

CITROËN

GESTAUTO E.R.

www.gestauto.citroen.it

ANNO 28 - N. 2 - FEBBRAIO 2008 - Euro 2,50

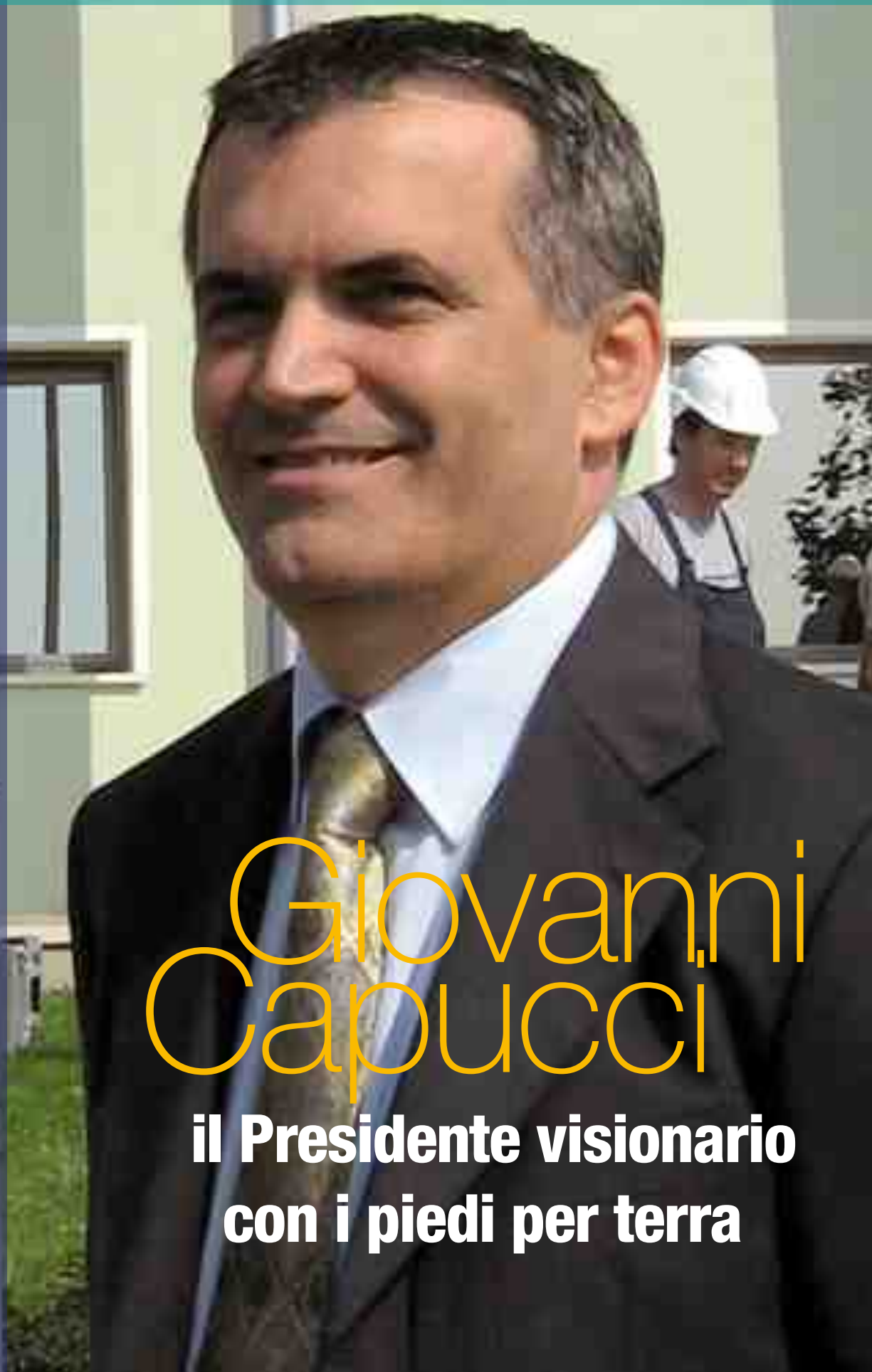
Sermidiana magazine



► **SERMI...DIANA**
LUCIA FINATTI



► **MUSICA**
CRANCHI BOY
E IL PERFIDO PORFIDO



Giovanni Capucci

**il Presidente visionario
con i piedi per terra**

Riscalda il tuo inverno



Scegli il tuo PALAZZETTI nella più ampia gamma europea a partire da 1.340 euro (IVA esclusa)

ONORANZE FUNEBRI



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

"Quando è difficile pensare a tutto ci pensiamo noi"

I nostri servizi

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 Ardighò 5 - Tel. 0376.614045

Schivenoglia Piazza Matteotti 69 - Tel. 0386.846108 - **Sermide** Via Curiel 21 - Tel. 0386.61108



Etica e laicità

La copertina del libro, pubblicato dalla casa editrice Bompiani alla fine del 2007, "Essere Laico" di Umberto Veronesi con Alain Elkann



«Certo, non può sfuggirci uno degli argomenti di attualità più discussi sui mass media: l'etica secondo i laici.

Questo mi permette di continuare la riflessione dell'editoriale precedente, nel quale ho proposto il concetto di responsabilità etica, come ci hanno suggerito gli scritti del filosofo Hans Jonas: cioè della necessità che ci si occupi delle generazioni a venire, al fine di affidare loro un mondo vivibile ed integro.

La parola etica, in questo caso, si ricollega alla sua radice etimologica che la vuole associata alla specie, dal greco *êthos*, norma a fondamento della vita umana associata.

Quali sono i valori su cui si fonda questa responsabilità? Provo a dare una risposta: la libertà, la tolleranza e la solidarietà. Per rendere laici questi concetti basta porre al centro un Uomo, in riferimento al quale si possa parlare di senso etico molto evoluto.

Ciò si traduce nella coscienza di esseri umani finiti, di non avere altro che questo nostro limitato tempo e che la morte diventa in quest'ottica biologicamente necessaria oltreché inevitabile. Necessaria perché tutti gli esseri viventi condividono la tensione verso una continua trasformazione, rigenerazione, rinascita, quindi morire è essenzialmente lasciare spazio a chi viene dopo: l'immortalità sarebbe una catastrofe biologica. Le nuove generazioni devono trovare lo spazio per la loro evoluzione in un mondo certo migliore di quello attuale. Cosa permette all'uomo di trovare un senso al suo esistere temporaneo nel mondo?

L'essere un animale pensante, capace di un pensiero razionale che gli consenta una vita sempre più intensa e consapevole in cui le potenzialità del suo cervello siano infinite. Il progresso scientifico ne è la prova.

Ma certo questo non basta. L'amore, l'amicizia, la pietà, la solidarietà, ma anche l'odio, sono radicati nella necessaria vita di relazione, che distingue, in questo senso, l'uomo dagli animali. Certo, anche questi ultimi vivono in branchi, ma a muoverli è solamente l'istinto di sopravvivenza. Esso permane anche nell'essere umano, ma è associato alla consapevolezza di condividere una medesima condizione esistenziale, e alla volontà atavica di opporsi ai limiti della propria storia, ritagliandosi un frammento di eternità nel dare la vita ad altri individui. I figli sono l'immortalità. Avranno a loro volta altri figli e quindi la vita non finirà mai. A noi la responsabilità di scegliere come dovrà essere questa vita. »

- 2 Miscellanea
- 6 Semi...Diana
Lucia Finatti
- 8 Intrapresa
Agenzia della Concordia
- 10 Sport
- 13 Associazioni
- 16 Borgafranco Po
- 17 Moglia
- 18 Carbonara
Villa Bisighini in restauro
- 20 Felonica
- 23 Castelmassa
Ermes Simili
- 25 Speciale
Coop Edile Sermidese
- 30 Letteratura e il nostro territorio
- 31 Una cartolina da N.Y.
- 32 Salute
- 34 La scuola
- 36 Coquinaria - cose di cucina
Corte Vallona
La cucina di San Valentino
- 38 Vita nei campi
- 39 Pollice verde
- 40 Sinagoga e diaspora
- 42 Museo della guerra
- 45 Passatempo
- 46 La storia
- 47 Storie di emigrazione
- 48 Racconti
- 50 Teatri e dintorni
- 52 Musica

Sommario

Sermidiana Magazine
è un mensile
di Sermidiana 2000 s.n.c.

Aut. Tribunale di Padova del 15/12/2006
Iscrizione Registro Stampa: 2058

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
Amella Carla Bassoli - Paolo Barlera -
Lino Bellodi - Elio Benatti
Andrea Bettini - Renzo Bertazzoni
- Dan Biolcati Rinaldi - Paolo Bisi
Elisabetta Bonetti - Giulia Bresciani
- Marilena Buganza
Ugo Buganza - Davide Bregola
Daniela Cuoghi - Edda Doffini
Milena Ganzaroli - Alberto Guidorzi
Sara Guidorzi - Simone Guidorzi
Alfonso Marchioni - Chiara Mora
Federico Motta - Franco Orsatti
Pasquale Padricelli - Vittorio Padricelli
Irma Preti - Giuseppe Reggiani
Achille Scaglioni - Marco Vallicelli
Cristiana Zerbini - Anna Zibordi
Disegni: Severino Baraldi -
Carlo Costanzelli - Erika Ferrarini - ZAP -

Progetto grafico e impaginazione:

Enrica Bergonzini Strategie Grafiche

Stampa:

Artestampa - Urbana

Redazione:

46028 Sermide (Mn) via Indipendenza 63

Tel. 0386.61216 Fax 0386.61216

mail: info@sermidiana.it

www.sermidiana.it

Abbonamento annuo:

Italia euro 25,00 - 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.

Informativa sulle tutela alla privacy-
d.lgs 30 giugno 2003 n. 196 -

I dati personali degli abbonati a Sermidiana magazine saranno inseriti nell'Archivio della società e saranno trattati, con o senza l'ausilio di mezzi automatizzati, esclusivamente ai fini dell'esecuzione del contratto di abbonamento alla rivista, nonché per i relativi obblighi normativi di carattere fiscale e contabile. I dati personali forniti non saranno in alcun caso diffusi, ma potranno essere comunicati ai collaboratori di questa Società espressamente nominati come incaricati del trattamento, nonché a società di spedizioni, ivi comprese Poste Italiane s.p.a., o di servizi correlati alla spedizione (imbastare, etichettare ecc. i plichi e la corrispondenza). L'archivio dei dati personali raccolti per uso redazionale è in via Indipendenza, 63 a Sermide. Il responsabile del trattamento al quale gli interessati possono rivolgersi per esercitare i diritti previsti è Luigi Lui.

E' festa al nido

Nella sera del 21 dicembre, all'asilo nido comunale "La Nuvola" gestito dalla cooperativa C.S.A., si è svolta, come ormai da tradizione, la festa di Natale. Grande la partecipazione e l'entusiasmo da parte di genitori e bambini che hanno potuto divertirsi con il clown Happy Happy prendendo parte a giochi con palloncini, giochi di prestigio e balli di gruppo. Non poteva mancare Babbo Natale che, a metà serata, ha fatto il suo arrivo con un sacco pieno di dolcetti che ha distribuito a tutti i bambini. Molto apprezzato è stato anche il buffet che ha allietato il palato di tutti i presenti, cu-



rato nei minimi particolari dalla nostra cuoca Daniela. Questi momenti di aggregazione, organizzati e promossi dal nido, costituiscono occasione di piacevole scambio e favoriscono le relazioni interpersonali e i rapporti di amicizia. Le feste sono eventi eccezionali, fuori dal consueto, e proprio per questo diventano momenti carichi di significati emotivi.

Le educatrici

Banda larga

Chi è interessato al collegamento internet banda larga può fare riferimento a: CENTRO INFORMATIKA di PREVEDI LORENZO Via A. Brennero 131 Tel. 0386 51083 46025 POGGIO RUSCO (MN) info@centroinformatika.com Ad esso Linkem (operatore di telecomunicazioni) rimanda il potenziale abbonato per la attivazione del collegamento. Infatti spesso l'utente si sente inibito ad inoltrare la richiesta formale via internet perché è un format "contrattuale", anche se il Contratto vero e proprio si innesca, ovviamente, solo dopo l'avvenuta positiva attivazione. Un contatto diretto del potenziale utente con Centro Informatika può facilitare il processo di attivazione.

Le donne dell'ARCI

Oltre un centinaio di persone si ritrovano abitualmente la domenica sera al Circolo Arci di via f.lli Bandiera per giocare a tombola. Gli organizzatori, tutti di sesso femminile, hanno cercato il modo più tradizionale per socializzare ed hanno avuto

conferma che il gioco della tombola ben si adatta allo scopo. Così, tra una chiacchiera e l'altra e fra un giro e l'altro, tentano la sorte con le cartelle della fortuna, restando in allegra compagnia. Durante le festività hanno

raccolto un bel gruzzolo e hanno deciso di devolvere una parte dei proventi in beneficenza a due associazioni: la Coop sociale "Il Ponte" di Sermide con 200 euro e la "Pro Rett" di Felonica con 300.



Venerdì 8 febbraio alle ore 21, presso il Municipio di Sermide
presentazione del romanzo "La donna che parlava con i morti" di Remo Bassini

Zena Roncada dialoga con l'Autore

Remo Bassini è nato a Cortona nel settembre 1956, ma è a Vercelli che si snoda il suo percorso: dagli studi fino al diploma. Quindi sette anni di fabbrica, prima operaio-sindacalista poi studente-operaio-pendolare: nel 1982 si scrive a Lettere a Torino. Quindi un altro lavoro, portiere di notte, che gli consente di arrivare a un passo dalla laurea e di coltivare alcune passioni come il teatro. Poi la passione che diventa anche il suo mestiere: il giornalismo; nel 1986 inizia a collaborare con "La Sesia", storico giornale di Vercelli e provincia. Nel 1995 collabora assiduamente anche con "L'Indipendente". Giornalista e scrittore, ha pub-

blicato i romanzi Il quaderno delle voci rubate, Dicono di Clelia, Lo scommettitore e alcuni racconti in rete. Dialoga con i lettori attraverso un seguitissimo blog, all'indirizzo www.remobassini.it

"La donna che parlava con i morti"

Una storia d'amore e di morte che scorre sotto la pelle della provincia italiana

È il primo giorno di settembre, fa caldo. Nell'aria, Anna Antichi sente l'angoscia del suo fallimento esistenziale: un incubo di giornate sempre uguali da consumare in un paese troppo piccolo per i suoi sogni. Con l'anima spezzata da un grave lutto familiare, Anna è una ra-



gazza invecchiata troppo presto e il corso degli eventi ag-

giungerà dolore al suo dolore. Fabrizio, lo strano poliziotto di cui si è innamorata, è scomparso improvvisamente: i suoi colleghi brancolano nel buio e Anna si rifiuta di credere a una realtà troppo dura da accettare. Dal passato di Fabrizio affiorano, infatti, le tracce che portano fino alle profezie di una misteriosa Marta. Fili sottili che Anna è costretta a seguire nel tentativo di liberare se stessa e l'uomo che ama da un destino di disperazione. Ne La donna che parlava con i morti, questo destino diventa un giallo avvincente, una storia di amore e di morte strappata alla memoria di un paese segnato dalla più terribile delle maledizioni.



"Devo confessare che un po' lo invidio Remo Bassini. Riuscire, come fa lui, a trasfigurare le nostre zozzerie quotidiane in forma di romanzo aiuta a respirare e a vivere meglio."

Marco Travaglio

"Bassini è uno dei pochi narratori odierni che sa raccontare con forza l'Italia attuale, non rinunciando a esercitare positivamente il mestiere dello scrittore civile."

la Repubblica

"Remo Bassini scrive romanzi che sono musica. Come farebbe un consumato suonatore di jazz, sulla pagina Bassini sa essere violento e a un tratto dolcissimo, finché accelera, azzarda controtempi, ritorna all'armonia iniziale, improvvisa e infine, quando il fiato del lettore l'ha proprio tirato per benino, chiude."

La Stampa

A SERMIDE (MN)

DAL 5 GENNAIO 2008



Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

**GRANDI SALDI
DI FINE STAGIONE
CON SCONTI FINO AL 60%
CALZATURE UOMO - DONNA
PELLETTERIA E ACCESSORI**



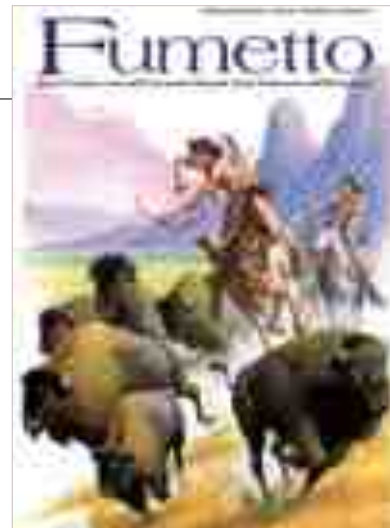
**La qualità dei prodotti Naturys
e la convenienza:**

Depilazione completa euro 25,00

Pedicure euro 15,00

Pulizia viso euro 33,00

Sermide Via Curiel 25. Per appuntamento tel. **331.8236061**



SEVERINO BARALDI

una vita al servizio dell'illustrazione

"Fumetto", la rivista di Comics a cura dell'Associazione Nazionale Amici del Fumetto e dell'Illustrazione ha dedicato a Severino Baraldi la prima pagina più un articolo e intervista di cinque pagine interne, corredata da diverse altre illustrazioni.

"Per il suo tratto grafico di grande rispetto per la tradizione italiana dei cosiddetti "figurinali", ossia realizzatori di immagini dalla gradevole funzionale efficacia sul piano visivo all'illustratore e copertinista Severino Baraldi", così recita la motivazione del premio che l'ANAFI ha voluto assegnarli, nel maggio u.s. a Reggio Emilia, evidenziando pienamente quella che è stata – e continua a essere – la prestigiosa carriera di uno dei più grandi illustratori italiani, e non solo, ancora in attività. Artista di grande fertilità e di straordinaria perizia, in oltre 50 anni di frenetica attività, ha saputo produrre un'impressionante mole di immagini caratterizzate da una rara ed ineguagliabile

bile ecletticità – credo di non sbagliarmi, nell'affermare che Severino Baraldi sia uno dei pochi illustratori ad avere toccato qualsiasi genere narrativo – accompagnata, cosa non trascurabile, anche da un profondo ed intelligente impegno culturale." Così comincia l'articolo di Luigi Marcianò dedicato a Severino Baraldi.

Nel corso dell'intervista Severino ricorda poi tutta la sua carriera artistica.

Qui ne riportiamo gli inizi: "Sono nato in un paesino sul Po, Moglia di Sermide, il 10 dicembre 1930. Per quel che ricordo, direi che ho sempre disegnato. Sin da bambino, nella bottega di barbiere di mio padre, i clienti mi chiedevano di fare "Bepe cul sumarin" e io col gesso sul pavimento scuro, disegnavo... Nel paese opposto a Sermide, dalla parte veneta, c'era una scuola d'arte che, purtroppo, non potei frequentare, poiché, con la guerra, il ponte era stato distrutto. Ho frequentato, invece,

l'Avviamento Professionale e ricordo che, quando c'era "disegno ornato", realizzavo prima il disegno per i miei compagni, quasi tutti appartenenti a famiglie contadine, in cambio di generi alimentari. Poi, in fretta e furia, eseguivo il mio..."

Un riconoscimento davvero molto significativo e importante da parte della più importante rivista del settore, che riempie d'orgoglio anche Sermidiana che lo ha vicino come collaboratore e che in diverse occasioni ha pubblicato i suoi disegni artistici. I concittadini mogliesi e sermidesi, si congratulano vivamente.

Lettera dei Commercianti al Sindaco, alla Giunta comunale, ai gruppi politici di minoranza, alle associazioni dei commercianti e degli artigiani

I commercianti di via Indipendenza prendono l'occasione della chiusura di un altro negozio di via Indipendenza, la macelleria di Alberto Moi, per richiamare l'attenzione dell'amministrazione locale sul declino progressivo e inarrestabile di una parte del centro storico del Comune. La nostra intenzione è quella di ragionare un po' sul problema e formulare qualche ipotesi forse in grado di arrestare il doloroso declino e invertire la tendenza a piccoli passi, concreti e virtuosi.

Sugeriamo alcune considerazioni come contributo al confronto:

La strada dei negozi: via Indipendenza deve, secondo noi, mantenere la sua vocazione di via commerciale. Concedere permessi edilizi per trasformare un negozio in abitazione privata, è dare il colpo di grazia. Con le dovute proporzioni, ve li immaginate i centri storici di Mantova e di Ferrara senza negozi?

I negozi chiusi: le saracinesche abbassate in via Indipendenza sono tante, ma i negozi tuttora chiusi sono una potenzialità. Facciamo un esempio: c'è una fiera, una sagra, una manifestazione?

Si vuol organizzare un'Expò di prodotti tipici? I negozi in questione possono ben diventare dei contenitori-espositori per l'occasione. Poi da cosa nasce cosa

Il market alimentare: l'area compresa tra piazza IV novembre e via Argine Po è sprovvista di un piccolo supermercato alimentare. Considerata l'età media, non più in erba, della sua popolazione, perchè non promuovere un incontro, ad esempio, tra i proprietari del palazzo Villani e i gestori della zona per valutare la possibilità di creare in questa sede un fornito punto di vendita alimentare?

Stages per giovani: le attività artigianali e gli esercizi commerciali che chiudono, disperdono un tesoro di conoscenze e abilità di una vita intera. In assenza di figli che proseguono l'attività, cosa si può fare? Un'idea potrebbe essere quella di affiancare in giovane stagista all'operatore commerciale prossimo alla pensione, per formarli così al subentro. Scuole (Istituto alberghiero di Poggio Rusco, Centri di Formazione Professionale, Associazioni di categoria), Informagiovani, la rete, Associazioni di lavoratori stranieri potrebbero essere un terreno fertile.

Una politica abitativa per giovani coppie: se Sermide non offre occasioni di lavoro per assenza di insediamenti produttivi, queste, legate al commercio e all'artigianato, lo possono diventare. Ma serve una ventata di giovinezza che può essere promossa da un'oculata politica locale a favore di giovani coppie in cerca di casa a costi contenuti. Ci risulta che alcuni Comuni del Destra Secchia già praticano questo percorso con risultati incoraggianti.

E' ovvio che i punti elencati vanno inquadrati in un Piano per il Commercio che l'Amministrazione locale forse sta già predisponendo. La presente lettera si propone in parte di dare voce alla nostra preoccupazione per il declino della via in atto e in parte alla voglia di contribuire ad un possibile risveglio. Siamo a disposizione per un confronto o per essere informati su quanto l'Amministrazione intende fare, convinti che la nostra apprensione costruttiva sia anche quella degli amministratori.

*I Commercianti
di via Indipendenza e di Sermide*



Cinquant'anni insieme

Il 30 gennaio 2008 hanno celebrato le nozze d'oro

Elio Bellotti e Rina Previdi

festeggiati da tutti i familiari e in particolare dalle nipoti Claudia, Franca, Patrizia, Monica, Sonia

Residenti nel comune di Sermide e situazione migratoria 2007

Cittadin.	Italiani	Stranieri	Totale
Residenti (01/01/2007)	5.946	475	6.421
Nati	34+	12+	46 +
Morti	92-	0-	92 -
Immigrati	100+	113+	213 +
Emigrati	99 -	61-	160 -
Residenti (31/12/2007)	5.889	539	6.428

Cittadini stranieri residenti nel comune al 31/12/2007

Nazionalità	Maschi	Femmine	Totale
Portogallo	1	0	1
Slovacchia	1	2	3
Germania	0	1	1
Ungheria	0	2	2
Bulgaria	0	1	1
Polonia	4	7	11
Romania	19	20	39
Albania	33	35	68
Bosnia-Erzegov.	5	8	13
Russia	0	2	2
Serbia	2	1	3
Ucraina	0	3	3
Croazia	0	1	1
Moldova	2	4	6
Kenya	0	1	1
Etiopia	1	2	3
Marocco	193	123	316
Nigeria	2	2	4
Senegal	1	0	1
Tunisia	11	7	18
Argentina	0	1	1
Cuba	1	0	1
Ecuador	2	0	2
Cina	14	13	27
Filippine	0	1	1
India	5	5	10
	297	242	539

Vado a vivere da solo

Progetto della Coop sociale "Il Ponte"

Di cosa si tratta?

Paolo Goldoni, presidente della Coop Sociale "Il Ponte" dice:

Il progetto è nato a seguito di un generoso lascito della signora Lina Panina, recentemente scomparsa, e dalla volontà e sensibilità della Fondazione della Comunità Mantovana che ha finanziato e seguito la ristrutturazione e gli arredi della casa in via Mirandoletta 17 a Pieve di Coriano. Con il restauro totale della vecchia casa si è trasformata la struttura in 6 appartamenti nuovi di zecca, messa a disposizione della cooperativa "Il Ponte" da parte della Fondazione della Comunità Mantovana attraverso una convenzione/comodato per la durata di 1 anno, da giugno 2007 a giugno 2008. Due di questi riguardano il progetto "Vado a vivere da solo", gestito dalla cooperativa sociale Il Ponte di Sermide.

Questa iniziativa di "scuola di autonomie" è unica in tutta la provincia di Mantova e nei comuni limitrofi di Emilia Romagna e Veneto, tale da dimostrare interesse anche presso altre realtà che sono venute a visitarla, con lo scopo di replicarne il modello anche altrove.

Vivo interesse è stato dimostrato anche da associazioni del nostro territorio che, in collaborazione con "Il Ponte", hanno scelto di usare Casa Matilde per iniziative pubbliche, corsi e riunioni.

Quali sono gli obiettivi?

Cristina Benatti, direttore tecnico della Coop. Il Ponte, dice:

L'intento è quello di promuovere un modello di risposta verso i disabili e le loro famiglie, basato su forme d'intervento quali:

- 1) sollievo temporaneo alternativo all'istituzionalizzazione;
- 2) forme di soggiorno-week end, come esperienze di vita extrafamiliare;
- 3) residenzialità temporanea in caso di emergenza delle famiglie.

Oltre a questi obiettivi "diretti", è questa l'oc-



sione per poter lavorare in modo più completo anche coi famigliari di disabili, permettendo loro di:

- A) orientarsi in previsione del "dopo di noi", sperimentando nuove forme di residenzialità,
- B) vivere momenti senza il contatto diretto col familiare, favorendo così il buon distacco temporaneo.

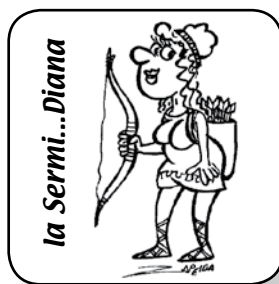
"Vado a vivere da solo" è un progetto che ha colmato un bisogno che finora era senza risposta. Ha riempito un vuoto, una necessità di arricchimento non solo per i disabili e per le loro famiglie, ma anche per tutto il territorio. Dopo sette mesi di attività abbiamo raccolto segnali positivi e di speranza che ci spingono a proseguire e a dare continuità al progetto. L'invito a proseguire ci viene da comuni e associazioni, ma in modo molto marcato dai familiari di chi ne usufruisce e dagli utenti disabili stessi. Questi infatti toccano con mano il prezioso aiuto di questa iniziativa."

Cosa si fa? E perché?

Simonetta Bellintani, coordinatrice di Casa Matilde, Il Ponte, dice:

"Quotidianamente, con la presenza costante di operatori specializzati come educatori professionali ed operatori socio sanitari, è questa l'occasione per sperimentare nuovi ambiti di vita come il fare la spesa, cucinare, fare una lavatrice e stirare, caricare la lavastoviglie e fare le pulizie di casa.

Tutte attività che a prima vista possono sembrare semplici e banali, ma che svolte da disabili rappresentano dei grandi passi in avanti verso le autonomie, e che danno grande gratificazione a loro stessi, ai loro familiari e di riflesso producono per il territorio la cultura dell'integrazione.



Lucia Finatti

Se pensa alla sua giovinezza, qual è la prima cosa che le viene in mente?

Penso che non ho mai giocato, ho lavorato sempre. Andavo a scuola e una volta tornata a casa aiutavo la mamma nei campi, oppure in casa. Non mi lasciavano mai senza fare niente. Però così ho imparato a cucinare e a gestire la casa. Non ho mai fatto fatica, perché mi piaceva. Quando le cose si fanno con amore, non si fa fatica.

C'è un ricordo che vuole condividere con noi?

Mi ricordo che una volta alla settimana la mia mamma faceva il pane, cominciava la mattina alle cinque e alle sette e mezza il pane era pronto. Con la cariola e il cesto andavo con le coppie già fatte al forno di Reggiani, perché fosse cotto. Poi andavo a scuola, alla mezza mi fermavo da una zia che abitava a Sermidide, e poi siccome sapevo che all'una e mezza il pane era pronto, lo andavo a prendere. Quelli erano gli anni in cui si andava a far la spesa con la tessera, e farsi il pane in casa era un bel sollievo. Il pane durava anche otto giorni. Insomma, partivo col pane crudo e tornavo col pane cotto.

Insomma il lavoro ha sostituito i giochi.

A 11 anni andavo a giornata sotto padrone, e già mi pagavano come una donna. Andavamo a raccogliere il granoturco, e a me sembrava di giocare a staccare le pannocchie, e invece era un lavoro. Tanti pomeriggi andavo alla

Reverese. Tre uomini col ferro tagliavano l'erba e io dietro a loro la tiravo su col rastrello. Tante volte ho pensato: ma se col rastrello mi impigliavo in qualche erbaccia, mi sarei potuta rovesciare, e loro erano sempre lontani da me.. ma una volta non si pensava a certe cose.

Nonostante la fatica, lei me ne parla con il sorriso.

L'ho sempre fatto con amore. Il lavoro era una cosa normale. Mi sono sposata a 16 anni, e ho tirato il filo col "filarin" e poi col telaio portato da mia nonna, che mi ha insegnato tutti i trucchi, mi sono tessuta tutta la tela per le lenzuola. Mia mamma le ha tagliate e io me le sono cucite: la "furmighina" tra i due teli e l'orlo giorno dalla piega.

Le conserva ancora?

Le ho usate tanto. Quando mi sono sposata mia mamma mi ha dato 14 lenzuola, che allora erano un buon numero. Più tardi, a mia sorella ne diede 24, erano tempi diversi. I dieci di differenza me li ha dati dopo anni: quelli li ho tenuti da parte per quando si sarebbe sposata mia figlia, che all'epoca (*ride*) aveva 3 anni.

E ora?

Ora vivo coi miei ricordi. Quando sono in casa non mi sento sola, sento che la mia famiglia mi sta vicino. E sento vicino il mio Gino, (*commossa*). È andato via contro la sua volontà, non mi avrebbe mai lasciato. Mi diceva sempre: "Moglie - così mi chiamava - non lo so

Lucia Finatti è la vincitrice del primo concorso "Turtel sguazarot" e qualche anno fa ha vinto un premio anche per il suo tiramisù (che è davvero delizioso! Ne sappiamo qualcosa noi di Sermidiana). È nata nel 1932 e ha entusiasmo e vitalità da vendere. Mi ha accolto, con un'ospitalità d'altri tempi e come se ci conoscessimo da sempre, nella sua casa con i suoi ricordi e il suo sorriso, che ancora conservo nel cuore. Ha sfogliato l'album dei momenti felici, e non solo, della sua vita e me ne ha fatto dono, con generosità...



Lucia in una foto della sua gioventù

se torniamo a nascere, ma se è così, se in questa vita sono venuto a prenderti che avevi 13 anni, allora verrò quando ne avrai 10!'. È stato un amore grande. Abbiamo fatto tanti sacrifici, ma siamo stati felici insieme, e più passa il tempo e più sento la mancanza.

Però non è proprio da sola.

Ho i miei figli, che per me sono sacri. I miei nipoti, mia nuora e mio genero mi sono sempre vicini e mi telefonano anche 2 o 3 volte al giorno e mi vengono a trovare. Mi aggrappo a loro.

Come ha conosciuto suo marito?

Io ero venuta ad abitare a Moglia, avevo 13 anni. Una

domenica, per la sagra del paese, siamo andati da Reggiani perché suonavano con la "viola". Ad un certo punto mi si è avvicinato questo ragazzo, io ero una bambina che non era mai andata da nessuna parte e lui, che aveva 9 anni più di me, mi chiese di ballare, ma in realtà né io né lui eravamo capaci.

E poi?

Poi mi chiese se la sera sarei tornata, ma io non lo potevo sapere, perché si usciva solo se accompagnate da qualcuno e io, tramite un'amica di famiglia, sono riuscita a convincere mia mamma. È stato quasi un colpo di fulmine. La sera sono tornata con mia mamma, che ad un certo punto mi ha detto *"non si balla sempre con quello!"* (ride). Da allora non ci siamo più lasciati. Siamo stati insieme 41 anni. Il 27 novembre avremmo festeggiato i 59 anni di matrimonio.

Cosa rappresentava la donna negli anni della sua giovinezza?

La donna era in casa, ma era il centro di tutto: era la "rasdora da sta cà". Quando si è sposata, la mia mamma è andata in famiglia ed erano in 23 persone. E lì c'erano la suocera, la "rasdora" appunto, e il suocero, il padrone di casa, che decidevano, e bisognava stare sottomessi. In queste realtà, erano necessarie donne di polso, perché dovevano gestire diversi caratteri.

Secondo lei, la donna ai nostri giorni è ancora così importante?

Beh, per la famiglia sì, se la donna ci tiene. Perché non lo so se oggi ci tiene davvero. L'impegno che avevamo noi, con il marito e i figli, lo sentivamo forte. La donna una volta era la regina della casa, lo era con amore e per amore della sua famiglia. Adesso è cambiato tutto: un sacrificio di questo tipo le donne giovani forse non lo vogliono. Vorrei che la famiglia la sentissero un po' di più..

Erano diversi anche gli uomini, una volta?

I perdigiorno ci sono sempre stati, io per fortuna sono stata molto fortunata! Siamo sempre stati insieme, e per stare in compagnia uscivamo con altre coppie. Ci divertivamo con poco, ora i giovani non cercano più nulla perché hanno già tutto!

Forse c'è poca dimestichezza coi sacrifici?

I miei figli sono venuti su coi sacrifici dei genitori, io avrei voluto dar loro di più, ma non ho potuto. Una volta il lavoro era la campagna dello zuccherificio quando andava bene... gli abbiamo dato quel po' di istruzione che abbiamo potuto. E poi si sono sempre dati da fare.

Essere così brava a far da mangiare da vincere dei concorsi, per lei cosa significa?

È una soddisfazione grande! Non me l'aspettavo. Io sono sempre stata abituata a fare da mangiare, e non ho mai pensato che altre persone potessero apprezzarmi, al di fuori della mia famiglia. Ho cominciato da piccola e ancora oggi lo faccio volentieri. È una cosa che ho dentro.

Quando ha ritirato il trofeo del concorso del "Turtel sguasarot", lei ha detto "grazie alla mia mamma".

Lo dico anche ora. È stata lei che mi ha insegnato quello che so. Poi, quando si ha un amore così per la cucina, si cerca sempre di migliorare e personalizzare. Anche per il turtel è stato così.

In famiglia, c'è qualcuno che continuerà la tradizione?

(ride) Ah no. C'è troppo da lavorare. E poi si devono fare sapendo da dove arrivano e cosa significavano per chi c'era una volta.

Moglia di Sermide
via Volta 35
tel e fax 0386.960394
mail: bertolasi@libero.it



FALEGNAMERIA
BERTOLASI
Serramenti in Legno



Agenzia della Concordia

ONORANZE FUNEBRI

L'organico completo dell'azienda supera la ventina di dipendenti suddivisi tra le varie agenzie che coprono capillarmente il territorio. Quella di Sermide, da qualche tempo, ha trasferito l'ufficio in via Curiel 21. Una sede di rappresentanza che ha acquisito maggiore visibilità trovandosi su una arteria principale e servita da comodo spazio di parcheggio. Responsabile della Agenzia sermidese è Stefano Bertolani, coadiuvato da Stefano Negrini, Ivan Micai, Mauro Capucci e Sandro Orsatti. Sono giovani con notevole esperienza maturata nel delicato settore. Tutti hanno seguito corsi speciali adatti al particolare servizio e si tengono costantemente aggiornati per essere all'altezza del compito.

Quello delle onoranze funebri è un servizio del tutto particolare. Si inserisce in momenti tristi della vita di familiari e parenti che devono salutare per sempre una persona cara. Per qualcuno potrebbe risultare più facile approfittare di questi momenti di dolore e sconforto ed approfittare della situazione.

Mi dice Stefano Bertolani: ***"I principi fondamentali che sono alla base della nostra azione sono il rispetto del dolore delle famiglie in tutto, rispetto per l'evento ed il rito funebre e la serietà e trasparenza del nostro agire."***



Stefano Bertolani ed i suoi collaboratori

L'importanza del culto reso ai morti è il segno del grado di evoluzione di una civiltà. L'omaggio che rendiamo a chi è scomparso è uno dei modi per testimoniare quello che rappresentava per noi in vita."

Tempi brevi e molteplici uffici pubblici da contattare rendono ancora più pesante il triste stato d'animo di chi

è costretto a fissare e organizzare le esequie del proprio congiunto. In queste circostanze si impone il ricorso all'opera di personale specializzato che, grazie alla competenza e preparazione specifica è in grado di sollevare i familiari dall'onere di qualsiasi pratica burocratica e sanitaria. Con i mezzi ed il personale di cui dispone, l'Agenzia



L'Agenzia sermidese, di cui è responsabile Stefano Bertolani, fa parte di una S.R.L. ed è un'importante realtà nel settore dei servizi nella nostra provincia.



Stefano Bertolani responsabile dell'Agenzia di Sermide

Le "Agenzie della Concordia" sono presenti da Felonica a Mantova ed hanno molte sedi anche nel modenese.

sermidese della Concordia è in grado di provvedere con la massima sollecitudine anche all'organizzazione di tutta l'onoranza funebre richiesta per la circostanza.

Chiedo a Bertolani quali sono i servizi offerti dalla Agenzia:

"Offriamo i servizi come altre imprese del settore offrono.

La disponibilità diurna e notturna, il disbrigo pratiche, i necrologi, il servizio fiori, la fornitura di lapidi, gli accessori al servizio funebre, i trasporti nazionali ed internazionali. Anche persone di località dove non abbiamo l'ufficio di rappresentanza si rivolgono a noi. Possiamo operare dovunque ci chiamino. Desidero, però, ricordare che il grande numero di servizi espletati dalla nostra azienda influisce positivamente sui prezzi che sono sicuramente concorrenziali. Perciò invito a richiederci dei preventivi scritti e gratuiti che possono, meglio di tante parole, convincere sulla convenienza dei nostri servizi. Nel giorno più difficile chiedere un preventivo e riceverlo esauriente può significare tranquillità nel demandare a noi tutte le incombenze che svolgeremo con dedizione, concretezza, riservatezza e serietà. Da ultimo, in presenza di situazioni finanziarie disagiate si possono concordare forme di pagamento agevolate".

Il lavoro dell'Agenzia sermidese della Concordia è frutto di volontà, attenzione ai particolari, precisione, umanità. Una offerta di servizi che si distingue per la professionalità degli operatori ed i prezzi competitivi.

Conclude Stefano Bertolani, anche a nome dei suoi collaboratori:

"Siamo gratificati quando i familiari, nel triste frangente, ci ringraziano per i consigli e l'assistenza ricevuti".

TENDA- FLEX



**costruzione tende
porte a soffietto
avvolgibili
zanzariere**

Sermide - via 24 Aprile, 43
telefono 0386.62355



**OPERAZIONE
SCONTATISSIMA**

- ▶ SCONTI REALI DAL 20%
AL 50% SU TUTTI I PRODOTTI
PRESENTI IN NEGOZIO
- ▶ PAGAMENTI RATEALI A TASSO
0 (ZERO) FINO A 18 MESI
- ▶ PER OGNI CUCINA O CAMERA
DA LETTO IN OMAGGIO TV
AL PLASMA DA 15"
- ▶ TRASPORTO E MONTAGGIO A
REGOLA D'ARTE CON GARANZIA
DI QUALITÀ ED ASSISTENZA

LA CASA DEI TUOI SOGNI

di Tibaldo Giovanni
c/o c.c. Arcobaleno, Sermide
tel. / fax 0386.969980
mobile 348.5211580
mobile 335.436914



Due giovani promesse

La Spal, la gloriosa società ferrarese, ha spesso attirato l'attenzione dei nostri calciatori locali. Nella storia centenaria del club si ricorda ancora un sermidese purosangue come Ero Rossi, attaccante di classe, che riuscì negli anni '50 a giocare addirittura in serie A con la maglia biancoazzurra, nel periodo del suo massimo splendore.

Attualmente due giovani ragazzi sermidi sono in forza al settore giovanile della Spal e anche se la prima squadra milita in una serie inferiore come la C2, è sempre un traguardo prestigioso far parte di una società che ha tradizionalmente nel vivaio un punto di forza e degno di attenzione.



Mattia Chierici

Matteo Casoni nato il 14 agosto 1992, difensore esterno destro, è al secondo anno di presenza nelle file della Spal. Ha incominciato nei "Giovanissimi Regionali" per poi passare in questa stagione negli "Allievi Nazionali" agli ordini dell'allenatore Ruggero Ricci. L'impegno è notevole con tre allenamenti settimanali pomeridiani e la partita la domenica mattina, ma l'entusiasmo è tanto e il sogno di diventare un bravo calciatore è la molla potente che stimola e fa andare avanti. "Finora ho sempre giocato - dice Matteo - mi diverto e spero di continuare".

Mattia Chierici è nato 20 gennaio 1994. Gioca punta centrale nei "Giovanissimi Nazionali" allenati da Fabio Massimo Arbusti. Aggregato ai nati nel '93 è al primo anno di esperienza con il club biancoazzurro. Dopo un paio di mesi di allenamenti nella scorsa primavera con il Chievo Verona, in estate è andato con grande entusiasmo alla Spal, dove ha trovato subito un clima molto amichevole e un gruppo affiatato, integrandosi senza particolari problemi. Il padre lo accompagna al centro di via Copparo a Ferrara dove si svolgono gli allenamenti di tutte le squadre giovanili, tre pomeriggi la settimana e per la partita domenicale. Un sacrificio che viene affrontato volentieri e con molta passione.

Entrambi i nostri due giovani calciatori hanno cominciato l'attività nelle file della Polisportiva Sermide che da quando si è costituita, nel lontano 1969, ha sempre cercato in modo particolare di curare con attenzione e responsabilità l'attività giovanile.



Matteo Casoni

I.D.S.

s.n.c.

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

di G. Casoni & P. Fin

Panasonic

SHARP

SISTEMI DI PESO
ZENITH

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

INIZIA IL CAMPIONATO



ANTARES

Sabato 19 Gennaio 2008 si è svolta a Sermide, presso il Palazzetto dello Sport, la prima gara del campionato regionale di Serie "C" della Sezione Agonistica Maschile.

In un campo di gara (organizzato magistralmente secondo il parere degli ospiti), si sono confrontate 26 squadre alle parallele, al corpo libero, al volteggio ed alla sbarra.

Antares si è presentata con due squadre, una composta da Luca Sogari, Emanuele Garosi e Federico Gobbi che ha ottenuto un ottimo 4° posto dietro alle più blasonate Palestra Ginnastica Ferrara, Panaro Modena e Renato Serra di Cesena. L'altra squadra presentava due ginnasti di Sermide Mattia Boschini, Sergio Iacino e due ginnasti della Società Airone di Mantova Danilo Lo Piccolo e Federico Bassani che nel 2008 gareggeranno per i colori di Antares, entrambi all'esordio in una competizione agonistica.

Per questi giovani ginnasti era importante superare l'emozione della prima prova che è stata comunque positiva. La seconda prova del Campionato maschile di serie C2 si svolgerà sempre presso il nostro Palazzetto il 16 Febbraio.

Nelle prossime settimane inizieranno anche i Campionati Femminili di serie "C" e "B".

Parla il Capitano

Il capitano Serravalli



TENNIS TAVOLO

Si chiude il girone di andata del campionato maschile di tennis tavolo serie C2 e la compagine sermidese è piazzata in un bellissimo terzo posto in graduatoria con 10 punti in compagnia del Novate Milanese.

E' preceduta solamente dalle capolista ABBA Brescia e Montichiari con 16 e Gratacasolo con 12 ed è davanti nell'ordine a T.T. Bergamo e Ripalta Cremasca con 8, Cassano d'Adda e Pieve Emanuele con 4 e Cernusco sul Naviglio con 2. Capitan Serravalli traccia un bilancio tecnico della prima parte della stagione.

Quale è la sua valutazione complessiva sul piazzamento della squadra?

Direi che è ottima, considerando che siamo in compagnia di formazioni che aspirano alla promozione in C1. Il nostro obiettivo è la salvezza e vogliamo raggiungerlo il più presto possibile.

Se lo aspettava un piazzamento simile alla vigilia? Come descriverebbe il comportamento ed il rendimento agonistico dei suoi compagni di squadra che hanno finora giocato in campionato?

Sinceramente non me lo aspettavo perché la maggior parte delle squadre che militano nel nostro girone non le conoscevo bene. Per quello che riguarda me personalmente non pensavo di ottenere percentuali così alte e per quello che riguarda Gianni Scaglioni penso stia facendo il salto di qualità: un ottimo braccio destro sul quale fare affidamento. Poi Loris "Cioci" Guzzoni ha dimostrato di essere un elemento di tutto rispetto; chiamato in causa contro i più forti tra i nostri avversari, ha fornito un validissimo contributo, sia tecnico che temperamentale. Infine c'è il giovane Andrea Testoni, il quale, schierato in prima squadra, ha pagato inizialmente l'impatto emotivo con la dura realtà della C2. Ma in seguito, spronato da noi "veterani", ha capito che crediamo in lui ed ora ci sta brillantemente ripagando sul campo a suon di belle e convincenti prestazioni.

Con quale animo e quali propositi inizierete la volata finale nel girone di ritorno? Se la sente di fare un pronostico sul piazzamento finale della sua squadra?

Il girone di ritorno lo affronteremo più serenamente ma senza abbassare la guardia finché non sarà raggiunto il nostro obiettivo. Per quello che riguarda il piazzamento finale, vista la posizione attuale, firmerei per finire così!

Maverick

CASTELNOVO BARIANO (RO)
Centro Commerciale
"IL CASTELLO"

PALEXTRA



BODY - BUILDING
TOTAL BODY WORKOUT
JU-JITSU
KUNG FU VING TSUN

Per info: Sifu Gobbetti cell. 333.2899104 www.kungfuvingsun.it

ASSOCIAZIONE SPORTIVA

FORMA &
POTENZA

Affiliato MSP/CONI

Karate-Do



Gentili amiche ed amici di Sermidiana ecovi le impressioni sul campo da parte del T.D. Karate Mantova, M° Davide Reggiani, ben espresse dalla sua gentile consorte M° Laura Braglia, dopo la partecipazione nell'Ottobre scorso ad un "mini" stage con il M° Miura presso il Dojo di Legnago dell'amico e M° Rolando Bonini; ospiti oltre alle palestre venete dell'S.K.I. affiliate al C.S.I. (Coni) tutte le sei palestre mantovane appartenenti alla medesima Federazione.

Si è svolto a Legnago il Raduno tecnico della SKI nella serata di mercoledì 17 ottobre 2007. Docente d'eccezione il M° Masaru Miura c.n. 9° Dan. Sensei MASARU MIURA è uno degli allievi dei M° Masato-

shi NAKAYAMA e KOHAI.

Durante i suoi anni di collegio, Egli studiò karate alla Takushoku University, che è il più importante Centro di formazione per istruttori di Karate.

Dopo la laurea Sensei MIURA andò prima in Inghilterra e poi venne in Italia contribuendo enormemente allo sviluppo del Karate-Do.

Nel 1977 partecipò alla fondazione della Shotokan Karatedo International Federation del M° KANAZAWA. Presenti allo stage il responsabile della SKI Lombardia M° Paolo Lusvardi e il responsabile del Veneto M° Rolando Bonini. Invitate anche le palestre del CSI all'evento. Presenti alcuni allievi della palestra di Tregnago (VR) e Karatemantova ASD con il DT M° Davide

Reggiani, il Presidente Istr. Daniela Braglia, la c.n Laura Boletti e alcune cinture colorate. Stage molto tecnico durante il quale il M° Miura si è soffermato spesso e a lungo con il M° Reggiani per illustrare e insegnare tecniche di parata e applicazione di kata. Sicuramente una serata positiva sotto tutti gli aspetti considerando anche la collaborazione tra la SKI e il CSI segno tangibile della visione del karate non chiuso nella propria federazione ma patrimonio di tutti e il M° Miura insieme ai Maestri Lusvardi e Bonini hanno dimostrato la voglia di allargare la cerchia di amicizia con lo spirito che proprio il CSI diffonde nel promuovere lo sport ad ogni livello. Nella foto il gruppo degli stagisti insieme al M° Miura al centro.



Dopo parecchi mesi di grande impegno, per alcuni allievi (di varie fasce d'età) il giorno 15 Gennaio presso la piccola ma accogliente palestra comunale e dopo un esame interno è arrivata l'agognata cintura superiore; 9 gialle, 1 arancione e 2 verdi sono state le colorazioni assegnate, piccoli passi di un cammino costellato di fatica, spirito di abnegazione e perché no, anche di qualche piccola gratificazione.

E' solo un colore, ma specialmente per i più piccoli è un traguardo da raggiungere e festeggiare con entusiasmo; tanto maggiori sono i sacrifici e le difficoltà da superare, tanto maggiori sono le soddisfazioni! Bellissimo e gratificante per me, è stato poter sentir dire da uno dei piccoli: "Questo è il giorno più bello della mia vita!"

Oss!!!

JU = Cedevolezza

Archiviato in fretta il grande successo dell'S.K.I.-Italia all' XI° Campionato Europeo svoltosi nel Novembre scorso e di cui abbiamo già trattato nel numero precedente (ricordiamo la partecipazione del nostro giovane concittadino Riccardo Barbi) ci ritroviamo immediatamente catapultati in quel di Cesenatico, impegnati in uno stage (11-13 Gennaio) talmente impegnativo da impedire anche solo per un istante a me e Marisa la visione del mare a pochi metri. Seguendo gli studi ed i principi del piccolo grande M° Miura, e grazie al nostro sforzo di apprendimento prima e didattico poi, per rendere efficaci le tecniche applicative, noi maestri dobbiamo passare attraverso numerose fasi di insegnamento sino ai vari livelli di nera superiore (dan). La costante ricerca della perfezione nelle varie fasi durante il lungo percorso dell'apprendimento ci fa maturare dal di dentro ed il nostro egocentrismo, l'io, non ne è l'obiettivo. L'io ci segue ovunque, è dentro noi, ben appostato e spesso ahimè lo anteponiamo frettolosamente alla ragione ed al nostro prossimo, magari sgomitando in modo scomposto, da egoisti.

Il concetto superiore della comprensione dell'arte marziale, non prevede l'io, né lo privilegia, non dobbiamo prevaricare, non ci anteponiamo ma accettiamo l'altro in quanto tale.

Allenandoci spesso in coppia non dobbiamo contrastare duramente il compagno (che in questo frangente è un rivale), non ci dobbiamo bloccare né irrigidire nell'intercettare la tecnica in arrivo ma dobbiamo rimanere calmi dentro, occhi ben aperti e sensi ben allenati per assorbire, spegnere la tecnica dell'altro e immediatamente cedere (Ju) l'energia esplosiva a discapito dell'avversario, possibilmente senza provocare inutili danni.

Il M° Miura lasciandosi volutamente attaccare dal collega fiorentino Zipoli, agonista di Kumitè (combattimento libero), un gigante di 1 metro e 94 per 135 kg, lo ha assorbito ammortizzandone la potenza devastante per poi depositarlo quasi con delicatezza per terra, il tutto con spostamenti quasi impercettibili. Con il suo italiano pieno di infiniti, il Maestro dice sempre sorridendo: "A rompere tutti capace, difficile poi a riparare - Giusto!"

Riusciremo anche noi mortali ad avvicinarci all'arte superiore del M° Miura? Speriamo.

Ferruccio Sivieri

La casa della Carità

Il gruppo operativo della Caritas zonale coinvolge le parrocchie di Sermide, Felonica, Moglia e Quattrelle. La sua sede è nella canonica di Moglia assieme al centro di ascolto e distribuzione. Fra quelle mura, a pochi passi dalla chiesa, si interpreta ogni giorno uno fra i dettami più importanti di chi si considera buon cristiano: non tirarti indietro davanti al bisogno degli altri. Siamo accolti nel silenzio piovoso di una domenica mattina ovattata. Il nostro interlocutore chiarisce lucidamente l'assunto che anima questo straordinario scenario di solidarietà: *"Non chiediamo soldi, se ce li danno noi li utilizziamo per comprare alimenti: il cibo è un aiuto sicuro. Caritas non è un'associazione, ha origine all'interno della pastorale parrocchiale come strumento per educare la comunità al rispet-*

to e all'aiuto del prossimo".

Il gruppo di lavoro del Centro di Ascolto è partito nel giugno 2007, per ridare dignità oltre ogni pregiudizio. In canonica tre operatori gestiscono i colloqui, ognuno dei quali viene segnato su un apposita tessera per memorizzare ed avere sotto controllo ogni tappa del dialogo-percorso con gli utenti. Tutto avviene in accordo con gli enti pubblici e i servizi sociali, soprattutto il Centro Caritas Diocesano. Il progetto è stato perfezionato dopo che, nell'ottobre 2005, si cominciò con l'aiutare le famiglie in difficoltà fornendo loro alimenti; i cesti della carità furono il primo strumento per invitare tutta la comunità a donare prodotti che poi la Caritas recapitava direttamente ai diversi domicili. Tuttora la consuetudine del sacchetto è un fondamentale trait d'union fra l'impellenza materiale e

l'indispensabile confronto per ristrutturare la dignità. *"Il nostro centro di ascolto - è diverso da quelli delle grandi città perché là le persone sono di passaggio, da noi invece rimangono; per questo intendiamo istituire una sorta di centro itinerante che vada fra la gente, nel pieno rispetto di quello che per noi deve essere un comportamento altruistico.*

Affrontiamo quotidianamente un tipo di povertà d'inserimento nella società. La povertà materiale è più degli extracomunitari, anche se ultimamente si registra un considerevole disagio fra i locali". I diversi modi di procurare vivande si sono concretizzati in contatti importanti, come quello col Banco Alimentare, organismo allestito dagli enti pubblici regionali proprio in aiuto delle fasce sociali più deboli. Quello dell'Emilia Romagna sembra essere interessato a collaborare con la Caritas sermidese, che così potrà far fronte ai momenti in cui anche le scorte stoccate in magazzino non garantiscono rifornimenti continui. *"Anche la Banca del Tempo è un buon proposito, ossia sensibilizzare e coinvolgere le persone che intendono dedicare tempo agli altri, per educare alla carità, all'attenzione verso il prossimo. Se tutto va bene cominceremo in Quaresima. Cercheremo di predisporre una mappa del territorio per capire i gradi di indigenza nella nostra zona. Non intendiamo sostituirci alle istituzioni, anzi collaboriamo da tempo con esse, ma ci sembra così di rispondere a quanto ci chiede il nostro spirito cristiano".*



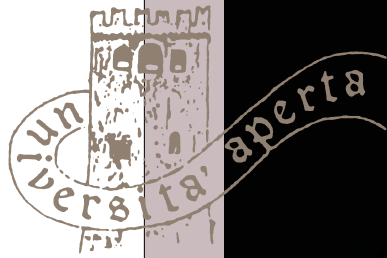
Recentemente don Renato è stato invitato presso la centrale Edipower a celebrare una messa di ringraziamento in occasione delle festività natalizie. Per ricambiare la cortesia l'industria elettrica ha stanziato alla Caritas una cifra subito adibita all'acquisto di generi da distribuire; inoltre, il Centro di Ascolto è stato attrezzato con fax e segreteria telefonica, indispensabili per procrastinare l'apertura di due ore alla settimana, il martedì. Grazie alle donazioni di Edipower verrà attivato un progetto che prevede un operatore telefonico e l'istituzione di una casella postale.

Fra una parola e l'altra il tempo vola, in questa domenica mattina trascorsa ad ascoltare parole come carità, solidarietà, pietà, fratellanza. Fuori c'è un mondo che trita tempo ed esistenze in un frullatore impazzito, dove ormai valori e concetti hanno perso l'anima. Ci si stupisce di persone che riservano il loro tempo libero agli altri, che non accettano miserie materiali e spirituali, disuguaglianze e disperazioni e che lottano assieme a chi non si può permettere un chilo di zucchero. Allora le domande cominciano a martellarti insistentemente: ma cosa facciamo noi per gli altri? Che senso ha vivere bene se il bene non è condiviso? Sono bastate queste poche ore per trovare un'imprescindibile conferma: dov'è carità e amore, lì c'è Dio.



La sede della Caritas

Cultura a tutto tondo



Un programma di tutto rispetto quello che l'Università Aperta Sermide presenta nel mese di febbraio perché contiene lezioni di buona cultura intercalate a momenti sereni, gradevoli, pause necessarie a far dimenticare questi giorni di deliranti eventi non solo nel nostro paese ma in tutto il mondo. C'eravamo lasciati a gennaio con animi ricolmi di speranza, ci ritroviamo oggi in un calderone di guerre crudeltà e terrorismo e, venendo a noi, a giorni di eclatanti vergogne. Inutile entrare nel merito di avvenimenti i cui echi sono rimbalzati in tutto il mondo. Quello che vorremmo sottolineare, al di là dei fatti di per sé stessi vergognosi, sono la mancanza di onore, di dignità, di rispetto di persone di ogni età che stanno destabilizzando i nostri già precari equilibri. Lungi da noi il dissertare di politica; l'U.A.S. nell'equità della sua costituzione non lo ammette, ma vent'anni di cultura ci permettono di esprimere alcuni pareri critici non sui partiti ma sugli uomini in senso lato soprattutto quando riguardano etica e morale. In questo periodo abbiamo quasi tre quarti di italiani impegnati a parlare lingue che sembrano diverse e l'altro quarto che scrive; pochi leggono, nessuno ascolta. Le virtù sono praticate all'incontrario: è molto diffusa la presunzione di essere assolutamente necessari, mai l'umiltà di farsi da parte, di sentirsi inadeguati o eccessivamente

canuti. Niente Cincinnati che tornano al campicello nella nostra storia recente. Il coraggio di dire la verità si trasforma in provvida ipocrisia poiché nessuno ama qualcun altro prima di sé stesso, non è vero che si opera pensando al bene di tutti ma per salvare il salvabile per sé stessi e per le greggi che riusciamo a tirarci dietro. Il rispetto: cosa aggiungere che non sia stato detto ad una gioventù statisticamente incolta (graduatoria internazionale) che non sa cogliere il grande onore di poter ascoltare le espressioni delle menti migliori del mondo e si comporta da troglodita buttando in aria per disprezzo tutto ciò che capita a tiro? E' un segno spaventoso quando l'azione interviene prima della ragione. Ci conforta sapere che attorno a noi e molto più di quello che appare fioriscono episodi di amore, di solidarietà che non fanno notizia ma ci inducono a non essere solo spettatori ma a far sentire anche la nostra voce agendo in modo coerente e coraggioso. Essere di esempio, oggi, è quasi un eroismo. Vorremmo chiudere queste righe ricordando ai lettori quel tale che a Roma, a Piazza di Spagna, ha gettato sulle gradinate 250.000 palline colorate: noi pensiamo, paradossalmente, che è stato uno che ha espresso la sua protesta senza fare del male ad alcuno regalando anche ai TG e a noi uno squarcio di innocente allegria. Questi, però, è stato arrestato subito.



Giorgio Albertazzi

31 gennaio, giovedì grasso. Il prof. Giorgio Piccinini con "Le operette italiane", un genere un po' sorpassato dai nuovi musical. Noi le privilegiamo perché hanno il sapore leggero della nostra giovinezza. Lunedì 4 febbraio Ildo Testoni con "1929" l'anno del grande freddo, della Conciliazione e della recessione. Giovedì 7 Alberto Guidorzi con un tema di grande attualità: "La prima rivoluzione verde e gli OGM". Lunedì 11 "Osteoporosi: diagnosi e terapia". Il dott. Raffaele Rossi, impossibilitato a gennaio, parlerà delle nuove frontiere per la cura di questa subdola malattia della massa ossea. Giovedì 14 è S.Valentino. Nulla di meglio che parlare dell'amore e Grazia Giordani è la relatrice ideale per illustrare Amore e Psiche, Paolo e Francesca, Orfeo e Euridice, Giulietta e Romeo assunti a simbolo della passione d'amore. Lunedì 18. Quanti poeti hanno dedicato pagine famose, indimenticabili, al tema amoroso! Sentiremo quindi i versi di Ovidio, Saffo, Catullo, Shakespeare, le Bronte, Flaubert, Tolstoj, Neruda nella seconda parte della conversazione di Grazia Giordani. Giovedì 21. Sempre gradita Anna Canossa che porta argomenti impegnativi ed attuali. Interessante il tema di questa lezione: "L'identità culturale o eccessi di cultura?" In una società di confronti e di competizioni, come capire la nostra identità culturale. Domenica 24 al pomeriggio a Bologna per assistere al mitico "Grease", il musical che ha affascinato intere generazioni. Ultima lezione giovedì 28 con Gianni Motta: "Teatro e proiezione. Dal testo teatrale alla rappresentazione scenica; l'essere ed il sembrare in Enrico IV di Luigi Pirandello" e ancora "Dal testo letterario alla rappresentazione teatrale, il perfetto connubio tra parola scritta e parola scenica in "Memorie di Adriano" di Margherite Yourcenar. Un esempio toccante e indimenticabile di come Giorgio Albertazzi rivive sulla scena il dramma del grande imperatore romano.

Consorzio Golena Boschi

compie 120 anni



“Tutti i proprietari dei beni stabili racchiusi nella Golena Boschi in comune di Borgofranco sul Po e Carbonara di Po formano il consorzio di cui trattasi, allo scopo di conservare in buono stato l’arginello a difesa della proprietà che dal medesimo e dall’argine maestro del Po è circoscritta contro l’invasione delle piene del fiume stesso”. Recita così l’articolo n.1 dell’apposito statuto che segna la data di nascita (21-8-1887) dell’ente sorto per difendere fertili terreni dalle frequenti minacce delle acque del grande fiume. Il documento porta la firma del primo presidente, ing. Savoia, del segretario Foroni e del consigliere Giovanni Stori.

Lo statuto originario è stato via via aggiornato, modificato seguendo le esigenze dei tempi, ma scopi e comune volontà dei vari proprietari di far quadrato attorno alle 325 biolche

mantovane in territorio borgofranche e alle 99 in quello di Carbonara, sono rimasti gli stessi.

Le spese del Consorzio vengono sostenute dai proprietari interessati in base alla superficie e alla rendita catastale indicati su un vecchio, mastodontico “cabreo”. L’attuale C.d.A. È formato dall’ing. Luciano Ghidini (Presidente), dal vice Giorgio Tirelli e dai membri effettivi Renzo Zapparoli, Gianluigi Rampani e Donatella Ghidini.

L’ente, una delle più antiche istituzioni della zona, ha sempre avuto la sua sede presso il Comune di Borgofranco sul Po.

Il periodo più drammatico è stato certamente quella della “rotta” del novembre 1951, quando era stata creata una vera e propria trincea di sacchetti di sabbia, alta più di un metro e lunga circa 700 metri, dal Pradone verso Carbonara.

Uno sforzo che la furia

delle acque stava, però, vanificando. Si trattava solo di scegliere il punto della tracimazione e un coraggioso membro della Golena Boschi tolse alcuni sacchetti e scappò in fretta per evitare l’ondata che poco dopo aprì un varco, l’inizio dell’allagamento della golena.

In una fredda e triste notte di nebbia, resa ancor più cupa dagli inusuali rintocchi di una campana a martello dal campanile di Borgofranco. L’ultima tracimazione risale al duemila. Anno in cui, per riparare l’arginello da una falla di 70 metri, sono occorsi ben 32.000 metri cubi di terra.

Pagine di fatiche scritte sul grande libro dell’eterna lotta dell’uomo contro gli impeti della natura; storie di vita di un grane fiume, a volte troppo grande e temuto per essere considerato il consueto, amato fiume della quotidianità.



BAZZANI

AZIENDA AGRICOLA - VIVAI PIANTE

di Alberto Bazzani

**PROGETTAZIONE - REALIZZAZIONE DI PARCHI E GIARDINI
CONSULENZA E MANUTENZIONE DEL VERDE**

Ulivi secolari da euro 475,00

**offerta valida
fino al 30 aprile 2008**

Melara via Padello 77
tel. 0425.89051 - 338.2287226

Minimarket



Da questo mese vogliamo iniziare un viaggio attraverso le attività commerciali e artigianali esistenti a Moglia. L'input ci è arrivato dalla piacevole constatazione che la maggior parte di queste attività è gestita da donne. Non per questo tralascieremo i maschietti, ma vogliamo dare la precedenza a quelle "rosa". Iniziamo da un esercizio commerciale tra i più radicati nel nostro territorio e precisamente il "Minimarket" di Emanuela Ghirardi. Nasce nel 1962, in via Damiano Chiesa, per volere di papà Angelo e mamma Carmen. Si vende di tutto un po' e, come si ricorderà, un tempo "andar a far spesa in butega" era anche un pretesto per uscire di casa e conoscere le ultime "baguli" del paese, visto che le donne non avevano tante occasioni per incontrarsi. In quel periodo non c'era molta disponibilità economica e si faceva la spesa con il "libretto", saldando il conto non prima di due mesi, e da Angelo e Carmen era una gradita consuetudine. La cortesia e la cordialità hanno sempre

contraddistinto questo negozio dove Emanuela, ancora bambina, ricorda con un po' di nostalgia il banco con i salumi e una cassettera che conteneva sfusi: pasta, farina, zucchero, con i quali si divertiva a giocare tra i rimproveri dei genitori. Poi nel 1967 la bottega si sposta in via Curiel, dove si trova tuttora. Un'ulteriore ristrutturazione e ampliamento avviene nel 1988 con la titolazione attuale. Entrando ci accoglie un ambiente spazioso e ben curato, nel banco fanno bella mostra salumi, carni, formaggi e tantissime prelibatezze. Spicca però sopra ogni altra cosa la disponibilità e l'attenzione di Emanuele e Daniele verso le più svariate esigenze della clientela. Si pensi che, oltre alle normali consegne a domicilio, si effettua addirittura un servizio-taxi per alcuni clienti disagiati. Questa è disponibilità! Bravi ragazzi! In un tempo in cui i grandi centri di distribuzione la fanno da padroni, il Minimarket di Moglia è riuscito a stare al passo con i tempi puntando soprattutto sul rapporto umano. Continuate così! In bocca al lupo!



CENA DI S. ANTONIO

Sabato 19 Gennaio si è svolta la consueta "Cena di S. Antonio" nata verso la metà degli anni ottanta, perché fortemente voluta dal consiglio in carica a quei tempi.

Come tutte le cose nuove all'inizio è partita in sordina, ma, grazie all'impegno e alla costanza che ormai contraddistingue l'inossidabile Polisportiva Mogliese, l'appuntamento di gennaio è diventato sempre più un ritrovo irrinunciabile.

Quest'anno fra i commensali, oltre ai nostri carissimi veterani, con molto piacere si è cominciato a vedere un certo ricambio generazionale con la partecipazione di molti giovani e famiglie.

Tanto successo hanno avuto la tombola e la lotteria con premi veramente "appetibili": salsicce, faraone, cotechini e l'immane porchetta. Tutta questa partecipazione darà slancio agli addetti ai lavori per organizzare il prossimo incontro e, perché no, ad inserirne di nuovi nel calendario.

Arrivederci al prossimo anno!



LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE

Il parmigiano a portata di mano

MOGLIA DI SERMIDE

Via Galvani 1 - tel 0386.61241 - fax 0386.961252



Villa Bisighini

in restauro



Tra meno di due mesi una parte di Villa Bisighini ritroverà l'aspetto che quasi cento anni fa, alla sua inaugurazione, colpì l'immaginazione di molti carbonaresi. Nella Sala delle conchiglie, il locale più grande del piano nobile, è in corso un restauro che restituirà agli intonaci ed agli affreschi la luminosità e il colore originali e che li preserverà ancora a lungo dall'azione del tempo. Dopo i lavori che negli ultimi anni hanno interessato il piano terra e il parco, proseguono dunque gli interventi sul municipio di Carbonara, uno degli edifici più preziosi del paese dal punto di vista storico ed artistico. E questa volta è stata trovata anche una sorpresa: alcuni affreschi nascosti da decenni da uno strato di vernice bianca. I lavori, finanziati inizialmente con 15mila euro dal Comune e con 15mila euro dalla Fondazione Bam, sono partiti il 7 gennaio ed interessano il soffitto e tutte le pareti di quella che oggi è utilizzata come sala consigliare. Gli esperti della ditta Alchimia di Cavezzo (Mo) si stanno occupando degli intonaci e delle decorazioni dell'artista sermidese Anselmo Baldissarra, più noto come Salmin. In una fase successiva si concentreranno anche sui serramenti. Nel frattempo è in corso il restauro di alcuni dei mobili lasciati da Francesco Bisighini al paese insieme alla sua sontuosa abitazione, ultimata nel 1912.

Nella fase iniziale dell'intervento è stata anche fatta una scoperta sorprendente. *"Grazie ad alcuni sondaggi - racconta il sindaco Elena Giusti - è emerso che sotto la vernice bianca di due pareti sul lato sud, nei pressi dell'ascensore, ci sono delle decorazioni. Probabilmente erano state ricoperte alcuni decenni fa".*

Di fronte a questa novità, l'amministrazione comunale ha approvato una modifica al progetto iniziale per riportare alla luce questi affreschi di Salmin. *"Il cantiere è già installato quindi abbiamo deciso di cogliere l'occasione e di stanziare altri 10mila euro, che si aggiungeranno ai 30mila complessivamente già previsti per l'opera",* dice Elena Giusti.

I lavori, sui quali sarà anche realizzato un video, si dovrebbero concludere entro la fine di marzo.

"Speriamo che tutto sia terminato in tempo per la seconda edizione di 'Villa Bisighini in fiore', che si dovrebbe tenere ad aprile", prosegue il sindaco.

"L'inaugurazione ufficiale però sarà probabilmente durante la Sagra di Ferragosto, quando ci piacerebbe anche allestire una mostra su Salmin".



Andrea Bettini: giornalista!

Festa grande per la redazione di Sermidiana: il 15 gennaio scorso il nostro collaboratore Andrea Bettini ha superato a Roma l'esame di idoneità professionale ottenendo il titolo di giornalista professionista. Laureato a pieni voti in Scienze della comunicazione all'Università di Bologna, ha concluso a settembre gli studi alla Scuola superiore di giornalismo promossa dall'Ateneo del capoluogo emiliano e dall'Ordine dei giornalisti dell'Emilia-Romagna. Andrea Bettini, 26 anni, scrive per la nostra rivista e per varie testate nazionali e locali, tra le quali Repubblica.it e la Voce di Mantova. È autore del libro "Giornali.it: la storia dei siti internet dei principali quotidiani italiani" (Ed.it).



Le varie fasi del restauro

L'intervento è solo l'ultimo dei lavori che hanno interessato il municipio negli ultimi anni. Tra il 1999 e il 2000 è stato infatti restaurato il salone al piano terra, mentre nel biennio 2003-04 è stata la volta del parco. L'attenzione per questo edificio è stata infatti una costante per le amministrazioni carbonaresi. *"La villa - conclude il sindaco - è un bene che Francesco Bisighini ha lasciato alla nostra comunità e che merita di essere preservato nel tempo".* Anche la figura del cavalier Bisighini, emigrato in Argentina alla fine dell'Ottocento e tornato in Italia dopo aver fatto fortuna con una ditta di costruzioni, è al centro di alcuni progetti. Nel 1999, ad esempio, a Buenos Aires è stata allestita una mostra fotografica dedicata alle sue opere nella capitale argentina. La sua vita è anche il tema del libro *"Il cavalier Francesco Bisighini e la sua villa in Carbonara di Po"* del carbonarese Vittorio Bocchi, una ricerca storica che sarà pubblicata nei prossimi anni.



I coniugi Bisighini davanti alla loro villa



Zona Sermide
VENDO LABORATORIO
di mq. 1.800
disponibile subito

Telefonare: ore lavoro 0386.915223 - ore pasti 0386.915110





L'ex Teatro Verdi al capolinea

Ai primi del '900 nella via Acentrale Garibaldi al numero 56 era presente una farmacia e dietro ad essa uno stabile utilizzato dai fratelli Amedeo e Gaetano Ferrari per l'attività ortofrutticola. Nella stessa zona vi abitava la famiglia Sgarbi-Quaioti con la Marietta e la Dinora. Poi nel 1925, grazie alla iniziativa della famiglia Ferrari, di larghe vedute imprenditoriali, fu costruito un grande teatro. Dopo un sopralluogo al "Sociale" di Mantova effettuato insieme a Carlo, Dario e Ennio Orsatti, titolari di impresa edile, fu commissionato un progetto in scala ridotta per poi passare alla sua realizzazione, intitolando il teatro al grande maestro Verdi.

La struttura fu inizialmente adattata per allestire spettacoli di prosa, opere liriche, operette, feste danzanti ed in seguito attrezzata per le proiezioni cinematografiche. Fu dotata di un palco centrale, tre piani di logge, un'ampia platea con palchetti al piano terra realizzati dal Arnaldo Negri, falegname. Il tutto illuminato da grandi lampadari chiamati "li ciossi".

L'inaugurazione avvenne nel

1927 con la messa in scena di una compagnia bolognese dell'operetta "Cincillà". Il luogo divenne presto il punto di divertimento e di riferimento anche dei paesi limitrofi. Chi arrivava in bicicletta l'affidava al deposito di Celio Peloni; chi veniva dalla sponda polesana del Po con il traghetto dei "pasadòr", beneficiava di uno sconto all'entrata. Negli anni prima della guerra si usava ballare con il cosiddetto "sistema della corda" che consisteva nel far entrare nella grande pista da ballo, delimitata appunto da una corda, chi disponeva del "franco".

I primi anni '40 vedevano alla gestione la signora Idea, moglie di Lino, il figlio di Gaetano Ferrari che si avvaleva della collaborazione del signor Ricciotti. Nel 1943 era la coppia Maria Ferrari e Bruno Travaini che prese in mano la conduzione del locale. Durante il conflitto bellico fu utilizzato come magazzino della canapa e venne poi incendiato dai tedeschi per rappresaglia. Fu risistemato, nell'immediato dopoguerra, dall'impresa edile di Arturo Orsatti a cui fu commissionato l'allestimento anche del nuovo palco in fon-

do alla sala, dei bagni e spogliatoi per gli artisti a cui si accedeva salendo le due scale laterali.

Poi seguì un grande boom con la presenza dei più grandi artisti dell'epoca come Villa, Taioli, Latilla, Consolini, Casadei e tanti altri.

Nel 1947, grazie alla intraprendenza di Torquato Confortini, Nini Roveri e amici, nasceva la famosa "Noche de Tormiento" che avrebbe proseguito fino al 1990.

Era riservata a coppie che dovevano rigorosamente partecipare in elegantissimi abiti da sera. Alla mezzanotte la sosta per lo spuntino a base di mortadella e lambrusco. La maxi mortadella era introdotta da una coppia di dirigenti in forma folcloristica. Poi musica e danze fino alle 5 del mattino.

Nel teatro prendeva sempre più forza anche il cinema con i grandi film italiani e americani, con gli operatori Augusto "Baco" Bergonzini e Aldo "Manin" Corradi alla macchina di proiezione.

Durante le serate dedicate al ballo, le ragazze erano accompagnate dalle mamme che controllavano le loro

mosse stando sedute nei loggioni; i ballerini invitavano le ragazze rivolgendosi a loro con galanteria: "permette un ballo?". Al bar si consumavano i ceci, brustoline e lupini e la gazzosa nella bottiglietta di vetro.

Nel '65 venivano chiuse le stalle dietro lo stabile e se ne ricavò una balera molto ampia, circondata da balaustre con fiori e grandi lampioni all'aperto con palco e bar, diventando di fatto l' "Estivo Isa" che sostituì il piccolo estivo del cortile dei fratelli Otello e Angela Ferrari (Beo). Nel 1974 Franco Ferrari, in collaborazione con gli zii Travaini, dato il cambiamento dei tempi, rilanciava il locale organizzando serate con la presenza di prestigiose orchestre, alternando in estate il ballo all' "Estivo Isa". Nel '76 il teatro Verdi prendeva il nome "Nuova Idea". Il Factotum Ferrari, già presidente dell'Unione Sportiva Felonica organizzava serate spettacolari ogni venerdì sera. Con l'Agenzia Pelizza di Bologna stipulava contratti per intrattenere il pubblico con artisti di fama nazionale: Orietta Berti, i Ribelli, Caterina Ca-

Felonica: andamento demografico

Nel 1951, è risaputo, i felonichesi erano 3.741, a fine 2006 1.521, mentre a fine 2007 sono solamente 1.506 con un calo di 15 unità. Il che sta a significare una perdita di popolazione a ritmo ininterrotto da ben 56 anni. I nati nel 2007 sono 6 (4 maschi e 2 femmine). Morti 21 (12 maschi, 9 femmine). Stranieri presenti sono 81 extracomunitari più 3 comunitari e rappresentano il 5,5% della popolazione con una massiccia presenza di magrebini. Nella frazione di Quattrelle 2 sono stati i morti, 0 i nati e 0 i matrimoni. Nel basso mantovano Felonica (-15) e Magnacavallo (-35) sono i paesi che soffrono di più. I matrimoni civili sono stati 5. La parrocchia segnala 3 matrimoni di cui uno solo felonichese. I battezzati 4. Sarà difficile sperare in nuovi nuclei familiari a causa della scarsa offerta di lavoro sul territorio locale. Anzi ci sono più case con in evidenza il cartello "vendesi" che trasmette una grande malinconia a coloro che vivono e credono nel loro paese.

selli, Folclore di Romagna, Bagutti, Piergiorgio Farina nipote di Milva, ecc.

Al termine di ogni serata usava allestire un banchetto a centro sala per degustare i salami di produzione del Ferrari con pane fresco dei fornai Ferrari-Vandini e l'onnipresente lambrusco mantovano. Le orchestre e le vedettes arrivavano nel tardo pomeriggio e cenavano da Nino Fini (Petul) e dalla Violetta.

L'Agenzia Pelizza volendo ricambiare Ferrari per la sua pregevole disponibilità organizzativa concedeva una serata con l'impareggiabile idolo mondiale del liscio: Raul Casadei. L'11 aprile 1976 erano presenti 2500 persone, mentre le forze dell'ordine avevano un gran lavoro per calmarne altre 800 che non potevano entrare per ragioni di sicurezza.

Nel 1980 l'attività passava alla signora Isa, nipote della proprietaria Idea, che dirigeva il centro del divertimento fino al 1982 quando cambiava la gestione con Giordano Bernini di Malcantone. Il locale veniva ristrutturato seguendo le nuove normative e con il nome di "Gin Fizz" venivano organizzate serate danzanti, discoteca, sfilate di moda, mascherate e anche pranzi con sposi.

Cambiavano i tempi e le mode, finché nell'83 Enea Bassi acquistava il diritto di gestione con l'intenzione di rilanciare il ballo liscio. Avvalendosi della collaborazione dell'U.S. Felonica si organizzavano serate con il gioco della tombola, alternate a serate di ballo.

Dopo un paio d'anni calava l'interesse del pubblico e le nuove norme imponevano continue ristrutturazioni. Si verificarono anche furti di attrezzature. Nell'85 l'U.S. Felonica cominciava a gestire in proprio il gioco della tombola nella sua sede. L'attività del locale subiva ancora uno stop. Un gruppo di giovani otteneva il permesso di orga-

nizzare intrattenimenti con discoteca, ma il vero cambiamento avveniva nell'87. L'impresario Franco Mantovani, proveniente da Vigarano Pieve, otteneva il permesso di gestire il locale. Con l'impresa edile di Arturo Orsatti ancora una volta si ristrutturava il grande palco, si rinnovavano i bagni e il bar. Un nuovo pavimento sostituiva le vecchie mattonelle rosse ma soprattutto veniva isolata la parte alta con un moderno controsoffitto. Luci e fari creavano armoniose ombre per i clienti accomodati sui confortevoli divani. Si ripartiva con ancora un nuovo nome: "Riverside". Mantovani, con esperienza e passione, offriva ancora la possibilità di danzare nel vecchio teatro felonichese al ritmo di valzer e tango.

Trascorrevano cinque o sei anni e una serie di insuccessi costringevano il Mantovani ad avvalersi della collaborazione delle figlie le quali rilanciavano discoteca e gioiose mascherate per bambini. Si provvedeva a rinnovamenti e insieme al fido Rino Guidorzi, proponeva nuove serate danzanti, nonché discoteca, mentre il locale si proponeva con il cambiamento dell'ennesimo nome: "Macarena Club".

L'attività del duo Mantovani-Guidorzi si rendeva operosa fino alla fine di novembre del 2007, dopo di che arrivava la notizia che l'ex Teatro Verdi - Macarena Club chiudeva l'attività per scarsa frequenza di pubblico e per sopraggiunte difficoltà. "Sono arrivato al capolinea - racconta Mantovani - lascio convinto di aver fatto il possibile per questo locale e per Felonica"

In questi giorni è apparso il cartello con scritto: VENDESI. E' appeso all'ingresso del locale con riferimento telefonico della signora Isa, pronipote dei fondatori Ferrari. Osservando il cartello, per i felonichesi è un momento di scoramento, pensando ai fasti del grande "Verdi"

Nuovi appuntamenti con la rassegna di "Incontro con l'autore e i lettori"

Domenica 17 febbraio presso la biblioteca Centro culturale "C. Zavattini" alle ore 16.00 - XVII Febbraio Giornata della libertà di pensiero, di coscienza e di religione- Il pastore Lothar Vogel dialoga con Don Giovanni Nicolini



Venerdì 22 febbraio presso la sala Arci "F.Galli" al campo sportivo alle ore 21.00 grande serata con l'autore Andrea Vitali che si racconta. Di professione medico di base nel suo paese, a Bellano, sulle rive del lago di Como, ha esordito come scrittore con il romanzo breve *Il procuratore* nel 1996, ma il successo è arrivato nel 2003 con

Una finestra vista lago, romanzo corale e polifonico che copre cinquant'anni di vita paesana fino ai turbolenti anni settanta, con personaggi comuni ma anche esemplari. Nel 2006 ha vinto il Premio Bancarella con il romanzo *La figlia del Podestà*.

Ultima opera *Il segreto di Ortelia* del 2007 dove il protagonista Amleto Selva è lo sgangherato eroe di una "Dynasty" di provincia.

Serata quindi da non perdere, di alto valore culturale come tutte le precedenti serate di questa rassegna.

Edda Doffini

PRESEPE SUL PO

A distanza di sei anni, dopo il famosissimo presepe sul Po organizzato dalla Pro Loco in collaborazione con Giulio Tagliaferro e Mario Malavolta, è riapparso un nuovo presepe che ha presentato un piccolo Gesù dentro a una cesta, con fiacole ed esperti sommozzatori capeggiati da Loris Mora e Cranchi i quali hanno accompagnato la cesta galleggiante sino alla Canottieri "La Folaga". Vicino al ponte dell'imbarcadere è stato raccolto il prezioso dono della natività natalizia e poi, accompagnati da Giuseppe e Maria attraverso la piccola rampa arginale, il gruppo si è diretto alla pieve matildica.

Una simpatica iniziativa svoltasi attorno alle 19, grazie ai collaboratori quali: Rita, Emma, Flavio, Giuseppe e Maria e la piena disponibilità della canottieri e i suoi dirigenti.

7^ FESTA DEL MAIALE

Nell'accogliente sala del Centro Sportivo si terrà la 7^ "Festa del maiale".

Da degustare: risotto con salamella e al puntèl, pasta e fagioli, ossi con sampèt, stinco di maiale, cotechino con crauti e purè, carne grigliata mista. Appuntamento per domenica 10 febbraio a mezzogiorno e sera. Sabato 16 febbraio alla sera. Domenica 17 mezzogiorno e sera.

E' gradita la prenotazione
tel. 0386 916078
cell. 3394391305



Carnevale delle fantaruote

Domenica 24 febbraio 2008 la via Garibaldi diventa scenario di un carnevale pazzo e fantasioso.

Cos'è il carnevale delle fantaruote?

Non è altro che la moderna e creativa rivisitazione del carro allegorico. Chiunque si senta un inventore, un ingegnoso, un mattacchione, potrà "sgommare" in sella al suo veicolo ironico, colorato, bizzarro e partecipare alla sfilata delle fantaruote, le quali potranno essere alte, lunghe, basse,

con una, due o anche fino a... venti ruote; guidate da una o più persone; rielaborazioni di mezzi già esistenti o completamente nuovi. Oltre che con il carburante, i mezzi potranno muoversi anche a trazione umana, a spinta, a pedali, a vela... e tutto quello che può suggerire la fantasia.

Concorso a premi. Le fantaruote più originali saranno premiate. Quindi spazio a tutti gli inventori. Per iscriversi è sufficiente compilare la scheda di partecipazione che troverete distribuite in molti punti commerciali e rispedirle via fax al numero 0386916017 entro il 18 febbraio 2008 (per informazioni contattare 3393594307)

La parata. La sfilata inizierà domenica 24 febbraio dalle ore 14,30. Chiunque potrà essere protagonista: con una fantaruota, una maschera o una qualsiasi stramberia.

Naturalmente non mancherà musica, coriandole e tante... chiacchiere fritte.

Edda Doffini



Tempo d'esami al C.S.K.F. di Felonica

I nostri piccoli Karateka Andrea, Cristina, Ayoub, Erika e Melissa, si sono presentati emozionati, agli esami del 21 Dicembre scorso. Ci tenevano tutti a ben figurare infatti, si sono preparati con costanza e serietà. A maggior ragione perchè in quell'occasione presenziavano i genitori. Quella sera anche il più vivace e chiacchierone del gruppo era tutto serio e compito in attesa del suo turno. La loro soddisfazione è stata grande quando hanno ricevuto il diploma per il passaggio alla cintura arancio, con i complimenti del Maestro Mauro.

Marisa Politi

Il CSKF rende noto che a partire da Gennaio 2008 inizierà presso la Palestra Comunale di Felonica il corso tecnico di Istruttore e Maestro, diretto dal M° Shojun Sugiyama responsabile per l' Italia del Nippon Karate-do Shotokan Dojinkai Italia. I corsi si terranno ogni mese e la prima lezione avrà luogo il 27 gennaio. I corsi sono aperti a tutte le cinture nere che vogliano partecipare.

Oss M°Bresciani Mauro



O S T E R I A
LA CUCARACHA
Caposotto di Sermide

Cene, Pranzi, Feste per gruppi
su prenotazione

Menù a partire da 15 euro

tel. 338.7607142
www.osteriacucaracha.it

NE MA PAC di Neri Massimiliano;
Baroldini Trasporti Industriali;
I Fiori di Elena

Global Car
Carrozzeria Vendita Auto

TE CO

Zerbinati

www.studiopulga-project.com



Il progetto Menù a Km Zero è:

- un'azione concreta a sostegno della proposta di legge regionale, a firma Coldiretti Veneto, per favorire il consumo di alimenti di origine veneta nella mense e nei menù dei ristoranti della regione;
- un innovativo itinerario del gusto, presentato nei ristoranti del Polesine che inseriscono nella "carta" un menù con ingredienti locali, tipici e stagionali, la cui genuinità e sicurezza sono garantite dalle aziende produttrici;
- un menù la cui tipicità è data anche dalla vicinanza ai luoghi di produzione delle materie prime;
- una filosofia di vita, che vede impegnati produttori, ristoratori e consumatori, tutti insieme per contribuire alla tutela dell'ambiente ed al risparmio energetico.

Riconoscendo la valenza socio-economica-ambientale dell'infanzia l'Amministrazione Comunale di Castelmassa, in collaborazione con la Coldiretti, con alcuni ristoratori e con alcuni artigiani alimentari ha promosso una serie di serate conviviali all'insegna della: tipicità, genuinità, stagionalità, freschezza, e salubrità a garanzia di una sicura qualità.

Ristoranti aderenti al progetto:

- Ristorante Portoncino Rosso
Via Matteotti, 15/a - Tel. 0425 840207
Venerdì 11 gennaio e venerdì 1 febbraio
- Ristorante Litus - Via Argine Po, 78/80
Tel. 0425 843081
Giovedì 17 gennaio e giovedì 7 febbraio
- Ristorante Food Game San Rocco
Via Eridania, 2 - Tel. 0425 843314
Venerdì 25 gennaio giovedì 14 febbraio
- Pizzeria Primavera - Via L. Da Vinci, 4/c 81466
17 gennaio 1 e 14 febbraio

La pittura polesana di Ermes Simili



Gita sul Po



Combiccola

Ermes Simili è nato a Castelmassa nel 1923, dove vive e lavora, ha compiuto gli studi presso l'Istituto d'Arte di Castelmassa, l'Istituto d'Arte di Venezia e quello di Firenze, diplomandosi in due sezioni: arti grafiche e decorazione pittorica. Ha partecipato a molte mostre collettive e personali a livello nazionale, ottenendo diversi premi.

E' stato titolare per quarant'anni della cattedra di Decorazione Pittorica presso l'Istituto d'Arte di Castelmassa.

Le sue opere si trovano in collezioni pubbliche e private.

Simili è artista eclettico che spazia dalla pittura alla scultura, dal disegno alla grafica. Ha lavorato per la committenza religiosa nella Chiesa dei Cappuccini di Rovigo, nel Santuario della Corba a Massafiscaglia e nella Chiesa degli Orti di Legnago. Nel Parco del Centro Mariano Beata Vergine Addolorata di Rovigo è conservato il ciclo di bassorilievi "Via Matris".



IMMOBILIARE Montréal srl VENDE VILLETTE DI VARIE METRATURE

di Roberto Campana

COMUNE DI SERMIDE PROVINCIA DI MANTOVA

Progetto di ristrutturazione di un complesso rurale da adibirsi a sei unità abitative

VENDITA ANCHE AL GREZZO

Progettista e Direzione lavori: Dott. Ing: PULGA RUGGERO tel 0386.66289

Per informazioni 348.7522341 0386.61918



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

realizza 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
pregio e possibilità di personaliz-
zazione.
Riscaldamento autonomo e
predisposizione di climatizza-
zione.

Consiglio primavera 2008.

Per informazioni

Uffici: 0386/967211

Fax: 0386/967200

Ufficio Vendite

Cell: 335/5836246

E mail coop@sermidese.it





Villa Carpaneda servizi all'avanguardia

Villa Carpaneda di Rodigo (MN) è un'ASP (Azienda di servizio alla Persona) all'avanguardia per la quantità dei servizi offerti, e un punto di eccellenza (4^a in Italia) per la qualità degli stessi.

È dotata di 193 posti di RSA, 20 di Centro Diurno, 20 di Riabilitazione generale Geriatrica, 15 di Riabilitazione diurna, 8 di Hospice.

Nel 2004 la Regione Lombardia, ha imposto l'adozione e l'adeguato agli Standard tecnico-funzionali richiesti dalle normative vigenti per le strutture assistenziali, con termine 31 dicembre 2008, pena il mantenimento dell'accREDITamento.



Di fronte alla inadeguatezza di 167 posti non a norma, oltre alla diretta conseguente perdita dei posti di lavoro di circa 150 operatori, il Consiglio di Amministrazione di Villa Carpaneda ha provveduto alla individuazione di una procedura di gara che permettesse di ottenere un nuovo progetto accreditabile

e in particolare uno strumento finanziario che garantisse la fattibilità dello stesso.

Con l'adozione di un Bando (pilota a livello Europeo) di affidamento della gestione dei servizi erogati nella struttura compresa la costruzione della nuova struttura, si è proceduto alla gara.



- Questa procedura, un mix tra Proiet-financing e Global Service, permette all'ASP di ottenere l'accreditamento senza nessuna esposizione finanziaria.

Ad aggiudicarsi l'appalto è stato l'ATI tra Cooperativa Edile Sermidese e la Cooperativa CSA di Mantova. L'importo dei lavori della nuova costruzione è di oltre 12 milioni di euro a cui va aggiunto l'affidamento della gestione dei servizi Core e no-core per 35 anni dell'intera struttura, per un valore complessivo di oltre 250 milioni di euro.

I servizi Core consistono nella gestione di quei servizi, sostenendone tutti i costi compreso quello del personale, per l'assistenza infermieristica, medica, fisioterapia, animazione e servizio socio-assistenziale.

I servizi No-Core consistono nella gestione di quei servizi, sostenendone tutti i costi compreso quello del personale, per la pulizia, lavanderia, ristorazione, gestione calore, raffrescamento, gestione del verde, centralino e gestione immobili.

Il Progetto proposto, di grande respiro architettonico, prevede l'eventualità di ricavare 200 nuovi posti, oltre al possibile futuro recupero del dismesso.

La concezione architettonica e spaziale

adottata si propone di creare all'interno della struttura, condizioni di vita e situazioni aggregative ispirate a quelle che gli ospiti hanno goduto nel proprio domicilio.

Tale obiettivo viene perseguito attraverso l'individuazione di spazi accoglienti e personalizzati attraverso i quali garantire l'oggettiva vivibilità e fruibilità dell'intera struttura, nonché degli spazi attrezzati.

Il numero di addetti complessivo del personale (medio-infermieristico, e addetti alla manutenzione) è di 180 persone.

Con la realizzazione di questo progetto, l'auspicio è che questo modello possa essere riproposto, adattandolo a esigenze simili, sul nostro territorio, oltre all'obiettivo di costruire una nuova rete collaborativa che unisca soggetti istituzionali, strutture socio-sanitarie, imprese e cittadini. Una rete che potrebbe giovare del contributo di realtà-cuscinetto che facciano da anelli di congiunzione tra i vari soggetti.

Pensare a strutture che gestiscano in modo graduale il passaggio tra la struttura ospedaliera e la Rsa ridurrebbe enormemente il disagio sia del paziente e della sua famiglia che quello di case di riposo spesso impreparate ad accogliere determinate patologie.





Quali sono le ragioni che spiegano il successo di questa "impresa storica"?

Le ragioni che spiegano il successo di questa acquisizione epocale vanno ricercate nei fatti. Il nostro operato è riuscito ad adeguarsi ai cambiamenti della società e del mercato. Sia nel settore pubblico che in quello privato abbiamo investito le nostre migliori risorse per essere pronti ai cambiamenti e per rispondere in tempo alle esigenze. Il pubblico ad esempio richiede investimenti molto più complessi che in passato. Non si tratta più di fornire una mera capacità di costruire non può non essere affiancato dalla progettazione e al finanziamento. Ogni nostro socio, ancora oggi pilastro dell'azienda, è riuscito a sviluppare questa dote di "visionario", questa abilità di intuizione del cambiamento del mercato dove operiamo, e non solo. Una capacità che mi rende orgoglioso di rappresentare questo gruppo.

Osservando la vostra esperienza, cosa è cambiato nel concetto di cooperativa in questi anni?

Nel 1945, anno di fondazione della cooperativa, nelle nostre città e nelle nostre campagne si respirava aria di miseria e di disoccupazione. Qualcuno si è rimboccato le maniche e ha cercato di costruire case per tornare alla normalità, di dare lavoro per ricreare un'identità. Normalità e identità che la guerra aveva spazzato via. I valori di rispetto, libertà e lavoro che hanno contraddistinto la nascita della cooperativa sono ancora quelli attuali. Certo il diritto societario è cambiato ma la partecipazione interna è tale e quale a prima. La dimensione sociale muove ancora le iniziative che andiamo a sostenere con uno spirito che si può definire "umanitario", che guarda all'uomo e non vuole essere assistenzialistico.

Oltre a questi valori, c'è un segno distintivo del vostro "fare cooperativa"?

Oggi è necessario "fare impresa" anche nella forma che abbiamo scelto e in cui continuiamo a credere. Non dobbiamo dimenticare che siamo un'impresa di costruzioni, per questo se vogliamo sfidare mercati sempre più importanti dobbiamo fare sistema. Partendo dall'integrazione nella nostra realtà locale, l'obiettivo che abbiamo raggiunto è di relazionarsi anche con l'esterno. E non solo con altre imprese con le quali abbiamo lavorato e lavoriamo attraverso operazioni di joint venture ma cercando di comprendere le esigenze del territorio dove "esportiamo" il nostro lavoro. La recente apertura della nuova sede non può che valere da auspicio perché le nuove generazioni possano iniziare esperienze come la nostra anche in ambiti diversi.

Quali sono le prospettive e gli obiettivi per la cooperativa sermidese?

Innanzitutto continuare a fare impresa puntando sulle nuove tecnologie e sulle risorse umane. Noi non puntiamo sul personale ma sulle persone, per noi il socio è davvero parte fondante dell'impresa, la nostra non vuole essere una cooperativa solo di facciata. Certo dobbiamo costantemente scontrarci con una realtà politica ed economica che non dà segnali rassicuranti ma il nostro obiettivo è di metterci in gioco senza arrendersi, anzi un portafoglio ordini di oltre 50 milioni di euro ci assicurano per i prossimi anni. L'utopia, il sogno da visionario, è che la nostra realtà sia anche il nodo di una rete di idee, una fucina di progetti da mettere in circolazione. Una zona come la nostra spesso dipinta come depressa è in realtà densa di potenzialità che per diventare effettive necessitano di investimenti. La nostra storia è la prova che questi investimenti non rimarrebbero solo dei sogni.



Giovanni Capucci vent'anni da Presidente

Che cosa significa per lei, nato a Sermide, costruire case nella sua città?

Costruire a Sermide ha un valore strettamente affettivo. In questa zona certo ci sono meno possibilità, sul milanese le case si vendono quando sono ancora dei disegni, qui i tempi sono più lunghi. Anche il lavoro pubblico è in qualche modo incentivato dalle iniziative dei privati. Però rimane dentro un legame forte con la mia terra, con la memoria.

Per questo è qui il quartier generale della Cooperativa? Nonostante la viabilità?

In un certo senso sì, ho voluto che fosse qui il centro di coordinamento, il cuore, perché Sermide è prossima a diverse province, e bisogna tenere sempre gli occhi aperti e muoversi in più direzioni. Poi, a dire il vero, la viabilità è un discorso un po' particolare...

Cosa vorrebbe "tirare su" a Sermide?

Vorrei che si individuasse un modo per seguire il nuovo ed incoraggiare l'esistenza di ciò che c'è. E questo ha bisogno essenzialmente della forza dei giovani. Mi è dispiaciuto fortemente il fallimento dell'Agenzia Innovazione e Sviluppo, avrebbe dato una spinta determinante.

Lei come ha cominciato?

Fare il geometra era fuori da ogni mio desiderio. Io frequentavo con poco entusiasmo il Liceo Scientifico di Bondeno. Grazie al supporto psicologico di due figure importanti, mio padre, che ogni tanto mi faceva vedere la vanga ricordandomi il mio destino se abbandonavo gli studi, e Gianfranco Maretti Tregiardini, che mi ha incoraggiato a non mollare, mi sono iscritto all'Istituto per Geometri qui a Sermide, e negli anni Settanta sono entrato in questo contesto, partendo dall'ufficio acquisti. Tra l'altro è stata una circostanza particolare...

Ce la vuole raccontare?

Quando sono venuti a chiamarmi perché entrassi a lavorare in cooperativa, avevo da poco superato la maturità. Era un tardo pomeriggio, ed io e mio padre stavamo tornando dai campi, con in spalla... la famosa vanga.

Di strada ne ha fatta molta.

Sono il presidente della Cooperativa Edile da circa vent'anni. Faccio fatica a crederci anch'io che sia passato tutto questo tempo.

Che cosa ha caratterizzato la sua esperienza?

La mia preoccupazione maggiore, fin dall'inizio, è stata circondarmi di giovani, persone cioè con voglia di fare e con davanti gli anni per poter tradurre questa energia, al di fuori da giochi di partito, amicizie o legami che potessero frenare in qualche modo i giochi.

E ritorniamo ai giovani...

Anche oggi c'è in cooperativa un bel gruppo di giovani dotati di passo, occhio e attenzione per poter riuscire. Certo è una presenza che è necessario seguire e coltivare anche attraverso rapporti costanti con gli atenei vicini, per avere figure professionali diverse.



Se vuoi le ali, noi le sappiamo stampare!

Grandi azzurre, piccole a rilievo,
tutte d'oro o a colori
le stampiamo come tu le desideri.



Urbana (Padova) via Adige 605
tel. 0429.87336
fax 0429.878891
info@tipografiaartestampa.it
www.tipografiaartestampa.it



Arte Stampa: 30 anni di esperienza, di qualità e di crescita tecnologica al servizio della stampa. Forti di un parco macchine d'avanguardia possiamo garantirti la produzione di ogni prodotto con tempestività, economicità ed un servizio impeccabile.



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

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI
TELERADIOLOGIA
POLIAMBULATORI

PER PRENOTAZIONI

0386.733.976

via Mantegna Poggio Rusco
tel. 0386.734185
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



Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

www.xrayone.it



Papa Pio II



Memorie letterarie per Mantova e provincia

Da secoli le memorie letterarie e i diari di personaggi famosi e uomini politici o dell'arte sono una fucina di notizie che ci fanno comprendere come si viveva nel tempo in cui non c'eravamo e dobbiamo ricostruire i fatti grazie alle loro testimonianze. E' così che attraverso Papa Pio II, Mozart, Goldoni, Casanova, possiamo scorgere situazioni di secoli trascorsi e rivivere alcuni momenti grazie alla scrittura.

Nel maggio del 1495 il Papa Pio II Piccolomini naviga sul Po. E' a bordo di un sontuoso bucintoro prestatogli dal Duca di Ferrara Borso D'Este. Pio II è diretto a Mantova dove è convocata una riunione detta "dieta" per indurre i principi cristiani a una crociata contro i Turchi. Una cronaca ferrarese così narra il ritorno del Pontefice: "El Santo Padre se partie da Mantova a ore 14 et si andoe al borgo de Revere con 8 gardenalij et si avia 2 bucentorij et 28 nave. El Ducha di Modena ge vene chontra perfina Melara, el sior mes Lodovigo con i filioli et con zentelhomienij so lo accompagnoe perfina Stelada".

Lo spesso Pio II nel 1484 scrisse nei suoi "Memoriali": "Il giorno successivo, oltrepassata la foce del Mincio, proseguirono (le navi) il viaggio fino a raggiungere il paludoso lago mantovano, sulla cui riva

sinistra si erge la piccola altura, tanto venerata fin dall'antichità, dove sor-geva la casa del mite Virgilio. Attorno s'adagia il villaggio che diede i natali a tanto poeta. A circa un miglio da qui, il Pontefice trascorse la notte nel castello del Principe, entrando in città il giorno seguente. Il fiume Mincio, che scende dal lago di Garda in lenti giri, qui s'allarga e s'impaluda, formando una laguna che circonda gran parte della città. Mantova, infatti, è tutta circondata da laghi ed è raggiungibile solo per mezzo di ponti o con le navi. La città è ampia e popolosa con splendide case e palazzi degni dei re..."

Carlo Goldoni, il famoso commediografo teatrale veneto non si troverà molto bene in città e nelle sue "Memorie" scrive: "Fu nel mese di settembre del 1746 che io mi legai con Medebac, dovendo andare a raggiungerlo a Mantova nell'aprile dell'anno seguente. Passai un mese a Mantova molto male, e quasi sempre obbligato a letto; l'aria di questo paese paludoso non era per me. Die-di al direttore due nuove commedie per lui espressamente composte. Ne parve contento, e non gli fu discaro ch'io lo andassi ad attendere a Modena, dove doveva rendersi per passarvi l'estate; feci bene a partire; alla seconda posta mi sentii sollevato, e giunsi a Modena in perfetta salute." Per contro Leopoldo Mozart mentre accompagna il figlio Wolfgang Amedeo al Teatro Scientifico nel 1770 scrive alla moglie: "Il giorno 16 si

dava a Mantova nella sala della Accademia Filarmonica il solito concerto settimanale al quale siamo stati invitati. Vorrei che tu avessi visto il teatrino di questa Accademia. Non ho mai veduto in vita mia niente di più bello in questo genere. Non è un teatro, ma una sala costruita con palchi come un teatro d'opera. Dove sarebbe il teatro si trova un rialzo per la musica e dietro la musica un'altra galleria per gli spettatori. La folla, le grida, gli applausi, il chiasso, i bravo, l'ammirazione generali non li posso abbastanza descrivere."

Giacomo Casanova in "Storia della mia vita" giunge a Mantova nel 1750 e scrive: "Il giorno in cui arrivai in città, essendo un po' tardi per andare a passeggio fuori Mantova, andai in una libreria per vedere se c'era qualche novità. Quando si fece buio, vedendo che non me ne andavo, il libraio mi disse che voleva chiudere. Uscii e in fondo al portico una pattuglia mi arrestò. L'ufficiale osservò che il tramonto era passato da due ore: siccome non avevo una lanterna, doveva accompagnarmi al posto di guardia. Ebbi un bel dire che ero arrivato il giorno stesso e che quindi non conoscevo le leggi della città: lui mi disse che era suo dovere arrestarmi e dovetti rassegnarmi."

Casanova prosegue la sua storia raccontando che la notte in "gattabuia" la passa a cena col capitano austriaco in forze a Mantova e tirano mattina giocando a carte e bevendo in compagnia con due meretrici.

Giacomo Casanova



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



Anime migranti

Incuriosito e impressionato dall'articolo/intervista di Enrico Bresciani e dal racconto di Ernesto Milani sui nostri concittadini finiti in Mississippi ai primi del 900, mi è sembrato doveroso dedicare all'emigrazione sermidese di quel periodo una delle cartoline da NY, la città che per la contiguità con Ellis Island, porto d'entrata negli Stati Uniti per antonomasia, è uno dei punti di osservazione privilegiati per queste vicende.

L'archivio storico di Ellis Island ha dati che riguardano circa 25 milioni di passeggeri. E' consultabile da chiunque e sulla scorta delle osservazioni del Prof. Ernesto Milani è possibile trovare tracce del passaggio delle famiglie sermidesi. Nella sua relazione al Seminario di studio "Emigrazione ed Immigrazione" tenutosi a Magnacavallo nel settembre 2007, Milani le elenca tutte, credo, e il colpo d'occhio è veramente abbacinante, soprattutto perché si tratta di un fenomeno che era quasi completamente scomparso dalla nostra memoria collettiva.

Riassumendo: in un arco di pochi anni, dal 1905 al 1907, sono una cinquantina le famiglie che lasciano Sermidese per tentare la fortuna al di là dell'Atlantico. I nomi hanno inopinatamente l'apparenza della consuetudine: Barbieri, Rampani, Vincenzi, Sbravati, Moi, Mantovani, Faccini, Bassi, Poletti, Freddi... I piroscafi hanno nomi altisonanti, mitici, quasi a rinforzare il sogno e la speranza: Città di Napoli, Montevideo, Sicilia, Manuel Calvo, Antonio Lopez, Duca degli Abruzzi, Buenos Aires. Salpano da Genova, e il viaggio dura dai 15 ai 20 giorni.

Ad Ellis Island li aspetta un primo esame, in un "detention room" cioè qualcosa che somigliava molto a una cella, come racconta un Vincenzi, e meno male che dovevano esserci degli interpreti. Oltre il nome della nave, i documenti d'archivio riportano, non sempre al completo, quella incipienza di dati che servivano per mantenere un minimo di funzionalità nel flusso di migliaia al giorno: nome e cognome del passeggero, provenienza, età, destinazione, sponsor. Quello che impressiona sono le età dei parenti: non tanto degli adulti, che sono generalmente tra i 30 e i 40 come ci aspetteremmo, ma quelle di ragazzi e bambini: 13, 11, 7, 5, 2, addirittura 1 anno, e l'impressione non è tanto per il viaggio in sé (anche se mancavano certo i comfort dei jumbo), ma per quanto, col senno di poi, sappiamo li stava aspettando

a loro insaputa.

Né a New York né ad Ellis Island rimasero più che un attimo. Infatti, per avere il via libera dalle autorità doganali era necessario avere una destinazione e uno sponsor (cioè soldi e biglietto del treno) -- e sappiamo ormai come avvenisse la "tratta delle braccia", attraverso gli agenti di immigrazione e per conto dei piantatori di cotone. E sappiamo anche che per tutti questi nostri concittadini la destinazione era il grande fiume... non il Po, ma il Mississippi.

L'interrogativo, a questo punto, era come andare oltre Ellis Island, come trovare altre notizie: testimonianze dirette non ne rimangono forse più. Risalire a qualche discendente sarebbe auspicabile, ma chiede tempo e pazienza. Rimane la possibilità, per il momento, di affidarsi a documenti d'epoca, come per esempio il Rapporto, spesso citato da Milani, del Sostituto procuratore federale Mary Mary Grace Quackenbos (1908) sulle possibili violazioni delle leggi sugli immigrati e sulla manodopera nelle piantagioni del Mississippi. E' da qui che emergono le voci di chi aveva tentato di sottrarsi a condizioni di semi-schiavitù, come quella di Argia Moi, o quella di Pietro Vincenzi che riassume con candore la sua piccola odissea di fuggiasco, rimesso infine "in prigione al freddo e senza cibo assieme ad altri afroamericani" e costretto "a firmare un documento dove ci impegnavamo a restare nella



piantagione fino al mese di luglio".

Restano naturalmente molti interrogativi. Cosa spingeva questi nostri cittadini a partire? Cosa pensavano di trovare? Certo le condizioni di vita nelle nostre campagne non dovevano essere delle più rosee all'inizio del secolo. Possiamo solo immaginare che l'umano desiderio di trovare migliori sponde e di spingersi verso l'ignoto avessero preparato un terreno fertile. C'era però bisogno di una spinta. Fin dall'ottocento molti italiani si erano stabiliti in America, soprattutto nel sud, ma anche negli Stati Uniti. Le fortune erano state alterne ma sufficienti a creare -- per chissà quanti "sentito dire" -- un alone di aspettative anche e soprattutto nelle province. Fu così che quando si presentarono certi personaggi, agenti mediatori delle piantagioni di cotone del Mississippi, la lusinga fece presa. E vien proprio voglia di citare Manzoni: gli sventurati risposero.



Euro Legnami srl

Sermide
via Fratelli Bandiera 44
tel. 0386.960785

VENDITA AL MINUTO ED ALL'INGROSSO DI:

LEGNAMI PER TETTI, NAZIONALI ED ESTERI, TAVOLAME, TRAVI LAMELLARI, TRAVETTI, LISTELLI, MURALI, PERLINE, (PER RIVESTIMENTI E PAVIMENTI) TRUCCIOLE 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

l'alitosi



Comunemente detta anche alito cattivo, è frequente a tutte le età (dai bambini agli anziani) ed è caratterizzata da un odore sgradevole dell'aria emessa dal cavo orale. Sebbene ce l'abbiano sotto il naso, molte persone non sono consapevoli dell'odore del loro alito: per altre invece l'alito può essere fonte di imbarazzo e disagio.

Alitosi transitoria. È legata ad alcuni momenti (risveglio) o ad abitudini errate (alimentazione, fumo), **Alitosi persistente:** è dovuta nella maggioranza dei casi a problemi legati a denti e/o gengive: solo una modesta percentuale è legata a problemi medici extraorali. Se soffrite di alitosi, consultate quindi il vostro dentista, che può aiutarvi ad identificarne la causa e, se dovuta a disturbi di origine orale, sviluppare un piano di trattamento che vi aiuti ad eliminarla.

SINTOMI ASSOCIATI AD ALITOSI

- **Presenza di una patina bianca sulla lingua**
- **Secchezza a bocca e denti**
- **Alito cattivo al mattino e sensazione di bruciore alla lingua**
- **Saliva appiccicosa e costante sensazione di doversi schiarire la gola**
- **Gusto metallico e/o amaro**

Cause di alitosi

Scorretta igiene orale. Se non si attua una corretta igiene orale, le particelle di cibo che si depositano tra i denti, sulle gengive e sulla lingua, possono provocare cattivo odore e, favorire la crescita di microorganismi che producono i composti solfurei volatili (VSC), responsabili dell'alitosi.

Malattia parodontale. Alitosi o gusto sgradevole persistenti, sono alcuni dei segnali di malattia parodontale. La malattia parodontale è una condizione nella quale i batteri attaccano il tessuto che circonda e sostiene i denti, provocando un'infezione che, nei casi più gravi, può causare la perdita dei denti stessi.

Carie. I batteri presenti nella placca, trasformano gli zuccheri in acidi,

i quali possono intaccare prima lo smalto e poi la dentina, dando luogo alla formazione di una cavità (carie dentale) che, se, se non curata, può ingrandirsi distruggendo progressivamente il dente. I residui di cibo e placca che si depositano dentro le cavità cariose, possono provocare alitosi. Controlli dentistici regolari, permettono al vostro dentista di diagnosticare e/o trattare malattia parodontale e carie durante lo stadio iniziale.

Protesi mobile. Se non pulita correttamente, può alloggiare particelle di cibo e batteri, causa di alitosi.

Alimentazione. Oltre ai cibi come aglio, cipolla e cavolfiore, il consumo elevato di cibi proteici contenenti aminoacidi solforati (come carni e formaggi) o di bevande al-

coliche può provocare alitosi a causa di sostanze che entrano nel sangue, sono trasferite ai polmoni ed esalate attraverso il respiro. L'uso di spazzolino, filo interdentale e collutorio può temporaneamente mascherare l'odore, che scompare solo quando l'organismo elimina le sostanze che provocano alitosi.

Se siete preoccupati per il persistere dell'alitosi, tenete una lista dei cibi introdotti, così da poter riscontrare se può dipendere dalla vostra alimentazione. Anche intervalli troppo lunghi tra i pasti, possono contribuire ad alito cattivo, sia perché la ridotta produzione di saliva, non consente la naturale autodetersione della bocca, e sia per l'utilizzo da parte dell'organismo delle proprie riserve di grassi e proteine, con conseguente produzione di sostanze responsabili di alitosi.



Telefono 0386.62945

Prenotazioni 899199014

Sermide (Mantova) via Argine Po 75

Allergologia (test allergologici)

Cardiologia - Dermatologia

Dietologia - Fisioterapia

Riabilitazione motoria- Flebologia

DIABETOLOGIA - ENDOCRINOLOGIA

Odontoiatria - Protesi dentaria

Ostetricia - Ginecologia

Pediatria - Psicologia - Urologia

Pedodonzia - Ortodonzia

VSC (Composti Solfurei Volatili), soprattutto metilmercaptano CH₃SH e idrogeno solforato H₂S). Si sviluppano nella cavità orale, dalla degradazione di aminoacidi contenenti zolfo presenti in residui alimentari, saliva, ecc., ad opera di microorganismi presenti nella placca. I VSC sono responsabili del 90% dei casi di alitosi. Si è rilevato che all'aumentare della presenza di VSC nell'alito, aumenta anche l'intensità dell'alitosi.

Bocca secca (xerostomia). La saliva contribuisce all'autodetersione della bocca. In caso di diminuzione del flusso salivare, dovuto a farmaci, problemi alle ghiandole salivari o continua respirazione attraverso la bocca, potreste avere condizioni di bocca secca, con maggior ristagno di placca e residui alimentari, causa di alitosi. Per stimolare la produzione di saliva, potrebbero essere utili caramelle o gomme senza zucchero, oltre all'aumento della quantità di liquidi assunti quotidianamente.

Fumo. Il fumo dà luogo ad alito cattivo (oltre a macchie ai denti, irritazione dei tessuti, riduzione delle

capacità di gustare i cibi ed aumento del rischio di malattia parodontale), in quanto provoca una diminuzione della fluidità salivare. Inoltre i residui del fumo di tabacco, aderendo ai denti e alle mucose della bocca, favoriscono la crescita dei batteri responsabili dell'alitosi. Cercate di smettere o di ridurre il numero di sigarette giornaliere. Si è rilevato che anche l'esposizione al fumo passivo può provocare l'alitosi.

Farmaci. Alcuni farmaci (ad esempio alcuni tipi di antipertensivi e psicofarmaci) possono provocare alitosi o, a causa di sostanze in essi contenute o, indirettamente, diminuendo la produzione di saliva.

Fattori ormonali. L'alitosi può essere collegata a fattori ormonali come gravidanza e periodo mestruale.

Altre cause. In una piccola percentuale di casi, l'alitosi può essere il segnale di un problema medico, come un'infezione al tratto respiratorio (naso, gola trachea, polmoni), sinusite cronica, bronchite cronica, diabete, disturbi gastrointestinali, potrebbe essere necessario fare degli accertamenti medici per determinarne la causa.

Prevenzione e trattamento dell'alitosi

Mantenere una corretta igiene orale. Spazzolate i denti dopo ogni pasto in modo da rimuovere residui di cibo e placca.

Almeno una volta al giorno pulite tra dente e dente con il filo o lo scovolino interdentale, rimuovendo i residui che non è possibile rimuovere con lo spazzolino.

Spazzolate anche la lingua, con uno spazzolino morbido bagnato di collutorio o con apposita pulscilingua. Se portate la protesi mobile, pulitela accuratamente dopo ogni pasto.

Fate controlli dentistici regolarmente in modo da diagnosticare e curare durante la fase iniziale eventuali malattie parodontali e/o carie che potrebbero essere all'origine dell'alitosi.

Fate delle sedute di igiene dentale in studio regolarmente, per rimuovere i depositi di placca e tartaro, che possono essere fonte di alitosi.

Bevete molti liquidi.

Masticate caramelle o gomme senza zucchero, in modo da stimolare la produzione di saliva.

Evitate l'abuso di alcool e fumo.

Usate dei colluttori anti-alitosi alla sera prima di coricarvi e al mattino al risveglio, facendo dei gargarismi in modo da eliminare i batteri anche dalla parte posteriore della lingua.

Mangiate frutta e verdura fresca.

Nei casi in cui l'alitosi fosse la spia di un problema medico non dipendente da problemi orali, o da alimentazione, fumo od alcool, va individuata ed opportunamente trattata l'eventuale causa.

Se soffrite di alitosi, rivolgetevi con fiducia al vostro dentista, che vi aiuterà a mantenere sani i vostri denti e gengive, condizione indispensabile per un alito fresco.

ALITOSI DA RISVEGLIO

Quando non siano presenti problemi a denti o gengive, è dovuta ad una diminuzione della salivazione associata a ridotti movimenti della bocca e, spesso a respirazione orale durante il sonno. In queste condizioni, vi è una proliferazione, soprattutto sulla superficie linguale, dei microorganismi che producono le sostanze responsabili di alitosi.

LUPPI S.r.l.

FORNITURE INDUSTRIALI

**TRASMISSIONI MECCANICHE
ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI E SPECIALI
CUSCINETTI - CINGHIE - APPARECCHIATURE
OLEODINAMICHE E PNEUMATICHE**

Via Togliatti 1 - Sermide
tel 0386.61206 - fax 0386.61039 - info@luppisrl.it
www.luppisrl.it

*Scopri i
prodotti
di bellezza,
igiene e salute
formulati da
noi farmacisti:
molta ricerca,
poca
pubblicità e
la tua fiducia.*

10% di sconto

su tutti i prodotti delle LINEA FARMACIA presentando questo coupon alla

FARMACIA FAJONI

a Sermide in via Cavicchini • telefono 0386.61013

Una scuola, i suoi progetti

«IL GIARDINO TRA PRATICA, LETTERATURA ED ARTE»

Classe seconda della Scuola Secondaria di Carbonara di Po

*«La pianta che a' suoi rami vede i mille pomi sizienti...»
(G. Pascoli, Il vischio)*

Nel corso dell'anno 2007/2008 la classe seconda della Scuola secondaria di Carbonara di Po ha intrapreso una attività nuova, riguardante il giardinaggio e ha scelto un titolo originale da dare al corso: "il giardino tra pratica, letteratura ed arte". Per questa attività la professoressa Daniela Turci ha pensato di chiamare un esperto che avesse le conoscenze adatte per rispondere alle nostre curiosità, ed ha pensato di proporre il corso al maestro giardiniere signor Giorgio Guajumi.

Il signore, entusiasta per la nuova esperienza, non avendo mai lavorato con dei ragazzi, ha accettato.

La prof ha deciso che ci saremmo dati appuntamento, per il primo incontro, Sabato 10 Novembre 2007.

Per quel giorno ci eravamo preparati al meglio e tutto andò bene.

Per prima cosa abbiamo fatto la presentazione di un cartellone dal titolo: "L'albero di Silver Sten" raccontando la storia di un albero e di una persona, sotto forma di fumetto. Poi lo abbiamo intervistato proponendogli un questionario precedentemente stilato da noi con i quesiti che più ci incuriosivano.

Successivamente abbiamo letto e analizzato testi poetici di Giovanni Pascoli ispirati alla flora autoctona.

Infine abbiamo letto i nostri testi che la prof ci ha fatto scrivere, dal titolo: < < Io giardiniere: la mia passione, i miei rapporti con i clienti, le mie frustrazioni, le mie soddisfazioni, il mio progetto meglio riuscito.

In questo testo la prof Turci, che ha progettato il corso, ci ha chiesto lo sforzo di metterci dal punto di vista di una persona adulta che pratica un lavoro di cui nessuno di noi conosceva le modalità.

Poi siamo usciti nel parco della scuola per vedere le piante che ci vivono.

L'esperto, dopo aver risposto correttamente e completamente alle nostre domande, ci ha spiegato altre varie cose, ad esempio che già dal 1500 esistevano 2 tipi di giardino, quello all'italiana con siepi di bosso cioè arte "topiaria" che modifica la natura delle piante e quello romantico all'inglese dove la natura delle piante è mantenuta così com'è.

Per quel poco che ho conosciuto, il maestro mi è sembrato una persona in gamba, che ha studiato, che si è preparata diventando un professionista nel suo campo lavorativo. Oltre a questo il giardiniere mi è sembrato gentile e disponibile. Penso anche che il corso sia stata una buona opportunità perchè mi ha insegnato e mi insegnerà cose nuove che nessuno di noi conosce. Il corso continuerà con la visita agli archivi del comune di Carbonara di Po per prendere visione delle foto del preesistente parco della villa Bisighini, alle quali si è ispirato il maestro giardiniere per realizzare l'attuale parco.



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

Il corso terminerà con la messa a dimora, presso il parco della scuola, di una ventina di arbusti autoctoni dei quali ci prenderemo cura a turno quest'estate per le frequenti innaffiature.

Questa prima esperienza insolita per una scuola mi ha lasciato l'impressione che il lavoro del giardiniere possa essere soddisfacente perché ci permette di stare a contatto con la natura in spazi aperti, di seguirne e di rispettarne i ritmi e avere la soddisfazione di essere apprezzati dai clienti per l'ottimo lavoro svolto.

Questa nuova esperienza ci ha insegnato che, per svolgere con professionalità qualsiasi tipo di lavoro, c'è bisogno di studiare per acquisire le competenze necessarie per far vivere ogni attività come scuola di vita, cioè per scoprire, far emergere e realizzare la passione che c'è in noi.

Siamo stati contenti di trovare conferma, anche in un altro tipo di lavoratore, delle parole che la nostra prof di lettere ci ha sempre detto. Vogliamo ringraziare perciò entrambi per questa lezione di vita.



Io giardiniere

I miei genitori mi hanno sempre detto che avevo il pollice verde. Amo tutta la natura, ma con le piante ho sempre avuto un rapporto meraviglioso. Sarà stato forse per quel bellissimo giardino che mio nonno curava come se fosse un figlio; mi ricordo ancora di quelle rose che a Maggio sbocciavano e con i loro colori deliziavano tutto il paesaggio, ma la mia pianta preferita era un melo che seguivo nella sua crescita fin da quando avevo 3 anni. E come erano buone, fresche, gustose quelle mele che insieme al nonno raccoglievo. Da grande non potevo che fare il giardiniere! Certo ci sono lavori dove si prende di più, ma il poter stare a contatto con le piante per tutto il giorno mi ripaga di tutte le fatiche e i sacrifici che il mio lavoro comporta. Riconosco subito se un cliente ama le piante e questo mi facilita il lavoro perché più facilmente riesco ad indovinare i gusti e le aspettative. Viceversa, mi dà così fastidio, vedere maltrattate o trascurate le piante assegnate a un cliente e arrivo anche a sgridarlo sonoramente, per non dire di quanto quella volta mi arrabbiai perché una cliente mi aveva fatto seccare un'orchidea che tanto amorevolmente avevo cresciuto. Anche dopo averle vendute e piantate nei giardini dei clienti mi rimane comunque un legame affettivo quasi che fossero dei miei figli ospiti di altre persone. La mia più grande frustrazione e non poter far niente per tutte quelle piante trascurate dai loro clienti. Nella mia lunga carriera ho avuto tante soddisfazioni, ma certamente quella che non scorderò mai è stata di quel cliente che voleva a tutti i costi conquistare il cuore di una ragazza della quale si era perduto innamorado. Iniziammo con un mazzolino di fiori, che naturalmente non sortì alcun effetto. Passammo a due mazzi di fiori al giorno fino ad arrivare a riempire letteralmente di fiori la casa dell'amata il cui cuore finalmente si aprì a quell'amore così appassionato. Il mio lavoro più riuscito è stato quello per un cliente che avevo conosciuto durante una vacanza e che non riusciva a vendere una casa. Feci un giardino così bello che mi fece vincere il premio di miglior giardiniere dell'anno.

Luca Semerari



«27 gennaio
2008: Giorno
della Memoria»

Classi terze
della Scuola
Secondaria
di Sermide

“La mia storia parla di un terremoto, un terremoto prodotto dagli uomini. Il più grande mai accaduto, questo terremoto ha avuto milioni di epicentri. Come bambino, che si è trovato nel posto sbagliato nel momento sbagliato, colto nel vortice degli avvenimenti, anch'io sono divenuto un suo epicentro”.

Così esordisce Shlomo Breznitz, uno slovacco di origine ebrea, nel suo toccante libro autobiografico, *I campi della memoria* (1992), che ricorda la terribile esperienza della deportazione di familiari ed amici ad Auschwitz.

Nell'occasione del giorno della memoria tra le iniziative che l'Istituto Comprensivo di Sermide propone agli studenti delle classi Terze, in accordo con l'Amministrazione Comunale, vi è stata la proiezione del film *Monsieur Batignole* di Gérard Jugnot (Francia, 2001). La scelta del film è stata determinata dall'esigenza di far riflettere i ragazzi sugli eventi tragici legati all'occupazione nazista e allo sterminio degli Ebrei. Tuttavia, si sono volute escludere proiezioni che presentassero situazioni di efferata violenza, per dare piuttosto risalto ai sentimenti di profonda umanità che possono riaffiorare anche nei contesti più drammatici.

Il protagonista del film, Edmond Batignole, è inizialmente convinto che sia bene non immischiarsi nella politica e “non pensare troppo”. Gli interessa soltanto il proprio lavoro e tutelare il quieto vivere. Non gli importa se ciò significa fingere di non vedere e non sapere le vicende terribili che accadono attorno a lui. Tuttavia, grazie all'incontro con il piccolo Simon, riscopre gradualmente la propria umanità e i valori più autentici della vita. Così Batignole finisce per identificarsi nel dramma dei perseguitati e, da persona indifferente che era, si trasforma in un coraggioso difensore di alcuni bambini ebrei, che porterà in salvo a rischio della propria incolumità.

L'evoluzione di questo personaggio invita a riflettere su come sia possibile, anche in un clima di odio e di ostilità, affermare i principi del rispetto e della solidarietà.

Altre occasioni di approfondimento e sensibilizzazione sono state offerte dalla lettura di brani di autori che hanno vissuto in prima persona l'esperienza della persecuzione e della deportazione (come Primo Levi, Anna Frank, Uri Orlev, Fred Uhlman) e dall'ascolto ed esecuzione della canzone di Francesco Guccini dedicata ad Auschwitz.

Il giorno della memoria è un'occasione importante per ribadire che lo studio della storia resta il fondamento dell'affermazione dei valori della convivenza civile: la tolleranza, il rispetto, la solidarietà e la pace.



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.



Ristorante Tigelleria "Corte Vallona"

In cerca di una festosa e genuina atmosfera, lontano dalla calca e dal consumismo, in una terra ospitale, è, come lo definisce lo chef Elvira un "ristorante nel territorio", quello di Corte Vallona, con i suoi prodotti tipici da scoprire, rivalutare e salvare, dove la cucina si sposa con la tradizione e la genuinità. L'ambiente è accogliente e suggestivo, all'esterno a dare il benvenuto ai clienti è un romantico portico, mentre l'interno è caratterizzato da tinte morbide, mobili e oggetti di un tempo che fu, con arredi e corredi in stile. Una naturale inclinazione quella di Elvira per l'arte culinaria. Lo si nota dal modo con cui ne parla, con calore, con enfasi, quasi a trascinarsi all'interno della sue preparazioni, semplici e al tempo stesso curate. Chef di indubbio talento è dotata di idee chiare in cucina, l'obiettivo è far rivivere ad ogni avventore un'esperienza gastronomica che sia da ricordare. Chi va in questo ristorante non vuole soltanto mangiare, ma vuol anche essere coccolato, viziato, essere protagonista di un momento di convivio. Elvira, Giorgio e il figlio Michele lo sanno bene, per questo tutto è curato nei minimi particolari, fin da quando il cliente entra nel locale. La professionalità, la sobria eleganza e il servizio preciso e riservato, predispongono al piacere della tavola. Quando poi arrivano i piatti di Elvira, l'esperienza di godimento raggiunge il suo culmine. La cucina propone sì il territorio con le sue risorse, ma

anche di un più ampio respiro, dove il pesce di mare e di fiume hanno un ruolo importante. Sul menù fra le righe è scritta la filosofia della casa: "Base fondamentale del nostro credo è la massima ricerca delle materie prime. Nel corso della nostra avventura abbiamo sempre arricchito il nostro patrimonio, questo ci ha portato a creare piatti più contemporanei, per tradurre al nuovo quanto di buono ci ha lasciato il passato". Ecco perché arrivando a Corte Vallona non è poi così scontato trovare le preparazioni di pesce, tante e originali, a partire dagli antipasti ai strepitosi risotti (allo scoglio, alle capesante, con i santarelli, con le rane e il pescegatto), gli spaghetti alla granseola e all'astice, le pennette alla riviera del corallo e le millefoglie al rombo; i secondi piatti sono ricchi di grigliate (di pesce spada, gamberoni giganti, branzino e spigola), al forno con dentice, branzino e orate con patate o fritti, come l'anguilla, il pescegatto, le rane e il baccalà. Per citare il menù di terra troviamo gli affettati



**Ristorante Tigelleria
"Corte Vallona"**
via Cavetto Nappi n° 548
Castelnovo Bariano (Ro)
Tel. 0425.87656
Fax 0425.81728
e.mail:
cortevallona@supereva.it

carte di credito: tutte,
tranne American Express

servizi: catering;
attrezzature disabili

menù: vegetariano
e menù aglutinato

coperti: 60

riposo settimanale:
lunedì tutta la giornata
e martedì a pranzo

periodo di chiusura:
2^a e 3^a settimana di luglio

dove si trova: sulla
provinciale Alto Polesana
fra Castelnovo e Bergantino,
prendere per via Arella e
seguire le indicazioni.





della Corte, il carpaccio di petto d'oca con rucola grana e verdure; i primi fumanti ci sorprendono con le tagliatelle all'anatra, alla lepre, bigoli al torchio con le sarde, i tortelli di zucca burro e salvia, i fiocchetti al gorgonzola in crema di noci, gli gnocchi ripieni di funghi e le crespelle al radicchio rosso in crema di formaggi; per gli amanti dei secondi le portate comprendono la grigliata di carne, il filetto alla griglia, le scaloppine al limone, il somarino con polenta e il brasato di struzzo all'aceto balsamico; il carrello dei dolci propone dessert classici e romantici della casa come le torte della Corte, i tartufi e la coppa al mascarpone. Inoltre "Corte Vallona" è entrata di prepotenza nel territorio con le tigelle sempre calde condite con lardo rosmarino e aglio, prosciutto, salame, coppa ecc.... ma anche con nutella o stracchino. La cantina di casa proposta dal sommelier Michele copre le necessità di abbinamento di qualsiasi menù tenendo conto naturalmente della stagione e di conseguenza anche della struttura dei piatti abbinando vini sia nazionale che esteri. Poter spaziare tra colori, sapori e profumi diversi consente a Corte Vallona di ricercare sempre nuovi stimoli per esprimersi liberamente e completamente.



San Valentino e la cucina degli innamorati

La cucina dell'amore, preludio per assaporare un momento a due! Eccovi presi dal piacere, perchè cosa c'è di più eccitante che prepararsi a un tu per tu che si spera tenero e, raggiunto il



Le erbe aromatiche, a loro volta, non sono da meno e vengono repute in grado di erotizzare anche le pietanze più scialbe. "Invitare qualcuno significa farsi carico della sua felicità

punto d'incandescenza, torrido! Ci siamo, tavola e carne vanno di pari passo e si associano sovente al grado di ispirazione per stuzzicare i nostri sensi e insaporire i nostri piatti. In tutte le civiltà, gli uomini si sono ingegnati per migliorare gli ardori del corpo e dell'anima ricercando gli alimenti che potessero meglio stimolare la loro passione. Un vasto campionario di ingredienti afrodisiaci era a disposizione degli amanti e, come prova artistica, numerosi antichi dipinti e stampe raffigurano coppie immerse nei piaceri del sesso non lontani da bevande e cibi adatti a rinvigorirli! Sarebbe però vano ricercare antichi trattati di magia per imitare questi gaudenti di altri tempi, dal momento che noi mangiamo tutti i giorni alimenti afrodisiaci senza saperlo! In effetti, è inutile partire alla ricerca del pene essiccato di tigre, del corno di rinoceronte in polvere, della mandragora (erba velenosa alla quale un tempo si attribuivano virtù magiche) o, perchè no, degli organi riproduttori di certi animali per preparare il vostro menù amoroso; la drogheria più vicina è l'unico vero tempio dedicato all'amore. Certo, bisogna aver l'animo ben disposto. L'alchimia nata dalle papille gustative guida verso altri piaceri solo i cuori conquistati. In ogni caso, certi alimenti contribuiscono veramente a infiammare i sensi, soprattutto se vengono serviti in modo da non lasciare dubbi sulle vostre intenzioni. Possiedono virtù stimolanti i frutti e le verdure (ricchi di proteine), le proprietà riscaldanti delle spezie sono sempre ottime alleate degli amanti e uno dei rimedi prescritti per "spalancare le porte del piacere".

per tutto il periodo che rimane sotto il vostro tetto". Fate vostro questo aforisma del celebre gastronomo Brillant-Savarin e offrite cibi delicati, decorazioni fantasiose e tutto ciò che la vostra immaginazione vi suggerirà per stimolare l'appetito amoroso della coppia in una sera di S. Valentino. Prima di tutto, domandate al vostro invitato (o invitata) se vi sono dei cibi che non ama. Ciò vi eviterà qualche spiacevole inconveniente. Scegliete in ogni caso una ricetta già sperimentata. Sarà una garanzia di successo e vi eviterà uno stress supplementare. E per la sera degli innamorati! Non perdetevi la testa, avete tutto sottomano, voi compresi, per riuscire. Non cambiate niente all'ultimo momento; no, decisamente, questo blu metallico sulle vostre palpebre non fa che accentuare la vostra aria già discretamente smarrita! Lo stesso vale per lo scenario: spesso bastano solo dei piccoli tocchi per dare un'aria festosa all'ambiente. Qualche candela qua e là, un'illuminazione soffusa e magari colorata, un'aria discretamente profumata creeranno la giusta atmosfera che lui o lei immaginava. Staccate il telefono, spegnete il cellulare e suggerite a lui o a lei di fare altrettanto. Scegliete in anticipo la musica di sottofondo, evitate i canti gregoriani e la musica sacra: potreste correre il rischio di fare la comunione da soli.... Se al termine di questa suggestiva cenetta, i vostri sforzi non avranno prodotto alcun risultato e lui o lei manifesta l'intenzione di andarsene, non perdetevi la calma. Sarà l'occasione per un chiarimento circa le vostre intenzioni e, come dice il proverbio, "se son rose fioriranno"!



il riso



2 parte

Notizie attendibili e convincenti ci dicono che già intorno al V secolo d.C. il riso fosse una delle merci che passavano dalla famosa "porta del pepe" di Alessandria d'Egitto, quindi ben prima dell'espansione islamica sulle coste del Mediterraneo. Esso però non aveva ancora usi alimentari, ma solo curativi, era considerato una spezia, anche se meno preziosa del pepe. Gli arabi dall'Egitto lo portarono in Spagna poco dopo il 1000 d.C. e trasmisero nelle terre da loro assoggettate il concetto che il riso era un cereale con cui alimentarsi, tuttavia l'uso alimentare tardò ancora a diffondersi presso le popolazioni sottomesse. Ancora nel 1300, il riso presso la corte dei Duchi di Savoia era considerato solo "un prodotto per dolci" ed a Milano era un prodotto soggetto a forti tariffe daziarie perché classificato tra le spezie d'Asia. In Italia la nomea di non alimento, ma di solo medicamento, rimase tale fino all'alto medioevo e l'iniziazione ad usarlo come alimento dobbiamo ascriverla forse ai Crociati, o agli arabi, se non addirittura agli aragonesi che lo presero dagli arabi di Spagna. Altre fonti ascrivono ai Veneziani l'aver portato il riso in occidente ed ai benedettini l'averlo valorizzato come coltivazione. Solo alla fine del 1300 si ha qualche notizia che fa supporre che era iniziata la coltivazione della pianta. A metà del '400 la coltivazione del riso è presente in Piemonte ed in Lombardia, dove si ha menzione della prima risaia fatta in Italia. Si può ipotizzare che le pestilenze del secolo XIV che spopolarono l'Europa, quasi sempre aggravate da guerre, carestie e penurie di cibo per l'esaurirsi di vecchi alimenti destinati al popolo (farro, miglio, sorgo, segale, orzo e frumento vestito), abbiano spinto all'uso del riso per l'alimentazione umana. E' famosa, infatti, la pestilenza (conosciuta anche come "peste nera") che tra il 1348 ed il 1352 percorse tutta l'Europa; essa partì dal sud dell'Italia e la spopolò. Dato che poi le carestie non finirono, per trovarvi rimedio occorreva pertanto trovare nuovi alimenti ottenibili da piante altamente produttive. Il riso riassunse in sé queste caratteristiche, venne quindi visto in una luce diversa e divenne ben presto un alimento strategico anche per la popolazione occidentale, soprattutto per quella di basso livello. Dato che tutto questo si materializzò nel XV secolo esso fu annoverato tra i "vegetali rinascimentali" assieme alle piante che ci vennero dal nuovo mondo e a quelle che si rinnovarono in questo periodo come ad esempio i "frumenti volgari". Lo splendore del '400, '500 e '600 è anche dovuto dunque ad una maggiore abbondanza di cibo.

Gian Galeazzo Sforza nel 1475 fece dono al duca di Ferrara Ercole

I di un sacco di riso, unitamente al consiglio di impiegarlo bene perché poteva riprodurne ben 12 sacchi. Un tale tasso di moltiplicazione negli altri cereali era sconosciuto; il rapporto di 1 di seminato a 3 di raccolto è stato, per quanto riguarda il frumento, la media di tutto il Medioevo. Anche a Mantova il riso è arrivato in quest'epoca ed il confinare con Venezia e Milano potrebbe averne favorito l'introduzione. L'espandersi delle risaie e la sommersione di queste cominciò a provocare, da parte dei governanti di allora, delle prese di posizione perché l'ambiente umido portava insalubrità e diffondeva le febbri malariche, infatti, vari editti proibirono di coltivare il riso in prossimità dei centri abitati. Comunque sia, i 5000 ha coltivati nel '400 divennero 50.000 nel '500. Il riso ben presto divenne derrata e riconosciuto come materia scambiabile dal mercato di Anversa. Nel 1690 il riso cominciò il percorso verso ovest e si installò nel nord America e precisamente nella Carolina del sud.

Il riso in Italia per quattrocento anni restò ancorato ad un'unica varietà: il "nostrale", e per di più molto soggetto ad una malattia grave detta volgarmente "brusone". Solo verso il 1830 per opera di un prete missionario (Padre Talleri), che trafugò dalle Filippine i semi di ben 43 tipi diversi di riso colà coltivati, si riuscì ad iniziare un lavoro di miglioramento genetico che permise di uscire dalle ristrettezze della scarsa variabilità e creare la moderna risicoltura, la quale si avvale anche della lungimiranza di alcuni statisti che per mezzo di opere pubbliche di canalizzazione dotarono le zone risicole del Piemonte di acqua sufficiente per l'ottimale

conduzione della coltura. Il canale Cavour in Piemonte è una di queste realizzazioni. Nel Milanese queste opere idrauliche ebbero inizio già nel '600. Il riso nei climi europei ha bisogno di essere sommerso durante varie fasi del suo ciclo e ciò per proteggere il riso stesso dalla eccessive escursioni termiche che danneggerebbero alcune tappe di crescita. Nella possibilità quindi di disporre d'acqua ma soprattutto di farla arrivare uniformemente nei campi sta il segreto del poter coltivare il riso. La gestione dell'acqua ha rappresentato per le zone risicole e per le comunità economiche interessate un problema sociale di notevole importanza e abbisognavole di accompagnarne l'uso con regole, convenzioni e usanze da rispettarsi con il massimo scrupolo da parte di ogni risicoltore. Il riso delle zone mantovane e veronesi si serviva della stessa acqua e gli Asburgo nel 1700 (l'imperatrice Maria Teresa in particolare) si adoprano per legiferare e regolamentare gli usi dell'acqua.

La monda, il trapianto e la mietitura del riso hanno sempre rappresentato fasi cruciali del ciclo vegetativo ed inoltre ad altissimo impiego di manodopera; essa in parte la si doveva far confluire anche da zone relativamente distanti. Solo nella seconda parte del '900 queste pratiche sono state sostituite o abbandonate: la monda tramite con l'uso dei diserbanti chimici, il trapianto con la semina meccanica e la mietitura con la mietitrebbiatura in campo. Un semplice parametro da l'idea di questo cambiamento epocale: nel 1939 la coltivazione del riso richiedeva 1028 ore di lavoro per ettaro, mentre ora non si arriva a più di 50 ore.



Veleni in natura: attenti al fai da te!



In varie altre precedenti conversazioni, abbiamo ampiamente riferito sulle diverse caratteristiche dei funghi, sulla loro pericolosità e anche alcuni suggerimenti pratici per non incorrere in spiacevoli e gravi intossicazioni. Piante ed erbe costituiscono un altro immenso capitolo che merita un po' di attenzione ed alcuni chiarimenti. Come ormai tutti sappiamo, sin dai primordi dell'umanità le varie civiltà si sono dedicate alla ricerca delle piante con proprietà terapeutiche; e già erano noti gli effetti devastanti dei succhi e degli estratti di certe piante. Ancora oggi abbiamo sotto gli occhi lo sviluppo e il successo della moderna fitoterapia. Ma, analogamente ai funghi, non si può agire "empiricamente" e ignorare il pericolo di gravi intossicazioni. In teoria il rischio di intossicazione da piante sarebbe molto più alto, ma in pratica il pericolo si rivela alquanto remoto. In genere le piante non godono del fascino e dell'attrattiva dei funghi. In realtà nessuno si metterebbe a preparare un minestrone con le prime erbe che trova lungo i fossi. Più difficile rimanere indifferenti di fronte ad una improvvisa e ricca "covata" di funghi. Mi siano permessi alcuni brevi cenni storici. Già ai primi anni dell'800, con il nuovo impulso della chimica si è iniziata una ricerca e sperimentazione più sistematica

sugli estratti e proprietà curative delle piante, e successivamente sui principi attivi, tra i quali occupano il primo posto gli alcaloidi. Le cronache del tempo attribuiscono al farmacista tedesco di Hamel Friedrich Sertüner la scoperta della morfina: il primo alcaloide isolato dall'oppio (*papaver somniferum*). "Alle superiori" si studiava che gli alcaloidi sono composti azotati molto complessi, con reazione alcalina, e che contengono C, H, N, oppure C, H, O, N. Sono di sapore amaro e tutti velenosissimi. La loro azione sull'organismo umano è di una forza incomparabile ma nel contempo una potenza devastante per cui il loro impiego deve essere rigorosamente dosato. Basti pensare che solo cinque o sei foglie di cicuta possono provocare la morte di un uomo. E' utile anche ricordare che la localizzazione di questi alcaloidi varia da pianta a pianta: ora si trovano sui frutti, ora sulle foglie, ora nelle radici e molto spesso su tutta la pianta. E' giusto menzionare i classici alcaloidi della china, della coca, del tabacco, del curaro e quant'altro, ma non bisogna dimenticare i pericoli anche delle specie di casa nostra e dei nostri climi temperati e considerare i rischi di intossicazioni da piante che possiamo trovare anche dietro il muretto del nostro giardino. Questi alcaloidi sono ad alto contenuto di principi attivi e perciò assai pericolosi per l'uomo. Per questo occorre bandire la cultura del "fai da te". Le prime vittime sono di certo i bambini, penalizzati dal loro rapporto peso-veleno, e poi per la loro incolpevole incoscienza. In varie scuole materne hanno tolto tutte le piante e i vasi di oleandro, ma il vero pericolo prossimo per i bambini sono i frutti e le bacche, soprattutto quelle più vistose ed appariscenti. Più raramente costituiscono un pericolo i fiorellini. I piccoli frutti dell'edera, del ligustro, della belladonna, del seme del tasso, del mughetto, del vischio (tanto di moda nelle feste di Natale) possono a volte causare vari disturbi. Lo stes-

so semplice e delicatissimo colchico autunnale dei prati può diventare un'esca pericolosa. Sono stati segnalati casi letali su bambini addirittura con 10 mg di colchicina. Gli adulti vengono raramente coinvolti in simili disavventure, più spesso sono vittime di gravi errori nei dosaggi o di piante ritenute a torto edule e medicamentose.

Oggi sono di moda i corsi di sopravvivenza. Un argomento che attira molti giovani e adolescenti. A volte mi incontro con gruppi di scout e mi piace lanciare qualche "sparata": "Ragazzi", dico, "se per disavventura un domani doveste smarrirvi nel deserto dell'Australia o nei territori del famoso Ayers Rock, non assumete alcun cibo vegetale, ma improvvisatevi cacciatori". In teoria tutto ciò che si muove è commestibile: bruchi, vermi, cavallette, serpentelli, topi, lumache ... La risposta di solito è pronta e scontata: "Ma che schifo!". "Avete ragione -soggiungo io- ma quelle sono proteine e vi salvano la vita!". Per i palati più fini si può rubare la ricetta agli aborigeni e gustare un buon pipistrello cucinato al cartoccio sotto la braglia (una vera specialità). Vedi le avventure di "Cocodrile Dundee".

Voglio concludere con un invito alla rilettura e allo studio di qualche moderno sussidio che tratti con ampiezza e competenza questo argomento per mettersi al riparo da eventuali errori o leggerezze. E permettetemi una battuta finale alle nostre cuochie: "Per favore che non vi venga in mente di condire una insalata bianca-rossa e verde, vale a dire a base di foglie di stelle di Natale per i vostri mariti...". Forse esse sono belle a vedersi ma producono conseguenze poco incoraggianti. Botanicamente sono delle *euphorbie*. La mia scheda è molto esplicita: esse causano irritazione del tratto gastro-intestinale, vomito, diarree, coliche, vertigini, bradicardie e infine delirio ed anche la morte. Forse può bastare! Quasi quasi ci conviene andare a funghi.



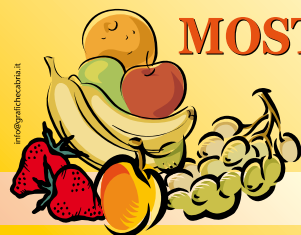
VIVAI CAMPANA

Tel. 0386 915129 • Via Cavour, 28
Santa Croce di Sermede

dal 18 gennaio al 24 febbraio 2008

«A TUTTA FRUTTA»

MOSTRA MERCATO
DI PIANTE
da FRUTTO
anche insolite





Per non dimenticare

**"Parlatene ai vostri figli
e che i vostri figli ne parlino ai figli,
e i figli a un'altra generazione"**

Giaele, 1,3



La comunità ebraica di Sermide si estinse il 4 novembre 1936, giorno della morte di Carolina Rachele Padoa, ultima amorosa custode della Sinagoga deserta. Il cimitero era già stato soppresso per esproprio nel 1926; da lì le salme furono traslate al cimitero ebraico di Mantova. Così nessun sermidese subì l'immane tragedia della Shoah, seguita alle leggi razziali del 1938. Shoa (traslitterato anche Shoah o Sho'ah), in lingua ebraica significa "distruzione" (o "desolazione" o "calamità", con il senso di una sciagura improvvisa, inaspettata); è un'altra parola utilizzata per riferirsi all'Olocausto. Questo termine viene usato da molti ebrei e da un numero crescente di non ebrei proprio a causa del disagio legato al significato letterale della parola "olocausto", per eliminare qualunque idea di sacrificio religioso insita in quest'ultimo. Olocausto (dal greco: tutto bruciato) si riferiva ai sacrifici che venivano richiesti agli ebrei dalla *Torah*; si trattava di sacrifici di animali uccisi e bruciati sull'altare del tempio.

Solo in tempi recenti il termine è stato attribuito a massacri o catastrofi su larga scala. A causa del significato teologico che la parola porta, molti ebrei trovano problematico l'uso di "olocausto": viene infatti considerato offensivo pensare che l'uccisione di milioni di ebrei sia stata una "offerta a Dio"; inoltre il popolo ebraico non è stato "tutto bruciato", perché un suo resto è sopravvissuto al genocidio. In questi giorni è stata celebrata "La Giornata della Memoria", appuntamento annuale per non dimenticare. Sermide addirittura vi ha dedicato un'intera settimana di manifestazioni, di cui renderemo

conto approfonditamente sul prossimo numero. Non ci soffermeremo anche in questa occasione sulla sconcertante "dimensione metastorica di quella catastrofe inedita e sistematica nella civiltà umana", né ci interrogheremo sulle cause che l'hanno determinata e le modalità attraverso cui è stata realizzata. Già in tanti lo stanno ribadendo in questi giorni, in tutto il mondo. Nonostante la comunità ebraica di Sermide non sia stata coinvolta nella Shoah è nostro dovere, nell'ambito delle iniziative che intendono riportare alla luce le testimonianze materiali e l'eredità culturale degli ebrei locali,





Opere pittoriche del maestro Maurizio Barozzi dalla mostra "Umanità che trema"

considerare anche gli aspetti che su larga scala hanno determinato le sorti di questo popolo. Sul percorso che dall'antica sinagoga del Quartiere Castello porta alle grandi vie della tradizione ebraica capita di incrociare le tragedie, i drammi e i lutti di un popolo che ha la diaspora nel suo Dna; questo incessante girovagare trova un punto fermo proprio nei piccoli scrigni dove ancora aleggia la spiritualità di un passato troppo importante per essere dimenticato. La mostra che annualmente viene allestita nella Sala Civica del Capitol in occasione del "Giorno della Memoria" presenta documenti, arredi sacri e materiale vario valutabili nell'ottica di un museo che, a sinagoga restaurata, si proporrà di rilevanza nazionale. Quest'anno si aggiunge anche la mostra in anteprima: "Umanità che trema" di 6 opere pittoriche di grandi dimensioni del maestro Maurizio Barozzi

CARROZZERIA PULGA LORIS

Felonica (mn) tel. 0386.66555

**SOCCORSO STRADALE
VETTURE DI CORTESIA**

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



PAGAMENTI PERSONALIZZATI



Patches da manica della Jewish Infantry Brigade Group

Il contributo della brigata ebraica nella Campagna d'Italia 1943-1945

Il 29 Agosto 1939 il leader del movimento sionista Chaim Weizmann comunicò al Primo Ministro britannico Neville Chamberlain che in caso di conflitto il popolo ebraico si sarebbe schierato a fianco della Gran Bretagna.

Il 3 Settembre 1939 l'organo rappresentante della collettività ebraica palestinese, la Jewish Agency, aprì a Londra un ufficio di reclutamento ed arruolamento per volontari ebrei, che, anziché essere raggruppati in unità omogenee, man mano furono inseriti nelle file delle diverse Forze Armate britanniche. Il motivo derivava dalle preoccupazioni dello stesso Primo Ministro che era contrario ad istituire una Brigata esclusivamente Ebraica, temendo che ciò, non solo avrebbe legittimato le aspirazioni di indipendenza degli ebrei, ma anche attriti con le popolazioni arabe.

Nel Luglio 1940, Winston Churchill, succeduto in Maggio a Chamberlain, autorizzò invece il reclutamento per la formazione di unità omogenee ebraiche e stabili che gli uomini fossero per un terzo ebrei palestinesi e per due ebrei americani.

Il 20 Settembre 1944, si costituì una Brigata completamente Ebraica, che nacque da un originario "Palestine Regiment". Per finanziare l'impegno bellico della Brigata, ufficialmente chiamata Jewish Infantry Brigade Group, venne fatto appello alle Comunità Ebraiche di tutto il mondo. Per l'inesperienza nel combattimento e la carenza di personale superiore specializzato, gli alti Ufficiali risultarono non ebrei, ma pur sempre sottoposti ad un ebreo: il Generale di Brigata dell'esercito inglese Ernest Frank Benjamin, nato nel 1900 a Toronto in Canada.

Dopo un periodo di addestramento in Egitto e Cirenaica, il 31 Ottobre 1944 la Brigata Ebraica venne imbarcata al porto di Alessandria d'Egitto su due navi dirette in Italia al porto di Taranto.

A partire dal 26 Febbraio 1945, quando venne inquadrata nel X Corpo dell'8ª Armata Britannica comandata dal Generale Richard McCreery, iniziò progressivamente il trasferimento verso il fronte nel settore adriatico. Il 1º Marzo la Brigata fu schierata in prima linea sul fiume Lamone di fronte ad Alfonsine. Nella notte tra il 3 ed il 4 la Brigata ebbe il battesimo del fuoco e subì le prime perdite.

Il 25 Marzo, venne trasferita più a sud sul fiume Senio di fronte a Cuffiano. La Jewish Infantry

Brigade Group si trovò quindi dislocata in linea tra il Gruppo di Combattimento "Friuli", del Corpo Italiano di Liberazione e la 3ª Divisione di Fanteria Polacca, del II Corpo di Spedizione Polacco.

A seguito dello sfondamento della linea del Senio, alle porte di Imola sul fiume Santerno, ebbe gli ultimi contatti con il nemico in ritirata e quindi, per motivi di opportunità politica, venne posta a riposo presso Brisighella, mentre il Gruppo "Friuli" ed i Polacchi entravano a Bologna il 21 Aprile.

Successivamente il 643rd (Palestine) Field Company, Royal Engineers della Jewish Infantry Brigade Group andò a coadiuvare altri reparti britannici nella costruzione di un ponte sul fiume Po nel settore dell'8ª Armata britannica.

Marzo 1945: artiglieria della brigata Ebraica sul fiume Senio presso Mezzano (Ravenna)



Il 2 Maggio, a seguito della fine della guerra in Italia, la Brigata Ebraica venne dislocata nei territori del passo del Tarvisio, dove ebbe il compito di fornire interpreti per i campi di sterminio al di là del confine italiano.

Nella seconda metà dell'estate '45, la Brigata Ebraica venne trasferita in Olanda ed in Belgio, dove fu forza di occupazione e di coordinamento. In questo periodo, grazie alla larga rete di rapporti dei molti uomini della Brigata con gli ebrei in Palestina, cominciò una importante emigrazione clandestina degli ebrei in Palestina. La Brigata organizzò il trasporto dei sopravvissuti dai campi di sterminio e aiutò chi voleva emigrare nel vecchio Mandato Britannico.

Nel Luglio 1946, a causa dei disordini in Palestina e della venuta a conoscenza del ruolo della Brigata, il Governo Britannico ritenne opportuno procedere al disarmo e alla smobilitazione degli ebrei, provvedendo al rimpatrio nei loro paesi d'origine.

L'esperienza acquisita durante la Seconda Guerra Mondiale dai militari della Jewish Infantry Brigade Group costituì l'ossatura delle Forze Armate del neonato Stato d'Israele, per contrastare le ostilità degli Arabi.

42 militari della Jewish Infantry Brigade Group, caduti in combattimento, oggi riposano in cimiteri militari in Italia, gran parte dei quali nel Sacrario di Piangipane presso Ravenna.



3 Aprile 1945:
Moshe Sharret
della Jewish
Agency consegna
la bandiera di
combattimento al
Generale Ernest
Frank Benjamin
comandante della
Brigata Ebraica
a San Ruffillo
di Brisighella
(Ravenna) - la
bandiera sarà il
vessillo del futuro
Stato d'Israele

(sotto)Aprile 1945:
briefing all'aperto
di una unità della
Brigata Ebraica
presso Brisighella
(Ravenna)



Ringraziamenti:

Marco Serena del Museo della Battaglia del Senio di Alfonsine (Ravenna)
Romano Rossi autore del libro "La Brigata Ebraica, fronte del Senio 1945"



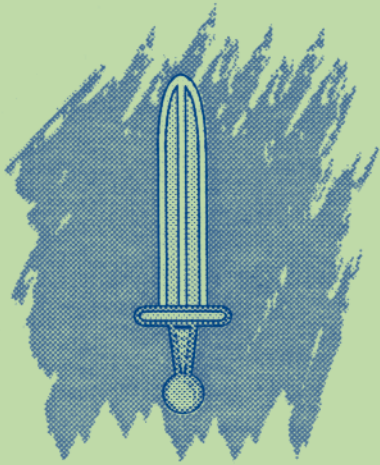
TRATTORIA CAVALLUCCI *con alloggio*

**Cucina tipica del basso mantovano
Specialità al tartufo**

**Tutti i mercoledì
a pranzo e a cena
SPECIALITA' BOLLITO**

Sermide - Via 29 Luglio, 29 - tel. e fax 0386.61091
www.trattoriacavallucci.it

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

Via libera alla tua sicurezza

*Il piacere di una casa calda,
la tranquillità di un ambiente sano e pulito,
il gusto del risparmio,
la certezza di essere in mani sicure.*

La Provincia di Mantova tiene alla tua sicurezza e a quella della tua famiglia; per questo ti raccomanda una corretta manutenzione della caldaia. Una caldaia efficiente consuma meno e ti fa risparmiare!

Da oggi certificare lo stato di salute dell'impianto termico è semplice e veloce. Contatta uno dei 150 manutentori convenzionati: il tecnico rilascerà il BOLLINO VERDE, stilerà un rapporto e lo invierà direttamente alla Provincia.



**Servizio
Energia**

per informazioni:
0376 401450/1/2/3
Fax 0376 401460
www.provincia.mantova.it



Campagna di controllo degli impianti termici - D.P.R. 412/93 e s.m.i.

€ 7,75

REALIZZAZIONE N.5 ALLOGGI ABITATIVI CON GARAGE "Palazzo Vicenzi Villani"



Per INFO e VENDITE

Agricola Rizzatti
0386.802950

Geom. Chiari Gianfranco
0386.61596



Foto 1



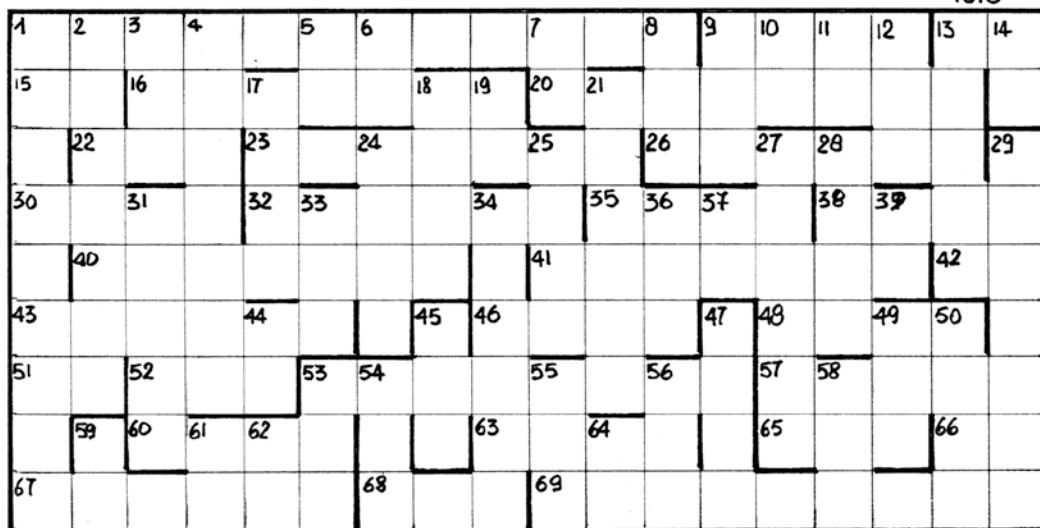
Foto 2



Foto 3



Foto 4



VERTICALI

- 1 Ricevuta di pagamento
- 2 Una qualità dell'uomo
- 3 Sono piccole di notte
- 4 Possono essere d'urto
- 5 Distretto Territoriale
- 6 Due romani
- 7 Igor Stravinskij
- 8 Fiume svizzero
- 9 Sono padri dei vizi
- 10 Scrittore spagnolo (iniziali)
- 11 Laurence Oliver
- 12 Anteriore (sigla)
- 13 E' il re della foresta
- 14 Articolo indeterminativo
- 17 Che si eleva verticalmente
- 18 Sono sette sul rigo
- 19 Simbolo dell'iridio
- 21 La suora di Calcutta
- 24 Mimo francese
- 25 Abbonda sulla bocca degli stolti
- 27 Fastidiosa, molesta
- 28 Fiume lombardo
- 29 Era solitario in una poesia di Leopardi
- 31 Noto cantante inglese
- 33 Fu l'ultima regina di Spagna
- 34 Lontano nel tempo
- 36 La sposa di Zeus
- 37 Sua Maestà
- 39 Unione Europea
- 44 Disco a 33 giri
- 45 Fiume dl Tirolo
- 47 Resi, restituiti
- 49 Nota musicale
- 50 Ispidi, irsuti
- 53 Devota
- 54 Grosso pappagallo
- 55 Acquavite cubana
- 56 Mio in francese
- 58 Abitudini
- 59 Nessuna novità
- 61 Azienda Tranviaria
- 62 Siracusa
- 64 L'abbaire del cane

Foto 5



ORIZZONTALI

- 1 Abituale
- 9 Pentola priva di manici
- 13 Sigla di Lucca
- 15 Unione Monetaria
- 16 Abitano Rieti
- 20 Vedi foto 1
- 22 Azienda Elettrica Regionale
- 23 Vedi foto 2
- 26 Sorto a nuova vita
- 30 Portò Anchise sulle spalle
- 32 Edifici che ospitano rappresentazioni
- 35 Ridato
- 38 Monticello di sabbia desertica
- 40 Vedi foto 3
- 41 La meta della nostra visita
- 42 Abbreviazione di esempio
- 43 Famoso Re degli Unni
- 46 Fiume Francese
- 48 Zona di verde nel deserto
- 51 Nazzari Amedeo
- 52 Organismo Europeo Parlamentari
- 53 Vedi foto 4
- 57 Sono sorelle
- 60 Sono posti fra la fronte e la bocca
- 63 Corpo cilindrico e cavo
- 65 Azienda Sanitaria Locale
- 66 Targa internazionale della Turchia
- 67 Uccello acquatico
- 68 Antico istitutore
- 69 Vedi foto 5

REBUS FRASE: 7 - 4 (Marchal)



I mammiferi preistorici di Settepolesini in mostra a Ferrara

Cervo gigante



Megacero



Presso il Palazzo Turchi di Bagno, in Corso Ercole I° d'Este 32 a Ferrara è stata allestita, nell'ambito delle attività del Sistema Museale d'Ateneo, una interessantissima mostra dal titolo "C'era una volta il glaciale. Settepolesini racconta...".

Vi sono esposti numerosi frammenti fossili di mammiferi recuperati, a partire dal 1997, dalla cava di sabbia di Settepolesini presso Bondeno. Si tratta di resti di animali vissuti nella Pianura Padana a partire dall'ultimo Interglaciale circa 50.000 anni fa, fino all'età romana.

Fin da quei lontani tempi, un grande fiume, il Po preistorico, attraversava il ferrarese e in una delle sue molte anse dove l'acqua e le alluvioni delle ripetute fasi di disgelo rallentavano, molte carcasse di animali annegati si decomponivano e le loro ossa si andavano depositando sul fondo tra le sabbie e le argille del fiume.

Il clima di allora (50 – 25 mila anni fa) era ben diverso dall'attuale: la calotta polare artica arrivava a lambire l'Europa centro-settentrionale, i ghiacciai alpini erano estesi fino alle attuali aree pedemontane e i mari si erano ritirati tanto che al posto dell'Adriatico vi era un'estesa pianura che congiungeva le Marche alla Dalmazia. In un clima freddo e relativamente umido era presente una steppa in parte boscosa dove vivevano mammut, bisonti lanosi, alci, megaceri (cervi giganti), rinoceronti lanosi, cavalli e dove aveva la propria tana l'orso bruno.

Il successivo periodo ben rappresentato dai mammiferi di Settepolesini è il Tardiglaciale, tra i 20 e i 10 mila anni fa. Il clima era

quello tipico di una steppa fredda e arida e solo lungo i corsi d'acqua si poteva sviluppare una vegetazione arborea, rifugio di grandi alci; nelle acque nuotavano i castori, mentre nella vasta pianura pascolavano innumerevoli mandrie di bisonti insidiate da numerosi predatori quali l'orso bruno, il leone delle caverne e il lupo.

Una terza e ultima fase ben documentata è quella temperata e umida olocenica caratterizzata da boschi estesi ed impenetrabili di caducifoglie abitati da piccoli mammiferi, dal capriolo e dal cinghiale, trasvolati dagli uccelli e insidiati dall'orso e dal lupo. Boscaglie poi via via più rade per l'intervento dell'uomo a partire dall'età del Bronzo e fino all'età romana, con la predominanza di animali domestici quali il maiale, capre e pecore, buoi e cani.

Settepolesini, con i suoi più di 900 reperti di animali fino ad oggi estratti e i numerosi resti vegetali studiati e confrontati dai docenti e ricercatori dell'Università di Ferrara, rappre-

senta sicuramente il più ricco ed importante sito di faune a mammiferi quaternari d'Italia.

La bellezza e il fascino di questa mostra – aperta al pubblico fino al prossimo 29 marzo 2008 – sta nel fatto che, accanto alle vetrine con alcuni dei più significativi reperti e i numerosi pannelli esplicativi, offre all'ammirazione del pubblico la ricostruzione in grandezza naturale di alcuni degli animali più caratteristici di Settepolesini: il rinoceronte lanoso, il bisonte delle steppe e il cervo gigante.



Coelodonta

**L'ingresso della mostra (aperta fino al 29 marzo) è libero;
Orario di apertura: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 18**



Don Antonio Fiozzi

Due perdite dolorose nel giro in poco più di un mese: prima Wally, poi Don Antonio Fiozzi.

Nativo di Felonica, classe 1918, Arciprete di Magnacavallo dal 5 settembre 1954, Don Antonio è spirato il 10 gennaio 2008, dopo una malattia inguaribile, sopportata come prova di fede, ma anche tenacemente curata, come gli era caratterialmente congeniale, per almeno dieci anni di ininterrotto ministero pastorale, sempre predicando la Parola di Dio, con un rigore pastorale che poteva anche sembrare eccessivo. Un vero prete, instancabile evangelizzatore; e, ad un tempo, umano, comprensivo e partecipe delle vicende personali, anche le più tragiche, dei suoi parrocchiani; esigente in chiesa nell'osservanza della liturgia, quanto affabile, confidenziale ed arguto nelle conversazioni 'private'.

Ha battuto la longevità pastorale a Magnacavallo superando di ben tre anni Don Pellegrino Zapparoli (1766-1816). Ora riposa nel sepolcro di famiglia a Felonica, suo paese d'origine. Mai, come in questa circostanza, abbiamo riscontrato la estrema difficoltà di esprimere con parole, pensieri e sentimenti che affollano la mente, per usare un'espressione del nostro Vescovo Roberto.

In oltre mezzo secolo Don Antonio ha completamente trasformato la chiesa matrice: impegnandosi con il fedele Ermes ad opere murarie sul lato nord della canonica; realizzando fedelmente il progetto architettonico dell'Arch. Bruno Sarti di Moglia di Sermide; decorando l'interno con preziosi mosaici di fattura fiorentina; restaurando i banchi, l'organo costruito dalla ditta Mascioni nel 1915, il quadro dei

Santi Pietro e Paolo del pittore veronese Giorgio Anselmi, ammalorato da antiche intemperie e da passato degrado; ordinando e classificando tutti i documenti ed i Libri parrocchiali del Battesimo, dei Matrimoni e delle Morti, così consentendo a centinaia di discendenti di Emigrati in Brasile di ottenere i certificati di Battesimo e nascita dei loro Antenati.

Ha creato la locale corale diretta da Sara Moi; coinvolgendo donne e uomini (e ci voleva solo lui!) nella partecipazione anche canora alla liturgia della parola.

Ma ancor più, ha edificato due chiesette: a Parolare ed a Vallazza, dedicate l'una alla Madonna di Fatima; l'altra alla Madonna della Medaglia Miracolosa. Memorabili anche le processioni notturne, che hanno coinvolto la popolazione, per il temporaneo trasferimento della Madonna Pellegrina dall'Oratorio di Spaltino alla chiesa parrocchiale.

Don Antonio ha partecipato fin dai primordi alle iniziative locali per il recupero e la valorizzazione della memoria dei tanti emigrati da Magnacavallo, sempre partecipando alle annuali celebrazioni degli anniversari della posa del Monumento all'Emigrato.

Tra gli avvenimenti più voluti da Don Antonio è da annoverare quello accaduto il 9 settembre 2000 con la solenne celebrazione, da parte del Vescovo Caporello, del Giubileo dell'Emigrato mantovano, nella chiesa di Magnacavallo, eccezionalmente dichiarata giubilare per quel giorno.

Da quello straordinario avvenimento, quotidianamente rintocca dal campanile la Campana del Giubileo, fusa per la circostanza e donata da imprenditori locali. Egli ha concorso con la sua costante presenza pastorale e collaborativa a far assumere unanimemente dalla Amministrazione civica per il Comune di Magnacavallo, il titolo di *Capitale morale dell'emigrazione mantovana*.

Dal Brasile sono giunti messaggi di cordoglio e di partecipazione da quanti lo avevano personalmente conosciuto.

Ora la Comunità è priva del suo pastore e la sensazione è che la Curia non ne designi uno nuovo, almeno in tempi brevi. Stiamo toccando con mano



una realtà mai accaduta prima, nel corso di oltre 400 anni. Don Antonio era anziano, era malato ma non si pensava, quasi per esorcizzarla, ad una imminente fine. Egli era in servizio permanente effettivo. Da domenica scorsa, giorno del funerale, la parrocchia è retta da sacerdoti 'di complemento', turnanti, senza alcun concreto contatto con la realtà locale se non tramite il pur bravissimo Ermes. Non è facile esprimere un'opinione in proposito. I motivi saranno sicuramente contingenti e, comunque, validi. Nota è la penuria di vocazioni e di sacerdoti incardinati nella Diocesi di Mantova. Certo è che, se è vero, come ha detto magistralmente Don Tonino, che il Parroco ha bisogno della Comunità, è vero anche il contrario: la Comunità ha bisogno del suo Pastore, come hanno dimostrato i cittadini con la loro massiccia, commossa partecipazione alle esequie; lo stesso Sindaco Andrea Pinotti in veste ufficiale, con il gonfalone del Comune, Danilo Bizzarri con il personale ricordo. Pur scarsamente osservanti, a volte più inclini ad infondate critiche, insediati nella estrema (a volte pare quasi dimenticata) punta del 'profondo sud' della nordica Lombardia, lontani dalle istituzioni regionali e provinciali, i parrocchiani, una vera folla, anche sul sagrato, tramite lo scrivente che ne ha interpretato il pensiero hanno pregato con affetto deferente e filiale il nostro Vescovo Roberto Busti, che ha concelebrato le esequie con circa venti sacerdoti, di avere una particolare, paterna attenzione per la memoria di Don Antonio, per la sua Chiesa locale e quindi specialmente per la Parrocchia e per il suo popolo di Dio.



Il servo in Paradiso

Tratto da "L'orologio del nonno" romanzo in itinere

Nel 1836 Cesco Gandini nacque da famiglia bracciantile alla Porcara, primo di una nidiatà di pezzenti, non più né meno pezzenti di tanti altri a quell'epoca in questi luoghi: una nidiatà a crescita costante: un padre dedito al bere, una madre imbellè, piagnucolosa, un "nido" di due sole stanze, i servizi all'esterno, lungo un fosso. Le uniche creature a godere di pasti regolari in quel "nido" erano i topi e le cimici. A dodici anni Cesco fu mandato a servizio dagli Sgarbi a Malcantone, agricoltori benestanti. Il "servitore" o "famiglio", figura non rarissima, vive nella casa padronale, ha solo doveri e nessun diritto; le mansioni, gli orari, il vitto, il giaciglio, dipendono esclusivamente dal buon cuore del padrone e/o della padrona i quali si considerano anche benefattori.

Cesco, dagli Sgarbi, era sfruttato, maltrattato, angariato e non di rado preso a botte. Dopo sei-sette mesi di quella "vita" fuggì una notte d'inverno senza niente e senza una meta. Non ebbe il coraggio di tornare a casa, il padre lo avrebbe massacrato.

Alle cinque del mattino, a sei chilometri di distanza, il bovaro dei Balòta attingendo strame da lettiera, lo vide assopito nel pagliaio tremante di freddo e di paura. Lo accompagnò al caldo nella stalla rianimandolo con parole paterne e con una ciotola di latte caldo. Riconosciuto rimase allibito. "Per tutti i santi! Ma sei il figlio di Gandini... quella buona lana...! Non eri a servizio dagli Sgarbi?"



Cesco rispose implorante: "Non mandatemi indietro... non ditelo ai miei...!"

"Benedetto ragazzo! Dove vorresti andare?"

"Non lo so. Ho freddo... ho fame... ho paura..."

Pirin Balòta, fattore del Boscone, al consueto giro mattutino, trovò il ragazzo addormentato in una greppia vuota coperto da un vecchio tabarro. Il bifolco diede spiegazioni concitate, si scambiarono interrogativi e perplessità, straniti e commossi.

"Adesso lasciamolo dormire, concluse Pirin, poi decideremo. Conosciamo bene suo padre, quel bestione malnato! Che non si azzardi a punirlo! Lo strozzerei...!"

Dopo rapide consultazioni in famiglia, decisero di tenerlo. Cesco rimase in casa Balòta, fattori al Boscone, come obbligato di campagna, a 13 anni!

I primi giorni le donne di casa ebbero il loro da fare per convincerlo a sedere a tavola. "No, no – ripeteva il ragazzo – io non sono un padrone..."

Una volta Tecla, la nuora, gli chiese: "Ti piace questa minestra? O era più buona quella degli Sgarbi?"

"Non lo so. Non me la davano mai".

"Oh Madonna! Cosa mangiavi?"

"Polenta, cipolla, fagioli..."

"Benedetto ragazzo! Sei stato all'inferno. Qui da noi sarai

almeno in purgatorio! Accompagnò le ultime parole con un sorriso aperto, materno.

Aveva 19 anni quando, resosi libero il posto, fu promosso al governo della stalla. Ebbe la sua paga e la sua casa.

Il trattamento dei salariati agricoli veniva concordato a parole nel rispetto di consuetudini annose.

I doveri: 365 giornate all'anno dall'alba al tramonto. I diritti: l'abitazione, pollaio, porcile, orto; frumento, frumentone, legna, vino. Qualche lira al mese per il sale e gli zolfanelli.

Per molti decenni ancora, estinte da secoli, la figura dello schiavo e del servo della gleba, il salariato agricolo (o bovaro, o bifolco), rimarrà stabilmente assiso sull'ultimo gradino della scala sociale, disprezzato e deriso.

Nel contratto a parole il ragazzo chiese e ottenne due ore libere la domenica mattina per andare in chiesa a Pilastrì. Non perderà mai una messa. Qui conobbe la Cinzia, figlia del sacrestano, e scoppiò la scintilla. Dopo dieci mesi di fidanzamento convolarono a giuste nozze. La ragazza fu accolta nella piccola comunità del Boscone con una grande festa e con rustica cortesia - "Diavolo d'un cane! Che bella gnocca..."

Si portava dietro il suo nomignolo "la campanara" e si seppe subito che il loro unico figlio, Nardino, era già in cantiere.

Cesco Gandini vide spalancarsi davanti le porte del paradiso.



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





Sotto quel pezzetto di cielo

In una grande e verde pianura, non lontano da un severo e paterno fiume, in un piccolo villaggio, un giorno alcune persone ebbero la sorpresa di incontrare una straniera; era vestita in modo del tutto singolare ma elegante e con fare garbato chiese, nella loro lingua, qualcosa da mangiare.

"Ci dispiace ma con noi, al momento, non abbiamo proprio nulla" - risposero quelle persone. "Non preoccupatevi" - disse la straniera. - "Ho con me un sassolino per la minestra; se mi consentirete di metterlo in una pentola di acqua bollente, preparerò una zuppa deliziosa e prelibata. Però mi serve una pentola grande..."

Appena ebbe finito di parlare, una di quelle persone disse: "Io abito alla Roversellina e la mia famiglia è molto numerosa: la pentola grossa la porto io!". Le altre persone se ne andarono a portare la notizia di quel singolare incontro in ogni angolo del villaggio. La straniera, rimasta sola, fu subito circondata da un gruppo di ragazzi i quali, avidi di novità, la tempestarono di domande. La straniera, con serenità e tono ammaliatore, li conquistò dicendo: "Sarebbe importante che io avessi qui dei mattoni e tanta legna". Con slancio ed ardore alcuni dei ragazzi esclamarono: "Noi abitiamo alla Mogliona, dove ci sono boschi immensi: ti portiamo tutta la legna che vuoi!". - "Noi invece veniamo dalla Santacrocina, dove ci sono pietre e mattoni di tutte le forme!". - replicarono con pari slancio ed entusiasmo gli altri.

Come il vento che tira dal fiume nei giorni di burrasca, sparirono. Come il fulmine ritornarono poco dopo con legna, pietre e mattoni ed insieme alla straniera, divenuta loro amica da subito, incominciarono a costruire un bel fornellone.

Nel frattempo arrivò una delle donne con la

pentola piena d'acqua: quando cominciò a bollire allegramente, c'era già tutto il villaggio radunato lì attorno.

La straniera depose il suo sasso nell'acqua, poi ne assaggiò un cucchiaino ed esclamò con aria compiaciuta: "Che delizia! Mancano solo un po' di patate..." - "Noi abbiamo le patate. Abitiamo alla Castellina ed in due salti siamo qui." - risposero alcune giovani ragazze le quali, appena ritornate con un sacco ricolmo, cominciarono a sbuciarle allegramente ed a buttarle nella pentola.

La gentile straniera dopo un po' di tempo assaggiò nuovamente il brodo: "Davvero eccellente! Se solo avessimo un po' di carne..." - "A quella ci pensiamo noi" - affermarono alcuni uomini. - "Siamo gli allevatori della Folaghina e ti portiamo subito un bel quartino di vitello". - "E noi siamo i cacciatori di Carbonarella e ti diamo tutta la selvaggina presa oggi".

La straniera, con ineffabile stile, accettò e di lì a poco mise il tutto nella pentola. Assaggiò ancora e disse: "E' buonissima, ma se ci fossero un po' di verdure..." - Con energia e piglio battagliero si fece avanti un gruppetto di anziane: "Nei nostri orti alla Cavalluccia

abbiamo carote, cipolle, rape e sedani raccolti stamattina e te li portiamo subito!".

La straniera, dopo avere gettato le verdure nella pentola, assaggiò di nuovo la miscela e disse: "E' squisita ma mi sembra mancare qualcosa..." - Si fecero avanti alcuni uomini: "Noi abitiamo al Borgone e possiamo darti delle noci di tartufo delle nostre valli". La straniera li prese, li mise nella pentola e dopo averne a lungo mescolato il ribollente e picaresco contenuto, esclamò perentoriamente: "Ci siamo! Scodelle per tutti!"

Tutti gli abitanti di quelle contrade vicine corsero nelle loro case e poi sedettero insieme, attorno alla graziosa e bellissima straniera, che distribuiva con ineguagliabile classe, le porzioni calde e fragranti di quella indimenticabile zuppa. Mentre mangiavano, provavano una felicità che non aveva bisogno di parole per esprimersi. In mezzo a quella schietta allegria, gli abitanti di quelle borgate non si accorsero che quella straniera, così come era giunta, se ne era inaspettatamente andata. Ma la loro gioia non venne meno, perché lei aveva lasciato lì quel suo sasso, affinché potessero usarlo per preparare, ogni volta insieme, la minestra più buona di quelle terre. -

RE MIDA
DI VILLANI SILVIA
COMPRO - VENDO ORO
Autorizzazione Questura di Mantova CAT.14E/LIC.N.8

OSTIGLIA - MN
P.le Mondadori 8
c. comm. "La Ciminiera"

BONDENO - FE
P.zza Garibaldi 47
Cell. 348.2538715



Sapere, Vedere, Ascoltare

proposte dal 10 febbraio al 10 marzo 2008

>> CONCERTI

FERRARA,

Torrione S. Giovanni

11 Febbraio, lunedì

Luigi e Pasquale
Grasso 4et

15 Febbraio, venerdì

Rosalia Da Souza 4et

16 Febbraio, sabato

Jimmy Green sax

David Berkman piano

Joe Martin basso

Ted Poor batteria

18 Febbraio, lunedì

Cecilia Finotti Trio

22 Febbraio, venerdì

Stefano D'Anna 4et

23 Febbraio, sabato

Omer Avital & His

Band Of East

25 Febbraio, lunedì

Happy Go

Lucky Local,

Stefano Benini 4et

29 Febbraio, venerdì

Guinga-Tardelli Duo

FERRARA,

Teatro Comunale

14 Febbraio, giovedì

"Europa Galante"

Fabio Biondi, violino e

direttore: Antonio Vivaldi,

La Stravaganza op. 4



19 Febbraio, martedì
"Coro Accentus"

Laurence Equilbey,

direttore; Anton

Bruckner, Richard

Wagner, Samuel Barber

23 Febbraio, sabato

Orchestra

dell'Accademia

Nazionale

di Santa Cecilia

Antonio Pappano,

direttore; Concerto del

Centenario dell'Orchestra

dell'ANSC

Gioachino Rossini,

Ludwig van Beethoven,

Wolfgang Amadeus

Mozart, Richard Wagner

28 febbraio, giovedì

Los Angeles

Chamber Orchestra

Jeffrey Kahane, direttore;

Uri Caine, pianoforte;

Igor Stravinskij

Suite "Pulcinella";

Uri Cane, "Mosaics"

(prima italiana)

Sergej Prokof'ev,

Joseph Haydn

OSTIGLIA

Teatro Sociale

22 Febbraio, venerdì

Gomalan Brass

Quintett

Musiche di T.Susato,

G.Gabrieli, J.S.Bach,

G.Puccini, G.Verdi,

L.Bernstein, F.Tarrega,

M.Ottolini, F.Buscaglione/F.

Buongusto, L.Pollack

MANTOVA

Teatro Sociale

2 Marzo, venerdì

Orchestra

"I Pomeriggi

Musicali"

Pieter Wispelwey,

violoncello; Antonello

Manacorda, direttore

Musiche di E. Elgar,

J. Sibelius



Teatro Sociale, Mantova

>> TEATRO

MANTOVA

Teatro Sociale

11 Febbraio, lunedì

La trilogia della

villeggiatura

di Carlo Goldoni;

con Toni Servillo

FERRARA,

Teatro Comunale

12 Febbraio, martedì

Stagione di danza

minus one

Les Grands Ballets

Canadiens De Montréal;

coreografia Ohad Naharin

21 e 22 Febbraio

Stagione di danza

brickland

Constanza Macras /

Dorkypark;

PRIMA NAZIONALE

MANTOVA

Teatro Ariston

29 Febbraio, venerdì

Noi le ragazze

degli anni '60

di Grazia Scuccimarra;

Compagnia Il Graffio

>> MOSTRE

FERRARA,

Palazzo dei Diamanti

Dal 17 Febbraio

"Miró: la terra"



Miró



BAROZZI
Angelo & Ottavio S.R.L.

TEL 0429/40005
Fax 0429/40040
Via Castello 180
40020 Castelvetro (Mo)
barozzi@libero.it

Distribuzione Bevande

Affiliato:  SAN GEMINIANO

Seleziona per voi:









MANTOVA
Teatro Sociale

1 e 2 Marzo

Stagione di Danza
Bodas De Sangre:
Suite De Flamenco
Antonio Gades Compañía;
coreografia Antonio Gades

4 Marzo, martedì

Virgilio e l'amore
Regia di Federica Restani
e Raffaele Latagliata

FERRARA
Teatro Comunale

7 e 9 Marzo

Tosca
melodramma in tre atti
su libretto di Giuseppe
Giacosa e Luigi Illica
musica di Giacomo Puccini
interpreti Maria Pia
Piscitelli, Vincenzo La
Scola, Boris Trajanov,
Alessandro Spina,
Alessandro Busi, Antonio
Feltracco, Dario Giorgelè;
direttore Stefano Ranzani;
Orchestra Regionale
dell'Emilia Romagna;
Coro Lirico Amadeus

MODENA
Teatro Comunale
Coro di voci bianche
del Teatro Comunale
di Modena
maestro del coro
Stefano Colò;
regia Paul-Emile Fourny
scene e costumi Louis
Désiré; luci Patrick Meeus

>> EVENTI

FERRARA
Castello Estense
Pomeriggi Letterari
al Castello Estense
1 Febbraio, venerdì
Aldo Cazzullo
**OUTLET ITALIA. VIAGGIO
NEL PAESE IN SVENDITA**
Mondadori, 2007
8 Febbraio, venerdì
Gianni Farinetti
IL SEGRETO TRA DI NOI
Mondadori, 2007

Dialoga con l'autore
Davide Bregola
15 Febbraio, venerdì
Paolo Colagrande
FIDEG Mondadori, 2007
22 Febbraio, venerdì
WU MING MANITUANA
Einaudi 2007
25 Febbraio, Lunedì
Amélie Nothomb
NÉ DI EVA NÉ DI ADAMO
Voland 2008
7 Marzo, venerdì
Luciano Canfora
**IL PAPIRO DI
ARTEMIDORO**
Laterza, 2008

Carnevale di Cento
FERRARA
10, 17 e 24 Febbraio
La sfilata dei carri
inizierà alle ore 14

GONZAGA
Fiera Millenaria
16 e 17 Febbraio
Carpitaly
L'appuntamento
irrinunciabile per gli
appassionati di Carpfishing
e della Pesca al Siluro

MANTOVA
Palabam
Dal 29 febbraio al 2 marzo
Mantova Comics
& Games
Festival internazionale
del fumetto e dei giochi.
terza edizione
proponendosi al panorama
italiano come la fiera
dei grandi autori
e dei grandi tornei.

GONZAGA
Fiera Millenaria
1 e 2 Marzo
Il lambrusco
e i sapori d'italia
Mostra Bovina
e macchine per zootecnica
Mondo bonsai
Arte e natura a confronto

MANTOVA, Palabam
14 Marzo, venerdì
Grease (musical)

IMPRESA DI COSTRUZIONI

VOLPICELLI LORENZO

COSTRUISCE

E VENDE IMMOBILI

VIA PIETRO NENNI 36 - 46028 VERABENE (MN)

TEL. 0376 6647969
FAX 0376 62868

Team Staff delle Agenzie Immobiliari

STUDIO IMMOBILIARE

E a tua disposizione !!!

REDO: Castelnuovo (PC) telefono e fax 0421 842065
Agente Geometa Mirco Carra - Portofino 333 8323357
UNITA' RATTINAZIONE, Sermede (MN)
Prossimità Rota dell'Oca - Portofino 335 3657222
REDO: Sargentini (BO) telefono 0425 8221121 - fax 0425 8226449
Agente Geometa Luigi Martignoni - Portofino 333 8323354
UNITA' LOCALE: Tiamonte (PC) telefono e fax 0425 7702888
Ristorante Geometa Bionardo Giacobello - Portofino 333 8323354
UNITA' LOCALE: Castiglione (MN) telefono e fax 0376 8221121
Ristorante Elisabetta Giacobello - Portofino 333 8323354
UNITA' LOCALE: Poggio Reale (MN) telefono e fax 0376 518111
Agente Geometa Valter Bertini - Portofino 333 8323354

info@studio-immobiliare.it
www.studio-immobiliare.it



CASTELMASSA (Rovigo)
Via Galilei

SERMIDE (Mantova)
Via dei Cipressi 11



Cranchi Boy e il perfido porfido

Chi sono i Cranchi boy?

Cranchi boy è Massimiliano Cranchi. Gli altri sono il perfido porfido.

Chi è il perfido porfido?

Ragazzi che studiano e/o lavorano. Matteo suona la chitarra elettrica e il violino e studia ingegneria. Antonio suona la batteria, studia, riuscendo a conciliare studio e lavoro. Margherita suona il violoncello e il glockenspiel, è un'insegnante precaria e i Cranchi boy e il perfido porfido è la sua unica attività musicale. Marco studia (non si è capito bene cosa perché la sera dell'intervista era molto allegro) e suona la chitarra. Filippo è bassista e studente di ingegneria, Anna è una liceale che studia al liceo delle scienze sociali suona la

Ore mezzanotte e qualcosa, fine del concerto dei Cranchi boy al "Blue angel", un'oretta di simpatico delirio. Mi siedo con loro e mi sento circondata. Un incrocio tra Biancaneve e i sette non-nani e Alice nel paese delle meraviglie al tea-party della Lepre marzolina e del Cappellaio matto. Una Biancaneve tra sette Cappellai matti, insomma.

tastiera e il flauto traverso, va a cavallo (separatamente, suppongo).

Chi è l'ascoltatore tipo dei Cranchi boy?

Non abbiamo un ascoltatore tipo, poiché non siamo un gruppo tipo. Però Cranchi piace molto alle mamme perché p figo e fa il dentista (!). Diciamo che gli ascoltatori ideali sono persone che si lascino coinvolgere.

A chi si ispirano i Cranchi boy?

Fondamentalmente a Bugo e Rino Gaetano, ma ognuno ascolta musica diversa, i gusti del cantante sono piuttosto retrò.

C'è qualcosa che lega musicalmente i brani del vostro cd e/o no?

Il filo conduttore della nostra EP "Animametal" è la vita di Cranchi, dato che i brani, scritti da Cranchi, sono autobiografici. Musicalmente no, dato che veniamo da esperienze musicali molto diverse. Per esempio, musica elettronica per Antonio e cantautorato per Marco.

Dove suonano i Cranchi boy?

A Felonica, in una sala prove che ci siamo fatti da soli, di cui Otorino e Vito Chiari sono i proprietari.

CHICCHE

Nel gruppo ci sono due coppie di fratelli (Margherita e Filippo, Anna e Marco)

Tutti ci provano con la tastierista (tranne il fratello)

Il 25 dicembre 2007, a Melara, hanno suonato vestiti da presepe e cantato col pubblico "Happy Christmas (War is over)"

Sono attivi dall'agosto 2007.

SOGNI NEL CASSETTO

Farsi pubblicare un cd da Caterina Caselli

Andare a vivere in una casa tutti e 7

L'ESPERIENZA PIU' BELLA

I buskers a Felonica, dove hanno suonato per 5 ore

PER ULTERIORI INFO
www.myspace.com/cranchiboy
cranchiboy@gmail.com

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

SERMIDE

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

LEGNAGO

VIA DUOMO, 27 - TEL. 0442.602911



CITROËN

GLI INCENTIVI STATALI CAMBIANO.
SOLO **L'ECOFORMULA** CITROËN
HA GLI STESSI VANTAGGI DEL 2007, ANCHE
PER PERMUTA DI EURO 2 O EURO 3.

C2 DA € 7.650*

CON RATE DA 116 EURO AL MESE
E LA PERMUTA DELLA PRECEDENTE CITROËN.

C1 DA € 6.950*

CON RATE DA 106 EURO AL MESE
E LA PERMUTA DI UNA CITROËN O ALTRO VEICOLO ESISTENTE
E INFORMATI PER ULTERIORI INFORMAZIONI
E LA PERMUTA DELLA PRECEDENTE CITROËN.



C3 DA € 9.450* CON CLIMATIZZATORE

CON RATE DA 143 EURO AL MESE

PER LE PERMUTE DA 2000 EURO MIN.
E LA PERMUTA DELLA PRECEDENTE CITROËN.

Scopri il mondo
Citroën e Gestauto
www.gestauto.it

2 ANNI DI GARANZIA PERMANENTE SOSPENSIONE PER 10 ANNI
E 2 ANNI DI GARANZIA A SOSTITUZIONE SOSPENSIONE
PER 10 ANNI SOSPENSIONE PER 10 ANNI SOSPENSIONE PER 10 ANNI
DI EURO 2 / EURO 3 / EURO 4 / EURO 5.

GRUPPO GESTAUTO E.R.

GRUPPO GESTAUTO E.R. • www.gestauto.citroen.it

• **FERRARA**
VIA DARSENA, 92 - Tel. 0532.769500
• **IMOLA**
VIA SACCHINI, 3 - ZONA IND. - Tel. 0542.643840

• **RAVENNA**
VIA PAENTINA, 322 - Tel. 0544.500140
• **FAENZA**
VIA GRANAROLO, 75 - Tel. 0546.28999



**«Stiamo
lavorando
per voi!»**

C a m p a g n a A b b o n a m e n t i 2 0 0 8

c/c postale 19812387
Redazione: via Indipendenza 63 - Sermide
tel/ fax 0386.61216 - info@sermidiana.it
www.sermidiana.it

ABBONAMENTO ANNUALE € 25,00

PDF