

**m61**  
MEETING BAR  
LUNCH • DRINK • COCKTAIL  
SERMIDE

ANNO 26 - N. 11 - DICEMBRE 2006 - Euro 1,90  
**Sermidiana**  
magazine

*Auguri*



► **SPECIALE**  
LORENZINI NATURAMICA



► **SPECIALE ELEZIONI**  
INTERVISTE A:  
WERTER XELLA  
DINO AZZOLINI  
ROMANO MASELLI



Sermidiana - Spedizione in A. P. - 70% - Filiale di Mantova - C.C. Postale: 19812387 - Pub. inf. 50%



- dermatologia
- oculistica
- ortopedia
- chirurgia
- urologia
- ginecologia
- cardiologia
- fisioterapia
- neurologia
- gastroenterologia

**DIAGNOSTICA PER IMMAGINI**  
**TELERADIOLOGIA**  
**POLIAMBULATORI**



Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

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

PER PRENOTAZIONI

**899.199.041**

via Mantegna Poggio Rusco

tel. 0386.734193

fax 0386.741532

Aperto tutti i giorni, escluso festivi,  
dal lunedì al venerdì, ore 8,00 / 20,00

Sabato: ore 8 / 14

Ritiro referti: dal lunedì al venerdì

ore 12,00 / 13,30

e ore 18,00 / 19,00



SERMIDE (Mantova)

Piazza Risorgimento 5

tel. 0386.61644

cell. 338.6860863

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

[info@agenziacasamia.it](mailto:info@agenziacasamia.it)

**COMPRAVENDITE IMMOBILIARI - STIME - LOCAZIONI - PERIZIE BANCARIE**

SERMIDE (Mn) Piazza Risorgimento 5 - tel. 0386.61644 - cell. 338.6860863 - [www.agenziasamiamia.it](http://www.agenziasamiamia.it) - [info@agenziacasamia.it](mailto:info@agenziacasamia.it)

### SERMIDE VENDITA



**CAPOSOTTO**, PORZIONE DI BIFAMILIARE DISPOSTA SU DUE PIANI CON TRE CAMERE DA LETTO E DOPPI SERVIZI. DUE AUTORIMESSE ED ANNESSO GIARDINO DI PROPRIETA' ESCLUSIVA. (577)

### SERMIDE VENDITA



**CAPOSOTTO**, OTTIMA ZONA DI PASSAGGIO, PORZIONE DI FABBRICATO COMPRENDENTE: PIANO TERRA NEGOZIO, 2 AMPI MAGAZZINI, DEPOSITO ATTREZZI, SERVIZIO IGIENICO, LOCALE CALDAIA, CANTINA ED AUTORIMESSA QUADRUPLA, PIANO PRIMO APPARTAMENTO ED AMPIA MANSARDA ALL'ULTIMO. AMPIO PIAZZALE ESTERNO. (505)

### SERMIDE VENDITA TERRENO EDIFICABILE

**SERMIDE**: IN POSIZIONE CENTRALISSIMA, LOTTO DI TERRENO EDIFICABILE DI CIRCA 967 MQ. (26)



**SERMIDE**: CENTRALISSIMO, SU LOTTO DI 1500 MT CAPANNONE SU DUE PIANI DI MQ. 480 COMPRENDENTE ANCHE UFFICIO, SERVIZI, MAGAZZINO AL PRIMO PIANO ED AMPIO PIAZZALE ASFALTATO. ANNESSA PORZIONE DI FABBRICATO DI MQ. 100 AD USO ABITATIVO DISPOSTA SU DUE PIANI. (575)

## Non registrare il contratto di locazione diventa oneroso

I contratti di locazione sono nulli se, pur ricorrendone i presupposti, non sono registrati.

Tuttavia tale nullità non rende l'erario illegittimato a riscuotere le imposte sia dirette che indirette.

Infatti, per quanto riguarda le imposte dirette, se il contratto non viene registrato si presume l'esistenza del rapporto di locazione anche per i quattro periodi d'imposta antecedenti quello nel corso del quale è accertato il rapporto stesso. Si può evitare tale presunzione solo se si è in grado di dimostrare diversamente con supporto documentale. Inoltre si presume che il canone corrisponda al 10% del valore dell'immobile.

E' opportuno sottolineare che per valore dell'immobile si intende il "valore catastale" ossia quel valore determinato dalla rendita catastale moltiplicata per i coefficienti di aggiornamento. Relativamente alle imposte indirette l'erario pretende comunque l'imposta di registro.

**Presso il nostro ufficio troverete oltre 400 proposte fra terreni edificabili o agricoli, abitazioni di ogni genere centrali e periferiche, cantieri di nuova costruzione e capannoni industriali.**

*Vieni ad interpellarci anche solo per un consiglio troverai cortesia e riservatezza.*



# La toponomastica di Sermide



La strada che collega la centralissima via Indipendenza a via fratelli Bandiera è via Luigi Cavicchini: chi era costui? Fortunatamente per noi ci racconterà tutto, in questo numero di dicembre, il nostro prezioso collaboratore Vittorio Padricelli. Però questa domanda, alla quale pochi credo abbiano un'immediata risposta, mi offre lo spunto per ricordare, attraverso ampie citazioni di loro interventi su Sermidiana dei nostri collaboratori Giovanni Freddi e Federico Motta, quanto "di fronte alle minacce di appiattimento consumistico bisogna impedire che la memoria si scioglia come la galaverna al sole". Per questo mi sembra opportuno avanzare una proposta per chi potrà realizzarla e per quanto essa risulterà realizzabile. Se si dà uno sguardo alla carta toponomastica di Sermide di questi ultimi anni, al di là di qualche rarissima eccezione, le nostre vie sono state intitolate a vari tipologie di fiori o piante dimenticando totalmente la nostra storia più recente. Se - come scriveva il professor Giovanni Freddi - esistono diverse stratificazioni nella titolazione delle strade cittadine che richiamano per esempio la natura del territorio: via Argine Po, Moglia, Roversella, Pole, Bugno ecc. Una seconda stratificazione è dedicata ai fatti storici del periodo unitario: piazza Plebiscito, via Indipendenza, Via Cavour, via Grioli, via Tazzoli. Esiste una terza stratificazione ispirata alla Grande Guerra: via Trento e Trieste, via Conte

Gioppi, via Piave, piazza IV Novembre. Una quarta stratificazione dedicata alla Seconda Guerra Mondiale e successivo dopoguerra: via XXIV Aprile, via Luigi Cavicchini, appunto.

Manca una dimensione localistica che recuperi la nostra memoria storica più recente che colleghi e rinvii il tessuto storico-sociale sermidese a quello nazionale e viceversa. "Poter passeggiare nel centro, nelle frazioni e nella campagna ritrovando tracce e testimonianze della civiltà sermidese. Identificare le vie con targhe belle, leggibili, che richiamino fatti e personaggi della storia di Sermide". Non solo nomi, ma anche apposizioni che spieghino e facciano ricordare: Mons. Giulio Penitenti, cappellano militare e benefattore; Luigi Schiavi, benefattore e primo sindaco di Sermide; Conte Alessandro Magnaguti, studioso e numismatico; Gaetano Mantovani, archeologo e storico; Mons. Ermenegildo Corradini, benefattore; Mons. Giovanni Battista Rosa, arcivescovo di Perugia; Maestra Ida Muzio, benefattrice e storica; dottor Gastone Martelli, primario dell'Ospedale; senatore Dante Bettoni, pedagogo, scrittore, storico. Sermide ha anche un consistente patrimonio artistico da ricordare: Bazzani, Elena Schiavi, Egidio Pecorari, Roberto Rebecchi, Video Michelini. Oggi, da queste pagine, impariamo chi era Luigi Cavicchini, tenendo presente che nell'immediato dopoguerra gli amministratori di allora lo ricordarono immediatamente, dedicandogli una delle vie più importanti della nostra città.

Anche quest'anno abbiamo ricevuto l'illustrazione di copertina, come graditissimo dono natalizio, da Severino Baraldi, emigrato in quel di Milano, illustratore di fama internazionale che non dimentica la sua Sermide, alla quale regala ogni anno con affetto il suo segno magistrale.

- 2 Miscellanea
  - 8 Primo piano  
**Speciale Elezioni 2007**
  - 10 **X-Ray One: ultimo gioiello**
  - 12 La Sermi...Diana  
**Intervista a  
Giuliana Oliani**
  - 14 Sport
  - 22 Intrapresa  
**Pizza Martini**
  - 24 Associazioni  
**Dieci anni di nido**
  - 29 Speciale inserto  
**Lorenzini naturamica**
  - 34 Carbonara Po  
**Isola Boscone: riserva naturale**
- 
- 36 Magnacavallo
  - 37 Borgofranco sul Po
  - 38 Felonica
  - 41 La letteratura e il nostro territorio
  - 43 Coquinaria - cose di cucina  
**Il pranzo di Natale**
  - 44 Il punto del micologo
  - 45 Una cartolina da New York
  - 46 Amarcord  
**Luigi Cavicchini**
  - 51 Qua la zampa!
  - 52 Racconti
  - 56 Ambiente
  - 58 Scritto da voi
  - 60 Vita nei campi

## Sommario

Sermidiana Magazine  
è un mensile  
di Sermidiana 2000 s.n.c.  
Aut. Tribunale di Mantova del 24/10/1981  
Registro Stampa: 14/81

Spedizione in A. P. - 70%  
Filiale di Mantova  
C.C. Postale: 19812387 - Pub. inf. 50%

Direttore Responsabile: **Luigi Lui**

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

**Collaboratori:** Cristina Barlera  
Paolo Barlera · Arnella Carla Bassoli  
Elio Benatti · Andrea Bettini  
Renzo Bertazzoni · Marcello Biancardi  
Paolo Bisi · Elisabetta Bonetti · Giulia Bresciani  
Marilena Buganza · Ugo Buganza ·  
Marco Cranchi · Daniela Cuoghi · Edda Doffini  
Alberto Guidorzi · Simone Guidorzi  
Sara Longhi · Alfonso Marchioni · Chiara Mora  
Marco Moretti · Federico Motta  
Francesca Mazzali · Pasquale Padricelli  
Vittorio Padricelli · Irma Preti  
Giuseppe Reggiani · Raffaele Ridolfi  
Achille Scaglioni · Andrea Sogari  
Marco Vallicelli · Cristiana Zerbini

**Disegni:** Severino Baraldi ·  
Carlo Costanzelli · Erika Ferrarini · ZAP ·

**Progetto grafico e impaginazione:**  
Enrica Bergonzini Strategie Grafiche  
telefono 0386.740218

**Stampa:**  
Artestampa - Urbano

**Redazione:**  
46028 Sermide (Mn) via Indipendenza 63  
Tel. 0386.61216 Fax 0386.61216  
mail:info@sermidiana.it  
**www.sermidiana.it**

**Abbonamento annuo:**  
Italia euro 20,00 - Estero Europa euro 45,00  
Estero fuori Europa euro 65,00  
su C.C.P. 19812387 oppure presso  
Redazione Sermidiana  
Via Indipendenza, 63  
46028 Sermide (MN)

Testi e foto sono di proprietà  
dell'editore Sermidiana 2000.  
E' vietata ogni riproduzione  
non autorizzata.

L'archivio dei dati personali raccolti  
per uso redazionale è in  
via Indipendenza 63 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.

**Finalmente  
il mensile Sermidiana  
ha una nuova sede**  
Ci spostiamo di pochi  
ma significativi metri.  
Dal n. 90 della Via Indipendenza  
al n. 63 della stessa via.  
E' una sede finalmente  
più ampia e accogliente, dove  
poter comporre il nostro mensile  
con lo spirito anch'esso rinnovato.  
Sarà una occasione per i lettori  
ed i collaboratori di farci visita.  
Saranno sempre i benvenuti.



## Comune di Sermide

# Natale a Sermide 2006

### Dal 1° Dicembre

Vi invitiamo a seguire il percorso che conduce  
**Al posto dei Magi** ... scopriamo i presepi nei luoghi  
più suggestivi del nostro Comune

### Alberi in luce

Luci Natalizie sugli alberi del Centro Storico

### Chiarastella

Il gruppo della Contrada Cappuccini sarà lieto  
di portare gli Auguri di Buon Natale e Felice Anno  
Nuovo per le vie del Paese con i canti di Chiarastella

### Martedì 12 Dicembre

Ore 18.00 - Società Nautica Sermide  
**Le Luci di Santa Lucia - I doni del fiume**  
Con giochi di luce sull'acqua del Po, di fronte alla  
Nautica Sermide, arriva per portare regali ai bambini.  
Cioccolata calda e bevande per tutti.  
A cura della Società Nautica Sermide  
e Associazione A.R.A.

Ore 20.00 - **Santa Lucia nelle case di Notte...**  
a cura della Croce Rossa

### Mercoledì 13 Dicembre

Dalle ore 10.30 alle 12.00, Vie e Piazze del Centro  
**Christmas Carolers**  
Spettacolo Canoro Itinerante  
Un gruppo di otto ragazzi americani  
che presentano i più famosi canti natalizi cantati  
a cappella secondo la tradizione americana  
con i costumi dell'epoca di Charles Dickens.

### Sabato 16 Dicembre

Ore 17.30 - Palazzetto dello Sport  
**Festa di Natale**  
Antares Ginnastica Sermide

### Lunedì 18 Dicembre

Ore 21.00 - Chiesa Parrocchiale  
**Concerto Gospel - God's Angels**  
Dopo il Concerto **Vin Brulé per tutti**  
a cura della Croce Rossa e  
dell'Associazione Delta G.V.I., Protezione Civile

### Giovedì 21 Dicembre

Ore 20.15 - Palazzetto dello Sport  
**"Natale in Polisportiva"**

### Domenica 24 Dicembre

Dopo la **Santa Messa di Natale**  
**Vin Brulé per tutti** a cura della Croce Rossa e  
dell'Associazione Delta G.V.I. Protezione Civile

### Lunedì 25 Dicembre

Chiesa Parrocchiale di Santa Croce  
**Arriva Babbo Natale** organizzato dal Comitato  
Fiera S. Croce in collaborazione con la Parrocchia

### In montagna con "La Chiocciola"

aspettando il Natale in Val di Fassa  
con i ragazzi disabili dell'Associazione "La Chiocciola":  
un fine settimana diverso, tra neve, mercatini e ...  
vin brulé. **15-16-17 dicembre 2006**

### "Il Ponte"

Cooperativa Sociale ONLUS vi aspetta  
nelle mattinate del **6-12-20 Dicembre** presso il Centro  
Commerciale "Arcobaleno" di Sermide con  
l'esposizione dei lavori realizzati dagli utenti disabili  
dei servizi CDD e SFA della Cooperativa Il Ponte

### Dal 22 al 30 Dicembre

Saletta Polisportiva Vicolo Mastine, 27  
**Mostra di vecchi documenti e immagini  
di Sermide e dintorni fine '800 - metà '900**  
A cura della Polisportiva Sermide  
Orari apertura - pomeriggi non festivi:  
dalle 16.00 alle 20.00

### Sabato 6 Gennaio 2007

Ore 16.30 - Parco Chiesa Parrocchiale S. Croce  
**"As Brusa la Vecia"** organizzato dal Comitato  
Fiera S. Croce in collaborazione con la Parrocchia



## Il castello delle nebbie e altre storie

Autore: Carlo Costanzelli  
pagine: 54  
Anno: 2006  
Prezzo: € 12,50

Chi vive nella Via Bassa conosce bene la nebbia: i primi giorni d'autunno la portano con sé ad imbiancare l'alba e la vedono salire dalla campagna nera, nerissima, assopita nella morte apparente delle zolle appena arate. Ma la nebbia che spesso nasconde talvolta rivela e così, fra le brume che si tingono di bianco alla luce della luna, riaffiorano gli spettri e gli incubi di tempi remoti, facendo rivivere un'epoca perduta nel tempo, ma viva nel cuore di uno stregone e di diciassette cavalieri fantasma. Chi vive nella Via Bassa crede di conoscere bene la nebbia, ma non è così. L'abbiamo imparato a nostre spese, noi amici, da quando un castello ha iniziato a comparire nelle notti velate di novembre. Se capitate nella Via Bassa, con la nebbia, beh, fate attenzione... non si sa mai...

Carlo

E' possibile ordinare il libro direttamente sul sito della Casa Editrice Ennepilibri <http://www.ennepilibri.it>



Michelini Bardini Carra Palazzi.

## ARCI Inaugurata la nuova pizzeria

Alla presentazione del nuovo servizio di pizzeria presso il Circolo Arci di via F.lli Bandiera erano presenti il segretario provinciale D.S. Marco Carra, il presidente dell'Archi mantovana Mattia Palazzi, il sindaco Stefano Michelini e un folto gruppo di associati assieme al presidente Enzo Bardini. I locali del circolo, rinnovati dall'architetto Wilem Ghirlinghelli, ora in grado di accogliere fino a 70 posti, possono ospitare anche feste ed appuntamenti culturali. Ai muri è esposta la mostra permanente dei rami sbalzati dal maestro Giancarlo Borselli. A fare gli onori di casa in occasione dell'inaugurazione Pina e Rino Rispoli, gestori che proporranno varie iniziative gastronomiche, come la "pizza solidale" con la quale periodicamente si sosterranno progetti di sostegno sociale. Marco Carra si è dichiarato "orgoglioso e felice per la realizzazione di questa nuova opportunità di aggregazione e divertimento in un luogo storico della sinistra sermidese. La politica, quando vuole, è in grado di rispondere ai bisogni dei giovani e dei corpi intermedi della società". Per Palazzi "il nuovo locale deve saper coinvolgere con iniziative di diverso genere". Michelini è soddisfatto "perché sono stati proprio i giovani a venirmi a trovare in municipio per parlarmi delle loro necessità. Come si fa a non soddisfare tale entusiasmo. Qui c'è la memoria stratificata del contributo materiale dei tanti volontari che nel tempo hanno operato per migliorare la società".

Siro Mantovani

**Vetrina virtuale per ogni forma di arte: scultura, pittura, arti applicate, fotografia, musica, poesia, letteratura e cinema. Abbonamenti gratis per gli artisti locali. Indirizzo sito internet: [www.bacoart.com](http://www.bacoart.com)**

Chi è interessato può rivolgersi al Sig. Andrea Banzi cell.328.9474081



## CROLLA IL CORNICIONE IN PIENO CENTRO

Un tonfo assordante. Attimi di paura. Poi il timore è diventato sorpresa e il patema ha lasciato spazio all'incredulità. Tutto è avvenuto in pieno centro cittadino, a due passi dal municipio. Mezzo cornicione dell'edificio sede della filiale locale di Banca Intesa è crollato da un'altezza di circa venti metri. Il bordo del tetto, tavelle e coppi, s'è staccato precipitando al suolo in piazza Plebiscito. Questa volta il destino è stato benigno, perchè nel luogo della caduta, fino a qualche tempo fa, vi era un parcheggio. Nessun danno a cose e persone.



**TRATTORIA CAVALLUCCI**  
con alloggio

Cucina tipica del basso mantovano  
Specialità al tartufo

Ristorante segnalato dall'Accademia della Cucina Italiana

Sermide - Via 29 Luglio, 29 - tel. e fax 0386.61091  
[www.trattoriacavallucci.it](http://www.trattoriacavallucci.it)

# Un cielo pieno di miracoli



**E'**una riflessione che mi portò dietro dalla sera del 10 agosto quando, in compagnia di un amico appassionato di astronomia, col naso all'insù cercavo di vedere stelle cadenti pronto ad esprimere i miei buoni auspici: che il mondo godesse di pace, che fossimo tutti più buoni. Per veni-

re più vicino a me: che potessi godere a lungo di buona salute e, proprio volendo completare il girone dei desideri, di vincere una scommessa al toto. E' più che mai valido il detto: "l'Euro non dà la felicità ma aiuta parecchio". Avevo tutti questi desideri che non ho potuto esprimere perché non ho visto scie luminose di stelle cadenti. Il mio amico mi ha indicato, invece, alcuni punti luminosi dicendo che erano dei satelliti e che altre centinaia di questi oggetti fantastici girano continuamente sopra le nostre teste. E sono tanti da creare ormai un problema di spazzatura nello spazio.

Questi oggetti avvolti dall'aura quasi mistica di tecnologia spaziale a noi segreta, lontani centinaia di chilometri dalla nostra vita quotidiana, ce li ritroviamo ovunque.

Sono seduto davanti al monitor del computer e scruto ogni angolo di mondo con il programma Google Earth osservando le condizioni meteorologiche in tempo reale attraverso gli "occhi" di un satellite. Qualche anno fa non avrei creduto di poter vedere la California, Palermo, la banchisa polare, Sermide, il ponte che attraversa il Po e le vetture che lo percorrono e individuare persino casa mia proprio in questo momento "in diretta", comodamente seduto.

Non parliamo poi delle trasmissioni televisive, dei telefoni satellitari e della grande moda del momento: i navigatori satellitari GPS.

Era proprio l'ultimo nella scala dei miei desideri nel senso che, con la selva di cartelli stradali (che spesso confondono più che dare una indicazione chiara) e qualche domanda al solito passante o all'uomo del distributore, avrei alla fine trovato la via che cercavo.

E' capitato che me ne hanno regalato uno e, dopo la fase di rigetto, mi sono fermato a guardare affascinato quello schermo a cristalli liquidi che mi dice (letteralmente una voce dà le indicazioni) esattamente dove sono, a che velocità sto andando, di attendere o di svoltare e mille altre cose che so benissimo, ma che non sono abituato a vedere, da quel punto di vista, su quel rettangolo a colori e tridimensionale.

Poi scopro che è molto comodo avere un assistente personale che mi conduce passo dopo passo alla mia destinazione. Ho provato persino a farmi guidare alla sede di Sermidiana. Ben cinque satelliti mi hanno assistito fino a Via Indipendenza. Un miracolo...della tecnica, s'intende!

Certo, all'inizio bisogna impostare la destinazione, rispondere ad alcune domande (come si dice: "dare le direttive"). Ma se si vuole farsi guidare in un percorso pedonale in una città d'arte (chi viaggia molto per ragioni di lavoro penso l'abbia già) e chi viaggia, perché no, per diporto in luoghi mai frequentati, allora i navigatori satellitari GPS sono proprio l'ideale per un prossimo regalo. Non per me, ché già ce l'ho. Pensateci.

Siber



## Li cativerji 'd Madabòn e Sèrabutéga di Bet e Dany

*M: Ue Serabutega, staolta a glò mi al scuup!*

*S: Cus' è cat ghè?*

*M: Al scuup, la nutisia!*

*S: Dai, santem!*

*M: Ho saest chi vol rifar la piasa!*

*S: N' altra olta? Si gà mis n' an par farla... Ià sbaglià dli misuri o iè li pianti ad pir cli n vè minga ben?*

*M: Ma no quela ad Bonini, la piasa davanti al cumun! Al mes pasà, l'Amministrasion l' ha fat na riunion aposta coi artigian e i commercianti par dmandar col loro aiuto tanti contributi a la Region. A la fin.. Ià lasà fora tuti quei ca sta in dli frasion e na bona part ad Sermad, invece da dar a sta gent la pussibilità da ingrandiras par crear di post ad laor, la preferis rifar la piasa par puntar al turismo!*

*S: Al turismo? A Sermad? Cusa ac sares da vedar?*

*M: Bela dumanda, ad duvresi farla al Sindac, i nomina sempar sto Parco dal Gruccione! Pensa, un Parco cal ciapa tuta la gulena, a partir dal Codzota fin a la Moja in du ghè li piste ciclabili!*

*S: Piste ciclabili? Mai saest cag fus dli piste ciclabili?*

*M: Sì, intorna al Reggiano. Piste ciclabili ma minga ciclabili, at zì fati mal che quei a dlà Bunifica i tribula ad me di porc par taiar l'erba. Gnanca cun an falson in man a tac pasi! Po cusa ac sia ad turistic a nal so propria!*

*S: In gulena? Ad turistic?*

*... Dli leuri, di fasan ,di gran filar ad piop e longa a la ria dal Po, di salas e dli sani butigli ad plastica! E fra an poc nac sarà più gnanca quei, i parla tant tant ad natura e po, mi ho saest chi vol far caar tut al teren ca ghè tra l'isula Schiavi e la ria ad Sermad , da la cava ad sabbia ad Bettoni fin in pet al Codzota par dargal alla Ferrovia dal Stato par al dopi binari dl' à Bologna-Verona. Fra soquanti an al Po a forza da rusgarg a tac Ciao Gulena e Isola Schiavi.*

*O bela capi... I soan ormai iè dre andar tuti via, e chi a Sermad ag restarem la fumana e nuantar du vec circondà dal Po!*

# LABORATORIO DI GIORNALISMO 2007

**S**aper scrivere è ben più che un talento o una dote e scrivere per un giornale sono fondamentali sia l'abilità nel raccontare storie e la passione per la comunicazione, ma soprattutto il costante aggiornamento personale e un continuo esercizio sulla scrittura.

Per questo motivo il 2° Laboratorio di scrittura giornalistica organizzato da Sermidiana affronterà due temi molto importanti per chi vuole scrivere giornalismo: la "Cronaca" e l' "Intervista". Gli incontri saranno sei. Due ore ogni incontro. Andrea Bettini curerà la parte incentrata sul primo tema, Siro Mantovani approfondirà aspetti del secondo. Coordinerà entrambi Davide Bregola.

## Laboratorio di Giornalismo 2007

giovedì 8 - 15 - 22 febbraio 2007

giovedì 1 - 8 - 15 marzo 2007

ore 20,30

presso  
Sala "Luigi Schiavi"  
Fondazione Solaris  
Sermide



LABORATORIO  
DI  
GIORNALISMO

Per informazioni e iscrizioni  
Sermidiana: telefono 0386-61216  
mail: [info@sermidiana.it](mailto:info@sermidiana.it)

### Com'è strutturato il Laboratorio:

#### Per la Cronaca:

La scrittura di Cronaca, una volta appresa, vi servirà tutta la vita. Ci saranno sempre pezzi di cronaca da scrivere in qualsiasi settore in cui vi capiti di lavorare. Cronaca di una riunione, di un convegno, di una conferenza stampa su qualsiasi argomento, di una gara sportiva, di uno spettacolo...Le vie della cronaca sono davvero infinite e nessun giornalista può esimersi dal conoscerle e saperle battere a menadito. Ma cosa si intende per cronaca?

### LEZIONE 1: LE NOZIONI DI BASE

#### a) Teoria

Introduzione generale sul giornalismo di cronaca  
Alcuni elementi di diritto e di deontologia (privacy, tutela dei minori, segreto professionale,...)  
Gli errori più comuni

#### b) Pratica

La raccolta delle informazioni  
Il rapporto con le fonti delle notizie  
Alcune indicazioni sulla scrittura  
La titolazione

### LEZIONE 2: ESERCIZIO DI SCRITTURA

Redazione di un articolo di cronaca basato su una serie di informazioni, anche in contraddizione tra loro, fornite nel corso della prova.

### LEZIONE 3: CORREZIONE DEGLI ESERCIZI E DISCUSSIONE

Analisi della prova scritta, con sottolineatura delle scelte migliori e riflessione sulle difficoltà incontrate e sugli errori più significativi. Discussione finale.

### Per L'Intervista

Attraverso tre lezioni frontali in cui si daranno i rudimenti principali della tecnica giornalistica dell'intervista, tramite esercitazioni di scrittura creativa si tenderà a ottimizzare un genere affascinante e quanto mai utile di questa fondamentale tecnica pubblicistica. Ma cos'è un'intervista?

### LEZIONE 1: INTERVISTA

- a) Tecniche di base
- b) Laboratorio pratico

### LEZIONE 2: INTERVISTA

- a) Approfondimento
- b) Laboratorio pratico

### LEZIONE 3: INTERVISTA

- a) I generi
- b) Laboratorio pratico



## 5 domande agli Ermes Panarpa di Irma Preti

Come mai Ermes Panarpa?

Il nome del gruppo (Ermes panarpa) deriva dal nome del nonno del chitarrista, appunto Ermes, il quale è anche soprannominato "nonno sonico".

Quando e come si è formato il gruppo?

Il gruppo si è formato nel dicembre 2005 grazie ad una jam session.

Che genere fate e a chi vi ispirate?

Noi suoniamo del rock strumentale, e non ci ispiriamo a nessun gruppo in particolare, dato anche il fatto che il nostro genere è molto raro e poco conosciuto.

Come definite la vostra musica?

La nostra musica la lasciamo definire a chi ci ascolta, non ci sentiamo di definirla in nessun modo.

Fate cover o componete pezzi vostri? Dove vi esibite?

Componiamo solamente pezzi di nostra produzione.

Ci esibiamo solitamente in pub, e festival: nel giugno 2006 abbiamo partecipato al concorso per gruppi emergenti (G.R.U) nel quale siamo risultati vincitori su 22 gruppi.

p.s. loro sono di Castelmassa ed i componenti (Andrea Caferri, Marcello Segrini e Stefano Negri) vanno dai 16 ai 18 anni...

### **SEVERINO BARALDI** illustra "Frate Indovino" 2007

Il diffusissimo calendario 2007 di "Frate Indovino", già da tempo in distribuzione e vendita, anche quest'anno è illustrato da Severino Baraldi, milanese da tanto tempo ma sermidese nel cuore, tanto che, da anni, ogni numero di dicembre di Sermidiana reca in copertina una tavola che Baraldi regala al nostro mensile con gli auguri per tutti i lettori. Così è anche per questo numero di dicembre 2006 che conclude il 26° anno di pubblicazioni ininterrotte di Sermidiana.



### **RAIMONDO LORENZETTI** "Simbologia figurativa"

dal 25 novembre  
al 10 dicembre 2006

inaugurazione  
sabato 25 novembre ore 18,00

presso M61  
a Sermide in via Argine Po, 11

**Come tutti gli anni si è ritrovata la "compagnia del Caffè Grande". A corte Nigella si sono rivissuti i ricordi della gioventù. Un revival festoso tra sessantenni... o quasi, con l'augurio di ritrovarsi il prossimo anno.**





**Domenica 10 dicembre 2006**  
**dalle 18 alle 20 siete tutti invitati ad un**  
**Aperitivo di Autofinanziamento**  
organizzato dalla  
**Cooperativa Sociale "Ai Confini"**  
presso il bar **Lo Sbarco** (stazione di Sermide)  
in cui saranno a disposizione alcune opere del  
**Pittore Scultore Roberto Rebecchi**  
donate alla Coopertiva dai figli.



Don Sarzi Sartori, Don Zenesini e Don Zilia

## **Don Renato Zenesini** nuovo parroco di Sermide, Moglia, Felonica, Quarelle

Domenica 26 novembre ha fatto il suo ingresso a Sermide Don Renato Zenesini. Proveniente dalle parrocchie di Quingentole e Nuvolato, ha celebrato la sua prima Messa a Sermide accanto a Don Libero Zilia, al Delegato Vescovile Don Sarzi Sartori e a moltissimi sacerdoti che hanno concelebrato.

Presenti in Duomo il sindaco di Sermide Michelini, il vice Mantovani ed il sindaco di Felonica Maestri. La chiesa era gremita di fedeli delle parrocchie di Sermide, Moglia, Felonica e Quarelle oltre a molti giunti delle parrocchie di Quingentole, Nuvolato e di Revere, paese natale di Don Zenesini. Durante l'omelia si è detto felice di avere accettato l'invito del Vescovo a venire nelle nostre comunità ed ha rivolto un particolare saluto al nuovo Pastore della Chiesa Evangelica che, proprio nella medesima giornata, ha fatto il suo ingresso a Felonica. Al termine della Messa tutti sono stati invitati presso la Casa del Giovane, appena ristrutturata, dove era stato preparato un rinfresco che ha dato modo a Don Zenesini di avvicinare e salutare molte persone.

## **Premio di laurea** **ing. Giorgio Accorsi**



Presso la Sala del Borgonuovo in via Cairoli 32 di Ferrara, sabato 25 novembre 2006 si è svolta la cerimonia di consegna del Premio di Laurea Ing. Giorgio Accorsi (ad memoriam). Il premio è nato con il contributo dell'ordine degli ingegneri della provincia di Ferrara, delle famiglie Accorsi e Danieli e delle tante persone che hanno conosciuto e stimato Giorgio Accorsi, per stimolare la ricerca accademica e premiare le migliori tesi di laurea sulle innovazioni nelle tecniche delle costruzioni.



## **Mercatino di Natale** **della Contrada Cappuccini**

*I volontari della contrada "Cappuccini" costituitisi da poco in Associazione, hanno provveduto ad installare le luminarie che abbelliranno la Chiesa dei Cappuccini per tutto il periodo delle Feste Natalizie ed hanno, inoltre, allestito un mercatino di cose natalizie il cui ricavato servirà per portare avanti lavori nella stessa Chiesa dei Cappuccini, delle cui spese i volontari della contrada già da tempo si fanno carico attraverso iniziative come la "Chiara Stella" (canzoni del Natale di porta in porta, oppure qualche "pincinata" che servono alla raccolta di fondi. Lodevole l'iniziativa del mercatino che si aggiunge a quelle già collaudate.*



# Speciale elezioni 2007



**WERTER XELLA**  
(Gruppo Sinistra Alternativa)

Il gruppo "Sinistra Alternativa" è un neonato soggetto politico nato in seno alla maggioranza in Consiglio Comunale e rappresentato dal capogruppo Werter Xella. Ne fanno parte Rifondazione Comunista, Verdi, P.D.C.I e S.D.I. Il sodalizio intende specificare che "non si tratta di una iniziativa partitica. Riteniamo, inoltre, che la cosa migliore sia quella di partecipare all'intervista come gruppo".

**"Sinistra Alternativa" è una delle novità di rilievo nel panorama politico sermidese. Di che si tratta e perché è sorta ?**

Si tratta del raggruppamento di alcuni partiti che compongono questa maggioranza (Rifondazione Comunista, Verdi, P.D.C.I e S.D.I.) rappresentati in Consiglio Comunale da Werter Xella e dagli assessori Admo Zecchi ed Antonio Lui. In questo ultimo anno abbiamo avuto confronti anche difficili in Giunta per diversità di vedute su argomenti amministrativi strategici. Un dato politicamente rilevabile è anche la divisione politica all'interno del gruppo D.S.; il capogruppo si è dimesso e vi è stato un netto privilegio per l'asse ulivista D.S.-Margherita. Ecco perchè abbiamo pensato di costituire un insieme autonomo differenziandoci politicamente nell'attuale clima che ci condiziona. La decisione intende stimolare un'azione amministrativa più incisiva su questioni imprescindibili per Sermide. Il gruppo non vuole essere la semplice sommatoria di voti dei partiti che lo compongono. Crede che nel centrosinistra si possa guardare ad una potenziale struttura in grado di crescere e svilupparsi anche con idee ed energie di quanti

potranno e vorranno contribuire al progetto. Intendiamo interpretare la volontà dei cittadini che condividono i nostri principi di partecipazione, pari dignità e trasparenza.

**Quali sono i motivi di fondo che in qualche modo hanno diviso la maggioranza al suo interno?**

È improprio parlare di divisione. Diciamo piuttosto che sussistono difficoltà nella coalizione, divergenze amministrative dovute a modifiche d'indirizzo su argomenti importanti come l'Unione dei Comuni, la pista ciclabile Sermide-Moglia, il Parco del Gruccione, l'organizzazione generale dell'Ente. "Sinistra Alternativa" è nata per rivendicare il nostro diretto coinvolgimento nella gestione di problematiche che necessitano di soluzioni urgenti. Crediamo che si possa e si debba imprimere accelerazione ad un processo amministrativo ora troppo statico ed eccessivamente condizionato da progetti spesso utopistici che hanno sottratto parecchio tempo all'Amministrazione senza rispondere adeguatamente alle esigenze dei cittadini.

**Non c'è il rischio che soggetti politici come "Sinistra Al-**

**ternativa" possano disorientare il vostro elettorato in vista delle comunali 2007 ?** Crediamo di no.

Anzi, riteniamo necessaria questa differenziazione all'interno del centrosinistra per ribadire che non ci sentiamo condizionati dalle posizioni che esprime il gruppo D.S.-Margherita. Crediamo che in vista delle prossime consultazioni amministrative si debba trasmettere questo messaggio di differenziazione e interruzione rispetto al passato presente. Abbiamo dato vita ad un progetto per migliorare il quadro politico generale statico, non definito, spesso anche degradato da scelte discutibili. Vogliamo riportare la politica tra la gente, per far sentire protagonisti i cittadini nelle scelte che li riguardano. Vorremmo che il messaggio fosse recepito dai partiti di centrosinistra per superare divisioni interne e contribuire operativamente ad un nuovo successo di schieramento. Siamo convinti che i partiti debbano avere un ruolo definito, come storicamente è sempre stato nella formazione e conduzione di programmi amministrativi. I partiti sono sinonimo di garanzia per riferimento ed organizzazione. Non siamo interessati alle affermazioni di quelli che chiedono ai

partiti il cosiddetto "passo indietro" per fare avanzare la società civile: i partiti sono la società civile. Purtroppo in passato anche a Sermide sono state fatte esperienze negative allorchè si è voluto relegare i partiti in soffitta perchè il nuovo che avanzava lo richiedeva. Poi si è capito che i partiti rappresentano quel riferimento in più che "il nuovo", o la società civile, non rivestono da soli. Parlare di problemi amministrativi è sinonimo di bisogni, necessità di servizi. Troppo spesso si crede che gli argomenti di conversazione dei e nei partiti siano semplici spartizioni di poltrone. "Sinistra Alternativa" intende essere vicina ai cittadini con il proposito di contribuire a cambiare questo modo di pensare che pericolosamente si sta radicando nella gente e che talvolta è causa di disaffezione e scarsa partecipazione alla vita politica ed amministrativa nella nostra comunità. Vorremmo che cittadini ed amministratori decidessero assieme la priorità degli interventi. Dai partiti deve emergere il meglio per serietà, coinvolgimento, esperienza (se c'è) e, soprattutto, spirito di servizio. Naturalmente l'onestà è per noi una condizione prioritaria.



# Sermide



**DINO AZZOLINI**  
(Lega Nord)

NOME: Dino  
COGNOME: Azzolini  
DATA DI NASCITA: 07\12\1947  
STATO CIVILE: coniugato, una figlia  
OCCUPAZIONE: artigiano  
TITOLO DI STUDIO: scuola superiore

## **Sono fondate le voci secondo cui la Lega correrà da sola alle prossime elezioni comunali?**

Non è ancora stato deciso nulla, stiamo discutendo proprio in questi giorni per decidere il da farsi.

## **Quali sono le critiche maggiori che muovete all'attuale maggioranza?**

Le critiche che solleviamo sono tantissime. È sotto gli occhi di tutta la cittadinanza la situazione occupazionale ed ambientale in cui si trova il Comune, ridotto al pendolarismo per l'assenza di progettualità, così come il fallimento dell'Unione dei Comuni causa delle divisioni interne all'Amministrazione.

## **Con quali argomenti vi presenterete agli elettori?**

Trasparenza nella gestione pubblica, volontà di affrontare il problema occupazionale favorendo insediamenti produttivi, assistenza ai nostri anziani, creare infrastrutture per avvicinare il paese alle principali vie di comunicazione. Intendiamo fronteggiare il tema energetico ed ambientale e portare avanti le istanze per il federalismo fiscale ed una completa autonomia politica amministrativa. ■



**ROMANO MASELLI**  
(Alleanza Nazionale)

NOME: Romano  
COGNOME: Maselli  
DATA DI NASCITA: 19/07/1960  
STATO CIVILE: coniugato e padre di Vittorio di un anno  
OCCUPAZIONE: artigiano nel settore alimentare  
TITOLO DI STUDIO: agrotecnico

## **Sia a sinistra che a destra si parla di schieramenti nuovi aperti alla società civile. E' il segno che la politica sermidese necessita di un radicale rinnovamento?**

Nell'opinione pubblica sermidese si è fatta strada prepotentemente l'idea che ci debba essere un radicale cambiamento alla guida del Comune. Non è una novità quella dell'inserimento di figure indipendenti nelle liste dei candidati, ma ora è arrivato il momento di puntare al massimo della trasversalità perché chi condivide la necessità di cambiare pagina può anche appartenere ad aree di pensiero diverse, ma credere che si possa fare uno sforzo comune e unificante per il futuro del paese. Io ho verificato la presenza di molti giovani in questa fase di preparazione alla campagna elettorale e questo è il segno più interessante e concreto di rinnovamento.

## **Come si prepara An alle prossime elezioni anche in considerazione della presenza a destra dei "Fasci" di Negrini?**

Chi ha in mente di dare il suo contributo per migliorare le prospettive di Sermide lo dimostra facendo un piccolo sforzo per non lasciare in primo piano le questioni politico-ideologiche. Prima di qualsiasi decisione a favore o contro le liste di partito occorre fare una analisi di come ha reagito l'economia, l'occupazione, la progettualità delle opere infrastrutturali in questi ultimi lustri amministrati con criteri che la maggioranza dei cittadini ormai non condivide più. Se si punta ad un effettivo cambiamento bisogna avere la capacità di coinvolgere forze nuove, di scoprire il valore delle alleanze propositive, di porre obiettivi concreti e realizzabili al proprio progetto. Chi non opera in questo schema rischia di dare un contributo involontario a chi, invece, opera per lasciare le cose come stanno.

## **Qual è la principale critica che muovete all'attuale maggioranza e come intendete porvi rimedio in caso di vittoria?**

L'opinione pubblica non ha bisogno di sapere come la pensiamo noi: si è già fatta una idea precisa sull'operato della amministrazione uscente. Non c'è neppure bisogno che noi esprimiamo delle critiche perché hanno fatto tutto i partiti della attuale maggioranza: si sono divisi, hanno polemizzato fra loro, hanno bloccato l'azione del consiglio comunale, hanno spaccato il loro gruppo consigliere, hanno invocato la trasparenza nell'azione amministrativa lamentandone la mancanza, hanno promosso un Referendum sull'ambiente e ora fanno finta di niente, hanno sostenuto che bisogna cambiare rotta. Per superare questi problemi è sufficiente che in futuro si amministrino con il buon senso del padre di famiglia, con progetti importanti che riguardino ai prossimi decenni (al lavoro, alla famiglia, alla viabilità interregionale, alla casa), con buoni collegamenti con la Provincia e la Regione Lombardia, con pochi assessori ma molto competenti, avendo un autentico spirito di servizio. Il Comune amministra l'intera comunità e i suoi bisogni basilari e non si lascia frenare dalla rete di potere che vegeta solo nel sottobosco con falso pietismo, gli incarichi agli amici, la discriminazione dei dipendenti. ■

# X-Ray One: ultimo gioiello

Una nuova Risonanza Magnetica da 750mila euro riqualifica e pone all'avanguardia il centro di Poggio Rusco diretto dal dottor Giacomo Barbalace

**E'** arrivata una nuova RISONANZA MAGNETICA da 1,5 TESLA, del costo di 750.000 euro: l'apparecchio di ultima generazione è prodotto dalla ditta GE, prima in Italia e sito di riferimento nazionale per la Ditta modello HD-E

La macchina ad alto campo riqualifica e rende la struttura XRAY ONE tecnologicamente all'avanguardia, consente l'esecuzione di nuovi esami: RM tipo ANGIO-RM, COLANGIO-RM, RM-MAMMARIA, ANGIO-RM PERIFERICA, CARDIO-RM.

E' un fiore all'occhiello per il "Destra Secchia" che può contare su una diagnostica RM di ultima generazione e di potenza elevata (alto campo).

In associazione alla diagnostica RM, già presente sempre total body e di tipo aperto, Xray One è in grado di fornire con due macchine di ultima generazione prestazioni di alta qualità e consolida le liste di attesa molto basse rispetto agli standard regionali: 20 giorni per una risonanza magnetica, una settimana per una radiografia e dieci giorni per una ecografia, 20 giorni per un Doppler.

La possibilità di usufruire di una diagnostica di tipo "aperto" HITACHI AIRIS 0.3 TESLA, oltre alla già menzionata nuova macchina consente di annullare i "fermo macchina" e di risolvere il problema dei Pazienti "claustrofobici".

Nell'ampliamento della struttura in conseguenza dell'allestimento dei locali per la nuova macchina si sono incrementati gli spazi per il servizio di endoscopia digestiva e di cardiologia creando nuovi ambulatori più funzionali alle esigenze



dell'Utenza ed utilizzando la professionalità di consulenti esperti da anni nel campo, come per esempio il test da sforzo.

Xray One, struttura privata accreditata con il sistema sanitario regionale (il Paziente può rivolgersi per qualsiasi esame con l'impegnativa del Medico Curante) è sempre stata tecnologicamente avanzata per l'utilizzo di apparecchiature di ultima generazione, come TAC a quattro eliche multistrato, TAC per colonscopia virtuale, ANGIO-TC, radiologia digitale, mammografia digitale, ortopantomografia digitale, terapia ad onde d'urto, doppler vascolare e cardiaco ecc.ecc.



# La storia di Sermide dal dopoguerra a oggi raccontata da



**Sermidiana Edizioni**  
pagine 544 . euro 12,00

*Fernando Villani*

un'idea regalo



# Giuliana Oliani



L'attività di ristorazione e albergo della "Trattoria Cavallucci" esiste ormai da sessant'anni, intrapresa dalla famiglia del marito subito dopo la guerra. Lei ci è arrivata per caso, ma, come spesso accade, ha cominciato e si è appassionata.

**O**rnai da 15 anni gestisce l'impresa di famiglia, passando attraverso ampliamenti e ristrutturazioni. Anche se è necessario rimanere al passo con i tempi, qui la cucina guarda alla tradizione e alle risorse del territorio, perché se è vero che le abitudini alimentari sono cambiate e c'è un'altra coscienza dell'alimentazione, la gente vuole comunque degustare cose genuine, fatte in casa, senza imbattersi nelle grandi quantità. Da quest'anno la Trattoria Cavallucci rientra nei percorsi gastronomici dell'Accademia della cucina italiana. Giuliana, cuoca, imprenditrice, madre e soprattutto donna, tutto questo ce l'ha raccontato...

## Le è sempre piaciuto stare dietro ai fornelli?

È una cosa che ho scoperto con il tempo, perché svolgevo un altro lavoro. Quando mi ci sono trovata in mezzo, la passione mi ha catturata e ora mi piace proprio. Inoltre ho la fortuna di essere affiancata da un valido staff.

## Cosa vuol dire per lei "Cucinare"?

Non è solo la preparazione di piatti, significa metterci qualcosa di tuo, personalizzarlo, inventarlo, dargli corpo, forma, colore, profumo. Significa curare i dettagli, studiare gli abbinamenti ed essere in gra-

do di sapere cosa fare... è una passione. Un amore. Senza questo si parla di piatti banali e anonimi. Non è semplice. Non ci si improvvisa. Occorre tempo, interesse e sacrificio e sperare che ciò che proponi piaccia. Certo stiamo lavorando bene, i risultati ci sono, ma non è facile fare cucina, è un insieme di tante cose, è ricerca costante nella scelta delle materie prime che il mercato ti propone, nella preparazione, nello stimolare l'appetito dalla presentazione.

## Chi le ha insegnato a cucinare?

Beh, mia suocera, con la quale ho cominciato. Poi mi sono resa autonoma, e con le soddisfazioni venute col tempo e coi sacrifici, è aumentata la mia curiosità e la voglia di fare continua ricerca per questo mestiere. Da lì sono partite le ristrutturazioni e tutti i lavori fatti in questi ultimi 10 anni.

## Di questo lavoro che cosa le piace di più e cosa di meno?

Mi piace tutto: il rapporto con la gente, inventare, proporre... questo è un lavoro che non conosce mezze misure. O ti piace tutto o non lo fai. Il brutto è avere pochissimi spazi liberi per te, devi dedicargli 12/14 ore tutti i giorni e soprattutto devi sacrificare la famiglia. Però se ti piace, tutto è sopportabile.

## Per la manifestazione "Ghiotti di libri - Il giallo a tavola" su cosa ti sei basata per i menu?

Mah, quest'anno gli incontri erano dedicati ai libri gialli e quindi ho pensato a piatti che richiamassero il colore giallo: il tortello o il riso con la zucca, lo zafferano, la marmellata di melone, in modo che ci fosse un legame con quello che si stava trattando.

## Chi decide il menu del giorno?

Io, ed è un impegno costante e instancabile. Bisogna fare la carta del menu ma anche quella dei vini. Li scelgo io, consultandomi con una persona di fiducia sugli abbinamenti.

## E le materie prime?

In questo momento sto selezionando con i miei fornitori delle carni di selvaggina che vorrei proporre: bisonte, cinghiale... Un piatto nuovo ogni tanto va inserito.

Però occorre trovare il prodotto buono e bisogna capire come lavorarlo, per esaltarne le caratteristiche organolettiche. E poi c'è l'abbinamento col vino, e non è facile. Se proponiamo per un paio di mesi un menu, stiamo già studiando quello nuovo.

Molte volte poi la gente vuole sentire da te cosa gli puoi proporre, non guarda neanche il menu.

## Il rapporto con il cliente è complicato?

Beh, guardi possiamo anche dire che qualche volta è stata proprio la stessa categoria dei ristoratori a rendersi la vita difficile. Il cliente è diventato sospettoso, ha visto che in questo settore c'è di tutto, ed è logico che un po' di diffidenza ce l'abbia. Poi in TV si parla tanto di cucina, in ogni modo, e sembra che sia così tutto facile. Poi c'è chi in breve tempo si improvvisa ristoratore, ma non funziona così, perché solo l'esperienza e la conoscenza fanno la differenza. Inoltre bisogna badare alle normative d'igiene e sicurezza, poi c'è l'ASL, il frigo da tenere a temperatura, con tutti i cibi separati. Se ci credete, io mi diverto quando devo stare in cucina.

## Quando sperimenti un piatto a cosa pensi?

Penso se piace a me. Se mi piace riesco a proporlo e ci credo, altrimenti non lo propongo. Questo è il mio modo di rapportarmi. Se una cosa non mi viene bene, pazienza. Se deve essere anonima non mi piace. Prima ce lo prepariamo per noi in cucina, e se ha delle possibilità di buona riuscita lo correggiamo a nostro gusto, altrimenti.

## Perché si parla sempre di cuochi e poco di cuoche? Perché il cuoco per eccellenza è uomo?

Mah, la verità è che in una società profondamente maschilista l'uomo è comunque al centro, la figura maschile è considerata più competente e capace a prescindere. Anche in questo settore, il fatto di essere donna ti fa lavorare il



doppio. Una donna deve capire come muoversi, fino a dove si può spingere e faticare un po' di più per ritagliarsi la sua posizione.

**È quasi una contraddizione perché questo della cucina è un contesto femminile. Ma l'uomo la fa da padrone...**

Una donna è vista come più vagheggiante mentre un uomo dà più sicurezza. Ce ne sono di donne brave che stanno nelle cucine di ristoranti famosi, ma è proprio un retaggio culturale.

**Per le donne la strada è più difficile soprattutto nei contesti che sono da sempre femminili..**

Tutto però dipende da come ci poniamo noi con il prossimo. Spesso noi donne ci rapportiamo come se fossimo in difetto. Ma fa parte della nostra educazione, e anche con l'evoluzione dei costumi questa cosa non si è risolta. La donna si è inserita in ogni contesto, ma anche noi stesse, se ci troviamo davanti una donna cambiamo atteggiamento. È inconscio. Secondo

me non cambierà mai.

**È proprio vero che il sesso e il cibo vanno d'accordo?**

Può essere, il piacere di stare a tavola, il bere un buon vino, il gustare insieme un buon piatto.. non credo sia il cibo in sé ad essere afrodisiaco, quanto piuttosto l'atmosfera. Mangiare al ristorante, in tranquillità, in un luogo accogliente, "caldo" può creare una confidenza, una condivisione, una complicità che può sfociare anche in altre cose.

**Si parlava prima della riscoperta della cucina, del mangiare bene. Secondo lei a cosa è dovuto?**

Secondo me è uno dei pochi piaceri che sono rimasti. In questo mondo in cui si fa tutto di corsa, mangiare insieme è un piacere che si salva. Quando uno si siede a tavola e mangia volentieri, fa una cosa che gli appartiene profondamente. All'italiano piace mangiare. E poi mangiare insieme è un modo per socializzare, per rilassarsi. E anche gli affari si fanno meglio. A tavola si riscopre anche un po' se stessi. È un'alchimia. ■



# Dalla Fiore

*Pasticceria - Mignon*

*Pra'lineria - Bomboniere*

*Servizio rinfreschi*

*Articoli da regalo*

Via Indipendenza 6 - Sermide - tel. 0386.62256

## VIVAI CAMPANA



**PROGETTAZIONE  
GIARDINI  
E MANUTENZIONE  
DEL VERDE**

Giancarlo Campa

S. Croce di Sermide

via Cavour, 28

tel. 0386.915129

cell. 348.7226249



## FOTO STUDIO TRAVAINI

di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza, 2 - SERMIDE - Tel. 0386.61211

# Calcio III categoria



Il campionato di calcio è arrivato alla nona giornata del girone di andata e la Polisportiva Sermide sta vivendo ancora una fase di rodaggio. La formazione sermidese è sconfitta in casa dal Borgoforte per 2-1. Nonostante la grande generosità profusa durante tutta la gara, la compagine biancoblù deve inchinarsi alla superiore prestazione tecnico-tattica degli avversari. Nel seguente turno casalingo pareggia con il Pegognaga per 3 - 3, in una gara ricca di emozioni e colpi di scena. Al primo minuto di gioco gli ospiti vanno in vantaggio con Ferrara. Il collettivo ospite preme e raddoppia ancora con Ferrara, che brucia sullo scatto Calabrò e di sinistro infila prepotentemente la porta sermidese. La scatenata punta rossoblù, poco dopo, con un pallonetto maligno colpisce anche la traversa e tiene sempre in allarme la retroguardia dei padroni di casa. Questi però non si scoraggiano: nel finale della prima frazione dapprima accorciano le distanze con Tinazzo, ed ad un minuto dal riposo pareggiano grazie ad una

zampata di Rossin in mischia su calcio d'angolo. Nella ripresa il ritmo cala parecchio ma il finale del confronto vale il prezzo del biglietto. Ad una decina di minuti dal termine i rossoblù si portano di nuovo in vantaggio. Ma ad un paio di minuti dal novantesimo, in una furibonda ammassata susseguente a calcio d'angolo, l'inesauribile Fontanesi finisce a terra. L'arbitro assegna il rigore ai biancoblù, trasformato con sicurezza e precisione da Reggiani.

La compagine sermidese gioca poi in trasferta contro il fanalino di coda Villa Saviola e lo sconfigge al termine di un rocambolesco incontro per 4 - 3.

Al "Nuovo Comunale" scende quindi la capolista S. Benedetto ed i biancoblù sono battuti per 2 - 0. La formazione sermidese parte bene e senza timori reverenziali. Gli ospiti rispondono poco dopo e vanno in vantaggio con Scardua che con millimetrica precisione, direttamente su punizione, fulmina il portiere sermidese. I gialloblù mantengono disinvoltamente l'iniziativa e nelle prime battute della ripresa assestano il colpo decisivo con l'insidioso Scardua.

L'undici sermidese cerca di reagire ma le sue azioni, pur volenterose e piene di slan-



Il portiere sermidese Zenezini

cio, non sono sufficientemente organiche e si impigliano tutte nelle strette maglie della retroguardia dei gialloblù, che portano a casa il meritato primato. La gara successiva, in trasferta a Revere, vede i biancoblù in vantaggio fino ad un quarto d'ora dal novantesimo per 3 - 1 sui locali, quando succede il fattaccio. Un giocatore reverese viene espulso ma uscendo dal campo schiaffeggia l'arbitro che, a seguito di questo gravissimo gesto, sospende la partita. Il giudice sportivo assegna quindi al Sermide la vittoria per 3 - 0.

Ora i biancoblù sono risaliti all'ottavo posto in classifica con 11 punti, grazie a 3 vittorie, 2 pareggi e 4 sconfitte: sono 14 le reti segnate e 16 quelle subite.

## CAVICCHIOLI

Vendita installazione assistenza  
materiale elettrico  
TV • elettrodomestici  
radio • antenne  
satellitari e terrestri



Luci  
natalizie

via Indipendenza 74/76  
46028 sermide (MN) tel. 0386.61043



## Parla il D.S. Marcello Biancardi

**Nelle settimane scorse nella vita agonistica della POLISPORTIVA SETTORE CALCIO è successo un fatto di una certa rilevanza. Abbiamo incontrato il D.S. Marcello Biancardi il quale, molto cortesemente, ci ha fatto il punto attuale della situazione.**

Alcuni giocatori hanno espresso il desiderio di cambiare aria. La Polisportiva Sermide non è certo la società che impedisce ai giocatori di rimanere contro voglia. Così ha ceduto Reggiani al BOCA JUNIOR e la coppia Malagò/Vicenzi al MAGNACAVALLLO.

### **I programmi della società da ora in avanti quali saranno?**

Abbiamo regolarizzato la posizione di Assim, che ha così potuto esordire in campionato e ci muoveremo nei prossimi mesi sul mercato, nei limiti delle nostre possibilità, per rinforzare l'organico con l'innesto di altri giocatori. Ma ciò che è più importante è la decisione di aggregare alla rosa della prima squadra non solamente Ghisi e Magnani ma tutti i giovani provenienti dalla compagine JUNIORES più brillanti e promettenti.

M. V.

# Polisportiva Calcio "Amatori" qualificazione in bilico

**P**er la Polisportiva Amatori, che ha terminato il girone di andata del torneo dei play off, è già tempo di un primo bilancio. Affronta in casa il forte POGGIO RUSCO e lo sconfigge per 1\0. Tanto stilisticamente modesto e privo di emozioni è il primo tempo, quanto viva e palpitante è invece la ripresa, che vede nella sua fase centrale gli episodi che decidono il confronto. L'undici sermidese si fa ancor più deciso e determinato ed assesta il colpo risolutore.

L'irriducibile Fiorini galoppa sulla fascia e quasi dal fondo spedisce al centro un traversone col contagiri. In piena area di rigore, a fari spenti, piomba Manara che di testa infila il portiere poggese. Gli ospiti replicano subito, moltiplicano gli sforzi ma tutte le loro azioni, più impetuose che ragionate, si concludono con un nulla di fatto.

La formazione biancoblù vince anche la successiva trasferta contro il fanalino di coda VILLA POMA per 3/1. La gara ha un avvio col botto perchè i blaugrana vanno in vantaggio al primo minuto

di gioco. Il collettivo sermidese però non accusa il colpo e macina il suo gioco corale come se nulla fosse accaduto. E così all'ultimo minuto della prima frazione pareggia con Fiorini. La ripresa si apre con uno strepitoso salvataggio del portiere sermidese Borsari su tiro da distanza ravvicinatissima di Benetti. Sul rovesciamento dell'azione successiva il lento Villone atterra Barbi in piena area di rigore blaugrana: l'arbitro assegna la massima punizione, trasformata con freddezza e precisione da Manara. La compagine biancoblù continua a tessere le sue trame di gioco con ordine ed efficacia ed a metà ripresa suggella la sua bella prestazione con un gol da cineteca.

Nella seguente partita la formazione sermidese affronta in casa l'HOSTILIA e ne è sconfitta con un avvilente 7\0. La formazione sermidese affronta poi in casa il LIBIOLA ed è sconfitta per 1\0. Dopo pochi minuti gli ospiti vanno in vantaggio con una prodezza balistica di Gury.

Nella ripresa gli ospiti

ti sfiorano il raddoppio con Sganzerla che con un bel tiro colpisce il palo ma i biancoblù non stanno a guardare: prima Dalpasso su punizione centra in pieno la traversa e poi Menabò tira a botta sicura ma il portiere avversario compie il miracolo e para. Gli alabardati però, in possesso di buona tecnica individuale e tatticamente disciplinatissimi, contengono fino al termine tutte le sfuriate della squadra sermidese.

La quale ora si mantiene al sesto posto in classifica con 11 punti, preceduta dalla capolista CORREGGIOLI con 25, HOSTILIA 22, LIBIOLA 19, POGGIO RUSCO 18, NUVOLATO 13 e davanti a QUINGENTOLE 9, REVERE 6, DOSSESE 4 e VILLA POMA 3. Sono saliti a 29 i giocatori utilizzati da mister Verri: i cannonieri biancoblù sono Fiorini, Manara e Malinverno con 2 reti a testa e Dalpasso con 1 gol. L'obiettivo è raggiungere uno dei primi quattro posti in classifica per ottenere la qualificazione a disputare i play\off per il titolo nella prossima primavera.



**Sermide (Mantova) Via dei Cipressi 11**

# Judo Sermide ASD

Associazione sportiva aderente  
alla Polisportiva Sermide



**I**l nuovo anno sportivo, iniziato ad ottobre, si annuncia ricco di novità ed attività. Innanzi tutto: l'Associazione parte da un nuovo assetto, passando da Società di "Fatto" a Società di "Diritto". L'atto costitutivo nuovo cambia il nome del sodalizio, dopo 38 anni, adeguandolo al nuovo dettato legislativo. Dal 2006 siamo JUDO SERMIDE ASD (aderisce alla Polisportiva Sermide).

Il nuovo Consiglio Direttivo è composto dai sigg.: Giuseppe Boselli, Andrea Cavicchioli, Lino Bellodi, Marco Barlera, Ervanno Casari, Alberto Bonetti, Manuela Zanetti, Daniela Golinelli, Graziano Frigeri i quali, nella prima assemblea, hanno nominato Lino Bellodi Presidente, Alberto Bonetti Vice Presidente, Manuela Zanetti Segretaria. Atleti, Insegnanti e Genitori, assieme, nella gestione della vita associativa e della attività sportiva ed educativa.

Fra poco avremo un "sito" nel web, attraverso il quale illustreremo, anche attraverso immagini, l'applicazione del modello pe-

dagogico (della scuola francese di Montpellier) che viene impiegato nell'attività didattica della scuola judo di Sermide.

Le iscrizioni procedono bene, molti nuovi arrivi sostituiscono qualcuno che ci ha lasciato ed ora sta provando nuove esperienze.

La staff tecnico è composto dall'icona del judo sermide Lino (al suo 38° anno di attività ininterrotta, Coordinatore Nazionale della Formazione Istruttori ADO UISP), dall'Istruttore Graziano Frigeri, dall'Aiuto Istruttore Marco Barlera; Andrea Cavicchioli dà una mano e si prepara ai prossimi esami.

L'Associazione aderisce anche all'AISE (Associazione Italiana Sport Educazione), organizzazione coordinata dal mitico Maestro Cesare Barioli, centro degli studi più completi ed aggiornati sulla applicazione del judo come veicolo di emancipazione per persone affette da disabilità mentali.

L'AISE promuove anche lo studio delle "Forme Espressive" di alcune azioni del judo tradizionale ed il loro adattamento alle attività educative scolastiche. Anche in questo ambito l'Associazione Judo Sermide sta presentando proposte di iniziative che saranno illustrate nei prossimi numeri di Sermidiana.

Dietro richiesta dei nostri tecnici il Direttivo Regionale ha deciso di adottare Sermide come Sede del prossimo corso Regionale per cinture Marron, Nere e Secondi Dan, a partire dal 13 gennaio prossimo, per cinque appuntamenti, fino alla data degli esami fissata per il 26 maggio 2007.

Abbiamo già 24 adesioni (11 di Sermide). Saranno Docenti i più prestigiosi Insegnanti della Disciplina: il M°. Venturini, 6° dan, Istruttore della Nazionale C.S.I.T., il M° Maurizio Monti, 5° dan, della Commissione Tecnica Nazionale, Responsabile Agonistico Regionale, il M° Andrea Dimattia, Responsabile dell'Attività Agonistica Giovanile, il M° Giacinto Pesce, Responsabile Arbitri.

Al termine del percorso gli iscritti, se ritenuti idonei, potranno sostenere gli esami per il passaggio di grado: Barlera per il 2° dan, Cavicchioli per il 1° dan, Bonetti, Casari, Boselli, Petrongolo, Menghini, Bolognesi, Bernardoni per il 1° kyu (cint. Marrone).

## FORNO ZERBINI

STABILIMENTO E PRODUZIONE

SERMIDE

VIA E. MATTEI, 1 - TEL. 0386.960663

www.fornozerbini.it  
info@fornozerbini.it

### PRODOTTI DA FORNO



PUNTI VENDITA

**SERMIDE**

VIA CAVICCHINI, 4 - TEL. 0386.62540  
VIA E. MATTEI, 1 - TEL. 0386.960663

**CASTELMASSA**

PIAZZA LIBERTA', 90 - TEL. 0425.81446

**POGGIO RUSCO**

VIA MATTEOTTI, 20 - TEL. 0386.733111

**LEGNAGO**

VIA FRATTINI, 63 - TEL. 0442.26172  
VIA DUOMO, 27 - TEL. 0442.602911

# Intervista al presidente

# Armando Fioravanzi



La Polisportiva nasce nel 1969, vive momenti più o meno problematici e con vicissitudini diverse.

E' una realtà ben radicata nel territorio sermidese, oggi formata da ben 19 gruppi, diversi tra loro ma con obiettivi comuni, che svolgono attività sportive, sociali, umanitarie, culturali e ricreative: Yoga, Gym Dance, Assoc. Bersaglieri Sermide, Badminton, Antares, Basket Amatori, Calcio, Calcio a 5, Calcio Amatori, Duathlon, Federcaccia, La Zoiosa, Judo, Karate, Aido, Tennis, Tennis tavolo, Volley, Pesca sportiva "Leonessa del Po".

## Presidente, come vive questa carica nella Polisportiva Sermide?

Consapevole dell'impegno, ma soddisfatto dei risultati fin qui ottenuti. Quando sono stato chiamato alla direzione della società, che in parte conoscevo in quanto per esperienze precedenti ho sempre vissuto a contatto con il mondo dello sport, ho sempre cercato di lavorare con entusiasmo e con la collaborazione del Consiglio. Abbiamo affrontato subito alcuni problemi logistici tra cui il recupero della sede, con interventi di ristrutturazione e messa a norma degli impianti tecnologici. Con la fattiva collaborazione di Nazareno Lui, presidente dell'AIAS (oggi La Chiocciola) abbiamo potuto ricavare la sede di questa associazione, così importante a livello territoriale, nello spazio che prima era destinato a magazzino. I locali della sede della Polisportiva Sermide: "La saletta" di Vicolo Mastine, oggi rappresentano un valido punto di riferimento per tutti i gruppi della Polisportiva, e sono disponibili anche per altre iniziative come assemblee, feste, ricorrenze.

Il secondo obiettivo è stato l'adeguamento dello statuto per aprire la Polisportiva ai gruppi o alle associazioni che non praticano discipline sportive, ma che

operano comunque nell'ambito sociale, ricreativo, umanitario; mi riferisco alla sezione Aido ed all'Associazione Bersaglieri.

Un terzo obiettivo, che reputo certamente riuscito, è stato quello di cercare la crescita del numero di gruppi: oggi ne contiamo 19. Un'altra grande soddisfazione è l'aver riportato in Polisportiva una disciplina importante come il Volley.

## Oggi la Polisportiva che ruolo ha?

Si sono favorite le pratiche sportive in armonia con quelle sociali. L'impegno era e resta quello di fare intendere lo sport non come semplice competizione, ma come sinonimo di aggregazione, cultura, crescita civile e solidarietà, rifiutando in modo deciso ogni tipo di violenza, di discriminazione sociale e di speculazione.

## Come vede i rapporti tra i vari Settori?

Tutti i settori, come ho detto, sono sul medesimo piano per importanza e per considerazione. E' giusto sottolineare lo spirito di alta responsabilità dei vari dirigenti in occasione delle assegnazioni degli orari di utilizzo degli impianti. E' questo un momento delicato, perché le necessità dei gruppi sono sempre tante rispetto agli spazi che, spesso, sono non sufficienti. Cerchiamo di favorire la solidarietà nei confronti di settori che per necessità si trovano in momenti non facili. Lo spirito solidale, per indirizzo della Polisportiva, emerge quando con i nostri fondi e le nostre forze riusciamo a contribuire al soddisfacimento delle esigenze che ci vengono presentate.

Vanno evidenziate inoltre, iniziative come quelle svolte dalla sezione Federcaccia per l'ambiente in genere, con interventi rivolti al recupero ed al mantenimento dell'habitat naturale di alcune zone golenali, e della stessa Oasi Digagnola di pro-

prietà comunale. Altre iniziative sociali sono rivolte ai ragazzi diversamente abili. Ci onora poter collaborare in vari momenti con la Coop Edile, con "Il Ponte" per manifestazioni svolte con la partecipazione dei nostri e dei loro ragazzi: corsi Yoga della Polisportiva ad esempio vengono svolti presso i locali C.S.E di via Fratelli Bandiera.

## A chi sono rivolte le varie iniziative della Polisportiva?

Principalmente al settore giovanile. Stanno crescendo le discipline con un buon numero di ragazzi inferiori ai 14 anni, segno questo di buona disponibilità dei vari responsabili che stanno trovando riscontro agli obiettivi che ci eravamo prefissati come Polisportiva, vale a dire di privilegiare l'attività come preparazione e promozione allo sport per dare una possibilità ai giovani di oggi, che saranno i dirigenti di domani, di fare esperienze di vita sportiva, avendo a disposizione una corretta organizzazione ed istruttori preparati.

## Come è il rapporto con l'Amministrazione Comunale?

Buono. Ci sostiene per quanto possibile nelle nostre iniziative e nei nostri programmi come l'ormai collaudato corso motorio di base per i bambini dai 4 ai 7 anni. Abbiamo a disposizione gli impianti sportivi con tariffe sicuramente di riguardo per una scelta amministrativa volta al sostegno delle varie iniziative di volontariato, tra cui la nostra. Credo tuttavia che in futuro potranno presentarsi alcune considerazioni di carattere economico e gestionale che molto probabilmente dovranno essere affrontate con la partecipazione dei vari gruppi. Mi riferisco alla potenziale possibilità di gestione diretta degli impianti che la Polisportiva, nella sua completa formazione, potrà proporre e con apposita convenzione con-

durre direttamente gli impianti coperti. Già oggi stiamo gestendo i campi di calcio e i campi da tennis.

## Quali sono gli impegni ed i programmi futuri della Polisportiva?

Intendiamo rivolgerci in modo particolare a tutti i giovani, perché possano trovare nella Polisportiva una possibilità in più per esprimersi e creare ulteriori opportunità di crescita civile e sociale della nostra comunità. Oltre a sollecitare la pratica sportiva, l'aggregazione culturale, ricreativa ed umanitaria, la Polisportiva sarà impegnata con le Istituzioni scolastiche per diffondere l'ideale della attività motoria prima di qualsiasi pratica di attività vera e propria per una qualsiasi disciplina; promuovere nuove attività a sostegno di quelle in essere con il massimo della collaborazione; interagire con l'Amministrazione Comunale e provinciale; sollecitare la manutenzione, la ristrutturazione e la salvaguardia degli impianti sportivi; facilitare l'inserimento per la pratica sportiva di soggetti diversamente abili o meno abbienti; esercitare la funzione di collegamento solidale fra i vari settori o gruppi aderenti alla Polisportiva. Collaborare con le realtà economiche locali per progetti, come "E...State in Sport", realizzato con grande successo la scorsa estate con la collaborazione della Coop Edile Sermidese.

Nell'augurare Buone Feste, ai lettori di Sermidiana do appuntamento per il 21 Dicembre al Palazzetto dello Sport per il nostro annuale appuntamento: "Natale in Polisportiva" con la partecipazione della Corale Polifonica Humana Vox di Carbonara, e dal 22 al 30 dicembre, dalle ore 18.00 alle 20.00, presso la nostra sede in vicolo Mastine n°27, alla mostra di documenti antichi, e di immagini di Sermide e d'intorni di fine 800 e primi 900.

# Maratona di New York? ...lo c'ero!

Intervista ad Alessio Conti, partecipante alla maratona internazionale di New York



*E' forse la competizione più conosciuta al mondo, il sogno proibito di tanti maratoneti, è la gara della vita, quella che se riesci a correrla ti restituisce ciò che ti ha preso in termini di sudore, fatica, dolore e sofferenza durante quegli interminabili 42 km. e 195 metri. E' la maratona dei campioni africani, della gente comune e dei personaggi famosi, è la corsa delle contraddizioni e dei grandi numeri, dell'organizzazione made in U.S.A., della gente lungo le strade che applaude ed incita i concorrenti fino all'ultimo dei maratoneti.*

*L'erbetta verde di Central Park è la meta finale di questo viaggio e lo scorso 5 novembre un Sermidese era tra le migliaia di podisti che si sono regalati il privilegio di calpestare proprio quell'erbetta verde del mitico parco cittadino di New York.*

*Il "maratoneta" Alessio Conti, trentaduenne polivalente atleta del Gruppo Sportivo Duathlon - Polisportiva Sermide, racconta se stesso e la sua esperienza.*

## **Alessio, come sei giunto alla decisione di partecipare alla maratona di New York?**

Ho deciso di tentare l'impresa lo scorso dicembre rispondendo istintivamente ad una frase di sfida di un collega di lavoro, anch'egli appassionato podista. Sentendomi dire testualmente "io l'anno prossimo vado a New York a correre la maratona" ho replicato con un secco "vengo anch'io" dando così inizio alla mia sfida personale.

## **Quali sacrifici hai dovuto affrontare per raggiungere il tuo obiettivo?**

Preparare una maratona non è stato facile soprattutto se la si affronta per la prima volta: i sacrifici sopportati sono considerevoli e non è stato semplice conciliare gli impegni di lavoro e della vita quotidiana con le necessità di allenamento. Mi sono preparato progressivamente a correre sulla lunga distanza già dalla primavera con l'ausilio di tabelle di allenamento specifiche.

Purtroppo sono incappato in una tendinite ed in qualche malanno stagionale, che in ottobre mi hanno fatto perdere un po' la forma, proprio a ri-

dosso della maratona.

## **Parliamo un po' della maratona: raccontaci com'è.**

E' innanzitutto una esperienza indimenticabile anche se fisicamente molto provante. Di corsa sulle strade di New York, i grattacieli, la moltitudine di gente sul percorso, l'arrivo al Central Park da soli valgono l'esperienza. Molto buona anche l'organizzazione generale dell'evento mondiale, che ha saputo gestire ottimamente ben 37.000 iscritti.

## **E la tua gara come è andata?**

Tutto sommato bene, considerando che è stata in assoluto la prima esperienza in una maratona: ho realizzato il mio obiettivo correndola in un tempo finale di 3h 55' 23", qualche minuto in meno rispetto alle 4 ore che mi ero prefissato come limite personale. I continui saliscendi del percorso mi hanno fatto soffrire un po' nel finale ed ho accusato qualche dolorino alle gambe. Gli ultimi 5-6 chilometri sono stati infatti lunghissimi, ho stretto i denti e non ho mollato.

## **Cosa ti ha colpito maggiormente e cosa non hai gradito di questo evento?**

Mi ha impressionato il nume-

ro di spettatori dietro le transenne ed il calore del loro tifo. Ho corso in mezzo a due ali di gente che applaudiva, incitava, offriva caramelle, ristoro e bevande. Evidentemente noi maratoneti eravamo per loro qualcosa di speciale. Non ho invece nulla di negativo da segnalare.

## **Che ricordo conserverai della maratona di New York?**

Quando penso che ho corso la maratona di New York provo un grande senso di soddisfazione per avere realizzato un obiettivo inimmaginabile fino a qualche mese fa: sono emozioni che rimangono nel cuore. Poi ricordo con affetto i compagni di viaggio, con i quali ho condiviso l'esperienza del soggiorno americano e la gara stessa.

## **Ed ora quali saranno i tuoi prossimi obiettivi?**

Dopo aver recuperato le energie psico-fisiche comincerò a pensare ad altri due impegni importanti: alla Gran fondo ciclistica "Nove Colli" di Cesenatico con i suoi 210 chilometri ed alla maratona di Roma, sperando di poterle condividere con altri sportivi Sermidesi che si vorranno aggregare.



## **Euro Legnami srl**

**Sermide, via Fratelli Bandiera 44**

**tel. 0386.960785**

**Magazzino: Pegognaga, via M. L. King 14/b**

**tel 0376.523075**

### **VENDITA AL MINUTO ED ALL'INGROSSO DI:**

LEGNAMI PER TETTI, NAZIONALI ED ESTERI, TAVOLAME, TRAVI LAMELLARI, TRAVETTI, LISTELLI, MURALI, PERLINE, (PER RIVESTIMENTI E PAVIMENTI) TRUCCIOLO GREZZO E NOBILITATO, MDF, COMPENSATI, FAESITE.

*Con esposizione interna ed esterna di gazebo, pergole, casette, moduli per recinzioni, grigliati, fioriere ecc.*

*Si eseguono preventivi comprendenti, su richiesta, montaggio, trasporto e sopralluogo*

*In promozione GAZEBO e PERGOLE*

# Campionato Sociale

## Duathlon Polisportiva Sermide



**I**l Nando domina il Campionato Sociale del G.S. Duathlon e dopo anni, anni, anni e anni di passaggi a vuoto finalmente può vestire il simbolo del primato, la maglia iridata. (vedi foto)

Domenica 8 Ottobre sulle strade arginali tra Castelmassa-Calto-Ficarolo-Stellata-Felonica-Sermide si è chiusa la stagione per i "ragazzi" del G.S. Duathlon con la gara che ha incoronato Nando migliore ciclista 2006/2007. La cronaca offre spunti di rilevante interesse, sia per le azioni sportive dei singoli corridori, sia per gli episodi sfortunati che hanno contraddistinto la manifestazione.

Al solito ritrovo da Cicli Gobbati si presenta un nutrito gruppetto di ciclisti, avvolti nella prima nebbia di stagione: da rilevare l'assenza forzata per infortunio del vincitore della passata edizione e di tante altre precedenti (tale "Presidente") e di alcuni tosti

pedalatori come Loris, Gigi Wufer e Giorgio richiamati ad altri impegni. Tra gli assenti anche pedalatori come Piglis, Gigi e Giampi. Ad elevare il tasso tecnico sono comunque presenti gli amici Omo, Feroce, Mauro e l'esperto campionissimo Aldo Caldana, partecipanti fuori classifica come tesserati di altra società ma sicuri animatori della gara.

Il primo episodio da segnalare è purtroppo anche il più sfortunato: Carlin Mulinè nelle fasi pre-partenza si tocca con il debuttante diciassettenne Marco e per entrambi è caduta.

Appena pochi graffi per Marco che risale di nuovo in bici mentre per Carlin problemi seri alla clavicola lo costringono all'abbandono. Ma il gesto che segnerà questo campionato 2006 lo compie poco più tardi il Feroce, che inspiegabilmente non rispetta il protocollo di partenza ed anticipa di parecchi minuti lo start ufficiale tanto da sparire dal campo visivo del resto del gruppo, rimasto incredulo.

Il coro è unanime: SQUALIFICATO!!!

Intanto la gara (quella regolare) ha inizio e già dai primi chilometri l'andatura si assesta costantemente sopra i 40 all'ora, soprattutto per la spinta del Nando che incurante dei consigli del Presidente

non si risparmia in testa al gruppo. Gli altri intanto controllano e chi riesce rimane coperto a ruota.

Ecco però le prime vittime dell'andatura del Nando: il Cacia, consapevolmente, si lascia sfilare già a Calto e poco più

avanti anche il grosso Tata, molto contrariato, non tiene più le ruote e perde terreno. L'andatura elevata non favorisce di certo gli scatti e così il primo coraggioso tentativo di fuga avviene solamente a due chilometri da Ficarolo ad opera di Andrea Bianco che guadagna poco più di 250 metri. A sorpresa esce prepotentemente dal gruppo Marco di 17 anni, il più giovane tesserato del G.S. Duathlon, che acciuffa il Bianco, collaborando poi nella fuga. Il gruppo però si sveglia e con una accelerata annulla il tentativo ai piedi della salita del ponte sul Po, tornando compatto.

Ed è proprio sulla prima asperità della giornata che si compie il capolavoro di Omo: con un'andatura impossibile per tutti gli altri si porta in testa avviandosi solitario verso il traguardo. Alle sue spalle la selezione è tremenda ed i drammi personali si consumano: il Lupo è abbrustolito, gli ex fuggitivi Bianco e Marco arrancano sfiniti, Aldo Caldana sbuffa più del solito, il Tèli rimane in stato confusionale, solo Nando, Goba, Alessio e Mauro contengono il distacco, ma non riescono comunque a ridurre lo svantaggio da Omo che a testa bassa vola a tutta. In prossimità di Felonica Omo riaggancia lo squalificato Feroce ormai spompato dalla so-

litaria quanto insensata evasione e supplicato da questi, rallenta la propria marcia per permettergli di stare a ruota, tanto il vantaggio accumulato è di tutta tranquillità.

Sarà così fino all'arrivo a Caposotto, dove Omo taglierà meritatamente il traguardo a braccia alzate aggiudicandosi il primato virtuale. Conclude paradossalmente a braccia alzate anche Feroce non ancora consapevole di essere stato protagonista di una "gugliarda" (...poi qualcuno glielo spiegherà).

La lotta per aggiudicarsi il titolo di Campione Sociale 2006 si restringe quindi agli atleti rimasti in competizione alle spalle di Omo: sono Goba il vecchio, Nando eterno secondo ed Alessio.

Alessio però in piena preparazione della maratona di New York non ha la gamba per resistere al forcing finale del Nando e cede terreno proprio all'ultimo chilometro: sarà comunque brillantemente terzo classificato, confermando il podio dello scorso anno.

Gli ultimi 300 metri sono decisivi per il Nando che con una ulteriore progressione sfianca l'accanita resistenza del vecchio Goba, laureandosi Campione Sociale 2006.

Alla spicciolata tagliano il traguardo tutti gli altri partecipanti a questa prova, mentre ai bordi della strada vanno in scena le interviste ai protagonisti ed agli sconfitti.

Infine, da bravo ragazzo, il Nando si congeda dedicando la vittoria al figlio primogenito Luca, suo primo tifoso, anche lui in attesa da anni, anni, anni e anni di vedere il proprio papà vincere questo ambizioso trofeo ed indossare l'ambita maglia iridata.



# Badminton... cosa mai sarà?

Il badminton è il più antico tra gli sport che utilizzano la racchetta. Nasce in India, sbarca in Inghilterra dove poi prende il nome e le regole. Oggi è diffuso soprattutto in Cina, Indonesia, Malesia, Corea. In Europa si gioca in Germania, Danimarca e Inghilterra. In Italia appare intorno agli anni 40-50, prende piede nel sud Tirolo negli anni 60. Nel 1974 nasce l'Associazione Italiana Badminton. Nel 2001 la FIB diviene federazione effettiva del CONI.

E' sport Olimpico dal 1985 con Barcellona del 1992. E' un gioco da campo, con uso di racchetta con la quale ci si scambia al volo, al di sopra di una rete, un oggetto leggero e bilanciato, il "Volano".

Ogni giocatore tenta, colpendo al volo il volano con la propria racchetta, di inviarlo e di farlo cadere sul campo avversario, evitando che cada nel proprio.

Le partite vengono disputate fra due o quattro giocatori, dando luogo ad incontri di singolare (maschile o femminile) e di doppio (maschile, femminile o misto).

Vince il gioco chi arriva per primo a 15 punti, nel singolo e doppio femminile e misto si arriva a 11.

La facilità del gioco è data sicuramente dalla leggerezza degli attrezzi utilizzati: circa 100 grammi il peso della racchetta e circa 5 grammi quello del volano, e dalle contenute dimensioni del campo. Sono inferiori a quello di un campo da tennis, però la distanza percorsa dai giocatori nel corso di un incontro può essere parecchio superiore a quella dei tennisti.

La racchetta base ha il fusto o stelo realizzato in carbonio, acciaio o grafite, mentre l'area incordata può essere realizzata con filo sintetico o budello naturale.

Il Volano ha una base arrotondata, realizzata in sughero ricoperto da un sottile strato di pelle e il cesto è costruito da 16 piume ricavate dall'ala sinistra dell'oca. Da ogni ala di oca vengono tolte solo tre piume, le migliori e per questo esistono enormi



allevamenti. A Sermide nasce nel 2004, sono tesserati in 10, comprese due ragazze. Nella Polisportiva Sermide dal 2005, affiliazione alla FIB nel 2005 in Emilia-Romagna.

Il gruppo badminton in breve tempo raggiunge ottimi risultati nei tornei provinciali, e regionali 2005 - 2006:

**Andrea Banzi** si classifica al primo posto ai Campionati Regionali 2006 singolare maschile

**Filippo Borsari e Massimiliano Monaco** conquistano il secondo posto Campionati Regionali 2006 per il doppio maschile

**Filippo Borsari** terzo posto ai Campionati Regionali 2006 singolare maschile. ■

## Il programma 2006-2007

- corsi pomeridiani per ragazzi dai 5 ai 18 anni. Da Novembre 2006-Palestra comunale
- corsi pomeridiani e serali per adulti. Da novembre 2006. Palestra comunale.
- allenamenti per agonisti. Domenica pomeriggio dalle 15-18. Palestra comunale.
- organizzazione del II torneo città di Sermide entro Giugno 2007
- formare almeno un allenatore di badminton FIBA
- richiesta per ospitare i Campionati Regionali 2007

Per informazioni rivolgersi al sig. Banzi Andrea:  
328/9474081 Istruttore.  
ferrara@badminton-italia.com  
www.badminton-ferrara.com

R I S T O R A N T E  
**TELEFERICA 2**  
specialità pesce di mare

Chiuso il lunedì



Sermide  
via Cavour 7/A  
telefono  
0386.61321

# Fabiano Preti: arbitro



**U**n giovane ventottenne santacrocese si sta mettendo in luce nel mondo del calcio ed in particolare nel settore arbitrale: è Fabiano Preti.

“Nato” sportivamente nel Sermide Volley, dove per quattro stagioni ha giocato

nelle compagini giovanili e per altre quattro ha fatto parte della rosa dell'indimenticabile sestetto biancoblu in serie C 2 e C1, è stato attirato poi dal mondo del pallone.

**Fabiano, che cosa ti ha fatto avvicinare al mondo del calcio? Perché proprio nel settore arbitrale ?**

**“Mi è sempre piaciuto giocare a calcio con gli amici. Su segnalazione di un mio amico, Denis Zerbini, mi sono iscritto con lui ad un corso per arbitri, così, per pura curiosità. Poi questo sport ci ha coinvolti sempre di più”.**

Fabiano comincia ad arbitrare nelle categorie giovanili e nella stagione 1997/98 dirige gare di prima e seconda categoria. Poi dal 2000/2001 partite di Promozione. Dopo avere assolto agli obblighi militari, Fabiano, a partire dalla stagione 2003/2004, dirige gare per la CAN di serie D. Esaurita l'esperienza nazionale, decide di intraprendere l'attività di assistente, iniziando nel campionato di Eccellenza. In qualità di ex arbitro inoltra la domanda per assistente in serie C. Convocato a Roma per un corso di qualificazione al ruolo, Fabiano risulta il primo della graduatoria finale dei 70 selezionati con automatico passaggio alla CAN di serie C. Pertanto a partire dalla corrente stagione agonistica inizia la nuova esperienza di assistente nei campionati nazionali ed attualmente in C2. Fabiano ci tiene a farci sapere il suo punto di vista riassuntivo: “Consiglio a chi ha un po' di curiosità di provare lo sport di arbitro perchè può raggiungere prestigiosi traguardi e togliersi delle belle soddisfazioni. Più in generale io consiglio di fare sport poiché fa bene alla salute e mette di buon umore.”

M.V.

## Campionati Mondiali di Karate S.K.I.

Al 2 all'11 novembre 2006 si sono svolti a Tokio i campionati del mondo. Settanta nazioni con delegazioni al seguito. Oltre 2.200 i partecipanti. Sotto l'occhio attento del sindaco di Tokio, del ministro dello Sport e dei potenti capo clan della “yakuza” organizzazione non propriamente Onlus o umanitaria, ma di tutt'altra... cultura e finalità. Il karate visto da più parti, presenti lo Shito-Ryu e la W.U.K.O (organismo nord-centro e sud americano dei vari stili di karate).

E' stato un karate “leggero”, sportivo tirato come un gioco, poco o niente marziale. Chi pensa di fare o proporsi a “duro” a bullette ai vari livelli sappia che il karate “sportivo” è inefficace in uno scontro vero e anzi aizza gli animi accesi e non difendere né chi aggredisce, né l'aggredito... E' un mondo ludico commerciale che spesso nasconde falsi maestri e/o istruttori che sulla fiducia di allievi e genitori in buona fede fanno facili guadagni.

Il karate Do è altra cosa. Studio, disciplina, silenzio e percezione. Provare per credere.

L'Italia chiude con un oro (kata a squadre femminile allenata dal M° Paolo Lusvardi). N. 5 Argento e 5 Bronzo. Risultato ritenuto poco sufficiente dal M° Miura... Al M° Lusvardi è stata consegnata la coppa di cristallo come M° di lato livello internazionale, uno tra gli undici del mondo. OSSII!

*p.s. La vittoria del Kumitè (combattimento libero) di Daisho Kanazawa ha fatto dire pubblicamente al 2° figlio della “divinità” kancho Hirokaza Kanazawa capo mondiale della SKI: “Grazie maestro Lusvardi !” Il mio maestro, è poco?*

Ferruccio Sivieri

**TENDA-  
TLEX**



**costruzione tende  
porte a soffietto  
avvolgibili  
zanzariere**

Sermide - via 24 Aprile, 43  
telefono 0386.62355



**Progettazione  
e realizzazione  
arredamenti  
personalizzati**

**Quando la qualità  
e il servizio  
si distinguono**



**LA CASA DEI TUOI SOGNI**

di Tibaldo Giovanni  
c/o c.c. Arcobaleno, Sermide  
tel. / fax 0386.969980



# Pizza Martini

La ditta nasce come “Pasticceria Martini” di Marisa Martini nel 1977 in un capannone di 150 metri quadrati, annesso alla abitazione in viale Rinascita di Sermide

**S**i comincia con i “semi-freddi” offerti a grossisti di gelateria perché è un prodotto simile e può aggiungere qualche gusto particolare non presente nei gelati.

E' una produzione di carattere stagionale ed interessa dapprima la zona del lago di Garda perché la più vicina e molto frequentata dal turismo. I grossisti riforniscono i bar, i negozi di alimentari e le gelaterie.

Dopo un paio di anni la ditta si trasforma in una s.n.c. della quale fanno parte Marisa Martini, il marito Maurizio Sganzerla e il di lui fratello Francesco Sganzerla. Quest'ultimo si incarica particolarmente del commerciale.

Fino agli anni 79/80 la richiesta aumenta ma è ancora circoscritta ai dolci semifreddi.

Gli artigiani sono dotati di particolare flessibilità imprenditoriale dovendosi inserire nelle “pieghe” della grande industria. Cominciano a produrre le “pizzette”, di una misura adatta per la colazione del mattino, per lo spuntino di mezza mattinata oppure di metà pomeriggio, facili da riscaldare nel tostapane, in confezione da 8 pezzi.

Quelle “pizzette” sono ancora oggi il cavallo di battaglia della ditta.

Nel 1986 la produzione viene trasferita in un capannone più ampio, in via della Stazione a Sermide. Il prodotto, buono



e curato artigianalmente, ha già incontrato il favore del pubblico e si comincia a proporre una pizza di dimensioni maggiori, più simile a quella che si consuma nei locali, che prende la via della distribuzione a più vasto raggio in seguito ad un accordo con la Coop. Emilia-Veneto.

Ricorda Maurizio Sganzerla: *“Il favore incontrato dalle pizze di nostra produzione, dopo un certo tempo, ci costringe a fare una scelta: quella di abbandonare la pasticceria (i semifreddi) e concentrarci sulle pizze.*

*Conferiamo il prodotto presso e centri di Bologna e Forlì, da dove raggiungono i negozi Coop. di Emilia e Veneto. Intorno agli anni 89/90 si sfornano circa tremila pizze giornaliere del diametro di 25/26*

*centimetri oltre alle pizzette, la cui richiesta si mantiene elevata per la loro praticità e, consentitemi una punta di orgoglio, per la loro bontà a cominciare dalla pasta. Se consideriamo che, allora, il procedimento è quello tradizionale di una pizzeria (le pizze sono infornate con una pala), che le attrezzature sono ancora limitate, si può pensare al ritmo necessario per sostenere la produzione”.*

La decisione di cercare uno spazio nuovo viene presa nel 1993. Giudicate non soddisfacenti alcune soluzioni nell'area artigianale di Sermide, la società (da cui si è ritirato un socio: Francesco Sganzerla) trova condizioni e accordi per erigere le strutture dell'ampiezza necessaria in comune di Carbonara di Po



Marisa Martini e Maurizio Sganzerla

dove, dal 1995, si trasferisce tutta l'attività.

Maurizio Sganzerla, Amministratore: *“Devo dire che, pur avendo trovato le condizioni favorevoli per l'insediamento attuale del quale siamo pienamente soddisfatti, ci siamo allontanati da Sermide con dispiacere. Allora avremmo preferito trovare una soluzione in loco”.*

➔ I banchi dei supermercati traboccano di pizze di tante marche. Come riuscite a mantenere, anzi ad allargare il vostro spazio di mercato?

● *“Sono pochi gli artigiani che sfornano pizze di piccole dimensioni per cui si riesce a stare nel mercato. Ancora oggi più di metà della nostra produzione riguarda le pizzette. Per quelle di dimensioni maggiori dobbiamo misurarci con la concorrenza della grande produzione. La nostra particolarità sta nella qualità di tutti gli ingredienti, a comincia-*



Farcitura manuale delle pizze che scorrono su nastro



re dalla buona pasta che fa da contenitore.

Per dovere ho assaggiato molte pizze e questo mi ha convinto della necessità di curare particolarmente la pasta in tutte le fasi: l'impasto con il giusto quantitativo di ingredienti, la lenta lievitazione, insomma tutte le attenzioni per avere una pasta soffice, cotta a dovere e digeribile. Le nostre pizze costano un po' di più ma l'aumentata richiesta ci conferma che il consumatore, dopo averle assaggiate e confrontate, preferisce il prodotto artigianale più ricco, saporito, digeribile".

Dal 1999 la ditta Martini fornisce le confezioni di pizzette alla grande catena di negozi "EUROSPIN" (600 negozi sparsi in Italia).

Da circa un anno sperimenta una pizza del diametro di 30 centimetri, anche qui puntando sulla qualità non essendo pensabile una produzione dai numeri "iper", piuttosto un prodotto di "nicchia" di qualità molto elevata.

Nelle intenzioni dovrebbe di-

ventare la pizza acquistata e da consumare in casa. A ciò concorre anche la presentazione dentro un astuccio singolo e comodo da asporto, per i quattro tipi di farciture: margherita, capricciosa, montanara e campagnola. Quest'ultima è particolarmente richiesta per gli ingredienti come cipolla, salamino piccante ed altri, che la rendono particolarmente profumata e gustosa.

Il vantaggio della confezione singola è di non costringere il consumatore all'acquisto di due o tre pezzi dello stesso tipo in unica confezione.

Sganzerla: "Dall'inizio del 2006 abbiamo raggiunto importanti accordi per rifornire le catene di supermercati LANDO" e "MARTINELLI" operanti nel Triveneto. Devo dire che siamo soddisfatti di aver privilegiato la qualità. I risultati ci confortano".

► Voi, quindi, trattate con i grossisti e le grandi catene di cui sopra. Avete anche dei

clienti che rifornite direttamente?

● "Un certo numero di clienti viene rifornito da nostro figlio STEFANO che commercializza surgelati dal 1995 con la sua azienda chiamata "STEFANGEL - la boutique dei surgelati" il cui deposito è situato accanto al nostro laboratorio. Giornalmente visita negozi e privati del Mantovano e delle province limitrofe, alcuni dei quali sono interessati alla nostra produzione di pizze".

All'interno del laboratorio, accanto alle macchine personale femminile che svolge molto lavoro manualmente come la abbondante farcitura delle pizze sui nastri trasportatori.

► Quale la struttura attuale della società e quali le dimensioni della ditta ?

● "L'intestazione è: "Pizze MARTINI" s.n.c. di Marisa MARTINI & C.; la superficie occupata è di 1.400 metri quadrati. L'Amministratore è Maurizio SGANZERLA. L'azienda occupa sedici dipendenti, in maggioranza donne.

Un ruolo importante è svolto da Nadia MERIGHI che cura

la parte amministrativa e tutti gli adempimenti di legge sulla tracciabilità degli ingredienti usati, sul controllo di qualità, sicurezza dei prodotti finiti e rapporti con l'Autorità sanitaria.

► Per far valutare meglio ai lettori l'importanza raggiunta da questa Azienda, vogliamo dare uno sguardo alla produzione media giornaliera?

● "Ogni giorno sforniamo 20.000 pizzette; 1.500 pizze da 29/30 cm; attualmente produciamo anche 5.000 pizze di una misura intermedia da 15 cm; inoltre 600 pezzi di trancio da 700 grammi. Occasionalmente, su richiesta, produciamo partite di pizzette "party" o da aperitivo. Lo facciamo per accontentare qualche cliente ma non rientrano nella normale produzione".

Sembra ieri quando gustavo i primi semifreddi della pasticceria Martini. Sono trascorsi quasi 30 anni. Non ci provo a calcolare quante "pizze Martini" siano uscite dai forni. Nell'ampia struttura le pizze escono a ritmo continuo, segno di un successo meritato. Buon appetito.

# dieci anni di nido



Q quest'anno ricorre il decimo anniversario dell'apertura dell'Asilo Nido Comunale di Sermide: "La nuvola". Era infatti il 2 gennaio 1997 quando il nido cominciò a muovere i suoi primi passi verso il successo. Sì, perchè proprio di successo si deve parlare: basti pensare alle difficoltà e alle problematiche che da subito si sono presentate, ma che via via sono state superate. All'inizio infatti il servizio è stato accolto con un po' di perplessità: questa era l'opinione di molti genitori prima di prendere l'importante decisione: "Portare il bambino all'asilo nido, affidarlo a persone che non conoscono niente...ma per quale motivo? Ci sono già i nonni che si occupano amorevolmente del loro nipotino e di loro ho completa fiducia..."

Ma la gestione di questi anni, l'ottima collaborazione tra la cooperativa C.S.A di Mantova e il Comune di Sermide, hanno diffuso nel paese un clima di fiducia tale per cui l'utenza, dapprima restia, si è moltiplicata in questi anni fino a raggiungere liste d'attesa molto consistenti. Forse perchè il nido contribuisce allo sviluppo individuale e sociale del bambino, forse perchè rappresenta uno spazio rassicurante dove poter instaurare relazioni significative con adulti e coetanei,

**APPUNTAMENTI :**  
**SABATO 20 GENNAIO**  
**SABATO 27 GENNAIO**



forse perchè propone un modello educativo capace di stimolare le enormi potenzialità e competenze di ogni singolo bambino. Oggi l'asilo nido ha posto radici molto profonde nella realtà del paese.

Da sottolineare anche il contributo di tutto il personale che opera all'interno dell'asilo nido, in particolare il gruppo delle educatrici che esprimono passione per la loro professione, competenza e sensibilità comunicativa, tali da poter offrire una situazione che sia di sostegno a genitori e bambini.

In occasione del decimo anniversario dell'apertura dell'asilo nido, il Comune di Sermide in collaborazione con la cooperativa C.S.A. -che in tutti questi anni si è occupata della gestione del servizio- organizzano due momenti di intrattenimento:

- **Sabato 20 gennaio**, alle ore 10,00 ci sarà un incontro con tutti i genitori dei bambini di età compresa tra zero e tre anni e la dott.ssa Nadia Bulgarelli, nota esperta nel campo della prima infanzia, per parlare di problematiche relative a questa fascia di età, alla presenza dei rappresentanti dell'Amministrazione comunale di Sermide e della Cooperativa C. S. A.
- **Sabato 27 gennaio**, alle ore 15,30 si festeggerà, insieme a tutti i bambini, con Giorgio Gabrielli e il suo "Granteatro in miniatura" e con il taglio della torta.



## PAVANI ORTOFRUTTICOLI

commercio frutta e verdura

al sabato  
sconto 10%  
a Sermide e  
a Carbonara

al giovedì  
sconto 10% a  
Castelmassa

VIA ROMA - **SERMIDE**  
 VIA C. BATTISTI - **CASTELMASSA**  
 VIA VIRGILIO - **CARBONARA**  
 CORSO MATTEOTTI - **FICAROLO**  
 TEL/FAX 0386.62624

# le stagioni della Chiocciola



Si festeggia la Pasqua rompendo un ...  
piccolo uovo di cioccolata!



In maggio il Coro Parrocchiale di S.Croce fa  
vivere un piacevole pomeriggio all'aria aperta



Il 4 giugno in piazza, con le altre associazioni  
di volontariato



Ancora in giugno, grande festa sull'aia, con orchestra e ballo con oltre 130 invitati



In luglio, cena a base di pesce sotto le stelle



In agosto finalmente in vacanza! Fino in Puglia, a Torre Canne, in provincia di Brindisi.



Settembre: pizza per tutti.. alla Pantera!



In ottobre si  
festeggia Halloween:  
ma se dentro la  
zucca ci sono  
dei fumanti ...  
**TORTELLI**, la festa  
riesce molto meglio.

Un ...caloroso saluto  
e un sincero augurio a tutti da  
parte dei ragazzi disabili, delle  
loro famiglie e dei volontari  
dell'Associazione  
"La Chiocciola"





# la mostra evento

Il quinto centenario della morte di Andrea Mantegna (Padova 1431 Mantova 1506) non poteva che essere il punto focale dell'interesse dell'Università Aperta Sermide che già ha visitato la mostra di Mantova dove il grande pittore - formatosi giovinetto nella stravagante bottega veneta dello Squarcione - venne chiamato a corte da Ludovico Gonzaga. Mantova infatti rappresenta il periodo più lungo e più intenso della creatività di questo genio che già aveva lasciato a Padova e Verona degli autentici capolavori. Abbiamo ammirato opere di grande suggestione - anche se non moltissime ma proprio per questo più incisive - che culminano nell'affascinante "camera picta" o camera degli sposi.

L'attesa di entrare è lievitata in stupore; la nostra preparazione ha molti limiti, ciò non toglie che occhio e animo hanno rilevato l'impasto del colore, la finezza di pennello e una grazia sua propria che ci ha ricordato Andrei Martingale che afferma che "pare l'ultimo passo prima di giungere alla perfezione che acquistò Leonardo." Ritratto rigoroso di un destino umano e della sua accettazione. Andrea Mantegna rimane un punto inamovibile dell'espressione rinascimentale e lo è compiutamente sorgendo (come dice in una sua critica Maria Bellonci) tutto nuovo dalla favola gotica settentrionale travolta nel primo Quattrocento da una nouvelle vague fra le più portentose che abbiano sovvertito il mondo: l'Umanesimo". Abbiamo osservato che alla base delle sue im-



magini vi è sempre un esame analitico addirittura minuzioso delle forme naturali, per questo l'immagine che vuol rappresentare diventa più potente. Le sue leggi innovative, prospettiva e armonia compositiva, si equilibrano in serena solennità. La grandezza del pittore lascia poco spazio allo studio della natura dell'uomo che pare votato alla sua arte lasciando quasi all'immaginario il suo privato. Sicuramente emozioni ed idee si faranno più chiare con la visita alla mostra di Verona il 6 dicembre con un nuovo squarcio di grandi opere. Ci è noto che, alla fine, la Presidente Paola Longhini Fornasa ha già posto una lezione critica che sicuramente sarà un valido aiuto a ricomporre chiaramente le nostre impressioni.

Siamo entrati con questo nel programma di dicembre che inizierà lunedì 4 con Benso Bertolasi "vino novello e gastronomia" e continuerà martedì 5 ad Ostiglia con una commedia brillante con GianMarco Tognazzi "Prima pagina" di Ben Hecht a Mac Arthur. Trascorso mercoledì 6 con la mostra a Verona, lunedì 11 la nostra sempre gradita Zena Roncada con "fra scor-

ciatoie e raccontini, Umberto Saba". Martedì 12 una S. Lucia d'Arte: visita al Museo Gorni di Nuvolato (Quistello) per il quale vorremmo spendere una parola. Il vigore e l'energia di questo scultore contemporaneo meritano una visita che sorprenderà sia nelle opere grafiche che nelle sculture. E' la realtà contadina novecentesca vista attraverso gli occhi di una personalità particolare con una intensità espressiva che merita la rivalutazione che la Regione Lombardia e tutte le Istituzioni locali sono riusciti ad organizzare. Giovedì 14 con "Express for UNICEF" rinnoviamo, come ogni anno, il progetto Pigotta, le nostre bambole di pezza che ci aiutano a portare una goccia benefica nel mare delle

tragedie infantili nel mondo, un minimo apporto che la nostra coscienza esige di fronte ad una moltitudine di bimbi sfortunati nati dall'altra parte del mondo. Saranno proiettati DVD per una maggiore conoscenza del problema e anche per dimostrare quanto, unendosi, si può realizzare. Domenica 17 pomeriggio di auguri a Villa Bisighini in Carbonara. Franco Negri presenterà il libro "Il Cigno degli Andreasi" storia di una famiglia e del territorio circostante.

Fra poco è Natale. Siamo tutti cambiati in questi ultimi anni, meno felici, meno sicuri e scossi da guerre, terrorismo, miseria, fame e malattie. Non bastasse, anche il nostro Paese è scombuscolato. Permetteteci allora di sognare un Natale senza addobbi da fiera, notti schiarite solo alla luce di candele; non cenoni e lucenti tavole per l'abbuffata di tradizione ma persone che si uniscono e festeggiano in semplicità perchè i loro valori più importanti sono l'amore e la solidarietà. Forse, così, avremmo tempo di meditare un po' e il giorno dopo gustare la serenità di chi ha portato rispetto ai tre quarti di mondo disperato. ■





# “...canta che ti passa...”

Creare benessere organizzando attività che possano interessare gli ospiti è sempre l'obiettivo prioritario dell'animazione e cantare assieme è sembrata da subito un'ottima opportunità perché gli ospiti della Fondazione Solaris possano non solo divertirsi, ma anche socializzare; stare bene facendo qualcosa di piacevole, stando in gruppo.

Cantare, sentir cantare, ascoltare la musica, canticchiare sottovoce è un buon esercizio, rilassa, mette allegria, ma richiama anche alla memoria dei nostri anziani molti ricordi, sicuramente i momenti dei filò, delle feste sull'aria per la fine del raccolto o dei (pochi) momenti di tempo libero in cui potevano andare a ballare.

Il laboratorio del canto, iniziato nel mese di agosto, è stato accolto subito bene dagli ospiti. C'è attesa per questi incontri settimanali condotti da Barbara Lui, che, con grande competenza ed entusiasmo, sa coinvolgerli in una partecipazione attiva. Si cantano le canzoni che piacciono alla maggior parte, Vecchio scarpone, Romagna mia, Madonna nera, Volare, Mille lire al mese e in quell'ora le stanze della struttura si riempiono di particolare allegria.

Al gruppo partecipano sia gli ospiti della casa di riposo che quelli del centro diurno e questo è un esempio del tentativo di fare attività integrate per i vari servizi operanti in struttura. Partecipano anche ospiti confusi nella vita quotidiana, con qualche difficoltà sul piano cognitivo, ma che sentono ancora il ritmo, in cui la "memoria musicale" è conservata ed in questo modo si sentono ancora vivi ed in grado di fare qualcosa come gli altri. Anche questo laboratorio, infatti, come quello di narrazione condotto da Davide Bregola o quello artistico col professor Rambaldi, oltre a finalità ludiche, ha caratteristiche terapeutiche, legate al mantenimento o al potenziamento delle capacità cognitive ed espressive, nonché di quelle emotive.

Questo momento musicale è aperto ai volontari A.V.U.L.S.S., che, come sempre, collaborano attivamente per la buona riuscita ed ai familiari degli ospiti, che possono stare coi propri congiunti in un'atmosfera rilassante.

In questi giorni le canzoni stanno cambiando, si intonano i canti di Natale, Astro del ciel, Tu scendi dalle stelle, Venite Fedeli: per metà dicembre è previsto un concerto di Natale che sarà aperto a tutti.

Vi aspettiamo fin d'ora per farci gli auguri in serenità.

Dr.ssa Chicconi Ivana  
Psicologa



**IN ESCLUSIVA**

**Pressomassaggio sequenziale computerizzato per il DRENAGGIO LINFATICO**

Sermide Via Curiel 25. Per appuntamento tel. 0386.960760



*Augura Buon Natale e un Felice Anno Nuovo*

Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

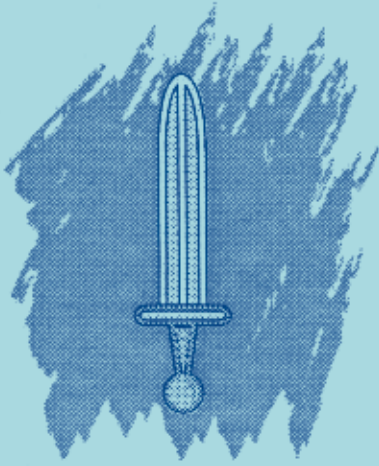


Ritaglia e presenta questo coupon alla

**FARMACIA FAJONI**

a Sermide in via Cavicchini • telefono 0386.61013  
**RICEVERAI IN OMAGGIO CAMPIONI PERSONALIZZATI DI COSMETICI NATURALI**

# 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

**I.D.S.**

**S.n.c.**

**di G. Casoni & P. Fin**

**CERCASI TECNICO E/O COMMERCIALE**  
*serietà - disponibilità*  
*intraprendenza - correttezza*

**Macchine, sistemi e servizi per l'ufficio**  
**Sistemi di cassa - Sistemi di peso**

**Panasonic**

**SHARP**

**SISTEMI DI PESO**  
**ZENITH**

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

**Agenzie d'Affari**  
**STUDIO IMMOBILIARE**

**LE NOSTRE AGENZIE SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER:**

Intermediazione e consulenza immobiliare  
Contratti di locazione di tipo abitativo, produttivo e commerciale e loro gestione  
Stime e consulenze per l'accesso al credito bancario  
Valutazione del più probabile prezzo di mercato  
Assistenza alla partecipazione ad aste pubbliche  
Successioni e riunioni d'usufrutto  
Divisioni patrimoniali

**DAL MESE DI DICEMBRE 2006 VENITE A VISITARE LA NOSTRA  
VETRINA ESPOSITIVA A SERMIDE VIA INDIPENDENZA, 90**

**LE NOSTRE AGENZIE SONO A:**

**CASTELMASSA**

Via C. Battisti 42 - tel e fax 0425.840863  
mail: immobil.castelmassa@libero.it

Agente: geometra **Mirco Calza** - portatile 333.6322357  
Procacciatrice: Rag. **Rita Dall'Oca** - portatile 335.1557837

**BERGANTINO**

Via V. Emanuele 128 - tel 0425.805181 fax 0425.805440  
mail: info@studio-immobiliare.it

Agente: geometra **Luigi Montagnini** - portatile 333.6322385

**TRECENTA**

Via Azzi 2 - tel e fax 0425.700360  
mail: immobiliare.trecenta@libero.it

Procacciatore: **Ermanno Giacomella** - portatile 339.5735814

**POGGIO RUSCO**

Via F. Filzi 15 - tel e fax 0386.51815  
mail: immobiliare.poggio@libero.it

Agente: geometra **Valter Benatti** - portatile 339.5735841  
Procacciatore: **Fabrizio Bognardi** - portatile 335.1322552

**OSTIGLIA**

Via Trento Trieste 10 - tel e fax 0386.803043

mail: immobiliare.ostiglia@libero.it

Procacciatore: **Claudio Graziani** - portatile 335.1322550

# *Il principato del melone*

## *Santa Croce capitale d'Europa*



Il presidente della Provincia di Mantova, Maurizio Fontanili

Questa volta parliamo di un libro: "Voglia di Melone", frutto della fantasia che parla di un frutto. Ne è autrice Maria Teresa Balestreri di Bozzolo, ma nelle 65 pagine editate dalle Arti Grafiche Chiribella emerge la feconda creatività dei ragazzi delle scuole primarie di Ostiglia e Sermide, creatori di brani storico-fantastici e disegni poi valutati e scelti da una giuria presieduta dal pittore Sandro Negri

**di Siro Mantovani**

L'idea non sarebbe ascesa agli onori della cronaca senza l'appoggio di un produttore, ossia l'azienda agricola "Lorenzini Naturamica" di S.Croce, ferma sostenitrice del progetto culturale e promozionale patrocinato dalle Amministrazioni Comunali e gli Istituti Comprensivi di Sermide-Ostiglia assieme alle biblioteche di zona. "Lorenzini Naturamica" è leader di settore a livello europeo con la lotta biologica integrata. Prima nel continente ad utilizzare Well-Brix, analizzatore non invasivo ad elevata precisione, che propone il melone con una propria storia ben identificabile (rintracciabilità) ed attenta ad investire in ricerca collaborando con università, istituzioni agricole, enti e laboratori per ottenere qualità, genuinità e garanzia nella produzione quasi tutto l'anno, da fine marzo a dicembre. L'intento di favorire la pubblicazione è funzionale ad un marketing mirato



anche ai più giovani, presentandogli una delle coltivazioni più pregiate del territorio, sorta di passaporto sermidese nel mondo specie dopo il riconoscimento IGP. Al vernissage allestito presso l'accogliente magazzino dell'azienda agricola in via Buonarroti, sulla strada per Poggio, era presente anche il Presidente della Provincia Maurizio Fontanili, sommo sostenitore del

Consorzio del Melone Tipico Mantovano (Sermide, Rodigo, Viadana e Gazoldo). Assieme al prestigioso ospite sono intervenuti il sindaco di Sermide Stefano Michelini, il vice Luciano Mantovani, l'Assessore ai Servizi Sociali di Ostiglia Carlo Bellati, il direttore dell'Istituto Comprensivo Zancuoghi, il parroco di Bozzolo mons. Fuser Imperatore, l'Assessore alla Cultura

di Bozzolo Giuseppe Valentini con l'ex sindaco Maini. Il Presidente Fontanili ha sottolineato il valore e la portata di una "azienda di punta in un comparto chiave dell'economia mantovana" dove ormai "facciamo circolare un prodotto garantito con una massa d'urto commerciale straordinaria".

Dunque Mantova "provincia capitale europea del melone" con S.Croce sua culla d'elezione. E non siamo i soli a dirlo, perché la conferma ci è giunta dai massimi esperti. Basta leggere con orgoglio il reportage di Davide Paolini, il Gastronomo del Sole 24Ore, nell'inserto culturale della domenica, che presenta il primo approccio col melone alla stregua di un rituale: "C'è chi lo annusa, c'è chi lo scruta roteando gli occhi per scoprirne il contenuto e c'è chi lo tasta con le dita della mano". Non è un indovinello, ma se anche lo fosse la risposta è scontata nel godimento assoluto del metodo più efficace per riconoscere al momento dell'acquisto un melone di qualità. L'autorevole giornale presenta l'articolo sul prelibato frutto fra quelli relativi a Dante e Caravaggio, fino ad ora mai assurto ai massimi livelli della speculazione intellettuale. Ma se il "dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" ormai è un assunto basilare nella cultura contemporanea, non deve stupire l'unicità del melone, ricco di sapore e storia. In fondo coltura e cultura differiscono di una sola vocale. Studiando le sue origini capiamo il nostro passato. È lo stesso Paolini a ricordarcelo: "Il suo sapore dolce dipende dalla presenza nel sottosuolo di un catino naturale d'acqua marina arcaica, che già nel '400 ne rendeva i frutti prodotti d'élite. Dallo stesso terreno che riforniva di meloni la Corte dei Gonzaga oggi si continuano a raccogliere frutti che continuano a rappresentare l'oro di questo fazzoletto di terra". E, a chi si stupisse dell'intromissione



# LORENZINI NATURAMICA

## L'AZIENDA



L'azienda "LORENZINI NATURAMICA®" è una azienda agricola che attualmente si sviluppa su una superficie di circa 300 ettari di terreni particolarmente fertili della pianura padana e del Siracusano. La sede principale è a Sermide (MN), nella punta estrema Sud-Est della Lombardia, ed il secondo sito produttivo nei pressi di Pachino (SR), nella punta Sud - Est della Sicilia.

Da 20 anni accanto ai consumatori, con il massimo della qualità ed informazione.

Dal 1984 l'azienda Lorenzini ha iniziato a rappresentare una novità entusiasmante per tutti quei consumatori che desideravano un prodotto di qualità ed essere informati e garantiti su quello che acquistavano.

esclusiva della cucurbitacea nella storia locale, consigliamo di recarsi proprio a S.Croce, ad ammirare gli antichi affreschi della chiesa dove, tra una santo e un miracolo, spuntano meloni rinascimentali.

Paolini è giunto nelle zone di produzione illustrando ogni aspetto della filiera, citando l'esempio concreto di "Lorenzini Naturamica"; poteva farne anche altri, perché il Sermidese ormai è il Principato del Melone. Il segreto? *"Tecniche affiancate da strumenti in grado di garantire sui mercati soltanto la presenza di meloni ottimi, in grado di soddisfare le esigenze di tutti. A S. Croce ciascun melone è studiato con avanzati strumenti made in Japan, capaci di elaborare una radiografia completa del frutto, stabilendo il quantitativo di zuccheri presente nella sua polpa, la sua consistenza e le eventuali imperfezioni interne"*. È così che sulle tavole di mezzo mondo le fette rosarancio sono diventate una vera e propria griffe. E a noi, sudditi inconsapevoli del Re Melone, non resta che gioire dell'unica forma di monarchia cui siamo piacevolmente sottomessi: quella del gusto.



I punti di forza dell'azienda, i "cavalli di battaglia" sono stati e sono tutt'ora: la Qualità, la Genuinità e la Garanzia.

Nel corso degli anni i consumatori sono cambiati: hanno variato i gusti, le esigenze, la percezione stessa della qualità e di conseguenza è cambiata la comunicazione.

Sempre più diretta al cliente finale con possibilità di visitare addirittura l'azienda stessa, mediante iniziative organizzate "a porte aperte", per vedere personalmente tutto il sistema di ottenimento del melone che si acquista al Mercato. Si sono spinte all'estremo la Qualità e la Genuinità, sempre più ri-

cercate e approfondite.

Si sono affinate ulteriormente le Garanzie date sul prodotto.

L'azienda ha continuato ogni anno ad investire in ricerca e sperimentazione per dare con le proprie varietà di melone un alimento sempre più buono, sano, genuino, con un buona quantità di polpa e ridotta cavità interna, conservabile a lungo prima del consumo, spedito il più possibile fresco appena raccolto, ben confeziona-





Particolare dell'affresco dell'abside nella Chiesa di Santa Croce

to e che si può trovare per un ampio periodo dell'anno, da fine marzo a tutto dicembre. Lorenzini NATURAMICA® ha così conseguito vari Primati per la Qualità che la portano all'esclusività, ad una produzione di un melone di élite a livello internazionale per le sue qualità organolettiche e di confezionamento e soprattutto per garanzie totali su ogni frutto:

1° azienda agricola a lotta

biologico integrata che si è avvalsa delle analisi di un laboratorio autorizzato come garanzia di non residui di fitofarmaci nei frutti;

1° azienda agricola singola in Italia con certificazione di processo UNI EN ISO 9002;

1° azienda in Europa che si avvale di Well-Brix, il primo analizzatore al mondo non invasivo dei frutti e di elevata precisione;

1° azienda agricola che garantisce a distanza (Lombardia - Sicilia) un processo agricolo certificato;

1° melone con la rintracciabilità di ogni singolo frutto (e non solo di partita) e quindi con una propria storia ben identificabile;

1° melone in Italia con certificazione di prodotto;

Selezione di King's Red, melone a polpa rossa ancora più ricco in Licopene, sostanza dalle elevate proprietà salutistiche.

## PRODOTTI

Il ricorso dell'azienda Lorenzini alla coltivazione di varietà di melone diverse per aroma e consistenza della polpa e per periodo di ciclo colturale, abbinato a varie epoche di trapianto e tecniche colturali e alla certificazione di un secondo sito produttivo in Sicilia, garantiscono al consumatore di poter trovare il melone di proprio gradimento per aroma, sapore e retrogusto, per un ampio periodo dell'anno, da fine marzo a tutto dicembre. Le varietà di melone attualmente coltivate sono sei: CHARENTAIS LISCIO, CHARENTAIS GIALLO, HARPER, BRODE' LSL (LONG SHELL LIFE), LISCIO ML, KING'S RED (POLPA ROSSA LSL)



Strumentazione all'avanguardia nell'azienda "Lorenzini Naturamica"

Innovazione, professionalità, efficienza, competitività,  
creatività, versatilità, disponibilità, cortesia...



# buone ragioni per sceglierci.



La nostra rivista

## MAGAZINE

Periodico di Informazione e Cultura generale

Urbana (Pd) via Adige, 605 tel. 0429 87336 fax 0429 878891  
info@tipografiaartestampa.it www.tipografiaartestampa.it

## ONORANZE FUNEBRI



*A*GENZIA DELLA CONCORDIA S.p.A.

*"Quando è difficile pensare a tutto ci pensiamo noi"*

### I n o s t r i s e r v i z i

*Forme di pagamento agevolate, Funerali economici e di lusso*

*Personale altamente qualificato con esperienza pluriennale, Servizio notturno e diurno*

*Trasporti nazionali ed internazionali dal luogo del decesso a quello di celebrazione del rito e al cimitero,*

*con funebri Mercedes Rolls-Royce, Vestizione, Disbrigo pratiche amministrative, Necrologi*

*Vasta scelta di casse, Servizio fiori, Accessori al servizio funebre, Fornitura lapidi, Cremazione*

*Urna cineraria, Note di commiato (musica dal vivo o registrata su supporto CD)*

S E D I B A S S O M A N T O V A N O

Magnacavallo Via Gigliola 36 - Tel. 0386.61108 - Ostiglia Via Vittorio Veneto 70 - Tel. 0386.802589

Pieve di Coriano Via Provinciale 2 - Tel. 0386.395042 - Quistello Via IV Novembre 72 - Tel. 0376.618182

Revere Corso Italia 79 - Tel. 0386.846108 - San Benedetto Po Via Roberto Ardigò 5 - Tel. 0376.614045

Schivenoglia Piazza Matteotti 69 - Tel. 0386.846108 - Sermide Via della Libertà 3 - Tel. 0386.61108



foto di Gastone Pivatelli

# Isola Boscone: riserva naturale

A volte, persino nel cuore della Pianura Padana, basta poco per uscire dalla confusione ed immergersi nella natura. A pochi passi dal centro di Carbonara c'è un angolo in riva al Po dove il tempo sembra essersi fermato: la riserva naturale "Isola Boscone"

**Q**ui, tra i boschi di salice bianco e i richiami degli uccelli, dominano ancora i ritmi regolari imposti dal succedersi delle stagioni e dalle piene del fiume. Ma la sopravvivenza di questo luogo è stata a rischio e, dopo un periodo di semiabbandono, solamente da un paio di anni qualcuno è tornato a prendersene cura. Daniele Cuizzi, il direttore della riserva, è il responsabile delle opere che stanno riportando l'isola allo splendore di un tempo.

**L'area protetta ha subito molti danni nel periodo di transizione dalla gestione della Lipu a quella del Comune. Come stanno procedendo i lavori di ripristino?**

Attualmente ci stiamo concentrando principalmente sul recupero ambientale, andando a intervenire sulle situazioni più compromesse. Rifaremo complessivamente 27 ettari di bosco e faremo lavori di recupero della lanca interna per favorire la biodiversità. Inoltre abbiamo avviato una collaborazione con l'Istituto sperimentale per la selvicoltura di Arezzo per uno studio sui boschi golenali.

**La degradazione del territorio ha provocato la scomparsa di qualche animale?**

Nel corso degli anni ci sono state modifiche nella fauna. La garzaia, ad esempio, non c'è più. Si tratta però di fenomeni che dipendono essenzialmente dalla crescita della vegetazione: il cambiamento nella struttura forestale ha trasformato l'ambiente rendendolo semplicemente più adatto ad altre specie.

**Cosa state facendo per spingere la gente a frequentare l'isola?**

Già lo scorso anno, senza aver fatto pubblicità, gli alunni di cinque scuole hanno visitato la riserva. Stiamo lavorando al ripristino della sentieristica, dei cartelli indicatori e delle aree di sosta e stiamo valutando la possibilità di sviluppare iniziative con le altre aree protette del Basso mantovano, con le quali puntiamo anche a chiedere l'adesione alla "Carta europea del turismo sostenibile". Tra i vari progetti ci sono poi quelli di un nuovo logo, di materiale informativo e di un sito web in italiano e in inglese.

**Alla base dell'argine è stato costruito**

**un centro visite destinato ad accogliere i turisti. Quando sarà aperto?**

L'apertura dipenderà anche dal modello di gestione dell'isola che sarà adottato. Personalmente auspico che una cooperativa locale o degli attori locali, magari con il sostegno dei Comuni, decidano di investire nelle aree protette della zona per organizzare visite guidate.

**Pensa anche a un legame con qualche museo?**

Sì, in futuro le attività della riserva andrebbero programmate in sinergia con il Museo del tartufo di Borgofranco e, se sarà realizzato, con il Centro di educazione ambientale che forse sorgerà nell'ex teleferica di Sermide.



Daniele Cuizzi

**C**on i suoi 64 ettari di bosco, la Riserva naturale "Isola Boscone" è uno dei polmoni verdi della provincia di Mantova. Situata lungo il Po nei pressi dell'abitato di Carbonara - e con una piccola propaggine che si spinge nel territorio di Borgofranco - l'area protetta è stata istituita nel 1984 e da oltre 20 anni è considerata una zona umida di importanza internazionale. I suoi alberi offrono un riparo a numerosi uccelli, mentre la varietà di ambienti che si legano alle dinamiche del fiume è l'ideale per molte altre specie di animali. Saldatasi da anni alla terraferma, è facilmente raggiungibile dall'argine del Po. L'accesso è consentito in tutti i periodi dell'anno e al suo interno è presente un percorso che conduce il visitatore in tutti gli angoli più suggestivi della riserva. Gestita a lungo dalla Lipu, l'isola pochi anni fa è stata affidata al Comune. Nel periodo di transizione, l'attività di manutenzione si è interrotta e la riserva ha subito danni importanti. I lavori di ripristino sono ancora in corso.

foto di Gastone Pivatelli

foto di Gastone Pivatelli



# Adesso scriviamo noi!

## Educare alla pace attraverso una fiaba

*“abbiamo imparato qualcosa che ci riempie di orgoglio: abbiamo imparato a conoscere, apprezzare, rispettare, amare un essere diverso”*  
(L. Sepulveda “Storia di una gabbianella e del gatto che le insegnò a volare”)



Elisabetta Savoia

### LE CONSEGUENZE DI UNA GUERRA

**C'**è una dolce ragazza che abita in Iraq, ma che sognava di tornare nel suo paese d'origine: l'Islanda.

I suoi genitori si erano trasferiti in Iraq per motivi di lavoro quando lei aveva tre anni e il suo sogno era rivedere l'aurora boreale. Un giorno stava passeggiando con i suoi genitori in un villaggio iracheno quando sentì un grande boato e si ritrovò in un ospedale in Islanda ma non capiva come. Un'infermiera le spiegò che un'autobomba aveva ucciso i suoi genitori e che lei era stata rimandata nel suo paese d'origine.

Uscita dall'ospedale, lei venne affidata ad una famiglia. Atina si trovò molto bene però nel suo cuore sentiva collera e dolore perché la guerra le aveva rovinato la vita.

Una sera la famiglia portò Atina a vedere l'aurora boreale, ma lei, pur avendo avverato il suo sogno, non sentiva alcuna gioia.

La stessa sera fece un sogno

nel quale i suoi genitori le suggerivano di esprimere un desiderio davanti all'aurora.

Atina espresse il desiderio che finissero tutte le guerre, ma esso non si avverò. Atina ci pensò molto e capì che doveva fare un sacrificio.

La sera andò davanti all'aurora boreale ed espresse il desiderio di morire pur di mettere fine a tutte le guerre nel mondo.

Il suo desiderio venne esaudito: Atina morì e la pace trionfò nel mondo.

Speriamo che ora gli uomini non rovinino di nuovo la loro vita con la guerra.



Stefania Bussolotti

### LA PACE

**N**ella mia famiglia c'è pace, tra i miei amici c'è pace, nel mio paese c'è pace.

Purtroppo, però, la pace non c'è in tutto il mondo. Basta guardare il telegiornale o leggere i quotidiani e si capisce che tanti popoli sono in guerra.

Io so che ci sono molte guerre per motivi religiosi però non capisco perché la gente non cerchi di parlare per risolvere i loro problemi invece di usare le armi.

Come sarebbe bello avere un mondo di pace!



Alessandro Bellini

### LA FATTORIA

**A** Caffetteria, un piccolissimo paese disperso nel Madagascar viveva una persona che aveva una stalla con molte razze di animali domestici. Un giorno gli animali, stanchi di vivere sempre nella stalla, decisero di andare a fare un giro in città e il fattore se ne accorse solo la sera. Così, preoccupato, li andò a cercare. Cammina e cammina arrivò vicino a un castello abitato da un orco cattivo.

Il fattore si fece coraggio, entrò nel castello dove scoprì che l'orco teneva prigionieri tutti suoi animali.

Piangendo l'orco spiegò al fattore che aveva rapito gli animali che pascolavano nel suo giardino perché si sentiva solo e voleva degli amici vicino a lui. Così l'uomo conobbe la vera natura mite e sensibile dell'orco e capì che si possono avere rapporti cordiali, anche con persone che in apparenza sembrano cattive e burbere. Inoltre, da quel giorno, il fattore imparò che prima di giudicare bisogna avere il tempo di conoscere, anche perché, molte volte, l'apparenza inganna. Così l'orco, entrò a far parte di quella bella famiglia di uomini e animali e non fu mai più solo.



Sofia Roncada

### LA STORIA DEI MIEI GATTI E DEI MIEI CANI

**Q**uando la mia gatta arrivò a casa mia, io fui molto contenta, ma lei no perché si sentiva sola. Dopo un mese scelsi un cane al canile.

La gatta la chiamai Bigia e il cane Billi che abbaì e la gatta scappò e si rifugiò dietro di me. Passarono tre giorni, ma la gatta ed il cane non si diedero pace; alla fine della settimana mio papà legò il cane con una catena così la gatta si potè riposare. Allora decisi di scrivere un trattato di pace e dopo settimane e settimane di litigi riuscii a farli vivere in pace: quei due ora dormono insieme, mangiano insieme e giocano insieme. Mi chiedo dunque: se cane e gatto riescono a convivere in pace, perché non provano anche gli uomini a far cessare tutte le guerre?

# Storie di emigrazione

Ogni mese mi ritrovo a pensare: *cosa avrò da scrivere per Sermidiana, per accontentare Giorgio?* Sempre capita il contatto. Una e-mail, una telefonata, un fax, una lettera (quella, sempre più raramente). Le notizie non le cerco, mi raggiungono.

Questa volta lo spunto me lo ha fornito Ricardo, di cognome Sapia Campos, imparentato con i Benatti - Gandini di Santa Adelia, ma anche con i Preti ed i Pinotti di Sermide per via di nonna e bisnonna.



Ricardo aveva già fatto una fugace visita a Magnacavallo nel gennaio 2000. Ora è tornato con un po' più di calma, in quanto sta facendo un master di sociologia a Bologna per conseguire in Brasile il dottorato in sociologia. Per questo ha avuto la possibilità di 'toccare' San Giacomo delle Segnate, Magnacavallo e Villa Poma, paesi tutti dai quali erano partiti per il Brasile suoi antecessori materni.

Sul Gran Libro delle Firme ha lasciato questo messaggio, breve ma emblematico di un sentimento autentico, diffuso tra numerosissimi discendenti di mantovani emigrati in Brasile: *Aos caros parentes e amigos de Magnacavallo, da minha querida terra do Bassos Mantovanos.*

Facile da comprendere. Egli ha studiato al Campus Universitario di Araraquara, avendo avuto

insegnante di lingua italiana la professoressa Maria Gloria Cusumano, originaria della Sicilia, da noi conosciuta nel 2000 in quella città dello Stato di San Paolo, distante dalla Capitale circa 400 chilometri. Nelle poche ore di conversazione conviviale abbiamo scoperto tanti rispettivi parenti,

compreso Silvano Gandini; tante conoscenze comuni in Brasile. Da lui abbiamo appreso che tuttora esiste a Santa Adelia il sepolcro dell'Arpalice Benatti (Magnacavallo 1875 - Santa Adelia 1944), moglie di Gandini Luciano, sorella del mio nonno. Una dei tanti emigranti poveri e tali rimasti. Partita bracciante alla fine dell' '800, è deceduta domestica nel 1944. E deve essere stata una gran donna

l'Arpalice per la sua numerosa famiglia, se tuttora i discendenti ne conservano con cura ed affetto le spoglie mortali. Essa, con il marito Luigi, ha affrancato i numerosi figli dalla miseria; ora molti suoi pronipoti, memori, sono affermati professionisti e studiosi della lingua italiana. Ricardo ricorda che nella prima esercitazione di lingua italiana egli aveva scritto «*scragna*» al posto di sedia.

Alla domanda del signifi-

cato per quell'astruso, anzi ignoto vocabolo, Ricardo spiegò che quella era la parola che apparteneva alla sua lingua ... madre, ossia il dialetto mantovano, imparata da bambino dalla nonna Preti e dalla bisnonna Pinotti! Ricardo, un giovane, classe 1972, accanto alla passione per gli studi giuridici e sociologici, da anni coltiva con passione la raccolta e la catalogazione dei rami paterni e materni della sua ascendenza, non disgiunte da un approfondimento culturale dell'Italia e della provincia mantovana. Avendo unito il dilettevole all'utile, da qualche anno, grazie agli antenati italiani, egli è cittadino italiano, iscritto all' AIRE del Comune di Poggio Rusco, ultima residenza in Italia del suo antenato emigrato in Brasile.

Al termine dell'incontro Ricardo ha voluto visitare, seppure fuggacemente, anche Sermide, terra dei Preti e dei Pinotti della sua famiglia ed ai piedi della storica torre ha esclamato commosso: *sono orgoglioso perché dopo 125 anni un discendente di miei avi emigrati è tornato per la prima volta nel paese di origine.*

L'esempio di Ricardo e di tanti altri giovani lascia ben sperare che la memoria del patrimonio ideale e culturale ereditato dagli avi non si disperda con il procedere delle generazioni.

Al termine del quarto anno della rubrica non resta che augurare ai lettori un felice Santo Natale ed un sereno Nuovo Anno 2007.

Alla prossima. Se Deus quizer!

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

# Inaugurata la nuova sede della I.S.V.I.



Nella foto la nuova sede della I.S.V.I. srl a Borgofranco sul Po

**C**in Cin per una nuova azienda nella zona artigianale di Borgofranco sul Po, in fregio alla Provinciale Ferrarese. E' la moderna sede dell'I.S.V.I. s.r.l. - industria tinteggiature civili e industriali, sabbiature, trattamento metalli e attività di bonifica dell'amianto. L'area coperta è di 1400 mq. Su un'area complessiva di circa 9.000 mq. disponibile per l'insediamento di altre aziende. Una ventina i dipendenti sparsi in vari cantieri lombardo-veneti.

All'inaugurazione il taglio del nastro è toccato al Presidente della Provincia Prof. Fontanili, che aveva accanto i due giovani titolari della I.S.V.I., i fratelli Nicola Luppi (Direttore tecnico) e Manuela Luppi (Amministratore unico); il Sindaco di Borgofranco dr.ssa Mara Martinelli, il consigliere regionale Viotto, il segretario DS Carra, Sindaci e assessori della zona, il maresciallo Lesignoli della Stazione CC. di Magnacavallo, il parroco don Lino Azzoni. "Questa giornata per me è molto importante", ha detto

Manuela Luppi nel suo saluto iniziale, "in quanto, quale legale rappresentante realizzo un obiettivo che da tempo mi ero prefissata di raggiungere, grazie alla collaborazione dei dipendenti, tutti molto giovani, e alla fiducia accordata nel corso degli anni dai collaboratori stretti che hanno contribuito alla crescita di un'azienda con radici generazionali".

Dopo il ringraziamento a ditte e tecnici che hanno realizzato l'opera, Nicola Luppi ha aggiunto: "Le nostre attività sono svolte da personale altamente specializzato e con proprie attrezzature, tale da permetterci un livello massimo di categoria nella nostra specializzazione SOA, ma soprattutto di ottenere la Certificazione di qualità ISO 9001/2000 che ci permette di partecipare a gare di appalto di notevole consistenza".

Il Sindaco di Borgofranco ha individuato in questa nuova realtà produttiva un momento di crescita importante per la piccola comunità borgofranchese ed ha consegnato una targa, quale riconoscimento del Comune, ai due giovani imprenditori. Anche il Presidente Fontanili si è complimentato con i titolari e nel contempo ha ricordato l'impegno della Provincia per Borgofranco e per il territorio: Museo del Tartufo, strada del tartufo, asfaltature ciclabili arginali, turismo sul Po ecc.

Indi, a seguire, un breve intervento del consigliere regionale Viotto, la benedizione alla nuova struttura industriale impartita dal parroco don Lino Azzoni e il signorile rinfresco offerto ai numerosi presenti.

## CARROZZERIA PULGA LORIS

Felonica (mn) tel. 0386.66555

**SOCCORSO STRADALE  
VETTURE DI CORTESIA**

**Lavaggio interni  
Riparazione, oscuramento  
e sostituzione cristalli**

**PAGAMENTI PERSONALIZZATI**

L'amministrazione comunale di Felonica ha organizzato la 1<sup>a</sup> festa multietnica al centro sportivo: un incontro con le assistenti-badanti, di diverse nazionalità che operano e assistono più di un familiare nel territorio felonichese e sermidese. Domenica 12 novembre erano presenti 25 collaboratrici con alcuni assistiti e i loro familiari. Prima di degustare il pranzo il sindaco Dante Maestri ha fatto gli onori di casa ed ha presentato gli ospiti: il sindaco di Sermide Michelini, il vice sindaco Mantovani, il consigliere provinciale Banzi ed i responsabili dei servizi sociali di Felonica e Sermide: Enea Bonafini e Erika Campana. Intrattenendo i presenti il sindaco Maestri ha ringraziato le assistenti-badanti che operano presso le famiglie e le maestre Lara Ferrari, Renata Bergonzini e Gemma Canossa che si sono rese disponibili per l'insegnamento della lingua italiana nelle ore serali. Applausi per l'assessore al tempo libero e alla cultura Annalisa Bazzi, alla Pro Loco, alle cuoche del centro sportivo e alle operatrici-badanti che hanno preparato il menù multietnico. L'intrattenimento è proseguito ascoltando musica e conversando amabilmente tutti assieme. Al termine della giornata i saluti contenevano anche l'arrivederci alla II edizione l'anno prossimo, il tutto formulato in lingue straniere e ovviamente in italiano.

# 50 anni di scuola materna

**L**venti bambini della scuola materna di Felonica, dopo essere stati ospitati nella grande scuola, hanno fatto finalmente ritorno nella loro sede naturale adeguatamente ristrutturata e rimessa a nuovo. Colori vivaci hanno attirato i sorrisi dei bimbi e il compiacimento degli adulti. La storia della "materna" ha inizio nel 1956 quando l'ingegner Alceo Magri acquistava dalla famiglia Vittorio Talassi lo stabile di via Garibaldi 83, con l'obiettivo di allestire un "asilo" e dedicandone l'intestazione in memoria della mamma Angelica Padovani Magri di professione levatrice.

Dopo alcuni lavori l'immobile veniva donato all'amministrazione comunale. La gestione "laico-religiosa" era diretta da tre suore dell'ordine delle Povere Ancelle del preziosissimo sangue: suora Maria Letizia, suora Angelica e suora Maria Grazia. Lo stipendio era di lire diecimila mensili maggiorato dei contributi di numerosi cittadini nonché di genitori dei bambini. Il locali del nuovo asilo erano anche punto di ritrovo per giovanotti e adulti e la domenica pomeriggio si trasformava in oratorio con molteplici intrattenimenti quali commedie, cori, giochi, cenette e rinfreschi. Circa venticinque, trenta bambini frequentavano questa sezione laico-religiosa, mentre altrettanti partecipavano all'altra sezione laica di diverso orientamento con numerosi aderenti al credo valdese ed altri ancora che da tempo avevano già iniziato a frequentare la scuola sita al pianoterra del palazzo comunale. Era presente la maestra Lodovica che alloggiava presso il bar Reduci con l'assistente e conosciutissima Bianca Bonafini. Una apposita commissione presieduta da Rino Romanini curava il buon funzionamento delle due scuole.

Attualmente, nella rinnovata scuola del-

l'infanzia, l'insegnamento è affidato alla direttrice Ida Bresciani Galli e Lorenza Virgili Negri con personale inserviente del gruppo Ata. Sabato 4 novembre alla presenza delle autorità locali, provinciali e dell'istruzione con i cittadini, si è svolta la cerimonia di riconsegna della scuola ai bambini. Il progetto è stato redatto dall'arch. Alessia Pongiluppi, la ditta esecutrice dei lavori la Edile Costruzioni di Concordia, con una spesa pari a 213mila euro di cui 213 con finanziamenti regionali ed il resto con le casse comunali. Hanno assistito i lavori gli assessori Annalisa Bazzi e Fausto Roncati che hanno presentato i disegni interni elaborati sulle pareti da Flavia Ferrari e Luciano Garrosi. Al termine della simpatica cerimonia il sindaco Dante Maestri ha presentato la maestra Eva Magri Fini che ha ricordato diversi momenti di attività dell' "asilo" voluto da un suo parente.

## 5<sup>a</sup> EDIZIONE DELLA SAGRA PIACERI D'AUTUNNO

Al Centro sportivo fervono i preparativi per organizzare nel migliore dei modi la 5<sup>a</sup> "Sagra dei piaceri d'autunno" nel ristorante completo di tutti i comfort per una alla clientela che ama trascorrere serenamente un appuntamento ai tavoli con menù tradizionali curato dalle cuoche del sodalizio calcistico felonichese che, grazie alle sagre estive godono di una affermata tradizione che ormai ha raggiunto la notorietà oltre i confini. L'appuntamento è per il 7 dicembre con la cena dalle ore 18,30; venerdì 8 dicembre pranzo alle ore 12 e cena dalle 18,30

# Idea Pane inaugura

Dopo vent'anni ritorna in auge a Quatrelle di Felonica il forno Evangelisti. Con la nuova proposta "Idea Pane" il principe del tiròt, alias Marco Evangelisti, inizia la nuova attività di fornaio a Quatrelle in via Cittadella (tel. 038666643). In pratica si tratta di un ritorno, perchè il giovane Marco era già attivo nel forno del padre Bruno. "Dopo poco più di due anni dalla morte di mio padre nel 1983, lasciai a malincuore il mio laboratorio-bottega e mi trasferii a Felonica nel forno locale a cui seguì un'altra esperienza a Bondeno "la patria del pane". La mai sopita nostalgia del forno di famiglia mi ha spinto nuovamente sulle orme rimaste indelebili dopo vent'anni, ed avrò modo di lavorare con metodi moderni attingendo alla cultura dell'antica tradizione" dichiara Marco.

Alla recente edizione della "Panaria" a Bondeno per l'ennesima volta abbiamo assistito al trionfo, con assaggi e acquisti da parte dei visitatori, della sua specialità che è il tiròt, l'ormai notissima schiacciata di cipolla, farina, olio, lievito ecc. e di cui

la Pro Loco di Felonica con l'ex presidente Luciano Ferranti e la nuova presidente Edda Doffini ne ha fatto il veicolo promotore per acquisire il marchio provinciale e regionale come prodotto DOC. Da notare che nel periodo estivo sono stati sfornati a cura della Pro Loco ben 29 quintali di tiròt. Marco Evangelisti potrà contare su un secondo punto vendita presso il negozio alimentari di Confortini in via Garibaldi a Felonica, confermando la nuova tendenza che si riscontra nel territorio basso mantovano sud orientale: una zona dai contorni turistici con gli itinerari matildici, gli agroturismi, la meravigliosa distesa d'acqua a volte azzurra, a volte assai movimentata ed il grande profumo del tiròt con il suo inconfondibile sapore agrodolce.



## INAUGURAZIONE DEL NUOVO BAR DI IVAN E CRISTIAN FABBRI

Dopo una breve esperienza di dieci mesi, in questi giorni ha chiuso l'attività il chioschetto-bar sito all'ingresso della via Garibaldi a Felonica.

La controtendenza alla chiusura l'ha messa in pratica invece la famiglia Fabbri con i fratelli Ivan e Cristian. Infatti hanno acquistato dal proprietario Ansaloni il fabbricato in via Garibaldi 47 e dall'Associazione Combattenti e Reduci le licenze per la nuova attività. Dopo i lavori di ristrutturazione, curati dagli stessi titolari, l'ambiente si presenta confortevole con un ingresso-salottino per chi vuole ascoltare musica e degustare qualche specialità, una sala per il gioco delle carte, da sempre grande ritrovo al vecchio Bar Reduci, e infine una stanza con biliardo e macchinette per i giochi elettronici dedicata ai giovanissimi.

Il nuovo locale è aperto a tutti ma in particolare ai soci combattenti e reduci, i titolari della vecchia licenza che dalla fondazione nel 1949 hanno permesso la funzionalità del bar con un ammirevole campo per gioco delle bocce.

Il primo gestore è stato Eugenio Veneri, a cui è seguita la famiglia Casoni, i Marchetti, la famiglia Ranghiedi, Ansaloni, Pellicciari e dal 1985 al 2005 Ferrari Vittorino e la moglie Lucia. In tanti anni hanno allestito banchetti per feste associative e risottate serali con il sostanzioso vino nero che ha permesso di dare via libera alle ugole più o meno intonate. Ivan e Cristian Fabbri mettono a disposizione un ricco assortimento di bevande, aperitivi, gelati artigianali, spuntini e primi piatti. Con il motto "combattenti di giorno, reduci di notte" vi attendono con cortesia.

Giorno di riposo il lunedì.

## INCONTRO CON L'AUTORE

21 DICEMBRE ore 20,30

**Gianfranco Maretti Tregiardini**

dialoga con **Davide Bregola**

Da "Animadaria" al  
"Canto dei campi" di Vergilio



# una stella per Anna



Anche quest'anno la ProLoco di Felonica vuole essere vicina ad Anna e contribuire all'obiettivo dell'associazione "Pro RETT" di far avanzare la ricerca scientifica sulla Sindrome di Rett per trovare una cura a questa devastante malattia neurologica. Tutti in paese conosciamo Anna, tutti ci fermiamo a salutarla quando la incontriamo e ci immaginiamo di vedere un saluto da parte sua nei suoi grandi occhi scuri, tutti le vogliamo bene e non riusciamo a rimanere indifferenti sapendo che qualche scienziato nel mondo può trovare una risposta, una cura, un sollievo perchè bambini come Lei... "non immaginino più di poter parlare, camminare, giocare, comunicare... ma che tutto questo possa diventare realtà". Per raccogliere fondi sarà allestita una bancarella nelle giornate: 8 dicembre (in occasione del mercatino dell'antiquariato, hobbistica e curiosità). Domenica 17 e 23 dicembre dove si potranno comperare oggetti artigianali

e contribuire anche in questo modo alla ricerca scientifica. L'anno scorso, grande successo ha avuto la vendita di palline natalizie decorate da bambini delle materne ed elementari di Felonica e Sermide, mentre quest'anno la ProLoco felonichese in collaborazione con Rita Bernardelli, mamma di Anna nonché presidente dell'associazione "ProRETT" ha in programma una camminata per le vie di Felonica con soste davanti ai presepi allestiti nei cortili del paese. Il corteo si fermerà in piazza Municipio dove Anna accenderà la grande stella cometa che con i suoi dieci metri di lunghezza illuminerà la piazza. La partenza è prevista per le 16,30 mentre l'arrivo verso le 18,30. Per tutto il percorso saremo aiutati dalla protezione civile comunale con un'attenta vigilanza sul traffico stradale. Per informazioni e per prenotare la visita al proprio presepe si può chiamare al 339-3594307.

**Edda Doffini**

## Karate Felonica

Il gruppo C.S.K.F. di Felonica, guidato dall'istruttore Mauro Bresciani, il 20 ottobre scorso ha partecipato al "2° trofeo città di Brembio (Lo)" con sparuti ma preparati elementi che si sono espressi ottimamente ai loro massimi livelli. Purtroppo l'inesperienza (era la loro prima uscita assoluta dalle mure amiche della palestra) ha giocato loro un brutto scherzo, non dovuto alla prestazione, ma al giudizio troppo incoerente dei giudici che hanno voluto premiare solo e soltanto i loro allievi. Già, poiché gli stessi giudici-arbitro non erano altri che i medesimi istruttori degli atleti partecipanti.

Alla manifestazione, svoltasi sotto l'egida dello CSEN, erano presenti diverse Federazioni come S.K.I.I., Fe.I.Ka., e BUSHIDO con conseguente disparità di valutazione, confermando così che le ingiustizie sportive esistono, purtroppo, anche negli sport "minori". Ma ciò non ha certo minato la compattezza e la consapevolezza di essere sulla strada giusta per ottenere quei riconoscimenti che il duro lavoro alla fine premia.

La spedizione era così composta: Laura Bresciani (5<sup>a</sup> class.), Daniele Massara (4<sup>a</sup> class.), Anna Guidorzi (6<sup>a</sup> class.), Carlo De Pasquale (3<sup>a</sup> class.) Aissa Hattab (5<sup>a</sup> class.), Homimid Hicham (4<sup>a</sup> class.) nelle rispettive categorie.

Un terzo posto è stato comunque conquistato dall'elemento più anziano, che premia la sua tenacia e costanza, considerato che è solamente un anno che pratica questa disciplina.

Auguri e complimenti a tutti. Ai coglie l'occasione per invitare gli appassionati a presenziare ad una lezione esibizione che il M° Shojun Sugyama 8° Dan del Nippon Karate-Do Shotokan Dojin Kai effettuerà presso la palestra comunale di Felonica alle ore 9 dell'8 dicembre. Per l'occasione si terranno gli esami per il passaggio a cintura nera per due allievi del gruppo: Anna Guidorzi e Hattab Haissa. Questo a conferma della loro crescita e maturità. In bocca al lupo agli esaminandi.

**Mauro Bresciani**

*Nella foto: da sin. Mauro Bresciani, Laura Bresciani, Marisa Politi*





**[ C'è Riccardo Bacchelli, che scrive di Sermide, scrittore e poeta nato a Bologna nel 1891 e deceduto a Milano nel 1985, è considerato da decenni un "classico" del Novecento. La sterminata produzione dell'autore iniziata nel 1911 con *Il filo meraviglioso di Lodovico Clò*, si pone nel solco della tradizione ottocentesca raggiungendo risultati convincenti nel romanzo storico: *Il diavolo al Pontelungo*, *I tre schiavi di Giulio Cesare* e *Il mulino del Po*. ]**

## Sermide e Il mulino del Po di Bacchelli



Il romanzo *Il mulino del Po* è diviso in tre tomi, il primo è: *Dio ti salvi*, il secondo s'intitola *La miseria viene in barca*, il terzo tomo porta titolo *Mondo vecchio, sempre nuovo*.

L'incipit del Libro Primo manifesta da subito l'epicità dell'opera: *"Vi pare lo stesso? Chiese ai soldati l'ufficiale indicando il fiume. Guardavano la corrente, e non risposero né sì né no, pontieri e zappatori mescolati, avanguardia sparuta del IV corpo, che era quello italiano comandato dal viceré Eugenio."*

Questo grande affresco, unanimemente indicato come il capolavoro di Riccardo Bacchelli, scritto tra il 1938 e il 1940, contiene episodi importanti sulla storia di Sermide e dell'Italia. Tra le sue pagine troviamo cenni al paese che viene preso come paradigma della ferocia Austriaca. L'esercito ha raso al suolo e incendiato il paese nel luglio del 1848. Bacchelli scrive: *"Nei paesi per prima cosa gli austriaci chiedevano se c'era la guardia civica, prendevan prigioniero quello che la comandava, dicendo che i civici erano briganti, e che al minimo atto ostile alle loro truppe, il capobrigante sarebbe passato per le armi.[...] Non peccava d'ambiguità tale legge; e veniva seguita, poiché ben presto si seppe che Sermide era stata messa a ferro e fuoco, e che la stessa sorte era pronta e inesorabile per ogni luogo e per la minima resistenza."*

E ancora: *"Tornato alla Guarda, confermava le precauzioni, le requisizioni, le rappresaglie; raccontava (il ragazzo Chiccoli, protagonista di una commissione importante n.d.r.) il proclama del comandante in capo, tenentemaresciallo Welden, che additava al terrore delle popolazioni le rovine di Sermide e spiegava i rigori della legge stataria che conosce una sola pena.*

*Infine: "[...] ma di questo alla Guarda non si sapeva ancora nulla; e vuole la storia il famoso proclama del tenentemaresciallo Welden, che dal Bondeno indicava agli italiani, inesorabile, l'esempio di Sermide, ancora fumante, essere stato scritto da lui. Aveva ricevuto un grado nell'esercito imperialregio al seguito del comando..."*



ABBIGLIAMENTO  
**KILLER LOOP**   
**БГΛΥΓΙΕ**  
 VIA INDIPENDENZA 7 - SERMIDE - TEL. 0386.62298





## Itinerari enogastronomici

Sono un invito a scoprire il piacere dell'ospitalità del Basso Mantovano, suggerendovi dove mangiare bene e dove riscoprire i sapori autentici del territorio e dei prodotti più freschi e genuini.



tante per continuare a partorire colori e sapori per rendere il tutto più ricco di fascino". E' da onesta operaia della padella è convinta che l'aglio e la cipolla siano i cardini della buona cucina: " il mio sogno più segreto ma irrealizzabile, sarebbe di poter cucinare almeno una volta per la nonna: la crema di zucchine, una crema di riso, tagliolini in camicia di melanzana, risotto con mela renetta e speck, filetto al pepe, arrosto al melograno e uva, cenerina di cioccolato, gelato di parmigiano con aceto balsamico e pere, salse di verdure e preparazioni a base di frutta". Nel suo itinerario, corte Nigella ti accompagnerà inoltre alla scoperta dell'affascinante mondo del cavallo, osservandolo nella sua attività. Un percorso terapeutico con programmi studiati e adattati alle diverse età dei visitatori mediante l'organizzazione di corsi per l'avviamento all'equitazione. Vale la pena rifugiarsi in questo nascondiglio della bassa, dove le erbe profumano l'aria, dove il nitrito del cavallo si alza nella campagna e dove la cucina si è fatta moderna.



## corte Nigella

Addio polenta, addio ciccioli. C'è il passaggio dal vecchio al nuovo, dal territorio dei sapori a quello dei saperi alla Corte Nigella. Anche se nell'aria, una parte della tradizione resiste nella casa che si affaccia sull'estrema punta della Lombardia: resiste nel camino e nelle travi a vista che ti avvolgono all'interno, resiste nelle materie prime rivisitate e alleggerite, resiste nei profumi delle erbe che Germana ha cominciato a sentire osservando la nonna cucinare: " Ho sempre creduto nel patrimonio di questa terra, ne ho voluto rispettare le sue risorse creando un laboratorio delle erbe dove si può trovare una profusione di profumi e di sapori quasi dimenticati, dove i piccoli frutti che crescono assieme ad altre piantine lottano per sopravvivere acquistando così un carattere forte che si rivelerà anche una volta cucinate, regalando sapori indimenticabili".

I piatti di Germana sono sempre accompagnati da elementi di valorizzazione, tutto è cesellato, mai lasciato al caso. Un continuo lavoro di ricerca per provare nuovi accostamenti e sapori: non si considera un'artista: " ma un'artigiana". " lo sono il primo cliente di me stessa, amo cucinare ciò che amo mangiare. Il cucinare è un'espressione d'amore, è come fare una coccola; ogni giorno è uno stimolo, uno stimolo impor-



**agriturismo con maneggio e scuola di equitazione**  
Via Argine Valle, 75  
Felonica -Mn-  
Tel e Fax 0386 66405  
Cell. 338 4057185  
stefanopaganini@libero.it



**coperti 20**

**Aperto tutto l'anno**

**Pranzo e cena su prenotazione**

**Giorni di apertura: Venerdì e Sabato (sera) Domenica (a mezzogiorno)**

**Come si arriva: strada provinciale ferrarese, in direzione Ferrara, dopo l'abitato di Felonica**

### AGROAPPUNTAMENTI NEI MESI DI GENNAIO E FEBBRAIO

*Sapori della tradizione*

Serate a tema con degustazione il venerdì sera

*Prenotazione obbligatoria euro 20,00*

Gennaio : il divin porcello

Febbraio : il divin porcello- il dolce carnevale

### Corte Nigella Capodanno a lume di candela

**Prenotazione obbligatoria  
euro 35,00**

Antipasti a buffet  
Sorbir d'agnoli in crosta  
Crespella di grano saraceno con profumo di tartufo  
Sorpresa di capodanno  
Filetto con salsa di Bonaria  
Petto d'anatra ai frutti rossi  
Sformato di panettone con crema di vaniglia

# IL PRANZO DI NATALE ALL'INSEGNA DEL RISPARMIO

Anche quest'anno Sermidiana vi aiuterà a risolvere il problema del pranzo di Natale. Senza stravolgere la tradizione e i sapori del territorio faremo una cavalcata tra le cose buone e belle che faranno più gioiosa la vostra tavola e più gustosi i vostri piatti.

## Antipasto

### CROSTONI DI MAIS SAPORITI

Costo totale 2,00

Preparazione: 15'

Per porzione 0,50

#### Ingredienti per 4 persone:

polenta fredda a fette g 300

cipolla g 200

pancetta tesa g 150

prezzemolo, olio d'oliva

► Affettate la cipolla a velo e fatela appassire in padella con 3 cucchiaini d'olio. Toglietela dal grasso con una palettina forata e ponetela a sgocciolare su carta da cucina. Ricavate dalla polenta una ventina di dischi del diametro di cm 6 da abbrustolire sulla griglia. Rosolate la pancetta a dadini in padella. Disponete su ogni disco di polenta un po' di cipolla e un po' di dadini di pancetta. Completate con foglioline di prezzemolo e servite.

## Primo piatto

### CREMA DI VERDURE CON CROSTINI

Costo totale 1,66

Tempo di esecuzione 30'

Per porzione 0,44

#### Ingredienti per 4 persone:

una confezione di minestrone

surgelato g 450

g 80 di cipolla

4 fette di pancarrè

vino bianco secco

aglio, rosmarino, brodo vegetale  
olio extravergine, sale, pepe

► Scaldate 3 cucchiaini d'olio nella pentola a pressione. Rosolatevi la cipolla tritata. Unite il minestrone, ancora surgelato, e fatelo insaporire, quindi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino; lasciatelo evaporare. Irrorate con un litro di brodo bollente. Fate prendere bolla. Chiudete la pentola e cuocete 15' dal fischio. Aprite, salate, pepate e frullate tutto il resto.

Tagliate il pancarrè a dadini e tostatelo.

## Secondo piatto

### ANATRA BARDATA DI SPECK

Costo totale 22,16

Preparazione 30'

Per porzione 5,54

#### Ingredienti per 4 persone:

2 petti d'anatra con la pelle g 800

erbette g 300,

panna liquida g 200

speck a fettine g 120

pinoli, uvetta, burro

scalogno, alloro, sale.

► Incidete in più punti la pelle dei petti, bardateli dal lato della polpa con le fettine di speck, quindi metteteli in una pirofila con il lato bardato in basso e infornateli a 200° per 25' circa. Intanto soffriggete le erbette in padella, con una noce di burro, sale, i pinoli e le uvette. Separatamente, rosolate uno scalogno tritato in poco burro con una foglia di alloro, la panna e il sale; fate ridurre la salsa a fuoco moderato, poi versatela, filtrandola, sulla carne tagliata a fette e appoggiata sulle erbette.

## Dessert

### SEMIFREDDO DI PANETTONE

Costo totale 9,20

Preparazione 20'

Per porzione 1,15

#### Ingredienti per 4 persone:

2 uova, 3 tuorli

90 g di zucchero

100 g di panettone a cubetti

30 g di uvetta, la scorza grattugiata

di un'arancia non trattata

500 g di panna montata

mezzo panettone

► Montate le uova con i tuorli e lo zucchero, finché saranno gonfie e spumose. Incorporate al composto ottenuto i cubetti di panettone, l'uvetta ammorbidita in acqua tiepida e strizzata e la scorza grattugiata di arancia. Amalgamate quindi delicatamente con una spatola la panna montata. Tagliate il mezzo panettone a fette rettangolari di un cm di spessore e rivestitevi la pareti di uno stampo da terrina o plum cake foderato di pellicola trasparente o di carta da forno bagnata e strizzata. Riempite lo stampo con il composto di panna, mettete il dolce in freezer per 5-6 ore, sformatelo, lasciatelo ammorbidire per qualche minuto e servitelo.



e... Buon Natale a tutti

## LE PAROLE DEL GUSTO La mostarda

La mostarda è una salsa o composta assai pungente di sapore, giusto il suo nome che deriva da "mosto ardente". Perché preparata con uva ammostata, mele e pere e senape bianca in polvere od olio che, scrive l' Artusi, "eccita l'appetito e favorisce la digestione". La mostarda più nota è quella di Cremona (frutta intera o a pezzettoni, mele, pere a pasta dura, fichi, limoni, sciroppo di zucchero o mele e senape) insieme a quella mantovana, detta di Viadana (frutta di sole mele renette), impiegate abitualmente nella Valle Padana per accompagnare i bolliti di carne (ma anche certi formaggi erborinati e no) cui dà una sferzata di sapore (e di colore). Oggi secondo tradizione, è indicata per la tavola del Natale.



Mazze di tamburo

## Le mazze di tamburo: un capolavoro della natura



**S**e la rosa è la regina dei fiori, per molti ricercatori, la cosiddetta "mazza di tamburo o ombrellino parasole", è considerato il re dei funghi. Per averne la prova basta andare per funghi con quattro o cinque ragazzini (bagaiét) e ne avrete subito la conferma per l'entusiasmo e l'eccitazione all'apparire di questo prodigio della natura. Spesso lo si nota anche da notevole distanza: alto, slanciato con un cappello chiaro variegato che può raggiungere i trenta centimetri di diametro. Il lungo gambo, un po' legnosetto, alto anche 40cm, con un

vistoso e fioccoso anello scorrevole ti suggerisce l'immagine di un caratteristico ombrellino giapponese. Niente di più azzeccato anche il nome popolare di "mazza di tamburo", riferito essenzialmente alla prima fase di sviluppo: il cappello chiuso a forma ovoidale, la base del gambo alquanto bulbosa, e il caratteristico anel-

lo a modo di colletto, ne fanno un perfetto strumento del suonatore di grancassa.

Girovagando per pianure e montagne se ne possono trovare, poco più, poco meno, una ventina di varietà, dal grande ombrellino in questione (lepiota procera) fino a varie "lepiotine" poco più grandi di un cinquantino. Le trovi un po' dappertutto, dal giardino sotto casa fin nei vasi dei fiori dei nostri davanzali. Da sfatare subito una diffusa "leggenda metropolitana" che vuole che tutte queste lepiote siano commestibili: niente di più falso.

Come sempre, "per il fanatico", suggerisco una prova tanto semplice quanto infallibile: rifiutare decisamente tutte le lepiote di taglia piccola.

Quelle, in pratica, che vanno dai due ai cinque centimetri o poco più. Alcune sembrano delle vere mazze di tamburo in miniatura, quasi una fotocopia. Se ingerite in una certa quantità possono causare guai seri. Più in generale, aggiungo ancora, di non consumare qualsiasi altro funghetto di piccola taglia. Nove volte su dieci si prende una bella "fregatura". (Altro il discorso dei funghi cespitosi ossia quelle famigliole che crescono sui ceppi). Se mi è concesso ancora un po' di spazio vorrei suggerire ai raccoglitori locali un interessante "lepiotina". Un piccolo capolavoro della natura: bianca e lucente come di seta, con lamelle delicatamente rosate a maturità, un esile anello caduco e leggermente bulboso al piede. Sottolineo un particolare curioso e importante per il riconoscimento: il gambo è facilmente disinnescabile dal cappello che richiama vagamente "i bastoncini igienici pulioieccie". Per ulteriori dettagli vi rimando ad un precedente commento su "Sermidiana" dal titolo "Attenti ai funghi dell'anello".

Per la cronaca la foto di Marco è stata scattata sopra Tolmezzo nel bel mezzo delle Alpi Carniche.



**BAROZZI**  
ANGELO & OTTAVIO s.r.l.

tel. 0423/40006  
Fax 0423/40043  
Via Castello 192  
40070 Castelfranco (Bo) no  
barozzi@gruppo.it

**Distribuzione Bevande**

Affiliato  SAN GEMINIANO

Selezione per voi!





## Cartoline

La prima e ultima cartolina, l'edificio sovrastato dalla bandiera stelle e strisce altro non è che la Borsa a Wall Street. La bandiera, che misura circa 50 metri, fu installata poco dopo l'11 settembre e pare piaccia molto (anche a noi turisti), visto che sta ancora lì. L'equazione architettonica e simbolica bandiera=borsa valori sembra offrire più di un suggerimento sull'attuale percezione dei valori (mi si perdoni la ripetizione) che il senso dello Stato (inteso anche come patriottismo) vuole proteggere e fare propri. Non è forse un caso che la mis-en-scène (assieme ai timbri neoclassici) mi ricordi il Pantheon di piazza della Rotonda. Peccato che il sole batta poco in questo "canyon" di Manhattan, non possiamo nemmeno consolarci che possa "risplendere" come in un verso di Foscolo.



Restando a Little Italy, ecco un'immagine ripresa dal NY Times per un articolo sui "sindaci" dei quartieri, persone che, quasi spontaneamente, sono divenute i rappresentanti ufficiali dei rispettivi rioni. Il negozio inquadrato è la macelleria "Albanese" e il personaggio seduto di fronte all'entrata è Vinny Vella di professione attore, ma in qualche modo collegato alla macelleria, visto che sulla vetrina compaiono alcune foto che lo ritraggono in compagnia di Robert Redford e altre personalità. Tipico caratterista di etnie italoamericane spesso richieste da film come *Terapia e pallottole* (con De Niro e Billy Crystal), Vinny ha avuto di recente una parte nella fortunata serie "I Soprano," nel ruolo di guardaspalle di uno dei boss. Così, suggerisce l'articolo, in caso ci sia qualche problema nel quartiere gli è facile, nelle vesti di mini-sindaco, fare il verso dei personaggi che interpreta.

La foto è interessante perché si allunga verso l'alto a riprendere l'intera altezza della facciata fino al bordo inferiore della scaletta antincendio (in verde). (A differenza delle Avenues, le strade hanno spesso e volentieri la scala antincendio che scende proprio di fronte all'entrata degli edifici tipicamente risalenti a inizio secolo. La maggior parte di queste vie di fuga si mimetizza ormai nel grigiore degli intonaci corrosi; solo alcuni le interpretano come elemento geometricamente decorativo e le ridipingono in blu o rossi brillanti). La posa sulla sedia è immediatamente omologabile a comportamenti mediterranei, così come lo sono i filò delle ultime discendenti della comunità italo-americana che si alternano lungo gli usci della stessa via (Elizabeth, non più Mulberry) nelle giornate meno afose.



La terza è immediatamente riconoscibile, o per lo meno indovinabile, fresca ancora la memoria delle fortune estive della nazionale di calcio. Sì, la data è il 9 luglio 2006; il luogo: Mulberry Street, unico e ufficiale ricettacolo di quel che rimane di Little Italy. Foto come questa hanno fatto il giro delle prime pagine di tutti i quotidiani americani; a parte il non inconsueto compiacimento nel pittoresco bagno di foldore (ovviamente da parte di non calciofilo), né quotidiani né tifosi hanno elogiato la vittoria italiana – anzi c'è stato più di un mugugno. I soliti italiens de m... che gagnent senza merito e, vuoi vedere, magari anche imbrogliando. Ma non possono certo pretendere che vada sempre a finire come nella Coppa ospitata qui negli States, e che guarda caso vinca sempre il più simpatico/mediatico.

Il dettaglio quasi scompare dietro le macchie urlanti delle maglie e delle bandiere in primo piano. Con un po' di attenzione si possono tuttavia intravedere le pensiline dei ristoranti dai nomi rinfrescanti – La Mela, La Bella Ferrara, Grotta Azzurra, Benito I e Benito II – e i festoni che assieme alle bandiere (una americana e una italiana sopra ogni lampione) ormai decorano la strada tutto il tempo dell'anno. Le fiere e le feste che si susseguono, da Natale a S. Giuseppe a S. Gennaro, e la trasformazione in area pedonale nei fine settimana estivi rischiano forse di trasformare quest'angolo in una piccola Venezia di basso bordo, non proprio una città-museo, ma una fiera permanente ad alto profilo olfattivo.

# Luigi Cavicchini

## Sermide 1892-Goro 1944



**S**ermide gli ha dedicato una strada, ma la figura di Luigi Cavicchini, un uomo qualunque, un eroe piccolo-borghese, per così dire, un “quadro” dell’industria zaccarifera, con il coraggio delle proprie convinzioni politiche, merita anche di essere ricordata per l’assoluta coerenza di una vita normale, trascorsa negli zuccherifici di Sermide e Jolanda di Savoia e quindi travolta nella guerra civile, nella tragedia di Salò, la notte del 28 marzo 1944.

Nato il 15 gennaio 1892 a Sermide, in cui il padre era maestro elementare, aveva seguito studi tecnici da meccanico specializzato. Dopo la prima guerra mondiale era stato assunto nello Zuccherificio locale, come quadro “tecnico” e si era coniugato con la compaesana Caterina Marchetti, da cui avrà tre figli: Franco, Bruno e Maria.

Alla fine degli anni ‘20 era stato trasferito dalla Direzione dello stabilimento come esperto della gestione industriale, insieme ad altri sermidesi, all’appena attivato zuccherificio di Jolanda di Savoia, nel basso ferrarese. Socialista matteottiano (in camera da letto teneva appeso il ritratto di Matteotti), non aveva certo mai fatto mistero della sua fede politica, in ogni caso ben rilevata, tanto che gli amici e gli stessi familiari erano intervenuti per moderare le sue dichiarazioni e le sue critiche al regime, specialmente dopo l’avvento della Repubblica Sociale (ed

i tragici fatti di Ferrara del novembre ‘43, con 11 fucilati). E fu proprio tale sua schiettezza e la militanza politica, mai nascosta, unita certamente a motivi di rivalsa e rancori personali da parte di estremisti locali fanatici della Repubblica Sociale, a farlo includere nei rastrellati della sera del 28 marzo 1944, indubbiamente su indicazione e guida di elementi del posto, come elemento sovversivo. Certamente non risulta la sua appartenenza ad alcun gruppo organizzato di resistenza, anche se in ogni caso era conosciuto come sovversivo dai “repubblicani” locali, da tenere sotto sorveglianza. Non risulta infatti allo stato delle ricerche, titolare di alcun fascicolo a lui intestato presso la Questura di Ferrara, nè segnalato ufficialmente, nè schedato come appartenente a qualche partito o gruppo politico. Di conseguenza, con buona ragione, si può ritenere che egli, come d’altronde altri sette rastrellati quella sera, sia stato incluso nella lista degli arrestati, forniti ai “tupin” della banda De Sanctis di Ferrara, da parte di aderenti zionali della RSI, per motivi di vendetta personale, al fine anche di dare una lezione ed inoltre di terrorizzare la popolazione (dato che egli ed il collega Luppi Arrigo avevano la “fama di antifascisti furiosi”, anche se poi al processo contro la Banda De Sanctis risulterà che erano “senza alcuna figura caratteristica politica”). Erano successi infatti nei

giorni precedenti tre episodi che richiedevano, nell’ottica “repubblicana” una adeguata rappresaglia, in considerazione anche della convinzione che si era maturata in seguito ad un’inchiesta segreta dell’inaffidabilità delle personalità più in vista della zona, confermata dalla constatazione che tutti si erano rifiutati di ricoprire cariche locali nel regime salino. Il pretesto dell’intervento era stato fornito quindi, dapprima, dal crollo della cabina elettrica dello zuccherificio di Jolanda di Savoia il 23 marzo, in seguito all’accessione del gas, in cui si era voluto vedere un atto di sabotaggio compiuto da elementi che lavoravano nella fabbrica.

Poi alcuni giorni dopo a Longastrino, sul confine con la provincia di Ravenna, erano stati rinvenuti i corpi di due militi della Guardia Nazionale Repubblicana, per cui il federale della provincia di Ferrara, il famigerato Enrico Vezzalini, fanatico esecutore delle direttive della RSI, decise che fosse arrivato il momento di impartire una lezione sanguinosa ai maggiori antifascisti della zona sospettati sia di collaborazionismo con la resistenza, sia di tiepidità e di tradimento, oltretutto dimostrare la rapidità e la violenza della reazione fascista, data infatti l’importanza nell’identificare e scompaginare le fila dell’organizzazione clandestina del luogo, per cui la controguerriglia si sfogava alla cieca sui semplici sospettati di collaborazione con i partigiani.

Incaricava quindi della rappresaglia il capitano della GNR Carlo Tortonesi al Comando di una squadraccia di “tupin” di Ferrara fra cui De Sisti, Bellini, Sangiorgi e Micheletti, oltre a parecchi altri, giunti sul posto su alcuni camion, la sera del 28 marzo 1944, dopo aver



rastrellato in città tre impiegati dell'Azienda Elettrica Padana ritenuti ostili al fascismo, fra cui Narciso Visser, accusato di collaborare con bande di "ribelli" della Romagna che, salvatosi, lascerà poi il resoconto dell'eccidio (oltre ai colleghi Augusto Mazzoni e Gualtiero Alberghini).

A Jolanda di Savoia, altre squadracce avevano intanto prelevato il Parroco Don Pietro Rizzo, che non aveva lesinato riferimenti alle malefatte fasciste e tre impiegati dello zuccherificio, cioè Luigi Cavicchini, Arrigo Luppi e l'ing. Cesare Nurizzo (che aveva la colpa di aver rifiutato la carica di Podestà che gli era stata proposta), tradotti quindi nella casa del fascio di Mesola. Dopo un breve interrogatorio vennero caricati su di un camion, che si avviava poi in direzione di Goro; lungo la strada intercettarono il camion con gli arrestati di Ferrara, proseguendo di concerto fino a superare Goro, fermandosi in località "Macchinina", in prossimità dell'argine. I prigionieri furono fatti scendere e divisi in due gruppi secondo la provenienza e quindi fatti incamminare per un tratto d'argine e poi allineati con le spalle rivolte all'acqua (come appare dalla testimonianza del Visser, pubblicata nel dicembre 1945, che narra da testimone (e che testimone!) gli ultimi secondi del cosiddetto "eccidio di Goro". Visser alla destra, Mazzoni al centro e Alberghini alla sinistra. Erano ancora a braccetto. Sulla destra di Visser e di fronte stava il plotone di esecuzione. Solo allora furono fatti avanzare quelli di Jolanda: primo arrivò Cavicchini, alto e senza paltò: aveva le mani in tasca ed era livido dal freddo. Disse: "Accidenti al freddo!" Era straordinariamente calmo. "Ma lo sai che ci ammazzano?" gli sussurrò Alberghini. "Lo so! Cosa ci vuoi fare? Con questa gente non vale ragione". E si mise alla destra di Alberghini. Poi si avvicinarono Luppi e Don Rizzo e si misero alla destra di Cavicchini. La fila si allungava tragica. "Anche lei Reverendo?", disse Alberghini. "Ma che cosa è venuto a fare?" "Figlioli", rispose "io ho la colpa che avete voi. Raccomandiamoci l'anima alla Madonna". E incominciò a pregare: ultimo, arrivò l'ing. Nurizzo ... e rimase all'estrema sinistra... Allora De Sisti ordinò il fuoco. I due militi che componevano il plotone di esecuzione ebbero un attimo di incertezza. Le loro mani si muovevano nervosamente sull'acciaio nero del mitra... "Sparate dunque", urlò De Sisti, "cosa aspettate?" Si udì allora la voce di un morituro, solenne tragica in quel silenzio di morte. L'ingegnere Nurizzo, che era l'ultimo della fila, alla sinistra,

La lapide nel cimitero di Sermide



fece un passo avanti e parlò: "Non è questo il modo di uccidere degli onesti lavoratori, senza processo, senza condanna, senza aver preso le dovute informazioni. Noi non siamo dei comuni delinquenti". De Sisti si voltò furibondo verso di lui e spostandosi rapidamente da quella parte estrasse la rivoltella e gli sparò un colpo: "Così avrai finito di parlare!" Passò un minuto nel più lugubre silenzio, poi De Sisti urlò con quanta voce aveva in gola: "Dagli che è scappato". L'ing. Nurizzo era ancora in piedi, immobile: il colpo gli era passato fischiando a pochi millimetri dalla testa. Effettivamente qualcuno era scappato; si era sentito un tonfo nell'acqua e alcune bracciate affrettate. I militi di scorta che facevano da spettatori, si lanciarono sulla sponda e cominciarono a sparare all'impazzata... Era scappato Luppi, approfittando dell'attimo di confusione ... Attorno a lui fischiavano i colpi; in pochi istanti fu di là e cercò di strisciare carponi: fu colpito e si irrigidì al suolo. Morto. Contemporaneamente Nurizzo si buttò a terra lungo la riva della valle, mentre De Sisti incominciava a sparare verso la fila dei condannati. Colpi dapprima don Rizzo, che cadde riverso, poi Cavicchini e Alberghini, che cadde a braccetto. Poi Mazzoni... I militi cominciarono a trasportare i caduti... "Presto, per Dio", incalzava De Sisti, "presto che fa l'alba. Buttatevi al largo, non abbiate paura di infangarvi le scarpe", presi com'erano dalla frenesia di dileguarsi,

lasciando Visser e Nurizzo vivi fra i corpi dei compagni caduti e gettati nelle acque del Po di Goro. Finirono così le loro esistenze cinque galantuomini che avevano avuto la sventura di vivere in un periodo storico in cui l'uomo aveva dimenticato ogni principio etico e morale, freneticamente imbevuto di ideologia e di parole d'ordine estreme e quindi disponibile ad ogni eccesso e violenza contro i propri simili nello smarrimento sociale e politico della guerra civile.

Certamente Luigi Cavicchini è un martire antifascista, ma forse ancora di più può essere assunto a simbolo di chi dona la propria vita per l'affermazione dei propri ideali ed è disposto ad accettare il proprio ineluttabile destino quando ogni dialogo è impossibile, come del resto attestano le sue ultime parole, di una rassegnazione infinita e di uno sconcertante realismo, dimostrando in ogni caso fedeltà ai propri principi e convincimenti, che non sarebbero certamente morti con lui. E' riconosciuto come "patriota ferrarese caduto nella lotta di Liberazione" al n.106 dell'elenco delle 431 "stellettonere" di "Ferrara Partigiana." Alla moglie era stato quindi riconosciuto un vitalizio, dato che il marito era deceduto per fatti di guerra.

**Per saperne di più :**  
**E.SITTI – C.TICCHIONI, Ferrara nella Repubblica Sociale Italiana. I "tupin" di Vezzalini. La banda De Sanctis, Ferrara 1987; Rolando BALUGANI, La scia di sangue lasciata dai "tupin" (1943-1945) – Modena 1999; Antonella GUARNIERI, Dal 25 luglio a Salò. - Ferrara 1943; "Nuova interpretazione della lunga notte" Ferrara 2005; GIOVANNI RAMINELLI, Don Pietro Rizzo parroco di Jolanda di Savoia e martire per la libertà, Jolanda di Savoia, 2000; G.GANDINI, Ferrara Partigiana. La storia di 431 stellettonere, a cura dell'ANPI di Ferrara nel 50° anniversario della liberazione, Ferrara 1995**



## 1958 Posa della prima pietra della Canonica di Malcantone

da sin.: Budri, Cavallini (donatore dell'area), ... geom. Tebaldi, ..., Cavicchioli, Mantovani, Mons. Poma vescovo di Mantova, Zefferino, Facchini, Giovannelli, Don Ivo Sabatelli, Perboni, arch. Sarti, dott. Goldoni, segretario mons. Poma, ..., Merighi, m° Sganzerla.

## Incontro con Don Gastone Tazzoli



**S**ono passati molti anni da quando Don Gastone Tazzoli venne mandato a svolgere il proprio incarico come curato nella parrocchia di Sermide per accompagnare nel loro cammino di formazione cristiana molti ragazzi. Poi, come capita spesso, la vita allontana le persone: Don Tazzoli scelse la strada della missione in terra brasiliana, quei ragazzi sono cresciuti, ma non hanno mai dimenticato il "loro" curato. Da qualche tempo don Gastone è rientrato in Italia e svolge il proprio incarico nei pressi di Mantova e così nella mattinata di domenica 29 ottobre, una trentina di ragazzi dell'oratorio della parrocchia di Sermide si sono ritrovati sul sagrato della Chiesa di S. Biagio, per incontrare don Gastone. I partecipanti, che hanno ormai oltrepassato il bivio dei quaranta, erano accompagnati in gran parte dalle loro famiglie. Dopo i calorosi saluti hanno partecipato ad una celebrazione eucaristica; in seguito si sono trasferiti a Bagnolo San Vito per un momento conviviale, nei locali del Teatro annesso alla parrocchia.

Il raduno ha permesso di rivivere con emozione ed un pizzico di nostalgia le molte esperienze vissute e condivise. Il prossimo incontro fissato per il giorno 20 maggio 2007 si terrà a Prè di Ledro, luogo che ospitò a suo tempo i soggiorni estivi di molti dei partecipanti. Un grazie particolare va a Don Gastone e agli organizzatori Lucia, Alberta e Luigi che hanno offerto l'opportunità di trascorrere una giornata all'insegna dell'amicizia.

R.M.

# Maggio 1938 Pellegrinaggio alla Madonna della Comuna



**P**articolarmente per i giovani sermidesi, l'incantevole tanto atteso mese di maggio non rappresenta, o meglio, non rappresentava solamente il miracolo del profumo dei fiori ed il privilegio della primavera, ma riproponeva l'appuntamento a noi tanto entusiasmante del "pellegrinaggio" alla Madonna della Comuna.

Spesso ci eravamo chiesti come mai una gita così straordinaria e piacevole potesse essere compresa addirittura tra i "pellegrinaggi": magari per il nutrito gruppo di amici, per la pedalata festosa dei circa 40 Km., per la colazione sul prato dopo la Messa nella bella chiesetta affidata ai frati. E poi, la vera principessa della gita: la bicicletta.

La tradizionale ricerca tra le persone amiche della macchina a pedali in prestito, e... non divaghiamo.

Ornella, nostra affezionata lettrice, ci ha portato in visione una foto datata maggio 1938 che si riferisce ad uno di questi "pellegrinaggi": il gruppo si era fermato presso i giardini pubblici di Ostiglia per la colazione dopo aver assistito alla Messa nella chiesetta della Comuna.

*In prima fila in basso da sinistra: LIDA GALLI e ORNELLA PANIZZA. In seconda fila da sinistra: FRANCA ROSSI – JANES GAVIOLI – DINA VALLICELLI . In ultima fila da sinistra DIRCE GUIDORZI – ROSANNA BOSCO – LAURA PENITENTI – LUIGINA GAVAZZONI e MATTEA RAVAGNANI*

## **DU 'D NUEMBAR: AL GIORAN DI VIV**

*Nino Federico Motta*

*Al cunfesi, am duvres vergagnar:  
avrò impiegà gnanch mesora a pasar  
tuti i mort, sia mea che ad me muier  
at siben chem mis fior in di bicer  
e anca impisà a tuti i so lumin  
rapàndas su la scala pian, pianin  
Insoma tut in regula giustà  
i mort, dal Paradis i s'a ludà,  
mi dighi. A dseva mesora,  
ma a sem stà là dentar più ad n'altr'ora.  
Al ripeti che am duvres vergagnar  
parchè tut a sto tenp a bagular  
em pasà cun i viv, invece da pregar;  
ma quel che am fa dventar ros admè un pit,  
e che gnanchincora am par ad ver dit,  
l'è che as sem gudest tant a ciacarar.  
Caspita, ma cusa duevan far  
se al caso al sa fat strabucar  
in n'amiga che mai em dismengà,  
una ad cli bèli dal secul pasà,  
che da sinquant'an n'an sa vdevan?  
"Gh'et in ment" allora as cuntavan  
e so con i ricordi a tut andar  
quei bei ma anca i dispiaer a cuntar.  
quant sugar con li bureli e figurin!"  
E cun la vedva apena dventada?  
"AbituaramE dop, n'amic:  
"Quand a s'eram piculin,  
che fadiga le stada!"  
Dopo ho rivist un vec culega  
e so a ciacarada da butega.  
E quanti familiari ad vèc amich  
che i è ad casa da temp in cal post antich!  
Na scunsuvia ad ciacari cun tuti,  
na vita intrega, vista a cul indrè,  
ch'lé restada dentar da la testa ai pè.  
E a garantìs che a s'era tant cuntent  
par? ver ciacarà cun tsi tanta gent.  
In dal gnir fora dal simiteri  
ho catà ancor n'amich ad quei veri  
cal ma cuntà che l'eva apena setrà  
so muier. L'era da par lu restà.  
Dopo al m'ha dit che Nedo al s'n'era andà  
Acsi tuta la me baldansa  
par i ricordi pien d'esultansa  
l'è dventada un magon dentr'in dal cor  
ch'am pareva d'esar andà al Creator  
tant a son sta culpì da cal dular.*

# Guardia di Finanza Brigata Volante Mista di Sermide 1960

La ex caserma della G.d.F. in via XXIX Luglio



A completamento del puntuale quadro tracciato dal maresciallo Carè nella sua monografia, ecco l'elenco di tutte le attività economiche

**Cave di sabbia:** Bettoni Guerrino;  
**Molitura di cereali:** Ferrari Umberto; Scaroni Giuseppina; F.lli Zapparoli  
**Panificazione:** Baraldi Florindo; Benfatti Luigi; Faccini Ottorino; Freddi Giancarlo; Marchi Otello; Meneghini Archimede; Reggiani Antonio; Reggiani Velio; Zanotti Benito; Zerbini Giovanni.

**Produzione specializzata di biscotti e pasticceria:** Faroni Bruna

**Plastificazione:** Marubbi Cav. Livio

**Produzione e raffinazione dello zucchero:** Soc. Anonima Zuccherificio di Sermide

**Macellazione, lavorazione e conservazione delle carni:** Cigarini Giovanni

**Trattamento, trasformazione del latte e manipolazione derivati:** Caseifici:

Capo Araldi; Palazzina; Forcello; Biotrofo; Boschetta; Micampo; Suore; Bessone; Motta; Palazzo; Capo Roveri; Porcara; Bardellona; Roversella; Colombarola; Caposotto.

**Industrie alimentari non altrove classificate:** Soc. An. Lievitificio di Sermide

**Industrie delle bevande e affini:** F.lli Silvestri

**Industrie del legno:** F.lli Pulga; Cuoghi Andrea

**Industrie del mobilio e dell'arredamento in legno:** Sarti Deo; Negrini Marco.

**Industrie poligrafiche, editoriali e affini:** F.lli Luppi

**Industrie foto-fono-cinematografiche:** Anderlini Giulio; Antonioli Gino; Borghi Franco

**Industrie meccaniche:** F.lli Savoia; Spettoli Mario; Meneghini Mario; Borsari Altino.

**Costruzione di altri prodotti meccanici:** Melloncelli Ennio

**Officine per lavorazioni e riparazioni**

**meccaniche varie:** Paviani Armando; Barbi Virgilio; Ottaviani Edgardo; Ribolla Antenore; Roveri Umberto; Vincenti Giuseppe; Goldoni Ildo; Marmai Giovambattista; Marmai Mario.

**Industrie della trasformazione minerali non metalliferi:** Coop. Fornaciai di Sermide;

**Fabbrica mattonelle:** Rambaldi Fausto  
**Industrie chimiche e affini:** Soc. An. Distilleria dello zuccherificio di Sermide  
**Costruzioni edili:** Coop. Edile la "Sermidese"; Giusti Imo; Roveri Lino; Molinari; Primo; Papi Felice; Scansani Mario; Rossi Benso; Baldissara Felice;  
**Distribuzione di energia elettrica:** Società Emiliana di Esercizi Elettrici con sede in Parma.

**Ferrovie in concessione:** Ferrara-Suzzara, con sede a Ferrara.

**Autolinee:** Paviani Comm. Arturo, con sede in Sermide.

**Servizio di trasporto persone:** Brunelli Giovanni; Bellodi Ercole; Baraldi Pietro.

**Servizio di trasporto di cose:** Aguzzi Tito; Boschetti Remo.

**Impresa di carico e scarico:** Carovana facchini – Presidente: Cova Turi.

**Commercio all'ingrosso di prodotti agricoli e alimentari:** Savoia Aldo; Gattini Angelo; Zaniboni Dante; Zapparoli Dante; Ferrari Umberto; F.lli Pinotti.

**Commercio all'ingrosso di materie prime non alimentari:** Grossi Giovanni; Bottura Bruno; Ghirlinghelli Giulio.

**Macellerie carni ovine, equine e bovine:** esistono n° 6 negozi;

**Latterie:** esistono n° 12 latterie;

**Salumerie e drogherie:** esistono n° 15 negozi;

**Negozi di vini e liquori:** esistono n° 5 negozi;

**Negozi di frutta-verdura:**

esistono n° 10 negozi;

**Negozi di dolci:**

esiste 1 solo negozio;

**Panetterie con forno:**

esistono n° 10 negozi;

**Commercio al minuto di prodotti tessili, vestiario, etc.:**

complessivamente n° 13 negozi;

**Commercio al minuto di articoli meccanici e affini:**

complessivamente n° 6 negozi;

**Commercio al minuto di prodotti e articoli vari:**

complessivamente n° 19 negozi;

**Commercio ambulante di alimentari, abbigliamento, etc.:**

complessivamente n° 63 ambulanti;

**Attività turistiche e alberghiere, pubblici esercizi:**

complessivamente n° 31 esercizi;

**Attività ausiliarie del commercio:** esistono n° 2 rappresentanti di commercio;

**Mediazione immobili, bestiame e merci varie:** esistono n° 8 mediatori;  
**Credito:** Banca Agricola Mantovana; Banca Nazionale dell'Agricoltura; Cassa di Risparmio delle Province Lombarde.

**Assicurazione:**

"Subalpina" e la "Fenice di Venezia"

**Gestioni finanziarie:**

Esattoria Comunale;

**Studi legali, commerciali ed affini:**

Avvocati e Procuratori n° 2;

**Studi tecnici ed artistici:**

esistono n° 29 professionisti;

**Suole di guida e dattilografia:**

**Guida:** Maffei F.lli (succursale di Poggio Rusco)

**Dattilo:** Sequeri Dott. Gino

**Servizi ricreativi ed affini: cinema, cinema parrocchiali e teatri:** n° 4;

**Associazioni sportive:** n° 1;

**Servizi per l'igiene e la pulizia:** n°9 barbieri e n°5 parrucchiere per signora; n°3 lavanderie; servizio nettezza urbana in appalto comunale;

Servizi funerari n°1;

**SERVIZI VARI**

**Vigilanza:** n°1 agente dell'Istituto Prov/le Vigilanza Privata di Mantova;

Servizi per l'istruzione: Servizio per l'istruzione (Statale);

**Servizi sanitari – istituti ospedalieri e di cura:** Ospedale comunale "San Antonio" e Casa di cura del Dott. Balacco;

**Gabinetti di cura privati:**

n°9 medici con relativi gabinetti cura;

**Farmacie:** n°3 farmacie;

**RIVENDITE GENERI DI MONOPOLIO**

1-Cassoli Norma, Sermide

2-Bardini Ginevra, Sermide

3-Boccaletti Annita, Sermide

4- Lui Maddalena, Sermide

5-Ferrari Clelia, Caposotto - Sermide

6-Lui Clara, Moglia di Sermide

7-Belluzzi Gialline, S. Croce - Sermide

8-Guandalini Giuseppe, Porcara - Sermide

9-Grossi Guido, Malcantone-Sermide

10-Magri Placida, Stazione ferroviaria Sermide

**BANCO LOTTO**

211-Marchesini Ersilia, Comune di Sermide

**COMUNE DI SERMIDE**

**POPOLAZIONE:**

del capoluogo: 3.760

delle frazioni: 7.292

Totale: 11.052

**AGRICOLTURA:**

frumento q.li 45.000; granoturco q.li 6.000; barbabietole q.li 600.000; foraggi q.li 350.000; patate q.li 2.000; uva q.li 18.000; cipolle q.li 25.000; mele q.li 20.000; tabacco q.li 100;

**PATRIMONIO ZOOTECNICO:**

vitelli 3.100; vacche da latte 2.328;

altri bovini 3.190; cavalli 254; asini 116; muli 18; suini 3.904;

**INDUSTRIE**

**Manifatturiera:**

n°1 (zuccherificio), addetti n°700;

zucchero prodotto q.li 249.050;

**Manifatturiera:**

n°1 (lievitificio), addetti n°40;

lievito prodotto q.li 20.000;

**Manifatturiera:**

n°1 (distilleria), addetti n°10;

alcool prodotto ettolitri 9.200;

**Mobilieri:**

n°1 – addetti n°9;

**Metalmecchaniche in genere:**

n°2 – addetti 35; (produzione serbatoi e tubature metalliche);

**Caseifici:**

n°16 – addetti n°48; prodotto q.li 7.200;

**Molini e pastifici:**

n°4 – addetti n°21; prodotti q.li 32.000;

**COMMERCIO**

**Grossisti:** n°009 – addetti n°13;

**Dettaglianti:** n°097 – addetti n°185;

**Artigiani:** n°240 – addetti n°285;



## Lettera a babbo natale

Sono le due del pomeriggio. E in casa uno di quei pochi attimi di pace che tanto adoro. Seduta sul vecchio divano assaporo il silenzio che ho intorno, interrotto solo dal quel ritmico, inconfondibile rumore: le sue fusa. La mia gatta è lì, poco lontana. Appena si accorge che la sto osservando aumenta l'intensità del suo "ronfare". E' grata dell'attenzione che le sto riservando, me lo fa capire così. Se solo potesse parlare. Sorrido appena mentre ripenso a quante ne abbiamo passata insieme. A quando, in un mio periodo particolarmente buio, lei mi stava accanto ore e ore immobile. Fino a che trovavo la forza di alzarmi. Allora si alzava con me, sempre senza troppe smancerie. Con il cuore grande degli eroi; e l'umile modestia dei servi. Mai troppo vicina. Mai troppo lontana. Penso a tutti i giochi che ci siamo inventate.

Così mi alzo diretta alla sua "tana", un tappetino dove tiene le sue prede: topi finti, palline di vario genere. Cerco il suo preferito, un topino grigio con le orecchie rosa. E mi accorgo che lì vicino c'è un foglio. Lo apro. E' una lettera.

Una lettera a Babbo Natale:

*"Caro Babbo Natale, quest'anno sono tante le cose che vorrei chiederti.*

*Quest'anno vorrei una ciotola sempre piena di crocchette, e una casa sempre silenziosa, in pace.*

*Quest'anno vorrei tanti topi da catturare, qualche mosca che mi vola intorno -io adoro cacciarle-, e sempre fili attaccati ovunque con i quali giocare.*

*Vorrei che Dodò (il cane) giocasse a nascondino con me ogni volta che ne ho voglia.*

*Vorrei una cuccia calda nuova nuova e il solito letto dal quale non riescono a farmi scendere.*

*Nuove valigie in cui nascondermi, cassetti aperti da visitare, mobili abbastanza bassi che io possa scolarli tutti. E poi ancora arrosti che profumano la cucina, i suoi passi che ogni notte vado ad accogliere alla porta, quelle carezze dove infilo il muso, quei complimenti che mi fanno socchiudere gli occhi.*

*Si, è vero, Babbo natale,*

*pretendo molto. Ma tutto questo io già ce l'ho. Chiedo solo che possa essere per sempre così. Firmato MINIMA, la gatta di casa"*

Richiudo la lettera, la sistemo lì dov'era. Babbo Natale deve poterla trovare.

Alzo gli occhi verso il divano. Mi sta guardando. Mi chiedo a cosa pensa. Ma, chi lo sa, forse anche lei si sta chiedendo a cosa penso io.

Buon Natale a tutti.

P.s. Ah! Se regalate a vostro figlio un cucciolo a Natale ricordatevi che, tra qualche mese, quello che ora è un tenero batuffolo, sarà uno scalmatissimo combinaguai, e sarà cresciuto. Pensateci. Un attimo. E se non vi sentite pronti a questo, optate per un peluche. Non sporca, non cresce, non disturba e, se vi stancherete di lui, non dovrete neanche prendervi la briga di abbandonarlo in autostrada, la prossima estate.

A buon intenditor, poche parole.



# PACCHIONI

SERRAMENTI IN ALLUMINIO **ALUK**  
Il miglior investimento nel tempo

MOGLIA di SERMIDE (MN) Via A. Volta 50  
tel. 0386.62201 - fax 0386.961553 - mail: pacchioni.aluk@tin.it





# il rifiuto



Ultima dei sei figli di Emma e Carlon Rudèla, braccianti ferraresi di Pilastrì, Milena crebbe in una famiglia squinternata: miseria, debiti, litigiosità permanente; e fame, tanta fame. E fatica, tanta fatica: al lavoro in campagna fin da ragazzina. In casa le mansioni più integrate, le faccende più dure e più sporche toccavano a lei: una serva! Con l'età della ragione nacque in lei e crescerà via via il convincimento che il mondo intero fosse costruito a suo danno. Guardava alle coetanee con impeti di invidia astiosa: un abito per le feste, un reggiseno, gli orecchini, qualche cosmetico. "Perchè loro sì e io no?"

Acuite dall'ineluttabilità dell'irraggiungibile quelle modeste esigenze diventavano privazioni dolenti, la rendevano scontrosa, spesso irascibile. I paesani la guardavano come un corpo estraneo, compatita e derisa.

Isolata nelle sue frustrazioni, dove anche le attese giovanili più elementari diventavano fisime, considerava il prossimo suo uno stuolo di malevoli. Milena non ha mai imparato a sorridere.

Così, il morale sotto i tacchi, lo spirito a brandelli, si avventurò solitaria per la calca fieristica il pomeriggio del 21 settembre 1939, sagra di San Matteo. Senza soldi, senza una meta, senza nessuna voglia di tornare a casa.

Minghin Balòta la seguì cercando di non farsi notare, spinto da una curiosità tanto improvvisa quanto inspiegabile. Fittavolo di una fattoria vicina, alla

Porcara, conosceva Milena per averla assunta qualche volta con il gruppo delle donne di Pilastrì, quando, per particolari esigenze stagionali, braccianti ferraresi venivano richiesti da agricoltori mantovani, e viceversa. Il millenario fosso di confine fra quelle due borgate di regioni diverse è come se non fosse mai esistito.

Milena, nel gruppo, non fu mai una presenza di particolare significato; una buona lavoratrice, come tante altre, e come tale guardata dall'alto. Ma qui, ora, vista da dietro, intrufolata nel fitto andirivieni, indugiò a considerarla con recondito interesse. A 27 anni, sana come un pesce, non si può dire che fosse una bellezza. Ma nemmeno brutta. Era solo malmessa; chioma incolta, giubbotto di un suo fratello, sottana di foggia obsoleta e di taglia sbagliata, scarpe sdrucite. Ma il portamento eretto, l'incedere sicuro, denotavano disinvoltura: anche una certa fierezza, miscuglio singolare, se non unico, di apparenze contraddittorie.

Con decisione istintiva; davanti al padiglione dell'autoscontro, Minghin si fece avanti, la raggiunse e l'affiancò sussurrandole all'orecchio: "Vuoi fare un giro in giostra Milena?"

Fu come avesse pestato la coda al gatto! Dal fondo tenebroso della sua acredine la ragazza considerò l'approccio una volgare provocazione; potendo lo avrebbe graffiato. Gli si rivoltò contro ringhiosa, con mormorii vituperanti, incomprensibili. Gli gridò sulla faccia: "Volete prendermi in giro?" Quella reazione inattesa lo sconcertò; gli occorre un pugno di secondi a trovare una risposta pacata, rassicurante. "Ti ho solo offerto un giro in giostra..." Dopo lo sfogo parve ammansita, smise di inveire. Due rivoletti indisordinati le

rigavano le guance. "Ho già saputo come vanno a finire queste offerte. Non ci credo più..."

Sei anni prima, in quelle stesse circostanze, ebbe a subire la mascalzonata di un falegname modenese. Abbordata alla fiera, bramosa di accedere alle gioie della seduzione, gli si abbandonò fiduciosa. Fu una storia breve, forse senza amore. Durante il veglione di capodanno gli confidò di essere incinta. "Adesso dovremo sposarci", disse. Lui rispose con uno sghignazzo: "Sposarci? Ma sei matta? lo sono già sposato!" Poi abbandonò rapido la festa, inforcò la bicicletta e via, inseguito da una raffica di cancheri inveleniti. Non si fece più vedere a Pilastrì. Milena non cedette alla disperazione. Per fortuna dopo qualche giorno l'allarme rientrò: nessuna gravidanza. Ebbe un certo sollievo, ma l'incidente le renderà ancora più tetro il cammino dell'avvenire. Ora, (dopo sei anni) il ricordo le rinverdi il magone. E la rabbia. Intanto si lasciava condurre verso la pista. Quasi a suo rispetto quel trentacinquenne elegante, ricco, celibe, arcinoto per le molte avventure sentimentali, di certo non tutte concluse, le ispirava fiducia pur se le sembrava impossibile che provasse vero interesse per una come lei. Quando scesero dalla giostra Minghin la prese sottobraccio: "Vuoi che ti accompagni a casa Milena?" "Non ho nessuna fretta, e nessuna voglia, di tornare a casa mia..."

Lui si sentì incoraggiato: "Allora vieni a casa mia." E aggiunse: "potrai anche restarci se vuoi..."

Milena ponderò rapidamente l'offerta. Lusinga e timore si confrontarono nella sua mente. La prospettiva di un rapporto duraturo, di mangiare tutti i giorni, la spingeva al consenso. Ma pensando alla vita che avrebbe fatto in quella casa, lui sempre in giro per la sue avventure amorose, lei seppellita in faccende domestiche e campestri, smaltita in fretta una illusione non ancora nata, gli piantò in faccia un fiero sorriso, due occhi carichi di alta dignità: "Nossignore signor Balota! Se devo fare la serva preferisco farla a casa mia..." E si allontanò decisa fra la folla che stava diradando.

Da: *"L'orologio del nonno"*  
romanzo (ancora) inedito

# il fantasma di natale

“Ora da brava bambina vai a nanna, domani mattina chissà quanti regali troverai sotto l’albero!” disse il papà a Camilla. “Ora prepariamo biscotti e cioccolata calda per Babbo Natale e delle carote per le sue renne.”

Camilla e la mamma sistemarono una scatola di gustosi e invitanti biscotti sotto l’albero, che loro stesse avevano cucinato nel pomeriggio, poi lasciarono la cioccolata in un termos e le carote in un piatto.

Mancava poco allo scoccare della mezzanotte, l’orologio a pendolo scandiva lentamente i secondi e annunciava con lievi rintocchi lo scorrere delle mezz’ore. Tranne il tenue bagliore delle lucette dell’albero, nessuna luce era accesa e tutti dormivano profondamente, anche Frollino, il gatto comodamente acciambellato nella sua cesta. Tutti erano addormentati tranne Camilla, che ascoltava attenta lo scorrere dei minuti e ogni impercettibile suono, nella trepida attesa di Babbo Natale. Aveva deciso che non si sarebbe addormentata e che avrebbe aspettato il suo arrivo per conoscerlo e offrirle lei stessa i dolcetti. Dopo che il pendolo ebbe scandito la mezzanotte con monotoni rintocchi, a Camilla parve di udire un leggero fruscio provenire dal salotto. Silenziosamente infilò le pantofole e la vestaglia, e scese le scale. Gradino dopo gradino, senza quasi fiatare, giunse al piano inferiore e timidamente si avvicinò all’albero di Natale, che illuminava di mille colori la stanza e proiettava divertenti ombre sulle pareti. Una di queste ombre sbucò da una poltrona e si trovò di fronte la bambina, rimanendo letteralmente pietrificata a fissarla, senza dire una parola. Camilla le si avvicinò e scoprì che non si trattava di un’ombra, ma di un ragazzino estremamente pallido, dal volto ceruleo e labbra esangui, quasi trasparente e circondato da un’impalpabile aura candida. Camilla lo osservò a lungo e poi decise di fare amicizia: non capitava tutti i giorni di conoscere un bambino così strano!

“Ciao, io mi chiamo Camilla e tu? Stai aspettando anche te Babbo Natale?”

Il ragazzino la guardò silenzioso, senza rispondere. Nonostante il pallore generale, manteneva un acceso color mandarino di capelli e spiritati occhi neri. Dopo l’iniziale

diffidenza si decise a parlare.

“Non hai paura di me? Chiunque mi vede inizia a urlare e scappare via. E chi è Babbo Natale?”

“Non sai chi è Babbo Natale?! E’ un signore anziano con una folta barba bianca e un vestito rosso che su una slitta trainata da renne porta i doni di Natale a tutti i bambini!” spiegò Camilla.

“Veramente? Non lo sapevo. Ma perché continui a fissarmi così? Ti faccio un po’ paura?”

“Io non ho paura di te, mi sembri simpatico e se vuoi possiamo aspettarlo assieme e poi scartare i regali e giocare. Però non so ancora come ti chiami...”

“Io sono Yuri, sono un fantasma e non ricordo quando sono morto. L’unico ricordo che possiedo è che nevicava, faceva tanto freddo e nell’aria si sentiva un dolce profumo di biscotti, che però non ho mai assaggiato.”

“Davvero non hai mai mangiato un biscotto? Allora assaggia i miei, li ho preparati con la mamma oggi, ce ne sono tanti e Babbo Natale di certo non si arrabbierà!”

Camilla non aveva neppure fatto caso alla notizia che si trattava di un fantasma, sembrava per lei cosa normale incontrare e conversare con uno spirito la notte di Natale e mangiare dolcetti in sua compagnia. Cosa ancora più stupefacente era che lei lo trovava simpatico e si dispiaceva per lui sapendo che non aveva mai conosciuto Babbo Natale.

“Grazie Camilla, sei veramente una bambina strana, ma molto dolce. Sarà divertente mangiarli assieme e poi giocare!”

La bambina rise e gli porse la scatola. Poi le venne in mente la cioccolata calda e gliene versò una tazza. Yuri sembrava gradire tutto, in particolar modo i biscotti, proprio perché cucinati da Camilla. Trascorsero molte tempo a raccontarsi storie strane, a mangiare e ridere. A quanto pare anche ai fantasmi

piacevano i dolci. Una scoperta che la entusiasmò, felice di aver conosciuto il ragazzino, anche perché si trattava di un fantasma. Camilla cominciava a sentire gli occhi chiudersi, faceva fatica a rimanere attenta e sveglia e sentiva il sonno scivolarle addosso. Yuri man mano scorreva il tempo osservava ansioso l’orologio, col desiderio di poterlo fermare per sempre a quella notte incredibile. Dopo l’ennesimo rintocco dell’orologio, Yuri confessò all’amica che al sorgere dei primi raggi del sole lui sarebbe svanito e che non sapeva se sarebbe riuscito a ritornare a trovarla. E spiegò che quella notte mentre vagava solo tra le vie, si era smarrito e proprio l’aroma dei suoi biscotti e le curiosi luci che si accendevano e spegnevano l’avevano attirato. La notizia rese entrambi molto tristi, ma deciso a rallegrare Camilla, le promise che avrebbe fatto tutto il possibile per tornare a giocare con lei! Nel frattempo gli occhi della bambina si facevano sempre più pesanti e senza accorgersene si addormentò profondamente.

Quando si svegliò si ritrovò nel suo letto, Frollino acciambellato ai suoi piedi. Pensò al meraviglioso sogno che aveva fatto e alla delusione per essersi addormentata mentre aspettava Babbo Natale. Si precipitò comunque giù per vedere che doni le aveva portato. Ne trovò tanti. Poi infilò la mano nella tasca della vestaglia e vi trovò briciole di biscotto e un dolcetto morsicato a metà: ebbe un tuffo al cuore e improvvisamente si sentì al settimo cielo. Allora corse a guardare nel brico della cioccolata e lo trovò vuoto, come il piatto delle carote.

“Visto piccola mia, Babbo Natale ti ha portato tanti regali, sei felice?”

“Certo mamma!” Ma Camilla non era solo felice di aver ricevuto doni, era felice al pensiero che prima o poi avrebbe giocato di nuovo con Yuri.





# la bottega della Giulia

Casa Zerletti, quel volume quadrato che ancora oggi sovrasta dall'alto dei suoi tre piani le capsule vicine al centro del paese di... era un tempo non troppo lontano, un ritrovo assai frequentato, di giorno e molto più di notte, testimone di tante vicende della vita del borgo. Per gli indigeni e i forestieri, per tutti era la "Bottega della Giulia". Dotata di diverse licenze commerciali ottenute grazie all'intraprendenza e agli intralazzi del capo famiglia, vi si esercitavano varie attività: dalla vendita di frutta e verdura all'arte del mentecar gelati, dal commercio di un modesto bric-a-brac, al gioco delle carte e del biliardo, all'intrattenimento serale della tivù attraverso le popolari trasmissioni del Musichiere e di Lascia o Raddoppia, nonché delle partite di calcio. La titolare della bottega era un'anziana ed arzilla signora già avanti con gli anni eppur perfettamente in grado di dominare gli affigliati del clan: un marito remissivo e, con la pazienza di Giobbe, un cognato cieco suonatore di fisarmonica, tre figlioli, di cui il maggiore quasi sempre "fuori forma" se c'era da faticare, la nuora e un nipote con poca voglia di studiare e con un'insana passione per il gioco del calcio. Ai piani superiori della casa le stanze da letto, una a disposizione delle maestrine di ruolo in paese, impossibilitate di coprire giornalmente il percorso di andata e ritorno per la città per la mancanza di una corriera di linea. Un disagio non da poco che portava ogni anno ad un travaso continuo di insegnanti al primo impiego. La qual cosa non dispiaceva affatto ai maschietti di casa, giacché favoriva le loro avances amorose, trovando in tali frangenti la totale approvazione della Giulia. Le lingue velenose delle donne, per rincarar la dose giuravano che la madre glieli met-

tesse addirittura sotto le coperte: una moglie con uno stipendio sicuro non era cosa da disprezzarsi! Più su, nel solaio, dormiva il suonatore di fisarmonica, accudito ad onor del vero con amore dalla cognata che lo lavava, lo vestiva, lo serviva come un bambino. Cieco dalla nascita, Giovannino non si piangeva addosso non disdegnando di rendersi utile al bisogno, quando ad esempio c'era da raccogliere l'acqua alla fontanella distante un bel po' dal centro del paese. Egli aveva memorizzato il tragitto senza particolare difficoltà, lucido e sicuro del punto nel quale si trovasse, tanto da riconoscere le curve della strada, le varie buche, se non anche i sassi. L'unico inconveniente erano i monelli che si divertivano ad intorbidire l'acqua nel secchio coi sassi del selciato, costringendo l'infelice a tornare sui suoi passi. Non ci vedeva, eppure la grave infermità non gli precludeva di allontanarsi giorni e giorni da solo, in giro per la Bassa, a far la questua durante la trebbiatura del grano, a suonare il suo strumento in qualche improvvisata festa sull'aia, dormendo nelle stalle sulla paglia come Gesù Bambino. Al ritorno riportava diverse regalie, farina, grano, lardo e formaggio, una cuccagna per i famigliari. Se gli chiedevi quale fosse, data la sua condizione, il suo desiderio non ancora appagato, vi avrebbe risposto: "mi piacerebbe tanto vedere com'è fatta una gallina... non riesco proprio a immaginarmela!" Tutto sommato una famiglia benestante, considerando che come cantoniere il vecchio Mingòn, il marito della Giulia, godeva di uno stipendio, soldi che erano serviti a far studiare due dei tre figli maschi, peccato per il terzo, quello che teneva il "braccino corto". Al contempo la bottega non rendeva un granchè,



la cassa: una desolazione, in motivo di una clientela soggetta a "far segnare", a procrastinare il saldo. A ragione di quanto detto girava da una mano all'altra un quadernaccio le cui pagine slabbrate dall'uso e dagli immancabili "Giulia, han gò gnanch un sold, nutè", si riempivano di nome e di numeri, di conti lunghissimi scritti a matita, facili a sbiadirsi o peggio ancora a cancellarsi, con buona pace dei crediti. Senza contare poi della protervia di qualche giovanastro che, approfittando dell'assenza temporanea del titolare ne strappava i fogli sicuro di farla franca e dell'omertà dei sodali. A sua parziale scusante la cronica bolletta. I pochi soldi che s'avevano servivano per le sigarette, che Bago nel negozio di Sali e Tabacchi credito non ne faceva. La fame era una compagna fedele e certe pince con la cipolla della Armida, la nuora, solleticavano oltremodo le papille di giovanotti in crescita. Una bottega proletaria se si vuole, dove si poteva trovare un po' di tutto, ma senza tante pretese, perfetta per

una frazione dove i bisogni primari si esaurivano nel riempir la pancia ogni santo giorno, nella ricerca di un lavoro di solito mal pagato, nella forte pulsione sessuale che portava all'infelicità coniugale diffusa e al proliferare di figli illegittimi. L'esercizio negli anni del Ventennio si era dato il nome di Dopolavoro Ricreativo, seguendo l'andazzo e i dettami del regime, per convenienza non certo per appartenenza politica. Alla Patria la Giulia aveva sacrificato un figlio: internato in un Arbeitslager, un campo di concentramento tedesco, era tornato segnato nel fisico e nell'animo. Nella piazzetta, d'estate, l'afa faceva tirar tardi, con le donne che si riunivano a formare il tradizionale filò, parlando di questo e di quello; l'Armida ammanniva allora i suoi famosi gelati, tutta roba genuina a base di latte di mungitura, uova fresche di giornata, e le succulenti granite con i sciroppi Fabbrì, talmente buone che Gigi D. ne aveva ingurgitate ben sette in una sera di luglio, stabilendo il record tuttora imbattuto. Ci si può crede-



# al Saplòn

re o no, ma a sostegno di tale affermazione e come prova che taglia la testa al toro, c'è chi dice che tale exploit sia stato possibile grazie ad una particolare conformazione dello stomaco dell'allampanato Gigi, simili a quello di un ômaso di bue. Nelle lunghe serate invernali la saletta, nella quale troneggiava l'idolo pagano, lo scatolone dell'apparecchio televisivo, si saturava del fumo di troppe sigarette e di un odore indefinibile: una mescolanza composta di aromi di cucina, tanfo di toscano, aflore dei frutti esposti alle grinfie dei mariuoli svelti ad allungar le mani, se una mano anonima si divertiva a girare l'interruttore della luce, lasciando al buio la totalità dei presenti.

"Ahiii, cat ciapa un càncar!, urlava il solito zimbelo. Il bersaglio preferito di quel satanasso figlio di buonadonna di G.O. che si divertiva ad affibbiare scapaccioni ai vicini di sedia confidando nel favore dell'oscurità. Armida, la bell'Armida "callipigia", dai seni grossi come meloni, andava e veniva sculettando tra i tavoli con malizia alimentando illusioni e sospiri vogliosi. Se è vero che le ostesse han sempre avuto non pochi spasimanti, l'assunto valeva per l'Armida che di estimatori ne contava e per meriti indubbi. Cosa fare se il marito non aveva il fuoco sacro della passione? Preso, assorbito completamente dal proprio lavoro di autista del servizio pubblico al volante della FIAT 124, era in continua polemica con la concorrenza di Enore B.

Che spasso sentirli vomitarsi addosso veleno! Se la cantavano a bassa voce digrignando i denti come fanno i cani, ognuno col personale frasario di accidenti e di giudizi inerenti alle mogli. Certo che il nostro "pilota" pareva di larghe vedute!

Le dimostrò in occasione di una forte anemia della moglie, bisognosa dopo un'accurata anamnesi del dottor C.F di cure di ricostituenti, un'iniezione intramuscolo ogni tre ore. Come infermiere si offerse un cugino, un certo Patàca che di mestiere faceva il barbitonsore in paese e che aveva una certa dimestichezza con iniezioni, incisioni di flemmoni, peli incarniti. Questi suggerì al marito per comodo di lui di prendere il suo posto nel talamo durante la notte, e così fu. La malata ne beneficiò, riprese colore e in poco tempo guarì. Un perfetto esempio di medicina alternativa!

Cliente della casa era "Ribulina l'uslar", un esperto di roccoli e trappole per uccelli di passo, un omino rinsecchito, grasso come un chiodo, che abitava ai margini della valle in una "casona" di pali e frasche e col tetto di paviera. Si faceva vedere in paese un paio di volte alla settimana, quando passava ad acquistare l'indispensabile per il vitto: olio, sale, pasta, scatole di trinciato forte per la sua personalissima pipa e una manciata di caramelle che lanciava a "la coja" ai ragazzini, godendo un mondo nel vederli accapigliarsi nella polvere. Dovete sapere che Mingòn e Ribulina erano amici, sodali di bevute e di battute

Ma forse a gha ragion i Milanese, chi par smemurà ma al n'è minga vera e siccome is ricorda fin da quand iera incora putin sermides che l'unica roba ca cambia a Sermat l'è l'acqua dal Po, is cunsola cul ciel (quel cielo di Lombardia, così bello quand'è bello, così splendido, così in pace. A. Manzoni – I promessi sposi cap. XXVII) Oh scusè, ma anca al Mansoni l'era Milanese, eco parchè i guarda sempar in su. In piasa a ghè quei che a Milan an gha minga propria vlest andar, chi sa parchè? (ogni mat a sa i so fat) e siccome al Saplòn al né minga un trattato di sociologia an l'intervisten minga. Ma na roba as sà ad sicur tant che un al la vleva incidar su una targa marmorea al caffè grand. Domanda: quand'è ca tam vegn a catàr a Milan? Risposta in coro generale di piasaròt: "Mai".

Forse hanno ragione i Milanese, che sembrano smemorati ma non è vero e siccome si ricordano fin da quando erano ancora piccoli sermides che l'unica cosa che cambia a Sermide è l'acqua del Po, si consolano guardando il cielo (quel cielo di Lombardia, così bello quand'è bello, così splendido, così in pace. A. Manzoni – I promessi sposi cap. XXVII) Oh, scusate ma anche il Manzoni era milanese, ecco perché guardano sempre all'insù. In piazza ci sono quelli che a Milano non hanno proprio voluto andare, chissà perché? (ogni matto conosce le sue cose) e siccome lo "Zappellone" non è un trattato di sociologia non li intervistiamo. Ma una cosa si sa di sicuro tanto che un tale la voleva incidere su una targa di marmo da mettere al Caffè Grande. La domanda: "quando mi verrai a trovare a Milano?" Risposta in coro di tutti i presenti nella piazza: "Mai".

di caccia alla "ciuiga", alla pavoncella che come si sa è il non plus ultra per farne ragù. L'amicizia rinsaldata da numerose frequentazioni e da una forma di complicità si era però di parecchio annacquata, a cagione di una burla, un tiro birbone messo in atto dall'uccellatore, cosa che non era affatto piaciuta allo stradino. Mingòn era stato invitato ad una scorpacciata di maccheroni al famoso al ragù di pavoncella, una leccornia a detta di molti: però... però, forse un'impressione sbagliata... chissà! Sta di fatto che a Mingòn il condimento quella volta non pareva il solito: questione di pasta?

- Maahh, l'am par acsì tgnis stal ragù... ma el al solit Ribola?

- Ehh quant bali! - dice il padrone di casa - l'an sarà minga la prima volta c'at magn la mè mnèstra? At set alvè mal stamatina? -

- Sarà, ma pr'adèss am par di biasar dla corda... la sarà la dintiera.

A dispetto di ciò che andava dicendo Ribola con tanto calore, Mingòn non s'era sbagliato: il nostro cuoco aveva

affettato fini-fini tappi di sughero che intrisi nel sugo dei pomodori avevano l'aspetto di una succulenta fricassèa di carne.

Se c'era una cosa a cui teneva più di tanto altre, per Giulia l'andamento degli studi del nipote era una croce che le accorava la vita. Di applicarsi nemmeno a parlarne. Soldi buttati quelli per la corriera e per i libri praticamente intonsi.

Non si contavano poi le volte che la nonna non implorasse il signor Gatti, l'autista della corriera, di attendere qualche minuto alla fermata, il tempo necessario al nipote per vestirsi ed infilare la cartella. Maurizio invece di frequentare preferiva imboscarsi al Cavallino Bianco, un bar nei pressi dell'UPIM a Ferrara, a giocare al biliardo con altri sfaticati mangiapaneatradimento. E quella volta che l'ava speranzosa si recò ad un colloquio coi professori, si sentì rispondere: "Zerletti...Zerletti? Già... per essere iscritto è iscritto, ma non si è mai visto! Pensavamo che avesse cambiato scuola... come sta?"

*P.S. I fatti e i personaggi di questo racconto non sono reali, bensì sproloqui di un ubriaco.*

# Centrale termoelettrica Edipower di Sermide

incontro presso il Ministero dello Sviluppo Economico



Il meteorologo

## Luca Lombroso

dell'osservatorio dell'Università di Modena e Reggio Emilia e conduttore del meteo nella trasmissione televisiva di Rai3 "Che tempo che fa", è intervenuto a Sermide presso il Cinema "Capitol", mercoledì 15 novembre ospite dell'associazione Aria Pulita, Circolo Arci di Sermide e Circolo mantovano Sinistra Ecologista. Ha intrattenuto il pubblico molto numeroso parlando per due ore di "Clima e ambiente, energia e risorse". Un argomento oltremodo attuale portato quotidianamente alla ribalta dai media. La serata è stata particolarmente apprezzata per la competenza e la divulgazione oltremodo chiara ed efficace del relatore.

Oggi, 9 novembre 2006 si è svolto presso il Ministero dello Sviluppo Economico (MSE) l'incontro sul futuro industriale dei gruppi 1 e 2 della Centrale di Sermide. L'incontro si è articolato in due parti: alla prima hanno partecipato l'On. Raffaldini ed il Prof. Garribba (MSE), l'Assessore Rebuschi (Provincia di Mantova), la Dott.ssa Giusti (Sindaco di Carbonara Po), il Dott. Michellini (Sindaco di Sermide) e i rappresentanti di Edipower. Nella parte successiva, l'incontro si è aperto alle rappresentanze sindacali nazionali e locali.

Edipower ha riconfermato il proprio impegno per ottenere il via libera al riavvio dei gruppi 1 e 2 della Centrale di Sermide presentando alle Autorità Locali, alle OOSS ed al MSE il seguente pacchetto:  
 1. Mantenimento dell'attuale livello occupazionale presso la Centrale di Sermide, costituzione di unità di servizi specializzate e conseguente

avvio di nuove assunzioni presso gli altri siti produttivi di Edipower.

2. Utilizzo dei gruppi 1 e 2 con prevalenza di gas naturale rispetto all'olio combustibile e, comunque, per un numero massimo di ore annuo pari a 2.000 (per gruppo) al fine anche di mantenere il totale annuo delle emissioni massiche (NOx + SOx) ad un valore inferiore a quello autorizzato dal decreto 112/2000. Questo ammontare di ore non contempla eventuali richieste di funzionamento per situazioni di "emergenza gas".

3. Riduzione delle emissioni di polveri a livello di 15 mg/Nm<sup>3</sup>.

4. Funzionamento dei gruppi 1 e 2 fino al 31/12/2010 e, prima di questa data, elaborazione di un piano industriale per un'eventuale riconversione di questi 2 gruppi.

5. Finanziamento di progetti per compensazioni ambientali di interesse del territorio.  
 6. Realizzazione di interventi paesaggistici (creazione di un parco tematico nell'area

del Consorzio di Bonifica dell'Agro Mantovano e Reggiano e interventi di rimboscimento dell'area prospiciente la centrale). Tutti questi impegni sono migliorativi rispetto alle indicazioni contenute nello Studio, commissionato dai Comuni di Sermide e di Carbonara Po all'Università di Trento, i cui lavori sono stati resi pubblici a febbraio 2005.

Aderendo anche all'invito del MSE la Società chiederà immediatamente il riavvio della procedura VIA presso il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio (MATT), procedura VIA che era stata sospesa su richiesta della Società stessa nello scorso gennaio 2006 al fine di ricercare una soluzione condivisa con le Autorità Locali e le OOSS. Edipower auspica una soluzione rapida e positiva della procedura al fine di stabilizzare il quadro produttivo ed occupazionale della Centrale di Sermide.

**Comunicato stampa Edipower**



## Edipower: la posizione del sindaco

**N**on ho fatto altro che sostenere quanto ha deliberato il consiglio comunale di Sermide, prima e dopo il referendum: nonosterremo iniziative che comportino un impatto ambientale superiore a quello previsto dal decreto 112/2000. Emergenza o non emergenza gas.

Confesso di essere un poco sconcertato. Nel luglio scorso siamo stati convocati dal Ministero dello Sviluppo Economico per parlare della possibile emergenza gas e in quella occasione il Presidente della Provincia aveva dato la sua disponibilità a ragionare sui gruppi ad olio combustibile, sotto certe condizioni, se il ministero avesse deciso di emanare un decreto in tal senso.

Ma ieri, il Ministero ha parlato di una generica emergenza gas e dell'opportunità, per il Sistema Elettrico Nazionale, di differenziare i combustibili. Ha altresì dichiarato di non aver intenzione di andare in deroga autorizzativa e ambientale per gli impianti ad olio da utilizzare durante l'emergenza gas. In questo quadro, se ho capito bene, la centrale di Sermide non può essere accesa. Quindi, con bella acrobazia logica, secondo qualcuno andrebbe prima autorizzata.

Assieme alla Provincia e a Carbonara, abbiamo cercato di spiegare che un conto è dialogare su un'emergenza gas decretata, un conto pronunciarsi su una procedura di autorizzazione in corso da anni e ormai sospesa. Tanto più che su quest'ultima, abbiamo già detto la nostra e non torneremo indietro. Ciò nonostante, il Ministero ha suggerito di riavviare la procedura di autorizzazione e l'azienda ha dichiarato che lo farà immediatamente.

Mi conforta che almeno il sindacato, presente nella seconda parte della riunione, abbia sostenuto la necessità di rispettare l'impatto ambientale, nonostante la ferma richiesta di soluzione in tempi brevi della situazione occupazionale. Cosa che personalmente condivido.

Ma sinceramente non capisco come si possa pensare di riavviare la procedura autorizzativa su queste basi. Cosa c'è di diverso rispetto a prima, a parte un generico richiamo alla possibile emergenza gas e l'imminenza dei trasferimenti? Tutti elementi che non riguardano l'ambiente. Secondo quanto accennato anche dall'azienda, la procedura di autorizzazione è stata sospesa da Edipower nel gennaio scorso perché si aveva la percezione che l'esito in commissione VIA sarebbe stato negativo (sic). E che lo sarebbe stato, in quanto gli enti locali erano contrari. Ma questo è paradossale, la procedura prevede che in commissione VIA si pronuncino in modo vincolante Regione e Ministeri, non gli Enti Locali. E nessuno di questi soggetti, a parte il parere contrario del Ministero dei Beni culturali, si è ancora espresso formalmente. La commissione VIA dovrebbe essere un organismo indipendente, competente tecnicamente e super partes; deve giudicare la sostenibilità ambientale di un progetto, non la sua opportunità economica o strategica.

Ma qui in Italia siamo bravissimi a fare le leggi e poi a disattenderle; siamo campioni del "sentito dire" e degli accordi presi nelle stanze chiuse. Siamo carenti di cultura scientifica.

La verità è che nessuno, Regione o Ministeri che siano, vuole assumersi il "costo politico" di prendere una decisione su questa vicenda, nonostante la legge lo preveda. Così, si chiamano in causa gli Enti Locali, i quali hanno commesso l'unico errore di pronunciarsi formalmente e apertamente, con onestà e responsabilità e, nel caso di Sermide, di consultare i propri cittadini con un referendum. In onore ad una democrazia spesso invocata ma tanto spesso poco praticata altrove.

**Stefano Michellini**

## no olio

**Sabato, 28 ottobre:** la stampa locale reca la notizia dello STOP all'olio combustibile nella CTE di Sermide: all'Edipower avviata la procedura di trasferimento definitivo di 47 dei 174 dipendenti

"per il mancato coinvolgimento dell'impianto nel novero di quelli considerati strategici in caso d'emergenza negli approvvigionamenti di gas naturale".

Sollievo degli ambientalisti e dei cittadini del Destra Secchia che intravedono nello stop all'olio combustibile l'occasione di un pericolo in meno per un territorio gravemente compromesso da decenni di forte inquinamento.

Nondimeno preoccupano i 47 potenziali trasferimenti e ci si interroga se 4 centrali presenti sul territorio provinciale non abbiano la capacità di accogliere 47 lavoratori.

**Domenica 29 ottobre:** leggiamo che Fontanili e Carra sperano che la CTE di Sermide possa ancora rientrare tra gli impianti strategici e si dicono disposti a sostenere i lavoratori in tutti i modi. Come dire: via libera all'uso dell'olio combustibile, purché non si effettuino i trasferimenti.

Nel frattempo cercheranno di capire le vere intenzioni dell'azienda. Stupisce che Fontanili e Carra non abbiano ancora capito che l'azienda con il ricatto dei trasferimenti sta cercando il consenso del Ministero alla riaccensione dei gruppi a olio combustibile per aumentare la produzione di energia da vendere all'estero e accrescere così i propri profitti.

Delude che l'Amministrazione provinciale di centro sinistra, che ha fatto una campagna elettorale soprattutto a favore dell'ambiente, abbia dismesso così in fretta la casacca di tutore della salute dei cittadini e della qualità del territorio.

Stupisce e delude la dichiarazione di Carra, là dove si pone il problema di convincere, con la complicità dei Sindaci, il Ministro Bersani a far rientrare la CTE di Sermide tra gli impianti strategici cui consentire l'uso dell'olio combustibile.

A noi sembra che il problema vero sia un altro: convincere non il Ministro, ma i cittadini di Carbonara e di Sermide, che nella primavera del 2004 hanno detto NO all'olio combustibile con oltre 600 firme a Carbonara e con un'eclatante vittoria referendaria a Sermide, ad accettare la riaccensione ad olio combustibile.

## UNIAMBIENTE

(Coordinamento di 19 gruppi ambientalisti)



**Gentile Signor Direttore**

qualche giorno fa il vostro giornale ha consegnato alla mia bambina Anna un palloncino gonfiato a forma di coccinella. Al solo vederlo Anna, ha avuto un'esclamazione di gioia e di soddisfazione, sembrava qualcosa che aspettava da tempo!

E' rimasta un pomeriggio intero a fissarlo... come se da questa coccinella aerea che giaceva a metà tra il soffitto e il pavimento dovesse uscire qualcosa, un pensiero, un'idea.

Questo palloncino ha una storia lunga, che non sto qui a raccontare....

È importante però dire che è stato il papà di una bambina affetta da sindrome di Rett come la mia Anna, che ha chiesto al vostro giornale di consegnarlo a mia figlia.

Il papà in questione è Roberto Tisato di Schio (VI), insieme a me impegnato in Pro Rett Ricerca, l'associazione che sostiene e finanzia la ricerca scientifica per trovare una cura per le bambine con la sindrome di Rett.

Dopo che avete consegnato il palloncino a mia figlia, sorpresa da questa strana richiesta che Roberto ha fatto a voi per regalare il palloncino ad Anna, gli ho telefonato e ho esordito dicendo: "...Ma Roberto, ma con tutto quello che dobbiamo fare... ti metti a chiedere ai giornali di consegnare palloncini colorati a bambine con la sindrome di Rett?..."

La sua risposta è stata tutta per Anna e io mi sono disarmata... poi dentro di me ho riconosciuto che Roberto stava dando un'opportunità anche a me... che è quella di potervi ringraziare e intanto di chiedervi di poter entrare qualche volta nelle vostre pagine e parlare di tante bambine come Anna, non in tono pietistico e solo doloroso, ma per la gioia che queste bambine ci danno, per tutto il loro amore silenzioso e paziente, per tutto ciò che ci insegnano con la loro disabilità ed infine per la speranza che abbiamo di poterle aiutare.

Ancora è presto, e non voglio invade-

re questo spazio, ma spero di poter parlare nei prossimi mesi di ciò che stiamo facendo come associazione e informare tutte le persone che ci sostengono di Sermide e di Felonica.

Vorrei invitare chi lo può fare a visitare il nostro sito [www.prorett.org](http://www.prorett.org), per conoscerci meglio e per capire lo scopo di Pro Rett Ricerca.

Per chiudere voglio lasciare anch'io un regalo a Sermidiana, è una poesia che mi ha dettato per telefono la sua autrice, la poetessa Maria Luisa Spaziani. Le avevo chiesto una poesia da mettere sui biglietti natalizi di Pro Rett Ricerca e lei me ne ha proposte due, io ne ho usata un'altra, questa chissà perché sentivo che era troppo preziosa... Ha detto a me di metterci il titolo che volevo... io l'ho intitolata:

**Regalo di Natale  
Non portarmi dei fiori, lasciali a mio nome sul gambo dove un giorno moriranno.**

**Non indosso pellicce da decenni e penso a quel castoro che salta ancora.**

**Non portarmi dei libri. Da una vita filtro per la memoria pagine d'oro. Difficilmente nuovi libri aggiungono saggezza alla saggezza.**

**Portami palloncini colorati, le illusioni che mentono con grazia. Li guarderemo insieme mentre salgono dove tutto svanendo sorride.**

**Maria Luisa Spaziani**

Grazie ancora,

**Rita Bernardelli**

*Presidente Pro Rett Ricerca*

**Per una scelta più responsabile!**

L'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Luosi" di Mirandola si prepara alle giornate di apertura riservate a tutti gli studenti e genitori delle Scuole Medie che vorranno entrare nei nostri istituti per visitarli, vedere le attrezzature, parlare con i docenti o con i loro compagni più grandi che frequentano una scuola superiore. I ragazzi e i loro genitori saranno accolti dal Dirigente Scolastico, Signora Dinalma Azzolini e saranno poi accompagnati da insegnanti e alunni degli istituti all'interno della scuola perché gli studenti delle Scuole Medie possano rendersi conto

di persona e compiere una scelta più responsabile rispetto al loro futuro. Le nostre scuole saranno aperte nelle seguenti giornate:

**ITC "G. Luosi" e IPSSCT "C. Cattaneo": sabato 25/11/06 ore 15-18; giovedì 14 /12/06 ore 18,30-21,30, domenica 14/01/07 ore 9-12.**

**Liceo Classico "G. Pico": domenica 26/11/06 ore 9-12; mercoledì 13 dicembre ore 18,30-21,30, sabato 13/01/07 ore 15-18).**

**Egregio Direttore,**

come Socialisti dello SDI le chiediamo ospitalità sulla sua rubrica perché vorremmo ricordare ILARIO CHIAVENTI che purtroppo prematuramente è venuto a mancare.

Vorremmo esprimere testimonianza di stima, affetto, ammirazione e sgomento per la sorte crudele che lo ha colpito.

CHIAVENTI è stato un politico di spessore, un esempio di passione civile, un tenace assertore del Socialismo che vuole stare a sinistra ma non in posizione subalterna, bensì con una sua visibilità e peculiarità che la storia gli deve riconoscere, al di là delle molte vicissitudini che possono aver connotato il lungo percorso di un partito che ha risvegliato le coscienze e proclamato i diritti degli umili ed emarginati, che si è battuto per l'affermazione di nobili principi di libertà e democrazia, di giustizia sociale e di pace fra i popoli. In questi valori ILARIO ha fortemente creduto, per questi valori si è sempre battuto: come uomo politico e come amministratore pubblico.

Purtroppo scomparire non solo un valido dirigente di partito e un uomo delle istituzioni; ci viene a mancare un amico disponibile, aperto, mai reticente, con una dote che in politica non sempre è apprezzata: quella di dire le cose come devono essere dette, di non nascondere la verità, sostenendo sempre con forza le proprie opinioni e principi.

ILARIO aveva la politica nel sangue come l'aveva suo fratello Massimo, anche lui scomparso prematuramente dopo essere stato giovane dirigente di partito e pubblico amministratore provinciale, esponente dell'ala mi-

gliorista del PCI che aveva colto da tempo la necessità e l'inevitabilità di una svolta profonda del suo partito in chiave riformista.

Di questa passione politica ILARIO si è alimentato sino all'ultimo, nonostante la malattia. Pur senza essere un professionista della politica egli ha colto più di altri il valore di una militanza, di un impegno e di una dedizione, tanto più forti quanto ardue erano le difficoltà di un partito che stava vivendo uno dei tanti momenti drammatici della sua storia e delle sue disgregazioni e che doveva essere rimesso in piedi, almeno per quella parte che si riconosceva nella tradizione e nei valori del vecchio PSI.

In tale prospettiva di rinascita ILARIO ha profuso le sue migliori energie, facendo riconquistare prima al "SI" poi allo "SDI" quella visibilità e quel ruolo ai quali i socialisti non potevano né dovevano abdicare.

Così e doveroso ricordare ILARIO, uomo conosciuto e stimato, molto attivo e presente nelle occasioni che doveva esserlo a Sermide e nel Destra Secchia. La sua perdita ci impoverisce. Esprimiamo riconoscenza per tutto quello che ha fatto e dato al partito, alle istituzioni, alla comunità.

**Il Direttivo S.D.I.  
Socialisti Democratici  
Italiani- Sermide**

**Spettabile Direttore,**

desidero rispondere brevemente alla cortese lettera della Sezione Federaccia di Sermide in merito ad un mio articolo apparso sul numero di ottobre. Innanzitutto se avessi voluto offendere mi sarei espressa con ben altri termini, ma in realtà ho scritto semplicemente il pensiero mio e di molti altri italiani basandomi su dati concreti, testimonianze dirette, libri, articoli, documentazione varia... e chissà quante cose interessanti avrei potuto trovare su Internet! (Grazie per il consiglio).

Non si trattava di un'accusa, ma di una constatazione a cui sono giunta dopo aver preso accuratamente visione delle leggi riguardanti l'attività venatoria e dopo anni di episodi spiacevoli. Devo dire che chi non è ben informato a riguardo sono alcuni vostri simpatici colleghi, visti sparare



Sermide - Via Togliatti 5 - tel. 0386.61089

**OFFERTA VALIDA DAL 01/12/06 AL 31/12/06**

<b>COCA COLA LT. 1,5x2</b>	<b>€ 2,35</b>
<b>ACQUA ROCCHETTA NAT. LT.1,5</b>	<b>€ 0,39</b>
<b>OLIO MAIS CUORE LT.1</b>	<b>€ 3,59</b>
<b>APERITIVO CRODINO ML. 100x10</b>	<b>€ 3,79</b>
<b>CAFFE' LAVAZZA ORO GR. 250x2</b>	<b>€ 4,65</b>

**MESE DI DICEMBRE  
DOMENICA MATTINA APERTO - LUNEDI APERTO TUTTO IL GIORNO**

a distanze molto molto ravvicinate ad abitazioni (con conseguente litigio col proprietario e scampata denuncia), altri visti nascondere nelle proprie auto animali in numero superiore a quello consentito. Cacciatori visti spaventare con i propri cani gli animali presenti in una riserva per sparargli poi al di fuori dell'area proibita. Ma molti altri episodi, anche più gravi, sono stati visti e subiti da me e da altre persone nel corso degli anni, ed è ciò che mi ha spinto a seguire da vicino la questione. Non ritengo affatto di aver scritto "senza il valigio della ragionevolezza e dell'equilibrio critico", anzi...

Ben vengano le iniziative umanitarie da parte di chiunque, cacciatori e non. Ma nessuna buona azione può giustificare scorrettezze o violenze, e con "violenza" mi riferisco a tutto ciò che provoca danni, ferimenti e morte agli esseri viventi. Animali compresi.

**Elisabetta Bonetti**

### Halloween e botti: dov'è il divertimento?

La sera del 31 ottobre mi sono chiesto se, dopo tutte le informazioni sulla festa di Halloween che sentiamo in tv, sulle riviste, quotidiani ecc., le persone capiscono di cosa si tratti e cosa realmente rappresentano oggi. E mi sono domandato questo dopo ore di disturbo (mica sarà capitato solo a me!) a causa degli scoppi insensati di botti per il paese come se fossimo già a Capodanno.

Sembra che nessuno ancora capisca il senso di questa festa. Però quello che mi ha spinto a scrivere quest'articolo è la consapevolezza che quei petardi erano nelle mani di bambini e ragazzini. Ma Halloween non è appunto una festa per i bambini? Il problema è cosa possono fare loro se in quella sera il paese sembrava più morto del solito? Allora si intuisce che la colpa di tanta ignoranza non è loro ma degli adulti, che di festa e commemorazione sembrano capire molto poco.

Forse sarebbe meglio spiegare il perché vi scrivo quest'articolo.

In primo luogo non sono sermidese, ma provengo da São Paulo in Brasile. Questo forse mi dà la possibilità di considerare la realtà di Sermidese da una forma più distaccata ma non meno importante, giacché risiedo in questo paese da ben tre anni.

In secondo luogo, avendo vissuto quasi tre anni negli Stati Uniti, ho potuto constatare quello che il Giorno delle Streghe veramente significa. Ecco perché dico che sono rimasto perplesso con l'immagine di una sera a base di botti, di ragazzini che volevano divertirsi (commemorando una festa non tipicamente italiana...) in un paese dove in pratica solo gli anziani rimangono a casa la sera prima di un giorno festivo oppure i genitori (forse quelli dei bambini?!) che non hanno nient'altro da fare oltre a buttarsi sul divano e guardare Lo Zio dell'America 2 (e forse anche Porta a Porta...oh Dio!) prima di andarsene a letto.

È questa l'inconsistenza di quella serata: questi ragazzini che si divertivano con i petardi, celebrando una festa che con i botti non ha niente a che vedere, mentre i genitori e altri "adulti" o non erano a casa od erano troppo "occupati" con i loro affari. Sicuramente non avranno reso contenti molti anziani e tutta l'altra gente che voleva riposare o starsene tranquilla in compagnia, tutto questo in un paese dove i giovani non ci sono o se ci sono restano fuori dal paese (mi domando perché...). La colpa, però (e qui mi ripeto), non è dei bambini ma degli "adulti".

Ma se ci si accorge che i ragazzini vogliono divertirsi

si nella sera di Halloween, perché non si fa niente per loro in questo paese, dando vita magari ad una festa anche sermidese? Si obietterà che Halloween non è una festa sermidese... Ma essendo brasiliano, forse non dovrò nemmeno dirvi che quando si parla di carnevale non si può non pensare al Carnaval del Brasile, giusto? E poi, cos'è questa globalizzazione di cui tanto si chiacchiera se non – nella sfera sociale – un avvicinamento delle culture? E se si vuole definire pagana questa festa "americana", cos'erano originariamente il Natale e la Pasqua se non due feste pagane "adattate" al cristianesimo? E non le celebrano lo stesso anche molti atei? Lo stesso Halloween è un misto di culture, principalmente quella irlandese del Samhain (festa della raccolta e capo-d'anno celtico) e quella tipica della nazione messicana, il Giorno dei Morti, nel quale appunto si fa festa... Eppure i bambini sermidesi, che sentono di Halloween da tutti i mezzi di informazione, vogliono anche loro fare festa, ma non sanno come oltre a scoppiare dei petardi contro le macchine, le case e i bidoni della spazzatura in gruppetti, in giro per un paese di anziani e genitori ciccioni, vuoto di giovani che cercano nei pub e bar altrove delle "vere feste" di Halloween.

Io, come un sermidese acquisito (lasciatemi usare quest'aggettivo), proporrei che il prossimo anno il Comune e i cittadini accendessero le luci dalle sei alle undici di sera. Che il Centro Giovani rimanesse aperto e che si proponessero in piazza degli eventi o mercatini fino a tarda sera. So che vi sembrerà che sto sognando troppo in alto, però... c'è ancora di più! Proporrei anche che i genitori e gli insegnanti avessero un maggiore rispetto verso i bambini e prendessero questa sera del 31 ottobre come la vera festa dei bambini, giacché per loro il nome Halloween è già magico per la sua natura oscura ed incomprensibile a tutti... Sì, ecco il vero significato del Giorno delle Streghe: magia e fantasia. E se è questo che loro vogliono (e non solo loro!), che si dia a Cesare quello che è di Cesare, perché anche loro sono dei cittadini di Sermidese.

**Carlos H. Passadore**  
loddray@yahoo.com

### Direttore,

mi piacerebbe pensare che potessimo intitolare le manifestazioni ludico-sportive ed agonistiche ad un sermidese vivente, molto silenzioso, riservatissimo ma ancora "giovane" forte bello ed utile a tutti. Mi riferisco a 1802. Sapete chi è?

Non è il nome di un treno o altro ma è la data d'impianto del platano gigante fortunatamente ancora vivente che ci rinfresca con la sua ombra, pulisce lo smog e ci dona... gratuitamente l'ossigeno, a tutti!

Un tempo non lontano esisteva la Festa degli Alberi e spesso chi si sposava piantava uno o più alberi. L'uomo e l'albero: l'uno non può fare a meno dell'altro. Oggi dove sono finiti? In campagna sono spariti. Non c'è amore per gli alberi sono stati sradicati un po' dappertutto (tranne nelle golene fortunatamente). E non ci sono bambini, nostri bambini. Che sia un caso? Vogliamo rimediare, vogliamo ripartire...

1802 sei passato attraverso inondazioni, invasioni, moti popolari, incendi, devastazioni, bombardamenti e sei ancora lì, grazie anche per la tua presenza, quante cose potresti fare rivivere solo se tu ci potessi parlare. Onore a te 1802. Antico e giovane sermidese, amico di noi tutti, di oggi e speriamo anche di domani.

**Ferruccio Sivieri**

## "I voti vanno pesati, non contati"

Nel mio piccolo, molto piccolo, mi sento un po' anarchico, nel senso buono del termine, nel senso non violento. Tuttavia l'ultima soddisfazione di dissentire, di protestare, o semplicemente di non aderire ad un trend di vita comunemente accettato (o subito) peggiora lo scorno del doverlo vivere.

C'è un personaggio che nei miei scritti cito spesso e volentieri; egli almeno a me appare come uno dei pochi uomini del '900 sempre coerente ai principi di liberalità ed onestà. Parlo di Giuseppe Prezzolini.

Quando nel 1908 fondò "La Voce", rivista letteraria sulla quale scrissero con tendenze diverse i migliori prosatori e poeti del tempo, ebbe come accanito lettore Benito Mussolini, il quale gli scriveva: "Mi sono fatto e rifatto alla lettura de "La Voce".

Annoto questo aneddoto per far capire che Prezzolini avrebbe potuto chiedere al Duce qualsiasi cosa, Ministero dell'Educazione compreso; invece preferì andare a vivere all'estero, negli USA, colà chiedendo di insegnare alla Columbia University.

Un giorno gli chiesero perché si ostinasse a non votare e lui portò il suo interlocutore vicino al parapetto del grattacielo di New York dove abitava, alloggiato in uno stanzino ricavato da un deposito d'acqua, e gli additò la strada

"Vedi quel barbone laggiù? Il suo voto conta come il mio. I voti non andrebbero contati, ma pesati".

Un concetto del genere è considerato oggi antidemocratico, ma non lo era nell'antica Grecia, dalla quale ci viene la nostra democrazia. Ora mi chiedo, e ci si può chiedere: con l'arrivo in massa di extracomunitari di tutte le razze, è giusto concedere loro il diritto di voto dopo pochi anni di permanenza presso di noi?

Qui si pone il problema della pesantezza dei voti, che - ancorché impossibile da praticare - dovrebbe però indurci a riflettere.

In un piccolo Comune come il nostro, per esempio, basterebbero poche centinaia di voti per ribaltare o modificare il nostro modo di vivere. A prescindere dal partito che li accogliesse in seno, uomini di culture diverse vi porterebbero il seme dei loro principi, delle loro credenze, dei loro costumi che non ci appartengono.

Non va dimenticato che il nostro è un Paese laico, uno Stato laico, anche se la nostra religione è da secoli quella cattolica. Perciò laddove nulla dobbiamo allo Stato, molto e tutto dobbiamo alla nostra tradizione che finisce con l'essere la nostra civiltà.

La Repubblica della Serenissima permise a Venezia una civiltà millenaria perché a votare andavano soltanto i residenti; prima di ottenere la cittadinanza un foresto, o "stradiot", come lo chiamavano loro, doveva dimostrare di averla meritata con la propria opera, e non solo in virtù del tempo trascorso a Venezia.

Anche per noi oggi - io ritengo - dovrebbe valere il concetto di Prezzolini: i voti vanno pesati, non contati.

Poiché ciò non è possibile, nulla ci vieta di pesare (ma meglio sarebbe dire soppesare) il soggetto "prima" di concedergli il voto. Se egli non si dimostra in grado di raggiungere i parametri stabiliti da noi indigeni, non ottiene il diritto di voto, non gli si dà la cittadinanza. E il processo osmotico - mi si obietta - lo dimentica?

Ma non dimentico neppure che il processo di osmosi che dovrebbe consentire il reciproco e vicendevole scambio di valori tra due società, o meglio tra due o anche più modi di intendere la vita, è lungo e laborioso.

Lasciamo che si compia, solo dopo potremo liberamente parlare di diritto al voto.

**Giuseppe Reggiani**



# al bròl

II parte

E' evidente che il proprietario degli alberi da frutto si difendeva con una guardia stretta del frutteto e quindi si instaurava una specie di sfida tra sottrattori di frutta e guardiani. Tra l'altro era una lotta continua tra chi praticava pertugi nelle siepi per avere accessi multipli e vie di fuga facilitate e chi provvedeva a richiuderli con legature e creazione di ostacoli. L'ingegno profuso nella sfida generava geniali strategie, come quella di assegnare a qualche componente della banda (generalmente i meno vocati alla corsa o i più piccoli) il compito di recarsi in un determinato punto del confine della proprietà e far credere rumorosamente di voler entrare di là, obbligando così il guardiano a recarsi in quella direzione, nel contempo, però, all'estremità opposta altri componenti della banda (i più veloci nella corsa) si introducevano nel frutteto o nel vigneto e rubavano il più in fretta possibile, asportando rami interi, quanti più frutti potevano. Il punto di forza dei ladruncoli, rispetto al guardiano anziano, era la corsa o l'astuzia di aver aperto un buco nuovo nella siepe in un luogo ancora non reperito dal guardiano del recinto. Non era infrequente che qualche ragazzo fosse acciuffato prima che uscisse dalla proprietà, ecco allora che scattava una buona razione di scappellotti e ceffoni. Era però un fatto che restava tra guardiano e ladro in quanto se il ragazzo avesse raccontato la cosa in famiglia le buscava ancora... non si sa bene se per il fatto che fosse andato a rubare o per il fatto che fosse stato tanto fesso da farsi beccare! Si racconta di padroni di

frutteti tanto sadici che si armavano di fucili da caccia caricati a sale e con quelli sparavano nel posteriore dei ladruncoli in fuga. La penetrazione superficiale dei granelli di sale sotto l'epidermide provocava ferite che bruciavano maledettamente a causa del sale che si scioglieva. Della cosa ne ho sentito parlare, ma non ho mai avuto modo di verificarla.

Il periodo della maturazione dell'uva era particolarmente passibile di furti e quindi la guardia di faceva più intensa, "a s'andava a téndar à l'ua", al punto che alcuni proprietari, di notte andavano a dormire nel vigneto dentro capanne di stami appositamente costruite. Ho un ricordo personale a questo proposito: ero ancora un ragazzino e mi mandavano a sorvegliare la mia uva durante il giorno e subito i compagni di giochi del circondario venivano a giocare in prossimità di dove io mi trovavo. Non potendo resistere alla tentazione di partecipare ai giochi di gruppo li invitavo ad entrare nel mio vigneto e per invogliarli a farlo promettevo loro un grappolo d'uva, ma mi raccomandavo di prenderne solo uno. Era evidente che qualcuno non si accontentava, ero quindi obbligato ad intervenire per impedirgli di fare razzia, presto la discussione degenerava in litigio e relativa colluttazione, ma che puntualmente si risolveva a mio danno. Insomma ero un guardiano che oltre a farsi rubare l'uva le buscava anche!

La funzione del frutteto era quello di produrre frutta per i bisogni famigliari e per venderla a chi ne faceva richiesta. Dunque compito delle donne che rimanevano a



Nella foto: Veduta aerea dal bròl d'la Casàsa - 1945

casa era, in caso di arrivo di clienti, specialmente quelli di paese, di andare nel frutteto a cogliere il quantitativo di frutta richiesto, pesarlo e prezzare la relativa quantità. Non era infrequente che gli ortolani di paese si rifornissero al bisogno di frutta presso gli agricoltori. In altri termini le piante del frutteto famigliare era una ulteriore entrata per la famiglia. Per dare un'idea di come la frutta soddisfacesse varie esigenze nella nutrizione della famiglia contadina basta passare in rassegna come fossero raggruppate le varietà di frutta che si coltivavano, si classificavano in: da consumo fresco, da cuocere, da sidro, da essiccare e da distillare (prugne). Ho già citato l'uso di essiccare fette di mele al sole, la concentrazione degli zuccheri che si otteneva era sufficiente a farne un companatico. In dialetto si chiamavano "li flipi". E' da qui che derivava il detto dialettale "l'è na flipa fiapa".

Le varietà piantate a quei tempi sono ormai scomparse, perché non più confacenti con le richieste di mercato, che ormai sono intimamente legate più all'aspetto, al trasporto e alla serbevolezza, che al peculiare sapore. Si trattava di varietà o molto precoci (quasi ogni specie di frutto aveva una sua varietà di San Giovanni)

o molto tardive, fino ad arrivare a vere e proprie varietà invernali. Le prime erano ricercate dopo un lungo periodo di indisponibilità di frutta (a quel tempo la conservazione in luoghi climatizzati era sconosciuta e non si conosceva la tecnica di indurre alla maturazione), le seconde perché erano più conservabili durante l'imminente periodo invernale. La frutta conservabile durante l'autunno-inverno era consumata con parsimonia e la mela o la pera cotta era un secondo piatto frequente per poter utilizzare i frutti che man mano marcivano. A questo proposito si diceva che era prassi in campagna di mangiare mele mai perfettamente sane in quanto la pratica di scegliere sempre quelle marce conduceva a consumarle tutte in quello stato, esse man mano si trasmettevano vicendevolmente il marciume. Quante volte alla domanda: "a gò fam, cus a ghè da magnàr? mi sono sentito rispondere da mia nonna: "a ghè na stigiàda ad pom cot", ma io ne avevo fin sopra i capelli di mangiare mele cotte! Come non ne potevo più di mangiare pane e "conserva ad brogna" agra e liquida, mentre ormai i miei amici "piasarot" mangiavano la "nutella", che, per noi della campagna, rimaneva un sogno insoddisfatto..



# Cooperativa Edile Sermidese Soc. Coop. a r.l.

realizzo in Sermide (MN)  
nuova Palazzina di 14 Alloggi nell'area  
lottizzazione Deledda,  
l'esclusivo complesso residenziale:

## "Le Gemme"

## il Rubino



Si realizzano appartamenti di  
varie metrature, con finiture di  
prezzo e possibilità di personalizza-  
zione.

Riscaldamento autonomo e  
predisposizione di climatizza-  
zione.

Consegna primavera 2008.

Per informazioni

Uffici: 0386/967211

Fax: 0386/967200

Ufficio Vendite

Cell: 335/5836246

E mail [coop@sermidese.it](mailto:coop@sermidese.it)



An aerial photograph showing a town built on a peninsula or a narrow strip of land, surrounded by a wide river. A bridge spans the river in the foreground. The sky is clear and blue.

# *Volano le notizie!*

## Abbonati!... a Sermidiana Magazine

c/c postale: 19812387

Redazione: via Indipendenza 63, Sermide

Tel / fax 0386.61216

mail: [info@sermidiana.it](mailto:info@sermidiana.it)

ABBONAMENTO ANNUALE € 20,00