

CITROËN

GESTAUTO E.R.

www.gestauto.citroen.it

ANNO 28 - N. 10 - NOVEMBRE 2008 - Euro 2,50

Sermidiana

magazine



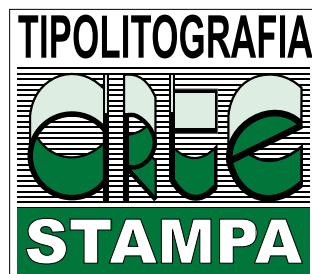
Sermidiana - Spettacolo in A. P. - 70% - Filiale di Mantova - C.C. Postale: 19612387 - Pub. inf. 50%

Sermide "Città medaglia d'oro" del Risorgimento

10 Settembre 1899

Se vuoi le ali, noi le sappiamo stampare!

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



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



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



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

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

TELERADIOLOGIA

POLIAMBULATORI

Direttore Sanitario: Dott. Giacomo Barbalace

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



www.xrayone.it



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:

Aguzzi Rita - Bellodi Lino
Bresciani Mauro - Buganza Ugo
Campana Giancarlo - Costanzelli Carlo
Doffini Edda - Fornasa Gianbeppe
Gallo Paolo - Guidorzi Alberto - Guidorzi Sara
Guidorzi Simone - Mora Chiara
Orsatti Franco - Palma Jessica
Padricelli Pasquale - Pecorari Giulia
Rampionesi Davide - Reggiani Lisa
Reggiani Giuseppe - Rizzi Franco
Scaglioni Achille - Sidari Luciana
Tralli Lidia - Vallicelli Marco - Zerbini Cristiana

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

Esteri Europa euro 45,00

Esteri 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 (imbustare, 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.

Un anniversario per riconoscersi



Tra le iniziative proposte per commemorare il 160° anniversario del momento più glorioso della storia di Sermide, ne troviamo alcune che coinvolgono direttamente i ragazzi della scuola Media. In un momento in cui si parla di revisionismo storico e anche, purtroppo, di perdita di rapporto con il passato, è senza dubbio importante tenere bene in mente che, a scanso e al di fuori di qualsivoglia visione politica, Sermide ha luoghi che effettivamente si sono macchiati con il sangue dei suoi cittadini, che si sono spesi con la consapevolezza di chi va a morire a difesa di un ideale che ora sembra purtroppo lontano: la libertà della loro terra. Ai giorni nostri spesso questo concetto è caricato di ideologie che si trasformano in chiusure culturali feroci nei confronti di tutto ciò che è percepito come esterno e diverso da sé. Si sta tornando sciocamente ad un modo di pensare a comparti stagni che ci riporta ad un passato ancora troppo recente per lasciare indifferenti. I giornali inoltre ci restituiscono ogni giorno esempi di questo vuoto culturale che incombe, e ciò che ferisce di più è che molti sono i giovani coinvolti. Vivere preoccupati unicamente del presente e delle sue più incombenti necessità crea una sorta di bolla, all'interno della quale non esiste la linea del tempo e ogni fatto è considerato come un unicum. Qualcosa di piovuto dal cielo. Quando non dovuto. Ma la realtà è spesso un'altra.

Chi ha l'età per ricordare, sa bene che ciò che abbiamo raggiunto oggi, culturalmente e socialmente, è frutto di un percorso, spesso travagliato, che ha lasciato dietro a sé lotte e compromessi. Recuperare il senso di appartenenza alla Storia, e in particolare a quella del proprio paese, aiuta senza dubbio a sentirsi meno dispersi e più inseriti in un contesto ampio. Non solo locale o nazionale, ma Umano. Quelli che si sono spesi per Sermide e la sua libertà, lo hanno fatto certo in nome di un ideale sacrosanto, ma quello che non dovremmo mai dimenticare è che erano uomini e donne come noi, con una loro famiglia, che avranno avuto sicuramente paura, ma che non per questo si sono fermati a pensare che si sacrificavano per altre persone a loro ignote. Sermide ha ricevuto la medaglia d'oro, e forse nel trascorrere del tempo il senso di questa onorificenza, di cui poche città davvero possono gloriarsi, è andato sbiadendosi. Bene dunque che le giovani generazioni siano informate di questo. E che gli adulti ne riscoprano il senso.



- 2 Miscellanea
 8 Intrapresa
 10 Sport
 15 Carbonara
 16 Felonica
 18 Magnacavallo
 19 Borgofranco
 20 Castelmasa
 23 Castelnovo Bariano
 24 Moglia
 25 Pilastrì
 26 Primo piano
Ex zuccherificio
 29 Speciale Intrapresa
C.S.A.
 33 Associazioni
 37 Pollice verde
 38 Turismo e Arte
 40 Artisti
Renzo Gilioli
 42 Coquinaria
La Bottega della carne
 43 Punto del micologo
 44 Scuola
 47 Museo della guerra
 50 Sinagoga e diaspora
 52 Vita nei campi
 54 Salute
 55 Eventi
L'incendio di Sermide
 56 Racconti
 58 Scritto da voi
 60 Teatri e dintorni

Sommario

Un fiume di racconti per i nostri abbonati



Con il Magazine di dicembre arriva in regalo per gli abbonati **“Un fiume di racconti”**.

Il libro, illustrato da Alessandro Sanna, verrà allegato alla spedizione del mensile. Nel mese delle festività e dei regali anche Sermidiana ha voluto premiare la fedeltà dei suoi lettori più affezionati con un omaggio prestigioso: una raccolta di racconti dei nostri collaboratori che in questi trent'anni, o quasi, di pubblicazioni hanno impreziosito il nostro giornale.

Severo Salvadori

nuovo preside della facoltà di Farmacia di Ferrara



In seguito alle votazioni tenutesi il 29 settembre scorso, il prof. Severo Salvadori, ordinario di Chimica farmaceutica, è stato eletto preside della facoltà di Farmacia presso l'Università di Ferrara per lo scorcio dell'anno accademico 2007/2008 e per il triennio accademico 2008/2011.

Su 56 aventi diritto hanno consegnato le proprie preferenze in 53. Le schede bianche sono state 7, 2 quelle nulle. Salvadori ha ricevuto 44 voti.

Severo Salvadori nato nel 1948 e cresciuto a Sermide (Mn), si è laureato nel 1972 in Farmacia presso l'Università di Ferrara, con una tesi svolta presso il dipartimento di Chimica Farmaceutica. Nel 1973 diventa assegnista di ricerca presso lo stesso Istituto, mentre nel 1975 ottiene la carica di professore incaricato di Analisi Chimico Farmaceutica.

Nel 1983 è professore associato della stessa disciplina e nel 1994 viene chiamato a ricoprire la cattedra di Chimica

Farmaceutica e Tossicologica presso la Facoltà di Farmacia.

È stato presidente del Consiglio di Corso di laurea di Farmacia e CTF e attualmente è direttore del Dipartimento di Scienze farmaceutiche.

È socio della Società Chimica Italiana - divisione di chimica farmaceutica e membro della European Peptide Society e della American Chemical Society.

È socio fondatore di uno SPIN-OFF accademico denominato UFPeptides.

L'attività scientifica (oltre 150 pubblicazioni su riviste internazionali, diversi brevetti e comunicazioni a congresso, inviti per conferenze in congressi nazionali e internazionali e presso università e enti di ricerca) è articolata nei settori della chimica dei peptidi e dei peptidomimetici, nella sintesi di molecole organiche di interesse farmaceutico (ligandi di proteine recettoriali) e nello studio strutturale e biologico di queste sostanze.

È responsabile scientifico di progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Università e dall'Università di Ferrara.

Attualmente vive a Ferrara con la moglie, originaria di Felonica, e il figlio, ma continua ad avere molti amici a Sermide dove, quando gli impegni lo consentono, torna sempre volentieri.

~~Non facciamo storie~~

Domenica 19 ottobre, dalle ore 16.30 alle 18, si è svolto, presso la Biblioteca Comunale di Sermide, il primo degli incontri organizzati quest'anno per i bambini dalla Scuola Materna alle Elementari. Come già sperimentato l'anno scorso, un gruppo di lettori volontari, nello specifico Maria Cristina Ghidini, Maurizia Sprocatti, Carmela Giannone, Serena Pisa, al suo debutto, Luisa Virone ed Ernestina Tioli, ha interpretato favole e racconti tratti da libri per ragazzi davanti a un ampio pubblico-all'incirca una cinquantina di persone, fra bambini da 2 a 10 anni e genitori.

Dopo la lettura, durata circa un'ora, i ragazzi hanno allestito varie decorazioni, come zucche di Halloween e Pimpe ritagliate e colorate; le attività si sono concluse con una merenda in compagnia.

I prossimi incontri sono fissati per domenica 16 novembre e domenica 14 dicembre al medesimo orario.



DAI VOCE AL TUO PAESE !!!

La nuova Pro Loco Sermidese è nata il 16 Novembre 2007 e da quel giorno, molti obiettivi sono stati portati a termine con bilancio positivo. Al momento vanta 151 iscritti, ma per realizzare grandi progetti e dar vita a nuove idee, dovremmo essere in molti di più. La Pro Loco rappresenta una delle parti attive nel tuo paese e per migliorare e farsi conoscere nel territorio ha bisogno anche di te.

ISCRIVITI

presso lo stand che troverai ai mercatini di Natale e con il tuo aiuto faremo grandi cose. A tutti i nuovi tesserati e coloro che devono rinnovare la tessera annuale, verrà offerta una piccola degustazione... Ti aspettiamo!!!

Pro Loco Sermidese



Piccolo Lord

Aperto, in via XXIX luglio, il "Piccolo Lord" nuovo negozio di abbigliamento per bambini, ragazzi (0-20) e mamme in attesa.

Locali luminosi ed accoglienti dove poter scegliere con tranquillità, ricorrendo anche ai consigli di **Mirka Malvardi** che gestisce il negozio.

Presenti marchi prestigiosi: "Petit bateau", "Cacharel", "Hello Kitty" anche con l'intimo per bambini e adolescenti.

Il negozio, oltre il normale orario feriale, aprirà anche la I^ domenica di ogni mese (solo mattino) mentre, per il mese di dicembre, sarà aperto anche tutte le domeniche per l'intera giornata.

MATRIMONIO



Il collaboratore del nostro Magazine, Davide Rampionesi (al centro della foto) festeggia il matrimonio della sorella

Manuela Rampionesi con Luca Garosi

Il matrimonio è stato celebrato nella chiesa di Moglia di Sermide il 13 settembre 2008. Vivissime felicitazioni anche da Sermidiana!

LAUREA



Nicola Casoni

il giorno 14 ottobre si è laureato in Ingegneria civile presso l'Università degli studi di Ferrara con 110 e lode. Complimenti e felicitazioni dai genitori, parenti e amici.

LAUREA



Elena Malavasi

il 17 ottobre 2008 si è laureata al corso di Laurea specialistica in Economia aziendale Management e Professioni presso l'Università degli Studi di Ferrara con la votazione di 110/110 con lode. Congratulazioni dai genitori, dal fratello Luca e dai parenti.

BORSA DI STUDIO



Fabio Frassoldati

Domenica 28 Settembre in occasione di 56° anniversario di fondazione, l'Avis di Ostiglia ha festeggiato l'avvenimento a Bonizzo e a Borgogranco sul Po, con un interessante e vario progetto di intrattenimenti (dalla passeggiata sull'argine del Po, allo spettacolo del gruppo teatrale di Pieve di Coriano). Durante la manifestazione l'Avis di Ostiglia ha premiato con la consegna di una borsa di studio di 1000 euro il benemerito studente sermidese Fabio Frassoldati per essersi distinto nell'ambito studentesco. Fabio frequenta il liceo scientifico di Ostiglia.

SCRITTORI IN ERBA



Carlo in Fiera

Nella mattinata di venerdì 10 ottobre Carlo Costanzelli ha presentato il suo romanzo "Era buio" alla Fiera delle Parole di Rovigo, nell'ambito del Caffè Letterario, uno spazio riservato agli autori emergenti. La manifestazione, giunta alla sua seconda edizione, coinvolge nomi di grandissimo spessore: Margherita Hack, Paolo Giordano, Gherardo Colombo e Oliviero Beha per citarne alcuni. Un ottimo traguardo per il giovane autore sermidese, che anche questa volta ha potuto contare sull'accompagnamento musicale dell'amico cantautore Marcello Ubertone, con il quale pare essere nato un bel sodalizio artistico.

MAGDI ALLAM

ALL'ISTITUTO EINAUDI DI BADIA



Magdi accolto dagli studenti, e alla sua destra, dal dirigente scolastico prof.ssa Maria Grazia Faganello

La conversazione avvenuta venerdì 10 ottobre tra i ragazzi dell'IIS "L. Einaudi" di Badia Polesine e Magdi Cristiano Allam si colloca tra le attività di ampliamento dell'offerta formativa dell'Istituto ed è trasversale ad alcuni dei progetti più significativi: l'educazione alla pace e alla legalità e l'incontro con l'autore. "L'obiettivo dell'incontro di oggi e degli altri incontri che sono previsti nel corso dell'anno – afferma in apertura il Dirigente Scolastico prof.ssa Maria Grazia Faganello - è quello di far sentire ai nostri ragazzi più voci che rappresentano orientamenti diversi in modo da contribuire a renderli più critici ed autonomi nelle loro idee e nelle loro scelte, consapevoli dei diritti di ciascuno, ma consci che i diritti e la libertà di ognuno di noi, soprattutto oggi in questa società multietnica, multiculturale, multireligiosa, debbono basarsi sul rispetto dei diritti

e delle idee degli altri". Dopo i saluti del Sindaco di Badia Polesine, Paolo Meneghin, e dell'Assessore alla Pubblica Istruzione della provincia di Rovigo, Laura Negri, Magdi Allam, ospite grazie alla collaborazione tra Cesare Stella, dell'associazione AIDA, e Michele Lionello, referente d'Istituto per i Progetti, ha affrontato, raccontando la sua particolare esperienza civile e personale, la necessità di una finanza etica, per far fronte alla grave crisi economica dei nostri tempi, frutto dello "scarto avvenuto tra la globalizzazione delle espressioni materiali della modernità e i valori della Democrazia, fondata - come afferma Allam - sul senso di Responsabilità individuale e di Dovere nei confronti della collettività". Se il primo passo per affrontare questo particolare

problema del nostro tempo è circostanziarlo, così da porsi una domanda precisa per affrontare una realtà correttamente rappresentata, per colmare il divario tra Moralità e Materialità è necessario recuperare "la centralità dell'individuo come portatore di valori non negoziabili come la sacralità della vita, la libertà di pensiero e la dignità della persona". Incalzato dalle molte domande degli studenti, il giornalista-scrittore chiarisce cosa si pone, secondo lui, alla base dell'Integrazione tra culture diverse, "non è tanto la legittimazione di religioni diverse dalla propria" quanto piuttosto "la conoscenza, l'affermazione e il rispetto delle regole di convivenza" che sono insite in ogni civiltà degna di questo nome".

Chiara Mora

RACCOLTA DIFFERENZIATA E DIFESA DELL'AMBIENTE

La saletta civica del Comune di Sermide (gremita da un uditorio attento e numeroso) ha ospitato un incontro promosso dal Comitato Intercomunale Aria Pulita sul tema "Governare la raccolta dei rifiuti in difesa dell'ambiente". Relatori Caterina Di Francesco e Fausto Fraccalini (Codiamsa di Mantova) e Alberto Simi, Assessore all'Ambiente di Castelmassa. Tra le autorità presenti il sindaco di Sermide Marco Reggiani, l'Assessore Marmai, il sindaco di Felonica, Maestri e altri amministratori comunali della zona. Moderatore della serata Luciana Benatti, presidente di Aria Pulita, un

comitato in espansione con più di cento aderenti, anche dalle Province di Rovigo e Ferrara. Di Francesco ha parlato delle discariche di Pieve e di Mariana, ormai in via di esaurimento (forse tra pochi anni) delle relative percentuali di "differenziata" (45%) e incenerimento (55%) del sistema ottimale del "porta a porta" che purtroppo troppi Comuni devono ancora adottare. Per Fraccalini l'inceneritore è un'altra fonte di inquinamento che danneggia ambiente e salute. Ha poi indicato validi sistemi di riduzione rifiuti come l'acqua dell'acquedotto al posto della minerale, il riutilizzo di pile riciclabili,



i distributori di detersivi, il compostaggio del "verde", sostituzione borse plastica spesa con un unico contenitore ecc... Simi ha portato l'esperienza di Castelmassa con il "porta a porta" integrale di un paese più bello senza cassonetti, campane e odori sgradevoli. Dopo la proiezione di un video sul moderno centro di riciclo di

Vedelago (TV) per selezione, lavorazione, riutilizzo rifiuti, la dottoressa Aguzzi di Aria Pulita ha fornito statistiche sulla composizione raccolta differenziata e rifiuti prodotti per abitante a Sermide, Felonica e Carbonara.

Interessante il dibattito che ne è seguito, dal quale sono emersi confronti sugli oneri circa i vari tipi di raccolta, osservazioni sugli alti costi per sostituire le vecchie attrezzature dell'impianto di Pieve, auspici di urgenti azioni sinergiche sul discorso smaltimento rifiuti.

Ugo Buganza



FIOCCHI AZZURRI A VILLA SCHIAVI: E' NATO IL RISTORANTE

Qualcuno direbbe che ci troviamo di fronte a quello che in Veneto si chiamerebbe il "mal de la piera", nel senso di pietra, per indicare la passione di chi inizia un progetto architettonico e per tutta la vita indefessamente continua ad occuparsi del progetto e della sua realizzazione.

In realtà motore del recupero e del restauro di Villa Schiavi e degli annessi rustici non è una malattia ma un amore che conduce lontano. Esattamente a quasi quattro secoli fa, quando il fondo denominato Argine vecchio era costituito dalla casa padronale, dalla stalla dei buoi, la stalla dei cavalli, il pollaio, la corte, dal fienile, dal granaio, dal brolo, dal parco e ovviamente dai campi. Negli anni tra il '60 e gli '80 la villa e gli annessi avevano subito un degrado preoccupante, ma l'ultimo proprietario, Federico Sinz è intervenuto con lavori che hanno salvato tutto il complesso.

Non si è trattato di un restauro fine a se stesso: ogni intervento ha permesso agli edifici di rivivere con una funzione specifica, così nell'ex fienile, negli ambienti circostanti molti Sermidesei hanno partecipato a ricevimenti di nozze, a conferenze, ad eventi enogastronomici, a presentazioni di libri, a concorsi letterari, sfilate, iniziative benefiche.

Da anni Villa Schiavi infatti è sede del Circolo di Campagna Wigwam, un'Associazione no profit fondata da Efrem Tassinato, giornalista ed agronomo, che 30 anni fa ha creduto nella formula dei clubs di progetto dando origine a bellissime iniziative legate all'ambiente, alla tradizione, alla didattica. Così pure Villa Schiavi è sede della delegazione per il sud-est mantovano della Associazione degli Amici di Palazzo Te e dei Musei Mantovani.

L'ultima news riguarda la nascita del **Ristorante di Villa Schiavi**, situato all'interno della struttura rustica, nella Sala scandita da colonne e da volte a crociera. Il Ristorante ospita 50 posti a sedere e nasce con l'ambizione di offrire una cucina che rispetti l'alternarsi delle stagioni. Aprendo il menu ci si rende conto che la stagionalità sarà uno dei punti di forza, oltre naturalmente alla qualità e freschezza delle proposte.

Villa Schiavi è situata all'incrocio di strade che portano a Mantova, a Ferrara, a Modena, a Rovigo. Lo scambio tra queste città ha originato contaminazioni linguistiche, culturali, ma anche enogastronomiche e la chef Letizia col marito Alberto, appassionati di cucina, proporranno piatti della tradizione di queste città, ma anche proposte creative.

All'interno del ristorante e negli altri spazi ci saranno spesso eventi, piccole mostre, cene con l'autore, serate dedicate al vino e cene a tema. Mancano pochi giorni alla fine dell'anno, per Natale e per San Silvestro Villa Schiavi propone oltre al ristorante anche il Bed&Breakfast per ospiti e parenti che dovessero venire da lontano.

(L.S.)

IL SUCCESSO ARRIVA IN CARROZZA

**il sermidese Edgardo Goldoni trionfa
al Concorso Internazionale di Vimercate**

Avevamo lasciato Edgardo Goldoni all'edizione di Sermidiana del maggio 2004 nello speciale a lui dedicato del "Sermidese che fa notizia". Edgardo continua a far parlare di sé grazie ai successi conseguiti nell'affascinante ambito delle sfilate ippiche. Non staremo a ribadire la biografia di un personaggio col domicilio milanese ma il cuore ancora a Sermide; ci limitiamo a ricordare che, una volta dimessi gli abiti professionali di manager dai notevoli e ripetuti successi professionali, Edgardo Goldoni si è donato anima e corpo alle sue due passioni principali: la famiglia e gli hobbies. Dal 1990 al '97 lo stile con cui si è distinto nelle discipline relative a cavalli e carrozze gli ha fruttato parecchie soddisfazioni; negli Attacchi Cavalli è stato campione d'Italia nel 1994-'95 ed ha partecipato ai campionati mondiali in Polonia. Questa attività nel tempo si è trasformata in un impegno agonistico a tutti gli effetti, con tanto di allenamenti quotidiani, lunghe trasferte e prestazioni d'altissimo livello. Poi, con la nascita del terzo figlio, i ritmi di vita si sono un po' calmati, meno gli impeti della passione. Così, da un paio d'anni a questa parte, Goldoni è risalito in carrozza per intraprendere l'esperienza dei concorsi di eleganza, riservati esclusivamente all'estetica e allo stile: non una gara vera e propria, piuttosto sfilate in cui si giudicano la postura del cavallo, la bellezza degli attacchi e la presentazione statica del tutto. È di questi giorni la notizia della vittoria di Edgardo Goldoni al Concorso Internazionale di Eleganza svolto a Oreno di Vimercate, nella categoria della Pariglia, due cavalli con attacchi. Migliore conferma non poteva venire alla serietà e all'intraprendente impegno di chi ha sempre rifuggito il compromesso. Ora non rimane che festeggiare questi trionfi con i parenti gli amici come da consuetudine, qui a Sermide, dove Edgardo Goldoni torna spesso ad innaffiare le proprie radici che non si è mai sognato di estirpare. Poi via, di nuovo a progettare nuove imprese, da vero purosangue.

Siro Mantovani



La ricetta del «salam casalin»

Sul precedente numero ebbi ad azzardare una ricetta di salam mantuan casalin che mi ha attirato i giustificati strali degli addetti ai lavori. Ammetto che è stato assai grave annoverare fra gli ingredienti chiodi di garofano e salnitro. Chi, come me, è figlio, nipote e amico di persone abituate ad assaporare questa specialità



E' DECEDUTA LA "VERGINIA"

Nei giorni scorsi Virginia Facchini ha lasciato Sermide per sempre. Con i fratelli Imo e Bruna, da Moglia, si era trasferita a Sermide nel 1947 per assumere, la gestione del "Bar Daila" Qualche anno dopo, la sola Virginia, da tutti chiamata Verginia, si era assunta la gestione del Bis Bar di Piazza Garibaldi. Il locale, era stato subito frequentato dai giovani del tempo che avevano instaurato con lei un rapporto di amicizia che è rimasto proverbiale. Li chiamava "i me putlet", ma da questi clienti venne coinvolta in svariate occasioni nelle continue fantasiose invenzioni ... così, "tanto per ridere". Non lo ha mai ammesso, ma faceva solo finta di arrabbiarsi. Perdiamo un personaggio che si era conquistato un suo spazio da collocare con pieno diritto nell'albo dei ricordi sermidesi. Ciao "Verginia". Ciao "Nana"



fatta in casa merita l'abiura per questo, non ci sono giustificazioni. Insomma, ho fatto la figura del salame! Proprio mentre mi stavo cospargendo il capo di cenere, chiodi di garofano e salnitro, mi è giunto in aiuto il signor Rolando Nadalini, vincitore della seconda edizione del concorso "Al mei salam casalin", organizzato in Villa Cristina a S. Croce in occasione della Fiera di Fine Estate. Di fronte al mio scoramento (ho seriamente rischiato di essere diseredato) Nadalini ha proposto una soluzione riparatrice: «Te la dico io la ricetta giusta, quella che utilizzo per i miei insaccati». La manna dal cielo: poter rimediare all'errore presentando uno scoop. Chi mai è stato mosso da tanta magnanimità da poter svelare una formula così pregiata? «Non ci vuol molto - specifica Nadalini - perchè gli ingredienti son quelli, non si scappa; forse qualcuno aggiunge o toglie ma è poca roba. Quello che conta è la stagionatura dei primi mesi, la mano, l'abilità del norcino, la sapienza che sa amalgamare gli ingredienti valutando qualità e quantità, risultato dell'esperienza e della memoria ereditata dai masalàr di un tempo: ecco cosa fa la differenza». L'arte, insomma, appresa, accumulata e praticata, non codificabile quindi inimitabile. Allora spazio alle dosi, si disveli l'arcano che poi tanto arcano non è. La concia del vero salam casalin è composta per-



Nelle foto: Rolando Nadalini con le sue prelibatezze, porchetta e salame

centualmente dallo 2,5% di sale, 0,20% di pepe, 0,1-0,2 o 0,3% di aglio, a piacere; anche la scelta del vino è libera, purchè sia un litro di nero secco. Spaziando nel ricco panorama dei salumi scopriamo che per la pancetta il condimento richiede sale, pepe, cannella e aglio; nella coppa ci vanno sale, pepe e chiodi di garofano (qui si!); il cotechino, invece necessita di sale, pepe, spezie e una noce moscata. «Tutte le dosi di concia sono variabili - puntualizza Nadalini - in base ai gusti del norcino o della rassdora. Il salnitro, pur essendo consentito dalla legge vigente, è usato molto raramente e serve a donare colorito rosso ai salumi, specialmente ai cotechini». Giustizia è fatta e il tribunale della tradizione è stato magnanimo. Spero di aver riportato chiarezza e mi scuso se per rimediare agli errori relativi al salame ho usato un linguaggio ricercato, artificioso: affettato.

Siro Mantovani



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



Giuliana e Giuliano con la nipotina Linda

Azienda avicola

di Giuliana De Vincenzi
e Giuliano Cavobianchi

Svezamento e vendita diretta di pollame

In questa azienda, da più di mezzo secolo, i polli sono i padroni di casa.

Determinano gli orari e subordinano i titolari a rispettare le loro necessità di svezamento.

E i titolari, Giuliana e Giuliano, hanno sempre dedicato loro tutte le attenzioni come fossero bambini.

Perché la loro fragilità è notevole e sono stati e sono il capitale che va curato perché possa produrre guadagno.

Fino a una trentina di anni fa, nella maggioranza delle famiglie era diffusa l'usanza di allevare alcuni polli, non appena si avesse qualche metro quadrato per farli razzolare.

Il mio ricordo più vivo è di quando potevo fermarmi, nel giorno di mercato, davanti alla gabbia del "pularòl". C'erano otto/dieci galline starnazzanti e raccoglievo le piume che cadevano a terra facendone un mazzetto. Rimanevo fino a che le galline erano state tutte vendute. Altri tempi.

Ho avuto la medesima sensazione visitando l'allevamento De Vincenzi-Cavobianchi. Migliaia di animali: pulcini e faraone di un giorno e poi più grandicelli, fino ai 700 grammi circa. Infatti questa è l'attività dell'azienda: svezamento dei capi fino al raggiungimento del peso per essere venduti ai privati. Durante questo periodo ricevono tutte le vacci-

nazioni previste.

Rita e Giuseppe Cavobianchi avevano avviato questa attività nel lontano 1956.

Un avvio casuale. Un signore olandese, che lavorava nel campo avicolo, aveva sposato una sermide e ogni tanto era da queste parti. Aveva consigliato di integrare l'economia agricola con l'allevamento dei polli.

Ricorda Giuliano: "ero ragazzino. Mio fratello ed io dormivamo nel sottotetto e, poco lontano dal letto, c'erano le gabbie con i polli da svezare. Mio padre li portava al mercato caricando la gabbia di legno sulla bicicletta".

Con sacrificio, l'attività prendeva un avvio buono. Tanto che nel 1961 si costruiva il primo capannone e nel 1962 il secondo.

Il "destino" si prende il padre Giuseppe ed il peso dell'allevamento ricade sulla madre. Per questo il fratello maggiore

Luciano lascia il suo mestiere di muratore per aiutarla nella conduzione.

Continua Giuliano: "Allora si allevavano gli animali in "batteria". I numeri erano rilevanti. Si portavano al peso di macellazione e si consegnavano all'industria. Ogni mese si trattava circa 15.000 capi che venivano venduti alla Borsa avicola di Verona dove più volte avevo accompagnato mio fratello".

Cosa ha determinato la decisione di interrompere l'allevamento dei capi per la macellazione?

Mi risponde la signora Giuliana: "Gli animali allevati in batteria, proprio perché costantemente nella gabbie, poggiavano il petto sul fondo e si formava una vescica che diventava "callo". L'anima- le era esteticamente non più accettato dal consumatore e, di conseguenza dall'indu-

stria. Per questo si è passati all'allevamento a terra. Con un abbattimento rilevante del numero di capi. Nello spazio occupato dalle gabbie che contenevano 2.500 capi, si potevano tenere soltanto un terzo degli animali".

Un ridimensionamento drastico che incideva notevolmente sulla economia della famiglia.

Veniva a mancare anche il fratello. Luciano aveva lasciato il suo lavoro per dedicarsi all'allevamento. E' Giuliano che, per far quadrare il bilancio, decideva di trovarsi un lavoro esterno e dedicava qualche ora disponibile all'allevamento.

Erano momenti difficili ma la fiducia e la volontà di non disperdere quanto faticosamente creato dai genitori incoraggiavano a proseguire, invertendo la fase produttiva. Diminuire, fino ad annullare, la percentuale di capi portati

Il cappono



a macellazione e limitandosi al solo svezamento e alla vendita ai privati. E' stata una scommessa vinta. Dopo una decina di anni Giuliano poteva tornare, dal 1993, al suo allevamento a tempo pieno.

La loro rientra tra le aziende agricole perchè dispone di terreni sufficienti a produrre un terzo della alimentazione necessaria agli animali. Fanno parte della Associazione Nazionale delle aziende di svezamento. Gli associati sono circa 300. Non molti considerando l'intero territorio nazionale.

I controlli veterinari sono frequenti e rigorosi mentre, per le vaccinazioni, provvedono direttamente Giuliana e Giuliano.

Attualmente forniscono ai privati circa 35.000 capi all'anno. Ogni dieci giorni si movimentano 1.500/2.000 pulcini di faraona e polli. Alcuni dei quali diventeranno anche capponi. Per l'intervento necessario provvede un "castrino" di provata esperienza. E sono 6/7.000 all'anno quelli

che faranno il brodo buono durante le feste.

Ho visto le migliaia di animali in libert  "vigilata" su un tappeto di trucioli di 30 cm. L'alimento   distribuito in abbondanza e ne beccano quanto e quando vogliono, giorno e notte. Non ci sono dosaggi. Per un momento ho pensato che poteva essere una fattoria didattica e quali espressioni avrei visto sui volti di bambini che magari mai hanno visto un pollo vivo, di fronte a migliaia di delicati pulcini di un giorno. Qualche momento di apprensione e di rallentamento economico c'  stato con le notizie di epidemia aviaria lo scorso anno. Il loro allevamento mai   stato colpito dall'influenza dei polli ma il danno economico per la proibizione del commercio   stato notevole.

Mi sorprende il numero di capi (35.000 annui) venduto soltanto ai privati. Capiscono e mi spiegano: "Ci sono molte famiglie che dalla campagna si sono trasferite nei centri. Altre che hanno acquistato vecchie case di campagna. Tutte vengono ad acquistare un certo numero di animali che allevano nelle cascine per tornare al sapore dei polli ruspanti. Cosa che si   persa nei polli, pure buoni, allevati dall'industria. Abbiamo molti clienti provenienti dal rodigino e dal modenese, fedeli negli anni. Abbiamo anche il sentore di un aumento dei furti. Probabilmente perch  le cascine, durante la notte,

restano abitate dai soli polli. Abbiamo sentito una storia che ha pi  il sapore della beffa che quello del furto. In una di queste vecchie case sono stati rubati 50 polli pronti per il forno. Ma i "ladri" hanno avuto la sensibilit  di lasciare altrettanti pulcini. A significare quanto i proprietari erano stati bravi nell'allevare i ruspanti volatili. Facessero altrettanto con i nuovi pulcini.

Magari, li hanno anche invitati a cena".



Linda tra i pulcini

FORNO ZERBINI

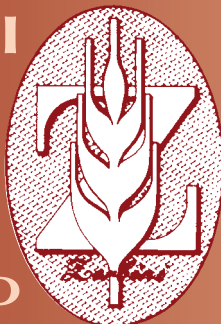
STABILIMENTO E PRODUZIONE

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

Così nascono le stelle!

Il calendario agonistico della Federazione Ginnastica d'Italia prevede nel periodo autunnale una serie di gare individuali alle quali i ginnasti partecipano come singoli, mettendo alla prova le proprie capacità ed il proprio livello tecnico.

Antares ha presentato i propri ginnasti alle prime prove del Torneo allievi/e ed ai campionati di specialità per le categorie Junior e Senior, ottenendo grandi risultati.

Il 4 ottobre a Cesena, la ginnastica maschile ha combattuto su 6 attrezzi nel campionato di specialità in cui ogni ragazzo, dai 14 anni in su, gareggia sugli attrezzi in cui si sente più sicuro, partecipando, dunque alla classifica dei soli attrezzi portati.

Per Antares è sceso in pedana Paolo Carbonieri, categoria Senior, il quale ha guadagnato un secondo posto al corpo libero ed un grandioso primo posto al volteggio.

Anche la femminile ha fatto portare a casa Antares grandi soddisfazioni. L'11 ottobre, a Ferrara, Angelica Faccini e Giulia Roversi hanno gareggiato rispettivamente su trave, volteggio e parallele una, e corpo libero e volteggio l'altra.

Angelica, ginnasta Junior, ha ottenuto un ottimo secondo posto al volteggio e un terzo alle parallele. Anche per Giulia buoni risultati considerando il periodo di pausa affrontato prima di ritornare in gara a questi alti livelli.

Lo stesso giorno a Cesena, la maschile della categoria allievi si è battuta in un torneo su 4 attrezzi. Antares era presente presentando Garosi Emanuele (6° concorso generale e 4° corpo libero) e

Sogari Luca (4° concorso generale e parallele e 2° sbarra) nella fascia dei più grandi, e Boschini Mattia (9° concorso generale e sbarra e 5° parallele), Iaccino Sergio (8° concorso generale, 3° sbarra, 9° parallele e 10° volteggio) e Gobbi Federico (5° concorso generale, 10° corpo libero e parallele e 2° sbarra) in quella degli atleti più giovani. Grandi soddisfazioni per i tecnici Luca Campana e Nedo Orsatti.

Bene anche la compagine femminile di Rita Aguzzi e Laura Cutina che il 19 a Cesena ha presentato atlete esperte, ma anche ragazze alla loro prima esperienza di gara. Classificate tutte attorno a metà classifica, le bambine sono state contente dei risultati ottenuti avendo gareggiato contro ginnaste ad alto livello. Le nostre promesse: Martina Vaccari, Melanie Nadalini, Rebecca Chetta, Benedetta Garosi, AnnaChiara Merlin e, di soli 8 anni, Giulia Feriani.

In attesa dei risultati della seconda prova di ogni categoria, ricordo che tutti i giorni presso il Palazzetto dello Sport dalle 16.00 alle 20.00 sono aperti corsi dai 3 anni in su.



TENNIS TAVOLO

UNA SPINA E UNA ROSA

Amaro debutto per la prima squadra biancoblù nel campionato di serie C 2. Il terzetto sermidese rientra infatti sconfitto per 5-2 dalla trasferta contro il fortissimo Casaloldo. E' trasparente l'amarezza di Gianni "Josbi" Scaglioni, in questa occasione capitano biancoblù, che riassume così la prestazione della squadra: "Sono riuscito a vincere due set ma purtroppo non è bastato. Tutti gli altri incontri li abbiamo persi di un soffio ma sono soddisfatto ugualmente non solo per la maschia prova di Loris "Cioci" Guzzoni ma anche per quella stilisticamente molto positiva del nostro nuovo acquisto Oliviero Olivieri. Siamo sereni poiché abbiamo giocato ogni set ed ogni punto al massimo delle nostre potenzialità".

M. V.



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

Già in salita



Il girone di qualificazione alla poule scudetto del campionato è già arrivato a metà del girone di andata e la compagine sermidese si trova in un malinconico ultimo posto in classifica (insieme alla Dossese) con soli 2 punti, preceduta, nell'ordine da Villa Poma (7), Poggio Rusco (6), Hostilia, Libiola, Quingentole (5), Revere (4) e Correggioli (3). Dopo l'amarezza per la bruciante sconfitta all'esordio per 1-0 patita in trasferta a Libiola, la formazione sermidese pareggiava poi

per 2-2 nel turno casalingo contro il Correggioli (con reti di Buganza e Mancini) e quindi pareggiava per 2-2 in casa della capolista Villa Poma grazie ai gol di Aldi e Buganza. I ragazzi di mister Zuccoli però rovinavano tutto con la rocambolesca sconfitta interna per 1-0 subito da un coriaceo e volitivo Quingentole, che li faceva precipitare all'ultimo posto in graduatoria. Aldi, Buganza, Borsari, Barbi, calciolari, Cranchi, Dalpasso, Degli Esposti, Fiorini, Franciosi, Guidorzi, Ghirotti, Malinverno, Menghini, Menabò, Straziota, Talassi, D. Vertuani e Venturini sono i 22 giocatori finora schierati dal tecnico biancoblù ma purtroppo molti di essi non hanno

risposto positivamente alle aspettative tecniche e temperamentali in loro riposte. Quello che però ha destato allarme sono state le condizioni atletiche e dinamiche di alcuni tra gli atleti più rappresentativi, apparsi appesantiti oltre ogni comprensibile e giustificabile limite. Un duro e costante lavoro attende mister Zuccoli, che però sa come si fa: la qualificazione alla poule scudetto, anche per questa stagione, non la si può mancare!

Maverick

CASTELNOVO BARIANO (RO)
 Centro Commerciale
 "IL CASTELLO"
 tel. 349.2959420



PALEXTRA

BODY - BUILDING
TOTAL BODY WORKOUT
JU-JITSU

KUNG FU VING TSUN

ASSOCIAZIONE SPORTIVA
FORMA & POTENZA
 Affiliato MSP/CONI

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

Stefano Madotto

Tennis di classe

Stefano Madotto, classe 1959, tennista locale leader nel campionato di 4ª Categoria. Fra i protagonisti della pallavolo sermidese fino agli inizi degli anni '90, poi vincente anche con la racchetta in mano.

Dopotutto fra volley e tennis la differenza è minima: basta abbassare la rete. Stefano Madotto è l'emblema di un tennis locale che non c'è più, perchè mancano gli impianti funzionali anche d'inverno per garantire continuità agli allenamenti. Vecchia storia che si potrebbe allargare anche alla piscina tanto sognata e a tutte quelle attività che siamo costretti a praticare altrove perchè qui, non si sa come, o manca la volontà di crederci o la concretezza del fare.

Stefano Madotto per vent'anni, dai 14 ai 34, schiaccia difendendo i colori della Ser-

mide Pallavolo, sopperendo ad una statura non eccessiva con classe e grinta da vendere; tanto per capirci era uno di quelli che non mollava nemmeno negli spogliatoi. Così arriva fino in C1.

Al termine di quell'esperienza incombe la necessità di un'alternativa per mantenere la forma fisica e corroborare l'inesauribile determinazione agonistica. Nel 1997 il Tennis Club Sermide, con i suoi campi open, è un'ottima occasione per forgiare e perfezionare uno stile che nei movimenti si avvicina di parecchio al volley.

In poco tempo Stefano raggiunge livelli ragguardevoli (gli bastano due ore di lezione, poi tanta tenacia e parecchie ore di allenamento). Con Paolo Guidorzi, Daniele Cuoghi e Stefano Marmai partecipa alla Coppa Italia Provinciale. Poi il club si scioglie e



ognuno va per la sua strada. Stefano si sposta prima a Felonica nel 2001, dove gareggia ancora in Coppa Italia - assieme a Guidorzi, Andrea Banzi e Maurizio Moreschi - e in diversi altri tornei, poi al TC di Castelnovo, sua attuale società d'appartenenza. Esperienza e perseveranza sono gli ingredienti fondamentali di una crescita continua, suggellata da otto

anni di successi fra i quali spiccano sei finali di categoria, 13 semifinali, le prestigiose vittorie al Master di Mantova 2006 e al recente torneo di Poggio, dove a premiarlo è stato Andrea Anastasi, ct della Nazionale di pallavolo (oltretutto valido tennista). Una sorta di ricorso storico, perchè l'intreccio

fra volley e tennis sembra tessere il destino di Stefano Madotto che con Anastasi si confrontò sotto rete negli anni delle giovanili.

Ora il futuro incombe ed è tempo degli imminenti impegni, su tutti il Circuito provinciale "Ferrari", imperdibile confronto fra i primi dieci classificati in 4ª categoria.

KARATE-DO

Karate do - Calendario delle attività

DOMENICA 12 OTTOBRE

Lombardia (Bagnolo Cremasco) Raduno, C.A.I. e riunione (M° Lusvardi)

DOMENICA 9 E 16 NOVEMBRE

Lombardia (loc. da destinarsi) Raduno e C.A.I. (M° Lusvardi)

VENERDÌ 21 NOVEMBRE

Veneto (loc. da destinarsi) Raduno e C.A.I.

DOMENICA 7 DICEMBRE

Lombardia (loc. da destinarsi) Raduno e C.A.I. (M° Lusvardi)

DOMENICA 14 DICEMBRE

Lombardia (Bagnolo Cremasco) Trofeo Natalizio

Il calendario federale è passibile di modifiche. Contattare 3281537330 o sentire in palestra comunale il lunedì e mercoledì dalle 18 alle 21.

Stage per istruttori

Si è tenuto a Poggibonsi, provincia di Siena, lo stage per istruttori della Shotokan Karate-do International tenuto dal M° Masaru Miura direttore tecnico europeo 9° dan. Partecipanti maestri e istruttori provenienti da ogni regione d'Italia appartenenti a varie federazioni e enti di promozione sportiva.

La manifestazione si è tenuta in un bellissimo Centro sportivo dedicato allo studio delle arti marziali ed inaugurato dal maestro giapponese. Studio e applicazione del movimento fondamentale e del kata (forme) sono state le materie di studio del meeting che hanno come sempre appassionato i presenti.

Anche la scuola mantovana non è mancata all'appuntamento, sempre pronta ad ogni opportunità per incrementare il proprio bagaglio tecnico, con i maestri Paolo Lusvardi (Asakusa dojo), Mauro Lanzoni (Shogun dojo Casteldario), Gabriele Lanzoni (Pol. Bagnolo S.Vito), Ferruccio Sivieri (Pol. Sermide), Fabio Severi (C.S.K.S. Rivalta).

Ferruccio Sivieri



Polisportiva Sermide

Festeggiati i quarant'anni



Sermide: estate 1969. Nei locali attualmente destinati all'Istituto per geometri di piazza 4 novembre si riprende finalmente a parlare di associazione sportiva dopo la sofferta interruzione nel 1963 dell'attività federale.

Questi sei anni di inattività non avevano rappresentato solo l'amarezza dei dirigenti e la delusione profonda degli sportivi. La gloriosa storia sportiva sermidese iniziata 100 anni prima nell'aprile del 1908 non poteva finire così. Entra quindi in scena Gerardo Menani che "raccolge la spugna". Nasce così nel 1963 l'Unione Sportiva Sermide: presidente Menani Gerardo; vice presidente Gerardo Menani; cassiere Menani Gerardo; segretario Gerardo Menani. "Questi dirigenti" affronteranno lo svolgimento di alcune attività giovanili amatoriali: calcio, pallavolo, atletica leggera. Ricorderemo ai nostri lettori le due straordinarie giornate dei "Giochi Olimpici" svoltesi sul nostro campone grazie anche all'assistenza tecnica di Marco Reggiani, Camillo Zapparoli e altri volontari.

Il buon Gerardo rappresentò per Sermide un esempio di disponibilità, di capacità e di grande umanità. I nostri lettori lo ricorderanno anche



come prezioso collaboratore di Sermidiana con la sua interessante rubrica: "I nostri antenati" ed altri preziosissimi servizi inerenti la storia locale.

Ma riprendiamo la cronaca della storica assemblea dell'estate 1969, sollecitata dal mitico Vasco Bergamaschi, già presidente della Società Sportiva Sermide dal 1946 al 1951. L'incontro era stato riservato agli ex Presidenti delle Società sportive locali: Gerardo Menani, Franco Bettoni, Giorgio Dall'Oca e Mentore Bernardelli. Tutti i personaggi avevano aderito alla proposta di Vasco che sollecitava la ripresa delle attività. Nell'occasione lo stesso Bergamaschi aveva indirizzato un caloroso ringraziamento a Gerardo Menani per il progetto polisportivo realizzato tra 1963 e il 1968. Successivamente lo stesso Bergamaschi propose la costituzione di una nuova So-

cietà: venne fissata la convocazione dell'assemblea degli sportivi.

La saletta comunale di piazza 4 novembre era gremita al limite della capienza. Entusiasmo, sorrisi di compiacimento e commozione generale. Vecchi dirigenti, ex giocatori, sportivi ed aspiranti atleti voteranno unanimemente la proposta di costituzione della nuova Società. Pure all'unanimità era stato approvato il nome della nuova società, proposto da Menani: POLISPORTIVA SERMIDE. Venne eletto il Direttivo: presidente Vasco Bergamaschi, vicepresidente Gerardo Menani, segretario Giorgio Dall'Oca e sette consiglieri.

Sono trascorsi 40 anni da quella storica assemblea. La Polisportiva Sermide, attualmente presieduta da Armando Fioravanzi, non poteva proprio ignorare lo storico compleanno.

Per questo Sabato 4 Ottobre,

ospitati al cinema Capitol è stato proposto ai sermidesi uno speciale pomeriggio dedicato a questo storico evento sportivo con la presentazione del libro: "40anni di Polisportiva Sermide 1969-2009" Presente un nutrito numero di sportivi, di atleti, di ex, oltre ai dirigenti.

I relatori coordinati da Siro Mantovani: Armando Fioravanzi, presidente della Polisportiva Sermide, Marco Reggiani, Sindaco di Sermide, Luigi Lui, direttore di Sermidiana, dal Vice presidente della Regione Lombardia Lucchini, dal Presidente provinciale del CONI Mauro Redolfini e dal Presidente provinciale dell'UISP. Tutti hanno ribadito i valori sportivi e polisportivi, complimentandosi con la Polisportiva per aver fissato in un libro il percorso di una società sportiva che dato molto allo sport e ha rappresentato un valore sociale aggiunto nella comunità sermidese.

Sono ripresi i corsi

Gli atleti e gli insegnanti del corso Agonisti (nella foto 1) aspettano nuovi iscritti per condividere con loro l'esperienza che l'apprendimento del Judo sa dare.

Alcuni componenti del gruppo dei giovanissimi (Jessica, Debora, Michele, Michele, Michel, Antonio (foto 2) con Graziano e Federico, nuovo arrivo nel gruppo Agonisti, hanno partecipato al primo raduno Agonistico Regionale diretto dal M° Venturini, Responsabile della Squadra Internazionale Judo UISP, che si è tenuto a Quistello l'11 ottobre.

La lezione per i giovanissimi, pur breve, ha permesso di apprezzare le capacità didattiche del M° Venturini che ha saputo far divertire i più piccoli ed interessare i più grandi; per Debora, Antonio e Michel è stata la prima uscita e sono rimasti piacevolmente colpiti, tanto da chiedere "a quando la prossima?".

Federico è rimasto per tutta la durata dell'allenamento successivo, quello agonistico, dove l'impegno richiesto è stressante anche per gli adulti (questi allenamenti servono per preparare e selezionare



i componenti delle rappresentative ufficiali UISP: Regionali, Nazionali ed Internazionali). Assistito da Graziano, Federico ha tenuto duro fino alla fine. Bella prova per un ragazzo così giovane che entra per la prima volta nel "giro grosso". A metà novembre il gruppo delle cinture marrone ed i loro insegnanti Lino, Graziano Frigeri e Marco Barlera saranno impegnati allo Stage Nazionale di Modena, riservato ad Insegnanti ed Aspiranti Istruttori dell'Area Discipline Orientali Uisp. Su quattro impianti predisposti presso la famosa Polisportiva Corassori si svolgeranno le lezioni "avanzate" per tutte le

Discipline praticate in Italia dal Judo all'Aikido, al Karate in tutti i suoi stili, allo Yoga, al Gatka, dal Tai Chi allo Shaolin, dal Qi Gong agli stili Vietnamiti e Coreani, dalla Scherma Giapponese all'uso delle armi tradizionali cinesi. In quella sede saranno sostenuti gli esami per gli aspiranti Istruttori che hanno frequentato i Corsi 2008 e gli esami di grado oltre il terzo dan. Sarà un fine settimana tutto da vedere.

Lino Bellodi



nuova collezione
Autunno - Inverno

Sermide - Via Indipendenza 64 - tel. 0386.62164

Ritorna “Incontri con gli autori”

Si parte da Villa Bisighini il 7 novembre

Riprende anche quest'anno l'intelligente abitudine degli "Incontri con gli autori e i lettori". La novità è che i lettori dello scorso anno si sono fatti promotori del programma di quest'anno, con innovazioni significative che provengono da incontri e decisioni pienamente condivise. Ci parla brevemente del calendario, ancora da ultimare, Elia Malagò, che in un'intervista rilasciata al nostro giornale qualche mese fa, ci aveva comunicato la volontà di passare il testimone; non possiamo nascondere il nostro sollievo per il fatto che sia ancora lei a parlarci di questa importante iniziativa culturale e che lo faccia con rinnovato entusiasmo.

"I comuni coinvolti nell'iniziativa sono cinque - ci racconta - con l'aggiunta di Villa Poma e Ficarolo, di qua e di là dal Po in un neanche troppo figurato "buttando la rete". Il tema di questa nuova e attesa serie di incontri è la casa, non solo in senso stretto, ma anche in senso estensivo e aperto quindi al territorio, ai confini, all'essere e trovar-

si fuori di casa o costretti in casa, oppure casa come prigione. Gli autori e i testi non ci parleranno solo di questa realtà dalla prospettiva della poesia e della narrativa, ma i territori si ampliano e si affacciano nuovi punti di osservazione offerti dalla filosofia - che già lo scorso anno avevamo felicemente saggiato - dall'architettura e anche, sorpresa, dal giardino.

"Insomma - prosegue - stiamo aprendo e proponendo secondo le nostre capacità una sperimentazione che ci consente di lavorare insieme e di offrire, spero, qualcosa di interessante".

Per quanto riguarda gli autori, oltre al ritorno di Mariangela Gualtieri, Giuseppe Pederiali e, in veste nuova del maestro Maretti Tregiardini, si registrano Antonia Arslan e Ferdinando Camon.

Il primo incontro di questa rassegna, che si presenta sotto i migliori auspici, è previsto per venerdì 7 novembre a Carbonara, con il maggior poeta contemporaneo albanese Gezim Hajdari, che dal 1992 vive esule in Italia.

CALENDARIO PROVVISORIO DEGLI INCONTRI CON L'AUTORE E I LETTORI 2008-2009 - LUOGHI E TEMPI DELL'ABITARE

FIGAROLO

Mariangela Gualtieri: *predica ai pesci* (febbraio, 20)
Gilberto Travaini: *legge la casa del Nespolo* (Giovanni Verga) (9 gennaio)
Nella Roveri: *case di scrittori e scrittrici* (novembre 21- 28)

VILLA POMA

Giuseppe Pederiali: *dal Po al mare di Napoli, remando con la storia* (17 aprile)
Raffaella Molinari: *chi abita in questa casa: Emily o Melusina?* (marzo 6-12)
Gianfranco Maretti Tregiardini: *rappresentazione di Virgilio nel parco letterario a lui dedicato* (dicembre 5)

CARBONARA DI PO

Gezim Hajdari: *l'erbamara dell'esilio* (novembre 7)
Raffaella Carpani: *le dimore di una corte itinerante - i Gonzaga* (aprile 3)
Elia Malagò legge: *il viandante di mia madre* (Elio Vittorini) (gennaio 16)

SERMIDE

Ferdinando Camon: *un altare per la madre* (20-27 marzo)
Don Giovanni Nicolini: *abitare nelle tende* (dicembre 10)
Maria Letizia Perri: *pratica filosofica e forme dell'abitare* (13 febbraio)

FELONICA

Antonia Arslan: *la masseria delle allodole* (gennaio 23-30)
Nives Panza: *case e cose: briciole di filosofia femminile* (27 febbraio)
Zena Roncada: *legge le case, le parole* (Luigi Meneghelli) (maggio 8)

CALENDARIO DEI VENERDÌ

Novembre: Gezim Hajdari 7; Nella Roveri 21
Dicembre: Gianfranco Maretti Tregiardini 5; Don Giovanni Nicolini 10 (mercoledì)
Gennaio: Gilberto Travaini 9; Elia Malagò 16; Antonia Arslan 23- 30
Febbraio: Maria Letizia Perri 13; Mariangela Gualtieri 20; Nives Panza 27
Marzo: Raffaella Molinari 6 o 13; Ferdinando Camon 20 o 27
Aprile: Raffaella Carpani 3; Giuseppe Pederiali 17
Maggio: Zena Roncada 8

A Villa Bisighini Fellbacher Trollinger in concerto



Il Comune di Carbonara di Po e la corale carbonarese "Humana Vox" organizzano un concerto unico nel suo genere. Il coro, che il paese di Carbonara di Po ha l'onore di ospitare, è di origine tedesca e si esibirà in un repertorio di musica sacra, canzoni popolari, gospels e spirituals, musica moderna e melodie contemporanee. La corale Fellbacher Trollinger nasce a Fellbach e deve il suo nome ad un vino tipico della zona di origine. Esibitosi per alcuni anni nelle zone limitrofe di Stoccarda, allarga gli orizzonti andando in tutta la Germania e in Italia.

Lisa Reggiani, Assessore cultura

La Coop. Sociale “Il Ponte” a Felonica

Questa è la lettera di ringraziamento che la cooperativa “Il Ponte” ha consegnato alla Pro Loco di Felonica. Quella serata ha visto 630 persone (abbiamo battuto il record dello scorso anno!) sedute attorno ad una tavolata che si allungava per buona parte di via Garibaldi. Una coreografia bellissima che ha reso orgogliosi tutti: chi ha partecipato, chi ha organizzato e chi ha aiutato. Proviamo a fare una gara adesso, fra tutti noi paesi del Destra Secchia, Amministrazioni Comunali, Proloco, Associazioni varie: facciamo in modo che il progetto “Vado a vivere da solo” diventi realtà attuale e futura nel nostro territorio.

“LaCooperativa Sociale “Il Ponte” vuole ringraziare

di cuore tutte le persone che a diverso titolo hanno lavorato per l'organizzazione della cena a Felonica il 12 agosto 2008.

Quella serata è stata per noi un momento significativo sia per la cifra sostanziosa raccolta ma soprattutto perché in quell'occasione un intero paese ci ha spalancato le porte ed accolto con grande cuore.

Ci avete dato l'opportunità di sensibilizzare le persone sul tema della disabilità in modo “leggero”, divertente, dove attraverso una cena ognuno capisce che può fare qualcosa ed ecco che così la disabilità non è più un dolore familiare ma accolta come parte di una comunità.

Come concordato i 2.500 euro raccolti (che sono davvero tanti), saranno investiti nel progetto “Vado a vivere da



solo” che ha rappresentato e rappresenta tuttora per la nostra cooperativa una grande sfida. Questo progetto realizzato anche grazie al Piano di Zona del distretto di Ostiglia ed alla Fondazione Comunità di Mantova ha permesso da una parte di offrire supporto alle famiglie in difficoltà nella gestione di un familiare disabile (necessità di sollievo, bisogno urgente per un ricovero ospedaliero di un genitore ecc.), dall'altra ha offerto la possibilità ai ragazzi disabili di sperimentare le loro autonomie in una vera e propria casa riconoscendo così il loro essere adulti. E' entusiasmante vedere come gli utenti si siano impegnati in questo progetto e siano cresciuti acquisendo nuove competenze e una maggiore fiducia in se stessi per la gratificazione di ciò che hanno imparato a fare.

Grazie ancora, quindi, all'amministrazione comunale di Felonica ed alla Proloco che si

sono adoperati con sensibilità ed entusiasmo per la realizzazione di un evento così importante.

Grazie ai volontari delle associazioni locali che hanno lavorato dedicando il loro tempo e le loro energie.

Grazie alla comunità di Felonica che ha dimostrato che con semplicità ed allegria si possono fare grandi cose.

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato dando il loro contributo.

nella speranza che ci possano essere altre occasioni di incontro, vi inviamo i nostri saluti e l'invito a tutti coloro che siano interessati a venirci a trovare presso i nostri servizi o a visitare il nostro sito www.coop-ilponte.org A presto! ♡

Edda Doffini Presidente Pro Loco Felonica e mamma di un ragazzo che frequenta felice la cooperativa sociale “Il Ponte”



Club

Il gabbiano

Ultimo volo

Ben 36 anni sono trascorsi dal primo avviso di un gruppo di giovani feloniches: "Abbiamo intenzione di fondare una Canottieri, si accettano adesioni..."

Dai discorsi ai fatti, il lasso di tempo fu breve. A Castelnovo Bariano venne scelta una grande barca in cemento dismessa dal vecchio ponte in chiatte. Pulita e pronta per la discesa verso Felonica, nottetempo un gruppo di "solerti" rodigini si appropriò indebitamente del barcone e non ci fu verso di indurli alla ragione.

Si optò quindi per l'acquisto di un altro barcone individuato a Borgoforte per la somma di centomila lire.

Venne programmata la discesa "Borgoforte - Felonica" che avvenne il 12 novembre 1973. Cinque persone a bordo: Gilberto e Franco Orsatti, Luigi Rossigalli, Eridano Orsatti, Antonio Merighi.

Gilberto con un piccolo canotto rimase fissato ad un lato della barca ed il robusto "Luigiòn" restò al timone per la direzione lungo l'insidiosa discesa. Coadiuvati via terra e dai ponti da Remo Perboni

e Claudio Cuoghi. Dopo 11 ore di viaggio, accompagnati da un'insistente pioggerella e da parecchie tribolazioni anche a causa dell'acqua alta del fiume, il natante ultimò il tragitto a sera ormai inoltrata.

A Felonica, appostati sull'argine maestro, un centinaio tra famigliari ed amici segnarono con fiaccole l'arrivo alla meta. Grazie all'aiuto di Ugo Greggi e del suo battello da pesca e lottando contro la corrente ed il maltempo si ancorò la barca alla riva nel migliore dei modi.

Nel 1974 iniziarono i lavori per allestire una sicura passerella per accedere all'imbarcazione. Poi seguì la costruzione-alloggio che ospitava un mini-bagno, la zona cucina, la sala in grado di ospitare ben 24 persone. Una botola permetteva di scendere nel sotto pavimento, luogo di ripostiglio degli attrezzi e materiale vario. All'esterno venne allestito il pavimento per le degustazioni estive e altre due balconate laterali.

Il 14 febbraio 1975 nel giorno di San Valentino avvenne l'inaugurazione con la de-



nominazione ufficiale della Canottieri: Club Nautico "Il Gabbiano". Il primo presidente fu Gilberto Orsatti e l'ultimo Enzo Mantovani. Nel corso degli anni i soci erano attivi per la manutenzione, la gestione economica, la programmazione delle feste e intrattenimenti. L'elenco comprendeva: Gilberto Orsatti, Franco Orsatti, Remo Perboni, Angiolino Confortini, Enzo Mantovani, Ferruccio Zerbinati, Antonio Merighi, Claudio Cuoghi, Lidio Buganza, Franco Malagò, Vidmer Federzoni, Loris Romanini, Roberto Bergellini, Tito Rossi, Lino Bordini, Nilo Spetoli, Gianfranco Margutti.

Un atto notarile ufficializzò

l'esistenza del natante.

L'attività andò avanti per parecchi anni, finché qualche incomprensione fra i soci, divergenze di gestione, vari impegni di lavoro, tutto finì, e si decise di cedere l'imbarcazione nel 1997 ad un ferrarese e successivamente ad un bondenese che ancorò la grande barca a Ravalle.

Con i proventi della vendita si sanò il bilancio e allestito un paio di banchetti per rinsaldare l'amicizia tra vecchi e nuovi soci.

L'ultimo convivio si è svolto nel giugno scorso presso il Centro Sportivo di Felonica, per brindare all'ultimo volo del "Gabbiano".

Franco Orsatti

YITAKYOEI (LAVORARE INSIEME)



Con il Patrocinio del Comune di Marmirolo e con lo spirito di "lavorare insieme", si è svolto presso il Palasport uno stage con il M° Shojun Sugiyama 8°dan, responsabile per l'Italia della Nippon Karate do Shotokan Dojinkai. Lo stage era organizzato dal M° Davide Reggiani del Karatemantova unitamente al CSI di Mantova. Il CSKF non potendo mancare a questo importante appuntamento, ha partecipato con il M° Mauro Bresciani e cinque allievi del dojo.

Erano presenti cento atleti tra i quali Maestri di varie Società Mantovane, di Verona, Cremona e Milano. Anche questa volta il carisma e le capacità atletiche e tecniche del M° Sugiyama hanno lasciato il segno e, al termine, i presenti hanno chiesto quando ci sarà il prossimo allenamento con lui. La giornata di domenica ha dimostrato che i praticanti di Karate possono lavorare assieme senza vincoli o limitazioni di Federazioni. Oss.

Istr. Marisa Politi

Il Carlo Poma al Centro Polivalente

L'Azienda Ospedaliera "C. Poma" ha festeggiato, con professionisti e volontari del Presidio di Pieve di Coriano, il "Dieci anni più uno" dell'Ospedale di riferimento del sud della provincia di Mantova. Dopo i corsi di formazione, il congresso ed altre manifestazioni, a conclusione della celebrazione è stata offerta una cena (500 gli invitati) resa possibile dal contributo di una decina di sponsor, presso il Polivalente "Pertini" di Magnacavallo. Sponsor che hanno generosamente contribuito anche per gli altri eventi della "tre giorni" dell'Azienda Ospedaliera. Ad integrazione della riuscitissima serata, anche una lotteria di beneficenza a favore di ABEO E IOM, associazioni di volontariato che da tempo collaborano con il "C. Poma" in fruttuosi progetti per la cura dei bambini malati di leucemia, la gestione delle donazioni di midollo osseo e la cura dei tumori. La maxi cena di Magnacavallo (ha fatto gli onori di casa il sindaco-psichiatra Dr. Andrea Pinotti) è stata pure allietata



La cena del "Carlo Poma" a Magnacavallo

da musica e canzoni della band dell'oncologo Dr. Enrico Aitini. Al termine, tutti con il testo in mano di una bella canzoncina ad hoc "E la candela va" che parte così: - spegnila, la lampadina adesso spegnila/ c'è il nostro amore che ci illumina/ vedrai ci basterà..." L'entusiasmo di questo

primo incontro conviviale, il piacere di allacciare nuove amicizie, si riflettono anche nel momento di Alice Cosmai del Settore Comunicazione dell'Azienda Ospedaliera Poma. "Siamo convinti che per lavorare meglio e poter meglio lavorare con gli altri, sia necessario conoscersi,

incontrarsi e anche divertirsi al di fuori dell'azienda. La possibilità di farlo, senza impatto sui contribuenti c'è e speriamo che questa serata sia occasione di rinforzo di quei legami che tutti i giorni la vita di ospedale salva, ma alle volte la routine erode.

Ditta Cavicchioli s.a.s.

**Vendita installazione assistenza
materiale elettrico
TV • elettrodomestici
antenne satellitari e terrestri
radio • telefonia • citofonia
domotica • automazioni**



**Lampade
e luci a risparmio
energetico**

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

Un saluto a Canova

segretario di zona Coldiretti di Sermide-Poggio Rusco

Un mix di festa e rammarico. Presso il Centro Sportivo di Burana (Fe) per la cena di saluto al geom. Armando Canova, che dopo 33 anni come segretario di zona a Sermide-Poggio Rusco della Coldiretti, ha lasciato l'incarico per assumere un nuovo, importante ufficio in Federazione Provinciale. Erano in 150 (soci, funzionari, dirigenti Coldiretti) una massiccia testimonianza di stima e di affetto a premiare la professionalità, la disponibilità e lo spiccato senso dell'amicizia che hanno caratterizzato il lungo operato di Armando al servizio del mondo agricolo, spesso anche per favori extra ufficio. Ha aperto gli interventi il Presidente interzonale Andrea Costa che si è detto certo che Canova porterà proficuamente a Mantova il notevole bagaglio di esperienza di questi 33 anni, mentre il segretario subentrante Omar Trazzi (viene dalla Federazione Provinciale di Mantova) si è detto onorato di subentrare al collega. Il Presidente Provinciale Coldiretti, Zani, ha espresso la certezza che siano utili e ben accetti questi scambi tra Mantova e Provincia, ha ringraziato Armando per l'impegno profuso, il buon ricordo che ha lasciato e gli ha consegnato una grande targa, espressione di doverosa riconoscenza.



Il geometra Canova a Burana accanto a dirigenti Coldiretti

Da parte sua il Direttore Benedetti ha parlato della ristrutturazione in atto in seno alla Federazione che ha portato alla riduzione dei Segretari di Zona, della significativa presenza a Burana di tanti soci Coldiretti e del fatto che Canova ha già dato prova delle sue capacità anche a Mantova. Lo stesso Canova, infine, visibilmente commosso,

ha ringraziato soci, collaboratori e dirigenti per la fiducia dimostrata con espressioni di stima e riconoscenza ed ha porto i migliori auguri di buon lavoro e di un ottimo rapporto con i soci al collega subentrante Omar Trazzi.

**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

La fiera di San Martino

BIG RIVER MOTO CLUB



Il Big River Moto club è felice di confermare la propria presenza alla 190ª Fiera di San Martino a Castelmassa con la 3ª edizione di MASSA IN MOTO Expo Show che si terrà nei giorni 8-9-10 Novembre. Presso l'edificio denominato "Mercato Coperto" anche quest'anno saremo impegnati nell'organizzazione dell'evento che nel recente passato ha raccolto notevoli consensi suscitando un grande interesse non solo tra i Castelmassesi.

GLI OSPITI

Quest'anno, oltre agli immancabili e prestigiosi ospiti che speriamo di poter presto annunciare, avremo in esposizione anche la Desmosedici GP5 di Loris Capirossi e la Desmosedici GP6 con cui Troy Bayliss vinse l'ultima gara di Valencia partecipando come sostituto dell'infortunato Sete Gibernau.

PERCORSO STORICO

L'elemento caratterizzante dell'edizione 2008 sarà la storia locale del motociclismo.

"STORIA DI UNA PASSIONE PER LE MOTO; IL MOTOCICLISMO ED I MOTOCICLISTI DELL'ALTO POLESINE" vuole essere un percorso tra foto,

filmati, oggetti e volti di un'epoca in cui con pochi mezzi ed una grande passione, il nostro territorio si è distinto nel panorama motociclistico nazionale. Un tributo a quelle persone che hanno lavorato, corso o sostenuto il Moto club Castelmassa ed i Moto club successivi.

In questo contesto vogliamo anche presentare il progetto "SQUADRA CORSE" cioè l'attività agonistica del Moto club Big River Castelmassa. Questa sezione (SCUDERIA CASTELMASSA) si occuperà

dell'organizzazione dell'attività sportiva dei nostri piloti nelle varie specialità; gestione dell'immagine degli sponsor; supporto tecnico, informativo e burocratico ai ragazzi interessati ad entrare nel mondo dello sport motociclistico.

Un altro importante tassello indispensabile per la chiusura di un cerchio aperto 40 anni fa.

OBIETTIVI

La volontà del direttivo è quella di rinverdire i fasti dello storico Moto club Castelmassa riaccendendo la passione di chi ne ha vissuto la storia; avvicinando i nostri giovani agli sport motociclistici e soprattutto preparandoli ai pericoli della circolazione su strada facendo crescere in loro una vera e sana cultura motociclistica. Non dimenticare, educare, coinvolgere, praticare. Su queste quattro parole si è fondato il nostro Moto club.

La manifestazione novembrina "Massa in moto Expo-show" vuole essere il giusto coronamento di un anno di lavoro. Una festa con cui ringraziare non solo i motociclisti e gli appassionati che hanno supportato l'attività del Moto club ma anche gli amici delle ONLUS con cui abbiamo lavorato, i cittadini e le autorità che ci hanno sostenuto.

LOTTERIA 1° PREMIO SEAT IBIZA

Sono già in vendita le migliaia di biglietti-lotteria per la tradizionale fiera di S. Martino organizzata dalla sezione Avis-Aido-Patrone.

Al solito appetibile il monte premi:

1° Seat Ibiza Stylance 1.2 3p. 2° scooter Piaggio Beverly 400 cc. 3° mountain bike Bottecchia Fx530; dal 4° al 10° buono acquisto di 100 euro da spendere negli esercizi di Castelmassa (elenco sul sito www.sanmartinoinfiera.it). Un ticket-lotteria costa 2,50 euro e l'estrazione è prevista per domenica 16 novembre p.v. alle 10 in municipio (sala consiliare).

Info 333/5033446; 0425/846720; 846727. L'elenco dei biglietti estratti sarà visibile sul sito del Comune (www.comune.castelmassa.ro.it; www.sanmartinoinfiera.it). I premi rimarranno a disposizione dei vincitori per 30 giorni, trascorsi i quali passeranno all'Avis; sono a carico dei vincitori del 1°, 2° e 3° premio le spese d'immatricolazione ed Ipt.

Hanno aderito alla promozione, oltre all'amministrazione comunale, altre associazioni massesi: Amici di Gianni, Università popolare, Aistom, Aede, Big river motoclub, Acat, Avp, Comitato di solidarietà antidroghe, Gruppo di volontariato vincenziano, Sps L'Urada, Pianeta handicap, Gs Ciclamatori, Tennis club, Bocciofila, Kayak club, Gsd Volley Tor, Sc Altopolesine, Kick-boxing, Sport bike, Polisportiva Libertas, Pro loco.

L'occasione è pure l'anticipazione programmatica della 190ª Fiera di S. Martino, prevista per sabato 8, domenica 9 e lunedì 10 novembre, l'ultimo grande evento fieristico 2008 da Melara a Porto Tolle. Le manifestazioni più importanti: percorso fieristico con oltre 200 operatori ambulanti; esposizione d'auto e di mezzi agricoli; artisti in Via dell'arte; piazza contadina; piazzetta dei sapori italiani; mostre varie; grandioso luna park; 3° Massa in moto; 26° Maac, la Mostra Mercato dell'Artigianato Altopolesano in Castelmassa.



Torna il Teatro allo storico Cotogni

Lo storico cinema-teatro comunale intitolato al baritone Antonio Cotogni, chiuso dal 1984, dopo un radicale restauro (1° stralcio), sta per tornare allo spettacolo, sua naturale vocazione.

Il Cotogni, sito nel cuore urbano massese (FOTO), fu inaugurato il 10 agosto 1884 col celeberrimo rossiniano *Barbiere di Siviglia* e da allora per quasi un secolo fu un punto di riferimento sicuro a livello interregionale sulla rivierasca del Po: lirica, teatro, film, convegnistica, varietà anche spinto, boxe, cultura varia. Nel 1945 era quasi in rovina bellica e dovette essere adeguato ai tempi. Il 20 settembre 1952 Castelmassa riebbe il suo cinema-teatro (accanto al San Martino, più periferico, pure lui chiuso dal 1995) con la seconda inaugurazione tramite l'arcinoto verdiano *Rigoletto*. Il Comune spese allora ben 14,5 milioni per la radicale ristrutturazione: 900 posti tra platea e galleria, servizio bar, impiantistica ed arredi all'avanguardia; la gestione fu affidata ad un impresario (il signor Reggiani, del luogo) tramite apposita convenzione (insieme al fratello minore S. Martino).

Una sala polivalente che durò sino al 1984, quando (dopo l'incendio del torinese cinema Statuto l'anno prima) norme di sicurezza più severe approvate in fretta e furia obbligarono gli addetti ai lavori a costosi investimenti in merito. La crisi più generale delle sale cinematografiche fece gettare la spugna al gestore e da allora un progressivo degrado edilizio, mentre il bailamme politico locale, fatto di solo fumo, animò la cronaca

massese sul recupero. L'amministrazione Gulmanelli dopo il 1995 si limitò ad una manutenzione antirrovina.

Nel 2005 la nuova giunta Savioi è partita in quarta ed ha recuperato lo storico Cotogni (il 2° ed il 3° stralcio, bar e biblioteca, sono ancora sulla carta progettuale).

L'inaugurazione ufficiale avverrà sicuramente prima dell'ultracentenaria sagra novembrina di S. Martino ed è già stato ufficializzato il primo carnet teatrale con piece di qualità. A cura di Regione, Provincia ed amministrazioni comunali di Castelmassa-Rovigo il Teatro Lemming offre la serie *Opera Prima* (ottobre 2008-gennaio 2009) con spettacoli a Rovigo ed al Cotogni. Qui diamo il programma massese.

Dopo 24 anni il Cotogni riapre sabato 1 novembre alle 18.00 con un convegno dedicato al recupero dello stabile alla presenza delle autorità e alle 21.00 con uno spettacolo di musica classica con la collaborazione del Conservatorio di Rovigo. Inoltre il 17 Novembre alle ore 21.00 il teatro ospiterà l'incontro con l'autore Salvatore Giannella, già direttore della rivista *Airone*, che presenterà il suo ultimo libro.

In contemporanea si succederanno le date degli spettacoli del **Teatro del Lemming:**

5 novembre
La pecora nera
15 novembre
Studio su Antigone
29 novembre
Invertigo
14 dicembre
Jago

La Letteratura va a Teatro

di Chiara Mora

Tra le iniziative che restituiscono il Cotogni alla sua città, ci sono le rappresentazioni del teatro del Lemming, il cui direttore artistico Massimo Munaro è nato proprio qui, ma c'è anche un'altra realtà artistica che appartiene a Castelmassa perché qui è nata e qui continua ad esistere: il Concorso Letterario Nazionale "Città di Castelmassa" che quest'anno è giunto alla VI edizione.

È proprio Francesco Montagnini presidente della Pro Loco, ente organizzatore con l'Assessorato alla Cultura, la Biblioteca Civica e il Circolo degli Artisti, a parlarci di come è nata questa manifestazione e di come quest'anno la sua storia si incroci con quella del rinnovato e ritrovato Teatro Cotogni. "Nel 2001 - ci racconta - abbiamo deciso di accogliere la proposta del Circolo degli Artisti, che da tempo operava sul nostro territorio, di dare vita ad una manifestazione che coinvolgesse culturalmente la gente di Castelmassa, e non solo, su un tema particolarmente caro a tutti: il fiume Po". Ciò che caratterizza questo Concorso è che accanto ai racconti presentati da concorrenti provenienti da tutta Italia, trovano spazio anche le opere di artisti che danno "una interpretazione diversificata dell'ascoltare e del vivere la realtà".

Quest'anno è proposto il tema "Tra Sacro e Profano" e a motivazione della scelta sul bando si legge "In questo particolare e delicato momento storico in cui le religioni sembrano a volte fondersi e a volte sfidarsi tra loro, così come sembrano essere sfidate dalla laicità, ci fa ritenere interessante porre l'attenzione sul tema "Tra Sacro e Profano". Questo particolare argomento poi si collega alla volontà di porre l'attenzione sulla piccola Chiesetta barocca sita in Castelmassa e detta "Del Crispo". L'edificio infatti, proprietà privata, è stato completamente spogliato delle immagini originarie, ma conserva gli spazi predisposti per ospitare immagini, senza contare che potrebbe farsi sede per incontri di lettura.

In questi giorni, dopo la scadenza del bando, i racconti stanno per essere raccolti in una edizione, pronta per Dicembre, che sarà correlata come ogni volta dalla riproduzione delle opere degli artisti, non solo appartenenti al Circolo, ma anche legati al territorio da altri legami familiari o affettivi.

La premiazione, i primi tre classificati si accaparrano premi che in totale arrivano ai mille euro, avverrà il 14 Dicembre al teatro Cotogni e il giorno prima, il 13 dicembre, si aprirà ufficialmente al pubblico, con un saluto delle autorità, la mostra, allestita nella Sala Mostre del Comune in Piazza Garibaldi, in cui saranno esposti il rilievo architettonico della chiesetta, già dedicata ai Santi Sebastiano e Rocco e opere di disegno, pittura, scultura ceramica, ecc. create per l'occasione dagli Artisti invitati, ispirate alla vita dei soprannominati Santi oppure ispirate al tema del Sesto Concorso Letterario Nazionale "Città di Castelmassa" 2008 (Orari di apertura: nei giorni festivi compresi tra il 13 dicembre e il 6 gennaio dalle 15.30 alle 19.00).

Inaugurazione dell'Anno Accademico

Sabato 18 ottobre alle 15 presso la sala polivalente comunale di piazza Garibaldi inaugurazione dell'anno accademico 2008-2009 dell'Università popolare e del tempo libero di Castelmassa - Castelnovo Bariano-Calto.

Il sindaco Mara Savioli ha aperto i lavori parlando del *Progetto integrato per il miglioramento della qualità della vita...*

A seguire il saluto dei primi cittadini Giorgio Meloncelli (Castelnovo B.) e Mauro Arrivabeni (Calto), degli assessori alla cultura Laura Bolognini (Castelmassa), Agide Zenezini (Castelnovo B.), Donatella Sprocati (Calto) e del presidente provinciale Auser Vanni Franceschi, la presentazione del programma formativo a cura del presidente, musica

e canti con Triki-Trak Band, pizza per tutti.

L'università popolare è diretta dalla prof. Anta Pini Mazzali e nel 2007-2008 vantava quasi 300 iscritti, un record provinciale, considerata la piccola dimensione dei paesi uniti, di cui è degna espressione. Il presidente Anta Pini Mazzali fa riferimento al seguente direttivo:

Vice presidenti: Giovanna Bolognini, Anna Mengotto, Francesca Turco. Membri: Elena Bocchi, Amina Bongiovanni, Giuseppe Ferraresi, Loretta Ludernani, Lina Mampreso, Carmelina Miceli, Marisa Pecchini, Giovanna Rossi. Segretario Albertino Davì (info 0425-81136; 333-3109938). Revisori dei conti: Isa Bergamaschi e Rina Cavicchioli.

Per tutti gli studenti la quota annuale di partecipazione all'attività accademica è di 20 euro. Le iscrizioni si ricevono presso la biblioteca civica di Castelmassa (0425-81788), Castelnovo Bariano (0425-81281), Calto (0425-86003) dal lunedì al giovedì dalle 16 alle 17.

Il presidente sottolinea che "per il corretto funzionamento dell'attività culturale si raccomanda la puntualità".

Le lezioni si terranno il martedì dalle 15 (inizio il 21 ottobre; termine il 5 maggio) a Castelmassa (sala polivalente), Calto (palazzo municipale), Castelnovo Bariano (teatro Nuovo Indipendenza). Previste visite varie, serate a teatro e qualificati laboratori culturali. I moduli-materie prevedono cultura generale



ed attualità, educazione all'ascolto, educazione alla salute, arte e letteratura, realtà storica del Polesine. Giovedì 7 maggio viaggio d'istruzione di fine anno accademico.

Massimo Gennari agli europei di tennis tavolo in Spagna

Parliamo con Massimo Gennari, classe 1964, l'atleta locale più noto oggi.

Studio e lavoro - ci racconta Massimo - da un ventennio al Ceod (prima a Geneselli, ora a Canda), avendo sempre avuto la passione, come singolarista per il tennis tavolo o ping pong. Nel 2002 ad un torneo a Jesolo per diversamente abili un manager mi ha scoperto, incoraggiandomi a continuare, a lavorare di più e meglio, a pormi traguardi agonistici, a considerare lo sport come realizzazione personale. Da allora, grazie al Ceod e all'Uni Sport Asd di Rovigo, con cui da allora sono affiliato nell'ambito del Comitato Italiano Paraolimpico, sono entrato nel circuito sportivo che conta, tramite allenamenti settimanali in palestra a Sermide (seguito dal coach Giovanni Scaglioni della Polisportiva Sermide) e competizioni importanti fino a quando mi sono laureato campione italiano a Rovigo nel 2006. Nell'ultimo biennio mi sono confermato ancora primo in Italia nel singolare maschile sempre ai campionati di categoria di Romans d'Isenzo.

Quest'anno, dopo lo stage di Genova sono entrato nel giro della nazionale - continua il campione massese - ed il commissario tecnico Paola Bevilacqua, in base alle ultime referenze settembrine del raduno tecnico a Lignano Sabbiadoro, mi ha selezionato, insieme a due compagni, un vicentino ed un veronese, ai campionati europei di tennis tavolo Inas-Fid a Valencia in Spagna in programma dal 20 al 25 ottobre prossimi. Sono lusingato - conclude il campione massese - per la nazionale e gli europei, sarà un'esperienza da vivere fino in fondo e ciò mi schiuderà ulteriori orizzonti, agonistici e di vita.

Massimo Gennari è un esempio concreto, fra i tanti, per cui l'inserimento sociale dei diversamente abili avviene tramite le istituzioni preposte e che si può completare il personale percorso d'autonomia, integrazione e crescita tramite l'insostituibile apporto sportivo.



Massimo Gennari e Gianni Scaglioni

La bianchina festeggia il 45°

Valeriano Viaro con la sua bianchina



E' stata la bandiera del Fantozzi cinematografico, ora è un oggetto di culto in Italia e all'estero con tanto di club che organizzano raduni, permettendo di recuperare al meglio pezzi storici: stiamo parlando della mitica Bianchina, uno dei sogni degli anni '60 in versione cabriolet e familiare (allora si diceva panoramica). La Bianchina ha resistito sulle strade italiane sino alla fine degli anni '70 prima di andare in pensione e diventare di colpo auto storica, ricercata dai collezionisti. Questa piccola auto, nata nell'ormai lontano 1957, grazie alla sinergia tra Bianchi, Pirelli e Fiat, rappresentò una nuova sponda della motorizzazione in Italia, aggiungendo elementi di stile e di accuratezza estetica alle qualità tecniche della risparmiosa 500. Il signor Valeriano Viaro, carrozziere in pensione, possiede una Bianchina fami-

liare, che proprio in questi giorni ha festeggiato i 45 anni di vita, un vero record, considerando che l'usa ancora normalmente. "L'auto risale al 1963 - precisa il signor Viaro - ed io l'ho acquistata usata nel 1970 da un veronese e da allora è targata Ro 79153 (le cifre del passaggio di proprietà). Mi serviva un mezzo economico e capace di portare carichi per motivi professionali e sino ad oggi me ne sono opportunamente servito. Vanta un motore bicilindrico di 499 cc. raffreddato ad aria, s'avvia sempre al primo colpo e fu concepita per essere più rifinita, più pratica della mitica 500. Tanto lo spazio (basta abbassare i sedili; le auto d'oggi, in proporzione, ne vantano molto meno), considerate le dimensioni per cui l'impiego ancora per carichi gravosi, polverosi, delicati, facendo strade anche di campagna. In famiglia abbiamo altre tre auto, ma tutti abbiamo imparata a guidare sulla Bianchina. Una vetturessa mai incidentata, l'ho sempre tenuta bene, il motore è ancora originale, così la carrozzeria, i pezzi di ricambio nella normalità, i km. percorsi a tutt'oggi sono 389.157. Recentemente ho fatto l'ennesima revisione, un controllo rapido, data l'essenzialità di concezione

e tutto ok; non ha le cinture di sicurezza in quanto ai suoi tempi non erano previste e viaggio in regola lo stesso. Ho già avuto offerte per venderla ma non ci penso!".

"Questa Bianchina panoramica - conclude il signor Viaro - ha per me un grande valore affettivo e sono deciso a tenerla ancora a lungo, tanto che penso già a festeggiare il 50°. Domenica 31 agosto ho partecipato, nell'ambito della fiera castelnovese, al 4° autoraduno delle 500, come già nel 2007".



85 CANDELINE PER MALERBA GIUSEPPINA RIZZI

Sabato sera 4 ottobre in famiglia a Castelnuovo Bariano è stato festeggiato l'85° compleanno di Malerba Giuseppina in Rizzi (meglio conosciuta come Bepina), mamma del nostro collaboratore Rizzi Franco. All'evento, insieme al marito Rizzi Vittorino, hanno partecipato il figlio secondogenito Renzo Silvio con la moglie Lucia Randon; espressioni d'affetto particolari quelle dell'unico nipote Fabio colla fidanzata Giorgia.

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

Quando si andava in sesta elementare

Moglia, metà degli anni Cinquanta. Quando c'era il maestro unico e la collezione scolastica autunno-inverno-primavera imponeva l'esclusivo capo alla moda: il grembiule nero. Giambattista Vico lo sapeva che la storia è fatta di corsi e ricorsi. Ecco perchè il bianco e nero sbiadito delle foto riprodotte sembra scolorare nella stretta attualità. Scherzi a parte, vogliamo presentarvi l'insolita quanto curiosa esperienza di queste due classi, che poi è sempre quella, quando a Moglia si tentò di sperimentare il prolungamento



Prima foto. 1955. Da sinistra in alto: Gabriele Zerbini, Ottorino Antonioli, Rolando Nadalini, Remo Tirelli, Giordano Pirani, Roberto Zapparoli, Ivo Pederzoli, Giordano Boselli. Da sinistra in basso: Maestro Ettore Bertoldi, Ancilla Gavioli, Iolanda Soriani, Alda Menghini, Giuliana Bocchi, Michelina Mantovani, Luciana Barbieri, Fausta Belluzzi.

della scuola elementare dalla quinta alla sesta classe, decisione poi riveduta per diversi motivi.

A mezzo secolo di distanza alcuni di quegli studenti, in particolare chi ci ha fornito le immagini, commenta ancora con sorpresa quella vicenda scolastica. Nella foto di gruppo di quelle due classi - la V del 1955 e la VI del 1956 - ovviamente cambiano pochi volti e proporle assieme rimarca ancor di più la particolarità dell'evento.

Siro



Seconda foto. 1956. Dietro il gruppo: Maestro Ettore Bertoldi. Fila dietro, da sinistra: Franco Antonioli, Roberto Zapparoli, Orazio Banzi, Rolando Nadalini, Enzo Vallicelli, Luigi Gavioli, Remo Salvadori, Alberto Roveri. Prima fila, da sinistra: Giovanna Zavatti, Michelina Mantovani, Paola Bassi, Cesira Sarti, Anna Pirani.

Festa dei nonni

“C'è un prezioso legame che unisce nonni e nipoti: è l'uso della concezione del tempo. Entrambi vivono nel presente, sono fondati sul qui ed ora, assaporano gli attimi della quotidianità con pienezza ed intensità”.

Con la legge 159 del 31/07/2005 e l'istituzione della “Festa Nazionale dei nonni” che ricorre il 2 ottobre, è stato ufficializzato un momento di festa che celebra la figura dei nonni e l'importanza del loro ruolo all'interno della famiglia e della società.



I bambini e le insegnanti della scuola dell'infanzia di Moglia hanno ospitato i nonni di Damiano, Guelfo e Graziella, i quali sono arrivati con una cesta di uva bianca per insegnare ai bimbi come si fa il mosto, quel succo così buono che poi si usa per il “sùgul”. Grande la gioia e il divertimento per i bimbi che insieme al nonno schiacciavano l'uva con le mani dentro un grosso recipiente mentre la nonna raccontava alcune storie del passato legate alla vendemmia e alla pigiatura.

Al termine di questo momento d'incontro i bambini hanno recitato la poesia “Cari nonni” che ha lasciato i simpatici ospiti visibilmente commossi. I genitori dei bambini hanno organizzato per la domenica 5 ottobre il mercatino “Torte della nonna” invitando tutte le nonne a fare un dolce a piacere. Le torte e i dolci raccolti (più di trenta) sono stati venduti dai genitori la domenica mattina in piazza e i proventi donati alla scuola dell'infanzia di Moglia.

La fiera paesana



La fiera paesana per Pilastrì è una vera e propria tradizione e anche quest'anno non poteva proprio mancare. Ha raccolto tutta la cittadinanza, nonostante le giornate fredde, da Sabato 27 a Lunedì 29 Settembre. Molte sono state le iniziative, da quelle più tradizionali a quelle più innovative, che hanno animato e riempito queste tre giornate: non potevano mancare il mercato occasionale in via Farini, presente tutta la Domenica, che ha radunato bancarelle di ogni genere e il "Mercatino della Fantasia", organizzato dal parroco Don Roberto Sibani, dove sono stati presentati tantissimi manufatti provenienti da Parauapebas in Brasile. Il "Dancing Arena" è stato la sede di diversi spettacoli, come l'esibizione piena di allegria e colore del Pattinaggio Artistico di Bondeno; la sfilata di moda nella quale si sono improvvisati modelle e modelli alcuni bambini e

ragazzi del paese; e la serata finale animata dall'Orchestra di Ballo Liscio. Ogni anno vengono allestite alcune mostre che aiutano a rievocare il passato e quest'anno è stata la volta di due mostre in particolare: "Come eravamo...anta anni fa" all'interno del Teatro di Pilastrì a cura di Valentino Po, il quale ha raccolto tutte le fototessere da lui realizzate all'interno del suo vecchio negozio. C'era chi riconosceva un genitore, un amico, un conoscente, chi rivedeva sé stesso e nemmeno si ricordava di aver scattato quelle foto o chi sorrideva nel notare quante cose sono cambiate oggi rispetto ad allora. La seconda mostra è stata allestita all'interno di Palazzo Mosti e dedicata a Vasco Campi, cittadino pilastrese organizzatore di molte gite dirette a tutta la comunità, sia in Italia che all'estero. È stato un modo per ricordare attraverso le immagini fotografiche tutte

le esperienze affrontate. Per chi avesse voluto sfidare la fortuna sono state organizzate una lotteria e un concorso per stimare il peso di una forma di Grana. Domenica 28 settembre novità e tradizione si sono ritrovate nelle vie del paese: si sono infatti svolti rispettivamente il primo Motoraduno "Città di Pilastrì" e il tradizionale super panino di 60 metri, che sia piccoli che grandi aspettano con entusiasmo. In una piccola realtà come quella di Pilastrì è entusiasmante vedere che la fiera paesana è ancora ben radicata nella tradizione e riesce a coinvolgere tutta la comunità. Con gli occhi rivolti verso il cielo, Lunedì 28, i partecipanti hanno potuto ammirare lo spettacolo pirotecnico. La musica e le luci delle giostre si spengono e tutti hanno potuto salutare la fiera dandogli appuntamento al prossimo anno.



La Casa dei tuoi sogni

di Tbaldo 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

Ex zuccherificio**Centro medico sportivo
e residenza riabilitativa**

le proposte progettuali nella tesi di laurea della sermidese

Alessia Marastoni in mostra a Mantova

**Alessia Marastoni**

30enne di S. Croce, è fra i protagonisti della mostra "Gli Zuccherifici di Cecina e Sermide negli studi e nelle tesi di laurea", allestita presso il Loggiato San Francesco in via Scarsellini a Mantova, visitabile fino al 15 novembre. L'hanno promossa i Comuni di Sermide e Cecina (sedi di aree dismesse di ex zuccherifici), la Provincia di Mantova, il Politecnico di Milano e la Fondazione Università di Mantova. Alla presentazione nel Salone Mantegnesco erano presenti gli organizzatori nonché i più illustri rappresentanti degli enti coinvolti. Tra questi la "nostra" Alessia, perchè, dopo il diploma di Geometra conseguito all'I.T.G di Sermide, nel 2005 è arrivata la laurea in Architettura presso la sede mantovana del Politecnico di Milano, con una tesi proprio sull'ex zuccherificio di via XXIV aprile. Il valore del suo lavoro, caratterizzato da un'approfondita analisi e proposte concrete, è stato riconosciuto solo ora: meglio tardi che mai. Dal tavolo di lavoro allo studio tecnico di edilizia ed urbanistica della geometra Clara Borsatti ad Ostiglia, Alessia risponde cortesemente alle domande che le abbiamo posto.

Perchè ti sei interessata dell'ex zuccherificio?

Mi sono interessata allo zuccherificio di Sermide perchè fin da quando ero piccola l'ho sempre visto in stato di abbandono, vuoto, decadente, triste e con il passare del tempo le condizioni peggioravano sempre di più senza che nessuno facesse nulla per riportarlo all'antico splendore. Mi ha sempre dato l'impressione di essere una parte isolata di Sermide, una realtà separata dal resto del Paese e questo non mi è mai parso giusto data la vicinanza della struttura al centro e in più la sua posizione su una delle strade principali.

Quali fonti e archivi hai consultato per compilare la tesi?

A dire la verità non è stato molto facile reperire il materiale necessario alla redazione della tesi, sia a livello storico ma soprattutto a livello di documentazione grafica-progettuale. Ho visitato l'Ufficio Tecnico del comune per cercare di reperire i progetti originali ed i successivi interventi. Purtroppo l'archivio del comune è stato oggetto di un incendio e di diversi traslochi per cui l'unico documento ufficiale che mi è stato possibile

reperire è quello dell'ultimo capannone prefabbricato realizzato alla fine degli anni settanta. Sono andata anche in biblioteca dove ho potuto raccogliere informazioni utili sulla storia di Sermide e alcune fotografie storiche dalle quali ho potuto ricostruire, a grandi linee, l'evoluzione dei vari corpi di fabbrica che compongono l'area dello zuccherificio. La cartografia di base l'ho raccolta presso il Catasto di Mantova a cui, come studentessa, ho avuto accesso agevolato. Il resto del lavoro di analisi preliminare l'ho svolto tramite numerosi sopralluoghi in loco e attraverso la compilazione di schede di rilievo appositamente predisposte da me.

Cosa ne pensi del dibattito che c'è stato in tutti questi anni sull'argomento? Non ti sei sentita coinvolta?

Nella parte iniziale della mia tesi ho inserito alcuni degli articoli apparsi sui giornali nel corso del periodo in cui mi sono interessata alla struttura dello zuccherificio, a dimostrazione dell'interesse che si è sempre dimostrato verso l'area in questione. Io credo che siano state scritte diverse cose che però non si sono mai tradotte in azioni reali e concrete (ad ec-



cezione dell'intervento di bonifica parziale dell'amianto). Ho sentito tante idee ma nessuna di esse si è mai tradotta in interventi diretti per cui i cittadini, tra cui la sottoscritta, ha perso la speranza di vedere un nuovo volto per lo zuccherificio. Sono convinta che i cittadini dovrebbero essere coinvolti nello studio di un nuovo assetto dell'area perché saranno loro i futuri fruitori degli spazi individuati ed è in base alle loro esigenze che andrebbe tarato il nuovo progetto.

Quale giudizio dai agli studi e alle indicazioni date dal Politecnico di Milano?

Sinceramente non sono a conoscenza delle idee proposte dal Politecnico perché non sono mai stata contattata dalla facoltà prima di ora (a proposito della mostra che si terrà il 30 di ottobre sugli zuccherifici di Sermide e di Cecina). Ho letto alcuni articoli in proposito ma non sono stata in grado di farmi un'idea sul contenuto proposto a causa della mancanza di chiarezza e completezza delle informazioni esposte. Da un recente incontro con l'amministrazione comunale sono venuta a conoscenza della firma di una convenzione tra le due istituzioni ma non conosco in dettaglio i termini dell'iniziativa.

Quali sono gli aspetti più rilevanti dello studio che hai svolto?

Per realizzare la mia tesi ho impiegato un anno di lavoro

Riquilificazione dell'ex zuccherificio di Sermide La nuova dimensione dello sport e della salute

Quella che proponiamo di seguito è la relazione della tesi di laurea presentata da Alessia Marastoni al Campus di Mantova della Facoltà di Architettura del Politecnico di Milano, Dipartimento di Scienze e Tecnologia dell'Ambiente Costruito nell'Anno Accademico 2004-2005 (Relatore: Arch. Anna Mangiarotti, Correlatore: Arch. Gianni Bombonati)

La presente tesi di laurea sviluppa un progetto di riquilificazione del complesso industriale in disuso destinato a zuccherificio, situato a Sermide nella bassa provincia mantovana.

L'area in questione si trova a ridosso del centro abitato e quindi a diretto contatto con la vita cittadina; è vicino al fiume Po che rappresenta un altro importante elemento nella cultura storica locale e infine si sviluppa nei pressi di un importante collegamento stradale interregionale che unisce la Lombardia con il Veneto, il ponte sul fiume Po (S.S. n°34).

Dal punto di vista storico, la costruzione dello zuccherificio di Sermide, per opera della Famiglia Schiaffino (noti imprenditori genovesi), si è sviluppata nel corso di più di 60 anni: a partire dalla costruzione dei corpi principali avvenuta nel biennio 1918-1920 fino alla sua dismissione avvenuta nel 1982. Il più importante ampliamento dello zuccherificio risale agli anni '60 con la realizzazione di due nuovi reparti produttivi costituiti dalla distilleria e dalla lieviteria, senza contare le diverse ricostruzioni a seguito dei bombardamenti della seconda guerra mondiale. Si tratta di un'area di 106.250 mq con una superficie coperta di 26.470 mq e un volume costruito di 233.233 mc.

Il progetto di riquilificazione si è sviluppato partendo dall'individuazione di alcuni obiettivi fondamentali:

- la ricerca di una nuova destinazione d'uso da inserire all'interno dell'area in grado di ridare vita ad un complesso di tale importanza storica nella memoria dei sermidesi;
- la creazione di nuovi percorsi chiari e diretti all'interno dell'area;
- il rispetto delle caratteristiche formali dei vari corpi di fabbrica al fine di non interferire sul significato simbolico posseduto dall'area;
- la concentrazione dei nuovi interventi in punti strategici e di limitate proporzioni;
- il rispetto della normativa vigente sia a livello urbanistico locale sia a livello nazionale (barriere architettoniche e misure antincendio).

Partendo da questi obiettivi principali la tesi si sviluppa in tre fasi successive: la prima sviluppa un piano generale di riassetto viario e funzionale dell'intera area; la seconda riguarda lo studio di un piano di riuso dei volumi costituenti il fronte principale e la terza ed ultima fase si concentra su un singolo corpo di fabbrica che presenta come destinazione d'uso di progetto quella di struttura ricettiva.

Il punto di partenza per la realizzazione della prima fase di progetto è la planimetria catastale dell'area realizzata nel 1979; a partire da questo documento certo ho realizzato un'analisi delle condizioni attuali di ciascun corpo di fabbrica attraverso la compilazione di schede di analisi redatte durante i diversi sopralluoghi effettuati in loco. Sulla base delle informazioni desunte dalle suddette schede si è fatta una riflessione su cosa mantenere e cosa demolire.

▶ e durante questo periodo ho cercato di approfondire il più possibile gli studi sull'area dello zuccherificio.

Ovviamente non è stato possibile sviscerare la questione in tutte le sue sfaccettature e quindi ho suddiviso la mia tesi in tre parti. La prima riguarda il progetto di riassetto funzionale e viario dell'intera area; la seconda riguarda il progetto sul fronte principale con lo studio del particolare di facciata e la terza ed ultima parte esamina in dettaglio il corpo della ex lieviteria che viene rielaborato con nuovi materiali e nuove tecnologie in accordo con i crismi dell'attuale architettura hi-tech. Semplificando enormemente, il progetto proposto è quello di riutilizzare la maggior parte dei corpi di fabbrica esistenti riducendo al minimo i nuovi interventi; la destinazione d'uso proposta è quella di un centro sportivo con impianti coperti e all'aperto, con spazi medici diagnostici e terapeutici. Le terapie proposte sono sia di tipo tradizionale che di tipo alternativo (cromoterapia, musicoterapia, ecc.) con la possibilità di realizzare soggiorni temporanei e/o permanenti all'interno del centro. La ex lieviteria viene riproposta come una foresteria mentre, all'interno del corpo che compone il fronte principale, viene prospettata una residenza di tipo speciale per persone disabili o che comunque necessitano di interventi riabilitativi o terapeutici.



▶ *Il secondo passo verso la redazione del progetto di riqualificazione è quello di individuare una o più funzioni in grado di ridare vita ad un complesso di così ampie dimensioni in modo da soddisfare le moderne esigenze del maggior numero possibile di utenze anche con caratteristiche diverse tra loro.*

La redazione del nuovo piano funzionale ha seguito due ordini di idee diversi: il primo riguarda il rispetto delle norme urbanistiche locali mediante l'analisi del vigente Piano Regolatore Generale Comunale mentre il secondo ordine di idee riguarda il censimento dei diversi servizi pubblici collettivi presenti nel territorio comunale e in quelli limitrofi. Da questa duplice analisi è emerso che la destinazione che attualmente soddisfa tali requisiti è quella di struttura per la cura del benessere psico-fisico; è per questo che l'idea di tesi è quella di trasformare gli spazi dello zuccherificio in un centro sportivo e terapeutico attrezzato sia per terapie tradizionali sia per interventi di medicina alternativa (idroterapia, cromoterapia, aromaterapia, e via dicendo) con la possibilità di soggiorni temporanei e permanenti all'interno della struttura stessa.

In dettaglio, il progetto individua tre accessi all'area: uno per la zona sportiva, uno per la struttura ricettiva e uno per la struttura diagnostica e terapeutica; in corrispondenza di ciascun accesso sono collocate le aree di parcheggio. I percorsi di collegamento previsti sono sia di tipo veicolare sia di tipo pedonale.

Dal punto di vista funzionale l'area ospita: gli uffici amministrativi a servizio della struttura medico-sportiva, piscine coperte, piscine all'aperto, spazi sportivi coperti (campo da pallavolo e da pallacanestro), residenze speciali per portatori di handicap e/o persone che necessitano di cure riabilitative, una zona terapeutica, una zona diagnostica, una zona per trattamenti estetici, campi sportivi all'aperto (tennis e basket), la villa museo di Enzo Zavanella (museo di se stessa), un piccolo shop, una struttura ricettiva per soggiorni benessere, un maneggio per l'ippoterapia e una struttura di ristoro.

Le caratteristiche dei nuovi interventi rispettano quelli che sono gli obiettivi espressi inizialmente ed in particolare si tratta di interventi concentrati e di modeste dimensioni, hanno la funzione di collegamento tra corpi di fabbrica esistenti affini sia dal punto di vista funzionale sia dal punto di vista stilistico e sono progettati utilizzando tecnologie e materiali espressamente hi-tech come il ferro e il vetro. Si tratta di strutture montate a secco in cui la leggerezza e la trasparenza prevalgono allo scopo di interferire il meno possibile con l'immagine dello zuccherificio che ormai è radicata nella memoria storica e nella tradizione sermidese.

Dal punto di vista tecnologico gli interventi riguardano la sostituzione delle coperture con pannelli di rame ossidato; la realizzazione di una nuova seconda pelle a rivestimento delle facciate esistenti mediante pannelli in lamelle di cotto nel caso del fronte principale e in lastre di rame ossidato nel caso della foresteria (ex lieviteria).

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



FALEGNAMERIA
BERTOLASI
Serramenti in Legno



C.S.A.

**SERVIZI
ALL'IMPRESA
ALLA PERSONA
ALL'ECOLOGIA**

La sede di Mantova

La Società Cooperativa Sociale C.S.A. è un'azienda con Sede in Mantova, via Gelso n° 8. Opera nel territorio mantovano e nelle province vicine quali Verona, dove ha una sede operativa in Via Silvestrini n° 7, Modena, Cremona e Brescia. Offre servizi all'Impresa, alla Persona, all'Ecologia. Attualmente conta 1005 soci lavoratori, 148 dipendenti pubblici in distacco, 59 soci volontari, 74 automezzi e tre ambulanze. A fine anno un fatturato che si prevede arriverà a 32 milioni di euro.

Un'attività in espansione che nonostante le attuali difficoltà dell'economia tiene e tende ad allargare il proprio raggio d'azione.

Sermidiana è stata accolta negli uffici di Mantova con disponibilità e cortesia per una lunga chiacchierata.

Il Presidente Claudio Cuoghi, che con impegno e applicazione guida C.S.A. fin dai primi anni, ci ha illustrato le diverse attività di una cooperativa all'avanguardia nella erogazione di molteplici servizi.

Sottolineando con convinzione come nell'odierno contesto di difficile situazione economica, gli Imprenditori-Cooperatori debbano guardare avanti e vedere il bicchiere mezzo pieno, per tanti motivi: perché i prodotti ed i servizi delle Cooperative

sono legati al territorio d'origine, perché i loro soci fanno parte della comunità locale, perché la storia cooperativa insegna che la vera ricchezza è prodotta dal lavoro e dall'occupazione. La cooperazione come modello quindi per uscire dalla crisi in atto, capace di generare "energia viva".

La "filosofia aziendale" di cui si fa portavoce è rivolta infatti: "all'investimento sulle persone, da chi esercita il lavoro più umile a quello dirigenziale, ed è alla base del successo e dell'espansione aziendale. La gente deve essere consapevole di quello che fa: il percorso formativo non finisce mai. Siamo consci che la qualità del servizio erogato è strettamente correlata alla professionalità espressa da ciascun individuo.

La Coop C.S.A. è certificata in progettazione ed erogazione di servizi alla persona: Educativo sanitario, Sociale, Assistenziale. La Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 - 2000 è stata ottenuta non come traguardo, ma come punto di partenza e, soprattutto, continuo stimolo a proseguire sulla via intrapresa. Ogni anno investiamo ingenti risorse in corsi di aggiornamento e riqualificazione del personale, ben consapevoli che la qualità del servizio erogato è strettamente correlata alla professionalità". ►



Il presidente Claudio Cuoghi

Nato a Bergantino (Ro) 58 anni fa. Laureato.

Entra nel mondo del lavoro nel 1970 come impiegato stagionale dell'Ufficio agricolo presso lo Zuccherificio di Sermide. Nel 1975 è assunto a tempo indeterminato dalla stessa azienda come responsabile del Centro Elaborazione Dati. Abita a Sermide per molti anni. Dopo il fallimento dello zuccherificio ed esperienze lavorative varie, entra come socio in C.S.A. nel 1991, diventandone il presidente poco tempo dopo. Contribuisce a portare la cooperativa inizialmente di nove soci, agli oltre mille attuali, avendo come obiettivo costante la formazione e la crescita culturale delle persone.

La C.S.A. Cooperativa Servizi Ambiente nasce a Mantova nel 1990 con il proposito di offrire ai propri soci occasioni di impiego e di lavoro nell'ambito del settore dei servizi a persone ed a enti ed è da subito impegnata ad operare per l'affermazione e la diffusione dello spirito della solidarietà e della mutualità cooperativa, stimolando le capacità e l'impegno dei soci e sviluppandone la professionalità.

Tra le attività che svolge la Cooperativa vi sono: pulizie civili e industriali, movimentazione merci, logistica interna, terziarizzazione o outsourcing, ristorazione, lavanderia, manutenzione impianti, traslocchi, servizio scuolabus.

Nel 1993 inizia la propria attività la **C.S.A. Cooperativa Servizi Assistenziali** che si occupa di servizi alla Persona nell'ambito sociale, assistenziale, sanitario o educativo, rivolgendosi a utenti di ogni fascia d'età, per il miglioramento della qualità della vita di anziani, bambini, disabili, minori e famiglie in difficoltà, soggetti disagiati o bisognosi d'aiuto.

I servizi infatti sono rivolti alla "persona" dalla prima infanzia alla terza età, e vengono erogati sia presso il domicilio dell'utente che presso le strutture diurne e residenziali. Le esigenze del cliente vengono analizzate attraverso lo studio di un progetto personalizzato, a seconda dei bisogni delle risorse e delle normative vigenti. Vengono proposte soluzioni che vanno dal singolo servizio quale l'assistenza do-



Bambini al CRES

C.S.A. Cooperativa Servizi Assistenziali

Il 30 aprile 2004 inaugura la nuova sede C.S.A. in via Gelso n.8 a Mantova.

Il 9 ottobre 2004, a Monzambano (MN), alla presenza del vescovo di Mantova Egidio Caporello, C.S.A. inaugura la nuova Rsa "Casa Rosanna".

Il 9 luglio 2005, a Valeggio sul Mincio (VR), C.S.A. inaugura la nuova Rsa "Casa Toffoli".

Nel **giugno 2006**, a Pegognaga (MN), C.S.A. si aggiudica l'appalto per la gestione della nuova Rsa locale, costruita e creata per volere della signorina Ernestina Bovi.

Nell'**estate 2007**, a Suzzara (MN), C.S.A. coordina - per la prima volta, unico ente per tutti i servizi estivi del Comune - i Cres estivi rivolti ai ragazzi di scuola d'infanzia, primaria e secondaria, per i mesi di giugno e luglio.

Il 1 ottobre 2007, a Pegognaga (MN), C.S.A. ha sottoscritto il contratto di appalto per la gestione della nuova Rsa "Ernestina Bovi".

Il 13 dicembre 2007, a Rodigo (MN), C.S.A., riunita con Consorzio Ravennate, Coop. 45 e Cooperativa Edile Sermidese nella società consortile "Villa Carpaneda", ha sottoscritto il contratto di appalto per la gestione dell'Asp Villa Carpaneda e la costruzione della nuova Rsa di Rodigo.

Il 1 gennaio 2008, a Rodigo (MN), C.S.A. inizia la gestione della RSA e del CDI dell'Asp Villa Carpaneda.

Il 1 aprile 2008, a Pegognaga (MN), C.S.A. inizia la gestione della Rsa Bovi.

Nell'**aprile 2008**, a Correggio Micheli (MN), presso il Polo socio educativo L'ippocastano, gestito da C.S.A., si è svolto il corso di formazione per volontari nell'ambito della disabilità "Volontariamente abili".

Il 1 giugno 2008, a Sabbioneta (MN), C.S.A. inizia la gestione della Rsa Serini.

► miciliare ad anziani, portatori di handicap, e il sostegno di bambini problematici sia a scuola che a casa, fino a servizi complessi quali la gestione di intere strutture.

La Cooperativa opera fino ad arrivare, a seconda dei bisogni dell'Ente o del Privato, a una gestione globale di tutti i servizi, compresi: gestione amministrativa, servizio medico, coordinamento dei servizi, assistenza, servizio infermieristico, fisioterapia, animazione, cucina, lavanderia e guardaroba, pulizie, cura del verde, logistica interna e manutenzione degli impianti. Oltre alle attività rivolte prettamente alla cura della persona, la C.S.A. Cooperativa Servizi Assistenziali offre agli assistiti durante il corso dell'anno manifestazioni sportive e popolari, progetti educativi, gite, iniziative ludico-culturali, spettacoli musicali e teatrali.

SETTORE SOCIALE

La figura di riferimento del settore è l'Assistente Sociale, che opera sul territorio ed in struttura residenziale. Sul territorio, in collaborazione con Comuni, Enti, Comunità, l'Assistente Sociale rileva i problemi della popolazione più disagiata e fornisce alle amministrazioni un percorso di accompagnamento verso la soluzione più adeguata. Mentre nella struttura l'Assistente Sociale collabora con la Direzione per la soluzione dei problemi posti dagli ospiti o dai loro famigliari. Nell'ambito dell'organizzazione di C.S.A. è l'Assistente Sociale che coordina i servizi SAD (Servizio Assistenza Domiciliare).

SETTORE ASSISTENZIALE

I servizi, svolti da personale in possesso di titolo previsto dalla Regione, sono finalizzati al mantenimento delle residue attività vitali dell'Assistito in un contesto di maggiore dignità possibile.

L'assistenza comprende i servizi svolti a favore di soggetti bisognosi d'aiuto, quali l'anziano, il disabile, il malato, sia a domicilio che in struttura residenziale.

A domicilio contempla la pulizia e la cura dell'Assistito, la sistemazione dell'abitazione, il lavaggio e la stiratura, la preparazione del pasto, l'aiuto nell'alimentazione e la somministrazione dei farmaci. Inoltre il personale provvede anche ai momenti di socializzazione, che consistono nell'accompagnamento a fare la spesa, a visite sanitarie, nell'ascoltare i bisogni dell'Assistito e nel dare loro una risposta.

Nella struttura, sia essa diurna o residenziale, il servizio è inserito in un contesto più complesso ed in sintonia con le altre figure professionali presenti.

SETTORE SANITARIO

In questo settore operano infermieri professionali, fisioterapisti e medici, in collaborazione con enti pubblici e privati, sia a domicilio che all'interno di strutture diurne e residenziali.

L'ambito di intervento prevede l'Assistenza Domiciliare Integrata (ADI), l'Assistenza Domiciliare fisioterapica, la Gestione di Servizi medici generici, la Gestione di ambulatori di fisioterapia. ►



Lo staff

► SETTORE EDUCATIVO

Operatori laureati, diplomati, educatori ed animatori professionali, psicologi e pedagogisti operano in un contesto stimolante sia al domicilio degli Utenti/Clienti che presso strutture diurne e residenziali.

L'ambito di intervento prevede:

Servizi a domicilio: SADE (Servizi Assistenza Domiciliare Educativa) a minori disagiati, bambini con famiglie problematiche o comunque in difficoltà, aiuto a seguire i programmi scolastici, trasporti assistiti.

Servizi presso strutture diurne: gestione di Nidi per bambini fino a 36 mesi, servizi educativi di rinforzo e sostegno presso scuole materne, elementari e medie, Centri di Aggregazione giovanile, CDD (Centro Diurno per Disabili), gestione di Ludoteche, Centri Ricreativi Estivi, servizi pre-post scuola, animazione in CDI (Centro Diurno Integrato).

Servizi presso strutture residenziali: Animazione in Residenze per Anziani. In ogni ambito vengono sviluppati progetti di prevenzione per soggetti a rischio di emarginazione.

Nel 2005 nasce infine a Mantova la **C.S.A. Cooperativa Sant'Anselmo**.

È una Cooperativa Sociale di tipo B di inserimento lavorativo e si propone di offrire ai propri soci un'attività organizzata al recupero e alla qualificazione umana, morale, culturale, professionale, nonché all'inserimento sociale e lavorativo di persone svantaggiate o in stato di bisogno o emarginazione, con particolare riferimento a condizioni di handicap e/o svantaggio fisico, psichico, sociale e culturale. Svolge attività nel settore dell'Ecologia (servizi di spurgo, lavaggio e disinfezione pozzi neri, bonifica serbatoi, raccolta differenziata) e nel settore verde (manutenzione di aree verdi).

Tra le tante iniziative vi è anche la pubblicazione mensile di C.S.A. NEWS, mensile di informazione tecnico-professionale con tiratura di oltre 1300 copie, distribuito ai soci, ai dipendenti, ai collaboratori, e inviato ad altre personalità istituzionali (sindaci, rappresentanze sindacali, ecc.) delle province di Mantova e Verona.

Strutture gestite dal C.S.A.



RESIDENZE SANITARIE ASSISTENZIALI

Rsa "Villa Maddalena" - Goito (MN)

Rsa "Casa Rosanna Ferrari Lasagna" - Monzambano (MN)

Rsa Casa Toffoli - Valeggio sul Mincio (VR)

Rsa Ernesta Bovi - Pegognaga (MN)

Asp Villa Carpaneda - Rodigo (MN)

Rsa Serini - Sabbioneta (MN)



*Il micronido
"La nuvola"
di Sermide*

ASILI NIDO

Micronido "Pollicino" - Virgilio (MN)

Micronido "La Nave Dei Bimbi" - Bigarello (MN)

Micronido "La Nuvola" - Sermide (MN)

Micronidi di Eremo e Buscoldo di Curtatone (MN)

Micronido "Chiara Stella" - Cerro Veronese (VR)

Asilo Nido "Primo Tuffo" - Carpenedolo (BS)



CENTRI SOCIO-EDUCATIVI PER DISABILI

Polo Socio Educativo "L'ippocastano" - Bagnolo San Vito (MN)



Gianfranco Maretti Tregiardini

È ripresa la stagione delle proiezioni satellitari di opere liriche, rese possibili grazie alla collaborazione con Microcinema iniziata alla fine del 2006, con la visione della Traviata di Giuseppe Verdi in diretta

Capitol Multisala il Teatro a Sermide

da Roma. Tentativo che fu premiato con una buona partecipazione di pubblico, tanto da convincere gli organizzatori della Multisala Capitol a intraprendere questo percorso culturale. "Il cinema Capitol -ci racconta Tito Bonini, responsabile dell'iniziativa- possiede l'attrezzatura adatta per captare il segnale inviato da Microcinema. Ed è una delle poche sale in Italia, anche se negli ultimi tempi sono in aumento". È d'obbligo ricordare che in

provincia di Mantova c'è anche Quistello. In collegamento con il Teatro Lirico di Cagliari, mercoledì 15 ottobre, sullo schermo della sala blu del Cinema Capitol i convenuti hanno potuto assistere alla messa in scena de "La sonnambula", melodramma in due atti, composta nel 1831 da Vincenzo Bellini su libretto di Francesco Romani.

Gli interessati erano stati guidati all'ascolto dal maestro Gianfranco Maretti Tregiardini, che lunedì 13 presso la Scuola di musica, alla presenza della direttrice Silvia Meloncelli, ha raccontato la trama e, seguendo il libretto d'opera, ha fatto ascoltare alcuni brani delle arie più significative tratte da una registrazione rarissima del 1957, con interprete principale la divina Maria Callas che ha saputo interpretare con profonda passione il ruolo della protagonista Amina.

Nelle prossime proiezioni in calendario ci sono anche "Carmen" di Georges Bizet, prevista per mercoledì 11 novembre in differita dallo Sferisterio di Macerata; il 26 novembre la "Bohème" di Giacomo Puccini, direttamente dal Puccini Festival di Torre del Lago; il 7 Dicembre "Don Carlo", in diretta dal Teatro la Scala, nella versione del 1884 curata da Verdi.

Per tutti gli spettacoli sono previsti incontri di preparazione all'ascolto

in collaborazione con l'Università Aperta. Ma c'è anche un'altra piacevole sorpresa. Per i più giovani, che comunque come ci conferma Bonini, "hanno accolto positivamente l'iniziativa soprattutto per quanto riguarda le opere più famose", è in programma, sabato 20 Dicembre, la proiezione in diretta del concerto dei Negramaro.

Giovedì di qualità

16 Ottobre: Coverboy.

Regia di Carmine Amoroso. Genere: drammatico. Produzione: Italia 2006

23 Ottobre: Fine pena mai.

Regia di Davide Barletti, Lorenzo Conte. Genere: drammatico.

Produzione: Italia, Francia 2007

30 Ottobre: Non pensarci.

Regia di Gianni Zanasi. Genere: Commedia. Produzione: Italia 2007

6 Novembre: Vogliamo anche le rose.

Regia di Alina Marazzi. Genere: documentario.

Produzione: Italia, Svizzera 2007

13 Novembre: Il resto della notte.

Regia di Francesco Munzi. Genere: drammatico. Produzione: Italia 2008

20 Novembre: Le 3 scimmie.

Regia di Nuri Bilge Ceylan. Genere: drammatico. Produzione: Turchia 2008

27 Novembre: Pa - ra - da.

Regia di Marco Pontecorvo. Genere: drammatico.

Produzione: Italia, Francia, Romania 2008

4 Dicembre: Machan.

Regia di Uberto Pasolini. Genere: commedia.

Produzione: Italia, Sri Lanka, Germania 2008

11 Dicembre: Il matrimonio di Lorna.

Regia di Jeann - Pierre Dardenne, Luc Dardenne. Genere: drammatico.

Produzione: Belgio, Gran Bretagna, Italia, Francia, Germania 2008

18 Dicembre: Pranzo di Ferragosto.

Regia di Gianni Di Gregorio. Genere: commedia. Produzione: Italia 2008

TENDA-
FLEX



costruzione tende

porte a soffietto

avvolgibili

zanzariere

Sermide - via 24 Aprile, 43
telefono 0386.62355



Il racconto orale come strumento e veicolo emozionale



Questa affermazione, frutto di un progetto: “Laboratorio di narrazione” realizzato dalla Fondazione Solaris-servizi alla persona di Sermide, ha interessato l’Università di Brescia che, a Mantova, ha una sezione del Corso di Infermieristica, 50 studenti del 2° anno hanno partecipato al seminario tenuto presso la sala “Schiavi” della Fondazione Solaris, il 15 ottobre con il metodo della lezione frontale, delle discussioni guidate in gruppo ed esercitazioni pratiche con alcuni ospiti della Solaris.

Docenti: esperti nell’area della comunicazione e in quella clinico-assistenziale che da anni operano nella Solaris.

Sponsor dell’iniziativa il Laboratorio chimico-farmaceutico ESOFORM di Rovigo, presente con una linea dei suoi prodotti. La dottoressa Chicconi e lo scrittore Davide Bregola, nel 2007, avevano progettato e portato a compimento il progetto “Laboratorio di narrazione”. Il materiale di ascolto degli anziani ospiti è il contenuto del libro “Ballavamo alla Colomba Bianca”, e di un video prodotti dalla Fondazione Solaris.

Sondra Ghidini, Presidente del Consiglio di Amministrazione, ha descritto la realtà ed il funzionamento della Residenza sermidese. Il dott. Makoui, Direttore Sanitario, gli aspetti medico-clinici nella gestione dell’anziano.

La dott.ssa Chicconi, psicologa, ha spiegato agli studenti l’importanza dell’ascolto dell’anziano ospite, ma anche di sé stessi, nella relazione di aiuto.



Lo scrittore Davide Bregola ha parlato dell’importanza della narrazione del sé ed il metodo seguito durante il laboratorio per conseguire i risultati ottimali.

Anche Paola Bisi, Direttore Generale della Fondazione Solaris, ha esplicitato chiarimenti a domande degli studenti.

Nel pomeriggio, dopo l’intervento di Monica Quaglio, infermiera coordinatrice della Fondazione che ha argomentato sulla osservazione dell’ospite per prevenire ed agire, gli studenti sono stati suddivisi in gruppi per le simulazioni ed esercitazioni con alcuni ospiti della R.S.A. sermidese.

Per i futuri infermieri professionali una immersione full-time per conoscere, nella pratica, come valorizzare la centralità della persona e l’umanizzazione dell’assistenza. Principi fondanti per la Fondazione Solaris di Sermide.

STUDIO FISIOTERAPICO LODI ROBERTA

ESEGUE:

RIEDUCAZIONI FUNZIONALI (es. post-trauma)

RIEDUCAZIONI NEUROMOTORIE

(es. parkinson-ictus-demenze)

RIEDUCAZIONE RESPIRATORIA

(malattie respiratorie)

MASSAGGIO

LINFODRENAGGIO MANUALE

TERAPIA ANTALGICA

GINNASTICA POSTURALE

(scogliosi - dolori schiena - ernie al disco)

TRATTAMENTI DI TERAPIA MANUALE

TRATTAMENTO DEI DISORDINI CRANIO MANDIBOLARI

(apertura e chiusura della bocca e menischi)



Sermide via Indipendenza 69

tel e fax 0535/81501 - cell. 335.5614220

REMAR

“Se remiamo insieme arriveremo lontano”



In via Stazione a Sermide risiede l'altra sede mantovana della Remar onlus (l'altra è a San Biagio di Mantova). La casa sermidese è aperta da diversi anni e attualmente ospita 12 persone adulte. La dimora di Mantova invece accoglie donne e bambini.

Questa opera assistenziale (Riabilitazione EMARginati) nasce in Spagna nel 1982; arriva in Italia nel 1996 e si diffonde in quasi tutte le città della nostra penisola. Oggi la Remar è presente in 62 paesi, distribuiti su tutti i continenti.

Lo scopo principale è quello di aiutare tutti coloro che per vari motivi si trovano ai margini della società: prostituzione, tossicodipendenza, delinquenza, alcolismo, bambini abbandonati, ragazze madri, questi sono i principali ambiti in cui

opera questa organizzazione. L'aiuto che viene dato loro non è limitato da alcuna preclusione di razza, di sesso, di religione: l'accoglienza è immediata e gratuita.

Per mantenersi questa associazione benefica si muove sia sul fronte del lavoro con i propri ospiti per varie attività, come gli sgomberi o il giardinaggio, sia sul mercato dell'usato.

Ma soprattutto per mantenersi questa Onlus ha bisogno dell'intervento esterno di enti e aziende che in qualche modo aiutino questa organizzazione a sostenersi dignitosamente.

A Sermide, oltre all'aiuto dei privati cittadini che utilizzano i servizi offerti per piccoli lavori, c'è per esempio il Forno Zerbini che a fine mattinata dona i prodotti da forno, la Farmacia Fornasa con i prodotti da banco, la Coop Edile con materiali a prezzo di costo, il Supermercato Il Castello con la promozione della spesa offerta.

Ma le necessità della Remar sono sempre molte, affinché l'accoglienza dei suoi assistiti diventi recupero totale della dignità umana, civile e spirituale.

Il loro motto è: “Se remiamo insieme arriviamo lontano”



FOT
STUDIO TRAVAINI

di Piergiorgio Travaini

Via Indipendenza, 2 - SERMIDE - Tel. 0386.61211

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

coop
Consumatori Nordest

CASTELMASSA (Rovigo)
Via Galilei

SERMIDE (Mantova)
Via dei Cipressi 11



Segni d'infanzia 2008

a Mantova il Festival internazionale

“I bambini diventano grandi in fretta. Il tempo bambino è un tempo prezioso, magico, unico e irripetibile. Bisogna viverlo intensamente, stare con i bambini, dare loro il proprio tempo, dare loro tutto il meglio che c'è, l'arte, la poesia, la musica. Riempirli di colore e di suoni, e di storie e lasciarli crescere con il desiderio di non imparare troppo in fretta le cose dei grandi”. Dario Moretti

E' con questo intento che dal 2006 Teatro all'improvviso è responsabile della direzione artistica e organizzativa di “Segni d'Infanzia”, Festival internazionale d'arte e Teatro per l'infanzia, evento unico nel panorama italiano, promosso dal Comune di Mantova e sostenuto dalla Regione Lombardia, Provincia di Mantova e numerosi partner privati. “Teatro all'improvviso” è una compagnia professionale di Teatro per ragazzi da sempre specializzata sull'immagine dell'infanzia, sul quale ha costruito la propria poetica, in un continuo confronto e interazione con i bambini dai due agli otto anni.



Fondata nel 1978 da Dario Moretti, direttore artistico oltre che attore scenografico e regista, la compagnia è riconosciuta dal Ministero del Beni culturali dal 1980 e porta i propri spettacoli

energico tra i flutti, passa dai mari ai fiumi, alle acque salate, il tutto per andare a deporre le proprie uova per il perpetuarsi della sua specie; insomma un pesce “speciale”. Il salmone è un genitore che nuota con tenacia contro le correnti per compiere la propria missione, sfida gli ostacoli per trovare il modo di garantire il miglior futuro possibile ai propri figli. Arriveranno numerosi artisti dalla Francia, Svizzera, Spagna, Norvegia Austria, Repubblica Ceca, Finlandia, che si esibiranno in varie e eterogenee performances; sarà un piacevole viaggio fra le piazze e le strade dove deambuleranno e animeranno la città

marionette animate da attori, racconti di fiabe, acrobazie, danze sui trampoli, giocolerie, musica, in un intervallarsi di laboratori di pittura, artistici e sensoriali, insomma un mondo di colori, di magici stimoli creativi, e sorprese per l'intera famiglia, compresi i nonni.

La biglietteria che si trova presso il Teatreno, piazza Don Leoni, 18 (di fronte alla stazione ferroviaria) dal Lunedì al Sabato dalle ore 12 alle 19,00. Durante il Festival dal 9 al 16 Novembre, la biglietteria è aperta dalle 9,00 alle 20,00.

Tel. 0376/221705

www.segnidinfanzia.org
info@segnidinfanzia.org

CENTRO SAN MICHELE

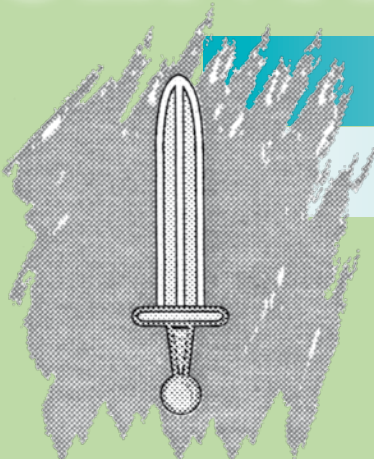
AGENZIA DI SERVIZI

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'arancio ed Ercole, per prendere tre pomi, rischiò di reggere il mondo

Diamo per conosciuta la complicata vicenda mitologica di Ercole, il più forte uomo della Grecia, cioè del mondo, e partiamo da quando al servizio di Euristeo, il gigante deve compiere dodici fatiche, per espiare precedenti colpe e per conquistare l'immortalità. Dopo aver affrontato terribili mostri, deve impossessarsi di tre pomi d'oro delle Esperidi. Questi mitici frutti, regalo di nozze fatto da Gea ad Era quando si era sposata con Zeus erano prodotti da un albero che si trovava in un'isola-giardino posta agli estremi confini del mondo che era vigilato dalle Esperidi (figlie della Notte), dal drago-serpente Ladone, ed anche da Atlante (figlio di Giapèo e di Asia, che per aver preso parte alla rivolta dei Giganti contro Giove era stato condannato a reggere il peso del mondo, con le spalle, la testa e le mani, là dove tramonta il sole). Ercole raggiunse il giardino delle Esperidi, uccise il drago, ma per raccogliere i tre pomi chiese l'aiuto di Atlante, visto che tra i giganti usava darsi un mano. Atlante fece una "furbata", e disse che avrebbe provveduto lui a cogliere i tre pomi d'oro, purché Ercole nel frattempo prendesse il suo posto e reggesse il mondo; Ercole casò nell'inganno e si accorse troppo tardi che Atlante aveva l'intenzione di non reggere mai più quel grande peso. Allora anche lui partì di contrattacco e senza

mostrare di aver capito l'intenzione di Atlante, disse al gigante di aver bisogno di farsi un guanciale per reggere meglio il mondo, e lo pregò di riprendere per pochi minuti il vecchio posto. Questa volta ci casò Atlante, e naturalmente Ercole non si fece più vivo. Successivamente il gigante negò l'ospitalità a Perseo, il quale per vendicarsi, gli mostrò la testa di Medusa, lo pietrificò e lo trasformò in quella grande montagna che ancora oggi s'innalza tra Tunisia, Algeria e Marocco, e che appunto si chiama Atlante. Ercole dunque portò a termine anche questa "fatica" e colse i "pomi d'oro", che tutto fa ritenere siano state quelle arance dolci, che sono chiamate "bionde". Non si tratta di una certezza, ma è anche vero che in quella zona dell'Africa mediterranea la coltivazione dell'arancio è antichissima e che da quelle contrade passò nella penisola iberica. Le verità dicevamo sono due. Quella delle enciclopedie, e quella della mitologia. E' peraltro curioso che nelle enciclopedie si legga che l'esperidio è il nome del frutto degli agrumi, che l'esperidina è un glucoside contenuto nell'estratto dell'arancio amaro, e che c'è perfino una cura a base di agrumi che si chiama esperidoterapia. Ancora oggi, insomma, le leggendarie Esperidi profumano d'arancio

Sull'arancio ci sono due possibili verità.

Una ufficiale, diciamo quella che è scritta nei libri di botanica, e nelle enciclopedie, dove si legge che il *Citrus aurantium* è un albero delle Rutacee con foglie ovate, fiori bianchi profumati, con un frutto globoso, dalla polpa succosa e che se ne conoscono due varietà: l'arancio dolce (che per il colore della polpa è biondo, moro, sanguigno, sanguinello, tarocco, ecc.) e l'arancio amaro (detto anche cedrangolo, arancio forte, melangolo). Il primo sarebbe originario della Cina, e sarebbe stato introdotto dagli arabi nella penisola iberica nel '300, benché altri sostengano che invece era già conosciuto dai Romani nel I secolo d. C., mentre l'arancio amaro (che poi serve da innesto a quello dolce) sarebbe originario della Cocincina, sarebbe stato conosciuto e coltivato in Sicilia attorno all'anno Mille. La polpa del *Citrus vulgaris* è un po' acidula, amara, ma è sempre stata apprezzata per la confezione di marmellate e conserve, mentre i frutti sono stati anche largamente usati per fare canditi, o preparare particolari liquori. Nella Toscana settentrionale e nella Liguria meridionale, l'arancio amaro è molto diffuso perché resiste meglio alle basse temperature invernali, ed è usato per l'alberazione di strade, piazze e viali. A Massa è famosa la cosiddetta Piazza Aranci, dove cogliere o raccogliere un arancio, benché amaro, è un'azione che viene multata!

Comunque l'arancio più diffuso in Italia e nel mondo è quello dolce, coltivato nelle sue numerose varietà, e i cui frutti sono consumati per lo più freschi, mangiati a spicchi o bevuti come spremute.

L'altra possibile varietà è che gli aranci siano originari delle Esperidi, dove erano conosciuti come "pomi d'oro", dove erano vigilati da un drago, Ladone, che fu ucciso da Ercole (fu la sua decima fatica), il quale peraltro se la cavò per un soffio, poiché per impossessarsi dei tre "pomi d'oro" rischiò di reggere, in eterno, il peso del mondo.

VIVAI CAMPANA



**PROGETTAZIONE
GIARDINI
E MANUTENZIONE
DEL VERDE**

Giancarlo Campana

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





Questione di luce

La luce secondo Antonio Canal, detto il Canaletto

90 dipinti, 60 incisioni, 34 grandi Musei prestatori di 13 paesi diversi, questi i numeri del principale evento d'arte d'autunno: "CANALETTO. Venezia e i suoi splendori" Alla Casa dei Carraresi di Treviso, dal 23 ottobre 2008 al 5 aprile 2009, una sfilata di capolavori racconta la vicenda artistica di Antonio Canal detto Canaletto e del Vedutismo veneziano, uno dei fenomeni artistici più significativi del Settecento europeo.

È Canaletto il "perno" attorno al quale ruota tutta l'esposizione, sia per il suo ruolo da protagonista che per la complessità del suo percorso artistico. Le opere esposte coprono l'intero arco della sua produzione e danno al pubblico un'adeguata immagine del valore delle sue creazioni. Giovanni Antonio Canal (nato a Mestre il 7 ottobre 1697 - morto a Venezia il 19 aprile 1768) meglio conosciuto come il Canaletto, fu noto soprattutto come vedutista. Era il figlio del pittore Bernardo Canal da cui il soprannome di Canaletto.

Fece il suo apprendistato con il padre ed il fratello e cominciò la sua carriera come pittore di scene per il teatro, attività che era stata l'occupazione del padre.

Antonio Canal aveva un modo di lavorare assolutamente personale (usciva in gondola solo durante le giornate di sole alla ricerca del giusto scorcio) e rappresenta un caso eccezionale nella cultura figurativa del Settecento: non inventa il genere della veduta, ma lo ricrea, superando gli esempi dell'olandese Gaspar van Wittel e del



"Antonio Canal stordisce universalmente ognuno che ammira le sue opere perché si vede lucer dentro il Sole."

(Alessandro Marchesini, pittore veronese, 14 luglio 1725)

frilano Luca Carlevarij. Molti dei primi lavori di Canaletto, al contrario delle abitudini del tempo, sono stati dipinti 'dal vero' con l'aiuto della camera ottica (vedi riquadro sottostante sulla camera ottica) piuttosto che da abbozzi e da studi presi sul luogo per essere poi rielaborati nello studio dell'artista. I suoi quadri erano venduti agli inglesi durante il loro Grand Tour (il viaggio di istruzione che i giovani aristocratici compivano a completamento della loro educazione al gusto) tra i più noti il mercante Joseph Smith (che più tardi fu nominato console britannico a Venezia nel 1744). Fu lo stesso Smith a fare da agente per Canaletto, aiutandolo a vendere i suoi quadri ad altri inglesi. Verso il 1740 il mercato di Canaletto si ridusse drasticamente quando la guerra di successione austriaca (1741-1748), portò ad una riduzione del numero dei visitatori britan-

nici a Venezia. Smith organizzò anche la pubblicazione di una serie di acquaforte di Capricci ma il ritorno economico non fu abbastanza elevato e nel 1746 Canaletto si mosse verso Londra per essere più vicino al suo mercato. Nella capitale britannica, il successo delle sue vedute gli procurò importanti commissioni.

Canaletto rimase in Inghilterra sino al 1755, producendo vedute di Londra e delle residenze dei suoi protettori. Tuttavia il periodo non fu di totale soddisfazione, dovuto in parte allo scadere della qualità pittorica di Canaletto. I suoi lavori iniziarono a soffrire di ripetitività, l'artista sembrava aver perso la sua fluidità, divenne così meccanico che un critico d'arte inglese, George Vertue ipotizzò che l'uomo che dipingeva con il nome di 'Canaletto' fosse in realtà un impostore. Canaletto diede una pubblica dimostrazione del suo lavoro per confutare

questa lamentela; tuttavia non riuscì durante la sua vita a recuperare completamente la sua reputazione.

Dopo il suo ritorno a Venezia, Canaletto fu eletto all'Accademia Veneziana nel 1763. Continuò a dipingere fino alla sua morte nel 1768.

Joseph Smith vendette gran parte della sua collezione a Giorgio III creando la base per la grande collezione di dipinti di Canaletto di proprietà della Royal Collection.

LE VEDUTE DI VENEZIA

Nessun luogo, come Venezia, è mai stato tanto raffigurato - e mai lo fu come nel Settecento - al punto che il soggetto è stato in grado di determinare un genere, quasi fosse nato per celebrare la Città prima della fine della millenaria Repubblica. Quasi un presagio. Per questa ragione la mostra ha come grande protagonista proprio Venezia, tralasciando la produzione vedutistica veneta.



Tra i capolavori del maestro veneziano, si possono ricordare alcuni dipinti giovanili, spettacolari nell'inquadratura e per la luce, come *Il Campo San Giacomo* e soprattutto *Il Canal Grande dal Palazzo Corner Spinelli* concessi dalla Staatliche Gemäldegalerie di Dresda. Quest'ultimo, in particolare, è una delle prime vedute del pittore dove, in un Canal Grande dilatato a dismisura, si animano macchiette veneziane che abitualmente animavano i Campi e le Piazze.

Da ammirare l'audace panoramica del *Bacino di San Marco dalla Giudecca*, un'altra tela dall'impostazione grandiosa realizzata dall'artista non ancora trentenne, o ancora l'imponente dipinto raffigurante l'Ingresso solenne del conte di Gergy a Palazzo Ducale dell'Ermitage di San Pietroburgo, le cui dimensioni ne fanno un'opera unica. Tra le particolarità, vanno ricordati due dipinti che ritornano in Italia dopo quasi trent'anni. Si tratta di due delle quattro vedute eseguite da Canaletto per il mercante tedesco Sigmund Streit, e oggi alla Gemäldegalerie di Berlino, considerati dei capolavori della maturità.

Accanto a questi non mancano altri quadri squisiti, dal raffinato valore esecutivo, alcuni dei quali esposti quarant'anni fa a palazzo Ducale e altri per la prima volta nel nostro paese.

La mostra consente di affrontare un percorso 'storico' coerente in grado di svelare lo sviluppo del genere in tutto il '700. La città progressivamente si svela attraverso i dipinti di Canaletto che nell'arco della sua carriera inventa alcune fortunatissime inquadrature destinate a far diventare un'icona l'immagine di Venezia nei secoli venire: *Il Ponte di Rialto*, *la Riva degli Schiavoni*, i vari scorci del Canal Grande, *la Piazza* e *il Molo di San Marco*. L'occhio del grande artista si soffermava tuttavia anche su angoli della città meno noti, presentandone il volto popolare e quotidiano come nel caso del *Mercato a Rialto* o del *Campo di San Giuseppe a Castello*. Spetta a Francesco Guardi chiudere l'itinerario, con opere preziose provenienti da musei come le Gallerie dell'Accademia di Venezia, il Metropolitan Museum di New York, il Louvre di Parigi. Alle riprese di Venezia egli affiancava quelle della laguna, ampliando gli orizzonti del vedutismo veneziano settecentesco fino a dissolverlo nelle vaste distese d'acqua e di cielo.

Per consentire ai più giovani un'attenta fruizione dell'esposizione, sono state disposte iniziative didattiche, tra cui il concorso a premi "Venezia. La città sull'acqua", o i "Laboratori mobili", con un operatore specializzato di Artematica che raggiungerà, su richiesta e prenotazione, le Scuole dell'Infanzia per mettere a disposizione dei bambini professionalità e passione dell'arte, e per far loro "assaporare" un po' di Mostra.

La camera ottica usata da Canaletto

La camera oscura (o camera ottica) è un dispositivo ottico la cui invenzione è alla base di tutta la tecnica fotografica. Non a caso gli apparecchi per riprese fotografiche ancora oggi sono chiamati camere: le prime camere oscure erano infatti delle vere stanze abitabili al cui interno i pittori e gli scienziati lavoravano. Una camera oscura può essere composta da una semplice scatola chiusa con un piccolo foro su un lato che lasci entrare la luce.

Questa luce proietta sul lato opposto all'interno della scatola l'immagine capovolta di quanto si trova avanti al foro. Più il foro è piccolo e più l'immagine risulta nitida e definita.

Lo studio della camera oscura è molto antico: il primo scienziato ad occuparsene, nel secolo XI, con largo anticipo sugli studi successivi, fu l'arabo Alhazen. I suoi studi sui raggi luminosi e sulla teoria della visione furono tradotti dal monaco Vitellione nell'opera "Opticae thesaurus Alhazeni arabis". Il 24 gennaio 1544 Gemma Rainer, detto Frisius, un fisico olandese, osservò l'eclisse di Sole proprio per mezzo di una camera oscura.

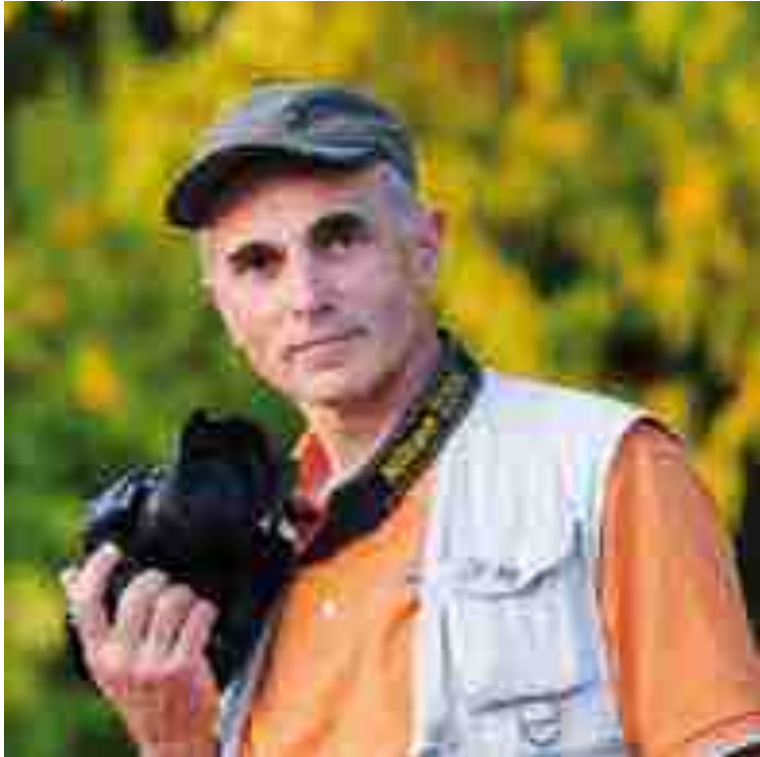
Anche Leonardo la studiò, anzi arrivò a proporre di dotare il foro di una lente, cosa che fece Gerolamo Cardano. La camera oscura leonardiana venne usata come strumento per la pittura, grazie alla quale si potevano copiare paesaggi fedelmente proiettati (anche se capovolti) su di un foglio appositamente appeso.

Nella sua opera del 1568, "Pratica della prospettiva", Daniele Barbaro descrisse una camera oscura con lente, che permetteva lo studio della prospettiva. Da allora le camere oscure furono largamente utilizzate dai pittori nell'impostazione di quadri con problemi prospettici: alcuni quadri del Canaletto pare siano stati dipinti col suo ausilio.

Fin dall'inizio inoltre fu previsto di usare la camera oscura anche come lanterna magica, cioè come una sorta di proiettore di diapositive. A Padova, in Prato della Valle c'è il Museo Minici Zotti con centinaia di esemplari finissimi di lanterne magiche, un gioiello grazie al quale si fa un tuffo nel passato.



La realtà d'Arte del fotografo Renzo Gilioli



Due uomini. Uno di fronte all'altro. Uno è di spalle e tiene un accendino in mano, mentre l'altro ha un sigaro in bocca. Tra di loro un'esile fiamma. Raccontata così sembra una delle scene più scontate della nostra quotidianità. Ma i due uomini sono in divisa perché sono soldati. E questa è la foto che ha vinto la prima edizione del concorso fotografico "La colonna della Libertà" organizzato dal Parco della Comunicazione Visiva del Po. Come si rende una scena qualunque una foto destinata a rimanere a lungo negli occhi e nella testa di chi la guarda? L'abbiamo chiesta a Renzo Gilioli, che vive a Castelnuovo Bariano. È fotografo ufficiale del Buskers Festival a Ferrara: "tre delle cinquanta foto in mostra al Castello Estense erano mie"; e della filarmonica Veneta di Villa Bartolomea. Recentemente si è classificato 3° nel Concorso nazionale audiovisivi di Bologna. Collabora con diverse testate giornalistiche e fa parte del fotoclub di Ferrara. "Ogni fotografo ha un suo taglio – dice – e si può riconoscerlo da come scatta le foto".

Quando ha cominciato a fare il fotografo?

Saranno quindici anni circa che uso macchine professionali, però mi è sempre piaciuta la fotografia, ma non avendo i mezzi.. è un vero peccato che a scuola non la si insegni per i bambini sarebbe importante.

Ha frequentato qualche corso?

Sono autodidatta, un volta presa confidenza con lo strumento ho iniziato a seguire diversi corsi con maestri nazionali e stranieri: nudo, stile life. E attraverso queste esperienze ho potuto accostarmi alla mia vera passione: il ritratto. Mi sono messo alla prova anche con i paesaggi, ma il ritratto mi entusiasma tantissimo.

Cosa la appassiona di più del ritratto?

Riuscire a far emergere nella persona che ho davanti la sua dimensione più vera. Davanti alla macchina diventiamo altre persone. Ecco perché è necessario dare la possibilità a chi si fa fotografare di sentirsi tranquillo di esprimere se stesso. Si tratta di parlarci un po' prima degli scatti e di studiarcelo.

L'imbarazzo secondo lei da cosa nasce?

Tutti noi ce l'abbiamo. È una situazione strana. Tutte le volte che ci guardiamo allo specchio la nostra immagine è riflessa al contrario, quando ci guardiamo in foto invece è dritta e quindi ci sembra diversa, bisognerebbe prendere il negativo e girarlo al contrario e uno ci si riconoscerebbe

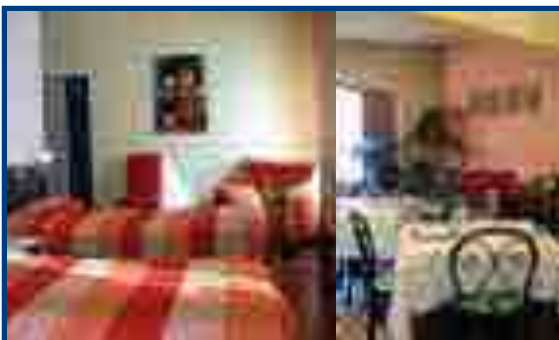
di più. Ma è una cosa naturale. E poi ci sono i tratti più belli e quelli meno belli, i profili.. per scendere sul tecnico, ogni viso ha i suoi problemi, e questi o si risolvono o si esaltano. Non c'è via di mezzo. Avere il naso storto può diventare un pregio. Se si vuole si può correggere lievemente, ma senza esagerare, oppure si studia bene la cosa. Un mio insegnante di una scuola di fotografia di Padova, mi ha dato tantissimi consigli in merito.

Qual è il segreto di una bella foto?

Il segreto sta nel togliere. Meno roba c'è nella foto e meglio è, la foto è più leggibile. Usando lo zoom diventa molto facile. Poi naturalmente c'è l'importanza delle quinte, per dare l'idea del contesto. Se mancano, chi guarda si sente sospeso e non sa più dove si trova. Per i ritratti, il segreto è conoscere il proprio soggetto. Di solito mi ci vuole un giorno. La mattina ci parlo assieme, senza forzare la situazione. Non è necessario diventare amici per la pelle. Solo dopo si comincia a fare le foto. Diversamente non si fanno. Per me, è così. Altrimenti sento qualcosa che non va. Non riesco a trovare l'angolazione, non riesco a dare il mio taglio. La mia chiave di lettura della realtà. La foto rubata può capitare, ma raramente.

Che storia ha la foto che ha vinto?

Quella foto me la sono sentita proprio. Sono corso a casa, ne avevo fatte una serie di quattro o cinque, in condizioni anche un po' particolari, c'era un gran chiaro dietro.



TRATTORIA CAVALLUCCI con alloggio

Cucina tipica
del basso mantovano

**SPECIALITÀ
TARTUFO**

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

Non è stato semplice. Ho dovuto usare il flash per smorzare i contrasti.

Secondo lei perché ha vinto?

Nel testo della premiazione si diceva che la foto è sia vecchia sia nuova. È una motivazione che mi piace: è stata fatta oggi, ma probabilmente potrebbe essere stata fatta davvero cinquant'anni fa.

Che cosa l'ha colpita in quella situazione?

La tranquillità che dava. Un gesto quotidiano, in una situazione straordinaria come la guerra. E poi al di là dell'accendere il sigaro, l'ho visto come il passarsi di un po' di calore uno all'altro in un contesto così freddo. È quasi un'emergere dell'umanità nell'esperienza più fredda che ci possa essere.

Quante foto ha scattato durante la rievocazione del 25 Aprile a Sermide?

Forse quasi 4000. Nel video che ne ho fatto ce ne saranno quasi centoventi. Certe foto sono scattate anche senza la convinzione che poi possano essere usate, magari si scattano per semplice volontà di documentare. Poi spesso presi da una foto, ne perdi altre.

E le foto che non utilizza subito le tiene?

Non si butta via nulla, neanche le foto mosse. Da un particolare di una foto, potrebbe emergere qualcosa di interessante.

Da cosa è nata la scelta di fare in bianco e nero le foto per il concorso?

È impossibile ritrarre una scena drammatica a colori. Non direbbe nemmeno la metà di quello che dice in bianco e nero. Uno si perde nel colore, e perde la cognizione del tutto.

Cliccando il suo nome su Google, si ha la possibilità di vedere molte foto scattate da lei. Io ho visto non solo ritratti di persone, ma anche di oggetti... cosa raccontano gli oggetti?

Dicono cosa è successo o è lì da venire. Possano fungere da premessa a ritratti di persone intente a fare qualcosa. Di solito li uso in questo senso. Un paio di occhiali appoggiati su un cavalletto insieme ad uno spartito, fanno pensare al musicista che li ha appoggiati lì e che poi li riprenderà per suonare.



Primo premio del concorso fotografico "La colonna della libertà"

Insomma, il fotografo deve essere sempre attento a ciò che gli capita attorno. Ma lo sguardo pronto basta?

Ci sono foto che "vedo" subito e devo scattare immediatamente, perché me le sento. Però ce ne sono che ti scappano, e quelle rimangono più di quelle fatte.

E perché non si fanno?

A volte si è talmente presi dal momento, dal soggetto e da come risponde all'obiettivo che non esiste altro. Oppure non si fanno per rispetto. Un paio di anni fa, ho visto un signore con i capelli e barba lunghi, ma molto raffinato e curato, che ho intuito da subito essere un artista.

Manone grosse, gli mancava un pezzo di dito, ma elegante. L'ho inquadrato, ma appena si è girato non ce l'ho fatta a scattare e ho abbassato la macchina. E lui mi ha ringraziato, perché a causa della sua riservatezza, mi ha confessato dopo, non gli piaceva farsi fotografare. Gli ho lasciato il mio biglietto da visita dicendogli "prima o poi una foto ti servirà", ed infatti, dopo due anni mi ha cercato lui.

C'è qualcosa che le piacerebbe fotografare?

Mi piacerebbe fotografare una rievocazione dello sbarco in Normandia. Le rievocazioni mi piacciono molto, ma devo sempre entrare nel contesto. Per la "Colonna"

sono arrivato alle otto della mattina, ma ho iniziato a scattare alle dieci, dopo aver instaurato un rapporto di socievolezza con le persone che poi avrei fotografato.

Il fotografo è un cronista?

Direi proprio di sì, anche con la foto dai una tua lettura della realtà, come accade con la parola scritta. La rievocazione della battaglia nel boschetto, su cui ho montato anche il video, è stata fatta in un contesto assolutamente tranquillo, l'aria era distesa e amicale. Ciononostante, scattando le foto che sono finzione in questo caso, è possibile raccontare la realtà. È comunque una testimonianza. Basta togliere ciò che non serve.



Renzo Gilioli (in mezzo) durante la premiazione del concorso fotografico organizzato dal Parco della Comunicazione Visiva del Po



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.



La Bottega della Carne

**via Cittadella,16
Pieve di Coriano (Mn)
tel: 0386-395052**

**Apertura serale
fuori carta consigliato**

Coperti: 45

**Giorno di chiusura:
giovedì
il sabato, la domenica
e giorni festivi aperto
anche a mezzogiorno**

**Come si arriva:
giunti nell'abitato
di Pieve di Coriano
seguire le indicazioni
ben visibili**

La Bottega della Carne

Rossa, compatta, appena velata da filetti bianchissimi di grasso. La carne di qualità si può riconoscere già al momento in cui ci si siede ai tavoli del ristorante "La Bottega della Carne". Per andare sul sicuro il ristorante garantisce qualità e provenienza della materia prima e che spesso regala preziosi consigli sul taglio più adatto alle diverse cotture e preparazioni. E' un rapporto di fiducia che si costruisce nel tempo. L'ospite arrivato può gustare la tradizione della carne alla brace, preparata alla vecchia maniera, cotta piano piano, dove i sapori sono quelli di una cucina rurale. 5 anni fa il ristorante nasce come braceria, quindi è davvero tanta la varietà di carni che propone con soddisfazione al palato degli amanti di questa particolare preparazione. Tradizione e qualità...sono le parole d'ordine della Bottega della Carne: Tradizione e qualità si esaltano con la griglia. Non elettrica e moderna, bensì antica

con carbone di legna. La luce calda e romantica garantisce in ogni stagione dell'anno di vivere piacevolmente ogni momento passato. L'armonia e una certa ricercatezza, la valorizzazione dei sapori e una certa preparazione dei piatti, esprimono al meglio le proposte che si possono scegliere: tagliata di controfiletto con cipolla e spezie- fonduta di parmigiano con profumo di tartufo- tortino di pasta sfoglia con porcini- petto d'oca affumicato- tagliere misto della Bottega con gnocchino fritto- polenta alla brace con lardo di colonnata e funghi porcini- bigoli al torchio ubriachi con salsiccia e crema di

tartufo- maccheronino o pappardelle al torchio con ragù di lepre- tortelloni di zucca- filetto di Angus irlandese con rucola, pomodorini e scaglie di champignon- tagliata di Scamone argentino con noci, pecorino, radicchio e miele- tagliata di controfiletto argentino con parmigiano e crema di basilico- scamone argentino con peperoni, parmigiano e basilico- e per gli estimatori la fiorentina al naturale; i dolci sono di produzione propria mentre la carta dei vini spazia su tutto il territorio nazionale



"Funghi crudi in insalata?" No grazie!

Per agganciarvi subito al titolo permettetemi una breve premessa con due semplici episodi. Leggo sul Messaggero di Udine in data mercoledì 6 agosto 2008 il seguente titolo: "Ragazzino all'ospedale dopo aver mangiato funghi". E in cronaca il giornalista entrava nella dinamica del fatto: "I sanitari dopo aver ascoltato i genitori del malcapitato, hanno appurato che la famiglia aveva consumato crudo un "*lecinium scabrum*", conosciuto con il nome volgare di porcino nero... Il secondo episodio mi coinvolge personalmente e, anche se non mi piacciono le autocitazioni, tuttavia mi serve per alcune chiarificazioni finali. Recentemente sul far della sera il mio solito amico dottore, in servizio presso il pronto soccorso dell'ospedale della mia città, mi invia un breve messaggio per una sospetta intossicazione da funghi. Come sempre in pochi minuti arrivo all'appuntamento. Su di un paio di lettini erano stesi due giovani fidanzati con lievi sintomi di intossicazione: nausea, forte sudorazione e un po' di vomito. Li accanto, sopra un carrello infermieristico, il "corpo del reato": su di un piattino due o tre funghi da esaminare. Francamente mi è bastata una semplice occhiata per capire che erano funghi abbastanza comuni e di facile classificazione e, senza porre indugi, riferisco il mio responso: "Caro dottore, se cerca la causa dei vari disturbi indaghi altrove poiché questi funghi sono commestibili e da alcuni buongustai ritenuti persino eccellenti (*Amanitopsis vaginata*). "A meno che" continuo io "non li abbiano mangiati crudi, poiché in tal caso sono da ritenersi velenosi." La ragazza aveva captato

alla perfezione il mio messaggio e candidamente confermava che li avevano mangiati crudi in insalata. Sulle prime mi parve che il medico avesse tratto quasi un sospiro di sollievo, ma nel contempo non si sottrasse di dare ai due malcapitati una "velata lavata di capo". È tempo di entrare nel nocciolo della questione e fare alcune considerazioni e "istruzioni per l'uso" nella speranza di non cadere in un gioco di parole. Sono note alcune varietà di funghi che crude sono velenose e cotte sono commestibili. Per esempio l'*Amanita rubescens* è un fungo di buona qualità. Tuttavia deve essere consumato cotto poiché contiene dell'*emolisina termolabile* a 70°. La falsa "Spunsiola primaverile" (*Gyromitra esculenta*) in alcuni casi se mangiata cruda e in pasti ravvicinati, può risultare anche mortale. Cotta è considerata commestibile, da consumarsi però con cautela. Personalmente la considero una varietà da escludere dalla nostra raccolta. A questi si possono aggiungere due corposi porcini il *Boletus Luridus* e il *Boletus Erythropus* entrambi velenosi crudi e commestibili ben cotti. Questo è un fenomeno che sovente si ripete in natura. Prendiamo ad esempio la nostra patata: cruda è leggermente tossica poiché contiene la solanina, ma cotta diventa commestibile e tutti ne conosciamo le mille applicazioni. Non possiamo dimenticare la grossa radice della Cassava o comunemente chiamata Manioca, da sempre alimento base delle popolazioni dell'*Amazzonia* e delle aree tropicali. Va prima sbucciata per eliminare parte del veleno (Acido cianidrico) poi cotta, seccata e ridotta in farina per farne pane e focaccia.



Prima istruzione per l'uso

è da sfatare la teoria secondo cui la bollitura sia l'antidoto di ogni veleno. Consentitemi ancora un episodio quasi pittoresco. Anni fa, casualmente, ho bloccato un mio amico "frate cappuccino" intento a preparare un minestrone a dir poco esplosivo (leggi cagot) con *inocybi*, *Lepiotine*, *Hebelomi*, ecc. Tutti funghi di piccola taglia ma pericolosi per l'accumulo delle varie tossine. Fermamente convinto che la bollitura avrebbe eliminato ogni traccia di veleno. Probabilmente non aveva letto le "istruzioni di frate indovino". In pratica le varietà di funghi ritenuti velenosi se consumati crudi, ma commestibili dopo cottura, sono pochissimi; oserei dire che stanno sulle dita di una mano. Secondo chiarimento: tutti i funghi classificati velenosi sono ovviamente da rifiutare sia cotti e peggio ancora crudi.

Ultima considerazione

su alcuni funghi commestibili anche crudi. In genere si preparano conditi in insalata e a volte farciti in deliziose tartine di pan carrè. Tradizionalmente ci si orienta solo su 3 varietà. Il classico porcino, il prataiolo (Il noto *Champignon* dei nostri fruttivendoli) e, dulcis in fondo, l'*Amanita caesarea*., conosciuto anche come "Ovolo buono". Un'ultima annotazione. Dato il lento e progressivo inquinamento ecologico, gli esperti consigliano di farne un uso moderato anche di queste 3 varietà e con una certa cautela nei confronti dei giovanissimi poiché non sono rari i casi di intolleranza e di qualche disturbo a livello gastrico.



LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE

Il parmigiano a portata di mano

MOGLIA DI SERMIDE

Via Galvani 1 - tel 0386.61241 - fax 0386.961252

Gli alunni insieme al Sindaco ambasciatore UNICEF

Sabato 11 ottobre 2008, noi alunni delle classi prime della scuola secondaria, con i bambini delle classi prime della scuola primaria, siamo stati accompagnati dalla dirigente e dalle nostre insegnanti, in piazzetta Gonzaga, per partecipare ad una cerimonia importante. Il Sindaco di Sermide è stato nominato difensore dei bambini e delle bambine, dal presidente provinciale dell'UNICEF, signora Edda Gandolfi Caramaschi. La presidente ci ha spiegato che l'UNICEF è un'associazione fondata, dopo la secon-

da guerra mondiale, nel 1946, che si occupa della tutela dei diritti dei bambini di tutto il mondo. L'UNICEF promuove iniziative e campagne di informazione per sensibilizzare l'opinione pubblica sulle drammatiche condizioni in cui ancora oggi vivono milioni di bambini, soprattutto nei paesi più poveri del mondo. La signora Caramaschi ci ha poi introdotto alla consegna del riconoscimento spiegandoci che non si trattava esattamente di un premio, ma di un incarico che comportava un grande impegno a favore



dei bambini. Impegno che il nostro sindaco, Marco Reggia-

ni, si è assunto a nome della comunità sermidese, coinvolgendo anche noi ragazzi, perché anche se ancora molto giovani, possiamo comunque contribuire alla vita sociale del nostro paese, facendo presente le nostre esigenze e il nostro punto di vista.

Come ha precisato poi la nostra dirigente, Lidia Tralli, siamo proprio noi ragazzi delle prime che inauguriamo il ciclo dell'istruzione primaria e secondaria, a dover far da portavoce, presso i nostri compagni, di questa iniziativa.

Alla fine della cerimonia sono state consegnate la targa e la bandiera dell'UNICEF che ora sventola, sul balcone del municipio, perché anche se il pubblico era composto da bambini, è importante che la vedano soprattutto gli adulti, che devono conoscere, difendere e rispettare i nostri diritti.

**Le classi prime
della scuola secondaria
di primo grado - Sermide**



L'Italiano come L2 nelle scuole russe

Un progetto di diffusione della lingua italiana all'estero sostenuto
dall'Istituto Comprensivo di Sermide

Nell'ambito del programma di promozione e sostegno per la diffusione della lingua italiana in Russia, ideato dal Gruppo di Coordinamento dell'Ambasciata Italiana a Mosca, la Scuola Secondaria di I° Grado dell'Istituto Comprensivo di Sermide è stata selezionata, insieme alla Scuola Primaria di Poggio Rusco e al Liceo L. Ariosto di Ferrara, come Istituto di riferimento per una verifica dei programmi di insegnamento dell'italiano

per gli studenti di madrelingua russa. Il Progetto, trasversale ai vari ordini di scuola, è stato sviluppato dal prof. Giovanni Perrino, Dirigente dell'Ufficio Istruzione presso l'Ambasciata, in collaborazione con la Provincia di Mantova, l'Agenzia Scuola e l'Assessorato alla Cultura del Comune di Poggio Rusco. Grazie alla disponibilità dei Dirigenti Scolastici e dei docenti dei vari Istituti, alle docenti straniere è stata data



I bambini della Scuola dell'Infanzia di S. Croce hanno realizzato queste streghette per la festa di Halloween; una festa che, pur non appartenendo alla nostra tradizione, è ormai conosciuta da tutti i bambini e ci ha permesso di affrontare un tema molto importante per lo sviluppo della personalità del bambino, quello delle paure.

l'opportunità di un confronto diretto con le colleghe italiane sulle metodologie di lavoro e sulle strategie messe in atto attraverso il progetto educativo della scuola. Il programma ha previsto, nel pomeriggio di giovedì 16 ottobre, una tavola rotonda sul tema

“L'Italiano come L2, il problema degli strumenti e la specificità del contesto” con la partecipazione di docenti di vari istituti, tra cui le prof.sse Catia Barbieri e Carla Sgarbi del Comprensivo di Sermide.

Nei giorni 20, 21 e 22 ottobre le componenti della delegazione russa, prof.sse Galina Krassova, titolare della cattedra di Lingue Romanze presso L'Università per le Relazioni Internazionali di Mosca, e Nadezha Dorofeeva, docente presso l'Università delle Lingue Straniere, accolte dalla Dirigente dell'I.C. di Sermide, Lidia Tralli, hanno effettuato un lavoro di

indagine sull'insegnamento delle strutture grammaticali e comunicative della lingua italiana all'interno delle classi dell'IC stesso. L'attività è stata finalizzata alla condivisione delle metodologie ed al reperimento di strumenti didattici significativi per la stesura di nuovi libri di testo aggiornati ed efficaci, in vista della sempre crescente richiesta di una più ampia e migliore conoscenza della nostra lingua da parte degli operatori che si avvicinano al made in Italy: un'importante occasione di apertura e di scambio per riflettere sulla didattica dell'italiano anche in contesti lontani, nei quali la nostra lingua sta penetrando come indicatore culturale, come sintesi di arte, di paesaggio, di vita.

**Catia Barbieri
Carla Sgarbi
I.C. Sermide**



Vince la lampada di Mirka Zapparoli



Mirka, sermidese, allieva dell'Istituto Statale d'Arte di Castelmassa, seguita dal professor Paolo Gallo, ha partecipato con un suo elaborato, al concorso Unioncamere "Scuola Creatività, Innovazione" per il quale l'ISA è stata premiata ed invitata a Roma il 18 novembre per il ritiro del premio.

Sintesi del progetto

La classe 4B sezione architettura ed arredo dell'ISA di Castelmassa è stata invitata a partecipare al concorso soprascritto. La realizzazione del prototipo "lucenova" nasce dall'esigenza di dare agli allievi partecipanti una "scossa emotiva" al fine di poter riflettere e studiare sulla metodologia di creazione e produzione degli elementi d'arredo.

Il tema proposto: CHE QUADRO O SCULTURA INSERIRESTI NELLE STANZE DI VILLE SAVOYE DI LE CORBUSIER? è stato realizzato dopo una visita alla collezione GUGGENHEIM di Venezia.

Sono state illustrati gli ambienti dell'abitazione, tramite navigazione web è stata offerta l'opportunità di entrare virtual-

mente nelle stanze di ville Savoye ed è stata scelta una parte del soggiorno per inserire una nuova lampada a parete.

Sviluppo del Concept

Una realizzazione che vuole essere insieme immagine visiva ed elemento che offre luce soffusa originata da piccole lampade a led inserite nei vari settori.

La struttura portante, l'involucro della lampada è pensato in fibra di carbonio o in alternativa il più economico ABS, mentre la parte a diretto contatto con l'ambiente è in vetro artificiale tipo Perspex® che offre: eccezionale stabilità dei colori alle radiazioni solari e agli agenti atmosferici; igiene e facilità di manutenzione; costanza delle proprietà per impieghi tecnici; leggerezza: circa la metà del vetro di pari spessore; buona resistenza a molti prodotti chimici di uso comune; resistenza all'abrasione simile a quella dell'alluminio; finitura liscia, satinata o stampata diffondente; ottima trasmissione e diffusione luminosa; oltre 100 colori tra opachi, opalini, trasparenti e a specchio.

Paolo Gallo



Mirka Zapparoli, prima a sinistra con alcuni compagni di scuola.



Via Mameli 45 - Sermidese - tel 0386.960416
C.C. La Ciminiera - Ostiglia - Tel. 0386.805082





La colonna della libertà ha varcato i confini

Alla manifestazione dell'Aprile scorso, che ha visto mezzi militari della Seconda Guerra Mondiale risalire la penisola italiana da Roma al fiume Po, hanno partecipato anche rappresentanze di stati esteri. Oltre a complimentarsi vivamente dell'organizzazione della manifestazione italiana, gli ospiti hanno voluto ricambiare con un invito a partecipare ad una loro importante manifestazione denominata "Tanks in town" che si tiene tutti gli anni a Mons in Belgio. L'iniziativa è partita però da un inglese che ha voluto invitare ed ospitare in Inghilterra gli organizzatori della "Colonna della Libertà".

Mercoledì 27 Agosto siamo quindi partiti in aereo e siamo giunti a Londra dove Sir Peter Davis ci ha accolti e ospitati nella sua residenza di Farnham a sud-ovest di Londra. Il programma predisposto prevedeva un trasferimento dalla Gran Bretagna al Belgio, su di un veicolo di sua proprietà e risalente al secondo conflitto mondiale, un Dodge WC-51 (comunemente conosciuto come "Beep", vale a dire Beefed Jeep tradotto jeep ingrassata). Giovedì 28 Agosto siamo pertanto partiti da Farnham di prima mattina, abbiamo attraversato i sobborghi di Londra, visitato il centro della capitale e poi ripartiti in direzione di Dover, dove ci siamo imbarcati su di un traghetto che ci ha portato a far tappa a Calais in Francia. Evidentemente, per la velocità



Il Dodge attraversa il centro di Londra nei pressi del Big Bang

La delegazione italiana appena arrivata a Mons in Belgio



Pacchioni
SERRAMENTI

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

limitata del mezzo (30-40 miglia orarie al massimo), sono state scartate le autostrade e si è di conseguenza optato per le strade statali che ci hanno fatto attraversare numerose città e paesi.

Venerdì 29, dopo alcune soste in territorio francese per la visita di siti germanici per il lancio di bombe volanti V1 e V2, siamo arrivati a Mons. L'accoglienza da parte degli organizzatori della manifestazione "Tanks in town" è stata delle più calorose, anche perché ci hanno assegnato la capacità tutta italiana di aver portato loro il sole (cosa rara per quelle latitudini) per l'intera durata della rassegna dei mezzi militari d'epoca. Sabato 30 il programma si è svolto per lo più in maniera statica con vetrina dei mezzi, oltre una cinquantina tra cingolati e semicingolati, mercatino di militaria e raduno di una trentina tra Indian 741/841 e Harley Davidson WLA d'epoca. Il clou dell'evento è stato Domenica 31, quando gran parte dei mezzi cingolati hanno percorso circa 35 chilometri spostandosi lungo le stradine dei paesi attorno alla città di Mons, i sentieri nella foresta e come gran finale l'entrata nella piazza principale gremita di pubblico in festa. L'intera giornata di Lunedì 1 Settembre è stata impiegata per il ritorno in Inghilterra in un'unica tappa. Martedì 2 Settembre è stato dedicato alla visita del Tank Museum a Bovington Camp nel Dorset, sede di una delle maggiori collezioni di carri armati e blindati d'epoca. Mercoledì 3 Settembre il ritorno in Italia.



La messa in moto dei veicoli all'alba di Domenica 31 Agosto



La lunga colonna di cingolati attraversa un paese vicino a Mons



Uno Sherman con livrea britannica esce da uno dei tratti nella foresta



DVD "la Colonna della Libertà"

Durante la manifestazione molti "cineasti" dilettanti si sono dati da fare per filmare le varie fasi del tragitto dei veicoli storici intervenuti nella manifestazione storico-rievocativa "la Colonna della Libertà".

Tutto questo materiale è stato raccolto, visionato e montato in un DVD in modo da ricavarne una sequenza filmica che mostrasse a tutti nella sua totalità la manifestazione.

Si tratta evidentemente di materiale tutto amatoriale e messo a disposizione gratuitamente al fine di immortalare un evento di tanto successo.

I filmati sono quindi disponibili: il contributo a sostegno degli enti organizzatori in previsione dei futuri eventi è fissato in € 15. Il DVD è reperibile presso la sede di Sermidiana e presso il Museo della Seconda Guerra Mondiale del fiume Po di Felonica. Si ringrazia anticipatamente chi vorrà contribuire all'attività.



I veicoli schierati si avviano ad entrare in Mons



La piazza principale di Mons in festa gremita di cingolati, equipaggi e pubblico



Le bianche scogliere di Dover sovrastate da antenne radar risalenti alla Seconda Guerra Mondiale

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



**Potrai ricevere gratuitamente
campioni dei nostri detersivi
per il viso e per il corpo**

presentando questo coupon alla

FARMACIA FAJONI

a Sermide in via Cavicchini - telefono 0386.61013

Fabriz Sport
Sermide

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



Nuova Collezione

Via Curiel 27 - Sermide - tel 0386.960006

Tutti lo staff
della **Agencia Immobiliare**
STUDIO IMMOBILIARE
è a tua disposizione !!!

SEDE: Castelnuovo (PC) telefono e fax 0428.841885
 Agenzia Giacomo Miroslav Cabala - Portofino 333 8322357

UNITA' LOCALE: Sermide (MN) telefono e fax 0386.960006
 Referente Dollyssa Laura Rossi - Portofino 333 1327933

SEDE: Bergantino (PC) telefono 0428.803781 - fax 0428.805442
 Agenzia Domenico Luigi Martignetti - Portofino 333 8322358

Assistenti Maria Daniela Grazia - Portofino 333 1322562

UNITA' LOCALE: Tresnola (PC) telefono e fax 0428.703381
 Referente Giacomo Emanuele Giannicola - Portofino 333 8729814

UNITA' LOCALE: Darghe (MN) telefono e fax 0386.803043
 Referente Claudio Grazzani - Portofino 333 1322360

UNITA' LOCALE: Poggio Ruozzi (MN) telefono e fax 0386.51818
 Referente Claudio Grazzani - Portofino 333 1322360

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

Il cimitero ebraico di Sermide



«Il 'giardino' degli ebrei. Cimiteri ebraici del Mantovano» è un interessante volume curato da Annamaria Mortari e Claudia Bonora Previti. Le 465 eleganti pagine patinate, edite da Giuntina di Firenze, rappresentano una summa degli studi relativi alle comunità ebraiche della Provincia con particolare riferimento a cimiteri, epitaffi e tradizioni funerarie, dal capoluogo a Bozzolo, da Gazzuolo a Sabbioneta, da Revere a Viadana. In questo corpus non poteva mancare il riferimento a Sermide, sede di una delle più importanti comunità mantovane. Da pagina 383 a pagina 389, infatti, compaiono i capitoli «Gli Ebrei di Sermide», scritto a due mani da Emanuele Colorni e Giambeppe Fornasa e «Il cimitero ebraico», studio specifico, completo ma soprattutto inedito a cura del dott. Fornasa. Foto, mappe e documenti straordinari corredano lo scritto di cui pubblichiamo la prima parte in questo numero. S.M. - G.F.

L'esistenza di una comunità impose anche a Sermide la necessità di un luogo ove seppellire i propri morti. Non lontano dalle abitazioni ebraiche doveva trovarsi l'antico cimitero aperto fin dal 1540 e utilizzato anche dagli ebrei di Revere. Ne troviamo infatti cenno in un decreto del 9 gennaio 1540 con cui il duca Federico Gonzaga consente la costruzione di una casetta per il custode. Presumibilmente si tratta dello stesso cimitero individuabile ancora dentro l'abitato nelle piante catastali teresiane censito al mappale 1596, come "prato che serve per sepolcro degli ebrei di Sermide e Revere, di pertiche 3, tavole 22, di ragione di Greggh Davide quondam Simon Vita e di Jacob Grassini quondam Sabato Salomone Pagano".

Risale al 1797 la costruzione di un secondo cimitero lontano dall'abitato, in adempimento alle prescrizioni napoleoniche in materia sanitaria che avevano imposto l'abbandono dell'antica sede. Il nuovo luogo di sepoltura fu infatti eretto su una porzione di terreno censito nel catasto teresiano al mappale 1444 e rimase in funzione fino al 1926, quando fu soppresso.

La storia di oltre un secolo di vita del cimitero è racchiusa in una scarsa documentazione che ne attesta però le vicende più importanti: lo sviluppo e la fine.

I primi anni Trenta dell'Ottocento vedono le comunità ebraiche di Sermide e di Mantova, affrontare una lunga e complessa questione riguardante alcuni interventi di adeguamento imposti dalle autorità locali competenti. Nel maggio 1832 l'imperial regio commissario

distrettuale di Sermide informava la Congregazione Provinciale di Mantova che "è da tempo che il cimitero degli ebrei di Sermide ha bisogno di diversi restauri, essendo in parte mancante dei muri di cinta, e gli altri di altezza inferiore alle prescrizioni. La Deputazione Comunale così come dal qui annesso rapporto di ieri, ha eccitato fino al maggio 1830 la Comunità Israelitica a farlo riordinare, e sebbene sianvi susseguiti diversi eccitamenti, la Comunità stessa non vi si è mai prestata. Essendo poi anche precorsa la minaccia dell'ex ufficio, e non avendo nemmeno questa raggiunto l'intento, La Deputazione Comunale non soffrendo ulteriori indugi, dacchè le riparazioni sono divenute urgenti, e volendo dar corso all'ex ufficio, anche per assecondare i diversi riclami dei proprietari limitrofi, ha fatto compilare dal perito signor Lazzaro Pasquali la stima e il dettaglio delle correnti opere (Archivio Comunale Sermide, 17 maggio 1832)".

La deputazione comunale di Sermide aveva infatti incaricato il menzionato perito Pasquali a "volersi occupare colla possibile sollecitudine della redazione della perizia della occorribile spesa per la costruzione dei muri di cinta del cimitero israelitico in Sermide in quella parte che ne è mancante e pel rifacimento degli altri che trovansi oltre modo bassi, come pure per risarcire l'uscio d'entrata; che è inservibile; osservandole che i detti muri a norma delle vigenti istruzioni debbano avere l'altezza di metri 2,70".

La perizia redatta in pochi giorni rassegnava alle autorità il quadro dettagliatissimo della opere da farsi nell'arco di trenta giorni, l'importo



delle spese, il capitolato dei lavori, la pianta "che in una parte rappresenta l'opera nuova da farsi". L'intervento principale consistente nella costruzione di quarantatre lesene, comportava anche la demolizione dei muri esistenti perché, come annotava il perito "sono strapiombanti e non suscettibili a sostenere il rialzo che conveniva farsi sopra per portare gli stessi muri alla prescritta altezza di metri 2,70".

Sulle modalità della tumulazione, una ispezione eseguita dalla Deputazione comunale, dal medico e dal rabbino informava che "le fosse tengono un regolare andamento e sono formate nei sensi delle veglianti prescrizioni, e solo fu meritevole di rimarco il modo in cui vengono colmate. Per questo rilievo furono fatte le debite osservazioni al Rabbino, acciò la colmatura sia tutto regolare e diligentata la terra di copertura. Nelle semestrali visite successive si avrà titolo di verificare se le fosse saranno colmate

a dovere". L'ultimazione dei lavori di adeguamento nel maggio 1833 non pose però fine alla controversa imputazione della spesa, che aveva visto coinvolta anche la comunità di Mantova. La Commissione di Culto e Beneficenza di Mantova scriveva pochi mesi dopo: "relativamente alla controversia vigente al riparto delle spese sui restauri eseguiti al cimitero israelitico di Sermide, è sembrato alla commissione che siffatte spese debbano andare a carico di tutti i comunisti israeliti di quel paese, anziché a carico parziale di alcuni di essi, dal momento che trattasi di una spesa fatta per l'interesse generale di tutti".

La Società Israelitica di Mantova chiamata in causa più volte, osservava che: la competenza passiva della spesa per i restauri del cimitero degli Israeliti in Sermide appartiene esclusivamente a quella Comunità, imperciocchè i contribuenti israeliti di colà non sono assoggettati nel contributo dovuto a questa società, se non per la metà della quota che da essi sarebbe dovuta, in vista dell'obbligo dal loro canto assunto per una antichissima consuetudine di sottostare ai pesi locali, di cui la Comunità medesima fosse aggravata (27 maggio 1832. Sui rapporti tra la Comunità di Sermide e quella di Mantova si veda anche V. Colorni, *Judaica minor*).

Devono passare alcuni decenni per ritrovare notizia del cimitero in una scarna nota del sindaco di Sermide alla Prefettura dove si conferma l'esistenza "lungo la via Nuova di un altro cimitero per gli israeliti che non segna la distanza prescritta da regolamento".

Un cimitero ebraico



Negli ultimi anni, quando ormai la comunità si andava estinguendo. La famiglia Padoa, seguiva gli interessi della Comunità. In una lettera del 30 settembre 1921 Lino Padoa scrive: "quest'anno vi spesi più di 2000 lire per rifare con siepe metallica la mura(...) che salvaguarda il corridoio di accesso al cimitero stesso di cui procuro di mantenere in buono stato la mura che lo circonda e facendo falciare ed asportare l'erba che vi cresce. Come dissi altre volte io conterei che quell'oratorio restasse allo stato attuale finché vivono quella due israelite che ci vanno ad accendere la lampada in ricorrenza e curano la pulizia".

La soppressione del cimitero fu laboriosa e a tratti difficile. Il 30 marzo 1923 il sindaco di Sermide inoltrava alla Prefettura istanza nei seguenti termini:

"Esiste in questo comune, via Cavallotti, un cimitero Israelitico nel quale non vi sono inumazioni da oltre 20 anni. Il cimitero stesso si trova ad una distanza inferiore ai 200 metri dalla città e per effetto delle nuove costruzioni (teatro, case d'abitazione e zuccherificio) trovasi circondato dalla via Cavallotti, da abitazioni nuove, dalla piazza Cesare Battisti e da un tronco di ferrovia. Nel Comune esistono stabilmente soltanto due israeliti. Siccome si dovranno costruire altre case in prossimità dello stesso cimitero, prego di compiacersi di autorizzare una visita sul posto del medico provinciale per accertare che il medesimo non si trova, né si trovava, nella condizioni volute e quindi proporre la relativa soppressione (Archivio Comunale di Sermide)"

La regia prefettura di Mantova, in data 20 giugno 1923 ne dichiarava quindi la soppressione "visti gli articoli 102 e seguenti del regolamento di polizia mortuaria del 25 luglio 1892 n. 448 e previo parere favorevole della Giunta del Consiglio Sanitario provinciale" (Archivio Comunale di Sermide).

Non tutti i parenti dei defunti erano però d'accordo nell'accettare la soppressione del cimitero. Ne è esempio una lettera da Verona del 7 maggio 1924, scritta da tal Camerini, in cui si legge: "poiché la voce di una sola persona non può aver valore contro decisioni prospettate da un comune, appoggiate dalla provincia e accettate dalla stessa comunità israelitica, non mi rimane che a malincuore aderire acciò i resti delle salme dei miei compianti genitori vengano esumate dal cimitero di Sermide e tumulati nel cimitero israelitico di Mantova". L'ordinanza di soppressione oltre a non consentire ulteriori inumazioni, obbligava infatti le comunità di Sermide e di Mantova a farsi carico dell'esumazione dei resti mortali e della loro traslazione presso il cimitero israelitico di Mantova.

Il terreno, spogliato della sua antica funzione, veniva venduto nel 1928 al sermidese Cranchi Luigi maestro di musica (Nei registri catastali dell'agenzia distrettuale delle imposte dirette di Revere l'area è intestata e distinta così: Università degli ebrei di Sermide, rappresentata ed amministrata dalla società israelitica di Mantova. Foglio VIII° lettera D. Cimitero. Superficie ettari 0.06.47. In essa si distingue una parte principale rettangolare delle dimensioni medie di circa metri 15,85 per 26,60 e cioè di mq 412, difesa da muro di cinta che costituisce il luogo di sepoltura, ed un'altra area di circa m. 6,00 per 33,20 e cioè mq. 199 costituente uno stradello per accesso dal viale 20 settembre al cimitero circondato da proprietà

privata. L'area complessiva risulta quindi di mq. 611). I resti mortali degli ebrei sermidesi venivano traslati al cimitero israelitico di Mantova e tumulati alla destra dell'entrata, vicino al muro di cinta. Dal Registro dei morti della comunità israelitica di Mantova si legge: "in seguito alla soppressione del cimitero Israelitico di Sermide decretata dal sig. Prefetto di Mantova sino dall'anno 1923 per ragioni di ampliamento di quella città, vennero iniziati il giorno 18 ottobre 1926 e condotti a termine il 31 ottobre stesso, i lavori di scavo e rimozione di tutto il terreno di quel cimitero fino alla profondità di metri due e così furono esumati tutti i resti mortali che vi si trovavano. Vennero raccolti i resti mortali seguenti sui cui tumuli trovatisi la lapide: 1 Camerini Beniamino. 2 Bavesi Giulia in Camerini, 3 Camerini Anna Simha, 4 Padoa Mazal Tov, 5 Camerini Graziadio, 6 Rebecca ved. Di Giacobbe Norsa. 7 Norsa Isacco Abramo, 8 Nachamia Basola, 9 Loria Moisè, 10 Ravà Isacco Salomon Elkanà, 11 Simscion Padoa, 12 Basola, 13 Grego Jagnacon Hai, 14 Meraviglia Gentile in Modena, 15 Levi Scimescion, 16 Forti Giona, 17 Padoa Marco, 18 Vivanti Anna in Padoa e collocati in altrettante cassettoni. Vennero raccolti inoltre i resti mortali di 28 persone non identificabili perché mancante qualsiasi segno per l'identificazione; tali resti vennero riuniti in due casse. Tutti i resti vennero trasportati il giorno due novembre 1926 in questo cimitero e successivamente inumati in località contro il muro di cinta sul campo a destra entrando. Sui tumuli dei resti identificati vennero collocati piccoli cippi di marmo colle indicazioni dei relativi nomi e cognomi". Durante i recenti lavori di sistemazione della strada ora via 29 Luglio, un tempo proprio al confine con il vecchio cimitero ebraico, si sono rinvenute una quindicina di vecchie pietre riportanti al centro un numero. Questi cippi uguali agli altri che si trovano nel cimitero israelitico di Mantova e usati in passato per indicare il luogo di sepoltura, si riferiscono quasi sicuramente ad antiche sepolture del cimitero di Sermide.



BAROZZI
Angelo & Ottavio s.r.l.

Tel. 0423/440008
Fax 0423/440043
Via Castello, 100
41019 Castiglione St. no.
barozzi@castiglione.it

Distribuzione Bevande

Affiliato a  SAN GEMINIANO

Selezione per voi!













PREMESSA

Nell'escursus sul passato della vita nei campi ho avuto modo di accennare ai lettori di Sermidiana la storia dell'agricoltura e la fine della fase agricola dell'uomo dei campi, cioè di quando l'uomo agricoltore produceva e trasformava per sé e per la sua famiglia gli alimenti. In altre parole l'uomo era un autoconsumatore dei prodotti della terra che consumava tal quale o previa trasformazione e conservazione fatte in casa; solo una piccolissima parte, il surplus, seguiva la via del mercato, che però per molto tempo, ed anche molto vicino a giorni nostri, è stato caratterizzato dal solo baratto. E' una storia questa che ha occupato circa gli ultimi 5000 anni della vita dell'uomo sulla terra. Da più di un lustro a questa parte tutto ciò l'ho raccontato nei vari numeri del giornale. Nel mio libro edito da Sermidiana ho raccolto tutto questo materiale e l'ho corredato con la storia delle piante coltivate perché ciò permetteva di comprendere meglio di qualsiasi altra descrizione le fasi del progresso dell'agricoltura, mentre nella parte finale ho descritto come dalla fase agricola suddetta si sia passati alla **fase agroindustriale** dell'agricoltura, cioè l'uomo agricoltore non ha più finalizzato la produzione per sé ma per porla sul mercato, caratterizzato tra l'altro non più dal baratto, ma dallo scambio di beni agricoli contro un corrispettivo in denaro. **Si è cominciato a vivere ormai l'epoca di un mercato strutturato delle derrate agricole, che segue la legge della domanda e dell'offerta e delle inevitabili speculazioni.** L'agricoltore produce e pone sul mercato la sua produzione di derrate alimentari, ma non ne trattiene più per il suo sostentamento; è così che si procura il denaro sufficiente da

Agricoltura: parliamo di futuro

PRIMA PARTE

investire nella sua attività (è cominciata pure la fase imprenditoriale dell'agricoltura) e per comprare gli alimenti che l'industria alimentare, dopo averli più o meno profondamente trasformati, mette a disposizione di tutta la popolazione, compresa quella agricola. L'agricoltore smette di essere un autoconsumatore e diviene un consumatore al pari di tutti gli altri. Il passaggio è epocale: la produzione agricola termina di essere già di per sé un alimento per divenire una materia prima da trasformare. La fase trasformativa prende il sopravvento sulla fase produttiva. **Il concetto d'attività primaria, seppure assegnata sempre all'agricoltura, si svaluta e prende il sopravvento la fase trasformativa a livello industriale.** E' un'attività che, però, avviene fuori dall'azienda ed è completamente slegata dall'attività primaria. Se prima il fatto di detenere un prodotto agricolo era già di per sé ricchezza, ora parte di questa ricchezza è da condividere con l'agroindustria. Il mercato assume la funzione di arbitro, ma l'industria ha acquisito più potere di orientamento "sull'arbitro", il potere gli derivava dal fatto che essa si è posta da interlocutore diretto del consumatore il quale ha nel contempo sempre più perso la nozione che la materia prima si produce ancora nei campi.

La funzione primaria dell'agricoltore nell'opinione pubblica è venuta meno, in qualche caso addirittura ha assunto funzione negativa presso il consumatore

(nei casi più normali è un inquinatore, si è svalutata la figura di guardiano dell'ambiente, mentre in certe circostanze diventa addirittura un avvelenatore); egli poi è arretrato nella catena logistica che si è andata formando tra produzione e trasformazione e tra questa ed il consumo. Gli innumerevoli passaggi incidono profondamente sui margini agricoli; all'agricoltore è lasciata solo la possibilità di aumentare sempre più la produttività unitaria mediante l'impiego di maggiori mezzi tecnici.

E' la fase dell'agricoltura, instauratasi dagli anni '60 del secolo scorso, conosciuta come "rivoluzione verde" cioè della crescita esponenziale della produzione agricola, della diminuzione dei prezzi in termini reali e quindi del contributo dato dall'agricoltura al benessere diffuso del mondo occidentale.

In Italia all'inizio del secolo scorso (ancora in fase agricola e quindi ante rivoluzione verde) si producevano in un ettaro: 25 q di riso, 14 q di granoturco e 18 q di grano. Nel 1980, invece, (in piena rivoluzione verde) lo stesso ettaro produceva 60 q di riso, 96 q di granoturco e 60 q di grano. Evidentemente come in tutte le rivoluzioni si è dovuto pagare un prezzo; dato che il lavoro come fattore di produzione non era più sufficiente ad assicurare gli aumenti di produzione, ci si dovette rivolgere ad altri fattori non più autoprodotti, si integrò il letame con i concimi chimici e poi lo si sostituì totalmente con questi, l'agricoltura

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
Piazza Garibaldi 47 - Cell. 348.2538715

MIRANDOLA - MO
Piazza Matteotti 8

si meccanizzò, i prodotti di protezione delle coltivazioni divennero indispensabili e si mise in atto un uso dell'acqua decuplicato per sostenere la maggior produzione. Attenzione! Molta di questa trasformazione sociale in agricoltura è stata imposta dal consumatore, anche se ora si ribella e colpevolizza l'agricoltura; egli cominciò a scegliere sul mercato solo poche varietà di frutti (tutte le altre varietà più o meno rifiutate fu giocoforza abbandonarle) pretese: la standardizzazione del prodotto, la totale sanità apparente dello stesso e la destagionalizzazione dei raccolti. Il prezzo pagato è stato alto, l'ambiente si è modificato, l'inquinamento è aumentato ed il consumatore, con le sue scelte negli acquisti, causò un calo della biodiversità sia in natura che nei derivati trasformati. **Comunque sia, la "rivoluzione verde", ha evitato, mettendo a disposizione più cibo nei paesi intensamente popolati, degli sconvolgimenti sociali, e nei paesi che ora definiamo sviluppati, ha risolto il problema della disponibilità duratura per tutti di prodotti alimentari a prezzi contenuti al punto tale da andare oltre e creare eccedenze e di generare sprechi.**

La politica ha favorito questa evoluzione dell'agricoltura integrando i guadagni dell'agricoltore con sovvenzioni laddove il solo mercato si rivelava insufficiente. E' questo scenario che ultimamente ha spinto l'Unione Europea a modificare gli orientamenti di politica agricola e prendere in conto la protezione dell'ambiente, il rimboschimento e lo sviluppo del turismo rurale, a cui si è aggiunta la riscoperta dei sapori buoni di un tempo, ma a caro prezzo. Lo spirito che ha spinto la politica si è man mano evoluto, l'obiettivo è diventato non più quello di produrre il più possibile, ma di produrre meglio e durevolmente. Evidentemente sul pianeta il progresso non è stato uniforme e una parte non trascurabile della popolazione umana ha continuato a soffrire la fame (l'Africa in particolar modo, ma dove soprattutto motivazioni socio-politiche si sono fraposte allo sviluppo); il fenomeno è stato aggravato anche dal fatto che nei paesi sottosviluppati la crescita demografica ha continuato su ritmi che invece i paesi sviluppati hanno di gran lunga diminuito. Il dato incontestabile è comunque che la produzione di derrate agricole mondiali ottenute con la rivoluzione verde è teoricamente sufficiente a sfamare convenientemente tutta la popolazione umana della fine del secolo scorso, certo non sui

livelli dei consumi del mondo sviluppato, ma sicuramente capace di innalzare al di sopra della soglia di sopravvivenza tutta la popolazione umana. La cosa però non si è realizzata a causa della produzione massiva delocalizzata, di una distribuzione omogenea impossibile da realizzarsi, di stoccaggi resi impossibili dalla mancanza

di strutture (magazzini e conservazione carente) e non ultimo da leggi di mercato che escludono coloro che non hanno potere d'acquisto sufficiente. L'insufficienza di cibo per la sopravvivenza per tutti gli abitanti del pianeta è anche la conseguenza della dieta ricca di proteine animali instauratasi nei paesi ricchi, per produrla si

consumano derrate alimentari di base: si calcola che la metà della produzione di cereali e semi di leguminose sia destinato ad alimentare la produzione animale. Il fenomeno si sta facendo sentire a livello mondiale: la dieta di un terzo della popolazione mondiale sta spostando l'equilibrio sempre più verso quella carnea.

(continua)

Via libera alla tua sicurezza

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



La Provincia di Mantova tiene alla tua sicurezza e a quella della tua famiglia; per questo ti raccomanda una corretta manutenzione della caldaia.

Una caldaia efficiente consuma meno e ti fa risparmiare!

Ricorda che è obbligatorio certificare lo stato di salute dell'impianto termico. Contatta un manutentore abilitato: il tecnico rilascerà il BOLLINO VERDE, stilerà un rapporto e lo invierà direttamente alla Provincia.



**Provincia di
Mantova
Servizio
Energia**

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

Prevenzione della SIDS



La SIDS (Sudden Infant Death Syndrome) è la morte improvvisa del lattante, chiamata anche morte bianca o morte in culla. Questo è il nome dato alla morte improvvisa e inaspettata di un lattante sano, la cui morte rimanga inspiegata anche dopo l'esecuzione di un adeguato esame post-mortem, che include quindi un'autopsia, l'esame dello scenario in cui si è verificata la morte e l'analisi della storia clinica del bambino.

Questo è un altro modo per dire che in realtà non si sa perché questi bambini muoiano. In tutti i paesi industrializzati è la più frequente causa di morte, nei bambini nati sani, in età compresa fra la 1 settimana ed il 1 anno di vita, con un picco fra 2 e 4 mesi; con maggiore prevalenza nel sesso maschile. Hanno una incidenza che oscilla fra lo 0,7 e 1 per mille nati vivi; in Lombardia è stimata fra lo 0,1-0,5 per mille.

I bambini deceduti per SIDS sono morti sia di giorno che

di notte, sia nella culla che nel passeggino, sia nel seggiolino della macchina che in braccio ai genitori. Le cause sono ancora sconosciute, ma sono ben conosciuti alcuni comportamenti preventivi, qui sotto descritti, che hanno portato una riduzione della SIDS del 50% da quando applicati.

NANNA SICURA

- Ⓢ Nei primi mesi di vita la posizione più idonea per dormire è quella sulla schiena
- Ⓢ Non fatelo dormire a pancia sotto
- Ⓢ Fatelo dormire sul materasso rigido e senza cuscino

Non fatelo fumare

- Ⓢ Durante la gravidanza
- Ⓢ Quando è nato
- Ⓢ Non fumate e non tenete il bambino in ambienti dove si fuma

Fresco è meglio

- Ⓢ Non copritelo troppo
- Ⓢ Non avvolgetelo stretto nelle coperte
- Ⓢ Tenetelo lontano da fonti di calore: la temperatura ambientale ideale è 18-20 C
- Ⓢ Se ha la febbre può aver bisogno di essere coperto di meno, mai di più.

Nella stessa stanza

- Ⓢ Per i primi mesi mettete a dormire il bambino nella vostra stanza e nella sua culla, non nel vostro letto!!!
- Ⓢ L'uso del succhiotto è considerato oggi una fattore di attenuazione del rischio



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

1848-2008 160° ANNIVERSARIO

L'incendio di Sermide

SABATO 8 NOVEMBRE 2008

Ore 10.30 Scuola Media, via Zambelli: Sala "Giovanni Degli Esposti"

- ✦ Le storie nella Storia: "Il 1848 per le strade di Sermide"
Percorso di studio delle classi terze di Sermide
- ✦ Sermide 1848: "Un frammento di libertà nel Risorgimento italiano"
- ✦ Incontro con gli alunni: prof. Luigi Gualtieri, coordinatore dell'Istituto mantovano di storia contemporanea

ore 15.00 Sala Civica, via Roma: Università Aperta

- ✦ Inaugurazione mostra sul Risorgimento

ore 16.00 Multisala Capitol, via Roma: Università Aperta

- ✦ Inaugurazione Anno accademico 2008-2009 **Lectio magistralis** del prof. Maurizio Bertolotti, presidente dell'Istituto mantovano di storia contemporanea: "Resistenza di Sermide nel 1848 e il Risorgimento"
- ✦ **Il Risorgimento** interpretazione teatrale del "Gruppo Novecento"

ore 21.00 Teatro di Moglia di Sermide: Note nei cortili e nelle chiese

- ✦ **Concerto per due pianoforti** Paola Guiotto; Elena Rossi

DOMENICA 9 NOVEMBRE 2008

ore 10.00 Piazza Plebiscito: Associazione Combattenti e Reduci

- ✦ Formazione corteo, accompagnato dalla Banda, verso la Chiesa parrocchiale:
Santa Messa in suffragio dei defunti di tutte le guerre

ore 10.30 Piazzetta Gonzaga

- ✦ **Concerto della Banda** di Poggio Rusco-Quistello
- ✦ Corteo per le vie del centro storico fino a piazza IV Novembre: **deposizione di una corona d'alloro, benedizione, commemorazione del IV Novembre 1918**

ore 11.00 Piazzetta Gonzaga

- ✦ **Celebrazione del 160° anniversario dell'insurrezione di Sermide, luglio 1848** intervento delle autorità
- ✦ Aperitivo a cura della Pro Loco




Comune di Sermide





ISTITUTO
COMPENSIVO

ASSOCIAZIONE
COMBATTENTI
E REDUCI



L'omaggio che ti fa bella!

con una lampada a bassa pressione
IN OMAGGIO
un acceleratore

3 pressoterapia
IN OMAGGIO
2 lampade
con una ceretta completa
IN OMAGGIO
un massaggio viso

con 10 lampade
IN OMAGGIO
un trattamento piedi + pressoterapia

con 5 lampade
IN OMAGGIO
un trattamento viso

TUTTI I SABATO CON 20EURO
pulizia viso + lampada
o
pressoterapia +peeling viso

mani e piedi
IN OMAGGIO
un trattamento occhi

3 massaggi corpo completo
IN OMAGGIO
un trattamento mani

un trattamento corpo
IN OMAGGIO
un peeling viso con maschera

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

La piena del Po del 1951

Dopo 57 anni davanti ai miei occhi compare la visione della grande alluvione e la devastazione che essa fece nel territorio Polesano.

Senza onor di merito penso di essere stato uno dei primi a comunicare la "lieta" notizia che il Po stava "calando"; erano circa le 22 del 14 novembre del 1951, quando mi accorsi che le acque minacciose avevano scoperto mezzo scaglino dell'idrometro che si trovava nei pressi della teleferica di Sermide. Io, con mio fratello Antonio, svolgevo le mansioni di osservatore idrometrico. Quando lo comunicai al Signor Viglione ufficiale idraulico, quasi non ci credeva, ma quasi in contemporanea tramite il telefono del Genio Civile di Mantova arrivò la triste notizia della rotta di Occhiobello in provincia di Rovigo.

Furono giorni di grande angoscia per tutti anche per gli agricoltori che dovettero portare sugli argini le loro mucche e tutte le masserizie occorrenti. Con la mia famiglia abbiamo dovuto salire al piano superiore poiché l'acqua aveva invaso tutto il piano terra della nostra casa - il Chiavicone di Sermide - per un' altezza di circa un metro.

Quel mercoledì del 14 novembre



1951 doveva cambiare la storia, tantissime famiglie alluvionate furono costrette ad abbandonare la loro terra. Molte persone della mia epoca hanno i miei stessi ricordi soprattutto chi ha contribuito alacremente alla difesa del territorio sermidese e paesi limitrofi.

La fotografia è stata fatta davanti alla chiesa di Occhiobello in provincia di Rovigo, mentre una piccola imbarcazione porta in salvo gli sfollati.



FESTA DEL RACCONTO A CARPI

Si è svolta a Carpi, fra il 3 e il 5 ottobre, la terza edizione della Festa del racconto, una manifestazione che ha coinvolto autori di indiscusso valore: presenti quest'anno, fra gli altri, Tonino Guerra, Francesco Guccini, Edoardo Boncinelli, Piergiorgio Odifreddi e Paola Turci. Tra i curatori dell'evento spicca il nome di Davide Bregola, scrittore sermidese e assiduo collaboratore di Sermidiana Magazine. Il centro storico della cittadina emiliana si è colorato di bancarelle ed allestimenti teatrali che hanno ospitato letture, presentazioni di libri, incontri con scrittori e, per stuzzicare il palato fra un evento e l'altro, degustazioni enogastronomiche. La festa è coincisa come ogni anno con l'assegnazione del Premio letterario nazionale Arturo Loria, assegnato a Francesco Guccini per la raccolta di racconti Icaro (Ed. Mondadori); Guccini si conferma dunque un eccellente scrittore oltre che un cantautore apprezzato da più generazioni. La festa non si è limitata a celebrare la carta stampata: a testimonianza di come il racconto possa trovare innumerevoli vie d'espressione, sono stati organizzati percorsi cinematografici, teatrali e musicali, il tutto volto a creare un'atmosfera frizzante e vivace, capace di stimolare la curiosità e l'interesse dei molti visitatori. Si è trattato inoltre di un'occasione per scoprire le bellezze della città, dal lungo portico di Piazza dei Martiri al Palazzo dei Pio, alla Cattedrale di Santa Maria Assunta.

Carlo Costanzelli



I cornuti



Chiunque, maschio o femmina, abbia un partner, compagno o compagna, moglie o marito, corre il rischio di essere cornuto. Se si accettasse che il solo desiderio sia assimilabile al peccato, potremmo sicuramente dire che vi sono tanti cornuti quanti cornificatori, cioè a dire tante salite quante discese. A noi sembra tuttavia esagerato configurare in peccato il semplice desiderio. Limitiamoci a considerare i peccati commessi in concreto, resta ugualmente spazio per parlarne.

I cornuti si dividono in due grandi categorie: i coscienti e gli incoscienti. L'incosciente subisce le corna senza rendersene conto e senza sospetto. Il cosciente, definibile anche "cornuto e felice", tale è per convenienza o a volte anche per amore. Pur di non perdere il partner è disposto a subirne i tradimenti, perciò è possibile considerarlo, per così dire, meno cornuto dell'incosciente, che è il vero, grande cornuto. Si racconta di un uomo sposato ad una bella signora, la quale soleva ornarsi di collane, anelli e pendagli; tutta roba di bigiotteria, ma bella e fine a vedersi.

Il marito dunque ammirava e lodava la moglie per il suo squisito gusto e per la capacità che aveva di portare gioielli finti con tanta grazia da farli sembrare veri. Un destino malvagio portò a morte prematu-

ra la nostra bella signora. Il marito, affranto e desolato, da singolo poté apprezzare anche meglio le doti di razionale parsimonia della moglie, visto che appunto da solo stentava con il suo stipendio ad arrivare alla fine del mese.

Un giorno, spinto dalle ristrettezze, si risolse a vendere qualche gioiello della moglie, per ricavarne sia pur pochi soldi. Quasi si vergognava a presentare quelle cianfrusaglie all'orefice; costui, dopo un severo esame, così si espresse: -Bene, posso arrivare fino a 50 milioni. E l'uomo, boccheggiando: "Ma, ma..." -Non le va bene? D'accordo, facciamo 60.

Traggano i miei lettori le debite conclusioni. Un tempo, cornuti erano solo gli uomini. Non che tutti i mariti fossero votati a incrollabile fedeltà, tutt'altro; bensì la legge non scritta, quella dei costumi, delle usanze, senza valore legale ma con una valenza morale che orienta il giudizio della gente, accordava all'uomo una speciale licenza di caccia, che faceva debitamente di ogni maschio sposato un legittimo cacciatore di femmine e di ogni femmina maritata una vittima predestinata ad essere tradita. E -come dicono gli Spagnoli- "todos caballeros"; cioè: tutte cornute, nessuna cornuta. L'espressione francese "tombeur de femmes"

-preciso segnale linguistico della succitata legge non scritta- lungi dal conferire un tratto negativo all'uomo che poteva fregiarsene, gli attribuiva invece un'aura di rispettabilità e gli suscitava invidie.

Oggi, con l'autocoscienza femminile ed il raggiunto traguardo della parità tra i sessi, anche le donne hanno acquisito il privilegio di essere a loro volta cornute. Una conquista legale, soprattutto dacché nelle cause di separazione e di divorzio, l'attribuzione della colpa all'uno o all'altro dei partner stabilisce la diversa attribuzione degli oneri a carico dei contendenti.

E' la legge scritta alla quale la società deve uniformarsi, e che piano piano va ad orientare quella non scritta. Oggi si può parlare di "mangiatrice d'uomini" nella stessa accezione con cui si parlava di "tombeur de femmes", anche se non sono sicuro che una sfumatura di riprovazione ancora non persista in chi usa questa espressione, specie se uomo. Dopo l'emancipazione femminile, il maschio si va adeguando al nuovo modo di vivere, ma piano, piano. La

cronaca ci dimostra l'evidenza: non passa giorno senza notizie di uxoricidi, pestaggi ed omicidi di donne incorse

in un accesso di follia di mariti o amanti gelosi. L'emancipazione non ha abolito la gelosia, che è probabilmente legata con nodo stretto al concetto di "eterno femminino", ed alla sete di possesso che il maschio avverte verso l'incarnazione mortale (la propria donna) di quel concetto astratto.

Le donne d'oggi invece esigono parità nel tradimento; sembrano voler dire: "Io cornifico quanto sono cornificata". Ad approfondire il senso, le cause ed il valore di questa ripicca, sarebbe una diatriba senza fine; come discutere sul sesso degli angeli. Alleggeriamoci invece con un aneddoto in tema. Il Re Sole chiese una volta al suo buffone quante fossero -a suo giudizio- le donne oneste alla corte di Versailles. "Sono tre, Maestà"

-Una è la Regina sua Madre, una è mia moglie...

"E la terza?" - incalzava il Re.

-Lascio facoltà ad ognuno di immaginare che sia la propria moglie. Ognuno potrà trovare serenità con i propri dubbi o le proprie certezze, a scelta.

Onoranze Funebri

Borchetta & Lonighi

Roberto L.

Tel. 0386.51090

INFORMAZIONI E PREVENTIVI GRATUITI

Servizi completi 24 ore su 24

**Vasta scelta cofani
da 500,00 a 5.000,00 euro**

**Vendita lapidi ed
accessori cimiteriali**

Pagamenti personalizzati

dal 1968 ... 40° anno di attività

SERMIDE - Piazza Risorgimento 5 - cell. 339.5348924



>>> Spettabile Sermidiana, vorrei rispondere alla lettera dell' "Alunno classe 1978" apparsa sul numero di ottobre. Oltre a riconoscermi nella foto (ne possiedo una anch'io!), concordo con la descrizione che il mio anonimo co-etaneo ha dato della Maestra Franca. Una persona che ho sempre guardato con soggezione, ammirazione e affetto. Certi ricordi delle scuole elementari sono legati indissolubilmente a lei, così come i suoi insegnamenti sono difficili da scordare. Se esiste un disegno, un percorso per ognuno di noi, sono felice che lei abbia fatto parte del mio.

Elisabetta Bonetti



>>> Rispondo all'amico Dott. Marco Cranchi che, nella rubrica "Scritto da voi" del numero scorso, è intervenuto con una lettera piena di passione e sincero amore per il Po, chiamandomi in causa – sono sicuro – non con spirito polemico ma, come sa fare lui, con pena vivace e grafia colorita. Premettendo che proprio Marco in passato mi ha accompagnato in barca lungo il

grande fiume, illustrandomi con entusiastica competenza i fascinosi calanchi e le tecniche di navigazione, non sono riuscito a comprendere perché nella sua lettera mi abbia coinvolto. Nel ruolo di corrispondente da Sermide per la "Gazzetta di Mantova" sono incaricato di seguire la politica amministrativa del Comune e, quindi, ho scritto diversi articoli sull'ex teleferica, la Nautica ed il nascturo Parco del Gruccione; con ciò non ho mai insegnato né pontificato, ma mi sono limitato a riportare (con tanto di virgolettato) le dichiarazioni che i vari sindaci ed assessori in tutti questi anni mi hanno rilasciato. Non è, caro Marco, che i gruccioni svolazzino nella testa solo a me; è semplicemente il nome che gli amministratori – non io - hanno scelto per il Parco, cosa che ho semplicemente riportato. È colpa mia? Mi sa che anche questa volta ci tocca dirimere la questione a tavola. Però offri tu.

Siro Mantovani



>>> Gentile direttore, l'esonero di Davide Ranzi dal ruolo di allenatore della prima squadra di calcio, episodio che non intendo commentare commentandosi benissimo da solo, mi ha riportato prepotentemente alla memoria un fatto di cui fui protagonista purtroppo molti anni fa. Correva l'anno 1984 in una sera di fine state mi trovavo presso il ristorante Canottieri di Sermide, ospite ad

una cena offerta dai generosi sponsor per celebrare la vittoria ottenuta poche settimane prima al torneo notturno di calcio di Castagnaro. Un successo per altro scontato considerato il livello della compagine nella quale militavo, dietro adeguato compenso naturalmente, con alcuni atleti provenienti dalle più blasonate categorie del calcio dilettantistico e relativa stella di primo piano rappresentata da tale Marcellan, calciatore professionista proveniente se non ricordo male dal Venezia.

La cena fu sontuosa e sperticate le lodi in particolar modo in favore del Marcellan, il quale ad onore del vero, nelle quattro partite disputate non si distinse per una particolare dedizione alla causa.

Essendomi accomodato a tavola vicino a lui, anche perché accompagnato da una "gnocca" di notevole fattura, mi permisi di ironizzare sulla sua prestazione pedatoria, ironia alla quale replicò sornione, sussurrandomi nell'orecchio in lingua madre:

**SETO PERCHE' I ME FA' TANTI COMPLIMENTI?
PERCHE' I ME GA' DATO TANTI SCHEI!
SETO PERCHE' A TI I TE NE FA' DE MENO?
PERCHE' I TE NE A DA' DE MENO.**

Concluse poi lapidario indicandomi alcuni giocatori locali del Castagnaro:

**SETO PERCHE' A CHIALTRI LA' I NO GHE DISE UN CASSO?
PERCHE' I NO GA' DATO UN CASSO!**

Parole sante quanto mai profetiche, un vero teorema filosofico di cui feci tesoro in futuro, ma che certamente sarebbero servite anche al mio amico Ranzi il quale, se invece di limitare come sussurra la piazza le proprie pretese economiche, avesse chiesto un bel pò di quattrini magari facendo il tutto con una dosata incertezza riguardo l'accettazione dell'incarico, con ogni probabilità sarebbe ancora alla guida della sua squadra, rispettato e riverito proprio come il grande Marcellan. Distinti saluti.

Paolo Piva



Pulizia al monumento dei tre ragazzi del '45

Durante la fiera di Ferragosto Franco Ferrari ha presentato dei filmati che appartengono alla vita di Felonica. C'ero anch'io alla proiezione nell'accogliente stand della Pro Loco ed ho ammirato le belle immagini relative all'inaugurazione avvenuta nel 2004 del monumento dedicato a tre ragazzi uccisi dai tedeschi il 24 aprile 1945 sull'argine maestro: Bindo Gavioli 25 anni, Arturo Malagò 35 anni, Angiolino Fini 16 anni. Erano presenti il sindaco Angelo Tagliaferro, le autorità comunali e provinciali e, praticamente al completo, tutta la cittadinanza felonichese compreso i giovani alunni delle scuole elementari.

Apprezzando la proiezione, nei giorni a seguire ho voluto far visita al monumento. Dopo una bella pedalata in bicicletta arrivo nei pressi della lapide con le tre croci e un paio di vasi fiori. Purtroppo, a tanta attenzione e rispetto del

luogo, l'ho scoperto quasi oscurato da erbacce alte quasi un metro. Con un pò di delusione per lo stato del monumento, mi sono procurato un paio di arnesi e in un pomeriggio assolato ho tagliato le erbacce e pulito la zona per rendere più gradevole la vista dei tanti passanti su questa "ipotetica" pista ciclabile del fiume Po.

Franco Orsatti



**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**

>> LE OLIMPIADI, L'ITALIA E GLI ALTRI

Finite le Olimpiadi di Pechino mi sono posto queste domande: si è comportata bene l'Italia? Quali Stati hanno veramente vinto dimostrando una superiore produttività sportiva?

Non possono essere solo le medaglie d'oro a determinare le classifiche: la nostra Pellegrini stabilì un record mondiale il giorno prima e poi alla finale arrivò quinta. Non è più giusto considerare i podi complessivamente conquistati che le sole medaglie d'oro? Arrivare fra i primi tre al mondo non è già un grande onore?

Poi ho pensato che non si poteva nemmeno giudicare una Nazione solo dai risultati di una Olimpiade estiva. Uno Stato Alpino o Nordico divide le sue risorse umane e materiali sugli sport estivi ed invernali. Per giudicare i suoi risultati è quindi almeno doveroso considerare insieme i risultati di Pechino 2008 e di Torino 2006, e magari anche quelli dei vari campionati mondiali dei diversi settori sportivi nell'intervallo dei 2 anni che divide le olimpiadi invernali da quelle estive.

Ho però scelto, semplificando, di considerare per ogni Nazione solo i podi conquistati a Torino e Pechino. A questo punto mi sono accorto di essermi avventurato in un labirinto, sarebbe stato meglio che questi problemi li avesse affrontati uno studente per la sua tesi.

Si potevano confrontare i podi vinti dalla Cina con quelli della Giamaica, quando la prima ha una popolazione 50 volte superiore alla seconda, senza introdurre qualche criterio perequativo? Ho deciso quindi di confrontare gli Stati in base ai podi vinti a Pechino e Torino per ogni 10 milioni di abitanti.

Maggior popolazione significa disporre di maggiori risorse umane e mezzi economici per creare grandi

strutture. Insomma sicuramente più popolazione porta a maggiori medaglie totali, ma per unità di popolazione è la stessa cosa? E' anche vero che esistono realtà, come l'India e l'Indonesia, che pur avendo un'elevata popolazione non hanno avuto risultati a Pechino. Allora ho pensato che oltre alla popolazione occorre la volontà di confrontarsi, e che questa poteva esprimersi, semplificando il problema, con il numero di atleti che uno Stato riusciva a far partecipare alle Olimpiadi, dovendo questi anche fornire prestazioni minime sopra certe soglie. Anche il benessere di uno Stato poteva influire positivamente: è più probabile che una persona faccia dello sport se non ha troppe preoccupazioni materiali.

Trovate le popolazioni, gli atleti partecipanti alle due Olimpiadi, i Pil/procapite, ridotte da 200 ad una cinquantina le Nazioni indagate, cioè a quelle che avevano vinto almeno 5 medaglie qualsiasi a Pechino, ho cominciato a metterli in grafici appunto con i podi vinti ogni 10 milioni di abitanti.

Cosa è emerso? All'incirca questo: se uno Stato ha quattro volte la popolazione di un altro ha la probabilità, a parità delle altre condizioni, di avere solo la metà delle medaglie per 10 milioni di abitanti rispetto al primo. Se invece ha il doppio di atleti partecipanti per unità di abitanti rispetto ad un altro otterrà quasi il doppio di podi; mentre se il reddito procapite è quattro volte superiore ad un altro le sue medaglie potrebbero essere circa il doppio dell'altro, sempre per 10 milioni di abitanti.

Le relazioni matematiche così trovate permettono di rispondere a questo quesito: in base alla sua ricchezza, alla sua popolazione ed agli



atleti che ha mandato alle Olimpiadi quante medaglie doveva probabilmente vincere un certo Stato relativamente al comportamento medio degli altri?

Per poi giudicare la sua produttività olimpica dalla differenza fra quelle vinte e quelle che "doveva" vincere. Da questa analisi l'Italia ne esce abbastanza discretamente, doveva vincere 8 medaglie per 10 milioni di abitanti ed invece ne ha vinte 6,6 fra Torino e Pechino; cioè doveva complessivamente conquistarne altre $1,4 \times 6 = 8,4$ oltre alle 39 conquistate. E' al ventottesimo posto in classifica.

Ma i due colossi USA (36.esimo) e Cina (26.esima) non brillano. Alla Cina mancano 130 medaglie per raggiungere la media teorica prevista per le sue condizioni, cioè di sole 1,8 medaglie per 10 milioni di abitanti, contro le 8 italiane. Agli USA invece mancano 63 podi per arrivare alla media prevista per la sua realtà, cioè di 6,5 medaglie per 10 milioni di abitanti. Ma chi sono i primi in questa classifica "capovolta"? La prima è la Norvegia con circa 20 medaglie vinte in più del calcolo teorico per 10 milioni di abitanti che ne prevedeva già 40. La seconda è la Giamaica con 5-6 medaglie in più; seguono poi Austria, Cuba, Australia, Svizzera, Bielorussia, e altri. Si distinguono gli Stati ex-sovietici e relativi satelliti, gli Stati Alpini, quelli del Nord Europa e anche

molto di quelli ex britannici.

Infine ho voluto calcolare chi ha il maggior coefficiente di produttività sportiva, cioè quel numero che indica quante medaglie ha vinto un Paese per ogni 1000 dollari di reddito, per ogni milione di abitanti e per ogni atleta partecipante e che per l'Italia (0,000041) soddisfa la seguente relazione: $0,000041 \times 30,4 \times 59 \times 528$ da le 39 medaglie vinte a Torino e Pechino; dove 30,4 è il reddito in dollari procapite a parità di potere d'acquisto, 59 sono i milioni di abitanti, 528 sono gli atleti che hanno partecipato. In questa classifica gli USA e la Cina sono agli ultimi posti. I primi invece sono l'Armenia con un dato di 300 volte superiore a quello italiano, la Giamaica con 23 volte più dell'Italia, e altri.

Concludendo posso dire che le classifiche che propongono i media sono almeno discutibili e se ne possono considerare altre forse migliori di quelle che si accontentano di contare le medaglie d'oro, senza tener in alcun conto la popolazione e il reddito. Anche se bisogna dire che le normative olimpiche di fatto limitano il numero degli atleti per i grandi Stati. Così l'Estonia con 1,3 milioni di abitanti ha partecipato alle due Olimpiadi con 75 atleti. In proporzione la Cina con 1,3 miliardi di abitanti avrebbe dovuto presentarsi con 75.000 atleti invece dei 639 reali.

apbcnbs1

CARROZZERIA PULGA LORIS

Felonica (mn) tel. 0386.66555

**SOCCORSO STRADALE
VETTURE DI CORTESIA**

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

PAGAMENTI PERSONALIZZATI



Sapere, Vedere, Ascoltare

proposte dal 10 novembre al 10 dicembre 2008

>> CONCERTI

**MERCOLEDÌ 5, 12, 19 e
26 NOVEMBRE h 18,00**

Tutto Mozart

Musica da camera.

FERRARA Castello Estense
Info 0532/299303

**10 NOVEMBRE,
LUNEDÌ h 22,00**

One for All

Jim Rotondi, tromba;
Steve Davis, trombone;
Eric Alexander, sax tenore;
David Hazeltine, piano;
John Webber, basso;
Joe Farnsworth, batteria.

FERRARA
Torrione S.Giovanni
Info 0532/211573

**14 NOVEMBRE,
VENERDÌ h 22,00**

Antonio Faraò Far Out 4et

Tributo a Bob Berg.
Bob Bonisolo, sax tenore;
Antonio Faraò, piano;
Martin Gjaconovski, basso;
Gene Jackson batteria

FERRARA
Torrione S.Giovanni

**15 NOVEMBRE,
SABATO h 22,00**

Inner Jazz Orchestra

Direttore: Dario Frabetti

FERRARA
Torrione S.Giovanni

**21 NOVEMBRE,
VENERDÌ h 22,00**

**Matt Wilson's Arts
& Crafts**
Terrel Stafford, tromba;
Gary Versace, piano e
organo; Martin Wind, basso;
Matt Wilson, batteria

FERRARA,
Torrione S.Giovanni

22 NOVEMBRE, SABATO

Javier Versher 4et

Javier Versher, sassofoni;
Andrea Pozza, piano;
Lorenzo Conte, basso;
Ferenk Nemeth, batteria

FERRARA,
Torrione S.Giovanni

24 NOVEMBRE, LUNEDÌ

Jürg Wickihalder Overseas 4et

Jürg Wickihalder, sassofoni;
Achille Succi, clarinetto
basso e sax alto;
Marc Zubec, basso;
Kevin Zubec, batteria

FERRARA
Torrione S.Giovanni

**24 NOVEMBRE,
LUNEDÌ h 20,30**

Quartetto Emerson

musiche di Schubert
Sostakovic

FERRARA Teatro Comunale
Info 0532/202675

**28 NOVEMBRE,
VENERDÌ h 22,00**

Phil Markowitz, Trio

Phil Markowitz, piano;
Jay Anderson, basso;
Adam Nussbaum, batteria

FERRARA
Torrione S.Giovanni

**29 NOVEMBRE,
SABATO h 22,00**

Michael Blake 4et

Michael Blake, sassofoni
Giovanni Guidi, piano;
Joe Martin, basso;
Tommaso Cappellato,
batteria

FERRARA
Torrione S.Giovanni

**MERCOLEDÌ 3,10, 17
DICEMBRE h 18,00**

"Tutto Mozart"

Musica sacra
FERRARA Castello Estense

>> EVENTI VARI

FINO ALL'8 DICEMBRE

Di Zucca in Zucca

Manifestazione
gastronomica ed itinerario
della zucca fra coltura e
cultura. Info:
www.agriturismomantova.it

DALL'1 ALL'8 DICEMBRE

Ser Capone

Negli agriturismi dell'Oltrepò
che aderiscono all'iniziativa
si gustano ricette dedicate
a questo piatto di antica
tradizione locale. Info:
www.agriturismomantova.it

DAL 9 AL 14 DICEMBRE

Ardentemente, la mostarda mantovana che stuzzica

Nelle corti contadine che
aderiscono all'iniziativa
si terrano degustazioni
guidate. Info:
www.agriturismomantova.it

>> MOSTRE

DAL 16 NOVEMBRE

Turner e l'Italia

FERRARA
Palazzo dei Diamanti
Info 0532/244949

>> TEATRO

**SABATO 15 h 21,00
e DOMENICA 16
NOVEMBRE, h 15,30**

Tosca

melodramma in tre atti.
Musica di G. Puccini;
direttore
Fabrizio Maria Carminati
MANTOVA Teatro Sociale
Info 0376/352739

**20 e 22 NOVEMBRE,
h 20**

Fidelio

Opera in due atti. Musica di
Ludwig van Beethoven

FERRARA Teatro Comunale
Info 0532/202675

**26 E 27 NOVEMBRE,
h 21,00**

Festival della danza
contemporanea
Pitié!

ispirata a La Passione
secondo Matteo
di J.S. Bach
FERRARA, Teatro Comunale
Info 0532/202675

DAL 28 al 30 NOVEMBRE

Stagione di Prosa:

"Claus Peymann

compra un paio di pantaloni
e viene a mangiare con me"
di Thomas Bernhard.
Regia Carlo Cecchi
FERRARA Teatro Comunale

**5 DICEMBRE,
VENERDÌ h 21,00**

Festival della danza
contemporanea:
Wayne McGregor's

Random Dance

PRIMA NAZIONALE
FERRARA, Teatro Comunale
Info 0532/202675

8 e 9 DICEMBRE, h 21,00

Festival della danza
contemporanea:

Fuoristrada

Giovani coreografi
italiani, nuove proposte di
compagnie emergenti.
Progetto Anticorpi
FERRARA, Teatro Comunale

**10 DICEMBRE,
MERCOLEDÌ, h 21,00**

Festival della danza
contemporanea:

Alcuni giorni sono

migliori di altri
Fantasmi da Romeo
e Giulietta.
FERRARA, Teatro Comunale

Riscalda il tuo inverno



PALAZZETTI

ONORANZE FUNEBRI



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

“Quando è difficile pensare a tutto ci pensiamo noi”

I nostri servizi

Forme di pagamento agevolate, Funerali economici e di lusso

Personale altamente qualificato con esperienza pluriennale, Servizio notturno e diurno

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Unica
CONCESSIONARIA
città e
provincia

a FERRARA

la tua **CITROËN** è

GESTAUTO E.R.

UN MESE DI OFFERTE IR RIPETIBILI !



Portaci il tuo preventivo
da noi spendi fino a 500 € in meno

Paghi un'assicurazione **RCA**
troppo elevata?
da noi hai la possibilità di averla
in **OMAGGIO!**



Finanziamenti **SENZA ANTICIPO**
con 1ª rata a 6 mesi

MINIRATE

Se lo preferisci, il tuo usato te
lo paghiamo in **CONTANTI**



SCONTI su mano d'opera
e ricambi nella nostra assistenza

Solo da da noi
e solo per prenotazioni
ENTRO FINE MESE

GRUPPO GESTAUTO E.R.



FERRARA
IMOLA
RAVENNA
FAENZA

0532 769500
0542 643848
0544 500140
0546 28999