



Il Guado dell' Antico Mulino

Anno IX - N° 3-4 Dicembre 2013
Pubblicazione omaggio della Pro loco Guadense





- 03** Auguri del Presidente
- 04** 'Ndove sito Signore
- 08** Mons. Antonio Mistrorigo
- 12** Il...ciclone delle Azzorre
- 14** Diario di Martino
- 16** Che sia davvero un Buon Natale!
- 18** Gioie e dolori nella vita di Zanotto
- 20** Il Grana Padano... in PARADISO
- 22** Gli indovinelli
- 23** L'angolo della poesia
- 26** Sepolta, ma viva
- 27** Proverbi... de casa nostra
- 28** Sapori di una volta
- 30** Farmacia la casa di tutti
- 31** Non sarà una vacanza come le altre
- 32** Domitilla e la crostata di zucca
- 34** Voglia di ciliegie e tasche vuote
- 34** Le tajadee fatte in casa
- 34** El caìcio
- 35** La porta sempre aperta
- 36** Viaggio Bosnia-Erzegovina
- 37** La casetta è vuota
- 38** La forza della vita
- 40** Racconto demenziale
- 42** Vajont 50 anni dopo
- 44** Caro Mercatino
- 46** Gruppo Teatrale Guadense

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**

Carlo Baldisseri, Cristina Bellemo,
Piersilvio Brotto, Franco Cavazzin,
Monica Cusinato, Sonia Galdeman,
Sofia Giachin, Tommasino Giaretta,
Gruppo Teatrale Guadense,
Mariano Lucatello, Marta Malengo,
Sergio Neddi, Aurelio Pettenuzzo,
Giuseppe Pettenuzzo, Antonio Scavazza,
Franco Sfameni, Mariangela Silvello,
Pierre Silvie, Livio Sovilla, Monica Sutti,
Bertilla Valente Donà, Natalina Valente
Munari, Gianfranco Vanzan, Gloria Zanella.

Revisione testi Rosa Maria Meneghetti

Editore Pro Loco Guadense

**Impaginazione
grafica e stampa** G.N.G Graphic Nord Group srl
Sandrigo (VI)

Copertina Piersilvio Brotto

Il Guado dell'Antico Mulino
si trova anche on-line nei siti
www.sanpietroingu.net/proloco
www.piersilviobrotto.it

Cari concittadini,

l'anno sta per terminare e l'occasione è quanto mai propizia per fare alcune considerazioni sulle iniziative intraprese. Oltre alla crisi economica, che di riflesso attanaglia anche le associazioni impegnate nel sociale e nel volontariato, quest'anno abbiamo avuto a che fare con delle condizioni meteo sfavorevoli. Cinque giorni di pioggia su sei, durante la sagra patronale, ci hanno penalizzato parecchio, considerato che l'incasso della manifestazione serve a finanziare altre iniziative. Speriamo decisamente in un futuro migliore.

A malincuore annuncio che il presepio vivente quest'anno non si farà. Approfitteremo del tempo a disposizione per riordinare il parco giochi. La trentacinquesima rappresentazione la faremo nel 2014 e già ora stiamo valutando di dare una cadenza biennale.

In ogni caso, il nostro presepio assumerà quest'anno un carattere itinerante visto l'invito rivoltoci a presenziare il 21 Dicembre nel duomo di Santa Giustina a Padova per poi procedere in processione fino a Prato della Valle. Un'ulteriore uscita la faremo il 4 Gennaio nel duomo di Mogliano Veneto.

Come potete dunque constatare, il nostro presepio è più vivo che mai, grazie a tutti i nostri attori e sostenitori, in primis il regista Antonio Carraro il quale tiene molto a questa bella tradizione.

La nostra compagnia teatrale quest'anno ha presentato una nuova commedia, "Pinocchio e la fata Tronchina" che ha riscosso un buon successo di pubblico, e questo è un incitamento a continuare e che ci rende anche orgogliosi perché siamo, a quanto ci risulta, l'unica Pro Loco a vantare una propria Compagnia Teatrale amatoriale. Siamo andati in scena il 26 Ottobre, al mattino per le scuole e alla sera per tutta la cittadinanza.

Saliremo ancora sul palco domenica pomeriggio 2 Febbraio in occasione della settimana dell'oratorio. Porteremo la nostra commedia inoltre a Nove di Bassano il 16 Novembre e a Romano D'Ezzellino il 5 Aprile.

A grande richiesta, la quarta rassegna teatrale è iniziata sabato 9 Novembre e continuerà fino a Marzo. Quest'anno abbiamo inserito in calendario anche due spettacoli per bambini: il 24 Novembre alle 15.30 "I sogni in una lampada" allestita da "I pie scapinei" di Piazzola sul Brenta, e "Cappuccetto e il lupo" presentata dalla compagnia "Mondo Novo".

In estrema sintesi, la Pro Loco cerca di dare il meglio di sé per offrire opportunità di stare in compagnia, di socializzare e mantenere vivo il più possibile il nostro paese. Mi preme ringraziare di cuore il comitato di redazione del Guado per il lavoro che gratuitamente svolge da una decina d'anni con il risultato di avere indirizzato il periodico sulla strada di una costante crescita.

Questo semestrale che entra in tutte le case della nostra comunità è qualcosa di unico e che tutti ci invidiano. Aiutateci a divulgarlo, a sostenerlo moralmente ed economicamente come fanno già alcuni sponsor che ringraziamo vivamente.

Colgo l'occasione per porgere a nome mio, del direttivo della Pro Loco e del comitato di redazione del Guado i più sinceri auguri di Buon Natale e di un Felice Anno Nuovo a tutti.

*Il presidente Pro Loco
Giuseppe Morselli*



'N dove sito Signore



Go 'na tristessa
int'el core,
go on scuro
ne l'anima;

na sgresenda
de inferno
me se ga piantà
nei oci,
na desperassion
assassina
gà intorcoeà
'a me vita.

El sgrensare
dea brosema



no sento pi'
tra 'e man,



'a rua
dea poia
no 'a me fa pi'
vardare 'l Cielo,
'a luce
de 'e stele



no incanta pi'
i me oci,
i s-ciantisi
de na note
infurià
no i sbrega pi'



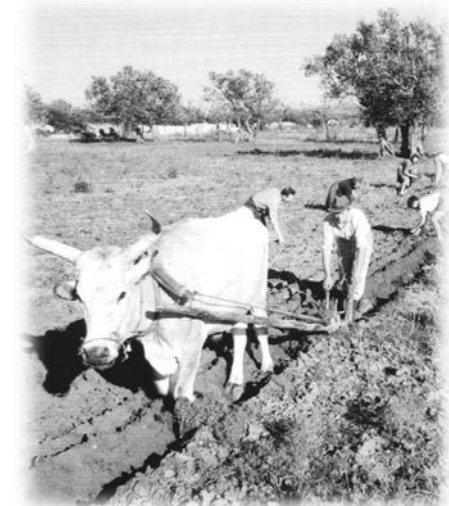
'e nuvole
né 'l me core

spaurà.
'N dove sito Signore?
Parché te me ghe
bandonà
cofà on slandron?

Parché te me trati
peso
de 'e to stele
o de 'e scaje
dea Brenta?



Te prego,
coraghe drio
a la me anima,
svejea
col profumo
dea tera
pena arà,



rasentea
co l'aguasso
de na note
de agosto,



caressea
col canto



de on poro grijo,
che solo Ti
'ncora te scolti



Ai miei ex compaesani con simpatia

“Con l'animo di via Levà – Frazione Gù”

Sant'Eusebio di Bassano del Grappa 6 novembre 2013

Giuseppe Pettenuzzo

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

CICLI
BIASI
CAR

Rivenditore Autorizzato
COLNAGO * BIANCHI *

BICICLETTE
Corsa - Mountain Bike - Sport
con assistenza tecnica

ABBIGLIAMENTO
Tutto per il ciclista

ATTREZZI GINNICI

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

GALVAN CENTER
MOLTO PIU' DI UNA FERRAMENTA

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

LAVAGGIO AUTO SELF-SERVICE
aperto 24 ore su 24

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

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

AUTOFFICINA
POSTUMIA s.n.c.

Specialisti nell'installazione di:
- **IMPIANTI GPL E METANO**
- **MONTAGGIO GANCI TRAINO**
- **COLLAUDO BOMBOLE METANO**

Via Marconi, 1/C - SAN PIETRO IN GU (PD) - Tel./Fax 049 9455237
lungo la S.S. 53 Postumia all'interno del distributore di metano per auto
E-mail: autofficina@postumia.191.it
Cell. 334 8098632



IL PERSONAGGIO

Mons. Antonio Mistrorigo

Rubrica a cura di Franco Sfameni

(Chiampo, 26.03.1912 - Treviso, 14.01.2012)

(Tratto da una ricerca di Antonio Scavazza)

San Pietro in Gù è tra quei paesi che possono vantare la memoria di personaggi illustri ed essere orgogliosi di avere personalità legate al suo territorio. Tra queste ce n'è una di particolare importanza: un vescovo della Chiesa cattolica che, con la sua forte volontà e il suo fervido impegno, ha divulgato nel mondo il messaggio cristiano, l'insegnamento della fede, il rispetto del prossimo.

Si tratta di Antonio Mistrorigo, un semplice prete cappellano, di origine contadina, che si è formato in questo paese, collaborando intensamente con l'allora arciprete mons. Bortolo Castegnaro, che da tempo chiedeva con insistenza al vescovo di Vicenza di avere un nuovo cappellano, possibilmente giovane, che si occupasse di musica e dei cantori.

Così don Antonio Mistrorigo, poco dopo la sua ordinazione sacerdotale, viene designato a San Pietro in Gù, e vi presta il suo servizio con responsabilità e dedizione dal 1 settembre 1935 al 31 agosto 1941, curando la Schola Cantorum e iniziando a celebrare la messa con le musiche del Perosi, del Refice, del Vittadini. In quegli anni pubblica i suoi primi volumi in campo liturgico. Dopo San Pietro in Gù, don Antonio Mistrorigo diventa Vice Rettore del Seminario Maggiore di



Vicenza, dall'1 settembre 1941 al 18 novembre 1944.

E' poi nominato arciprete di Sossano dove svolge il suo lavoro dal 19 novembre 1944 al 3 giugno 1955. Il 25 aprile del 1955 don Antonio Mistrorigo è consacrato vescovo nella cattedrale di Vicenza per nomina di Papa Pio XII.

E' designato vescovo di Troia (Foggia) dove risiede dal 4 giugno 1955 al 2 agosto 1958.

In questa antica diocesi, istituisce le Stazioni quaresimali e l'associazione degli Scout, tiene una Missione nel Tavoliere delle Puglie e da vigore all'Azione Cattolica. Nel 1955 inaugura la nuova Schola Cantorum cittadina, dirigendo personalmente la Secunda Missa Pontificalis del Perosi.

Successivamente viene nominato vescovo a Treviso dove rimane in carica dal 2 agosto 1958 al 19 novembre 1988, quando riceve la comunicazione di Papa Giovanni Paolo II di accettazione della sua rinuncia all'ufficio di vescovo, in obbedienza al canone 401 comma 1 del Codice di Diritto Canonico.

Coloro che lo hanno conosciuto gli attribuiscono una grande capacità di dialogo e di relazione con tutti, a prescindere dalla cultura e dalla posizione sociale dell'interlocutore. Questo suo caratteristico modo di avvicinarsi alla gente, con attenzione fraterna e generosità d'animo, viene spesso sottolineato, in diversi momenti della sua vita e in altre occasioni, compresa quella del giorno delle sue esequie, il 20 gennaio 2012, nella sua amatissima cattedrale di Treviso, quando



A destra nella foto, don Antonio Mistrorigo, cappellano a San. Pietro in Gù dal 1935 al 1941.

mons. Dino De Antoni, arcivescovo di Gorizia, presidente della Conferenza episcopale triveneta, afferma di aver appreso i particolari doni di mons. Mistrorigo devoluti alla Chiesa tarvisina in 31 anni di attività pastorale.

Tra i tre doni citati quello a noi più vicino è *il suo amore per la vita delle parrocchie e dei presbiteri, per i laici... per gli emigrati... per il suo popolo*. Il presule lo definisce "vescovo popolare" e ci riferisce della sua grande attitudine alle relazioni con la gente, caratterizzate da *spontanea familiarità*, e una conferma si trova anche in un articolo di Emilio Cavaterra, pubblicato sabato 15 gennaio 1966 su Il Gazzettino, intitolato "Viaggio nelle diocesi del Veneto dopo il Concilio". Nell'intervista, mons. Mistrorigo pronuncia parole di grandissima attualità:

"Non si può essere veri cristiani se non si è pienamente uomini; ed esserlo significa realizzare compiutamente la propria vocazione umana, sia nella famiglia che nella professione, nella cultura, nell'azione civico-sociale verso il progresso dell'uomo."

Ci sono altre caratteristiche personali che lo distinguono, come la sua grande passione per la Liturgia e la Musica Sacra, poi il suo interesse al rinnovamento pre-conciliare in Italia, e per queste ragioni diventa famoso anche all'estero. La comunità dei vescovi lo sceglie come esperto in Liturgia e così partecipa intensamente a tutte le sessioni del Concilio Vaticano II, dal 1962 al 1965.

E' tra i promotori della riforma liturgica che gli ha lasciato, come lo stesso ha scritto, *"un'impronta indelebile"*.

Gli stavano particolarmente a cuore la versione ufficiale delle sacre scritture nelle diverse lingue, le vocazioni adulte, la formazione permanente del clero e quella dei catechisti.

Dopo il Concilio, mons. Mistrorigo continua il lavoro per l'applicazione della riforma liturgica. *Conoscere, partecipare, vivere la liturgia* diventano parole d'ordine che costituiscono il suo impegno *perpetuum vitae* e materia di molte sue pubblicazioni.

Nel 1970 diventa Presidente della Commissione



Episcopale della CEI per la Liturgia e il Cardinale Giuseppe Siri, primo Presidente della CEI, lo nomina Presidente dell'AISC (Associazione Italiana Santa Cecilia). Egli è spesso presente a Roma in udienza - anche privata - con il Papa, partecipa e concelebra messe papali, partecipa e presiede congressi Internazionali, partecipa alle riunioni della Commissione Episcopale per la Liturgia, frequenta e presiede corsi di aggiornamento indetti dalla C.E.I. per le Commissioni Liturgiche Diocesane, partecipa ad assemblee generali della C.E.I., partecipa e presiede riunioni per l'AISC e conferenze liturgiche.

In Italia mons. Antonio Mistrorigo tiene le Settimane Liturgiche, partecipa a congressi di musica sacra, presiede convegni interregionali di musica sacra, riunioni degli insegnanti di musica, convegni nazionali organistici, svolge incarichi della Santa Sede, tiene corsi di aggiornamento teologico, tiene giornate di studio liturgico, tiene lezioni liturgiche e lezioni sulla musica sacra,

Da Presidente della AISC, mons. Mistrorigo fonda nel 1985 la Conferenza Europea delle Asso-

ciazioni di Musica di Chiesa e costituisce successivamente CEDAME, un'associazione parallela che raccoglie 16 Paesi europei per la musica sacra. I giornalisti lo definiscono anche "vescovo d'Europa".

Alle persone che gli chiedevano quali sono stati i fatti più salienti della sua vita egli risponde:

"aver partecipato a Roma per quattro anni a tutto il Concilio, vivendo con più di 3000 vescovi; aver avuto l'onore di ospitare il Papa Giovanni Paolo II a Lorenzago (883 m. di altitudine) in soggiorno presso la sua villetta attigua al Castello Mirabello, nel 1987, 1988, 1992, 1993, 1996 e 1998;

aver visitato numerosi diocesani emigrati nel mondo (è stato in Argentina, Australia, Austria, Belgio, Brasile, Camerun, Canada, Cile, Egitto, Etiopia, Germania Francia, Gran Bretagna, Iraq, Hong Kong, Lussemburgo, Libano, U.S.A., Portogallo, Siria, Svizzera, Terra Santa, Uruguay, Venezuela);

aver consacrato 8 vescovi, ordinato 500 sacerdoti, cresimato oltre 300.000 ragazzi;

aver celebrato due Sinodi Diocesani, nel 1961 e nel 1987;



Anno 1955: il neo Vescovo Mistrorigo con la Schola Cantorum San Lorenzo a San Pietro in Gu.



Da sx: Padre Baldin, don Roberto Pieri, Mons. Mistrorigo, don Francesco Marchesini. Alle loro spalle la Schola Cantorum.

aver accolto Papa Giovanni Paolo II a Treviso il 26 agosto 1979 e il 15 e 16 giugno 1985; essersi occupato del processo di canonizzazione di Santa Bertilla Boscardin; aver partecipato a numerosi pellegrinaggi a Roma, in Terra Santa, a Lourdes, Loreto e Fatima; aver presieduto a numerosi congressi nazionali di musica sacra."

A San Pietro in Guè mons. Antonio Mistrorigo torna più volte. Nel 1947 partecipa al 50° di sacerdozio dell'Arciprete mons. Bortolo Castegna, al quale era legato da reciproca stima, officia le sue esequie il 24 febbraio del 1961. E' ancora presente per la messa funebre di anniversario il 23 febbraio 1963, per il decennale della morte il 20 febbraio 1971, per il 20° anniversario il 22 febbraio 1981. Nel 2002 celebra per i 150 anni del servizio liturgico della Schola Cantorum.

Antonio Scavazza

Note dell'autore:

Durante il mio lavoro di ricerca presso la biblioteca del Seminario Diocesano di Treviso ho trovato all'interno di un suo libro un foglietto ripiegato, scritto di suo pugno, in cui si leggono i nomi delle persone - non parenti - da ricordare. Ebbene vi sono annotate ben 23 persone di San Pietro in Guè, tra cui cantori, attivisti dell'Azione Cattolica, suore, ecc. Invito le persone di San Pietro in Guè che lo hanno conosciuto ad aiutarmi a raccogliere testimonianze sulla sua vita ed attività, nonché a riconoscere il suo ministero sacerdotale ed episcopale per cogliere il suo suggerimento a cambiare qualcosa di noi in noi, sotto la sua guida. Il nostro impegno non sarà vanificato perché porterà certamente benefici alle generazioni presenti e future.

Antonio Scavazza

I MAGNIFICI ANNI SESSANTA

Il...ciclone delle Azzorre

di **Tommasino Giaretta**

Quando sui prati, ai primi di maggio, era arrivato il momento di seccare il madego, l'ostaria da Bepi Caneva registrava una ressa incredibile, come quando ci si accalcava in piazza alla sagra di San Rocco dove c'era da incitare Tote Baeote il quale partiva di slancio all'assalto della cuccagna neanche fosse impegnato nell'ascesa alla conquista del K2. In pieno pomeriggio il solleone d'agosto scioglieva sul palo l'ontò del mas'cio come neve d'aprile a Monte Berico. Tote Baeote slissegava con un tonfo giù per terra come un candelotto di ghiaccio giù dal tetto del casarmòn. Toni Ultimo tentava la scalata per ultimo, ma non riusciva a salire neanche di mezzo centimetro pur avendo a disposizione Tote Baeote il quale si sacrificava non più di un minuto facendogli da scagno con la schiena curva.

A maggio dunque, si poteva perdere benissimo un telegiornale, magari la puntata di "Lascia o Raddoppia?" o perfino quella del "Musichiere", ma non le previsioni del tempo spiegate per filo e per segno dall'impareggiabile Colonnello Bernacca. Il rischio era quello di marcire il fieno sui prati se Giove pluvio si indispettiva per un'intera settimana.

Anche i più anziani del paese, che agli inizi si erano dimostrati i più reticenti, a lungo andare si erano adeguati alle innovative previsioni del Colonnello Bernacca, padre della volgarizzazione della meteorologia che veniva proposta gratuitamente in televisione a mezza sera.

"Cossa gaeo dito Bernacca?" chiedeva Toni Ultimo che era arrivato in ritardo e non aveva fatto a tempo di seguire le previsioni.

"El ga dito che domàn piove" aveva risposto Bepi Caneva.

"Mejo, cossita no se lavora gnanca!" aveva detto quasi con un sospiro di sollievo Toni Ultimo.

Il più riluttante nei confronti del Colonnello Bernacca era l'Ernesto Jaretòn. A sentir parlare di Azzorre e di anticiclone, di millibar e di isobare,

di latitudine nord-sud e longitudine est-ovest, di alta e di bassa pressione e via dicendo, all'Ernesto gli veniva la pressione alta e lo sgranfo, non solo alle mani e ai piedi, ma anche alla lingua.

"Tante ciacoe par dire se domàn fa bèò o se gà da piovere!" diceva l'Ernesto Jaretòn indispettito, se non indignato, dal fatto che si dovessero buttare via da Bepi Caneva i soldi di un bicchiere di spuma, quale tariffa minima, soltanto per sentire le previsioni del tempo.

Per stabilire se il tempo era a posto o se al contrario tendeva al matto, non c'era bisogno di pronunciare un sacco di paroloni, di far vedere un sacco di cartine e di disegni che pochi capivano per dire alla fine se sarebbe piovuto, se avrebbe fatto bel tempo o se il tempo sarebbe stato sul variabile.

Il Colonnello Bernacca perdeva anche un sacco di tempo per niente quando si intestardiva a puntualizzare che l'Adriatico era mosso, il Tirreno era poco mosso, il basso Ionio era calmo e piatto non sapendo che da Tote Baeote a Toni Ultimo, passando per noi tutti della corte, al mare non era andato ancora nessuno. Per la maggiore parte c'era chi aveva trascorso qualche giorno in malga Busa Fonda a Campomulo, trasformata per l'occasione in una specie di colonia alpina. In realtà si andava a controllare che le mucche spedite in alpeggio godessero di buona salute, che avessero erba da pascolare e acqua per abbeverarsi a sufficienza nelle pozze.

L'Ernesto Jaretòn le previsioni del tempo le faceva scientificamente, a modo suo. Sapeva benissimo che non avrebbe fatto bel tempo e che non si sarebbe andati a segare il maggengo sui prati con la Biciesse se fin dal mattino le mosche erano state così cattive da beccare come le vrespe, se il Summano aveva tenuto nascosta per tutto il giorno la sua cima a gobba di cammello avvolta da un cappello di nuvole bianche, se le formiche erano uscite dalla tana sotto il casarmòn andando in processione di traverso alla corte fino al luamaro. Più semplicemente, bastava stare immobili come una sentinella con l'orecchio vigile tutta la notte ad ascoltare se il gallo da somensa avesse cantato un'ora prima del solito, quando ancora faceva buio pesto. La somma di tutti questi eventi dava come risultato finale la matematica certezza che

il giorno seguente sarebbe caduta acqua a sece roverse, dalla mattina alla sera.

Non si fidava l'Ernesto di tutti quei discorsi che il Colonnello Bernacca faceva agitando con la mano la bacchetta come se dovesse dirigere lui e non Mariele Ventre le voci bianche del Piccolo Coro dell'Antoniano di Bologna.

Se fosse stato per l'Ernesto Jaretòn, il Colonnello Edmondo Bernacca non si sarebbe guadagnato neanche un pugno di farina in segno di carità. Esattamente il contrario di quanto avvenne. Il Colonnello era diventato il primo divulgatore della meteorologia in Italia ricevendo a fine carriera premi, riconoscimenti, inviti a trasmissioni di successo quale ospite d'onore, interviste su Famiglia Cristiana che ogni fine settimana veniva puntualmente distribuita in canonica. La meteorologia, attraverso il suo volto, si era affermata tra la gente perché lui aveva la dote di sbusare il video, al punto che le previsioni del tempo per tanti anni rimasero legate al suo nome anche dopo che se ne era andato in pensione. Il Colonnello l'aveva nel sangue la meteorologia. Nonostante la materia fosse di notevole complessità, riuscì a proporla in maniera chiara e comprensibile a tutti a partire dal 1968 quando

in Rai gli venne affidata la conduzione di quel programma autonomo, da egli stesso ideato, dedicato alle previsioni meteorologiche: "Il tempo in Italia". In poco tempo il Bernacca era diventato un personaggio arcinoto anche in paese, ancor più del prete e dello stesso Ernesto Jaretòn.

Quell'apparente timida signorilità dei modi, unitamente alla raffinata dialettica, sia pure di facile comprensione, avevano fatto del Colonnello Bernacca e della sua successiva trasmissione "Che tempo fa?" un appuntamento serale imperdibile, come il Carosello.

"Se ch'el poro pincio lì l'è on colonèò, mi fasso prima diventare on generae!" aveva esclamato l'Ernesto Jaretòn ignorando che proprio il grado di generale venne conferito per meriti acquisiti al Colonnello Bernacca negli ultimi anni di vita, prima della morte sopraggiunta nel 1993 a Roma dove era anche nato nel 1914.



Quando nel 1972 la Direzione della Rai decise di ridurre la durata della rubrica da tre minuti a un solo minuto e mezzo, i telespettatori si erano scatenati. Tutti tranne uno, l'Ernesto Jaretòn. Le tante lettere di protesta inviate da ogni angolo dell'Italia, indussero i dirigenti della Rai a tornare sui loro passi e a riportare la trasmissione alla durata iniziale di tre minuti.

In paese a capirci poco o niente di meteorologia era anche Tote Baeote il quale però, se non altro, aveva avuto modo di capire finalmente in quale punto dell'Oceano Atlantico si trovasse l'arcipelago delle isole Azzorre seguendo semplicemente la bacchetta magica del Colonnello Bernacca. In tanti anni di scuola, la maestra Zita non era riuscita in quel suo intento pur tenendo in mano una bella vis'cia, lunga il doppio della bacheta usata da Bernacca.

Archivate le isole Azzorre, a Tote Baeote non era però per niente chiaro il significato di "anticiclone" che al culmine dell'estate portava il gran secco costringendo don Rosalio, le suore e la perpetua agli straordinari in chiesa nella recita del triduo per invocare la pioggia altrimenti nei campi il sorgo si incandiva riducendosi a un mocolo di candela.

Prima dell'avvento del Colonnello Bernacca, Tote Baeote aveva sentito parlare soltanto della tempesta e della brunesta, della bora di Trieste e del maestrale, del vissinèò e della tromba d'aria. Quella sera di maggio, Bernacca aveva incentrato tutta la trasmissione sull'anticipato arrivo dell'anticiclone sull'Italia che avrebbe portato bel tempo per almeno due settimane, giusto il tempo di seccare il madego.

"Scometemo che domàn riva el ...'ciclone dee Azore?" aveva detto Tote Baeote.

"Sì, monega... el riva domàn de matina co' la coriera da Vicenza!" aveva risposto l'Ernesto Jaretòn.

Tratto da "Il mondo di Tote" – IV° classificato al Premio Internet Cortina d'Ampezzo 2012.



DIARIO DI MARTINO 9° episodio

Domenica gavemo magnà el capeo del prete

(scritto, si presume, negli anni '50)

A cura di Piersilvio Brotto

Caro Diario,
tutto pensavo che si potesse fare, tranne che *magnare el capeo del prete*.

Qualche volta avevo sentito nonno Francesco parlare con orrore dei *magnapreti*, ma avevo drizzato le antenne solo quando, dai discorsi della nonna, avevo intuito che noi, la domenica, avremmo mangiato nientemeno che *el capeo del prete*.

Nonna Lida di solito nei giorni festivi va a messa prima alle sei del mattino e poi, tornando, si ferma dal *becaro* a comprare della carne da brodo che poi mette in pentola a bollire insieme con quella delle nostre galline che in quel periodo *non la fassa ovo e non la sia cioca*.

Mentre la malcapitata bolle in pentola, contornata da una cipolla, una carota e da una *gamba de sedano*, la mamma tira le *tajadee* col mattarello e alla fine le tagliuzza con la *cortea*.

Quando io torno dalla messa del fanciullo delle ore nove e dalla successiva ora della Dottrina Cristiana, è quasi mezzogiorno e sulla tavola è già pronto anche il *Dolce Paradiso* o il *Pan dei Angei*: a me piacciono entrambi!

Alla domenica di solito a pranzo mangiamo prima una minestra in brodo con le tagliatelle all'uovo fatte in casa, poi la gallina e della carne di manzo, con contorno di purè e *pissacan e del cren* sott'aceto.

Io temevo che il *capeo del prete* fosse duro, indigeribile, invece ho scoperto che è carne vera, tenerissima, da *ciuciarse i dii*, come dice nonno Francesco.

Del pollo lui di solito mangia le *sate* e la testa

perché, dice, la polpa non gli piace. Nonna Lida invece chiede per sé il collo, pieno di sangue, che io, invece, non mangerei neanche morto.

A me di solito capita *el dureo* o una coscietta, della quale lascio sul piatto solo l'osso spolpato.

Hai capito, caro Diario, che a casa mia di domenica si mangia proprio bene!

Il venerdì invece si mangia di magro: minestrone a pranzo e formaggio, uova o tonno la sera.

Tu devi sapere che al mattino io di solito, prima di andare a scuola, mangio una scodella di *pan e cafelate*, mentre mio papà, quando ha finito di lavorare in stalla, si mangia anche qualche fetta di polenta con salame e formaggio e magari si beve anche un bicchiere di vino.

Quando torno da scuola, verso le 13, i miei hanno già finito di pranzare e io di solito trovo il mio piatto di minestra o pastasciutta *in calda* in forno. Fra il *riso e late*, il riso con le verze, il risotto con la zucca, il *risi e bisì*, il *risi* e patate, il minestrone coi *bigoi* e la *coessa*, quella che più odio è la minestra con le verze. Maledette le verze, che continuano a *vegnerme su* anche quando porto le vacche al pascolo!

L'anno scorso sono stato per dieci giorni dai miei zii e anche loro hanno avuto la pessima idea di mettermi sul piatto verze cotte. Io l'ho detto chiaramente: "*Le magno parché son qua; se fusse casa no le magnaria mia*". Loro si sono messi a ridere, ma io avevo detto la pura verità: prima di partire la mamma mi aveva raccomandato di non fare storie e di mangiare tutto, anche se non mi piaceva.

A casa mia, d'inverno, in tavola ci sono spesso gli *ossi de mas'cio*, *el coessin* o le *luaneghe*, mentre il salame e la sopressa li mangiamo dalla primavera in poi, ma qualche volta anche in inverno, cotti *soe bronse*, con *poenta brustolà sui serci* della cucina economica.

Le verdure provengono tutte dal nostro orto, che molti ci invidiano. La mamma coltiva verze, *radici*, *salata*, pomodori, patate, *tegoline*, *cucumori*, *capussi*, *fasioi*, *bisi*, carote, *suche*, *patate mericane*...

Se d'inverno finiscono i *radici*, rimangono le patate e non mancano mai le uova sode o in *fortaia*.

Prima di tutto alla sera io mi pappo una scodella di latte con il pane o la polenta appena fatta, mescolata con un po' di zucchero e una spolveratina di polvere di cacao: *poenta e taioi!*

Qualche volta la nonna fa la *pinsa* con farina di mais, burro, fichi, mele, uva ed altra frutta e quella sera non si mangia nient'altro.

D'inverno a mezzogiorno sulla tavola ci sono sempre delle noci della nostra *nogara* e dei cachi o dell'uva *frambua*, conservati sulle *ree* in *granaro*, fino alla fine di febbraio.

Le arance, i *bagigi*, le carrube e i mandarini me li porta solo la Befana.

In giugno mia sorella Lucia va a raccogliere le ciliegie direttamente sulle piante degli zii, che ne hanno tante.

A casa nostra abbiamo solo *perseghi salbeghi*, *fighi* e *siarese scagaree*.

I *peri sampieroi* e le *brombe* le mangio quando c'è la trebbiatura: mentre gli adulti sono impegnati a lavorare, noi ragazzi con dei bastoni facciamo cadere i frutti dalla *brombara* e dal *peraro* di Toni Scortegagna.

Con suo figlio Livio e con Berto, che sono miei coetanei, abbiamo anche costruito una casetta, nel *vignae* dietro la sua casa, utilizzando dei vecchi mattoni e una lamiera abbandonata. Li abbiamo radunato le nostre cose: cartoline illustrate, inchiostro fatto con i frutti del sambuco e poi raccolto in bottigliette; inoltre del colore rosso in polvere, ottenuto pestando con il martello vecchi mattoni,...

Abbiamo raccolto anche legna secca lungo le siepi e fatto, sul muro esterno della nostra casetta, una piccola legnaia.

In ottobre volevamo cucinarci una zucca e mangiarcela fra noi, ma poi sono sorte difficoltà per avere la pentola e allora abbiamo avuto l'idea di giocare a fare i pompieri.

Abbiamo deciso di appiccare il fuoco alla nostra legnaia, per poi darci da fare a spegnerlo.

Con uno stratagemma Livio è riuscito a procurarsi i fiammiferi. Acceso il fuoco, utilizzando della paglia presa dal vicino pagliaio, abbiamo



cominciato a gridare: "Al fuoco! Al fuoco!" e a correre come disperati a prendere acqua, come fanno i pompieri...

Luigi, il cugino di Livio, che ha parecchi anni più di noi, è intervenuto con un secchio pieno d'acqua e ci ha tolto la soddisfazione di spegnerlo noi, il fuoco. Poi ha detto a Livio di consegnargli subito tutti i fiammiferi. Il mio amico non voleva darglieli, ma l'altro insisteva:

- *Me li ghetto dà tuti?*
- *No*, ha risposto Livio, *ghi n'ho on altro!*
- *Damelo!*
- *No che no te 'o dao!*
- *O te me 'o dè, o te pituffo!*
- *No*, questo no te 'o dao!
- *Dai, dime dove che te 'o ghe!*
- *QUA'!*

Così dicendo, Livio indicò con l'indice la parte bassa del *pateon* delle proprie *braghe*, e finalmente Luigi lo lasciò in pace, dopo aver esclamato:

- *Te 'ndarè a l'inferno, bruto lasaron!*



Che sia davvero un Buon Natale!

A cura di **Monica Sutti**

Cosa capita questa sera all'oratorio di San Pietro in Gu? Quanti volti di imprenditori del paese e da fuori, del sindaco, di commercianti, artigiani e professionisti e per giunta insieme a quelli della Caritas... un centinaio di persone che sembra abbiano poco in comune...

Introduce don Giuseppe che ci ricorda il Vangelo: "Avevo fame, ero forestiero, nudo..." e come la Caritas sia lasciarsi interpellare dagli ultimi per camminare insieme e quindi sensibilizzare a questo tutta la comunità.

Prende poi la parola Roberto Bonato di Padova per illustrare il Fondo Straordinario di Solidarietà. Più fondazioni, enti, diocesi, province uniti a dare una possibilità d'impiego per cinque mesi sia a disoccupati e inoccupati, sia a chi può usufruire di questo lavoro corrispondendo al massimo il 20% del salario (<http://live.fondazione-cariparo.com> - "fondo straordinario di solidarietà"- "manifestazione d'interesse"). Un modo per non fare la carità dall'alto, di non sentirsi schierati da una parte o dall'altra della barricata, ma di unire le forze nella crisi che coinvolge tutti riabilitando ognuno a mettere in gioco se stesso e a puntare sulle capacità anziché sui deficit. Forse che la crisi ci aiuti a guardarci negli occhi e inventare occasioni di incontro per ridimensionare stili di vita, per ripartire insieme e rendere giustizia a situazioni e mondi in cui il "troppo" in più o in meno è... troppo?

Questo è avvenuto giovedì 28.11 e ci siamo coinvolti con domande, proposte, intuizioni... Questo è ciò che la Caritas, come organismo pastorale, cerca, attraverso una trentina di persone in continua formazione, in dialogo tra di loro e con la comunità: aprire all'amore e spiragli di speranza rifiutando di girare la testa dall'altra parte per non vedere ("Chi crede vede" dice papa Francesco). Con il "Centro di Ascolto e distribuzione" aperto da marzo sono quasi una cinquantina i nuclei familiari nel disagio avvicinati e accompagnati: conosce-

re, riflettere, valutare in rete con le istituzioni amministrative e socio sanitarie, con la Caritas diocesana... Non è facile e la borsa della spesa e l'abbigliamento sono solo una goccia per questo siamo un "SERVIZIO-SEGNO" qualcosa di concreto che alcuni già da molti anni offrono con l'aiuto di chi dona alimenti e vestiario e che "tampona" situazioni d'indigenza, ma nel contempo interpella tutti (da chi è nel bisogno a chi può condividere) a non essere passivi e vivere la solidarietà per essere tutti più felici perché figli dello stesso Padre.

Ecco allora il discernimento e l'appello di altre persone guadensi che aiutano concretamente: il doposcuola per una quarantina di bambini in difficoltà, l'alfabetizzazione per stranieri, l'accompagnamento di badanti, "Davide & Golia" a Presina per chi vive la sofferenza psichica, "Casa Santa Lucia" a Vicenza per offrire un pasto a chi è senza dimora, "STRADE" a Isola Mantegna (servizio territoriale relazione di accompagnamento nella difficoltà economica)... gocce,... ma il mare è fatto di tante gocce UNITE!

Perciò osiamo chiedere anche il tuo personale aiuto: un'ora di tempo, una parola di simpatia, di correzione, di proposta e un gesto concreto. **QUESTO NATALE DONA UN GESTO DI SOLIDARIETA'**: invece di regalare qualcosa ai tuoi cari fai un Sostegno di Vicinanza, con una donazione alla Caritas Vicentina aiuti una famiglia in difficoltà economica vicino a te e potrai consegnare a chi vuoi bene un biglietto d'auguri per informare e "contagiare" (www.sosvicinanza.it o chiedi in parrocchia).

Così sarà davvero un BUON NATALE!

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

OTTICA CADORE

di Gerardini Marcello
via Vittorio Emanuele, 9
35010 SAN PIETRO IN GU (PD)
Tel - Fax +39 049 5992119
www.otticacadore.it
P.I. 01005700255 - C. F. GRRMCL76D04G642H

civico 18
Studio tecnico associato Carli
STUDIO CARLI

architettura
topografia rilievi
calcolo strutture collaudi
energie rinnovabili
c.a.t.a.
aumentazioni
catasto perizie
successioni

Tel. 049991018 - Email carliassociati@gmail.com
Via Cavour 18 35010 San Pietro in Gu PD

ESPE

MONTAGGIO CON SISTEMA POSA CLIMA

Falegnameria Barco snc

PRODUZIONE BLINDATI
MOBILI SU MISURA
PRODUZIONE INFISSI CERTIFICATI CE

DETRAZIONI FISCALI DEL 55%
SERRAMENTI AD ALTO RISPARMIO ENERGETICO

CELL. 339.5659948 - 336.283077
E-mail: falegnameriabarco@virgilio.it

Via Don Milani 13 - San Pietro in Gu (PD)

Gioie e dolori nella vita di Piero Zanotto

di **Livio Sovilla**

Un po' di storia raccontata da Piero Zanotto

Classe 1940, risiede in via Molinetto in una casa colonica realizzata negli anni '70 alla periferia del paese.

Scapolo e dedito all'agricoltura a conduzione familiare, all'età di 51 anni viene invitato una sera a cena a Bertesina dagli amici Gianni e la moglie Lorena, originaria dell' Honduras nell' America Centrale; gli chiedono se ha il piacere di conoscere anche lui qualche honduregna; infatti ce n'erano due che vivevano alle Maddalene, frazione di Vicenza, ospiti di un'altra coppia ove la moglie di nome Rejna era sorella di una delle due di nome Teresa.

Piero accetta, si ripresenta a Bertesina e con i due amici va alle Maddalene a trovare la coppia di sposi e le due ragazze.

Teresa se ne stava seduta in un angolo in silenzio, il suo aspetto era di gradimento a Piero; fanno alcune chiacchiere nell'intento di conoscersi, e dopo circa mezz'ora si salutano e Piero ritorna a casa.

Dopo circa un paio di mesi si presenta a casa di Piero la coppia Gianni e Lorena per invitarlo a ritornare alle Maddalene per rafforzare la conoscenza con le due ragazze viste la volta precedente.

Pietro, a cui era rimasta impressa Teresa, promette di andarla a trovare e vi si reca la sera di un martedì.

Solite chiacchiere del più e del meno, si salutano per il ritorno, ma Gianni invita Piero a farsi vivo ancora, e lui che non intende tirarla per le lunghe gli risponde " Dille che se mi dice di sì vengo ancora, altrimenti tanti saluti".

La sera successiva, mercoledì, gli si presentano in casa la coppia di sposi e la Teresa.

Appena entrati trovano alcuni famigliari tra cui lo zio Michele; Teresa domanda dove si trovi Piero,

e le rispondono che è in stalla che sta assistendo al parto di una mucca.

Entrata in stalla Piero, stupito di quella presenza, le chiede il perché di quella visita inaspettata e lei risponde che voleva conoscere la sua famiglia, e, senza indugio si mette d'aiuto affinché il parto andasse a lieto fine. Completato il lieto evento, entrambi prendono della paglia per asciugare il nuovo arrivato.

A questo punto Piero ha la consapevolezza che Teresa sia la donna che fa per lui.

Al momento di ritornare a casa alle Maddalene lo zio Michele dice alla giovane donna "Spero di rivederla ancora" al che lei risponde: "Ci rivedremo presto".

L'indomani Piero ritorna a casa di Teresa per riportarla con sé per una giornata per cercare di conoscerla meglio, e la sera la riporta alle Maddalene; nel lasciarsi però ella manifesta l'intenzione di andare a convivere con lui in attesa di contrarre matrimonio.

Dunque un fidanzamento della durata di quindici giorni tra Piero di 51 anni e Teresa di 33.

Il futuro cognato di Teresa voleva temporeggiare ritenendo la cosa troppo affrettata, ma Piero riesce a spuntarla e trattiene la giovane donna presso di sé; questa si inserisce nella vita familiare apportando un ottimo aiuto all'attività agricola.

Lei gli racconta dell'Honduras, paese povero in cui non c'è speranza di futuro, e il cui nome significa "Onde del mare"; i suoi antenati erano degli Indios Maia.

In attesa di stabilire la data del matrimonio Teresa scopre che il suo permesso di soggiorno in Italia era scaduto da tre mesi.

Piero si confida con un paio di donne del paese e una di loro si offre di accompagnare Teresa in Questura a Vicenza nel tentativo di capire come risolvere il caso, ma qui le dicono che l'unica possibilità è quella di varcare i confini dell'Italia e rientrarvi con il passaporto vistato.

Il cognato gli fa sapere che ha un fratello che gestisce un ristorante a Courmayeur, sito quasi sul confine tra Italia e Francia, e che è molto frequentato dai doganieri.

Messosi in contatto telefonico, questi invita

Teresa a spedirgli il passaporto e per il resto ci avrebbe pensato lui.

E nel giro di pochi giorni il passaporto è ritornato a S.Pietro in Gù timbrato come se Teresa fosse appena entrata in Italia; vanno poi in Questura a Padova a fare un nuovo permesso di soggiorno. Piero conserva quel passaporto come un oracolo perché gli ha cambiato la vita.

A quel punto la nuova coppia si presenta all'Anagrafe del paese per chiedere di contrarre matrimonio, ma qui gli dicono che ci vuole anche il permesso dello Stato honduregno e di rivolgersi al Consolato che ha la sede a Milano.

Dunque un cammino di ostacoli per Piero il quale non si dà per vinto e vuole arrivare fino in fondo.

Riesce a reperire il numero di telefono del Consolato e a prendere appuntamento con il Console, ma pensa a come fare per arrivare in quel posto, visto che lui è abituato alla vita di campagna e non a quella degli uffici, tantomeno a districarsi in una città come Milano.

Gli viene in mente che conosce un certo Federico Pavan all'epoca residente nel nostro paese ma nativo di Milano, e che conosce bene quella città.

Questi accetta di accompagnare i due futuri sposi al Consolato e nell'arco di un giorno ritornano con il permesso di contrarre matrimonio da parte dello Stato honduregno.

Poi di nuovo all'Anagrafe per stabilirne la data che viene fissata per il 9 novembre 1991 in Comune.

Ad ufficializzarlo sarà il sindaco Antonietta Basso che manifesterà un caloroso benvenuto alla nuova sposa affermando che era la prima straniera a contrarre matrimonio con un paesano.

Non contento, Piero coerente con i principi cristiani professati, vuole anche il matrimonio religioso.

Nuovo inghippo: si scopre che la sposa era carente in quanto a Sacramenti ricevuti, cioè solo il Battesimo e quindi mancavano sia la Cresima sia la Comunione prima del Matrimonio.

Anche in questo caso però si sono bruciate le tappe perché in pochi mesi la sposa ha ricevuto



i due Sacramenti mancanti e il 13 giugno 1992 viene celebrato anche il matrimonio religioso.

Il primo frutto del matrimonio è stata il 23 luglio '92 la nascita di Michele (stesso nome dello zio) e poi il secondo nel '96 l'arrivo di Emanuele.

Gli anni passavano e gli sposi Zanotto erano più che soddisfatti della scelta fatta, Teresa non voleva più saperne dell' Honduras, qui aveva trovato l'America.

Ma una sera dell'estate 2008 Teresa comincia a non sentirsi bene; va a farsi visitare e le viene constatata una macchia scura alla testa, tanto che nel mese di settembre viene operata.

Ma nell'arco di un anno quella macchia continuava a formarsi e a crescere senza trovarvi alcun rimedio, tanto che il 19 gennaio 2010 la povera Teresa viene a mancare per sempre.

Nello stesso anno il figlio Michele incorre in un brutto incidente, travolto da un'auto mentre percorre una strada in motorino; viene colpito al braccio destro e alla gamba destra, viene portato in rianimazione per 80 giorni all'ospedale di Vicenza e poi in chirurgia plastica.

In seguito ha bisogno dei parenti che si prodigano per porgergli il cibo in bocca perché lui da solo non ce la fa.

Anche per Piero che, dopo i 50 anni di età sembrava avere trovato la fortuna della sua vita, si è aperta una fase dolorosa che lo segnerà per sempre.



Il Grana Padano... in PARADISO

La lettura ha il potere di farci immaginare storie e paesaggi, con la forza della realtà: è come se ci trovassimo dentro quella storia, immersi in quei luoghi.

Certe volte la lettura fa di più: ci fa sentire addirittura profumi e gusti. Ed è certamente quanto accade leggendo il libro *Il Grana Padano... in Paradiso*, dove il titolo giustamente allude a quali... altezze possano condurci certi cibi straordinari. Nel caso specifico, il grana padano, non a caso qui paragonato a un vero «diamante» della cucina.

Il corposo volume, edito da Bozzetto Edizioni, è stato scritto da Piersilvio Brotto, che ne ha curato anche il certosino lavoro di edizione, e da Giuseppe Dellai, e gode del patrocinio della Regione del Veneto e delle province di Padova e Vicenza.

Ancora una volta Bozzetto Edizioni, dunque, consegna nelle mani dei lettori un'opera preziosa, raffinata, corredata da uno straordinario apparato fotografico che ci immerge piacevolmente nelle atmosfere di cui si narra.

Il lungo sottotitolo già sintetizza con chiarezza esplicita i contenuti del percorso: *Latteria cooperativa Molinetto, Caseifici sociali della Terra delle Risorgive e dei Prati stabili dove il latte diventa Grana Padano*. Un ampio lavoro di ricostruzione storica e di ricerca documentaria, sulle vicende del latte, trasformato in formaggio grana padano, in un territorio che comprende i comuni di Gazzo, Grantorto, Carmignano e San Pietro in Gu in provincia di Padova, e Pozzoleone, Bolzano Vicentino, Quinto, Sandrigo, Schiavon e Bressanvido in provincia di Vicenza. Con un'attenzione specifica alla Cooperativa Molinetto, poi entrata nella società bellunese Lattebusche.

L'opera costituisce, quindi, una fonte inesauribile di informazioni per gli addetti ai lavori, o per coloro che siano interessati ad approfondire la storia di questo settore economico che da lungo tempo caratterizza i territori in questione.

Ma risulta godibile anche per i lettori che vogliono recuperare aspetti affascinanti e del passato (come il momento del filò in stalla, o del lavoro familiare nei campi), o richiamare alla memoria figure che non esistono più (come quella del *lataro*, o del

parroco che propone il *catechismo agricolo*), ma che costituivano un riferimento preziosissimo nel quotidiano di allora.

Scrive Giordano Dellai nell'introduzione: «Nel libro sono ben percettibili l'entusiasmo dei produttori caseari riuniti in società, le nuove dinamiche paesaggistiche mirate all'allargamento delle aree prative, i colori, persino i profumi degli ambienti e dei prodotti caseari, vera nuova ricchezza di un territorio così ricco d'acqua da essere non a torto definito la "piccola Olanda"».

Subito l'incipit si contraddistingue per l'originalità della narrazione con un racconto «biblico» (che è tutto frutto però dell'invenzione, gustosa, è proprio il caso di dire, dell'autore Brotto) in cui l'uomo e la donna invitano a convito nientemeno che il Creatore in persona, sorprendendolo con una pietanza «divina» che è proprio il nostro grana padano. Esilaranti, poi, le pagine tratte dal diario di Martino (ancora a firma di Brotto), che ci calano nelle situazioni tipiche degli anni Cinquanta, guardate con gli occhi di un bambino. E, ancora, una serie di interviste in cui vari personaggi ricostruiscono la storia del latte, del formaggio, della cooperazione, attraverso anche le proprie esperienze personali. A ciascuno dei paesi del territorio interessato dall'indagine è dedicata una scheda specifica, con una panoramica delle cooperative del latte, vive ed estinte. Infine, Giuseppe Dellai propone al lettore una lunga riflessione sulla cooperazione.

Il libro sarà presentato nelle prossime settimane in forma itinerante, toccando vari paesi tra quelli coinvolti. Le presentazioni avranno carattere «teatrale», di ricostruzione dell'ambientazione del filò, godibili dunque anche da parte delle scolaresche (che potranno attingervi per aprire percorsi interessanti sulla storia del nostro territorio), e si concluderanno con il solenne spozializio tra «il nobilissimo ed eccellentissimo Signor Grana Padano e la umilissima e semplice Signora Polenta Maranella». Grana e polenta che i presenti potranno poi degustare, accompagnati da un calice di vino. Saranno proposte letture dal diario di Martino, interviste alla mucca e... altre sorprese.

Cristina Bellemo



Femo Filò

VENERDÌ

13 DICEMBRE 2013

alle ore 20,30

presso l'AUDITORIUM Comunale in Via Foscolo
a CARMIGNANO

SPETTACOLO tratto dal libro

“il Grana Padano ...in PARADISO!”

di **Piersilvio Brotto e Giuseppe Dellai**
Bozzetto Edizioni

l'evento sarà condotto dalla nota giornalista e scrittrice
CRISTINA BELLEMO

Con la collaborazione artistica di:

Stefano Farina, Maria Pia Grandi, Francesco Memoli, Giuliano Paganin,
Bianca Perosa, Franco Sfameni, Nadia Tolio.

Tecnici audio-video: Claudio Balzi, Lauro Giaretta e Moreno Marcolongo.

**SALA CAPIENTE, POLTRONE COMODE, INGRESSO LIBERO...
VIENI ANCHE TU, IN COMPAGNIA, A CONDIVIDERE UNA PIACEVOLE SERATA!**



GLI INDOVINELLI di Aurelio

Gli indovinelli in dialetto, più ancora dei proverbi, un tempo trasmessi oralmente di generazione in generazione, rischiano di sparire dalla nostra cultura. Il Guado vuole salvarne alcuni, mettendoli per iscritto. Ogni lettrice e lettore può collaborare, segnalandoci quelli che conosce.

*Friseghin che frisegava,
el frisegava so chel buso,
finchè nol jera uso. (n° 1)*

*La go, no la go persa;
la go soto la traversa,
mesa bianca, mesa grisa;
la go soto la camisa! (n° 2)*

*Siora Longa la sta distesa;
Sior Profondo el ga el cueo che pesa;
Sior Xaea ghe sta dentro;
Sior Rossetto ghe peta dentro! (n° 3)*

*Go 'na staea de vache rosse;
va dentro una de mora;
le tira fora tute quante. (n° 4)*

*Ghe xe 'na fila de vache rosse;
quando che pissa una, le pissa tute! (n° 5)*

*Vao in caneva,
cato me soera,
vestia de bianco,
co 'na manina in fianco. (n° 6)*

*Longa Longagna
traversa tuta la me campagna;
no 'a beve, no 'a magna,
la morsega come 'na cagna. (n° 7)*

*Vao drio on trodeto,
cato on veceto;
ghe peo 'a barba,
ghe magno el cueto. (n° 8)*

*Peo soto,
peo sora;
do baete che lavora. (n° 9)*

*Son trecento e più cavalieri
con la spada ritirata
e la testa insanguinata. (n° 10)*

*Alto alto bel palasso,
cado a terra e non me ammasso,
bella son e brutta me fasso. (n° 11)*

*Cucia chì, cucia lì,
e caga mai. (n° 12)*

*Prima che so pare nassa,
so fioeo xe in sima a la casa! (n° 13)*

*Camino camino
e mai no me movo! (n° 14)*

*Due lucenti,
due pungenti,
quatro massoche
e 'na spassaora. (n° 15)*

*Bepi l'è el pì vecio;
Joani el ga pì ani;
La Catina la xe nata prima:
Chi xeo el pì vecio? (n° 16)*

L'ANGOLO DELLA POESIA

- Poesie di Mariangela Silvello -

El fogo

El fogo fa compagnia
nee sere frede, che te senti la piova che bate sol querto,
el vento che supia,
a par ghe sia qualcheduna là fora...
Lu s'cioca, el fa caldo, e ti no te ghè pì pensier!
El fogo fa compagnia
quando ea sera del dì dei morti,
te ve casa ratrietà, te 'o impissi par cusinare
i maruni che te ghè comprà;
lu s'cioca el fa caldo, e col profumo ch'el manda
na s'cianta el te tira su.
El fogo fa compagnia,
quando che te vardi fora e la neve la ga xa querto tuto,
parfin el baeon sol campo,
lu s'cioca, el fa caldo e ti te sogni l'istà.
El fogo fa compgnia,
ma quando riva 'a primavera,
e legne ghi n'è poche,
nol vol saverghine de ciapare, el fa fumo,
xe come che el te disesse:
Va' fora desso, che toca al soe scaldarte!

Il cacciatore

L'alba è già lontana,
un po' di nebbia sale dai campi,
l'erba umida è di nuovo alta.
Piccoli funghi crescono sugli alberi,
li vede solo ora
perché il vento sta cominciando a staccare le foglie.
Lungo il fosso i cani saltellano abbaiando,
lui li segue arrancando,
e mettendo in tasca la preda trovata,
li accarezza come figli.
Mette in spalla il suo fucile,
e guardando il cielo vuoto,
se ne torna verso casa comunque soddisfatto.

- Poesia di Carlo Baldisseri -

Natale 2013

Quanto son felice questa mattina!
Mi fa festa persino la gattina.
Quanto son felice questo giorno!
Son contento, e tutt'altro che storno.
Come chiaro, caldo, splende il sole!
A mirarlo non ho proprio parole.
Com'è bianca, brillante, questa brina!
Che caldo fa, questa strana mattina!

Alzando gli occhi sull'orizzonte,
vedo, bianca, la neve su quel monte.
E mentre, all'intorno, tutto tace,
sento, nel cuor, un po' di pace!
A mirar sole, luna e stelle,
mi sento riscaldar persin la pelle.
Gioisco nel sentir cantare quell'uccello,
specchiantesi in quel limpido ruscello

Com'è bello, strano, questo mattino!
Gioite!... E' nato Gesù Bambino!



Le risposte?
Le troverai a pagina 35!



Buon Natale!
a tutti i nostri affezionati lettori.

"Attesa", di Aurelio Pettenuzzo.
Per gentile concessione della VDMFK, Associazione dei pittori che dipingono con il piede o con la bocca.
Sito: www.vdmfk.com

AP



Sepolta, ma viva

di Pierre Silvie

1ª puntata

Mi trovavo imprigionata, premuta da ogni parte. Anche il mio respiro non poteva espletarsi completamente e mi sentivo mancare l'aria. Certo, se avessi potuto scegliere, non mi sarei messa in una simile posizione, con la testa all'ingiù, le mani e le braccia inutilizzabili e bloccate in una posizione innaturale.

Mai avevo sentito il mio corpo così pesante e intorpidito: ora la mia mente era concentrata sui suoi confini, perché contro la sua superficie esterna sentivo premere da ogni parte.

Quello che mi dava più fastidio era non poter espandere la cassa toracica per ispirare aria e anche la bocca non poteva aprirsi, non dico spalancarsi, ma nemmeno schiudersi un po', perché quando avevo tentato di farlo, della terra mista a sabbia vi si era infiltrata ed ora impastava la lingua col suo amaro sapore. Ora mi era chiaro: ERO SEPPELLITA VIVA, sotto uno strato di terra e sabbia forse non molto profondo, ma sufficiente per impedirmi di liberarmi da sola.

Sicuramente non era passato molto tempo da quando mi trovavo in quella specie di foiba. Nella caduta dovevo aver sbattuto la testa e la spalla sinistra che sentivo particolarmente doloranti. Il sangue mi martellava alle tempie e mi sembrava che il cuore dovesse scoppiare da un momento all'altro, tanto era lo sforzo cui era sottoposto. I piedi li sentivo freddi per non dire gelidi a contatto diretto con l'umida terra. Dove sono finite le scarpe? Sicuramente non ero partita scalza da casa. Se erano rimaste in superficie qualcuno le poteva notare: - DIO mio, fa' che qualche passante si accorga dell'accaduto! Ma perché ho nascosto la bici dietro il capanno? Le impronte che ho lasciato sul terreno, quando mi sono avvicinata allo scavo, sono una traccia evidente! Forse è già buio... l'orologio... potessi aprire gli occhi e piegare il braccio, potrei almeno sapere se nutrire la speranza che qualcuno mi venga a salvare. E mio marito Giorgio perché non si sbriga?! Come può essersi messo a tavola senza di me? Certo non è stata una bella scena quella cui ha assistito il mio piccolo Lucio!

- Giorgio, mi vai a comprare due etti di pancetta affumicata che mi serve per fare gli spaghetti alla carbonara?

- Mi dispiace, cara, ma prima di rientrare in ufficio voglio almeno dare un'occhiata al giornale. Perché non li fai al burro?

- Sei il solito pigrone, sempre pronto a metterti in pantofole! Non è giusto che tutto il peso delle faccende domestiche ricada su di me; anch'io ho da andare a scuola al pomeriggio e devo ancora finire di correggere i compiti! Se non ti sbrighi, ci vado io al supermercato; ma almeno prepara la tavola e fa bollire l'acqua per gli spaghetti, che fra poco arriva Giovanna da scuola!

- Eh, cos'hai detto

Esco senza dargli risposta e sbattendo la porta; prendo il portamonete, m'infilo la giacca e inforco la bici più inviperita che mai. Fatti i primi trecento metri pedalando con foga, la rabbia comincia a sbollirmi e prendo un ritmo più blando. Il cielo è terso e l'aria è limpida anche se un po' frizzante. Il sole primaverile illumina un robusto glicine fiorito, la cui fragranza si spande tutto intorno.

Giunta alla zona residenziale, mi ricordo di quanto mi ha riferito un mio collega sul rinvenimento di cocci, forse risalenti all'epoca romana, in uno scavo effettuato poco lontano da lì. Guardo l'orologio: sono le dodici e dieci, proprio il momento giusto per curiosare un po', ora che gli operai stanno lasciando il cantiere. Giro a sinistra e individuo quasi subito il sito archeologico. Nella zona non c'è più nessuno. Allora poso la mia bici dietro il capanno che serve come deposito attrezzi ed entro nell'area del cantiere. I miei mocassini di camoscio affondano nel terriccio appena depositato ai bordi dello scavo.

- Brrr! Con'è profondo! Pazienza, li pulirò appena la terra si sarà essiccata!

Tutto intorno c'è un rumore assordante: delle potenti idrovore lavorano a pieno regime per tenere asciutto il fondo della buca.

- Ma guarda che fortuna!

Un coccio rossastro, forse una lampada ad olio, affiora leggermente dal terriccio appena depositato, lungo il bordo sinistro. Mi avvicino con cautela e allungo la mano per raccogliere il reperto, ma sento il terreno franarmi sotto i piedi.

- Aiuto! - grido, prima che la terra mi seppellisca. Ma chi può avermi udito?

- E' già l'una e venti e quella non è ancora tornata con la pancetta. Questi spaghetti sono ormai immangiabili... Giovanna, senti la cassiera Marisa se la mamma è già ripartita dal negozio.

-Pronto? Marisa? Sono Giovanna; vorrei sapere se mia mamma ha finito di fare la spesa... Come? Non è venuta da voi?! Un momento che lo dico a papà... Papàaaa! Marisa dice che questa mattina non l'ha proprio vista la mamma! Grazie e ciao, Marisa.

- Giovanna, tu e Lucio intanto mangiate qualcosa mentre io le vado incontro! Mi porto dietro il cellulare. Giovanna, se nel frattempo la mamma ritorna, avvisami subito... Ma guarda che strano: Carla non aveva mai fatto tiri del genere!

- Perché non arriva nessuno?! Non ne posso più: mi manca l'ossigeno. Giorgio, ti prego, datti da fare, ch'io sto morendo... ssst!... un rumore! Sembra una scavatrice; sicuramente Giorgio ha dato l'allarme e mi stanno disseppellendo!

Il rimbombo prima aumenta e poi diminuisce.

- Accidenti sono solo le idrovore che continuano a muggire! Tra poco non ce la farò più a sopportare questo peso che mi opprime... Io impazzisco qui dentro! No, devo resistere per Lucio e Giovanna; non posso abbandonarli proprio ora. Dio mio, ti prego, aiutami! Ecco! Il rumore sta aumentando: arriva la salvezza!

Sento già sfregare la benna contro i sassi del terriccio...

- Cavolo... la lama metallica dello scavatore mi è passata vicino alla testa!

Cerco di muovermi per far capire dove sono, ma proprio non ci riesco.

- E se per un'operazione maldestra mi tranciano una gamba o un braccio? Meno male che ora la pala scava più lontano! Ma perché non intervengono con mezzi manuali, con le vanghe? Meglio ancora sarebbe se usassero un aspiratore! Non capiscono che rischiano di squartarmi, se continuano così?! Taci! Ora la benna riprende ad affondare vicino a me!... La odo stridere fra i sassi, poi grattare con decisione vicino al mio collo. Sento una dura punta metallica, prima sfiorarmi la guancia, poi aggredirmi la tempia sinistra, infine più nulla: è un blackout totale!

*Fine della prima puntata;
nel prossimo GUADO la seconda!*

PROVERBI ...DE CASA NOSTRA

di Franco Cavazzin

Non vale on scheo,
chi no ghe tien da conto de on scheo

Quando salta la rana,
la pioggia non è lontana.

Chi ga on bel orto,
ga on bel porco

Salado in punta
e formaio in grosta.

El riso nasse ne l'aqua
e ga da morir nel vin.

Late de on minuto,
ovo de on'ora,
pan de on di
vin de on ano,
giudissio de on secolo.

A tola non se vien mai veci.

Alla lotteria:
mati chi mete,
e mati chi no mete.

Ogni pentola trova il suo coperchio

No xe mai morto nessun
da 'na bona rapossada.

Mai lagnarse de l'abondansa

A Natale:
Auguri e caponi
son sempre boni.



Sapori di una volta

Rubrica di cucina a cura di Andrea Poli

Fregolotta e Parapampoli

Ed eccomi di nuovo davanti ai cancelli della mia adorata scuola, l'Istituto Maffioli di Castelfranco Veneto. E' proprio da qui che ho preso spunto per la ricetta di questo mese, o meglio dal suo fondatore Giuseppe Maffioli. È stato appunto Maffioli a scrivere la storia di questo dolce.

In uno dei suoi articoli si può leggere quanto vi riporto qui sotto:

"Angelo Zizzola – raccontava Maffioli – arrivò a Salvarosa, (comune di Castelfranco Veneto), venendo da Piombino Dese (Padova), nel 1924 e vi aprì un forno "pompeiano", come dire "a legna", per fare il pane per la gente del paese, e gestire insieme anche una trattoria, che gli dette molta soddisfazione, per via di un apprezzato "mangiar genuino" cotto da lui stesso e da una sua sorella nubile: zia Evelina.



Nelle due immagini della pagina, due belle e appetitose fregolotte

Angelo Zizzola aveva avuto da un'amica di gioventù, cuoca presso una nobile famiglia, la ricetta di una gradevolissima torta, o meglio "crostata", detta "fregolotta". Ricetta molto misteriosa, trattandosi di una genuina pastafrolla con ingredienti antichi quanto la golosità dell'uomo: farina, burro, uova, zucchero e aromi naturali. La "fregolotta", preparata da zia Evelina, era inizialmente destinata solo ai clienti della trattoria, ma

ebbe un successo tale per cui la si dovette confezionare anche per la vendita al minuto, cuocendola nel forno a legna".

Negli anni seguenti la richiesta fu tale che fu necessario creare un piccolo laboratorio; propagandata in quegli anni specialmente dai raffinati "Toulà" di Alfredo Beltrame, divenne forse il più popolare e diffuso fra i dolci veneti, fatto salvo il Pandoro.

Alberto Zizzola, per rispondere alle crescenti richieste provenienti dall'Italia e dall'estero, aprì un moderno laboratorio a Fanzolo di Vedelago (Treviso), non lontano dal primitivo forno di Salvarosa. Ora sono i figli Leopoldo e Alberto che continuano con immutato successo la produzione, sempre rispettando l'antica ricetta e le dosi di zia Evelina.

Le varianti di questa prelibatezza sono molte, io ho voluto confrontarmi con Arnaldo, conosciuto da tutti come Arny's, San Pietro in Gu, e darvi a mio avviso la migliore.

Eccola qua:

175 grammi di burro a temperatura ambiente, 250 grammi di zucchero, 200/250 grammi di mandorle, 250 grammi di farina "00" (anche se originariamente si usava la farina di tipo "0"), un uovo sodo e un pizzico di sale. A piacere si può unire della vanilina oppure un Goccio di Brandy. Per ottenere delle "fregole" migliori ci si può aiutare unendosi le dita con della panna fresca.



Mettere a bollire un uovo da fare sodo. Pelare le mandorle sbollentandole in acqua bollente; tostarle in forno non molto caldo;

grattugiarle quindi finemente; pelare l'uovo e passare al setaccio solo il tuorlo sodo. In un'ampia terrina, mettervi la farina, poi lo zucchero, le mandorle, la vanillina, il pizzico di sale e mescolare accuratamente. Unire quindi il tuorlo passato al setaccio e il burro, lavorando il tutto velocemente. Dovrà risultare una palla omogenea, avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente, appiattirla e poi lasciarla riposare in frigo per circa un'ora, in modo da farle perdere elasticità. Imburrare poi una terrina da forno, e stenderci dentro l'impasto cercando di formare delle "fregole" spezzettandolo oppure più semplicemente stendendolo con le mani cercando di non creare troppa regolarità. Spolverare con zucchero semolato e cuocere in forno già caldo a 170° per 30 minuti, fino a quando risulta essere dorato e croccante. Sfnare la fregolotta dalla tortiera solo quando è fredda.

A volte a me piace prepararla aggiungendo all'impasto anche qualche mandorla intera dando ancor più unicità al dolce. Ottima da mangiare da sola oppure "pocià" nel caffè caldo con un goccio di Marsala.

L'originale ricetta viene attualmente prodotta nelle pasticcerie Zizzola di Noale, Resana e Trebaseleghe.

Avvicinandoci ormai alla stagione invernale voglio in poche righe condividere con voi un'antichissima bevanda che qualche sera fa ho avuto il piacere di riassaporare assieme agli amici e a mio zio Tino (Alberto Stivanin): il Parapampoli. Le sue origini sono contese da tre provincie: Vicenza, Belluno e Trento.

La ricetta è composta da pochi ma sostanziosi ingredienti:

una moka di caffè da 6 persone, 1/4 di litro di vino rosso, 1/4 di litro di Grappa Bianca, 1/4 di litro di Brandy (o liquore simile a scelta) e una bella tazza di zucchero.



Il parapampoli pronto ad essere gustato

La preparazione è semplicissima:

Si uniscono tutti gli ingredienti versandoli in una pentola sul fuoco. Una volta raggiunto il bollore si dà fuoco ai vapori (attenzione perché questi ultimi sono alcolici, quindi facilmente e violentemente infiammabili!), e aiutandosi con un bel mestolo grande e col manico lungo, si mescola per bene fino a che non venga eliminato gran parte dell'alcol. Alcune versioni prevedono l'uso di una mela o di alcune spezie; lascio a voi decidere se aggiungerle o meno, a me piace nella versione più semplice.

Andrea Poli

Gioielleria Oreficeria Orologeria

Zorzi

Laboratorio per creazioni e riparazioni di oreficeria

RITIRO di ORO USATO

Via Marconi, 38 - tel./fax 049 5957303
CARMIGNANO DI BRENTA (Pd)

Farmacia la casa di tutti



Ore 8.45, si alzano le serrande e un po' alla spicciolata entrano i primi pazienti un po' intirizziti da queste fredde mattine di dicembre. Chi entra con un buongiorno, chi con una battuta scherzosa, chi si presenta con un plico di ricette in mano, tutti vengono accolti con un sorriso! Questa è la nostra idea di farmacia, sempre vicina alle esigenze dei pazienti, con professionalità ma senza trascurare l'aspetto umano, spesso messo da parte nella frenetica vita moderna, e la portiamo avanti ormai da anni nella piccola ma vivace comunità di San Pietro in Gu.

In questa fase di transizione e di difficoltà economiche che portano a tagli e restrizioni dei servizi offerti, la farmacia, specialmente di paese, si propone come presenza continua, di immediata accessibilità, senza bisogno di appuntamenti.

Ma la caratteristica che contraddistingue la farmacia di paese è senza dubbio la conoscenza diretta che il farmacista ha dei suoi pazienti: questo consente un approccio mirato e personalizzato che nessun'altra realtà sanitaria al momento è in grado di offrire.

A fianco dell'accoglienza attiva e ascolto di ogni persona, chi si rivolge alla farmacia oggi trova non più solamente il luogo di dispensazione dei farmaci, bensì un punto di riferimento fondamentale per il benessere del cittadino: attraverso l'offerta di servizi, consigli, informazioni e prestazioni diagnostiche (analisi del sangue) stiamo trasformando la farmacia stessa in un centro capace di dispensare "salute" nel senso più ampio della parola.

In un'ottica che, secondo i dettami dei tagli alla spesa, spinge il Servizio Sanitario Nazionale ad "alleggerirsi" sempre più, la nuova concezione di "farmacia dei servizi" rappresenta una validissima alternativa per i nostri utenti-pazienti.

In questo modo si è notevolmente ampliata la gamma dei servizi supplementari che ora puoi trovare nella tua farmacia: autoanalisi per i parametri più comuni, elettrocardiogramma e holter pressorio, consulenza dietetica e test delle intolleranze alimentari, analisi dell'acqua e molte altre possibilità che puoi conoscere chiedendo ai tuoi farmacisti.

Il nostro è un progetto ambizioso, ma piano piano stiamo costruendo una farmacia sempre più vicina alle esigenze di ogni singolo paziente, in modo da consentire a tutti un facile accesso a servizi spesso presenti solo nella grossa città. Ecco perché noi vogliamo considerare la farmacia come "la casa di tutti".

Il tuo farmacista Mariano Lucatello

Un bel libro e una buona azione per un Buon Natale

Nel periodo natalizio, per facilitarne l'acquisto per sé o per un **Regalo** a parenti ed amici, sarà in vendita a un prezzo straordinariamente vantaggioso un numero limitato di copie de **"il Grana Padano... in Paradiso!"**. Inoltre, acquistando il libro in uno dei punti di distribuzione collegati con la Parrocchia (Canonica, Edicola Daminato, Farmacia, Fioreria Sandonà, Bonotto Frutta e Verdura, Tabaccheria Paccagnella, Cartoleria L'Angolo, Mercatino del Movimento della Speranza), parte del ricavato sarà devoluto al Fondo di Solidarietà della Caritas, come proposto nell'articolo di pagina 16.



Non sarà una vacanza come le altre

di Marta Malengo

Tu che apri piano la porta e vieni a svegliarmi. Il profumo di brioche che invade il piccolo appartamento in via Alghe Rosse, quello del mare, quello del sale sulla pelle. Tu che corri ogni mattina a prenderle, sempre dal solito fornaio. Per me, che avevo una manciata d'anni, i denti buoni appena cresciuti e tanta voglia di correre a provare i primi tuffi incerti.

Il pontile di legno scuro, percorso insieme ogni giorno, secchiello stretto e piedini a incastrarsi fra le assi antiche. I mille passi sulla spiaggia alla ricerca di conchiglie abitate da timidi paguri. Fermarsi a far castelli di sabbia, veloci che il sole non li venga a rovinare. Imparare a nuotare, con quel salvagente rosa comperato giù al negozio sulla strada. Gli zoccolotti bianchi e rossi, quasi uguali ai tuoi, per le interminabili passeggiate lungo via Bafle. La crema a rinfrescare le spalle scottate. Guardarti dormire sulla sdraio sotto l'ombrellone. Paletta, granchi e sorrisi: nessun pensiero triste, niente a preoccupare gli occhi tranne qualche minuscolo granello di sabbia. E arrivare ogni sera alla cabina del telefono, buttare giù una monetina che riporti l'inconfondibile voce di mamma e papà. Le parole, i saluti fatti di una nostalgia mai davvero tale, protetta dalle braccia di chi da sempre è una seconda madre, una costante presenza in quella prima vera vacanza.

Pochi giorni di ferie fatti delle stesse semplici cose, gli stessi gesti. La pentola per la pasta, il pane nella dispensa, le bibite nel frigo. Gli spaghetti cotti in otto minuti mentre si apparecchia con cura la tavola. Un uovo di legno a rammendare un calzino di cotone. I ferri per il maglione di lana quando tornerà l'inverno. La finestra da spalancare che entri il rumore del mare assieme al suo odore forte. La doccia al sapone ogni sera, prima di prepararsi e uscire. In una mano la tua, nell'altra un gelato alla crema. E, al ritorno, scoprire il tuo

grande costume appeso sul terrazzo accanto al mio, minuscolo pezzetto di stoffa a righe, ad asciugarsi dall'acqua salmastra. Per risvegliarsi poi al mattino, vicine come quei costumi, pronte a riprenderli e correre incontro al nuovo giorno di sole.

Momenti così non sembra essercene più. Adesso che il tempo è passato e te ne sei andata lasciando solo il rumore di un'onda che si spezza sullo scoglio. Di un pensiero lontano.

Ecco perché non sarà una vacanza come le altre.

Eppure, esistono posti in cui ritrovarsi è semplice, come se non ci si fosse mai perduti. Luoghi speciali in cui vecchi angoli della memoria si risvegliano improvvisamente, spazzando via una polvere mai davvero esistita. Il nome di una strada, un piccolo appartamento sul mare, lo stesso negozio pieno di luci, la tua mano nella mia. Per riscoprire così, nel gusto di pochi giorni salati, che da qui non te ne sei andata mai.

Resti lì immobile, dopo tanti anni, nei ricordi e in questa vacanza. Come il profumo di una brioche. Come il rumore dell'onda sul vecchio pontile di legno.

Dedicato a nonna Pina

LA FIABA ILLUSTRATA

Domitilla e la crostata di zucca

Testo di Sonia Galdeman

Illustrazione di Gloria Zanella

Domitilla era un'orsacchiotta di pochi giorni quando vide la madre cadere a terra, colpita al petto da una pallottola sparata da un cacciatore. L'uomo l'aveva lasciata soffrire in una pozzanghera di sangue, prima di strapparle la

pelle che gli sarebbe servita per confezionare delle calde pellicce da vendere nelle sfavillanti vetrine del centro.

Domitilla venne quindi allevata dalla nonna: vivevano in una grotta arredata con mobili molto semplici, zeppa di quadri e disegni appesi alle pareti che, insieme alle statuette e ai soprammobili raffiguranti grossi animali, contribuivano a rendere l'ambiente molto accogliente.

Domitilla condivideva con la nonna la grande passione per la cucina e spesso rinunciava perfino alle passeggiate nel bosco, o ad uscire con gli amici o a fare quattro tiri col pallone-noce di cocco, per passare qualche ora in compagnia della sua grande maestra che le insegnava ad impastare, mescolare e a miscelare con cura gli ingredienti più strani. Domitilla indossava il grembiule a pois rossi, decorato



col pizzo bianco, raccoglieva le orecchie e i lunghi peli della testa sotto un grande cappello da chef, dono della nonna, e ordinava sul tavolo di mogano tutti gli attrezzi che le sarebbero stati utili per preparare la sua ricetta. Sospirava guardando soddisfatta il mattarello, il pestello, il cucchiaino, il frullino, lo spremi agrumi e le terrine, poi prendeva farina, zucchero, uova e cacao e attendeva pazientemente le istruzioni della nonna, preparando già il forno acceso.

I piatti che meglio le riuscivano erano torte, dolci e biscotti, ed è per questo che vi voglio raccontare nei minimi dettagli come Domitilla ha preparato la crostata di zucca, quel sabato pomeriggio di novembre. Ero passata a farle visita per chiederle consiglio su cosa avremmo potuto regalare a Rufo, il gufo, per il suo ottantesimo compleanno. Non avevo idea di cosa avrebbe voluto ricevere e pensavo che sia un paio di occhiali da lettura che "Il libro della Giungla" fossero regali scontati, o poco utili, o che magari già aveva ricevuto. Sapevo che confrontandomi con Domitilla le idee sarebbero arrivate.

Arrivai proprio quando Domitilla cominciava la sua opera: lei mi sorrise e mi disse di sedere sulla poltrona. Avremmo chiacchierato allegramente mentre impastava e mescolava e poi avremmo assaggiato la sua crostata di zucca. La vedevo felice e sorridente, avvolta da una nuvola di farina e con le guanciotte sporche di zucchero. Gli attrezzi da cucina danzavano nelle sue mani ed era chiaro che era contenta che io la guardassi. Si vantava che quella che mi avrebbe fatto assaggiare era una torta povera, con pochissimi ingredienti, ma il cui sapore avrebbe mandato in estasi chiunque e senz'altro ci avrebbe fatto venire una buona idea per il regalo di Rufo.

In pochi minuti aveva mescolato assieme un uovo, 250 gr di farina di farro, 60 gr di zucchero di canna, un cucchiaino scarso di bicarbonato, 70 gr di olio e vi aveva aggiunto un po' d'acqua tiepida per poter impastare il tutto e creare una palla. Aveva quindi ottenuto la pasta frolla, che le sarebbe servita come base per la sua crostata. Nel frattempo aveva già cotto in forno



e sbucciato una fetta da 400 gr di zucca, l'aveva schiacciata e resa una poltiglia arancione, vi aveva quindi aggiunto un uovo, mezzo barattolo di latte condensato, un cucchiaino di cannella e uno di zenzero, che donavano all'impasto un profumo etnico, molto piacevole. Timidamente chiesi: -E lo zucchero?-

-La zucca è già dolce, non occorre- mi disse, ma poi vidi che mi accontentò aggiungendone due cucchiaini. Aveva steso sulla teglia la pasta frolla, vi aveva spalmato sopra l'impasto, e messo il tutto in forno a 180 gradi per 30-40 minuti.

Dal forno fuoriusciva un profumo dolce, che metteva l'acquolina in bocca, e mentre Domitilla riordinava la tavola, poneva gli attrezzi sporchi nel lavandino e si lavava le mani, mi elencò le mille idee che le passavano per la testa per il regalo del nostro amico gufo.

Solo quando, accovacciata nella poltrona, con gli occhi chiusi per cogliere ogni sfumatura di sapore senza lasciarmi distrarre da ciò che mi stava attorno, assaporai la dolce meraviglia calda e morbida che la mia amica mi aveva fatto assaggiare, gridai soddisfatta di avere avuto un'idea brillante. Gli avremmo regalato "degli inviti a cena": il vecchio gufo si lamentava spesso di soffrire di solitudine e quale idea migliore se non invitarlo, a turno, a casa di ogni animale del bosco? Avrebbe potuto così fare quattro chiacchiere, assaggiare piatti come quello che Domitilla mi aveva preparato e sentirsi un po' meno solo.

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



M I ME RICORDO

di Bertilla Valente in Donà

Voglia di ciliegie e tasche vuote

“Michele” ragazzo giovane e forte con l'appetito sempre in agguato, passando vicino ad un podere, vide un bellissimo albero di ciliegie ancora acerbe.

Dopo una quindicina di giorni ripercorse la stessa strada, guardò l'albero preferito e come stesse vivendo un sogno, s'accorse che le ciliegie erano mature.

L'acquolina incominciava a salire alla gola e pensava tra sé:

“Come xe che fasso a magnarghine che la pianta dee siarese la gà el paron e mi schei in scarsea non ghi no?”

La sera dopo la xe senza luna.

Michele l'è sotto la sieresara, senza fare rumore, pian pian el va su, el scomissia magnare siarese, ma el gà sempre le recce dritte, attente...

Dopo diese minuti che l'è in sima, el sente intrabucarse qualcuno e dire: “ Parla pian che non i te senta”.

Michele intanto el va sui rami pi' alti, xe tanto scuro e ghe xe tante foie, non le bon de vedare nessun, ma el sente che uno dixè: “Non so bon de catarghene gnanca una”. “Gnanca mi” ghe risponde chealtro sottovosse.

Michele el scomissia ad aver paura perché l'è da soeo, el gà capio che che altri i xe in du.

El fa on bel respiro profondo, el ghe dixè a quii sotto, con vosse forte, da paron dea sieresara:

“Adesso sì che ve go catà sol fato!”I du intrusi i se gà visti pescai, i gà fato on salto in pressa e i se gà messo a corare tanto forte che anca Michele el gà possuò vegner xo daea sieresara e rivare casa senza essere conossuo.

Se le tasche di Michele avessero avuto qualche soldino, questa avventura non sarebbe successa.

Le tajadee fate in casa

On ovo de gàina, on pugno de farina, le man esperte de na brava contadina, le mette insieme sti du ingredienti pressiosi par la so cucina.

La scomissia impastare, radunare le fregoette che non le voe saverghene de stare unite, ma pian pian con la so esperienza e costansa, la pagnotea la scomissia ciapare na bea forma compatta, coasi rotonda.

Lavorando con tanto amore, la sente con le so man, che la pagnota la vien sempre pi' morbida, elastica, pare che la sia fata de veudo.

Non ghe xe paragoni con le creme che le done le se da sol viso!

Da na parte pronta ghe xe la mescoea che la speta ste man presioxe par lavorarla in tuti i sensi, tirandoea, caressandoea e pian pian vien fora on capolavoro rotondo, quasi trasparente,

A sto punto bisogna che la pasta la se suga.

Con on corteo e on panareto longo e stretto, le man esperte dea brava dona de casa, la fa su quasi a rodoeto el disco de pasta e la scomissia taiare strissiette quasi tutte compagne. Intanto in sima ala stua a legna, ghe xe na pignatea con el brodo fato con on tochetto de manxo e on quarto de gàina.

Le tajadee le xe pronte par fare na minestra sana, che scalda el stomego e anca el cuore de chi la magna.

“Grasie madre terra che ci dai tutto ciò che serve per il nostro sostentamento.”

El caìcio

Tutto iera pronto par andar sunare el sorgo. I sacchi giustai, le seste ligae coi spaghi, parchè qualche stroppa la se rompea sempre, el musso col careto el gera in meso aea corte, pronti per partire.

In drento a na sporta vecia ghe iera anca on fiasco de vin crinto, e uno de acqua, par parar xo la polvareta che fasea i cavii dea panocia.

Ma macava ancora calcossa de importante, mancava el caìcio.

El paron de casa, pronto col so inxegno, el toea on toco de fil de fero, lo taiava longo quindase-sedase sentimetri, da na parte el ghe daxe la forma de on aneo.

Parchè el caìcio, el vegnea infilà sol deo meneo (mignolo) dea man drita par on drito, e sol deo meneo dea man sanca, par on sanco (per un mancino).

Da che altra parte, lo metea insima all'incudine e col marteo lo batea fina che el ghe fasea na punta come on ciodo.

Quando che tuti quei che indasea sunare, i gavea el caìcio, i montava su sol careto e con on “giee ninooooo!!!!” i partia a fare l'opara dea giornata.

La porta sempre aperta

Giovanni, detto “Nani” , trascorre le sue giornate tenendo aperte le porte della nostra Chiesa, sempre attento ai lavori che questo servizio comporta.

Se noi, suoi concittadini, ci fermiamo per fare una breve visita, lo troviamo là che cammina avanti e indietro, accompagnato dalla sua inseparabile “corona” che sgrana più volte al giorno.

Il saluto ed il sorriso non mancano mai alla sua persona.

Sempre con garbo e delicatezza, si fa partecipe delle nostre preoccupazioni personali, suggerendoci qualche buon consiglio, ma allo stesso tempo non illudendoci, perché tutti abbiamo la nostra croce da portare.

Lo stare insieme con molte persone lo tiene aggiornato su tante attività della nostra parrocchia.

Tutti noi concittadini, con il cuore aperto e pieno di riconoscenza, ti diciamo

Grazie Giovanni !!!

Ecco le risposte agli indovinelli di pagina 22

(n° 1) : el caenasso

(n° 2) : la panocia

(n° 3) : el caliero

(n° 4) : la paeta

(n° 5) : i cupi dea casa

(n° 6) : la carafa

(n° 7) : la russa

(n° 8) : el nespolo

(n° 9) : i oci

(n° 10) : le siarese

(n° 11) : la neve

(n° 12) : la scoa

(n° 13) : el fumo

(n° 14) : el camin

(n° 15) : la vaca

(n° 16) : Bepi

Ecco le risposte agli indovinelli di pagina 15 del Guado di Giugno 2013

La prima: Caino

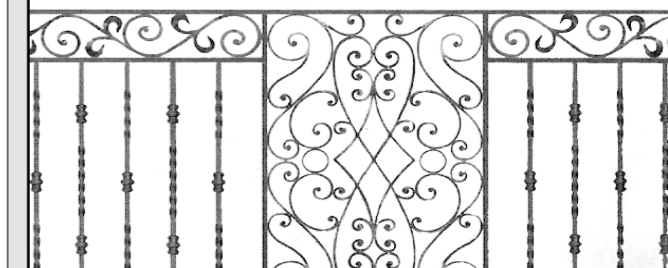
La seconda: la bara

Carpenteria

VANZAN^{snc}

di Vanzan Angelo & C.

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



Viaggio in Bosnia-Erzegovina (Medjugorje)

di Sofia Giachin

Anni fa sentii molto parlare di guerre etniche, mi ripromisi che a conflitti finiti sarei andata a visitare qualche paese e città colpiti da questi fatti.

Volevo vedere e capire come vivevano le persone che erano state sottoposte all'assillo di lotte continue senza tregua.

Quella terra, così insanguinata da più di mille anni di guerre, è stata conquistata dalla Turchia, dall'Impero Asburgico, dal Sacro Romano Impero e da altre potenze, dando asilo ad una grande varietà di razze, culture e religioni diverse e creando una multi-etnia non priva di odio fra i popoli.

I Balcani furono definiti dalla stampa occidentale "un focolaio di oscure passioni e sanguinose vendette" combattute fra di loro.

Mostar era nel programma del viaggio, e sarei andata a visitarla.

Le strade di quel percorso erano bordate di pietre, quelle che erano state tolte dal terreno per poterlo coltivare.

In prevalenza in quei luoghi c'erano rovi e pietre, i campi davano l'impressione di essere infruttuosi tanto erano squallidi.

I palazzi di Mostar più imponenti erano imbrattati di scritte, crivellati dai proiettili e le finestre erano rotte.

La città è attraversata dalla Neretva e la riva orientale è la più preziosa eredità lasciata dagli Ottomani alla Bosnia; è nota per le sue viuzze lastricate del famoso mercato turco. Anche le moschee erano state danneggiate e molte case dei mussulmani distrutte. C'erano bambini con gli abiti laceri che chiedevano l'elemosina.

La tensione etnica era ancora molto alta.

Prima della distruzione Mostar era considerata

la più bella città della Bosnia e l'orgoglio dell'intero paese.

La fama della città è legata al suo ponte considerato il più elegante dell'intera Bosnia, un arco di incredibile bellezza, per oltre quattrocento anni il vecchio ponte aveva resistito a terremoti, inondazioni e continue guerre ma nell'ultimo conflitto fu preso di mira, distrutto dai croati e sommerso nella Neretva in centocinquanta pezzi, che furono poi recuperati per la ricostruzione. La distruzione è stata ripresa e in una piccola sala adibita al museo vicino al ponte viene proiettata.

Anche la scuola di musica era stata distrutta ma è stata restaurata, in parte grazie al denaro donato dal tenore Luciano Pavarotti.

Lo scopo del viaggio era Medjugorje: la chiesa di S. Giacomo è molto bella, con le sue due torri campanarie. Sul sagrato c'è la statua della Vergine, e la piazza di sera è un luogo suggestivo: ci sono migliaia di candele accese e molti pellegrini che pregano con un'intensa spiritualità.

Davanti alla chiesa ci fu una cerimonia, e in quella occasione ha parlato Jakov, uno dei sei veggenti.

Sulla collina dove è apparsa la Madonna c'erano schiere di uomini, donne e bambini, era un giorno caldissimo, ma tutti ci arrampicammo fra i massi. Il percorso è un luogo di frane causate dai terremoti; fra noi c'era un sacerdote, e insieme a lui recitammo il rosario.

Nel punto dove tuttora appare la Vergine erano inseriti fra le pietre dei bigliettini piegati, con le richieste che i fedeli avevano scritto e messo là con la speranza di essere esauditi.

Il sacerdote che è salito sulla collina insieme a noi ci parlò di un francescano di nome Slavko, egli è morto sul Krizevac o Montagna della Croce; tutti i venerdì lui accompagnava gruppi di pellegrini lassù recitando il rosario nonostante il suo cuore malato, ma un triste venerdì si accasciò alla quattordicesima stazione della Via Crucis e non rinvenne più.

Il giorno dopo mi avviai verso il Krizevac, è un percorso lungo e difficile; ma volli salirci, alla terza stazione della Via Crucis incontrai una ragazza, camminava scalza e scendeva dalla cima del monte, aveva gli occhi che brillavano e mandavano luce, tanto era felice. Arrivai sulla cima del monte, c'erano molti pellegrini che con grande devozione erano inginocchiati davanti alla croce.

Quella croce è alta una dozzina di metri ed

La casetta è vuota

di Gianfranco Vanzan

Noi anziani quando parliamo dei giovani molto spesso finiamo col fare confronti con i nostri tempi ed il risultato è che noi eravamo bravi, laboriosi, educati, obbedienti... mentre i giovani d'oggi sono fannulloni, viziosi e maleducati...
Ma è una grossa bugia!

L'età giovanile è l'età delle esperienze, degli sbagli, l'età della ricerca della propria identità. L'ansia di mettersi in mostra, di crescere porta spesso i giovani a commettere degli errori, errori che a volte sono necessari per imparare, per crescere e per sopravvivere in un'epoca dove la frenesia e la tecnologia la fanno da padrone. Quando ero giovane io, sessant'anni fa, tutto questo non c'era. La vita era molto più semplice, le nostre bravate consistevano per lo più nel rubacchiare i frutti, un po' per fame e un po' per sfidare i proprietari, e nel lancio di sassi con la fionda.

Se al giorno d'oggi il compagno inseparabile è il telefonino, ai miei tempi era la fionda, amica inseparabile di mille avventure. Quando ci si trovava tra amici si finiva sempre col tiro al bersaglio. I bersagli erano gli isolanti dei pali elettrici "le cicare" e le rondini che si posavano sui fili. Di sera invece i bersagli

è stata costruita nel 1932 per scongiurare i temporali e le terribili grandinate che venivano da quel monte e tutti gli anni distruggevano i raccolti rendendo vano il lavoro dell'uomo. Ho visto molte persone di grande fede a Medjugorje, la chiesa di S. Giacomo sempre gremita, molti pellegrini sulla collina delle apparizioni e sul Krizevac.

La fede sta nel cuore di chi crede.

erano i pipistrelli. Ce n'erano tantissimi, ed era difficile colpirli, vista la loro abilità di volare nell'oscurità, bisognava usare il ghiaino e non il singolo sasso.

Quando ero ragazzo mi sembrava una cosa normale, lo facevamo tutti, ma ora che i capelli sono bianchi non sono più sicuro che le nostre bravate fossero così normali ed innocenti!

Adesso nelle sere d'estate mi fa quasi tristezza vedere il volo isolato di qualche raro pipistrello e ricordare quanto numerosi erano una volta... in compenso adesso ci sono così tante zanzare che d'estate è impossibile star fuori.

Così forse per cercare di rimediare alle bravate giovanili e nel ricordo degli anni passati ho acquistato una casetta per pipistrelli, quando sono arrivato a casa mia moglie ha sorriso prendendomi in giro per questa "casetta per pipistrelli 10 euro", ma io convinto ho sistemato la casetta vicino alla grondaia.

E' passato più di un anno, ma la casetta dei pipistrelli è ancora vuota.

Vorrei fare allora un appello a tutti i pipistrelli: "La casetta è libera, la fionda ormai è in soffitta, venite ad abitarla, è gratis... per favore".

Spero che arrivi presto una famiglia numerosa di pipistrelli, forse l'unico modo di tenere lontane le zanzare e di far smettere mia moglie di sorridere ironicamente e di ricordarmi i 10 euro ogni volta che guarda la casetta!





La forza della vita

di **Livio Sovilla**

E' la storia di un degrado familiare che col passare del tempo è diventato una rinascita.

C'era una volta una famiglia lontana dal nostro paese dalla quale uscivano spesso delle urla che rompevano il silenzio di tante meravigliose sere d'estate.

Ma c'era anche il vociferare di bambini e il pianto di un neonato che tranquillizzavano i vicini di casa intenti ad ascoltare e che erano abituati a questa alternanza di alti e bassi.

Sapevano infatti che in quella casa il padre alzava la voce, ma soprattutto "il gomito".

La madre doveva assecondarlo per tenere calma la situazione e per non finire anche lei per urlare.

I piccoli, tre bambine per la precisione quasi della stessa età, più una neonata, ascoltavano in silenzio, piangevano e non capivano il perché di tanta confusione.

La neonata piangeva più delle altre, mentre queste cercavano di ostentare dei sorrisi per renderla meno turbata, e si davano coraggio tra di loro.

Ma anche i vicini di casa si prodigavano per rendere meno pesante la vita alle piccole che erano benedette da tutti, e loro ringraziavano con molta umiltà.

Nel mondo dei bambini c'è spazio per i giochi, per l'innocenza, per i sogni; non c'è spazio per l'ignoranza e per la cattiveria.

"Perché piangi" si domandavano a turno le sorelline maggiori, ma la risposta il più delle volte non arrivava, e vedevano intorno a sé altri bambini che non avevano gli stessi problemi.

Nella loro innocenza non immaginavano la realtà che continuava ad avanzare, e nel modo più crudele.

Infatti il padre precipitava sempre più nel baratro dell'alcolismo, mentre la madre cercava in tutti i modi di tenere unita la famiglia oramai allo sbando.

Spesso doveva accudire a suo marito lasciando in disparte le piccole creature come se fossero un impiccio: per loro ormai non c'era più posto per giocare, per volersi bene, per aiutarsi, per vivere nel loro mondo fatto di sogni.

Ai vicini di casa la cosa non poteva passare

inosservata, tanto che ad un certo momento avevano pensato ad una possibile soluzione al problema; tant'è che le tre di maggiore età furono portate via da quel luogo e inserite in un orfanotrofio assieme ad altri bambini, ma separate tra di loro rompendo così quel filo di coraggio che riuscivano a darsi a vicenda.

Dunque momenti duri, pieni di tristezza, quelli indimenticabili che ti segnano la vita, che ti colpiscono in profondità, che ti costringono in un angolo di camera dove per amico trovi il cuscino che asciuga le tue lacrime, lasciando posto alla tristezza fino all'arrivo del sonno e dei sogni di cui ti fidi; almeno quelli rimangono.

E nei sogni rivivi i giorni passati, la tua triste infanzia, i tuoi momenti brutti e belli, ti ritrovi; nelle loro menti torna l'aiuto che si davano e che servirebbe ancora.

Capiscono nella loro tenera età che nella vita tutto può essere cancellato, tranne la memoria, il bene reciproco: quelli rimangono.

E la vita continuava tra alti e bassi ma le bimbe mantenevano la forza e la speranza che solo i piccoli possiedono, cose che negli adulti vengono spesso a mancare.

Poi arrivò un tempo in cui la fortuna venne anche per le tre adolescenti.

E' vero che nel mondo ci sono persone cattive e buone, quelle che non sanno dare amore e che pensano solo a se stesse, però ci sono anche quelle che sanno dare amore come un vero padre e una vera madre.

E fu così che per le tre sorelline maggiori cominciò una nuova avventura: erano state adottate.

Ciascuna di loro trovò una famiglia che sapeva dare affetto, calore, senza chiedere nulla in cambio.

L'adozione non fu facile, ma la forza e il carattere delle persone che si erano prodigate per ottenerla fecero sì che i sentimenti superassero la burocrazia.

Così per loro cominciò una nuova vita, piena di sogni che potevano avverarsi, poteva essere la fine di un incubo, comunque.

Nella lontananza con il pensiero si cercavano, uscivano dalla realtà quotidiana, andavano alla ricerca quasi impossibile di soddisfare il desiderio di potersi incontrare.

Erano passati tanti anni che sembrava quasi una eternità.

Ma ad un certo momento con quel continuo desiderio di ritrovarsi, con LA FORZA DELLA VITA, il tutto stava diventando realtà.

Forse sarà stata la Fata che tanto avevano invocato da piccole nei loro momenti oscuri, oppure la voglia ad ogni costo di volere trovare quel poco di innocente amore che si scambiavano a vicenda, oppure il pulsare nelle vene che ci fa sentire vivi: non lo sapevano, ma fu così.

Le tre sorelle maggiori nel giro di poco tempo si ritrovarono.

Una gioia incontenibile che si trasformò in un pianto liberatore.

Erano cresciute, si erano create una nuova famiglia e con bambini; ognuna aveva una casa, una sua vita, e non si lasciarono più continuando poi a ritrovarsi.

Però era rimasto un vuoto, qualcosa che era come un chiodo fisso nella mente: la sorella più piccola. Aveva otto mesi quando fu adottata e di lei non si sapeva più nulla.

Di lei era rimasta una foto sbiadita e ingiallita dal tempo, il suo nome e la data di nascita; nient'altro.

Erano passati 30 anni. Figuriamoci le persone come

sono cambiate, quante cose sono accadute, quante invenzioni e quanta tecnologia si è sviluppata.

E tra queste novità della Tecnica qualcosa di nuovo è capitato tra le mani di una delle tre sorelle ritrovate, una cosa che cominciò ad usare.

Non era la prima volta che ne faceva uso, ma una sera sentì dentro di sé un istinto che la spingeva oltre, per capire, per cercare.

Con la vecchia foto, un nome e una data di nascita e tanta forza dentro, la FORZA DELLA VITA, scoprono che anche la "piccolina" era lì ad un tiro di schioppo dalle altre ma nessuno lo avrebbe mai immaginato, ed era tutto vero.

Il cerchio della vita si era chiuso, la continua ricerca aveva dato i suoi frutti.

Dopo tanti anni hanno potuto tutte assieme dirsi ciao e darsi un bacio, il bacio a una piccola creatura rimasto interrotto dentro la culla tanti anni prima.

Tanti possono pensare che questa sia una storia da TV, storie del genere ce ne possono essere molte al mondo, che possono andare a lieto fine o che rimangono storie di dolore.

Ma questa è una storia vera, raccontata da una donna che con il matrimonio è venuta a vivere nel nostro paese, una delle tre "sorelline" maggiori.



La Schola Cantorum San Lorenzo in gita, con il cappellano, ... a Gardaland!
La datazione è compito del lettore!



Racconto demenziale

di Sergio Neddi

Avevo un lavoro di disoccupato e pensavo al da farsi. Era mezzanotte o giù di lì. Molto giù, diciamo le 23 passate, così passate che era ormai mattina.

Certe cose non si possono vedere al buio del giorno. Ci misi pochi istanti - solo un secolo - ad arrivare al parco, ma ero abbagliato dall'oscurità. Velocemente come una lumaca mi sedetti su di una pietra di legno. Era un parco pubblico di proprietà privata, deserto ma affollato da moltissime persone che erano lì per assaporare la solitudine dell'evento che si sarebbe da lì a poco - diciamo 200 anni - verificato.

Alberi dalla folta chioma ma privi di tronchi e rami circondavano il perimetro del giardino.

I tronchi, lisci e nodosi, portavano dei funghi mangerecci ma velenosi, spuntati con l'umidità dell'aria secca. I fiorellini, nel buio abbagliante, erano variopinti, di colore nero.

Mi girai verso il cantare dell'acqua del torrente asciutto che straripava. In un silenzio assordante galleggiavano delle foglie secche di piombo.

Il caldo afoso mi faceva rabbrivire ed ero tutto intirizzito dal freddo torrido.

Accanto a me c'era un'oca con un freddo cane ed un cane con la pelle d'oca.

Era il momento: strofinandomi le mani accesi un fuoco sulla riva del fiume, purtroppo una scintilla incendiò l'acqua. Arrivarono i pompieri perché i pompieri c'erano già stati.

Con il rumore delle sirene in fondo al parco i lupi gracidavano mentre le rane ululavano soavemente.

Inforcai gli occhiali privi di montatura, ma ci misi molto perché erano lenti.

Avevo con me un coltello. Era senza manico, ma per fortuna mancava la lama.

Dovevo spegnere l'incendio, sapevo che avrei potuto contare solo sulle mie dita.

Con il coltello mi misi a scavare una buca per farci defluire il fuoco.

L'impresa era disperata ma anche al pero mancavano le pere, era disperato pure lui.

Mettendoli insieme avrei potuto risolvere la situazione.

Purtroppo mi venne una forte emicrania al piede sinistro, mentre al destro avevo avuto un sinistro.

Mi recai quindi dall'oculista che mi fece un elettrocardiogramma per vedere il mio cervello.

Avevo sicuramente l'epatite virile.

Alla fine, rientrato a casa stanco e riposato, mi buttai sul letto e sentii: "Ahi!"

Avevo schiacciato un pisolino! Per questo venni arrestato. Fui condannato a 20 anni di fucilazione a vita da effettuarsi mediante impiccagione sulla sedia elettrica.

Credevo che con la mia morte sarebbe finito tutto, invece subito dopo l'esecuzione l'esecutivo mi consegnò una lettera. Aprii la busta, estraesi il foglio e lessi:

"Siamo lieti di annunciarle che Lei ha passato la prova e da oggi è ufficialmente abilitato a svolgere l'attività di Angelo Custode".

Sorrisi come mai avevo fatto in tutta la mia sciagurata esistenza: bene, da oggi finalmente sarei stato temporaneamente occupato per il resto dell'eternità!

Pensandoci bene, è il caso di preoccuparmi per il dopo eternità?



Onoranze Funebri
Dalla Pozza
San Pietro in Gu (PD)
Piazza Prandina, 27
Tel. **049 94 55 837**
Cell. **348 76 57 867**
www.algirasole.com



il pane da Cecilia
Il Gusto Antico delle Tradizioni
Piazza Prandina, 18
SAN PIETRO IN GU - PD
Tel.: 049 9455505
CESTI PERSONALIZZATI SU ORDINAZIONE

STUDIO GIAN SANDRO TODESCAN
CONSULENTE AZIENDALE
REVISORE LEGALE DEI CONTI
CONSULENZA E ASSISTENZA ALLE AZIENDE


Via Vittorio Emanuele, 7 - 35010 San Pietro in Gu (PD)
Telefono: 049-5991280 - Email: studiotodescan@virgilio.it



Produzione Nastri Adesivi
Neutri e Stampati



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



San Pietro in Gu

1964 - 2014

50° anniversario di fondazione
Una storia di sangue ... donato



FLEXIBLE PACKAGING MATERIALS

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

Vajont 50 anni dopo

di **Monica Cusinato**

“Memoria non è ciò che si deve ricordare, è ciò che non si può dimenticare”

VAJONT: al solo rievocarne il nome, viene in mente la tragedia che 50 anni fa distrusse le vite di quasi 2000 persone, nei paesi di Longarone, Erto, Casso e le loro frazioni; la tristezza si impadronisce degli animi e il pensiero corre ai morti innocenti. Per i sopravvissuti alla tragedia i ricordi sono tutt'ora purtroppo vivissimi. E per chi non c'era cinquant'anni fa, o non è Longaronese, ma ha la voglia o la fortuna di informarsi, di capire il perché di una strage annunciata, il Vajont è un esempio di cosa non fare, non nascondere, non negare.

È la storia del grande ingegno e delle grandi capacità costruttive tutte italiane, ma anche la storia del premettere gli interessi economici alle esigenze della natura e dell'Umanità. È la storia degli Alpini dell'allora brigata Cadore che per primi arrivarono, dopo poche ore, a portare i soccorsi. Ragazzi di vent'anni che arrivarono in piena notte ma quello che riuscirono a vedere alla luce fioca della luna, fu un paesaggio irreale, solo fango. Dove prima c'era Longarone, paese che nel 1963 era ricco di storia, cultura, arte, popolazione di grandi lavoratori, la sera del 9 ottobre 1963, rima-



sero solo fango, pietre, e un forte odore di acqua stagnante e pantano. Tutta questa devastazione in soli 3 minuti, dalle 22.39. Gli alpini partirono ragazzi e tornarono uomini. Commemorare le vittime e riconoscere il grande valore dei soccorritori, è una grandissima testimonianza di amore, di solidarietà e professionalità. Per mesi, militari, civili, Vigili del Fuoco, volontari dal Veneto, dal resto d'Italia e anche dall'estero, si prodigarono per recuperare le salme, le cose, ripulire il terreno e ricostruire.

Di 1910 vittime, ne sono state riconosciute circa 1500. I Longaronesi (nome qui usato per accomunare tutte le vittime del Vajont, anche i lavoratori della diga, vittime sul lavoro, gli abitanti di Erto e Casso e tutti quanti per una ragione o per l'altra morirono per il “Grande Vajont”), separano la propria storia tra il “prima del Vajont” e il “dopo Vajont”: il 09 ottobre 1963 è una sorta di spartiacque temporale. Quello che c'era prima, dopo non c'è più stato; la vita di prima, per i sopravvissuti, non è più stata vita ma solo ricordo: dopo il Vajont hanno dovuto a forza cambiare pagina, cercare di rimuovere l'immenso dolore per la perdita di tutto, esclusa la propria vita. Qualcuno ci è riuscito, non senza fatica e con l'aiuto di altri, qualcuno non c'è riuscito e ancora sente il proprio grido di dolore espandersi nel cuore. Altri invece ci sono riusciti perché parlano della propria e altrui tragedia: ne parlano divulgando il ricordo del Vajont, dando a chi li ascolta, la vera conoscenza dei fatti, ma con un'umanità che solo chi ha tanto sofferto può provare.

Anche il Gruppo Alpini guadense ha voluto commemorare le vittime e ricordare l'umana cupidigia che ha provocato devastazioni le cui cicatrici non si rimargineranno forse mai: il Gruppo ha invitato nella giornata del 19 ottobre la Pro Loco di Longarone, il gruppo degli “Informatori della memoria”, associazione con il compito di far cono-

scere la storia del Vajont, e un superstite, il sig. Giuseppe Sacchet, che all'epoca aveva 13 anni. Proprio quest'ultimo, con grande emozione sua e di chi ascoltava le sue parole, ha toccato nel profondo gli animi di tutti perché ha narrato la Sua tragedia ma ha anche svelato il lato “bello” della catastrofe e cioè la solidarietà, la professionalità, l'amore dei soccorritori.

Nel corso della giornata gli incontri sono stati due: uno la mattina con gli alunni delle scuole medie, e uno la sera con la popolazione.

Durante la mattinata, i narratori hanno saputo catturare con maestria l'attenzione dei ragazzi i quali sono rimasti impressionati dal racconto ma più che altro dalle immagini proiettate. Per loro, Martina, Sonia e Andrea, gli “Informatori della memoria”, ragazzi giovanissimi ma con enorme passione e grande preparazione, hanno preparato una “lezione” quasi “addolcita” della tragedia, e i ragazzi hanno dimostrato molta attenzione e interesse, ponendo alla fine delle domande pertinenti e profonde per la loro età. E poi, il sig. Giuseppe, con voce ancora rotta dall'emozione, è riuscito a commuovere i ragazzi.

Giuseppe ha raccontato la sua storia: alle 22.39 di quel 9 ottobre, era a letto, al piano superiore della casa. Sentì un rumore che non si può riprodurre e poi il buio totale. Ricorda solo che si è ritrovato sepolto dal fango e da macerie; aveva fuori solo la testa. Fu ritrovato e soccorso insieme alla sorella, a qualche chilometro da dove risiedeva, trasportato dalla frana; purtroppo i genitori non furono mai ritrovati. Giuseppe ricorda anche, con voce rotta dall'emozione, quanta solidarietà ha ricevuto dopo la tragedia, dai soccorritori e da a chi lo ha ospitato ormai orfano. A pranzo e a cena Giuseppe, Andrea, Martina e Sonia sono stati ospiti



Da “Prima il fragore dell'onda, poi il silenzio della morte, mai l'oblio della memoria”



del Gruppo Alpini, che li ha poi accompagnati in visita a Vicenza. Tra di noi si è creata un'atmosfera di serenità e spensieratezza. È stato come se ci conoscessimo da sempre. La sera il momento di incontro è stato con la Popolazione, che ha sorprendentemente riempito la sala “Don Gianni Mattiello” dell'Oratorio, per la quale si ringrazia di cuore il Parroco don Giuseppe, che agli appelli degli Alpini risponde sempre “Presente!”. Il sabato sera, visto il cambio generazionale del pubbli-

co, gli “Informatori della memoria” hanno optato per un incontro molto più profondo, toccante e drammatico. Alla fine della serata tutti avevano un groppo in gola perché finché le cose non si vedono e non si ascoltano dalla viva voce dei protagonisti, non sono del tutto comprese. La grande sorpresa, dopo

la spiegazione storica di Andrea, la proiezione del filmato da Loro fornito, e le parole del Sig. Giuseppe, è stato l'intervento di due soccorritori di allora, chiamati a dare la loro testimonianza: il sig. Alberti di Bolzano Vicentino e il sig. Marostica di San Pietro in Gu. Erano entrambi emozionati e con le lacrime agli occhi perché nel filmato si erano rivisti, con la divisa addosso, le mani nude a cercare nel fango le vittime, il rancio consumato seduti su una lapide del cimitero miracolosamente scampato al disastro, i turni di lavoro massacranti, le poche ore di sonno godute, le lacrime dei sopravvissuti e di chi tornava dall'estero per dare un pietoso riconoscimento alle salme dei loro cari.

Anche loro, partirono ragazzi e tornarono uomini.

Caro mercatino

di Valente Natalina Munari

Caro mercatino,

tu sei il frutto del lavoro fatto con tanto amore e generosità da un gruppo di persone del nostro paese e qualcuna anche da fuori. Sei nato per la sensibilità di Gina Dadda, la nostra responsabile, che in qualche modo voleva aiutare le missioni e ora sei curato da noi del "Movimento della Speranza". Lavoriamo tutto il periodo dell'anno, ininterrottamente, dedicandoti il nostro tempo libero, con impegno e divertendoci. I lavori che facciamo sono vari: dal ricamo tradizionale a quello a punto croce; lavoriamo a uncinetto, a ferri e a patchwork. Del nostro gruppo fanno parte mamme giovani e nonne, qualcuna anche novantenne. Lavorando tutte per lo stesso scopo si è creata tra noi unione e amicizia. Queste attività ci fanno esercitare con pazienza e stimolano in noi fantasia e creatività. La forza e l'entusiasmo delle giovani unite all'esperienza delle grandi ci permette di creare tante cose belle e utili per la casa e molte idee regalo per grandi e piccoli. Come tu ben sai, **caro mercatino**, durante l'anno



facciamo due uscite, una in primavera e una in autunno, presso l'ospedale di Vicenza, nella sala d'entrata. A Natale siamo aperte qui in paese, per circa venti giorni, nell'ex negozio di Antonia Luison. **Caro mercatino**, tu sai che l'utile che riusciamo a ricavare da te viene devoluto tutto in beneficenza. Abbiamo aiutato e continuiamo a farlo delle famiglie in difficoltà, l'asilo, il patronato e le missioni. **Caro mercatino**, ringraziamo di cuore tutti quelli che si prestano per la realizzazione di questo progetto, sperando di poter continuare a lungo.

P.S.: Visitateci! L'entrata è libera!

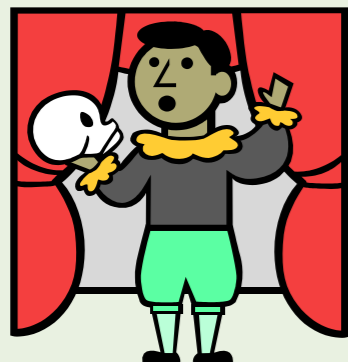


Gn
Grafiche G.n.g.

GraphicNord Group S.r.l.
Via Luigi Galvani, 58 • 36066 SANDRIGO (VI)
Tipolitografia: tel. 0444.659384 • fax 0444.750244
Studio Grafico: tel. 0444.750311
www.grafichegng.it • info@grafichegng.it

Lascia
il segno!

STAMPA OFFSET DI VARI FORMATI • CATALOGHI • MATERIALE PUBBLICITARIO
EDITORIA • STAMPATI COMMERCIALI • MANUALI • CALENDARI
STAMPA RIVISTE E NOTIZIARI CON DIRETTORE RESPONSABILE
E SERVIZIO DI SPEDIZIONE E RICERCA TARIFFE PIU' CONVENIENTI
PACKAGING • PROGETTAZIONI E IDEAZIONI GRAFICHE • SITI INTERNET
STAMPA DIGITALE • STAMPA PLOTTER DI GRANDI FORMATI ANCHE SU MATERIALI RIGIDI



GRUPPO TEATRALE GUADENSE

Salve a tutti. Come anticipato nel precedente numero, abbiamo recentemente messo in scena la commedia "Pinocchio e la Fata Tronchina", una parodia della famosa fiaba di Collodi. Un lavoro durato sei mesi, nella bella sala teatro del nostro Oratorio, dedicata al nostro compianto don Gianni.

Quest'anno abbiamo dovuto sostituire delle assenze con delle matricole che hanno degnamente assolto il loro compito. La più giovane è Gaia Pozzer, una signorina di 13 anni che frequenta la terza media. Lei ha interpretato la parte del burattino Pinocchio, e dobbiamo dire che è stata bravissima per essere alla sua prima rappresentazione teatrale.

Poi Matteo Cappozzo, nella parte della Volpe. Ha 16 anni e frequenta il terzo anno dell'ITIS A. Rossi a Vicenza. Ha appena cominciato il nono anno di scout e gli piace arrampicarsi e camminare in montagna. Ama leggere soprattutto letture fantasy.

E infine Edoardo Costa nel ruolo del Gatto. Ha 16 anni anche lui e frequenta il terzo anno

dell'IPSIA Lampertico con indirizzo elettronico. Fa anche lui parte degli scout, gli piace arrampicarsi e adora la montagna. E non dimentichiamo di menzionare la vulcanica Nadia nel ruolo di Fata Tronchina, Lino - Mastro Ciliegia, Giovanna - Fata Nerina, Sofia - Lucignolo, Giuseppe - La Guardia, Giuliano - Brontolo, Antonella - Grillo Parlante e infine Franco - Geppetto.

Un successo molto gradito, anche per le capacità creative e di regia della mitica signorina Marzia Bonaldo, autorità assoluta ed indiscussa, che ringraziamo per la pazienza, la costanza e la competenza.

E ringraziamo anche tutti quelli che ci hanno aiutati nel mettere in scena la commedia: Lauro Giarretta, tecnico audio video, Gloria Zanella, pittrice e sarta all'occorrenza, Patrizia Marsetti, architetto di scena, Giovanna, Margherita, Dolores, sarte, i fratelli Zarpellon che hanno fornito strumenti di arredo, Moreno Marcolongo e Stefano Tomeo che hanno effettuato le riprese video, la Pro Loco Guadense che si è accollata le spese e l'organizzazione generale

I prossimi nostri impegni sono con la replica di questa commedia sempre nel nostro teatro il 2 febbraio alle ore 15,30 come chiusura della settimana dell'Oratorio, in occasione della festa di San Giovanni Bosco, il 6 gennaio a Ospedaletto (forse) e il 5 aprile 2014 a Romano d'Ezzelino. Nelle repliche nel nostro teatro vi aspettiamo numerosi, come la prima serata. Grazie per il vostro sostegno e arrivederci a presto.

Per il Gruppo Teatrale Guadense
Franco Sfameni



- COLAZIONI
(aperto dalle ore 5.00 del mattino)
- PRANZI DI LAVORO
- BIRRERIA
- PIZZERIA
- RISTORANTINO

APERTO TUTTI I GIORNI

Via Marconi, 35 • S. PIETRO in GU' **Tel. 049 599.11.38**
www.derplatz.it - info@derplatz.it

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 11 11 339 47 25 167

PRO LOCO GUADENSE ATTIVITA' DEL 2014

GENNAIO	5 ARRIVA LA BEFANA - TEATRO IN PATRONATO 25 CONCERTO IN PATRONATO CON SOPRANO
FEBBRAIO	8 TEATRO IN PATRONATO TEATRO IN PATRONATO X RAGAZZI ORE 15.30
MARZO	1 BATIMARZO 2 CARNEVALE IN PIAZZA 8 TEATRO IN PATRONATO
APRILE	27 GITA SOCIALE
MAGGIO	18 FESTA DEGLI ANZIANI 31 PRANZO CON LE SCUOLE DI FINE ANNO SCOLASTICO
GIUGNO	1 PEDALATA ECOLOGICA
LUGLIO	DAL 3 AL 7 FESTA DELLA BIRRA
AGOSTO	DAL 28 AL 2 SETT. 68..FESTA DI FINE ESTATE
SETTEMBRE	28 FESTA DI SAN MICHELE VILLE APERTE
OTTOBRE	4 TEATRO IN PATRONATO
NOVEMBRE	8 TEATRO IN PATRONATO
DICEMBRE	6 TEATRO IN PATRONATO VISITA AI MERCATINI DI NATALE 25-26-28 2014 E 4-6-11-18-25 GENNAIO 2015: 35° RAPPRESENTAZIONE PRESEPIO VIVENTE

IL GUADO INFORMA

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 il Guado versando un contributo volontario nel conto della Pro Loco presso la Banca Padovana di Credito Cooperativo (IBAN: IT71F0842962830000000AC696) con la seguente causale: pro Guado. 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 prolocoguadense@libero.it



TEATRO GUADENSE presenta

"Pinocchio e la fata Tronchina"

SABATO 26 OTTOBRE 2013 ore 9.30
SABATO 26 OTTOBRE 2013 ore 20.30
SABATO 23 NOVEMBRE 2013 ore 20.30

Due atti di Camillo Vittici · Regia di Marzia Bonaldo

In collaborazione
con la
PARROCCHIA
SAN LORENZO
di San Pietro in Gu

ARTE e CULTURA *San Pietro in Gu*

Sala Teatro - Oratorio Don Bosco

Quarta
Rassegna teatrale
2013 · 2014

PROGRAMMA

SABATO 9 NOVEMBRE 2013 ore 20.30

"El dotore dei mati" · di Eduardo Scarpetta

RISI E SORRISI · Compagnia teatrale amatoriale di Grumolo delle Abbadesse (VI)

SABATO 7 DICEMBRE 2013 ore 20.30

"Quel mas'cio... de Nani" · di Lelio Ottorino

LAQUILONE TEATRO · Compagnia teatrale di Bassano del Grappa (VI)

SABATO 11 GENNAIO 2014 ore 20.30

"Par fàssie ma non xè" · di Oreste De Santis

TUTTI IN SCENA · Compagnia teatrale di Trebaseleghe (PD)

SABATO 8 FEBBRAIO 2014 ore 20.30

"Xe rivà eà badante" · di Elsa Marchiori

TEATROPERCASO · Compagnia teatrale di Bojon (VE)

SABATO 8 MARZO 2014 ore 20.30

"Le pillole d'Ercole" · di M. Hennequin e F. C. Bilhaud

RISI E SORRISI · Compagnia teatrale amatoriale di Grumolo delle Abbadesse (VI)

BIGLIETTO INTERO 7 EURO - TESSERATI PRO LOCO 5 EURO - BAMBINI FINO A 10 ANNI INGRESSO GRATUITO

COMMEDIE PER RAGAZZI

DOMENICA 24 NOVEMBRE 2013 ore 15.30

"I sogni in una lampada"

I PIE SCAPINEI

Compagnia teatrale di Piazzola sul Brenta (PD)

DOMENICA 23 FEBBRAIO 2014 ore 15.30

"Capucchetto e il lupo"

di Gianluca Da Lio

MONDO NOVO · Compagnia teatrale di Spinea (VE)

BIGLIETTO INTERO 5 EURO - BIGLIETTO BAMBINI DAI 6 AI 10 ANNI 2 EURO

BIGLIETTO BAMBINI FINO AI 6 ANNI GRATIS

Ogni riferimento a cose, persone ed entità è puramente casuale. L'intero ricavato sarà devoluto all'Oratorio Don Bosco

info Sig. Morselli cell. 340 7116031

La Pro Loco vi augura buon divertimento!