



Il Guado dell' Antico Mulino

Periodico della Gente Guadense

Anno VII - N° 1-2 - Aprile 2011

Pubblicazione omaggio della Pro Loco Guadense





- 04** PESCARE IN VIA LEVÀ
- 07** L'INDIFFERENZA È COME UN BOOMERANG
- 08** LA FUGASSA DE PASQUA
- 13** MESTIERI IN ESTINZIONE
- 16** ISTITUTO COMPRENSIVO
- 18** SULLE TRACCE DELLA POSTUMIA
- 22** IL PERSONAGGIO
- 26** FAUNA DEL NOSTRO AMBIENTE
- 29** LA FIABA ILLUSTRATA
- 34** IO C'ERO
- 41** PILLOLE DI SAGGEZZA
- 42** MI ME RICORDO
- 46** MIGRARE
- 49** STORIE INVEROSIMILI
- 50** IL GRANDE VECCHIO SILENZIOSO
- 54** BENEDETTA CARETTA
- 58** LA LEGGENDA DI CERESINA E CERESONE
- 62** PROGRAMMA PRO LOCO

SOMMARIO

Il Guado dell'Antico Mulino

periodico della Gente Guadense

Registrato presso il Tribunale
di Padova al n° 1977
del Registro Stampa
in data 04/11/2005

Direttore Responsabile Tommasino Giaretta

Direttore Editoriale Piersilvio Brotto

**Hanno collaborato
a questo numero** Piersilvio Brotto, don Amedeo De Boni,
Sonia Galdeman, Sofia Giachin,
Tommasino Giaretta,
Istituto Comprensivo, Antonio Munari,
Sergio Neddi, Giuseppe Pettenuzzo,
Guerrino Pilotto, Franco Sfameni,
Livio Sovilla, Bertilla Valente in Donà,
Gianfranco Vanzan, Gloria Zanella.

Revisione testi Rosa Maria Meneghetti

Editore Pro Loco Guadense

Impaginazione grafica e stampa Biblos Stampa & Editoria - Cittadella (PD)
E-mail: commerciale@biblos.it
www.biblos.it

Copertina e servizi fotografici Piersilvio Brotto

Il Guado dell'Antico Mulino
si trova anche on-line nel sito
www.sanpietroingu.net/proloco



Gentili lettrici e lettori, Complice la Pasqua alta di quest'anno, abbiamo deciso di farVi una gradita sorpresa anticipando i tempi di pubblicazione del Guado e distribuendolo come al solito gratuitamente quale nostro regalo pasquale a tutta la comunità.

In una riunione del Gruppo di redazione ci siamo confrontati, abbiamo fatto un'analisi approfondita del lavoro fin qui svolto, abbiamo cercato di individuare se e come il Guado può essere migliorato fermo restando l'impegno di spesa che non è certamente un dato da sottovalutare. Il contributo dei nostri inserzionisti, ai quali dobbiamo un sincero ringraziamento, è importante ma non sufficiente, costringendo la Pro loco ad allentare i cordoni della borsa per colmare la spesa.

In tempi di vacche magre con il taglio dei fondi alla cultura, siamo convinti sia questo, pur se modesto, un investimento utile per la comunità guadense perché in questo modo offriamo l'opportunità di porre una lente di ingrandimento su episodi, avvenimenti e personaggi che hanno segnato le pagine della storia di San Pietro in Gu. Attraverso questa puntuale e certissima rievocazione il Guado diventa parte integrante del nostro vivere quotidiano aiutandoci a crescere, a conoscere, a riscoprire, a meglio apprezzare i contenuti di

quel grande bagaglio che è il patrimonio della nostra tradizione veneta.

Una velata critica ci accusa di mandare in stampa un Guado appetibile agli adulti e agli anziani "dimenticando" i giovani. Detto che la sfera dell'infanzia è ben servita dalle favole e dalle illustrazioni del duo Sonia Galdeman-Gloria Zanella, è bene sottolineare che il Guado non è un quotidiano o un settimanale. Abbiamo cercato nel recente passato di coinvolgere i giovani lanciando da queste pagine un fervente invito a farsi avanti per diventare protagonisti di questo nostro periodico. I risultati non sono stati incoraggianti al punto tale da dover mutare il carattere e lo spirito con cui all'inizio è stato partorito il Guado.

Abbiamo deciso dunque di continuare a percorrere il solco tracciato che è profondo e ben fecondo. I semi interrati hanno dato fin qui buoni frutti apprezzati in larghissima maggioranza. Lasciamo nel contempo la porta spalancata a quanti, giovani e non, desiderino dare un loro contributo.

Nell'imminenza della festività pasquale, colgo l'occasione per porgere a Voi tutti fedeli lettori i più sinceri auguri di buona Pasqua unitamente al Gruppo di redazione, al Presidente Giuseppe Morselli e al Consiglio della Pro loco.

Tommasino Giaretta

Pescare de primavera, de istà,
de autunno e de inverno,
l'antiviglia de Natae,
l'antiviglia de Pasqoa,
de dì e de note,
da soi o in compagnia,
da toseto, da omo e da vecio.

Pescare col piron, coa negossa,
col sacco, coa nassa,
col capeo de paia,
col tramaijo, col gaon,
coa paea, coe man,
coa fiocina o col carburo.

Pescare discalsi, coe scarpe,
coi stivai, coi sandai,
co e braghe curte o tirà su.

Pescare soto 'e soche,
nee maradane,
soto 'e bote,
'ntel fango, in meso ai sassi,
'ntel boio, nee fossette.

Na festa iera
pescare tuti insieme
al de soto del boijo Boasse
e al de sora del boijo de Mezo.

De matina presto
Mino, me pare,
o Gidio, me zio,
i 'ndava co' Iacomo
o me amico Luiji
a sarare coi livei
el boijo dee Boasse.
Suito dopo te vedivi
'na imbotaura de aqua
bea, limpida e fonda
butarse zò pal boijeto,
impianare 'a bearara dee vache
e ingolfarse soto 'a bote
del passajo dea me casa.

L'Ozelin restave quasi suto,
tuta 'a contrà s'inatimava:
i tusiti se metea 'e braghe curte
e on paro de scarpe vecie;

se cercava pae, baili, seste,
negosse, pali, toe, secie;
i omeni se tirave su 'e braghe
o i se metea i stivai.

Ghe iera tuti:
i veci Fissa co me nono Bepi, Meni e Ioani,
i tusi co' Francesco,
Adriano, 'a Luciana,
'a Rosa, Ijio,
Alfredo, Aldo,
Maria Granda fioea de Meni
e Maria Picola me sorea,
me cugini Bepi e Luciano,
el Moro me fradeo,
me fradeo Roberto,
mi Bepino,
ghe iera i omeni,
che go za nominà.

No ghemo mai pescà
el bojo Boasse,
saria sta impossibile,
e po' i omeni dizea
che no se podèa,
parché l'aqua nassea.
I tusiti ghea paura:
el iera el boijo
pì fondo de tuti,
el fazea impression,
e po' al de sora
ghe iera 'a sgora.

Caro boijo,
te ieri 'a forza dea natura,
quando passavo sora
'a mureta dei livei
a tremavo tuto.
A to aqua fazea
on bacan del demonio,
parfin 'e sgore
ghesse paura de ti.
'Ncora desso
te si on mistero.
Sconto in mezo
a campi e siese,
tra spiriti e salvanei,
solo te amavi
tute 'e stajon.

Se scominsiava a pescare
'pena al de soto
del boijo Boasse:
se fasea do roste
de fango, tera,
erba, erbassi,
pali e imprecazion,
una al de sora
e una al de soto.
'Pena tuto iera pronto
in tri, quatro o sinque,
coa pala in man,
se scominsiava
a butar fora aqua.

Intorno tuti muti,
anca i pissi
tremava siti.
Squash, squash,
squash, squash,
tuti insieme
se pescava
drento 'a sesta
o 'l gaon.
L'aqua calava,
calava, calava.
D'on colpo
Ijio urlava:
"a truta, 'a truta"
e infati on sguinso
taiava el peo
de l'aqua,
ma 'a truta sparia.

A on serto punto
'a truta 'no
ghea scampo
e cussì selgarele,
marsuni, spinoze,
lampree e cagne,
gambari, scardoe.
E 'a bisata?
'A ze scapà!
E 'lora co baili
e baile a scavare
sol fango
o brusare solfaro
so i muri de quarei
del boijo de Mezo

e 'a bisata vegnea fora!
'Na volta Mino
gà butà 'a bisata
sol prà disendo:
Moro ciapala.
E Jacometo,
dito el Moro,
visto che 'a ghe scapava
dae man,
'a ga ciapà coi dinti:
el ghea sie ani
(non a caso
el saria diventà prete).
Ae quatro iera daromai finio,
bisognava goernare
'e vache.
Quatro secie da late
iera piene e cussì
se tornava a casa.
Se fasea quatro secie miste,
quatro infati iera
'e fameije Fissa
de via Levà, frassion Gù.
On bocia vegnea mandà
in te 'na stansa tacà
e Mino dizea:
questa de chi zea?
De Ioani, e questa?
De Meni, e questa?
De Gidio
e l'ultima restava
a Mino.

So 'a farsora i gambari
deventava rossi
e 'a poenta iera
daromai pronta,
ma el Moro
se brusava i dei
pa' ciapare on marson
daa fassora.
Me pare se contentava
del crinto diventà
daromai mato
e tuti
fasivimo nosse.

Iera el Venare Santo.



L'Uselino visto dal "Boio de Mezo". Sullo sfondo la casa natia dell'autore della composizione "Pescare in via Levà".

L'INDIFFERENZA È COME UN BOOMERANG

GIANFRANCO VANZAN

Fin da bambino la mia passione è stata la pesca, per necessità e anche per fame.

Quando avevo 10 - 11 anni, andavo a pescare con la "negossa", con la pala o a rane con il "ciaro a carburo", per mangiare e anche per prendere qualche soldo.

La mia zona preferita era dove sono nato, a Barche e precisamente a Formigaro, tra il Riello Pila e il Ceresone.

Di questi canali conoscevo ogni fondale, ogni buca, ogni posto dove si poteva trovare il pesce.

Sono passati più di 50 anni e le cose sono molto cambiate: l'acqua dei canali è molto diminuita; non si può più berla, come si faceva una volta; molte specie di pesce non ci sono più.

Come mai? Di chi è la colpa?

Però la passione che avevo da giovane mi è rimasta: ora vado a pescare non per fame, ma per passare qualche ora in quei posti dove tutto mi ricorda qualcosa.

Di pesce non se ne trova più, ...solo qualche trota, che viene immessa qualche giorno prima.

Però, in cambio, puoi trovarci qualche sacchetto di immondizia, polli, conigli, gatti, cani: tutti animali morti che i proprietari hanno pensato di buttare nei canali, perché è la cosa più pratica!

Io mi chiedo: se questi animali sono morti perché ammalati, quali sono le conseguenze per la salute, dato che l'acqua la usiamo tutti?

La cosa più triste che molto spesso mi succede è la seguente: chi mi vede pescare, mi chiede se ho il coraggio di mangiare il pesce ed al mio "perché?" quante volte mi raccontano che l'acqua è piena di liquame, acidi e coloranti, elementi quasi sempre scaricati nei canali di notte o nei giorni festivi, quando non ci sono controlli!

Alla mia domanda: "E tu, hai telefonato a qualcuno?", la risposta è: "Chi, mi?!!"

Ma l'acqua non è un bene di tutti e che tutti dobbiamo difendere?

Se, come si dice, noi siamo quello che mangiamo, che beviamo e che respiriamo, penso che ci sia poco da stare allegri.

BEVI LA TUA ACQUA!

Sistemi per la depurazione dell'acqua uso domestico e industriale



Erogatori
Acqua Purificata
Fresca e Frizzante



DAL RUBINETTO AL TUO BICCHIERE

STOP AL CALCARE!



Anticalcare ecologico
GAUS[®]



a Romano d'Ezzelino (VI) dal 1986
www.mbwater.com · 0424 511680

Che fosse alta o bassa, poco o quasi importava. Valeva soltanto per il lunario perché quando la Pasqua era nell'aria avvertivi un inconfondibile profumo tutt'intorno. Percepivi e assaporavi di colpo un'atmosfera diversa. Veniva da lontano, vecchia di un anno, ma ti riportava alla mente il ricordo di cose genuine, uniche, rare.

Rispondendo a chissà mai quale richiamo le imposte delle case si spalancavano lasciando trasparire i muri oscurati dalla fuliggine. Soltanto le teglie in rame che pendevano dai ganci sopra il *seciario* luccicavano come nuove. Fuori l'aria odorava di miele mentre il sole tornava a infuocare quasi d'improvviso il cielo dissipando gli ultimi nuvoloni. In lontananza le cime delle Piccole Dolomiti, incorniciate da una sottile velatura di nubi, venivano tramutate come nei racconti fiabeschi in simmetriche torri di un castello. Nell'aia non più fangosa le galline rinvigorite tornavano a zampettare con una certa signorilità soffermandosi a razzolare qua e là.

Era il momento tanto atteso per togliere di dosso i vestiti pesanti lasciando scoperta la pelle color latte, di correre euforici sui prati a zig zag sbattendo il viso contro le lenzuola stese ad asciugare e facendosi accarezzare i piedi nudi dall'erba inverdita punteggiata di giallo dai ranuncoli e dal tarassaco che prevalevano su ogni altra prima fioritura spontanea. Nel brolo i tre grandi ciliegi ad ogni minimo soffio di vento lasciavano cadere una pioggia di petali allestendo così una nevicata fuori stagione. Le rondini, dopo essere rientrate in possesso di uno spicchio di cielo, nel primo tepore del mattino emettevano il loro acuto squittio lanciandosi sulle tracce dei primi timidi insetti. Più tardi si fermavano a riposare e a garrire sui fili prima di andare in perlustrazione fra le travature delle stalle per verificare la tenuta del loro vecchio nido bisognoso di restauro o per progettare una nuova costruzione.

La settimana Santa segnava immancabilmente il passaggio alla nuova stagione. Chissà mai perché a noi bambini la corte sembrava di colpo diventare più grande e ospitale non più una piccola bomboniera com'era stata per tutto il lungo inverno. Per le donne invece nulla mutava, non c'era tregua. Era il tempo della *lissia*

con le ruvide lenzuola e le coperte sciacquate dalla cenere nella nitida corrente in riva all'Armedola. Gli uomini erano impegnati invece nell'aratura e nella semina del granoturco concedendosi poi una pausa nelle fatiche prima della trebbiatura del grano e della fienagione. Valeva per molti, se non per tutti, l'antico detto: "*Co' canta la caeandra se poe restare in branda, co' canta el cuco ghe xè da fare dapartuto*".

Ma la settimana di Pasqua sanciva anche un matrimonio casereccio mischiando la passione di Cristo con i sapori e gli inconfondibili profumi delle focacce impastate in casa, lasciate a lievitare una notte intera nel mastello di legno alloggiato fra la stufa e il camino e poi messe a cucinare l'indomani nel capiente forno. La nottata che precedeva la cottura era vissuta con la medesima intensità della veglia delle quaranta ore davanti al Cristo con l'impegno e l'attenzione che salivano al massimo pena il rischio che *pardiana*, *'ndasse tuto in mona*.

Bisognava garantire un'alta e costante temperatura che obbligava le donne ad alimentare continuamente il fuoco e a dormire sulla seggiola in cucina con le dita incrostate di farina e incrociate a proteggere il grembo. Per tre volte, in piena notte, bisognava *ronpare el levà* e rimescolare l'impasto con un energico movimento di braccia. Lo sforzo fisico unito al gran calore producevano l'effetto di una salutare sauna anche se non voluta.

Per noi bambini della corte la tentazione di andare ad elemosinare dal reverendo parroco in ossequioso rispetto l'incarico di poter suonare la *bàtoea* e le *racoe* non ci assaliva più di tanto. Lasciavamo quel privilegio senza apparente malincuore ai soliti *piassaroti* sempre pronti in prima fila a mettersi in bella mostra. A forza di sbattere e far roteare in aria quegli strani arnesi producendo un rauco, monotono e assordante rumore finivano quasi per infastidire i paesani i quali ben sapevano, nonostante le campane fossero legate, quand'era mezzogiorno o quando alla sera si doveva rendere visita solenne al sepolcro allestito nella navata tra due colonne bardate con luttuosi paramenti.

La nostra attenzione era semmai calamitata dal rito nostrano incentrato sulle *fugasse* di Pasqua

godendo della sospirata pausa scolastica e della insolita possibilità di trovarci al centro di quel frenetico andirivieni di persone che animavano come non mai la grande corte del *casarmon*.

Erano gli anni Cinquanta. Per le tasche non circolavano soldi facili per acquistare la focaccia dal *casoin* e l'uovo al cioccolato era fuori discussione, molto più che un sogno proibito, roba da *sitadini*, gente di città, per dirla corta. Altro che le problematiche legate al mercato globale di questo terzo millennio! Allora si badava al sodo e a risparmiare per pagare i debiti contratti per mettere su *l'aviamiento* e per sfamare le bocche. Valevano molto in tal senso anche le assicurazioni delle anziane nonne le quali sostenevano a spada tratta che le *fugasse* impastate in casa *le gera mejo de quee conprà senza bisogno de butare via schei par gnente!*

Potenza delle parole. Valevano tanto come il Vangelo e non a torto. In quei giorni l'aia era tutto un brulicare di persone. Adulti, vecchi, piccini: tutti avevano il proprio da fare e pur in quel caotico movimento trasferivano la sensazione di muoversi in sincronia. La corte un palcoscenico, noi gli attori guidati da un invisibile regista in un incessante e ordinato andirivieni.

Venivano da mezzo paese a cucinare le focacce in corte. Più di ogni altro periodo dell'anno la corte dava la sensazione di offrire una calda ospitalità con porte e finestre spalancate e il sole a inondare le stanze facendo risaltare ancor più le scure credenze addossate alle pareti. Il pro-

fumo che si propagava avvolgeva tutto il caseggiato, dilatava le narici, sollecitava le ghiandole che zampillavano saliva come da una fontana. Quel vecchio forno, sebbene un po' malandato, era chiamato e sollecitato a fare gli straordinari benchè la sua posizione non fosse certo la più consona. Chissà mai per quale recondita ragione, con tanto spazio a disposizione, era stato costruito quasi un secolo addietro nientemeno fra la porcilaia, il pollaio e i letamai. Un biglietto da visita niente male che ispirava comunque fiducia e non scoraggiava più di tanto i *foresti* i quali si accaparravano a tempo debito il giorno e l'ora per venire a cuocere le focacce in corte. Si portavano da casa la legna per scaldare il forno e quale dazio tagliavano e offrivano una focaccia appena sfornata, al solito quella più piccola o mal riuscita, a noi bambini che sostavamo in paziente e golosa attesa.

A dirigere le operazioni era il vecchio Ernesto, in quel periodo più mansueto e gioviale del solito con i foranei, il quale si accollava l'onere nonché l'onore di verificare la temperatura del forno e che tutto andasse per il meglio. Ogni sua pausa, ogni sua movenza lasciavano trasparire fin nei minimi particolari una inimitabile maestria tanto che, più passavano gli anni, l'Ernesto rappresentava un sinonimo di sicurezza, quasi un sigillo di assoluta garanzia. Dopo avere acceso il fuoco e lasciato ardere la legna avvicinava alla stretta imboccatura un cartoccio di pannocchia: se i cartocci si arricciolavano per il gran calore ma senza bruciarsi era il segnale che la temperatura ottenuta era



FLEXIBLE PACKAGING MATERIALS

Via Rebecca, 2 - 35010 San Pietro in Gù (PD) - Tel. +39-049-9455111
info@cartotecnicaveneta.com - www.cartotecnicaveneta.com

quella ottimale.

“*Stè indrio boce e vè pitosto soto le còtoe de vostra mare se no ve riva ‘na scacioea in testa!*” sbottava l’Ernesto avvelenato come *on bisso* non appena scorgeva che noi bambini ci avvicinavamo a grappolo al forno incuriositi e attenti a seguire le varie fasi come si trattasse di una operazione chirurgica a cuore aperto.

Ernesto ci squadrava dall’alto in basso e dietro quel suo sorriso beffardo alzava il tono propinandoci poche parole quasi a somministrarle con un contagocce tanto risultavano velenose. La sua era un’insofferenza istintiva. Noi, costretti a indietreggiare, a rimanere fuori dal suo raggio d’azione, annichiliti dai suoi sprezzanti rimbrotti, sembravamo una nidiata di tremanti allodole in procinto di essere schiacciate dal disordinato incedere di una mandria di mucche dirette al pascolo.

A noi piccoli era consentito, sotto l’attenta vigilanza delle madri e delle nonne nei confronti delle quali fruivamo di una specie di tacito lasciapassare, di dosare lo zucchero a granella e di pennellare le focacce ancora crude indorandole con lo *spumadoro*, contenuto in una scodella, servendoci del pennello usato solitamente dai papà per insaponarsi il viso prima di radersi. Nel frattempo l’Ernesto asportava con un ferro ricurvo le braci e con un lungo bastone avvolto in un sacco di iuta appena inumidito catturava come una carta assorbente la cenere ripulendo così il fondo del forno. Poi, una alla volta, infilava con la lunga paletta le focacce chiudendo subito l’imboccatura con la porticina in legno per intrappolare il calore.

Era l’atto finale. Una mezz’oretta inframmezzata da alcuni provini perpetuati con un fil di ferro onde verificare se la pasta era cotta o ancora cruda e poi finalmente si sarebbe potuto azzannare avidamente una bella fetta di focaccia, di un giallo intenso, soffice come una spugna, quando ancora scottava prima tra le mani e poi sul palato.

Una bella infornata valeva una sessantina di focacce per lo più da mezzo chilo ma c’era anche quella formato maxi da un chilo e passa, senza dimenticare l’artistica treccia cesellata

per il giorno di Pasqua da consumare insieme a pranzo. Le altre venivano divise in parti uguali fra i membri della famiglia e ciascuno le avrebbe consumate nel tempo a proprio piacimento conservandole gelosamente fra un lenzuolo chi sopra l’armadio in camera, chi sopra la credenza in cucina, chi nel *cassòn* nel sottoscala, chi nella *moscaroea* in cantina. Ricordo che in questo modo si tirava avanti anche per una ventina di giorni al punto che le ultime focacce diventavano dure come *on sengio*. Anche se perdevano di molto la primitiva fragranza ogni mattino scendevo le scale dalla mia camera reggendo in mano una bella porzione di focaccia da inzuppare nella scodella di caffelatte. Poi via di corsa a scuola felice, appunto, come una Pasqua.

Quell’anno la Pasqua era arrivata insolitamente bassa. Galline, faraone e anitre non erano ancora entrate in pieno regime di produzione. Perfino la vecchia ma affidabile *pita* indugiava sorniona più del dovuto a razzolare nella vigna dando segni inequivocabili di non voler acquattarsi nelle ceste e dare un prezioso contributo alla giusta causa. Le pur frequenti visite giornaliere al pollaio si rivelavano giorno dopo giorno poco fruttuose. Un contrattempo non da poco visto che servivano un centinaio di uova per l’impasto e che al tempo stesso bisognava selezionare e mettere da parte quelle destinate alla cova. Si era cercato di sollecitare vecchie e giovani aspiranti ovaiole servendo loro un buon *pastà* ben sapendo che *l’ovo vien dal beco* ma l’effetto desiderato non era stato così repentino.

“*Ogni roba la vien pa’l so tempo*” sentenziava il nonno Sandro provocando la sensibilità della nonna che, fatti un po’ i conti, decise di rimandare sia pure a malincuore l’impasto delle focacce a dopo la Pasqua. Si era pure cercato di ovviare a tale inconveniente andando per le case di parenti e conoscenti a chiedere delle uova a prestito ma anche altrove la situazione non era delle migliori. Chi aveva le uova le teneva per sé al punto di non cedere nemmeno alla tentazione di venderle spuntando un buon prezzo.

Una sorta di carestia nel bel mezzo della setti-

mana Santa e l'idea di passare la Pasqua senza *fugasse* diventava quasi un'ossessione, se non una maledizione. Non ci furono le infornate delle annate precedenti. Si era verificato un calo fisiologico con una quindicina di focacce in meno rispetto al trend abituale. Colpa delle galline, anzi della Pasqua troppo bassa.

Così in famiglia fummo costretti a pazientare mettendo insieme una dopo l'altra tutte le uova che servivano. La voglia di mangiare finalmente una focaccia era grande e aumentava di giorno in giorno. Proprio perché il numero era in sensibile ribasso neppure uno dei *foresti* venuti al forno a cuocere le *fugasse* aveva pensato a noi piccoli della corte. Come non esistessimo. Eppure fissavamo tutto quel ben di Dio con due occhi grandi come 'na casa senza riuscire a intenerire alcuno nonostante ci prodigassimo per qualsiasi mansione e il livello di salivazione prodotto avesse colmato ormai cavità oceaniche. Era pur vero che per saziarci e renderci felici sarebbe stata necessaria una miracolosa moltiplicazione, tipo quella dei pani e dei pesci

operata da Gesù!

Era il pomeriggio del sabato santo. Per la corte erano passate tavolate di *fugasse*. Mancavano soltanto quelle dei Tofanei. Arrivavano sempre per ultimi. Costituivano una famiglia patriarcale, la più numerosa del paese e la quota focacce doveva essere debitamente proporzionata alle bocche da soddisfare.

Scorgevi allora da lontano avanzare a passo di lumaca il "Same" arancione dribblando le buche che punteggiavano la stradina bianca e polverosa. Alla guida c'era il Neno, inconfondibile per via della sua voce cavernosa, la carnagione scura, gli occhi che ti penetravano, le maniche della camicia quadrettata rivolte all'insù e l'inseparabile stuzzicadenti a tutte le ore che sporgeva dalle labbra carnose. Lo faceva traslocare in continuazione da un lato all'altro della bocca con un rapido e sincronizzato spostamento di lingua e mandibole. In chiesa finiva per toglierlo soltanto al momento della comunione incastrandolo nella fascia del cappello dove ne custodiva altri di riserva.



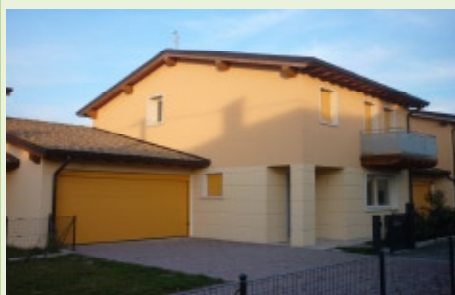
VILLETTE A SAN PIETRO IN GU'
Via Mattei

**COSTRUTTORE VENDE
DIRETTAMENTE**



GAMMA COSTRUZIONI
TEL. 348 80 59 765

PREZZO € . 380.000 CHIAVI IN MANO



- PERSONALIZZAZIONE
- RISPARMIO ENERGETICO
- GIARDINI ESCLUSIVI
- PORTICI
- INDIPENDENZA



Di tanto in tanto si girava a controllare che tutte le *fugasse* sistemate sopra *el tomarèo*, malandato carro a due ruote, fossero ancora al loro posto rimanendo ancorato con le poderose mani al volante. Entrava in corte sobbalzando ritmicamente sul sedile ad ogni rombo del motore scortato da una densa nuvola di polvere, accolto in pompa magna quasi si trattasse di tributare gli onori a un legionario romano da noi bambini disposti in doppia fila, sull'attenti, per via di quel trattore che esercitava una forte attrazione in quanto al *casarmon* non avevamo ancora la grazia di possederne uno.

"*Putèi, se me dè 'na man ve fasso fare on giro dea corte*" diceva Neno scendendo dal trattore. Si intratteneva per un attimo e ringraziava a suo modo con un benevolo quanto energico buffetto sulla guancia il più piccolo della *marmaja* marcandogli il viso di una impronta violacea quasi si trattasse di un tatuaggio. Camminava incurante sui sassi appuntiti a piedi nudi che somigliavano tanto a due zoccoli di elefante talmente *i gera s'ciafà*, al punto che se fosse morto *d'on colpo el saria restà in pie!*

Bastavano quelle scarse parole, per noi una solenne promessa, a darci una carica di entusiasmo. Non ci facevamo pregare due volte pur coltivando un certo timore reverenziale nei confronti del Neno che a questo soprannome ne aggiungeva un altro anche se meno in voga, *Capeòn*, per via del suo cappello dalle ampie falde che mettevano in penombra il viso e nascondevano la *mascagna* ondulata e sempre ben brillantata come era solito sfoggiare nei giorni di festa o di mercato.

L'ennesima infornata era riuscita a dovere con viva e compiaciuta soddisfazione del Neno. Lo avevamo aiutato ad allineare e ricoprire con un lenzuolo le focacce contandole più volte senza mai centrare il numero esatto.

"*Xè mejo sarare le pive parchè qua scomissia piovarè*" suggerì tagliando corto l'Ernesto al Neno indicando con lo sguardo rivolto all'insù una nube garibaldina che aveva assorbito improvvisamente la luminosità del pomeriggio. "*Cossa vuto che sia* - rispose Neno tranquillo - *se anca fa do giosse xè parchè el diavoè se pe-*

tena" e messo in moto il trattore si congedò a modo suo dalla corte alzando il braccio secondo il rigido saluto fascista rimasto in uso.

Noi bambini lo seguivamo con gli occhi e con un palmo di naso sindacando in coro: niente giro della corte sul trattore e tantomeno niente *fugassa, porcocan!* Il Neno, complici le mutate condizioni meteorologiche, aveva disatteso in pieno le nostre aspettative. Fummo però quasi subito distolti e sorpresi dal fatto che l'Ernesto ci chiamasse insolitamente a sé gesticolando le braccia dopo avere modulato un fischio con l'ausilio di due dita ficcate in bocca. Presa la palette, come per magia tirò fuori dall'angolo più remoto del forno una focaccia. Diavolo d'un Ernesto, l'aveva pensata davvero bella e adesso era lì, contento *fa 'na Pasqua*, che non riusciva a trattenere quell'ironico sogghigno per avere palesemente beffato il Neno il quale passava per essere furbo come una volpe, *on poianèo de quei!*

L'Ernesto estrasse dal taschino del gilè il coltello saldato alla catenella e imitando il Signore nell'ultima cena tagliò a fette e in parti uguali la focaccia dividendola a noi provetti apostoli che rappresi da una inebetita soddisfazione quasi non credevamo a tanta grazia. Prima di entrare stancamente, quasi sofferente, in casa dopo l'intensa giornata passata al forno reggendosi con le mani la schiena sempre più curva, Ernesto accompagnò quel nobile e per lui inconsueto gesto con delle parole che suonarono a metà fra un monito e uno sberleffo ancor prima che riuscissimo a gustare e deglutire il primo boccone: "*Magna quel che te ghè e tasi quel che te sé!*"

Era Pasqua. Una Pasqua senza *fugasse* o quasi. Una Pasqua diversa per noi bambini ma anche per il vecchio, burbero e temuto Ernesto. Proprio lui, solito procedere a testa bassa come un Don Chisciotte, aveva inopinatamente liberato la spontaneità del cuore generando una situazione paradossale: il più stralunato e cattivo era diventato il più buono dei buoni. Una sana lezione per farci capire che, alla pari della *fugassa*, la vita era un impasto di tanti ingredienti.



Da un quarto d'ora sto cercando di recuperare un paio di scarpe di mia moglie, portate a riparare da una settimana.

Sono disperato: non posso tornare a casa a mani vuote, senza le beniamine della mia amata signora.

Lo aiuto anch'io, il presunto colpevole del reato di "occultamento di scarpe di pregio":... niente di niente!

Rovisto dappertutto, cominciando dagli ultimi strati nella montagna di calzature e borse in pelle di tutti i colori.

Lui perfidamente confessa: "Eppure ci sono, da qualche parte! Sono sicuro che le ho fatte!". Provo anche a chiamarle, con affetto, per nome. Alla fine ricordo che sono pur sempre un Tenente dei Carabinieri e faccio appello a tutti gli insegnamenti ricevuti alla Scuola Ufficiali di Roma. Le scarpe, a questo punto, non hanno scampo: le scopro acquattate, indifferenti, tra la folla di reperti di tutti i tipi, mimetizzate in una comune borsa da spesa di plastica, anch'essa fuorilegge, quasi da un

anno. Entrambi noi due *detectives* tiriamo un sospiro di sollievo: immediatamente le arresto e pago io, per loro, il (giusto) prezzo.

Forse non lo avete ancora capito, ma io sto facendo tutto questo in terra straniera, in quel di Pozzoleone e davanti a me ho l'unico calzolaio, pardon!, "scarparo" della zona.

A San Pietro in Gu, non ne è sopravvissuto neppure uno. L'ultimo a lasciarci è stato Giuseppe Fabris, per i più "*Bepi Pistoia*", che ha resistito, in attesa che qualcuno gli desse il cambio, fino ad oltre novant'anni.

Prima di lui se n'era andato Angelo Bonotto, il quale spesso alternava l'uso della lesina nella sua bottega di calzolaio alla confezione di un cartoccio di limoni nell'attiguo negozio di frutta e verdura, se la buona Tea, la madre, sorda come una campana, non ti sentiva suonare alla porta.

Molto tempo prima si erano ritirati dal mestiere e dalla vita *Piero Passaia*, del Go come Angelin Bonotto, e Segato, che aveva svolto il suo lavoro prima a Barche e poi alla Madon-

nina della Calonega.

Così sono andato a Pozzoleone (stavo per dire a ...Canossa), terra dei miei antenati, con un paio di scarpe... e il cappello in mano!

Lui è stato gentile, non mi ha chiesto né perché né per come, e neppure il nome. Mi ha semplicemente detto: "Torni fra una settimana". Lui è Giacomo Tolio, 78 anni, calzolaio o meglio "scarparo e socoearo" da sempre.

Sugli scaffali ci sono in bella mostra i suoi capolavori: scarpe, scarponi, scarpette-bomboniera, fatti completamente a mano, su misura, ad arte, come si faceva una volta., utilizzando materiali pregiati.

Mi fa vedere, mostrando grande disprezzo, scarpe e stivali quasi nuovi, ma con le soles beanti come bocche spalancate o i tacchi infidi e pericolosi: questa è la nuova tecnologia, da quando la plastica ha surrogato la pelle e il cuoio e il lavoro a catena di anonimi operai di "chissàdove" ha sostituito il lavoro certosino e l'arte degli ormai introvabili "scarpari" nostrani. Sì, perché una volta "el scarparo" le scarpe le faceva davvero, come il sarto ti faceva il vestito, su misura.

Mentre lo osservo lavorare e lo ascolto mentre racconta, nella sua stanzetta-laboratorio, tre metri per due, abbondanti, ripenso alla trasmissione radiofonica di fiabe per bambini dal titolo "Mastro Lesina" e alla canzoncina che il protagonista canticchiava:

***Son Mastro Lesina,
son ciabattin.***

Faccio scarpette di tipo assai fin.

***Mentre lavoro,
mi piace cantar.***

Trallalà...lallà...lallà.

Il nostro Giacomo, che tutti chiamano "Meto" (abbreviazione di "Giacometto"), non lo sento cantare, ma è amabile nel conversare: al mio arrivo avevo trovato un altro cliente in dolce ascolto.

Rimango oltre un'ora con lui, a ricordare e a riflettere.

Comincia a 11 anni, due settimane dopo aver finito la quinta elementare, a frequentare la bottega del Sig. Baggio. Sono in sette, tre adulti e quattro ragazzi. E' il 1944, anno di guerra. Chiaramente di paga non si parla nemmeno,

nei cinque anni in cui rimane a imparare; al massimo qualche mancia da 10 "franchi" di carta. Nei sei anni successivi, presso un altro "scarparo", 8 dipendenti, ogni tanto arrivano 500 "franchi", ma siamo già negli anni '50 e Giacomo ha oltre vent'anni.

Per guadagnarsi qualcosa, tra i 22-23 anni "Meto" comincia a lavorare di sera, a contratto, a cottimo, anche da un altro calzolaio che fa ciabatte, guadagnando 25 franchi al paio.





Finalmente, nel '57, si mette in proprio, prendendo dapprima una stanza in affitto in centro a Pozzoleone e poi aprendo anche un negozio. Tanta gente paga ogni sei mesi, a volte dopo un anno, e Giacomo è costretto a tenere un libretto con una lista lunga lunga di debitori. Ai nostri giorni la sua bottega ospita scarpe e borse già riparate che i legittimi proprietari neppure ritirano, perché, dice lui, *"ghi n'è massa"*. Ogni tanto il nostro Giacomo svuota il suo deposito, donando le *"orfanelle"* all'Associazione che raccoglie fondi per il Mato Grosso.

Giacomo ha 78 anni e lavora ancora per passione e per arrotondare i proventi della sua modesta pensione.

Di clienti ne ha tanti, che vengono anche da Schio, da Vicenza, oltre che da Pozzoleone e dintorni, perché di *"scarpari no ghi n'è altri"*. Sono un ricordo i tempi in cui a Pozzoleone c'erano una quindicina di persone che lavoravano nel settore a fare *"scarpe, sghelmare e socoi"*.

Ora quale giovane avrebbe più la pazienza di "fare la gavetta" in un lavoro artigianale, per

di più poco redditizio? Così presto andranno persi anche i piccoli "segreti" del mestiere.

Nei grossi Centri Commerciali ci sono, è vero, i *Mister Minute* che in pochi "minuti", mentre fai la spesa, ti cambiano i tacchi o ti incollano una suola di gomma, ma è tutta un'altra cosa: fanno solo lavori semplici, standardizzati. Prova a presentarti con una richiesta un po' fuori del comune e vedrai che cosa ti rispondono!

Sono cambiati i tempi: ora è di moda *l'usa e getta* anche per i beni di consumo "durevoli" e i giovani vengono avviati in percorsi formativi di livello universitario, impostati sul sapere teorico più che pratico, con prospettive occupazionali fumose...

La conversazione prosegue in modo piacevole e interessante, ma lo sguardo cade casualmente sull'orologio e mi accorgo che si è fatto tardi. Allora mi congedo da Giacomo, stringendo tra le mani le scarpe della mia signora, rimesse da lui a nuovo con cura e competenza e, mentre me ne vado, credo di capire perché esse avevano tentato di restare nella bottega, dal loro amico *"Meto"*.

Noi ragazzi di quinta B, della scuola primaria, vogliamo ringraziare il nostro amico pittore Aurelio Pettenuzzo per la bellissima esperienza che ci ha permesso di sperimentare.

Tutto è iniziato nel maggio dell'anno scorso quando la nostra maestra ci ha accompagnato a visitare la mostra di quadri di Aurelio, allestita in patronato.

Appena arrivati Aurelio e Lucia ci hanno accolti molto cordialmente e subito ci siamo sentiti a nostro agio. Abbiamo ammirato i quadri accompagnati da Aurelio al quale abbiamo posto tantissime domande.

Sicuramente, nonostante la nostra vivacità, Aurelio ha colto il nostro interessamento e ci ha fatto una attraente proposta: ognuno di noi gli avrebbe dato uno spunto e lui lo avrebbe inserito in un quadro. E' cominciata così l'avventura!

Dopo essere stati in gita in montagna ognuno di noi ha disegnato un particolare che lo ha particolarmente colpito. Un gruppo è



andato a trovare Aurelio per consegnargli i lavori. Ritornati dalle vacanze il nostro amico pittore ha ricambiato la visita ed è venuto in classe nostra.

Abbiamo discusso insieme per decidere definitivamente quali elementi dovevano apparire nel quadro.

Aurelio si è quindi messo al lavoro e ... questo è il risultato! Bello, vero?!

Ora il quadro è appeso nella nostra classe e noi possiamo ammirarlo ogni giorno e, come ha detto il nostro compagno Matteo, ci ricorda sempre che con l'impegno e il sacrificio si possono ottenere grandi risultati e superare molte difficoltà.



MUNARI UMBERTO e ANTONIO S.r.l.
MATERIALI EDILI

Via Provinciale, 17 - 35010 CARMIGNANO di BRENTA (PD)
Tel. 049.9430703 - Fax 049.5958297

E-mail: mat_munari@yahoo.it



ricostruzione pneumatici
centri tecnici pneumatici

SEDE: BOLZANO VICENTINO (VI) - VIA GORIZIA, 19 - TEL. 0444 350111
NEG.1 - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - VIA VALSUGANA, 342/B - TEL 049 5996660
NEG.2 - PORCIA DI PORDENONE (PN) - CORSO ITALIA, 51/B - TEL 0434 921829

Devo dire di non essere d'accordo su questo presunto percorso proposto dal Testa, anche se mi rendo conto che tale percorso è stato elaborato dando per probabile la vicinanza della strada ai ritrovamenti ad essa riferiti e soprattutto non dando nulla per scontato.

La sua idea è di non lasciarsi fuorviare dalle cose ritenute ovvie, come appunto il percorso che potrei definire "classico" in quanto potrebbero esserci delle sorprese. In effetti nemmeno io sono completamente convinto del percorso più ovvio, ma la mia incertezza riguarda la parte più vicina a Vicenza. Per quanto riguarda la nostra zona non vedo dubbi.

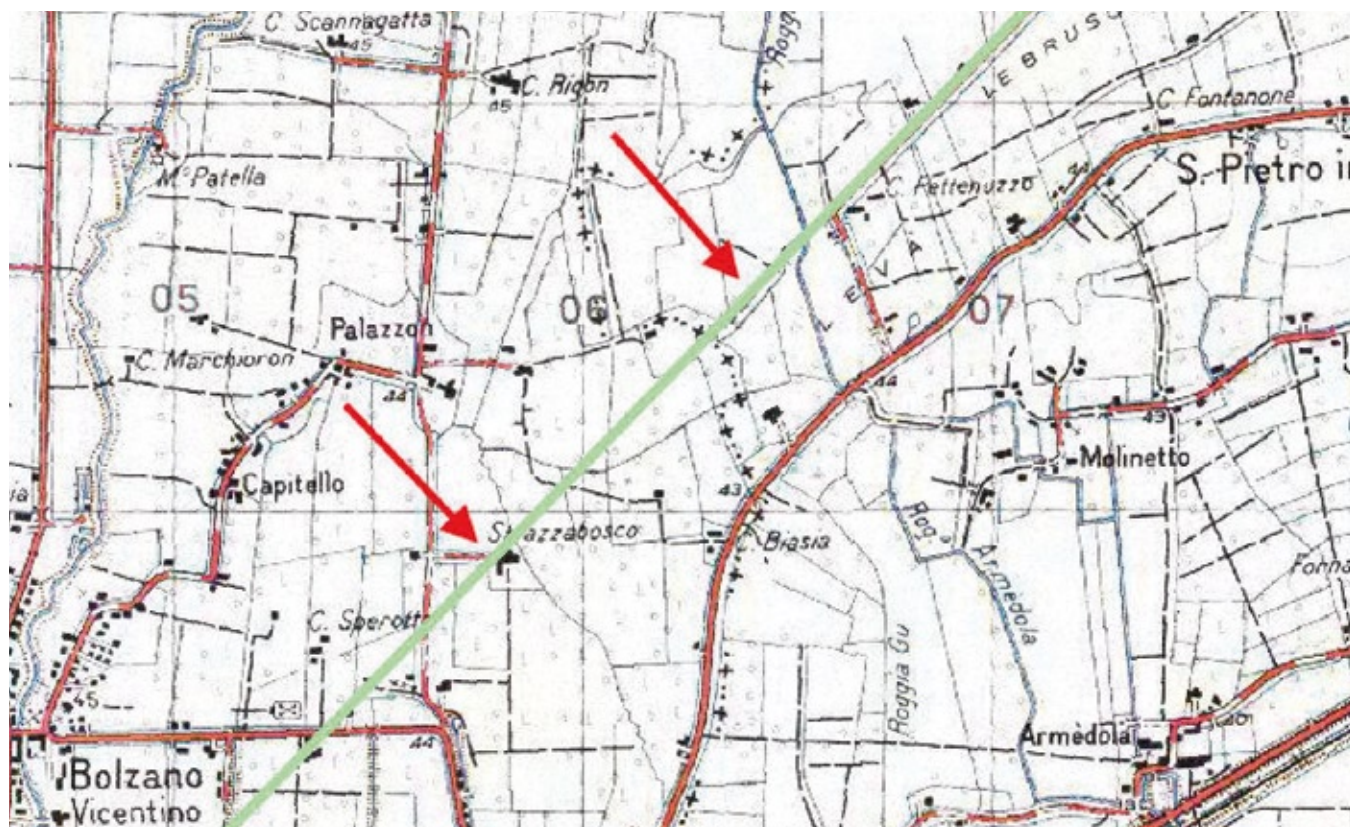
In ogni caso la presenza di questa mappa, sia pure con succinte spiegazioni, mi ha fatto pensare che poteva valere la pena chiedersi se effettivamente sarebbe stato possibile ritrovare al giorno d'oggi ancora qualche reperto relativo al periodo romano.

Finora ho dato una risposta negativa come scontata, ma non è detto che sia così. Già dalla "Carta Archeologica del Veneto vol. III" ho visto che negli anni sono stati fatti diversi ri-

trovamenti, anche se di modesta entità. Ciò che m'interessa, comunque, non è il ritrovamento di qualcosa in particolare, ma semplicemente il reperire un indizio che mi permetta di conoscere più a fondo la realtà della via Postumia nella nostra zona. Come abbiamo visto nell'articolo precedente la strada correva rialzata su di un terrapieno poi abbattuto, quindi è esclusa l'ipotesi di poter ritrovare sotterrati tratti di strada integra.

E' possibile però che parte del materiale relativo alla costruzione del terrapieno e del ciottolato siano rimasti in loco distribuiti nei pressi del percorso originale. I ciottoli sicuramente saranno stati rimossi perché d'intralcio all'agricoltura, però altri materiali, come ad esempio i materiali riempitivi del terrapieno, potrebbero essere rimasti.

Ciò in effetti pare confermato dai ritrovamenti dei pezzi di canaletta. Io comunque proporrei il percorso classico, secondo quest'altra mappa: In verde è rappresentato il percorso della via Postumia, mentre la freccia in alto rappresenta il punto dove sono stati rinvenuti degli elementi relativi alle canalette di scolo.



Mappa di Sergi Neddi



Zona del ritrovamento

Ciò corrisponde perfettamente al percorso della via. La freccia inferiore, invece, indica la casa denominata Strazzabosco, costruita lungo il percorso della via Postumia.

Dev'essere una costruzione abbastanza antica (oppure rifatta al posto di una più vecchia) perché la presenza di una costruzione in quel luogo risulta anche da una mappa del 1600.

Dalla mappa e dalle indicazioni del Testa sappiamo che elementi relativi alle suddette canalette sono stati rinvenuti all'inizio della stradina d'accesso alla casa, vicino alla strada principale, quindi ad almeno 150 m dalla Postumia. Come mai?

Evidentemente, come si usa anche oggi, parte del materiale di scavo è stato utilizzato per spianare e sistemare il vialetto di accesso, riportando quindi il materiale verso la strada.

Ecco quindi spiegata la presenza degli elementi di canaletta ad una certa distanza dal percorso effettivo della via Postumia.

Un'altra fonte mi ha confermato che in prossimità della freccia superiore di questa mappa, quindi poco distante dal rinvenimento degli elementi di canaletta, sono stati rinvenuti dei frammenti di embrici visibilmente antichi e realizzati a mano.

L'embrice è un tipo di tegola in laterizio utilizzata ancora oggi in alcune parti d'Italia ma



Casa Strazzabosco

molto comune in età romana. Ciò potrebbe far pensare ad antiche costruzioni vicino alla via Postumia, ma anche a semplice materiale di riempimento del terrapieno. Infatti anticamente si usava utilizzare come materiale di riempimento anche cocci di vasi e scarti di materiali da costruzione. Una curiosità: secondo Andrea Testa il toponimo "Chiodo" utilizzato per denominare l'omonima via di Bolzano Vicentino potrebbe trarre origine dalla presenza in zona di un miliare romano. Dovrebbe essere il sesto. Non saprei dire quanto possa essere realistica quest'ipotesi, certo è che la via Postumia attraversava via Chiodo nei pressi del cimitero. C'è un canale che attraversa la strada in dia-



Canale a Bolzano vicentino

gonale e dall'allineamento nelle mappe si direbbe che lì dovesse passare la Postumia.

Potrebbe quindi trattarsi originariamente di un fosso che affiancava questa via. Certo è che un tratto di strada che presumibilmente affiancava questo canale è presente in una mappa del 1600. Mi è stato anche riportato da una persona (che all'epoca era un bambino) del ritrovamento di un pezzo di lastricato proprio in prossimità di questo fosso. Difficile sapere se si trattava solo di qualche ciottolo o qualcosa di più, però fu attribuito alla Postumia.

Potrebbe anche essere solo un elemento facente parte della strada del 1600. Per questa volta ho finito e naturalmente vedremo il seguito nel prossimo numero.



FRATELLI BAGHIN snc

Centro Revisioni Auto e Moto
Impianti GPL- Elettrauto
Servizio Climatizzatori
Autofficina



MOTORIZZAZIONE CIVILE

MCTC

REVISIONE VEICOLI
OFFICINA AUTORIZZATA

Autorizzazione Provincia di Padova
N° 00114 del 14.10.2009

Via Dante, 10 – 35010 San Pietro in Gu (PD) – Tel. e Fax: 049-5991062



Il Sig. Pietro Moro

Secondo voi a quale età una persona può essere definita anziana? Settanta? Ottanta? Bè, conosco personalmente degli arzilli ottantenni che di anziano hanno solo l'età anagrafica, dato che sono talmente attivi e dinamici da fare invidia ad un ventenne.

Ma sono rimasto piacevolmente sorpreso e meravigliato quando, una fredda mattina di gennaio di quest'anno, assieme al sig. Guerrino Pilotto ed in presenza della figlia, signora Maria, sono andato a trovare il sig. Pietro Moro, che di anni ne ha ben 104, essendo nato il 30 agosto 1906!

Ed è per questo che mi accingo a scrivere questo articolo, che di straordinario ha solo il traguardo che il protagonista di questo evento ha raggiunto, conservando ancora ottime qualità fisiche ed intellettive.

Quest'arzilla e sveglio "vecchietto", attualmente è ospite della casa di riposo Opera Immacolata Concezione di Carmignano di Brenta. Devo dire che questa è una struttura moderna, calda, accogliente e funzionale, dove gli ospiti trovano riposo e tranquillità, sempre assistiti con amorevole diligenza.

Il personale ci accoglie cortesemente e ci fa trovare il nostro Pietro seduto in compagnia di altri suoi amici, con i quali condivide il soggiorno: subito ci riconosce e ci saluta cordialmente, lasciando trasparire la sua forza d'animo e la sua vitalità. Cominciamo a parlare della sua lunga esistenza, non senza qualche iniziale difficoltà, tanti e tali sono i fatti che l'hanno contraddistinta. Iniziamo dalla nascita a Levà di Montecchio Precalcino, in una casa contadina, dove abita con i genitori ed altri sette fratelli, che lavorano trenta o quaranta campi in affitto dal conte Bonin. All'età di nove anni, la famiglia di Pietro si trasferisce a Villaga, presso l'azienda "Le Alture", dove prende in affitto quaranta campi, e ci rimane per cinque anni.

Altri cinque anni li trascorre a Ponte di Barbarano, e poi a Barbarano, per altri due, mentre Pietro è impegnato nell'assolvere il dovere della ferma militare.

Tornato a casa la famiglia si trasferisce a Bagno di Villaga restandoci per due anni, e poi a Le Oche di Villaga a lavorare circa ottanta campi del sig. Palma, che però, dopo cinque anni, muore, lasciando i suoi possedimenti in eredità ai figli, che non amministrano bene, e costringono Pietro e famiglia a un altro trasloco, questa volta a Ponte di Mossano.

La famiglia patriarcale è nel frattempo cresciuta: i fratelli di Pietro si sono sposati e tutti i componenti arrivano a 31 persone.

Anche Pietro, ormai trentenne, si sposa con Rosa Boscardin, e dal matrimonio, qualche anno dopo, nasceranno due ragazze, Maria e Marisa. In tutti lavorano 100 campi del famoso tenore dell'epoca Aureliano Pertile.

Siamo in piena seconda guerra mondiale ed i tedeschi occupano anche la casa di Pietro.

In queste vecchie e grandi case patriarcali, vivevano delle regole ferree, dettate dalla necessità della convivenza tra più persone, che tutti accettavano e rispettavano.

A decidere su tutto e tutti era il "patriarca",

di solito il padre, che era il più anziano e quindi il più esperto. Si capisce benissimo che 31 persone non potevano trovar posto a tavola tutte assieme. Era quindi normale che le donne e gli uomini mangiassero in due ambienti diversi.

Con l'arrivo dei tedeschi ad occupare alcuni di questi ambienti, tutti i componenti sono costretti a consumare i pasti nella stessa stanza: era una situazione inusuale, ma di emergenza. I tedeschi installano una zecca per la stampa di banconote italiane: le famose 500 lire rosse di circa 13 x 22 cm di dimensione, quasi un odierno fazzoletto! Qualcuno forse le ricorderà ancora.

Ma gli americani sanno che in quella casa ci sono i tedeschi: un brutto mattino alle 8,30 arriva una squadriglia di caccia seguita da un bombardiere che sgancia due bombe dirimpenti. La casa viene distrutta e sotto le macerie restano il papà di Pietro, una zia e una cognata col figlioletto di 4 anni. Come se non bastasse i tedeschi fucilano Vito, un fratello di Pietro, che avevano fatto prigioniero in precedenza.

La famiglia è allo stremo: senza un tetto vengono ospitati presso parenti, amici, conoscenti, addirittura il parroco offre alloggio ad alcuni di loro.

Ma non si perdono d'animo: con la stessa forza e coraggio che ancora traspare in lui, Pietro e familiari si mettono a ricostruire la casa, sfruttando dei pilastri del portico ancora in piedi ed usando le macerie come materiale da costruzione.

Nasce così un alloggio di fortuna, con al pianterreno la zona giorno e al primo piano otto camere in cui dormire. E mentre la vecchia casa distrutta viene ricostruita dal Pertile, che ha ottenuto un risarcimento per il danno subito, Pietro trova lavoro, assieme al fratello Luigi, a Tribano, nei possedimenti di una cognata del Pertile.

Dopo circa due anni ritorna a Ponte di Mossano, nella casa ricostruita, e a quel punto la vecchia famiglia patriarcale si divide: tre fratelli vanno a Mossano e gli altri, tra cui



Pietro Moro nel 1927 in divisa militare

Pietro, rimangono a Ponte.

Ma nel 1966 il Pertile vende la proprietà e tutti sono costretti ad un ennesimo trasloco. La grande famiglia patriarcale subisce un'ulteriore divisione, e Pietro va ad abitare e trova lavoro ad Anconetta, in un terreno di proprietà del sig. Filippi, in cui c'era un allevamento di 6000 polli, oltre a caprioli, daini e cervi.

L'esperienza acquisita lo porta in seguito a lavorare in un grande allevamento di 170.000 polli, a Povolaro.

Nel 1976 si trasferisce in un appartamento a San Pietro in Gu, più vicino alla figlia Maria, che nel frattempo si era sposata e qui accasata.

Nel 2000, dopo 64 anni vissuti assieme a lei, Pietro perde la moglie Rosa e rimane solo: ma sa badare a se stesso, è autosufficiente e ancora una volta dimostra la sua vitalità. Fino all'età di 99 anni rimane a casa sua, quindi decide di trasferirsi a Carmignano. Ha quasi sempre svolto il mestiere di agri-



Pietro con le figlie Maria e Marisa alla festa dei suoi 100 anni

coltore nella sua lunga esistenza, ed i ricordi e gli aneddoti sono molti: a quei tempi, i campi si lavoravano a braccia; chi ne aveva bisogno chiamava dei salariati stagionali ad “opera”, e quando arrivavano per lavorare, spesso venivano trasportati, se il campo era distante dalla casa, su un rimorchio agganciato ad un trattore. Pietro ricorda che un mattino, nella fretta di partire, aggancia il timone del rimorchio carico di persone al trattore, senza mettere la spina di sicurezza al perno: i sobbalzi del rimorchio fanno sfilare il perno e il timone si sgancia piantandosi in terra, facendo da leva e mandando a gambe levate tutti gli occupanti.

Ma Pietro trova anche il tempo per dedicarsi ad attività parallele: è stato, e lo ricorda con orgoglio, per alcuni anni il presidente dell’Unione bieticoltori di Cologna Veneta, e presidente del Vicariato dell’Azione Cattolica di Barbarano.

Per quest’ultimo incarico si reca almeno due volte al mese in Curia a Vicenza, dove con il Presidente diocesano rag. Angelo Gemmo, assiste alle conferenze del Vescovo Mons. Carlo Zinato, per poi tenere le riunioni informative in ciascuna delle 10 parroc-

chie che componevano il Vicariato.

All’epoca il movimento dell’Azione Cattolica era molto importante e sentito, e gli impegni erano significativi.

Trova anche il tempo di coltivare quelle passioni che gli sono ancora rimaste nel sangue, ma che non può più soddisfare: una è suonare il mandolino, uno strumento che usava con sapiente maestria e che ancora conserva; l’altra è quella della pesca che praticava anche con una barchetta da lui stesso costruita.

E Pietro ricorda molto bene e con piacere quel periodo, ma non ha rimpianti, o perlomeno non li dimostra: vive serenamente, consapevole dell’importanza del suo traguardo, suscitando in noi una sorta di rispettosa ammirazione, sia per il numero degli anni, ma soprattutto per la lucidità che ancora dimostra.

Non gli abbiamo chiesto il segreto della sua longevità, forse non esiste; certo è che ciascuno di noi, penso, metterebbe la “firma” per imitarlo, sia nella serenità che nella salute e nello spirito.

Una solerte assistente della Casa di Riposo lo chiama perché è ora di pranzo.

Ligio alle regole ci saluta cordialmente e noi gli promettiamo di andare ancora a trovarlo.

Lo vediamo allontanarsi, in carrozzina, accompagnato dalla figlia Maria, e noi in cuor nostro pensiamo quanto avremmo da imparare da lui, se solo fossimo in grado di recepire e mettere in pratica tutta l’esperienza e la saggezza che ha accumulato in tutti questi anni questa persona semplice ed umile, sempre dedita al lavoro e alla famiglia, in una vita vissuta senza esigenze di sorta e senza eccessi. Cose umili e semplici, cose che sarebbero alla portata di tutti noi se non avessimo sempre il problema del tempo libero e alla fine non sapessimo usare nemmeno quello.

Erano altri tempi, certo. Ma chi può dire che non fossero migliori dei nostri, vista la longevità di Pietro?



studio
scottini

Gelato lattebusche

**il gelato di LATTE e PANNA FRESCHI,
per tutta la famiglia.**

Lattegelato Lattebusche garantisce al consumatore un gelato sano e genuino senza grassi idrogenati e coloranti, ricco di gusto e con elevate qualità nutritive, adatto a grandi e piccini.

Erano vari giorni che, al mattino, dalla mia postazione preferita, la “candida tazza” del mio bagno, seguivo i movimenti di alcuni strani animali nel campo dietro casa.

Li vedevo avanzare circospetti, dopo aver risalito la riva sinistra dell’Uselino e fermarsi a qualche metro dal corso d’acqua a far man bassa della morbida erbetta seminata l’autunno precedente. Era il febbraio di un paio di anni fa. A volte se ne presentava uno, qualche volta erano due o tre. Dalla finestra del mio osservatorio il luogo della loro merenda distava circa 150 – 200 metri, per cui anche con il cannocchiale non riuscivo a vedere i particolari. Erano di colore grigio, grossi più di un gatto, ma più lenti e quasi impacciati nei movimenti.. Ero proprio curioso di conoscerli meglio, questi clandestini, che apparivano specialmente il mattino e nel tardo pomeriggio.

Un bel giorno ho visto che lungo la riva del fiumiciattolo c’era una specie di gabbia e, con mia sorpresa, uno di loro, il più grosso, vi si era infilato ed era rimasto dentro. Forse era la volta buona per soddisfare la mia curiosità. Scesi rapidamente e, armato di macchina fotografica e videocamera, mi diressi, attraversando a grandi passi il campo erboso ancora ghiacciato, verso il luogo dell’evento.

Che sorpresa! Un topastro, con due enormi dentoni si muoveva nervosamente nella piccola gabbia, in realtà una trappola, dov’era rimasto prigioniero. Dietro si portava una coda del tutto simile a quella di un ratto, ma enorme. Mi misi a fotografarlo di fianco, di fronte, di dietro, attirato specialmente dalle sue zampe stranissime, corte e artigliate quelle anteriori, più lunghe e palmate (come quelle di un’anatra), quelle posteriori. Era sicuramente un animale acquatico, adatto a vivere in un ambiente lacustre o sulle rive di un fiume. Quei due dentoni sporgenti, però, mi facevano pensare a un roditore, una via di mezzo fra il coniglio e il castoro: il manto erboso sistematicamente rasato tutto attorno rendeva manifesto quale fosse il suo cibo preferito. Passai dalla macchina fotografica alla videocamera, per fissare su nastro anche altri aspetti e caratteristiche, quali i versi che emetteva e per

zummare ulteriormente sulle zampe. Forse però mi ero avvicinato troppo e quasi caddi riverso, quando quella bestia diede un colpo secco e improvviso alla gabbia, come se volesse aggredirmi. Mi stavo ancora riprendendo dallo spavento, quando vidi una persona, con casacca catarifrangente, pala e fucile in spalla, avvicinarsi. La riconobbi subito; era Vasco Zaupa, un cacciatore che, con tanto di autorizzazione e insegna della sua mansione, si stava occupando del prigioniero. Fu gentile e mi diede molte informazioni sull’animale e sui danni che provocava, in particolare lungo i corsi d’acqua, per la sua abitudine a scavare grandi tane sugli argini, che diventano così dei *colabrodi*, deboli e vulnerabili, quando il livello dell’acqua si innalza.

Non trascurò di menzionare il pericolo di trasmissione della ‘leptosirosi’, più grave, secondo le sue informazioni, che nel caso dei ratti. Nonostante io mi fossi affrettato a spiegare che le foto e la registrazione servivano solo a me, come documentazione personale, era un po’ dubbioso, temeva forse che ne facessi un uso improprio, che fossi un ‘verde’, un ‘ecologista’ sfegatato. A dire il vero, tra gli ‘esperti’ della questione c’erano già dibattiti e discussioni accesissime. Tra di loro, infatti, c’era chi proponeva lo sterminio di questo intruso, la NUTRIA, un animale proveniente dal Sud America e chi, invece, avrebbe voluto rispettarlo, sicuro che prima o poi la natura avrebbe trovato un suo equilibrio.

Il fatto è che la nutria sta facendo danni rilevanti agli argini e alle coltivazioni lungo i corsi d’acqua e si sta diffondendo rapidamente, perché qui da noi in natura non ci sono predatori in grado di contrastarne la moltiplicazione. Sicuramente non hanno reso un buon servizio alla società quegli allevatori che, dopo aver importato questa specie, con l’intento di utilizzarne la pelliccia, visto che l’affare non rendeva più, invece che sopportare le spese per l’abbattimento e lo smaltimento delle carcasse, hanno liberato numerosi esemplari dagli allevamenti, non curandosi delle possibili conseguenze.

A due anni di distanza dal mio primo incontro ravvicinato con la NUTRIA, Vasco Zaupa



Nutria imprigionata. Notare la forma delle zampe.



Tane di Nutria lungo un corso d'acqua.



Vasco Zaupa al "lavoro".

mi ha avvicinato, mostrandomi delle foto che lo ritraggono con il frutto della sua attività di 'cacciatore di nutrie'.

Mi ha riferito che nella nostra zona, tra Ar-medola, Molinetto e dintorni, ne ha personalmente catturate ed eliminate 65 nel 2009, 63 nel 2010 e 16 finora nel 2011. Comunica il suo numero telefonico, 049.5992101, nel caso qualcuno volesse fargli una segnalazione.

Io, nel frattempo, ho raccolto alcune informazioni su questo interessante animale:

Nome

Nutria (*Miocastor coypus*): roditore originario dal Sud America, introdotto in Europa agli inizi del 1900, per la produzione di pellicce, il famoso 'castorino'.

Dimensioni

80 – 100 cm (compresa la coda)

Peso medio

4-5 Kg i maschi, 5-6 kg le femmine; ma può raggiungere anche gli 8-9 Kg

Aspetto

Le caratteristiche corporee fanno assomigliare la nutria a un ratto gigante.

Ha orecchi piccoli, mantello spesso, bruno-dorato o bruno-scuro.

Ha due grossi incisivi sporgenti di colore arancio e lunghi baffi argentati.

Abitudini

Animale semi-acquatico e di abitudini in prevalenza notturne, ama le zone umide e i corsi d'acqua.

Dieta

Vegetali freschi (erba) e radici di piante acquatiche.

Riproduzione

Già all'età di sei mesi i maschi sono in grado di riprodursi. La stagione riproduttiva comprende tutto l'arco dell'anno.

La gestazione dura in media 132 giorni e si conclude con la nascita di 3-6 piccoli.

Due-tre gravidanze per femmina all'anno.

Riparo

Tane ricavate nelle rive o giacigli di materiale vegetale nascosti tra la vegetazione riparia.

Predatori

Il caimano, nel suo habitat originario (Sud America).

La volpe e grossi uccelli rapaci, qui da noi.

Pericolosità

Normalmente non aggredisce, se non si vede in pericolo

Diffusione in Italia

Specialmente nel centro nord della penisola, a partire dagli anni '70.

Diffusione in Europa

Circa 250 milioni di esemplari.

Curiosità

In Argentina la carne di nutria viene utilizzata da alcuni anche a scopo alimentare.

Per chi volesse saperne di più, cercare articoli e filmati in internet:

1) [www. Google.it](http://www.Google.it)

2) digitare 'nutria' e cliccare su "cerca con google". Buona ricerca!

Meglio vedersela sul monitor, la nutria, che trovarla in cucina, come sembra sia capitato a qualcuno!

CICLI
BIASI
CAR

Rivenditore Autorizzato
COLNAGO BIANCHI

BICICLETTE
Corsa - Mountain Bike - Sport
Con assistenza tecnica

ABBIGLIAMENTO
Tutto per il ciclista

ATTREZZI GINNICI

Via Marconi, 56 - S.S. Postumia 53
S. Pietro in Gù (PD)
www.biasi.org • e-mail: biasicar@biasi.org
Tel. **049 599 20 52**

Palmella era una morettina dai capelli lunghi fino alle spalle, occhi scuri come la pece, orecchie un po' a sventola, alta e slanciata, sempre in movimento, non riusciva mai a star ferma. Aveva diciassette anni quando la mamma se ne volò in cielo e il papà, non reggendo alla sofferenza di vivere e frequentare gli stessi posti di prima, decise di trasferirsi dal centro di Roma alla periferia, in una piccola casa diroccata fuori città.

Palmella era diventata irriconoscibile, aveva un dolore dentro che non riusciva a colmare, non parlava, si era chiusa in se stessa e il suo sguardo e i suoi occhi racchiudevano un'infinita tristezza. Piangeva nel segreto della sua stanza.



La decisione del padre era irremovibile e poche settimane dopo, nell'illusione di abbandonare un posto familiare e con esso il loro dolore, col desiderio di chiuderlo dentro a chiave e lasciarlo a chilometri di distanza, si trasferirono nella nuova abitazione.

Aveva conosciuto anche i vicini di casa, Anna e Cesarino, i proprietari di un vecchio casolare con annessa fattoria: sembravano molto gentili e affabili, lui un po' ciociottello, con le bretelle, come gli uomini di una volta; lei sorridente, sempre col grembiule, era di continuo alle prese tra i fornelli.

Un giorno, mentre Palmella stava parlando con la signora Anna, si vide improvvisamente circondata da cagnolini festosi, o meglio quasi tutti festosi, e la signora non esitò a presentarglieli. Molli, tutta nera, col pelo arruffato,

molto impaurita, schiva ma incuriosita: Anna le spiegò che il giorno prima le aveva tirato una scarpa e l'aveva presa in pieno, ed era per questo che si comportava così. Cinesina, una femmina incrociata col volpino, cordiale, con gli occhi dolcissimi; Luna, una minuscola cagnetta nera, buffa, rattrappita, schiva; Lady, una mostriciattola, nel senso più buono della parola, tutta occhi e gambe e Tommy, un labrador che, sebbene fosse legato alla catena, manifestava tutta la sua energia, la sua invadenza, la sua forza, la sua voglia di giocare. E poi Stella, che girava con un collare al quale era aggrappato un battacchio che toccava il suolo e che sbatteva sulle zampine ogni qual volta faceva un passo. Stella schiva, l'unica che non si faceva accarezzare, occhi azzurri con una profonda tristezza, occhi del colore del mare, degli abissi inesplorati, occhi malinconici. Restia al contatto, restia all'avvicinamento, sembrava cattiva, ma forse non lo era, era solo una maschera. Stella che arruffava il pelo come un gatto e che spalancava la bocca quando qualcuno di nuovo le si avvicinava. Stella che digrignava i denti. Stella che ruggiva come un leone. Stella che non si faceva toccare, riluttante anche ad accettare un pezzettino di panino nei giorni in cui Palmella mangiucchiava qualcosa seduta sulla panca del porticato. Stella che faceva tremare l'allegria e baldanzosa Molli, che si chiamava così proprio perché non riusciva a star ferma, allo stesso modo di una molla.

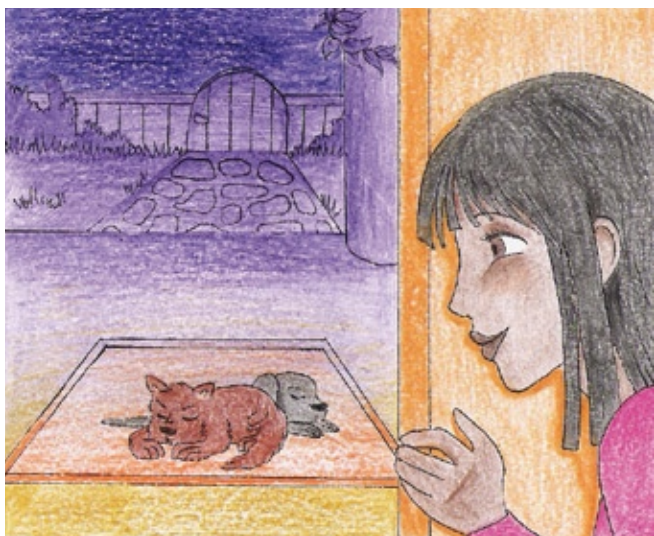


Palmella era riuscita a farsi amica di tutti i cagnetti, soprattutto grazie al fatto che condivideva con loro parte del pranzo.

Coccolava con tenerezza Lady e giocava con l'irruento Tommy, che, quando era libero arrivava maestoso e invadente, e Palmella doveva scansare più cose possibili per evitare che lui le azzannasse e le riducesse in pezzi.

Aveva scoperto che Lady e Stella, la notte, si rannicchiavano davanti al tappeto di casa loro, e dapprima aveva sistemato un cartone, poi un tessuto, poi una scatola con dentro un tessuto. Il suo dolore era grande, ma distrarsi con quei cuccioli, ed evitare di pensare, era una buona medicina.

Anche se la sua sfida rimaneva Stella perché la sentiva un po' come lei: la corazza che avevano costruito era per lottare contro quel mondo che le aveva private degli affetti.



E qualche giorno dopo la signora Anna le raccontò che Stella era nata da una cucciolata di Cinesina, e che sua nipote l'aveva scelta e portata in un altro paese vicino, e che si era abituata a stare un po' in casa e un po' in giardino, super coccolata, super riverita, sempre al centro dell'attenzione.

Finché, dopo sei anni, la nipote decise di prendere un cane di razza, un Beagle, e Stella era diventata scontrosa, gelosa, rabbiosa per vedersi privata dell'affetto dei suoi padroni.

Era diventato impossibile gestirla, causa incompatibilità col nuovo arrivato.

Così la nipote decise di restituirla, come un pacco postale, al mittente, ed Anna l'aveva te-

nuta per settimane legata alla catena per evitare che scappasse o andasse verso la strada, e per proteggerla dagli altri cani.

Poi l'aveva sciolta e le aveva messo al collo quel moschettone enorme, perché non si allontanasse.

E Stella, i primi tempi, si era dovuta difendere dagli altri cani con tutte le sue forze, ringhiando, starnutendo, indossando quella specie di armatura per evitare che qualsiasi agente esterno potesse nuovamente farla soffrire.

Il cuore di Palmella si spezzò di fronte al racconto di Anna, e, se già in un primo momento provava, nonostante tutto, una strana simpatia, una voglia di stringere contatti con Stella, ora aveva voglia di andarle incontro, abbracciarla, farle capire che di lei poteva fidarsi. Gli occhi tristi dell'animale si incrociavano spesso con quelli di Palmella, e quest'ultima era diventata sempre più comprensiva e tollerante.

Una sera, mentre Palmella era rannicchiata sotto le coperte, con la testa affossata sul cuscino blu e la foto della mamma sul comodino, si svegliò di colpo.

Occhi spalancati verso il soffitto.

Sentì un rumore e il suo cuore cominciò a battere forte.

Dapprima nascose la testa sotto le soffici lenzuola, poi drizzò le orecchie per essere proprio sicura dei suoni che provenivano dalla cucina.

Era forse papà? Magari si era alzato per prendere un bicchiere d'acqua...ma quelli non sembravano i rumori dei suoi passi...Sentiva come qualcuno che maneggiava, qualcosa che si muoveva...Il cuore le batteva forte, ne sentiva il rimbombo dentro di sé...C'era qualcuno in casa, ne era sicura.

Sentiva lo sbattere attento e delicato di pentolame, nel tentativo di spostare, rovistare, cercare.

Palmella si alzò, e, inspirando tutta l'aria possibile che i suoi polmoni potevano contenere, stando attenta a non fare il minimo rumore nell'atto della respirazione, camminando quatta quatta, si avviò verso uno dei pilastri che separava il soggiorno dalla cucina.

Lo vide.



Era un uomo, vestito di nero, con una pila, che spostava, toccava, cercava. Ed ebbe paura, si mise a tremare. Non sapeva cosa fare. Per chiamare papà avrebbe dovuto attraversare la cucina e questo non era possibile. Avrebbe potuto urlare per svegliarlo, ma il ladro si sarebbe spaventato, e, se per caso non fosse scappato, avrebbe potuto aggredirla. All'improvviso, dalla porta lasciata aperta dal furfantello, entrò Stella, che cominciò a digrignare i denti, infastidita dalla presenza dell'estraneo. Denti serrati, bocca pronta a spalancarsi. Improvvisamente gli si scagliò contro, lo azzannò alla caviglia, cominciò ad abbaiare forte, a ringhiare, poi lo fece cadere



sul pavimento e gli saltò sopra il torace. Il ladro spaventato e sofferente non poteva muoversi. Papà si svegliò di soprassalto e, capita la situazione, chiamò prontamente la polizia e abbracciò la figlia. La brutta avventura era finita e Palmella strinse forte forte a sé Stella. Condividevano la sofferenza e insieme, ne erano ora sicure entrambe, avrebbero lottato e si sarebbero fatte forza per superare le avversità che la vita aveva posto sul loro cammino.

“NB. Per leggere altre fiabe della stessa autrice, visitate il sito: www.fiabepersognare.it”.

FALEGNAMERIA
BARCO s.n.c.

MOBILI
SU MISURA

PRODUZIONE
INFISSI

PRODUZIONE
BLINDATI

E-mail: [falegnameriabarco@virgilio.it](mailto: falegnameriabarco@virgilio.it)

Via Don Milani, 13 • S. Pietro in Gù (PD) • Tel. 049.599.11.65 • Fax. 049.945.91.40 • Cell. 336.283.077 • Cell. 339.565.99.48





Guerrino Citton, autore del libro “Dalla Sicilia alle Alpi. Unità tedesche in ritirata”, dà il nome di “battaglia del triangolo” agli avvenimenti bellici successi sul nostro territorio nelle giornate del 28 e 29 aprile del 1945.

Per tutta la giornata del 28 e la notte successiva, la zona comprendente i comuni di San Pietro in Gu, Carmignano di Brenta, Grantorto e Carturo, fu interessata da violenti scontri tra truppe americane e partigiani da una parte e tedeschi in ritirata dall'altra.

Molte sono le testimonianze, raccolte dal Citton, di soldati americani e tedeschi sui fatti successi in quei giorni.



Albino Carli in Jugoslavia nel 1943

Noi, Piersilvio Brotto ed io, per ravvivare il ricordo di quelle tragiche giornate per il nostro paese, siamo andati alla ricerca di persone che furono parte attiva o spettatori di quelli avvenimenti.

Certamente un testimone chiave è **Albino Carli**, classe '22, appartenente alla brigata partigiana “Damiano Chiesa 2”.

Albino, dopo essere stato fante a Gradisca nel 24° Reggimento, divisione Isonzo, era reduce da circa 2 anni di guerra in Jugoslavia (Novo Mesto, Karlovac, Postumia, ecc.) dove aveva agito in contrasto con le formazioni partigiane di Tito. Le esperienze acquisite in materia di lotta partigiana durante quel periodo gli furono molto utili in seguito. Per la sua prudenza e per l'apporto che sapeva dare era molto apprezzato dai comandanti della nostra brigata, Giacomo Prandina e Sebastiano Bordignon, che lo utilizzarono in tutte le principali

e più delicate operazioni di brigata.

“Lotto settembre '43 anch'io - ci racconta Albino - ero riuscito a sfuggire alla cattura dei tedeschi e a portarmi a casa, assieme ai compaesani Carlo Donà e Mion, con un viaggio durato una decina di giorni, fatto quasi tutto a piedi. In quella data mi trovavo vicino a Novo Mesto (oggi in Slovenia) a far da guardia alla linea ferroviaria che portava da Postumia a Lubiana. Eravamo soggetti ad attacchi “mordi e fuggi” dei partigiani titini che cercavano di disturbare il funzionamento di quella importante arteria ferroviaria. Avevo così appreso bene la tecnica di difesa detta “ad elastico” e conosciuto gli schemi adottati dalla lotta partigiana.

Arrivato a casa fui presto contattato da Giacomo Prandina e fin dall'inizio aderii alla Resistenza con i fratelli Prandina, Nani Berto, Nei Bordignon, Berto Biasi, Checco Pettenuzzo e mio cugino Primo Carli. Più tardi vi aderì anche mio fratello Luigi, allora studente del Rosi.

Ricordo di aver partecipato a numerose missioni della nostra brigata, la Damiano Chiesa. Mi piace ricordare quelle eseguite in occasione di tre lanci alleati.

Il primo fu effettuato presso i campi che allora erano coltivati da “Cicca” Biasia, alla Montagnola di Grantorto. Non ricordo bene chi era con me, né che materiale fosse stato lanciato. Mi ricordo solo che in tale occasione fui adibito al servizio armato di guardia.

Il secondo lancio fu effettuato presso i beni comunali, al Formigaro. Fui comandato da solo a ricevere la merce che ci veniva paracadutata. Del resto devo dire che, per prudenza in caso di nostro arresto, non ci venivano indicati chi erano gli eventuali collaboratori e spesso ci trovavamo a lavorare con persone a noi sconosciute e facenti parte di altre brigate. Ricordo uno di questi perchè portava il mio stesso cognome, Carli, e proveniva da Rosà.

Su indicazione di Giacomo quella notte mi recai sul campo dove, dopo il lancio, dovevo attendere chi sarebbe venuto a portar via la merce. Nascosto tra il granoturco aspettai l'arrivo dell'aereo. Al rumore del bimotore uscii allo

scoperto facendo segno con le mani. Dopo due giri di ispezione il velivolo si abbassò sopra la mia testa e tanta fu la precisione del lancio che rischiai di essere colpito dai due sacchi lanciati. Trascinai l'involucro tra il sorgo e aspettai nel ritornato silenzio della notte. Dopo qualche tempo arrivò un uomo grande e grosso a me sconosciuto che si caricò sulle spalle il materiale e si eclissò nel buio. I due sacchi contenevano scarpe ed erano destinate ai partigiani che operavano sul Grappa.

Il terzo lancio avvenne nell'autunno del '44 e fu effettuato ai confini con Gazzo e Grantorto, nei campi di Luigi Biasia, tra il Riello e il Ceresone. Vi partecipai assieme a Giacomo, il comandante, Nani Berto, Francesco Pettenuzzo ed altri. Lo stesso Biasia ci aveva prestato un carro per il trasporto del materiale che dovevamo trasferire presso la famiglia Angelini in via Biasiati. Ricordo che in quell'occasione io mi attardai a raccogliere un paracadute rimasto impigliato tra le gambe del sorgo maturo e, quando arrivai alla casa del Biasia, gli altri erano già partiti. Così do-

vetti raggiungere la destinazione da solo, con il paracadute sulle spalle, passando per i viottoli della campagna di Joanòn Biasia fino a raggiungere la via Calonega. Tagliai poi per la stradina che portava alla casa del "sissaro" (ora Allegro) fino a raggiungere via Biasiati. Quando arrivai da Angelini gli altri avevano già levato le ruote al carro e rovesciato sopra il pagliaio per nascondere la merce.

Partecipai anche all'attacco alla sede del comando della Decima Mas che avvenne nel

marzo del '45. La così detta Portuaria, che presidiava il nostro territorio per conto della Repubblica Sociale di Salò, era accampata nella villa Tacchi di Villalta.

Protagonisti con me dell'azione furono Nani Berto, Francesco Pettenuzzo, Nei Bordignon, i due Lino Basso e qualche altro di cui non ricordo il nome. Gli accordi erano: Nani doveva distrarre la guardia e io e Francesco immobilizzarla alle spalle.

Ci portammo sul luogo passando per la Calonega e per la strada del Vaticano. Arrivati

alla villa, Nani entrò nel giardino da sud passando per il ponte sulla peschiera mentre noi raggiungemmo il posto di guardia da nord della villa. Nani, che conosceva anche il can del pignataro, si mise a conversare con il povero malcapitato che era di guardia.

Fu per noi uno scherzo immobilizzarlo. Checco lo aggredì alle spalle, mentre io lo tenevo sotto tiro con l'arma spianata.

Allora saltarono fuori tutti gli altri partecipanti alla spedizione che cercarono di impossessarsi di quante più armi e materiali

possibili. I repubblicani non opposero resistenza. Uno anzi mi invitò a seguirlo e mi aprì la porta della stanza dove si trovava il comandante. Gli intimai di consegnare la pistola e la cassa, cosa che fece con molto tremore.

Peccato che nella cassa c'erano solo assegni e per giunta scaduti. Per allontanarci e portar via più materiale possibile cercammo di utilizzare anche le loro moto di servizio. Ma ci accorgemmo ben presto che non avevano benzina nel serbatoio. Da questo capimmo che



Albino Carli, in compagnia del fratello Luigi, dopo il 29 aprile 1945

anche l'esercito della Repubblica di Salò ormai era alla frutta."

"Per ritornare al giorno della liberazione, come lo trascorse?"

"Il mattino del 28 aprile lo passai a nord del paese tra le case dei Nicolin del Poston e dei Donà con i partigiani della zona.

Scendendo per andare in centro, all'altezza delle case di Venzi e Tararan sulla via Vetriani, ci imbattemmo in una camionetta di tedeschi che spaventati dall'arrivo di un aereo si stavano rifugiando nella casa dei Venzi. Intimammo loro di arrendersi: uno si arrese subito mentre un altro, riparatosi nella casa, con un colpo di fucile ferì uno dei due Lino Basso che era con me. Passammo del tempo a soccorrere il compagno ferito.

Dopo aver rinchiuso nella stalla del maiale dei Tararan il nostro prigioniero, a pomeriggio ormai inoltrato, raggiunsi la piazza assieme ai Basso, a Mino Valotto e altri attraverso via Castellaro per mettermi a disposizione dei nostri capi Nei e Nani.

Negli ultimi giorni di aprile avevamo ricevuto l'ordine dai nostri comandi di attivarci per disturbare la fuga dei tedeschi che, con ogni mezzo, cercavano di raggiungere le Alpi. Dovevamo inoltre dimostrare che la liberazione era anche frutto del nostro intervento e non solo opera delle forze alleate.

In piazza era stata posizionata una mitragliatrice a sud vicino a Taliaro. Addetti al pezzo vi erano partigiani resi esperti da anni di fronte. Ne ricordo uno: Giovanni Carraro, detto "il sergente".

Molti tedeschi che arrivavano da via Mazzini e Biasiati, per evitare di essere colpiti, si arrendevano e venivano ammassati al piano superiore delle scuole in attesa di essere consegnati agli alleati. C'era però chi non cedeva le armi e così si accendevano dei conflitti a fuoco in uno dei quali venne ferito leggermente al collo anche il nostro comandante di brigata Nei Bordignon. Io stesso, che sempre portavo con me il materiale di pronto soccorso, lo medicai: aveva la pelle annerita e bruciata dalla pallottola che fortunatamente lo aveva solo sfiorato.

Durante quel pomeriggio c'era una strana eu-

foria in piazza. Gli esploratori americani che preparavano l'avanzata del loro esercito da Vicenza si erano già visti in paese. Dopo mesi di paura si respirava aria di libertà. Io, che provenivo da anni di fronte, continuavo a predicare prudenza, ma molti mi davano del fifon e mi ritenevano una cassandra.

Purtroppo quel giorno per qualcuno fu fatale e Sergio Zanella fu il primo a cadere. Sergio era in casa e si era affacciato alla finestra dell'abitazione mentre in via Roma passavano truppe. Una raffica lo colpì in fronte.

Durante la notte successiva la stessa sorte toccò al cugino Pietro Campagnolo.

Era stato a lungo appostato nel cesso vespasiano dietro la chiesa con Angelo "Cin" Tararan. Controllavano l'accesso alla piazza da via Zanchetta.

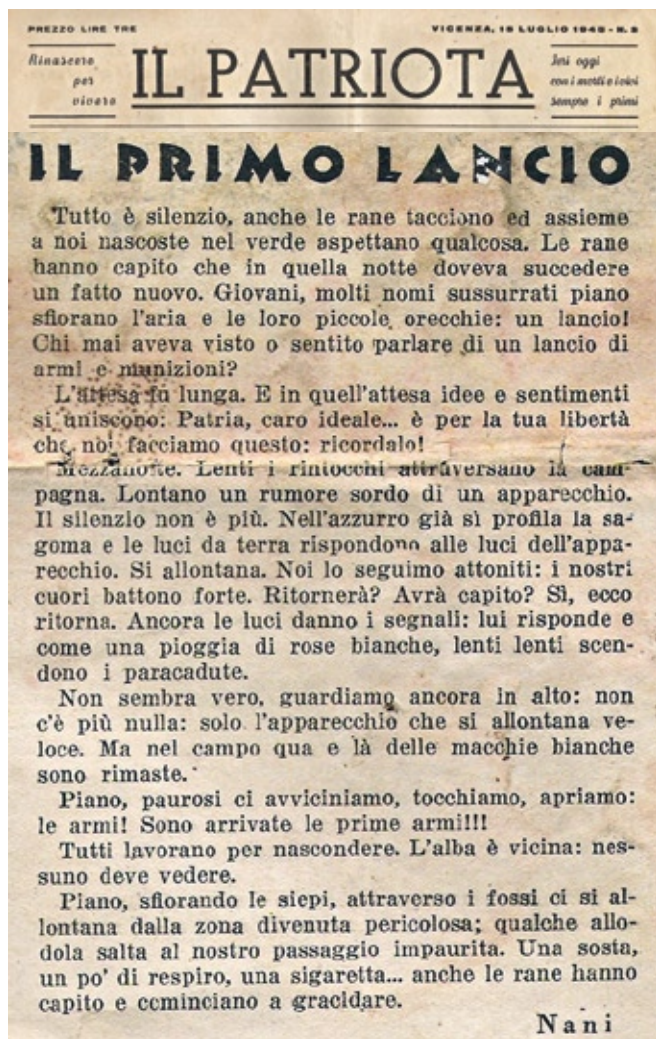
Egli voleva andare ad avvertire i familiari che tutto andava per il meglio. Nonostante gli fosse stato consigliato di non spostarsi perchè poteva imbattersi in qualche tedesco in fuga, Pietro partì. Aveva appena imboccato la laterale di via Gò, detta "stradèa delle oche", che subito sentimmo un colpo. Era stato freddato da un cecchino, non sappiamo bene se tedesco o italiano, che a tratti sparava dalle finestre della casa dei Boro.

Il mattino successivo decidemmo di portarlo a casa. Io stesso organizzai il trasporto. Facemmo una branda con dei pali e un telo. Vi deponemmo il corpo e procedemmo lentamente per i campi costeggiando la riva del Ceresone. Io precedevo i portatori di una cinquantina di metri, con il mio parabellum spianato, per prevenire spiacevoli sorprese. In casa Campagnolo la triste notizia era già giunta quando noi arrivammo.

Nella tarda serata del giorno 28 si era saputo che i tedeschi, come rappresaglia per l'uccisione di un loro commilitone, presso la latteria alla Madonetta all'imbocco di via Calonega, avevano catturato e ammazzato Sisto Meneghetti "Canova".

Lo avevano portato vicino al corpo del loro commilitone e lo avevano trucidato.

La loro legge di guerra, come avvertivano dai manifesti, era spietata: ogni tedesco che cadeva



L'articololetto di "Nani" Berto ne "Il Patriota" del 15 luglio 1945.

dieci italiani dovevano subire la stessa sorte. Non importa chi fossero: anziani, donne, bambini.

Anche per il povero Sisto fu deciso in quella notte di andare a prenderne il corpo. Benchè io avessi fatto presente la pericolosità dell'operazione, in cinque o sei presero una camionetta in nostro possesso e si avviarono per via Gò. All'altezza del passaggio a livello videro un movimento di soldati sulla linea ferroviaria. Prudentemente fermarono la camionetta prima della crosara vicino al ponte di Pilotto e in ordine sparso si avvicinarono alle sbarre pensando che fossero gli avamposti americani.

Quando si accorsero che erano tedeschi per due di loro, Luigi Maino e Giovanni Meneghetti, fu troppo tardi. Furono falciati dai colpi di mitragliatrice.

Gli altri che erano rimasti più indietro Toni

Veggian, Maragno, Sante Munari consore e, mi pare, il marito della comare Grappeggia riuscirono a sfuggire ai proiettili buttandosi nella Mattarella e nascondendosi sotto il ponte."

Il fatto ce lo conferma anche Maria Zampieri, la moglie di Toni Veggian, da noi interpellata.

"Toni mi diceva che a lungo rimasero sotto il ponte e poi raggiunsero i Pontesei camminando dentro il fosso per non essere notati".

"Che successe in piazza quella notte?" chiediamo ad Albino.

"Dopo la mezzanotte, ad uno ad uno, i miei compagni di lotta scomparvero dalla piazza e, con mia grande meraviglia, mi trovai solo a presidiare le scuole elementari.

Il piano terra era pieno di armi mentre, al primo piano, i tedeschi catturati, stremati dalla fatica della fuga e dalla paura, dormivano sdraiati sul pavimento. Io passai quella notte insonne di guardia all'interno dell'edificio, mentre fuori si sentiva il crepitare delle mitragliatrici e il sibilo di qualche cannonata. In vari punti del paese lo scontro tra americani e tedeschi in fuga continuava.

Solo verso il mattino ritornò un po' di calma. Il territorio era ormai tutto in mano agli americani. Solo quando ci fu piena luce uscii dall'edificio delle scuole. E ricordo che le prime persone che notai furono Toni Boschetto e un soldato americano moro che saltava il muretto di casa Perin.

Per tutto il giorno 28 non avevo messo niente sotto i denti e la mia pancia era un pezzo che reclamava. Toni Boschetto mi disse che dai Galdeman, in via Fontanone, c'era latte per tutti. Mi avventurai quindi lungo la Ceresina e attraverso i campi di Lorenzoni raggiunsi quella famiglia.

Dove ora si trova via Comboni e l'impianto sportivo si erano accampati gli americani. Quando io passai i soldati, guardie comprese, dormivano ancora sotto le tende.

In casa Galdeman trovai un gran numero di persone perchè alcune famiglie che abitavano lungo via Garibaldi, i Berto dei Giardini, i Benetti e i Zambello di via Roma, vi si erano rifugiate ritenendolo un posto più appartato e sicuro.

Lì finalmente con una bella scodella di latte caldo, offertomi da Gervasio e dalla Teresa, potei acquietare i morsi della fame e brindare alla conquistata libertà.”

“Come finì la sua vita di partigiano?” chiediamo da ultimo.

“Ritornata la calma in paese dal comando di brigata fui mandato a fare vigilanza a Vicenza. Rimasi qualche giorno nella città semideserta a presidiare la zona attorno al ponte degli Angeli e lungo il Corso.”

Concludendo la nostra intervista Albino si leva un sassolino dalla scarpa e ci dice: *“A riconoscimento per tutti quei mesi passati tra sacrifici e pericoli nulla mi è stato dato: nessun brevetto Alexander attestante la mia attività di partigiano combattente o patriota”.*

Congedandoci da lui un tardivo grazie glielo diciamo noi.

I civili durante quei giorni non erano meno in pericolo di chi partecipava attivamente alla lotta. Potevano essere bersaglio dei tedeschi che fuggivano impauriti e che sparavano su ogni oggetto che si muovesse o essere da loro messi al muro per vendetta.

La loro legge del taglione non concedeva sconti a nessuno.

A Barche, in seguito alla guerriglia che i partigiani locali avevano attivato per recuperare una cavalla e del materiale sequestrato ai contadini, dai tedeschi fu messa al muro l'intera famiglia Bassi e la stessa sorte stava per subire Angelo Pedon a causa della morte del soldato tedesco alla Madonetta. Per loro fu provvidenziale l'arrivo di aerei americani che misero in fuga la squadra tedesca.

Come ci ha raccontato Laura Donà, moglie del partigiano Nani Berto, anche i suoi familiari, mamma Albina e i fratelli Evelino e Livio, furono messi al muro con altre persone in casa Donadello e salvati solo dall'intervento dei partigiani.

Anche i civili in quegli ultimi frangenti della guerra dettero il loro contributo di sangue.

Già il 27 febbraio, mentre stava lavorando vicino alla propria casa, Bortolo Pilotto aveva avuto il corpo straziato mentre era in atto una incursione aerea sulla stazione ferroviaria.

Il 28 e 29 aprile altri 2 civili furono gravemente feriti: Angelina Boschetti, che in seguito alle ferite riportate morì all'ospedale di Vicenza il 5 agosto, e Natale Giometto, investito da jepp americana mentre attraversava la strada. In seguito all'incidente subì l'amputazione della gamba.

I giorni successivi alla Liberazione furono pertanto giorni di gioia e di lutto.

Di gioia per la fine di quell'inutile massacro chiamato Seconda guerra mondiale, lutto per i morti disseminati nei nostri campi e sulle nostre strade. Alcuni di loro trovarono riposo nel nostro cimitero: i sei che riposano nella tomba comune, Francesco Tasca, colpito mortalmente all'Anconetta di Vicenza e 17 soldati tedeschi.

Durante la lotta partigiana prezioso fu il contributo delle donne e dei giovani e la solidarietà delle famiglie contadine.

Alle donne e ai giovani erano affidati importanti incarichi di staffetta mentre l'ospitalità nelle stalle e sui fienili permetteva a chi era ricercato di trovare un asilo più sicuro che in casa propria.



Associazione Nazionale Alpini
Sezione di Vicenza
GRUPPO di SAN PIETRO IN GU - PD -



INCONTRO CON L'AUTORE

Il Prof. Guerrino Citton
presenta il suo libro
DALLA SICILIA ALLE ALPI
Unità tedesche in ritirata

VENERDI' 29 APRILE 2011
ORE 20.30 PALAZZO RIZZETTO
INGRESSO LIBERO



Ricostruzione storica delle vicende belliche in cui furono coinvolte quattro unità dell'esercito tedesco, operative anche a SAN PIETRO IN GU

Quale fosse il ruolo della staffetta ce lo spiega Eligio Aguggiaro che abbiamo intervistato.

-Sono Eligio Aguggiaro, nato a Curtarolo l'8 novembre 1927. Sono stato giovane balilla e ho frequentato la scuola fino al primo anno del liceo classico Pigafetta.

Ricordo che, in quanto partigiano, dopo la liberazione, ebbi diritto di essere sottoposto all'esame speciale di 5^a ginnasio.

Mio padre Erminio era arrivato con la famiglia a San Pietro in Gu in qualità di segretario comunale.

Essendo notoriamente di idee socialiste ha sempre trovato difficoltà nel lavoro e fu soggetto di numerosi trasferimenti. Per motivi politici fu trasferito due volte da San Pietro in Gu.

Una prima volta nel '41 perchè invisato ai fascisti e una seconda volta nel '46 perchè invisato ai democristiani.

Durante i vari spostamenti di mio padre la famiglia rimase a San Pietro essendo mia madre maestra di ruolo del luogo. Ricordo che nel '45 era molto duro vivere con le mille lire di stipendio di mia madre ed io anche per questo motivo interruppi gli studi.

Con lo stipendio mensile di mia madre si poteva comperare un Kg di burro o un copertone di bicicletta.

Nel luglio del '44, avevo allora 17 anni, Nani Berto mi parlò della lotta partigiana e mi chie-

se se volevo dar loro una mano: per la mia giovane età potevo essere una buona staffetta poco individuabile dal nemico.

Io aderii subito e non passò molto tempo che fui utilizzato in una missione molto pericolosa: in agosto, con Nei Bordignon, fui incaricato di trasportare dell'esplosivo da San Pietro in Gu a Malo, esplosivo che doveva servire per minare i binari della linea ferroviaria Vicenza-Schio.

Solo un'altra volta ebbi un incarico così difficile, mentre generalmente il servizio di staffetta consisteva nel trasporto di lettere, messaggi e documenti in varie zone delle provincie di Vicenza, Padova e Treviso.

Le missive le portavo o dentro le scarpe, nei calzini o infilate nel tubo della bicicletta.

Nel settembre del '44 fui anche reclutato dai tedeschi a lavorare per la TODT prima ad Albettonne e poi a Valbona.

La tessera di ausiliario che mi dettero mi fu molto preziosa nei mesi successivi dimostrandosi un utile salvacondotto quando venivo fermato dalle SS durante il servizio di staffetta. Abitando al piano superiore del municipio potevo assistere a quanto succedeva.

Ricordo che vi erano ospitati anche due graduati tedeschi uno dei quali, Jelenic, faceva parte della Nazionale austriaca di calcio.

Alla domenica pomeriggio i ragazzi come me andavano a Villalta presso la villa Tacchi dove



era alloggiata la Milizia Portuaria. Nel campo adiacente alla villa si facevano delle belle partite di calcio. Vi giocavano Santagiuliana, Bassetto e Menti del Vicenza, Alberghini della Spal, Mezzi della Pro Vercelli, Tessarolo e lo stesso Jelenic.

In Comune c'erano come dipendenti persone che parteggiavano per noi. Nel '43 era stato assunto come invalido di guerra Sante Munari e poi c'era la Elsa Piva.

Davano notizie e procuravano ai partigiani documenti falsi.

Nel '44 era stato mandato commissario prefettizio Aldo Melloni. Il fatto che fosse una brava persona che, in quei difficili momenti, cercava di aiutare la gente, non lo esentò, dopo la Liberazione, dall'essere bastonato e imprigionato per alcuni giorni nel cesso del municipio.

In aprile del '45 si sentiva aria di liberazione. I tedeschi si preparavano a scappare e rubavano ogni mezzo utile per farlo.

Rubarono anche la mia bicicletta che poi riuscii a recuperare sotto il portico di Toniato, al Gò.

Con l'assalto alla Portuaria i partigiani si erano dotati di tutte le armi possibili e avevano piazzato due mitragliatrici a nord e sud della piazza. Su consiglio di Nani la mia famiglia abbandonò il municipio il 25 aprile e si rifugiò a Barche nella casa dei "Morte" presso la famiglia Toso.

Nessun posto in quei momenti era sicuro.

Si accorse di questo una mia zia che era con noi. Era andata a fare i propri bisogni nel cesso ecologico della famiglia, contornato di canari, allorchè venne presa di mira da truppe di passaggio sulla strada.

Fortunatamente non fu colpita. Essendo a Barche non potei quindi assistere all'arrivo delle truppe americane in piazza.

Al mio ritorno potei però vedere i nostri concittadini morti in quei giorni in una stanza della canonica e il trasporto delle salme dei tedeschi al cimitero su un carro trainato da animali e condotto da Gaetan Argento.

Fui anche protagonista di un fatto spiacevole che poteva costar caro.

Sembrava che fosse arrivato l'ordine di armare tutti i partigiani.

In municipio c'era la stanza del dassiario piena di armi. Anche a me, che non avevo mai sparato un colpo, fu dato in mano un fucile mitragliatore Tonson.

Il responsabile mi aveva assicurato che era scarico.

Io, forse emozionato, inavvertitamente premei il grilletto. Partì un colpo che per fortuna si schiantò sulla parete sopra un mucchio di bombe a mano.

Se colpite sarebbe saltato in aria l'intero municipio con le persone dentro."

La Pro Loco ringrazia per la collaborazione nella distribuzione de IL GUADO

CONTRADA BARCHE - GÒ

Vie	Distributori
Via Barche	Mazzilli Luigi
Via Calonega	Mazzilli Luigi
Via Capitello	Trabaldo Mariano
Via Carducci	Leonardi Mariano
Via Formigaro	Zecchin Valentina
Via Foscolo	Leonardi Mariano
Via Manzoni	Leonardi Mariano
Via Montale	Leonardi Mariano
Via Nicolin	Leonardi Mariano
Via Papa Giovanni XXIII	Leonardi Mariano
Via Papa Luciani	Leonardi Mariano
Via Puccini	Leonardi Mariano
Via Rebecca	Meneghetti Sisto
Via Rossini	Leonardi Mariano
Via Tasca	Bonotto Stefano
Via Vecchietta Trevisana	Meneghetti Sisto
Via Verdi	Leonardi Mariano

Prendi radici di fede, fronde di speranza e rose di carità. A queste aggiungi viole di umiltà, gigli di purezza e genziane di mortificazione.

Lega tutto in un fascetto con il filo della pazienza. Metti a bollire sul fuoco vivo della carità e poi versa il tutto nel vaso della santa orazione.

Non dimenticare di aggiungere il vino dell'allegria e l'acqua della temperanza. Non fare mancare il sale della saggezza e il miele della dolcezza. In questa salutare ricetta tutto deve avere e conservare gusto e sapore per rendere più amabile la vita.

Durante la notte gli ingredienti devono stare chiusi con il coperchio del silenzio e fermi e coperti per almeno otto ore consecutive.

Giunto il mattino, appena sveglio, togli il coperchio dell'infuso e comincia a sorseggiare lentamente e di continuo fino a sera, fino all'ora di tornare a coricarti.

Le mattine seguenti ripeterai il tuo solito trattamento finché ne avrai bisogno, cioè sempre.

Questa fantastica prescrizione non ha date di scadenza, non ha effetti collaterali, non ha controindicazioni di sorta. Fa molto bene a chi l'accetta e volentieri l'assume.

Questa salutare ricetta è specifica per il corpo, ma altresì benefica per l'anima, specialmente di chi sente di averla bisognosa di attenzioni e di cure.

IL GRUPPO GIOVANISSIMI INFORMA



Ciao a tutti. Siamo la squadra "giovannissimi del G.S. Guadense Rotogal Espe".

Da tempo siamo alla ricerca di un posto sicuro dove allenarci e praticare il ciclismo, che è il nostro sport preferito.

Ci allenavamo nella zona industriale del nostro paese, ma lì era diventato troppo pericoloso per la presenza massiccia di camion. Dall'otto aprile abbiamo iniziato a fare i nostri allenamenti in via Barche: ci alleneremo il mercoledì ed il venerdì, dalle ore diciotto alle

diciannove e trenta circa. Pertanto in questo lasso di tempo la strada rimarrà chiusa.

Vogliamo ringraziare di cuore i frontisti e tutti quelli che, allungando un po' il loro percorso, ci permettono di allenarci senza pericolo.

GRAZIE , GRAZIE, GRAZIE .

Gruppo giovanissimi
G.S. GUADENSE ROTOGAL ESPE

C'è stato un grande cambiamento, in una settantina di anni, nel modo di fare gli auguri di buon anno. Anch'io quest'anno ho ricevuto una mail di auguri da una cugina che abita in Francia. Quando l'ho ricevuta mi è affiorato alle labbra un sorriso nostalgico perché mi sono ricordato degli auguri che ci si scambiava il primo giorno dell'anno.

C'era l'usanza di andare di casa in casa, al mattino molto presto, per augurare il “*bon prinsipio de ano*”. Lo facevano quasi esclusivamente i poveri che in cambio degli auguri ricevevano una moneta o una “*sessola de farina gialla*”. Era un'occasione per i bisognosi di ricevere qualcosa. Il primo ad arrivare a casa nostra era sempre “*Pulta*”, un girovago che a noi bambini faceva paura ma che in realtà era un buon uomo. Aveva fatto il marinaio e da bimbo pure il pastore. Anche tanti bambini andavano a fare gli auguri il primo giorno dell'anno. A volte venivano recitate delle filastrocche. Me ne ricordo una:

*Bon prinsipio de ano
bone feste, bone minestre,
na bona stagione de sorgo,
una de formento,
deme na bona man che son contento.
Contento sia,
deme na bona man,
che vado via.*

Io, accompagnato dal papà o da mio fratello, andavo a fare gli auguri agli zii e ai nonni.

In quegli anni c'erano tante superstizioni. Per esempio, gli auguri “de bon prinsipio” delle donne non erano graditi; addirittura esse non potevano entrare nelle case il primo giorno dell'anno perché si credeva che portassero sfortuna. A casa mia, grazie al cielo, queste superstizioni non esistevano.

Gli auguri si facevano anche inviando cartoline o biglietti ad amici e parenti che abitavano fuori paese.

Ora tutto è cambiato.

Incontrandosi ci si fa gli auguri con strette di mano e baci.

Agli amici e ai parenti si telefona, si inviano messaggi o mail. Io, anche quest'anno, ho trovato comunque molto piacevole andare a fare personalmente gli auguri a qualcuno di una certa età e rimanere anche un po' a chiacchierare insieme. Un po' di buon “contatto umano” non guasta mai!



ROTOGAL di Gallio Angelo & C. s.n.c.

*Produzione Nastri Adesivi
Neutri e Stampati*



35010 SAN PIETRO IN GU (PD) - Via Cavour, 68 - Telefono 049 599.11.61 r.a. - Fax 049 599.21.41
www.rotogal-italia.it - e-mail: rotogal@tin.it - Codice Fiscale e Partita IVA 00691220289

Ogni mese se cambiava i nissui. Quando che toccava el cambio dei nissui fati col canevo e el bombaso, se dormia ben, i gera feschi e profumai, ma quando che toccava quei de stoppa, el gera un continuo spunciare, te vegnei su aea mattina, con le gambe rosse strissiae.

Se te gavevi spissa, bastava movare le gambe par dritto e par storto, te te grattavi senza far fadiga.

Par fare la lissia, bisognava mettere in moia i nissui.

Aeora se ciapava la caliera, la s'impienava de acqua, se fasea fogo e quando che la boieva, se butava xo la senare, che prima la gera stà pasà con el criveo, par tirar via i carboni.

La senare, insieme con l'acqua, la dovea boiare mesa ora e dopo bisognava assarla

depositare.

Intanto se pareciava el masteo soto el portego e drento se sistemava i nissui onti, e ultimo da sistemare el gera el "bugarolo" che el dovea fare da filtro parchè no passasse la senare.

Con atension a no scotarse, daea caliera con na secia, se tirava su el liquido deposità daea senare, e lo se metteva sora i nissui sol masteo.

Par dodase ore i dovea "stare in moia" (in ammollo).

Se lavandoi se vedea che non i gera netti, se ripetea l'operassion.

Ma poarete le man! El lissiasso (liquido ricavato facendo bollire acqua e cenere) faceva rovinare e sanguinare le mani.

Pore femene!!



IDRO GARDEN
Zombon Stefano

VENDITA, ASSISTENZA MACCHINE e
ATTREZZATURE da GIARDINO ed IRRIGAZIONE

Via Marconi, 60 (SS. 53 Postumia) • 35010 S. PIETRO IN GU' (PD)
Tel. 049 945 54 50 • Fax 049 945 98 12 • Cell. 335 661 95 82
www.idrogarden.com - info@idrogarden.com

HONDA shindaiwa Jansered HITACHI



ZORZI
Gioielleria Oreficeria Orologeria
Laboratorio creazioni di oreficeria e riparazioni
CARMIGNANO DI BRENTA (PD) - Tel/Fax: 049.5957303

MORELLATO Gioielli da vivere.
NOMINATION
LONGINES
roberto cavalli
CITIZEN
SECTOR
DINI
CHRISTOFERINI
POSSINI

DonnaOro
CHIMENTO
UNOERRE

Zo dae scaea de legno grezo,
me spetava i socoi,
mori o maron
i du colori che ghe gera in commercio,
con mezo taco se i gera novi,
con la punta in su se i gera consumai.

Par amorbidirghe la pele,
ghe dasevimo na bea onzada
con l'onto de mas-cio,
ch'el servia anca da patina,
parchè dopo fatto sto trattamento
i pareva nuvi.

Quando che vedevimo che la staiòn la
gera tanto indrio,
e i socoi consumai,
ghii dasevimo a meopà,
che el ghe metea na stricheta

de curame, tutto intorno sotto a soea,
e dopo me pareva de avere
un par de scarpe,
non e fasea pì strepito.

I gavea tante quaità i socoi:
- i te sentiva caminare da distante
- i te macava i pie parchè i gera duri
- i te fasea ciapare le buganse (i geloni)
sui calcagni
- i cai, con i socoi i vegnea fora
par sotto e par sora.

Però dopo aver passà la staion d'inverno,
se te mettevi queo che restava
dei socoi, sol fogo,
i savea darte l'ultimo segno de
amicissia... "el caeor"

La Pro Loco ringrazia per la collaborazione nella distribuzione de IL GUADO

CONTRADA POSTUMIA

Vie	Distributori
Via Albereria	Marchioron Renato
Via Brigata Julia	Zampieri Pozzer Mara
Via D. Pittarini	Stella Stefano
Via dei Bersaglieri	Zampieri Pozzer Mara
Via dei Fanti	Zampieri Pozzer Mara
Via Divisione Folgore	Zampieri Pozzer Mara
Via Garibaldi	Chiomento Angelo
Via Levà	Imoli M. Antonia
Via Monte Grappa	Menini Alessandra
Via Monte Pasubio	Imoli M. Antonia
Via Pino	Zampieri Bernardo
Via Poianella	Brigo Ernesto
Via Postumia Vecchia	Imoli M. Antonia
Via Roma	Venzi Tiziano
Via Vetriani	Brugnolo Giuliana
Via Vittorio Emanuele	Venzi Tiziano

CONTRADA CASTELLARO

Vie	Distributori
Via Adige	Ambrosi Antonio
Via Capolina	Magnabosco Bortolo
Via Cappello	Bartolomei Mario
Via Castellaro	Zanella Luigi
Via Cavour	Morselli Giuseppe
Via Ceresone	Barbieri Gianfranco
Via Marconi	Bartolomei Mario
Via Meneghetti	Martinello Gianni
Via Piave	Ambrosi Antonio
Via Poston	Zanoni Rino
Via S. Pertini	Martinello Gianni
Via Sega	Zanella Luigi
Via Zanchetta	Barbieri Gianfranco

Nei ani quaranta 'e robe 'e jera difarente da desso, se magnava poco e mae.

Quando che jera stajon de fruti i tusi de sera i 'ndava torsei dove che i ghe jera, diremo che jera a fame che fasea vegnere a voja de robare. Ma fin che jera i fruti, ancora ancora se podea portar pasiensa, ma quando che i fregava e gaine, ciò, i gera doeori. Questo capitava specialmente prima dee feste de Nadae o par l'ultimo de l'ano. Na volta a xe capità che a Marieta a xe 'ndà sol punaro par verzare e gaine, non ghinjera gnanca una. Allora la ga sigà:

- Joani! O seto che e gaine e xe sparìe tute! Vien vedare!

- Marieta! Sìto sicura che jeri sera te e ghè sarae, che no e sia in volta pal campo?

- Te digo che e go sarae e anca contae, le jera diese.

- Chii diinquenti de ladri, a ga da vegner- ghe...

Capitava che vegneva a voja de stare in compagnia e magnare colcossa, ma cosa? Allora mi e me cugine semo andae so un campo tacà casa e ghemo robà na suc- ca; se gavemo tolta a pignata, quea che i scaldava aqua par fare a lissia, a jera nera piena de caisine parchè no i a fregava mai; semo andae dadrio de casa e gavemo impissà el fogo co on poca de erba seca, ghemo messo a succa dentro a pignata co l'aqua, semo andà torse na fassina e a

forsa de supiare el fogo el se ga invià e a succa se gà cusinà. Mi credo che se gavis- simo avui dei boni panini, no gavarissimo magnà a succa infumentà.

Me mama a ga domandà:

- Tose, dove gavio catà chea succa?

- La jera in tera drio a strada, qualchedun la ga persa, la ghe sarà andà xò dal care- to, e nojaltre la gavemo tolta sù, 'a gavemo cusinà e magnà.

Dighe ste robe ai tusi de desso, juri i fa me- renda coe merendine, e i beve Coca Cola, gnanca i ghe crede che nojaltri bevemo a graspia e ne pareva un lusso. Desso i xe tuti bei lavai e profumai, nojaltri saviimo da stala e gnanca se sentiva. Jerimo sem- pre continti, zugavimo scalon, se corivimo drio parchè zugaimo spussa e cucù. A sera andaimo lavarse i pie sol foso, disiimo 'e orasion e andaimo in leto.

VEBRE

DI BRESSAN A. & VEGGIAN F. SRL

- IMPIANTI ELETTRICI
- CIVILI & INDUSTRIALI
- AUTOMAZIONI
- SISTEMI DI SICUREZZA

SAN PIETRO IN GU (PD)
VIA CAVOUR, 60
Tel. e Fax 049 599 14 46
info@vebre.com - www.vebre.com

AZIENDA
CERTIFICATA



DNV



INSTALLATORE
AUTORIZZATO



GALVAN CENTER
MOLTO PIU' DI UNA FERRAMENTA

- Ferramenta
- Materiale Elettrico e Colori
- Casalinghi e Giardinaggio
- Idraulica
- Fumisteria
- Liste Nozze

LAVAGGIO AUTO SELF-SERVICE
aperto 24 ore su 24 

GALVAN MARIO s.r.l.
Via Marosticana, 40/N - BOLZANO VICENTINO (VI)
Tel. 0444 350061 - Fax 0444 354168
e-mail: info@galvancenter.it - www.galvancenter.it



IR.FE.

NOLEGGIO CAMPER
BOLZANO VICENTINO
TEL : 349 49 20 973
WWW.IRFE.IT



Luca Facchinello "laureato".

Il tema dei giovani che vanno all'estero per perfezionare il loro curriculum scolastico è di grande attualità. A favorire questa forma di migrazione contribuiscono anche le borse di studio finanziate dalla Comunità Europea. Per chi non ha ancora conseguito una laurea, progetti quali l'Erasmus e il Socrates permettono di frequentare Università straniere per alcuni mesi e veder riconosciuto il percorso di studio fatto all'estero. Per chi invece ha conseguito la laurea di Secondo livello si aprono le porte dei dottorati di ricerca ai quali si accede mediante concorsi pubblici molto selettivi.

I concorsi promossi in Italia sono attualmente molto criticati per gli scarsi finanziamenti e perchè, per prendere una borsa di studio, al candidato, più che il merito, spesso serve

avere l'appoggio di qualche professore.

Da questo numero presenteremo una serie di interviste fatte a giovani nostri compaesani che hanno perfezionato o stanno perfezionando il loro corso di studi fuori dall'Italia.

Uno di essi è il dottor Luca Facchinello che da alcuni mesi si trova a Stoccolma.

L'ho incontrato durante le vacanze natalizie e gli ho chiesto di presentarsi e di presentare la sua esperienza di studio.

"Sono Luca Facchinello e ho 25 anni. Dopo aver conseguito la maturità scientifica presso il Liceo Statale Quadri di Vicenza, ho frequentato il corso di "Economia Internazionale" presso la facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Padova per tre anni. Ho quindi deciso di continuare gli studi a Bologna dove era stato appena istituito un "master di ricerca" in lingua inglese. Questi due anni di studio mi hanno dato l'opportunità di avere un assaggio di cosa vuol dire fare ricerca e, soprattutto, mi hanno garantito una formazione in linea con quella fornita dalle principali Università europee."

- Che cosa ti ha spinto a partecipare al concorso per un dottorato all'estero?

I due fattori sopracitati sono stati determinanti per la mia scelta. Vi ha concorso anche una terza motivazione: la voglia di fare un'esperienza di studio o di lavoro fuori dell'Italia. Dopo il conseguimento, l'anno scorso, della laurea specialistica a Bologna per me è risultato naturale concorrere per il dottorato che sto frequentando.

- Cosa prevede il piano di studi del tuo dottorato?

Frequento lo Stockholm Doctoral Program in Economics, un dottorato di ricerca in Scienze economiche organizzato dall'Università privata a cui sono stato ammesso, la Stockholm School University e dall'Università pubblica di Stoccolma, la Stockholm University.

Il programma prevede due anni di studio e tre anni di ricerca pura ed è molto impegnativo.

Da quando sono a Stoccolma la mia vita è scandita dagli impegni scolastici.

L'anno accademico è diviso in quattro periodi (quarters) durante i quali si frequentano



Università ddi Stoccolma: Stockholm School of Economics

due corsi. Alla fine di ogni corso si sostengono i relativi esami. A differenza dei programmi italiani, qui i corsi sono molto pratici e ogni settimana ad ognuno di noi viene affidato un problem test, una serie di esercizi da consegnare risolti entro la settimana successiva. Tali esercizi sono obbligatori e la loro valutazione incide sul voto finale. Come avrai capito il tempo libero è veramente scarso.

- Quali considerazioni ti senti di fare riguardo al percorso di ricerca offerto dall'università italiana e quella europea?

Devo fare una premessa: oggi l'universo della ricerca economica è totalmente globalizzato e istituzionalizzato, nel senso che ogni Università nel mondo viene valutata per la propria produttività in ambito scientifico, secondo criteri ampiamente condivisi e standardizzati che permettono di stabilire quale sia il contributo scientifico di ogni dipartimento.

Nel campo della creazione del sapere economico l'Italia occupa un posto abbastanza marginale: pochi dipartimenti di ricerca italiani sono riconosciuti a livello internazionale.

In tutto il mondo la preparazione del ricercatore avviene durante i dottorati di ricerca. Ma all'estero, nelle migliori Università europee e statunitensi, la durata del percorso è più lunga, generalmente dura 5 anni, e prevede un iniziale ulteriore periodo di formazione di 2 o 3 anni prima di iniziare la ricerca vera e propria. Il tipico dottorato di ricerca in Economia in Italia dura invece solo 3 anni. L'ulteriore formazione e l'acquisizione di nuove conoscenze sono affidate all'iniziativa autonoma del dottorando che può nel migliore dei casi



Stoccolma, la capitale della Svezia.

avvalersi della supervisione di un relatore. Una riflessione qui è d'obbligo: il fatto che il sottoscritto e altri studenti italiani vengano ammessi al dottorato in Università europee o di altri Stati sta a dimostrare che in Italia non è il capitale umano che manca. Inoltre dimostra che anche qui ci sono Dipartimenti di economia che offrono una preparazione valida a livello globale.

Ciò è dovuto al fatto che molti docenti hanno completato la loro preparazione scientifica nelle migliori Università degli Stati Uniti, d'Inghilterra e della Francia. E' in atto quindi anche da noi quel meccanismo virtuoso, già decollato in Spagna, dove i migliori Dipartimenti di Economia da tempo reclutano, secondo criteri meritocratici, ricercatori formati all'estero. In Spagna oggi gli studenti che vogliono dedicarsi alla ricerca economica possono trovare in casa un'ottima formazione. E questo fa anche evitare la fuga di "cervelli" all'estero.

- Com'è la vita a Stoccolma?

A parte il programma di studi che, come ho spiegato, è molto impegnativo, posso dire che per ora (sono qui da sette mesi) a Stoccolma mi trovo bene.

Vivo in un piccolo monolocale al nono piano di un edificio situato a sud-ovest di Stoccolma, a mezz'ora dalla mia università.

L'appartamento mi è stato procurato dall'Università ed è meno costoso di quello che utilizzavo a Bologna. E' dotato oltre che dell'angolo

notte anche di un piano cucina. Con me occupano l'edificio studenti provenienti da ogni parte del mondo.

Raggiungo l'Università tramite la "Tunnelbana", rete di metropolitana molto efficiente che niente ha da che vedere con Trenitalia. Stoccolma è città molto bella e molto diversa durante l'anno a causa della vicinanza al Circolo polare artico.

D'estate è piena di luce e, verso luglio si arriva ad avere solo 5 ore di buio, mentre a Natale la luce dura altrettanto.

D'inverno si è perennemente sotto un manto di neve che rende suggestivi i vari luoghi della città. I servizi sono efficienti e funzionali.

Quel poco di tempo libero che lo studio mi lascia lo passo assieme ai miei colleghi di dottorato, stranieri come me, usciamo assieme e stiamo costruendoci una buona rete di amicizie.

- Come prevedi il tuo futuro professionale?

Come ti ho detto l'Università che frequento è privata ed è finanziata dalle più grandi società economiche del paese che da essa attingono gran parte del loro personale direttivo.

Ti cito l'Ikea che opera anche da noi.

Alla fine del percorso di studio a noi studenti si aprono due strade: il proseguire la carriera accademica presso l'Università come ricercatori o entrare alle dipendenze di qualche multinazionale.

Non ci resta che fare i complimenti a Luca e augurarli buon lavoro!



BB
BERDIN
dal 1846

ABBIGLIAMENTO IN PELLE
MONTONI - PELLICCE
PELLETTERIA - VALIGERIA

Via Gorizia, 3 (S.S. Postumia)
Bolzano Vicentino - Tel. 0444 351100

AUTOCARROZZERIA

Feliciano
Biasi



Via Marconi, 56 - S.S. Postumia 53
S. Pietro in Gù (PD)
www.biasi.org
e-mail: carrozzeria@biasi.org

Tel. **049 599 20 52**
049 559 11 11

Quando Gastone Fiore, di professione macellaio, ha letto la precedente "Storia inverosimile" (GUADO, Aprile 2010), mi ha contattato, non smettendo più di ridere mi ha detto: - Senti questa.

"Anni addietro mi sono recato in quella casa con *Cica Mantoan*, mediatore de bestie, per comperare una vacca da carne.

Abbiamo visitato la piccola stalla assieme alla *paròna* e guardato la candidata all'acquisto.

Dopo avere confabulato sul prezzo della bestia, io tiravo acqua al mio mulino, la *paròna* al suo, e dopo un lungo tira e molla il *Cica* ha preso la mia mano e quella della *veciota* e le ha fatte battere l'una sull'altra in modo da tagliare corto e stabilire la via di mezzo.

Il battere reciproco delle mani equivaleva a mettere la firma sull'accordo.

La *paròna*, non tanto contenta, ha fatto buon viso a cattiva sorte e ci ha invitati nella cucina per brindare con un bicchiere di vino.

Seduti attorno al tavolo, ella, anche se ormai corta di vista, ha aperto la credenza, ha preso un vassoio con due bicchieri e ha appoggiato il tutto in disparte sulla tavola.

Si è avvicinata ancora alla credenza, pensa-

vo che prendesse un canovaccio per pulire i bicchieri che avevano il classico dito di polvere, ed invece ha preso una bottiglia di crinto, già aperta...e ha riempito tranquillamente i due bicchieri.

Ho capito che loro i bicchieri non li usavano mai e bevevano il vino alla canna, e ho esclamato: - *Sono astemio, non posso bere vino*; invece *Cica*, anche lui a corto di vista, ma col volto rosso ed il naso violaceo, con segno di gratitudine ha ringraziato della cortesia ricevuta. Ha preso il bicchiere, sollevato il braccio e ha versato tutto in bocca senza sorseggiare...e ad un tratto ha cominciato a sputare tutto innescando una lunga tosse.

Incredibile, oltre al vino *polveroso* c'era un orologio da polso della *paròna* messo nel bicchiere ...chissà da quanto tempo.

Alla vista dell'accaduto, la povera donna, incredula, con molta meraviglia ha esclamato: - *Ah...poro el me orolojo dea Cresema, varda dove ch'el gera, chissà s'el funsiona ancora!*"

VUOI SAPERE COME RIDURRE I CONSUMI DELLA TUA CASA O DELLA TUA AZIENDA?
VUOI CONOSCERE QUANTO PUOI RISPARMIARE CON L'EFFICIENZA ENERGETICA?
VUOI SAPERE COME USUFRUIRE DELLE DETRAZIONI FISCALI DEL 55%?

LEONARDI
ING. CARLO

STUDIO INGEGNERIA

via Tasca, 104 - San Pietro in Gu (PD)
 tel. 340/3334516
 mail. carlo.leonardi@hotmail.com

TECNICO ACCREDITATO PROGETTO



INIZIATIVA EUROPEA PER LA DIAGNOSI
 ENERGETICA DEGLI EDIFICI

www.enforce-eeen.eu

RICHIEDI UN CHECK-UP GRATUITO

Ricordo che la giornata invernale, grigia e piovosa, mi aveva costretto a casa, e che per ingannare ed occupare il tempo mi ero messo a spolverare e riordinare i libri della mia modesta biblioteca. Ed era stato il caso a mettermi in mano il volume “Luci e Canti” e farmelo aprire proprio al capitolo che riguarda il vecchio organo presente dietro l’altare maggiore nella nostra chiesa.



L’organo De Lorenzi della nostra chiesa

A suo tempo, dato che il libro era stato pubblicato nel 2002 in occasione dei 150 anni di attività della Schola Cantorum di San Pietro in Gu, avevo letto il capitolo in questione, e ricordo che aveva suscitato in me alcune curiosità, che tali erano rimaste, dato che per il poco tempo disponibile non ne avevo cercato le risposte. Ed erano le stesse domande che, disobbedendo al monito del Celebrante di seguire con attenzione le funzioni religiose cui partecipavo, a volte mi tornavano in mente durante lo svolgersi delle stesse; era quindi opportuno dar loro una risposta, e chi, se non

i diretti interessati, poteva farlo?

E così, una bella sera, alla fine delle consuete prove settimanali del coro, mi trovo all’uscita del nostro nuovo Oratorio con il neo presidente Diego Bassi e il direttore della Schola Gino Tararan. Chiedo loro di rispondere alle mie domande, che forse erano anche quelle di molti Guadensi. Devo dire che la serata, conclusasi a tarda notte, è stata proficua di informazioni, grazie alla disponibilità degli interessati.

Inizio chiedendo:

Come mai l’organo, che nel libro è descritto come uno strumento di buona fattura, non viene utilizzato?

Gino mi guarda quasi a dire: “Ma che domanda è”? Poi mi squadra e mi dice: “Credo che il problema che da sempre affligge la cultura in generale, e quella musicale in particolare, sia legato ad una questione economica, in altre parole schei o adesso euri. Ed è la conseguenza di un certo atteggiamento purtroppo ricorrente: basta girare intorno lo sguardo per accorgersi di quanta ignoranza musicale c’è nella nostra bella Italia, sia a livello civile che ecclesiale. All’epoca, e si parla del 1993, si era pensato ad un restauro dell’organo, ma l’attenzione della Parrocchia era giustamente rivolta alla costruzione del nuovo Oratorio. Poi, il restauro imposto dalla Sovrintendenza delle Belle Arti di Venezia, recepita integralmente anche dagli uffici della Curia, doveva riportare l’organo a come lo aveva costruito nel 1872 l’organaro scledense De Lorenzi. Voleva dire ripristinare la sonorità che aveva nella seconda metà dell’800, adeguata alla chiesa dell’epoca, che misurava meno della metà dell’attuale. In alcune parrocchie del vicentino, strumenti simili sono stati restaurati con grandi sacrifici delle comunità, e ora essi sono poco usati oppure lasciati al degrado, proprio a causa di un restauro rigido, che non ha tenuto conto delle mutate sensibilità sonore, sia classiche che liturgiche. Quindi era anche necessario un suo ampliamento per aumentarne la potenza musicale, e adeguarla alla chiesa attuale, ma a questa esigenza era stato posto il divieto assoluto di attuazione”.

Allora è questo il motivo per cui avete acqui-



Il particolare della tastiera del nostro organo

stato un organo elettronico?

“L’organo elettronico ha fatto un grande servizio e questo per due motivi. Con pochi soldi è stato acquistato e continua ancora oggi a prestare il suo lodevole servizio di “sostituto”. Nonostante le innumerevoli manutenzioni e migliorie operate in proprio, e dunque senza far intervenire il tecnico che a ogni uscita sarebbe costato come mezzo stipendio di un operaio, è tuttavia l’unico strumento funzionante in parrocchia. Il secondo motivo, e certamente il più importante, era lo spostare, anche se in via provvisoria, la dislocazione della Schola Cantorum, in un posto più funzionale di quello dietro all’altare maggiore, da cui non era certo facile seguire e partecipare alla celebrazione liturgica, come invece si fa ora. Credo siano state due scelte importanti, magari non proprio condivise, ma indispensabili per far vivere ai componenti del coro la celebrazione eucaristica. Dietro l’altare era facile la distrazione e la non curanza di quello che succedeva davanti, tanto da intonare un canto in un momento improprio e altre situazioni simili”.

Ma allora l’organo vecchio, o storico che si dica, rimarrà muto a osservare il proprio invecchiamento?

Diego Bassi, attuale presidente della Schola accenna un sorriso e mi dice:

“Guarda che lo abbiamo rimesso in moto! Ai primi di dicembre e con la supervisione dell’attuale organista della Cattedrale di Vicenza, il Maestro Attilio Campesato, abbiamo analizzato lo strumento e dopo un controllo,



Un grande organo

abbiamo constatato che il motore del mantice era in corto. Il motore è stato riparato ed ora immette l’aria nel mantice, e dal mantice al somiere (*dispositivo che permette all’aria di andare alla canna in base al tasto che l’organista schiaccia, n.d.r.*).

Il secondo intervento invece è stato quello di aspirare la montagna di polvere d’intonaco che si era formata a causa della salsedine che aveva intaccato la malta alla base dell’abside, mettendo a dura prova le molte canne in legno della basseria. Poi abbiamo fatto un minuzioso controllo di ogni singola canna.

Il risultato è stato che quasi sicuramente, durante i lavori di tinteggiatura della chiesa, dall’alto delle impalcature era caduto del materiale che aveva rovinato in maniera importante una decina di canne. La maggior parte sono state riparate e quasi tutte ora suonano. Per alcune altre invece, necessita l’intervento di mani esperte”.

Questo intervento è perché volete rimmetterlo in attività?

A questa domanda Gino, con la sua schiettezza di sempre, mi riporta alla risposta iniziale, e cioè quella dei soldi. Poi prosegue:

“Credo sia sotto gli occhi, anzi gli orecchi di tutti, il cammino recente della Schola Cantorum! Penso sia ora importante dare un supporto adeguato al gruppo corale con uno strumento capace di far compenetrare la fede e l’arte, compito proprio dell’organo a canne. Non capisco come mai tra le priorità della parrocchia non ci siano le esigenze della musica. Nei tempi passati credo che l’attenzione

per il canto e la musica, seppur con poche possibilità economiche, fosse decisamente ai primi posti come valore. Quale chiesa in passato era senza un organo, seppur piccolo, per accompagnare le liturgie? Il ritrovato della tecnologia ha immesso nel mercato l'organo elettronico, che pur volendo assomigliare a un organo a canne, è sempre un surrogato, e dunque non potrà mai e poi mai sostituirsi in modo permanente ed adeguato ad uno strumento a canne. Basti pensare che ogni suono che esce da un organo storico è il frutto di una molteplicità di azioni meccaniche combinate con l'uso dell'aria. La canna fa sentire la sua voce se dalla sua base sale una colonna d'aria, immessa dal mantice tramite canali e somiere, e azionata dalla pressione del tasto operata dall'organista. Cose difficili da spiegare, ben più semplici da vedere! L'organo elettronico diffonde tutti i suoi suoni da due casse acustiche che, volendole paragonare all'organo storico, dovrebbero riprodurre il suono che esce da circa settecento canne”.

Non ho ben capito dove volete arrivare, considerato che i soldi per restaurare l'organo non ci sono, e la sovrintendenza non vi permette ampliamenti e modifiche.

“L'idea di rimettere le mani all'antico organo De Lorenzi è maturata dopo un sopralluogo nella chiesa di Gazzo, dove stavano rimon-tando il loro vecchio organo restaurato e ampliato. Ora la sovrintendenza, forse dopo aver amaramente constatato che le sue rigide imposizioni obbligavano al silenzio la maggior parte degli organi restaurati, ha intrapreso una strada che consente sia il restauro che l'ampliamento di questi organi, tanto da aprire una nuova stagione di rimessa in attività di tanti strumenti, prima di tutto per il servizio liturgico. Dopo questo sopralluogo abbiamo preparato e inviato una lettera a don Giuseppe e al Consiglio Pastorale proprio per chiedere l'autorizzazione per muoverci in questa direzione. Noi ora abbiamo in mano dei preventivi sia per il restauro che per la sostituzione in blocco. Il restauro conservativo però non darà risultati soddisfacenti a livello di resa acustica proprio per le ridotte capacità foniche e timbriche dello strumento. Invece un nuovo or-



La Schola Cantorum impegnata al Santuario della Madonna del Frassinio

gano progettato per le attuali dimensioni della nostra chiesa potrà, con una spesa accessibile, soddisfare tutte le nostre esigenze sia a livello liturgico che concertistico. Ma prima di iniziare questo percorso è indispensabile trovare una sede liturgicamente idonea alla compagine corale, che non deve essere troppo lontana dalla *consolle* dell'organo, nè ammicchiata in un angolo qualsiasi della chiesa.”

Mi sembra che oltre all'organo ci sia da predisporre un progetto ben più ampio. In altre parole anche un altro posto anche per il coro?

“Se nel 1994 il problema più urgente era quello di far partecipare attivamente alla Celebrazione Eucaristica i coristi, ora credo sia giunto il momento di definire con precisione la loro sede. Ma questo sarà un problema che dovrà affrontare il Consiglio Pastorale Parrocchiale, perché la soluzione non è semplice e implica alcune scelte radicali. Si vedrà quanto la componente musicale parrocchiale sarà presa a cuore dal C.P.P., e in quale direzione intende muoversi ed investire”.

Scusate, ma dove dovrebbe mettersi il coro?

“Il coro fa parte dell'assemblea, pur avendo un ministero liturgico proprio, e dunque la sua posizione ideale sarebbe quella di cerniera tra navata e presbiterio. In altre parole potrebbe trovare posto in una cappella laterale. Solo che per disporre trenta coristi lo spazio della cappella non basta. Dunque si dovrebbe togliere qualche banco dalle file anteriori e disporre una nuova sede per la *consolle* dell'organo.



La Schola Cantorum San Lorenzo

Rimane il problema dell'organo che non è a trasmissione elettrica e dunque l'organista dovrà rimanere dietro l'altare maggiore”.

In altre parole cosa sarebbe necessario fare? “Altra bella domanda!”, risponde Gino.

E prosegue: “Sono sempre più convinto che, il tema Canto nelle assemblee eucaristiche, sia una questione da porsi più spesso di quanto lo facciamo ora. Credo che il Consiglio Pastorale, oltre a proporre quale gruppo corale può animare la tal liturgia, dell'attività corale e musicale della parrocchia non si sia mai preoccupato o non abbia mai approfondito questo argomento. Come pure l'organo suona se è funzionante e alla tastiera c'è qualcuno che lo sa usare. Proviamo ad immaginare di partecipare alle celebrazioni eucaristiche, a matrimoni, a funerali o alle solennità di Pasqua o Natale senza un accompagnamento musicale: sarebbe veramente molto triste.

Come pure il coro canta se qualcuno lo istruisce e se ci sono persone volenterose che mettono a disposizione della comunità doti e tempo. Dunque è fondamentale investire nei giovani ed educarli alla musica e al canto.

Nulla nasce senza fatica, impegno e costanza. Dunque dalle scelte del Consiglio Pastorale si possono evidenziare le priorità e gli investimenti futuri. Attendere che l'organo elettronico si fulmini per correre ai ripari e pensare al restauro di quello antico, potrebbe essere troppo tardi”.

Mi sembra di capire che alla fine chi determina le scelte pastorali della Parrocchia è proprio il Consiglio Pastorale Parrocchiale.

“Esatto, questo è il suo compito e qui si potrebbe aprire un'altra bella chiacchierata”.

Lo blocco prima che possa intraprendere un nuovo discorso. L'ora ormai tarda ci costringe a chiudere la discussione e ci salutiamo avviandoci alle nostre case. I miei molti interrogativi hanno trovato sì una risposta, ma non certo una soluzione. I problemi posti da Gino sono reali e la loro risoluzione non è certo semplice nè immediata. Resta il fatto che un organo storico è lì inattivo e in condizioni precarie, mentre avrebbe urgente bisogno di un restauro e conseguente rimessa in funzione. Sperare che la Divina Provvidenza procuri qualche “sponsor” che provveda in merito, sembra un'utopia, anche se l'impegno economico non è molto gravoso.

E nessuno ci impedisce di coltivare nel nostro cuore il sogno di poter un giorno risentire la nostra chiesa inondata e avvolta dalla maestosità di una sublime melodia, che sgorga potente e imperiosa dalle canne di un nuovo strumento, realizzato grazie all'impegno, alla generosità, alla sensibilità di chi ha potuto e voluto attuare questo sogno.

E se fossimo tutti noi....?

La Campagnola
snc di Brotto Luigi e c.



BAR - PIZZERIA - TRATTORIA
Chiuso il Lunedì
Specialità Pesce

36050 Pozzoleone (VI)
Via Roma, 18
Telefono e fax. 0444/462498
e-mail: lacampagnolasnc@libero.it



Sabato, 19 marzo, la giornata era una delle tante grigie di fine inverno, ma con una particolarità: al tramonto del sole sarebbe sorta la luna ad est, verso Carmignano di Brenta. Una luna differente dalle solite. Una luna piena, ma non una delle tante: una super luna piena di rara grandezza e bellezza.

Questa “super luna al perigeo” sarebbe stata la più grande dal 1993. Un fenomeno che accade raramente: il nostro satellite si sarebbe trovato infatti alla distanza minima dalla Terra proprio al plenilunio e ciò gli avrebbe conferito un lustro ed una magia particolari. Gli antichi attribuivano un influsso negativo ai fenomeni astronomici. Ma per me non era così. Infatti sapevo che per me sarebbe stato un giorno speciale, così come ci sono molte persone speciali a questo mondo. Persone che s’impegnano e che alla fine riescono a realizzare i loro sogni. Come si dice: volere è potere. Ma spesso non ci si crede. Quante volte siamo sfiduciati, vediamo realizzarsi le realtà altrui attraverso i media, ci sembrano lontanissime... chissà se queste persone esisteranno realmente... ma ecco che inaspettatamente una persona di successo ce la scopriamo accanto. Molto vicina, anche

se vive fuori paese, precisamente a Carmignano di Brenta. Ma i suoi parenti sono qui, a San Pietro in Gu. Addirittura a 200 m da casa mia. Sono dei nostri. Sto parlando di Benedetta Caretta. Molti la conoscono sia di nome per averla vista in TV nella trasmissione Io Canto condotta da Gerry Scotti che di persona in quanto della nostra terra. Lei è la vincitrice della seconda edizione della trasmissione.

Era l’ora convenuta. Mentre mi avviavo verso Carmignano con queste considerazioni in testa pioveva. Solo qualche minuto di strada e due rotatorie. Poi un campanello anonimo per una famiglia conosciutissima. Mi aprì la madre di Benedetta, Maria. Il suo sorriso sventolava come una bandiera. Mi accompagnò di sopra, mentre Carletto, il cagnolino bianco e riccioluto, mi considerava un intruso ed era ansioso di farmelo sapere abbaiando. La scala era stretta, troppo stretta per essere la scala del Paradiso. Ma doveva proprio essere quella, perché stavo andando a trovare The Angel!

Ci accomodammo su di un divano grigio. Mi sembrava di star seduto sulle nuvole del cielo piovoso che stava fuori. Ma non era la pubblicità di un caffè.

Benedetta arrivò subito. Indossava una felpa rossa con la scritta Duff, gli occhiali e teneva i lunghi capelli raccolti dietro la nuca.

- E' per farli asciugare, li ho appena lavati. -
Precisò.

Io: - Di natura hai i capelli ricci oppure lisci?

- Ricci, come mi si vede nelle foto da piccola.

La vocina timida non faceva nemmeno intravedere la forza e l'espressività di quando si "scatena" sul palco. Non pareva nemmeno la ragazzina che si vedeva in TV. L'aspetto era fragile, avevi paura di stringerle troppo forte la mano, per cui mi sforzai d'essere delicato. Ad abbracciarla, poi, si poteva correre il rischio di stritolare gli ossicini e farne uno shanghai. Solo il sorriso era quello della TV.

Io: - Quando hai iniziato a cantare?

- Ho iniziato a cantare già da quando avevo tre anni, poi mi sono appassionata alla musica con i cartoni della Walt Disney e poi guardando il film Titanic ho ascoltato Celine Dion che da lì è diventata la mia cantante preferita, e così mi sono appassionata tantissimo a lei ed a tutta la musica in generale. Poi a 6 anni sono entrata a far parte di un coro e ci sono rimasta per 7 anni. Appena uscita dal coro ho incontrato Cheryl Porter, la cantante americana, che mi ha proposto di fare un CD. All'inizio eravamo un po' perplessi, ma poi l'abbiamo ascoltata.

Io: - Praticamente l'idea del CD è sua. Anche il nome?

- Sì, è stata lei. Quando ero in sala d'incisione mi ha chiesto: - Come lo chiamiamo questo disco? Io non ho detto niente, non sapevo cosa rispondere, e lei ha scritto: "Angel".

Io: - Ma poi è da questo nome che ti è derivato il soprannome di The Angel?

- Sì, penso di sì.

Io: - Considerando che Caretta Design (il negozio del padre) = CD era d'obbligo che venisse appunto realizzato un CD. A quando il prossimo?"

- CD = Ci Dobbiamo pensare!

Io: - Cos'è che ti ha spinto a partecipare, nell'estate del 2009, al Festival di Voci d'Oro "50 anni & dintorni" di Montecatini Terme?

- Sempre Cheryl, ha detto: - Prova a fare un concorso, così, anche per "buttarti" fuori, farti conoscere. Dopo una settimana da quest'espe-

rienza è arrivata contemporaneamente la richiesta di fare un provino sia a Roma per "Ti lascio una canzone" che a Milano per "Io Canto". Quest'ultimo provino è stato richiesto da Luca Pitteri (l'insegnante di canto della prima e seconda edizione del programma "Io canto" su "Canale 5") che aveva avuto modo di sentire il mio CD Angel grazie alla mia insegnante, Florian Fornelli della Filarmonica Cittadellese. Abbiamo scelto di andare a Milano sia perché è una città più vicina rispetto a Roma, sia per



l'insistenza di Luca Pitteri che ancora non conoscevamo, ma avevamo sentito parlare bene di lui. Abbiamo quindi deciso di fidarci. Per quanto riguarda "Ti lascio una canzone" non conoscevamo invece nessuno.

Io: - Al provino ti hanno presa subito. Ma eri contenta di partecipare ad Io Canto?

- No, all'inizio non volevo neanche andarci, mi piaceva la vita che stavo facendo e non volevo cambiarla ed andare ogni settimana su e giù a Milano. Luca Pitteri ha insistito tanto. Diceva: - Provate a fare i provini, ma noi dicevamo: - No, no, non è proprio cosa per noi. La prima puntata, dopo che ho vinto, ho detto: - Adesso torno a casa, perché non volevo più star là. Invece poi dalla seconda o terza puntata mi sono affezionata tanto al gruppo ed adesso non vorrei più andare via.

Io: - Questo per la prima edizione di Io Canto. Soddisfatta o... rimborsata?

- (Risatina) No, no, soddisfatta, perché era la prima esperienza, ero anche tanto emozionata, dovevo lasciarmi un po' andare, metti che quest'anno sono riuscita forse a trasmettere un po' di emozioni in più...

Io: - Quindi il fatto di aver partecipato alla prima edizione della trasmissione pensi che ti

possa aver aiutato nella seconda?

- Eh, sì, sicuramente, perché mio papà diceva che ero un tronco, cioè immobile, che cantavo e basta.

Maria: - Lui si è calato nella parte di Geppetto, visto il lavoro che fa.

Io: - Sì, la donna è mobile, l'uomo falegname... o mobiliere!

Maria: - Quando lei ha cantato "I Surrender" e si è mossa un po' lui ha detto: - Guarda cos'ho tirato fuori da un tronco!

Benedetta: - Sì, lui m'insegnava tutti i movimenti da fare.

Io: - Però il naso da Pinocchio ancora non ti è venuto, per fortuna. Anzi ti è venuto il naso di gomma, perché quello che mi ha colpito di più della premiazione è il naso di gomma. Questo perché in TV quando ti toccavi il naso dalla commozione pareva che si spostasse a sinistra ed a destra come se fosse fatto di gomma.

Benedetta: (risatina)

Puntando lo sguardo alla mia destra, un po' distante, potevo vedere il trofeo che faceva bella mostra di sé. Pareva sorridere.

Io: - La vittoria di Io Canto 2: sperata o temuta?

- Ero emozionata alla finale, è ovvio. Però se non avessi vinto non mi sarei arrabbiata, è stato già un regalo andar lì alla trasmissione, ho vinto un sacco di puntate. A dir la verità pensavo che vincesse chissà chi alla fine, come colpo di scena che vincesse Andreea o qualcun altro.

Io: - Ma allora chi meritava, a questo punto, se pensavi di non vincere?

- Mah, il primo anno ho detto che meritava Cristian per le doti che aveva...

Io: - E secondo te quest'anno perché il pubblico ti ha votato?

- Mah, non lo so, io quest'anno pensavo di non vincere neanche una puntata perché le canzoni di Mina sono bellissime, però in confronto a quelle che davano ad Andreea, con tutti questi vocalizzi e gorgheggi... che dire, quelle di Andreea facevano più effetto.

Nel frattempo era arrivato Massimo, il padre di Benedetta. Seduto di fronte a me, ci ascoltava.

Io: - Pensi che questo possa essere il tuo lavoro futuro? Oppure pensi a qualcosa di più tranquillo?

- No, cantare mi piace e se avessi la possibilità lo farei.

Io: - Le alternative?

- Non lo so. Vedremo, ma sicuramente mi piacerebbe fare qualcosa col canto, con la musica. Non è che mi piacerebbe tanto insegnare canto, però. La cantante sarebbe il massimo.

Io: - Bene, nonostante il successo che bene o male è arrivato... come mai non ti sei ancora montata la testa (sottinteso che se la monti vengo io con il cacciavite a smontartela)?

- E' perché poi... vedo già Cristian che adesso sta cambiando voce... come le cose cambiano in un attimo... meglio non illudersi troppo.

Io: - Come riesci a conciliare il canto e lo studio?

- Bisogna studiare, è chiaro. Non che io mi ammazzi di studio, però bisogna conciliare le cose, l'ho visto già dall'anno scorso. Non riesco a fare altro all'infuori di canto e studio. Non posso uscire, ad esempio, però, dato che il divertimento è cantare, si fa volentieri.

Ho concluso l'intervista con la frase: "La morale è sempre schietta: fai merenda con Benedetta.". Sa di pubblicità ma anche di un "In bocca al lupo per il futuro".

Rientrando a casa pensavo al tour appena concluso che l'ha portata in giro per l'Italia, al viaggio a New York che dovrebbe esserci tra inizio luglio e metà agosto e Io Canto 3, del quale ancora non si sa quando inizierà e come sarà. Mille incognite, oggi c'è il successo e forse domani no. Ma la ragazza ha i piedi per terra e lo sa. L'importante è credere nei sogni, a volte si avverano. Speriamo per sempre. Volere è potere. E' un esempio per tutti, non necessariamente nel campo dello spettacolo, ma semplicemente per qualunque aspirazione, anche modesta, che si possa avere: mai demordere, perché nessun sognatore è troppo piccolo e nessun sogno è troppo grande.

A proposito di sogni, a questo punto m'ero reso conto che il cielo coperto non lasciava nemmeno sognare la super luna. Ma che importava. Mi ero appena trovato davanti ad una super stella. Forse la luna aveva voluto farle omaggio nascondendosi per questa volta e lasciare tutto lo splendore a lei.

Sempre dalla direzione di Carmignano.



**Gruppo alpini
S. Pietro in Gu**



Bepi De Marzi

con la

Schola Cantorum

di San Pietro in Gu

diretta da Gino Tararan

*"Il mio capolavoro?
Aver portato a casa dalla Russia
tutti gli alpini della mia squadra".*

Mario Rigoni Stern 1921 - 2008

legge, canta
e racconta

Mario

Rigoni Stern

"l'Uomo della Pace"

Oratorio San Giovanni Bosco

San Pietro in Gu

Lunedì 2 Maggio 2011

Ore 21.00

C'era una volta una principessa bellissima: i suoi capelli erano biondi, lucenti come la seta, la sua pelle come la madreperla e le gote rosee come ciliegie ormai mature.

Era così bella e così dolce che tutti la chiamavano "Ceresina".

Suo padre, il signore del Castellaro, era amico di grandi signori e a uno di loro, il potente ma brutto e vecchio Ezzelino da Onara, aveva promesso in sposa la giovanissima figlia.

In attesa delle nozze, lei era costretta dal padre a vivere rinchiusa nel castello, sorvegliata a vista da madre, sorelle e governanti zelanti. Nessuno la poteva vedere, tranne il mugnaio ed il suo baldanzoso figlio, i quali settimanalmente rifornivano il castello della farina macinata nel loro mulino, che sorgeva poco lontano.

Il giovane figlio del mugnaio era alto e robusto più di un guerriero e nel suo volto luminoso spiccavano due occhi azzurri come il cielo.

La prima volta che lo vide, la giovane principessa non poté fare a meno di seguirlo con lo sguardo, mentre lui, sulle sue spalle robuste, trasportava, come fossero piume, sacchi ricolmi di candida farina.

Quando i loro occhi s'incrociarono, lui abbassò lo sguardo, come dovevano fare i suoi pari grado, ma quella breve occhiata bastò a riempirgli la mente, il cuore e il sonno di sogni dolcissimi, la notte successiva.

La settimana fu lunga a passare, ma arrivò il giorno della nuova consegna e non fu per caso se i loro sguardi nuovamente s'incontrarono, questa volta un po' più a lungo.

Anche Ceresina, infatti, l'aveva sognato e desiderato come un frutto proibito.

Quando lo vide arrivare, lei scese lo scalone e con noncuranza lasciò cadere un fazzoletto profumato. Il giovane prontamente lo raccolse e con grazia e rispetto subito glielo porse.

Un dolce cenno del capo e un ineffabile sorriso accompagnarono il gesto del riceverlo, da parte della giovane principessa.

La consegna settimanale di farina diventò, da quel dì, un'occasione d'incontro sempre più dolce e sempre più audace, negli sguardi e nei gesti.

Fuori dal castello il giovane mugnaio non na-

scondeva più il suo sentimento; era sempre allegro e per strada canticchiava dolci canzoni d'amore.

A nulla servivano gli ammonimenti del padre ad essere realista e lo scherno degli amici che ora lo chiamavano "Ceresone".

Anche le due sorelle di Ceresina erano al corrente dei suoi sentimenti e ciascuna, a modo suo, la consigliava: la più vecchia a non disonorare la famiglia, la più giovane ad assecondare i propri sentimenti.

Prima di passare il ponte levatoio del Castellaro, il giovane mugnaio faceva sempre un giro tutto attorno al castello, cantando dolcemente e spedendo, al volo, mille baci verso il balcone fiorito da dove lei con lo sguardo lo seguiva.

Ormai ogni consegna era buona per un incontro fugace, un abbraccio, un dolce bacio, al riparo di un pilastro o nel semibuio di un androne.

Tutto il mondo, fuori dal castello, ormai sapeva della pericolosa relazione.

A nulla servivano le prediche, le orazioni, le implorazioni della madre e del padre di Ceresone, che ben sapevano quali rischi correva la loro stessa famiglia; lui era più innamorato che mai e Ceresina lo considerava il suo principe azzurro: i due si abbracciavano e si baciavano dolcemente, in ogni frangente.

Anche al castello la notizia si sparse e, per ultimo, arrivò all'orecchio del principe padre, che un giorno li sorprese insieme...

Da allora al padre di Ceresone non fu più concesso di portare farina al castello e del figlio non si seppe più nulla e men che meno di Ceresina.

Dopo qualche tempo ci fu una tremenda alluvione, che sommerse le terre attorno al castello e allagò anche i sotterranei del maniero, dove, si mormorava, Ceresone e Ceresina erano tenuti prigionieri.

Quando le acque si ritirarono negli alvei, due corpi furono trovati, molto più a valle.

La gente del villaggio cominciò a pensare e a sussurrare che fossero quelli di Ceresone e Ceresina.

Da allora tutti cominciarono a chiamare il fiumiciattolo più grande *Ceresone*, e *Ceresina*



Dove nasce il Ceresone, un pò più a nord della Ceresina, nel territorio di Pozzoleone.

la roggia che vi scorreva a fianco. Tutti, infatti, ormai erano convinti che nei due corsi d'acqua vivessero gli spiriti immortali dei due amanti, prima uniti e abbracciati, come l'acqua della falda nelle viscere della terra, poi protesi come le loro braccia, nello scorrere nervoso dei fiumi, e infine di nuovo fusi, nell'immenso azzurro mare.



Intanto la vita del povero mugnaio diventava sempre più difficile.

Dopo aver perso quasi tutto il suo lavoro, egli viveva in povertà estrema, macinando solo le poche manciate di grano che i contadini riuscivano a sottrarre al loro padrone.

Al momento dell'arresto del figlio Ceresone, inoltre, il misero doveva al ricco signore del

castello un carretto colmo di farina.

Del suo debito, a dire il vero, si era quasi dimenticato, quando, un brutto giorno, gli arrivò l'ingiunzione di saldarlo tutto, in un sol colpo, pena l'impiccagione.

Non gli restò che cercare consiglio da un suo fidato amico, di nome Anselmo, il quale dopo le alluvioni andava nel letto del fiume Brenta a cercare sassi, che poi cuoceva in una calcarra. Una volta cotti, questi sassi diventavano miracolosi: bastava bagnarli e cominciavano a bollire, a produrre calore e si trasformavano in una specie di crema, bianca come il latte, la calce. Bastava impastarla con la sabbia e il risultato era una malta che serviva a tenere unite le pietre nelle case dei signori.

Per farla corta, dopo aver passato una notte agitata, il mugnaio si presentò dal suo amico, che era più furbo del diavolo, se non il diavolo in persona, e dopo avergli raccontato della minacciosa richiesta, lo supplicò, quasi piangendo: " Ti prego, Anselmo, aiutami tu, perché questa notte in sogno mi sono visto impiccato, come Giuda, alla porta principale del castello".

L'amico gli consigliò di fare una cosa inaudita: riempire i sacchi con la polvere ottenuta macinando i suoi sassi di calce e consegnarli



La Ceresina nasce dietro Ca' Baldisseri, ai confini con Pozzoleone.

al castello come fosse farina finissima!
Il mugnaio fece proprio così: arrivò al castello con il suo carretto pieno di sacchi ben legati, proprio quando stavano arrivando, per una festa, gli amici del signore.

Fatta la consegna, girò cavallo e carretto e se la svignò, mentre i servi svuotavano i sacchi nella grande impastatrice e sopra ci versavano lievito in abbondanza, nonché l'acqua purissima prelevata direttamente alle risorgive che alimentano la *Ceresina* e il *Ceresone*.

Caspita!...che meraviglia!... La pasta cominciò a lievitare come mai visto prima, ma poi anche a bollire, e a scoppiettare, mandando schizzi bianchi anche sui muri. I servi prima si misero a ridere, ma poi presero paura e scapparono fuori, chiudendo anche la porta della stanza. Se ci credete..., quella specie di pasta, bianca come il latte, ma densa e bollente come la polenta, continuò a crescere e a gonfiarsi senza più fermarsi; riempì la stanza e alla fine buttò giù le porte e precipitò, come una valanga, nella stanza di sotto, dove erano già seduti gli ospiti a pranzo!

Poi fece crollare anche i muri del castello, che andarono a colmare il fossato che c'era tutto attorno!

Del Castellaro ora resta solo il nome e di tutti quei signori non è rimasto niente!...neanche le ossa: la calce ha sciolto anche quelle!

Molto tempo è passato da allora, ma ancora adesso, quando arriva il piovoso autunno e la nebbiolina copre l'alveo dei fiumi, la gente che vive attorno al castello maledetto, ormai divenuto un tumulo di terra, si ritrova davanti al focolare e ricorda la triste e meravigliosa storia di *Ceresina* e *Ceresone*, morti per troppo amore. Alcuni abitanti particolarmente sensibili, ma solo loro, riferiscono che al vecchio mulino ormai abbandonato è talvolta possibile sentire, tra lo scroscio dell'acqua, il *Ceresone* mormorare le sue amoroze canzoni. Le acque della *Ceresina* e del *Ceresone* sgorgano ancora oggi purissime dalla terra un tempo coperta da boschi, ora da verdi prati, e scorrono a lungo nella pianura, avvicinandosi o allontanandosi tra loro, prima di fondersi definitivamente nel mare.

Carpenteria

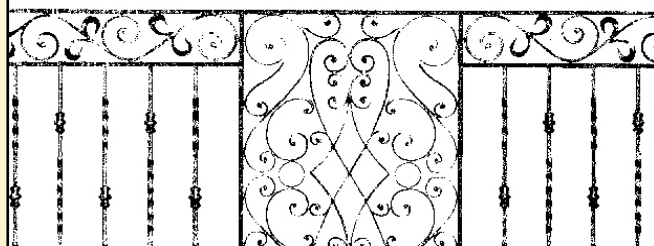
VANZAN^{snc}

di Vanzan Angelo & C.

35010 SAN PIETRO IN GU (PD)

Via Monte Pasubio, 17

Tel. 049 5991234



**COLAZIONI
APERITIVI A BUFFET
PRANZI DI LAVORO
BIRRERIA E PIZZERIA**



Via Marconi, 35
San Pietro in Gu (PD)
Tel. 049 5991138
Aperto tutti i giorni

Fotosplendida.it
San Pietro in Gu - tel 0495991031

Te ne accorgi nel momento
o vuoi un professionista
tutti i giorni

Da 3 generazioni siamo presenti
nei tuoi momenti importanti
Manuel Nelson Photographes

PROGRAMMA MANIFESTAZIONI MAGGIO - DICEMBRE 2011



MAGGIO	14	RASSEGNA TEATRALE "I Saltafossi" presentano: PARIGIVAL BENE UNA MESSA con la partecipazione straordinaria di Franco Sfameni e di Paola Passarin
MAGGIO	29	PEDALATA ECOLOGICA
GIUGNO	05	FESTA DEGLI ANZIANI
LUGLIO	07 - 11	FESTA DELLA BIRRA CON IL GRUPPO GIOVANI
AGOSTO	25 - 30	65° FESTA DI FINE ESTATE
SETTEMBRE	25	SAN MICHELE VILLE APERTE
OTTOBRE - NOVEMBRE - DICEMBRE		RASSEGNA TEATRALE
OTTOBRE	01 - 02	FESTA DELLA TRANSUMANZA
DICEMBRE	25-26	PRESEPIO VIVENTE

INFORMAZIONI PRATICHE

Chi volesse collaborare a "IL GUADO DELL'ANTICO MULINO" consegnando un proprio documento, una foto, un articolo, una poesia,... non abbia vergogna o timore, perché noi gradiamo le cose genuine, anche se imperfette. La via più rapida, anche per chi volesse affidarci uno spot pubblicitario o avere informazioni sui costi, è contattare direttamente il direttore editoriale (e-mail: piersilviobrotto@libero.it; Tel. 049 5991303).

Questo, infatti, è un periodico del volontariato e non c'è una redazione o una segreteria a tempo pieno!

La Pro Loco sostiene e finanzia "IL GUADO" e non chiede per questo soldi a nessuno: è possibile, però, sostenere la Pro Loco e le sue iniziative iscrivendosi ad essa.

La sua sede, in Piazza Prandina, 2° piano, sopra la Banca Antonveneta, è aperta il martedì e il sabato dalle 10 alle 12. Telefono/Fax 049 9455370; e-mail prolocogvadense@libero.it

La Pro Loco ringrazia per la collaborazione nella distribuzione de IL GUADO

CONTRADA ARMEDOLA

Vie	Distributori
Via A. Gramsci	Pettenuzzo Graziano
Via Armedola	Orso Lorenzo
Via Asilo	Pettenuzzo Graziano
Via Beata Gattorno	Zenere Giuliano
Via Biasiati	Rigon Umberto
Via Capitani Rizzetto	Turco Ornella
Via Comboni D.	Pettenuzzo Graziano
Via Dante	Orso Lorenzo
Via A. De Gasperi	Cavazzin Igino
Via Don Milani	Zenere Giuliano
Via Don Sturzo	Zenere Giuliano
Via Donati	Cavazzin Igino
Via Fornace	Turco Ornella
Via Gioberti	Turco Ornella
Via Mattei	Turco Ornella
Via Mazzini	Cavazzin Igino
Via Molinetto	Cobalchini Loretta
Via Moro	Cavazzin Igino
Via Nino Bixio	Turco Ornella
Piazza Prandina	Pettenuzzo Graziano
Via S. Pellico	Orso Lorenzo

BIBLOS

TIPOGRAFIA & EDITORIA



UN SERVIZIO COMPLETO PER QUALSIASI TIPO DI STAMPA

PROGETTAZIONE GRAFICA

servizi foto, elaborazioni grafiche, impaginati editing

IMPIANTI STAMPA

fotolito, prove digitali, cromalin, bozze colore

STAMPA OFFSET

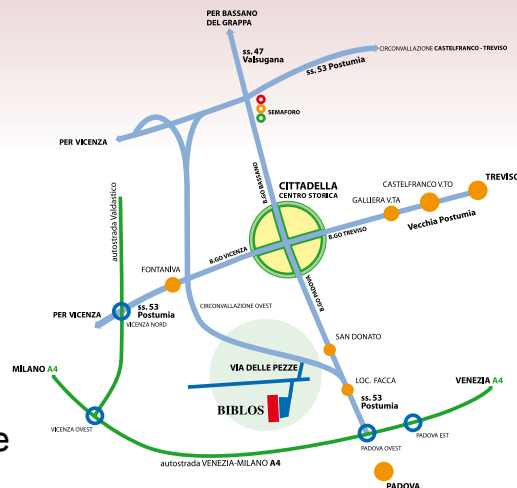
stampa tradizionale di qualsiasi supporto cartaceo

STAMPA ROTO

pieghevoli, brochures, cataloghi, folders, per grandi tirature

STAMPA DIGITALE

listini, pieghevoli, opuscoli, schede tecniche, carta intestata, biglietti visita, inviti, cards per piccole e medie tirature



049 9400099 - E-mail: stampa@biblos.it

BIBLOS srl 35013 CITTADELLA (PD) ITALY - Via delle Pezze, 23

SETTORE STAMPA Tel 049 9400099 Fax 049 5972841

SETTORE EDITORIA Tel 049 5975236 Fax 049 9402780



LIBERO ...

**... per andare oltre,
senza limiti,
senza costi.**

Il conto corrente dedicato alla famiglia
facile da aprire, senza spese, ricco di vantaggi



Dal 1896 diamo *energia ai valori*

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali si fa riferimento al foglio informativo presente nel sito internet www.bancapadovana.it e nelle filiali della Banca

Banca Padovana *Credito Cooperativo*

SAN PIETRO IN GU (PD) - Piazza G. Prandina

Tel. 049 9455699 - Fax 049 9290380 - sanpietroingu@bancapadovana.it - www.bancapadovana.it