

CITROËN

GESTAUTO E.R.

www.gestauto.citroen.it

ANNO 28 - N. 8 - SETTEMBRE 2008 - Euro 2,50
Sermidiana
magazine

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



**Lara
Cordioli**
Motoseptemberfest
20° edizione

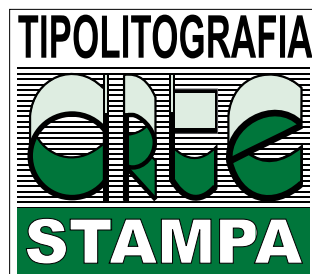
› Speciale
Collezione Corradini

› Intrapresa
Azienda agricola Talassi

› Festival del Cinema del Po
Il programma

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.

ONORANZE FUNEBRI



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

“Quando è difficile pensare a tutto ci pensiamo noi”

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

Forme di pagamento agevolate, Funerali economici e di lusso

Personale altamente qualificato con esperienza pluriennale, Servizio notturno e diurno

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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%



Questo periodico è associato
all'Unione Stampa Periodica Italiana

Direttore Responsabile: **Luigi Lui**

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

Hanno collaborato a questo numero:

Aldi Tonino - Barlera Cristina
Barlera Paolo - Benatti Elio

Bettini Andrea - Bregola Davide Bresciani
Enrico - Bresciani Mauro Campana Giancarlo
Cappellari Erminia - Ferrari Carlo Alberto
Fioravanti Armando - Fornasa Giambeppe
- Guidorzi Alberto - Guidorzi Sara - Guidorzi
Simone - Marchioni Alfonso

Maretti Tregiardin Gianfranco - Mondani Carlo
Mora Chiara - Padricelli Pasquale - Penitenti
Monica Rizzi Franco - Reggiani Giuseppe
Roncada Zena - Sidari Luciana
Sivieri Ferruccio - Tralli Lidia
Vallicelli Marco - Vertuani Luigi

Collaborazione web:

Nicola Bettini - Marco Pulga

Disegni:

Severino Baraldi - Carlo Costanzelli

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.com

www.sermidiana.com

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: 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 (rimbustare, 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.



L'arte dimenticata

« **C**osa è successo al particolare trompe-l'oeil della Chiesa dei Cappuccini? Dov'è il pregiato San Sebastiano della Chiesa Parrocchiale? Che ne sarà della ricca collezione Corradini?

In questo numero Sermidiana dà ampio spazio alle opere donate dal prelado Ermenegildo Corradini all'ospedale di Sermide alla fine dell'Ottocento, cercando di ripercorrerne la storia travagliata e per certi versi incredibile. Parte di queste opere, alcune di altissimo valore a detta degli intenditori, anche se è sotto gli occhi di tutti coloro che si recano in Municipio e passano per la Sala Consiliare, si trova in quello stato di abbandono proprio delle cose dimenticate.

Tace la sua bellezza che nessuno più interpella. Si tratta di capire come mai l'Arte interessi così poco alla nostra comunità. Eppure è un territorio il nostro che ha visto crescere tanti artisti e ancora ne partorisce. È così diverso parlare di infrastrutture e strade e anche di quadri e cornici? È davvero una strada asfaltata a segnare il discrimine della civiltà evoluta?

Eppure, illustri filosofi e pedagogisti che si sono interrogati circa la formazione del Cittadino si sono trovati concordi nel dare rilievo allo studio dell'Arte, perché rende gli animi sensibili, perché permette di alzare lo spirito di chi la fa e di chi la osserva, perché offre la possibilità all'individuo di vivere una dimensione altra rispetto alla quotidianità. Perché alimenta in noi quel senso del Bello estetico, o Sublime, che ci arricchisce e apre finestre nel nostro modo di essere persone. Secondo Hegel l'arte è la massima espressione della mente umana, quanto di più vicino all'Assoluto per chi non si riconosce in un credo religioso.

In un tempo in cui c'era meno televisione, i quadri, i libri, la musica, che si trovassero in chiesa o in un museo, avevano davvero uno scopo divulgativo, trasmettevano insegnamenti, conoscenza, appartenenza culturale. Ora, ai nostri giorni, se ci si reca in un museo ci si accorge che l'età media dei visitatori è tristemente alta. Insomma l'Arte sembra dimenticata. Zittita.

Quello che si tratta di comprendere è se questo silenzio non provenga da noi, incapaci di porci in ascolto, impauriti forse da tutto ciò che ci porta fuori dal nostro contingente.

Eppure queste nostre opere, poste all'interno di uno spazio museale adeguato, potrebbero essere un valore aggiunto da sfruttare sia dal punto di vista culturale sia da quello turistico e quindi con una ricaduta umana ed economica sul nostro territorio.

Per l'ennesima volta Sermidiana sottolinea fortemente la necessità di intervenire affinché, anche in questo caso, si guardi con occhio più sensibile a questi beni comuni, affinché ritornino a parlare alla gente della Bellezza. »



- 2 Miscellanea
- 10 Municipio
- 12 Primo piano
Lara Cordioli
- 14 Intrapresa
Azienda agricola Talassi
- 17 Sport
- 20 Felonica
- 22 Carbonara
- 24 Castelmasa
- 26 Moglia
- 28 Speciale
**Elga Malagò e
Collezione Corradini**
- 34 Associazioni
- 36 Turismo
- 39 Pollice verde
- 40 Sinagoga e diaspora
- 42 Eventi
**160 anni della
"Leonessa del Po"**
- 43 Coquinaria
- 44 Artisti
- 46 Museo della guerra
- 48 Salute
- 50 Scuola
- 52 Racconti
- 54 Storie di emigrazione
- 56 Vita nei campi
- 58 Teatri e dintorni
- 59 Passatempo
- 60 Scritto da voi



La Parrocchiale si rinnova

A ventitrè anni di distanza si rifà il trucco la chiesa parrocchiale, con interventi strutturali importanti ed ormai non più rimandabili nel tempo.

Sotto la direzione dell'architetto Sandra Pirisi è stata ristrutturata la scalinata a lato del campanile che, presentando alcuni gradini gravemente deteriorati, costituiva un reale pericolo per l'incolumità di chi si recava in chiesa.

L'intervento è stato poi completato con la posa di un lampione per l'illuminazione dell'intera scalinata.

Il campanile è stato interessato da due tipi di lavori. Dopo che qualche mese fa alcuni frammenti dei capitelli che sovrastavano l'orologio (dal lato ovest e dal lato nord) erano caduti a terra, si è provveduto dapprima alla rimozione di tutte le tegole marsigliesi pericolanti. Poi c'è stata la loro sostituzione ed il successivo posizionamento di una cor-

nice di rame per renderne definitivo il consolidamento. E' stato anche battuto l'intero campanile, che ha portato all'individuazione ed alla conseguente asportazione delle pietre staccate.

Il tetto della chiesa è oggetto dell'intervento più rilevante e visibile. In alcuni punti sono comparsi dei fori dai quali filtra l'acqua piovana. Sarà scoperto quindi l'intero tetto; poi verrà posto un assito al di sopra del quale sarà stesa una guaina ed infine verranno di nuovo posizionati i coppi. Nel lato ovest del tetto, quello prospiciente via Roma, è stata rinvenuta una copertura in amianto, che sarà completamente rimossa e bonificata secondo la normativa di legge in vigore.

La ditta esecutrice è la Cooperativa edile sermidese, che ha nominato come direttore dei lavori l'ingegner Giorgio Gabrieli, di Ostiglia. Tutti gli interventi sono compiuti in osservanza delle vigenti leggi nel campo della sicurezza e della prevenzione degli infortuni nei luoghi di lavoro e vengono eseguiti con l'approvazione della competente Sovrintendenza dei Beni culturali di Brescia. Il costo complessivo di tutte le opere è di euro 322.000.

Don Renato Zenesini, parroco di Sermide, cui è affidata l'impegnativa gestione finanziaria, esprime fiducia nella completa e positiva conclusione dei lavori, appellandosi anche alla consolidata sensibilità dei sermidesi.

Marco Vallicelli





Il giornalista **Andrea Bettini** si dedica al cinema

Nuovo progetto per il giornalista borgofranchese Andrea Bettini. Il collaboratore di Sermidiana è stato contattato dal portale internet statunitense Filmannex.com, che gli ha proposto di curare un blog dedicato al cinema. Questo spazio personale, inaugurato da qualche giorno e raggiungibile all'indirizzo www.filmannex.com/fuoricampo, gli permetterà di confrontarsi con i circa 2 milioni di visitatori mensili del sito.

Filmannex.com, classificato tra i primi 4000 siti al mondo, è dedicato alla distribuzione online di film e mette in contatto una grande comunità internazionale composta da cineasti ed appassionati. Il suo catalogo offre ai visitatori più di 1000 filmati professionali di vario genere scaricabili direttamente dal web. All'interno del sito si trova anche uno spazio riservato a blog e forum.

Andrea Bettini, da due anni docente del laboratorio di giornalismo di Sermidiana, si occupa abitualmente di varie tematiche, dalla cronaca alla scienza, passando per gli spettacoli. Un suo articolo sul cinema pubblicato a metà giugno da Repubblica.it è stato notato dai responsabili del portale americano, che gli hanno offerto una collaborazione. "Filmannex.com punta a crescere anche in Italia, quindi aveva bisogno di contenuti in italiano - spiega il giornalista di Borgofranco - Nel mio blog si possono trovare le notizie e le curiosità sul grande schermo che scovo ogni giorno durante la mia attività, oltre a varie idee e riflessioni. Sono da sempre appassionato di cinema: la possibilità di confrontarmi con un pubblico ampio e competente è davvero molto stimolante".

Il nome del blog è "Fuori campo". "Nel cinema - spiega Andrea Bettini - questo termine indica tutto quello che accade nel film ma non è inquadrato dalla macchina da presa. Nel mio caso è più o meno lo stesso: non sono un attore, però con questa iniziativa e con il mio lavoro ho comunque un ruolo attivo nel settore".



In ricordo di **Marco Banzi**

Da alcuni anni chi si reca al nuovo stadio sportivo comunale avrà sicuramente notato che il piazzale antistante il campo adibito a parcheggio è intitolato a Marco Banzi. Molti lo ricorderanno, ma voglio rivolgermi in particolare ai molti bambini e ragazzi che frequentano il campo per gli allenamenti e le gare di campionato. Marco non è stato un personaggio storico di cui le nostre vie o piazze portano il nome, ma un giovane calciatore che esattamente 30 anni fa, alla giovane età di 18 anni compiuti da alcuni giorni, ci lasciava alla fine dell'allenamento sul vecchio campo sportivo golenale.

Praticava il gioco del calcio con passione, sacrificio e tenacia. Molti di noi non hanno avuto il tempo di salutarlo un'ultima volta. Oggi recandoci sul campo e guardando la targa a lui dedicata dall'Amministrazione comunale rivolgiamo un pensiero a Marco.

Marco Banzi (02/09/1960 - 12/09/1978)

Luigi Vertuani



Restauri dei dipinti nella chiesa di Sariano

Si è conclusa nei giorni scorsi la prima fase delle operazioni di restauro dei dipinti della Chiesa di Sariano. L'azione di pulitura e consolidamento degli intonaci affrescati ha portato alla luce, oltreché particolari delle pitture prima coperti da un fitto strato di fumo di candele e umidità, anche una data: 1496, indispensabile per procedere alla datazione delle opere stesse. Questa prima fase è stata commissionata dalla Sovrintendenza ai Beni Artistici e Storici del Veneto alla ditta Giordano Passerella di Padova. "Il passo successivo sarà un intervento di tipo strutturale sulla parte più antica della Chiesa - anticipa la dott.ssa Ornella Spezia che per più di un mese si è dedicata agli affreschi con una sua collega - solo successivamente ci si dedicherà al recupero cromatico dei dipinti." Molte le sorprese tra i particolari pittorici restituiti alla luce.

Chiara Mora

Nunziatura apostolica in Uruguay per mons. Pecorari in udienza privata dal Papa

S.E. Mons. Guido Anselmo Pecorari è stato ricevuto in udienza privata dal Santo Padre Benedetto XVI lunedì 23 giugno scorso, nell'appartamento pontificio. Nel colloquio di circa mezzora il Santo Padre ha voluto anzitutto informarsi sulla realtà del Rwanda dove mons. Pecorari ha svolto il suo servizio di Nunzio Apostolico per quattro anni e quattro mesi. Il Santo Padre ha molto sottolineato il valore dell'opera di difesa e di sostegno della Chiesa locale rwandese, sottoposta da anni a ogni tipo di prova. Egli ha espresso il suo apprezzamento per l'azione a favore della pace e della riconciliazione svolta dalla Nunziatura in collaborazione con la Chiesa locale. Ha espresso vivo apprezzamento per il sostegno anche economico dato alle popolazioni più sofferenti, osservando che tutto questo

non è azione politica ma frutto del nostro impegno per annunciare Cristo e il suo vangelo. La Chiesa cattolica in Rwanda ha dimostrato di essere veramente testimonianza di comunione all'interno della grande famiglia mondiale.

A conclusione dell'udienza il Santo Padre ha formulato a mons. Anselmo Guido i migliori auguri per lo svolgimento della sua missione di Nunzio Apostolico in Uruguay, dove pure si troverà a sostenere la Chiesa locale e a dimostrare sensibilità per i bisogni dei più poveri.

Mons. Pecorari partirà per l'Uruguay presumibilmente nella seconda metà del mese di luglio.

(dalla "Cittadella" settimanale dei cattolici mantovani)



S.E. L'Arcivescovo Mons. Pecorari è nato a Sermide dove ritorna, in qualche occasione, per rendere omaggio alla tomba dei propri genitori. A Sermide vivono pure dei parenti dell'alto prelato, mentre a Ferrara abita il fratello. Da parte di Sermidiana i più fervidi auguri di una proficua opera di apostolato nella nuova destinazione della Nunziatura Apostolica dell'Uruguay.

Severo e Flavia da Sermide a Ferrara



Severo e Flavia a Ferrara

Negli anni sessanta per ragioni di lavoro mi trasferii a Ferrara, pur sapendo di una città molto bella e accogliente, al "Chiavicone" di Sermide - la casa dove nacqui - lasciai il cuore e sicuramente così è successo a tante altre persone. Poi con il lavoro e la famiglia ci si realizza pur mantenendo l'amore del luogo dove si è nati e posso dire con orgoglio che tutti i sermidesi che conosco nella città Estense si sono tutti ben realizzati.

Questo preambolo per meglio esprimermi nell'intervista che ho fatto ad un "sermidese doc" da qualche anno inseritosi nel territorio ferrarese.

Da otto anni Severo Ghiselli per ragioni di lavoro si è trasferito a Ferrara; sono andato a trovarlo nel nuovo negozio di via Saraceno.

Da quanti anni sei a Ferrara?

Da otto anni.

Lasciando Sermide hai sofferto di nostalgia?

Per quanto riguarda gli amici direi che un pochino ho sentito il distacco, ma sapevo che avrei intrapreso un lavoro con l'aiuto anche di mia moglie che tengo a precisare pure lei sermidese doc Flavia Mantovani di Caposotto.

Dopo l'esperienza dell'edicola sei passato ad un nuovo lavoro, perché questa scelta?

Devi sapere che pur guadagnando bene, chiuso in due metri quadri mi sentivo soffocare e soprattutto pensavo che la mia aspirazione non era certo quella di

stare in gabbia!

Come hai fatto a cambiare lavoro?

Con molta pazienza ho cercato quella che poteva essere la mia aspirazione: un negozio di biciclette con laboratorio annesso.

Ovviamente ora hai altri clienti poiché sei subentrato in uno dei negozi più rinomati della città, come ti hanno accolto?

Direi benissimo, pensa che quando apro il negozio c'è già gente che aspetta, specialmente i ciclisti amatori che sono i più mattinieri.

Cosa facevi prima di venire a Ferrara?

Lavoravo come manutentore all'officina E.N.E.L. di Sermide e successivamente come operatore chimico all'Edison di Mantova, e poi con tante passioni: dal restauro di moto alle biciclette e alle auto d'epoca.

Ti senti ben inserito e realizzato a Ferrara?

Ti dico la verità non mi aspettavo così tanta benevolenza

Hai un suggerimento da dare ai lettori di "Sermidiana"?

Ho realizzato il mio sogno a quarantotto anni, consiglio di non perdere mai la speranza di migliorarsi.

Mi corre l'obbligo di fare presente ai lettori che Severo Ghiselli è il nipote del maestro illustratore Severino Baraldi, stimato e valente collaboratore di "Sermidiana"

Pasquale Padricelli



PASSA IL TEMPO

Il tempo trascorre a due velocità. Nonno Gino di anni 93 lentamente scende; il pronipote Fabio di un anno velocemente sale.

Il tutto nella fraternità della Parrocchia e nell'amore di Cristo Dio nostro Padre.
Gino Manara

BRAVO FABIO!

Fabio Cavalli ha trascorso la sua prima giovinezza a Sermide, trasferendosi in seguito sul lago di Garda per motivi di lavoro.

Fabio ha saputo ben conciliare la sua attività lavorativa con la voglia d'incrementare il suo bagaglio formativo, frequentando il MBA Executive Master of Business Administration a Milano. Il 3 aprile ha conseguito il diploma di Master con Lode.

Inoltre è stato premiato come Project Work. Una scommessa vinta! Congratulazioni Fabio. Papà Alberto ne sarebbe molto orgoglioso.

Mamma Liliana



CENA A LA FOSA

Si è svolta la 19^a edizione della "Cena ad longa la Fosa". Circa una ottantina i partecipanti per un appuntamento che ormai è diventato la tradizione di un quartiere pieno di vita e di iniziative, come la partecipazione attiva al Palio di Sermide, appunto con la Contra La Fosa.



ASSOCIAZIONE MUSICALE "MONTEVERDI"

E' stata costituita ufficialmente la Associazione Musicale "C. Monteverdi" di Sermide. I primi associati sono gli insegnanti della Scuola Comunale di Musica e cittadini che hanno a cuore le iniziative musicali a Sermide.

Qualche cambiamento, soltanto formale, avverrà per quanto riguarda la gestione dei corsi musicali.

E' stata stipulata una convenzione con l'Amministrazione Comunale della durata di sei anni, secondo la quale la Scuola Comunale di Musica sarà gestita dalla neonata Associazione che riceverà dal Comune i contributi necessari al funzionamento.

Per le famiglie degli allievi non ci saranno cambiamenti. Le iscrizioni ed il versamento delle quote saranno ricevute dagli uffici comunali mentre le lezioni continueranno presso l'edificio delle Scuole elementari del capoluogo.



FESTA DEI NONNI

In occasione della "Festa nazionale dei nonni" del 2 ottobre prossimo, la Biblioteca Comunale di Sermide organizza alle ore 16,30 un incontro tra nonni e nipoti presso il Centro Sociale Ricreativo Auser. Interverranno l'illustratore Alessandro Sanna e lo scrittore Davide Bregola che animeranno il pomeriggio con "An ghùngò" fiabe, giochi, disegni, scritture. L'incontro è aperto a tutti, da 0 a 100 anni e più...

TENDA TLEX



costruzione tende

porte a soffietto

avvolgibili

zanzariere

Sermide - via 24 Aprile, 43
telefono 0386.62355

Sermidiana in festa alla "Pantera"



Sermidiana ha inteso ringraziare tutti i suoi collaboratori invitandoli, sabato 23 agosto, presso il Fondo "Pantera" della famiglia Negrini.

Gina, Guido e tutto lo staff della associazione "La Chiocciola" hanno servito, in un ambiente accogliente, degli ottimi "bigui al torc" con pancetta, pincini con salumi, tigelline con crema di formaggio e melone e prosciutto.

Il tutto accompagnato da Lambrusco extra. L'accademico "dal turtèl sguasaròt" Maurizio Santini ha fatto deliziare il palato con bocconcini di melone, grana e polvere di caffè.

Ha chiuso la monumentale torta del maestro pasticciere Dalla Fiore, raffigurante il Fondo Pantera, in breve letteralmente divorato dagli ospiti.

La serata è stata allegrata dalla cantante Virna Marangoni che ha proposto un repertorio di cantautori accompagnandosi con la chitarra.

Per Sermidiana l'occasione di incontrare i suoi fedeli collaboratori e ringraziarli per la loro disponibilità.

LA GESTAUTO DI TINO BONINI REGALA L'ASSICURAZIONE RC AUTO



Tino Bonini

Interessante iniziativa della Gestauto di Ferrara che, oltre agli sconti proposti su tutta la gamma Citroën, aggiunge per un nuovo acquisto di un'autovettura l'assicurazione RC auto gratuita per un anno. "Credo che questo ulteriore omaggio della RC auto possa interessare soprattutto i giovani neo patentati - dice il sermidese Tino Bonini, titolare della concessionaria - i quali attualmente versano cifre piuttosto cospicue alle assicurazioni. La nostra offerta assicurativa vale da settembre fino ad aprile 2009 con un massimale di 10 milioni e con la possibilità di rinnovo per meno di 530 euro l'anno".

Ancora un'accattivante promozione aziendale della concessionaria di via Darsena a Ferrara che tende a migliorare sempre di più la propria offerta, su una gamma di prodotti accolti favorevolmente da un numero crescente di clienti.

Per info: 0532/769500



A MAGNACAVALLO



MERCANTI IN ERBA

Il mercatino dei bambini e dei ragazzi è stato un vero successo. I tre appuntamenti previsti hanno registrato via via, un crescendo di adesioni da parte dei ragazzi che hanno saputo interpretare il ruolo di mercanti animando la piazza con simpatici cartelli, colori e voci riuscendo a coinvolgere anche gli adulti.

Vi aspettiamo al prossimo appuntamento ancora più numerosi domenica 28 Settembre dalle ore 15.00 alle ore 19.00 in piazza Garibaldi.

Alla Pantera la “Festa dla butulara”

Per ricordare un mondo dimenticato forse troppo in fretta

A metà luglio, un centinaio di ex-ragazzi di Sermide, Castelnovo Bariano e dintorni, ora quasi tutti con i capelli grigi e molti già nonni, si sono dati appuntamento alla Pantera, a casa di Gina e Guido Negrini, per festeggiare un simbolo del mondo contadino ormai scomparso: la butulara.

Per i più giovani e per i “cittadini” che non lo sapessero, la butulara (o botolar), era la catasta di botole di paglia che troneggiava nelle corti di campagna ai margini delle aie, e che ora, sparite le piccole stalle, è divenuta una rarità.

Costruita secondo un rituale ben preciso, “a casetta”, con la parte superiore a scalare, per facilitare la progressiva rimozione delle botole, e coperta di paglia sciolta, così da tenerle all’asciutto, la butulara era però molto di più di una semplice pila di botole. Stava a indicare la fine della mietitura, l’esito del raccolto, la disponibilità di paglia per l’inverno, ma più di ogni altra cosa la sua comparsa segnava l’inizio delle serate estive che rallegravano e movimentavano la vita nelle varie corti. Sull’aja sarebbero cominciati i “filò”, che avrebbero radunato attorno a un bicchiere di vino parenti, vicini, lavoranti e persino suonatori più o meno improvvisati. Un evento a cui la butulara faceva immancabilmente da sfondo. In quelle sere la butulara diventava il punto di ritrovo: il bar, il pub, la discoteca, l’occasione insomma per incontrarsi.

Mentre gli adulti se la contavano, sfogliando pannocchie e ascoltando il cantore di turno, i più giovani si davano appuntamento proprio “dadop” a la butulara, al di là degli sguardi severi dei genitori: per giocare, scherzare e soprattutto... flirtare. Si facevano chilometri per andare al filò di quella o quell’altra corte perché c’era la tal ragazza; acca-



La costruzione della butulara e (foto sotto) la festa

deva perfino di addormentarsi dietro la butulara. Così nascevano amicizie, compagnie, storie d’amore.

Tutto questo ora non c’è più: la mietitura è ormai solo una questione tecnica e la campagna si è spopolata tanto di uomini quanto di animali: i filò non ci sono più e la paglia delle botole non serve.



Ma i ragazzi che hanno vissuto almeno in parte quelle sere, e ne hanno sentito tanto raccontare dai loro genitori, ci sono ancora e hanno voluto tornare a quei momenti, ricostruendo la butulara tale e quale, con tanto di incavo per permettere alle galline di deporre le uova, e ricreando almeno per una sera l’atmosfera serena e festosa dei filò. Per ricordare non solo a se stessi, ma a tutti, che forse un po’ meno di frenesia e tecnologia non guasterebbe, per lasciare più spazio alla natura, ai rapporti con gli altri e alla fantasia. Il successo delle varie feste, cene ed eventi che si sono susseguiti a Sermide quest’estate, ne sono la conferma.

Cristina Barlera

Le imprese del paracadutista Alberto

Un lettore di Sermidiana in visita a parenti in quel di S. Paolo in Brasile, recatosi al cimitero della metropoli, rimane impressionato davanti alla grande statua raffigurante il Comandante istruttore paracadutista dell'Esercito brasiliano Alberto Faccini. La dedica posta alla base del monumento ricorda che la morte di Faccini fu dovuta al tentativo di battere il record sudamericano di caduta con apertura ritardata, già da lui detenuto. Questo sport estremo era particolarmente curato da tutti gli eserciti: è facile capire che un paracadutista che scenda col paracadute aperto è facile bersaglio per un cechino a terra, mentre la caduta gravitazionale rende il compito del tiratore molto più difficile.

Alberto Faccini era di Moglia, era un mio quasi coetaneo; lo conoscevo abbastanza bene. Amante del rischio, egli era fatalmente attratto da tutte le situazioni che lo prevedevano. Quando eravamo ragazzi era tra i pochi a tuffarsi in canale da un'altezza di 15 metri; e scendeva spericolatamente dagli argini innevati a bordo di una lamiera ondulata, come fosse un bob.

Durante la guerra entrò a far parte della Divisione Paracadutisti della Folgore, venne lanciato su Anzio per rintuzzare lo sbarco alleato e fu fatto prigioniero dagli Statunitensi. I quali, si sa, sono estimatori

di tutti coloro che abbiano qualità superiori alla norma; e dunque non trattarono Alberto da prigioniero, ma da soggetto esperto in un'arte, i cui segreti eventualmente carpirgli. Divenne così un beniamino dei paracadutisti americani, che riconoscevano in lui un maestro. Egli infatti è ricordato nella storia del paracadutismo mondiale come uno dei fondatori della apertura ritardata.

Alberto non era nè un nazionalista nè un fanatico patriota; nella Folgore ci era finito perché era l'uomo del rischio, e per correrlo si sarebbe arruolato pure nella Legione Straniera. Di lui ricordo specialmente il racconto, che mi fece nell'immediato dopoguerra, dei suoi rapporti con gli Americani, ed un aneddoto in particolare spiega chi era Alberto. All'ufficiale degli Stati Uniti con cui era in contatto aveva una volta domandato, con sincera curiosità, che gusto ci avessero mai trovato gli Stati Uniti a vincere la guerra grazie alla loro soverchiante superiorità militare. Guardando le decine di aerei allineati nel campo di volo dove si trovava, disse all'ufficiale:

- A noi sarebbero bastati la metà della metà dei vostri aerei per battervi.

Non c'era arroganza nell'osservazione, solo la valutazione di un uomo estremamente coraggioso, a cui il coraggio pareva più importante di ogni altro aspetto. Insomma,



Maggio 2000 - Una delegazione di sermidesi sulla tomba di Faccini nel cimitero di San Paolo del Brasile.

secondo Alberto, se non c'era rischio non c'era gusto. Dopo la guerra Alberto andò in Brasile, non ricordo bene se guidato dalla presenza di parenti o attratto dal mito dell'esotismo carioca; sono sicuro però che anche in questa decisione ebbe la sua parte la componente che lo aveva sempre ispirato. Infatti fu arruolato nell'Esercito di quel Paese e morì, come sappiamo,

inseguendo il suo sogno d'avventura. Dovrei dire ora che Alberto era un Mogliese DOC, ma direi una millanteria: Alberto era un cittadino del mondo. Ma le sue radici erano a Moglia, e io lo ricordo quando eravamo bambini, e lui, bello, fiero e sorridente, faceva su e giù per gli argini erbori, dei quali è ricca la nostra Moglia.

Giuseppe Reggiani

Poggio Rusco-San Giovanni Rotondo: l'ultima fatica!

Dopo Assisi (2004) e Roma (2005), sono trascorsi 3 anni di pensieri e rinvii che per causa di forza maggiore ci hanno portato a ritardare quel trittico d'imprese!

Dai 350 km. su 4 giorni di Assisi, ai 520 km. su 5 giorni di Roma e ai 6 giorni (6-11 Agosto) di San Giovanni Rotondo con più di 600 km. macinati sotto le gomme delle nostre bici.

Ancora una volta (la terza) io e l'amico Cibin con l'aiuto importantissimo di Rossanna "relegata" all'ammiraglia che ci ha seguiti passo a passo, incitati e confortati in momenti difficili (che sono stati tanti) ben sapendo che la "posta in palio" era importante!, abbiamo intrapreso senza non poche perplessità -visto il percorso- il "BiCibin in Tour".

Mille le difficoltà: la strada intasata, il caldo afoso, i rifornimenti centellinati d'acqua, il vento che alzava la sabbia e l'altimetria del percorso in alcuni tratti impossibile! soprattutto sul Monte Conero e sul Tavoliere delle Puglie, dopo Apricena. Molte le città toccate: Ravenna, Rimini, Pesaro, Senigallia, Ancona, Porto San Giorgio, San Benedetto del Tronto, Pescara, Vieste, Termoli; praticamente "le perle" dell'Adriatico, prima di giungere sfiniti in provincia di Foggia sul cucuzolo di San Giovanni Rotondo.

Luogo incantevole alla vista, ma "sfruttato" eccessivamente dalla popolarità del Santo che l'ha reso famoso in tutto il mondo: Padre Pio.

Li si paga quasi tutto, troppo, fino al di-

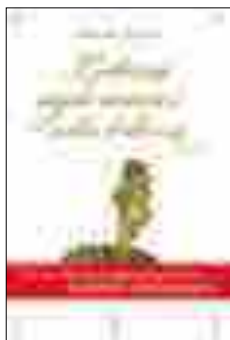


sgusto del luogo. Uno sperpero di denaro su tutto, un approfittarsi della situazione, della "disperazione" di alcuni, della Fede di altri, un'esagerazione che stride. Da me definito al primo impatto, un pò sarcasticamente, "una grossa macchina da soldi". Tutto ciò non toglie quello che di profondo può lasciare un simile luogo, anche se Assisi e Roma, sono tutto un'altra cosa...

Bi

LIBRI

LETTERA AGLI AMICI SULLA BELLEZZA



“Esplorando con una scrittura stilisticamente sorprendente temi che sono alla base di un’idea felice della vita, e che oggi invece sono trascurati da atteggiamenti letterari volti all’apocalisse, Davide Bregola ci dà uno dei libri più illuminanti dell’annata”.

Alberto Bevilacqua

Il libro

«C’è stato un tempo in cui la bellezza era lontana, irraggiungibile e ogni gesto, ogni evento, mi sembravano svuotati di senso. Poi è accaduto qualcosa, anzi proprio nel momento in cui lo scetticismo aveva preso il sopravvento arrivò la metamorfosi. Il desiderio è diventato ancora una volta la spinta propulsiva; era desiderio di riconciliazione. Con chi mi stavo riconciliando? Ora lo so bene. Mi stavo riconciliando con l’umanità. Col mondo. La mia riconciliazione nasceva dal desiderio dell’altro. Da allora ho reimparato a cogliere la bellezza che c’è nelle cose, negli uomini, ovunque.

Come prima cosa decisi di scrivere una lettera agli amici che avevo trascurato o dai quali mi ero allontanato. Volevo offrire loro una lettera che parlasse della bellezza perché sentivo che il mondo circostante non provava nemmeno a mettersi nell’ordine di idee del bello. E invece io ne sentivo un bisogno impellente e mi sembrava ne avessero bisogno anche le persone a cui voglio bene. Sentivo bisogno di bellezza e sentivo di voler donare le mie “scoperte” perché se ne giovassero anche gli amici. Sapevo che antenati illustri ne avevano parlato e avevano espresso pensieri profondissimi sull’argomento. Eppure volevo dare il mio contributo, con umiltà ma anche con consapevolezza. Mentre scrivevo leggevo. E ciò che leggevo mi conduceva alla bellezza. Interpretai queste coincidenze come un vero e proprio segno. “Palomar” di Calvino, “Fedro” di Platone, Epicuro e la sua “Lettera sulla felicità”, “Elogio dell’ozio” di Stevenson, “Vita di un perdigiorno” di Eichendorff, “L’arte dell’ozio” di Hermann Hesse, “Il viaggiatore incantato” di Leskov, “La gioia di vivere” di Montagne: ecco le letture che mi hanno fatto da bussola.

Ho spedito la “Lettera agli amici sulla bellezza” a diverse persone. Ora vorrei che questa lettera incontrasse altri amici per condividere con loro tutto ciò che di bello il mondo può offrire».

Davide Bregola



UN’ETICA DELL’INFANZIA

Noi bambine, noi bambini siamo i cuccioli degli umani.

Noi non sentiamo di attraversare la storia, viviamo il presente soltanto, la pienezza, però, del presente. E il nostro è il presente del teatro, della scena.

Ci appartiene – naturalmente – l’immediatezza del movimento, tutto è dinamico in noi, per noi.

Noi sappiamo e vogliamo animare.

Animando, conosciamo e ci conosciamo; ci meravigliamo e fabbrichiamo per noi la gioia, la felicità del presente.

Le dolcezze dell’affettività e la passione ludica svegliano in noi la logica.

La nostra psiche è fatta per le associazioni simpatetiche, non d’utilità.

Noi ci portiamo dentro l’impulso a crescere e conoscere, l’impulso alla gioia. Il nostro primo conoscere è sensorio, una gioia assoluta, irrefrenabile, come le linfe in circolo nelle piante. Successivamente apprendiamo sia per vie tutte e solo nostre sia per interposizione di chi ci fa da maestro, da maestra.

Se non pratichiamo, noi non conosciamo, e siamo sicuri di conoscere soltanto ciò che sappiamo fare. Gioia piena per noi, il fare, pari al giocare al misurare al commisurare.

Ci manifestiamo nella nostra verità, quando rappresentiamo. Verità non facile da vedere per chi ci guida.

Noi meritiamo di entrare nel modo senza paure, senza tenerezze mancate, senza domande eluse.

Voi che ci fate da maestri, da maestre, studiateci e studiateci, se, a parer vostro, non abbiamo voglia, se ritardiamo, se ci ribelliamo, se ci perdiamo. Studiateci. Noi vi abbiamo già studiato.

Ginafranco Maretti Tregiardini



Domenica 14 settembre, ore 11
VILLA SCHIAVI, SERMIDE Via Provinciale Ferrarese, 10

Gianfranco Maretti Tregiardini
presenta il romanzo di
Carlo Costanzelli

ERA BUIO

Edizioni Pendragon Bologna
sarà presente l’autore
ingresso libero

Al termine della presentazione, per chi lo vorrà e si sarà prenotato entro mercoledì 10 (0386 62263), seguirà un pranzo organizzato dal Cicolò “Corte Schiavi” al costo onnicomprensivo di euro 30,00 a persona

LA STORIA DELLO SPORT SERMIDESE

La Polisportiva Sermide è nata nel 1969 e da allora è stata ininterrottamente presente e attiva sul territorio sermidese con varie iniziative sportive, sociali, ricreative ed umanitarie rivolte soprattutto ai giovani, per favorire la promozione allo sport e per sviluppare nei ragazzi, oltre alla formazione atletico-sportiva, una sana crescita civile e morale.

Perché il libro **“40 ANNI DI POLISPORTIVA SERMIDE”**?

Era doveroso, dopo 40 anni di attività, “fermare” sulla carta quanto è successo nella Polisportiva, che ha sempre cercato di onorare il mondo del volontariato e del dilettantismo sportivo in particolare, in un tragitto non semplice, fatto di sacrifici, disponibilità dei dirigenti, impegno dei collaboratori, professionalità dei tecnici, partecipazione degli atleti. La storia viene raccontata trascrivendo gli articoli più significativi, pressoché integralmente, pubblicati da Sermidiana e da altri giornali, corredati dalle date per risalire all’origine degli eventi e a beneficio dei lettori.

Armando Fioravanti

Comune di Sermide

Leader nella raccolta di alluminio

La buona propensione alla raccolta rifiuti differenziata da parte dei cittadini di Sermide ha avuto proprio in questi giorni un'importante e lusinghiera conferma: il Comune rivierasco è stato infatti segnalato leader assoluto del Nord per la raccolta di alluminio nell'anno 2007, con un quantitativo annuale di 744gr per abitante per complessive 4,823 tons. La ufficializzazione del riconoscimento è avvenuta a Roma il 10 c.m. nel corso della manifestazione "Comuni Ricicloni" organizzata da Legambiente con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente presso il Centro Congressi Cavour, dedicata a puntualizzare le diverse eccellenze nella raccolta delle varie tipologie di rifiuto riciclabile. Il presidente di CIAL (Consorzio nazionale per il recupero e riciclo degli imballaggi in alluminio) ha consegnato il significativo premio all'Assessore Maria Rossi destinataria del riconoscimento a nome dell'Amministrazione Comunale ma, soprattutto, per conto della cittadinanza Sermidese. In un contesto più ampio va sottolineato il ciclo virtuoso che la raccolta di imballaggi di alluminio innesca: grazie infatti al



riciclo di tale materiale (38.600 Tons a livello nazionale) sono state evitate emissioni di CO2 per 396.00 tonnellate e risparmiata energia per 144.000 tonnellate equivalenti di petrolio (TEP). In questa particolare nicchia il nostro Paese detiene la leadership Europea e si pone al 3° posto mondiale dopo Stati Uniti e Giappone.

ROTATORIA NEI TEMPI PREVISTI NONOSTANTE LE INTERRUZIONI



Nascono, crescono e si moltiplicano le ipotesi sulle ragioni che hanno portato alla attuale completa inattività del cantiere per la costruzione della intersezione a rotatoria tra la strada provinciale 34 al km. 17 e la strada provinciale 91, quella che da accesso alla rampa del ponte sul Po, nei pressi della località Palazzina.

Per un importo complessivo di 1.239.000 euro, di cui un milione erogato dalla Provincia di Mantova ed il rimanente dal Comune di Sermide, la ditta MOVI.TER di Sandro Bottesini, con sede a Pomponesco (MN), aveva vinto la gara di appalto per l'aggiudicazione dei lavori, cedendone poi in subappalto l'esecuzione materiale all'impresa Lorenzo Capiluppi S.N.C. di Romanore di Borgoforte (MN). Durante tutto lo scorso mese

di giugno essa aveva dapprima sbancato l'intera area di circa 2.000 metri quadrati e vi aveva poi disteso e stabilizzato il fondo base composto di sasso e pietrisco. Inoltre aveva eseguito non solo le opere di canalizzazione e deflusso delle acque piovane ed i raccordi di scolo con le opere fognarie già esistenti ma anche quelle riguardanti la posa interrata delle tubature in materiale plastico destinate a contenere i cavi elettrici per l'alimentazione sia dell'impianto semaforico che quello dell'illuminazione notturna già funzionanti. Interpellato nel merito, il sindaco di Sermide, Marco Reggiani, rende nota la comunicazione pervenuta all'ufficio tecnico del comune di Sermide inviata alcuni giorni fa dal settore progettazione della viabilità e delle infrastrutture della Provincia di

Mantova. Nei suoi contenuti salienti essa recita testualmente: "... con la presente siamo a comunicare che lo stato di avanzamento dei lavori in oggetto è in linea con le tempistiche previste... Gli unici imprevisti che hanno causato un rallentamento sono stati l'esecuzione di uno scavo di risanamento di circa 2.000 metri cubi nella zona sud-ovest dell'incrocio, non previsto in progetto, e l'interferenza con un cavo ENEL di media tensione per il quale siamo ancora in attesa dell'aggiornamento del preventivo per lo spostamento. Siamo in attesa anche di vostro riscontro per quanto riguarda la pulizia della tombinatura di scolo delle acque meteoriche di fronte alla Cooperativa edile sermidese, dove sarà costruita la pista ciclabile..."

Marco Vallicelli



IL MERCATO DEL CONTADINO

Dopo i primi pionieristici eventi negli anni sorsi a livello nazionale, con l'etichetta dettata dal termine inglese "Farmer Markets", si stanno diffondendo nella nostra Provincia i "Mercati del Contadino" anche grazie ad un recente decreto attuativo che permette ad Amministrazioni Comunali ed Associazioni di Categoria di organizzare con agilità l'evento commerciale.

Sermide ha avuto il suo a partire dalla prima Domenica di Agosto denominato "Il Mercato Agricolo di Sermide - Ristori della Terra"; si tiene nel Centro Storico permettendo in tal modo ai Sermidesi ed a tutta la vasta area di influenza del comprensorio di fruire dei servizi che sono peculiari del rapporto diretto tra Produttore e Consumatore che permette tra l'altro di:

- **favorire la riduzione del prezzo di vendita al dettaglio con la garanzia di un giusto guadagno per il produttore.**
- **garantire l'acquisto di merce fresca e di stagione;**
- **individuare la tracciabilità del prodotto a garanzia della sua provenienza dal territorio**
- **favorire l'accesso alla distribuzione diretta ai consumatori dei prodotti biologici;**
- **ridurre i tempi di trasporto delle merci con benefici sia per l'ambiente sia per la sicurezza stradale.**



INTERVISTA AL PRESIDENTE DELLA PRO LOCO **LORENZO VARINI**

A quasi un anno dalla costituzione della Pro Loco, quali sono le valutazioni sull'associazione, sui soci e sui rapporti con l'Amministrazione Comunale?

La Pro Loco nasce nel novembre del 2007 da un gruppo di persone che si sono poste l'obiettivo di promuovere il nostro territorio sotto tutti gli aspetti, turistico, ambientale, culturale e di aggregazione di persone ed Enti.

Ritengo che la collettività sentisse la mancanza di questa associazione visto l'elevato numero di iscrizioni ed adesioni raggiunto in breve tempo.

La sfida futura sarà quella di trovare le modalità per riuscire a coinvolgere gli associati alle varie iniziative sia in fase progettuale che operativa nella consapevolezza che per poter realizzare e promuovere gli eventi occorre partecipazione e condivisione.

Il rapporto con l'Amministrazione Comunale è stato ed è di grande e serena collaborazione.

Quali sono le iniziative finora intraprese?

Le iniziative fino ad ora intraprese sia in modo autonomo che in collaborazione con varie associazioni sono state le seguenti:

- Mercatini di Natale
- Concerto di Natale
- Aspettando la colonna della libertà
- La giornata del volontariato "Insieme si può"
- La fiera dei SS. Pietro e Paolo
- Il XIII Palio
- Lunedistate

Alcune di queste, come i mercatini di Natale, il XIII Palio, i Lunedistate, hanno richiesto un forte impegno organizzativo e la collaborazione di numerose persone che ringrazio sentitamente.

L'esperienza fino ad ora acquisita consentirà probabilmente di ridurre gli errori che inevitabilmente si sono commessi.

Come valuti i "Lunedistate" appena conclusi?

La manifestazione "Lunedistate" ha portato nel centro storico un cospicuo afflusso di persone, non solo sermidesi ma anche dai paesi limitrofi con notevole soddisfazione dell'organizzazione.

Da un sondaggio effettuato mediante la distribuzione agli espositori di un questionario sul gradimento dell'iniziativa inerente le vendite, l'organizzazione ed eventuali adesioni future è risultato che l'84% ha espresso parere positivo e la disponibilità ad una futura partecipazione, il 13% pur esprimendo parere positivo è indeciso su una futura partecipazione, il 3% ha espresso parere positivo sull'organizzazione ma la indisponibilità ad una futura partecipazione a causa delle scarse vendite.

Le proposte culinarie hanno riscontrato un grande successo, possiamo dire con soddisfazione di aver creato le condizioni per la cena condivisa in piazza.

Notevole successo hanno avuto la degustazione dei "Turtei Sguasarot" e la gara della Sfoglina.

Quali sono i prossimi appuntamenti?

I prossimi appuntamenti saranno: la collaborazione con il gruppo motociclisti per il ventesimo anniversario del Motoraduno

la collaborazione con Sermidiana e l'Amministrazione comunale per l'organizzazione del centosessantesimo anniversario dell'incendio di Sermide

I mercatini di Natale
il concerto di Natale



Marisa Bianchi vincitrice de "La sfoglina"



Motoseptemberfest: 1989-2008

Passione e solidarietà

La 20^a edizione si svolgerà il 13 e 14 settembre

Il “Motoseptemberfest For Children” compie vent’anni. Vent’anni di raduni che hanno visto sfilare per Sermide migliaia e migliaia di splendidi bolidi a due ruote. Vent’anni di festa, per il “Gruppo Motociclisti Sermide”, la cittadinanza e i centauri coinvolti. Vent’anni di Pranzoinsieme, baldoria coinviabile che ha abbattuto ogni record in fatto di presenze ed allegria. Vent’anni di beneficenza con circa 60mila euro donati alle diverse associazioni del territorio.

Per celebrare un traguardo del genere non bastava un semplice motoraduno, ecco perché il GMS ha ideato una manifestazione ad hoc, in programma sabato 13 e domenica 14 settembre. Quella di sabato sera sarà la “Festa di Piazza Vent’anni”, alla quale tutti sono invitati; così gli organizzatori intendono ringraziare chi ha condiviso le splendide emozioni dei raduni e festeggiare ancora una volta insieme. Alle ore 20 si apriranno l’esposizione di moto e gli stand nelle piazze del centro; alle 21,30 in piazza Risorgimento comincerà il concerto dei “Rockamanetta”; alle 22 il Circolo “La Cucaracha” di Caposotto sfonerà la maccheronata offerta ai presenti. Nell’intervallo del concerto si svolgerà “20 anni di Motoraduno”, sipario dedicato ai ricordi e ai riconoscimenti: fra i premiati da segnalare Paolo Rizzati, sermidese del Team Lucio Cecchinello Racing, le riviste ‘Motosprint’ e ‘Mototurismo’ e il vignettista Giorgio Serra, in arte Matitaccia. Ospite d’onore della due giorni sarà Lara Cordioli, pilota, istruttrice, team coordinator nel Mondiale Superbike, tester e giornalista specializzata.

Domenica 14 si svolgerà il motoraduno vero e proprio. Le iscrizioni sono previste dalle ore 9 alle 11 in piazza Risorgimento; alle 11,30 prenderà il via il motogiro che abbraccerà i comuni di Sermide e Felonica. La sosta aperitivo, in collaborazione con la Pro Loco di

Felonica, avverrà alla corte “Le Gorne”, mentre il Pranzoinsieme è previsto alla 13,30 presso il nuovo campo sportivo di Sermide, al termine del percorso. Quest’anno il ricavato sarà devoluto all’ANT sede sermidese della delegazione Alto Polesine, alla Prorett Ricerca di Felonica e alla cooperativa “Le Api” di Quistello. La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo.



Lara Cordioli

Pilota, tester e giornalista,
ma prima di tutto appassionata di moto

Graditissima ospite del Motoseptemberfest sarà Lara Cordioli, la campionessa mantovana di motociclismo, che molto cortesemente ha accettato l’invito dello staff sermidese di partecipare, tra un impegno e l’altro, al 20° Raduno motociclistico in programma il 13 e il 14 settembre prossimi. Lara Cordioli ha raggiunto una certa notorietà nel mondo delle corse pur essendo molto giovane, e la sua presenza in occasione del 20° anniversario del Motoraduno arricchisce un evento già di per sé memorabile. Così si presenta: “Non sono figlia di piloti, né di grandi amanti dei motori. Però è bastato un attimo, è stato sufficiente salire su quella Peg Perego elettrica a 5 anni per capire quale sarebbe stato il mio mondo. Ci sono bambini che giocano con le costruzioni, quelli che puntano il calcio, io no, ero affascinata da quel trabiccolo (prima a



Lara Cordioli con Paolo Luppi

tre ruote, poi l'evoluzione a due) che mi portava a spasso. Nel periodo che va da quando quella motoretta è diventata troppo piccola per me a quando ho raggiunto l' "età del motorino", il discorso motori è rimasto un tabù. Il motociclismo non era pubblicizzato come ora, e se non eri del campo non potevi neanche essere coinvolto da tutte quelle minimoto che adesso vengono commercializzate come il pane. A 16 anni, quando ho avuto la necessità di comprarmi un motorino, non ho avuto dubbi nell'acquisto: volevo l'Aprilia RS 50, volevo finalmente una moto. Quando me l'hanno scaricata davanti a casa, la prima domanda è stata: "bene, come si accende?". Non avevo mai guidato neanche uno scooter, non sapevo niente sulle marce, ma quell'affarino nero è diventato da subito la mia più grande amica. Un po' lo zio, un po' il papà, un po' di "ma sì, dovrebbe essere che schiacci o su o giù" e la mia avventura ha inizio. A 17 anni scopro che la patente, a differenza di quello che insisteva a farmi credere mio padre, si può prendere anche prima dei 21 anni. L'anno dopo oltre alla patente della macchina ho fatto l'esame per la patente A2, e finalmente avevo le basi per la prima "vera moto" anche se depotenziata. Con uno sforzo incredibile per convincere i miei genitori, ricorrendo anche ai nonni (che hanno contribuito) e agli zii, è arrivata l'Aprilia RS 250, il mio amore più grande. Il mio approccio con il 250 per strada è durato la bellezza di 7 km: non sono neanche riuscita ad arrivare al primo distributore che mi hanno ritirato la patente tre mesi: la velocità la causa di tutto. Ho capito che dovevo prendere un'altra via e ho iniziato a cercare informazioni sulla pista, quell'essere sconosciuto che ho sentito nominare da qualche motociclista nei miei giri col 50. Così ho aperto un giornale, ho letto la prima uscita in programma e ho prenotato: era a Ledenon. Non sapevo neanche dove fosse, ma del resto non sapevo neanche dove esistessero le piste. A dirla tutta non sapevo neanche guidare quella moto, ma ho voluto partire lo stesso. Al mio fianco mia madre, che piuttosto di abbandonarmi a fare qualche casino ha preferito portarmi col furgone del papà in quella lontanissima destinazione. Là ho trovato un motociclista che mi ha aiutato tantissimo e che mi ha detto: "se esci salva da questa pista, poi non avrai più problemi", aveva ragione.

La mia carriera motociclistica inizia da

qui: ho 18 anni, un 250 mai guidato, siamo ad Ottobre e varco la soglia del circuito. La successiva uscita in pista è a Febbraio e lì ci vado con tanti amici che ho conosciuto nel frattempo che mi insegnano come si guida. La terza volta, qualche settimana dopo, gratto sia le saponette che le pedane: ho già superato quella linea immaginaria del limite stradale e inizio ad accelerare. Quando torna il mese di Ottobre, siamo nel 2003, è trascorso solo un anno ma ormai il 250 "mi sta stretto": ho già grattato anche il gomito, ho imparato a guidare forte e in più ho sempre quella voglia di gareggiare con chi mi sta davanti. C'è solo una cosa che mi frulla in testa: voglio correre. Nello stesso momento nasce il primo Trofeo Italiano femminile, e mi iscrivo al volo. Il 250 non è ammesso, quindi compro un' R6 usata e dopo averla provata solo una volta a Misano, mi presento in griglia di partenza. È il 2004 e dopo solo un anno di 250 e un giorno con l'R6, cominciano le mie gare. Tutto bene all'inizio, le prestazioni ci sono e inizio a farmi valere. Ben presto entro però nella dura realtà: non ho sponsor che mi supportino, non ho persone che mi aiutino direttamente e scendo alle gare da sola (guido il furgone, mi cambio le gomme...); inoltre sto crescendo e arrivano i primi problemi, soprattutto per il fatto che ho sempre cercato di essere indipendente. La mia passione non mi fa mollare e mi iscrivo al Trofeo anche nel 2005, ma è difficile portare a termine il campionato da sola ed inizio a deconcentrarmi: guido male e calo le prestazioni. È un brutto momento psicologicamente per me, un anno molto difficile da sopportare in tutti i campi. Ma le corse sono tutta la mia vita e non le abbandono, anche se so di avere le ali spezzate. Poi il 2006 è l'anno della rivincita. Il team manager del Flaz racing team crede in me e mi prende sotto la sua protezione: inizio a correre di nuovo, col cuore e con tutto l'impegno possibile. Torno a divertirmi sul serio, come quando usavo il 250. Finalmente io e la mia passione possiamo esprimerci come un tempo, e torno ad essere competitiva. Inoltre realizzo il sogno nel cassetto di tanti anni fa e inizio a lavorare nel campo delle moto come tester per delle riviste specializzate. Attualmente sono infatti impegnata in modo attivo in questo mondo come pilota, istruttrice di guida in pista, team coordinator nel Mondiale Superbike, tester e redattrice di articoli (su canali televisivi, riviste e siti internet) di varie argomentazioni ma perlopiù a carattere agonistico-sportivo, che ho scoperto essere la mia passione più grande. Perché è inutile girarci attorno: ognuno con una passione vera ci nasce, sta poi al tempo e all'ambiente dargli la possibilità di conoscerla e coltivarla". (Biografia tratta dal sito ufficiale www.laracordioli.com)

Lara Cordioli Carta d'identità

Nata: 26 Dicembre 1983

Stato civile: single

Segno zodiacale:

capricorno ascendente pesci

Località: si divide tra Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna

Titolo di studio:

perito tecnico agrario (100/100)

Occupazione: team coordinator della DFX Corse (squadra impegnata nel Mondiale Superbike con Karl Muggeridge); tester di moto e redattrice di articoli su tutte le competizioni italiane del settore velocità per delle riviste specializzate; istruttrice in corsi di guida in pista; ufficio stampa della Squadra Corse Italia (impegnata nel Campionato Italiano Velocità)

Sport: tutti, ma soprattutto kick boxing (Balistic Professional Team Veneto), snowboard, equitazione e rollerblade

Passioni: libertà, divertimento, amici, animali e cioccolato. Inoltre un'intensa passione per l'Italia e i suoi prodotti: cibo, motori, vestiti, paesaggi...tutte cose straordinarie che adoro e che cerco di valorizzare sempre al massimo

Musica: il meglio di ogni genere, da ascoltare in base all'ambientazione. Prediligo comunque la categoria rock.

Automobile: Spider - Alfa Romeo

Moto: per la strada forse è meglio niente...

Pilota preferito: non c'è un idolo in particolare. Apprezzo moltissimo Valentino Rossi perché ha dato a tutti noi una lezione di vita facendoci capire cosa significa essere il numero uno, oltre ad aver pubblicizzato alla grande il nostro sport. Nella top list segnalo anche Luca Scassa, sia perché (come me) si è appassionato ad un determinato Marchio in cui pochi credevano ed è riuscito a dimostrarne il valore, sia perché nonostante l'ascesa al successo è rimasto sempre il ragazzo "della porta accanto". Poi ci sarebbero tanti piloti che, per un motivo o per l'altro, sono entrati nel mio cuore, ma non sto qui ad elencarli; di loro vi basti sapere che li apprezzo per i sacrifici che fanno, la passione che ci mettono e le emozioni che sanno trasmettere...

Obiettivi futuri: senza mai abbandonare le moto, mi piacerebbe aprire una parentesi nelle corse con le auto (cominciando magari con qualche gara in salita)

Lara, durante una serata dei recenti Lunediestate ha fatto visita alla Redazione di Sermidiana a cui ha rilasciato un'intervista filmata proposta dal nostro sito www.sermidiana.com dimostrando ampia simpatia e disponibilità.

L'azienda agricola Talassi

Clal.it il sito gestito da Angelo Rossi prosegue il suo percorso fra i prodotti d'eccellenza dell'agro-alimentare, proponendo, fra le buone forme del sapore, l'anguria di Sermide, contestualizzata in una delle principali aziende agricole che la producono. Qui il prodotto è sinonimo di una ricerca complessiva che ingloba la storia dell'azienda e le sue strategie gestionali. (Si ringrazia per la concessione della riproposizione del servizio sul nostro magazine)

Ai Casoncelli Ca Rossa di Sermide, dove il paese, ai bordi della strada, diventa campagna, c'è una corte fiorita: è l'accurato biglietto di presentazione dell'Azienda Agricola di Marco Talassi e della sua famiglia, una struttura cresciuta e modificatasi nel tempo.

Contando su un'estensione complessiva di 1200 ettari, si propone come un'Impresa dal profilo multifunzionale, che affianca alla coltura principale dell'anguria, sviluppata su ben 90 ettari, la produzione di melone, granoturco, barbabietola da zucchero, mais dolce e pomodoro per l'industria di trasformazione, alternando coltivazioni in serra a quelle in pieno campo. Parlare con il Titolare, con la moglie e il figlio, è l'occasione per capire una passione che viene da lontano e, insieme, per ripassare la storia del paesaggio agricolo sermidese, in una sorta di ricognizione nei



cambiamenti generazionali e produttivi di un territorio che ha saputo rinnovarsi; un territorio che ha, infatti, re-interpretato figure, professioni e ruoli nati sia dal ceppo dell'antica 'nobiltà agraria', radicata nelle famiglie patriarcali dei vecchi proprietari, sia dal tronco delle tante e diverse forme del lavoro della terra, dalla mezzadria terziaria al bracciantato.

All'interno di questo paesaggio caratterizzato ormai dalla persistenza di fondi estesi, a fronte della sparizione della piccola o piccolissima proprietà, l'Azienda Talassi rilancia la formula dell'Impresa familiare 'allargata'.

Lo fa scommettendo su un concetto di qualità diffusa: del prodotto, dell'ambiente e del lavoro, all'interno di un disegno imprenditoriale che non si limita a fondere tradizione e innovazione, ma mira a rafforzare il legame fra buon nome di un'azienda e dei suoi risultati e immagine positiva del territorio di riferimento.



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



FALEGNAMERIA
BERTOLASI
Serramenti in Legno

Alla ricerca della qualità per annodare memoria e innovazione

Come si è modificata, nel tempo, l'Azienda Agricola Talassi?

L'Azienda ha conosciuto, prima del nostro lavoro, quello dei bisnonni, dei nonni e dei padri. Negli anni '60, ha convertito la sua vocazione zootecnica in direzione ortofrutticola, con un cambiamento graduale, senza virate brusche. Ha integrato diverse attività, conservando la memoria del passato e, insieme, assecondando l'evoluzione generazionale.

Gli studi, le esperienze, le esigenze familiari hanno così consentito di innestare, sulla tradizione e sulla memoria dell'Azienda, scelte di innovazione e di attenzione alla professionalità e alla sperimentazione di tecniche e di colture. Il risultato sta nella evoluzione delle dimensioni dell'Impresa che può contare sul lavoro di 43 dipendenti e su altra manodopera saltuaria, perché improntata alla ricerca di un ritmo lavorativo costante e continuativo, in grado di garantire occupazione per tutto l'anno.

Le colture specializzate, come quella del cocomero, del melone e del pomodoro in particolare, richiedono molta cura.

Immettiamo angurie e meloni direttamente sui mercati nazionali ed europei, grazie a una rete di trasporti su gomma che gestiamo in proprio. I prodotti vengono preventivamente spazzolati, calibrati, confezionati, ovvero dotati di retatura e coccarda distintiva, nonché disposti in cassette a seconda delle diverse pezzature.

Le mete sono le aree del Nord (grandi città come Milano, Torino, le province lombarde,

piemontesi, venete e liguri...) e le aree del Centro (Emilia Romagna, Toscana, Marche...). L'anguria di Sermide è conosciuta nel vicino e nel lontano, come garanzia di sapore e di cura.

Il nome di Sermide si lega sempre più alle produzioni agricole che ne caratterizzano il profilo economico: la territorialità rappresenta anche per Lei un valore aggiunto?

Sì, soprattutto se si accompagna ad una attenzione alla qualità complessiva perseguita da un'azienda e si coniuga con il rispetto dell'ambiente e la predisposizione di misure di salvaguardia per tutti i Soggetti dell'impresa, in primo luogo la creazione di un clima positivo per chi vi lavora.

Noi abbiamo ottenuto la certificazione GLOBAL GAP che definisce le "buone pratiche agricole" (G.A.P. = Good Agricultural Practice), relative agli elementi essenziali per lo sviluppo delle migliori tecniche applicabili ad aziende, coltivazioni e prodotti. E' una certificazione che nasce dal rigoroso controllo delle condizioni ambientali (dalla gestione del terreno a quella dei rifiuti), del prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione, raccolta e trattamento dopo la raccolta), della salute e della sicurezza dei lavoratori, della cura degli animali, della corretta gestione amministrativa.

Ci piace insomma coniugare il concetto di bontà dei prodotti della nostra terra con un modo di lavorare conforme alle regole e al senso di responsabilità civica.

Quali sono dunque le peculiarità distintive dell'anguria targata Talassi - Sermide?

Diciamo che la nostra anguria nasce da una convergenza positiva di fattori. Il raggiungimento di eccezionali qualità organolettiche del prodotto è dovuto, intanto, a pratiche agronomiche affinate nel tempo e consolidate con l'esperienza.

Clima e tipologia dei terreni hanno anch'essi giocato un ruolo essenziale, in quanto il territorio presenta la giusta irradiazione solare, la permanente disponibilità di risorse idriche ed i terreni di origine alluvionale (che hanno ricevuto diverse varietà di sedimenti e sali minerali dai fiumi Po, Secchia e Panaro) ben si adattano alla coltivazione dell'anguria.

La combinazione delle epoche di trapianto con la scelta del tipo di terreno ha invece aiutato a mantenere inalterate le qualità organolettiche del frutto e soddisfare per un più prolungato periodo il mercato, consentendo una scalarità temporale, in abbinamento con le fasi stagionali (da fine maggio a ottobre). Il risultato, attraverso la sperimentazione in loco ed il rapporto diretto con le ditte sementiere, è l'ottenimento di una gamma di frutti buoni, saporosi, capaci di rispondere alle esigenze sempre più differenziate dei consumatori, e sempre nel rispetto di quella fitosanità che ha permesso l'immissione sul mercato di prodotti con contenuto inferiore di anticrittogamici.

Le varietà di angurie che trovano attualmente ampio spazio all'interno dell'Azienda Agricola sono riconducibili a tre categorie: quelle tradizionali con semi, senza semi e monodose.

Tra le angurie tradizionali con semi

- la varietà TOP-GUN, con pesi tra i 10 ed i 15 Kg, la cui forma

tonda viene apprezzata per il taglio a fette,

- la varietà FARAO, con pesi tra i 14 ed i 18 Kg, di forma molto allungata, apprezzata per la lunga durata ed il colore rosso molto intenso della polpa,

- la varietà DUMARA, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata, caratterizzata dalla colorazione della polpa rosso tenue ed una dolcezza inconfondibile,

- la varietà SAMANTA, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata, caratterizzata da una buccia molto sottile, verde scuro e poco rigata,

- la varietà SENTINEL, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata e apprezzata per la resistenza alla sovraturazione e per l'elevata dolcezza.

Tra le angurie senza semi

- la varietà MARILE', con pesi tra i 5 ed i 8 Kg, di forma molto tondeggianti, caratterizzata dalla buccia chiara e da polpa molto croccante, particolarmente apprezzata all'estero,

- la varietà COSTITUTION, con pesi tra i 4 ed i 7 Kg, di forma tra tondo e allungato, caratterizzata da pezzatura uniforme e da una polpa morbida,

- la varietà FENWAY con pesi tra i 4 ed i 6 Kg, di forma tonda, caratterizzata dal colore della buccia molto scuro.

Tra le angurie monodose con semi piccoli

- la varietà MINI ROSSA, con pesi attorno ai 2 Kg, di forma tonda e molto apprezzata al dettaglio per la facile movimentazione.

Ci pare di poter dire che le nostre angurie sono di *un buono che fa bene!*

Prive di grassi e ricche d'ac-



qua, ma anche di fruttosio, potassio e di una grande varietà di vitamine, in particolare A e C, l'anguria è un frutto fortemente ipocalorico e particolarmente adatto alla stagione estiva. Per la notevole quantità di antiossidanti, viene considerata quasi un elisir di lunga vita, un grande aiuto per la dieta e per il ricambio dell'acqua nel nostro organismo.

Questa carrellata sui prodotti dà il senso della pluri-attività della sua

Azienda, la cui evoluzione ha creato un organismo vasto e proiettato in tante direzioni operative. Quali principi e quali valori caratterizzano il suo/vostro modo di gestirla?

Il proseguire una 'tradizione' di famiglia ci ha posto di fronte a una scelta di fondo: non perdere la memoria delle radici aprendo al nuovo, per togliere all'agricoltura la marca di 'attività separata e a sé stante' e collegarla, invece, ai mondi esterni, attraverso la comunicazione e il dialogo con il territorio e le sue Istituzioni.

In questa prospettiva i pilastri portanti che sorreggono il nostro percorso di crescita possono essere così sintetizzati:

a) l'attenzione costante alla **salute dei campi e dell'ambiente**, che si concretizza nell'adesione al progetto "Cascina pulita", in materia di smaltimento e riciclaggio dei rifiuti agricoli;

b) l'impegno per costruire **basi di benessere sul posto di lavoro**; qui da noi sono presenti addetti di diverse etnie: italiani, albanesi, marocchini, rumeni, con regolari contratti di lavoro, relativi a diversi cicli lavorativi. Si opera per 'mescolare', per garantire una reale integrazione, basata sul riconoscimento della professionalità e sul superamento di steccati, graduatorie e gerarchie di ogni genere. La base vitale dell'Azienda sta proprio in questa comunità operativa, che può contare su una parte di manodopera ormai 'storica', attiva già da un decennio e più, rispettata e, a sua volta, rispettosa delle regole e degli accordi.

L'attenzione al clima relazionale del lavoro e alla sua dimensione umana è per noi molto importante;

c) l'**apertura alla sperimentazione**, con una collaborazione con l'Università di Bologna, che si è tradotta, ad esempio, con le prove di semina di 250 varietà di sementi Numhens;

d) la disponibilità ad assumere una **mentalità imprenditoriale** che passa attraverso la 'mobilità' delle iniziative (non ultima la partecipazione alla mostra Fruit Logistica di Berlino) e il **costante aggiornamento delle nozioni tecniche**;

e) il contributo ad incrementare la **cultura del rispetto delle leggi**, che non sono ostili ma rappresentano il contenitore ideale delle nostre pratiche.

Nella conversazione è spesso spuntata la parola "salute": dei campi, dei prodotti, dell'ambiente, dei lavoratori... Quale può dunque essere la ricetta vincente per garantire la salute di un'azienda agricola?

Restare aperti al cambiamento e alla comunicazione, alimentando una visione etica del lavoro e delle relazioni umane che ne sono la base. Capire che si deve conoscere per potere insegnare: diffondere le conoscenze agricole e le norme di legge che regolano le attività, farne partecipi gli operatori, curarne le competenze, appianare i rapporti, superare pregiudizi sono tutti passi verso la crescita.

Cosa vorrebbe si dicesse dei suoi prodotti?

Che la qualità, in termini di sapore, sicurezza e salute, è la risultante di pratiche corrette e di tanti sforzi 'multicolori' messi in comune.

**PUNTIAMO IN ALTO
CON PROFESSIONALITÀ
E CONVENIENZA**

La Vela

AUTODEMOLIZIONI

Fratelli Corradi

**Demolizioni Auto - Moto - Furgoni
Servizio di carro attrezzi
Parti di ricambio**

tel. 0386.960202
cell. 340.9122485
cell. 347.6893735
Via Enzo Ferrari, 1
Moglia di Sermide
Località Arginino



CALCIO

Biancoblù alla partenza

Lunedì 18 agosto, alle 19.30 al Movida di Sermide, è scattata la stagione calcistica 2008/2009 per la Polisportiva Sermide settore calcio con il raduno degli atleti della prima squadra e la presentazione alla stampa. In anteprima abbiamo incontrato Marco Malagò, dirigente biancoblù che ci ha comunicato le linee guida del club sermidese per l'imminente avventura.

“L'obiettivo è soltanto uno, quello di arrivare al primo posto in classifica ed evitare la imprevedibile e velenosa roulette degli spareggi per la promozione in seconda categoria. La rosa dei giocatori messi a disposizione di mister Ranzi è definitiva e non subirà ritocchi: insieme ai riconfermati Botti, Bisighini, Cavicchioli, Malagò, Magnani, Mantovani, Speltri, Varani e Zerbini ci sono i giovani provenienti dalla juniores Belaid, Bertelli, Bellini, Droghetti, Ghisi, Lanfranchi, Melecci, Madotto, Negrini e Travaini ed i nuovi acquisti Bighinatti, Guicciardi e Mari: è un gruppo folto ma ben assortito in ogni reparto.

Il campionato che inizieremo nel prossimo mese di settembre sarà particolare per la presenza di squadre blasonate come l'Ostiglia e la Serenissima di Roncoferraro che, per motivi finanziari, sono costrette a ripartire da zero. Queste nobili decadute alzeranno moltissimo il tasso tecnico dell'intero girone, a sicuro giovamento dello spettacolo. Sarà chiaramente molto più difficile mettersi in mostra rispetto allo scorso anno, ma noi tutti siamo non soltanto orgogliosi di accettare la sfida agonistica ma anche impazienti di scendere in campo e dimostrare tutte le nostre qualità e le nostre ambizioni al traguardo finale”.

TIRO AL PIATTELLO



TERZA CATEGORIA

Boca Juniors 2005
Dinamo Gonzaga
Felonica
Hostilia
Magnacavallo
Pievese
Ponte Travetti
Revere
Segnate
Schivenoglia
Serenissima Roncoferraro
Sermide
Virgilio
Virtus Saviola

JUNIORES

Bagnolosangiaco
Borgovilla
Curtatone
Don Bosco
Gonzaga
Governolese
Hostilia
Roverbellese
Moglia
Olimpia 05
Pegognaga
Porto 2005
San Lazzaro
Segnate
Sermide
Virgilio

GIOVANISSIMI

Athletic 2005
Bagnolosangiaco
Boca Juniors
Borgovilla
Pegognaga
Gonzaga
Hostilia
Moglia
Poggese
Sambenedettina
Sermide
Virgilio

stagione sportiva 2008/09

Calcio sotto le stelle

A SANTA CROCE

Il vecchio cronista ne ha ormai viste tante ma per descrivere questo nono torneo svoltosi al centro sportivo parrocchiale di S.Croce, inizia facendo i complimenti al gruppo degli organizzatori. Un gruppo giovane, motivato, che ha condotto con passione e con competenza tutta la kermesse calcistica. Uno stand enogastronomico fornito e variegato ha deliziato i palati del pubblico presente, un pubblico numeroso e partecipe, che ha seguito le gare con una compostezza appassionata e davvero sorprendente.

Dulcis in fundo le due partite. La finale per il terzo posto registrava il successo del Bar Rana di Scortichino sul Bar Cristal di Bondeno per 5-4, grazie alla serata di grazia del bomber alabardato Mucerino, autore di una doppietta e vincitore della classifica cannonieri con 13 centri.

La finalissima per il titolo tra L'Autotrasporti Rossi di Borgofranco e la Pizzeria Aramellis di Melara era avvincente, palpitante, entusiasmante. La compagine borgofranchese, con un avvio bruciante, si portava sul doppio vantaggio grazie alle reti di Berta e di Muraro. L'Aramellis subiva per tutto il primo tempo la superiorità tattica e dinamica degli avversari e riusciva ad accorciare le distanze solo nel finale della frazione per merito di un autogol di M. Mantovani.

Nella ripresa la formazione arancione borgofranchese segnava il terzo gol con Moi ma N. Mantovani accorciava subito dopo le distanze. L'attivissimo Moi realizzava la quarta rete ma i gialloblu melaresi, con uno scatto d'orgoglio, per merito prima di N. Mantovani e poi di Capuci riuscivano a pareggiare. Poi, sfruttando un'altra sfortunata autorete, stavolta di Berta, andavano addirittura in vantaggio. Ma i tulipani non mollavano, ci credevano fino in fondo ed all'ultimo minuto del secondo tempo pareggiavano con Malin. Nei supplementari l'Aramellis calava sensibilmente mentre la compagine borgofranchese, atleticamente superiore, segnava la rete del definitivo 6-5 con Berta.

Gli organizzatori del torneo



A MOGLIA

Alla fine di luglio si è concluso il torneo notturno di calcio organizzato dalla Polisportiva Mogliese che si è riconfermato nel circondario sermidese come l'indiscusso faro nella galassia delle manifestazioni calcistiche estive. Sotto la sapiente ed eclettica regia di Valerio Bertolasi e grazie al prezioso ed infaticabile lavoro di tanti collaboratori, calcio e spettacolo si sono fusi con le primizie e le ricchezze della tavola imbandita del padiglione gastronomico, sprigionando una splendida armonia di vigore, classe, stile e gusto.

Al torneo ha partecipato anche la squadra di "Sermidiana magazine" che si è classificata al terzo posto

Sotto una pioggia battente caduta per quasi tutta la serata finale, ha vinto l'Osteria 59 di Carbonara che ha battuto per 5-2 il Salumificio Giovannini di S.Croce, grazie alla doppietta di Dervishi ed alla tripletta di Giovannini, contro i due gol dei giallorossi realizzati da Asare e da Mantovani. La giuria tecnica ha poi premiato Davide Bersan (Salumificio Giovannini) come miglior portiere, Erion Dervishi (Osteria 59) come miglior giocatore e Andrea Viaro come capocannoniere con 11 reti (Caffè Ponte & Panificio Piccoli).

La compagine di "Sermidiana magazine" terza classificata



KARATE-DO

Stage estivo

Domenica 29 Giugno 2008 si è concluso lo stage estivo della nostra federazione S.K.I.-Italia, dentro il bel palazzetto dello sport di Bellaria-Igea Marina (RN). Per noi rappresentanti della polisportiva, un'ottima chiusura per qualità, coesione ed obiettivi tecnici. Lo stage era partito Giovedì 26; presenti e da subito operativi, tutti i massimi responsabili federali tecnici e segreteria, capitani dal M° Masaru Miura e da sua moglie. Presente e operativo il M° Daiso Kanazawa, 3° figlio del M° Kanazawa (capo scuola mondiale e fondatore della S.K.I.-Federation). Il M° Kanazawa (mia vecchia conoscenza) si è dedicato a tutti con grande cortesia, umiltà e silenziosa e nipponica disciplina. E' stato esemplare, degno figlio del grande Kanazawa. A causa di un'operazione agli occhi ho dovuto attenermi alla sola presenza formale, che non mi ha impedito un'osservazione attenta. Il caldo afoso ha fatto pesare il non facile compito di istruttori e praticanti; nessuno ha tuttavia ceduto! I genitori dei miei allievi (il nostro è stato con 26 unità il gruppo più numeroso) si sono resi conto di cosa significa la realtà S.K.I.-Italia. Essere preparati atleticamente e tecnicamente non basta. Non so se in

altre federazioni, enti, gruppi o associazioni esista una tale disciplinata energia.

La nostra federazione in Europa è considerata da molti anni il punto di riferimento per altri e vi è sempre un team straniero presente agli stages nazionali. Il M° Miura svolge tour in tutto il mondo ed è spesso oggetto di studio, specialmente in Giappone.

Alla fine dello stage, gli allievi Riccardo Barbi e Fabio Ballerini, hanno superato positivamente e con merito gli esami delle due commissioni esaminatrici per il passaggio a cintura nera 1° Dan. Chi era presente si è accorto di cosa significa conquistare sul campo questo primo grado tecnico superiore. Adesso anche per loro (se lo vorranno) si apre una nuova fase, lunga, dura, irta di sacrifici e difficoltà, tecniche e non solo, ma di grande soddisfazione personale.

A Settembre pensiamo di proporre solo per donne (dai 14 anni in su) un percorso valido, semplice ma efficace di autodifesa. Se vi sarà un numero sufficiente di partecipanti, valuteremo date e tempi. Chi sarà interessata sa dove e come contattarci. Oss!!!

Ferruccio Sivieri

TENNIS TAVOLO

Novità



Michele Santini, Gianni Scaglioni e Diego Bertagnin

Abbiamo incontrato Gianni Scaglioni, presidente del settore tennis tavolo sermidese, il quale ci ha comunicato le ultime novità in casa biancoblu: "Sono molto soddisfatto del comportamento di due atleti del nostro settore giovanile che nella stagione appena conclusa si sono particolarmente distinti: Michele Santini, 11 anni, e Diego Bertagnin, 10 anni. Classificandosi rispettivamente terzo e quarto ai recenti campionati provinciali FITeT di categoria hanno rappresentato un motivo di grande orgoglio, confermando anche in questa importante occasione la bontà della scuola pongistica sermidese. Ivan Malagoli e Franco Serravalli, responsabili tecnici, hanno espresso parole di elogio nei confronti dei due giovani biancoblu, affermando anche che la serietà e l'impegno da sempre dimostrato da entrambe fa ben sperare in una loro costante crescita sia tecnica che umana.

E' poi con particolare soddisfazione personale che comunico l'importante ritorno nel nostro club di un atleta che, giovanissimo, si era particolarmente distinto in molti tornei "master" negli anni scorsi: è Fabio Cavaler, 28 anni, di Minerbe (VR). Dotato di grande talento, ha giocato per cinque anni nella società S.Marco di Verona, sotto la supervisione tecnica della pluricampionessa europea ucraina Elena Vekerok. Poi, per una lunga serie di motivi, ha abbandonato la carriera agonistica ma dopo il nostro recente incontro di Vicenza, la svolta: ha deciso di ritornare alle gare più motivato che mai ed il nostro staff tecnico ha deciso di schierarlo subito come capitano della compagine che disputerà il campionato di C 2. Ciò non toglie che quando ritornerà ad avere la forma di un tempo potrà fare addirittura un doppio salto di categoria, entrando a far parte della prima squadra biancoblu".

M. V.



LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE

Il parmigiano a portata di mano



MOGLIA DI SERMIDE

Via Galvani 1 - tel 0386.61241 - fax 0386.961252



Negrelli e Salieri ad Elbajazz

Il duo Negrelli-Salieri, batterista il primo e pianista il secondo, ha meritato un giusto riconoscimento: è stato selezionato fra i 18 semifinalisti al Festival Elbajazz-Contest di Marciana Marina. Si tratta di un concorso di musica jazz dedicato a giovani talenti e

gruppi emergenti. Entrambi nati nel 1987, Fausto Negrelli abita ad Ostiglia e Jacopo Salieri a Felonica. Compagni di classe dalla prima superiore, dopo il diploma scoprono entrambi una grande passione per il jazz. Jacopo frequenta il corso di pianoforte al Conservatorio Frescobaldi di Ferrara e Fausto il corso di batteria e percussioni alla Scuola di Musica Andreoli di Mirandola. Inizia così il loro sodalizio artistico e nell'aprile scorso si classificano al primo posto nella sezione musica moderna al Festival studentesco di Poggio Rusco. Le loro esibizioni si moltiplicano nella provincia di Mantova e Ferrara. Attualmente sono stati invitati dalla famiglia Carosone a preparare un

repertorio musicale dedicato al compianto grande Renato in occasione di un concerto da tenere per una mostra artistica del grande maestro napoletano. Le selezioni all'Elbajazz erano aperte a musicisti di qualsiasi età e nazionalità. Il duo mantovano ha presentato un repertorio prevalentemente ragtime (jazz del primo Novecento). In programma brani strumentali per solo piano e batteria fra i quali un cavallo di battaglia di Carosone, "Pianofortissimo", oltre a "Maple Leaf Rag" dal film "La Stangata".

Onoranze Funebri

Borchetta & Lonighi

Roberto L.

Tel. 0386.51090

Dal 1968 ... 40° anno di attività

- Informazioni e Preventivi gratuiti

- Servizi completi 24 su 24

- Vasta scelta cofani da € 500,00 a € 5000,00

- Vendita Lapidi ed accessori cimiteriali

- Pagamenti personalizzati

Serrnide - Piazza Risorgimento, 5 - cell. 339-5348924

NOI NON CI FERMIAMO!

I nostri piccoli karateka dopo gli esami di grado (Kiu), terminando le scuole, hanno voluto in accordo con i preparatori svolgere l'attività anche a Luglio. Nonostante il gran caldo la maggioranza è presente malgrado l'assenza di alcune cinture nere. La voglia di fare, mischiata alla passione fa sì che l'afa venga sopperita dalla gioia dell'allenamento. I bambini sono sinceri e questo sprona il C.S.K.F (Centro Studi Karate Felonica) a guardare avanti.

Oss!

M°Mauro Bresciani



LA VITA CHE VORREI...

Ascoltando la canzone "La vita che vorrei" del mitico Vasco, i pensieri si accavallano lasciando emozioni da pelle d'oca. Noi vorremmo che tutto filasse per il verso giusto, ma non è così. In questo mondo domina la superficialità e la scorrettezza. Amicizie decennali vengono spazzate da piccole incomprensioni e invidie. Incontri suggellati da strette di mano si annullano con sterili messaggi telefonici. Grandi amori sono liquidati per mezzo del web, non avendo il coraggio di confrontarsi. Purtroppo la vita ha le sue gioie e i suoi dolori; non è quella che vorremmo. La tecnologia ci inasprisce! Vogliamo il comodo; tutto e subito! Attenzione però!?

"Le avversità avvengono quando vi è rinuncia." (Gichin Funakoshi)

M° Mauro Bresciani

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

Global Car
Circoscrizione Vendite Auto

www.studiopulga-project.com

TE CO

Zerbiniati



**CASTELMASSA (Rovigo)
Via Galilei**

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

«Solo per noi» i desideri dei giovani



I risultati sono stati in parte sorprendenti. Chi pronosticava risposte legate al parco giochi o al campo di calcio è stato smentito. Il sogno della maggioranza dei giovani carbonaresi è una piscina dove giocare e rinfrescarsi nel periodo estivo. La seconda richiesta è stata una maggiore presenza di fiori, mentre il terzo desiderio è il passaggio di un trenino per Carbonara. Insomma: divertimento, natura ed un pizzico di fantasia.

L'Amministrazione comunale, che ha promosso il sondaggio, ora valuterà le varie proposte. "Siamo felicissimi del risultato – dice l'assessore Reggiani – Un gran numero di bambini ha espresso un desiderio che verrà assolutamente ascoltato". "Costruire una piscina vera e propria non sarà facile per il Comune – commenta il sindaco, Elena Giusti – Per la prossima estate si potrebbe però pensare ad una soluzione con una struttura mobile installata fuori dal terreno. Per quanto riguarda i fiori, ci fa piacere che ci sia attenzione per l'aspetto estetico. Prenderemo in considerazione il suggerimento anche perché completerebbe opere che abbiamo realizzato, come il rinnovamento dell'illuminazione pubblica e l'asfaltatura di alcune strade". "Solo per noi" sarà probabilmente replicato in futuro. "Per noi – spiega Lisa Reggiani – Il dialogo con i cittadini di qualsiasi fascia d'età è molto importante. Proprio per questo, l'iniziativa non rimarrà isolata".

Una piscina, tanti fiori e magari anche un trenino che passa per le vie del paese. Sono questi i desideri che i bambini di Carbonara hanno espresso durante l'ultima Sagra di Ferragosto. Le loro richieste sono state raccolte dal Comune, che cercherà, nei limiti del possibile, di accontentarle. L'iniziativa, denominata "Solo per noi", ha coinvolto 80 giovani, ai quali è stato chiesto di formulare idee e proposte. I loro suggerimenti sono stati scritti su apposite schede consegnate nel corso degli appuntamenti riservati ai più piccoli. I bambini le hanno inserite in un'urna, che è stata aperta alla fine della fiera dall'assessore alla Cultura, Lisa Reggiani.



L'assessore Lisa Reggiani



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

Il decimo anno di Smarano



Il 7 luglio alle ore 7e30 trentanove giovani ragazzi di Carbonara sono partiti verso una nuova avventura: Smarano.

Le varie giornate sono trascorse tra giochi ed escursioni. L'attività del primo giorno consisteva nell'attraversamento di un sentiero panoramico, e nonostante alcune lamentele dovute alla fatica, solo le due animatrici Benedetta e Verdiana restavano sempre in testa senza mai fermarsi. Nel pomeriggio per i ragazzi il meritato riposo.

Dopo la merenda solitamente i maschi andavano a giocare a calcio alla Merlonga o in un paese vicino chiamato Sfruz, mentre le femmine andavano al parco giochi o passeggiavano. Grazie al magico trenino tutti hanno potuto visitare il santuario di San Romedio, e per godere della splendida vista che si ha dal Santuario, sono stati affrontati numerosi gradini.

Nei giorni seguenti, sempre il trenino ha portato il gruppo in un bellissimo rifugio a 1200 metri d'altezza, nel quale si è passato tutta la giornata mangiando al sacco e svolgendo attività. Verso le 16 ci si è incamminati per andare al rifugio Sores: alcuni ragazzi hanno affrontato un percorso che prevedeva l'im-

bragatura per arrampicarsi. Il giorno successivo c'è stata la grande caccia al tesoro alla quale hanno partecipato tutti i ragazzi. In seguito siamo andati ai laghetti di Coredò attraversando il bosco e lì il trenino è arrivato a prendere la comitiva per portarla a un maneggio. I ragazzi si sono molto divertiti andando a cavallo e la serata si è conclusa con l'elezione di Daniele Rossi a Mr Smarano; le animatrici, come da tradizione, hanno mascherato i maschi da donna per poi farli sfilare e ballare davanti a tutti. Il penultimo giorno la mattinata è stata molto piovosa, ma nel pomeriggio si è potuto camminare per raggiungere il paese di Coredò dove i ragazzi hanno gustato un ottimo

gelato e si sono divertiti nella sala giochi, la serata si è conclusa con una festa dedicata ai 10 anni di Smarano.

Il giorno dopo la partenza con nostalgia e con tanta voglia di ritrovarsi l'anno prossimo.

I 39 ragazzi

Ringraziamo le mamme: Roberta Lazzarini, Laura Franchini e Laura Lazzarini che ci hanno fatto da mangiare e ci hanno sopportato, le suore che ogni anno ci portano in questo posto magnifico e soprattutto gli animatori: Benedetta Braga, Verdiana Marassi, Valentina Araldi, Giulia Gorgatti, Giulia Golfrè Andreasi, Daniele Rossi e Sebastiano Negrini.



eInara
ESTETICA

L'omaggio che ti fa bella!

- Trattamenti viso e corpo
- Trattamenti viso e corpo
- Trattamenti viso e corpo
- Trattamenti viso e corpo
- Trattamenti viso e corpo

Orario continuato. Sermide Via Curiel 25. Per appuntamento tel.0386.960.760 - 331.823.60.61

Più sicurezza da Velox e T-Red



Ad agosto appena iniziato, stanti le nuove e più severe regole in materia di circolazione stradale, facciamo il punto della situazione sui due strumenti di rilevazione fissi, assai vicini e posizionati in punti topici di arterie importanti. Ci riferiamo al T-red all'inizio della rampa del ponte in direzione di Sermide (Castelnovo B.), installato ad inizio 2008 dall'amministrazione comunale in quanto molti passavano col rosso (infrazione che costa minimo 137 euro ed un -6 per i punti della patente) nella direzione Sermide-Eridania; da ciò situazioni di pericolo per il traffico locale Castelmassa-Castelnovo Bariano.

Il geom. Paolo Cavaggon ci ha più volte ribadito che, prima, almeno una decina di automobilisti o di camionisti giornalmente passavano col rosso. Ora, col sistema fotografico a palo, "ci sono in media 2-3 multe al giorno, in aumento leggero nei week end. Il giallo dura 6 secondi, + 1 di sospensione (il massimo consentito dalle vigenti disposizioni) e, con la dissuasione-repressione del T-red, la gente sta più attenta, essendo aumentata la sicurezza stradale col telerilevamento. Nessuna intenzione di fare cassa ma solo evitare incidenti". Il T-red castelnovese, è gestito in concessione da un consorzio di tre ditte, tra cui Poste Italiane

La bretella incrocia la regionale 482 Eridania e, svoltando a destra per Castelmassa, dopo un paio di km. all'incrocio con la provinciale 52 per San Pietro Polesine e per il centro urbano massese (via Bonaventura Porta, l'accesso principale al paese), un lungo rettilineo su cui c'è il limite massimo di velocità di 70 km/h, dalla scorsa primavera c'è un rilevatore fisso di velocità (dopo un'area di servizio carburanti, provenendo da Castelnovo Bariano, proprio prima di svoltare a Castelmassa). L'apparecchiatura, costata alle casse comunali massesi 7.000 euro, funziona solo di giorno da deterrente in uno dei punti più pericolosi della circolazione in zona, un traffico intenso di dimensione interregionale.

Sentiamo ai primi d'agosto il vice comandante della polizia

locale Polesine Superiore Simone Pellegrinelli: "Il velox fisso funziona da maggio con un congegno random (non è sempre acceso ma lo facciamo funzionare noi periodicamente), avendo lo stesso principio del telelaser. Sottolineo che, essendo quest'impianto comunale e non dato in concessione a ditte esterne (unico su un vasto territorio), noi vigili non percepiamo nessuna percentuale sulle multe per chi supera i 70 all'ora. Possiamo dire con soddisfazione che, dopo tre mesi abbondanti, le infrazioni rilevate sono assai poche, camion ed auto vanno piano per cui ha vinto la sicurezza stradale e la nostra azione in senso strettamente preventivo".

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

La strada provinciale va rifatta

La provinciale 9 Castelnuovo B.-Torretta è balzata tristemente alle cronache solo ora per un tragico incidente stradale notturno al km. 1 + 587 costato ben tre morti, fatto più unico che raro da queste parti.

L'assessore provinciale competente Chiarioni ha assicurato che il tronco sarà riasfaltato a breve, (ma ci sono le ferie agostane), considerando i lavori in essere della Bonifica Padana Polesana onde rafforzare le scarpate del Bentivoglio. Un tratto sconnesso, stretto, trafficato con curve ad angolo retto e profondi canali laterali senza guard rail, strategicamente importante fra la regionale 482 e Legnago; da sempre la manutenzione lascia a desiderare.

Esiste un progetto di fattibilità di Palazzo Celio risalente al 2005, elaborato dall'ing. Renato Zangrossi, onde rifare completamente l'arteria in sintonia col potenziamento del porto di Torretta ed il potenziamento dell'omologa provinciale veronese per Vangadizza Legnago-Transpolesana. Tutto questo nell'accordo di programma siglato a suo tempo fra le amministrazioni provinciali di Rovigo-Verona e gli altri enti territoriali coinvolti.

Il preliminare prevede diverse soluzioni di intervento, la C, la B, la A, la manutenzione straordinaria mediante riciclaggio a freddo in sito con bitume schiumato e cemento, "mentre i manufatti esistenti si trovano in perfetto stato di conservazione e manutenzione tale da non richiedere interventi di consolidamento statico ma semplicemente di adeguamento dimensionale. Per quanto detto l'attuale strada non garantisce né la sicurezza né le moderne necessità imposte dalla natura e dal volume del traffico". Infatti l'odierno tracciato della lunghezza di 7.200 m. circa ha sezione della sede stradale variabile da 7,55 a 8,00 m., il nastro d'asfalto da 5,95 a 6,40 m. e la banchina da 0,75 a 0,85.

Si prevede l'allargamento della carreggiata, la presenza d'una rotonda in prossimità dell'incrocio con la regionale 482 "a collegamento con via Argine Valle", tanto che le soluzioni A, B, C si "diversificano per l'esecuzione dell'incrocio tra via Investitura e la strada per S. Pietro Polesine". La A prevede la rettifica del Cavo Bentivoglio e la costruzione d'un'ampia curva di raccordo, la B è simile, la C in più una rotonda per la frazione sanpietrese. Costo totale 7 milioni d'euro.

Dal 2005 tutto è rimasto fermo, mancando il progetto esecutivo e i relativi finanziamenti. La Giunta Saccardin resterà in carica sino alla prossima primavera, sperando tutti che almeno si passi al progetto esecutivo nel 2009, anche perché quattro anni di silenzio non sono pochi.

Tutti gli uffici delle Agenzie Immobiliari **STUDIO IMMOBILIARE** in tutta la Regione N. 1

SEDE: Castelnuovo B.-Torretta (VI) telefono e fax 0429.841860
 Agenzia Giacomino Maria Calzavara - P.le della Vittoria 333 6112357

UNITA' LOCALE: Sermide (VI) telefono e fax 0386.960000
 Referente: Giuliana Laura Rossi - P.le della Vittoria 333 6112357

SEDE: Bagnoli (VI) telefono 0429.842781 - fax 0429.805442
 Agenzia Quattrini Luigi Marzagalli - P.le della Vittoria 333 6112357
 Assistenti: Maria Daniela Grassi - P.le della Vittoria 333 6112357

UNITA' LOCALE: Tregnola (VI) telefono e fax 0429.730081
 Agenzia Giacomino Eleanora Giacomini - P.le della Vittoria 333 6112357

UNITA' LOCALE: Darghe (VI) telefono e fax 0386.903041
 Referente: Claudia Graziani - P.le della Vittoria 333 6112357

UNITA' LOCALE: Praglia Ruzza (VI) telefono e fax 0386.91818
 Referente: Claudia Graziani - P.le della Vittoria 333 6112357

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

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

Fabrizi Sport
Sermide

**Le migliori marche
 per lo sport e il tempo libero**



Nuova Collezione

Via Curiel 27 - Sermide - tel 0386.960006

Obiettivo raggiunto: ultimi!

Cronaca di una parte annunciata



Un vero grande ed importante successo ha coronato le nostre più rosee aspettative e recondite speranze, avverando uno dei nostri desideri più segreti: il tanto agognato traguardo di essere ULTIMI!

E del resto non poteva essere che così per l'impegno profuso e la dedizione costante in questi anni di partecipazione, nello svolgere un lavoro che ci ha fortemente coinvolto sia sul piano pratico, sia intellettuale ed aggiungeremo anche sul piano psico-emotivo (a Moglia, l'attesa per il Palio perdura da un anno all'altro e talmente la passione matildica ci ha pervaso che almeno un'ora al giorno ciascuno di noi veste abiti d'epoca e i bambini hanno ormai abbandonato i consueti giochi preferendo la corsa nei sacchi, lo schiaccia-noce, la lippa, la palla corda, i duelli all'arma bianca...).

Ma andiamo con ordine, cercando di ricostruire la scansione dei fatti che si sono succeduti talvolta con frenetica cadenza e apparente illogicità (*n.d.r. questa frase non significa assolutamente nulla*).

Venerdì 11 luglio, ore 7.30 in punto

Gli impavidi costruttori, Erio, Massimo, Paolo e Romano (n.d.r. l'ordine dei nomi è solo alfabetico poiché la loro grandezza, importanza e genialità è del tutto equivalente ed aggiungiamo insuperabile nel campo della progettazione e messa in opera), gli impavidi costruttori si diceva, si recano sul luogo assegnato alla postazione mogliese e solerti cominciano i lavori.

È verso le ore 10.30 che notizie incontrollate ed allarmanti iniziano a diffondersi per la piazza. Dei nostri a udirle è Romano che subito riferisce al gruppo di lavoro: "Si vocifera - dice trafelato Romano ai suoi attoniti compagni - che la giuria sia quanto mai predisposta alla burla, dotata di una spontanea goliardia e sottile trasgressione nell'applicazione del verdetto finale, con punte di ridanciana follia".

È quasi panico e le notizie si susseguono sempre più incredibili. C'è chi dice che il presidente della giuria sia cugino di terzo grado con mister Beam, altri riferiscono, per averlo sentito dire da qualcuno che conosce uno dell'ambiente, che i giurati provengono tutti dallo Zelig!!! e c'è chi addirittura sostiene di aver riconosciuto tra di loro Toni Manera travestito!

Sorge poi una discussione se faccia più ridere Cevoli che fa l'assessore o quello con l'occhio nero che indossa il camice bianco.

È ancora Romano a riferire, per averlo udito, che quasi tutte le contrade partecipanti sono prese da incredibili moti di ripensamento. La Palazzina considera seriamente di "spostare" la propria recita verso una puntata della Melavisione o dell'Albero Azzurro con tutti i personaggi del Fantabosco; la Casa del Giovane riflette invece sulla possibilità di presentare una parodia dello "Zecchino d'Oro"; mentre la Fossa è ancora indecisa dovendone parlare con la loro Matilde appena riescono a svegliarla. Solo il Borgo Vecchio è fermamente risoluto a mantenere immutata la rappresentazione essendo qualcosa di totalmente originale che non avevano mai proposto prima.

E poi ci siamo noi della Contrada Moja, veramente sconvolti. Tutto ci saremmo aspettati ma mai una giuria che applichi come criterio l'umorismo!!!! Sarebbe davvero un disastro per i nostri progetti! Ma continuiamo a procedere secondo gli accadimenti.

Sabato 12 luglio, ore 20.00 circa

La postazione è ultimata ed è una meraviglia. Del resto, pensando di poter sufficientemente abbassare il punteggio con la rappresentazione, abbiamo corso il rischio e lasciato fare agli impavidi costruttori che come niente hanno tirato fuori una location da set cinematografico talmente veritiera che vien voglia di parlare in latino medioevale al solo passarli accanto.

La costruzione è tanto solida che pensiamo addirittura di condonarla per adibirla ad ambasciata mogliese presso Sermide.

La nostra preoccupazione continua a crescere.

Sabato 12 luglio, ore 21.00

Parte il corteo e non sappiamo cosa fare per correre ai ripari. Se è vero che la giuria è tanto burlona, non servirà a nulla farsi sorprendere a fumare o guardare l'orologio o indossare le scarpe da tennis, anzi potrebbe addirittura risultare controproducente.

Avanziamo allora silenziosi e disorientati dalla impreveduta situazione.

Sabato 12 luglio, ore 22.00 circa

Pochi minuti ci separano dalla nostra recita, non ci resta che procedere secondo quanto abbiamo predisposto. Iniziamo e gli attori sono impeccabili, sincronizzati nei movimenti tanto che la scena del bambino volante non finisce, come sempre durante le prove, con il pupo che si sfracella a terra. Roberto alla console è inflessibile.

Il pubblico ride e applaude. Vediamo anche la giuria ridere... Speriamo di aver almeno sfiorato nel tempo di messa in scena, basterebbero due minuti... Niente da fare: ci viene detto che i tempi sono rispettati... e un brivido corre lungo le schiene: primi al Palio di Sermide?!

È scoramento generale!

Comunque si deve ancora attendere per il verdetto e possiamo quindi continuare ad essere fiduciosi.

Domenica 13 luglio, ore 18.30

Gara di tiro con l'arco - Nonostante tutti i tentativi di sbagliare, la freccia continua a fare centro come posseduta da una misteriosa forza. Del resto Giovanni, il Guglielmo Tell mogliese è ormai un tutt'uno di braccio-corda-arco-freccia-occhio-centro, un vero maestro Zen dell'antica arte del tiro con l'arco, e gli riesce quasi impossibile sbagliare.

Gara di salto nei sacchi - D'ora in avanti sarà per noi Antonio il Saltatore. Gara olimpionica la sua, risolta con due balzi, leggiadro e agile come una gazzella del Masai Mara: primo classificato.



Gara di taglio del tronco – Decisamente non è il cemento che fa per noi. Altri sono ben più preparati nell'uso del nastro tagliente, frutto senza dubbio di quotidiano e prolungato allenamento, non per i nostri: Massimo, Paolo, Talo, Zagor. Il maneggio della lama dentata, fine a se stesso, non è tra le qualità atletiche della Contrada dla Nedra. Lasciamo perciò a chi ci ha battuti la soddisfazione di primeggiare in tale arte.

Corsa del Cavallo, pardon, Giostra Equestre – A questo punto, essendo tornati gli eroici campioni mogliesi in seno alla contrada, si è proceduto al loro conforto e rifocillamento mediante copiosa distribuzione di fette di salame, mortadella ed affettati vari naturalmente accompagnati da opportune irrazioni. Diciamo che dei cavalli è rimasta solamente qualche vaga immagine.

Lunedì 14 luglio, ore 21.00 circa

È come al solito Romano a riportarci, per averlo udito distintamente, la possibilità per la nostra contrada di essersi classificata tra le prime cinque se non addirittura di vincere la rappresentazione!

Siamo tutti costernati, la promessa fatta ai nostri sostenitori e afesionados di essere ULTIMI, si sta rivelando vana e tutte le nostre certezze rapidamente stanno crollando. Piangono i bambini, singhiozzano le madri, le mani nei capelli gli uomini (n.d.r. Moreno non avertene).

Lunedì 14 luglio, ore 22.00 e qualche minuto

Attendiamo trepidanti il verdetto inappellabile, indiscutibile, inderogabile, inevitabile

della Giuria.

È un attimo: la brava e delicata presentatrice, dopo aver spiegato che si partirà dal fondo della classifica, annuncia a chiare lettere:

“ULTIMA è... (attimo scenico di suspense)... LA CONTRADA MOJA! (n.d.r. allegria amici telespettatori!). Seguono la serie di motivazioni a supporto del giudizio con i relativi punteggi per la postazione (25 punti totalizzati su 25 disponibili, e scusate se è poco!) e per la rappresentazione (12 totalizzati su 25 disponibili, e scusate se è troppo!).

È come lo svanire di un incubo, esultanza generale, OBIETTIVO CENTRATO! PROMESSA MANTENUTA! ONORE INTATTO!

È a questo punto che Romano, nostra principale fonte di informazioni, si accorge di avere sempre tenuto spento l'apparecchio uditivo...!

Cosa rimane da dire se non che un simile risultato raggiunto ci spinge ad andare avanti cercando di migliorare, prefiggendoci sempre nuovi e stimolanti traguardi.

Nostro prossimo obiettivo, e dobbiamo dire che un po' ci

abbiamo creduto già da questa volta, sarà di totalizzare, almeno nella rappresentazione, punteggio nullo. Un solo dubbio ci sfiora: se con quello che abbiamo proposto quest'anno il punteggio è stato già tanto alto, per toccare l'agognato zero a cosa dovremo arrivare? Tanta questione non deve comunque scoraggiarci; l'impegno e la dedizione con la quale ci applicheremo riusciranno a farci superare anche l'ostacolo più arduo e a riuscire nell'impresa.

Sempre nella speranza che non si protragga la tendenza da parte delle contrade partecipanti a ritirarsi dall'agone. Questo sì che nel giro di pochi anni ci porterebbe davvero alla vittoria del Palio di Sermide! Noooooooo!

Resta ancora un adempimento a sigillo di tutto il raccontato e il raccontabile.

Nulla sarebbe potuto accadere se non con la partecipazione delle tante persone che compongono la contrada Moja. Ringraziamo perciò quanti in questi anni hanno sfilato all'ombra delle insegne “anatreche” e quanti con il loro caloroso sostegno hanno tifato Moja: a tutti GRAZIE!

Polisportiva mogliese:

un grande abbraccio

Domenica 7 settembre, alle ore 17, presso lo stadio “Lido Fanti”, grande festa verdeoro. In occasione della tradizionale fiera paesana, sono invitati non solo tutti gli amici sportivi mogliesi ma anche in particolar modo tutti gli oltre 150 atleti che hanno indossato durante questi gloriosi vent'anni i colori del club calcistico verdeoro. Sarà un'occasione per vestire di nuovo quella casacca e soprattutto per ritrovarsi con vecchi compagni di squadra: al termine della manifestazione sportiva che sarà fatta di partitelle organizzate in base al numero degli atleti, ci sarà una imperdibile cena aperta ai giocatori ed a tutti i loro famigliari ed amici presso le strutture della Polisportiva Mogliese.

Con il preciso scopo di potere organizzare al meglio l'evento, chi desidera partecipare è pregato di confermare la propria presenza ad uno dei seguenti nominativi: Simone Salvadori (347-2358095), Davide Zaghini (349-5551833), Paolo Zapparoli (333-4217983).

Il presente è già tutto proiettato alla imminente partenza per la stagione agonistica 2008/2009 che vedrà la compagine verdeoro sicura protagonista nel campionato di calcio a 7, guidata dall'esperienza e dalla classe di capitano Zaghini e di Simone Salvadori, la rosa della squadra è confermatissima in tutti i suoi componenti i quali, benchè giovanissimi, avranno dalla loro un anno in più di esperienza. Inoltre l'organico è arricchito ulteriormente dal ritorno di due elementi di spicco: Eusebio Baldo, che giocherà di nuovo nel dream team mogliese e Piermario Diazzi che, appese le scarpe al chiodo, sarà il regista dell'orchestra mogliese siedendo in panchina come nuovo allenatore. I tifosi sono già in ardente fermento e palpitante attesa dell'inizio delle ostilità agonistiche, fissato per il prossimo mese di ottobre.

MAVERICK



Elga Malagò

restauratrice, si è interessata della Collazione Corradini

Perché sei diventata restauratrice?

Ho studiato all'Istituto d'Arte e poi per un paio d'anni ho fatto pratica presso vari studi tecnici della zona, mi è piaciuto e ho deciso che sarebbe stato il mio lavoro.

Qual è la parte più interessante di ciò che fai?

La progettazione. Lo studio storico e della storia particolare di ogni opera che mi trovo davanti.

Come cominci?

Io di solito lavoro a contatto con delle Ditte Edili che mi contattano quando si trovano a dover affrontare interventi di un certo tipo. Se l'opera in questione è di un privato è lui che decide liberamente cosa fare, ma se è vincolata (Legge. 1089) ci sono invece delle disposizioni cui ti devi attenere perché sono proprietà dello Stato. In questo caso, devi fare un progetto e sottoporlo alla Sovrintendenza, che di solito nel giro di un anno ti dà il nullaosta, e puoi cominciare, tenendo presente che ogni tanto vengono a controllare: per i dipinti a olio da Mantova, per tutto il resto da Brescia.

Come si restaura un dipinto?

(Mostrandomi delle foto) Le tecniche sono diverse a seconda dei casi, per questo San Vincenzo Ferrer che si trova nella Chiesa di Felonica è stata necessaria la velinatura: ho cioè bloccato il pigmento perché era talmente secco che si stava arrotolando su se stesso e per non perderlo era necessario fissarlo. Si usa la colla speciale, detta di coniglio, la devi lasciare ammorbire in acqua per un giorno e poi aggiungere miele, melassa e aceto, stendi della carta giapponese sul dipinto e ci passi sopra la colla, che passa e si mette tra il colore e la tela. Quando la sovrintendenza ti dà il via la togli con un po' di acqua tiepida e puoi cominciare a lavorare. E procedi con le prove di pulitura. Poi si tratta di adeguare le procedure all'opera che hai davanti e a chi te la porta.

Cioè?

In ciò che è vincolato si devono distinguere chiaramente le operazioni di restauro, i privati invece possono chiederti di ripristinare l'opera com'era inizialmente oppure di rimetterla a posto in modo che si veda l'intervento. È una scelta loro.

Dopo il diploma ha frequentato corsi di restauro della ceramica a Faenza e di restauro di affreschi e tempere a Mantova e ora si sta per laureare in Scienze dei beni culturali a Modena. Agli inizi, per due anni ha fatto il praticantato a Ferrara al Museo di Spina.

Dopo il diploma ha sempre fatto la restauratrice cercando di aggiornare continuamente la sua formazione. Si è occupata delle Chiese di Santa Croce e Felonica, e anche della Collezione Corradini, preziosissima e sfortunata. Abbiamo chiacchierato a lungo in un torrido pomeriggio di agosto, e per un po' mi sono trovata al suo fianco davanti ai suoi lavori per spiare i segreti...

Collezione Corradini

C'è un'altra curiosità, come si fa a ricostruire un vaso da un pezzettino?

Con i vasi di epoca medievale, prima il tornio non esisteva, devi rifare con la creta la sagoma del vaso e vedere dov'è che si incastra, dopo aver studiato a fondo il tuo frammento. Se invece si tratta di reperti rinvenuti durante scavi e risalgono a prima del Medioevo, allora quando vai ti danno il tuo sacchettino, naturalmente è tutto schedato, e tu procedi. È un po' come fare un puzzle.

Tutte queste cose te le hanno insegnate i libri?

La scuola e l'università rimangono purtroppo sempre un po' sul teorico. Questo lavoro lo impari facendolo, oppure frequentando, come ho fatto io, dei corsi di restauro proprio pratici.

C'è un lavoro cui sei particolarmente affezionata?

No. A tutti e a nessuno, perché ogni volta ricominci da capo e anche quell'opera che magari inizialmente non ti piace poi finisce per appassionarti.

C'è però una collezione di opere per la quale ti sei data molto da fare.

Intendo la Collezione Corradini. Come ti ci sei imbattuta?

Circa nel 2000 quando l'architetto Gianni Borghi e l'allora assessore Bonini la trovarono sopra alla Torre. Mi chiamarono e insieme li abbiamo schedati. Io mi sono resa conto subito del loro valore. Sono molto belli e alcuni hanno anche delle copie piccoline su legno. Si parla di autori illustri, non lo dico io, sono stati catalogati.

(“Al primo piano della Torre sono oggi depositati i numerosi reperti raccolti dagli appassionati del Gruppo Archeologico Sermidese e la Quadreria regalata nel lontano 1882 dal sacerdote collezionista e benefattore don Ermenegildo Corradini all'Ospedale S. Antonio Abate di Sermide. [...] ...questi quadri... sono davvero depositati, in quanto si è ancora in attesa di conoscere se, dopo la riforma della sanità italiana, la proprietà degli stessi spetti al Comune di Sermide oppure all'Azienda Sanitaria Locale”. Tratto da: Giovanni Freddi, Sermide 1998)

Come si spiega la duplice copia?

Molto probabilmente le committenze erano importanti, non erano quadri destinati a persone qualunque. Le produzioni piccoline servivano a mostrare l'opera al committente per vedere se era di suo gradimento.

Qual è la storia di questi quadri?

Don Corradini aveva posizionato il suo lascito nell'ex ospedale di Sermide, da lì dopo la chiusura dell'ospedale è stato spostato a Pieve di Coriano, nella sede dell'ASL, probabilmente come deposito. Ora parte delle opere si trova nella sala consiliare di Sermide, dopo un veloce passaggio alla Fondazione Solaris.

E un veloce passaggio sulla Torre...

È un aspetto un po' curioso. Dietro hanno una targhetta in metallo con impresso un codice dell'ASL, che quindi li aveva catalogati, con riportato il titolo, il secolo, le dimensioni e l'attribuzione. e sono quindi tutti vincolati. Una volta catalogati sono stati messi sulla Torre considerando una sorta di deposito sicuro.

La Collezione Corradini: numerazione, titolo, dimensioni, secolo e attribuzione



1 Gesù cade sotto il peso della croce, 138 x 97 cm, sec. XVII, Scuola fiamminga



2 Madonna con Bambino e S. Giovannino, 94 x 75 cm, sec. XVIII, Scuola lombarda



5 Deposizione di Cristo dalla croce, 120 x 90 cm, sec. XVII, Scuola ferrarese



6 Adorazione dei pastori, 125 x 94 cm, sec. XVII, Jacopo Da Ponte detto il Bassaso



7 Supplizio di Prometeo, 96,5 x 123 cm, sec. XVII, attr. Agostino Carracci



8 Madonna in trono e S. Giovannino, 129,5 x 73 cm, sec XVI, Scuola emiliana



9 Gioacchino e Anna con Maria bambina, 103 x 83 cm, sec. XVIII, Scuola emiliana



10 S. Paolo, 66 x 49 cm, metà sec XVI, attr. Giulio Campi



11 Madonna col bambino e S. Giovannino, 77,5 x 77,5 cm, sec. XVIII, Scuola ferrarese

Quando li abbiamo trovati alcuni presentavano dei buchi enormi. Ma dal momento che erano vincolati, il Comune non poteva fare nulla e abbiamo chiamato la Sovrintendenza, allora c'era la dottoressa Renata Casarin che portò via quelli messi peggio, circa una decina, e li fece sistemare a spese della Sovrintendenza. Gli altri sono nel municipio di Sermide.

Perché nella sala consiliare? È il Comune di Sermide il proprietario?

È in comodato d'uso gratuito formalizzato nel 2002 con un documento specifico stipulato tra l'ASL e il Comune, che quindi ce l'ha in custodia. Non è ancora stato stabilito se ASL glieli dà in comodato d'uso gratuito per farne nascere un museo o se invece a breve se li vorrà riprendere.

Questi dipinti sono stati anche stimati, per l'assicurazione, sia le cornici che i dipinti, e la cifra è davvero importante.

Appare chiaro, guardando le foto, che urgono interventi di recupero...

L'unica cosa che ho potuto fare finora è stato curare la loro sistemazione in Comune in maniera che nessuno si avvicini. Ma c'è il problema dei termosifoni dell'umidità e delle luci che certo non li aiutano a conservarsi o quanto meno a non peggiorare. In modo molto spartano li ho sistemati per dimensione ed epoca... ma è una goccia nel mare.

Perché adesso giacciono in questo stato di abbandono?

Io ne ho parlato sia con gli assessori Righi e Bertazzoni, e loro mi hanno detto che finché non si stabilisce chi se ne deve occupare non si può fare nulla.

La quantità di lavori è considerevole. Alcune opere poi pur essendo state catalogate non sono state reperite, è possibile che alcune siano ancora a Pieve di Coriano o chissà. E pensa che negli anni, le uniche informazioni che ho trovato sono articoli pubblicati su Sermidiana.

Mi sembra di capire che questa collezione è vittima della burocrazia.

Già. Io ho cominciato ad interessarmene nel 2001 con Lino Bellodi per metterli un po' a posto: la sistemazione dei singoli dipinti, la schedatura, il riepilogo, la spolveratura, il resoconto fotografico a colori dell'intervento. Ho provato ad andare in giunta con l'ex sindaco Michelini. Poi con un esperto di Reggio Emilia che si occupa anche lui di restauro di dipinti, per vedere se in due.. e poi l'anno scorso ho tentato anche con l'architetto Alberto Berselli di Revere che si occupa di allestimenti museali.

13 Madonna col bambino e angeli cerofori, 70 x 70 cm, fine sec. XVI, Scuola parmigiana



19 Crocifissione, 48 x 31,5 cm, sec. XVII



16 S. Michele Arcangelo, 75,5 x 64 cm, sec XVI, Dosso Dossi



22 Madonna col bambino, S. Anna e Gioacchino, 97 x 88 cm, sec. XVI Scuola parmense



17 S. Giovanni Evangelista, 26,5 x 20,5 cm, sec. XVII - XVIII



24 Maria Maddalena assistita dagli Angeli, 95,5 x 76,5 cm, sec. XVII, Scuola ferrarese



18 Madonna, 38 x 28 cm, sec. XVIII, Pietro Fabbri detto l'Oboe



26 David che suona l'arpa, 56 x 44 cm, sec. XVI, Bottega di Alessandro Maganza di Vicenza



Abbiamo presentato un progetto ma l'appoggio non arriva mai. Le diverse amministrazioni non ci credono fino in fondo, è triste da dire, ma se questa collezione si trovasse in Toscana o in Emilia, più sensibili dal punto di vista artistico, avrebbe avuto una storia diversa

Quanti sono i dipinti nella sala consiliare?

Ventitré sono i dipinti schedati, 8 mancano ma ci sono le foto e poi ci quelli restaurati dalla Soprintendenza... in tutto sono 36, circa. I soggetti sono interamente tratti dai temi biblici. E comunque anche il conto di queste opere non è semplice, ci sono le copie più piccole, spesso i numeri del catalogo con corrispondono a quelli riportati dietro i dipinti...La cosa più dolorosa è rendersi conto che nessuno è consapevole del tesoro che c'è lì.

Ne parli con amarezza...

Io mi sono anche un po' stufata perché mi sembra che nessuno mi prenda sul serio, ma se si fosse mosso qualcuno di famoso, tipo Vittorio Sgarbi, forse ...

Su questi dipinti non è mai stata fatta neanche una tesi. Potrebbe essere un modo per recuperare notizie importanti anche per accelerarne il recupero, o quanto meno perché se ne parli. Con tutte le banche che ci sono a Sermede, forse qualcosa si poteva ottenere. Solo don Stefano Savoia, attuale parroco di Ostiglia, nella sua tesi ha ipotizzato il riuso del vecchio casale di famiglia per farne un Museo della civiltà contadina e ha pensato di inserire anche questi dipinti. Mi sono un po' demoralizzata, mi piacerebbe molto occuparmene, ma c'è tanta amarezza. Ho lavorato con riconoscimenti a Este, Brescia, Milano. Solo a casa mia nessuno mi ascolta: nessuno è profeta in patria. Cambiano le amministrazioni e i loro colori, ma tutto rimane invariato. Mi dicono che hanno altri progetti...

Vorresti occupartene tu?

A questo punto non conta nemmeno più chi se ne occuperà, basta che qualcosa si muova, questo è un progetto enorme che impegnerà anni. Se si aprissero gli occhi di chi può smuovere le acque, si potrebbero creare posti di lavoro, custodi, guide, e anche dare una mano al bilancio del Comune.

In che senso?

Quante volte paghiamo il biglietto per andare a vedere mostre molto reclamizzate ma che magari non ci trasmettono nulla? E i posti non mancano: l'ex macello, la Bonifica. Ci sono tanti luoghi e se si affida il progetto ad un architetto si può studiare l'allestimento più opportuno. Insomma, le soluzioni ci sarebbero. Ma non c'è peggior sordo...



27 Preghiera di Gesù,
107 x 93 cm, sec. XVII,
Scuola emiliana



31 La presentazione di
Gesù al tempio, 97 x 82 cm,
fine sec. XVII,
Palma il Giovane



29 Resurrezione di Gesù,
92 x 70 cm, sec XVII,
attr. Caccia Guglielmo
detto il Moncalvo



32 S. Maria Maddalena
nel deserto, 71 x 55 cm,
sec. XVII, Scuola bolognese



30 Crocifissione
con la Trinità, 98 x 79 cm,
sec. XVIII,
att. Giordano Luca



33 Madonna col bambino
e S. Francesco, 55 x 40 cm,
sec. XVII, Scuola ferrarese

34 S. Rocco
nel deserto,
112 x 137 cm,
fine sec. XVI,
attr. Da Ponte
Jacopo detto
il Bassano



38 Ecce Homo,
50 x 38 cm,
fine sec. XVII
Scuola emiliana



35 Gesù appare alle
Marie e a San Giovanni,
84 x 75 cm,
fine sec. XVII,
Scuola ferrarese



40 San Gaetano
da Thiene
in adorazione
del Crocifisso,
54,5 x 52,5 cm,
fine sec. XVII



36 Adorazione
dei pastori,
86 x 62 cm,
sec. XVII,
attr. Da Ponte
Jacopo detto
il Bassano



41 Sacra Famiglia,
112 x 79,5 cm, sec. XVII,
att. Allegri Pomponio



37 Transito di
San Giuseppe,
93 x 63 cm,
sec. XVII
Scuola emiliana



42 Pietro esce
dalla barca e prova
a camminare in
direzione di Cristo,
92 x 119 cm,
metà sec. XVII





Festival del cinema, del documentario e della fotografia

Il Po e i suoi silenzi

Il programma del Festival 2008 conferma una formula che, nel corso di questi anni, ha via via coinvolto un numero sempre maggiore di sermidesi su aspetti culturali-visivi costitutivi delle nostre zone.

Quest'anno le novità ci sembrano diverse e rilevanti.

L'inserimento, sabato 20, della musica legata al tema dell'acqua, con strumenti "leggeri", quali l'arpa e il flauto, per riconquistare sensazioni poetiche profonde;

Domenica 21, vedremo una serie di documenti storici a partire dal corto girato da D. Kurland, attorno al 1949/50, "Village without words"; si ricorda che questo regista era operante come combat camera man durante il Secondo Conflitto mondiale proprio nelle nostre zone.

Nello stesso giorno verranno proiettati filmati delle attività ricreative sul PO proposti, in gran parte, da Amedeo Pini nostro compaesano DOC.

La serie dei filmati sarà introdotta da Adolfo Mignemi i cui studi sono fondamentali per comprendere come l'immagine fotografica o cinematografica sia un documento storico oramai importantissimo per chi intenda analizzare tutta la storia del 900.

Da lunedì 22, dopo le premiazioni delle fotografie in concorso, verrà riproposta la proiezione di spezzoni di filmati inediti della Seconda Guerra Mondiale e il fiume Po. Il DVD, su questo tema, presentato lo scorso festival, è stato infatti molto apprezzato da tutti quelli che l'hanno visto. Un punto d'orgoglio è il coinvolgimento delle scuole, in orario mattutino, che permette di poter lavorare sulle immagini in modo da creare quel bagaglio di strumenti utili per essere critici in ogni situazione visiva.

La rassegna filmica dedicata al regista Carlo Mazzacurati, uno degli amanti più sinceri degli aspetti visivi del grande fiume, concluderà la sesta edizione.

Il programma del Festival del cinema, del documentario, della fotografia del Po 2008 nel dettaglio:

Sabato 20 Settembre

Palatenda Gonzaga -

(Piazzetta Gonzaga)

Ore 21,00 - Apertura della mostra fotografica: "La musica e i musicisti a Sermide"

Ore 21,15

I COLORI DELL'ACQUA

Morena Mestieri, flauto

Nicoletta Sanzin, arpa

Domenica 21 Settembre

Palatenda Gonzaga

(Piazzetta Gonzaga)

Ore 17,15 - Inaugurazione ufficiale del Festival 2008

Ore 17,15 - Saluto delle autorità

Ore 17,30 - Adolfo Mignemi:

"Immagini e storia"

Ore 18,30 - Proiezione

"Village without words" di David Kurland

Ore 18,45 - Proiezione

"La guerra in tasca" Vincitore premio

Estense Giovani 2006

Ore 19,00 - Proiezione - Andar a Po:

"I sermidesi a Po" negli anni 60 e 70

Ore 19,15 - Proiezione - Viaggio lungo la valle del Po di Mario Soldati

Ore 20,15 - Break :

degustazione di prodotti locali

Ore 21,00 - Viaggetto sul Po di Nene

Grignaffini e Francesco Conversano:

Dove nasce il fiume

La curva

Il mestiere dell'acqua

Om ad Po

Quando ero libero di correre

Il mio mare

Lunedì 22 Settembre

Multisala Capitol - Scuola Primaria

Ore 9,15 - Rassegna

di documentari sul Po

Lunedì 22 Settembre

Palatenda Gonzaga

(Piazzetta Gonzaga)

Ore 21,00 - "La colonna della libertà"

Apertura della mostra dedicata

alle immagini della seconda guerra

mondiale e a quelle scattate dai fotografi

durante la manifestazione dello scorso

Aprile 2008.

Ore 21,45 - Premiazione delle fotografie

del concorso indetto in occasione

dell'arrivo della "colonna della libertà".

Ore 22,15 - Proiezione di alcune parti

del materiale cinematografico inedito

giunto dagli archivi NARA di Washington

Martedì 23 Settembre

Multisala Capitol - Scuola Media

Ore 9,15 - Rassegna

di documentari sul Po

Ore 21,00 Palatenda Gonzaga

(Piazzetta Gonzaga)

"Venga a prendere un amaro con noi"

durante la serata saranno offerti gli amari

tipici degli anni 40/50

Ore 21,00 - La musica del Maestro

Sermidese Luigi Cranchi

Ore 21,30 - Proiezione dei documentari

della Movie Movie:

Il mestiere dell'acqua

Om ad Po

Quando ero libero di correre

Il mio mare

Mercoledì 24 Settembre

Multisala Capitol - Scuola Media

Ore 09,30 - Il mulino del Po

di Alberto Lattuada

Mercoledì 24 Settembre

Multisala Capitol - Sala Blu

Ore 20,30 - Notte Italiana

di Carlo Mazzacurati

Ore 22,15 - La lingua del santo

di Carlo Mazzacurati

Sala Rossa

Ore 20,30 - Il Toro

di Carlo Mazzacurati

Ore 22,30 - La giusta distanza

di Carlo Mazzacurati

Giovedì 25 Settembre

Multisala Capitol - Scuole Superiori

Ore 9,15 - La giusta distanza

di C. Mazzacurati

Giovedì 25 Settembre

Multisala Capitol Sala Blu

Ore 20,30 - La lingua del santo

di C. Mazzacurati

Ore 22,35 - Notte italiana

di C. Mazzacurati

Sala Rossa

Ore 20,30 - La giusta distanza

di C. Mazzacurati

Ore 22,30 - Il Toro, di C. Mazzacurati



CARROZZERIA

PULGA LORIS

Felonica (mn) tel. 0386.66555

SOCCORSO STRADALE

VETTURE DI CORTESIA

Lavaggio interni, Riparazione, oscuramento e sostituzione cristalli

PAGAMENTI PERSONALIZZATI

Fondazione Solaris & Avulss insieme ai “Lunediestate”

I volontari Avulss di Sermide insieme all'animatrice sociale Monica Penitenti della Fondazione Solaris hanno partecipato, con notevole successo, ai mercatini del Lunediestate organizzati a Sermide nella piazza del paese. In tale occasione è stata allestita una bancarella con tanti oggetti creati dagli ospiti della Rsa e del Centro Diurno Integrato che, aiutati dai volontari, dall'animatrice e dall'operatrice del cdi, hanno potuto esprimere la loro creatività impegnandosi in laboratori manuali molto apprezzati che li hanno coinvolti in diversi momenti della giornata. I visitatori hanno mostrato interesse e hanno acquistato molti oggetti lasciando un'offerta libera che andrà utilizzata per comprare altro materiale per lavorare insieme agli anziani, per occupare il loro tempo all'interno della struttura. Inoltre queste serate sono state un'occasione per illustrare le numerose attività svolte alla Fondazione Solaris con i volontari Avulss che da tempo vi operano: oltre ai laboratori artistici infatti vengono organizzati anche dei laboratori musicali, le uscite al mercato e al cinema, la tombola, i giochi di gruppo e le feste con cantanti o con i ragazzi della casa del giovane, i servizi alla persona e ai pasti.

Monica Penitenti e Erminia Cappellari



RIAPRE IL NIDO DI SERMIDE

Riapre dal giorno lunedì 1 settembre il Nido La Nuvola di Sermide, Via Della Rinascita. I 30 bambini, anche quest'anno, saranno guidati nelle attività educative dagli operatori di Csa Cooperativa Sociale di Mantova. Per informazioni o iscrizioni ci si può rivolgere all'Ufficio Scuola del Comune di Sermide tel. 0386 61001 oppure direttamente al Nido, tel. 0386 61201.



BAROZZI
Angelo & Ottavio S.p.A.

Tel. 0423644005
Fax 04236440543
Via Castello 100
46079 Castiglione S. no
barozzi@gruppo.it

Distribuzione Bevande

Affiliato a SAN GEMINIANO

Selezione per voi:





Mantova e Sabbioneta

Città dell'Unesco e patrimonio dell'umanità

Intervista al Sindaco di Mantova Fiorenza Brioni

Sermidiana ha incontrato il Sindaco di Mantova Fiorenza Brioni a pochi giorni dalla proclamazione di Mantova e Sabbioneta patrimonio mondiale dell'Umanità da parte dell'Unesco, avvenuta il 7 luglio 2008.

Le due città sono il 42esimo sito italiano ad avere l'importante riconoscimento. La richiesta era stata avviata dalle due amministrazioni e sostenuta dal Ministero per i beni e le attività culturali. Queste le motivazioni del riconoscimento: "L'ideale della città perfetta, trova in Mantova e Sabbioneta una delle espressioni più felici del Rinascimento. Di tale utopia vengono riconosciuti come somma espressione del genio umano: **a Mantova** il Palazzo Ducale con la Camera degli Sposi di Andrea Mantegna, le Chiese di Sant'Andrea e San Sebastiano ad opera di Leon Battista Alberti, Palazzo Te primo esempio di villa manieristica, ad opera di Giulio Romano.

A Sabbioneta: il Teatro all'Antica, primo esempio di architettura teatrale e l'impianto urbano della stessa cittadina.

Le due città sono complementari e la loro unione nel riconoscimento, permette di capire meglio l'architettura e l'urbanistica del Rinascimento nell'Italia del nord, che vede i Gonzaga tra i più significativi protagonisti del loro tempo, sia nelle arti che nello scenario politico internazionale".

Ci parli della "sua" Mantova.

Sono nata a Virgilio e mi sono trasferita a Mantova a 21 anni. Mi ha sempre colpito la bellezza diffusa della città, evidente nei percorsi d'arte rinascimentali, nei beni architettonici ma anche negli elementi naturalistici come l'acqua, i laghi, giunti a noi dopo interventi geniali di ingegneria idraulica.

L'acqua che prima era percepita come ostacolo, impedimento, è divenuta oggetto di riconciliazione, elemento del tessuto urbano.

E oggi il risanamento dei laghi e del Mincio rappresenta uno stimolo, un impegno per il futuro.

Quali sono i codici per capire meglio Mantova?

Una città fatta di mura e d'acqua, che permette la narrazione del Rinascimento italiano.

E' un luogo che parla di sé e delle sue bellezze, che sono diventate un elemento di salvaguardia sociale.

La città ha mantenuto nel tempo la sua intimità e la sa trasmettere all'esterno insieme col desiderio di incontro, di relazione, che si percepisce dal numero impressionante di associazioni. A Mantova sono circa 500 i gruppi che operano nell'ambito culturale e sociale.

Quanto è importante il ri-

conoscimento Unesco?

E' un'impresa che parte nel 2005. Non abbiamo ricevuto un "titolo nobiliare", ma un importante riconoscimento che ci mette di fronte a nuove responsabilità e ad una maggiore consapevolezza del patrimonio da tutelare. Mantova è un luogo dove si è manifestato il genio umano ed in quest'epoca di mondo globale penso che la forza sulla quale fare leva sia la vocazione dei territori e la valorizzazione dei talenti e dei geni. Siamo chiamati a rispondere a una sfida, il talento di un territorio vuol dire immaginare che la cultura possa diventare il motore, la spinta propulsiva per l'economia.



Come riconsiderare il passato?

Ereditiamo il Petrolchimico, l'acqua inquinata, le terre da bonificare, le dinamiche economiche del Dopoguerra. Queste realtà sono cresciute quando non c'erano ancora la coscienza, la cultura e le leggi che ci sono oggi. Si può immaginare di mitigare la situazione con le nuove tecnologie, si possono mettere in sicurezza gli impianti, si può fare in modo che il lago non venga più inquinato. Si possono impegnare le risor-

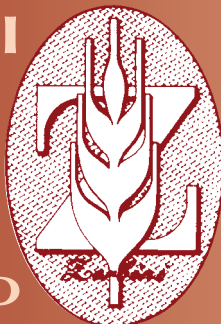
FORNO ZERBINI

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

se perché, se la vocazione di Mantova è quella di città d'arte, si possa immaginare un orizzonte diverso. Se si parte dalla vocazione, si deve pensare ad una nuova programmazione ove il piano di gestione diventi un piano di governo del territorio.

Come viene organizzato l'Ufficio Unesco?

L'Ufficio è costituito all'interno dei due Comuni ed è formato da un gruppo di lavoro di personale specializzato delle due amministrazioni guidato dal Direttore generale e dal Segretario generale di Mantova e Sabbioneta.

Sono quattro i piani su cui si lavorerà, con il supporto di un consulente scientifico:

il Piano della Conoscenza, il Piano della Tutela e della Conservazione, il Piano della Valorizzazione e il Piano della Promozione, Formazione e Comunicazione.

Il riconoscimento Unesco presuppone che nei prossimi anni Mantova e Sabbioneta saranno mete di turismo culturale: le due città sono pronte ad accogliere questo tipo di turismo?

L'attenzione su Mantova si è accesa di recente, ci sono stati importanti eventi espositivi come la mostra su Giulio Romano, la Celeste Galleria, il Mantegna, La forza del Bello, ma la curiosità va oltre l'evento.

Chi è venuto per le mostre si è reso conto che a Manto-

va si è manifestato il genio, è una città che ti abbraccia, trasmette intimità, ti coinvolge, anche con la sua tradizione enogastronomica. Bisogna attrezzarci, pensare alle strutture, ma senza stravolgere la vivibilità della città. Dovremo promuoverci immaginando una proposta articolata, fatta di turismo culturale, di natura, di reti ciclabili, di alberghi e di hotel. Ma anche di aree camper e di ostelli per la gioventù.

Questo significa anche ripensare e riorganizzare l'accoglienza turistica. E ciò che stiamo facendo, per esempio, con i lavori alla Rocca di Sparafucile che si trova all'ingresso della città.

Insomma la cultura paga?

Sì la cultura paga. In occasione dei Festivalletteratura di Mantova, si è registrato che la ricaduta in termini economici sulla città è notevole, ma è notevole anche il vantaggio degli sponsor: un euro investito rende 10 volte, secondo uno studio di analisi economica di Guido Guerzoni, docente alla Bocconi.

Perché?

La risposta sta in un mix di fattori: è significativo constatare che le cose funzionano quando c'è l'appoggio della comunità, infatti il miracolo di cui si parla è proprio questo: investire in cultura produce reddito per il territorio, ma sembra funzioni solo a Mantova.



Luciana Sidari e il Sindaco di Mantova Fiorenza Brioni

Perché?

Perché si basa sulla forza del marchio e sulla capacità imprenditoriale degli organizzatori di Festivalletteratura; sulla fidelizzazione del pubblico, ma soprattutto su Mantova e sulla sua gente, alla quale sta a cuore la reputazione della città.

Quali sono i prossimi impegni?

In primo piano il recupero e l'utilizzo del Palazzo del Podestà. In aprile sono stati consegnati alla Soprintenden-

za cinque ipotesi progettuali. In dicembre si aprirà il bando e nel 2009 si darà il via ai lavori. L'abbandono del Palazzo è una ferita aperta nel cuore della città, che merita di vedersi restituito questo patrimonio, per il quale il Comune ha stanziato quasi 13 milioni di euro.

Ricordo che è stato il Fai con i suoi volontari ad aprire per la prima volta il Palazzo al pubblico con le visite guidate. In due giornate arrivarono più di 2000 visitatori.



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

Sant'Anselmo di nuovo al Polirone

C'era una volta... così cominciano le favole e come nelle favole tutti vissero felici e contenti. Andiamo per ordine, quando a un gruppo di studiosi viene segnalata la scoperta presso un collezionista di opere d'arte di Lione, di una pala d'altare di grandi dimensioni sottratta dalla chiesa abbaziale di San Benedetto Po nel periodo della soppressione napoleonica e svenduta alla famiglia dei D'Espagnac, fornitori al seguito dell'armata francese. L'opera rappresenta Sant'Anselmo designato vescovo da Gregorio VII per intercessione di Matilde di Canossa..Il dipinto fu

commissionato nel 1781 dal monastero di San Benedetto Polirone al pittore veronese Saverio Dalla Rosa per ornare l'altare centrale ancora esistente nella basilica, nel deambulatorio. Gli studiosi si mettono in moto e nel 2007 in occasione della ricorrenza dei mille anni della fondazione del monastero di San Benedetto viene costituita una associazione non profit con atto notarile, con l'adesione della Parrocchia di San Benedetto Abate, del Comune di San Benedetto Po, della Associazione Amici della Basilica Onlus, Associazione degli Amici di Palazzo Te e dei Musei mantovani. L'impegno economico è grande, la raccolta complessiva deve arrivare a 120.000 Euro destinati all'acquisto, al trasporto, assicurazione, restauro conservativo, collocazione finale all'interno della Basilica. Un primo contributo viene versato dai soci fondatori del Comitato e dalla Fondazione Banca Agricola Mantovana. Presidente del Comitato viene nominato Tiziano Lotti, professionista di Poggio Rusco e past



Luciana Sidari e Tiziano Lotti di fronte al dipinto restaurato

president del Lions Club Mantova Terre Matildiche, il cui entusiasmo ha trascinato tutti fino alla meta: il giorno 20 giugno 2008 a un anno dalla costituzione del Comitato il capolavoro è tornato a casa, cioè nella Basilica di Polirone, dove era arrivato per essere sottoposto a restauro il 7 dicembre 2007. Quando è stato rimosso il telo che velava il dipinto, coloro che hanno

lavorato per il ritorno del quadro erano visibilmente commossi, quale miglior modo per partecipare ai festeggiamenti per i 1000 anni dell'Abbazia? E' da sottolineare che ancora una volta il successo è stato decretato dal largo consenso, dalla partecipazione di tutti, di associazioni o di singole persone che hanno trovato emblematico il ritorno di Sant'Anselmo nella sua "casa".



**nuova collezione
AUTUNNO INVERNO**

Sermide - Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

Settembre nell'orto e nel giardino



In questo periodo possiamo iniziare a piantare le Conifere e gli arbusti sempreverdi finché si affrancano bene prima del grande freddo. All'inizio del mese si possono potare anche le siepi sempreverdi già sviluppate e pareggiarle per renderle più compatte e stimolare la produzione di foglie alla base della pianta. È importante controllare il terreno e ripulirlo dalle infestanti, integrando la pacciamatura. È possibile fare delle talee di sempreverdi come il lauro ceraso, l'aucuba, il pittosporo, l'alloro; per favorirne il radicamento si applica alla base della talea un ormone adeguato in polvere. Se gli arbusti sempreverdi hanno spazio a sufficienza, e le condizioni di terreno ed esposizione sono ideali, ci si può limitare a eliminare i fiori secchi e i rami malati o morti; i rami danneggiati dal freddo si dovranno tagliare ad aprile-maggio, quando le gemme di crescita inizieranno ad ingrossare.

Nel prato la prima metà del mese va considerata un'appendice di agosto, con la necessità di rispettare la latenza estiva dell'erba, mentre nella seconda si iniziano alcuni importanti lavori mirati alla ripresa autunnale del tappeto erboso. Si taglia con regolarità allo scopo di stimolare la nuova vegetazione basale, cioè il risveglio delle gemme latenti. Si applica il concetto del "poco e spesso", intervenendo quindi con asporti minimi e frequenti.

Il taglio di questa fase può anche aiutare ad asportare i tessuti invecchiati o degradati nel corso dell'estate a causa di stress climatici, malattie e attacchi di insetti. In questo periodo si passa all'arieggiatura, e/o carotatura, si concima e se il tappeto erboso a fine estate è particolarmente degradato, si integra con una nuova semina (trasemina).

Nell'orto molte colture, quali ad esempio peperone e melone, sono giunte alla fine del ciclo. Quindi una volta effettuate le ultime raccolte si dovrà liberare il terreno dalle piante che hanno terminato il ciclo colturale. Non solo occorrerà eliminare i residui vegetali e gli eventuali frutti caduti al suolo, ma bisognerà anche eliminare, o quanto meno frammentare le radici. A tale scopo il terreno deve essere smosso e sottoposto a lavorazioni almeno superficiali. Se le colture precedenti avevano subito attacchi patogeni, si deve valutare la possibilità di effettuare qualche trattamento fungicida o insetticida specifico. A fianco di un abbondante raccolto non dimentichiamo le semine: prezzemolo, spinaci, lattughe, rucola, valerianella e ravanelli per continuare a raccogliere verdure fresche anche negli ultimi mesi dell'anno, ma anche carote e rape. Nei semenzai



la cipolla. Per il trapianto cavoli, radicchi, cicoria, finocchio e porri. Specie come sedano, finocchio, asparago e porro hanno in comune questo mese un'operazione molto importante nota come imbianchimento.

Affinché parti delle piante che normalmente diventano verdi rimangano invece bianche, è necessario ripararle dalla luce. L'imbianchimento consiste nell'accostare il terreno in prossimità delle parti basali della pianta che devono rimanere bianche in un'operazione nota come "rincalzatura". Nel porro ad esempio la porzione da imbianchire è rappresentata dalla porzione basale delle foglie, che grazie a questa operazione mantiene consistenza tenera e colore bianco. La lunghezza del tratto imbiancato può essere incrementata oltre certi



limiti aumentando l'altezza del terreno rincalzato. Per quanto riguarda l'asparago, invece, esistono anche delle cultivar autotombianti che non necessitano di rincalzatura.

In casa, se al ritorno dalle vacanze estive abbiamo trovato le nostre piante appassite per le scarse annaffiature, ecco alcune istruzioni: con un trapiantatoio si rompe lo strato superficiale del terriccio, si immerge il vaso in un secchio d'acqua o nella vasca per 20 minuti vaporizzando le foglie; si posiziona il vaso su un sottovaso che permetta il completo assorbimento dell'acqua che defluisce dal vaso e lo si lascia per non più di 30-40 minuti; si trasferisce il vaso su due listelli di legno che permettano il completo deflusso dell'acqua e infine si ripone il vaso al suo posto. Si controllano attentamente le piante: *Ficus*, *Philodendron*, *Syngonium* e *Cissus* potrebbero avere bisogno di nuovi tutori a cui fissare la pianta; in tal caso, meglio rivestiti di muschio o sfagno. Se necessario si provvede al rinvaso delle piante, operazione che deve essere effettuata quasi tutti gli anni. Si tolgono le foglie ingiallite e quelle rosicchiate dai parassiti. Si puliscono e si lucidano le foglie, questa operazione permette lo scambio gassoso e tiene sotto controllo i parassiti per tutto il periodo invernale.

VIVAI CAMPANA



**PROGETTAZIONE
GIARDINI
E MANUTENZIONE
DEL VERDE**

Giancarlo Campana

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



"סירמיני"

Gli Ebrei di Sermide nel Risorgimento

Le vicende degli ebrei di Sermide sono legate ad una lunga tradizione che ha visto il primo nucleo stabilirsi nel centro del Basso mantovano fin dai primi anni del secolo XV. La sua storia è stata trattata in maniera vasta ed esauriente dallo studioso Vittore Colorni che nella sua opera "Scritti in memoria di Sally Mayer" ha riservato un capitolo a "Gli ebrei di Sermide, cinque secoli di storia (1414-1936)". Nelle pagine del Colorni si fa esauriente riferimento agli eventi risorgimentali che hanno visto coinvolti direttamente alti esponenti della comunità ebraica locale. Dopo aver ricordato che fra i ricercati politici del lombardo-veneto negli anni 1799-1801, i sermidesi Benedetto Finzi e Isac Vita Loria furono "deportati in fortezze dalmate", lo studioso afferma che "eguale entusiasmo per gli ideali di libertà umana e di amore alla terra natia mostrano gli Ebrei sermidesi un cinquantennio più tardi, nelle guerre di indipendenza 1848-'49 e 1859-'60".

Il riferimento è rivolto a Raffaele Padoa e Cesare Loria, componenti il Comitato di Sicurezza di Sermide e del Governo Provvisorio dei territori librai con sede a Bozzolo, nonché promotori del celebre 'Gabinetto di Lettura' situato al primo piano del Caffè del Risorgimento situato nell'attuale piazza Garibaldi, sede delle riunioni dei liberali locali.

La partecipazione diretta di ebrei sermidesi alla vita politica di quel periodo è quanto mai significativa perchè era in corso in tutto il Mantovano una sorta di ondata antisemita dovuta alla secolare avversione dell'opinione pubblica dettata più dal pregiudizio che dalla ragione. "L'Eco del Po", organo del Governo Provvisorio di Bozzolo, pubblicato dal 17 maggio al 25 luglio 1848, si distinse per tutta la sua breve durata per l'impegno ed i valori cui diede forma ed identità morale; condannava il razzismo e coloro che lo sostenevano: addirittura nell'edizione del 20 luglio si fece riferimento all'"illegittima esclusione degli israeliti dai corpi degli ufficiali della Guardia Nazionale".

In pratica il Mantovano in rivolta contro l'Austria aveva mantenuto in vigore la legislazione antisemita del governo imperiale per vietare agli ebrei il diritto di godere l'esercizio delle pubbliche professioni perchè temevano che s'arricchissero ulteriormente. Da un articolo apparso sul giornale, sempre il 20 luglio, si intuisce lo spirito libertario ed egualitario che aleggiava nell'ambiente di Bozzolo. Il commento del giornalista evidenzia gli intenti complessivamente progressisti del movimento risorgimentale: "Non possiamo tutt'affatto negare che gli ebrei siensi smisuratamente arricchiti che intendano con ogni loro possa a

maggiormente; ma lo ripetiamo, chi dovesse incolpare di un tal fatto? (...) chi fu che li costrinse a costituirsi in casta, ad unirsi in quella solidarietà d'interessi, di opinioni, che forma la vera loro forza, l'elemento della loro possanza? L'austriaco e il come ora lo spiego. La legge austriaca escludeva gli Israeliti dal godimento di molti diritti civili (...) erano come uomini decaduti, specie di Paria delle Indie. Che ne deriva da ciò? Che trovandosi precluse molte delle vie percorse da tutti, si affliavano a quelle sale che loro erano aperte. Non potendo esercitare la loro nei loro pubblici impieghi, negli onori, dedicavano lo sforzo della loro personalità all'industria, al commercio (...)" Son passati 160 anni, ma questo scritto presenta ancora una lucidità di stile, contenuto e analisi tale da essere proposto ai giovani studenti contemporanei.

Partecipando alle principali vicende delle lotte per l'indipendenza gli ebrei mantovani si esposero al sacrificio e alle persecuzioni austriache, entrando di diritto nel novero del patriottismo italiano.

A Sermide, in realtà, le cronache dell'epoca non segnalano gravi discriminazioni; certa è, invece, la partecipazione concreta e determinante di componenti della comunità ebraica sermidese al Comitato di Sicurezza, organo politico che si incaricò di gestire il potere locale nei mesi successivi alla fuga delle truppe austriache (marzo-luglio 1848).



Gabinetto di lettura al Caffè Risorgimento

Nella sua imprescindibile opera del 1887 "Il Territorio sermidese e limitrofi. Ricerche archeologiche storiche e idrografiche", il Prof. Gaetano Mantovani, primo a studiare la storia sermidese, annovera l'ebreo Gerolamo Padoa fra i volontari della campagna del 1848-'49. Poi menziona Clemente Camerini quale ebreo sermidese fra i volontari nelle vicende belliche del 1860-'61. Nei giorni di fuoco del luglio 1848, fra i cittadini uccisi figura il giovane ebreo Amos Grego, deceduto a causa di "una fucilata sparatagli da un militare austriaco". Con la definitiva indipendenza anche agli ebrei venne concessa la massima libertà, grazie alla legge piemontese del 19 luglio 1848, n°738, estesa a tutti i territori liberati nel 1866.



La Casa dei tuoi sogni

di **Tibaldo Giovanni**
informa la spettabile clientela che presso lo storico

Palazzo Villa Veneta "Bentivoglio"
di Giacciano con Baruchella (RO) via Fiocco 201,
è aperto il nuovo Show Room

Progettazione • Assistenza in cantiere
Garanzia di qualità • Costruzione
artigianale i nostri servizi

Lo Show Room è sempre aperto
previa telefonata di appuntamento,
assolutamente non impegnativa.

Chiuso la domenica
Tel e fax 0425/50412 - Info 348.5211580



Una cartolina da Roma

Scendo alla fermata Piazza dei Re di Roma, risalgo in superficie e chiedo al primo signore che incontro:

"Scusi, per favore, mi sa dire dov'è via Sèrmide: dovrebbe essere da queste parti." Il signore mi guarda per qualche istante un po' perplessa, poi improvvisamente si riprende e dice:

"Via Sèrmide?!" (calcando forte sulla i). Ed io:

"Sì, via Sèrmide, mi scusi, sa, non sono di Roma."

Chiarito l'equivoco, il signore mi indica l'itinerario da seguire: non è molto lontano e dopo meno di cinque minuti giungo alla mèta.

E' una via a gomito, larga una decina di metri con uno sviluppo di circa cento metri. Decido e mi appresto a scattare qualche foto ed è a questo punto che, con aria incuriosita, mi si avvicina un signore di piccola statura con un grembiule nero. "Buon giorno – gli dico – lei abita in questa via?"

"No – mi risponde – ma ho qui il mio laboratorio di impagliatura di sedie- Lei è del Comune o della Metropolitana?"

"Né dell'uno né dell'altra – gli rispondo – sono qui per uno studio storico-toponomastico delle vie".

Poi, spinto dalla curiosità, gli chiedo:



"Lei sa a chi è dedicata questa via?"

"Certamente! 'A Sèrmide, 'na reggina de l'antichità". (Andiamo bene, penso)

Ma a questo punto ecco che arriva una signora con una sedia, l'omino le va incontro, mi rivolge un cenno di saluto e di scusa, prende lui la sedia ed entrambi si avviano al laboratorio.

Mi si avvicina allora un altro signore alto e distinto, con un paio di baffi a manubrio, che in disparte aveva assistito al dialogo. Mi dice con circospezione:

"Non creda a quello che ha detto quello là. Anzitutto si dice Sèrmide e non Sèrmide e poi non si tratta di una regina; quello confonde Roma per Toma: la regina che intende lui è Semiramide, che, oltre ad essere ricordata da Dante per la sua dissolutezza, è anche un'opera di Rossini. Sèrmide è invece una cittadina sul Po, in provincia di Mantova, situata in quel lembo dell'estremità sud-est della Lombardia, che si incunea tra Veneto ed Emilia". (Accidenti, penso, questo sì che sa le cose)

Gli chiedo:

"Ma sa perché le è stata dedicata questa via?"

"Certo, – risponde – perché nel 1848 si ribellò alla dominazione austriaca; ribellione che le costò cara perché fu messa a ferro e fuoco. Per questa vicenda, verso la fine dell'ottocento, Umberto I la insignì di medaglia d'oro e del titolo onorifico di CITTA'.

Queste notizie le appresi, quando ancora ero un ragazzo, da mio nonno il quale volle conoscere tutto sul paese cui fu dedicata la via. Adirittura ricordo che ogni tanto declamava un componimento epico, pare del Carducci(?), sui fatti accaduti, di cui rammento alla rinfusa alcuni versi. Cito a memoria:

... negò passo e ricetta
... vinta, arsa, prostrata
dalle fumanti ceneri Sèrmide mira
sicura dei destini d'Italia.

Sono frammenti che come cocci di un bel vaso andrebbero cercati, raccolti e ricomposti."

"Complimenti – concludo – è stato un piacere averla incontrata, e grazie delle informazioni".

"Si figuri. Buon lavoro."

Scatto le foto e ritorno al metrò.

Alto

CENTRO SAN MICHELE

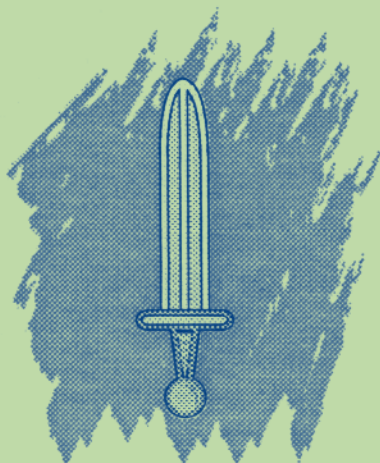
AGENZIA DI SERVIZI

Centro Medico Sanitario

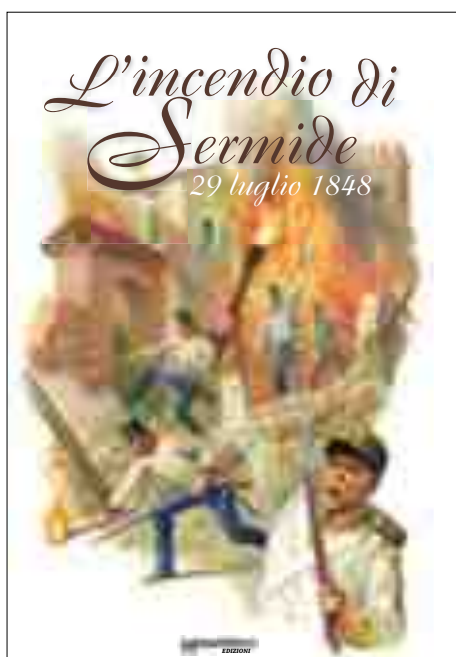
Studio Medico dei Dottori
Bozzini, Cranchi, Ferrari, Negri

Aut. Com. n. 1543 del 03.03.97

SERMIDE . Vicolo Mastine 1 . Tel 0386.62395



L'8 e il 9 novembre Sermide celebra 160 anni della 'Leonessa del Po'



I prossimi 8 e 9 novembre Sermide celebrerà il 160° anniversario delle gloriose giornate risorgimentali che le valsero il titolo di città e la medaglia d'oro al valor patrio. Il comitato organizzatore, costituito per allestire gli eventi, in questi giorni sta raccogliendo materiale e consultando documenti dai quali sono scaturite importanti novità dal punto di vista storiografico. Niente verrà lasciato al caso, permettendo ai Sermidesi di rinnovare la memoria di un passato davvero unico in ambito nazionale. Gli appuntamenti previsti, presentati ufficialmente in conferenza stampa a Mantova giovedì 6 novembre, saranno allestiti in diverse sedi: la scuola media, piazzetta Gonzaga, la sala consigliere del municipio e la saletta civica di via Roma. In programma una mostra sul risorgimento locale, iniziative realizzate dagli istituti scolastici, la presentazione del libro "L'Incendio di Sermide 29 luglio 1848" edito da 'Sermidiana Magazine', manifestazioni musicali ed in costume d'epoca. L'occasione servirà pure per ricordare i 90 anni dalla fine della Prima Guerra Mondiale e con una lastra di rame predisposta dal maestro Giancarlo Boselli i nomi dei caduti militari e civili della Seconda Guerra Mondiale. Il centro storico sarà pavesato dal tricolore.

Dopo aver ricevuto il libro "L'incendio di Sermide" il Presidente della Camera dei Deputati Gianfranco Fini ha inviato questo biglietto al Sindaco di Sermide: "Grazie di cuore per il gentile pensiero che ho particolarmente gradito"



Cavicchioli

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



**Pile per
orologi
Elettrodomestici
da incasso**

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



Itinerari enogastronomici

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



Ristorante Bonello

via S. Lorenzo, 27
Gaiba (Ro)
tel. 0425.709692
cell. 333.7824454

web:<http://bonello.neldelta.it>
e.mail: bonello@neldelta.it

coperti: max 180
è gradita la prenotazione

giorno di chiusura:
martedì

come si arriva:
percorrendo via Eridania
svoltare verso il centro di
Gaiba e seguire
le indicazioni.

Ristorante Bonello

Ci sono ristoranti che non hanno limiti. Il Ristorante Bonello a Gaiba (Ro) è uno di questi. Una cucina tradizionale, shakerata con abbondanti dosi di fantasia. Il locale è un crogiuolo dove si crea una cucina straordinariamente capace di lasciarti perplesso nel mischiare, pur sapientemente, tutto il contrario di tutto, una kermesse gastronomica, storica, culturale.

Il Ristorante Bonello sorge su un terreno naturalistico dove nelle acque tranquille di un piccolo laghetto trovano riparo alcuni pesci tipici della zona. Un lungo colonnato che riporta alla mente le passeggiate delle signore dell'800 e il verde ombreggiante sono stati al gioco della natura nel determinare l'atmosfera del locale. I tavoli immersi nel verde per chi si vuol regalare un full immersion nella pace, ambiente molto elegante e decisamente non contemporaneo, colori tenui con tonalità smorzate e luci soffuse creano la scenografia per momenti culturali e per un menu raffinato e fantasioso dove le passioni si ritrovano in un insieme nel quale l'esperienza ha sposato l'osare con il riflettere. Il Ristorante Bonello si esprime evocando i sentori e l'at-

mosfera che lo circondano, è stupefacente, al limite della provocazione ma anche meditativo, esperto, capace di mediare dove arte, cucina e amicizia si uniscono alla tradizione: *il carpaccio con melanzana, l'insalata belga all'aceto balsamico e lardo di colonnata, l'antipasto Bonello. I triangoli di burrata, gli agnolotti ripieni di faraona, i fagottini di coniglio al sedano bianco, la tagliata di petto d'anatra, le costate di manzo, il filetto di maiale al pepe verde e la faraona all'antica, il tris di tagliate (petto di germano reale-filetto di maiale e costata di manzo), la tenerina, la bavarese al limone e il dolce Bonello* sono tra i piatti che hanno fatto diventare un classico il Ristorante Bonello.





Una delle classiche foto di Gino Antonioli

Nella prima metà del XIX° secolo nelle più importanti città europee, seguendo l'evolversi del nuovo fenomeno della fotografia proposto dai francesi fratelli Lumiere, si aprivano i primi Studi fotografici sperimentali aperti al pubblico. Negli anni '20 un emiliano di nome Periotto, subito identificato come "al ghignar", dopo aver appreso le più elementari regole del nuovo fenomeno presso uno Studio di Ferrara, approda a Sermide per aprire uno studio fotografico nella sua abitazione di via Cesare Battisti. Si conservano ancora alcune foto scattate da questo "pioniere" riguardanti prevalentemente gruppi scolastici, cerimonie nuziali e poco altro. Gli scatti in ogni caso, in Studio o fuori, non riguardavano persone o cose in movimento: l'imperativo a quel tempo era "Tutti fermi! Non muovetevi! Ve lo dico io quando dovete riprendere a respirare" Dopo lo scatto l'estrazione della lastra di vetro dalla macchina: la monumentale e misteriosa "scatola di legno" su cavalletto con fazzolettone nero che nascondeva la misteriosa operazione. Questo primo leggendario contatto sermidese con la fotografia si interrompe nel 1932: Periotto, già in età avanzata, lasciava scoperta la "piazza" di Sermide.

Nello stesso anno, proveniente da Sovramonte (Belluno), approda a Sermide il ventinovenne Gino

Gino Antonioli "il poeta della fotografia"

Antonioli. Già in possesso di buone competenze acquisite presso vari Studi qualificati, prende possesso di un dignitoso locale in via Indipendenza, provvedendo ad attrezzarlo. Dopo pochi giorni dall'apertura fu di grande effetto la vetrina con l'esposizione di foto del paesaggio sermidese scattate dallo stesso Antonioli. Gli estimatori di tanta arte si trasformarono ben presto in preziosi clienti. L'attività stava ottenendo un risultato soddisfacente. Gino Antonioli però, pur gratificato dal successo aziendale ottenuto in così breve tempo, si dedicò maggiormente alla sua straordinaria vocazione artistica: i suoi soggetti preferiti furono le immagini dei nostri magnifici paesaggi del Po. Il giornalista locale Fernando Villani, in più occasioni, aveva riportato sulla stampa il suo entusiastico riconoscimento per le qualità artistiche del nostro "fotografo in bicicletta", attribuendogli il titolo di "poeta".

Raccontava Fernando Villani sulla Gazzetta di Mantova nell'aprile del 1993: "Un giorno assolato, verso la fine degli anni '50, col termometro a più 35, sbarca a Sermide un anziano straniero. In uno stentato italiano chiede del "signor Ghino Antonioli". Ad occhio e croce, sulla settantina, capelli bianchi lunghi, cerca qualcuno che parli tedesco. Jà, aber nich

zu viel (sì, ma non molto) rispondo. Herr Helmu Kroneberger, è docente d'arte in un istituto di Berlino ovest, è a Mantova per visitare i tesori dei Gonzaga, scopre alcune stupende foto del Po. Gli dicono che sono di Gino Antonioli di Sermide. Prende subito il treno per raggiungerlo nel suo studio di Sermide. La catasta di foto di squadre di calcio, di matrimoni, di scolaresche in posa, di morti e di battesimi, fra i paesaggi del Po e uno storione di due quintali pescato a Carbonara entusiasmano il professor Kroneberger che sceglie però due foto del Grande Fiume, anni dopo ne richiederà ancora."

Villani racconta ancora quest'altro aneddoto incredibile: "Di notte si scatena un temporalaccio, con tanto di tuoni e fulmini da far drizzare i capelli. Le saette accecano. Gino è già alla finestra con la fedele Kodak pronta all'uso.

Gino Antonioli



Tuoni e lampi. Ecco una potente saetta sul campanilotto della chiesa dei Cappuccini. Zack! Gino scatta, l'obiettivo coglie la saetta sul tetto dei Cappuccini. Alcuni giorni dopo la stupenda e rara immagine appare sulla Gazzetta: "I fulmini di Gino Antonioli". Ho raccolto anch'io direttamente da Gino un altro aneddoto: "Un sabato mattina avevo preso l'impegno per un matrimonio a Lendinara. L'appuntamento era stato fissato per le dieci. Partenza da Sermide verso le otto e trenta con la solita bicicletta da donna. La minaccia di pioggia non mi trattiene proprio. Avevo appena imboccato il ponte di barche per Castelmassa e la minaccia si trasforma violentemente in temporale. I lampi erano troppo invitanti per una foto. Detto e fatto. Scendo dalla bicicletta, prendo la macchina fotografica, mi stendo sul ponte faccia al cielo in attesa... un certo Romeo di Sermide si avvicina a me, non riesco a trattenere il fastidio per l'inconveniente di aver interrotto l'immobilità necessaria allo scatto. Riprendo la mia posizione di attesa...la mia costanza è premiata, torno subito in Studio per sviluppare la foto che chiamai "la Romeo". Ed io: "Ma il servizio per il matrimonio?" E lui: "Ma vuoi mettere a confronto i due servizi? Il matrimonio si è svolto lo stesso nonostante la mia assenza..." Nel 1979, dopo quarantasette anni di clic sermidesi, Gino Antonioli lascia lo Studio. Prima di tornare a Sovramonte dalla figlia Assunta, viene a salutarmi con sottobraccio un rotolo di ingrandimenti fotografici. "A Sermide ho trascorso gli anni più belli della mia vita. Desidero salutare i miei amici sermidesi più cari, lasciando loro una mia foto ricordo. Scegli tu!" La bellissima foto scelta 29 anni fa la conservo ancora gelosamente e in questa occasione del trentesimo anniversario della cessazione dell'attività del fotopoeta desidero ringraziarlo per tutte le belle immagini lasciateci che ancora ci emozionano. Gino è deceduto il 15 marzo 1993 a 88 anni, assistito dalla figlia Assunta.

DENIS RACCANELLI

Da sabato 10 agosto al 14 settembre in alcune delle stanze poste al primo piano di Palazzo Cavriani a Felonica si può visitare la mostra "Percorsi d'arte in provincia di Mantova: Felonica, le sculture di Denis Raccanelli". Nell'orario di apertura al pubblico viene proiettato un video, sul maestro Raccanelli, per la regia di Ezio Cuoghi, responsabile del dipartimento Multimediale dell'Accademia di Brera.



GIANCARLO BOSELLI

L'albergo "Centrale", in Via Indipendenza a Sermide, ha ospitato una mostra del M° Giancarlo Boselli cesellatore artistico e scultore sermidese. Accanto ad opere già note della sua collezione come "Il Cristo morto" di A. Mantegna e "Il Battesimo di Cristo", opere cesellate su rame, erano esposte sculture in bronzo di piccole dimensioni ed opere in ceramica rosa di Bassano, un materiale delicato che Boselli usa sempre più di frequente.

Questa mostra ha preso il via dal restauro conservativo di due oggetti in rame, una "raminona" stagnata all'interno (che serviva per la cottura del mosto) ed un "paiolo", per tanto tempo dimenticati nella soffitta ed affidati alle cure del Maestro dalla proprietaria dell'albergo "Centrale", Isa Gramola.

Gli oggetti hanno preso nuova vita grazie al trattamento di "bellezza" e a due raffinate incisioni di paesaggi nostrani del Fiume.

Ma l'occasione ghiotta di questa mostra è stata la presentazione dell'opera che Boselli ha terminato da poco: un grande pannello di rame, il suo materiale preferito, sul quale campeggiano cinque personaggi del mondo contadino in un momento di riposo, che possiamo immaginare solo dopo una lunga giornata di lavoro. Figure alle quali il Maestro ha trasmesso una straordinaria forza emotiva ed una pacata tranquillità del gesto che vengono subito percepite dal visitatore.

Il M° Boselli non ha voluto svelare la destinazione dell'opera che, date le dimensioni notevoli e lo spessore inusuale della lastra di rame, avrà certamente una destinazione importante.



Serbatoio di un cacciabombardiere rinvenuto nel Po



Un North American P-51 Mustang munito di una coppia di drop tank

Ancora una volta il fiume Po ci ha restituito un reperto risalente alla Seconda Guerra Mondiale. Grazie ad una segnalazione, secondo la quale lungo la sponda del fiume nei pressi di Ostiglia era emerso dalla sabbia un grosso contenitore arrugginito, è stato possibile il prezioso recupero. Si tratta di un serbatoio supplementare per il carburante appartenuto ad un cacciabombardiere. Il serbatoio, che aveva la funzione di aumentare l'autonomia del velivolo, è con ogni probabilità appartenuto ad un cacciabombardiere che, prima di apprestarsi alla fase di bombardamento nel corso di una missione durante la Seconda Guerra Mondiale, se ne è liberato sganciandolo in prossimità del fiume Po.

A seguito del restauro è stato evidenziato che tale modello di serbatoio supplementare con forma "a goccia" è di produzione statunitense ed ha una capienza di 75 US gallon (284 litri) e perciò potrebbe essere appartenuto ad un cacciabombardiere dell'United States Army Air Force (USAAF) o della Força Aerea Brasileira (FAB), ma l'emergere di piccole tracce di vernice grigie ancora presenti potrebbero anche ricondurlo ad un velivolo in dotazione alle forze aeree britanniche o del Commonwealth come la Royal Air Force (RAF), la South African Air Force (SAAF), la Royal Canadian Air Force (RCAF) o la Royal Australian Air Force (RAAF), tutte inquadrato nella Desert Air Force (DAF). La mancanza della parte superiore, dove vi erano gli attacchi all'aereo, rende difficile l'indagine sul fatto che potesse essere un "belly tank" (fissato sotto la carlinga) oppure un "drop tank" detto anche "external tank" (fissati in coppia sotto le ali). Vi sono anche elementi contrastanti per quanto riguarda la datazione, in quanto il bocchettone rialzato lo riconduce effettivamente ad un primo modello, invece il materiale di cui è costituito, lamiera di ferro (potevano essere anche in alluminio e perfino in una fibra di cartone e plastica), lo ricondurrebbe ad una produzione di fine conflitto per un discorso di carenza di materie prime.



Sopra: Il serbatoio appena dissotterrato dalla sabbia nel punto del rinvenimento

Sotto: Un Curtiss P-40 Kittyhawk munito di un belly tank

RINGRAZIAMENTI:

Si ringraziano Misak Gavioli, Marco Garutti, Davide Silvestri e Tullio Tognetti per aver messo a disposizione la loro imbarcazione servita al recupero



Combat Photo Team: la 196^a Compagnia



L'uso di fotografie e filmati da parte degli eserciti ha acquisito un impiego sempre più esteso, specialmente durante i conflitti. Se l'obiettivo primario è quello di documentare i combattimenti, è altrettanto ovvio che la documentazione visiva ottenuta in quelle straordinarie circostanze assolve le più diverse funzioni: storica, propagandistica, strategica, di supporto morale. Nel corso della 2a Guerra mondiale gli USA dotarono praticamente tutti i teatri di operazione di personale addetto alla copertura fotografica.

Questo personale era alle dipendenze del Signal Corps – l'equivalente di una Brigata Trasmissioni dell'Arma del Genio – ed era inquadrato in 6 reggimenti, 19 battaglioni e più di 30 compagnie. Nel giugno del 1942, in seguito all'aumento di raggio delle proprie attività durante la Guerra, la Photographic Division del Signal Corps venne convertita in "Army Pictorial Service" con sede agli studios acquistati dalla Paramount ad Astoria, Long Island, che divennero così il Signal Corps Photographic Center.

A queste attività di documentazione presero parte anche fotografi e cineoperatori famosi, come Frank Capra, John Huston, Margaret Bourke-White e Robert Capa, ma molti cineoperatori e fotografi erano stati reclutati fra i civili per le loro qualifiche professionali. Lieti di poter mettere queste abilità a disposizione dell'esercito, questi operatori potevano rimanere nelle retrovie per svolgere compiti prevalentemente tecnici e allo stesso tempo divenire più consapevoli delle attività di combattimento nel caso in cui fossero chiamati in zone di fronte.

Una compagnia fotografica era unica nel suo funzionamento, in quanto l'esigenza di coprire un ampio fronte rendeva al tempo stesso possibile e necessario per tutte le sue unità (i cosiddetti "combat photo team") di agire autonomamente.

Vale a dire che fotografi e operatori, pur vincolati da specifiche missioni da svolgere e nell'osservanza delle comuni regole di sicurezza, erano liberi di muoversi come credevano. Un fotografo "morto" – cioè incapace di ottenere immagini e riportarle al campo base -- contava poco o nulla nell'economia della sua organizzazione.

Le compagnie fotografiche erano dotate di un laboratorio e di un quartier generale che forniva assistenza alle unità sul campo e garantiva che queste fossero sempre fornite di materiali: veicoli, alimenti, materiali di trasmissione, materiale fotografico, capi di abbigliamento. Il laboratorio doveva tenere le macchine fotografiche sempre in condizioni ottimali e questo era particolarmente difficile a causa della distanza che spesso separava i "combat team" dal quartier generale.

In Italia, in particolare, fu attiva la 196^a Compagnia Fotografica, attivata il 24 febbraio 1945 a Trespiano, nei pressi di Firenze, e composta di 18 Ufficiali e 130 uomini, al comando del capitano Ned. R. Morehouse. Fu assegnata alla Quinta Armata durante i mesi finali della campagna italiana, dalla data di attivazione fino al 1° giugno 1945 quando si ricongiunse a Montecatini per il rimpatrio negli Stati Uniti. Dal IV e II Corpo della Quinta Armata, sotto cui la compagnia operava, gli ufficiali di collegamento dettagliavano le squadre, in media sei per ogni Corpo, composte di un fotografo, un cineoperatore e un conducente, e le assegnavano alle varie Divisioni che in quel momento si trovavano sul campo. Da quel momento in poi ogni squadra lavorava per conto proprio, facendo base al Battaglione o alla Divisione cui era assegnata, o in qualsiasi altro alloggio in cui fosse possibile proteggere il loro prezioso materiale.

C'erano molti problemi da prendere in considerazione, come ad esempio il difficile terreno su cui la squadra si muoveva e gli spostamenti sotto costante fuoco nemico. Era quindi essenziale stabilire se vi erano condizioni di sicurezza sufficienti per scattare immagini e riuscire a riportarle alla base, con la necessità di fare pervenire le immagini ai laboratori nelle retrovie, poi al Corpo d'armata, e quindi, dopo la censura, ai Centri di comando negli USA nel minor tempo possibile.

Uno dei compiti più pericolosi e tuttavia più importanti era quello dei rilevamenti fotografici del terreno per le operazioni delle divisioni. Questo lavoro era poco conosciuto al grande pubblico, eppure è stato un momento chiave nelle fasi finali della campagna italiana. Da queste fotografie le divisioni tracciavano spostamenti e sovrapposizioni, l'artiglieria elaborava le traiettorie di tiro, e comandanti a tutti i livelli determinavano i pattugliamenti o prendere misure contro le posizioni nemiche. Questo lavoro fu portato avanti estensivamente per la 91a, 85a, 88a, 34a e 1a Divisione corazzata nel corso delle loro azioni sugli Appennini a sud di Bologna. Migliaia di metri di film girati furono utilizzati dalle

produzioni di cinegiornali, come "Screen Magazine" e "Combat Bulletin", e in film a soggetto come "San Pietro", "Army Nurse", "CUB Pilot", e molti altri. Le fotografie furono ampiamente utilizzate da tutte le principali agenzie fotografiche e giornalistiche. Fu proprio nelle ultime fasi della campagna italiana, durante i combattimenti che spinsero il nemico dai monti a sud di Bologna e lo videro passare il Po e ritirarsi attraverso la Pianura Padana, che vennero realizzati alcuni dei migliori lavori di fotografia di guerra. Durante questi giorni di rapido avanzamento del fronte, le squadre fotografiche avevano grande difficoltà a seguire l'azione quotidiana, ritornare al comando e recuperare le posizioni la stessa notte o la mattina seguente. Questo, tuttavia, veniva in qualche modo portato a termine e le prime immagini di Bologna ne sono un eccellente esempio: le fotografie scattate dai membri della 196a furono consegnate alle retrovie della Quinta Armata 10 ore prima che qualsiasi altra organizzazione o altri cineoperatori fossero in grado di produrre immagini della caduta della città. Dopo il passaggio del Po il quartier generale della Compagnia venne spostato da Trespiano a Verona, per poter essere in grado di servire i "combat team" lungo l'intero fronte da Trieste a Genova. Tuttavia, il 1° giugno 1945 la 196a fu richiamata dai propri compiti con la Quinta Armata, e divenne una delle prime unità a essere riassegnate al teatro del Pacifico. Dopo essersi riunita a Montecatini, il 5 luglio 1945 venne trasferita a Pisa, in attesa di un passaggio in America. Il 12 luglio 1945 venne imbarcata a Livorno sulla USAT Henry Gibbons e giunse a Camp Patrick Henry, Virginia, il 25 luglio 1945 per i loro 30 giorni di riposo prima di ripartire alla volta del Pacifico. Il 2 novembre 1945, la 196a Compagnia Fotografica venne sciolta definitivamente.

Intolleranze alimentari e allergie

Stanchezza, ritenzione idrica, cefalee, irritabilità, tosse e raucedine. Ti sei chiesto perché?

Si calcola che gli alimenti introdotti nel corso della vita di un individuo che vive in un paese industrializzato assommino ad oltre due tonnellate. Pertanto il cibo costituisce un elemento importante per l'organismo e finisce per rivestire un ruolo fondamentale nel rapporto con la salute di una persona, sia in senso positivo (apporto energetico e di elementi chiave per la vita) che in senso negativo (abuso ed allergie).

Studi epidemiologici condotti nel corso degli anni hanno rilevato come il rapporto tra gli individui ed il cibo in molti casi sia sorprendente soprattutto per il fatto che una percentuale significativa della popolazione segnala l'insorgenza di disturbi dopo l'assunzione di alcuni tipi di alimenti. I disturbi descritti, più o meno gravi, possono colpire vari organi e/o distretti corporei, i più comuni sono:

- stanchezza e sonnolenza
- ritenzione idrica ed edemi alle estremità
- cefalee, emicranie, irritabilità, ansia, difficoltà di concentrazione
- difficoltà respiratorie, asma, rino-faringiti, tosse e raucedine
- alterazioni pressorie, palpitazioni
- gonfiori e crampi addominali, nausea, iperacidità e gastriti
- disturbi dell'alvo, flatulenza, aerofagia
- infiammazioni uro-genitali
- debolezza muscolare e dolori articolari
- eczemi, acne, dermatiti ed altre alterazioni dermatologiche
- cellulite ed obesità

E' possibile sviluppare intolleranze a qualunque età o essere intolleranti da sempre ma manifestare una sintomatologia vera e propria solo in alcuni periodi della vita, spesso con manifestazioni molto sfumate e diffuse che rendono difficoltoso un collegamento diretto tra causa



ed effetto. Le intolleranze più frequenti in termini assoluti sembra siano a carico di sostanze alimentari lievitate, latticini, farina bianca o integrale, nonché soia, lecitina di soia e leguminose.

ALLERGIA, COS'È?

L'allergia, dal greco "allov" (altro) "ergon" (azione, attività), è riferita ad una reazione rapida e violenta che si scatena nel giro di poco tempo (minuti o qualche ora) a seguito di uno stimolo antigenico causato da una sostanza. Appena l'antigene alimentare entra in contatto con il sistema immunocompetente, si attiva la cascata immunologica che culmina con la produzione di immunoglobuline di tipo IgE. Le IgE legate al loro antigene aderiscono alla membrana delle cellule basofile e dei mastociti determinandone la degranolazione con conseguente fuoriuscita di istamina ed altri mediatori chimici dell'infiammazione che possono esplicare la loro azione sulla mucosa intestinale oppure,

diffondendosi, irritare i tessuti in altri distretti corporei.

INTOLLERANZA, COS'È?

L'intolleranza alimentare è una reazione di ipersensibilità che si manifesta con effetti tardivi da ore a giorni dopo l'introduzione dell'alimento e in alcuni casi è necessario un contatto prolungato, oppure più contatti prima di scatenare i fenomeni di ipersensibilità. Infatti nella grande maggioranza dei casi le intolleranze alimentari vengono individuate dopo mesi, o addirittura anni dal loro instaurarsi. Le intolleranze alimentari possono essere sostenute da meccanismi immunologici con produzione di immunoglobuline di tipo IgG oppure da meccanismi biochimici che coinvolgono mediatori chimici che provocano alterazioni morfo-funzionali dei linfociti.

QUALI SONO I CIBI CHE PROVOCANO LE PRINCIPALI ALLERGIE O INTOLLERANZE?

ALLERGIA O INTOLLERANZA AL FRUMENTO

Avere l'allergia al grano non vuol dire soffrire del morbo celiaco, cioè essere intolleranti al glutine. La celiachia è una malattia che provoca, per tutta la vita un'intolleranza al glutine (o gliadina), un componente delle proteine che si trova nel grano, segale, avena, orzo, farro. Le persone allergiche al frumento, invece, soffrono anche assumendo prodotti senza glutine. Perché sono allergiche al frumento in tutti i suoi componenti e ai derivati.

POLIAMBULATORIO
SERMEDICAL

Il test per intolleranze alimentari si può effettuare presso il POLIAMBULATORIO SERMEDICAL

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

ALIMENTI CONTENENTI FRUMENTO

- *Pane e prodotti da forno: tutti i tipi di pane, pane di segale o ai cereali che solitamente contengono frumento, torte, biscotti, crackers, snack, pizza, grissini, pasta di semola o all'uovo.*
- *Cereali da colazione: la maggior parte dei cereali da colazione contengono una porzione di grano, tranne corn-flakes e fiocchi di riso e d'avena.*
- *Carne e pesce: hamburger, salami, salsicce, carne in scatola, paté di tutti i tipi, prosciutto cotto, cotolette di pesce e carne, alimenti cucinati precotti o surgelati con impanatura.*
- *Verdure: verdure ricoperte con pane grattato, fagioli in scatola, snack confezionati o cibi già preparati.*
- *Salse e condimenti: dadi a cubi e granuli, senape, pesto e tutti i ragù già pronti, lievito in polvere.*
- *Dolci: la maggior parte di torte, pasta frolla, yogurt che contengono cereali, gelati artigianali e industriali se non specificatamente indicato "privo di frumento"*
- *Bevande: cioccolato caldo, birra chiara e scura, whisky, gin e alcuni tipi di vino.*
- *Caramelle: le caramelle in genere, la liquirizia (quella non purissima), caramelle al cioccolato.*
- *Farmaci: per gli eccipienti contenuti nei farmaci chiedere al farmacista di fiducia*
- *Altri: la colla sui francobolli.*

ALLERGIA O INTOLLERANZA AL LATTE

Molte persone allergiche al latte di mucca hanno la stessa reazione, dopo un utilizzo prolungato, anche al latte di capra. In alcuni casi si tratta di allergia al lattosio (lo zucchero del latte), dovuto alla mancanza di lattasi, enzima prodotto dallo stomaco per digerire il lattosio.

ALIMENTI CONTENENTI IL LATTE

- *Latte o prodotti a base di latte: latte fresco o a lunga conservazione, intero o scremato, latte speciale ad alta digeribilità, latte condensato, latte in polvere, bevande al latte, cioccolato caldo, cioccolato in tavoletta, cioccolatini, etc...*
- *Panna, burro, margarina, gelato, yogurt, tutti i formaggi, ricotta, siero di latte, tutti i prodotti industriali all'interno dei quali si trovano indicati come ingredienti caseina, caseina idrolizzata, siero di latte, lattosio.*
- *Alimenti trattati o trasformati: alcuni tipi di pane e panini morbidi, crepes, biscotti, torte, snack.*
- *Polvere di patate, confezioni di zuppa o minestra, salsiccia, salame, prosciutto cotto, mortadella, cioccolato, alcune salse.*
- *Tutti i prodotti industriali all'interno dei quali si trovano indicati come ingredienti caseina, caseina idrolizzata, siero di latte, lattosio.*

ALLERGIA O INTOLLERANZA AL LIEVITO

Il lievito di birra e di pane è una sostanza utilizzata per consentire ai prodotti a base di farina di inglobare aria, attraverso una fermentazione, e in questo modo ottenere un prodotto più leggero, più soffice ed in grado di assumere le forme più svariate. Il lievito di birra e di pane è utilizzato in tutti i prodotti a base di farine di frumento (pizza, fette biscottate, crackers, grissini, etc..)

ALIMENTI CONTENENTI LIEVITO

- *Pane: brioche, pane, panini, pasta per pizza, pasticcini, crescentine, torte, estratto di lievito presente nei dadi da brodo, birra, sidro, vino metodo champenoise.*
- *Cibi fermentati: formaggi fermentati (gorgonzola, emmenthal, taleggio, etc..), salsa di soia, aceto, frutta secca e passita, malto (contenuto in vari prodotti industriali), panna acida, glutammato monosodico (contenuto in vari prodotti industriali). Alcuni funghi possono dare origine al curioso fenomeno di fungo del fungo (commestibile) e pertanto vanno evitati i funghi in generale.*

ALLERGIA O INTOLLERANZA ALL'UOVO

L'allergia all'uovo di gallina può essere legata all'albume o al tuorlo.

ALIMENTI CONTENENTI UOVO

- *Uovo: uovo intero, albume, tuorlo, cibi contenenti uovo (maionese, pasta all'uovo), prodotti industriali contenenti globulina, ovoglobulina, ovovitellina, vitellina.*
- *Altro: prodotti industriali precotti o surgelati con impanatura (cotolette di carne o pesce, bastoncini di pesce, verdure pastellate) torte, pasticceria in genere, gelati, dolci al cucchiaio.*

ALLERGIA O INTOLLERANZA AL MIX DI NOCI

Apparentemente può sembrare che gli alimenti di questo gruppo siano poco utilizzati nell'alimentazione quotidiana. Bisogna invece tenere presente che essi sono presenti in tantissimi prodotti industriali (es. gelati, cioccolato, sugo al pesto in vasetti, merendine farcite, etc..). E' pertanto indispensabile, per evitare gli alimenti di questo gruppo, leggere attentamente tutte le etichette quando si utilizzano prodotti industriali.

ALLERGIA O INTOLLERANZA ALLA SOIA

La soia è un alimento spesso "nascosto" in tanti cibi. Il seme di soia è la fonte originale dei seguenti alimenti: farina di soia, tofu, yogurt di soia, formaggio di soia, latte di soia, salsa di soia, hamburger di soia e salsiccia vegetariana.

LE FONTI NASCOSTE

Alcuni pranzi vegetariani già pronti. Leggere attentamente la lista degli ingredienti contenuti. Svariati tipi di pane, incluso quello a lunga scadenza oggi contengono farina di soia.



FARMACIA FAJONI
di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza, 2 - SERMIDE - Tel. 0386.61211

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



**Potrai ricevere gratuitamente campioni
dei nostri shampoo fisiologici**

presentando questo coupon alla

FARMACIA FAJONI

a Sermide in via Cavicchini - telefono 0386.61013

Per il nuovo anno scolastico...

Come apertura di anno scolastico, propongo un confronto fotografico che certo non intende essere un'analisi esauriente ma può fornire lo stimolo per qualche riflessione sull'orizzonte scuola.

La foto riportata sopra risale, presumibilmente, al 1924 - 25; essa riprende un numeroso gruppo di alunni delle ultime classi della scuola elementare di Sermide, curiosamente ritratti non con un maestro ma con un bidello, evidentemente autorevole (ancora ricordato per lo strano e antico nome, Macedonio).

I volti e gli abiti dei ragazzi parlano da soli: mostrano le condizioni di povertà, la fatica dei percorsi fatti per raggiungere la scuola con gli zoccoli, se andava bene, o con calzature di fortuna; rimandano ai giochi liberi nei cortili e sulla strada (in tasca non c'erano cellulari..).

Sono volti chiusi, che ci riconducono alla severità di allora ma esprimono, nello stesso tempo, molta dignità e una certa fierezza.

Le altre immagini, con i volti più sorridenti e aperti dei ragazzi di oggi, ci riportano alla scuola dei nostri tempi:

Anno Scolastico 1924-25 Scuola Elementare di Sermide



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

i tempi dei gruppi flessibili (dalla classe al piccolo gruppo), dell'attenzione più diretta alla persona, i tempi delle nuove tecnologie, dei laboratori scientifico-tecnologici o multimediali, degli spazi, fisici e virtuali, che vorremmo sempre più attrezzati, autentici "ambienti" di scoperta e apprendimento.

Il confronto mette ovviamente in luce il vantaggio del benessere raggiunto, a distanza di quasi un secolo.

Eppure...nonostante il cambiamento e grandi passi compiuti, nel campo dell'istruzione siamo sempre in rincorsa...Gli organici, le "attrezzature" culturali e strumentali per formare

i saperi e le competenze richieste dal mondo odierno sono spesso insufficienti, la scuola ha bisogno di investimenti sempre rinnovati e di un continuo impegno di risorse.

Per questo serve il contributo di tutti, delle componenti interne alla scuola stessa ovviamente (quindi di insegnanti, alunni e collaboratori educativi..) ma anche di quelle esterne (delle famiglie, delle amministrazioni, delle associazioni del territorio, del volontariato...). Occorre essere insieme per l'innovazione che i tempi esigono e per fronteggiare le sfide della nostra società complessa.

L'augurio che ci facciamo per il nuovo anno scolastico è, dunque, quello di poter creare, sinergicamente, i contesti e le situazioni educative indispensabili all'autentica formazione dei nostri giovani, a partire dall'infanzia.

Un grazie a Sermidiana per l'attenzione riservata con continuità alla scuola.

Lidia Tralli



Esposizione logo per l'oasi Digagnola



Gruppo di alunni nel Laboratorio scientifico



Illustrazione Progetto ambiente

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



Un «bisognino» pagato caro

La stalla di Palazzo Mosti rappresenta per tanti paesani un punto di ritrovo invernale assai frequentato. La sua ubicazione, a metà strada tra il centro e il Borgo Verri, convoglia un buon numero di infreddoliti un cerca di un po' di tepore, quello elargito a buon mercato da una trentina di vacche di buona razza frisona. Roldo è il proprietario, l'affittuario della terra dei Bernardi domiciliati a Modena e che amano in estate villeggiare in campagna. Come in uso da anni la conduzione del bestiame aspetta alla famiglia del bovaro, nel nostro caso al "capataz" Vincenzo Vandini, per tutti Ciancin, un nomignolo che gli è stato affibbiato da qualche malalingua in onore della personale prerogativa, quella di affettare polpa fermentata di bietola, la "ciancia" appunto. Coadiuvanti al duro lavoro della stalla, i figli Rolando e Albertino, nonché la moglie Ida, un'attacciatu reggitrice che ama spesso attaccarsi al collo di un fiasco di Lambrusco: perchè buttarle la croce addosso? La vita non le riserva troppe soddisfazioni!! Abitano nei due vani riservati ai lavoratori-dipendenti, sul lato nord, bugigattoli umidi e privi di alcun servizio, niente bagno né tantomeno gabinetto. Per lavarsi si rintanano in un angolo della stalla, al caldo, dentro ad un capace mastello usato pure per il bucato. D'estate invece il Canale Bondiolo è a due passi, non c'è problema. Per defecare ci si posiziona dove capita, dietro la catasta eretta a luglio con le balle di paglia, nei campi, magari sulla concimaia dove Ciancin scariola il letame delle mucche perchè, diciamo la verità, ecologicamente è il posto migliore. Come dire "casa e bottega". Se nevicca niente di meglio di uno stufato di passerotti con la polenta che va ad arricchire una dieta familiare ipocalorica e monocorde.



Già. Rolando si perita di essere un vero esperto cacciatore e si prepara all'evenienza rispolverando alcune trappole, che sono piccole ma estremamente sensibili di molla: basta sfiorarla che scatta.

Lui sa bene che i volatili affamati d'inverno vanno becchettando semi di trifoglio sulla concimaia ed altre porcheriole indigerite dai bovini. Le posizione dunque proprio lì e rimane in attesa degli eventi sotto la tettoia, ogni tanto buttando l'occhio per controllare se...

Cincin è un metodico che gode di una perfetta "gastroenterocità", un orologio e ogni mattina se ne scende sull'ammasso della stalla a defecare, pochi minuti gli bastano. Gli eventi precipitano, lo stimolo pure. Così, dopo essersi accertato che non ci sia nessuno intorno, il bovaro calandosi tosto i pantaloni si accuccia, poi... il primo stronzo (chiedo venia, ma credo sia il termine più appropriato) a lungo trat-

tenuto e nel rispetto della legge sui gravi, non ti va a cadere sul congegno della molla!! "Tac" e quella scatta liberando così le due ganasce che chiudendosi serrano lo scroto del malcapitato: una bella botta ragazzi! Provatevi voi ad immaginare la scena dove agli urli di dolore e i contorcimenti del tapino fanno da contraltare lo sghignazzare mal trattenuto dei figli e le parole di commiserazione della moglie

- Cus at fat - chiede - cum'ela stada... at ciapà 'na furàda, un vièdar?

Si apprestano dunque i primi soccorsi al ferito che dolente si lamenta.

Una tinozza d'acqua gelida si rivelerà in seguito taumaturgica e Ciancin che in un empito d'orgoglio ferito sentenza:

- Guai a chi verz boca... pruè a cuntàrla in gir ch'av dastàc al col!!

Qualcuno parlerà.

P.S. Personaggi ed episodi sono reali.



il miglior investimento nel tempo

SERRAMENTI in ALLUMINIO

www.pacchioniserramenti.it info@pacchioniserramenti.it

Via A.Volta, 50
46020 Moglia di Sermide (Mn)
Tel. 0386 62201 - Fax 0386 961553

- **Bonus fiscale del 55% per chi sostituisce i vecchi serramenti**
- **Finanziamenti personalizzati**

ALUK

I raccoglitori di frutta scioperano

La proprietà terriera della campagna del paese appartiene in gran parte alla vecchia nobiltà che vive nei palazzi aviti di città. Di quando in quando "il padron dalle belle brache bianche" capita dalle nostre parti a reclamare ciò che gli spetta dal fattore che amministra i suoi beni, dai vari mezzadri, terziadri, da tutta galassia di affamati che lavora in miseria. Mi riferisco esemplificando ai vari marchesi Rangoni, principi Pio, ai Sani, ecc. ecc. Verità esige che si dica che ultimamente l'età dell'oro, il periodo delle vacche grasse è al tramonto per i nostri alti papaveri, la "rara avis". A Pilastrì, dietro le case che si assiepano lungo Via Farini e fin dove lo sguardo si fissa sulla spalletta del Burana, dal Consorzio Agrario su, su fino a Valle Morta, il grande frutteto del Levi matura alla fine dell'estate succose mele sui rami penduli stracarichi. Sono varie qualità: imperatore, abbondanza, renetta, steimann, ottime da affettare e da fare al forno, il cui sugo caldo guarisce tosse secca, insistente. Gli operai al soldo sotto lo sguardo vigile del fattore Maresta le raccolgono abbarbicati su alte scale in legno, le incassano e ne stivano l'imballaggio sotto l'ampia tettoia del Palazzetto in attesa dei compratori. La fatica fatta induce i raccoglitori a chiedere ai Levi un sostanzioso aumento tariffario, una paga consona. Ma da Ferrara picche. La vertenza non si sblocca, non si recede d'un millimetro da una parte come dall'altra e intanto il tempo passa,

Trascorrono le settimane invano e la natura delle cose segue il suo corso: i frutti maturano, cascano e marciscono tra l'erba. Eppure basterebbe il buon senso, un accomodamento tra le parti per non vedere sprecata tanta abbondanza. Niente da fare. E' tardi. La faccenda si risolve senza vinti, né vincitori, anche se con una certa magnanimità i Levi lasciano che la gente si riversi tra le alte file dei meli a raccogliere quel che resta e far man bassa. La voce si sparge col tam tam delle comari per tutto il borgo; è un accorrere dalla Dogana al Mulino, un viavai di carriole, di carretti stracarichi di sacchi, sporte, secchi, di tutto ciò che possa contenere, coi ragazzini che riempiono tasche e canottiere, vecchie con i grembiuli

stesi, tenuti per le cocche. Chi va, chi torna, chi fa la spola e chi più ne ha, più ne metta. La processione dura alcuni giorni. Nelle case che profumano al Laim dei Caraibi anche il più riposto angolo dispenserà attrattive zuccherine per l'intero inverno.



MATILDE DI CANOSSA, IL PAPATO, L'IMPERO

Mantova e San Benedetto Po
31 agosto 2008
11 gennaio 2009

CASA DEL MANTEGNA
Mantova
Matilde di Canossa,
Il Papato, l'Impero

ABBAZIA DI POLIRONE
San Benedetto Po
Matilde di Canossa

MUSEO DIOCESANO
Mantova
Matilde di Canossa

Info: www.museomantildecanossa.it
Col. Cassan - Servizio Informazioni Turistiche
Provincia di Mantova tel. 0376 492433



Grazie Mantova per averci generati...



Guido Carlo Orsatti

L'abbiamo scritto tante volte. Ma ogni incontro fa rivivere, come fosse la prima volta, ricordi, emozioni spesso commoventi. Una esperienza che si ripete da anni: storie apparentemente simili, e ad un tempo diverse, ma sempre entusiasmanti.

Il costante diffondersi delle iniziative a far tempo da *Settembre 1990 per l'Emigrato* ha mantenuto vivo l'interesse per le radici comuni.

Tante storie che hanno in comune soprattutto un intenso sentimento di italianità, di mantovanità.

Ecco alcune recenti testimonianze di persone richiamate dal Monumento all'Emigrato, divenuto, ormai, un diffuso riferimento per una visita, una fotografia, un pur fugace bagno in terra mantovana.

ELISABETTA – Inghilterra: Canterbury

Elisabetta Guerresi, mantovana *doc*, trapiantata da decenni in Inghilterra, insegnante ed appassionata di viaggi alla scoperta di nuove culture, sempre da sola, dalla Cina all'estremo Oriente, spesso non dimentica della sua città, a respirare l'aria nostrana. Principalmente tesa a ritrovare il destino di una sua prozia emigrata giovanissima da Mantova per il Brasile nella seconda metà dell'800.

GUIDO CARLO – Brasile: Campinas

Guido Carlo Orsatti, 1927, nativo di Felonica Po, dove la *gens* Orsatti è tra quelle più comuni e consistenti, ha sentito forte il richiamo delle radici ed è venuto dal lontano Brasile alla *fera dal tirò* a Felonica, con la moglie Alda Talassi detta

Iole, 1930, figlia di Vittorio Casaro alla Prova, e la figlia Annalisa, 1952. Grazie all'intermediazione di Sermidiana e del prof. Nedo Orsatti.

Guido Carlo, figlio di Angioletto, muratore a Felonica, studente di guerra – reclutato per due anni alla TOT dell'occupante esercito tedesco, alla fine del conflitto si era diplomato geometra a Ferrara.

Nel 1951, spinto dalla disastrosa situazione economica del secondo dopo guerra ed animato da spirito d'avventura, aveva avviato la pratica del richiamo per espatriare in Brasile e nello stesso periodo aveva sposato la Iole.

Appena un mese dopo le nozze, partì *alla ventura* per quel lontano paese e si insediò a Campinas (SP), dove, per qualche mese, lavorò in un'impresa di costruzioni.

Alda lo avrebbe raggiunto nel gennaio 1952, appena in tempo per far nascere in Brasile la figlia!

Successivamente, dotato di intraprendenza, volontà e preparazione professionale, lavorò per 5 anni alle dipendenze del Comune (*Prefeitura*) di Campinas come topografo, realizzando la topografia per il costruendo aeroporto di Campinas.

Da sempre ha un forte il senso del risparmio: Annalisa racconta che ancora adesso egli non possiede la Mercedes, avendo sempre preferito acquistare auto usate, che, col tempo, non perdono di valore! Fu così che nel 1962, grazie ai risparmi accantonati, acquistò la sua prima macchina operatrice, ovviamente usata, per lavori di sterro e pavimentazioni pubbliche, costituendo la propria impresa denominata "Guido Carlo Orsatti"

Partito con 3 / 4 dipendenti, ora ne ha più di 200. Nella sua attuale impresa Orsatti - *terraplenagem e pavimentação*, della quale è direttore – presidente, lavorano con funzioni dirigenziali ed amministrative, i figli Dr. ing. Giancarlo, e Dr. commercialista Vitor.

La figlia Annalisa, pure lei laureata e sposata con Mark, vive con la sua famiglia

a Dallas ed i giorni scorsi, proveniente dagli U.S.A., ha incontrato i genitori a Felonica.

Le circostanze che maggiormente hanno colpito chi scrive sono due: 1ª) Guido Carlo è partito quando già la moglie era rimasta incinta durante il breve periodo di convivenza coniugale; 2ª) entrambi hanno conservato la cittadinanza italiana. Nel 1998, in riconoscimento dei suoi meriti verso la Comunità *campineira*, la Camera Municipale di Campinas, a termini del Decreto Legislativo n° 1096/1998, ha solennemente concesso a Guido Carlo il titolo di *Cidadão Campineiro* - cittadino di Campinas - *pelos relevantes serviços prestados* alla Città. Conferimento ancor più importante e lusinghiero, poiché al Nostro è stata conferita la cittadinanza effettiva, che non è quella puramente onoraria.

VITTORINO – Italia: Cazzago Brabbia (VA)

Vittorino, il professore di clarinetto Vittorino Andreoli, in occasione di una fugace venuta da Viggiù a Magnacavallo, agevolata da Rino Barbi, con una pattuglia di suoi parenti Trazzi ed Andreoli, al termine della visita al Monumento ed al Museo all'Emigrato ha lasciato sul Gran Libro delle Firme questo 'pensiero':

... Perché solo oggi ...

Domenica 3 agosto 2008

Ci siamo trovati da un figlio di Giuseppe, e dopo una fetta di salame e un bicchiere di vino !! abbiamo deciso di "fare" un salto a Magnacavallo,

Il tutto grande spunto di tante realtà e ricordi. Io, Vittorino, sentivo il desiderio di tornare alle mie radici, la mia casa natia. I miei nipoti Gabriella e Fabrizia desideravano rincontrare i loro cugini mentre il loro marito e Roberto e Livio ritornavano dai fratelli; tutto questo viene cucito da Rino Barbi, nostro cugino, il quale con tanto entusiasmo ci mette in contatto



Vittorino Andreoli con parenti e amici

*con l'avv. Elio (per noi Elio)
e di conseguenza con un po' di storia,
la nostra storia.*

*Certamente saremmo rimasti per ore
ad ascoltare il nostro passato, ma suor
Vittoria¹ e i fratelli Trazzi ci impongono
di ritornare alla nostra Varese nonché
"VIGGIU".*

*Credetemi, sono allibito dall'accoglienza
e dall'entusiasmo con i quali ci accoglie
Elio, ma tutti i nipoti reclamano il ritorno
agli zii.*

*Devo concludere con un pensiero solo
nostro: grazie Mantova per averci generati.
Vittorino Andreoli*

Vittorino, figlio di Giuseppe, 1895, e della Ricordina (la Ricordona, per la sua mole), nato nel giugno 1945 alla Roversella nella casa del casaro, emigrò giovanissimo con i genitori ed il fratello Sandrino a Viggù. Grazie alla solidarietà della famiglia ed alla sua volontà di affrancarsi dall'indigenza, studiò musica. È stato insegnante ed ora è apprezzato maestro di bande e cori musicali.

Dimentico dell'età matura, ma giovanile nello spirito e nel corpo, è tornato di recente da una gitarella in bicicletta a ... Santiago de Compostela!

Sposato, ha due figli: Giuseppe, ingegnere elettronico, attualmente sacerdote a Lazzate (MI); Caterina, farmacista a Varese. Tutti conversano in dialetto mantovano della bassa. Queste poche note vogliono essere un dovuto omaggio alle famiglie Andreoli e Trazzi; ma anche alle tante altre che, trapiantate in terra, si può dire, di frontiera, hanno vinto la battaglia della vita; ma anche a quelle che, per sfortuna, ineluttabilità, o situazioni ambientali disagiate, se non anche ostili, tale battaglia non hanno vinto.

1 - Vittoria Andreoli, sermidese, figlia di Arrigo, dopo la laurea in Giurisprudenza conseguita a Ferrara, ha accolto la chiamata del Signore ed è divenuta Suora francescana. Attualmente è vicesuperiora della Comunità di consorelle insediate a Brede di San Benedetto Po.



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. 338.760.71.42
www.osterialacucaracha.it

IMPRESA DI COSTRUZIONI

VOLPICELLI LORENZO

COSTRUZIONI

E VENDE IMMOBILI

VIA PIETRO NENNI, 36 - 46020 SERMIDE (MN)

TEL. 0386-647959
FAX 0386-628156



Via Mameli 45 - Sermide - tel 0386.960416
C.C. La Ciminiera - Ostiglia - Tel. 0386.803082



Un accordo sindacale dei salariati agricoli del 1908

PRIMA PARTE

Un fascioletto ritrovato dall'amico Fausto Talassi e messo a disposizione di Sermidiana riporta gli estremi di un accordo sindacale dei salariati agricoli del 1908 fatto a Mantova espressamente per il Comune di Sermide.

Il contenuto del libretto è anche un mansionario: esso elenca i doveri ed i diritti delle figure interessate, cioè operai e datore di lavoro, ma soprattutto riporta i compensi economici spettanti. A questo proposito si sono trasformati i compensi in lire riportandoli all'anno 2000, cioè si è cercato il coefficiente di conversione del valore della lira del 1908 in quella del 2000. Forse vi chiederete perché non riportarla al 2008? Ebbene gli autori consultati si sono detti incapaci, allo stato attuale, di fare questa operazione a causa dell'entrata in vigore dell'euro. Infatti tutti dicono che la nuova moneta ha creato tali e tanti movimenti inflattivi non omogenei che l'operazione per ora risulta impossibile (con buona pace dei nostri politici che ci hanno voluto far credere che l'introduzione dell'euro sarebbe stata neutra...!).

Vogliamo percorrerne le pagine di questo libricino e tradurne i valori? Vedrete che spaccato di vita grama ne risulterà.

Innanzitutto, nelle disposizione transitorie finali si legge: il presente concordato riporta l'accordo tra un rappresentante dell'associazione dei proprietari e conduttori di fondi (Paolini Rizzieri) ed il segretario della confederazione provinciale, Enrico Dugoni, in rappresentanza del segretario politico ed economico di Sermide. Esso porta la firma delle due figure suddette e del Sindaco di Sermide dell'epoca (Fioravanti), a cui spettava il compito di presiedere la laboriosa discussione. L'accordo è stato redatto il 20 febbraio 1908. Dal punto n° 3 di queste disposizioni si evince che esistevano proprietari e conduttori di fondi che accettavano il lavoro continuativo ed altri no, ma che comunque s'impegnavano ad assumere solo lavoratori organizzati nelle leghe sindacali. Evidentemente esisteva anche una schiera di lavoratori non sindacalizzati.

Vediamone i contenuti. Le prime figure considerate sono quelle di: Bifolco, vaccaro e manzolaro. Come già ho scritto si tratta di tre figure d'operai di stalla: il bifolco era l'addetto ai buoi e vacche da lavoro e guidava le boarie (deriva il suo nome dal latino bufulcum, ha come sinonimo biolco e da questo deriva la nostra misura agraria biolca, cioè la terra che riusciva ad arare il biolco

in una giornata), il vaccaro era l'addetto alle vacche che producevano latte e generavano vitelli, mentre il manzolaro accudiva a tutto l'altro bestiame bovino non in attività produttiva.

L'art. 1 fissa il salario annuo in £ 500, da pagarsi nel seguente modo: £ 90 al 5 ottobre (per l'acquisto di legna e vino), £ 90 al 1 aprile, mentre il rimanente salario, cioè 320 £, doveva essere diviso in dodicesimi e corrisposto ogni mese. Nei quattro mesi autunno-invernali erano trattenute £ 6 da aggiungere ai dodicesimi dei quattro mesi estivo autunnali. Il vino e la legna dovevano essere forniti dal proprietario a prezzo di stima, qualora il proprietario ne avesse disponibilità.

Proviamo ad aggiornare i valori suindicati: 500 £ corrispondono a £ 2.943.091 (ottenute moltiplicando 500 lire del 1908 per il coeff. di conversione 5886,1822). Perciò arrotondando potremo concludere che il salario annuale di un operaio di stalla del 1908, sarebbe corrisposto nell'anno 2000 a circa 3.000.000 di lire. Si badi bene sono tre milioni riferiti al valore d'acquisto del 2000. Esso, sempre espresso in moneta attuale, era distribuito durante l'anno nel seguente modo: un mensile di 157.000 £, che però nei mesi d'aprile e ottobre era integrato da circa 530.000 £ non corrisposte tramite il mensile. I mesi invernali, come detto sopra, erano decurtati di 35.000 £, mentre quelli estivi erano aumentati di una pari somma.

Al bifolco era di diritto fornire una casa igienica che contenesse tutta la famiglia,

un pollaio, un porcile, due tavole di terreno ortivo e l'uso del forno per cuocere il pane. Non è specificato se ciò valesse anche per il vaccaro, è presumibile di sì. Nel prosieguo dell'articolo il controvalore attualizzato sarà riportato tra parentesi di seguito alla quantità di lire del tempo. Come potremmo commentare tutto ciò? Possiamo semplicemente immaginare il modo di vivere: vestiti di stracci continuamente rattoppati, zoccoli invernali e piedi scalzi in primavera estate, limitatissime le suppellettili, un letto su assi e cavalletti ed eventualmente una cassapanca grezza, infine un tavolo sgangherato. Il tutto era racchiuso in una o due stanze con un camino. Il ricorso all'acquisto d'alimenti era limitato all'indispensabile; le spese per il vestiario erano superflue e limitate a qualche abito da lavoro. I pasti erano più che frugali, composti da alimenti tipo polenta, verdure raccolte nei campi o nell'orto oppure carni provenienti dagli allevamenti famigliari. Infatti, gli accordi prevedevano che se nelle famiglie delle tre figure menzionate vi era una sola "spesa", cioè solo un componente era assunto, questa aveva diritto ad allevare sei galline e 24 polli novelli, se invece vi erano più "spese" si concedeva di allevare 4 galline e 12 polli novelli per ogni "spesa" supplementare. Del pari era concesso allevare un suino per "spesa" e tre suini con più "spese", gli animali però dovevano rimanere sempre nel porcile o nel pollaio recintato. In caso d'assunzione di operai in età molto giovane o molto anziani erano permessi accordi in deroga. Gli



GIUNCO CASA
di CARANTINI ALDO

Mobili in legno etnici e contemporanei
Oggetti e complementi
Arredo esterno in bambù

Via Ostigliese, 4 Libiola di Serravalle a Po
tel e fax 0386 40039 - info@giuncocasa.com

www.giuncocasa.com



Alberto Guidorzi

La vita nei campi

Il mondo rurale
nell'Oltrepò mantovano
nella prima metà
del Novecento



operai a titolo pieno, però, avevano altre onoranze e diritti: - se il bifolco domava un paio di buoi, gli spettavano 5 lire (30.000 £), se arava la terra per conto terzi oltre la colazione aveva diritto a 2 lire al giorno (12.000 £), - se per eseguire i lavori dovevano pernottare fuori casa erano concesse 1,25 lire/g (7.500 £), se era comandato per servizi di trasporto fuori dal comune erano rimborsate le spese vive, - era il bifolco che trasportava i covoni di grano in corte e per questo lavoro era previsto un forfait di 8 lire (47.000 £). Al vaccaro era corrisposto lire 1 (6000 £) per ogni vitello fatto partorire; per ogni quintale di latte munto era previsto un emolumento che variava a seconda che il latte fosse posto in corte (£ 0,12 ossia 700 £), al caseificio vicino (£ 0,15 ossia 900 £) o al caseificio lontano di oltre un km, (£ 0,25 ossia 1500 £). Il vaccaro aveva diritto a mezzo litro di latte al giorno in caso di malattia di qualche membro della sua famiglia.

Al salariato era concesso a festeggiare il 1° maggio, il XX settembre (presa di Roma), tutte le altre feste del calendario e il giorno delle elezioni; se era elettore egli poteva assentarsi dal lavoro dalla ore 9 alle 16. Circa i doveri: non c'era limitazione al numero d'animali assegnati, inoltre a custodia finita ed in rapporto agli animali assegnati doveva prestarsi per lavori di corte fino a mezzora prima del tramonto. Tutte le tre figure sindacali, a turno, dovevano custodire il bestiame nelle epoche imminenti il parto, anche dormendo in stalla o fuori dalla stalla,. In caso di lavori urgenti durante i raccolti e col pericolo di imminenti intemperie, essi dovevano prestare la loro opera anche nelle ore di riposo, ma senza emolumenti. Gli orari di lavoro imposti allora, oggi sarebbero impensabili. Gli operai di stalla dovevano alzarsi due ore prima del levar del sole, il bifolco durante l'aratura doveva alzarsi a mezzanotte e doveva arare per otto ore, nelle quali era compresa la colazione. Il bifolco terminava, in via normale, il lavoro mezzora prima del tramonto.

Erano regolamentate anche le assenze per malattia: in caso di malattia era prevista la corresponsione del salario per 15 giorni, in caso d'infortunio, per 30 gg. Per tutto il tempo di assenza la sua sostituzione era fatta dagli altri salariati di stalla, ma gratuitamente. Il licenziamento avveniva dopo tre mesi di malattia, ma gli era lasciato il godimento della casa fino al S.Michele (29 settembre) successivo.

L'Informatore Agrario,

il settimanale tecnico ed economico di agricoltura professionale, è il più autorevole e diffuso settimanale agricolo italiano.

Nato nel 1945 sotto forma di bollettino informativo dello studio professionale di un agronomo, da oltre 60 anni si rivolge a tecnici, imprenditori, allevatori, agricoltori e a tutti coloro che sentono la necessità di un'informazione politica, tecnica ed economica costante e qualificata. La lettura e la consultazione de L'Informatore Agrario consente un aggiornamento completo sulle tecniche agrarie, propone suggerimenti per adeguare la produzione, offre occasioni di verifica e di stimolo per operare sempre meglio ed in modo competitivo.

Su uno degli ultimi numeri della rivista è apparsa un interessante commento relativo al libro del nostro

collaboratore Alberto Guidorzi, edito da Ser-

midiana nel 2007 "La vita nei campi, il mondo rurale nell'Oltrepò mantovano nella prima metà del Novecento".

A beneficio dei lettori riportiamo il testo della recensione.

"Qual è il significato delle tradizioni rurali per noi, gente del terzo millennio? Quale l'utilità della loro conoscenza? Il volume risponde egregiamente a questi interrogativi. Nella prima parte l'Autore ci fa rivivere la vita tradizionale nelle campagne, nei suoi vari momenti e settori: quello della coltivazione dei cereali, poi della bietola e via via della canapa, dell'uva, del fieno, della stalla, dell'orto e degli alberi da frutto. Belle e significative le foto, ma soprattutto vividi i riferimenti alle varie fasi operative di ogni coltura, anche quelli in apparenza meno rilevanti. Vedi, nel caso del capitolo sulla viticoltura, l'accento alla difficile sfogliatura dell'albero sostegno della vite maritata, l'olmo, per ottenerne foraggio: 12 q. di foglie ricavati da ogni 100 alberi. La preparazione dei "caràs" scortecciati, ricavati dal tronco degli olmi; l'impiego delle "navacce" (bigonce) per il trasporto dell'uva. Riportando questi antichi termini dialettali si dimostra che la viticoltura padana è stata importata dai Paesi mediterranei. Ad esempio "navaccia" deriva dal latino navis, per la sua somiglianza a una barca; "caràs" invece è termine greco (charax) che indica il sostegno morto della vite.

Nella seconda parte l'Autore dilata e articola nel tempo e nello spazio questi elementi fondamentali della vita agricola locale, individuando le loro radici già nella preistoria ed evidenziando come la loro diffusione sia stata globale. Il lettore scopre così che nell'agricoltura mantovana e padana sono concentrati contributi da parte delle civiltà agrarie di tutti i continenti: il frumento e le sue implicazioni socio-culturali dell'Asia anteriore, il riso dall'Estremo Oriente, il mais dalle Americhe e così via. Ma l'Autore non si ferma qui: sia nell'introduzione che nelle conclusioni ci illustra le prospettive attuali e future dell'agricoltura, il contributo delle biotecnologie, le valenze della globalizzazione. Focalizza in pieno il principio sostenuto da un grande museologo rurale, il Rivière, secondo il quale "occorre conoscere il passato per conoscere se stessi e quindi risolvere nel modo migliore i problemi di oggi e di domani". E' in base a questo principio che ora scopriamo come la vegetazione coltivata riduce efficacemente il tenore di anidride carbonica nell'atmosfera. E' stata infatti la vegetazione che, lungo le ere geologiche, ha ridotto il suo tenore dalla quasi totalità delle origini all'attuale 0,04%. E' quindi soprattutto l'agricoltura che può offrire un rimedio serio per il contenimento dell'effetto serra.

In conclusione il volume è utile per tutti, in quanto rende consapevole il lettore che l'agricoltura costituisce il fondamento della nostra esistenza, anche di quella di coloro che non se ne occupano direttamente. - G.F.-"



Sapere, Vedere, Ascoltare

proposte dal 10 settembre al 10 ottobre

>> CONCERTI

**12 SETTEMBRE,
VENERDI' h 21.00**
Orchestra
Città di Ferrara
A. Bruckner Sinfonia n. 7
in mi maggiore
Direttore Franco Pasciotta.
FERRARA, Castello Estense
Info: 0532 299303

**19 SETTEMBRE,
VENERDI' h 21.00**
Orchestra
Città di Ferrara
G. Puccini, Crisantemi
F. Schubert,
Kammersymphonie B-dur.

**26 SETTEMBRE,
VENERDI' h 21.00**
Orchestra
Città di Ferrara
Musiche di J. Ibert, H. Villa-
Lobos, D. Milhaud. Marco
Gerboni (saxofono).
Direttore Stefano Squarzina.

**8 E 15 OTTOBRE
MERCOLEDI' h 18.00**
"Tutto Mozart"
Musica sinfonica.
FERRARA, Caffetteria
del Castello Estense

>> EVENTI

**DALL'11 AL 14
SETTEMBRE**
Sagra della pera
VIGARANO PIEVE (FE)
Info: 0532436426

FINO AL 14 SETTEMBRE
Sagra dell'anitra
STELLATA (FE)
Info: 3409743290

**DAL 12 AL 21
SETTEMBRE**
Sagra
dei primi piatti
BEVILACQUA (FE)
Info: 051 6843334

**DAL 12 SETTEMBRE
AL 5 OTTOBRE**
Sagra della
salamina da sugo
POGGIO RENATICO (FE)
Info: 0532 877020

**SABATO 13 E DOMENICA
14 SETTEMBRE**
"I cavalli dei Re"
FERRARA,
ippodromo comunale
Info: 0532 762005

**DAL 14 SETTEMBRE
AL 19 OTTOBRE**
Tutte le domeniche:
"Omaggio al Duca"
FERRARA, Castello Estense
Info: 0532 751263

**DAL 19 AL 28
SETTEMBRE**
"Ferrara
balloons festival"
Festival delle mongolfiere
d'Europa.
FERRARA, Parco Urbano
Info: 0532299303

**21 SETTEMBRE,
DOMENICA**
Isola Boschina, Ostiglia:
nel contesto della
manifestazioni di
"Foreste da vivere"
passeggiata nella Riserva
con il Duo
"Fili di voce"
di Bologna che proporrà
lo spettacolo "Gli uccelli e
la neve", letture e canti di
poesie di Emily Dickinson e
Daria Menicanti sul tema del
giardino e del bosco. A ciò
seguirà un rinfresco.
Info: 038632511

**SABATO 27 E DOMENICA
28 SETTEMBRE**
"Giornate Europee
del Patrimonio"
Visite guidate ed aperture
gratuite all'interno dei musei
e palazzi di Ferrara.

DAL 3 AL 5 OTTOBRE
"Internazionale
a Ferrara"
Festival dedicato

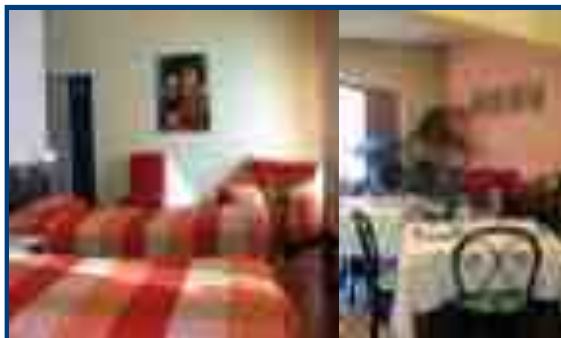
al giornalismo e
all'informazione globale.
Attualità, Idee, Economia,
Viaggi, terrorismo, l'Italia
vista dagli altri, Stati Uniti,
Africa e Medio Oriente,
Russia e Cuba. Un weekend
con i giornalisti di tutto il
mondo. Principali sedi del
festival: Multisala Apollo,
sala Estense, piazza
Municipio, sala Borsa, Zuni,
Café de la paix. FERRARA

DAL 6 AL 10 OTTOBRE
"Panaria".

Fiera del pane
per valorizzare la tipicità
dei prodotti locali ed
in particolare del pane
nostrano (pane ferrarese).
Regolamento e scheda
di partecipazione sul sito
ufficiale del Comune di
Bondeno www.comune.bondeno.fe.it
e sul sito dell'Associazione
"Sagre e Dintorni" www.sagreedintorni.it
BONDENO (FE)
Info: 0532 899245

>> MOSTRE

DAL 12 OTTOBRE
"Il cammeo
Gonzaga"
arti preziose alla corte di
Mantova.
MANTOVA, Palazzo Te



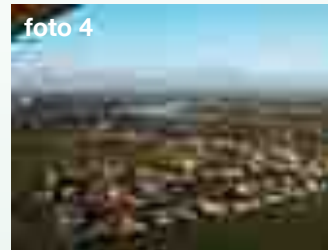
TRATTORIA CAVALLUCCI con alloggio

Cucina tipica del basso mantovano
Specialità al tartufo

**SPECIALITA' PESCE
D'ACQUA DOLCE**

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

Parole crociate bifrontali

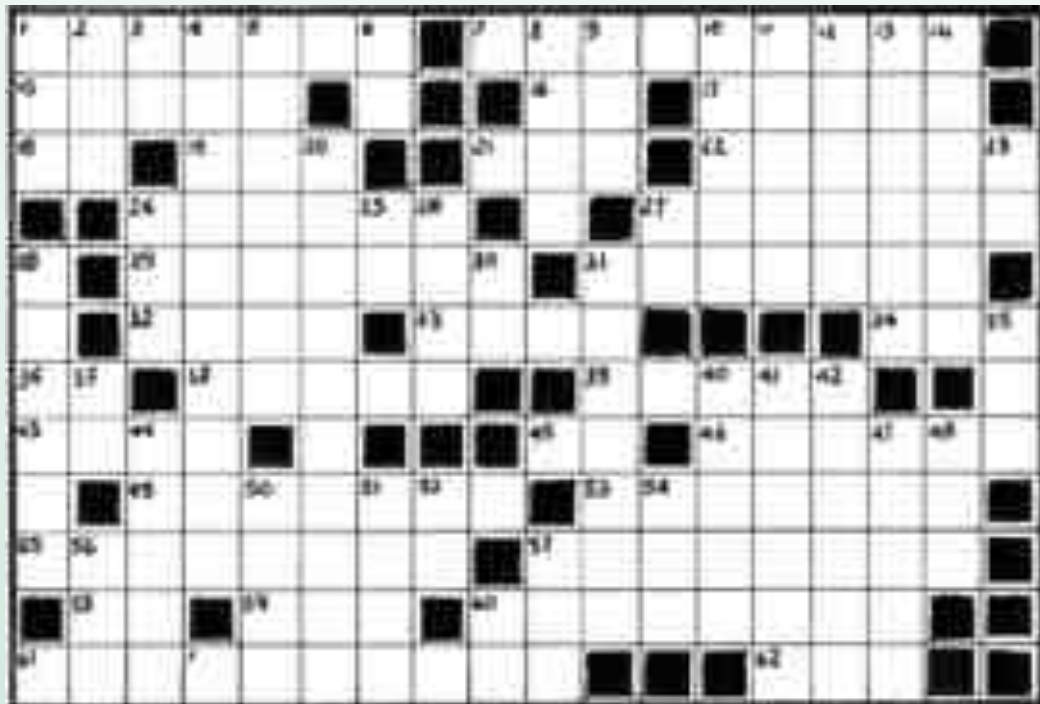


Il gioco delle frazioni

Il solutore tenga presente che molte parole non vanno scritte da sinistra a destra o dall'alto in basso, ma viceversa.

ORIZZONTALI:

- 1- abitante di un paese
- 7- vedi foto 5
- 15- guizzi di luce
- 16- siede sul trono
- 17- nome caratteristico di teatri
- 18- Organismo Europeo
- 19- Organizzazione Dentistica Nazionale
- 21- il nome della poetessa Negri
- 22- cittadina tedesca sul Reno
- 24- istituto di ricerca
- 27- popolo della Mongolia
- 29- pesce simile al merluzzo
- 31- vedi foto 1
- 32- pagnotta rotonda
- 33- disturbi, malanni
- 34- coppia degli dei
- 36- la prima di sette
- 38- immaginar, inventar
- 39- spirale di acciaio
- 43- ossa di animali
- 45- carabinieri
- 46- persona imbronciata
- 49- le divora Braccio di ferro
- 53- persona di statura notevolmente al di sopra della media
- 55- rappresentazione della Natività
- 57- piccolo vallo presse Mantova noto per l'impiccagione di patrioti
- 58- Varese
- 59- tre in numero romano
- 60- versare lacrime



- 61- vedi foto 2
 - 62- trasmette su tre reti
- ### VERTICALI:
- 1- nome di papi
 - 2- valle bolzanina col lago di Carezza
 - 3- Genova
 - 4- vedi foto 3
 - 5- roccia o tonalità di grigio
 - 6- nota musicale
 - 8- poeti, vati
 - 9- Pubblico Registro Automobilistico
 - 10- individua i sommergibili
 - 11- insieme delle dottrine o parte della messa
 - 12- è attaccata al collo
 - 13- tagliare la lana alle pecore
 - 14- barra porta utensili

- 20- tuttavia, altresì
- 23- acceso sull'interruttore
- 24- parità di ricette
- 25- articolo spagnolo
- 26- grandi alberi
- 27- Torino
- 28- poeta latino
- 30- Aosta
- 31- godimento fisico e spirituale
- 35- cose che mi appartengono
- 37- Sondrio
- 40- statista russo
- 41- radice usata in cucina
- 42- vedi foto 4
- 44- matita
- 47- delimitano tanti giardini
- 48- Unione Ginnica Bolognese
- 50- continente



- 51- vengono diretti sul bersaglio
- 52- Polizia Penitenziaria
- 54- tazza o bicchiere in forma dialettale
- 56- ha sostituito l'Ige
- 57- epoche
- 60- Enna



>>> Caro direttore,

con questa mia seconda e-mail intendo ringraziarla, per aver dato spazio su Sermidiana, per aver pubblicato il mio primo messaggio riguardante l'istituzione di un nuovo parco giochi a Sermide. A dire il vero non mi aspettavo una realizzazione così veloce (anche se parziale) della nostra proposta (intendo ringraziare tutte le persone che hanno appoggiato il progetto). Chi in questo periodo ha avuto modo di passare per via Einaudi (sede del nuovo parco) avrà notato quanti bambini hanno "colonizzato" lo spazio resosi a disposizione e con loro anche i genitori, non dico entusiasti, ma tutti molto contenti dell'iniziativa. Tutto questo però non deve far pensare all'Amministrazione comunale che il lavoro sia terminato, anzi siamo all'inizio, e quindi cito ancora alcuni lavori, che per noi frequentatori, dovrebbero essere ancora compiuti; vado quindi ad elencarli:

1. Una piccola recinzione per evitare gli ingressi indesiderati e la fuoriuscita dei più piccoli dall'area verde.
2. Spostare i giochi presenti nell'ormai inutilizzato parco ex villaggio Enel
3. Approntare dei dossi artificiali anti velocità sulla strada in prossimità del parco.
4. Porte da calcetto per i ragazzini amanti del calcio e rete da pallavolo per chi vuole qualcosa di alternativo
5. Controllo strutturale dei giochi presenti, possibilmente con i verbali di controllo visibili al pubblico

Per il momento mi fermo qui, attendiamo la fine delle ferie estive e poi ci rifaremo sentire.

Colgo l'occasione per ringraziare pubblicamente i ragazzi di Sermide, com per aver sostenuto l'iniziativa mettendo a disposizione uno spazio dedicato esclusivamente a questo "PICCOLO GRANDE PROBLEMA DI SERMIDE", ed anche un piccolo plauso all'Amministrazione che si è mossa abbastanza rapidamente.

Cordiali saluti,

Rino Antonioli da Caposotto

>>> Direttore

con la riforma del commercio voluta dall'allora ministro Bersani la pianificazione commerciale è stata giustamente integrata con la pianificazione del territorio.

Va introdotta quindi in modo chiaro la previsione della contestualità nei procedimenti autorizzativi edilizi e commerciali qualora l'insediamento preveda interventi con esercizi aggregati, complessivamente superiori alle medie strutture di vendita.

Si ritiene che l'Ente pubblico, a fronte dell'alto grado di discrezionalità consentito dalle leggi introdotte in materia urbanistica negli ultimi anni, debba attrezzarsi in modo sempre più evoluto per guidare i meccanismi della trasformazione territoriale: evitare di subire e rincorrere le pressioni dei privati e farsi promotore di una strategia di qualità del territorio in cui le risorse private concorrano utilmente e senza squilibri alla realizzazione del bene collettivo.

E' da considerare che il periodo che viviamo non è positivo per i consumi e che genera sofferenze nelle piccole e medie imprese esistenti.

Pertanto il PGT è uno strumento importante per lo sviluppo della rete distributiva, ma nella situazione attuale sono da evitarsi ulteriori consistenti espansioni dell'offerta, favorendo invece il fattore qualitativo e l'armonia col territorio circostante.

Si deve perciò ritenere del tutto superata quella concezione urbanistica che ha visto favorire la previsione di nuovi e consistenti insediamenti commerciali in luoghi esterni, presso arterie di traffico e raggiungibili solo col mezzo privato, che hanno prodotto una peggiore qualità urbana.

SUGGERIMENTI E PROPOSTE

Con un gruppo di commercianti locali abbiamo fatto alcune riflessioni su possibili interventi che potrebbero essere inseriti nel nuovo strumento urbanistico a sostegno del commercio locale.

I primi suggerimenti, di carattere urbanistico e legati al rilascio di nuove autorizzazioni, potrebbero essere i seguenti:

- Si escluda la possibilità di insediamento di grandi strutture di vendita
- Si escluda la possibilità di insediamento di medie strutture di vendita oltre i 600 mq. e comunque per superfici consistenti
- Si preveda nelle aree di espansione residenziale una presenza del commercio adeguata e non spropor-



zionata rispetto ai residenti previsti, in luoghi non dispersi e dotati di parcheggi, di verde e di facile accessibilità

- Si verifichi l'esigenza di nuovi parcheggi e di spazi (quasi inesistenti nel centro storico) per il carico e scarico merce in prossimità degli esercizi commerciali

- Si valuti la possibilità di riconsiderare la disposizione dei banchi del mercato settimanale che sposta il suo baricentro sempre più verso l'esterno contribuendo a impoverire le strade e le piazze del centro storico

- Si valuti la possibilità di creare punti di vendita di prodotti locali a km 0 per contenere costi e inquinamento

- Si verifichi la possibilità di incentivare esercizi commerciali di vicinato per allargare il ventaglio di servizi offerti

- Si valuti la possibilità di promuovere l'allargamento di un esercizio commerciale attivo sull'area di un negozio contiguo che ha cessato l'attività

Noi crediamo necessario un forte impegno dell'Amministrazione locale per ridare impulso e vitalità al centro storico e alle periferie.

Il rilancio e lo sviluppo dell'attuale esistente si possono supportare con la norma regionale dei distretti urbani del commercio ovvero con la proposta lombarda per lo sviluppo integrato di commercio e città.

L'iniziativa affronta le prospettive di applicazione di un modello di gestione unitaria e integrata, orientato ad attivare negli ambienti urbani dinamiche economiche, sociali e culturali di grande portata.

Sul piano organizzativo il Comune deve essere uno degli attori primari poiché a lui competono importanti servizi come la sicurezza, l'arredo urbano, il marketing e la promozione del territorio, cui dovranno essere di supporto gli imprenditori locali e chi crederà nel progetto messo in campo.

Non deve essere dimenticato il grande lavoro documentario del marketing territoriale dove si sottolinea per Sermide una vocazione turistico-ambientale legato a un modello di sviluppo del novecento, in particolare del momento di passaggio dalla realtà agricola a quella industriale.

Esprimiamo fin da ora il supporto

della rete distributiva esistente a progetti che approdino a un tavolo comune dove le proposte possano essere valutate.

Confidando in un positivo accoglimento, è gradita l'occasione per porgere distinti saluti

Il Direttore Davide Cornacchia e i Commercianti di Sermide



>>> Direttore

alcuni commercianti di Sermide di via Indipendenza e di via Cavicchini, supportati dalla Confesercenti di Mantova, hanno fatto pervenire all'Amministrazione comunale alcuni suggerimenti e proposte per il Piano del Governo del territorio.

Il PGT ha il compito e la necessità di fissare linee strategiche che definiscono lo sviluppo di Sermide e del suo territorio.

Il nuovo strumento prevede e attua metodi e sistemi per diffondere la qualità del progetto architettonico, la qualità degli spazi aperti pubblici, la sperimentazione di nuove tecnologie mirate al contenimento dei consumi energetici, la sperimentazione di nuove formule abitative e di nuovi servizi capaci di offrire risposte valide ai nuovi bisogni della popolazione e dei suoi abitanti più deboli.

Siamo convinti che tra gli obiettivi che qualificheranno il nuovo PGT di Sermide debba esserci anche una migliore qualità urbana basata su una presenza diffusa e articolata del piccolo commercio di servizio e del turismo, che valorizzi la funzione del centro storico e non faccia mancare il servizio di prossimità nelle frazioni.

Purtroppo in molti, troppi, comuni in passato si è favorito il servizio commerciale concentrato in grandi poli esterni, appunto come avvenuto a Sermide

Le conseguenze sono state:

- l'impoverimento del centro storico
 - la carenza del servizio commerciale nelle frazioni
 - la difficoltà di accedere ai servizi commerciali da parte della popolazione anziana senza autovettura
 - la crescente mobilità con i mezzi privati e l'incremento dell'inquinamento
 - la minore sicurezza per i cittadini in un centro poco frequentato
- il peggioramento della qualità urbana complessiva

I commercianti di via Indipendenza e di via Cavicchini



**UMBERTO
SCANSANI**

STUFE E CAMINETTI

*Riscalda
il tuo inverno
con*
PALAZZETTI

Santa Croce di Sermide - Via Milazzo 133
tel. 0386.915257 - 0386.915310 - fax 0386.915257
mail: u.scansani@tin.it



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

 **CITROËN**

**I MONOVOLUME PIÙ SCELTI
DAGLI ITALIANI.**



GRAND C4 PICASSO 7 POSTI

Disegnata per 7 persone - ABS - ESP - Servosterzo
COSTRUTTORE DI PRESSIONE - CARROZzeria INNOVATIVA
A RACCOMANDA / ESP - SERVOSTERZO DI PRESSIONE
ECC. ASSISTENZA 24H Citroën Assistance Service.

Xsara Picasso

Servosterzo - 4 porte / ABS
RACCOMANDA ELETTRONICA DI PRESSIONE



C4 PICASSO 5 POSTI

Servosterzo - 5 porte / ABS / ESP - RACCOMANDA ELETTRONICA DI PRESSIONE
SERVOSTERZO DI PRESSIONE A RACCOMANDA / ESP - SERVOSTERZO DI PRESSIONE
ECC. ASSISTENZA 24H Citroën Assistance Service.

**POLIZZA R.C.A. IN OMAGGIO
SU TUTTA LA GAMMA***

GAMMA MONOVOLUME A PARTIRE DA €13.300.

* POLIZZA R.C.A. IN OMAGGIO CON DURATA 3 ANNI E RINNOVAMENTO AUTOMATICO. IMPORTO MASSIMO DELLA POLIZZA R.C.A. IN OMAGGIO €13.300.

Citroën Finanzia
di fronte al cliente
31/04/2011 pagina 3/11

Il presente annuncio pubblicitario è puramente informativo e non costituisce offerta né sollecitazione di vendita. Per maggiori informazioni, visitate il sito www.gestauto.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20. Gestauto è un marchio registrato di Citroën. I prezzi sono in euro e comprendono l'IVA. I prezzi possono variare senza preavviso. I prezzi sono in euro e comprendono l'IVA. I prezzi possono variare senza preavviso. I prezzi sono in euro e comprendono l'IVA. I prezzi possono variare senza preavviso.

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

FERRARA
VIA DARSENA, 92
Tel. 0532.769500

IMOLA
VIA BACCHINI, 5-ZI
Tel. 0542.643840

RAVENNA
VIA FAENTINA, 222
Tel. 0544.500140

FAENZA
VIA GRANAROLO, 75
Tel. 0546.28999