione dell'impianto campanile con 14.000euro, senza dimenticare i fratelli più bisognosi: dalle missioni alle carità, per un totale di circa 11.500euro. Anche la ristrutturazione della Chiesa di Caposotto è costata 4.000euro. Quindi dal rendiconto del Consiglio per gli affari economici si capisce che le cose fatte sono parecchie e si capisce pure che i costi sono alti, nella speranza che la generosità dei sermidesi si mantenga significativa, come gli scorsi anni.



**Siti Internet
per Aziende e Privati**

Caposotto di Sermide - Via Pole, 7
tel. 0386.960500 - Cell. 320.0815856
e-mail: info@studiowebart.191.it



AL POSTO DEI MAGI



Presepio in Piazza IV Novembre



Presepio "Campana"

O rmai sono alcuni anni che i cittadini, grazie ad alcuni promotori ed al contributo delle contrade, allestiscono giardini ed aree del territorio animando ed arricchendo l'atmosfera natalizia con rappresentazioni e canti. Ma la caratterizzazione del Comune di Sermide nel mese di dicembre è dovuta in modo particolare "al Posto dei Magi", una rassegna di presepi di legno, carta, colori e luci che si sviluppa in angoli, volti e portici del centro storico ma non solo, che ha saputo rinnovarsi e crescere con entusiasmo di anno in anno trovando ancora una volta adesioni e consensi di "vecchi e nuovi" partecipanti. Le iniziative proposte sono le più disparate: c'è chi anima un angolo del paese; chi addobba il proprio giardino, chi colora con un pizzico di fantasia le vie di Sermide, chi si aggrega formando un gruppo di cantori che esibisce il proprio patrimonio musicale.

Il mese di dicembre dà luce e vita alle tradizioni del passato; una vera e propria realtà paesana costituita da diversi soggetti sapientemente disposti che creano effetti scenografici suggestivi.



Presepio "Il Ponte"

I PRESEPI REALIZZATI

I Residenti della zona Cavalmarino
Via Indipendenza
Contrada Borgo Vecchio
Portici Via Indipendenza
Contrada Cappuccini
Zona Chiesa dei Cappuccini
Gruppo Grest - Via Roma
Borgo La Fossa - Via 29 luglio
Residenti Piazza IV novembre
Piazza IV novembre
Famiglia Mantovani
Via F.lli Bandiera, 143
Residenti zona Tigli - Via De Nicola
Residenti Villaggio Enel - Via F.lli Cervi
Famiglia Bardini - Via San Giovanni, 5
Cooperativa sociale "Il Ponte"
Via F.lli Bandiera, 124
Famiglia Penitenti
Via F.lli Bandiera, 156
Lo Sbarco - Via Stazione
Nido "La Nuvola" C.S.A.-Viale Rinascita
Famiglia Freddi - Via 24 aprile, 86/a
Residenti Via P. Nenni - Via P. Nenni
Contrada La Palazzina
Via Cavour ang.via Bertelli
Famiglia Menani - Via Cavour, 11
Gruppo zona Artigianale - Via Meucci
Campana - Via Cavour, 28 - S.Croce

FESTE DI NATALE

Con l'avvento delle festività di fine anno la tradizione invita i Sermidiesi a due appuntamenti importanti: quello con Antares e con la Polisportiva. Da qualche anno entrambi i rendez-vous al palasport sono motivo per scambiarsi auguri, apprezzare il lavoro svolto nella prima fase della stagione sportiva e, soprattutto, accogliere il Natale in tutto il suo spirito: festoso e conviviale. Sono le occasioni in cui ci sentiamo "comunità", in cui ci rivediamo per qualche ora, per una stretta di mano, per un sorriso e per abbracciare le nuove generazioni, che crescono all'insegna di valori sani, solidi, educativi. Antares ce l'ha nel DNA questa consuetudine; la Polisportiva sembra esserne stata felicemente contagiata. I due saggi non sono uguali, variano per contenuti ed intenti. Chiaramente Antares foggia performances e coreografie sul corpo elegante ed elastico della ginnastica artistica. La Polisportiva propone l'originale fascino dei giochi di un tempo filtrati dalla multipla duttilità dei suoi settori (fra i quali la stessa Antares). I risultati sono lieti ma diversi e il pubblico li apprezza. All'occhio attento non possono sfuggire alcuni caratteri comuni: il gran lavoro svolto da dirigenti e preparatori, la prioritaria gioia che accompagna l'atmosfera condivisa, la cura riservata all'atleta. Il singolo diviene parte di un progetto collegiale, le individualità si fanno gruppo. E lo spettacolo diviene officina di crescita umana. Solo così lo sport è scuola di vita. La festa di Antares ha presentato circa 120 iscritti di fronte al pubblico delle grandi occasioni. La Polisportiva ha fatto sfilare i suoi 17 settori (tra i quali l'AIDO), per un totale di quasi 1000 tesserati. La manifestazione ha visto anche la partecipazione dei ragazzi del Centro Socio Educativo "Il Ponte".

Siro

QUI SANTA CROCE

Il Comitato Fiera di S.Croce è una delle numerose associazioni di volontariato attive sul territorio comunale.

Opera ininterrottamente da 15 anni per allestire le manifestazioni ricreative non solo circoscritte alla frazione, ma in armonia con il sensibile fermento che si può registrare in tutto il Sermidiese.

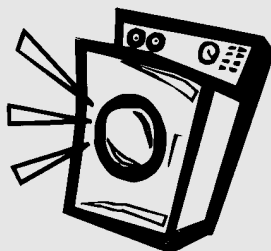
È composto da una quarantina di elementi (molti giovani) che hanno trasformato Villa Cristina, recente lascito alla parrocchia locale, in uno spazio attrezzato fra i più moderni ed accoglienti. Il Comitato Fiera reinveste i guadagni in strutture, nuove manifestazioni e per concretizzare intenti altrimenti solo sognati. Via via, negli anni è riuscito ad approntare una serie di proposte ricreative davvero considerevoli. Basti pensare alla festa della Vècia, bruciata ogni 6 gennaio e salutata gustando pinsin, salam e vin brulé; al carnevale dei bambini che torna puntuale la domenica precedente le Ceneri; alla Fiera di Maggio; agli stand della Festa del Melone di giugno; alla partecipazione al Palio delle Contrade; alla Fiera di Fine Estate; alla Festa di Babbo Natale e all'intensa collaborazione con le attività parrocchiali. Il Comitato ha poi un risvolto umanitario, rinnovato nel tempo in diversi modi: dall'annuale accoglienza in Villa dei bambini bielorussi dell'Associazione "Aiutiamoli a Vivere" alle adozioni a distanza, dallo stanziamento di fondi per il Centro Socio Educativo di Sermide a quelli devoluti per la lotta alla sclerosi multipla.

Senza scordare la fattiva collaborazione con tutte le associazioni di volontariato sparse sul territorio in termini di spazi, mezzi e persone.

Fra i meriti maggiori del Comitato Fiera non va scordato l'assiduo impegno nel ruolo di custode delle tradizioni, per la valorizzazione dell'identità comunitaria e il mantenimento del saldo legame alle nostre radici. Questo è un merito impagabile.

Siro

PRONTO
INTERVENTO



FURINI VINCENZO

ELETTRODOMESTICI RIPARAZIONI A DOMICILIO

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

VIVAI CAMPANA



PROGETTAZIONE GIARDINI
E MANUTENZIONE DEL VERDE

Giancarlo Campana

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

CALCIO UN CAMPIONATO NEL CAMPIONATO

15 gare ci dividono dalla salvezza, da disputare in poco più di tre mesi, un campionato nel campionato.

Sarà una corsa tutta in salita per i ragazzi del nuovo mister Pinotti, una vera e propria sfida, accolta da Fausto con molto entusiasmo dopo le varie esperienze nel settore giovanile del Sermide e dopo essere fresco di patentino conseguito qualche mese fa a Brescia con il collega di Felonica mister Michelini.

Iniziare la carriera da allenatore di categoria a dicembre e con la squadra ultima in classifica è sicuramente ammirevole e coraggioso e noi dirigenti apprezziamo la voglia e la

determinazione con cui Pinotti sta per ricostruire una squadra di certo confusa e piena di dubbi.

La Società dal canto suo sta cercando, nel limite del possibile, di rafforzare il proprio organico inserendo a dicembre l'esperto Bottura e a gennaio l'ex Boca Junior Dervishi attaccante esterno che, nonostante la giovane età può vantare due campionati in "Eccellenza" ed uno in "Prima categoria".

Giocatori questi che possono irrobustire due reparti importanti della squadra.

Un pensiero, visto che da tempo scrivo da sportivo e penso da dirigente, lo voglio sottolineare. Da anni il Sermide non si tro-



ALLIEVI 2004/05

In piedi da sin.: Droghetti (acc.), Galvani (all.), Negri (dir.), Tralli, Merighi, Melecci, Negri, Droghetti, Arrivabeni, Negri, Msimer, Belaid, Pellegatti. In ginocchio da dx: Wanis, Rachid, Negri, Bortesi, Madotto, Cavaggion, Benedusi, Travaini, Tagani, Ghisi, Cantore

vava alla cena di Natale con uno spirito quasi di rassegnazione, una serata di apparente allegria, ingri-

ta dal pensiero di una classifica allarmante. Ma io ci credo ancora, credo nella voglia di recuperare dei ragazzi, nella serietà delle persone, nella dignità del giocatore ma soprattutto di uomo. Poi nel calcio tutto può succedere, c'è sempre il più forte, il più fortunato, ci sono mille fattori che possono penalizzare un'annata. Ma non ci sono giustifica-

zioni se si viene meno al rispetto di chi ha creduto in te, dando tutto il possibile, dimostrando che prima del giocatore c'è l'uomo che tutti si aspettavano.

Questo è il mio pensiero da dirigente, sportivo e tifoso del Sermide, ma anche di persona che crede ancora nei valori di ognuno di noi. FORZA RAGAZZI !!!

Marcello Biancardi

GITA SCOLASTICA A VENEZIA 1955

Alcuni nomi (non in ordine) Carla Gattini, Elisa Fratti, Daria Marangoni, Ielma Bertolasi, Anna Maria Remelli, Maria Rosa Vertuani, Franca Zuccoli, Denise Marchetti, Maria Rosa Belletti, Daria Luppi, Marina Bertolasi, Elisa Borselli, bidello Munari, maestra Salici, maestra Cambi-Remelli. (Per le copie della foto rivolgersi a Maria Rosa Vertuani)



Il Gruppo Motocilcisti Sermide

ha assegnato il premio "La Torre" 2004 al vivace vignettista della rivista Motosprint Giorgio Serra, meglio conosciuto come "Matitaccia".



Nella foto: da sin: Paolo Rizzati, Ivo Parmigiani, Paolo Luppi, Giorgio Serra (Matitaccia), Stefano Mantovani (presidente del Gruppo). "Matitaccia" ha ricambiato con una sua vignetta.



CAVICCHIOLI

VENDITA INSTALLAZIONE ASSISTENZA

MATERIALE ELETTRICO, TV,
ELETTRODOMESTICI, RADIO,

ANTENNE SATELLITARI E TERRESTRI



via Indipendenza 74
SERMIDE - MN
telefono 0386/61043

S.E. Mons. Guido Pecorari

I lettori di Sermidiana hanno potuto seguire, a suo tempo, le notizie della nomina e consacrazione ad Arcivescovo per il nostro illustre concittadino Mons. Anselmo Guido Pecorari, nonché del prestigioso quanto difficile incarico assegnatogli quale Rappresentante del Santo Padre e Nunzio Apostolico nella martoriata terra del Rwanda.

In quella Missione, S.E. Mons. Pecorari, riceve le notizie sermidesi anche tramite il nostro mensile. Un "filo" ideale che può unire i cattolici e cittadini sermidesi con Sua Ecc. e l'opera che svolge in terra d'Africa.

Il Suo ricordo per i sermidesi è vivo e dimostrato dal fatto che in questi giorni ci ha fatto pervenire alcune immagini ed una lettera che volentieri pubblichiamo.

.....Ricevo Sermidiana e la leggo con grande piacere. Ringrazio per l'invio che mi viene fatto. Purtroppo il tempo limitatissimo mi impedisce di scrivere per i giornali. Tuttavia posso provare a mandarti qualche foto per Sermidiana. Invece dell'articolo ti mando una lettera che io ho inviato ad alcuni miei amici parroci che mi hanno aiutato ed inviato offerte. Non so se potrà essere utile. Ricorda che il Rwanda è una delle nazioni più povere dell'Africa. Vi sono moltissimi bambini abbandonati. Gli effetti del genocidio si fanno vedere: un Milione di uccisi su 7 non sono una cosa da poco. Tutto il tessuto sociale ed ecclesiale è stato distrutto o compromesso. In più vi sono venti di guerra con il Congo. La Chiesa frequentemente è perseguitata. Io faccio del mio meglio per la Pace, per aiutare la popolazione e per difendere la Chiesa. Lo faccio come Nunzio Apostolico, come Arcivescovo e come Ambasciatore Decano del Corpo Diplomatico accreditato a Kigali. E poi lo faccio come il "Don Guido" ora Vescovo che voi conoscete.

Di seguito unisco la lettera

Carissimi,

Vi saluto di tutto cuore dal Paese delle 1000 Colline, nel cuore dell'Africa. Vi sono infinitamente grato per l'offerta che mi avete voluto donare per i nostri fratelli più sfortunati, dal punto di vista economico, del Rwanda. Ringrazio di cuore tutti e ciascuno dei parrocchiani. Nella vostra parrocchia mi trovo come nella mia "Comunità", anche se la Comunità Ecclesiale che il Signore mi ha affidato, tramite il Santo Padre, è molto più lontana: nella Regione dei Grandi Laghi, nel cuore dell'Africa. Mediante la mia persona, il Signore l'ha affidata anche a voi e alla vostra Comunità.

Le offerte che mi avete dato sono una goccia preziosissima nel mare di necessità del Rwanda. Esse riguardano interi villaggi di Regioni sottosviluppate e abbandonate da tutti; orfanotrofi per bimbi abbandonati o senza famiglia; ragazzi di strada; gruppi di vedove, tali a motivo del genocidio; persone colpite



da AIDS, in particolare donne e bambini; giovani che hanno bisogno di scuole che insegnino loro, non solo la cultura, ma anche il lavoro; anziani rimasti senza famiglia, sempre a causa del genocidio, e ora abbandonati; parrocchie che hanno moltissima buona volontà nelle attività pastorali, ma povertà assoluta di mezzi.

Le vostre offerte, assieme ad altre che mi sono state donate, sono destinate ad aiutare capillarmente alcune delle situazioni sopra indicate, in particolare nelle località di Muramba (al confine con l'Uganda), di Kibehe (dove vi è il Santuario Mariano più

importante dell'Africa Centrale e dove sono state uccise 15.000 persone), di Kigali (la capitale, dove vi sono migliaia di bimbi abbandonati e ragazzi di strada).

Voi avete aiutato con i mezzi economici i nostri fratelli Cattolici e non cattolici Rwandesi. Io ho chiesto ad essi di ricompensarvi spiritualmente con le loro preghiere. Voi avete dato loro una testimonianza di fratellanza e, nello stesso tempo, di "Comunione" all'interno della comune Famiglia che è la Chiesa Cattolica. Anche questo è un aiuto indispensabile per questi nostri fratelli, i quali soffrono non solo per i bisogni materiali,

ma anche, purtroppo, perché si sentono soli nell'affrontare tali bisogni e nell'impegno di conservare viva e dinamica la loro Fede, spesso messa in pericolo. Grazie a te e ai tuoi parrocchiani, anche per questa grande testimonianza e per questo prezioso sostegno. a te e ai tuoi parrocchiani.

Vi domando di pregare per me e per la mia difficile Missione in Rwanda, vicino alla Sorgenti del Nilo e ai Vulcani. Vi assicuro tutto il mio ricordo, e, assieme a te, saluto tutti i parrocchiani. Spero che ci vedremo quanto prima.

Con amicizia e fraternamente in Cristo.

Lessico familiare / 2 La maledizione della sdrucchiola

di Paolo Barlera

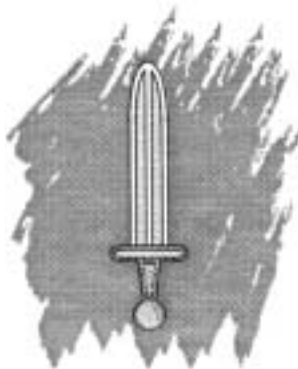
Cosa vuol dire se una scrittrice come Natalia Ginzburg ha preso quest'espressione - lessico familiare (proprio con la "g" di famiglia, e non "familiare", cioè consueto, normale) - come titolo di un suo romanzo? Era un catalogo di espressioni che sopravviveva alla dispersione della famiglia? O forse la storia della famiglia che si esprimeva in una serie di nomi e aggettivi? Ma il lessico familiare è anche quello che impariamo e assimiliamo attraverso ciò che ci sta attorno - cioè non solo la famiglia vera e propria. Per esempio, le strade che fanno da capolinea degli autobus: via Capasso, via Poerio, via Carini... chi erano costoro? Forse patrioti, o benefattori o industriali... Eppure i loro nomi ci vengono alla labbra con l'automatismo (e l'indifferenza) della prima poesia imparata a scuola. O anche le espressioni della vita di caserma, che nessuno prima di partire per il militare sapeva che diavolo volevano dire: *garitta, altana, garand, dieci-più-uno...*

E allora, sentendo parlare ministri o diplomatici, viene naturale chiedersi se parlino così anche a tavola o con le collaboratrici famigliari. Una storiella di qualche tempo fa raccontava che il figlio di un noto critico letterario si riferisse ai normali settimanali illustrati chiamandoli "ebdomadari". Ma noi delle campagne, anche se andiamo a scuola, e poi all'università, restiamo sempre legati al nostro orticello, al nostro desco (eh sì, "famigliare" anche quello) e finiamo col parlare "come mangiamo"? Beh, a giudicare dalle vicende della nostra cultura nazional-popolare, si direbbe proprio di sì. Ma non disperiamo...

Parlando appunto di letteratura nazional-popolare, Antonio Gramsci si lamentava che gli intellettuali italiani, dall'unità in poi, fossero affetti da elitarismo, in quanto questi intellettuali "non si sono posti e non si pongono il problema di elaborare i sentimenti popolari dopo averli rivissuti e fatti propri". Eppure, col senno di un poi disincantato, si può tranquillamente affermare che alcuni dei più grandi romanzi italiani sono romanzi delle campagne: *I promessi sposi* (Manzoni), *Le confessioni di un italiano* (Nievo), *I Malavoglia* (Verga), *La luna e i falò* (Pavese), e tanti altri a cui mi piacerebbe aggiungere uno recente, *Le strade di polvere* di Rosetta Loy.

Infine, non è solo questione di cataloghi di parole, ma anche il modo di fare le frasi, di andare a capo, di mettere gli accenti. Ed ecco che arriviamo alla maledizione del titolo - che si è ahinoi annidata in un'altra categoria di espressioni "famigliari" e cioè quelle mutuata dai media e dalla televisione: non solo i vari "digitali terrestri", "coalizioni", "manovre", ecc., ma soprattutto le stilizzazioni e traduzioni dall'inglese che ormai mastichiamo con grande agio. E qui c'è poco da fare; non appena queste espressioni raggiungono un minimo di familiarità succede qualcosa, quasi una maledizione di Tutankhamen, e nel nostro sfoggio di competenza non riusciamo a trattenerci dall'applicare la sdrucchiola. Prendiamo le telecronache di Formula 1: volete mettere dire "sciùmacher" invece del normale (ma plebeico) "sciùmàcher"? O i pneumatici "mishlen" invece di "mishlèn"? Indubbiamente la sdrucchiola fa chic, e l'invito è di smetterla di preoccuparsi (come il dottor Stranamore) e imparare a convivere con questi nuovi parenti.

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

Da Moglia di Sermide Luca Mantovani

a Roma al Comando della Squadra Navale
come Capitano di Fregata

Che cosa fai esattamente in Marina Militare?

Sono un Ufficiale in servizio permanente effettivo con il grado di Capitano di Fregata (equivalente al Tenente Colonnello dell'esercito). Sono uno dei pochissimi sommergibilisti ingegneri che la Marina Militare Italiana possiede, ed attualmente lavoro nello staff dell'Ammiraglio che comanda la squadra navale italiana (CINCPNAV).

La carriera militare in marina è una decisione di per sé non semplice che porta lontano dalle terre d'origine, cosa ti ha spinto a fare questa scelta?

Nel marzo 1985 ho richiesto volontariamente di poter partecipare, con altri 2800 ragazzi, al concorso per allievi Ufficiali della Marina Militare. Dopo 45 giorni di selezioni, in 18 abbiamo iniziato la carriera militare in Accademia Navale a Livorno, come allievi ufficiali tecnici. Per quanto riguarda il perché ho scelto questa strada, penso sia merito del sangue dei "Beghin", il quale mi ha permesso di affrontare sfide ritenute da molte persone difficili se non impossibili. Oggi posso dire che si sono sbagliate, ma le ringrazio tutte perché probabilmente non sarei arrivato dove sono senza la loro diffidenza.

La carriera in marina ti avrà portato a vedere il mondo, quale paese ti ha colpito di più?

Prima con la nave scuola Amerigo Vespucci, poi con l'incrociatore C. Duilio e successivamente con il sommergibile S. Pelosi, ho avuto occasione di visitare le città di New York, Charleston, Boston, Miami (USA), Bermuda, Caracas (Venezuela), Cartagena (Columbia), S. Salvador e Fortaleza (Brasile), e poi Dakar (Senegal), Cadice (Spagna), Lisbona (Portogallo), Londra (UK) e tantissimi altri. Ogni città ha la sua particolarità che la rende bella e perfettamente in armonia con il luogo in cui si trova, e per questo motivo non riesco a preferirne una ad un'altra, mi sono trovato bene ovunque. Però, dopo diversi anni di navigazione e molti luoghi visti, il posto in cui ritorno sempre con piacere è Sermide, (precisamente "la Moia") dove sono cresciuto e dove vivono i miei familiari.

Per diventare un Ufficiale tecnico sommergibilista è necessario possedere qualità particolari?

No, fortunatamente non serve essere degli "Incredibili" per lavorare in marina ed in particolare sui sommergibili, l'unico requisito

Il sommergibile Scirè il giorno del varo nei cantieri di Muggiano, La Spezia



necessario per vivere a bordo è quello di non soffrire di claustrofobia. Personalmente la "vocazione" per la componente subacquea è scattata alla fine del terzo anno di Accademia; sono entrato in questo ristretto numero di persone specialistiche, superando le selezioni, i test e le prove psico-attitudinali. Il mio attuale incarico è ancora legato ai sommergibili, anche se lavoro a Roma in una stanza lontano dal mare. Sono a capo di un ufficio che svolge valutazioni tecniche di efficienza: decido quali azioni intraprendere per garantire che i nostri sommergibili siano sempre pronti a fare quello che viene richiesto dallo Stato Maggiore.

Ci puoi dire qualche cosa sui nuovi sommergibili U212?

I nuovi sommergibili U212 che stiamo costruendo in Italia sono frutto di un progetto italo/tedesco. Il 18 dicembre ho partecipato al varo del smg Scirè, secondo battello U212 italiano. La grande novità di queste Unità è racchiusa nel sistema di produzione dell'energia elettrica necessaria per la propulsione: la generazione ora avviene tramite Fuel-Cell alimentate ad idrogeno ed ossigeno, la cosiddetta combustione "pulita", dove l'unico prodotto di scarico è l'acqua. Mi auguro che gli sforzi che stiamo facendo in campo militare possano presto permettere la realizzazione di sistemi commerciali a costi contenuti e ad ampia diffusione.

Nel 2000 abbiamo assistito alla tragedia del sommergibile Kursk, gli equipaggi dei nostri sommergibili rischiano tanto?

E' bene ricordare che andare per acqua, anche se sotto, non è più pericoloso che andare per cieli. Il tempo e le esperienze ci hanno permesso di capire quali sono i rischi e come evitarli. I sistemi di sicurezza di cui sono dotati i nostri sommergibili sono in grado di permettere all'equipaggio di salvarsi da molteplici situazioni di disastro. Ricerca, sperimentazione ed adozione dei migliori sistemi di salvataggio e soccorso è un compito demandato ad un gruppo di lavoro di cui faccio parte da più di 4 anni. Posso affermare che la nostra organizzazione è per mezzi e capacità alla pari di quella americana, inglese e norvegese, uniche al mondo in grado di effettuare soccorso a sommergibili sinistrati.

Come ha conciliato la carriera militare densa di spostamenti con le esigenze familiari?

Sono stato fortunato. A quei tempi, alla mia fidanzata (oggi moglie), non ho potuto che dirle quali erano le mie idee in merito all'Accademia, e con grande sorpresa mi sono sentito rispondere: "Bene, se tu vai a Livorno, io mi iscrivo all'università a Pisa, così ci vediamo un po' più spesso!". Era innamorata persa già allora, figuriamoci ora! Annamaria mi ha seguito a Trieste a Taranto ad Augusta (Sicilia), ora a Roma. Ha sempre dimostrato di possedere una capacità organizzativa degna delle migliori strutture logistiche. Anche con l'arrivo di Matilde, Annamaria mi ha permesso di trascorrere momenti di relax durante le soste tecniche del battello, raggiungendomi sia in giro per l'Italia che all'estero. Senza di lei molto probabilmente non avrei una serena vita familiare. Grazie G.

Carta d'identità



> 1965 nasce a Sermide, da mamma Marta Benfatti e da papà Maurizio, (mogliese 18 carati, meglio conosciuto come BEGA). E' coniugato con Annamaria Bergonzini e papà di Matilde

> 1984 Diploma di Perito Industriale a Ferrara

> 1985/89 frequenta l'Accademia navale di Livorno come allievo ufficiale

> 1993 Laurea in Ingegneria Navale e Meccanica. Segue corsi di specializzazione per la condotta di sommergibili convenzionali

Esperienze professionali

> 1986 imbarcato su nave scuola "Amerigo Vespucci" come allievo ufficiale

> 1987 imbarcato sull'incrociatore lanciamissili "Duilio" come allievo ufficiale di macchina

> 1988 imbarcato sui sommergibili "Di Cossato e Marconi" come aspirante guardiamarina

> 1993/99 imbarcato sul sommergibile "Salvatore Pelosi", prima come ufficiale tecnico e poi come Direttore di macchina e capo del servizio GN/E

> 1999/2000 imbarcato sulla fregata "Lupo" come Direttore di macchina e Capo servizio GN/E

> 2000 destinato all'Ufficio Infrastrutture del Dipartimento di Taranto

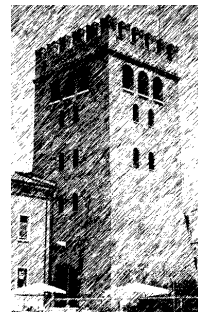
> 2001 destinato a CINCPNAV (Comando in Capo della Squadra Navale) dove dirige la Sezione Tecnica della Divisione Operazioni Sommergibili con il grado di Capitano di fregata (tenente colonnello).

Il sommergibile S. Pelosi nella manovra di uscita dal bacino di carenaggio

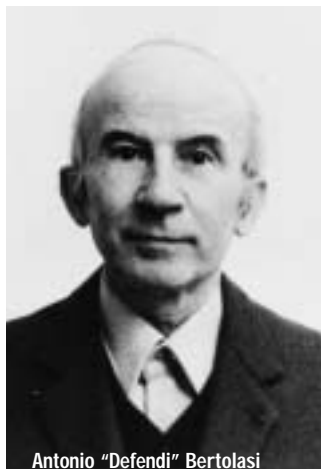


falegnameria BERTOLASI e C.

Intrapresa
a Sermide



di SIBER



Antonio "Defendi" Bertolasi

La falegnameria GIUSEPPE BERTOLASI e C. s.n.c. si trova a MOGLIA di Sermide, in via Volta n.35, da quasi mezzo secolo. E' una delle Aziende "vecchie" di Sermide e delle più produttive.

La storia dell'amore per il legno della famiglia Bertolasi comincia molto prima.

Negli anni del primo novecento e per molti a seguire, il garzone è una figura molto importante. Il giovane di bottega utilizza questo periodo per "forgiare" le proprie capacità ed esperienza lavorativa e diventare un valente artigiano.

Antonio "Defendi" BERTOLASI comincia a fare il garzone all'età di 14 anni, presso la falegnameria di Oreste Zapparoli, in via D. Chiesa.

La sua "gavetta" è di prim'ordine se si pensa che, proprio in quegli anni, la falegnameria del signor Zapparoli, tra le altre cose, ha una commessa per quei tempi prestigiosa: la costruzione e la posa in opera degli imponenti serramenti interni ed esterni dell'impianto della Bonifica di Moglia, al quale lavoro "Defendi" Bertolasi partecipa e a cui rimarrà sentimentalmente legato.

Dopo l'apprendistato rimane presso questa Azienda, quale dipendente, dal 1925 e per alcuni anni finché "spicca il volo" mettendosi in proprio ed aprendo una sua falegnameria in via Galvani, località Arginino.

E' l'epoca in cui, per la maggior parte, si costruiscono mobili per la casa, mobili su misura: dalla "semplice" cassapanca, ai mobili per la cucina, alla camera da letto completa.

I pezzi sono messi insieme ad incastro, si usano pochi chiodi. Bisogna conoscere tutti i segreti del legno, che è "materia viva" e va trattato con rispetto.

Chi ha la fortuna di possedere mobili costruiti alla maniera artigianale di quegli anni, si trova in casa un tesoro dal quale non separarsi.

Nella falegnameria di via Galvani, anche il giovane figlio GIUSEPPE apprende l'arte del trattare il legno. Ma soltanto nei ritagli di tempo lasciati dallo studio; frequenta, infatti, l'Istituto d'Arte di Castelmasa.

Giuseppe farà il "coadiuvante" (così si chiamava) di suo padre

dal 1952 al 1976.

La rete elettrica è lontana dal coprire l'intero territorio. La zona di via Galvani, all'Arginino, ne è priva e "Defendi" Bertolasi, dal '52 al '56, deve ricorrere al suo ex datore signor Zapparoli per farsi tagliare il legno che egli, poi, mette insieme e rifinisce.

L'attività principale (quasi esclusiva) di costruire mobili si esaurisce nel 1952. La produzione si indirizza decisamente verso la costruzione di serramenti per esterni ed interni. Il costo dei mobili costruiti artigianalmente non può competere, ormai, con quello della produzione industriale sempre più massiccia. La debole richiesta non sosterebbe l'attività in avvenire.

Nel 1956 acquista un lotto di terreno in via Volta, dove si trova la sede attuale.

Per cominciare, il laboratorio di falegnameria è ricavato in due locali abbastanza ristretti.

Nel volgere di qualche anno la "specializzazione" di costruire serramenti dà i suoi frutti. L'accurata scelta del legno, la stagionatura imposta, la qualità della lavorazione e la correttezza verso i committenti, fanno sì che la richiesta si espanda consentendo a "Defendi" Bertolasi di occupare del terreno retrostante, ampliando il laboratorio.

Il figlio Giuseppe è "coadiuvante" fino al 1976, quando viene a mancare il padre.

E' naturale, per lui, assumere la titolarità dell'Azienda che, nel frattempo, si è ulteriormente fatta conoscere ed apprezzare, anche per le idee giovani che Giuseppe ha portato nella gestione.

Da solo, però, non è in grado di seguire la produzione. Si fa affiancare dal cugino Mauro Bertolasi e, all'occorrenza, fa capolino in laboratorio il giovane figlio, Daniele. Che deve termina-

re gli studi di diploma e assolvere al servizio militare.

Nel 1983 viene ridefinita la società i cui titolari sono, anche oggi: GIUSEPPE BERTOLASI, il figlio DANIELE ed il cugino MAURO.

Lo spazio per lavorare si fa stretto. Occorre seguire la tecnologia applicata alle macchine, che avanza rapidamente; fare continui e cospicui investimenti sia in attrezzature che nella preparazione personale per utilizzarle. Non basta più conoscere profondamente i segreti del

in PVC che, per alcune caratteristiche, hanno i loro pregi, la richiesta per quelli di legno si mantiene di buon livello, segno di un gradimento superiore.

La produzione della falegnameria BERTOLASI è certificata. Significa che risponde ai severi criteri di qualità che un apposito Ente attesta dopo un esame finale sul metodo di lavorazione del prodotto il quale, alla fine, deve rispondere ai criteri di isolamento aria-acqua e caldo-freddo. Una omologazione che viene concessa a quelle imprese che sono al



Daniele, Giuseppe, Mauro Bertolasi

legno, bisogna conoscere anche quelli tecnologici.

Entrando nella "falegnameria" dei Bertolasi, in via Volta 35, a Moglia di Sermide ci si trova in ambiente quasi asettico, avvolti dai profumi del legno. Ovunque macchine a controllo numerico, dalle quali escono tavole di legno tagliate e lavorate con precisione assoluta, con tolleranze quasi inesistenti; legni che i Bertolasi assemblano e rifiniscono con l'amore artigianale ereditato da "Defendi".

Il lavoro non manca.

Nonostante la massiccia presenza sul mercato di serramenti

TOP per la modernità delle attrezzature e qualità finale del serramento.

Tra le ultime commissioni portate a termine: i serramenti del Centro Sportivo di Mantova; quelli interni della nuova struttura della Fondazione Solaris Onlus di Sermide; quelli interni del nostro palazzo del Comune.

In questi giorni, inoltre, preparano tutti i serramenti del Centro sportivo di Asola.

Le richieste provengono principalmente dalla provincia di Mantova, da quelle di Modena e di Ferrara.

L'Azienda è composta dai soci Giuseppe, Daniele e Mauro Bertolasi, e da due dipendenti.

Per mantenere lo standard altissimo di qualità, il laboratorio è attrezzato per la produzione di serramenti "al grezzo".

Questo, oltre ad esprimere professionalità, permette di creare una economia "indotta".

Come il fondatore Antonio "Defendi" ricorreva alla falegnameria Zapparoli per il taglio del legname (allora per mancanza di corrente) così alcuni artigiani, che non hanno una produzione sufficiente ad ammortizzare le moderne e costose attrezzature, si rivolgono ai Bertolasi ritirando i "semilavorati" che saranno successivamente da loro rifiniti.

Anche la verniciatura di tutti i serramenti viene commissionata ad altra ditta.

Per quanto possibile si provvede direttamente anche alla posa ma, per talune forniture consistenti, la ditta si avvale di "contoterzisti" ai quali demanda l'incarico della posa in opera. Naturalmente la supervisione è curata dalla ditta Bertolasi, la quale garantisce direttamente nel segno della serietà che la distingue nei rapporti con i clienti.

Così, una realtà imprenditoriale sermidese che, per i più distratti, può essere soltanto una "falegnameria", ha rivelato il potenziale produttivo di cui è capace e il prestigio di cui gode.

CASA DEL GIOVANE

La Casa del giovane, importante punto di incontro e aggregazione e di formazione dei nostri giovani, sta cambiando aspetto. Non solo un "look" esterno ma una ristrutturazione interna che meglio si adatterà alle attività per i giovani promosse dalla parrocchia e dai tanti genitori che collaborano nella gestione della Casa. Il contributo che i genitori di Simone e Valentina (giovani prematuramente scomparsi) hanno elargito in memoria dei figli ed uno della CEI (Conferenza Episcopale Italiana) di centomila Euro tramite l'8 per mille elargito alla Chiesa, hanno permesso l'avvio dei lavori. Tra le altre iniziative, alla fine di gennaio nella ricorrenza di S. Giovanni Bosco, patrono degli Oratori, sarà organizzata una festa per la raccolta di fondi alla quale seguiranno altre iniziative con la medesima finalità.





**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

La Regione Lombardia ha assegnato il contributo all'Amministrazione comunale e ai commercianti per

LA NUOVA PIAZZA GARIBALDI

con viabilità veicolare,
parcheggio, zona pedonale,
pavimentazione e verde

La Regione Lombardia ha comunicato il 20 Dicembre l'assegnazione del contributo Regionale al progetto presentato dall'Amministrazione Comunale di Sermide e dai Commercianti locali.

Il bando regionale uscito nell'Aprile 2004, rivolto alle Amministrazioni Comunali ed a tutti i Commercianti, prevedeva la presentazione di progetti in forma unitaria (Amministrazione e Commercianti) per la rivitalizzazione dei centri commerciali in declino.

La domanda è stata presentata dall'Amministrazione comunale di Sermide e da una quindicina di commercianti locali, con il progetto di riqualificazione della Piazza Garibaldi e del centro storico, con la ristrutturazione dell'impianto di illuminazione pubblica del centro storico stesso e la sua messa a norma. I commercianti, dal canto loro, hanno presentato progetti di riqualificazione ed ammodernamento dei propri esercizi commerciali.

Il contributo è stato assegnato al 50% del costo totale, sia per il Comune che per i Commercianti.

Il progetto dell'Amministrazione consiste in:

- Adeguamento alla normativa vigente dell'impianto di illuminazione pubblica del Capoluogo nelle Vie Argine Po, Vicolo Teatro, Via Monte Grappa, Viale Matteotti, Via C. Battisti, Via Marsala, Via Mazzini, Piazza Garibaldi, Piazza Plebiscito e Via Mameli, dove risulta essere molto carente e obsoleto, anche dal punto di vista della sicurezza e che nel corso dell'anno spesso ha causato dei black out.

- Ammodernamento e riqualificazione di Piazza Garibaldi: questo progetto rappresenta il primo stralcio attuativo del progetto preliminare che ha riguardato la riqualificazione di Piazza Garibaldi e Plebiscito, nell'ottica di un nuovo assetto distri-

butivo e funzionale dei percorsi e dei parcheggi nel centro storico del Comune. È stato affrontato il problema della viabilità veicolare, pedonale e degli spazi di sosta in centro, anche in funzione della rivitalizzazione delle attività commerciali esistenti, con il proseguimento della ristrutturazione, già avviato con il rifacimento della pavimentazione di Via Indipendenza e della Piazza Risorgimento. L'intero disegno ha tenuto conto del criterio di omogeneizzazione dei materiali e contemporaneamente degli impianti e dei sottoservizi, al fine di potenziare ed adeguare le canalizzazioni esistenti. Nello specifico si tratta di una revisione complessiva della viabilità carrabile con le relative aree di parcheggio e dei percorsi pedonali che si estenderà in futuro alla Via Indipendenza, sino a Via Argine Po da una parte, e alle Vie Mazzini e Mameli dall'altra.

Il progetto, pertanto, è stato previsto con tutte le caratteristiche che richiedeva la legge Regionale (Sottoservizi, pavimentazione, viabilità, parcheggi, Verde ed arredo urbano) per una rivitalizzazione del nostro centro storico.

Particolare che va sottolineato, e che forse non si evince dal disegno qui pubblicato, è che tutta la pavimentazione sarà realizzata a raso, per poter usufruire anche in futuro degli spazi per il mercato settimanale e le eventuali manifestazioni.

Si precisa inoltre che la scelta di una piantumazione che visivamente dia la sensazione di un viale alberato è nata dall'allestimento della fiera del Melone 2004 che gran parte della cittadinanza ha apprezzato.

I lavori inizieranno nel mese di luglio 2005 e si prevede di concluderli entro la fine di Novembre 2005.

Luciano Mantovani



PROGETTO DELLA PIAZZA GARIBALDI

IL TORMENTONE DEL CENTRO SOCIO EDUCATIVO

Si sapeva da tempo che l'A.S.L., proprietaria della struttura sede del C.S.E. di Sermide, al termine del 2004, avrebbe cessato di essere referente del servizio a seguito dell'applicazione della "Devolution" del comparto Socio Assistenziale agli Enti Locali.

Si sapeva anche che la struttura non era più a norma secondo gli standard regionali relativi a quel servizio, inoltre il contratto di locazione fra A.S.L. e Ente Gestore (la Cooperativa Sociale "Il Ponte") era in scadenza il 31/12/2004, così come la convenzione con i Comuni del Distretto Sanitario Destra Secchia relativa alla gestione del servizio.

Era altrettanto manifesta la volontà dell'A.S.L. provinciale di liberarsi della struttura, infatti la stessa era stata inserita in un elenco di beni da alienare a mezzo asta il cui bando era stato pubblicato già nel 2003 e successivamente ritirato per le pressioni del sindaco Michelini nei confronti dei Dirigenti A.S.L. dell'epoca.

Il Comune di Sermide aveva manifestato da sempre l'intenzione di mantenere la struttura come bene pubblico per poter garantire, in ogni circostanza, la continuità del servizio, era stata ritenuta, pertanto, scandalosa la proposta di vendita dell'immobile al miglior offerente e si era ribadita la volontà di mantenerlo il vincolo urbanistico che la destinava a servizi socio assistenziali.

L'asta è andata deserta e, dalle trattative con la proprietà, durante tutta l'estate 2004, era emersa la possibilità di una cessione della struttura in comodato gratuito al Sistema dei Comuni.

Tale possibilità è stata negata nell'ottobre 2004 ed è partita, perciò, la trattativa per l'acquisto del bene da parte del sistema dei Comuni; ad una prima stima di



La sede del C.S.E. in via Flli. Bandiera

293.000 €, è seguita una proposta di vendita per 250.000 € e su questa proposta sono stati presentati, al Piano di Zona, diverse ipotesi di interventi economici, ma, colpo di scena, il Sistema dei Comuni non ha voluto aderire al progetto di acquisto (ad eccezione del Comune di Felonica), lasciando il Comune di Sermide e l'Ente Gestore soli di fronte al problema.

Neanche la garanzia che l'operazione si sarebbe potuta realizzare a costo zero (infatti la rata del mutuo ipotecario necessario per l'acquisto dell'immobile equivaleva al canone di locazione) è stata sufficiente a smuovere i Comuni dalla loro decisione.

Il Consiglio d'Amministrazione della Cooperativa "Il Ponte" ha deciso di procedere da solo all'acquisto, visto che il mancato rispetto, da parte del Comune di Sermide, del "Patto di Stabilità" impediva all'Ente stesso di contrarre il Mutuo direttamente, inserendo però, nella documentazione, una clausola relativa al diritto, per il Comune, di rilevare il debito (e quindi la proprietà) appena risolto il problema del "Patto di Stabilità".

In questa occasione il C.d.A. del "Ponte" ha dato dimostrazione di un grande senso civico infatti, riconoscendo che il bene era di "pub-

blica utilità" e poteva costituire garanzia del mantenimento di un "pubblico servizio", ha proposto di attivare "in proprio" l'accensione del mutuo cedendo il diritto di proprietà al Comune appena possibile.

Ma, immediatamente dopo aver concordato queste procedure, ecco l'ennesimo, speriamo ultimo, colpo di scena: l'A.S.L. Provinciale non vende più, né al Comune, nemmeno al Gestore; il bene andrà all'asta!!

Nel frattempo verrà stipulato un nuovo contratto di locazione, per una struttura potenziata da 20 a 24 Utenti, è stato compilato un elenco di opere da effettuare a cura del locatario ed il relativo calendario di interventi atti a garantire la messa a norma secondo gli standard regionali senza interrompere la continuità del servizio.

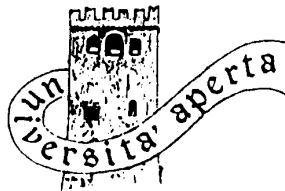
La Proprietà, intanto, avrà il tempo per redigere il bando d'asta del bene e Comune ed Ente Gestore cercheranno di aggiudicarselo, mettendo la parola fine ad una storia che, se non fosse stata vissuta in prima persona, stenterei a credere vera.

Lino Bellodi

Consigliere Delegato ai Servizi Sociali di Sermide
Assessore ai Servizi alla Persona dell'Unione dei Comuni

Sabato 5 febbraio dalle ore 10
presso il Centro AUSER di Sermide
2° Raduno dei Bloggers per la Pace
www.bloggerperlapace.splinder
Durante il raduno sarà effettuata
una raccolta fondi per Emergency

Università Aperta di Sermide



Difficile raccontare in poco spazio gli ultimi importanti avvenimenti di questa nostra Università sempre così viva, vivace, brillante. La Festa degli Auguri, il 19 dicembre u.s. patrocinata dall'UNICEF ed organizzata secondo l'insuperabile estro della Presidente dott.ssa Paola Longhini Fornasa e del suo instancabile team, è stata uno dei successi più strepitosi nell'ormai lunga avventura di idee che nascono e si moltiplicano e si ampliano diventando beneficenza, attesa per la Festa che viene, sublimazione spirituale e gioia anche per gli occhi. Ai nostri lettori dirò che la splendida Villa Schiavi offriva agli intervenuti uno sfavillante colpo d'occhio: nei saloni, un fiorire di composizioni meravigliose a corona di ben 18 tavole apparecchiate con tovaglie e stoviglie d'epoca secondo un tema prescelto. Un pullulare di candelabri adorni di rose, bagliori di cristalli, luci dagli argenti, dalle porcellane, dai peltri, scintillar di perle; un vecchio fiacre nero ricco di coloratissime Bigotte per l'UNICEF, canzoni natalizie in sottofondo eseguite da un gruppo ben affiatato, pubblico bello, elegante, gioioso, pieno d'emozioni. Ricordo una frase d'un vecchio libro di Annie Vivanti "il silenzio intonò la sua tacita sinfonia". Così è successo quando ha preso la parola Zena Roncada la quale, con maestria sottile, e conversando sulle note dell'Avvento, ha unito idealmente i fili del sacro e del profano proponendo la tavola apparecchiata come la pagina bianca sulla quale il cibo si affaccia come sul palcoscenico che può essere quello della vita nella quale ci immettiamo portando le nostre cose ed i nostri cibi migliori, dove cioè, in comunione e fratel-

lanza, presentiamo e doniamo noi stessi agli altri in reciproca armonia. Momenti indimenticabili in un pomeriggio di sole.

Un altro importantissimo evento che ha poi dato inizio alle vacanze di Natale, è stata la rappresentazione al Sociale di Mantova di "AIDA" di G. Verdi con la regia di Zeffirelli alla quale ha assistito gran parte dell'U.A.S. Una rappresentazione culturale di raffinatissima sensibilità dove la mancanza delle masse è stata sostituita dall'esegesi del particolare che ha reso corposi e affascinanti i cantanti e alimentata la focalità su ciascuno di essi. Un ribaltamento di concetti a dimostrare, se mai fosse necessario, che quando un'opera d'arte è valida, si può leggere in tanti modi senza stravolgerne la genialità.

Vorremmo ora ricordare il prossimo grande evento dell'U.A.S. che si terrà, come sempre, nella cornice di Villa Schiavi il 29 maggio. Mi riferisco alla festa di premiazione del nostro concorso nazionale di poesia e prosa STAGIONA-LIA alla sua terza edizione. È stato un continuo crescendo di interesse sia per la validità delle opere presentate che per le numerosissime partecipazioni di autori da tutta la penisola. I premi sono importanti: mille euro al primo classificato e cinquecento al secondo per entrambi le sezioni di poesia e prosa, una Commissione Giudicatrice di alto livello presieduta dallo scrittore e giornalista del "Corriere della Sera" Matteo Collura. Ricordiamo agli interessati che per informazioni basta telefonare ai seguenti numeri: 0386/61159 (ore ufficio) oppure 0386/41861 e 0386/61519

Arnella Carla Bassoli

PROGRAMMA DI GENNAIO

Le lezioni riprenderanno giovedì 13 gennaio col Prof. Giorgio Piccinini che illustrerà "Don Carlos" di G. Verdi. Proseguiranno lunedì 17 con "Frutticoltura e orticoltura nel nostro territorio" a cura del prof. Benvenuto Guidorzi. La prof. Nella Roveri ritornerà il 20 gennaio con "Leggere Lolita a Teheran" di Azar Nafisi. Davide Bregola presenterà lunedì un nostro autore: Paolino Bisi. Una conversazione di impegno giovedì 27 tenuta dal dr. Gabriele Moi "Le dipendenze patologiche: alcool, tossicodipendenze, disturbi alimentari, gioco d'azzardo". Concluderà Ildo Testoni lunedì 31 gennaio con "Traversie di un protagonista" il solco profondo che divideva le classi sociali tra '800 e '900.

la Torta

racconto di Paolo Bisi

Una bottega piccola e antiquata in un piccolo centro agricolo spopolato. La Romilda continuava a gestirla sia per arrotondare la pensione che per sottrarsi all'angoscia della solitudine vedovile.

Paride uscì reggendo la sportina mezza vuota da cui uscivano ciuffi di cicoria. La Fiat 126 parcheggiata sul bordo della strada sembrava attendere con le portiere semiaperte mentre Adele, la moglie, s'attardava all'interno impegnata in una disputa vivacissima con l'ortolana. Da fuori se ne udiva il clamore senza capire perché litigassero. Poi Adele uscì con un'altra sportina mezza vuota di patate e si avviò alla vettura ringhiando invettive scomposte.

"Per la miseria! Cosa ti prende? - chiese Paride premuroso - mi sembri una furia. Ti ha rubato sul peso? O sul conto?"

Lei rispose indignata: "E me lo chiedi? Fai anche l'ingenuo? l'innocentino? - dopo una serie di singulti soffocati aggiunse: - che avrà poi di tanto attraente quel rottame squinternato?"

Paride perse l'espressione divertita, divenne cupo.

"Oh insomma! Cos'è successo?"

Scancherando a frasi sconnesse Adele girò dietro l'auto e posò le patate sul sedile posteriore senza decidersi a salire. Dopo qualche esitazione accennò addirittura a tornare indietro.

"Non ho finito! Vado a dirle il resto a quella trombona stonata... vipera velenosa... ladra di mariti altrui... civetta spelacchiata..."

E via titolando. Paride si spazientì.

"Insomma, si può sapere cosa è successo?"

"Non fare l'angioletto. Mi credi scema? Ho visto tutto sai! Il sorrisino mielato, gli occhi languidi, il miagolio di gattina in amore. Mentre pagavi ti ha accarezzato la mano... e tu a darle corda, infame!"

L'uomo rimase allibito, L'afferrò per un braccio, la costrinse a salire e avviò il motore.

"Ma...dico... ti ha dato di volta il cervello? Una scena di gelosia! Roba da matti...!"

Nei due chilometri verso casa Adele continuò a piagnucolare imprecaando: "Mi avete rovinato la giornata tu e quella stronza. Ma io le cavo gli occhi, le cavo! Brutta fascina mallegata..." E giù titoli infamanti, irripetibili.

Paride tentava invano di calmarla. Era così assurda quella tirata! Non riusciva a capacitarsi. "Moglie! Tu vaneggi. E' tutto un equivoco." E lei macché! "Bestia che sono. Ho avuto piena fiducia, sempre, fin da fidanzatini! Ti ho anche preparato una torta, fatta con le mie mani; doveva essere un giorno solenne, di festa..."

Varcata la soglia di casa, in un soprassalto di furore, prima che Paride riuscisse a fermarla, Adele ghermì la torta dal ripiano del cucinotto gridando: "Infame... traditore! Ecco cosa meriti!" E scagliò la torta fuori dalla finestra.

Lui si prese la testa fra le mani, frastornato e lei rimase un attimo immobile presso la finestra aperta. Quel gesto inconsulto ebbe il potere di far sbollire la bile. Come bucare un pneumatico: l'aria esce sibillando e la gomma si affloscia. Adele si girò verso il marito: "Forse ho esagerato, ma se mi accorgo che mi fai le corna ti strappo quei quattro peli che ti rimangono sul cranio!"

Paride continuava a guardarla inebetito. Man mano che la moglie gli si avvicinava i lineamenti del viso (i lineamenti, non le rughe) si distendevano verso un ritorno alla serenità. Fece l'atto di abbracciarlo: "E' perché ti voglio troppo bene vecchiacchio!"

Lui si ritrasse con mossa istintiva

"Lascia perdere vecchia, mi hai rovinato la festa"

Era il suo compleanno, l'ottantaduesimo.

AZ

CALZATURE E ACCESSORI

perge i migliori Auguri di Buon Anno

CAFÈN@IR STONEFLY Samsonite Mazzini Pirelli LION

SERMIDE - Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

IL PRIMATO DI SERMIDE

di Giuseppe Reggiani

Noi Mogliesi e Santacrocesi (si dice così?) dovremmo abbassare il capo e umilmente riconoscere in partenza la priorità di Sermide nel contesto dei territori dell'Oltrepò del basso mantovano.

Molto prima che le nostre terre fossero denominate d'Oltrepò, prima della deviazione del corso del grande fiume, Sermide già compariva nella mappe di Roma imperiale col generico nome di Castrum, donde si dipartiva la via altinate che, passando appunto per Altino, giungeva a Postumia nei Balcani.

A quei tempi dove ora ci sono Moglia e Santacroce c'era solo acquitrino.

Attorno all'anno 1000 Sermide si costituì come Comune autonomo, precedendo il Comune di Mantova dal quale non volle mai dipendere, com'erano invece costretti a fare gli altri Comuni del Mantovano.

Si può quindi affermare che Sermide fu uno dei primi Comuni italiani ad avere leggi proprie, che prescindevano dai poteri di quei tempi, e cioè quello imperiale e quello della Chiesa.

Fu proprio giocando sull'antagonismo fra questi due soggetti e approfittando della lontananza geografica dalle sedi del potere, che Sermide poté affermare la propria autonomia.

La giurisdizione del Comune di Sermide si estendeva da Felonica fino a Revere, e tale rimase fino al Risorgimento. Sermide fu per diversi secoli il centro più importante dell'Oltrepò orientale.

All'Italia dei Comuni successe quella delle Signorie, che cercò sempre di limitare l'autonomia dei Comuni, imponendovi rappresentanti che fossero graditi ai signori del momento, conti, marchesi o duchi che fossero.

Nel 1272 i Bonacolsi assunsero la Signoria di Mantova, per opera di Pindemonte, che si proclamò Capitano della città con tutti i suoi domini.

Nel 1290 egli provvide al rafforzamento della fortezza di Sermide.

I Signori di Mantova infatti (non solo i Bonacolsi, ma in seguito anche i Gonzaga) ebbero sempre un occhio di riguardo per Sermide, che era la porta orientale dei loro domini e dove si riscuotevano cospicui dazi per l'entrata delle merci.

Occorre rilevare che il Comune di Sermide ostentò sempre avversione per le leggi emanate da Mantova. Basti pensare che in data 15 marzo 1313, in pieno dominio dei Bonacolsi, il Comune di Sermide insieme a quello di Luzzara promulgava degli Statuti che confermavano l'assoluta indipendenza dalle leggi di Mantova. Poiché non risulta che venisse perciò punito bisogna pensare che ai Signori di Mantova convenisse essere tolleranti con quei Comuni un po' ribelli: l'importante era



riscuotere i dazi.

Nel 1329 alla Signoria dei Bonacolsi successe quella dei Gonzaga, che, dopo aver ucciso Tagino Bonacolsi detto il Passerino, Capitano di Mantova, nel corso di una sommossa provocata ad arte, imprigionarono tutti i suoi parenti, compresi figli e nipoti, nella torre del castello di Casteldario e li lasciarono morire di fame.

Confesso di essermi recato a Casteldario e di essermi soffermato in meditazione davanti alla bianca lapide che ricorda quel fatto, anzi quel misfatto. La tragicità del quale uguaglia quella del famoso episodio dantesco del conte Ugolino della Gherardesca, anch'egli imprigionato con i figli e lasciato morire di fame. Peccato che lo sfortunato mantovano non abbia avuto un Dante che tramandasse notevolmente ai posteri la sua tragedia.

I fatti descritti avvenivano quando Moglia ancora non esisteva, mentre Sermide con-

tinuava ad esser il più importante centro fortificato al confine orientale del mantovano. Si pensi che tutto il sale consumato nel territorio e proveniente da Venezia transitava dalla Dogana di Sermide.

Più tardi, verso la fine del 1400, quando il Po si era già attestato nel suo alveo definitivo, abbiamo notizia di rapporti intercorsi tra il Podestà di Sermide e i Gonzaga.

Erano entrati dal confine orientale del Marchesato, e quindi da Sermide, i partecipanti ad un congresso che si teneva a Cremona; personaggi di grande importanza, tra i quali anche il Granduca di Firenze Lorenzo il Magnifico.

A fare gli onori di casa venne inviato Francesco Gonzaga, figlio di Federico marchese di Mantova, che si avvalse dell'aiuto, appunto, del Podestà di Sermide.

Insieme ad altri cavalieri del seguito i due fanno la spola tra Sermide e Revere, passando per Borgofranco e Bonizzo, per accompagnare tutti gli illustri personaggi al traghetto per Ostiglia.

Dalla cronaca di quegli avvenimenti si evince che tra Sermide e Revere non esistevano strade carrozzabili. Infatti si legge che Francesco Gonzaga si avvicinò al Duca Ercole d'Este per porgergli i suoi omaggi e poiché il Duca non poteva cavalcare né camminare viaggiava seduto su un asse posto tra due muli; se ci fossero state delle strade non sarebbe certamente mancata ad un Duca d'Este la possibilità di viaggiare in carrozza.

Come dicevo Moglia, ai tempi di queste cronache, non era ancora nata; forse qualche casupola cominciava a spuntare nei luoghi dove le terre già emergevano.

Voi direte: che cosa c'entra Moglia con la storia di Sermide? Rispondo ricordandovi che questo scritto inizia con un umile riconoscimento della superiorità di Sermide nei confronti delle sue frazioni; pagato il pegno si può però anche ricordare la più giovane storia del proprio paese, che in definitiva resta sempre una storia del sermidese.

E quindi consentitemi di parlare un po' di Moglia, anche perché ritengo che il suo relativo sviluppo nel tempo abbia ricevuto una notevole impronta da parte del mio casato. Qualcuno obietterà che sono un vanaglorioso e pecco di presunzione. Concedo questi dubbi; in fondo siamo un po' tutti vanitosi.

Sul finire del 1700, direi verso il 1780, si trasferì a Moglia dal reggiano il signor Giuseppe Reggiani. Veniva con l'incarico, conferitogli dalla Giunta provinciale, di censire e appoderare i terreni delle valli, tracciandone i confini e le proprietà, e di stimolarne i redditi.

Va da sé che i personaggi preposti a questi incarichi venivano scelti tra i funzionari dello Stato e i nobili.

Quali titoli vantasse questo mio trisavolo non è dato saperlo, essendo gli archivi comunali andati distrutti nell'incendio di Sermide del 1848; della sua esistenza si è trovata qualche traccia non completa nei registri parrocchiali. Potrebbe risultare non del tutto campata per aria la convinzione di mio padre Antonio, che sosteneva una origine nobile del Reggiani.

Comunque questo mio trisnonno acquistò un terreno vicino alla chiesa e vi costruì una casa e uno spaccio di generi alimentari con annessa mesquita di vini. Ebbe un solo figlio, Agostino, nato quando il padre era già avanti con gli anni, e che rimase orfano appena ventenne, attorno al 1840.

Agostino era tra i pochi in paese a saper leggere, scrivere e far di conto; il padre, dato l'incarico che rivestiva, era certamente istruito e in qualche modo riuscì a trasmettere tale istruzione anche al figlio.

Le mansioni di giurisdizione delle terre del mogliese passarono, tutte o in parte, dal padre al figlio.

Con il trascorrere del tempo Agostino portò a termine l'incarico, appoderando con vendite ed affitti; per sé non volle tenere proprietà terriere, cosa che gli sarebbe stata facile; ma non amava fare l'agricoltore e pensò soprattutto ad ingrandire e ad abbellire la casa dove era nato, munendola fin da allora di una facciata importante, con un grande terrazzo frontale, sorretto da colonne di marmo.

Allargò il negozio degli alimentari, costruì un forno per la vendita del pane e una grande sala che fungeva da deposito per le merci ma anche come sala da ballo nei giorni di festa.

Moglia, a metà del 1800, si poteva ancora considerare terra di conquista e di pionieri, e il complesso creato da Agostino ne era il saloon.

Negli anni che seguirono, agli inizi del '900, cominciò l'epopea del Sermidese, con l'arrivo della stazione ferroviaria, dello zuccherificio, delle bonifiche mogliesi, del cin ball di Moglia.

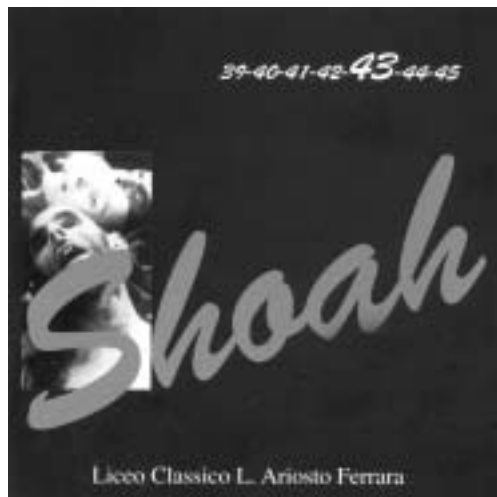
Ma tutto ciò sarà oggetto di un prossimo articolo, se il gradimento di voi lettori me lo concederà.

27 Gennaio 2005. Giorno della memoria

Il Comune di Sermide, in collaborazione con il Liceo "Ariosto" di Ferrara organizza nella saletta civica di via Roma una mostra fotografica sulla Shoah (23-30 gennaio 2005).

Si tratta di una raccolta di dodici immagini, di cui quattro scattate dagli stessi Ebrei (provenienti dal Museo Nazionale di Auschwitz), quattro scattate dai tedeschi, quattro scattate dai russi (provenienti dal Centro di documentazione Ebraica di Milano)

"Come mai solo dodici immagini? La discussione potrebbe essere molto ampia ed un interrogativo, del tutto legittimo, si affaccia nei nostri pensieri: quale dovrebbe essere il numero dei documenti, di una ricerca scolastica classica, per un valore documentario esaustivo? Cento, duecento, o tutte le foto scattate all'interno del campo più organizzato per lo sterminio dell'ultima guerra mondiale per poter comprendere appieno l'orrore di quello che era avvenuto in quel luogo? Abbiamo ritenuto che il possesso di dodici fotografie, pur nell'essenzialità, poteva dare il senso di una mostra dedicata alla giornata della memoria. Si è scelto consapevolmente di agire su questa base molto semplicemente per una selezione numerica e mentale delle immagini, dirigendo l'attenzione su un numero limitato di documenti per un processo di maggior concentrazione sulle singole unità." (dal catalogo della mostra curato da Enrico Bresciani)



LA CHIOCCIOLA

Dalla fumante polenta della "Pantera" al lago ghiacciato di Misurina

Due importanti appuntamenti hanno contrassegnato la fine del 2004 per i disabili dell'Associazione "La Chiocciola". Il primo è stato, ancora una volta, alla corte Pantera, e ha visto la partecipazione di numerosi amici di altre associazioni e realtà che nella nostra zona si occupano di handicap, come l'A.N.F.F.A.S. e l'Arcobaleno di Ostiglia, e la cooperativa "Il Ponte", che gestisce il CSE di Sermide e lo SFA di Poggio Rusco. Oltre 100 persone si sono trovate nella accogliente sala ricavata nel fienile di casa Negrini per festeggiare, hanno detto gli organizzatori, ...l'arrivo della stagione fredda: certamente una scusa per stare assieme, scambiarsi idee, suggerimenti, e soprattutto gustare un piatto di stracotto di vero "somarino" e fumante polenta. La famiglia Negrini, con la collaborazione del solito manipolo di amici, ha infatti voluto preparare per tutti quanti questo saporito piatto della tradizione contadina, tipico della stagione invernale: 15 i chili di carne che sono stati sul fuoco per un giorno intero, e tre i paioli di polenta giunti sui tavoloni della chiassosa combriccola. Una scusa davvero succulenta, per passare una domenica in allegria, al caldo e con tanti amici, lontano dai pensieri e dai problemi di tutti i giorni.

Altrettanto allegro, divertente e diverso dalla solita routine il secondo appuntamento a cui l'associazione non ha voluto mancare nemmeno per il 2004: il week end di 3 giorni in montagna, poco prima di Natale, cui hanno partecipato oltre quaranta tra disabili, familiari e accompagnatori. Incuranti del freddo pungente, hanno fatto acquisti ai Mercatini di Natale di Bressanone, si sono fatti immortalare sul lago (tutto ghiacciato!) di Misurina, hanno passeggiato come i vip per Corso Italia a Cortina d'Ampezzo, hanno visto san Candido e le Tre Cime di Lavaredo. Tre giorni "speciali", che i ragazzi disabili ricorderanno a lungo. Almeno fino alla prossima gita. È già ora infatti di lavorare per mettere a punto le prossime iniziative: serate danzanti, altri appuntamenti gastronomici (chissà quali altre specialità si potranno assaggiare), e soprattutto la vacanza estiva. La meta è ancora top-secret, ma sarà una vera sorpresa.

Cristina Barlera

I chierichetti di Sermide



I "Ministranti", chierichetti della Parrocchia di Sermide, hanno presentato mercoledì 22 dicembre "Madre Teresa: dono di sé per i poveri" una rappresentazione teatrale della vita e della vocazione di Madre Teresa di Calcutta.

Il gruppo è composto da: Alice Mantovani, Andrea Cuoghi, Beatrice Savoia, Benedetta Zibordi, Chiara Chiozzini, Federica Boselli, Isabella Rossi, Isacco Prandini, Marco Menghini, Michele Merighi, Miriam Capra, Petra Valli, Sara Bassi, Sara Ravarotto, Anna Negrelli, Carlotta Segala, Eleonora Guidorzi, Monica Negri, Virna Zapparoli. La regia e la sceneggiatura è di Monica Negrini, i costumi di Anna Mirandola e Olga Bianchini, il disegno di Luisa Boselli. Hanno collaborato inoltre: Marisa Bertolasi, Lia Mantovani, Daniela Golinelli, Monica Zaghini, Gina Vertuani. Le signore Edda Massarenti, Lucia Vertuani, Novella Carè e Antonella Travaini hanno regalato stoffe e tessuti.

Lorenzo Varini ha messo a disposizione tempo e attrezzatura. Don Libero, Don Giovanni e

Don Flavio hanno sempre sostenuto e incoraggiato l'iniziativa.

SERVIZI E PRODOTTI PER UFFICIO

SHARP Panasonic



di G. Casoni & P. Fin

SERMIDE (MN) via XXIV Aprile 90
Tel. 0386.960079 - Fax 0386.960223
info@idssnc.com - www.idssnc.com

SISTEMI DI PESO
ZENITH



Il gruppo della "Chiocciola" a San Candido (BZ).

Rommel premia Baschiroto



Il generale Rommel, comandante dell'"Afrika Korps" nel 1942 conferiva l'ambita onorificenza della "croce di ferro" al pilota da caccia Gianlino Baschiroto per essersi distinto in efficaci azioni in battaglia contro gli Inglesi. L'ufficiale italiano era figlio di Gregorio e Gavazzoni Maria, sermidese e zia paterna del concittadino Lino Gavazzoni che ha fornito questa immagine a Sermidiana.

Prima della guerra, da ragazzo, trascorreva spesso le vacanze estive "al Barachin" dalla nonna, sulle rive del Po di Sermide ed è sempre stato legato ai luoghi della sua giovinezza. Amante appassionato del volo e degli aerei, apparteneva a una famiglia di militari tutti dediti alla causa dell'aviazione. Fu congedato con il grado di colonnello. È morto una decina di anni fa, a Montagnana dove risiedeva.

PRODUZIONE E PUNTO VENDITA

VIA MATTEI
SERMIDE

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

PIAZZA LIBERTA', 90
CASTELMASSA
TEL. 0425.81446

VIA FRATTINI, 63
LEGNAGO
TEL. 0442.26172

VIA DUOMO 27
LEGNAGO
TEL. 0442.602911

VIA MATTEOTTI, 236
POGGIO RUSCO
TEL. 0386.733111

PRODOTTI DA FORNO

A séram a dre li bestii al porc

di Alberto Guidorzi
X parte



Il maiale era macellato alle prime gelate di fine autunno o inizio inverno in modo da lavorare la carne a temperature basse. Il maiale di una volta quindi aveva un'età minima di 8 o 9 mesi o anche più e quindi la carne era molto meno acquosa dei maiali attuali macellati solo dopo sei mesi, l'alimentazione era inoltre molto più varia e volta, in un primo tempo, a fare "carcassa" e solo successivamente all'ingrasso. Al mattino presto arrivavano i due macellai (operai agricoli che cercavano di integrare i loro scarsi guadagni) uno entrava nel porcile con una grossa e robusta fune e legava una zampa del maiale che così veniva trascinato fuori dal porcile, facendolo gridare come un ossesso. Era il segnale che spingeva i ragazzini a precipitarsi nella corte vicina per vedere uccidere il maiale. Il secondo macellaio, mentre l'altro tratteneva l'animale, si avvicinava e afferrava con una mano la zampa anteriore destra, mentre con l'altra, tenuta nascosta dietro la schiena, impugnava un lungo coltello appuntito e tagliente. Spesso si trattava di baionette di moschetto, residuati di guerra, opportunamente affilate.

Il maiale con due dei quattro piedi immobilizzati poteva facilmente essere rovesciato sul fianco e offrire il punto del corpo, tra le due zampe anteriori, dove conficcare il coltello per arrivare dritto al cuore e trafiggerlo.

Il grido si faceva altissimo e reiterato per poi man mano affievolirsi. Era sopraggiunta la morte. Il coltello lasciato infilato serviva da convogliatore del sangue che fuoriusciva e che veniva raccolto in una pentola, fatto coagulare con il riscaldamento e mangiato successivamente fritto tagliato a fette. Le donne di corte già dalle prime ore della mattina avevano provveduto a far bollire molta acqua in grossi paioli di rame sistemati in vicinanza del porcile su focolai improvvisati "li furnaseli". L'acqua bollente raccolta con secchi veniva gettata sulla pelle del maiale morto in modo da ustionare l'epidermide e rendere più facile l'asportazione delle setole di cui era ricoperto il corpo del maiale, che per lo scopo era stato adagiato su una robusta tavola di legno disposta a terra. La raschiatura dell'epidermide e dei peli avveniva il più alla svelta possibile tramite lame affilate ricavate da vecchie falci fienarie rotte.

Il tutto veniva raccolto per farne poi oggetto di vendita a persone che appositamente le raccoglievano e le convogliavano ad aziende che ne avrebbero fatto pennelli. L'acqua bollente facilitava anche l'asportazione, mediante l'ausilio di uncini, delle unghie dei piedi. Anche queste erano tenute d'acconto per venderle, sarebbero state macinate andando a costituire concime organico (il cornungia), che ora l'agricoltura biologica ha riscoperto. Il corpo del maiale era successivamente appeso, per mezzo di legature sulle zampe

posteriori, rafforzate da uncini inserite nei tendini, ad una trave del porcile o ad un cavalletto appositamente costruito. Era lasciato penzolare in modo di facilitare la fuoriuscita del sangue ancora ritenuto dal corpo e, per facilitarne la fuoriuscita, lo si sgocciava.

Contemporaneamente si procedeva allo svisceramento e alla divisione in due mezzene: "li sciapi dal porc". Niente degli organi interni veniva buttato, gli intestini erano svuotati, lavati e sbollentati e passati nell'aceto per la disinfezione. Dopo il taglio in pezzi, erano consegnati alle donne per cucirne un estremo. Erano i budelli che sarebbero andati a costituire i cotechini, i salami, e le salsicce. La vescica urinaria costituiva anch'essa un contenitore di conservazione, mentre, fegato, polmoni, reni e cuore sarebbero stati cucinati come frittura. Una parte del fegato però sarebbe stata frita subito in tanta cipolla e somministrata, per l'occasione ed assieme ad abbondante polenta, come colazione di mezza mattina ai macellai ed ai componenti della famiglia. Il grasso per friggere era ricavato da una pellicola reticolata che avvolgeva il fegato. Le maglie della rete erano costituite da accumuli di strutto ed in dialetto era chiamata "raidela". Lo strutto era un grasso eccellente per friggere gli alimenti, esso infatti ha la caratteristica di raggiungere temperature molto elevate e di rendere le sostanze fritte molto più friabili. In molte parti d'Italia, specialmente al Sud, si cucinano anche gli intestini di più piccolo diametro con il relativo grasso attaccato, è la "ventricina". Le due mezzene, private delle parti interne molli, ben sgrondate e pulite dal sangue, venivano divise in tre pezzi: la parte posteriore (i prosciutti), la parte mediana e la parte anteriore (spalla e testa). La parte mediana nella zona dorsale e sotto la pelle (la cotica) aveva il lardo, il condimento per eccellenza delle famiglie di una volta. Più lo spessore di grasso era alto e più si apprezzava l'animale, ora invece è l'inverso, sono cambiati gusti ed esigenze alimentari. Nella zona ventrale invece vi era grasso con infiltrazioni di carne magra ed era da qui che si ricavava la pancetta che poteva essere semplicemente conservata sotto sale come il lardo o venire cosparsa di sale pepe e spezie varie e arrotolata per farne un salume da consumarsi stagionato. All'interno di questa parte mediana dell'animale vi erano due depositi di strutto racchiusi da una pellicola trasparente, cartacea e consistente che serviva per fabbricare

il contenitore di insaccati, in particolar modo la coppa. Il lardo mantenuto attaccato alla cotica era tagliato in bade larghe, salate nella loro parte interna, fatte combaciare in coppia, avvolte nella "carta pecora" (l'unica sufficientemente resistente e impermeabile prima dell'avvento della plastica) e appese ad una trave del soffitto. La massaia, ogni mattina, tagliava una piccola fetta di lardo che usava per fare "al sufrit" alla minestra del pranzo di mezzogiorno. Dire di una famiglia che mangiava la minestra con "il soffritto" ogni giorno era come definirne benestante. È evidente che con i mezzi di conservazione del tempo era inevitabile ritrovarsi, col passare dei mesi, del lardo irrancidito, "gras rans", ma ciò non era motivo sufficiente per smettere di mangiarlo. Solamente quando era divenuto veramente immangiabile si optava per un'altra utilizzazione: esso si conservava assieme ad altre sostanze grasse di scarto e non commestibili per fare il sapone casalingo che poi sarebbe servito per il bucato. Successivamente si passava a dissossare le due parti anteriori e posteriori e se ne ricavano quattro tipi di carne: quella da salami (il miglior muscolo con attaccato il le migliori parti grasse) quella da cotechini (la carne meno pregiata dei muscoli), quella per le salsicce (che si consumavano senza grande stagionatura) e quella per la testina (le parti cartilaginee della testa e le più grasse) che doveva essere cotta, condita, insaccata e mangiata abbastanza presto. Nella parte superiore, subito dietro la testa, vi erano due muscoli che servivano per fare la "coppa". Le carni per gli usi sopraindicati erano tritate con apposite macchine, salate, pepate, speziate, aggiunte di aglio, mescolate ed insaccate nei "budelli" del maiale o in altri, ricavati dai bovini, e che si acquistavano. Il budello riempito di carne era legato nella parte superiore e tutt'intorno.

Alla carne da cotichino normalmente si aggiungeva una parte di cotiche tritate, da cui il nome. Le parti grasse esuberanti o inadatte ad essere insaccate erano consegnate alla massaia che le metteva in una pentola ed a fuoco lento e costante le faceva fondere. La parte liquida, dopo solidificazione era un buon strutto (l'ont ad grasoli), mentre i pezzi solidi rimasti, costituiti da grasso fibroso e piccole parti di muscolo erano i ciccioli o "grasoli". Molte famiglie facevano anche i ciccioli di budella con le parti di grasso che normalmente erano attaccate a queste, ma devo dire che non erano una leccornia. Il prosciutto di coscia era fatto solo dalle famiglie che uccidevano più maiali e quindi dalle più ricche, comunque, a quei tempi il prosciutto era un lusso che si pagava caro perché se si volevano fare buoni salami vi si doveva necessariamente includere anche la carne della coscia.

(continua)

E' LA TOQUE CHE FA LO CHEF

di Maurizio Santini

Ho sempre pensato che il calore torrido delle cucine, soprattutto quelle di un tempo, fosse motivo per stimolare l'ingegnosità di un cuoco a creare un copricapo a forma di tubo, una specie di camera d'aria sufficiente a tener abbastanza fresca la parte superiore del capo e a trattenere, nello stesso tempo, il sudore che imperlava la fronte.

Curiosando tra le pagine di una rivista di cucina specializzata in fornitura di materiale per la ristorazione, mi è capitata sott'occhio una notizia grazie alla quale sembrerebbe possibile risolvere il mistero.

Il nome Toque (il caratteristico cappello da cuoco) pare che nel secolo scorso non fosse ben gradito ai più celebri professionisti della cucina, che ritenevano improprio chiamare il proprio berretto con lo stesso nome col quale si indicava il cappello calzato dai magistrati e dai professori della Sorbona quando indossavano la toga. Suzanne, noto cuoco dell'epoca, scriveva che sarebbe stato più logico chiamarlo *couvre-chef*, cioè *copri-capo* o *copri-chef*.

Suzanne asserisce che si deve a Carème, cuoco e pasticciere del secolo 19°, l'idea di adottare per i cuochi questo tipo di berretto, e racconta un episodio avvenuto nel 1823 quando Carème lavorava alla corte di Giorgio 4° d'Inghilterra. Mentre nelle cucine del palazzo reale Carème stava innalzando una di quelle famose costruzioni allegoriche che vanno sotto il nome di *pièces montées* (torta a più strati), ebbe la visita di un ragazzino che lavorava alle dipendenze di un magistrato. Questo giovane portava sul capo un berretto, una piccola toque bianca, come era consuetudine per gli apprendisti degli uomini di legge. Questa graziosa acconciatura rendeva il suo aspetto particolarmente grazioso e elegante. La moda della toque-blanche ebbe così origine.

Si racconta che Carème, con la sua solita vivacità, abbia affermato che, sostituendo la comune cuffia di cotone (tipo il berretto da notte dei nostri nonni), copricapo comune a tutti i cuochi, si sarebbe dato loro un aspetto più importante e di maggior prestigio.

La toque era composta da una fascia di tessuto di cotone che si adattava alla forma della fronte e dalla quale emergeva una calotta tubolare pieghettata. La natura malleabile del tessuto rendeva questo copricapo suscettibile di una serie di trasformazioni più o meno graziose, più o meno eccentriche, manipolazioni ora rese impossibili nei berretti moderni di carta o di tessuto - non-tessuto.

Curiose erano le considerazioni che un tempo venivano fatte sul modo di calzare la toque, tanto da classificare il carattere di uno chef di cucina a seconda del modo in cui si stemava il berretto sul capo.

Colui, per esempio, che era solito portare il berretto leggermente gonfio e pendente all'indietro, detto anche a colpo di vento, era quasi sempre un uomo autoritario, aggressivo e collerico. Il cuoco che posava spavalidamente la toque inclinata su una parte dell'orecchio, era ritenuto uno spaccone, e uno che si dava eccessive arie. Il berretto, chiamato *tour Eiffel*, quello, per intenderci inamidato e di forma cilindrica, e con la parte pieghettata piuttosto alta, era il copri-capo adottato dai cuochi bassotti che cercavano di innalzarsi di fronte agli occhi dei sottoposti. Il cuoco che appoggiava il cappello neglentemente e semplicemente appiattito sul capo denotava un carattere incurante oppure da pensatore. Il cappello degli apprendisti aveva uno stile particolare; squalcito e spiegazzato dai gesti e dai panieri che il ragazzo trasportava appoggiandoli sul capo; si capiva che il berretto non era passato tra le mani della stiratrice, ma che era stato semplicemente lavato sotto la pompa dell'acqua e asciugato sulla bocca del forno.

Osservando dunque le diverse maniere di calzare il berretto possiamo, ancor oggi, con sufficiente certezza comprendere la disposizione d'animo di un cuoco; se è conficcato tra le orecchie occorre far molta attenzione e girare al largo perché... ci potrà essere burrasca in cucina.

**RINNOVA
L'ABBONAMENTO A**

Sermidiana
il mensile di Sermide dal 1981