

# Il Guado dell' Antico Mulino



Periodico della Gente Guadense



*stravacà*



*in libertà*



*in promiscuità*



*... a magnà*

**Va' che Vache!**





<b>05</b>	RACCONTO NON BIBLICO
<b>10</b>	A MORA DE RASSA RENDENA
<b>14</b>	INTERVISTA ALLA MUCCA BASTIANA
<b>16</b>	SAPORI DI UNA VOLTA
<b>18</b>	COME SI MANGIAVA SETTANTA ANNI FA
<b>19</b>	SULLE TRACCE DELLA POSTUMIA
<b>22</b>	I MAGNIFICI ANNI SESSANTA
<b>25</b>	IL PERSONAGGIO
<b>28</b>	DON GIANNI
<b>32</b>	SUORA. MARIA
<b>34</b>	LETTERE IN REDAZIONE
<b>36</b>	PRO LOCO GUADENSE
<b>40</b>	ISTITUTO COMPRENSIVO
<b>42</b>	LA FIABA ILLUSTRATA
<b>46</b>	C'ERA UNA VOLTA
<b>48</b>	LA GRASPIA, EL FOGOEARO
<b>49</b>	DOTT. SEBASTIANO BORDIGNON
<b>52</b>	MIGRARE
<b>58</b>	CICLISMO GUADENSE
<b>60</b>	STORIE INVEROSIMILI
<b>61</b>	EL MATONE
<b>62</b>	NATALE 1936

# 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**

Antonietta Basso, Piersilvio Brotto, Imerio Cisotto, don Amedeo De Boni, Sonia Galdeman, Sofia Giachin, Tommasino Giaretta, Leonida Grazioli, Mariano Leonardi, Luciana Luisotto (Istituto Comprensivo), Giuseppe Morselli, Antonio Munari, Sergio Neddi, Giuseppe Pettenuzzo, Guerrino Pilotto, Andrea Poli, Franco Sfameni, Livio Sovilla, Luisa e Sandro Todescan, Bertilla Valente Donà, Gianfranco Vanzan, Laura Zancan, 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](http://www.sanpietroingu.net/proloco)



**Festival dedicato ai luoghi leggendari e misteriosi del Veneto.**

Progetto sovvenzionato dalla REGIONE VENETO

**TEATRO SPERIMENTALE GUADENSE presenta:**

# *La storia dell'Uselin e la leggenda della principessa Ceresina*

Ideazione e testi: PIERSILVIO BROTTTO

Regia: MARZIA BONALDO

Costumi: ANNAROSA MUNARI e ANTONELLA BERTO

Produzione video: FOTOSPLENDIDA

Tecnico luci - audio - video: LAURO GIARETTA

Interpreti:

GIUSEPPE MORSELLI  
SISSI TARARAN  
LINO COSTA  
MANUEL NALON

FRANCO SFAMENI  
GIULIANO PAGANIN  
ANTONELLA BERTO  
GLORIA ZANELLA

SOFIA TARARAN  
PIERSILVIO BROTTTO  
NADIA TOLIO  
MARA AMBROSI

## **Teatro Parrocchiale Don Bosco - San Pietro in Gu**

**SABATO 27 NOVEMBRE 2010 ore 20.30 per tutti**

**DOMENICA 28 NOVEMBRE 2010 ore 15.30 per tutti**

**ENTRATA LIBERA**

Sabato, alla fine dello spettacolo, degustazione di polenta del diavolo, sopressa e formaggio.



Per informazioni telefonare a Morselli: 340 7116031



*Eccoci ancora insieme, gentili lettrici e lettori, con questo nuovo numero del nostro periodico. Come lo scorso anno, abbiamo scelto di uscire a novembre anticipando i tempi e dandovi la possibilità di leggere e di assaporare il Guado con la mente sgombra dalle prossime incombenze natalizie.*

*Ho qui volutamente usato il termine "assaporare" in quanto con questo numero teniamo a battesimo una nuova rubrica dedicata ai sapori della nostra terra grazie al frizzante contributo di Andrea Poli. Con grande piacere abbiamo aperto le porte e accolto Andrea il quale si è sentito a proprio agio fin da subito alla pari di un veterano. Sono felicissimo che un giovane come lui abbia colto il messaggio che avevo lanciato nei numeri precedenti auspicando un coinvolgimento diretto da parte dei giovani allo sviluppo del Guado. Con Andrea abbiamo convenuto di presentare di volta in volta una o più ricette evidenziando non soltanto il lato squisitamente culinario, ma anche l'approfondimento storico.*

*A testimoniare che nel gruppo di redazione del Guado non mancano idee nuove, ecco ai blocchi di partenza un'altra rubrica. Da questo numero puntiamo una lente di ingrandimento anche su "I magnifici anni Sessanta" attraverso una serie di episodi a carattere letterario. Saranno rispolverati alcuni grandi accadimenti storici (la conquista della Luna, il primo trapianto di cuore, la morte di Kennedy,*

*la Primavera di Praga) e di costume con l'epopea della televisione monocolore in bianco e nero dove l'attenzione era calamitata da trasmissioni come *Lascia o raddoppia*, *Il musicchiere* o più semplicemente dagli incredibili personaggi del Carosello come *Calimero*, *Carmencita*, *il Bandolero stanco*... Il tutto vissuto da un giovane guascone ruspante, uno di noi, un tal Tote.*

*Un altro valido motivo che ci ha spinto a far entrare anzitempo il Guado nelle vostre case è legato alla promozione dello spettacolo che la Pro Loco ha programmato sabato 26 e domenica 27 novembre al Teatro dell'Oratorio San Giovanni Bosco con la messa in scena di "Storie e leggende guadensi contate al filò" a cura del Gruppo Teatro Sperimentale Guadense.*

*Invito tutta la cittadinanza a sostenere questo progetto promosso e finanziato per il terzo anno dalla Regione Veneto incentrato sulla rivisitazione di leggende e storie del territorio legate con un cordone ombelicale al senso del mistero trasfigurato dalla superstizione popolare.*

*Non prima di rinnovarVi l'invito a leggere, divulgare e sostenere il nostro Guado, colgo l'occasione per porgere a tutti con debito anticipo i sinceri auguri di Buon Natale e di un prospero Nuovo Anno.*

**Tommasino Giaretta**  
([tommasino.giaretta@libero.it](mailto:tommasino.giaretta@libero.it))

Dopo essere stati cacciati dal Paradiso terrestre l'Uomo e la Donna vagarono a lungo in cerca di una terra che li ospitasse. Negli occhi e nella mente avevano sempre impressa l'immagine dell'Eden, dove non avrebbero mai più potuto tornare.

Cammina, cammina, attraversarono le terre aride dell'Africa, i deserti e i monti dell'Asia, senza mai incontrare un posto ove sentirsi a casa propria.

Erano ormai stanchi e sfiduciati nel loro peregrinare, quando videro in lontananza una terra diversa dalle precedenti.

Si misero ad esplorarla: attraversarono fitte foreste e vaste praterie, superarono fiumi e catene montuose, ma non riuscirono a trovare nulla che assomigliasse, anche lontanamente, al loro amato Eden.

Ormai erano esausti e stavano per ritornare sui loro passi, quando passarono per caso attraverso una piccola pianura compresa tra due fiumi e circondata da una corona di monti, le cui cime erano imbiancate di neve.

Il sole splendeva nel cielo e lentamente scioglieva la neve, che formava prima dei rigagnoli e poi dei ruscelli che attraversavano e abbeveravano tutta la parte pianeggiante.

L'erba vi cresceva rigogliosa, verde e ricoperta di fresca rugiada.

L'Uomo guardò la Donna e nel suo volto, dopo tanto tempo, scorse un sorriso di soddisfazione.

Entrambi stavano pensando che quella era la terra che cercavano, quando si accorsero che qualcun altro era arrivato lì prima di loro.

Si trattava, a dire il vero, solo di un animale, che avevano già visto nell'Eden e che, come loro, aveva dovuto andarsene, anche se per altre ragioni.

L'Uomo se ne ricordò perché, con disprezzo, lo aveva chiamato "Vacca", sottolineando che era una femmina.

Lei ora se ne stava lì, a brucare.

Ogni tanto alzava la testa, guardava le montagne, poi riprendeva a riempirsi lo



"Pausa", di Aurelio Pettenuzzo.

Con la gentile autorizzazione della VDMFK, Associazione dei pittori che dipingono con la bocca o con il piede. Sito: [www.vdmfk.com](http://www.vdmfk.com)

stomaco di trifoglio, di tarassaco e di erba medica.

Alla fine andava verso una pozza dove l'acqua sgorgava fresca e limpida e ne beveva a volontà, con vero piacere.

L'Uomo si vergognò, perché si ricordò che era stato proprio lui a chiamarla in quel modo indecente, quando il Creatore l'aveva incaricato di dare un nome a tutti gli esseri viventi.

Si avvicinò all'animale, il quale non dimostrò né sorpresa né rabbia nel rivederlo e da quel giorno, senza fare tanti discorsi, cominciarono a vivere l'uno accanto all'altra, anzi addirittura a collaborare nel loro esilio.

L'Uomo, imitando il verso dell'animale, da allora lo chiamò "*Muuhcca*", scartando la parte anteriore del nome precedente e conservando quella posteriore, dove stavano anche le mammelle, così ricche di latte. Costruì per lei un comodo riparo contro la pioggia invernale e il sole estivo e la nutriva anche con fieno croccante, quando il gelo o la neve le impedivano di brucare l'erba.

La *Muuhcca* gli donava il latte che produceva con tanta abbondanza da sfamare, non solo il suo vitellino, ma anche la famiglia dell'Uomo.

Quando "gliene avanzava", la Donna non aveva il coraggio di buttarlo: di notte lo metteva a riposare sotto le stelle e la mattina seguente utilizzava la parte più densa, che lei chiamava "Panna", per cuocere i semi raccolti nel campo.

L'Uomo, la Donna e la *Muuhcca* vivevano contenti e sereni e ognuno traeva vantaggio dalla collaborazione reciproca.

Per sé l'Uomo aveva pure costruito un riparo, in riva a un ruscello, vicino a una risorgiva e aveva scoperto che anche l'acqua, nella sua umiltà e abbondanza, era una benedizione.

Non solo faceva crescere rigogliosa l'erba e in abbondanza i semi nel campo, ma, scorrendo, faceva muovere le pale del suo mulino e così macinava per lui.

La Donna intanto, scaldando il latte, aveva scoperto come ottenere il "Formaggio".

L'Uomo lo raccoglieva con le sue mani e lo pressava in una forma di legno, nella parte più fresca del suo riparo. In quell'autunno ne produssero così tanto, che ne avanzarono e lo misero da parte per l'inverno. Caspita!

Più invecchiava e più era saporito!

Con il tempo la sua pasta diventava solida e granulosa e l'Uomo allora si ricordò che spettava a lui dargli un nome e, senza mai pentirsene, lo chiamò "Grana".

Ormai l'Uomo, la Donna e la *Muuhcca* avevano ogni ben di Dio, come nell'Eden; mancava solo la Sua presenza.

Ormai era passato molto tempo e l'Uomo sentiva il bisogno di scusarsi per quell'increpitoso episodio della "Mela rubata". Così pensò di invitare a pranzo, adesso che si era ben sistemato, nientemeno che il Creatore.

Certo, raccomandò alla Donna che sulla tavola non comparissero le carni delle altre creature e neppure le maledette mele, che potevano risvegliare cattivi ricordi.

Come l'Uomo abbia fatto ad inoltrare l'invito, non si sa. Fatto sta che il Creatore si presentò al gran convitto. L'Uomo e la Donna erano molto emozionati e ci tenevano molto a fare bella figura e a non commettere errori di sorta.

Per primo prepararono un piatto a base di semi di cereali macinati nel loro mulino e cotti nella Panna e nel Burro: era un autentico Pasticcio, sul quale la mano della Donna fece cadere, come candida neve, un'abbondante grattugiata di Grana stravecchio.

Il Creatore mostrò di gradire molto la sostanziosa pietanza, che da sola lo aveva quasi saziato, ma subito dopo arrivò la seconda portata: una morbida Polenta fumante faceva da letto a piccoli tranci assortiti di Formaggio fresco, mezzano e stravecchio. Vi assicuro che, dopo un po', tutti i piatti dei commensali erano perfettamente puliti.

Il Creatore si complimentò con la Donna e con l'Uomo per la semplice e prelibata ricetta.



Del succo d'uva rossa, fermentato a dovere, accompagnò e inaffiò entrambe le saporite pietanze.

Tutto stava andando per il meglio e il Creatore lodò anche la stretta collaborazione tra l'Uomo e la *Muuuhcca*, collaborazione che pensava di portare ad esempio anche in altri luoghi del Creato.

Ormai il pranzo sembrava concluso, quando la Donna mise sul tavolo un'ultima portata: frutta fresca e Grana stravecchio.

L'Uomo quasi fece un infarto, quando vide sul vassoio dei frutti che sembravano Mele.

Solo quando capì che erano Pere, tirò un sospiro di sollievo ed esclamò: "Voi tutti non potete prima sapere, quant'è buono il Formaggio con le Pere!"

Il Creatore guardò con ammirazione quella specie di grosso diamante, granuloso e compatto e con calma lo assaporò insieme con gli spicchi di Pere.

Ne lasciò, del Grana, sul piatto, un pezzettino, forse un terzo, che, disse, desiderava far assaggiare alla sua Famiglia.

L'Uomo allora insistette perché il Creatore accettasse dalla "Cooperativa" un omaggio, per sua Moglie e i suoi figli... Il Creatore sorrise, e neppure tentò di spiegare che in realtà la sua Famiglia era completamente diversa.

Prima di andarsene, l'Illustre Ospite volle salutare la *Muuuhcca* e visitare tutta la zona e si rallegrò per il grande rispetto per l'ambiente.

L'Uomo gli consegnò, come "Cotillon", un cesto pieno di prelibatezze, tra le quali spiccava il Burro e un bel pezzo, a forma di piramide, di Grana stravecchio.

Quando il Creatore arrivò a casa, i Suoi vollero sapere se avesse mangiato bene.

"Da Dio!", rispose prontamente il Creatore.

Dopo aver degustato i cibi terrestri, anche Loro insistettero, per sapere dove procurarsene ancora.

Lui, purtroppo, non si era fatto dare l'indirizzo dell'Uomo, ma fu facile scoprirlo, perché, sulla crosta del Formaggio, c'era,

marchiato a fuoco, la scritta "Grana Padano" e, ben chiaro, dentro il disegno di un quadrifoglio, la sigla "PD 704 D.O.P."

Più chiaro di così! Come più chiaro di così?!

I Tre si guardarono l'un l'altro e un dubbio atroce li assalì: e se si trattava del solito espediente pubblicitario, camuffato da dono?

La credibilità dell'Uomo, occorre dirlo, non era delle migliori!

Non occorre ricordare e rivangare la storia delle mele rubate nell'Eden, di cui il Padre era stato testimone oculare...!

Anche il Figlio, più di recente, non è che avesse avuto una bella impressione, nel suo viaggio sulla Terra... Basterebbe solo fare qualche nome, per capirci: Erode il Persecutore, Giuda Iscariota il Traditore, Ponzio Pilato il Lavativo, Pietro lo Smemorato, Giuliano l'Apostata...

Era necessario, perciò, fare un'indagine, per capire la storia e il significato di quel pezzo di formaggio, buono, troppo buono per non suscitare sospetti.

E poi, che cosa stava dietro a quel marchio "Grana Padano", a quelle sigle da rebus e a quel numero da cabala?

Escluso subito che della faccenda si occupasse il Figlio, toccò alla Terza Persona occuparsi della questione.

Lei non era nuova a missioni del genere.

Sapeva come presentarsi, per farsi accogliere e spesso anche ascoltare dall'Uomo, che la descriveva come una Colomba o addirittura come un "Angelo".

Quello che importava, era arrivare alla mente e al cuore di quella strana creatura chiamata "Uomo" e di questo la Terza Persona era uno specialista, tanto è vero che si diceva fosse uno "Spirito Divino".

A volte, per far arrivare il Suo Messaggio più direttamente, Lei non disdegnava di usare il sogno che da sempre l'Uomo considerava punto di contatto tra l'al-di-qua e l'Al-Di-Là, cioè tra l'umano e il Divino.

*(Il racconto, tratto da un libro in preparazione, continua...)*



## Vogliamo proteggere la nostra origine, perché è di tutti.

**A**ria, acqua e prati sono l'ambiente che la natura ci offre, a noi spetta preservarlo.

Le mucche ci danno la materia prima, a noi spetta aver cura del loro benessere.

La qualità del latte che producono dipende dall'ambiente in cui vivono, per questo il latte raccolto nelle nostre stalle è di grande qualità.

Prestiamo la massima attenzione

dal latte raccolto ai prodotti ottenuti, effettuando controlli costanti su tutta la filiera, dalla stalla ai punti vendita. Questo è possibile perché utilizziamo solo latte locale.

**G**arantiamo così l'alta qualità dei prodotti Lattebusche riconosciuta ogni giorno dai nostri consumatori.

**Il nostro patrimonio,  
la qualità per tutti!**

**lattebusche**  
il latte di casa Tua.

Mino,  
el dise Cica Mantoan,  
gò catà 'na manza par ti!

Iera 'e sinque dea sera  
e me pare  
Mino Fissa,  
mostaci russi,  
zà ciapà  
a s-ciopetae  
sol fronte in Albania,  
el monzea 'e vache.  
E lu de vache  
el s'intendea!

El villico  
dea frazion Gù  
va vedare 'a vaca:  
el ghe osserva i corni,  
na s-cianta curvi in avanti,  
apuntii ed eleganti,  
el muso da nobila,  
el pelo marron scuro,  
lisso e dilicato.  
El ghe palpa el pieto,  
tirandoghe,  
co police e indice,  
'a pele vissin  
'a pansa e i galuni.  
Mino xé concentrà!  
El ghe osserva  
'e onge dei pie,  
el ghe punta i oci  
davanti e de drio  
e po' el scominsia  
a trattare.

El mediatore  
ciapa 'e man dei du,  
del contadin che compra  
e de queo che vende,  
sercando de batarle  
l'una so l'altra,  
concludere l'afare  
e intascare 'a mediazion.  
I compari,  
difidinti l'uno dell'altro,  
i tira sempre indrio  
'a man bona.  
Ma a la fine  
i se acorda:  
Cica el ghe fa batate 'e man  
una, do, tre volte

e l'afare xé fato.  
Mino compra  
'a puliera da late  
pa sentovintisiemilalire.

'A manza riva casa.  
Mino 'a liga a 'na caena  
come tuti:  
vache, tori,  
vedee, vedei e vedeeti.  
Dopo quindaze ani  
'a saria sta disligà  
solo p'andare a morire.  
Iseta, urla Mino,  
gò comprà 'a vaca  
e 'a go ciamà  
Mora come ti!  
Cussi a casa mia  
ghivimo  
'a Mora me mare,  
'a Mora me sorea,  
el Moro me fradeo  
e 'a Mora  
de rassa Rendena.  
'A Mora  
saria diventà  
'a nostra regina.

El so posto in stala  
iera el secondo,  
a partire da sinistra  
nea posta dee vache,  
vissin 'a Pomposa.  
Le altre se ciamava  
Modena, Parma,  
Spagna, Germania,  
Bandiera, Svizzera,  
Volpe, Cerva,  
Stella, Italia,  
Merica, Bruna  
e Toscana.  
Da ultimo ghe stava  
el toro Toni:  
el scornava 'a grupia,  
el burlava,  
el scalpitava,  
insoma ... el gera on toro.

La matina ae sinque,  
co te 'ndavi in stala,  
te sentivi i sbiansi  
del late soa secia  
e, co 'a iera piena,

el rumore se fazea  
tondo e butiroso.  
'E vache magnava,  
me mare curava 'a stala  
e Mino monzea.  
El late dea Mora  
el gera el pì bon  
e Mino lo tegnea pa casa.

Ogni vaca  
ghea on late  
de sapore diverso  
e a volte  
no proprio bon.  
I toseti  
adesso impara a conossare  
el vin bon,  
'a coca cola,  
ma no sa cossa sia  
el late pì saporio.  
Ahh ...  
el xé pastorizà,  
scremà,  
parzialmente scremà,  
ad alta digeribilità,  
ma el scoro,  
che magnava  
'na volta i mas-ci,  
el gera pì bon  
del late de desso.

Do volte la settimana  
Mino spassolava  
'e so bestie:  
prima el ghe passava  
'na specie de gratarola  
pa tirarghe via  
grote e s-ciotoe,  
po' le spassolava  
meijo de so muger,  
cominsiando dal muso,  
da la testa a la coa,  
dall'alto in basso.  
Lore inarcava 'a schina  
e lustre 'e mostrava  
contentessa e salute.

Nel milenovesentosessantuno  
xé rivà l'afata.  
'Na siagura,  
basta late in caseifico  
(queo de Camisan  
dove i robava

pezo de desso).  
'Lora me pare,  
gran casaro,  
el ga fato formaijo in casa, 'na  
pessa al dì  
e pa on mese.  
Pa du ani  
ghemo magnà formaijo  
a colasion,  
a pranso e a cena:  
'na bontà  
mai pì gustà!

On bel dì el Mino  
(lu 'e so vache  
'e vardava ogni dì  
co scienza e amore)  
el peta l'ocio  
osservante e birbo  
so'a Mora:  
ciò, vacheta mia,  
el dize el puliero  
de rassa umana  
dea frazion Gù,  
ti te sù al toro!  
A dire 'a verità  
el toro Toni,  
anca lu de rassa Rendena,  
el gera agità pì del solito.  
E Toni,  
el nostro toro da monta,  
el sarà sta sie quintai,  
el gera  
on puliero ecezionale,  
dal bisso intiligente  
e sempre imboressà,  
che rivava fin partera.

Pensè omeni,  
che Toni el someijava  
al conicio Pantera.  
Pantera el gera  
molto intraprendente  
e sbrigativo,  
anca se n'ol ghea  
mai leto el Kamasutra.  
Quando 'na conicia  
noa volea  
essare impendolà  
e la tegnea el culo  
ficà par tera,  
Pantera el ghe alzava  
el de drio

coe sate davanti  
e la impienava suitamente  
de spermatobai  
co mosse sguelte  
e ben assestae.

De drio dea boaria,  
a tramontana,  
ghe gera on saraijo a V:  
"a torara".  
Lì se consumava  
i decameruni vachensi  
(e n'altri tusiti  
'a spiavimo, scunti,  
ogni mossa).  
Iseta sbrigate,  
dize el Mino,  
porta 'a Mora nea torara.  
'A Mora iera pronta  
e Mino compagnava  
el Toni co'a cavessa  
infin sol posto pecaminoso.  
Omeni e femene  
che mestiero:  
'a Mora no fazea  
na mossa,  
el Toni el gera  
on vulcano concentrà  
come on'eremita meditante.  
Parfina 'e foije  
dei lopi vissini tremava,  
tuta 'a natura cantava,  
po' el luamaro  
se metea a fumare.  
E tuto finia,  
ma che "tuto" ragazzi!

Iera autunno,  
dormivo da ore,  
sarà sta 'e do de note.  
Improvvisamente  
sento 'a vosse  
de me pare che dize:  
presto Bepino  
che 'a Mora  
no' xé bona  
de liberarse del vedeo.  
Int'on lampipissa  
me meto braghe,  
camisa e maijon  
e zò in stala;  
ghe xé anca me mare.  
Mino el liga on sogato

soe sate del vedeo,  
che le spunta  
da la pansa de so mare.  
Dai tirè,  
dize el Mino  
porconando  
(e so bastieme  
no' iera cative  
ma e 'ndava  
drite sui brombi):  
'a vaca spinzea,  
n'altri tiravimo,  
me pare manegiava  
come on ostetrico!  
El vedeo finalmentre  
nasse vivo e vegeto.  
El se alza in pie:  
el xé on toro!  
El bisso  
el xé zà imboressà  
nee curve  
dea coessa grisa.  
El ga el pelo maronsin,  
el xé de rassa  
come so pare e so mare.  
'A Mora lo vardava  
girandose indrio,  
lo leca  
e dopo qualche ora lo lata.

Latere i vedei  
iera el compito  
de n'altri tusiti  
fin da quando ghivimo  
tri – quatro ani;  
l'età giusta  
pa' innamorarse  
dea Mora, del so vedeo,  
d'el Toni, dei vedei,  
dee vache  
e anca de San Bovo,  
che me pare  
ghea inciodà sol muro  
in fondo al corridoio  
vissin al solcae,  
al confine co'a stala  
de Meni e Ioanni.  
Pa qualche settimana  
i latava so mare,  
dopo te ghe davi late  
co 'na teta de goma  
infilà so on bussoloto.

Ai primi de otobre  
 se molava  
 'e vache al pascolo,  
 no el toro Toni  
 ben s'intende,  
 el saria sta destruto  
 da lavoro e passion.  
 'A prima volta  
 che te le disligavi  
 da la caena  
 succedea el finimondo:  
 'e scapava dapartuto,  
 'e barufava,  
 'e corea come mate.  
 Pa fortuna  
 che ghivimo el Cervo.  
 El Cervo iera  
 on can pastore  
 mezo bastardo,  
 innamorà dee vache  
 e de n'altri.  
 Col Cervo  
 te stavi tranquillo,  
 ae vache  
 ghe pensava lù.  
 On dì 'o ghemo catà morto,  
 copà co 'na s-ciopetà.  
 Pa n'altri tusiti  
 badare ae vache al pascolo no  
 iera on mestiero preferio,  
 ma se passava el tempo  
 fasendo casoti  
 co' rame de albaro  
 o de onaro,  
 se magnava nose  
 e patata mericana.

Qualche volta  
 se fasea co'a roncola  
 (che tuti fin da bocie  
 portavimo in scarsea),  
 disigni so bastuni  
 tajai dae piante.  
 Ogni dì  
 te ghe davi ae vache  
 on toco de prà in pì  
 da magnare  
 e se fasea on trodo  
 de confine  
 pestando l'erba coi pie.

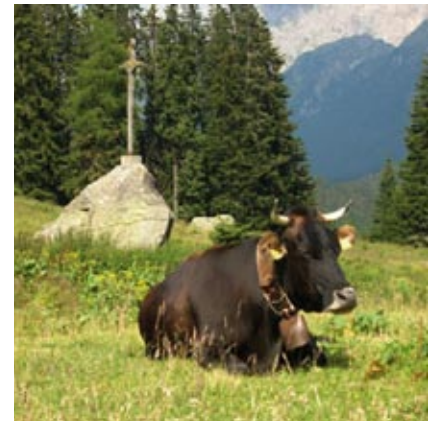
On dì,  
 'a Mora ghea quindaze ani,  
 xé rivà on omo  
 c'on bareoto tirà  
 da on cavallo:  
 el ga portà via 'a vaca.  
 "Al masseo, ga dito Mino".  
 Lì semo morti tuti!

*Non troverò più,  
 Mora,  
 i tuoi occhi mansueti,  
 il profilo elegante  
 delle tue corna.  
 Cercherai invano  
 l'amore del Toni.  
 Non poserai  
 un tenero sguardo  
 sul tuo vitellino,  
 che mai ti porterò  
 ad allattare.  
 Aspetterai inutilmente*

*le mani del Mino  
 sulle tue turgide mammelle.  
 Il tuo latte  
 non allieterà  
 la nostra mensa.  
 Il tuo respiro,  
 il tuo ruminare  
 non faranno compagnia  
 nei filò invernali.  
 Mai più un Gesù Bambino,  
 posato sul maggengo  
 in una mangiatoia,  
 sarà riscaldato  
 dal tuo calore.  
 I tuoi passi?  
 Solo  
 in un Paradiso  
 perduto.*

Sant'Eusebio luglio 2011

*Giuseppe Pettenazzo*  
*Giuseppe Pettenazzo*



FLEXIBLE PACKAGING MATERIALS

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

**Espe di San Pietro in Gu**, fondata nel 1974, si occupa di energie rinnovabili da oltre 10 anni ed è oggi tra i primi cinque fornitori italiani di impianti fotovoltaici con servizio chiavi in mano. In Romania Espe annovera 5 centrali idroelettriche di proprietà da cui produce energia pulita.

Facciamo un paio di chiacchiere con Simone Mariga, Direttore Tecnico, e gli chiediamo perché è importante sfruttare le energie alternative.

“Affidarsi alle fonti rinnovabili per produrre energia è una scelta doppiamente vantaggiosa. Conviene infatti dal punto di vista sia economico sia ambientale.

Ed è per questo che oggi un numero crescente di persone sceglie, ad esempio, di sfruttare l'energia solare per avere elettricità nella propria abitazione e nella propria azienda.”

Ma perché quindi dobbiamo puntare sempre più all'utilizzo dell'energia solare?

“In primo luogo il sole è ovunque ed è una fonte di energia pulita ed inesauribile, almeno per le nostre prospettive temporali. Inoltre in Italia il costo dell'energia è mediamente superiore a

quello degli altri paesi europei del 35% e questa disparità è in crescita.

Produrre energia pulita col fotovoltaico consente quindi di affrancarsi definitivamente dall'imprevedibilità delle fluttuazioni del mercato delle fonti fossili.

L'energia pulita dal sole è anche favorita dal Governo italiano attraverso il Nuovo Conto Energia, pubblicato nel maggio 2011, che incentiva appunto gli impianti fotovoltaici.”

Cosa è importante sapere quando si decide di avere un impianto fotovoltaico?

“Affidarsi ad un'azienda seria, affidabile e con esperienza comprovata è fondamentale.

Espe, che finora ha realizzato oltre 530 impianti fotovoltaici per una potenza totale di circa 200 MWp, segue i propri clienti passo dopo passo, dal progetto alla messa in opera, fino alla manutenzione.

Curiamo inoltre gli aspetti burocratici ed amministrativi e gestiamo le pratiche necessarie all'ottenimento dei finanziamenti.

Altro aspetto importantissimo è la qualità dell'impianto installato.

Il ciclo di vita di un sistema fotovoltaico è di circa 35-40 anni, per cui è fondamentale che l'impianto sia realizzato a regola d'arte.”

## SULLA CARTA IL FOTOVOLTAICO SEMBRA TUTTO UGUALE.

Scopri con Espe quello che fa veramente la differenza quando è il momento di scegliere l'impianto perfetto per la casa o l'azienda.

Oltre 70 MWp installati nell'ultimo anno.

DAL 1974 PROPONIAMO SOLUZIONI ENERGETICHE E SISTEMI FOTOVOLTAICI AD ALTISSIMO RENDIMENTO PER IMPRESE E PRIVATI.



**ESPE**  
Professione Energia

**Richiedi un preventivo gratuito!**

**ESPE SRL**

- Via Cappello, 12/A - 35010 San Pietro in Gu Padova  
Infoline +39.049.9455033 - [promo.energie@espe.it](mailto:promo.energie@espe.it)  
[www.espegroup.eu](http://www.espegroup.eu)



Foto di Cesare Gerolimetto

Avevo lavorato tutto il giorno a leggere verbali del Consiglio di Amministrazione e ad ascoltare interviste di Presidenti ed ex Presidenti di latte-rie sociali. Era ormai notte fonda, quando m'infilai sotto le coperte e subito mi addormentai. Forse il cervello era troppo carico di dati: il fatto è che feci un sogno stranissimo...

Mi trovavo in una grande stalla di una grossa azienda agricola, in compagnia di Giuseppe Dellai. Avevo con me il mio prezioso microregistratore con il quale intendevo intervistare il padrone che si stava intrattenendo poco lontano da lì a conversare con il mio compagno di lavoro. Mi avvicinai al recinto dentro il quale stavano centinaia di mucche tutte in piedi. Una di loro, una pezzata nera dal portamento deci-

so, quasi orgoglioso, si avvicinò e incominciò ... a parlarmi!

**Mucca:** Che fai qui tu, vecchio pelato tutto vestito da città, con quell'aggeggino che hai in mano?

**Io:** Sto facendo delle interviste ... sto raccogliendo un dossier sulle Latterie Cooperative della zona ... e intervisto delle persone informate ...

**Mucca:** Delle persone informate? ... per avere informazioni sul latte ... ma chi lo produce, il latte?

**Io:** Voi, ... le mucche!

**Mucca:** Chiamaci "vacche",... incompetente! Intanto la mucca si avvicinò ulteriormente, quasi volesse parlarmi in un orecchio.

**Mucca:** Allora apri gli occhi, bello mio, guardati attorno! Lo vedi che noi viviamo letteralmente nella merda tutto il giorno e non abbiamo nemmeno una cuccetta a testa per riposare!

**Io:** A me sembra una stalla modello: avete anche il ventilatore che vi tiene l'aria fresca (fuori c'era un sole accecante) e una spazzola meccanica vi gratta la schiena a volontà se avete prurito, e, se mi hanno riferito bene, una doccia d'acqua fresca in qualche altro angolo del recinto ...

**Mucca:** Ho capito! Sicuramente tu pensi che siamo più avvantaggiate delle nostre sorelle che vivono legate a una greppia, con una catena al collo, poveracce, senza mai aver visto, neppure una volta, l'azzurro del cielo, il verde dei prati...! O forse ci confronti con quelle sventurate, che, anche se all'aperto, in mezzo a un campo fiorito, non possono né saltare né correre, perché il padrone ha messo i ceppi alle loro zampe!

**Io:** Mi dispiace che tu la prenda così ...

**Mucca:** Vedo che non sei così giovane ... non ti ricordi, non tanti anni fa, forse anche tu ci accompagnavi al pascolo in autunno!

Per te forse era una noia, ma per noi poter brucare il trifoglio e il tarassaco, freschi di rugiada e poi alzare la testa e scrutare l'orizzonte infinito .. era vita .. era libertà, anche se poi tornavamo in stalla a mangiare fieno ... Ho detto fieno, maggengo profumato, servito nella greppia, come a voi servono il pranzo al ristorante.

Tuo padre o tuo nonno, se per caso qualche ciuffo di erba medica s'impigliava nelle nostre corna, ce lo sistemava, con cura.

Ma hai visto ora?!... Quello svogliato di operaio, che ti passa davanti con i trattore e il carro miscelatore, ti fa sniffare vapori di gasolio puzzolente e ti butta là un miscuglio grigiastro. E se vuoi sopravvivere lo devi mangiare, quell'intruglio, estate ed inverno, inverno ed estate. Ma voi, mangiate sempre la stessa minestra?

**Io:** Io ho sentito che quello che tu chiami "miscuglio grigiastro", è una miscela nutriente, studiata da esperti nutrizionisti, per ottenere un latte di qualità, adatto a produrre formaggio grana ...

**Mucca:** Qua ti volevo: per voi, cosiddetti "umani", noi vacche non abbiamo dignità di animali. Siamo un mezzo, delle macchine per produrre latte, delle schiave da sfruttare e poi buttare.

**Io:** Diciamo ... che l'agricoltore vi mantiene, per ricavarne un suo interesse ...

**Mucca:** Diciamo ... che ci rapina il latte ... e con brutte maniere! Da quando avete introdotto le mungitrici "elettroniche", che sono solo un aspiratore meccanico, mai una carezza, una parola buona, più nessuno pronuncia il nostro nome ... siamo solo dei numeri: "la 712" produce tot quintali, "la 214" deve essere ... abbattuta.

Voi, cosiddetti "umani", mancate di umanità e di psicologia. La mungitura l'avete trasformata quasi in una violenza. Una volta il vaccaro rimaneva lì, al tuo fianco, finché non gli avevi dato tutto il latte e lo sforzo e l'orgoglio di riempire il secchio era di entrambi.

Se i suoi modi non erano gentili, potevi sempre rovesciargli il recipiente o allungargli un colpo con la coda che gli faceva volare via il cappello. Un'altra cosa ti voglio dire: al tempo di tuo padre e di tuo nonno e del tuo bisnonno, i nostri figli appena nati ci potevano succhiare le mammelle, mentre noi teneramente li leccavamo.

Una mucca che ha appena partorito è una madre e il suo vitellino è un figlio.

E cosa fate, voi, ora? Ci separate immediatamente: la vacca da una parte e il vitello da un'altra, in una gabbia, da solo, a succhiare da una mammella di plastica.

E il latte della madre che ha appena partorito, così ricco di enzimi, ce lo togliete ... e lo buttate! O forse lo date ... ai porci!

**Io:** Tu non hai tutti i torti: le esigenze del commercio, le normative per la produzione del formaggio ci impongono ...

**Mucca:** Voi umani siete degli egoisti. Vi credete una razza superiore, padrona del mondo ... in realtà siete schiavi di voi stessi, del vostro cosiddetto progresso ...

A noi vacche avete tolto tutto, il verde dei prati, l'azzurro del cielo, il tepore del sole, il fresco della pioggia, anche l'intimità, seppure breve, dell'accoppiamento.

Che fredda figura, il vostro veterinario! Da lui solo provette, siringhe, iniezioni e...manipolazioni!

**Io:** La scienza ... la genetica ...

Ma la mucca, oltre che pezzata nera, era evidentemente ... "incazzata nera". Infatti, improvvisamente, mi girò le spalle e, inarcando la schiena, mi innaffiò con un'abbondante profluvio di tiepida urina.

A questo punto mi svegliai di soprassalto, tutto umido ... di sudore!

Salve a tutti! Sono Andrea Poli, classe '88 ed ovviamente guadense! Dopo alcune collaborazioni con la Pro Loco Guadense, mi è stato proposto di realizzare e curare una rubrica culinaria per "Il Guado dell'Antico Mulino", cosa che ho accettato molto volentieri.

Mi presento velocemente: abito in via Albereria nella "Contrà dei Fànfari", ho studiato presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto, ed ho poi lavorato in diversi ristoranti.

Sicuramente la passione per la cucina mi è stata trasmessa da Carla, mia mamma. Attualmente, oltre a tenere alcuni corsi serali di cucina, sono iscritto all'Università di Padova, al corso di Sicurezza degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria.

In questa rubrica mi occuperò di ricette preparate con prodotti del nostro territorio.

Quando si parla di cucina italiana, vengono ricordate le ricette di molte regioni, ma poche della Cucina Veneta, che è così ingiustamente trascurata.

La nostra regione possiede invece una ricca cultura gastronomica con ingredienti della nostra terra cucinati con ricette tramandate dalla cultura popolare.

Ecco perchè in questo spazio vi presenterò i prodotti tradizionali e le ricette di una volta.

Come primo piatto voglio parlare del "Fegato alla Veneziana".

Come ben si sa, i nostri giorni sono ben diversi dai "Tempi de 'na volta", dove lo spreco non esisteva e la tavola era un modo di ritrovarsi e raccontarsi la giornata.

Sicuramente i più anziani ricordano che, uno dei giorni di più grande festa nelle famiglie contadine di quei tempi, era quello in cui si uccideva il maiale.

Solitamente avveniva nei mesi più freddi dell'anno per assicurarsi una buona conservazione, grazie alla contenuta proliferazione batterica dovuta alle basse temperature.

Del maiale non si buttava via niente: le parti più deperibili erano le prime ad essere consumate, e la tradizionale "Cena del mas-cio" riuniva in un festoso convivio tutti i componenti della famiglia: con i polmoni si facevano le "mortandee", cotte con pinoli e uvetta, col sangue si faceva il sanguinaccio e il fegato lo si cuoceva "alla veneziana".



Mmhh... è proprio buono questo maiale...

Di questo saporito piatto esistono numerose versioni, e in tutti i moderni ricettari viene consigliato di usare il fegato di vitello, ma, se provate a chiedere a qualche nonno/a vi dirà che nessuno, a quei tempi, si sognava di uccidere un vitello, se non moriva di morte naturale. Quindi in origine questa ricetta veniva realizzata utilizzando il fegato di maiale, solo in seguito sostituito con quello di vitello.

Gli ingredienti per quattro persone, sono i seguenti:

2/3 cipolle bianche

600 gr. di fegato di maiale tagliato a fettine (ma si può usare anche quello di vitello) una noce di burro, mezzo bicchiere di vino bianco, un cucchiaino di farina bianca "00", del prezzemolo tritato, sale all'occorrenza.

### Procedimento:

Affettare sottilmente le cipolle e passarle per cinque minuti in padella, a fuoco basso, con la noce di burro. Aggiungere le fette di fegato e il mezzo bicchiere di vino bianco, possibilmente nuovo. Portare tutto a cottura addensando il sugo con la farina.

Il tempo di cottura è molto breve, dipende comunque dallo spessore delle fettine di fegato. Se si indugia troppo nella cottura il fegato tende ad indurirsi.

Servire spolverizzando con una manciata di prezzemolo tritato e polenta calda, accompagnando il piatto con una buona bottiglia di vino nero.

Buon appetito e ... alla prossima!!

# *Seconda Rassegna teatrale* 2011 • 2012

## **PROGRAMMA**

**SABATO 15 OTTOBRE 2011 ore 20.30**

*“Don Oreste il guastafeste”* • di Bruno Capovilla

AMICI DEL TEATRO VENETO • compagnia teatrale di Cartura (PD)

**SABATO 12 NOVEMBRE 2011 ore 20.30**

*“A burla de un beco”* • liberamente interpretata da R. Bertollo Favaro

COMPAGNIA TEATRALE DI SALVATRONDA • Salvatronda (TV)

**SABATO 10 DICEMBRE 2011 ore 20.30**

*“El mondo ze tondo”* • di Lorenzo Morao

COMPAGNIA DEL PICCOLO BORGO ANTICO • Carpenedo di Vedelago (TV)

**SABATO 14 GENNAIO 2012 ore 20.30**

*“Lassa pur ch'el mondo diga”* • commedia brillante in 3 atti di A. Boscolo

I STRAVIAI • Compagnia teatrale di Vedelago (TV)

**SABATO 11 FEBBRAIO 2012 ore 20.30**

*“Cicoe e ciacoe”* • commedia in due atti di R. Bertollo Favaro

COMPAGNIA TEATRALE DI SALVATRONDA • Salvatronda (TV)

**SABATO 10 MARZO 2012 ore 20.30**

*“Pompeo ciapelacurta”* • commedia brillante di Bruno Capovilla

AMICI DEL TEATRO VENETO • compagnia teatrale di Cartura (PD)

INGRESSO 5€, bambini da 6 a 10 anni 3 €

BIGLIETTI IN VENDITA nel teatro un'ora prima dell'inizio.

PREVENDITA presso Edicola Daminato

La vita in quel tempo era più dura, i lavori più pesanti e naturalmente anche il modo di mangiare era diverso. Per **colazione** ci si nutriva con polenta e latte o latte e pane biscotto che non mancava mai nelle nostre dispense.

Chi si alzava presto per mungere le mucche o per tagliare l'erba mangiava anche polenta con formaggio o con salame. Una volta a quelli che lavoravano nei campi la colazione veniva portata sul posto.

Ho visto intingere delle belle fette di polenta nel tegamino del lardo sciolto, il tutto accompagnato con un buon "goto" di vino "clinto".

Il cibo che faceva da padrone a **mezzogiorno** era quasi sempre la minestra di fagioli con tagliatelle fatte in casa, condita con il pesto di lardo. A una certa ora del mattino, di solito verso le undici, passando per la strada vicino alle abitazioni sentivi il "tan tan" del lardo "pestà". Si mangiava molte volte anche riso con le verze. Non si faceva tanto uso di verdure ma la verza non mancava mai.

C'erano anche i fortunati come i contadini che allevavano e uccidevano il maiale. Quest'ultimo era una ricchezza e non si buttava via nessuna delle sue parti. Si utilizzava anche il sangue: lo si cucinava con la cipolla e l'aglio, ottenendo la "sanguetta". La pastasciutta non esisteva, al suo



posto si mangiavano le lasagne fatte dalle nostre mamme con la "mescola".

Un altro alimento molto gradito era il pesce che veniva pescato nei nostri fossi di acqua dolce. C'erano "marsoni, spinose, ampree, cagne, scardole, morette", trote, anguille e anche rane.

Se la pesca di rane non era stata abbondante si completava con degli "sconpissoni" che assomigliavano a queste ultime. Nelle nostre botteghe si poteva comprare del pesce di mare: "sardeon e bacalà". Il "sardeon", scaldato e mescolato con l'olio, bastava per mangiare un "panaro" di polenta "brustoà". Il bacalà si mangiava di venerdì perché c'era l'astinenza dalle carni.

Qualche volta si mangiava anche pollo.

Alla domenica si usava fare il brodo con la carne. Per **cena** si mangiavano radicchio crudo, verze bollite, patate lesse; il tutto associato con uova, formaggio, salame e fichi secchi.

Gli anziani che quasi sempre erano senza denti mangiavano il "pan moio" costituito da acqua calda, burro e sale oppure i "taioi", cioè polenta presa direttamente dal paiuolo, mescolata a latte e magari a un po' di zucchero

Come dolce mi ricordo di aver mangiato la focaccia con i "fighetti", cucinata sulla "rola" preriscaldata sul focolare. Il "busolà" preparato in una casseruola di rame era squisito. La "quaiostra" era invece un dolce tipico che facevano i contadini utilizzando il primo latte munto dalla mucca dopo aver partorito; nel mangiarlo c'era da leccarsi i baffi.

Le risorse di quel tempo erano molto modeste ed ognuno gestiva il poco che aveva cercando di accontentarsi. Ricordo, per esempio, che mia mamma mi mandava a fare la spesa di sera dal "casoin" e lì incontravo spesso una donna che barattava le sue uova con dell'olio. Quest'ultima non aveva con sé una bottiglia ma una piccola ampollina; questo perché aveva solo una o due uova da barattare. Quindi se un giorno le sue galline avessero saltato di fare l'uovo non avrebbe potuto condire il suo pasto alla sera!

Per quanto riguarda le bibite non c'era molto a parte il vino e la "graspia" che era ottenuta dalle graspe dopo aver fatto il vino. Mi ricordo della "spuma" e l'acqua "Alberani" fatta con le buste. C'erano anche quelli che stavano meglio, come i proprietari terrieri che riscuotevano dai fittavoli le cosiddette "onoranze": polli, faraone, burro, uova, e quindi per mangiare avevano sicuramente meno problemi.

Per concludere mi viene in mente una considerazione: quello che una volta era il cibo dei poveri e si trovava ad un prezzo modesto ora non è più così economico, come il bacalà, lo "scopeton" e i "fighetti". Che strano!

Seguendo il percorso di questa strada non potevo non considerare le interazioni tra la Postumia stessa ed il territorio circostante. Infatti, se è vero che la costruzione di un'importante tratta stradale condiziona il territorio che attraversa in quanto crea traffico (sia di persone che di veicoli), è altrettanto vero che la morfologia del terreno stesso può condizionare alcune scelte, sia per quanto riguarda il percorso da assegnare alla strada, sia per le tecniche costruttive dell'opera.

Se veniamo al caso specifico riguardante la nostra zona, vediamo che dopo aver attraversato la città di Vicenza la via Postumia si dirige verso nord-est attraversando diagonalmente il nostro territorio. Il motivo ipotizzato da molti studiosi è la ricchezza idrica del terreno, dove l'acqua tende ad affiorare sotto forma di risorgive.

Questo fatto poteva creare non pochi problemi di stabilità nella realizzazione di una strada così importante. Il percorso è stato quindi pensato per passare più a nord della fascia delle risorgive in modo da esporre il meno possibile la strada all'instabilità del terreno.

Il tratto di strada che comunque avrebbe dovuto attraversare la fascia delle risorgive è stato costruito innalzato su di un terrapieno in ma-

niera da poter offrire una base stabile e solida. Mi sono dato da fare per riuscire a reperire una mappa di questa famosa fascia, visto che di risorgive per un motivo o per l'altro si parla molto in questa zona ma, con mia sorpresa, non sono riuscito a trovarne una.

Ho trovato solo un'immagine microscopica sull'enciclopedia Encarta rappresentante le risorgive di tutto il norditalia nello spazio di un francobollo o poco più. Troppo poco. Per fortuna mi è capitata sottomano altra documentazione che, anche se non era una vera e propria mappa, mi ha permesso di disegnarne una che, tutto sommato, credo sia sufficientemente precisa.

La Figura 1 rappresenta la fascia delle risorgive (riportata in blu), cioè la zona dove il terreno è ricco d'acqua la quale affiora in molti punti dando luogo appunto alle risorgive. In rosso è rappresentato il percorso ipotizzato della via Postumia.

Come potete notare c'è un'apparente stranezza: la fascia s'interrompe in prossimità del fiume Brenta.

Questo fatto è in realtà facilmente spiegato: il fiume, scorrendo ad un livello più basso del terreno, fa sì che l'acqua di cui è intriso il terreno circostante non possa risalire alla superficie

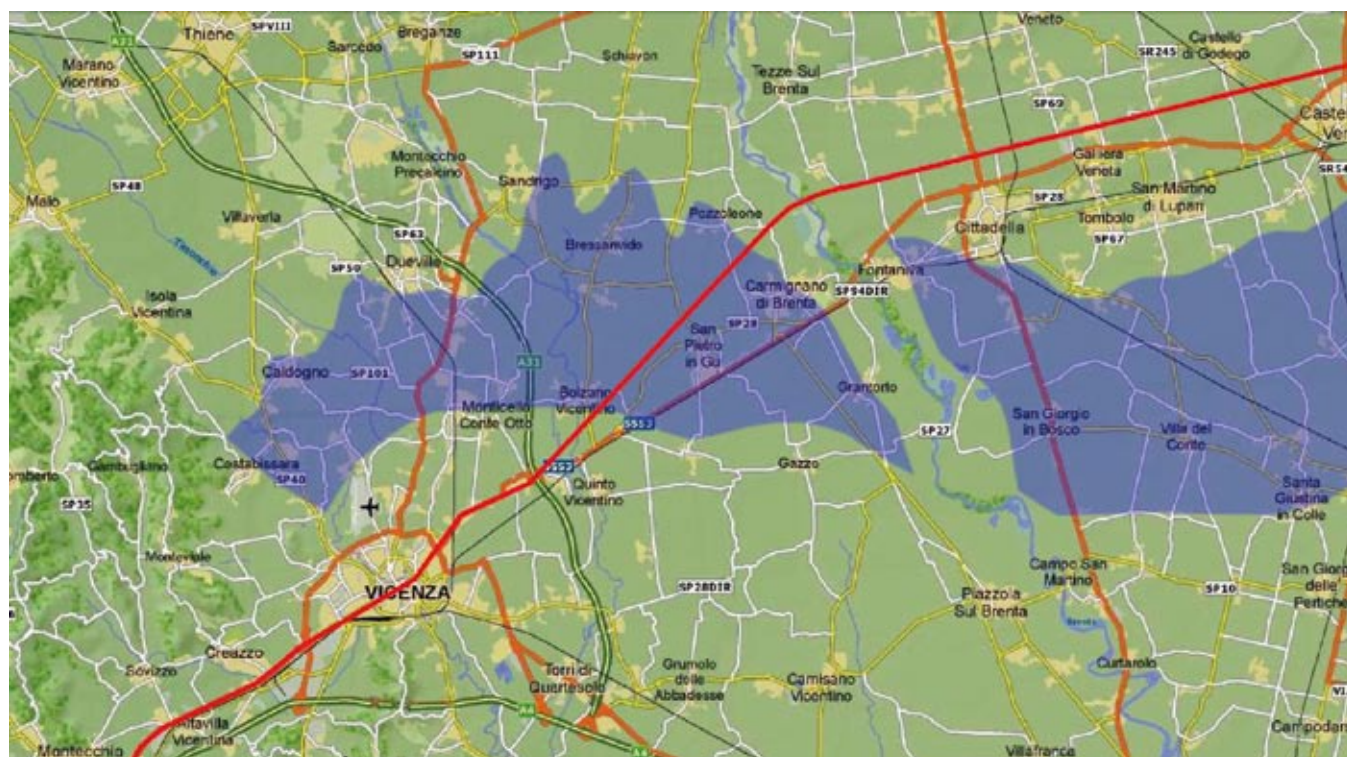


Figura 1. Fascia delle risorgive



Figura 2. Tratto della via Appia

in quanto trova un più facile sfogo scendendo verso il fiume stesso. E qui scopriamo un altro fatto interessante: le risorgive si stanno allontanando sempre di più dal fiume, infatti quelle più prossime al Brenta, attive solo pochi anni fa, sono scomparse. In pratica la "frattura" nella fascia provocata dal Brenta si sta allargando. Perché? Sembra che la causa siano le escavazioni di ghiaia nel letto del fiume che con l'andare degli anni ne hanno abbassato il livello, facendo sì che sempre più acqua venga riversata dal terreno circostante nel letto del fiume stesso, impedendo quindi la risalita verso la superficie. Se consideriamo anche che sia la città di Vicenza che molti paesi circostanti prelevano acqua dal sottosuolo possiamo anche pensare che la fascia delle risorgive si sia ridotta come estensione rispetto a quella esistente in età romana. Nonostante questo credo che la mappa che ho disegnato sia comunque abbastanza affidabile. Tra l'altro già ai tempi dei romani venivano fatti prelievi d'acqua nella zona delle risorgive, in-



Figura 3. Lastricato (accanto alla chiesa di S. Lorenzo a Vicenza)

fatti l'acquedotto romano di Vicenza prelevava l'acqua da un laghetto alimentato dalle risorgive e posto in zona Motta di Costabissara. Attualmente il laghetto esiste ancora ed è adibito alla pesca sportiva. Ritornando alla via Postumia, com'era costruito il tratto che ci interessa? Come dicevo più sopra era innalzato su di un terrapieno e fino ai primi decenni del '900 pare ne esistesse ancora qualche tratto nella zona compresa tra San Pietro in Gu e Camazzole. Il terrapieno era largo alla base circa 20 metri ed era elevato di circa 2 metri (fonte: Carta Archeologica del Veneto). La strada che correva alla sua sommità doveva essere quindi abbastanza larga e costituita in ciottolato. Scordiamoci l'immagine classica di strada romana lastricata con placche (basoli) di pietra lavica (selce vulcanica) o simili come spesso vediamo in foto che solitamente si riferiscono alla via Appia (che ha tratti molto ben conservati in prossimità della capitale) o altra via romana realizzata comunque in zone molto distanti da



**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**



Figura 4. Ciottolato (sommità del ponte S. Michele a Vicenza)

qui. Vediamo ora brevemente la tecnica utilizzata generalmente dai romani per la costruzione delle loro famose strade.

#### Tecnica costruttiva delle strade

Le strade romane non erano tutte uguali. Le tecniche costruttive si dividevano in tre tipi:

- **viae silice stratae** (strade lastricate).
- **viae glarea stratae** (coperte con uno strato di ciottoli e ghiaia):
- **viae terrenae** (in terra battuta);

Nei percorsi che attraversavano paludi, valli e passi montani il tipo di tecnica costruttiva variava a seconda della morfologia del terreno.

Di solito la copertura lastricata era applicata ai tratti di strada presenti nelle zone cittadine. Spesso nei tratti extraurbani si usava una copertura di ciottoli fluviali misti a ghiaia (**glarea stratae**).

Nelle zone paludose o ricche di risorgive spesso si faceva correre la strada su di un terrapieno in modo da assicurare la necessaria consistenza al



Figura 5. Ricostruzione via Postumia

piano stradale. Nel volume *Optima Via* è riportato che nel settore padano la via era in pratica una **glarea stratae**, cioè in ciottolato e correva su di un terrapieno.

Questo in quanto molti reperti indicano tale modalità costruttiva che è stata riscontrata anche nel tronco tra Castelfranco Veneto e il Piave, dove la via presentava un rettilineo di 22 Km condotto su di un terrapieno, ora purtroppo spianato, con strati di graniglia, sabbia e ghiaio. Riporto una curiosità: il termine moderno "strada" deriva proprio dal latino "stratae", che sta ad indicare che la struttura era realizzata con strati sovrapposti di materiali diversi.

Presumibilmente la via Postumia nella nostra zona aveva un aspetto simile a quello rappresentato in Figura 5 (immagine ricostruita al PC), cioè un ciottolato innalzato su di un terrapieno. Immaginando carri e persone in cammino su questa via vi rimando al prossimo numero del *Guado* dove vedremo altri aspetti della via Postumia.

**Fotosplendida.it**  
San Pietro in Gu - tel 0495991031

Set e studio fotografico per book moda

“Scometemo ch’el more lì soto i ferì, senza gnanca dire amen!!!”.

Mai come quella volta Tote Baeote era parso sicuro di sé e di ciò che andava a sostenere in giro, a trecentosessanta gradi anche se in geometria lui non sapeva e neanche si perdeva a contare e a misurare i cantòni di un triangolo equilatero. Il suo forte era giocare a stra-cantòn saltando da un pilastro all’altro sotto le barchesse del casarmòn.

Tote Baeote non aveva il minimo dubbio. Era pronto a scommettere qualsiasi cifra se mai avesse incontrato una persona qualsiasi, disponibile con almeno cinque franchi in scarsèa. Questa non poteva essere il solito Toni Ultimo il quale sapeva bene che a scommettere contro Tote Baeote era un azzardo.

Mettere a repentaglio cinque franchi che valevano una spomilia di quelle belle grosse o una girandola di liquirizia che se la sfilavi diventava lunga più di un metro? Ma gnanca par sogno! Bisognava essere matti da ligare con uno spago alla gamba della credensa poiché in questa particolare situazione, non valeva il caso di rischiare neanche un paro di mudande senza l’elastico della perpetua!

Quella di Tote Baeote, più che una scommessa aperta con il punto interrogativo, era da considerarsi in questo caso una regola matematica, con tanto di triplo punto esclamativo. Non aveva proprio una briciola di fiducia sul buon esito di quel trapianto di cuore di cui tanto si parlava in televisione e ancor di più all’ostaria da Bepi Caneva.

Non si trattava di fare il bastiàn contrario a tutti e a tutto, quanto piuttosto di decidere se era il caso di assegnare o meno l’incondizionata fiducia a quel giovane rampante medico chirurgo il quale, di punto in bianco, da illustre sconosciuto, dotato di molta meno fama di cui godeva a quel tempo Jijio Contabae, era salito improvvisamente agli onori della cronaca passando attraverso il piccolo schermo.

In paese, la stima per i dottori non era alle stelle, ma piuttosto alle stalle. Il perché è presto detto. Più che il medico condotto Bassato, godeva di maggiore considerazione e notorietà il veterinario De Toni per via che sapeva diagnosticare a prima vista e anche guarire una vacca che avesse mangiato un ferro di cavallo. Neanche Bijio Rua al colmo di una ciucca avrebbe

mai ingerito un chiodo da trave intero facendo per questo perdere punti al povero dottor Bassato bravo soltanto a cavare i denti del giudisio con la pinza, che sembrava quella piena di smorcia del favaro Checo Scortegagna, senza tanto bisogno di spendere schèi per la puntura dell’anestesia.

Bepi Caneva ce l’aveva a morte perché da giorni, puntualmente, ogni sera in tivù, quel medico chirurgo sembrava darsi ancora più arie della Rosa Jaretona da quando aveva cominciato a farsi aria sul muso con la traversa appena era entrata in menopausa.

Quel professorotto, mai visto prima, appariva al telegiornale sicuro di sé, ottimista, sempre con il sorriso sulle labbra neanche fosse l’immagine sorridente della statua della Madonna Santissima che in chiesa guardava tutti dall’alto in basso godendo della sua posizione dominante dall’altare minore.

“Par mi el xè mato patòco, vorìa proprio vedarlo!” aveva detto Bepi Caneva anche se non conosceva affatto quel chirurgo e tantomeno immaginava quanto lontano fosse il Sudafrica per arrivarci con tutta calma in sella al suo Aquilotto della Bianchi.

Tote Baeote si autoincensava, non stava più nelle braghe di fustagno. A ben pensarci aveva le sue buoni ragioni. Per la prima volta aveva dalla sua parte il parere incondizionato di Bepi Caneva il quale, con la sua tesi, aveva dato fiato e corpo alla scommessa di Tote Baeote.

“Pitosto de farne tajare le brasoe, preferisso voltare l’ocio, ma restare intiero, tuto de on tòco!” aveva detto Bijio Rua, senza mezzi termini e per niente del parere di fare da cavia avvalorando la sua scelta per il fatto che aveva già sulle spalle più di settanta barete.

La prospettiva di finire disteso su un letto di una sala operatoria sotto i riflettori, attorniato da una folta equipe, armata di bisturi e di pinze, capeggiata da un chirurgo che operava per la prima volta un essere umano “a cuore aperto” non tranquillizzava affatto né Tote Baeote, né Bepi Caneva, manco che manco Bijio Rua, il quale neanche sapeva come era fatto un letto d’ospedale, se avesse il materasso insacà di foglie di platano secche o di scartossi di sorgo. Nessuno perdeva una sola parola del telegiornale che ogni sera forniva notizie fresche in presa diretta dall’altro emisfero.

Il medico in questione, al centro di tutte le attenzioni, era un certo Christiaan Neethling Barnard. Era lui l'uomo del momento, non certo Jijio Contabae, non soltanto perché piaceva alle donne. Anche se aveva maritato il Piero Sesso il quale godeva di provata fama di fedeltà coniugale e di certificata garanzia di alta fertilità, perfino l'Agnese Cioca la gera 'ndà in oca confidando in gran segreto alla sua comare, la Santa Merla, che Barnard ciò era proprio un belomo, memore forse di quando si era invaghita, perdendo non del tutto, ma quasi, il comprendonio per un certo Barnardo da Barche, che andava con la barca drio il Ceresone a pescare rane, tinche, lussi e bisate.

Barnard da Città del Capo, era invece uomo di tutt'altro spessore, che guardava al futuro e al progresso della chirurgia. Dopo che nel 1953, negli Stati Uniti, era stato per la prima volta trapiantato un rene, Barnard era riuscito nel 1959 a eseguire il primo trapianto di quest'organo in Sudafrica. Tote Baeote ignorava che Barnard aveva continuato a sperimentare per anni il trapianto di cuore sugli animali cercando di mettere a punto una tecnica innovativa. Guai se Tote Baeote avesse saputo che le operazioni eseguite al cuore da Barnard su più di 50 cani, erano miseramente fallite per 50 volte!

"Scometemo ch'el more... stechio lì, come on can?" aveva infatti esclamato Tote Baeote in tempi non sospetti vestendo i panni di un indovino.

Tote Baeote era all'oscuro della prodigiosa ascesa di Barnard. Il chirurgo sudafricano aveva conseguito una borsa di studio che gli aveva permesso di trascorrere due anni negli Stati Uniti per perfezionarsi in chirurgia cardiotor-

cica al seguito del celebre professore Owen H. Wangesteen a Minneapolis.

Era stata quella l'occasione della vita per Barnard, il quale affinò le tecniche di cardiocirurgia ripetendo sugli animali le operazioni cui assisteva in sala operatoria. Alla cinquantaduesima operazione, Barnard era riuscito nell'intento di sostituire un cuore a un cane e aveva continuato a esercitarsi, sia pure in gran segreto, con scimpanzé e babbuini. Tornato in Sudafrica, nel 1958 era diventato chirurgo di punta al Groote Schuur Hospital, costituendo la prima unità coronarica dell'ospedale. Barnard aspettava ora soltanto di avere a disposizione un paziente e un donatore fra loro compatibili. Nei giorni successivi alla storica data di quel 3 dicembre 1967, Tote Baeote aveva posticipato di una mezz'ora abbondante il giro di perlustrazione per i paesi in cerca di morose per seguire in televisione gli sviluppi del primo trapianto di cuore umano al mondo.

Era accaduto che il 2 dicembre 1967, a Città del Capo, in un incidente stradale aveva perso la vita la signora Myrtle Ann Dervall, mentre la figlia Denise, una dolce ragazza di 25 anni ricoverata in rianimazione, aveva le ore contate causa le gravi ferite riportate nel tragico sinistro.

In quel periodo, in cura al Groote Schuur Hospital, c'era un certo Louis Washkansky, droghiere ebreo di 54 anni sofferente di diabete e affetto da un incurabile male cardiaco. Barnard aveva parlato di quella possibilità con il padre di Denise, il quale, dopo non pochi tentennamenti, aveva concesso il suo consenso al trapianto, il primo trapianto di cuore al mondo che sarebbe stato celebrato con un trionfo mediatico.

Quella sera, davanti alla televisione che dava in



## DATA SOLUTIONS



[web site www.datasolutions.it](http://www.datasolutions.it)  
[e-mail info@datasolutions.it](mailto:info@datasolutions.it)  
 tel 0499430426 fax 0499431800

**SOLUZIONI INFOMATICHE PER AZIENDE E PRIVATI**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- VENDITA ED ASSISTENZA DI PERSONAL COMPUTER WINDOWS, SISTEMI APPLE, E PERIFERICHE</li> <li>- SERVER E RETI INFORMATICHE</li> <li>- SOLUZIONI AVANZATE PER DISASTER RECOVERY E BUSINESS CONTINUITY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONNESSIONI INTERNET</li> <li>- SICUREZZA INFORMATICA E PROTEZIONE DA VIRUS</li> <li>- SOFTWARE GESTIONALE SU MISURA</li> <li>- SITI WEB PERSONALIZZATI</li> <li>- RECUPERO DATI PROFESSIONALE</li> </ul>
--	--

VIA FRAZ. CAMAZZOLE 82 - 35010 CARMIGNANO DI BRENTA (PD)



mondovisione la strabiliante notizia, Tote Baeote era rimasto di cacamolla, senza parole, in riserva di scommesse.

Le sue funeste previsioni erano crollate di colpo come un castello di sabbia spianato sulla spiaggia dalla benna di una ruspa. Dopo nove ore di sala chirurgica affollata da un'équipe formata da una trentina di medici, il cuore della giovane defunta Denise trapiantato nel petto di Washkansky batteva regolarmente, proprio come il tic-tac dell'orologio che Tote Baeote aveva ricevuto in regalo il giorno della cresima.

La sensazionale notizia, uscita dall'ostaria di Bepi Caneva, aveva fatto in meno di un minuto il giro del paese. Ma quale brillante uomo del momento! Ma quale stella internazionale del bisturi celebrata in tutto il mondo e ricevuta perfino in Vaticano da Papa Paolo VI! Barnard era diventato non un divo, ma un Dio in carne e ossa, dopo aver dimostrato a tutti di essere capace di quell'intervento miracoloso.

Ironia della sorte, proprio lui che aveva interrato una pietra miliare nel campo della chirurgia, dopo un progressivo peggioramento dell'artrite reumatoide alle mani che gli rendeva impossibile operare, sarebbe morto il 2 settembre 2001 per un banale, sia pure acuto, attacco asmatico mentre stava in vacanza a Pafos nell'isola di Cipro. Comunque sia, quella sera, Tote Baeote, provato dalla cocente delusione e messo a tacere da Momi Sapiensa, aveva abbassato la testa tornandosene a casa a capo chino, come un can bastonà, con le mani in tasca, la coa in mezzo le gambe, senza neanche dire amen, rinunciando pure di andare a morose.

Passata l'onda dell'entusiasmo dei primi giorni, l'attenzione si era concentrata sulla possibile e

preventivata crisi di rigetto. Dopo una settimana in cui le condizioni di Washkansky venivano date per buone, il 9 dicembre i globuli bianchi nel sangue erano diminuiti lasciando spazio alla diagnosi di polmonite doppia provocata dai farmaci immunosoppressivi che il paziente stava assumendo.

Le quotazioni di Tote Baeote erano improvvisamente tornate a salire in modo preponderante e inaspettato tra il 16 e il 20 dicembre quando le condizioni di Washkansky si erano fatte gravissime con la polmonite non più curabile.

La notte del 21 dicembre 1967 il nuovo cuore di Washkansky aveva cessato di battere, diciotto giorni dopo il trapianto.

Tote Baeote era tornato in paese con la mascagna alta come la cresta di un gallo e facendo la rua alta. Incredibilmente, la notizia gli era giunta come il più gradito regalo di Natale, come avesse vinto in anticipo il primo premio della lotteria di Capodanno a Canzonissima.

Era come se fosse uscito da un breve letargo.

Ne aveva per tutti, in particolare per il sapienton di Momi Sapiensa il quale a sua volta si era eclissato senza più mettere fuori il naso di casa per un mese, non certo perché era pieno inverno.

Soltanto allora, contento e borioso, Tote Baeote aveva aperto il suo cuore riprendendo a fare il giro delle morose e andando a dire a tutti con tono trionfale: "Gavevo dito mi che queo là... el finiva stenco come on bacalà!"

\* Tratto da "Il mondo di Tote" di Tommasino Giarretta - Editrice Veneta 2011



**IDRO GARDEN**  
Zambon 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

Così, parafrasando il titolo di una celebre canzone di Amedeo Minghi, dedicata a Papa Giovanni Paolo II°, “Un uomo venuto da molto lontano”, voglio titolare questo articolo che riguarda un avvenimento che non è nuovo nella nostra comunità, ma poco frequente, se si considera che è dal lontano 1984, anno della nomina di don Giovanni Sandonà, che un guadense non assurge al seggio sacerdotale.



Antonio e Annalisa nel loro negozio di alimentari

Io ricordo questo nostro concittadino molti anni or sono, quando, ancora bambino lui, ed io con una ancora non sopita voglia di divertimento, sguazzavamo felici nella piscina dell'hotel in cui soggiornavano i genitori al mare, che noi andavamo a trovare durante gli sporadici e brevi periodi di ferie che il loro lavoro permetteva. Luca Luisotto cresce assieme al fratello maggiore Davide in una famiglia da sempre partecipe alle attività parrocchiali; il padre Antonio, con la moglie Annalisa, gestisce da tempo, con innata passione e perizia, un ben fornito negozio di generi alimentari.

La sua vocazione sacerdotale non tarda a manifestarsi, e con altri 18 amici, nell'ormai lontano 1994, si avvia agli studi frequentati nel Seminario Minore di Vicenza.

Nel proseguire degli anni ognuno compie le proprie scelte, e la sua lo porta a essere nominato Diacono nel 2010, e ad iniziare il suo tirocinio pastorale nella parrocchia Santa Croce di Bassano del Grappa, fino al giorno dell'ordinazione sacerdotale.

La sua vocazione si concretizza il primo ottobre scorso, in un pomeriggio caldo e assolato che a tutto fa pensare fuorchè all'autunno. Nell'austera maestosità gotico-rinascimentale della Chiesa Cattedrale Santa Maria Annunziata, Duomo di Vicenza, e alla presenza di una nutrita schie-

ra di sacerdoti delle varie parrocchie della nostra diocesi, Sua Ecc. mons. Beniamino Pizziol, con cui concelebra Sua Ecc. Vescovo Emerito mons. Pietro Nonis, lo ordina Presbitero assieme ad altri due giovani compagni di studio e di vocazione, don Andrea Lupato della parrocchia di San Sebastiano in Povolaro, e don Alex Pilati della parrocchia di San Pietro in Cagnano.



Nell'ordine da sx: il rettore del seminario di Vicenza, mons. Lucio Mozzo, don Luca, il vescovo mons. Beniamino Pizziol, don Andrea Lupato e don Alex Pilati

La Celebrazione Eucaristica, cui partecipa una grande massa di fedeli che occupa il Duomo in ogni ordine di posti e spazi, offre momenti di partecipazione molto intensi e sentiti, sia per le magistrali interpretazioni della Cappella Musicale della Cattedrale che ha il compito di animare la Liturgia, sia per il coinvolgimento dei fedeli, che sono sì per la maggior parte parenti, amici, conoscenti degli Ordinandi, ma sono anche persone comuni, che con fede vogliono essere partecipi all'ordinazione.

Dopo la presentazione e l'affermazione degli impegni da parte degli Ordinandi, il Vescovo prosegue con l'imposizione delle mani sul loro capo, seguito ed imitato da tutti i concelebranti; quindi ha luogo la vestizione degli abiti sacerdotali, l'unzione crismale e la consegna del pane e del vino per il Sacrificio Eucaristico.

A seguire l'abbraccio di pace e la professione di fede, quindi i riti di comunione e di conclusione della suggestiva celebrazione, interrotta da spontanei applausi che scrosciavano nei momenti emotivamente più coinvolgenti.

Il momento di ritrovo conviviale sotto i portici del cortile interno del Seminario, conclude l'intenso pomeriggio prefestivo.

Il giorno dopo, in una domenica mattina ab-



Sua Ecc. mons Beniamino Pizziol, vescovo della nostra diocesi, impone le mani sul capo di don Luca

bagliata da un caldo sole che brilla in un cielo terso e limpido, don Luca celebra la sua prima Santa Messa nella bella Chiesa Arcipretale di San Pietro in Gu, gremita in ogni ordine di posti da una comunità che, con la sua presenza, vuole dimostrare e condividere con i commossi genitori del novello sacerdote, la sua gioia per questo evento.

L'emozione tradita da un leggero tremolio della voce al momento dell'omelia, non condiziona la celebrazione di don Luca, ed alla fine uno



Don Luca benedice i fedeli nella nostra chiesa

scrosciante applauso e l'immane rinfresco all'esterno della chiesa, fanno da preambolo alla numerosa e festante partecipazione alla riunione conviviale che, a pomeriggio inoltrato, conclude la bellissima giornata.

Ma è appena iniziato il cammino pastorale per don Luca: lunedì mattina, a Barche, nel cortile della casa materna e alla presenza di fedeli, amici e vicini di casa, ha luogo una Celebrazione Eucaristica dedicata ad una fedele particolare: nonna Ada

E' gravemente ammalata, ma la sua fede, quella fede semplice e grande dei più umili, le ha dato finora la forza di resistere ed attendere, per vedere l'amato nipote ricevere l'Ordine Sacro e vestire i paramenti sacerdotali; il venerdì successivo, cioè solo quattro giorni dopo, certamente appagata e oramai soddisfatta, torna alla casa del Padre.

La Celebrazione funebre, presieduta da don Luca, accompagna, assieme ad una mesta folla di fedeli, questa grande donna d'altri tempi al Camposanto.

Non possiamo certo immaginare i pensieri che si sono succeduti nella testa del nostro giovane sacerdote, nel vivere la sua prima settimana, così densa di avvenimenti diversi l'uno dall'altro: dalla gioia dell'Ordinazione, alla prima Celebrazione Eucaristica, al primo funerale... certo le vie del Signore sono infinite, e a volte sembra difficile percorrerle, tali e tante sono le prove che Lui chiede.

Ma la fede, quella fede ereditata da nonna Ada, e coltivata in lui da mamma Annalisa fin dalla tenera età, ecco, quella lo sostiene e lo guida per la via che il Signore gli chiede di percorrere, e che ora prosegue con il suo servizio pastorale nella parrocchia di San Giuseppe di Cassola.



Un raggianti sorriso per dire grazie a una emozionata mamma Annalisa.

Accompagniamolo con la nostra preghiera e con l'augurio cristiano di essere, come ha dimostrato finora, pronto, disponibile, affidabile. Pronto a mettersi quotidianamente in discussione, disponibile nell'instaurare relazioni autentiche in un clima amichevole di fiducia e rispetto, affidabile nell'ascoltare e vedere ogni parola o gesto ed elargire il giusto consiglio o, perchè no, una tiratina d'orecchi.

Queste sono le cose che auguriamo fraternamente a don Luca, assieme alla speranza di una feconda vita pastorale, basata sulla frase del Vangelo: "Sulla tua parola getterò le reti" (Lc 5,5). E allora, don Luca, getta questa rete, gettala sulla parola di Gesù che, come tu dici, è l'unica capace di dare speranza, conforto e fiducia, l'unica attenta ai deboli, ai poveri, agli esclusi.

Il percorso è lungo, faticoso e irto di ostacoli, ma il Signore cammina al tuo fianco, perchè tu ti sei donato interamente a Lui, e Lui saprà ricompensarti col Suo amore, sorreggerti nei momenti difficili ed esserti di guida per tutta la durata della tua missione.

Buon cammino don Luca.

*Il servizio fotografico è stato realizzato da Fotostudio Agostini Gianna, San Pietro in Gu.*

*Le foto sono state pubblicate per gentile concessione di don Luca e della famiglia Luisotto Antonio.*

*Alcuni passaggi sono stati tratti dal numero di ottobre di Chiesaviva.*



Don Luca con i genitori e il fratello Davide



# FRATELLI BAGHIN snc

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

**a posto** 

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

**Ci è stato chiesto di scrivere un nostro ricordo di don Gianni. Lo facciamo volentieri: per impegni di servizio pastorale abbiamo collaborato con lui fin dall'inizio e crediamo sia una cosa buona e vera fare memoria.**

### UN ANNO DOPO

È passato un anno e sembra ieri, ma anche tanto tempo.. Come sempre quando viene a mancare una persona cara, ne avvertiamo la lontananza e nello stesso tempo ci sembra che non ci abbia mai lasciati veramente.. Così anche don Gianni.

Qualche volta entrando in oratorio pare ancora di vederlo girare per le varie sale, con le spalle un po' incurvate, fermarsi a guardare qualche particolare, dire con orgoglio: - Avete visto i crocifissi? Li ho scelti io a Cittadella dai "Fratelli dimenticati". Vi piacciono? Così colorati sono un bel segno qui dove ci sono ragazzi e giovani... e dove ci si trova come comunità.-

E attraversando la saletta in alto sopra le scale, con la vetrata che dà sulla piazza, ci sembra di sentirlo ripetere: - E qui mi metto io, a scambiare due parole con chi lo desidera, a vedere la mia gente che passa per la piazza.. -

L'oratorio è stato il suo impegno più grande e pensare che non voleva essere ricordato come il parroco che pensa a "far su muri" e "domandar schei"! Per incarichi pastorali abbiamo avuto modo di seguire fin dall'inizio i lavori.

Ricordiamo don Gianni come persona attentissima a seguire, in modo rispettoso delle persone e delle leggi, i vari passaggi necessari per raggiungere lo scopo.

Quando è arrivato in parrocchia già si parlava di ristrutturazione del vecchio patronato, ormai pericolante e non agibile in molte delle sue parti. Don Roberto, l'arciprete che l'aveva preceduto, aveva coinvolto il Consiglio Pastorale e l'Assemblea dei capifamiglia ed aveva raccolto un parere favorevole alla sistemazione dell'edificio, magari a stralci.

Don Gianni si è fatto carico di questo sogno, ma ha voluto che tutto il percorso, fin dall'ideazione, continuasse ad essere condiviso, nella massima trasparenza, con i laici, nei vari momenti e secondo il loro ruolo: la Commissione nominata appositamente per la scelta del progetto dopo aver indetto un concorso di idee, il Consiglio Pastorale per la proposta e l'approvazione delle



varie fasi, gli animatori dei gruppi giovanili e non per raccogliere esigenze e suggerimenti, la Commissione Affari Economici per la gestione più diretta dei finanziamenti necessari... Regolarmente informava la comunità della situazione economica.

Quando si intravide la possibilità e l'opportunità di realizzare l'opera in un unico intervento anziché in due o tre fasi, non decise da solo, ma convocò un'assemblea parrocchiale a Palazzo Rizzetto per corresponsabilizzare tutti in questa scelta. La sua fiducia nei parrocchiani ebbe come risposta altrettanta fiducia in lui: i lavori continuarono fino al completamento dell'oratorio che stiamo utilizzando con gran soddisfazione ed orgoglio.

Vicino a questi ricordi che ci dicono la sua rettitudine e la sua correttezza nei confronti della comunità, ci viene da riflettere sulla sua umanità: come altri hanno ricordato, amava la compagnia, stare insieme, scambiare due parole, andare a pranzo o cena presso qualche famiglia, sentendosi uno di casa.. ma era anche esigente! L'orario doveva essere quello "canonico": le 12.00 massimo 12.30.

Una volta in Consiglio Pastorale gli si è fatto notare che non doveva essere così preoccupato che nelle celebrazioni tutto funzionasse alla perfezione: un canto partito male, un lettore non pronto, un microfono che non faceva il suo dovere.. erano imprevisti che si potevano comunque rimediare.. altrimenti anche chi gli dava una mano nella liturgia si sarebbe sentito contagiato dalle sue apprensioni.. allora lui, dopo aver detto che avrebbe tenuto presente il suggerimento, ci fece capire che una liturgia ben curata, attenta anche ai particolari, era un

segno dell'importanza di quei momenti, da vivere senza le distrazioni che i fatti precedenti potevano causare.

Non possiamo ignorare che la sua vita a San Pietro in Gu è stata segnata dalla malattia, che a fasi alterne, lo ha sempre accompagnato. Questa sua fragilità lo rendeva più vicino a molti di noi: non ha mai nascosto le sue difficoltà, almeno fino alla fine, quando la malattia ha preso il sopravvento. Qualche risposta un po' impaziente o brusca ha forse sorpreso o deluso qualcuno... noi ricordiamo una frase detta da un suo amico prete e che ci ha fatto pensare: - Pensa a come stai male e quanto di poca voglia sei quando hai un po' di mal di testa o mal di denti! E pensa cosa significa convivere per anni con un male che non se ne va..-

Con l'aiuto di bravi e sapienti medici ai quali si è affidato, è stato parroco per 8 anni, senza trascurare i normali impegni e le attività parrocchiali, se non quando doveva sottoporsi a terapie. Ad un certo punto, dopo 5, 6 anni dal suo arrivo, era intenzionato a chiedere al Vescovo un anno di sospensione, per curarsi meglio, gli sembrava di non riuscire ad offrire un servizio adeguato... ma poi ci ripensò: la vita della parrocchia, noi comunità, eravamo la sua "vita".

Cosa sarebbe stato senza gli appuntamenti, il catechismo, la lectio del martedì a cui teneva molto, gli scout che occupavano il suo "brolo" visto che l'oratorio era in costruzione, i conti della parrocchia, l'oratorio che si stava realizzando, anche le incomprensioni che portano ad un confronto maggiore, gli ammalati, le celebrazioni della comunità che voleva viva..

A questo proposito ricordiamo come si è accalorato in Consiglio Pastorale perché durante la Settimana Santa non ci fossero doppie celebrazioni

nella stessa giornata: -Una sola messa al giovedì santo, alla sera, così tutta la comunità si ritrova insieme in questo momento unico nell'anno...- diceva. E ricordava: - La parrocchia non è un distributore di servizi, ma un luogo dove si costruisce comunione, dove si è corresponsabili di quanto si vive e si fa. -

Alle obiezioni di chi ripeteva: - Ma don Gianni, si è sempre fatto così! - si arrabbiava un po' e rispondeva di non dire queste parole: - Se vogliamo diventare cristiani, dobbiamo chiederci *perché* facciamo le cose e avere il coraggio di cambiarle, se è necessario! Basta alle cose fatte per abitudine! -

Appena arrivato, aperto alla dimensione diocesana, aveva infatti preso a cuore l'attuazione del programma pastorale diocesano "Diventare cristiani".

Su questo tema aveva portato a riflettere il Consiglio Pastorale, i gruppi e anche tutti i parrocchiani durante le varie celebrazioni, introducendo i nuovi percorsi, come quello per i genitori che scelgono il Battesimo per i loro figli. Tutti sono stati invitati a dare il loro contributo. Ha colto così l'occasione per coinvolgere persone nuove come animatori e catechisti/e: alcune di loro raccontano che la fiducia ricevuta attraverso questa chiamata, ha dato loro il coraggio di impegnarsi con continuità nel servizio in parrocchia.

Lo scorso maggio, partecipando ad un incontro del Consiglio Pastorale aperto a tutti, abbiamo goduto della ricchezza di persone, di esperienze e di servizio in parrocchia. Crediamo sia il segno di una comunità che cresce: quanto è stato seminato in questi anni, anche grazie all'impegno e alla sofferenza di don Gianni, sta portando frutto.

Accogliamo anche un'altra piccola eredità: ha fatto conoscere



a molti parrocchiani l'esperienza forte di Lourdes.

L'aveva detto subito, appena arrivato: al suo pellegrinaggio annuale a Lourdes con gli ammalati non avrebbe mai rinunciato. Era un suo punto di forza: andare a Lourdes, pregare con Maria, gli dava energia, lo ricaricava.. Finchè ha potuto, ha mantenuto la promessa.

L'altro suo irrinunciabile appuntamento era in occasione del suo compleanno, il 3 giugno, che coincideva con l'ordinazione sacerdotale. Aspettava con impazienza l'incontro con i suoi compagni, il giorno 3. Quasi tutti gli anni riuscivano anche ad organizzare un viaggio insieme. Caro don Gianni, sei stato uno di noi, non hai avuto timore a condividere quello che il Signore ti ha donato e anche i tuoi limiti, le tue difficoltà. Non ti è mai mancata la fede. Grazie, hai lasciato la tua traccia.. Il Signore ti accompagna.

### **Luisa e Sandro Todescan**

Mi è stato chiesto di raccontare qualcosa di don Gianni Mattiello, nostro arciprete per circa dieci anni. Un episodio, un aneddoto, un'esperienza che aiuti a delinearne la figura, insieme a racconti di altre persone che lo hanno conosciuto e che gli sono state vicine, per motivi diversi, in questi anni.

Però non ci sono, almeno per quanto mi concerne, episodi particolari che lo caratterizzino. Piuttosto di lui mi rimane una lunga traccia luminosa di insegnamenti. Nella sua storia di pastore della nostra comunità parrocchiale come nella sua storia di malattia. Due storie che si sono avviate insieme e si sono intrecciate continuamente in un intimo abbraccio che le ha viste concludersi quasi contemporaneamente.

Un uomo di grande coraggio, don Gianni. Ricordo le molte volte in cui l'ho incontrato in ospedale: lui era il protagonista dei diversi cicli di cure, non colui che subiva.

La sua Fede e la sua fiducia erano grandi ed esemplari. Serenità, ma anche curiosità "scientifica" nei confronti delle cure a cui si stava sottoponendo, caratterizzavano i nostri incontri. Leggendo le note con i possibili effetti collaterali dei farmaci, trapelava solo il suo timore di non poter portare avanti gli impegni pastorali. Ma la paura mai.

La gentilezza, il garbo e l'ironia, segno di una intelligenza vivace, sono altri tratti del suo carattere che ho apprezzato.

Nell'ultimo anno che lo ha visto arciprete, mi aveva chiesto se potevo dare una mano ad organizzare l'avvio delle attività dell'Oratorio San Giovanni Bosco.

Un grande impegno anche economico, ma soprattutto un'opera intorno alla quale intendeva costruire nuove relazioni e nuova vivacità pastorale.

Uno spazio di incontro che, lui non si stancava di dire, doveva essere per tutta la comunità, senza distinzioni. In quel periodo di preparazione alla inaugurazione, aveva voluto che un gruppo di riflessione rappresentativo delle diverse sensibilità presenti in parrocchia, si interrogasse, per circa un anno, allo scopo di delineare un Progetto condiviso, dove identificare gli obiettivi, i ruoli, le modalità di funzionamento dell'Oratorio.

Così che ognuno lo sentisse anche suo e per questo lo amasse, lo curasse e lo difendesse.

E il progetto è stato scritto sotto la sua guida attenta e rispettosa.

C'è molto di lui in quel documento che ora è a disposizione di tutti coloro che desiderano capire più a fondo il significato attuale dell'Oratorio. Sarebbe utile davvero per tutti riprenderlo in mano.

**Antonietta Basso**



Don Gianni nelle vesti di "Principe azzurro" alla Sfilata delle spose del 2009

## AI CONFRATELLI DEFUNTI

### “Casa Andrea Beltrami”

Attraverso le quattro finestre  
di questa cara chiesetta,  
sul far della sera  
e nel silenzio raccolto  
d'una fervida preghiera,  
m'è dato di rimirar le stelle,  
(fulgide sono, linde e belle),  
e nel loro vivo tremolio  
scorgo la vostra pupilla,  
che luce, palpita e brilla  
e che, volta al cuor mio,  
m'accerta che siete in Dio.

*Don Amedeo De Boni*



16 ottobre 2011, Suor A. Maria  
la Comunità di S. Pietro i





*dal 1951 al 2011 con noi,  
in Gu ti ricorda così...*



Ciao a tutti, comincio subito con il ringraziare chi mi ha dato la possibilità di scrivere su "Il Guado", un canale di informazione e di storia del nostro paese su cui contiamo molto.

In questo articolo desidero parlarvi un po' della neofita Pro Loco guadense giovani, composta da un gruppo di ragazzi/e guadensi e non, nato per aiutare e innovare la nostra già conosciuta Pro Loco. Un paio di anni fa, pur vivendo a San Pietro in Gu, non sapevo assolutamente nulla di questa associazione, né del lavoro che durante tutto l'anno porta avanti per animare il nostro piccolo paese, ma dopo l'inserimento nel gruppo, da parte di mia madre, ho capito l'importanza di dare il mio personale contributo al Gruppo Giovani. Siamo partiti piano, offrendo il nostro aiuto per quanto possibile, e cercando già da subito di organizzare qualche evento che potesse coinvolgere nella vita di paese quanti più giovani possibile, e ora a distanza di qualche anno guardiamo i risultati con soddisfazione. Nelle nostre feste paesane servivano innovazione, animazione, gioventù e divertimento, tutte cose che noi ragazzi stiamo cercando di portare, anche se a volte non veniamo capiti.

Purtroppo non si può accontentare tutti. Il nostro obiettivo è quello di portare un po' di vitalità a San Pietro in Gu in modo da dare spazio ai giovani che sempre più vogliono farsi sentire.

Abbiamo partecipato all'organizzazione della festa della birra e quest'anno allestendo magnificamente uno scenario dal gusto country, molti ci hanno invidiato; il lavoro è stato tanto ma le idee c'erano in abbondanza e grazie all'aiuto di persone un po' più esperte il risultato finale c'era e si è visto.

Collaboriamo anche durante la Festa di fine Estate, gestendo il gazebo della zona giovani, che - lasciatemi dire - ci ha dato da lavorare per un flusso assai abbondante di clienti assetati; aiutiamo per quanto possibile durante l'an-

no nelle altre manifestazioni organizzate dalla nostra Pro e a volte ci cimentiamo in imprese nuove, come tornei di beach volley, feste hawaiane (i nostri primi progetti), carri mascherati e feste di carnevale.

A questo proposito voglio spendere qualche parola in più; lo scorso anno abbiamo proposto di organizzare con l'aiuto di Noi Associazione e il Grifone una bellissima festa di Carnevale, abbiamo collaborato attivamente e la manifestazione è riuscita nel migliore dei modi, riuscendo a richiamare giovani di tutto il paese e anche da fuori. Molti complimenti abbiamo ricevuto per il nostro party, ma c'è chi ha saputo anche lamentarsi. Ce lo aspettavamo certo, ma credo che si debba capire che una sola festa l'anno fuori da quelle estive non rovina di certo il sonno a nessuno.

Lo scorso Carnevale inoltre abbiamo creato il primissimo carro mascherato della Pro Loco "I figli dei fiori", eravamo in pochi ma abbiamo lavorato con perseveranza ogni sera e il risultato è stato magnifico! Partecipando a molti Carnevali ci siamo divertiti, abbiamo fatto divertire e soprattutto ci siamo fatti conoscere, un'esperienza che

speriamo di rivivere il prossimo anno con ancora più partecipanti; il nostro gruppo è aperto a chiunque voglia divertirsi con noi.

Sono portavoce di tutti i membri del gruppo giovani, vogliamo far capire che abbiamo voglia di fare e che né le sfide né le critiche ci spaventano. Concludo ringraziando il presidente Morselli e tutto il Direttivo della Pro Loco per averci permesso di nascere e crescere, lancio inoltre un invito a tutti i giovani del paese a farsi avanti e ad iscriversi al nostro gruppo, così da poter partecipare a tutte le nostre attività, aiutarci nei nostri progetti e portando anche nuovi suggerimenti.

Ci sarà da lavorare e da impegnarsi, ma anche da ridere e divertirsi perché prima di tutto la Pro Loco Guadense Giovani è un gruppo di amici. Un saluto



Cari concittadini

Siamo arrivati, fin troppo in fretta, alla fine dell'anno. L'occasione sarebbe quella di fare un bilancio di quanto abbiamo proposto, ma in questo momento più che alle molte manifestazioni già in archivio mi preme guardare all'imminente scadenza, ovvero all'allestimento del nostro Presepio Vivente.

E' questa una tradizione e un impegno a cui non intendiamo rinunciare anche se sappiamo benissimo che ciò comporterà un lavoro duro e stressante per tutti, considerato il fatto che i volontari sono sempre meno.

Quest'anno la fortuna è stata dalla nostra parte. Abbiamo beneficiato del bel tempo che ha accompagnato tutte le nostre manifestazioni, in particolare la Festa di Fine Estate, molto apprezzata.

Anche le novità culinarie che abbiamo proposto e servito hanno riscontrato lusinghieri consensi: dalle costine tirolesi alla pepata di cozze, queste ultime preparate dal nostro chef Andrea Poli.

Non dobbiamo dimenticare che la sagra paesana è soprattutto un'occasione unica di aggregazione, di socializzazione, di rinsaldare vecchie amicizie, di coltivarne delle nuove. Non ultimo, considero la sagra anche un mo-

tivo di sano orgoglio per sentirci uniti, fieri del nostro paese e delle nostre origini.

Lo sforzo della Pro Loco Guadense è quello di migliorare, di offrire sempre qualcosa in più. Abbiamo costituito una nostra compagnia teatrale, battezzata "Teatro Sperimentale Guadense", composta da soci della Pro Loco, che ci vedrà impegnati per il secondo anno nell'ambito del progetto "Veneto, spettacoli di mistero" patrocinato dalla Regione.

Vi aspettiamo quindi numerosi il 26 e il 27 novembre, nella sala Teatro dell'Oratorio, ringraziando sin d'ora, per la disponibilità, don Giuseppe, che ci ha concesso l'opportunità di proporre questo nostro nuovo spettacolo.

Lo scorso mese di ottobre è iniziata la rassegna teatrale d'autunno che finirà a marzo e che prevede una commedia ogni mese.

L'abbiamo riproposta anche quest'anno, visto il gradimento che ha riscosso l'anno scorso.

Colgo infine l'occasione per porgere a nome mio e del Direttivo della Pro Loco i più sinceri auguri di Buone Feste a tutte le famiglie della comunità guadense.

Il Presidente  
*Giuseppe Morselli*



La squadra "Cucinieri" quasi al completo.

E' difficile rendersi conto dei molti anni trascorsi dall'inizio delle attività della Pro Loco, occorre tornare molto indietro nel tempo, addirittura a quaranta anni fa! Tanti lettori del Guado non erano nemmeno nati; ahimè, come scorre veloce la vita! Eravamo nel 1971, in quel periodo tutte le attività sportive e ricreative ruotavano attorno al Patronato, ancora non esistevano gli Impianti sportivi, le Scuole medie, la Palestra. L'animatore per eccellenza di tutte le attività era il maestro Angelo Toffanin, che aveva già creato il CSI Fides, l'Avis, una prima biblioteca chiamata c.s.e.p (centro sociale di educazione permanente). Oltre a questo, la sua presenza nella sala del cinema parrocchiale la domenica, era costante. Uomo pieno d'idee ed entusiasmo sapeva trasmettere ai giovani la voglia di fare, d'impegnarsi nel volontariato, e così nacque l'idea di dar vita a una Pro Loco. Il sabato sera ci si trovava in Patronato e con il "maestro" si discuteva, ci si confrontava, si programmavano attività varie, sempre sotto la sua guida discreta e carica d'esperienza. Nei primi mesi del 1972 fu pubblicato il primo numero de " Il Guado". Fu un'esperienza entusiasmante, scrivere a macchina i testi nelle matrici, stamparli con il ciclostile, impaginarlo e distribuirlo alle famiglie del nostro paese. Impensabile, ai giorni nostri, che dei giovani dai 17 ai 25 anni, possano trascorrere il sabato sera con un mae-

stro, a programmare e inventare iniziative per animare il proprio paese. Nel novembre del '72 la prima grande manifestazione, la Marcia Nazionale dell'Amicizia, iniziativa di carattere nazionale che si svolse in contemporanea in 53 località d'Italia, oltre 1200 partecipanti nel nostro paese: fu un successo che ci spronava a continuare. Seguirono la Marcia dell'Antica Postumia e un'altra edizione della Marcia Nazionale dell'Amicizia. La prematura scomparsa del "maestro" avvenuta nel gennaio del '73, ha messo in crisi la Pro Loco; il secondo numero de " Il Guado" uscì con il suo ricordo nel febbraio successivo.

Il 3 aprile 1973 la Pro Loco Guadense è stata ufficialmente costituita con atto notarile, ma orfana della sua guida ha avuto alcuni anni di stasi; l'attività fu ripresa nel 1976 ed è continuata senza sosta fino ai giorni nostri. Tra le varie iniziative di quegli anni si possono ricordare le rappresentazioni teatrali nel maneggio della fattoria Barbieri, le mostre di vecchie foto e attrezzi di un tempo presso la casa Rizzetto in via Garibaldi, l'Autunno Guadense, i Concorsi letterari nelle scuole locali, il Concorso dei presepi, la Caccia al tesoro, gli Spettacoli di balletto e di cabaret e tante altre manifestazioni che ancora oggi sono riproposte, come la Sfilata dei carri mascherati, la Pedalata ecologica, la Festa degli anziani, la Festa di fine estate ...



Alla partenza della Pedalata ecologica.

Vari sono stati i presidenti che l'hanno guidata, chi per brevi periodi, altri per molti anni, numerose le persone che hanno fatto parte dei vari Consigli direttivi, tutti animati da un sincero spirito di volontariato, dedicando molto del tempo libero in completa gratuità, sottraendolo a volte anche al lavoro e in modo particolare alle rispettive famiglie.

Nel mese di novembre del 1979 fu costituito il Consorzio di Pro Loco denominato "Astico - Brenta" con lo scopo di favorire la collaborazione fra le varie associazioni e promuovere iniziative e coordinare le attività nei Comuni ove esse operavano. Ne facevano parte le Pro Loco di Breganze, Sandrigo, Fara Vicentino, Bolzano Vicentino, Zuliano, Lugo Vicentino, San Pietro in Gu, Carmignano di Brenta e Camazzole. La nostra Pro Loco Guadense ne ha fatto parte fino al 2005, per poi passare con il Consorzio del Cittadellese.

Nel 1977 ci fu la prima rappresentazione del Presepio Vivente, nato presso la Scuola Materna dall'entusiasmo di Suor Adele e che dal 1980 è stato poi adottato dalla Pro Loco. A parte la sosta di due edizioni, ancora è riproposto con un coinvolgimento di pubblico sempre molto numeroso.

Altra iniziativa degna di nota è stata la riedizione con aggiornamento del libro scritto da Mons. Bortolo Castegnaro nel 1925 intitolato "San Pietro in Gu, memorie storiche," ristampato nel 1981 in occasione del ventesimo anniversario della morte del suo autore.

Non possiamo poi dimenticare le Feste della Befana, quando la vecchietta scendeva il campanile, tra lo stupore, l'entusiasmo e l'incredulità di tutti i bambini, ora per motivi di sicurezza questo tipo di manifestazioni non può più essere svolto. Purtroppo ai bambini di oggi è negata la possibilità di stupirsi nel vedere la be-

fana arrivare dal cielo, come da sempre era stato raccontato loro, come una fiaba.

Dal 1996 la Pro Loco ha in gestione il Parco giochi di Via Mazzini, ne cura la manutenzione e lo rende sempre accogliente anche al di fuori delle molte manifestazioni che si svolgono al suo interno. Dal 2001 è stato anche dotato di una nuova struttura a uso cucina, che può soddisfare gli appetiti delle varie iniziative, promosse da tutte le associazioni operanti nel nostro paese.

Dal 2005 la Pro Loco ha proposto due iniziative molto interessanti, ma non nuove: si tratta della riedizione del periodico che state leggendo, Il Guado, che, dopo un'edizione speciale di giugno, ha ripreso regolarmente la pubblicazione con cadenza semestrale con il nuovo nome "Il Guado dell'Antico Mulino" che tutti potete apprezzare. L'altra proposta è stata il "Palio delle Contrade" anche questa una riedizione del vecchio "Trofeo delle Contrade" che si svolgeva alla fine degli anni '60 in occasione della sagra paesana. Da alcuni anni all'interno della Pro Loco si è formato un gruppo di ragazzi e ragazze, animati da tanto entusiasmo, che hanno creato la "Pro Loco Giovani", curando le ultime edizioni della Festa della Birra e proponendo altre iniziative per coinvolgere i giovani del nostro paese.

A loro occorre dare fiducia e lasciare spazio: sicuramente hanno progetti nuovi e interessanti. I membri della Pro Loco più "anziani" possono dare loro dei consigli ma non imporre i loro progetti. I giovani hanno idee che a volte possono essere discutibili, ma non si devono giudicare negativamente a priori; se a volte sbagliano, può essere un motivo valido per migliorare. I giovani sono il presente e il futuro della Pro Loco. Tra le tante iniziative, chi può dimenticare il "Batimarso", la Festa del solstizio, gli Incontri con l'Autore, le Rappresentazioni teatrali

DonnaOro  
CHIMENTO  
OTTAVIANI  
UNO AERRE  
MORELLATO  
Gioielli da vivere.  
NOMINATION  
RITIRO  
ORO USATO  
CARMIGNANO DI BRENTA (PD)

Oreficeria Gioielleria Orologeria

**Zorzi**

Laboratorio per creazioni e riparazioni di oreficeria

LONGINES  
roberto cavalli  
CITIZEN  
BEYOND PRECISION  
FOSIL  
TRULY INSPIRED  
LIU-JO  
RITIRO  
ORO USATO

Via Marconi, 38 - Tel./Fax: 049.5957303 - mail: zorzigioielli@gmail.com

in Villa Zilio, le rassegne di Cinema per ragazzi, i vari Tornei, svolti in questi ultimi anni in occasione del "Palio delle Contrade"? Ed ancora, la Gara di pesca sportiva, il Torneo di briscola e di scopa, il Tennis, il Torneo di bocce, il Ping-pong, la Pallavolo, i Giochi folkloristici, le Sfilate di Carnevale con i gruppi e i carri delle quattro Contrade, la Sfilata delle spose e così via. Le competizioni erano piene di sano entusiasmo e arrivismo tra le contrade, terminavano sempre in buona allegria e non senza qualche delusione da parte degli sconfitti, accettata però con senso sportivo. Tutto questo e tanto altro, nella storia degli ultimi quarant'anni del

nostro paese, è stata la "Pro Loco". Vorrei terminare riportando quanto scritto nell'aprile del 1972 dal fondatore della Pro Loco Guadense, il maestro Angelo Toffanin, nel primo numero del "Il Guado" "La Pro Loco è un'associazione assolutamente autonoma e indipendente da tutti fuorché da se stessa. La sua voce non è quella dell'autorità civile, politica, religiosa. E' la voce schietta, libera, forte (sempre più forte) e serena di tutti i cittadini di San Pietro in Gu. " Auguri, Pro Loco, per i tuoi primi quarant'anni, che la tua voce possa sempre risuonare forte e indipendente nel nostro paese.

### 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 prololocogvadense@libero.it

## 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**<sup>®</sup>



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



Pro Loco  
Guadense



Provincia di  
Padova



Comune di  
San Pietro in Gu



Consorzio  
Cittadellese

SCUOLA  
DELL'INFANZIA  
FIGLIE DI S. ANNA

S. Pietro in Gu

*I personaggi, le scene,  
le luci ed i costumi,  
sono opera della gente del paese.*

AVISO SACRO



*San Pietro in Gu  
(Padova)*

# *Presepio Vivente*

*Sacra Rappresentazione Teatrale  
con oltre 130 personaggi in costume*

*Presso parco giochi di via Mazzini*

*33<sup>a</sup> edizione*

**25-26**

**Dicembre 2011**

**6-8-15-22-29**

**Gennaio 2012**

Unica rappresentazione della durata di un'ora  
con inizio alle ore 17.45

Ingresso gratuito per i bambini fino a 10 anni  
Tribuna coperta e riscaldata fino al momento della Rappresentazione

Per info: Pro Loco Guadense 049 9455370 - 340 7116031 - [www-sanpietroingu.net/presepio](http://www-sanpietroingu.net/presepio)  
Il ricavato sarà devoluto in beneficenza

**25 MAGGIO 2011**

**Festa dello Sport con il CONI**



**PIÙ  
SPORT  
GIOCO  
SPORT**



**Accogliamo i ragazzi  
di Grossa e Gazzo Padovano**



arrivano  
gli "atleti"



ascoltiamo la  
campionessa  
olimpica

Gabriella Dorio e insieme a lei balliamo



che bello fare sport con tanti amici!

C'era una volta un omino tutto giallo. Io penso che il giallo sia un colore stupendo, il colore del sole, del tuorlo d'uovo, dei petali dei girasoli, delle mani della mamma che impastano la crostata di pesche. Il colore dell'alba al mattino, screziata da quel velo candido che le fa assumere una tinta dorata, il colore della stella cometa, della paglia, dei taxi, della polenta, delle borse della spesa.

Tutti quanti però nel paese di Tintorelandia consideravano quell'omino difettoso. E chissà mai perché? Difettoso è qualcosa che non riesce, una ciambella senza buco, una ruota di scorta forata, la pellicola di un film interrotta a metà: mai un uomo.

Ognuno di noi ha un aspetto, una caratteristica, un lato migliore e uno un po' peggiore, e ciascuno è diverso dall'altro, ma mai lo si può definire "difettoso".

Gli abitanti di Tintorelandia non erano molto simili a noi in quanto ogni parte del loro corpo era tinta di un colore diverso: chi aveva il collo del colore dei pascoli erbosi, chi la coscia color della pece, gli occhi color del fuoco, la bocca nera come la notte. I piedi viola come l'uva, le mani bianche come la neve. I capelli? Chi lisci, chi ricci, chi corti, chi lunghi, chi rosa, chi arancioni, chi azzurri, chi rossi.

- E da dove sarà sbucato quel coso tutto giallo? - lo schernivano gli operai della fabbrica del colore, azienda che dava lavoro a tutti gli uomini adulti, dai quattordici ai cinquant'anni, del paese. Robigno, questo era il suo nome, in cuor suo, sapeva di non essere difettoso, e in realtà si riteneva piuttosto speciale.

Ciò nonostante soffriva in silenzio di fronte alle



offese e agli scherni. Preferiva quindi restarsene da solo per la maggior parte del tempo.

Non era nemmeno riuscito a farsi assumere alla fabbrica del colore, in quanto tutti, dai dirigenti all'ultimo dei dipendenti, pensavano non fosse conveniente e di buon augurio che un tale essere lavorasse al loro fianco.

Era la sera dell'11 dicembre e gli abitanti di Tintorelandia si apprestarono a coricarsi indossando il loro pigiama nero come la notte - dimenticavo di dirvi che di giorno vestivano di bianco, di notte di nero- e si infilarono nei loro soffici e caldi lettini.

Le mamme raccontavano come ogni sera le fiabe ai loro cuccioli, i padri leggevano le ultime righe del "Baleno24ore", i bimbi succhiavano con gusto gli ultimi sorsi dai loro biberon.

Chi spegneva la luce, chi si apprestava a sognare, chi faceva il segno della croce, chi guardava verso il cielo. Gli abitanti ignari si stavano preparando ad una notte che sembrava essere come le altre.

Al risveglio, guardandosi l'un l'altro, tutti rimasero paralizzati, sbigottiti.

Le mamme non riconoscevano più i propri figli, le mogli i propri mariti, gli amici i loro migliori amici.

Il tempo sembrava essersi inspiegabilmente fermato. Tutto si era stinto, scolorito, tutto era diventato bianco e nero. Una coltre di nebbia aveva ricoperto l'intero paesaggio ed era scesa come una rete. Sembrava che un velo avesse offuscato i colori della natura e degli uomini.

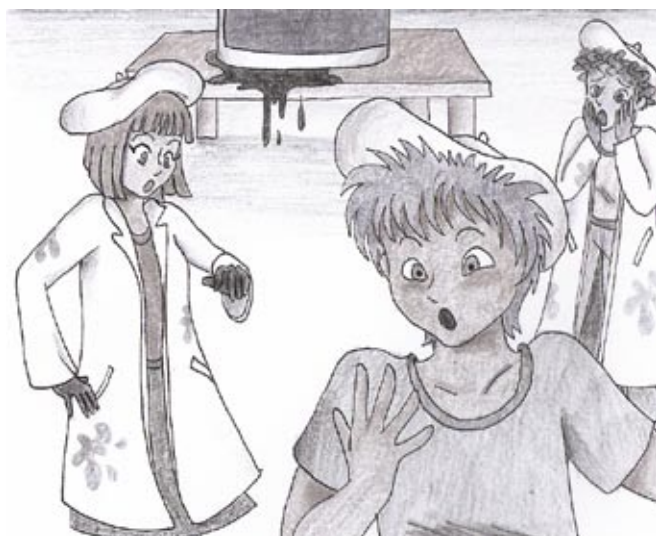
-Finirà?- si chiedevano smarriti gli abitanti.

-Ritourneremo colorati e lucenti?

Rivedremo ancora il candore dell'alba e il verde luccicante delle foglie gocciolanti di brina mattutina? E il rosso del tramonto? Il bianco della neve? Il marrone della terra bagnata? Il luccichio delle stelle e l'azzurro del cielo in una giornata d'estate?

Nessuno sapeva dare una risposta. Tutti si interrogavano perplessi. Attoniti e meravigliati.

Nonostante l'Omino giallo per la prima volta si sentisse uguale agli altri, non era per nulla felice: da sempre orgoglioso della sua particolarità, ora si sentiva molto triste nel percepire i malumori e le lamentele dei suoi compaesani che strillavano domande alle quali non trovavano risposta. Non sapeva cosa, ma doveva fare qualcosa!



Fu una delle occasioni in cui ancora una volta si ebbe la conferma che il colore della pelle, la forma fisica, il vestito, la diversità non hanno alcun valore e non determinano quanto valiamo come persone. Sono le scelte, i principi, le idee, l'educazione che fanno di noi gli uomini e le donne che siamo.

Infatti Robigno sembrava essersi dimenticato delle dicerie e delle malelingue nei suoi confronti, perché, mai come in quel momento, voleva far ritornare il sorriso sui volti degli abitanti di Tintorelandia.

Provò ad entrare nella fabbrica del colore. Silenzio. Deserto. Tutto era tinto di bianco e nero. Tristezza e desolazione facevano da scenario in un triste e scuro teatro. Qualcosa di simile ad un grande lenzuolo aveva ricoperto macchinari, pentoloni, barattoli di colore, tubi e tubicini. Non l'aveva mai vista in funzione ma immaginava calderoni zeppi di inchiostro colorato che ribollivano e gorgheggiavano.

Immaginava un buco nel fondo di ogni pentola



collegato a vari tubicini che facevano defluire l'essenza in grossi diffusori: quest'ultimi dovevano spruzzarla come uno spray in tutto il paesaggio.

Ora tutto era buio e spento. Innaturale. Come un film in bianco e nero. Come una vecchia foto. Sì, doveva fare qualcosa.

Poi gli venne un'idea. Preparò lo zaino, sapeva che sarebbe stato un viaggio lungo.

Camminò verso est, attraversò grigie praterie e neri deserti. Passò sotto candide nubi e bianche stelle, che facevano sembrare la notte ancora più buia. Si accampò sotto la grigia chioma di una folta quercia, dalla quale sbucavano occhi curiosi di un gruppo di ghiri dal pelo scuro ed ispido, dotati di denti bianchi, aguzzi, che facevano rabbrivire.

Aveva freddo perché il paesaggio gli trasmetteva una sensazione di terrore. Non scorgeva anima viva.

Gli abitanti se ne stavano ben chiusi nelle loro grigie case, in attesa che il manto sparisse pian



**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



**MARCHETTI**  
**pneumatici**

**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

piano per lasciar spazio ai loro colori. Ad ogni rumore percepito, il nostro Omino giallo si girava di scatto, pronto a difendersi e pensava a come sottovalutava la ricchezza che aveva davanti a sé ogni giorno: la luce, il colore, la brillantezza e il dolce tepore. Tutto ciò gli dava sicurezza.

A Robigno in quel momento non importava essere uguale agli altri perché era sicuro che anche loro, prima o poi, sarebbero andati al di là delle apparenze e non l'avrebbero più reputato un "difettoso".

Camminò ancora e ancora, fino a quando non sentì più i piedi come una parte del proprio corpo e fin quando le mani non gli si ferirono a forza di aggrapparsi a rocce appuntite, ispide rovi e ciuffi di erba tagliente. Poi arrivò.

Fino a quel momento aveva temuto che le sue speranze fossero vane, ma invece ciò che tanto aveva desiderato c'era: non s'era spento od offuscato e sfavillava con tutti i suoi sette colori.

Il rosso delle mele mature, l'arancione delle arance succose della Sicilia, il giallo che un tempo tingeva il nostro Omino.

Il verde dei pascoli erbosi, l'azzurro delle onde del mare, l'indaco, il violetta. Brillava di una luce energica.

L'arcobaleno si stagliava imponente tra la grande Roccia del Falco Iridato, che indica il punto più a Est di Tintorelandia, e la montagna del Sole calante, punto più a Ovest del territorio.

Ogni tanto passava tra i suoi archi una farfalla triste e scolorita e immediatamente riprendeva colore e vivacità.



Aprì lo zaino e raccolse, tenendosi ben aggrappato alla Roccia del Falco, una manciata di polvere magica per ogni colore, e la infilò ciascuna in un sacchettino diverso che annodò con cura e ripose nella tasca più interna del suo zaino-cassa forte.

Robigno non sentiva la stanchezza, anzi, correva entusiasta verso la fabbrica del colore.

Correva sorridente e canticchiando, non fermandosi neppure a dormire la notte sotto la vecchia quercia, tanto era emozionato nel rivedere il sorriso nei volti degli abitanti.

Saltellava di pietra in pietra, fischiettava e faceva piroette: non si capacitò di essere arrivato così in fretta.

Corse alla fabbrica, mise un pugno di polvere magica in ogni vecchio calderone riempito di acqua grigiastra.

Era sicuro avrebbe funzionato, come per le farfalle. E in men che non si dica i pentoloni cominciarono a borbottare: grosse bolle vennero a galla, il liquido cominciò ad immettersi nei tubicini che a loro volta si congiungevano in decine di serbatoi più piccoli dove i colori base si miscelavano tra di loro, per essere poi spruzzati dalle finestre della fabbrica del colore. Gli alberi cominciarono a rinverdire, le mele a rinverire, le rose a sbocciare, l'erba a crescere verde e forte.

Il sole ricominciò a splendere, con i suoi tramonti arancioni screziati di rosso e le sue candide e dorate albe.

Le onde azzurre e spumose ripresero ad infrangersi contro le rocce, lasciando sulla spiaggia

An advertisement for BIASI CAR bicycle shop. The top part features the shop's logo and a photograph of a road bicycle. Below this, there is a photograph of the shop's interior, showing various cycling gear. Text in the advertisement includes: "CICLI BIASI CAR", "Rivenditore Autorizzato", "GOLNAGO BIANCHI", "BICICLETTE", "Corsa - Mountain Bike - Sport con assistenza tecnica", "ABBIGLIAMENTO Tutto per il ciclista", "ATTREZZI GINNICI". At the bottom, the address "Via Marconi, 56 - S.S. Postumia 53 S. Pietro in Gù (PD)", website "www.biasi.org", email "biasicar@biasi.org", and phone number "Tel. 049 599 20 52" are listed.

CICLI  
**BIASI**  
CAR

Rivenditore Autorizzato  
GOLNAGO 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**



sabbiosa curiose conchiglie e scuri mitili.  
 Le farfalle, le api, le libellule svolazzarono vitali per i cieli e tra un fiore e l'altro.  
 La ragnatela scura che aveva coperto il paesaggio si ritrasse pian piano, e sparì completamente. Gli abitanti ripresero il loro colore e il loro sorriso e corsero verso l'Omino giallo, il quale aveva riacquisito la sua tinta unita.  
 Lo abbracciarono, lo caricarono in spalla e lo

alzarono gioiosi verso il cielo. Tutti erano felici e non avrebbero mai più giudicato in base all'abito o al colore della pelle.  
 E si pentirono di averlo capito solo grazie ad una catastrofe evitata.

NB. Per leggere altre fiabe della stessa autrice, visitate il sito: [www.fiabepersognare.it](http://www.fiabepersognare.it)

**VEBRE**

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

DI BRESSAN A. & VEGGIAN F. SRL

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

AZIENDA CERTIFICATA

DNV

GAME  
 INSTALLATORE AUTORIZZATO

S

**SAN VALENTINO**

PASTICCERIA CAFFETTERIA GELATERIA

**NUOVA APERTURA**

Via San Valentino N° 7 POZZOLEONE (VI) 36050  
 Tel. 0444462561 Chiuso il lunedì

Per molti anni, per lavoro passavo per la strada che da Tezze sul Brenta porta a San Pietro di Rosà. Questa strada attraversa un bel tratto di campagna, dove, presumibilmente, per la qualità del terreno, seminano in prevalenza orzo e frumento.

Quello che vorrei raccontare, si riferisce ad alcuni anni fa.

Nel mese di maggio fioriscono tanti fiori, tra questi i papaveri e i fiordalisi.

Io mi fermavo a guardare i campi di frumento con il rosso fuoco dei papaveri punteggiato dall'azzurro intenso dei fiordalisi...era bellissimo. Forse qualcuno dirà: "Sono cose da bambino!"...ma qualche volta è bello ritornare bambini.

Un giorno incontrai il proprietario del terreno che stava falciando l'erba ai bordi del campo di frumento. Mi fermai e lo salutai. Era un signore un po' più vecchio di me di nome Giovanni. La cosa che mi colpì era il modo elegante con cui usava la falce, sem-

brava non fare fatica, quasi una danza.

Ad ogni passata si sentiva "el falsaro" di legno scricchiolare e piegarsi per poi ritornare.

Gli chiesi come mai tagliava l'erba ancora con la falce, la risposta fu che si divertiva e che non faceva fatica. Mi mostrò il "falsaro" in legno che lui stesso aveva costruito circa vent'anni prima, aggiungendo, orgoglioso, che era "un falsaro de cornolaro, non ghe xe pì nessuno che i fa".

Gli dissi che aveva un bel frumento, lui mi guardò e come tutti contadini che si rispettano si lamentò dicendo che non era proprio bello, non certamente come quello dell'anno precedente...ma si sa che chi lavora la terra cerca sempre di migliorare e produrre di più.

Infine gli chiesi se potevo raccogliere dei fiordalisi, fiori semplici che piacciono molto a mia moglie.

Mi rispose con un sorriso: "*Quanti che te voi*



Disegno di Arianna Vanzan.

*perché con quei non se fa el pan!"*

Ne raccolsi un bel po' e lo lasciai al suo lavoro. Dopo alcuni anni, passando per la stessa strada incontrai nuovamente il sig. Giovanni.

Era al bordo del suo bellissimo campo di frumento, mi fermai a salutarlo e mi ricobbe subito : *"Ti si queo dei fiori azzurri"* mi disse sorridendo, e aggiunse: *" Sta volta per i fiori la va male, perché non ghi n'è"* . In effetti il frumento era senza un filo d'erba, le spighe erano belle, gonfie e tutte della stessa altezza. Le righe dritte arrivavano fino al ciglio della strada.

Di rimando gli risposi: *" Avevo xa visto che non ghi n'è ma volevo salutarla e farle i complimenti per el bel frumento che el ga"*

Il sig. Giovanni rispose scuotendo la testa: *" St'ano sì el xe proprio beo, però el merito non l'è tutto mio, me nipote l'è agronomo, el ga analisà la terra, el me ga consilià el fertilizzante e la semensa e questo xe el risultato.*

*Perché l'esperienza xe importante ma la scola aiuta tanto"*. Io lo stavo ad ascoltare e lo guardavo, era contento nel raccontarmi

queste cose, sembrava un'atleta dopo la vittoria.

A quel punto gli dissi: *"Sig. Giovanni, lei non è un buon cristiano, perché nel Vangelo ghe xe la parabola del buon seminatore, che el ga lassà cressere la zizzania in mezzo al frumento...così gavrà trovà anche i fiordalisi!"*

Il sig. Giovanni rise e rispose: *" Puito, con queo che dise i preti non se ga mai ingrassà nessuno!"*. Con il sorriso sulle labbra lo salutai.

Il sig. Giovanni era soddisfatto delle quattro chiacchiere e aggiunse: *"Moro, co te passi de qua fermate che mi son sempre qua in mezzo ai me campi, perché questo xe el me mondo!"*

Tornando a casa pensai al bel campo del sig. Giovanni, frutto dell'esperienza e della tecnologia.

-Bravi, bravi.

Però, per chi come me non lavora la terra, un campo di frumento col rosso dei papaveri e l'azzurro dei fiordalisi è molto più bello e rallegra il cuore...

C'era una volta...

**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

**ENFORCE**  
energy auditor network

INIZIATIVA EUROPEA PER LA DIAGNOSI  
ENERGETICA DEGLI EDIFICI

[www.enforce-eeen.eu](http://www.enforce-eeen.eu)

**RICHIEDI UN CHECK-UP GRATUITO**

## LA GRASPIA

di Bertilla Valente in Donà

Nee nostre zone, le quaità de ua  
pì adate par fare la graspià, le iera:  
el merlò e el raboso.  
A on vesoeo (vecchia botte) da on etoitro  
o etoitro e meso, ghe vegnea cavà el coercio,  
sistemà sotto 'a barchessa,  
alsà da terra meso metro,  
in sima a quattro brochi  
e a dee toe come base.  
La candoea o candoin,  
el vegnea centrà davanti  
par andar ben a trare la graspià.  
Le graspe, apena torciae,  
le vegnea desfae a man e messe  
in drento al vesoeo fina a tre quarti.  
A sto punto se ghe xontava  
tre quattro limoni taiai a tochi,  
do – tre maragragni (melograni) sgranai e  
acqua fina in sima.  
On coercio de toe e on peso in sima  
par tappare i aromi e  
soprattutto parchè qualche essere indesiderato  
nol faseesse la fine dell'imbrigo, soeo col gas.  
Ma na nuvoea de mussoini (moscerini)  
i gera sempre agrapai torno el coercio.  
El contadin che comprava 'e graspe  
el se raccomandava  
che non le fusse tanto struccae,  
in modo che la graspià la vegnesse  
abastansa rossetta.  
Ogni oto dì i alsava el coercio  
e i xontava aqua.  
Alessio, proprietario dea graspià,  
el ghe disea a me mama:

- Giannina...vegnerà tòrvene  
quanta che voì, parchè  
pì che ghe xonto,  
pì bona la vien...

## EL FOGOEARO

di Bertilla Valente in Donà

El fogoearo el fasea tanti servissi:  
- par scaldare,  
- par sugare  
- par cusinare  
- par infumentare  
- se la fiamma la gera alta  
el servia anca par fare ciaro  
El gavea picà, su pal camin,  
na bea caena grossa, tuta infumentà,  
e in fondo on bel gancio par picare  
el caliero o el brondo e la raminea.  
Col caliero se fasea la poenta,  
ma parchè el stesse fermo,  
bisognava posarghe el trapie.  
El trapie el gera fato  
con on toco de toea grossa,  
da 'na parte rivestio con la lamiera  
parchè, a contatto col fogo, nol se brusasse,  
e, par ciaparlo, in sima el gavea na bea  
s-ciona de fero.  
El brondo el servia par fare el brodo,  
cusinare i ossi de mas-cio,  
el minestron con i fasui,  
i bigoi fati col bigoearo,  
le asagne fate con 'a mescoea,...  
La raminea la servia par far boiare 'a late,  
cusinare i uvi,...  
Da na parte del fogoearo  
ghe iera sempre do - tre fassine  
de legne e coalche stea grossa  
par quando che ghe gera poco tempo  
da stissare el fogo.  
D'inverno al dopo meodì  
e a la sera dopo magnà,  
le mame le rabaltava do careghe sol fogoearo  
e le metea a sugare i panesei dei toseti.  
Quando che ghe gera dee bee bronse,  
le metea so 'a fogara  
e in letto che gera la monega  
messa al so posto, ancora dala matina.

...che beo catare el letto caldo!!!

Era una splendida giornata di ottobre e avevo appena raggiunto i miei genitori a Padova per portarli a trascorrere una giornata intera con la mia famiglia nella casa di Cogollo del Cengio, in Valdastico, dove ad attenderli c'era mia figlia Alessandra con il marito Andrea e le piccole Alice e Arianna.



Fig. 1 Santino commemorativo del dott. Sebastiano Bordignon.

Contrariamente al solito, giunti a Padova, non proseguì per l'autostrada, ma presi la statale per Bassano, poiché sapevo che avrei reso felice la mamma se ci fossimo fermati qualche istante nel cimitero di San Pietro in Gù dove, sepolti nella tomba di famiglia, riposavano i suoi cari. Terminato in silenzio l'intimo monologo con i nostri defunti e i nostri ricordi, lasciammo il camposanto e riprendemmo il viaggio, ma giunti davanti al Municipio di San Pietro in Gù, mamma volle che mi fermassi e l'accompagnassi all'interno del Palazzo del Comune.

Entrati nell'ampio atrio, passammo furtivi davanti all'ufficio dei vigili urbani, i quali non notarono la nostra presenza; quindi, imboccate le scale e raggiunto il piano superiore, ella, con una disinvoltura inconsueta e insospettabile, mi fece entrare nella Sala Conciliare, per fortuna in quel momento aperta e completamente deserta.

Lei, con orgoglio, mi indicò i due ritratti appesi ad una parete della sala, uno dei quali era quello di suo nonno, la stessa immagine raffigurata nel santino commemorativo di cui alla precedente figura n. 1; si trattava del ritratto del dott. Sebastiano Bordignon che, appeso alla parete dietro il seggio del Primo Cittadino di San Pietro in Gù, sembrava voler ricordare a tutta una

popolazione che i suoi meriti di uomo e di medico non erano ancora stati avvolti dal cupo ed evanescente mantello dell'oblio.

In me è ancora vivo il ricordo di quando, giovanetto, frequentavo quella località in cui, soprattutto tra gli anziani di San Pietro in Gù e dei paesi vicini, spesso sentivo parlare del mio bisnonno con la riverenza e la gratitudine di chi ha ottenuto ciò che soltanto pochi possono e sanno dare. Sono passati quasi ottant'anni e se ne parla ancora e la sua memoria, fino a quando quel ritratto rimarrà appeso a quella parete, è destinato a rimanere vivo nei cuori della gente ancora per molto tempo.

Il dott. Sebastiano Bordignon proveniva dalle semplici e operose genti della valle del Brenta, in Valsugana.

Nato il 27 settembre 1845, egli cresce nella rigida austerità di un piccolo paese di montagna, Solagna, allora sotto il dominio e il controllo dell'Impero Austriaco.

Suo padre Angelo, consapevole delle capacità intellettuali del figlio, lo avvia subito sulla strada dello studio, che lui percorre con diligenza fino a ottenere, nel 1873, la Laurea in Medicina e Chirurgia presso la Regia Università di Padova. Dopo qualche anno, il giovane medico contrae matrimonio con Giuseppina Todesco, della quale non conosco nulla, se non che ella apparteneva ad una famiglia benestante di Solagna, i cui componenti, nella maggior parte dei casi, erano intellettuali molto stimati e conosciuti: professori, insegnanti, dottori e avvocati.

Sebastiano Bordignon eserciterà la professione di medico condotto per quasi cinquant'anni; dapprima a Solagna, poi a Marostica e, infine, a San Pietro in Gù, nella Provincia di Padova.

Le prime due località non sono certe, poiché non confermate da documenti, tuttavia la probabilità che così sia stato è suggerita dalle date e dalle località di nascita dei figli: Angela a Solagna, nel 1880, Giulio e Silvio a Marostica, rispettivamente nel 1882 e nel 1884, e Maria a San Pietro in Gù, nel 1886.

In quest'ultima località, il 1 aprile 1885, il dott. Bordignon ottiene la condotta e nel 1898, al numero 29 di via Gù, acquista la casa (figg. 2 e 3) con stalla e un grande giardino circondato da un lungo e alto muro, casa che rimarrà di proprietà dei Bordignon per più di un secolo.

Oggi quella casa non c'è più, demolita da chi



Fig. 2 La casa dei Bordignon in San Pietro in Gù.

l'ha acquistata dopo la scomparsa di zia Maria (1) avvenuta nel 1991, ma quella casa sarà sempre nel mio cuore e nei miei pensieri, perché essa ancora oggi restituisce ai miei ricordi la fantastica spensieratezza dell'infanzia con le avventurose passeggiate nelle impenetrabili "savane" inventate dallo zio Sebastiano, più noto come Nei, lungo gli argini del fiume Brenta e con quelle più concrete compiute assieme allo zio Angelo a caccia di selvaggina nelle campagne circostanti, con la comprensiva e tollerante benevolenza di nonna Elvira, con la severa, ma indulgente personalità di zia Angelina, con il dolce sorriso di zia Maria (1), con i saporiti e appetitosi risotti di Isa, la governante, e con i primi struggenti approcci con l'amore adolescente e con mille altre cose, piccole e grandi, belle e meno belle, che ora fanno parte del mio patrimonio interiore.



Fig. 3 Il lungo muro di cinta della casa di San Pietro in Gù.

Ma torniamo all'oggetto della nostra piccola indagine.

Ad un certo punto, nel 1900, non ne conosco le ragioni, nonno Sebastiano chiede di essere esonerato dall'incarico; una decisione, la sua, che vede muoversi compatta tutta la comunità di San Pietro in Gù con una petizione sottoscritta da tutti i cittadini e rivolta al Comune che la formalizza il 16 ottobre 1900, inviando al dott. Sebastiano Bordignon un'accorata richiesta di rinuncia al suo intendere.

Durante il periodo della Grande Guerra (1915-1918) egli continua a svolgere la professione di medico condotto a San Pietro in Gù in una casa piena di ospiti gallonati e con le stellette degli Ufficiali dell'Esercito Italiano, così come evidenziato in una vecchia, logora e sbiadita fotografia dell'epoca (Fig. 4).

Il 15 maggio 1922 viene nominato Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia da S.A.R. il Re Vittorio Emanuele III°.



Fig. 4 Il dott. Sebastiano Bordignon al rientro dalle visite; prima di riporre cavallo e calesse, si intrattiene in conversazione con un ufficiale italiano. (1915 - 1918)

Il 13 agosto 1922 lascia questa vita terrena piano e rimpianto dai suoi cari, dai suoi concittadini tutti e da quanti ebbero a conoscerlo.

Io non ho conosciuto il mio bisnonno, così come non ho conosciuto nonno Silvio, suo figlio, anch'esso medico stimato, amato e prematuramente scomparso a soli 45 anni, ma di essi, attraverso quel poco che mi è stato raccontato e ciò che ho potuto vedere e constatare, sento profondamente radicato l'orgoglio di chi tra i suoi antenati può annoverare persone come il dr. Sebastiano Bordignon, il cui merito principale è stato quello di dedicare tutta la vita agli altri.

Spero con questo modesto e piccolo scritto di essere riuscito a rammentare, a quanti lo leggeranno, la figura di un uomo, che con il suo operare e il suo prodigarsi per una causa altamente umanitaria, ha scritto una pagina della storia di una Comunità quale quella di San Pietro in Gù.

Venezia, li 13 agosto 2000  
Leonida Grazioli (2)

(1) Figlia di Silvio Bordignon e non già di Sebastiano del quale è la nipote.

(2) Figlio di Giuseppina Bordignon, il cui padre Silvio, medico di Polverara (PD), era figlio di Sebastiano.

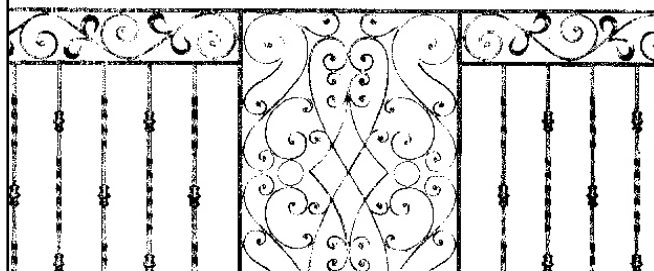


## Carpenteria

# VANZAN<sup>snc</sup>

*di Vanzan Angelo & C.*

35010 SAN PIETRO IN GU (PD)  
Via Monte Pasubio, 17  
Tel. 049 5991234



*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

## Angelo Bressan, imprenditore in un paese difficile, la Colombia

Nel mese di settembre è ritornato in Italia a salutare gli anziani fratelli (Pietro, Luigi e Luigina) Angelo Bressan De Boni. Dal giugno del 1954 egli risiede in Colombia dove emigrò all'età di 25 anni.

Nella sua valigia di emigrante portò una buona esperienza di lavoro fatta alle dipendenze della impresa edile di Aldo Bassi e le conoscenze tecniche acquisite frequentando la Scuola di Arti e Mestieri di Vicenza.

Durante il colloquio, con lui avuto il 26 settembre scorso, mi ha ricordato le sue esperienze di lavoro giovanili: le opere di restauro di fabbricati storici di Vicenza danneggiati durante il secondo conflitto mondiale, i lavori fatti a Cortina d'Ampezzo e la costruzione, nel Bellunese, della diga e di una galleria in Val Gallina, opere a servizio della centrale idroelettrica di Soverzene. Direttore dei lavori era l'ingegner Uberto Capra. "Come mai - gli ho chiesto - è emigrato visto che il lavoro qui non gli mancava?"

"Nel 1954, dopo la morte di mia madre - mi ha risposto - fui preso da uno stato di insoddisfazione. Pensai che cambiare ambiente fosse una possibile via d'uscita.

L'occasione mi fu data da Ernesto Biasia di Luigi che, dopo l'esperienza partigiana, era stato inserito nella segreteria del presidente del consiglio De Gasperi. Questi con due avvocati napoletani aveva avviato a Bogotà una società di esportazione di ceramiche di Capodimonte.

Durante un incontro Ernesto mi disse che il governo colombiano di Rochas Pinilla stava realizzando un grosso progetto di edilizia popolare e cercava all'estero manodopera specializzata.

Con un contratto di lavoro triennale, rilasciato dal governo colombiano, partii da San Pietro in Gù assieme a tre altri amici: Ernesto Segato, Toni Stella e Angelo Trevisan. Sulla motonave Usodimare attraversammo l'Atlantico e, dopo aver superato il canale di Panama, arrivammo a destinazione.

All'arrivo ci fu data un'abitazione nel quartiere Los Alcàzares di Bogotà e cinque mesi di tempo per imparare lo spagnolo castigliano, loro lingua ufficiale.

Come capo cantiere e tecnico del montaggio io ero a diretto contatto con le maestranze che

parlavano correttamente il castigliano e perciò mi risultò abbastanza facile capire e farmi capire nella nuova lingua. Più difficile fu per i miei compagni di viaggio che erano più a contatto con gli immigrati.

I tre anni di contratto con l'Istituto de Crédito Territorial (la nostra ATER) li passai a costruire edilizia popolare prima sotto la direzione dell'ingegner Domenico Parma e poi con l'architetto Alfonso Quergo. Ricordo che, nei primi 2 anni, costruimmo casette prefabbricate a 2 piani per 1200 famiglie.

Alla scadenza del contratto, nel 1957, volevo ritornare in Italia.

In Colombia, benché il lavoro non mancasse, la vita non era facile perché diventava sempre più cruda la lotta politica tra conservatori e liberali iniziata nel 1948. Tanto per fare un esempio sulle crudeltà compiute in quel periodo, era in uso tagliare una mano ai bambini della parte avversa.

Ancor oggi a Bogotà si possono incontrare persone ormai anziane che da piccole subirono questa terribile mutilazione.

Ma un fatto nuovo nel frattempo era successo, la caduta del governo del dittatore Pinilla.

L'Istituto de Crédito cambiò nome e divenne la Corporación Nacional Servicio Publico. A capo del nuovo ente il governo nominò il colonnello Alvaro Calderon Rodriguez la cui moglie Teresita vantava nobili origini italiane.

Fui da loro convinto a rimanere e rinnovai il contratto per altri 2 anni.

Nel 1960 decisi di mettermi in proprio e, rien-



Da sinistra: Angelo Trevisan, Angelo Bressan, Toni Stella, ed Ernesto Segato sulla motonave diretta in "Merica"



Angelo Bressan con la moglie Maria, il cugino Ilario e sua moglie Luigia.

trato a Bogotà, detti vita ad una società a responsabilità limitata con l'ingegnere napoletano Alfredo Di Donato. Con essa ci inserimmo lentamente nel ramo dell'edilizia privata e pubblica. La nostra collaborazione sarebbe durata per 15 anni. Nel 1960 successe un altro fatto importante per la mia vita. Fu in quel periodo che conobbi una ragazza di origine spagnola, Maria Jesus Cardas, la mia futura moglie.

Da lei ho avuto 4 figli, tre femmine e un maschio, Giancarlo. Le mie due ultime figlie hanno completato i loro studi presso l'Università di Padova e attualmente una di esse dirige la scuola italiana di Bogotà.

Chiusa la società con il Di Donato allacciai rapporti con un politico per introdurmi nelle grosse commesse statali, ma la società durò poco tempo perché il signore, oltre la divisione degli utili, voleva per sé un ulteriore 30% del guadagno.

Per un certo periodo fui anche titolare di una hacienda agricola con 150 capi di bestiame da carne.

Un brutto giorno mi avvicinarono dei guerriglieri e mi chiesero 2 capi di bestiame altrimenti, dopo avermi sequestrato, mi avrebbero portato nella foresta. Per non cedere al ricatto vendetti l'azienda.

Con le ditte Proinark e Edicom ho continuato a lavorare nel settore dell'edilizia, delle lottizzazioni e delle pavimentazioni fino a 3 anni fa."

Al termine dell'incontro gli ho chiesto: "Quale è stato il più grosso lavoro realizzato dalle sue imprese?"

"Durante gli anni Ottanta, per conto di una ditta francese, partecipai alla costruzione della centrale idroelettrica del Guavio. Il progetto prevedeva la costruzione di una diga e di circa 9 km di gallerie tramite le quali l'acqua avrebbe dovuto affluire nell'invaso. La diga è alta 250 metri e capace di contenere 18 milioni di mc. di acqua. Per tale opera dovetti assumere 250 dipendenti."

Il 27 settembre Angelo e la moglie Maria sono partiti per Madrid dove erano attesi dai parenti spagnoli.

Prima di partire Angelo ha voluto che lo accompagnassi nel nostro cimitero a visitare la tomba dei genitori, di tanti parenti e amici di gioventù.

All'entrata ha voluto fermarsi di fronte alla tomba dei Capra dove riposa l'ingegner Uberto, l'uomo che, come mi disse, gli aveva svelato i segreti del mestiere che lo hanno fatto diventare un affermato imprenditore nella terra di Colombo.

## Marco è andato via...

Ci sono famiglie in cui vigono determinate regole. Per i figli, in casa Milan, è la regola delle "S-S" che ha sempre fatto da padrona; due S che stanno per Studio e Sport, soprattutto pallavolo.

Solo Marco, il più vivace dei 4 figli di Annamaria e Gigi, ha potuto sottrarsi alla regola, a 15 anni, causa un grave disturbo ad un occhio lesionato dallo scoppio di un petardo. Allora sostituì l'attività sportiva con la pratica dello scoutismo e ne frequentò l'associazione fino a 23 anni.

A 19 anni, conseguito il diploma di ragioniere presso l'ITC Girardi di Cittadella, invece di cercare un posto in banca, Cina, così gli amici lo chiamano, ha preferito continuare la più precaria strada dello studio.

"Ho conseguito – racconta – la maturità in ragioneria nel 1996, dopo di che mi sono stancato di imparare cose di economia e mi sono iscritto alla facoltà di Fisica presso l'università di Padova.

Nel 2002, dopo aver perfezionato il corso di studi con una tesi scritta presso il C.N.R. (Consiglio Nazionale delle Ricerche) di Bologna, ho conseguito la laurea in Fisica dell'atmosfera."

A Bologna il suo curriculum scolastico viene apprezzato e così può entrare come borsista presso l'ARPA (Azienda Regionale Prevenzione ed Ambiente) dell'Emilia Romagna.

"Qui – Marco riferisce – in contemporanea con la mia attività lavorativa presso l'ARPA ho frequentato un master. I master post-laurea, molto pubblicizzati e frequentati in Italia, sono sconosciuti all'estero dove più che le nozioni contano le competenze acquisite." Ed è proprio questo che egli va cercando, decidendo così di tentare la nuova carta di un dottorato di ricerca all'estero.

A convincerlo, oltre a quanto detto sopra, sono una serie di motivi, non ultimo quello economico.

"Ho deciso di lasciare Bologna per una serie di fattori – commenta – primo fra tutti è che le borse di studio in Italia fanno guadagnare meno che all'estero e offrono scarsi contributi di rimborso per spese quali acquisto di materiali, viaggi di studio, ecc. Per dare un'idea, un dottorando in Germania costa all'università dalle due alle tre volte più che in Italia. Bologna poi, dove mi trovavo, è una città molto cara e il basso salario del borsista mal si combinava con gli alti costi della vita".

Il secondo motivo che ha indotto Marco a cercare nuovi sbocchi al suo percorso di studio è dovuto all'organizzazione del lavoro: "A Bologna il 90% del mio lavoro consisteva nel preparare e programmare l'attività per altra gente, non potevo fare niente che fosse mio e non avevo possibilità di seguire filoni di ricerca che mi interessavano."



Marco Milan e la moglie Steffi (lussemburghese), con gli amici arrivati a Treviri dall'Italia nel giorno delle nozze.

Il terzo motivo è stato dettato dalle condizioni sociali in cui si deve operare in Italia dove, nei settori della ricerca, vige la regola del precario senza garanzie: “ Ho visto che all'estero, quello che in Italia ti viene venduto come un lusso, è un normale diritto acquisito; basti pensare alle ferie e alla malattia. Affacciandomi oltre le Alpi ho avuto l'impressione che in Italia, negli ultimi 10 anni, chi ha studiato è considerato un lavoratore di serie B, invece che una risorsa da utilizzare.”

Nel 2004 Marco ha fatto le valigie per Bonn, l'ex-capitale della Germania dell'Ovest.

Spostandosi ha incontrato le solite difficoltà dell'emigrato: mancata conoscenza della lingua, difficile inserimento nel tessuto sociale.

In Germania un corso di dottorato si sa quando inizia, ma non si sa quando finisce, si va avanti fino a che il professore con cui lavori non dice che la tua tesi di ricerca è completata perché la ricerca è ritenuta un investimento e per essa i soldi si trovano anche nei momenti difficili come quello che stiamo attraversando: sono il frutto di finanziamenti pubblici e di altri enti che collaborano con l'università.

Cinque anni e mezzo è durato il corso di ricerca di Marco Milan a Bonn.

“ In tutti questi anni di cosa ti sei occupato?” gli chiedo.

Qui il discorso si è fatto difficile per sua stessa ammissione.

“ Durante i miei studi mi sono occupato di radarmeteorologia e data assimilazione. Provando a spiegarmi dico che per fare una previsione del tempo serve un modello matematico che cerca di evolvere la fisica dell'atmosfera a partire da una condizione iniziale. Se il modello non è globale (cioè non si cerca di fare previsione per tutta la terra) allora servono anche delle condizioni al contorno, cioè i valori ai bordi per le variabili usate. Il mio lavoro consiste nel definire la condizione iniziale usando dati da Radar e Satellite. In pratica, come ebbe a dirmi il mio amico Bud, mi pagano per dire a un computer che tempo fa in questo momento.”

Mentre cerca di descrivermi cosa vogliono dire queste difficili e per me quasi incomprensibili parole, penso al *pilus favus*, al favo di miele che gli antichi romani offrivano a Cerere e agli dei protettori delle messi; ai ramoscelli di ulivo benedetto che mia nonna bruciava al sopraggiungere dei temporali e ai “sequeri” che pronunciava; alle offerte che si mettevano sotto il

capitello di casa quando passavano in processione per le Rogazioni cantando “ *A fulmine et tempestate, libera nos, Domine*”. Una volta per prevenire le intemperie l'uomo si affidava alla fede e ai suoi riti devozionali, ora usa gli studi scientifici e i dati che offrono i radar e i satelliti, dati elaborati da persone come Marco.

Completato il suo ciclo di studi a Bonn, dal luglio di quest'anno il nostro studioso si è trasferito a Vienna dove un contratto di lavoro di tre anni gli permetterà di continuare le ricerche.

L'obiettivo dei suoi nuovi studi è di fare la stima delle variazioni climatiche avvenute negli ultimi 50 anni sul nostro pianeta.

“ Ti dà soddisfazione il lavoro che stai facendo?” chiedo.

“Nella ricerca – mi risponde – bisogna investire senza doversi aspettare un ritorno nel breve periodo. Il lavoro può avere una rilevanza nulla a breve termine, ma nel lungo periodo può portare a risultati rilevanti. Per esempio il lavoro che sto facendo attualmente potrà favorire una migliore stima delle variazioni climatiche del pianeta.”

Concludendo chiedo a Marco: “ Dal satellite, che tu consulti, come è visto il nostro verde paesello?”

Ti manca?”

“ In quanto al verde paesello... non lo definirei proprio verde, - mi risponde – ci troviamo nella Pianura padana, una delle zone più popolate ed inquinate d'Europa; se si va da Venezia a Torino si trovano quasi esclusivamente case ed industrie. Quando i miei amici stranieri vengono in Italia per visitare le città d'arte, di ritorno mi chiedono sempre: Ma... dove sono gli alberi? Tale curiosità è dovuta al fatto che sono abituati al Nord Europa dove c'è molto più verde.

Di San Pietro in Gu naturalmente mi manca il clima, mi manca l'afa dell'estate che, anche se dà fastidio, dopo un po' che sei via comincia a mancarti. A Bonn in 7 anni non ho mai goduto il clima estivo.

Mi mancano i contatti sociali che in tanti anni avevo costruito e credo di vivere le stesse sensazioni che hanno molti emigrati. Le cose nel paese di origine cambiano, ma ci si aspetta che restino come le hai lasciate.

Così per me San Pietro in Gu è quello di 10 anni fa e visto che ci torno poco, una o due volte all'anno per 3-4 giorni, non saprei dire se è cambiato o no.”

## Tommaso Cogato: quando il piano ti prende forte

Ero arrivato da poco in paese, provenivo da Vicenza e non conoscevo Tommaso. Era il 1992, ed avevo sentito di un ragazzino di una decina d'anni circa (in realtà ne aveva "ben" 11) che avrebbe dovuto tenere un concerto.

Alcuni non erano molto convinti di questo ragazzino. "Ma sì, va là!" Confesso che questo atteggiamento mi ha dato molto fastidio, in quanto, pur non conoscendo il ragazzo in questione, non ritenevo giusto sottovalutarlo solo per la sua giovane età.

Sapevo che era nativo del paese, abitava con i suoi proprio di fronte alla chiesa e talvolta, passando sotto le sue finestre, sentivo il pianoforte "che andava": stava studiando. Incuriosito, ho voluto assistere a questo concerto e sono stato piacevolmente sorpreso dall'esecuzione (che ha ottenuto un entusiastico consenso dalla maggioranza dei presenti), anche se (come al solito) c'era chi affermava che si trattava di brani facili che chiunque dopo 6-7 anni di conservatorio sarebbe stato in grado di eseguire.

Peccato che come al solito questi sapientoni non tengano conto del fatto che un ragazzo di 11 anni non potrebbe mai aver fatto 6-7 anni di conservatorio e dunque la critica in questione assume in questo caso il sapore di un elogio: essere equiparati all'età di 11 anni a chi ne ha fatti 6-7 di conservatorio, diciamoce veramente, è da leccarsi i baffi!

Un paio di anni dopo Tommaso è "rispuntato" alla mia attenzione come organista ufficiale. Ricordo le prime sere di prove con il coro: "le note sono quelle nere". La battuta era di Gino, il direttore, mentre Tommaso, con in mano lo spartito appena consegnato, balbettava: "ma... ma... ci sono anche quelle bianche..." – Risata generale.

Sono felice del fatto che lui, a soli 13 anni, abbia suonato l'organo al mio matrimonio. Purtroppo quei tempi sono passati e qualche anno dopo ha dovuto dare addio al suo impegno di organista parrocchiale in quanto gli studi l'hanno portato prima a Monopoli dove si è diplomato in pianoforte con il massimo dei voti, la lode e menzione d'onore al Conservatorio "Nino Rota" sotto la guida del famoso



Tommaso Cogato al pianoforte.

pianista Benedetto Lupo, e poi a Dallas, dove ha studiato quattro anni con il celebre solista spagnolo Joaquin Achucarro laureandosi in Music Performance presso la Southern Methodist University. In questi anni è stato inoltre premiato in importanti competizioni tra cui spiccano il Concorso Internazionale "Ciudad de Ferrol" in Spagna e il Concorso Internazionale "José Iturbi" di Los Angeles.

Non sto qui a fare un riassunto di tutti i suoi prestigiosi riconoscimenti altrimenti mi troverei a scrivere un volume tipo elenco telefonico, ho trovato invece più interessante intervistarli. Nonostante siano passati molti anni ed abbia avuto tantissime esperienze è rimasto il ragazzino di sempre.

L'ho rintracciato via Facebook, ormai oggi si fa tutto in maniera virtuale, anche le interviste si possono fare così.

Io: - Sei sempre in giro per il mondo, dove ti trovi ora?

-In questo momento vivo in Spagna, a Siviglia. Dopo aver studiato e lavorato quattro anni negli Stati Uniti, a Dallas, sono venuto in Spagna per varie ragioni: c'è più spazio per il mio lavoro e poi Siviglia è una città bellissima: la qualità della vita è molto alta, tanti spettacoli e cultura, la città molto pulita e tenuta bene, un enorme patrimonio storico artistico,

ci sono parchi in abbondanza, non c'è molto traffico, un centinaio di chilometri di piste ciclabili, buona rete di trasporti pubblici).

Io: - Infatti è vero, in Italia è un problema lavorare in questo campo, si è più valorizzati all'estero. Ma cosa fai, precisamente?

- Oltre a dare concerti solistici e di musica da camera, qui a Siviglia mi dedico all'insegnamento.

Io: - Dove, precisamente?

- Insegno in un'accademia che fa capo alla Fondazione Pubblica Andalusia Barenboim-Said (è una fondazione fondata dal direttore d'orchestra Daniel Barenboim - attuale direttore della Scala di Milano - e Edward Said, un intellettuale palestinese.

Questa organizzazione si dedica a promuovere la pace fra israeliani e palestinesi attraverso la musica. Il progetto più pubblicizzato di questa fondazione è l'orchestra West-Eastern Divan, un'orchestra che unisce musicisti ebrei ed arabi protagonisti di eventi e tournée importantissimi).

Io: - Tu che attività hai svolto con loro?

- Con la Fondazione Barenboim-Said insegno pianoforte nella loro Accademia di studi d'orchestra. Recentemente ho avuto l'opportunità di lavorare quattro mesi a Ramallah nella Cisgiordania, lì mi sono esibito in concerti ed ho insegnato pianoforte in un conservatorio palestinese.

Io: - Un'esperienza, se non erro, che ti ha impedito di tornare al tuo paese per Pasqua, come facevi di solito. Ma riesci a svolgere anche altre attività?

- Sì, sono anche fondatore e direttore di una

scuola di musica a Siviglia.

Questo centro di studi offre lezioni di pianoforte, flauto, violino, violoncello e chitarra.

La scuola raggruppa un corpo docente di altissimo livello, e l'obiettivo dei corsi, che sono concepiti per un numero ridotto di allievi, è di mostrare a questi ultimi un percorso che li porti a diventare musicisti preparati ed eccellenti un domani.

Io: - Per poter gestire un progetto di questo livello serve un organico di eccellenti professori, di sicuro non strumentisti normali.

- Sì, i professori sono tutti affermati solisti e concertisti che operano e vivono a Siviglia.

Il sito web è **www.andaluciamusica.es**.

Io: - A proposito di siti, il tuo qual è?

- Il mio sito è **www.tommascogato.com**, mentre il mio canale YouTube dove potrete trovare alcune mie performance è:

**www.youtube.com/alfarero1181**.

Io: - Cosa c'è dietro l'angolo? Cioè come vedi il futuro?

- Le mie attività concertistiche proseguiranno, sia come solista che come musicista da camera. Ultimamente ho suonato in Spagna, Italia, Svizzera e Montenegro.

Nei prossimi mesi anche in Germania.

Senza dubbio continuo il mio impegno nella didattica, perché mi piace molto insegnare (soprattutto perché insegnando si impara!) e anche perché in questo momento nel sud della Spagna manca un centro di studi musicali di alto livello.

Poi non si sa, il futuro è bello perché non è ancora scritto... ma sicuramente sarà scritto in musica!



**GALVAN CENTER**  
DAL 1948  
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 **yello KAWASHI**

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



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

## 3° trofeo Memorial Guido Carta - San Pietro in Gu' (PD), 28 Agosto 2011

Sentita quasi come un Mondiale da genitori e ragazzi, la corsa parte sotto i migliori auspici. Purtroppo il numero chiuso degli iscritti non permette la partecipazione di tutti coloro che avrebbero avuto il piacere di esserci. Per un'occasione così importante erano presenti parenti e amici dei nostri ragazzi, ed i nostri gazebo sono diventati centro di incontri, ilarità e ristoro. Giornata incantevole, una logistica insuperabile fanno sì che l'allegria sia diffusa.

Ed eccoli finalmente in campo.

Nella G1 un'emozione ritarda la partenza di Alessandro T. costringendolo ad una gara tutta in recupero: si piazza 9°, Alessandro C., reduce da una rovinosa caduta nel fine settimana, resiste e si piazza 8°; nella G3 finalmente una gradita sorpresa (sembrava un revival della scorsa stagione): Marco M. si piazza 2°, a poca distanza giunge Francesco V. ottimo 6°. Un plauso particolare va a Gabriele che giunge 20° ma per partecipare si fa tre ore di viaggio dalla località in cui si trova in vacanza, per poi ritornarvi.

Nella G4 i nostri 4 moschettieri per poco non riescono nel colpaccio di piazzarsi tutti nei primi dieci: Riccardo C. insuperabile, supportato dal tifo del suo quartiere con tanto di striscioni, vince alla grande; Alberto S., cose da non credere, si piazza 3°!!! Andrea B. e Gianluca S. restano fuori per un soffio dalla zona premi.

Nelle categoria G5, un grintoso Andrea R. giunge 7°. Nella gara finale categoria G6, Federico E. tiene la testa della corsa per tutta la gara non riuscendo purtroppo ad entrare nei primi 10, ciò che farà Emanuele F. che in volata fa vedere



le sue doti di velocista piazzandosi 5°; Filippo, Nicholas e Mattia P. concludono bene in gruppo la loro gara. Mattia M. purtroppo rompe la catena in una gara in cui poteva farsi valere. A conclusione della splendida giornata grande festa serale al Der Platz, ben organizzata da Francesco Carta. Da parte del gruppo giovanissimi un plauso e un ringraziamento a Gianantonio Bressan ed a tutto il suo gruppo che ha organizzato una gara veramente egregia.

A Francesco Carta ed a tutti gli sponsor che hanno permesso anche quest'anno di creare una manifestazione così ben riuscita GRAZIE, GRAZIE, GRAZIE.



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

## CICLISMO GUADENSE

Quest'anno i Giovanissimi del G.S. Guadense Rotogal Espe hanno partecipato al 25° Meeting Nazionale, valevole come campionato italiano per società, tenutosi a Isola Della Scala (VR) nei giorni 1-2-3-4 Settembre.

Per questo evento ci siamo preparati giorni prima confezionando cappellini, vestiti da majorettes, striscioni colorati e tutto il necessario per la sfilata d'inizio del Giovedì sera nella quale abbiamo ricevuto pieni apprezzamenti dal pubblico e questo ha ripagato le alzatacce mattutine delle mamme volonterose.

Dal Venerdì mattina presto, dopo la spaghiettata notturna (aglio - olio - peperoncino) seguita da un sonno "movimentato", i giochi si sono fatti duri e ognuno si è recato al proprio campo di gara: chi allo sprint, chi alla mountain bike e chi alla gimkana. I ragazzi hanno dato il meglio di sé e, alla fine delle competizioni, tutti a mangiare presso la "mensa" dell'accampamento allestito per affrontare quei giorni di sfide. Sabato e domenica le gare su strada a completamento delle specialità. Tra gare, divertimento e grandi abbuffate (soprattutto per i genitori), la Guadense si è classificata al 125° posto su 280 squadre e di questo siamo pienamente soddisfatti. Per tutti noi è stata una bellissima esperienza, ci ha permesso di stare insieme, conoscerci

meglio e divertirci all'inverosimile tra scherzi, barzellette, canzoni e chiacchierate. Ci sono stati anche momenti di confronto e di consigli scambievoli che hanno permesso di stringere legami di amicizia più forti. Abbiamo affrontato insieme un fine settimana di caldo afoso e difficoltà logistiche (distanza docce e bagni, polvere in abbondanza, zanzare, ragni e quant'altro) ma dato l'umore alle stelle tutto ciò era più che sopportabile.

Un grazie di cuore ai DS per averci coinvolti in questa avventura magnifica: solo partecipando si possono capire le emozioni che ci ha regalato. Grazie ancora e arrivederci al prossimo anno a Lecco.

### I genitori del Gruppo Giovanissimi Guadense



**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



Il gruppo "Giovanissimi" della Guadense, dirigenti e sponsor.

Beppino ventottenne di grossa statura, buongustaio, appassionato del mangiare e bere, non perdeva occasione quando si trattava di mettersi a tavola.

A casa sua c'era l'abitudine di macellare un suino verso fine anno e Beppino se ne riservava circa la metà per soddisfare i piaceri del palato tanto che in casa avevano deciso, negli anni a venire, di procurarsi solo una mezzéna di maiale da acquistare da una famiglia di parenti che avevano la stessa esigenza.

Così un giorno del dicembre 1984 Beppino si reca a Friola alle 7 del mattino con un'Alfa a due volumi presso i suoi parenti dove tutto era pronto per la macellazione del suino e la lavorazione della carne.

A quell'epoca si impiegavano diverse ore, si finiva verso le 6 del pomeriggio, con il buio.

Le ore successive erano dedicate a preparare la "sena del mas-cio" cioè una cena in famiglia con l'aggiunta dei collaboratori alla macellazione: si preparava la pastasciutta coi "sossoi", la sanguetta tagliata a fette (cioè il sangue del maiale cotto che prendeva la forma di una torta), fegato al limone con polenta brustolà, le ossa del maiale o meglio i residui di carne che rimanevano attorno alle ossa, e fiaschi di vin clinto a volontà.

In quell'occasione, oltre a Beppino, era presente il cugino Cesco da Carmignano.

Verso le 10 di sera i due cugini avevano fatto gli occhi lucidi, erano stanchi, cominciavano a sbadigliare; Beppino si era allargato la cintura dei pantaloni perché gli era venuta stretta.

I parenti li avvisano che fuori c'è un nebbione molto intenso, consigliano i giovani a fare ritorno a casa e di stare molto attenti nella gui-

da. Beppino accetta, ma deve portarsi a casa i prodotti della carne del maiale; però decide di lasciare giù i salumi e le carni più importanti per ritornare l'indomani con un paio di cesti su cui caricarli, ma carica nel baule "i ossi de mas-cio" e alcune bracioline.

Accendono il motore per scaldarlo gradualmente e si avviano in direzione Carmignano per portare a casa Cesco...ma ad un certo punto, complici il nebbione, la stanchezza, la pesantezza dello stomaco, centrano in pieno un palone della linea telefonica.

La vettura si mette di traverso della strada piegandosi da un lato, il cofano posteriore si apre dalla botta, "i ossi" e le bracioline vengono sparsi per strada, e i due malcapitati dentro all'abitacolo intontiti dalla botta, sono privi della forza per tentare di uscire.

Di lì a poco arriva un'altra vettura che scorge qualcosa di strano, dà una frenata e si trova davanti uno scenario di guerra.

Scendono due persone che si spaventano fino all'inverosimile e cercano una casa dove chiedere aiuto. Bianchi in viso come uno straccio, chiedono di telefonare al Pronto Soccorso e ai Carabinieri dicendo che, a seguito di un incidente stradale, sulla strada ci sono persone fatte a pezzi... e che nessuno ha il coraggio di avvicinarsi.

Dopo un quarto d'ora arrivano i mezzi di soccorso a sirene spiegate e con i lampeggianti scoprono che si tratta di "ossi de mas-cio".

Si avvicinano all'abitacolo e scoprono i due malcapitati pieni di freddo e di paura di venire denunciati per stato di ubriachezza.

- Siete vivi? chiede il maresciallo.

- Sì, sì, ...par fortuna, ma ost...rega che bota!



RIPARAZIONI TV - LCD - VIDEO - HI-FI  
PICCOLI ELETTRODOMESTICI

Claudio Stella

Via D. Pittarini, 85  
35010 San Pietro in Gu (PD)  
Tel. 049/5992158 Cel. 335/7436018

- Mama, me deto 'a mancia che xe ora che vaga a Dotrina?

- Va ben, te do' cinquanta schei, però no sta' comprarte poci, i cinquanta schei te ghii dé pal 'matone', parchè el prete el ga da finire 'a cesa.

- Ma se luni passà te me ghé promesso che se te juto tuta 'a settimana te me dé on franco pa 'ndare al cine, no te te ricordi mia pì? O seto che i fa "E do orfanee"?

- Vanti, pa 'sta volta a te asso 'ndare.

Ma co semo 'ndae fora da la dotrina ghe jera 'na coa de zente davanti al cine, e dentro jera incalcà, a no se podea gnanca passare pa la strada, se no basta altro.

A ghe go dito a me cugina: - Xe mejo che 'ndemo da 'a Riea a comprarse poci, mi me togo 'na sigorissia e anca 'na naransa, se vanto schei in settimana a vao da Randon e me compro meso eto de gianduia.

A gavivimo 'na bicicletta in do, allora mi jero sentà sol manubrio, e me cugina sentà so la sea e la parava i pedai, ma, co ghemo finio magnare i poci, a semo 'ndae dae suore, pa zugare scalon.

Me mama che pareo che no 'a vedesse mai gnente, quando che so 'ndà casa 'a me ga dito:

- Se al cine no te si 'ndà xe mejo che te me dai indrio el franco che te go dà...

A me xe vegnesto el pel de oca se ben che jera caldo, mi no savea cosa dire o cosa fare.

E ghe go dito:

- Mama, desso te spiego. A ghiimo fame e cussì semo 'ndae dala Riea comprarse col-cossa, ma ti no sta' dirgheo a me pupà.

Me pupà par soito el gera bon, el ghe voea tanto ben a me mama, tante volte el me di-sea:

- To mama 'a xe na santa.

Mi tasea ma me vegnea voja de dirghe:

- Ciò pupà, varda che so'l lunario, santa Sberla no ghe xe mia seto, e gnanca no i 'a mete pa farte on piassere a ti.

Da là on toco 'a me ga dito:

- Vuio vedare che bona volontà che te ghé, a ghe saria da bevarare l'orto.

A no go capio, te pareo che no ghe fusse gnente da fare.

- Ciò mama, varda che oncò 'a xe domenega fin sera.

'A me ga dito:

- Ma ti, festa o dì de lavoro, la to lengua funzionea sempre compagna?

Vanti, vanti, vò zugare che bevarare a te 'ndarè doman de mattina.

"Oncò no go ciapà gnanca 'na sberla, speremo che 'a dura".

**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

**Natale 1936** – *Rappresentazione del Presepio presso la scuola materna di San Pietro in Gu, sotto la direzione artistica di Suor Anna Antonietta Broetto.*

Il *pastorello* Cristiano Nardotto ricorda: - Suor Antonietta era molto importante per me; lei ci insegnava a cantare e a recitare e con lei sono diventato anch'io importante perché mi faceva sempre recitare e mi diceva che senza di me non poteva far niente. Una volta dovevamo portare a Gesù tanti doni perché eravamo i pastori di un presepio vivente e, prima di dare il nostro dono, dovevamo recitare una poesia. Mi ricordo che io feci le bizzze, cioè i capricci, perché il dono che io dovevo dare a Gesù era, secondo me, il più brutto e ne volevo uno più bello, perché mi vergognavo di offrire a Gesù una bottiglia piena di latte. La suora però mi fece capire che proprio quello era il dono più bello, perché Gesù aveva fame e Giuseppe e Maria erano poveri. Le sue parole mi convinsero, anzi ero fiero di portare la bottiglia di latte. Quando arrivò il mio turno la suora mi disse: "Vai con passo sicuro e petto in fuori, non come gli altri pastori che sono curvi e camminano con il bastone, e recita la poesia a voce alta."

Dissi di sì, andai e cominciai a recitare la po-

esia ad alta voce. Al "caro Gesù" mi sembrava di aver recitato troppo sotto voce e perciò più forte ripetei "caro Gesù" e non mi veniva il resto e allora di nuovo pronunciavi "caro Gesù"; incominciavi a balbettare ma non mi veniva il resto della poesia.

Intanto la gente incominciava a ridacchiare e a far rumore in sala e allora io decisi di inventare le parole che non mi venivano e forte, ma proprio forte per coprire con la mia voce il rumore che faceva il pubblico, dissi: "Caro Gesù, tu sai che io ti voglio bene, io so che tu non puoi mangiare l'agnello che ti porta questo qua e le mele di quello là e neanche quel formaggio.

Quello di cui hai bisogno adesso è del latte, latte fresco perché tu hai fame e la Madonna non ha latte e..."

Non potei più continuare la poesia perché la gente in sala incominciò a ridere e a far apprezzamenti per la mia trovata... e a me venne da piangere. In quel momento mi corse incontro la maestra di recitazione, mi prese in braccio e mi disse: "Sei stato il più bravo! E allora perché piangi?" Ma, proprio in quel momento mi sfuggì la bottiglia di mano e, cadendo per terra, si ruppe spargendo sul palco tutto il latte.

Anche se voi non ci credete, io l'ho considerato una grande fortuna, perché quel latte era latte... di calce.-



Foto storica del 1936 fornita da Cristiano Nardotto, il bimbo che tiene stretta tra le braccia la bottiglia del latte. In sottofondo Giuseppe e Maria del Presepio Vivente, edizione 2010.

# IL FUTURO DELLA STAMPA È DIGITALE! IN BIBLOS C'È GIÀ OGGI

Il **nostro nuovo reparto** può stampare in tempi brevissimi, nello stesso giorno del vostro ordine, qualsiasi tipo di stampato anche in **quantità limitatissime** a prezzi straordinariamente scontati rispetto alla stampa tradizionale.

**cataloghi • pieghevoli • listini • opuscoli volantini • poster e locandine • cartellini blocchi • etichette autoadesive carte intestate • biglietti visita • buste • calendari.**

Richiesta preventivi anche telefonica o mail a Biblos con risposta immediata.

a CITTADELLA via delle Pezze, 23 (S.S. 47 Valsugana presso Facca)  
049 9400099 - E-mail: [stampa@biblos.it](mailto:stampa@biblos.it)

# BIBLOS

TIPOGRAFIA & EDITORIA



**LIBERO** ...

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



**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](http://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](mailto:sanpietroingu@bancapadovana.it) - [www.bancapadovana.it](http://www.bancapadovana.it)