



Intervista al sindaco Stefano Michelini

## UN PROGETTO PER L'EX ZUCCHERIFICIO?

La proprietà, il Comune, il Politecnico, i soggetti interessati

**Col 2006 si presentano diverse questioni importanti per il nostro Comune, una di queste è l'annosa vicenda dell'area ex Zuccherificio che tutti auspicano venga riquilibrata.**

A tutt'oggi l'area risulta bonificata, per quanto riguarda l'amianto in matrice friabile. Quindi, dal punto di vista della pericolosità per la salute e per l'ambiente è stato fatto un passo in avanti importantissimo. L'area non è ancora stata liberata dai vincoli perché la proprietà ha in corso la richiesta di dissequestro al tribunale. In questo, stiamo collaborando attivamente con la proprietà, la Provincia, l'ASL e l'ARPA, anche per gestire la conclusione dei lavori di rimozione dell'amianto in matrice compatta ancora presente. L'ultima conferenza dei Servizi si è tenuta a dicembre.

**Una volta che la proprietà avrà ottenuto il dissequestro dell'area, come si intende procedere per definire la destinazione urbanistica di questa importante fetta del territorio comunale?**

Gli spazi di manovra sulla pianificazione territoriale sono in questo momento molto limitati. Le nuove norme urbanistiche della Regione Lombardia (LR 11/03/05 n.12) prevedono che si passi dalla redazione del Piano Regolatore Generale (PRG) al Piano di Governo del Territorio (PGT). Le nuove regole sono complesse e prevedono studi articolati per temi e finalità. La legge prevede,



La villa progettata dall'architetto mantovano Zavarella

tra l'altro, che la Regione Lombardia emani entro il marzo 2006 le linee guida per l'attuazione del Piano di Governo del Territorio. Siamo in attesa di queste ultime e stiamo prevedendo un po' di risorse in bilancio per avviare le prime analisi territoriali. Siamo quindi in una situazione di stallo, i nostri Piani Regolatori sono ancora validi per 4 anni ma, non appena verranno emanate le linee guida, dovremo redigere il Piano di Governo, percorso lungo e molto complesso. Nel frattempo la norma consente di effettuare solo varianti semplificate al PRG, limitate ad aree di intervento molto contenute e con margini di manovra ridottissimi. Il caso dell'area ex zuccherificio non rientra in questa casistica, in quanto molto vasta, attualmente considerata inquinata (e sotto sequestro) e, in ogni caso, destinata ad attività produttive. Il Comune potrà modificare la destinazione urbanistica dello zuccherificio solo dopo l'emanazione delle linee guida e la redazione del Piano di Governo del Territorio. Le proposte di modifica di destinazione dell'area zuccherificio da produttiva a residenziale e commerciale, di cui si è parlato strumentalmente in questi giorni sui giornali, sono del tutto inammissibili, secondo le norme vigenti (e in particolare con quanto previsto dall'art. 2 comma 2 della



Ieri e ... oggi

Governo del Territorio. In altre parole, stiamo cercando di portarci avanti per dare un futuro ad un'area che riteniamo strategica per lo sviluppo di tutto il nostro territorio.

**E come si intende procedere con la proprietà e con il Politecnico?**

Il comune di Sermide ha da tempo sottoscritto una convenzione generale con il Politecnico di Milano e stiamo lavorando per rendere attuative le nostre ipotesi di collaborazione. In particolare, noi pensiamo ad un accordo a tre (comune, politecnico e proprietà) con la definizione di un percorso partecipato di analisi della pianificazione dell'area ex zuccherificio. Abbiamo già redatto una prima bozza di accordo e, nel frattempo, sono stati avviati gli incontri preliminari. Questo processo prevede il coinvolgimento delle forze politiche, sociali, economiche e dei singoli cittadini e un ruolo forte della proprietà. Ovviamente, chi ha fatto gli investimenti per acquistare e bonificare l'area deve avere il giusto ritorno economico ma, nel contempo, è importante coinvolgere la società civile nelle proposte. A breve avremo



un incontro a Milano con i soggetti interessati. Noi non crediamo, ma è fondamentale che questo sia condiviso anche dalla proprietà, che per lo sviluppo di quell'area si debba puntare soprattutto sul residenziale ma che, viste le dimensioni e le caratteristiche dell'ex zuccherificio, si debba pensare ad un intervento più complesso e articolato. Con il contributo del Politecnico, come avvenuto altrove, potrebbero anche essere reperiti fondi comunitari e regionali per il recupero di alcune strutture (la villa, ad esempio, o alcuni fabbricati di pregio), così come non è escluso che qualche realtà economica locale possa decidere di proporre una partnership per investire su un progetto che riguardi la riqualifica-

zione commerciale. Il comune è proprietario di una porzione significativa di terreno adiacente allo zuccherificio (stazione porto) ed è disponibile a metterlo a disposizione per un progetto di valorizzazione territoriale, economico e ambientale. Il Comune potrebbe sfruttare questa occasione per dare impulso alle attività dell'Ufficio Tecnico e trasformarlo, nel tempo, in un Ufficio di Piano a tutti gli effetti, con lo scopo di gestire i rapporti tra i cittadini e la gestione del territorio. In ogni caso, le attività di pianificazione che stiamo proponendo verranno illustrate progressivamente con relazioni mensili, le cui sintesi contiamo di inviare a Sermidiana per la diffusione ai cittadini. Tutto questo percorso si realizzerà ovviamente solo con la disponibilità della proprietà che, in ogni caso, ha la titolarità piena di proporre altri progetti e altri percorsi. Noi auspichiamo una partecipazione attiva dei cittadini delle realtà economiche locali.

zione commerciale. Il comune è proprietario di una porzione significativa di terreno adiacente allo zuccherificio (stazione porto) ed è disponibile a metterlo a disposizione per un progetto di valorizzazione territoriale, economico e ambientale.

Il Comune potrebbe sfruttare questa occasione per dare impulso alle attività dell'Ufficio Tecnico e trasformarlo, nel tempo, in un Ufficio di Piano a tutti gli effetti, con lo scopo di gestire i rapporti tra i cittadini e la gestione del territorio. In ogni caso, le attività di pianificazione che stiamo proponendo verranno illustrate progressivamente con relazioni mensili, le cui sintesi contiamo di inviare a Sermidiana per la diffusione ai cittadini.

Tutto questo percorso si realizzerà ovviamente solo con la disponibilità della proprietà che, in ogni caso, ha la titolarità piena di proporre altri progetti e altri percorsi.

Noi auspichiamo una partecipazione attiva dei cittadini delle realtà economiche locali.

**m61**  
CASA. REGALO  
SERMIDE

dal 9 al 31 gennaio 2006

**SVENDITA  
TOTALE  
al 50%**



**Nella foto: La torre gonzaghesca e il muro di cinta del lato nord del "TRAI". Attualmente via Mameli**

# AL TRAI

sud del quadrato era quello che andava fino di fronte alla ex caserma dei carabinieri e giù fino a la piasa Buàra, o g g i

L'area dove oggi si adagia piazza Risorgimento, quella che i sermidesi chiamano la piazza della torre, molti anni fa era conosciuto come "al Trai". All'inizio del '900 "al Trai" era un orto di forma quadrata proprio al centro del paese, circondato da un'alta mura di circa tre metri. Alla sommità erano stati posti numerosi cocci di vetro per impedire ai ladruncoli di scavalcarla. L'orto era gestito dalla famiglia Gattini, Augusto e Vittorio. Le mura correvano, a nord, dalla fiancata della torre civica fino all'abitazione dell'ex veterinario comunale dottor Reggiani. Il lato

piazza IV novembre. Dentro quest'area era ubicato un pozzo per annacquare gli ortaggi coltivati. Vi erano inoltre alberi da frutto, peschi, meli, ciliegi e un vigneto. Anticamente il "Trai" doveva essere stato l'orto del castello gonzaghesco di Sermide, un piccolo serbatoio di viveri, allorché il nostro castello poteva essere assediato. I Gattini lo ebbero in gestione fino verso gli anni '20. L'orto venne quindi ceduto a Lelio Baldisara, agente bancario, appassionato apicoltore, che infatti vi collocò arnie per le api produttrici di miele e, per tener lontano i malintenzionati, un

grosso cane lupo faceva costantemente buona guardia. Nel 1928 il podestà del tempo l'ingegnere Dimo Cavallini acquistò per conto del Comune l'area, fece abbattere le mura, sradicare gli alberi e quindi acciottolare tutta la superficie del vecchio "Trai". Lo sventramento risultò subito un'opera pubblica di rilievo, diventando la frequentatissima quarta piazza del centro storico. Nacque così piazza Risorgimento. Successivamente, durante il periodo bello, come è noto Sermide subì gravissimi bombardamenti, così pure, sul lato est del "traì", l'ex abitazione del veterinario Reggiani. Nel dopoguerra, rimosse le macerie della predetta abitazione, rimase scoperta tutta l'area che la signora Angela Guidorzi coltivava a fiori. Intanto la direzione della Banca Agricola Mantovana aveva preparato un progetto che prevedeva la costruzione di un grosso edificio al centro della piazza, con gli uffici della banca, negozi, abitazioni e nel contempo una galleria in continuità a via Berzuini. L'amministrazione comunale di allora (1960), esaminò seriamente il progetto. La stampa locale e anche nazionale riprese l'insolita notizia. "Il Giorno" diede risalto all'articolo del corrispondente Fernando Villa-

ni e titolò: "A Sermide una piazza da vendere". Il Consiglio comunale prese in esame l'argomento che fu ampiamente dibattuto. A Sermide circolarono diversi volantini contro il progetto; un gruppo di cittadini si mobilitò e promosse una petizione firmata alle autorità superiori. Dopo accaniti dibattiti fu dichiarata l'impossibilità di vendere suolo pubblico ad uso privato ed il contestato progetto fu infine abbandonato. L'ex area Reggiani fu acquisita poi dalla Banca Nazionale dell'Agricoltura, con l'intento di costruirvi la propria agenzia. Rimase tuttavia lì parecchi anni fino a che la Banca Agricola Mantovana ne entrò finalmente in possesso e vi fabbricò l'attuale sede nei primi anni '70. Infine, la piazza Risorgimento completa come la vediamo al giorno d'oggi fu sistemata e rimessa a nuovo nel 1992.

*(La maggior parte delle notizie riguardanti il "traì" sono state tratte da testi ritrovati nell'archivio di Fernando Villani. Da dove derivasse il nome "traì" dato alla zona attualmente piazza Risorgimento, non è ancora stato appurato, così come il significato di tale termine.)*

## LE DONNE

di Giuseppe Reggiani

Non si può negare che il mondo sia stato sempre maschilista, e le donne quasi sempre costrette a recitarvi una parte da comprimarie.

Nella varie forme, anche nelle società più civili, la superiorità fisica del maschio si esercitò sempre con prepotenza, se non addirittura con violenza; e spesso assunse la forma di un senso di superiorità morale, che arrivò, in secoli ormai lontani, a negare alle donne persino l'anima.

Ma i ricordi miei più dolci sono quelli della mia mamma e della mia nonna paterna. Solo dopo tanti anni sono riuscito a capire quanto sia stato grande l'amore, l'affetto, quasi l'adorazione che mi hanno riservato.

Non ho conosciuto la mia nonna materna, alla quale sono riuscito ad affezionarmi attraverso i racconti di mia madre e a pensarla come la vittima di un mondo imperfetto e menzognero.

Consigliata dai medici a farsi operare di un'ernia inguinale, in una calda giornata estiva raggiunse l'ospedale a piedi, col suo ombrellino da sole; e tornò nella bara.

Mi piaceva sentire questo fatto raccontato da mia madre, perché mi convincevo che l'unica donna morta prematuramente tra i miei avi non era portatrice di tare gravi da lasciare in eredità, anche se poi io stesso ho avuto un'ernia inguinale, che ho risolto però con qualche giorno di ospedale. Nelle nostre case la donna fu sempre la depositaria delle tradizioni, la conservatrice e la continuatrice degli usi e dei riti del folklore.

Quando arrivava la prima neve, mia nonna preparava le frittelle di riso; per casa si udiva lo sfrigolare dello strutto, e nella vie del borgo si spandeva l'intenso sentore del fritto e dei pinsin. Tutte le donne di casa s'affacciavano intorno a quegli allegri fuochi, e davano di mano alle padelle appese alla catenella del camino, pendenti sui focolari ardenti.

Questi riti tradizionali legati alla gastronomia si ripetevano in primavera con i dolci di Carnevale, anch'essi prerogativa assoluta delle donne, sempre affaccendate attorno alle stesse padelle ad annegare nello strutto tortelloni ripieni di marmellata o di melassa, di favetti da noi chiamati fain, e poi di lattughe, che a Milano chiamano chiacchiere, ma che

io continuo a chiamare lattughe, quando mi capita di comprame, suscitando lo sconcerto del venditore

Le donne attendevano a queste tradizioni stagionali mosse da un istinto ereditato, cioè spontaneo, senza che l'uomo, il maschio lo ordinasse. Le donne di quei tempi potevano certamente essere definite "angeli dei focolari", senza retorica.

Eppure le donne hanno sempre subito punizioni, gli uomini quasi mai; persino i tribunali, fino a pochi decenni fa, punivano le donne, non gli uomini, per i cosiddetti "delitti d'onore". C'è tutta una letteratura in proposito. Anche nelle famiglie patriarcali dei tempi di mio padre e di mia madre, dove la rasdora aveva un certo peso e godeva di una certa autorità, essa perdeva le sue prerogative quando il patriarca, il maschio, interveniva -secondo le regole non scritte dell'usanza- per punire il comportamento poco onorevole di una figlia o di una nuora.

Nella mia famiglia esisteva una specie di leggenda, uno di quei racconti che si tramandano oralmente, ciascun narratore aggiungendo alla storia dettagli personali, fin quando realtà e invenzione si confondono inesorabilmente. Narrava d'una zia che, rimasta incinta senza essere sposata, era stata da mio nonno messa a sedere su una stufa. Doveva trattarsi però d'una stufa spenta o appena tiepida, dato che quella zia non restò, ch'io sappia, mutilata. Ma il fatto, anche se ingigantito rispetto alla realtà, rende pienamente l'idea della volontà punitiva esercitata contro la donna in quel mondo maschilista.

Mi trovo spesso a pensare che, in tali condizioni, la donna fu costretta a diventare furba, ad usare tutti gli stratagemmi possibili per difendersi dalla prepotenza del maschio. Come la volpe delle foreste per sottrarsi alla possanza degli animali più grandi di lei, le donne hanno nei secoli affinato un'arma formidabile; l'avvenenza. Rendendosi conto dell'imperioso, continuo desiderio di cui erano oggetto da parte del maschio, per limitarne la prepotenza e la violenza occorreva che si rendessero maggiormente desiderabili, impreziosendo l'offerta alla quale non potevano comunque sottrarsi, creando competizione tra i maschi, aumentando così il proprio valore.

I rossetti, le ciprie, le creme alle quali ricorsero sono una conseguenza della malia alla quale dovettero ricorrere per mitigare la prepotenza del maschio.

Si formarono così fatalmente dei gradi di malia ed un perfezionamento del suo uso, fino ad arrivare alla prostituzione, anch'essa da ascrivere, a mio parere, al desiderio del maschio, cui la donna, come estrema difesa, pose un prezzo per assoggettarvisi.

Già nella Grecia antica quello che è considerato il mestiere più vecchio del mondo - la prostituzione - era nobilitata dalla grazia e dall'astuzia delle donne, e non era considerato disonorevole. Anche in quel mondo si erano formate delle classi, dei gradi di separazione tra le Etere - così venivano chiamate quelle donne, con un nome che in greco significa "compagne".

C'erano quelle che, per così dire, operavano tra il popolo minuto, poi quelle di una classe più alta che andavano con gli abbienti, i commercianti, gli artigiani; infine la classe superiore, l'etera per eccellenza che si accompagnava ai signori: i politici, i banchieri, gli immobilisti, gli atleti di Olimpia, che erano tenuti in gran conto, come i nostri campioni di oggi.

La più celebre etera fu Frine, famosa per essersi denudata in pubblico; mi pare di ricordare, ai giorni nostri, di uno spogliarello in uno stadio, avvenuto tra la scommessa di una donna moderna: oggi come nell'antichità le donne continuano a recitare la loro parte di maliarde, riuscendo quasi sempre ad imbrigliare la rude tracotanza del maschio.

"C'è più nobiltà nelle bugie delle donne che nelle ipocrite esternazioni dei maschi" sosteneva un noto intellettuale italiano, e aggiungeva che l'amore tra un uomo e una donna è un dono degli dei, raro quindi. Ciò non impedisce agli uomini e alle donne di fingere di amarsi, e in tale commedia la donna è sempre la più esperta, naturalmente, adusa nei secoli a difendersi dalla orgogliosa tracotanza maschile. Gli uomini si rifanno spesso con la violenza più brutta, e quanto siano frequenti i casi di donne uccise dai loro compagni per averli voluti lasciare ce lo dice purtroppo la crona-

ca quotidiana. Il nostro mondo occidentale, ancorché imperfetto, è sicuramente quello che meglio di altre civiltà ha saputo equiparare le donne agli uomini, riconoscendo loro pari dignità, pari valore giuridico, pari considerazione. Non bisogna dimenticare che all'alba della nostra storia culturale splende un nome di donna: quello della poetessa Saffo.

Potente poetessa, della cui opera, purtroppo, solo pochi frammenti sono arrivati fino a noi, ma sufficienti a farci capire di quale grande anima e di quale grande mente ella fosse dotata. Oggi la sua fama è legata soprattutto all'omosessualità, al punto che il nome dell'isola in cui Saffo visse -Lesbo- designa tout-court l'omosessualità femminile.

Ma Saffo merita il nostro ricordo per ben altri motivi che per l'ammiccamento malizioso ad una pratica erotica da noi ritenuta stravagante; e che a me piace immaginare provocata -o almeno facilitata- dall'autoritarismo maschile al quale quella gran donna intese sottrarsi non solo spiritualmente.

Saffo fu la prima a tenere nella massima considerazione i sentimenti individuali; la sua poesia uscì dagli schemi degli aedi, che declamavano le gesta degli eroi, le vicende degli dei, le battaglie e i duelli. Preferì ascoltare la propria anima, dare voce al sentimento, al desiderio, all'indagine psicologica, alla ricerca del senso della vita.

La poesia lirica così come oggi viene considerata in Occidente nasce con Saffo. Non fu cosa da poco. La competizione fra i due sessi, io credo, continuerà sempre, seppure in forme più sfumate; e il dibattito non è chiuso se ancora oggi si va discutendo sull'opportunità di dare maggiore spazio alle donne nei consessi politici, con la famosa questione delle "quote rosa"; e tra sorrisi e falsi compiacimenti si tende a lasciare le cose come stanno.

Intendiamoci, anch'io sono un maschio e a volte trovo antipatico e spiacevole l'atteggiamento di certe femministe ultras: i cattivi non si trovano solo fra gli uomini.

Cionondimeno, dopo averlo capito solo in tarda età, mi sento solidale con le donne.

Il primo giorno dell'anno che si sta avvicinando mentre scrivo, contrariamente a ciò che la tradizione popolare raccomanda, vorrei incontrare per primo il sorriso di una donna.

Redazione e Amministrazione: Sermide (Mn) via Indipendenza 90

Direttore Responsabile: Luigi Lui

Redazione: Silvestro Bertarella - Giorgio Dall'Oca - Siro Mantovani - Imo Moi - Maurizio Santini -

Collaboratori abituali: Cristina Barlera - Paolo Barlera - Elio Benatti - Paolo Bisi - Renzo Bertazzoni - Arnella Carla Bassoli - Marcello Biancardi - Elisabetta Bonetti - Davide Bregola - Marco Cranchi - Renzo Ferri - Giovanni Freddi -

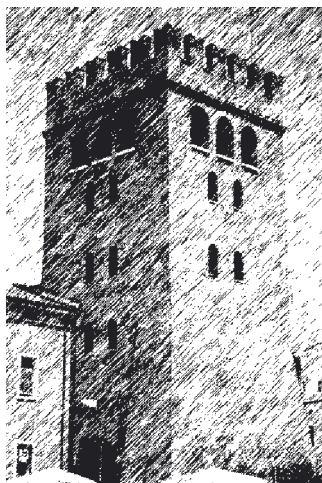
Alberto Guidorzi - Simone Guidorzi - Alfonso Marchioni - Federico Motta - Pasquale Padricelli - Leida Pavanelli - Giuseppe Reggiani - Raffaele Ridolfi - Marco Vallicelli -

Disegni: Severino Baraldi - Carlo Costanzelli - Erika Ferrarini - ZAP -

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

Tel. 0386.61216 Fax 0386.61216 E-mail: 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.



di SIBER

Il laboratorio si trova in via Curiel a Sermide. Mi attende la signora Edda e passo in mezzo ad una fila di macchine ronzanti, davanti ad ognuna delle quali una ragazza è intenta a confezionare un capo di alta qualità. C'è atmosfera attenta come esige il lavoro ma distesa. C'è spazio anche per una battuta ed una risata. Troviamo un angolo più tranquillo (si fa per dire) e le rubo qualche minuto, tra una telefonata e un suggerimento dato alle ragazze, per parlare un po' della sua azienda che ha quasi raggiunto il mezzo secolo.

Negli anni '60 la signora Edda COVA faceva la sarta per signora. L'aiutavano due collaboratrici in quel laboratorio ricavato nella soffitta di casa in via Dante Alighieri. Il suo spirito imprenditoriale non era appagato da quel lavoro, benché importante. Sognava più in grande.

Le veniva chiesto se si sentiva in grado di confezionare gli impermeabili per tutto il personale della Ferrovia Suzzara-Ferrara.

In famiglia erano scettici perché il lavoro in serie, sia per numero di capi sia per le molteplici taglie, non era ritenuto possibile dato il poco spazio e la mancanza di mezzi ed esperienza. Ma la signora Edda non si dava per vinta. Fortissimamente voleva quella occasione e riusciva a fare tutti i capi richiesti, dimostrando a sé e agli altri che poteva fare bene e di più.

Alla Ferrovia si aggiungeva la fornitura alla "Montecatini" di Ferrara, poi altre ditte con quantitativi che sembravano enormi per le potenzialità produttive.

La strada era, comunque, imboccata ed era quella giusta. Aveva allargato di parecchio gli orizzonti della sua azienda. La confezione degli impermeabili continuava per alcuni anni.

Stiamo parlando della seconda metà degli anni sessanta. Erano gli anni di "lancio" del boom economico e Edda Cova era riuscita ad inserirsi nel meccanismo attraverso il suo fiuto e la sua determinazione.

Una importante ditta di Carpi (capitale delle confezioni) le commissionava la produzione di camicie. Si sa che, prima di cominciare a produrre, bisogna fare dei lavori-campione che devono ottenere il benessere del committente per tipo di lavorazione, qualità finale del prodotto e capacità di soddisfare le consegne.

La "prova" era superata al pun-

Intrapresa  
a Sermide

## MASSARENTI/COVA Laboratorio confezioni

### Veste le donne eleganti di Oriente e Occidente



Nino, Edda e il figlio Gianni nel laboratorio

to che, nel periodo successivo, il suo laboratorio produceva qualcosa come 800 camicie al giorno.

Le faccio notare di aver dimostrato grande coraggio e fiducia in sé stessa con povertà di mezzi, ricorda quando "...stendeva sul pavimento la stoffa per tagliare le camicie. Non c'erano i grandi tavoli che sarebbero stati necessari".

Suo padre, con uno spruzzo di quelli usati dai barbieri, inumidiva i capi che subito venivano stirati.

Le poche persone che avevano avuto la ventura di frequentare il primo "cosiddetto" laboratorio esprimevano notevoli perplessità sulla capacità di continuare per quella strada. Lei stessa si sorprende dei risultati che la sua ostinata volontà e qualche favorevole circostanza le hanno consentito di raggiungere.

Sul retro di quelle camicie la signora Edda Cova metteva il timbro del suo laboratorio e, proprio quel timbro capitato sotto lo sguardo di una cliente tedesca, produceva proficui accordi e grosse ordinazioni negli anni successivi.

Il marito Nino Massarenti condivideva i suoi sforzi e, finito il suo precedente rapporto di lavoro, si dedicava alla azienda familiare che abbisognava, però, di spazio. Si costruiva un "vero" laboratorio vicino casa, in via Dante Alighieri, senza tralasciare la soffitta dalla quale tutto aveva preso avvio e si potevano creare parecchi posti di lavoro.

Gli anni '70 sono quelli del boom. Le particolari magliette confezionate a Sermide andavano a ruba. Il laboratorio Massarenti/Cova produceva grandi quantità di magliette e altri capi di stoffa e di seta per il mercato americano. Per sfruttare il momento favorevole, Edda apriva due negozi in località balneari davanti ai quali le ragazze si mettevano in fila per raggiungere e indossare le magliette che, ormai, facevano tendenza. Rimarranno aperti per una decina di anni.

La ditta si era fatta una solida esperienza nella organizzazione del lavoro ed era indice di serietà e affidabilità per i committenti.

In quegli anni, 1976/77, si teneva a Firenze un incontro specializ-

zato per operatori internazionali. Il laboratorio Massarenti/Cova si presentava con gli esemplari delle sue confezioni che incantavano letteralmente gli acquirenti giapponesi. In quel periodo il marito Nino faceva il tragitto Sermide-Firenze due volte al giorno con un furgone carico di confezioni da mandare in Giappone.

Successivamente, su invito del Ministero per il Commercio Estero, gli esemplari erano portati in esposizione anche in Spagna. Per mantenere gli impegni assunti aprivano un nuovo laboratorio, il terzo, in via Curiel (siamo agli anni '90). Inoltre la signora Edda commissionava parte del lavoro ad una cooperativa esterna. Tra le sue lavoranti e quelle esterne, ben 70 persone che la signora visitava giornalmente da un laboratorio all'altro per controllare, aiutare, guidare. Una attività instancabile, durata circa tre decenni, che non avrebbe potuto espletare al meglio senza la disponibilità e l'appoggio dei familiari, marito in testa. Anzi, lei dice che il marito Nino, non da ora, è diventato un ottimo "tagliatore" di stoffe e un attento e prezioso manutentore delle tante macchine utilizzate, sulle quali intervenire immediatamente in caso di fermo azzerando i tempi di attesa di un tecnico, spesso facendo la più utile manutenzione preven-



Nino guida la grande macchina taglia-tessuti

tiva programmata. A questa attività "estera" era seguito, per parecchi anni, un accordo di fornitura con la grande società Postal Market. Chissà quante signore (anche della nostra zona) avranno ordinato ed indossato i capi di Postal Market senza rendersi conto di portare capi confezionati a Sermide.

Durante gli anni '80 si erano affacciati sui mercati occidentali, in maniera sempre più invadente, i prodotti delle nazioni asiatiche seguite in maniera massiccia da quelli cinesi. Tutti prodotti di qualità medio-bassa.

In conseguenza di ciò il mercato verso l'estero ha subito un notevole rallentamento e si è dovuto ripensare la produzione dei grandi numeri che aveva invaso il mondo nei decenni precedenti e di cui il laboratorio Massarenti/Cova era stato parte importante.

Con la capacità di adattamento alle nuove esigenze produttive si è dovuto, con sacrifici economici inevitabili, riqualificare il personale per renderlo specializzato ed idoneo ad una produzione di soli capi di alta qualità. Per fare ciò si è reso necessario mantenere in attività soltanto il laboratorio di via Curiel.

I committenti attuali sono i grandi marchi italiani. Dall'alto della sua innegabile esperienza la signora Edda mi dice che, in Italia, "... non c'è più spazio per produzioni di qualità media. La produzione media e medio-bassa è stata dirottata altrove, nei paesi dell'Europa Orientale. L'Italia può e deve mantenere per sé la produzione di capi ricercati di alta qualità. Intesa come qualità massima dei tessuti e l'accuratezza della confezione".

Ancora una volta il laboratorio Massarenti/Cova non è impreparato a questa nuova sfida. Merito del fiuto e del coraggio dei titolari.

Ad oggi l'Azienda è composta da Nino Massarenti ed Edda Cova con l'impiego di 13 dipendenti.

A chiudere il cerchio familiare, la figlia Gianna gestisce un avviato negozio di abbigliamento ed intimo in Via Dante Alighieri, mentre la contabilità della ditta è seguita dal figlio Gianni, noto commercialista in Sermide.



**FURINI**  
**VINCENZO**  
**ELETTRODOMESTICI**  
**RIPARAZIONI A**  
**DOMICILIO**

**PRONTO**  
**INTERVENTO**

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

Campionato di calcio "amatori" Moglia

## SPRINT A TRE

Ormai il MOIA 1971 non può più nascondere le ambizioni alla conquista dello scudetto 2005 - 2006 (terzo in classifica, dopo l'Hostilia e il Correggioli). Ha cominciato il girone di ritorno battendo con un sonoro 3 a 0 il Villa Poma. Gara a senso unico fin dalle prime battute quando, al termine dell'ennesima incursione offensiva, il poderoso Begnozzi, da oltre 20 metri scagliava un siluro che centrava in pieno la traversa. A metà del primo tempo il guizzante Dalpasso portava in vantaggio l'undici verdeoro con un bel pallonetto sull'uscita del portiere avversario e dopo pochi minuti il veloce Guidorzi raddoppiava incornando un bel cross dal fondo. Nella ripresa, su calcio d'angolo D. Salvadori in piena area di rigore piazzava con grande tempismo la zampata finale. Rinviata a causa della neve la trasferta di Revere, la formazione mogliese pareggiava in casa (2 a 2) con il Correggioli secondo in classifica. La partita è stata brillante ed emozionante da subito. La squadra verdeoro nel 1° tempo è padrona del gioco e va in gol due volte. Dapprima è il bravissimo Mancini che da fuori area spedisce un missile all'incrocio dei pali e poco dopo l'inafferrabile S.Salvadori con un fendente secco e preciso conclude l'ennesimo attacco della seletcao. Ma i giallorossi correggioliesi, nella ripresa stringono d'assedio gli avversari. A metà frazione accorciano le distanze poi colpiscono un palo a portiere battuto ed all'ultimo minuto realizzano la rete del meritato pareggio.

Nella successiva trasferta a Schivenoglia il collettivo verdeoro conosce la prima sconfitta per 2 a 0.

Nella successiva partita casalinga la formazione mogliese batte il Quingentole per 4 a 2. Dopo la prima frazione a reti inviolate, la compagine mogliese, nel primo minuto della ripresa assesta un micidiale "uno - due" con S. Salvadori (gran sinistro dal limite) e con Franzini su calcio di rigore. La formazione mogliese va in gol ancora grazie a Manara e di nuovo a Salvadori e soltanto nel finale del match i quingentolesi dimezzano lo svantaggio con De Biasi e Angiono. La restante parte del girone di ritorno sarà disputata nella prossima primavera, ma lo sprint finale è già cominciato.

Marco Vallicelli

# SERMIDESPORTR



## SERMIDE CALCIO UN RITORNO PIENO DI FIUCIA



Dopo un deludente girone d'andata, il ritorno si prevede più roseo.

Nonostante le numerose sconfitte, i deludenti pareggi, e le poche vittorie, il gruppo venutosi a formare, dietro la costante guida di mister Leonardo Savoia e la continua presenza dei responsabili dirigenti, pare si sia amalgamato nel migliore dei modi. Le tre precedenti gare, prima della sosta Natalizia ne sono la dimostrazione.

Pareggio interno per 2 a 2 contro la Dinamo Gonzaga dove, dopo un'ottima gara nonostante le numerose defezioni in tutti i reparti, i ragazzi hanno assaporato la vittoria fino alla fine, e raggiunti solo a tempo scaduto dal gol ospite. Ottimo il successivo pareggio a reti bianche a Soave contro la seconda in classifica, sfiorando nel finale quella vittoria anche meritata. Goleada casalinga tre giorni più tardi contro il Vistusa-viola, un 8 a 0 che fa ritrovare entusiasmo nell'ambiente Sermidese. La facilità nel trovare la rete potrebbe far pensare ad un avversario scarso più del lecito, ma la Virtus di allora aveva pareggiato a Segnate e con il

Boca, venendo comunque a Sermide dopo due risultati positivi.

Il ritorno poi vedrà i rientri di due tra i più positivi di inizio stagione: Denny Malagò e Matteo Fontana, entrambi lontani dal campo da un paio di mesi per infortuni gravi, e l'inserimento del Marocchino Assim conosciuto come Emerson per la somiglianza al Puma. Proveniente dagli amatori Pilastrì dove militava fino al mese scorso e visto più volte al torneo estivo di Moglia dove ha impressionato per utilità tattica e facilità di corsa, dovrebbe essere un valido rinforzo a centrocampo che non guasta visto la scarsità di uomini il quel reparto.

La lunga sosta Natalizia non solo è servita per il recupero degli acciaccati, ma è servita al mister per riprendere quella preparazione che in estate pareva fatta in modo approssimativo. I ragazzi hanno e stanno lavorando tantissimo in previsione dell'unico recupero a S. Giacomo delle Segnate dell'8 gennaio; poi ancora allenamenti fino all'inizio del ritorno previsto per Domenica 22 gennaio in casa contro i cugini di Boca, anch'essi vogliosi di rivincite.

Un grosso in bocca al lupo a tutti i ragazzi da parte della società, ed un grazie di tutto all'amico Fiore, che ci ha salutato dopo la cena di Natale

per accasarsi al Moglia (Moja) dove con la sua voglia ed entusiasmo può certamente contribuire alla vittoria finale del campionato Amatori.

Marcello Biancardi

Nella foto: La squadra che partecipa al campionato di III Categoria. Da sin. In piedi: Bergami (pres.), Guidorzi M., Bregola, Bisighini, Zanarini, Magnani F.(dir.), Ragazzi, Piva, Fiorini, Stefanoni, Malagò, Martinello, Fontana, Biancardi (D.s.). Seduti da sin.: Silvestri, Magnani F., Calabrò, Guidorzi S., Canevarolo, Zenesini, Brulla, Savoia (all.), Merighi, Malagò M. (D.t.)

## DEDICATA AL 60° ANNIVERSARIO DELLA COOPERATIVA EDILE LA FESTA DI NATALE DELLA POLISPORTIVA

Come ogni anno è tradizione invitare al palasport i circa 700 iscritti suddivisi nei 17 settori ed, assieme ai 40 istruttori, passare qualche momento di allegria scambiandosi gli auguri. Dal 1969 ad oggi la Polisportiva è una realtà che opera sul territorio Sermidese basandosi sul volontariato e la partecipazione, con lo scopo di lavorare per portare lo sport in mezzo alla gente. Da qualche tempo, poi, l'eminente ruolo di promozione agonistica ed amatoriale si è arricchito di un proposito sempre più proiettato nel sociale, con intenti di solidarietà, educazione e sensibilizzazione civica. Ne sono prova tangibile la collaborazione con gruppi e associazioni di notevole portata umanitaria, quali il Gruppo Comunale Aido, i Bersaglieri, la Coop il Ponte (che ha in gestione il Centro Socio Educativo di via Fratelli Bandiera) e lo S.F.A. di Poggio Rusco. La festa di Natale si è aperta con la superlativa esibizione dei ragazzi di Antares, protagonisti di un grande spettacolo, fra splendide coreografie, luci, suoni e colori. Nella seconda parte abbiamo assistito alla esibizione degli altri settori, alle prese con i giochi di una volta: corsa nei sacchi, salto alla corda, tiro alla fune, bandiera, cerchio, barattoli, pentolaccia, ai quali hanno preso parte anche i ragazzi dello S.F.A. e del C.S.E. Giochi teoricamente semplici, divertenti, partecipati ed eseguiti con grande entusiasmo dai giovani atleti quasi come, decenni addietro, i loro nonni e bisnonni. Si è voluto far vedere come si giocava una volta nelle piazze, nelle corti, sulle strade in un clima di grande semplicità e condivisione. La manifestazione di quest'anno è stata dedicata al 60° di fondazione della Coopedile Sermidese. Tutta la Polisportiva ha voluto presenziare alla celebrazione per testimoniare riconoscenza ad una azienda locale che si è sempre dimostrata molto sensibile al mondo del volontariato, del sociale e dello sport in genere.

Siro

## 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

## CAVICCHIOLI

VENDITA INSTALLAZIONE

ASSISTENZA

MATERIALE ELETTRICO - TV

ELETTRODOMESTICI

RADIO

ANTENNE SATELLITARI

E TERRESTRI

SERMIDE - Via Indipendenza 74 - tel. 0386.61043

## lettere al direttore



Caro Direttore, sfogliando Sermidiana di dicembre, mi sono soffermato sul brano: "Il Club degli Ignoranti" scritto da Giuseppe Reggiani (il cui fratello Benito fu un mio amico).

Essendo a conoscenza dell'esistenza di questo Club, così chiamato, nella città di Padova, pensai con alcuni amici di fondarne uno, con lo stesso nome, nella piccola frazione di S.Croce. Questo avvenne nel lontano inverno 1945-46. Il maestro Barbi, in poco tempo, ci mise a disposizione una stanza presso la sua casa. Un gruppo di una quindicina di persone. C'erano pochissimi laureati e diplomati. In prevalenza operai, contadini, artigiani ecc.

Mi piace ricordare tutti gli amici che facevano parte di quel Club, purtroppo quasi tutti scomparsi.

Il sottoscritto, Bruno Barbi, Sesto Cabrini, Vittorino Barbieri, Gino Zanoni, Velio Mantovani, Dafne Cavicchioli, Benso Panza, Dante Ghidini, Luigi Fratti, Elvino Capi, ecc.

Non si faceva niente di straordinario: qualche partita a carte, qualche discussione e qualche immancabile "mangiatina".

Inoltre, si organizzava qualche festiccina e qualche gita, con ...tanta allegria, tanta amicizia... tanta ignoranza (sic), sapendo di non sapere.

**Remo Accorsi**

Direttore,

finalmente è stato siglato l'accordo fra le Amministrazioni Comunali di Sermide, Felonica, AISCAT, ANAS, ARNI, ARCI, CIS, UISP, AIS, Provincia di Mantova, Regione Lombardia e Ministero dei Trasporti. Si tratta della costruzione di una parte di "bretella" sulla sommità arginale che permetta un maggior flusso di veicoli tra i due Comuni. Fin qui tutto normale se non fosse poiché a un certo punto presso la Frazione di Caposotto, subito dopo la famigerata curva a gomito e la Località "Quartin" nei pressi di Felonica, un tratto dritto di circa 1,5 Km, sarà effettuato un ampliamento costruendo una nuova carreggiata per il sorpasso e l'alta velocità. Si avete letto bene alta velocità. In questo summenzionato tratto attualmente si sfiorano i 130 Km/ora, con l'allargamento della sede arginale si potranno raggiungere comodamente i 150 Km/ora e oltre. Questo è un bel risultato, si potrà recuperare tempo e snellire di molto il traffico sulla parallela strada provinciale che, tra autovelox e qualche bicicletta rallenta di molto la percorribilità. Con questa "bretella" i due grossi e industrializzati Comuni della bassa raggiungono uno standard di interscambio di merci e persone da far invidia ai più grossi centri limitrofi. Non so se risponde a verità il fatto che il Comune di Felonica, con i soldi dell'Obiettivo 2, ha chiesto di fare, sempre sulla sommità arginale, una pista ciclabile fino alla frazione di Quatrele. Bel colpo (da Maestro!) per Felonica, rendere il Paese più vivibile, a dimensione uomo, dove chi vuole può andare in bici, o passeggiare con bambini e animali sull'argine del PO (Felonica-Quatrele), un invito insomma a giovani copie e anziani a trasferirsi presso il suddetto Comune.

Per i cittadini di Caposotto e Sermide un consiglio: agli amanti della passeggiata beh! potete sempre farla lungo la provinciale, ormai sgombra dal traffico.

*N.B. Gli attuali limiti di velocità dei 30 Km/ora sulla sommità arginale che sembrano uno scherzo, in realtà sono stati messi perché nei magazzini dei due Comuni non si sono trovati quelli di 50 o 70 Km/ora.*

**Vincenzo Tralli**

# VIVAI CAMPANA



**PROGETTAZIONE GIARDINI  
E MANUTENZIONE DEL VERDE**

**Giancarlo Campana**

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

## flash\_news

Il giorno 15 dicembre 2005

**Alessandro Malvezzi**

ha conseguito la Laurea specialistica in ingegneria dei materiali all'Università degli studi di Ferrara con la votazione di 110/110 e la lode.

Complimenti da mamma Lorenza, papà Giorgio, e dai nonni Angela e Ottimo



Il 14 dicembre 2005, presso l'Università degli Studi di Ferrara,

**PAOLA MOI**

si è laureata in Scienze dell'Educazione con la votazione di 104/110  
Si congratulano i famigliari,  
gli amici e Sermidiana



**P**ubblico foltissimo, entusiasta, domenica 11 ultimo scorso a Villa Schiavi. Un pomeriggio sospeso tra realtà e fantasia, emozioni evocate da un nastro, un cappellino, un angolo di cucina con i rami lucidi appesi alle pareti, un salotto liberty con le sue porcellane d'epoca, l'angolo della sarta, della scuola dai banchi di legno e l'inchiostro nero per il pennino, la modista, l'antico letto con la biancheria ricamata a amano, piume nastri ventagli e velette, quadri. Un altro mondo che i gruppi in sfilata nelle fogge del tempo hanno reso profondamente emozionante. "I vestiti, infatti" ha detto Zena Roncada nella sua concisa brillante relazione, "hanno un loro linguaggio", linguaggio che è stato recepito con gli occhi di oggi ma che ha colpito profondamente gli animi. Come non notare l'atteggiamento delle giovani fanciulle con i capelli raccolti, l'antico vestito che rivela solo la vita sottile on in un'aura pudica, innocente femminilità; la fierezza virile del padre di famiglia che, con la madre, docile accanto a lui, sorveglia il camminare dei numerosi figli verso la chiesa: ci ha ricordato un rispetto che non esiste più, una sottomissione probabilmente non giusta ma chiara nel dividere o ruoli dell'uomo e della donna nella famiglia di cento anni fa. E molte, molte persone venute anche da tutti i paesi vicini hanno inquadrato una porzione di quella realtà e sicuramente qualche cuore si è stretto di nostalgia. Questo l'impegno dell'Università Aperta Sermide ormai nota la creatività che fa stupire ma anche pensare: un lavoro svolto con entusiasmo e estremo rispetto di ogni dettaglio, una meticolosa rivisitazione frutto di cultura, di coordinamento e di buon gusto. E la gente ha risposto entusiasta.

*E' mio grande piacere esprimere una reciproca felicitazione che mi accomuna al gruppo dell'U.A.S. E a tutti coloro che hanno svolto e lavorato per le stoffe, le foto autentiche, l'ambientazione, le tecniche di proiezione e tutto quanto ha contribuito al successo del pomeriggio degli auguri a Villa Schiavi. Grazie a a tutti.*

**Paola Longhini Fornasa**

### PROGRAMMA DI GENNAIO 2006

Caratterizza il mese di gennaio la lezione di lunedì 16 tenuta da Sara Guidorzi propedeutica alla "mostra evento" di martedì 4 a Milano dal titolo: "Caravaggio e l'Europa". Una visita guidata nelle sale del Palazzo reale dove si potranno ammirare più di un centinaio di dipinti che dimostrano al meglio la diffusione della pittura caravaggesca in Europa. Nasca con Michelangelo Merisi detto il Caravaggio una delle correnti principali della pittura italiana del Seicento; il suo catturare al volo la realtà così come ci appare sotto gli occhi lo rese invisibile a molti e nello stesso tempo lo rese immortale. La sua pittura colpisce il cuore e l'immaginazione. I suoi sono capolavori di intensità di penetrante poesia, di suprema raffinatezza esecutiva.

Le lezioni riprendono lunedì 9 con la dott.ssa Daniele Nipoti che presenterà "Introduzione all'Astrologia". Il 12 Aldo Testoni parlerà di spaccati di vita reale di un momento storico assai delicato: "Il dopoguerra, la campagna elettorale del 1948 a Melara". Giovedì 19 il prof. Luciano Luppi illustrerà "Il fascino della volta celeste e le costellazioni" e tornerà il 26 con "Il sistema solare". Chiuderà il mese lunedì 30 il prof. Gianni Motta con "L'espressione teatrale in Occidente, Oriente e nel continente africano: un excursus storico nel teatro globale contemporaneo".

**Arnella Carla Bassoli**

## CHIUDE LA TABACCHERIA EDICOLA DI S.CROCE

Dopo 26 anni di attività Marisa Roveri chiude la tabaccheria Edicola di S.Croce che per tanto tempo è stata il cuore propulsore della vita sociale della frazione sermidese. "Una vita passata insieme non solo agli abitanti di S.Croce ma anche ai tanti passanti che ogni mattina si recavano al lavoro" - spiega la titolare - che gestiva l'attività dal dicembre 1979. "Il negozio allora aveva oltre alla tabaccheria i generi alimentari ma io e la mia famiglia con il tempo abbiamo profondamente modificato l'esercizio adeguandolo ai cambiamenti e alle richieste del mercato". Così, tolti i generi alimentari, nella Tabaccheria, che per una decina d'anni puntò sul regalo e il giocattolo, nel 1990 viene inserita l'edicola. Subito dopo arrivano anche Totocalcio e Lotto e la piccola rivendita diventa un punto di riferimento per i tanti automobilisti che percorrono la strada che da Sermide porta a Poggio Rusco. La rivendita un po' mi mancherà ma penso che dopo tanti anni di lavoro - spiega Marisa - sia giunto il momento di riposare un po' e lasciate l'attività a gestori più giovani". La rivendita infatti è stata acquisita dai gestori del Bar Bonini che si trova sulla stessa strada a poche centinaia di metri dalla vecchia tabaccheria. Buon riposo Marisa.

G.d.O.



## RECENSIONE

## “ANDREA MIO PADRE” di Vladimiro Bertazzoni



**E'** in distribuzione il libro "Andrea mio padre" scritto da Vladimiro Bertazzoni - Editore SOMETTI - cha l'autore, sottolinea in sottotitolo, "Un uomo comune che visse comunemente"

Il volume racconta la vita tormentata di Andrea Bertazzoni - nato a S. Benedetto Po il 27 giugno 1895 - deceduto a Mantova il 30 settembre 1980.

La vita di Andrea Bertazzoni è la vita di un uomo comune che visse non comunemente. Alcune sue tappe fondamentali: da apprendista cacio, autodidatta con la passione per lo studio e la poesia, è chiamato alle armi nella prima guerra mondiale, ma per il suo pacifismo, per il rifiuto di uccidere e farsi uccidere viene mandato in prima linea per essere eliminato dai suoi stessi superiori; vistosi perso si autoferisce, viene processato e condannato a 20 anni e reclusione militare in base all'art. 92 che prevede la pena della fucilazione. Sconta tre anni e torna al paese dedicandosi al movimento cooperativo abbracciando le idee socialiste. Al sorgere del fascismo viene perseguitato, incarcerato e costretto all'esilio, prima in Francia per 7 anni e poi in URSS per altri 14 (dal 1925 al 1946). Nel 1921 aveva aderito al PCI mantenendo le convinzioni di un socialismo

umanitario e democratico il che lo mise in urto con la dirigenza del fuoruscismo del PCI in URSS.

E nella fattispecie col cognato di Togliatti responsabile dell'emigrazione italiana, Paolo Robotti. In URSS Bertazzoni visse varie disavventure da quella arcinota della produzione di formaggi italiani, tra cui il verde che per la sua striatura ammuffita fece gridare ai responsabili russi di tradimento, di avvelenatore del popolo. Denunciato ottenne il riconoscimento dell'innocenza. Nelle schede inviate dal PCI

alla polizia segreta, Bertazzoni (col nome clandestino di Mukas) viene indicato come socialdemocratico, accusa che poteva portare direttamente al gulag. Passò indenne le purghe staliniane anche se "occasioni" di finire dentro non mancarono. Durante gli anni della guerra con la famiglia venne evacuato in Uzbekistan dove tra l'altro fece da interprete in un campo di prigionieri italiani accattivandosi la simpatia del reclusi per la sua umanità, tra il sospetto dei russi perchè volle il rispetto delle convenzioni internazionali. Rientrato in Italia nel 1946 ebbe altre disavventure con la locale dirigenza che lo portarono all'espulsione dal PCI agli inizi del 1951. "vigilanza rivoluzionaria", per essere imbevuto di "gretta mentalità socialdemocratica".

Alcuni episodi di vita vennero pubblicati nel volume di Bertazzoni: "Una vita tra le tempeste sociali", il figlio Vladimiro ne ha fatto una biografia completa con documenti inediti, numerose immagini fotografiche, salvando le memorie del padre e arricchendo l'iter assistenziale. La prefazione e la postfazione sono di Mario Artioli che trova nelle battaglie politiche e nelle difesa dei valori di libertà, di democrazia, di socialismo umanitario il senso della vita di Andrea Bertazzoni. ■

# BOXIANA

di Paolo Barlera



**I**l 26 dicembre, giorno di Santo Stefano, è nei paesi di tradizione anglosassone chiamato "Boxing Day". E questo non perchè fosse giorno deputato a ritrovarsi, dopo le dovizie del giorno prima, a tirare di pugno, o men che meno a far da spettatori a qualche rituale incontro pugilistico; bensì per l'uso tardomedievale di raccogliere offerte per servitori e aiutanti d'opera (ma anche poveri) durante le funzioni e le cerimonie natalizie, e quindi di aprire le apposite scatole (boxes) il 26. Da qualche parte ancor oggi si usa dar seguito a questa tradizione, impacchettando alla meglio oggetti, indumenti o dolciumi superflui e portandoli a chi ne ha forse bisogno.

Niente boxe, dunque. Né più calcio ormai, né altri sport giocati (mica siamo in America dove per il beneficio delle televisioni si gioca anche il primo dell'anno). Ma in fondo, allestiti o falsamente invogliati dall'appellativo inglese di questo giorno, non potrebbe esserci di meglio della sua tranquillità forzata e un po' spuria, per ravvivare lo sport con qualche lettura accademica. Di questo libro dedicato alla "affabile scienza della boxe" - una raccolta di articoli scritti da A.J. Liebling per il New Yorker - mi aveva incuriosito soprattutto il capitolo intitolato *Nino and a Nanimal*, credendo che "Nino" non altri fosse che il nostro, indimenticabile Benvenuti. Invece no: si trattava del cubano Nino Valdes (un peso massimo il cui "mestiere" arrancava "pesante e convenzionale come un dessert spagnolo"); mentre la "bbestia" (a nanimal, in inglese - così scritto per il modo in cui lo pronunciava il suo manager, alludendo ad un non troppo presunto talento allo stato brado) era un altro statunitense, Tommy Jackson, e non l'altrettanto indimenticabile Emile Griffith.

Avrei dovuto sospettarlo subito, però, visto che le cronache di Liebling erano state tutte scritte negli anni cinquanta: gli anni del declino di Joe Louis, dell'ascesa di Rocky Marciano, delle sfide tra Ray Sugar Robinson e Jake La Motta. Benché pubblicati praticamente in tempo reale, dagli articoli del New Yorker trasuda molta nostalgia, quasi stessero descrivendo un mondo in via di estinzione: il vecchio Madison Square Garden, la palestra Stillman's, i manager e i se-

condi, i loro ritrovi al bar dell'angolo. L'effetto è sicuramente dovuto allo stile di questo eclettico scrittore, disincantato, arguto e al tempo stesso capace di dare contorni umani ai protagonisti del ring. Ma anche alla convinzione che la boxe, come sport e fenomeno sociale fosse già in declino, o comunque stesse cambiando. Colpa soprattutto della televisione; che già allora, trasmettendo sempre più di frequente incontri sponsorizzati, aveva conseguito il doppio effetto di tenere il pubblico lontano dai piccoli club (e non solo) e di incanalare i manager soltanto verso questo tipo di match, ovviamente più remunerativo. Il corollario, di necessità, era stato la chiusura di quasi tutti i ring di serie B, quindi il tragico assottigliamento delle giovani leve per le pochissime opportunità di farsi (letteralmente) le ossa.

Un vero peccato che Liebling sia scomparso nel '63, perché sicuramente avrebbe raccontato le storiche sfide tra Benvenuti e



Griffith per il titolo mondiale dei pesi medi. Era il 1967 ed era l'Italia intera che tornava a riaffacciarsi (con orgoglio) alla scena sportiva internazionale, dopo il nulla osta dei giochi olimpici romani. Non più l'Italia ancora un po' folcloristica di Carnera e Nuvolari, ma quella fresca e leggermente smalzata del boom economico, già urbanizzata come voleva la tradizione migliore della boxe, fatta dai figli dei colletti blu e del sottoproletariato. "Nella primavera del '67 - così scrive Gianni Minà - Nino Benvenuti

è stato il primo italiano, a tenere desta per un'intera notte la nazione per un evento che si svolgeva dall'altra parte dell'oceano, a New York". Prima ancora di Germania-Italia, prima ancora di gran premi, slalom e regate, la boxe - questo sport nobile per poveri - si appuntava lo stralunato merito di inaugurare la serie di "notti magiche" vestite di orgoglio nazionale.

La notte prima fu quella dell'17 aprile 1967, la sera in cui Griffith metteva in palio il titolo mondiale dei pesi medi contro un atleta italiano. Reduce da una sconfitta bruciante contro il coreano Ki-Soo Kim (sì, ancora la Corea!), che gli aveva strappato la corona dei Superwelter, Nino Benvenuti aveva deciso di passare alla categoria superiore. Ai Pesì Medi, per la precisione, una delle categorie regine del pugilato, nella quale avevano trionfato campioni del calibro di Ray "Sugar" Robinson, Jake La Motta e Marcel Cerdan. L'attesa era febbrile. L'incontro fu di grande livello, durissimo, e alla fine una decisione unanime assegnò a Benvenuti la vittoria ai punti.

L'affabile scienza serbava a quei tempi ancora qualche traccia di cavalleria, e le rivincite si offrivano su piatti d'argento. Benvenuti dovette difendere il titolo dopo appena cinque mesi, il 28 settembre sempre a New York, allo Yankee Stadium. Altro match senza esclusione di colpi - Nino dirà poi che aveva una costola rotta - per i medici a bordo ring non ci fu praticamente sosta. In 15 drammatiche riprese Griffith ritornò campione: Benvenuti tornò a casa a curarsi le ferite, sconfitto ma a testa alta. A metà strada fra il racconto fiabesco e il torneo di briscola, non poteva mancare la terza prova (ovvero la "bella": per disputarla, il 4 marzo 1968, i due campioni fecero ritorno al Madison Square Garden e Nino batte di nuovo Griffith ai punti, conclusione esemplare di "giustizia sportiva" di quell'unico, lunghissimo "Boxing Day".

Direttore Sanitario:  
Dott. Giacomo Barbalace



DIAGNOSTICA PER IMMAGINI  
TELERADIOLOGIA  
POLIAMBULATORI

PER PRENOTAZIONI

899.199.041

VIA MANTEGNA POGGIO RUSCO

TEL. 0386.734193 - FAX 0386.741532

## La Corte di Villa Schiavi

### Eventi - Ricevimenti

Sermide, Via Provinciale Ferrarese 10

telefono 0386.62263 - 338.7253477

# LE RADICI DELLA LIBERTÀ

## Moni Ovadia incontra i ragazzi dell'Istituto d'Arte di Castelmasa

Il 10 dicembre 1948 a Parigi, venne firmata la *Dichiarazione Universale Dei Diritti Umani*, un testo di fondamentale importanza che intende tutelare tutti i cittadini del mondo attraverso l'affermazione di principi fondanti quali l'uguaglianza e la libertà.

Per riflettere su questi temi, ricordare quel momento di 57 anni fa e per prendere coscienza di come ancor oggi sia difficile realizzare un pieno rispetto dei diritti umani, alcuni insegnanti dell'Istituto Statale d'Arte di Castelmasa, insieme con le classi del triennio, hanno organizzato, lunedì 12 dicembre, un evento speciale svoltosi presso il Teatro di Castelnuovo Bariano.

Una giornata di incontro e dibattito culminata con la straordinaria partecipazione dell'attore, musicista e scrittore di origine ebraica Moni Ovadia, certamente una cristallina voce critica e una delle personalità più apprezzate e stimolate della scena teatrale italiana. Un incontro intenso quello fra i ragazzi e Ovadia che ha avuto modo di declinare in maniera efficace e chiara, cosa per lui significhi libertà, un valore fondante della nostra cultura, frutto di un lunghissimo cammino storico, di lotte e oggi troppo spesso tradito e calpestato soprattutto da chi ha il potere di imporre le proprie scelte solo perché detentore di un mero potere economico.

Una condizione questa in grado di creare forti disparità e in grado di mettere in discussione l'accesso a diritti fondamentali non solo come la libertà, ma anche il diritto all'istruzione o alla salute. Partendo da questi presupposti Ovadia ha invitato i ragazzi a porsi criticamente in relazione con quanto li circonda, ad aprirsi alla diversità e all'altro da noi, per non essere semplice "incidente socio-biologico", ma individui in grado di continuare il lungo cammino per la conquista dei diritti più elementari che possano veramente rendere tutti gli esseri viventi uguali. "Chi salva una vita, salva un mondo intero" recita il Talmud, mentre le Beatitudini bibliche invitano ad aprirsi agli ultimi.

Due richiami fondanti a cui Ovadia ha fatto riferimento per sostenere come solo dedicandosi agli altri è possibile dare senso alla vita, sporcarsi le mani per essere costruttori responsabili del nostro stesso futuro. Dopo un sentito scambio di battute fra i ragazzi e Ovadia, l'emozionante e sentito incontro si è concluso con due omaggi: un ritratto a stampa realizzata dal professor Carlo Bolognini e un'opera plastica uscita dalle mani degli allievi del maestro Denis Raccanelli.

Prof.<sup>ssa</sup> Daniela Turatti, docente ISA Castelmasa



## I savoiardi

di Raffaele Ridolfi

In un testo del Seicento stampato in quel di Mantova e riproposto più di vent'anni fa in copia anastatica troviamo una bella testimonianza della cucina di un tempo e che oggi anche noi conosciamo bene. Si tratta de: "L'arte di ben cucinare, et istruire i men periti in quella lodevole professione" del cuoco Bartolomeo Stefani, bolognese al servizio della corte gonzaghesca. Il testo esce dai torchi degli stampatori camerati Osanna nell'anno 1662 e non è ancora contagiato della moda di scopiazzare ricette a destra ed a manca soprattutto in terra di Francia, quindi rispecchiando bene il mangiare italiano del tempo nelle corti signorili. Sono così usate molto poco le spezie alle quali si preferiscono le erbe odorose ed agrumi come il cedro. In questo breve intervento si analizzerà solamente il capitolo dove si parla della "Maniera, che si deve tenere per comporre torte molto gustose e praticate da capicuochi" ed il "Discorso del modo, che si deve osservare per comporre biscottini in diverse maniere" dove noteremo che veramente poche sono state le modifiche apportate in questi tre secoli e mezzo circa. Troviamo quattordici tipi diversi di fare le torte coi ripieni più vari immaginabili: mele, fragole, nespole, visciole, albicocche per i frutti, formaggi, asparagi, piselli, formaggi, canditi e marzapane e carne per gli altri modi.

Per i biscottini è pressoché uguale ad oggi la ricetta relativa ai "Biscottini alla Savoiarda". Recita testualmente la ricetta dei savoiardi:

"Per farne mezza cotta, piglierai sei ova, una libbra di zucchero fino, avertendo che l'ove siano fresche, nate nell'istesso giorno, piglierai un vaso ben pulito, e vi romperai dentro dette ova, e di quelle sei chiare ne getterai via una, il zucchero sia ben pestato nel mortaro, e tamisato (cioè setacciato), di questa libbra ne metterai quatt'once nel mortaro, e due ne serberai per fare di sopra il ghiaccio; piglierai un mazzetto di bacchette ben scorzate e ben pulite, per mezz'ora andrai sbattendo dette ova col zucchero, e quando li vorrai fare, agguincerai sei once di farina, li farai nella carta, o nelle cassette, ovvero nelle tegge ontate di butiro".

Consapevole del testo non accademico piace allo Stefani così concludere: "Cortesissimi e discreti lettori, se poi gl'ingegni più delicati forse incontreranno qualche scabroso detto (espressione), che non s'adatti all'udito loro, io a questi tali principalmente protesto che qui non vi fu mia intenzione di piacere all'orecchio, ma di soddisfare il gusto. Vivete longamente felici."

## LE MERENDINE

Nel senso corrente la voce "merenda" deriva dal latino classico "merere" (meritare): il suo significato primitivo è perciò di cose che si meritano, come ristoro guadagnato. Una cosa seria che andava meritata, e così è stato fino a qualche lustro fa.

La merenda di un tempo, accompagnava il pane con burro, zucchero o marmellata. Oggi i bambini, stregati dagli spot pubblicitari, chiedono piuttosto, per merenda, prodotti con l'esca del regalino. E il significato di "meritare" si sposta dall'alimento al suo accessorio (il regalino).

Il fatto è che i bambini, cresciuti in centri urbani sempre più asfaltati, hanno le idee un po' confuse. Pensano che le bibite nascano dalle lattine, il latte dai contenitori di carta, il prosciutto dal pollo e che le pecore producano il coto-ne mentre i vestiti nascono sugli attaccapanni. Un bambino in una scuola di una grande città ha disegnato un bellissimo bosco: peccato che le piante fossero tutte in vaso!

Ma torniamo alle merendine, oggi un bambino su tre è "MERENDINA DIPENDENTE", consuma un'infinità di prodotti per un totale di 60-70 "snack" al mese e ormai soltanto un bambino su dieci mangia a merenda il classico panino al prosciutto o con mortadella. Non c'è il regalino, ma salute ed anche un risparmio sicuramente superiore agli altri.

Maurizio Santini

## GHIOTTI DI LIBRI 2 Il "Giallo" a tavola

Ghiotti di libri è la rassegna culinaria-letteraria in cui alla Trattoria Cavallucci di Sermide si cerca di coniugare ospitalità e buoni piatti.

L'anno scorso Guido Conti e Giuseppe Pederiali ci hanno accompagnato attraverso le loro pagine e fatto scoprire che stare a tavola per parlare di cibo e letteratura può essere un vero piacere.

Questo il programma dei prossimi mesi. I menù sono a 28 euro, max 40 persone. Coordinerà e presenterà gli incontri Davide Bregola.

**Venerdì 27 gennaio 2006**

**GIANLUCA MOROZZI** - 34 anni, vive a Bologna ha pubblicato anche Blackout (Guanda) con L'era del porco (Guanda)

Tra passioni calcistiche e letterarie, immerso nella vita bohemienne di una Bologna seducente che regala forti emozioni e frequenti trasgressioni alcoliche, un giovane scrittore racconta una serie di avventure al limite del surreale. Il ritratto di una Bologna giovane, piena di vita e di passioni.

Menù: Tortelli di zucca, Brasato con polenta, Tiramisù, Caffè

**Venerdì 24 febbraio 2006**

**GIANNI BIONDILLO** - 40enne architetto milanese. Il noir è il suo genere preferito. Con la morte nel cuore (Guanda)

Chi ha sparato all'ispettore capo Lanza di Quarto Oggiaro? L'ispettore Michele Ferraro è alle prese con uno dei più difficili casi che gli siano mai capitati. Una periferia milanese raccontata con durezza sarcastica e simpatia contagiosa.

Menù: Tagliolini con zucchine e zafferano, Prosciutto al forno con patate, Zuppa inglese, caffè

**Sabato 25 marzo 2006**

**ROBERTO BARBOLINI** - modenese, redattore culturale del settimanale "Panorama" ha pubblicato libri per Mondadori. Il punteggio di Vienna (Pendragon).

Menù: Risotto con la zucca, Filetto di maiale al forno al pepe, Sbrisolona, Caffè

**Venerdì 21 aprile 2006**

**VALERIO VALESÌ** con Le ombre di Montelupo (Frassinelli) da cui è stata tratta la fiction Tv "Nebbie e delitti".

Il commissario Soneri indaga sulle morti del patriarca Palmiro Rodolfi, cinico e rozzo, ma abile uomo d'affari e del figlio. L'inchiesta è destinata a mettere in luce un mondo dominato dall'avidità e dalla corruzione.

Menù: Pappardelle all'anitra, Vitello al forno, Salame al caffè, Caffè.



**TRATTORIA  
CAVALLUCCI**  
con alloggio

*Cucina tipica del basso mantovano  
Specialità al tartufo - Sabato: Piano bar*

Sermide - Via 29 Luglio, 29  
tel. e fax 0386.61091



Lucio Dalla ed Ezio Neri

giorno della Befana con un buon pasto e un po' di musica. Con il 6 di gennaio 2006 Saure chiude proprio con Lucio Dalla e i clochard bolognesi la sua lunghissima e lusinghiera carriera di oltre cinquant'anni spesi nella ristorazione.

## “Napoleone” lascia il campo

### Carlo in RAI

Dopo quasi quarant'anni il mitico ristorante di via Arno a Bologna cambia gestione: Ezio Neri, per gli amici sermidesi “Saure”, dopo aver ceduto il locale in gestione al figlio Enzo, in questi giorni ha venduto tutto. Il ristorante nato nel 1967 si era subito affermato, prima con gli studenti americani che frequentavano la vicina via Dagnini e poi con gli artisti bolognesi, soprattutto musicisti e cantanti, che dopo lo spettacolo si ritrovavano da “Napoleone”, un titolo che Saure portava con sé fin da quando a Marebello di Rimini, per attirare la clientela, improvvisava questa figura di grande condottiero dell'Ottocento. I grandi personaggi dello spettacolo hanno calcato i tavoli del ristorante fino all'ultimo: Lucio Dalla, Gianni Morandi, Laura Pausini, Vasco Rossi, Luca Carboni, Pino Daniele, Paolo Conte, Luca Barbarossa e tanti altri. Nel 1961 insieme a Lucio Dalla nasce l'idea del cosiddetto “Pranzo dei poveri”, quella cioè di intrattenere 100 persone disagiate nel



## La Chiocciola sempre in festa

### Weekend sulla neve

I ragazzi disabili della “Chiocciola” volevano la neve, e l'hanno trovata. E come se l'hanno trovata. Tanto da rischiare di rimanere bloccati al Brennero. Diretti a Vipiteno per l'ormai tradizionale weekend in montagna nella settimana prima di Natale, oltre una quarantina tra disabili, familiari e accompagnatori erano partiti da Sermide sotto una cappa di nebbia; avevano poi incontrato un timido sole all'altezza del Lago di Garda, e i primi fiocchi di neve solo dopo Bolzano. Fiochi di neve che però sono aumentati man mano che si saliva verso nord, e che hanno continuato a cadere per tutti e tre i giorni, ostacolando gli spostamenti, le visite ai mercatini, obbligando a cambiamenti di programmi, inzuppando e raffreddando un po' tutti. Ma che panorama, e soprattutto che divertimento e che feste scendere nella neve fresca fino alle ginocchia, essere tirati sugli slittini, buttarsi le palle di neve, passeggiare tra le vie del paese tra luci, bancarelle, babbi natale appesi ai muri, mentre i fiocchi

scendono fitti. Il gruppo è riuscito persino a fare una capatina a Innsbruck, affollata di turisti e addobbata come una favola: antichi palazzi imperiali, le luminarie, le decorazioni, Biancaneve, Pinocchio, Cappuccetto Rosso e altri fiabeschi personaggi, tutti coperti da tanta, tanta, tanta neve....

### Arriva la Befana

E dopo la neve “La Chiocciola” ha ricevuto un'altrettanto attesa visita: quella della Befana. Venerdì 6 gennaio, i reduci della gita in montagna si sono ritrovati nella Saletta Coop di Vicolo Mastine per vedere le foto fatte sulla neve e farsi gli auguri di buon anno: e lì li ha raggiunti la Befana, in giro proprio per Sermide a cavallo di una grossa scopa di saggina. Risate, dolci, piccoli pensieri e auguri per tutti, anche per la Befana e per chi, di buon grado, dà vita a questo pittoresco personaggio.



Il gruppo de “La Chiocciola” nella via principale di Vipiteno davanti al caratteristico campanile.

### “Sacrificati” 40 cotechini

Ma non è tutto: ai primi di dicembre, quelli della “Chiocciola”, sempre loro, avevano trovato modo di rendere omaggio a sua eccellenza il cotechino, con la “Festa dal Cutghin”. Nel corso di un incontro davvero riuscito alla Corte Pantera, nella vecchia stalla, sono stati “sacrificati” una quarantina di cotechini, trenta dei quali cotti in una sola pentola, grazie a un arnese ideato dall'ingegnoso

Bruno Benedusi (uno degli amici che danno una mano a realizzare le feste della Chiocciola alla Pantera) che consente di stivare nel recipiente di cottura un numero sorprendente dei prelibati insaccati.

Con contorno di fagioli, verze e dell'immane polenta, sono spariti in pochi minuti, per la gioia di tutti, dai commensali (i disabili e le loro famiglie) a chi si era dato da fare per organizzare l'appuntamento gastronomico.

Dopo “Le scatole stregate” del 2001 ne ha fatta di strada Carlo Costanzelli, anzi di stampa: nel 2002 pubblica “Ministorie”, nel 2003 “I misteri della Via Bassa”, nel 2004 ben due libri “Non c'è due senza tre” e “Le avventure di Capitan Carota”, nel 2005 “Il vento non c'è”, per il 2006 è in stampa un altro volume. Inoltre partecipa a tantissimi concorsi letterari e in quasi tutti si classifica fra i primi tre, ne vince oltre una decina e di conseguenza questi racconti finiscono sulle antologie del premio letterario. La sua notorietà va oltre i confini delle terre estensi e gozaguesche, sia per la giovane età, Carlo è nato nel 1990, sia per il pregio degli scritti che dei disegni, infatti i suoi racconti e libri sono sempre corredati da disegni originali scaturiti dalle sue fantasiose mani. La redazione della trasmissione “Piazza Grande” condotta da Giancarlo Magalli scopre questo giovane ingegno in un articolo di recensione su “Italia Oggi” e lo contatta per averlo in trasmissione martedì 10 gennaio. Carlo non si fa impressionare dalle luci di scena e nemmeno dalla notorietà dell'intervistatore Magalli, spiega tranquillamente che scrivere e disegnare sono le sue grandi passioni fin da piccolo e che non sono solo un passatempo ma un vero complemento di vita. Confessa che, oltre alla scuola dove ottiene ottimi risultati in tutte le materie, gioca a calcio nella Bondenese “perchè non si può curare solo la mente!”

**A SERMIDE  
DAL 7 GENNAIO 2006**

**AZ**  
CALZATURE  
E ACCESSORI

Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

**GRANDI SALDI  
con sconti fino all'80%  
per rinnovo locali  
CALZATURE UOMO - DONNA  
PELLETTERIA E ACCESSORI**

### IL GRUPPO COMUNALE AIDO DI SERMIDE USA IL CINEMA PER PARLARE DI DONAZIONE AGLI STUDENTI

Il film “Debito di sangue” con Clint Eastwood è stata l'occasione per parlare di donazione degli organi con i ragazzi delle classi quarta e quinta dell'I.T.G. e della classe terza dell'I.P.S.I.A.. Il 19 novembre 2005 al Centro Sociale è stato proiettato questo film, un thriller in cui Clint Eastwood interpreta un veterano dell'FBI all'inseguimento di un serial killer. Mentre sta per raggiungere il “cattivo” un infarto lo fa accasciare a terra. Un colpo di scena che non segna la fine di una vita e di una carriera, ma che, grazie al trapianto del cuore ricevuto da una donna morta in circostanze misteriose, diventa motivazione affinché il protagonista rientri in azione. La proiezione è stata il pretesto per attirare l'attenzione dei ragazzi sul tema della donazione degli organi. Alla fine si è svolto un dibattito alla presenza del dr. Franco Guernieri, vice presidente provinciale dell'AIDO di Mantova e dei componenti del Direttivo AIDO di Sermide. Gli alunni, precedentemente preparati in classe dall'Insegnante di Religione, si sono mostrati sensibili ed interessati a queste problematiche. Le numerose domande poste dagli studenti hanno permesso di chiarire cosa si intende per morte cerebrale, quando e come è possibile la donazione degli organi e come si può affermare in vita la propria volontà di donare.

Si ringraziano per la disponibilità gli Insegnanti delle classi e i Dirigenti degli Istituti Galileo Galilei e Gareggiati per avere acconsentito alla realizzazione di questa iniziativa.

Il direttivo del Gruppo Comunale AIDO di Sermide

## ANNI 60

## IL GRUPPO MUSICALE "I SAMURAJ"

Sermide, grazie anche alla scuola di musica del Maestro Luigi Cranchi direttore della importante Banda Musicale degli anni 20-30, per un periodo di tempo piuttosto prolungato, vantò importanti musicisti che si dedicarono, oltre alle prestazioni bandistiche, anche alla musica per orchestra "da ballo" come si diceva a quel tempo. Prima l'orchestra BALDISARA, poi la SERMIDE JAZZ e dopo la guerra, già nel 1945, con la grande orchestra ODEON (11 elementi) diretti dal Prof. Simonetto Lui e l'apporto di importanti musicisti come Benedusi, Magri, Winduska, Barlera, Iames ed Enrico Bizzarri, Paganini ed altri. Negli anni '50 il gruppo viene sciolto così come aveva fatto pochi anni prima la Banda musicale. Per alcuni anni non si sentì più parlare di complessi musicali locali. Qualche appassionato si diletta con lo strumento ma niente più. Tra questi, i fratelli Bruno e Luciano Paganelli si "divertivano" con il rispettivi strumenti (la fisarmonica e la batteria) formando da soli in pratica un minicomplexo. Un pomeriggio d'estate, transitando casualmente per via dell'Industria, nei pressi della loro abitazione, ascoltai un loro pezzo di prova niente male. La mia vecchia passionaccia per la musica mi riportò ai vecchi tempi. Incontrai successivamente i due giovani musicisti e mi complimentai con loro. Qualche apparizione in pubblico come amatori e poi la nascita del complesso. Siamo nei primi anni sessanta. Le varie formazioni del gruppo, ferma la presenza degli occhialuti fratelli, serviranno per sperimentare il migliore orientamento musicale da adottare in rapporto alle importanti evoluzioni degli anni 70. Nella formazione qui riprodotta, molto interessante l'apporto artistico del M° Franco Negrini e di Oddone Poli.

G.D.O.

Nella foto: Trombaioli (sax) Oliviero (chitarra) Oddone Poli (chitarra) Bruno Paganelli (fisa) Luciano Paganelli (batteria) Franco Negrini (pianoforte)



## Il senso dell'amicizia



Da sinistra in piedi: Renata, Marisa, Anna, Gabriella. Da sinistra sedute: Germana, Giuliana, Paola, Teresa, Novella, Luisa, Luciana.

Erano circa dieci anni che mia mamma Anna con un filo di commozione mi parlava di quello che vi sto per raccontare. Quest'anno ho voluto esserci per capirne il senso. Tutto si svolge come ogni anno la Domenica prima di Natale a casa sua, dove per l'intero pomeriggio lei e le sue amiche d'infanzia si ritrovano. Sono quasi invidiosa del clima che c'è in quella stanza, un'atmosfera indescrivibile, le musiche Natalizie in sottofondo, il profumo dei pasticcini e della cioccolata calda avvolge quel gruppo di amiche splendide e sincere, che si raccontano dei loro problemi, delle loro soddisfazioni, dei loro ricordi, tra risate ed applausi. Il tutto è coronato dalla performance di mia mamma, che si veste da Babbo Natale portando ad ognuna un piccolo regalo, un regalo fatto con il cuore, non di valore, ma carico d'affetto che io forse quando sarò della loro età non saprò assaporare. Mentre ho scritto e riletto queste due righe mi sono commossa di gioia, rivivendo in sintesi quel meraviglioso pomeriggio di Dicembre. Questo è appunto quello che volevo farvi capire, il vero senso dell'amicizia quello sano di una volta, e non quello del mondo di oggi che spesso è solo per circostanza e convenienza.

Antonella Travaini

## PRESEPI 2005

Anche quest'anno molte famiglie, gruppi e contrade hanno preparato il presepe nei giardini e in particolari punti delle vie di Sermide e delle frazioni. Un ideale percorso religioso iniziato da qualche anno, che ha incontrato il favore crescente della cittadinanza e che ha visto qualche "new entry" con creazioni originali.



Sopra: il presepe di Bernardelli.

A sinistra: il presepe della Palazzina.



## Di funghi non si può morire

### Istruzioni per l'uso

Forse un titolo un po' anacronistico, ma nell'era delle grandi scoperte scientifiche e delle tecnologie più avanzate davvero non si dovrebbe più morire a causa di un fungo.

E non si muore per fatalità o chissà per quale misteriosa combinazione chimica. A farla da padrona è ancora l'ignoranza unita a superficialità e sufficienza, senza dimenticare una certa propensione ad affidarsi quasi ciecamente a tutta una serie di prove empiriche che nulla hanno da spartire con la scienza.

Dati statistici alla mano e dalla mia esperienza ritengo di poter affermare che quasi il 100% dei casi mortali sono da attribuire a un fungo del genere delle amaniti ('Amanita Phalloides' su tutti). Elementare quindi che se tutti conoscessero questo fungo non morirebbe più nessuno.

Le caratteristiche dei funghi sono, oserei dire, macroscopiche, ma prima ancora esaminarne i colori è fondamentale lo studio e l'analisi di alcuni elementi morfologici.

La presentazione grafica di una "scheda salvavita" vuole proprio mettere in evidenza i tre elementi morfologici che contraddistinguono il gruppo delle amaniti:

**I° elemento** – sotto il classico cappello a ombrellino si notano evidenti le lamelle, quasi un affascinante e perfetto gioco di lamelline a raggiera, intervallate da minuscole lamellule radiali.

**II° elemento** – lungo il gambo, appena sotto il cappello, appare un anello a forma di gonnellino e poco persistente specialmente nei funghi più maturi.

**III° elemento** – ai piedi del gambo, spesso un po' infossata, una specie di membrana che avvolge tutta la base del piede come un calzino (volva) – Nota singolare e peculiare di alcune amaniti è che nella prima fase di sviluppo questa volva avvolge e racchiude tutto il fungo da farlo sembrare un uovo che spunta dal terreno. Da qui l'uso popolare di chiamarlo ovolo o ovolaccio..

Questi sono i 3 elementi sempre presenti "contemporaneamente" che caratterizzano il genere delle amaniti.

A conclusione, nascono alcune importanti osservazioni:

1°- E' evidente che, per scoprire la presenza dei vari elementi di un fungo, occorre un'attenta analisi e osservazioni, pezzo per pezzo.

2°- Nel genere delle amaniti troviamo i funghi più buoni e i più "mortalissimi" in assoluto. Elementare quindi rinunciare del tutto e lasciarli sul posto per non correre rischi. In un secondo tempo, con l'ausilio di un buon libro e soprattutto di un esperto, si potranno via via scoprire le varie differenze e caratteristiche tra una amanita e l'altra.

3°- Ultimo suggerimento. E' bene non raccogliere il fungo nella sua prima fase di sviluppo, quando è ancora avvolto dalla sua volva. Si corre il rischio di scambiare con altri funghi simili e commestibili.

Achille Scaglioni



SCHEGGE

## STORIE DI EMIGRAZIONE

a cura di Benel

## TAM TAM



Molti sono stati i contatti, le sollecitazioni, i messaggi epistolari, telefonici ed informatici che giungono in terra mantovana. Un vero tam tam.

Sermidiana è in internet, viene spedita e letta, si può dire, in tutto il mondo ed è divenuto un veicolo di affascinanti scambi.

Qui vogliamo portarne a conoscenza dei lettori alcuni significativi:

- In prossimità delle Feste natalizie Sermidiana ha ricevuto con gradevolissima sorpresa da Sandra Paviani di Caçador (SC - BR) un messaggio, pardon, una e-mail, che trascriviamo letteralmente:

*Io mi chiamo Sandra Paviani e abito in Brasile, estado di Santa Catarina e la mia città si chiama Caçador. Mio quartavolo era nato a Sermide, lui si chiamava Giovanni Maria Luciano Paviani (notare la omonimia con l'odierno Luciano delle corriere) e venuto in Brasile in 1878. In questo anno di 2005 (in 30/10/2005) è stato realizzato il "Primo incontro della famiglia Paviani" del Brasile!! Un mio cugino è stato a Sermide tre anni fa dove è incontrato con alcuni Paviani, ma nessuno sapeva della immigrazione di Paviani per il Brasile... Mio interesse è trovare qualcuno che sappia qualcosa della storia della famiglia, perchè sono appassionata per tutto di nostra famiglia e anche per l'Italia! Se voi potreste aiutarmi ... Oggimai ringrazio e Buon Natale a tutti voi! ... scusate il mio italiano, è che sto imparando ancora ...*

La lettera è una ulteriore conferma che pressoché tutte le famiglie tradizionalmente insediate nel nostro territorio ("sermidese e limitrofi", direbbe il Mantovani) hanno avuto emigrati soprattutto in Brasile. Sandra è senz'altro giovane e merita il nostro plauso per i sentimenti che esprime. Confidiamo che essa mandi a Sermidiana notizie sull'emigrazione dei propri avi, un profilo del quadravolo e della sua famiglia; magari una tavola genealogica.

Nel "site": <http://fotos.terra.com.br/album.cgi/1013861> possono essere ammirate numerose fotografie dei Paviani del Brasile.

- Nello stesso periodo è letteralmente capitato a Magnacavallo Savioli Roberto, un giovane laureato di San Paolo, in cerca delle proprie radici. Era l'ora di pranzo e con piacere lo abbiamo invitato a dividere il pasto già pronto.

Il suo trisavolo paterno era Desiderio Secondo, figlio di Fioravante e di Bergamaschi Erminia, nato a Magnacavallo il 15 novembre 1869 e qui battezzato il 21 dello stesso mese, emigrato con i genitori in Brasile, stato di San Paolo.

- Recentemente José Bellchior, baiano verace, è deceduto in San Paolo dove viveva da molti anni con la sua famiglia. Il **tam tam** ci è prontamente pervenuto. Nel momento della tristezza non possiamo non ricordare l'intenso amore che José Bellchior aveva per l'Italia ed in particolare per la terra mantovana, dove vive la figlia Maria Teresa vive con il marito Giuliano Costa e le figlie.

José Bellchior, medico dentista, profondamente religioso, poeta, autore di numerosi arazzi policromi, esposti sia in Italia, che in Brasile, in occasione delle feste settembrine dell'anno scorso ha personalmente donato al Museo dell'Emigrazione una sua opera simbolicamente dedicata al Monumento all'Emigrato.

- Il Sindaco di Ostiglia Carla Salvadori ed il Consolato generale d'Italia a Brisbane, stimolati dall'instancabile Rizieri Formigoni, nativo di quella città del Quisland, ostigliese, anzi correggiolese di origine, proprio sul finire dello scorso anno hanno preso contatti diretti per la posa di una targa ricordo in Ostiglia ed as Bri-

niamo importante divulgare dalle colonne di Sermidiana il seguente stralcio:

*L'Amministrazione di Sermide ha molto a cuore le relazioni con i propri cittadini nel mondo ed intende rafforzare il senso di comunità e di appartenenza anche attraverso questi strumenti. [...].mi preme salutare i Sermidesi residenti all'estero ed i loro congiunti, invitandoli a tenersi in contatto con gli uffici del Comune e con me personalmente anche tramite il mio indirizzo di posta elettronica: [persermide@libero.it](mailto:persermide@libero.it)*

Il riscontro degli italiani all'estero, ha scritto il Sindaco, è stato immediato, incoraggiante ed importante anche per intensificare contatti con i sermidesi all'estero e per gli aggiornamenti anagrafici. L'interesse per la conservazione e la valorizzazione della memoria è divenuto movimento: le Amministrazioni comunali mantovane, sensibilizzate, è giusto il riconoscerlo, dalla tenacia e dall'ingegno profusi disinteressatamente dai primi ricercatori e realizzatori del Monumento all'Emigrato hanno fatto proprio il tema "emigrazione", anche sotto il profilo organizzativo. Ed i segni di questa ufficializzazione sono evidenziati dal *tam tam* dei contatti e delle richieste che sempre più pervengono da tutto il mondo.



CARBONARA DI PO:

## COMPAGNIA DIALETTALE "AL BATEL" ANNO 17

di Ugo Buganza

La compagnia dialettale carbonarese "Al Batel" naviga ormai da 17 anni a gonfie vele, sull'onda di crescenti successi, in questo particolare, simpatico mondo teatrale. Forse ha portato fortuna anche il logo del notissimo umorista Zap carbonarese D.O.C....bolognese di adozione, ma eterno, irripetibile cittadino del mondo... Al Batel nasce in modo estemporaneo e mette in scena, nel 1988, la commedia di Augusto Morselli "La piena" per aiutare finanziariamente la locale Scuola materna parrocchiale che si trova in difficoltà. Ma l'insperato successo ottenuto e la passione per il teatro moltiplicano la fiducia nei propri mezzi e la voglia di continuare di questi "battellieri". E mette in scena, via via, altre undici rappresentazioni. Nell'ordine: Che cucagna Sant'Antonio, Sota al pont ad la diga, Al papagal, Pulenta e fam, Torna piccina mia, La cantina, La proa, Li frecci dal sior Cupido, Na not al nit club, I besi in da mia la

felicità, L'era scrit in dli steli. I testi di queste ultime quattro commedie sono di Aldo Baraldi, giovane brillante autore di Carbonara e suggeritore della compagnia. Suo è pure "Pan e salam" presentato di recente dal Lions Club di Ostiglia,

Una ventina sono gli attori succedutisi in questi 17 anni, mentre tre sono ormai dei pilastri della compagnia: la regista e attrice Luigia Barbi, Giulio Amadei e Anna Pagnoni. Particolarmente ricco e significativo il palmares collezionato a tutt'oggi. Premio alla Compagnia (Merlin Cocai - Mantova 1990 e Quistello - 1992); migliore regia (Quistello 1996); migliore attrice protagonista (Luigia Barbi - Quistello 1996 e Sermide 1998); miglior testo (Aldo Baraldi - Poggio Rusco 2002). Un vero anno di grazia il 2002. Man bassa di premi Oscar Merlin Cocai per "Al batel": Migliore compagnia, Migliore Attrice protagonista (Luigia Barbi); Miglior testo (Aldo Baraldi); migliore

Da sin: Luigia Barbi, Anna Pagnoni, Giulio Amadei



recitazione. Infine, nel 2005, a Moglia, premiata Anna Pagnoni quale "miglior attrice non protagonista".

"Divertirsi divertendo" è un po' il motto di questa simpatica compagnia "Made in Carbonara", ma va

aggiunto a titolo di ulteriore merito, che ogni anno parte del ricavo prende la via della beneficenza. Bravi e pure generosi quindi questi disinvolti dilettanti (più di nome che di fatto) battellieri.

**ONORANZE FUNEBRI**  
**Agenzia della Concordia**  
operativi 24 ore su 24  
Agenzia di Sermide telefono 0386.61108

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.

A seram a drè li besti

# “Li vachi”

di Alberto Guidorzi

Parte II

Sopra alla stalla, quasi sempre con soffitti a volte sostenute da colonne, vi era il fienile, che come dice la parola serviva per ammassare il foraggio essiccato e conservarlo per i mesi autunno-invernali. Il soffitto “a volte” era un accorgimento per poter sostenere il peso molto elevato del fieno posto sul fienile. Il fieno di buona qualità era solo una parte del foraggio che si metteva sul fienile, infatti al bestiame solo in allevamento, come i torelli e le manzette, erano destinati i mangimi meno nobili, seppure commestibili, quali gli stocchi di granoturco, steli e bacelli secchi e vuoti delle leguminose (fagioli in gran parte), rimasugli di fieno rimasti immangiati. e l’immancabile “paiada”, fieno grossolano aggiunto di paglia. Il miscuglio si faceva sull’aia e poi si ammassava sul fienile. Nei mesi di luglio e agosto il foraggio verde scarseggiava e quindi, sempre in conseguenza degli sproporzionati carichi di bestiame rispetto alla terra coltivata, si segavano fossi e incolti e si sfogliavano perfino gli alberi per riuscire ad alimentare il bestiame.

Le stalle più piccole erano accudite dal proprietario del bestiame, mentre in quelle medie o più grosse vi erano dei salariati fissi [“i buar”], in numero di uno o più a seconda del numero di capi. Il lavoro era infatti regolamentato da contratti in cui si parlava di: “una spesa” (un salariato ad impiego completo per quel determinato numero di capi), una “spesa e mezzo” (un salariato più un aiutante), “due spese” ecc. Vale la pena qui fare una digressione che coinvolge la valenza data in quel tempo a queste funzioni professionali: chi accudiva al proprio bestiame non veniva considerato come colui che lo faceva da salariato, ambedue facevano esattamente lo stesso lavoro, ma il primo non si degradava, mentre moltissimi salariati di stalla erano considerati al di sotto della classe sociale di tutti gli altri salariati e ciò si trasferiva, purtroppo, anche ai componenti della sua famiglia. E’ vero! Si trattava di un lavoro faticoso, sporco e schiavizzante, ma aveva una sua precisa e importante funzione; un salariato di stalla che conoscesse in profondità i segreti del proprio lavoro



e lo facesse coscienziosamente era una vera ricchezza perché poteva migliorare la produzione, salvaguar-

Il “pranzo” del bovaro

dare il capitale animale e indirizzare nelle scelte di rimonta. A proposito della scelta degli animali da allevare o di cui dotarsi, mi sovviene una frase di mia nonna che con un paragone abbastanza crudo trasmetteva, comunque, un ammonimento fondato. Ella diceva: come sono improvvidi gli uomini, quando devono scegliere una vacca da acquistare, la guardano da capo a piedi: la guardano in bocca (per l’età) ne osservano scrupolosamente le mammelle ed i capezzoli, ne guardano i fianchi, le zampe e l’andatura, quando invece scelgono una donna come compagna di una vita si limitano a dire: mi piace! Purtroppo la strutturazione del lavoro in stalla era tale che si poteva fare o solo con le braccia o anche con il cervello. I primi contribuivano a conferire un’immagine degradante alla mansione ed hanno fatto sì che il nome assumesse l’accezione di uomo villano, ignorante e rozzo, i secondi, invece, divenivano preziosi collaboratori del loro datore di lavoro e ne nobilitavano la mansione. Facciamo ancora una piccola digressione sull’etimologia dei nomi sinonimi dati a queste figure di salariati in dialetto: “al biolc” usato in gran parte della provincia di Mantova e “buar” limitatamente a noi. Per definirli in italiano esistono i termini di “bifolco” o “biolco” e di “bovaro” o “boaro”, mentre nelle altre province lombarde si usa il termine di “bergamino”, già definito precedentemente. I primi due hanno una loro deri-

vazione latina rispettivamente da “busulcum” e da “bovarium” e originano dalla radice “bos” (bue in latino). La radice ci porta a definirli entrambi salariati fissi addetti alla cura dei bovini, ma più in senso di animali impiegati nel lavoro dei campi che di addetti a vacche finalizzate alla produzione di latte da trasformare. Nel ferrarese esisteva un preciso contratto di “boaria” in cui il salariato, che abitava in corte con la famiglia, come da noi il bovaro, aveva la cura dei buoi da lavoro durante il riposo, li addestrava e li conduceva durante il lavoro; la boaria era appunto la serie di coppie di buoi utilizzati nel traino dell’aratro. Da biolco deriva la misura agraria più utilizzata da noi che è la “biolca” (circa un terzo scarso di ettaro) e che può essere definibile come: la terra che poteva lavorare un bifolco, conducendo gli animali al lavoro in un giorno. Ritorna ancora qui l’accezione di addetto ai bovini da lavoro che ci proviene dalle zone confinanti emiliane. Concludendo possiamo dire che per il lavoro che facevano i nostri addetti di stalla e per l’organizzazione data ai nostri allevamenti bovini, sarebbe stato più appropriato il termine di bergamino, utilizzato in altre province lombarde per mansioni analoghe, ma troppo distanti per influenzarci.

Molta gente delle regioni venete si prestava ad emigrare a sud del Po per fare il boaro, tanto che una grande percentuale di salariati di stalla erano di origine veneta. Vi era anche una ragione economica che li attraeva, il boaro era pagato molto di più del salariato di campagna ed aveva un lavoro continuativo. Il contratto aveva durata di un anno, ma rinnovabile. L’annata agraria finiva invece l’11 di novembre di ogni anno ed era in questa data in cui avveniva l’eventuale trasloco del nuovo proprietario del fondo, del nuovo affittale o comunque della presa di possesso di un fondo agricolo. La data aveva anch’essa una sua logica, in novembre tutto era stato raccolto ed un nuovo ciclo iniziava. Vi era una precisa normativa dello stato in cui si doveva lasciare la terra. La diversità delle due date aveva motivi logistici e di opportunità in quanto si voleva preservare la continuità dei lavori aziendali. Tuttavia l’introduzione del trasloco per S. Martino è relativamente recente, prima il tutto avveniva alla fine di settembre, per S. Michele. Il giorno vero di San Michele cade il 29 di settembre ed era il giorno in cui affittuari o proprietari si installavano su un nuovo fondo agricolo con masserizie e attrezzi di lavoro. Il giorno prima, il 28, era invece la data in cui traslocava l’addetto alla stalla e la sua famiglia per far sì che fosse pronto per accudire il bestiame che arrivava il giorno successivo. Da qui il detto che esisteva: “al sanmichel di buar e al sanmichel di padron”.

La tutela sindacale in quei tempi era abbastanza scarsa e poteva capitare che il salariato di stalla fosse licenziato a metà anno ed in questi frangenti, lui e la sua famiglia doveva liberare la parte di caseggiato occupato seduta stante, avesse o non avesse dove andare. Il film di Ermanno Olmi “l’albero degli zoccoli” ben descrive una situazione di questo genere. Mio padre raccontava che mio nonno licenziò un boaro (con buone ragioni però...), ma preso da compassione per la moglie ed i suoi 5 figli, ed al tempo stesso dovendo ospitare il nuovo salariato, offrì alla famiglia del licenziato di ricoverarsi in una stanza di un rustico. Essi vissero quattro o cinque mesi così; ogni sera preparavano il letto con gli assi ed i cavalletti del tavolo su cui mangiavano, i bimbi più piccoli dormivano con loro, mentre i più grandicelli erano sistemati in grosse ceste appese alle travi. Avevano la fortuna di avere un camino nella stanza, ma anche la sfortuna di possedere un maialino da ingrassare e che dovevano tenere in quell’unica stanza a loro disposizione. Lo sistemarono nel contenitore adibito a serraglio di chioccia e pulcini (“al coragh”), ma il maialino lo trascinava in giro; risolverono il problema caricando il tutto di pesi, che aumentarono man mano che il maiale cresceva. Alla fine, dovettero ucciderlo a soli 50 kg di peso e con le gambe tutte arcuate per l’eccessivo peso sopportato dal povero animale...

## Comunicato del Comitato lavoratori Edipower

Come Comitato dei lavoratori della C.le di Sermide rispondiamo all’articolo pubblicato dalla Gazzetta di Mantova il 1/12/05 che ha come titolo “Centrale di Sermide Abbiamo un sogno” scritto dal Gruppo Aria Pulita di Sermide.

Cominciamo a dire che abbiamo pure noi un sogno, quello di poter tornare a dormire sonni tranquilli e di potere continuare ad avere il nostro lavoro, purtroppo, grazie anche a voi sognatori, da parecchio tempo ciò non è più possibile perché nella nostra vita è subentrata solo ansia ed incertezza per il nostro futuro.

Noi ci chiediamo, perché si sono sprecati soldi pubblici prima, per fare un referendum farsa sul ripotenzamento della centrale Edipower di Sermide e poi non contenti per commissionare uno studio all’Università di Trento (20.000euro) e alla fine non tenere in considerazione nulla di quanto lo studio ha detto, ossia, che era possibile il funzionamento anche dei due gruppi a combustione mista rispettando i limiti emissivi del Decreto.112?

E’ facile e bello sognare, però, a volte, sarebbe molto meglio essere svegli ed avere la voglia e la volontà di ascoltare e capire e non fare come gli struzzi. Forse, quei soldi che l’amministrazione comunale di Sermide vorrebbe ora chiedere ai cittadini (aumento della tassazione vedi proposta ultimo consiglio comunale del 29/11/05) per far fronte alle spese dell’Amministrazione Comunale, non sarebbero stati sprecati ma avrebbero trovato una collocazione migliore.

Un mondo di energia pulita e di fonti rinnovabili è un sogno che non fate solo voi perché vi chiamate Aria Pulita, lo facciamo tutti ma come si è detto sopra, bisogna anche svegliarsi e fare i conti con la realtà, potremmo

riempirci di pannelli solari che non rendono neanche l’energia che serve per costruirli, oppure di pale eoliche ma poi dovremmo trovare il vento, potremmo usare la geotermia ma ci serve l’acqua calda nel sottosuolo, oppure potremmo puntare alle biomasse o meglio ancora agli inceneritori di rifiuti che avrebbero una doppia utilità. La domanda che vi poniamo è quali sono le fonti rinnovabili per voi? Perché a questo punto è di questo che dobbiamo discutere, quali proponete, perché riempirsi la bocca di buone parole e facile ma poi queste vanno concretizzate se si vuol dare a loro credibilità.

Diciamo che, purtroppo, sull’argomento inquinamento si continua impertentiti a fare della demagogia perché fa molto comodo puntare il dito verso le centrali elettriche ma poi si tralasciano colpevolmente veri problemi ambientali, quali le caldaie obsolete e il traffico veicolare, rende le coscienze pulite, poi se l’inquinamento nel tempo non scende peccato....

Ci avete definito ostaggi dell’azienda e ancora una volta dimostrate quanto veramente sognate.

Quale azienda industriale, in un paese occidentale democratico, tiene le maestranze anche se gli viene impedito di produrre quello per cui è sorta? E questi, in un paese civile, non andrebbero tutelati e non abbandonati? Ognuno si dovrebbe assumere le proprie responsabilità per l’area di propria competenza, invece si sono fatti solo meri calcoli politici ed economici.

Non capite perché l’azienda vuole fare funzionare i due gruppi a combustione mista, se dal sogno tornate alla realtà andrete a leggere le varie motivazioni scritte sul progetto inviato da Edipower ai vari organi

competenti e leggerete attentamente anche lo studio dell’università di Trento che avete contribuito a pagare ma non receipto.

Se l’azienda ha chiesto la proroga in servizio è per coprire le punte di richiesta di energia elettrica avviando anche per brevi periodi i gruppi tradizionali, sempre nel rispetto dei limiti emissivi previsti dal Decreto 112. oltre che per garantire l’occupazione ai dipendenti della centrale di Sermide. Per farvi un esempio se un cittadino nella sua abitazione ha a disposizione oltre al normale riscaldamento a metano una stufa a legna oppure il caminetto non si sogna certo di farli funzionare in agosto quando fa caldo ma solo nelle emergenze e per integrare il riscaldamento nei periodi più freddi dell’anno anche se il rendimento di una stufa è più basso di quello della caldaia a metano.

A chi giova la produzione di energia elettrica anche con un altro combustibile oltre al metano?

Diversificare le fonti energetiche giova a tutti i cittadini che usano l’energia elettrica che non vogliono certo ridurre il loro livello di benessere. Voi, del Gruppo Aria Pulita, cominciate a dare il buon esempio per ridurre l’inquinamento dell’aria, riducendo l’uso dell’auto, usando riscaldamenti ad alta tecnologia, riducendo l’uso degli elettrodomestici elettrici, forse... qualche sogno potrebbe averarsi ma fino a che ci si riempie la bocca di buone parole ma non si vuole vedere in faccia la realtà i vostri sogni rimarranno, peccato che molti altri debbano pagarne le conseguenze.

**Comitato lavoratori  
in difesa dei posti di lavoro  
nella centrale di Sermide**

(continua)

# AL SAPLÒN

di Marco Cranchi

Eh, ma cum a sem fni luntan dal Saplon, e va a Felonica, e va in gulena, gira, gira, indu el andà a fnir al Saplon? Al Saplon l'è sempar li, e mi sicome ach son un po' afesionà, da grand admè a son adès, furtuna l'ha vlest d'andar a star in 'na ca' che a un tir da s-ciòp dal Saplon e a la mattina dal balcon a m'al pòs guardar, admè 'na cartulina, luntan cal tant ch'at permèt la nostalgia. Tegnàr dli bestji in ca' incò l'è dventà un bel problema, ma sicome a un sèrt punt in ca' è cumpars 'n'ospite infederato sot forma d'un surghin; minga una ad cli ponghi gròsi che par eliminarli agh vol un bazooka tipo panzerfaust tedeschi, (ma an g'ho minga al porto d'armi); al surghin l'era piculin e am ricordava di gat dal Saplon che cun un coraggio da leon e senza bazooka i gla cavava a vinsar cun 'na lota all'ultimo sangue - tipo al duello fra 'l cobra e la mangusta Rikkittikkittavi, quèla dal "Libro della giungla" che pensi che tuti i miei ventidue lettori i l'abia lèt - (Al Manzoni di lettori agh n'eva, al dis lu, vintisinch, ma sicome mi an son minga prefuntuós admè lu, am cuntenti ad vintidu che purtròp al fa anca rima e adsi a fagh anca la figura dal cretin). Ricapitolando, sicome am ricordava dla serietà professionale di gat dal Saplon in dal ciapar i sorach, un bel gioran, dopo aver custatà che a 'sto disgrasià 'd surghin l'eva rusgà in ca' mea tut quel ch'al pudeva rusgar, am son decis e a son andà al Saplon. Catar un gat al Saplon l'è la roba piú facila dal mond, basta 'ndar da meopà; in dal curtil agh n'ha 'na squadra in pension, anzi in cassa integrasion, parchè i sorach ch'a gh'era in gir, lor ià fa ciapà tuti. Insoma par fnirla e scurtarla, 'na mattina a vagh da meopà e agh digh: "Popà, am vol un gat da sorach".

Eh, ma come siamo finiti lontano dal Saplon, e va a Felonica, e va in golena, gira, gira, dov'è andato a finire il Saplon? Il Saplon è sempre lì, ed io siccome gli sono un po' affezionato, da adulto come sono adesso, fortuna ha voluto andassi ad abitare in una casa a un tiro di schioppo dal Saplon e alla mattina dal balcone me lo posso guardare, come una cartolina, lontano quel tanto che ti permette la nostalgia. Tenere delle bestie in casa, oggi è diventato un bel problema ma siccome ad un certo punto in casa è comparso un ospite indesiderato sotto forma d'un topolino: mica uno di quei ratti grossi che per eliminarli ci vuole un bazooka tipo panzerfaust tedesco, (ma non ho il porto d'armi); il topo era piccolo e mi ricordavo dei gatti del Saplon che con un coraggio da leoni e senza bazooka ce la cavavano a vincere con una lotta all'ultimo sangue - tipo il duello fra il cobra e la mangusta Rikkittikkittavi quella del "Libro della giungla" che penso che tutti i miei ventidue lettori l'abbiano letto - (Il Manzoni di lettori ne aveva, dice lui, venticinque, ma siccome io non sono presuntuoso come lui, mi contento di "ventidui" che purtroppo fa anche rima e così faccio anche la figura del cretino) Ricapitolando, siccome mi ricordavo della serietà professionale dei gatti del Saplon nel prendere i topi, un bel giorno, dopo aver constatato che questo disgraziato di topolino aveva roscichiato in casa mia tutto quello che poteva roscichiare, mi sono deciso e sono andato al Saplon. Trovare un gatto al Saplon è la cosa piú facile del mondo, basta andare da mio padre; nel cortile ne ha una squadra in pensione, anzi in cassa integrazione, perché i topi che c'erano in giro, loro li hanno già presi tutti. Per farla breve, una mattina vado da mio padre e gli dico: "Papà, mi serve un gatto bravo da topi".

# AMORE E AMICIZIA

di Remo Accorsi



**M**azzardo ad affrontare uno degli argomenti più vecchi del mondo: l'Amore e l'Amicizia.

Ci si chiede: Che cos'è l'amore? L'amore è senza dubbio una intensa attrazione sentimentale fra persone di sesso diverso, oppure verso il danaro, verso il potere ecc.

E l'amicizia? Un sentimento di stima, di affetto e di fiducia fra due persone. Desiderio di stare assieme fraternamente, amico d'infanzia, amico di scuola ecc. Amicizia che viene dal fondo del cuore e che dura una vita. Sembraerebbero due cose molto simili, ma seppur completamente diverse, tendono allo stesso scopo: volersi bene senza mai chiedere, ma sempre disponibili a dare qualcosa.

La mia vita è stata costantemente costellata di tanti amici di diversa estrazione, anche se ho sempre tenuto presente una massima che dice: "Da giovane frequenta le persone anziane che rappresentano esperienza, e dalle quali hai sempre qualcosa da imparare. Da anziano, frequenta i più giovani che rappresentano allegria, spensieratezza, voglia di vivere supportata da tanto ottimismo". A questo punto sono tentato di raccontare alcuni miei episodi di amicizia pur non citando nomi, come da abitudine.

Cominciammo a frequentarci alle elementari. Poi, se pur divisi per ragioni di studio, abbiamo sempre mantenuto frequenti contatti. Le vacanze insieme, le feste di compleanno, le gite in bicicletta sul lago di Garda, sugli Appennini e tanto altro. Vorrei raccontare un fatterello successo a noi tre amici. Avevamo circa 16 anni e una domenica decidemmo di andare alla fiera a Bondeno, in bicicletta. Partimmo verso le due del pomeriggio. Ci fermammo in un parco dove c'era un chiosco per la vendita di bibite, gelati ecc. Incominciammo a bere, faceva un caldo boia. Ad un certo momento passò di lì lo zio di uno dei miei amici: "Ciao zio Benedetto" fece il mio amico. "Ma guarda chi c'è", rispose "Siete venuti alla fiera? Bevete qualcosa? Avrete sicuramente sete."

Il nipote: "Abbiamo appena bevuto, grazie." Lo zio: "E va bene. Allora pago le vostre consumazioni. Tu saluta tutti a casa." Il gestore del chiosco cominciò i conteggi...uno, due, tre; totale lire. Lo zio stupito ci guardò in faccia esclamando: "Av sif rinfrescà?" Incredulo che avessimo consumato così tanto. Pagò il conto, ci salutò e, scuotendo la testa, riprese la passeggiata. Appena allontanato, controllammo il nostro capitale in tasca. Facemmo i conti, e ci rendemmo conto che non saremmo sicuramente riusciti a pagare nemmeno la metà di quel conto... Ci guardammo in faccia, mogli, mogli, in silenzio e senza più alcun entusiasmo per visitare la fiera. Decidemmo di tornare a casa pensando a quello zio Benedetto, di nome e di fatto.

8 settembre 1943. Immane tragedia per tutti che ci divise per un paio d'anni. Io in aeronautica, un altro nell'esercito e il terzo, fortuna sua, a casa perchè non idoneo al servizio militare.

Poi, finalmente, il tanto atteso 25 aprile. La fine del conflitto. Finirono le paure e poco dopo si ripresero a fatica gli studi.

Riprese la vita e quindi il lavoro che comportava giornate laboriose, ma anche serate indimenticabili.

Come scordare le grandi tavolate con gli amici, piene di allegria e sproporzionate mangiate di pesce. Cercavamo ristoranti dove regnasse l'ordine, la pulizia e si mangiasse bene. Ricordo uno di questi ristoranti, frequentatissimo dalla Ferrara bene alla periferia della città. Ricordo che le pareti erano tappezzate da vecchi giornali. Come ambiente non era un gran ché, ma con un menù che avrebbe meritato 5 stelle. E come dimenticare le serate al bar quando, ad un certo momento, verso le 11 o mezzanotte, bisognava interrompere la partita a carte perchè qualcuno lanciava l'idea di fare uno spuntino; due maccheroni, du gràn ad risòt, do fèti ad salàm, ecc.

E così, tra serate in trattoria, al cinema o al bar, gli anni sono trascorsi velocemente e anche le serate si diradavano e scemò il desiderio di fare bagordi. Ma l'amicizia, così come la vita, continuò se pure con gli immancabili acciacchi e qualche problema fisico e morale. D'altronde, come recita l'inizio dell'orazione a ricordo di mio figlio, scritta dai suoi amici di Ferrara:

"Che cos'è la vita? E' un attimo nello scorrere del tempo. E' un dono di Dio che consente di vivere le gioie terrene. C'è chi questo breve passaggio lo interpreta e lo vive a modo suo lasciando un segno. Giorgio, tu sei stato uno di questi".

Se l'Amore è "una cosa meravigliosa", dà il titolo a un celebre film, altrettanto si potrebbe dire dell'Amicizia, quella vera e genuina. Io ne ho avuto la prova durante l'anno appena trascorso... per me assai triste.

## "Meditando il Natale" con i Docenti della "Monteverdi" di Sermide

Venerdì 23 dicembre il tempio dei Cappuccini era gremito di pubblico per ricevere gli auguri musicali che i Docenti della Scuola di Musica "C.Monteverdi" di Sermide hanno offerto a tutta la cittadinanza, coadiuvati dalla Corale "S. Antonio di Padova" di Castelnovo Bariano. Diretta da Alessio Verzola e accompagnata da Silvia Melloncelli (Direttrice della Scuola di Musica), ha interpretato alcuni brani sacri, elaborati dallo stesso M° Verzola, introducendo il clima natalizio anche con altre melodie dalla colonna sonora del film di Zeffirelli "Fratello Sole, Sorella Luna".

I Docenti si sono esibiti come solisti e in formazioni cameristiche: Paolo Buzzola alla chitarra con composizioni di Villa Lobos; Matteo Bergamini al clarinetto basso, strumento insolito e affascinante, con una partitura di Bach; Barbara Lui soprano, accompagnata dai pianisti Gianni Fioravanti e Guido Bottura, con arie di Haendel, Bach e Mozart; il trio Gaetano Giandomenico (violino), Alessio Verzola (spinetta) e Silvia Melloncelli (violoncello) con una Sonata di Vivaldi. Caloroso il successo tributato a tutti i professionisti, in particolare al violinista Giandomenico, il più giovane tra i Docenti della Scuola.

Per i saluti finali si sono aggiunti i Cantori del Gruppo di Educazione Corale della Scuola stessa. Presenti e soddisfatti il Sindaco Michelini e l'Assessore Antonio Lui, che ha ringraziato gli Esecutori e augurato Buon Natale ai presenti a nome della Amministrazione Comunale.

Siber



# LA CURA DELLE ACQUE

di Alfonso Marchioni

"Tempus fugit"... e la salute gli va dietro. Trascinatovi da una moglie insistente vengo alle Terme di Sirmione a curare una sinusite che mi tormenta al sole basso del mattino. Ci sistemano nella stanza che ci compete, nella centenaria Villa Trieste, ex proprietà del Ministero della Guerra al tempo della Repubblica Sociale di Salò. Se pensate a quello che posso immaginare io, vi dico che state sbagliando di grosso: la villa è di competenza di un ente umanitario, per cui... Alle terme ci sottoponiamo alla visita dell'otorino, tale dott. Vivian che ci rovista per benino con alcuni strumenti di tortura naso, gola ed orecchi, raschiando se necessario eventuali depositi di cerume. Non più di cinque minuti. Risollevati, passiamo alla cassa per il saldo, una regalia di 50 euri a testa che ti porta ad elucidare sul funzionamento della Sanità di Stato. Nel vasto salone la massa dei sofferenti si accoda compostamente a formare una lunga fila in attesa del pass. Una solerte inserviente amoreggia al computer inserendovi i tuoi dati personali, poi ti manda ad uno scomparto libero. Seduto, appena in tempo per allacciarti un asciugamano di carta indispensabile per detergerti il sudore, una seconda dal disarmante sorriso ci propina la lezione sul da farsi. "Struca el botòn", si comincia. L'elisir miracoloso esce vaporizzandosi da un bocchettone bianco, caldo e...fetente, e tu come un implume nel nido l'accogli a bocca aperta e a stranguglioni, ispirandolo. Usciamo dal lazzaretto che non è passata un'oretta, incocciando in un bailamme di clienti la cui età media s'aggira sull'ottantina: e adesso che si fa? Si va "per vetrine", passione tipicamente femminile, a sbirciare, a toccare, a "scaravoltare". A controllare i prezzi degli articoli con cifre da capogiro. Ragazzi che botte! Meglio girare al largo. La città è civettuola, Sirmione gode di una meritata fama, è meta ambita dai turisti. Muoversi nel dedalo delle stradine medioevali del centro è un continuo procedere a singhiozzo, costretti a dare la precedenza alle auto degli immancabili "figli di un dio maggiore" muniti del pass. Dall'alba a notte fonda è un ricambio continuo di villeggianti, di scolaresche in gita. Una babele di idiomi su cui prevale il tedesco. I "crucchi" prevalgono, si muovono a crocchi ostentando look improponibili, pallidi e sbiaditi, oppur arrossati, spellati dal sole giaguaro di fine maggio. Del resto il "Gardsee" è il lago per tradizione, il loro lago, fin dal tempo del generale Radetzki. Vi calano ad ondate successive, ubriacandosi di sole, a mollo nelle acque fredde del lago, abbozzandosi di gelati e di pizza, ma senza spendere e spandere. Dopo una salutare sgambata tra i suegiù della passeggiata panoramica e una capatina al parco della ex villa di Maria Callas, facciamo rientro alla base e ad un'ora canonica ci sediamo a tavola per il pranzo.

Ci terranno compagnia per tutto il tempo del soggiorno un "duo di coppia" milanese avanti cogli anni e che impareremo a conoscere nostro malgrado. All'inizio l'atmosfera generale e freddina come è normale che sia, poi i rapporti interpersonali si faran sempre più stretti. Il salone dove si consuma è pieno come un uovo. Il servizio non reggerà il confronto con Savoy, ma il rancio "è ottimo e abbondante". Il cuoco è genovese. Ogni giorno ci ammannisce piatti a base di pesce, intingoli da far scarpetta: sarà l'atmosfera esente da stress e forse l'aria del lago, il fatto è che non lascio mai niente nel piatto... e la linea ne risentirà. I nostri commensali milanesi Elvira e Michele confermano la regola degli opposti che si attirano: l'uomo è nondimeno invischiato nei laccioli d'una memoria fumosa, spesso assorto, raramente interviene nella discussione, mentre la moglie è invadente, chiaccherona. Parla, parla e sovente cade in contraddizione. Così parlando a bocca piena schizza molecole di cibo per l'aria e non è un bel vedere. Il cibo non è mai di suo gradimento, la frutta acerba non sa di nulla e il vino annacquato. Dovrebbe bere con moderazione dato che è diabetica, ma l'occhio e la gola la portano a trincare ogni due minuti e la bottiglia si vuota.

Però, dice cercando di coinvolgerci tutti, ci siamo scolato tutto! Annaaa (la cameriera) un'altra bottiglia! Poi con un ghigno di soddisfazione si autoassolve. Per due dita di vino non è morto mai nessuno vero? Dalla veranda della nostra camera si gode il panorama, con l'occhio che si perde sulla increspatura dell'acqua del lago, un balenio di riflessi d'argento, ai paesi della sponda bresciana. Desenzano, Padenghe e Salò sfumano per il velo d'umidità nelle ore del meriggio e quando il buio della sera diventa più nero, s'accendono migliaia di luci lontano, come un grande presepe ed è come se il cielo si fosse capovolto. Com'è bella Sirmione che si specchia, come è dolce la sua sera quando la luna occhieggia tra i colli morenici di un anfiteatro incomparabile! Oggi, mercoledì si va in macchina verso Salò e Gardone, al Vittoriale del Vate, dell'immaginario G.D'Annunzio. Fa caldo, il caldo di una estate incipiente. La Gardesana scoppia di auto, si procede ai quaranta all'ora, forse a causa dei numerosi rondò sorti come i funghi in corrispondenza dei tanti incroci sulla statale. Sono le tre del pomeriggio quando ci sediamo sui gradini del sagrato del duomo di Salò, in attesa che il Don del posto ci apra e ci lasci entrare. Non siamo soli: ci tiene compagnia una famiglia di tedeschi che consultano degli opuscoli, a testimoniare un assunto di verità, di quanto conoscano l'Italia loro assai meglio di noi. La facciata del tempio è quanto di più spartano si possa immaginare, ma una volta entrati si resta letteralmente basiti dalla magnificenza degli stucchi, dagli affreschi che decorano le navate, dal grande crocefisso ligneo che domina la scena. Un consiglio: se mai vi trovaste a passare da quelle parti, fategli una visitina, ne vale la pena. Da Salò in un batter di ciglia si arriva a Gardone, al Vittoriale: tralascio di descrivervi, per non tediare, l'architettura del Sacratio che trasuda di enfasi patriottarda, testimone di un gusto pseudoclassico fine secolo discutibile.

La casa del poeta invece offre il destro per personali considerazioni sulla figura del Vate. Ci accompagna il cirerone di turno, una graziosa biondina che srotola il nastro del suo imparaticcio copione. L'occhio del visitatore si sofferma sulla sovrabbondanza degli arredi, ognuno con un suo significato esoterico, a volte religioso, a volte paganeggiante per mitiche, arcaiche credenze e con numerosi richiami alla caducità dell'esistenza umana. La biblioteca dispone di trentamila volumi, continuamente consultati dal padrone di casa alla ricerca di voci e sinonimi, utili ad inventare neologismi a getto continuo. I vani della casa comunicano attraverso porte basse e scomode (chi entrava doveva umiliarsi piegando il capo) si diversificavano a secondo del colore predominante e dell'uso che se ne faceva. La sala d'attesa per esempio consta di due separè il primo per gli amici e gli ospiti a lui cari, il secondo per i creditori (sempre tanti), gli scocciatori che li aspettavano ore ed ore, con il riscaldamento che funzionava anche d'estate zuppi di sudore, stanche per l'attesa abbandonavano la presa prendendo congedo. Simbolismo, titanismo, fascismo, sono tanti gli "ismi" che promanano dalle migliaia di ninnoli che ingombrano le stanze, ma su tanto ciarpare aleggia la presenza immateriale della "musa ispiratrice" la Divina Duse. Ora è tempo di far ritorno. Sulla strada che ci porta a casa, col pensiero fisso ai soliti problemi del traffico svanisce l'incanto e lo spirito immanente dello immaginifico va a ramengo nell'aria ancor calda della sera.

## I Landini nella bassa

di Raffaele Ridolfi



Quando alla fine del secolo scorso Giovanni Landini di Fabbrico di Reggio Emilia si mise in testa di partire con l'avventura della costruzione di mezzi agricoli, forse non pensava che i motori a due tempi a testa calda potessero riscuotere un così grande successo e che ancor oggi se ne parlasse con tanto di mostre e kermesse, nonché di pubblicazioni ad hoc. Sulla base di motori del nord Europa nel 1925 i tre fratelli Landini, figli di Giovanni, costruirono il primo modello di una trattoria della potenza di 25-30 Cv. Passarono poi ai semi-diesel a due tempi ed il lancio definitivo nel 1932 con il Landini 40 Cv che s'impose sugli altri modelli presenti del tempo: Titan, Mogul, Fordson. Nel 1934 uscì il Superlandini 40 con già il radiatore, il ventilatore e parafanghi avvolgenti ecc. è invece dell'anno dopo, il 1935 il Vélite 30, ed ancora nel 1941 il Landini Bufalo 40 Cv con cinque marce. Per chi vuole seguire i modelli successivi segnaliamo che nel 1950 escono le trattorie semi-diesel L25 e L45 Cv, nel 1951 l'L55 sino al 1955 con motori diesel pluricilindrici<sup>1</sup>.

Per ripercorrere le vicende di chi guidava un "Landini" è utile leggere pure lo studio di Carlo Benfatti di Poggio Rusco, classe 1939, che ha dato alle stampe tempo fa: Il Landini nella valle del Po un trattore agli albori della meccanizzazione agricola (editoriale Sometti Mantova, 2000).

Il fenomeno Landini credo abbia interessato molti abitanti delle nostre contrade, che sia quindi un fenomeno che accomuna entrambi le sponde del Po. Come dimenticare il primo approccio avuto col rombo, inconfondibile del trattore? Personalmente ho avuto modo di sentirlo sino agli anni '70 nella mia corte agricola ed i preparativi per l'accensione erano emozionanti, quasi alla stregua di riti preparatori: lo scaldare la testa sino a farla divenire rossa accesa, il girare a mano, in due persone, il volano per il pericoloso avvio ed il rombo liberatorio all'accensione con le inconfondibili "piparate" nero fulgigine che si alzavano alte nel

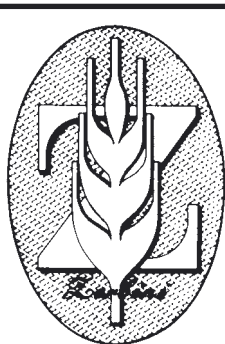
cielo. Infine il papà, o lo zio che vi salivano sopra il mezzo che faceva sfoggio della sua possenza, per quei lavori di fatica atti ad alleviare quelle umane dei padroni nell'aratura, erpicatura, nella trebbiatura, nel trasporto pesante.

I Ridolfi di Melara una volta acquistato il Landini Super lo adoperavano per svolgere lavori anche come contoterzisti ed il fenomeno era tutt'altro che isolato. Si andava giorno e notte, specie con l'aratura, tanto che rimase famoso il fatto dello zio Ettore che dopo alcuni giorni in giro ad arare per i paesi vicini, per la stanchezza si addormentò nella laga e fu ritrovato dopo molte ore dopo col Landini ancora sbuffante, imperterrito e noncorante della debolezza umana alla fatica.

Fu usato anche per dare la famosa "Ultima laga" sul ciglio dell'argine in occasione della piena del 1951. Oggi mio cugino Lauro, figlio di Ettore, lo ha restaurato, a suon di euro, e lo adopera ancora con il giusto orgoglio per esibizioni a carattere locale nella zona mantovana - polesana ed è questo un dovuto modo di ricordare degnamente quel prezioso alleato di tante fatiche del tempo passato.

Nelle foto: (sotto) la copertina del libro e (sopra) lo zio Ettore Ridolfi sul Landini.

<sup>1</sup> Molti i testi che parlano del Landini, fra questi si segnalano: A.Bedosti, G.Maioli, Landini cento anni (1884-1994), Fabbrico, 1984, A.Fontanesi, Dal 1884 Landini, Modena 1984, F.Freddi, Collezione Landini, Pegognaga, 1991.



**PRODUZIONE E PUNTO VENDITA**  
VIA MATTEI  
**SERMIDE**

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

PIAZZA LIBERTA', 90  
**CASTELMASSA**  
TEL. 0425.81446

VIA FRATTINI, 63  
**LEGNAGO**  
TEL. 0442.26172

VIA MATTEOTTI, 236  
**POGGIO RUSCO**  
TEL. 0386.733111

**PRODOTTI DA FORNO**

# IL VIOLINO DEL PO

Nel corso del 1902 viene indetto un "Concorso Bandistico" in occasione dei festeggiamenti per l'inaugurazione del ponte fra Massa e Sermide. La data fatidica è il 19 Ottobre, allorché tutte le "bande civili" interessate devono esibirsi in quel di Massa Superiore. L'eccezionale documento scovato porta la data del 23 Settembre, giorno della pubblicazione del bando, i cui articoli delineano un regolamento singolare. La manifestazione viene allestita in calce ad un evento epocale: l'inaugurazione del ponte sul Po, il collegamento fra terre, genti e folclori che, negli anni, cristallizzeranno il dna della nostra terra. Fino ad

allora le due sponde del grande fiume erano forse confini fra mondi diversi, ma con l'alba del nuovo millennio, l'impulso della rivoluzione industriale, con tanto di esposizioni universali, pareva che il progresso e l'abbraccio fra le genti finalmente fossero possibili anche da noi. In effetti la storia confermerà.

A circa un secolo di distanza, rileggiamo quelle pagine con la serena dolcezza di un sorriso ammiccante, la medesima delicatezza riservata ad un elegante mobiletto d'epoca cui dobbiamo togliere la polvere. Ma guarda te com'eravamo... che cose si facevano... che idee balenavano! La patina della storia si presenta ora proprio

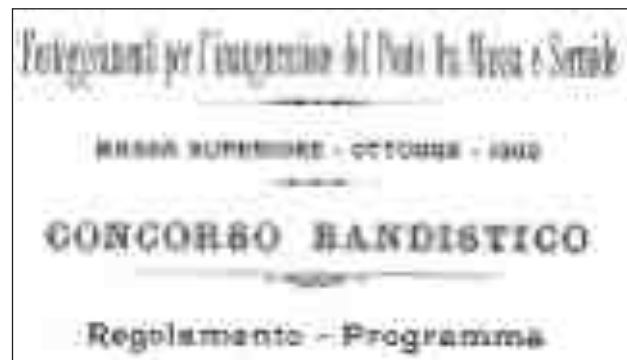
sotto le spoglie di documenti che, di tanto in tanto, spuntano chissà come da chissà dove. La foto riproduce la prima pagina del regolamento-programma del concorso che riporta all'articolo 4 "l'obbligo di esecuzione della Marcia Trionfale della Cleopatra del Maestro Mancinelli, istrumentale del Maestro D'Alessandro edizione Ricordi, più un pezzo a scelta". Meno male. Però la libertà è condizionata dal fatto che "non potrà essere né una marcia, né un ballabile, né un pezzo nel quale emerga la virtuosità di una o più parti soliste".

Con buona pace di Nietzsche e D'Annunzio. Per la cronaca, l'articolo 6 riporta i premi:

"Diploma con Lire 250 il primo, 150 e 100 Lire al 2° e 3°, Medaglia d'argento al 4°". Al fine di garantire il valore delle esibizioni, all'articolo 11 si ricorda che "È riservata facoltà alla Giuria di non assegnare i premi qualora le Bande concorrenti non ne fossero meritevoli", opzione che, credo, oggi non sia prevista in nessun tipo di concorso ma che sicuramente andrebbe ripristinata. Infine, sempre allo stesso articolo, si puntualizza: "La metà dell'im-

porto dei premi non assegnati sarà divisa in parti uguali fra le Bande Concorrenti non premiate". Insomma, una competizione che predilige la qualità a scapito della quantità, pur riconoscendo trattamenti democratici nei confronti di chiunque produca arte. Ne è passata di acqua sotto quel ponte, ma la corrente della storia sembra essersi portata via insegnamenti che non abbiamo saputo pescare.

Carlo Barbi  
Siro Mantovani



## Una cultura scomparsa: la canapa

È avvenuto e avviene sempre più spesso che, oltre a diverse forme di vita animale, anche varie specie vegetali derivate anche da colture agricole attive fino a poco tempo prima, a volte in massicce estensioni, in pochissimi anni siano scomparse quasi del tutto dal mercato, confinate e, fortunatamente salvaguardate, per lo più, in vere oasi ecologiche riservate, in qualche caso, per prodotti di nicchia o per curiosità, relitti di una civiltà che ha dimenticato il passato.

Basta pensare se non al carubo, al ricino, a certi tipi di mele e di altri frutti nostrani, non più conosciuti, ma anche, ad esempio, alla canapa, una coltura industriale che fino agli anni '50 marcava tutto il territorio mantovano, ferrarese, bolognese, polesano... e che ha lasciato tracce ancora ben visibili nelle campagne, data la sopravvivenza di numerose ex vasche di lavorazione, i maceri, divenuti ormai laghetti, serbatoio d'acqua, delimitati da vegetazione spontanea.

In tale accezione, appaiono ormai come testimonianze di una agricoltura arcaica, obsoleta, ben diversa dall'attuale, quando file di lavoratori operavano in cordata da ancora prima dell'alba a sera inoltrata per terminare i lavori programmati, con una fatica non più concepibile e con patti di lavoro, quando c'erano, diseguali, in un microcosmo sociale di contrasti e di lotte sanguigne che si riverberavano quindi nei rapporti "politici", nell'esplosione di movimenti e di repressione che hanno punteggiato la storia delle nostre campagne specialmente da fine ottocento fino quasi ad oggi, allorché quel mondo ru-



rale non esiste più, travolto da altro mondo.

Appaiono quindi come reperi quasi archeologici gli studi su tale civiltà contadina e sulle produzioni agricole del periodo, come ad esempio la riproposta della vicenda fotografica e storica della canapa appena ripubblicata dal comune di Bondeno, benemerita in ogni caso se serve a far conoscere un prodotto di un tempo e la società in cui era inserito, con le problematiche inerenti, "radici" spesso del nostro essere attuale.

Del resto ancora negli anni '50 la produzione della canapa come fibra tessile rappresentava una delle voci più importanti della produzione agricola, anche solo in rapporto all'impiego di manodopera, quantificata in circa 150 giorni di 8 ore-uomo per ettaro coltivato, di contro ai 60 giorni occorrenti per la coltura del grano, dall'aratura alla

consegna del prodotto nei magazzini di raccolta. In effetti la lavorazione della canapa, dal "taglio alla stadera", cioè alla pesatura finale del prodotto, è ancora ricordata come uno dei lavori più gravosi e faticosi della campagna, data la serie di diverse operazioni necessarie da eseguire dapprima sui campi, poi nei maceri, ancora sui campi e quindi sulle aie, naturalmente nei mesi di luglio e agosto, considerando per di più il peso delle piante ed il numero di volte che si dovevano trattare, singolarmente o in mazzi.

Basta in ogni caso ricordare la serie di lavorazioni eseguite da personale che doveva conoscere molto bene le successive tecniche operative, dalla maturazione all'imbottimento e quindi all'ammasso, con tutti i relativi accorgimenti tradizionali per la salvaguardia del prodotto, in ogni fase.

Così, dopo la maturazione,

si procedeva, nell'ordine al "taglio, distendimento, battitura, impilatura, tiratura, affasciatura, cimatura, impilamento in zattera nei maceri, lavatura, asciugamento, incasellamento, scavezzatura, gramolatura, accompagnamento, messa in morello, imbottimento. Poi procedere alla battitura, ventilazione e insaccatura della semente", come ricordava analiticamente un opuscolo di 60 pagine del 1950, compilato da Giuseppe Ragazzi incaricato dal Centro Studi di Ferrara del Consorzio Nazionale Canapa di formulare il vademecum di ordine pratico per le maestranze agricole relativamente alla lavorazione della canapa.

In effetti, due principalmente, apparivano le motivazioni ben esplicitate che avevano consigliato di pubblicare un libretto di istruzioni specifiche e di pubblicizzarlo presso tutti gli agricoltori e gli operai

agricoli non solo del ferrarese, ma di tutte le zone interessate alla canapicoltura.

Infatti il curatore, già dal titolo: "La lavorazione rustica della canapa" ribadisce la sua volontà di fornire le indicazioni per la conservazione e l'utilizzo delle tradizionali forme di coltivazione della canapa, fatto che aveva certamente contribuito a mantenere la produzione italiana ai primi posti europei per bontà del prodotto; ecco quindi la definizione di "rustica" assegnata ai metodi di coltivazione effettivamente consigliati, in cui anche il taglio meccanico viene accettato a fatica, con esclusione di ogni altro nuovo impiego della meccanica e/o della chimica applicata.

La seconda motivazione appariva conseguente, dato che si era riscontrata "una dannosa deviazione dalla nostra migliore tradizione canapicola", specialmente negli ultimi anni in conseguenza dell'arrivo in provincia dei "diversi agricoltori provenienti dalle province non canapicole", quindi non specializzati nella coltivazione con metodi tradizionali della canapa, il che avrebbe portato all'"irreparabile perdita del buon credito che ancora gode la nostra produzione".

Ecco quindi la necessità di un manuale facile e pratico, come quello dei Ragazzi, con riferimenti continui a termini dialettali e dell'uso comune, impreziosito ancora da innumerevoli fotografie che illustravano anche visivamente la successione delle lavorazioni; vademecum che si dimostra ancora utilissimo per comprendere tutte le fasi di una coltura che è ormai scomparsa.

Vittorio Padricelli



## ENRICO BIZZARI MATERASSAIO al "CHIAVICONE"

di Pasquale Padricelli

Per Sermide e dintorni Enrico Bizzari è stato un vero personaggio. Una persona versatile, piena di carica umana e intellettuale al punto da far pensare a una sua cosa inventata; di fantasia, come una cosa effettivamente accaduta. In verità era una persona dotata di molte iniziative specialmente nel campo della musica. Lo si poteva incontrare in bicicletta con le due mollette da panni per stringere i pantaloni evitando di sporcarli con la catena, e il suo berretto che scendeva fino agli occhi. Oltre alla passione per la musica egli svolgeva il mestiere di materassaio coadiuvato dalla moglie. A quei tempi era un lavoro ben remunerato e fatto da veri professionisti. Nella mia casa al Chiavicone era uno di famiglia poiché spesso rimaneva nostro ospite per circa otto giorni per svolgere la propria professione. La sua tecnica di lavoro era molto artigianale e consisteva, nel disfacimento, la lavatura e la pettinatura della lana, quindi veniva rimessa nel suo contenitore di stoffa dove cominciava la cucitura con un lungo ago per dare la forma originale del materasso. Come detto, la sua versatilità lo portava a essere molto scherzoso e burlone e lo scherzo gli riusciva sempre bene perché lo faceva in modo rigorosamente garbato. Un giorno, nella pausa del pranzo, chiamò me e alcuni miei fratelli e ci condusse nell'orto dicendoci: "Ragazzi oggi non posso lavorare poiché sono mezzo ubriaco" cominciando a barcollare. Uno di noi andò a chiamare papà e mamma che si misero a ridere. Non era vero niente. Rico aveva recitato benissimo la parte dell'ubriaco. L'ultimo giorno del suo lavoro era una giornata molto calda e, verso le 18, il Bizzari espresse il desiderio di fare un giro in barca, assieme alla moglie per raggiungere la sponda veneta. Ci muovemmo con la nostra barca accompagnati dal nostro cane che ad un certo momento si tuffò e andò per proprio conto. Rico che stranamente era rimasto zitto, quando vide il cane tuffarsi, all'improvviso cominciò a svestirsi, urlando: "An vòl butàr sò anca mi!" La barca cominciò ad oscillare poiché la moglie lo teneva stretto mentre lui continuava a divincolarsi facendo il gesto di buttarsi in acqua. Lei lo supplicava dicendo: "Ma a sét mat, an ze gnanca bon da nudàr". Anche noi fratelli ci preoccupammo poiché non capivamo se si trattasse effettivamente di una delle solite sceneggiate di Rico. Raggiungemmo la riva. I bagnanti accorsero dopo aver assistito alla scena dalla riva, chiedendoci informazioni cosa fosse effettivamente successo. Intervenne lo stesso Bizzari che spiegò candidamente: "Am vuléa angàr" Un bagnante spiritoso gli chiese: "Ma perchè non l'hai fatto?" E lui: "Parchè a ghéra poca acqua..." Quando ritornammo la moglie lo teneva ben stretto e gli ripeteva: "Mi raccomando Rico, stai calmo perchè hai scherzato anche troppo". Per molti anni venne al "Chiavicone" per rifare i materassi. Era entusiasta della mia famiglia divertendosi a vederci tutti a tavola (eravamo in 12) ...

La nuova strada che da via Curtatone e Montanara (vecchio Macello) sbuca in via 24 aprile (dell'ex zuccherificio). L'incrocio per il momento è piuttosto anomalo per la presenza ancora del palo dell'energia elettrica e di due grandi pioppi, decorativi ma ingombranti.



Segnali della globalizzazione sono evidenti anche dalle antenne paraboliche che spuntano dalle finestre delle vecchie case popolari (il cosiddetto "casermòn").



Un angolo della vecchia Sermide "in disordine". Trattasi di un antico abbeveratoio situato in via Dante Alighieri. Lo stabile, un tempo, era adibito a stallo per i cavalli delle famiglie contadine che si recavano in centro nei giorni di mercato o festivi. Come si può vedere, sulle colonne del volto ci sono ancora murati gli anelli dove venivano infilate due sbarre di legno per consentire agli animali di abbeverarsi senza uscire dalla stalla.



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2006



# Il nostro sogno?... Arrivare sempre più in alto!

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

C/C postale: 19812387 - Redazione: Via Indipendenza 90, Sermide  
tel. e fax 0386.61216 - mail: [info@sermidiana.it](mailto:info@sermidiana.it)  
ABB. ANNUALE - (11 NUMERI) euro 20,00

## La Cappella "Madonna del Rosario" e la sala polivalente "Luigi Schiavi"



Luigi Schiavi, colui che, giovanissimo sindaco di Sermide, nel 1873 donò una sua proprietà, posta a quel tempo in piazza Castello, alla Congregazione di Carità che allora amministrava l'ospedale Sant'Antonio Abate, perchè fosse destinata a "Casa di Ricovero". Il Consiglio comunale approvò subito l'istituzione della Pia Casa di Ricovero destinando al suo mantenimento alcune somme del bilancio comunale. Infine Vittorio Emanuele II, re d'Italia, con proprio atto del 23 settembre 1874 decretò la nascita del nuovo Ente Morale.



Terminati i lavori di ristrutturazione della Residenza Sanitaria Assistenziale di Sermide si è festeggiato con l'inaugurazione del grande complesso gestito dalla Fondazione Solaris -onlus- alla presenza di molte autorità civili e religiose. Le opere di ampliamento e di ristrutturazione sono iniziate nel 2001 e l'edificio, costato oltre tre milioni di euro, dispone di 60 posti letto distribuiti in tre nuclei e prossimamente potrà accogliere nel suo Centro Diurno altre 10 persone. Sono stati realizzati inoltre ampi spazi che ospitano servizi comuni, come la palestra, la cucina, la barberia e la parrucchiera. Inoltre durante la cerimonia di inaugurazione sono stati intitolati due spazi molto significativi: la Cappella abbellita dalla Via Crucis dell'artista sermidese Maurizio Barozzi e che ha accolto nella sua lunga storia tante funzioni religiose sotto le attente cure delle Suore dell'Ordine delle Ancelle della Carità, a cui è stato dato il nome "Madonna del Rosario". Poi la sala polivalente è stata intitolata a

## IL RECUPERO DELLA CASA DEL GIOVANE

Sono stata coinvolta in questo progetto di ristrutturazione nel 1997 da Don Sandro.

Ciò che stiamo realizzando è frutto di una serie di ipotesi progettuali studiate a più mani, con catechisti, genitori e sacerdoti.

Il recupero della Casa del Giovane è nato dalla necessità di mantenere salubre l'immobile, di adeguare gli impianti alla normativa vigente e migliorare l'organizzazione degli spazi.

Fin da subito ci siamo resi conto dell'importanza dell'area esterna per i giovani e proprio per questo motivo abbiamo deciso che la riqualificazione di questo luogo non poteva riguardare solo l'edificio ma doveva comprendere la sistemazione dell'area esterna e privilegiare il contatto esterno/interno. L'onerosità di tale intervento ha portato a suddividere i lavori in più stralci.

Nell'ultimo trimestre del duemila sono stati eseguiti gli interventi più urgenti: la bonifica del cemento armato, l'impermeabilizzazione del manto di copertura, la ristrutturazione della soletta del piano primo. I lavori che stiamo eseguendo in questo periodo rispondono agli obiettivi della Catechesi Parrocchiale per i giovani e gli adulti, e concludono il recupero dell'edificio.

Con questo intervento sono stati risolti altri problemi importanti come: l'adeguamento degli impianti alle normative di legge; il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche; il miglioramento dell'isolamento termico per limitare i consumi energetici; l'insonorizzazione acustica per ottimizzare l'utilizzo contemporaneo della struttura.

Il progetto realizzato ha riempito di significato nuovo gli spazi: la grande sala come piazza, luogo d'incontro e di conversazione, centro a cui ruotano attorno tutti gli altri ambienti



interni ed esterni. A nord il porticato ed il campetto, ad est l'ingresso, a sud e ad ovest gli altri vani: le quattro aule di catechesi con una propria specificità, la tisaneria/dispensa ed un piccolo archivio.

I servizi igienici composti da due antibagni, cinque wc. E due docce serviranno anche da spogliatoio durante i tornei estivi di calcetto: ad essi si potrà accedere direttamen-

te dall'esterno senza coinvolgere tutto l'edificio. I vari ambienti ed il campetto in cemento sono raggiungibili e fruibili dai portatori di handicap.

Sia nella tinteggiatura esterna che nella pavimentazione abbiamo scelto vari colori, tutti solari. I colori che dominano sono l'arancio, il verde, il bianco, il giallo e l'azzurro. Quest'ultimo, nella nostra presunzione, vorrebbe rappresentare lo Spirito Santo per non dimenticare che la fraternità, la giocosità, la ricerca della verità dovrebbero essere l'anima di questa casa.

Abbiamo cercato di realizzare ambienti accoglienti e luminosi, rivolti ai giovani e alle loro speranze, sicuri che lo stare insieme... è sempre tempo speso bene.

Il terzo stralcio dei lavori prevede la sistemazione dell'area esterna con la riqualificazione del campetto in erba.


...il punto dei lavori.

Iniziati nel novembre 2004 i lavori edilizi proseguono senza interruzione dal maggio 2005.

Allo stato attuale è stato realizzato circa il 90% dell'intervento. La pavimentazione è terminata a metà dicembre. Successivamente verranno terminati gli impianti, seguirà la posa del controsoffitto, la tinteggiatura interna e per finire la posa delle porte interne. La conclusione dei lavori è prevista per il prossimo febbraio.

Il costo complessivo di tale intervento è di euro 206.000 più I.V.A.

**Sandra Pirisi - architetto**



**I.D.S.**  
S.N.C.

**SERVIZI E PRODOTTI PER UFFICIO**

**SHARP Panasonic**

**SISTEMI DI PESO**

**ZENITH**

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

La sede per le assemblee parrocchiali, per gli incontri religiosi, ricreativi e culturali venne progettata dall'architetto Goffredo Boschetti e inaugurata alla fine del 1972. La spesa totale per la costruzione dell'edificio fu di circa 40 milioni di lire di cui 25 a carico dello Stato mentre il resto venne sostenuto dalla generosità dei sermidesi. Don Sergio Ferrari, parroco di Sermide, continuava a ribadire di riporre molta fiducia nella comunità locale, nella comprensione dei fedeli e ritenne sempre possibile coprire le eccedenze di spesa che di volta in volta si presentarono.