



# Il Guado dell' Antico Mulino

PERIODICO DELLA GENTE GUADENSE



Anno XII - N° 24 - DICEMBRE 2016 - Pubblicazione omaggio della Pro loco Guadense



- 03 Il Guado informa
- 04 Laggiù tra i prati una sorgente
- 05 Lettere in Redazione
- 06 La vendemmia anni 1950-1960
- 07 A mio papà
- 08 Un gesto indimenticabile...
- 09 La forza dell'amore
- 10 La Grande Guerra di "Menego" Grazioli
- 12 La fiaba illustrata
- 14 Migrare
- 16 Ragazze in corriera
- 18 Le portatrici carniche
- 19 Anche l'Arte mantiene viva la Fede
- 21 L'amore nascosto
- 22 Bici...bici...e solo bici
- 23 Ricordo del nonno Florindo Passarin
- 26 Nonno e papà nella Grande Guerra
- 27 Il lombrico
- 28 Io sono la Siepe
- 30 Diventare mamma
- 31 Cavallo, asino, mulo o bardotto
- 34 Spessatin de musso
- 35 Pagina della poesia
- 36 Dire#Fare
- 38 Aprile 1945, la ritirata dell'esercito tedesco
- 40 Fides Pallavolo
- 42 In ricordo di tre coscritti
- 42 Io, il nonno e la montagna
- 44 Le erbe dello zio
- 47 Ricordo di Antonio Veronese
- 48 Un giorno al paese del Guado
- 50 In principio Dio crea el musso
- 52 Il gioco di squadra
- 54 Attività Pro Loco 2017

## 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

Variazione del Direttore Responsabile in corso di annotazione presso il Tribunale di Padova

### Direttore Responsabile

Paola Pilotto

### Direttore Editoriale

Piersilvio Brotto

### Hanno collaborato a questo numero

Giovanni Allegro, Loris Bartolomei, Silvia Bellini, Gianni Bisi, Chiara Bressanin, Piersilvio Brotto, Daniele Chiomento, Dire#Fare, Sofia Giachin, Domenico Grazioli jr., Mariano Leonardi, Vittorio Luisotto, Marta Malengo, Francesco Memoli, Pietro Giorgio Meneghetti, Donatella Messi, "Toni" Munari, Sergio Netti, Giuliano Paganin, Florindo Passarin, Rosanna Pedron, Bianca Perosa, Giuseppe Pettenuzzo, Guerrino Pilotto, Mariangela Silvello, Livio Sovilla, Bertilla Valente Donà, Gianfranco Vanzan, Gloria Zanella, Orietta Zaupa

### Revisione testi

Rosa Maria Meneghetti

### Editore

Pro Loco Guadense

### Impaginazione grafica e stampa

G.N.G Graphic Nord Group srl Sandrigo (VI)

### Copertina e Servizi fotografici

Piersilvio Brotto

Il Guado dell'Antico Mulino si trova anche on-line nei siti

[www.sanpietroingu.net/proloco](http://www.sanpietroingu.net/proloco)

[www.prolocogvadense.it](http://www.prolocogvadense.it)

[www.piersilviobrotto.it](http://www.piersilviobrotto.it)

## IL GUADO INFORMA

Siamo in Dicembre e per le strade, nelle case e nei negozi c'è già aria di Natale.

Da qualche tempo, il consumismo della nostra società, che ormai tutti ci pervade, ha introdotto la consuetudine di scambiarsi dei regali, più o meno utili, più o meno difficili da scegliere. Chi non vuole rischiare una gaffe colossale o un fiasco completo, spesso opta per un "cesto natalizio", a base di prodotti alimentari e di qualche oggetto più personalizzato.

Anche a noi de IL GUADO piace l'idea di dare alle nostre affezionate lettrici e ai nostri cari lettori un dono, semplice, pensato e preparato da noi stessi, per molti versi paragonabile a un cesto natalizio, e cioè IL GUADO dell'Antico Mulino, nella ricca e varia edizione di fine anno.

Dentro vi troverete sicuramente anche quello che più piace a voi personalmente: i nostri numerosi collaboratori, infatti, sono persone che vivono in mezzo a voi, che hanno la vostra cultura, i vostri gusti, e inoltre il piacere di comunicare, di fare dono dei loro pensieri, delle loro emozioni, delle loro riflessioni, dei loro ricordi...

Nella nostra idea di fare una cosa bella e gradita, siamo sostenuti dai nostri inserzionisti, che ci forniscono, insieme con la Pro Loco, il necessario contributo alle spese per la pubblicazione del nostro "prezioso" Periodico.

Ci aiutano generosamente anche i nostri indispensabili distributori che passano di casa in casa, per recapitarvelo.

A tutti un grazie per il proprio contributo al successo de IL GUADO e, a chi ci legge, ma specialmente alle persone anziane, l'augurio di apprezzare la genuinità e la varietà delle nostre "produzioni"!

Il nostro indirizzo e-mail: [ilguado@prolocogvadense.it](mailto:ilguado@prolocogvadense.it)

*A nome di tutti i collaboratori,  
Il Direttore Editoriale*

**PRO LOCO GUADENSE**  
Telefono/Fax 049 9455370; Cell. del Presidente 3407 116031  
e-mail [info@prolocogvadense.it](mailto:info@prolocogvadense.it)

## Laggiù tra i prati una sorgente



*Specchiavi sorgente  
le stelle del firmamento,  
un uomo imprudente  
e distratto  
ha rotto l'incanto*

Nel verde,  
tra rami  
di ontani,  
la tua primitiva  
bellezza  
nascondi.

Giocano  
le idrometre  
specchiandosi  
nelle increspature  
del tuo manto,  
rivelando  
limpidissima  
il tuo intimo  
profondo.

Sassolini  
si agitano  
alle radici  
della tua vita,  
svelando  
a me,  
fanciullo,  
un arcano  
affascinante  
mistero.

Ti allei  
la notte  
con le stelle  
del firmamento,  
raccolgendo  
nel tuo grembo

la luce,  
che si svela  
dalla notte  
dei tempi.

Ora scivoli  
sorgente,  
con il tuo dolce  
incanto,  
nei delicati  
ricordi  
del mio animo  
bambino,  
accogliendo  
tra le tue braccia  
la mia speranza  
affaticata.

*San Pietro In Gù novembre 2016*

*Giuseppe Pettenuzzo*



## LETTERE IN REDAZIONE

Cari concittadini,  
come di consueto, facciamo un po' di riflessioni sulle nostre attività.  
Anche il 2016, come l'anno scorso, è stato molto soddisfacente, sia dal punto di vista meteo che della notevole affluenza di persone che anno partecipato alle nostre manifestazioni. Le uniche feste che abbiamo dovuto sospendere causa maltempo sono state il Batimarso con le Scuole e il Carnevale in piazza; ne siamo dispiaciuti ma non si poteva fare diversamente.

Quest'anno abbiamo avuto il piacere di festeggiare sotto il nostro tendone con la nostra comunità l'ordinazione di due nuovi sacerdoti, don Manuel e don Carlo, il 5 Giugno e 11 Giugno; sono state due giornate bellissime, piene di gioia, che anno coinvolto tutto il paese e per questo diciamo un Grazie per aver scelto di festeggiare insieme con noi.

Quest'anno stiamo preparando il nostro Presepio Vivente, siamo alla 36 rappresentazione, abbiamo iniziato a metà Ottobre, e siamo a un buon punto di preparazione. Come di consueto siamo chiamati ad esibirci anche fuori, dovremo andare a Venezia l'11 Dicembre e a Padova il 18, davanti alla Basilica del Santo.

Altra festa a cui teniamo molto è la festa delle Associazioni, siamo alla terza; adesso in paese abbiamo una nuova associazione, "DIRE&FARE", molto attiva e preparata in varie attività. Avrete visto la loro presentazione nel Guado di Giugno.

A proposito di questa festa, vorrei dire una cosa. Forse qualcuno non ha ancora capito il senso di questa giornata, a volte qualcuno mi dice: "Io non vengo perché non so cosa fare..." Non c'è da fare niente se uno non vuole! L'importante è trovarci tutti insieme una volta all'anno non solo per conoscerci meglio, ma per esporre problemi che possono esserci e vedere se insieme possiamo superarli aiutandoci.

A Ottobre abbiamo iniziato la Sesta rassegna teatrale che durerà fino a Maggio, presto inizieranno i Corsi di recitazione per bambini.

Noi come Compagnia Teatrale Guadense stiamo preparando una commedia nuova, speriamo di essere pronti per Febbraio.

Ringrazio di cuore i redattori del Guado che come sempre mettono passione e dedizione gratuitamente per la buona riuscita del nostro semestrale (i risultati si vedono!) e chi con cura lo distribuisce alle famiglie della nostra comunità. Mi ripeto, ma è d'obbligo: cercate di sostenere questo periodico non solo moralmente ma anche economicamente, come fanno già alcuni sponsor che ringrazio sempre di cuore...

Colgo l'occasione per porgere a nome mio, del direttivo Pro Loco e del comitato del GUADO i più sinceri auguri di Buon Natale e di un felice Anno Nuovo; un augurio particolare va a Tommasino Giaretta, nostro ex Direttore responsabile ed uno al nostro nuovo Direttore responsabile, Paola Pilotto. Buon Lavoro!

*Il Presidente Pro Loco Guadense  
Giuseppe Morselli*

# MI ME RICORDO

## La vendemmia anni 1950-1960

di Bertilla Valente Donà

La vite d'inverno viene potata, i rami scelti per la nuova produzione vengono legati con dei rametti di salice (le strope) a dei filari già predisposti, con pali di cemento o di legno stagionato, con due-tre fori per potere infilare il filo di ferro necessario ai nuovi tralci, dove possono aggrapparsi con i loro tentacoli e dare vita ad una nuova stagione di grappoli d'uva. La vite è soggetta ad una malattia chiamata "peronospera", allora in quegli anni veniva trattata con calce e "verderame".

Il contadino, in anticipo, portava a casa la quantità necessaria di sassi di calce, poi con la vanga, preparava una buca con i bordi alti, deponeva i sassi dentro, li bagnava e questi a contatto con l'acqua, incominciavano a fumare ed anche a fare un flebile ticchettio e qualche schizzo di calce, se non eri a distanza necessaria, poteva arrivarti addosso.

A noi bambini dicevano di stare lontani da quella buca perché se qualche schizzo di calce ci arrivava negli occhi, saremmo diventati ciechi. Questo poteva succedere perché i sassi erano materia integra, di alta qualità e perciò non avevano subito nessun trattamento di lavorazione. Anche il fiume Brenta qualche sasso di calce lo dava ai carrettieri di quel tempo, che con tanta fatica e costanza curvavano la schiena tante volte al giorno, per la raccolta di ciottoli grossi, normali che servivano agli impresari per le costruzioni di muri a facciavista o recinzioni fatte con tanto buon gusto.

Quando le loro mani nude, incallite e ruvide, raccoglievano qualche sasso di calce, se ne

accorgevano subito, perché una polvere, bianca più del solito, lasciava l'impronta come avessero preso in mano una manciata di farina di frumento.

Il ciclo dell'estate va avanti, l'uva piano piano matura ed arriva il tempo della vendemmia, così l'agricoltore prepara l'attrezzatura per la sua raccolta. Tutti i componenti della famiglia possono partecipare alla vendemmia, è quasi una festa, i grandi parlano a voce alta, i bambini giocano, si rincorrono, aiutano il papà o il nonno a portare le ceste piene d'uva, il loro compito è dare da bere agli assetati.

La loro vivacità li porta ad esaurire le energie, allora la mamma che è sempre attenta, va a prendere la "sporta" (borsa), ed accartocciati con dei fogli di giornale ci sono i panini fatti con due fette di salame stagionato: naturalmente vengono divorati con avidità, sotto gli occhi increduli dei famigliari. Sopra il carro viene sistemata una tinozza molto capiente e a forma rettangolare, "il vetturo"; alla base c'è un foro necessario per la pigiatura, ma per la raccolta dell'uva, viene chiuso bene, altrimenti può uscire il succo che, ammassandosi, fuoriesce.

Quando la tinozza è piena, il contadino va a casa, si lava bene i piedi, arrotola i pantaloni sopra al ginocchio, entra dentro ed incomincia a pigiare l'uva. Questo lavoro lo stanca molto, perché se l'uva è tanta, può durare un'ora e mezza-due; possiamo immaginare la ginnastica delle anche e lo stress dovuto al prurito sulle gambe a contatto con raspi, vinacce e succo.

Intanto sotto la tinozza rettangolare al centro del foro, ne viene sistemata un'altra più piccola e bassa, la "mastea". Qui arrivava soltanto il liquido, vinacce e raspi il pigiatore doveva raccogliarli, riempire i secchi e poi con l'aiuto di un'altra persona, venivano miscelati assieme al succo, in una terza tinozza grande, molto capiente "el tinasso", perché è proprio questa che darà la possibilità agli ingredienti di fermentare, quasi a bollire e dopo tre-quattro giorni il mosto

incominciava a depurarsi e trasformarsi in vino novello. Al secondo giorno di fermentazione, con una cannuccia di gomma fissata ad un'asta di legno, foravamo la superficie di vinacce ed aspiravamo l'aria che c'era dentro, finché arrivava una boccata di mosto dolce, di colore rosso schiumoso, riempivamo una caraffa da due litri in terracotta, "el bocae", e poi con un bicchiere, si gustava quel liquido prezioso genuino, che ti metteva subito allegri. Qualche pezzo di pane-biscotto, cotto sul forno a legna, veniva intinto e gustato con avidità: oggi solo a ricordare mi viene l'acquolina in bocca!

Una piccola quantità di mosto d'uva veniva raccolta in un ramaiolo, il "caliero", con l'aggiunta di zucca e mele cotogne tagliate a pezzettini, fatti bollire assieme per circa tre ore. Andavamo ghiotti nel consumare questo composto ben addensato chiamato "saore". Con questa prelibatezza naturale biologica, venivano riempiti due vasi di terracotta, sembravano anfore, con manici laterali, il coperchio lo faceva il papà ricavandolo da un'asse di legno, con l'aiuto di una specie di compasso per dargli la forma rotonda dell'imboccatura.

Quando il "saore" era freddo, la mamma copriva il vaso con un canovaccio bianco, fresco di bucato, fatto con la cenere, poi il coperchio di legno veniva premuto delicatamente e sopra a questo, un bel sasso grosso, che aveva il compito di tenerlo schiacciato bene, perché meno aria filtrava, più a lungo si conservava. Questo era il sottovuoto che le famiglie potevano permettersi.

Trascorso il tempo di fermentazione, il vino novello viene messo nelle botti già preparate, lavate e posizionate bene. Questo lavoro si chiama "travaso". Due secchi di rame lucido fanno la spola dalla "mastea" sotto il portico, alla cantina nelle botti, lasciando lungo il tragitto un profumo inconfondibile.

Anche questo prodotto è la terra che ce lo offre, purché noi sappiamo rispettarla e difenderla.



# L'ANGOLO DELLA POESIA

## A mio papà

di Rosanna Pedron

Non ricordo la prima volta  
che ho detto papà,  
ma sarà stato bello  
e il ricordo nel cuore avrai tenuto là.

Mi avrai abbracciata  
e, certamente, mi avrai detto:  
"Ripeti ancora,  
che è la cosa più bella  
che sento dire a quest'ora".

Ricordo i Natali di quand'ero piccolina  
e sotto il piatto ti mettevo la letterina.  
Tu di proposito non la vedevi  
ed io ti guardavo mentre sorridevi.

In quella piccola casa tu mi hai insegnato  
quanto è bello amare  
ed essere amato,  
quanto importante è perdonare  
ed essere perdonato.

Tu eri fiero di me  
anche solo se a scuola prendevo un bel voto,  
perché tu eri contento anche con poco.

Mi hai vista diventare donna,  
e senza esitare per la mia strada  
mi hai lasciato andare.

Troppo in fretta il tempo è passato  
e ti ricordo ormai vecchio  
e un po' malandato.

Ricordo come fu  
l'ultima volta che ti ho parlato;  
tu mi hai risposto:  
"Ti voglio bene", tutto d'un fiato.

Poi mi hai sorriso dolcemente  
ed io ti ho dato un bacio delicatamente.

# M<sup>I</sup>ME RICORDO

## Un gesto indimenticabile della maestra "Boscarina"

di Giovanni Allegro

Correva l'anno 1950. Il 31 Gennaio, festa di san Giovanni Bosco, di cui la maestra "Boscarina" di Bressanvido era molto devota, tutti gli alunni della sua classe furono invitati a partecipare alla santa messa in parrocchia.

La messa "usciva" alle ore 6.00 del mattino; i chilometri che io dovevo percorrere a piedi, da casa alla chiesa, erano 3; la puntualità era di rigore: immaginate voi a che ora fu la mia sveglia!

Terminata la messa, per fare colazione e difendermi dal freddo, andai in una piccola stalla che si trovava di fronte alla scuola.

All'orario stabilito, entrai in classe. Dopo la solita prassi, il saluto alla maestra e la preghiera, lei, sapendo del freddo e del fatto che mi era stato impossibile rientrare a casa, mi chiese: "Giovanni, che colazione hai fatto questa mattina?"

"Un pezzo di pane, con fichi", risposi.

E lei: "Adesso vai dalla signora Cogo Caterina in Scalco. Le dici che ti dia una scodella di pane e latte, che dopo passo io per il disturbo".

Feci come lei mi aveva detto e fui servito in tutto, rimanendo stupito per la premura con cui lo fece.

Nel congedarmi la ringraziai per la sua grande accoglienza. In classe con me c'era suo figlio: immagino che lei avrebbe desiderato per lui lo stesso trattamento, se fosse stato nella stessa condizione.

Al mio ritorno in aula la maestra mi chiese come mi ero trovato.

"Bene", risposi e la ringraziai del suo interessamento.

Rientrato a casa, lo dissi ai miei genitori, che a loro volta ringraziarono la maestra e la signora Scalco per il gesto di grande umanità.

Questa era la maestra "Boscarina" dal cuore d'oro.

## I proverbi

Braghe onte, palanche pronte!

Par vènsare na causa ghe voe tre robe:  
avere rason, saverla dire, saverla dare.

Spina de pesselto e pena de oseeto  
mantien l'omo poareto!

Visea piantà da mi,  
moraro piantà da me pàre,  
olivaro piantà da me nono.

Vale de pi' 'na lengoa che sa parlare  
che on molin che sa masenare.

L'osteria ga d'aver:  
pan che canta,  
vin che salta,  
e formaio che cola!

I sbali dei dotori xe coerti dala tera,  
i sbali dei siori xe coerti dai schei.

De trenta l'omo l'è beo,  
de quaranta el fa sarveo,  
de cinquanta el fa la roba,  
de sesanta el fa la goba.

Par star ben ghe vole:  
brodo de galina,  
siropo de cantina,  
bereta in testa,  
e mandar el dotore a far festa!

## La forza dell'amore

In un giorno di pioggia un po' di tempo fa, riordinando vecchi documenti e scartoffie, ho trovato questo racconto e, mentre lo leggevo ho sentito una lacrima scivolarmi sul viso (cose da vecchi). Sicuramente molti avranno già letto questo racconto, ma l'ho trovato davvero bello e ve lo ripropongo:

*"La storia ha inizio tempo fa, quando un uomo punisce sua figlia di 5 anni per la perdita di un oggetto di valore... ed il denaro in quel periodo era poco. Era il periodo di Natale, la mattina successiva la bambina portò un regalo e disse "Papà è per te". Il padre era visibilmente imbarazzato, ma la sua arrabbiatura aumentò quando, aprendo la scatola, vide che dentro non c'era nulla. Disse in modo brusco: "Non lo sai che quando si fa un regalo si presuppone che nella scatola ci sia qualcosa?" La bimba lo guardò dal basso verso l'alto e con le lacrime agli occhi disse: "Papà....non è vuoto."*

*Ho messo dentro tanti baci fino a riempirlo" Il padre si sentì annientato. Si inginocchiò e mise le braccia al collo della sua bambina e le chiese perdono. Passò del tempo e una disgrazia portò via la bambina. Per tutto il resto della sua vita, il padre tenne sempre la scatola vicino al suo letto e quando si sentiva scoraggiato o in difficoltà, apriva la scatola e tirava fuori un bacio immaginario ricordando l'amore che la bambina ci aveva messo dentro."*

Ora che si sta avvicinando il Natale, vorrei augurare a tutti noi di trovare sotto l'albero invece di tanti regali superflui, una scatola piena di baci e di tanto tanto amore.

Baci e amore da poter tirar fuori nei momenti di difficoltà, nei momenti bui della vita.

Tanti auguri di Buon Natale !

**Gianfranco Vanzan**



**SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE**

*L.F. Memoli*





**L'uso del telefonino  
in auto  
può costare  
la vita**

**Art.173/2 Codice della Strada**



# LA GRANDE GUERRA

## La Grande Guerra del soldato Domenico (Ménego) Grazioli

2° puntata

Classe 1888 Matricola 405 - Regg. Mantova Artiglieria a cavallo - Sezione Autisti poi 2° Compagnia Automobilisti in Monza 12° Armata.

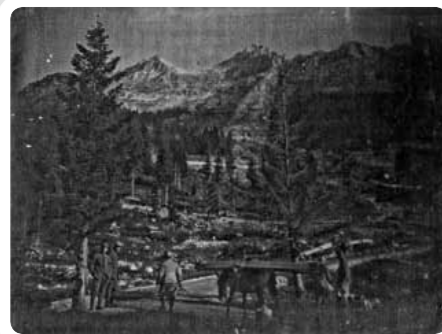
Nel numero 23 del giugno di quest'anno de "Il Guado dell' Antico Mulino", ricordavo che mio nonno, "Paron Menego", era stato autista del fotografo ufficiale della 12° Armata, che presidiava la "Zona Carnia" in

Friuli, fra Peralba e Montemaggiore (ora in Croazia) e aveva raccolto molte foto specie della Val Dogna, Val Raccolana e dintorni di Forni Avoltri.

Queste foto, rimaste in una busta in un armadio per sessant'anni, sono state riscoperte da mio zio Mirco nel 1978, alla morte del padre: probabilmente eseguite con fotocamere a lastre di vetro e con tecnica in molti casi perfetta, si sono quasi tutte ben conservate. La famiglia ha deciso di renderne pubblica una parte in occasione del centenario di una Guerra che ha toccato direttamente non solo i richiamati, ma anche tutta la popolazione di San Pietro in Gu e su cui, credo, sarebbe importante fare una ricerca coinvolgendo tutti gli abitanti e le Associazioni. Le foto di mio nonno, in-

vece, non riguardano il suo paese, ma la Carnia, una zona confinaria, tutt'oggi fuori mano del Friuli, dove vide il Re e il suo Stato Maggiore e conobbe i Friulani che, all'epoca, appartenevano al mondo Austriaco.

Vediamo adesso le foto, divise in due momenti: prima e dopo Caporetto; le prime (1915-17) riguardano principalmente la zona Carnia, le seconde (ottobre 1917-18) la linea del Piave. Complessivamente sono circa 300, in vari formati, comprendono ricognizioni, documentazione di armamenti ed opere militari, vita quotidiana, visite del Re e dello Stato Maggiore, effetti di battaglie, Menego e i suoi commilitoni...



Sella Nevea. casera Larice (m.1479). Sullo sfondo Foronon del Buinz (m.2631) e Modeon



Abbazia di Moggio Udinese (m.332). Accampamento militare con teli tenda Bucciantini



Pian della sega m.685, in Val Raccolana: obice da costa 305 mm. (Era un enorme obice da marina, smontato da una nave e trainato lungo tutto il fronte per impressionare il nemico e i nostri soldati)



Menego, seduto al centro, con l'amico Raimondo Stefani a sinistra, ed altri commilitoni

*Infine, voglio ricordare le didascalie delle foto del numero precedente, che non sono state pubblicate: oltre al foglio matricolare di Menego a pg. 38-39, la foto grande a pg. 38 Strada della Val Raccolana: trainando un pezzo da 149 mm; la foto in basso a pg. 39 rappresenta Menego al volante del suo automezzo con il commilitone ed amico Raimondo Stefani il 22.2.1916 (100 anni fa!) in Val Dogna/Raccolana.*

Domenico Grazioli Jr.  
Cesiomaggiore (BL)  
d.grazioli@libero.it  
24.10.2016.

E' il compleanno di Giorgia. I suoi genitori rientreranno tardi dal lavoro, e così Zia Matilde si è offerta di organizzare il pomeriggio di festa a casa della nipotina e intrattenere i bambini fino all'arrivo degli adulti. Solo allora la bambina spegnerà le candeline: quest'anno saranno sei!

Matilde è un'ottima cuoca e ha già preparato, in gran segreto, una torta che sembrerà un fantastico orto. Sì, un orto, ma di zucchero. Le minuscole zucchine, carote, melanzane, patate e lattuga adagiate sulla superficie saranno una deliziosa scoperta.

La zia sa che i bambini adorano impastare: perché non preparare la pasta frolla insieme? Sotto la sua guida impasteranno, taglieranno con le formine e cuoceranno i biscotti. Già, le formine. Aldo, il papà di Giorgia, ha avuto l'incarico di comprarle. Di forma diversa, mi raccomando, ha sentenziato la zia. Tra le sue attrezzature mancano proprio formine adatte ai bambini: stelle, lune, cuori, animaletti.

Ecco è arrivato il momento tanto atteso; uova, farina, zucchero e burro sono disposti sul piano della cucina. Matilde prepara gli ingredienti e consegna ad ogni bambino una ciotola pronta per l'impasto. Che bello infilarci le dita. La farina si alza in una nuvola leggera che ricade su nasi e capelli. Anche Alessandro, un bambino così "speciale" da apparire sempre distante dalla realtà, si applica coscienziosamente nel lavoro riuscendo però a seminare tutto intorno una quantità incredibile di briciolame.

La festeggiata si dà un gran daffare. Si sente la padrona di casa e dispensa consigli alla sua vicina, Marta. Deve essere la prima volta che qualcuno le permette di impastare e tutto le si attacca sulle dita. C'è più pasta sulle sue mani che nella ciotola!

Alberta, la più piccola del gruppo, non trova di meglio che ciucciarsi le dita per ripulirle dall'impasto. La cucina è un disastro ma il divertimento è assicurato. Tutti ridono cercando conferma della buona riuscita del loro lavoro nello sguardo rassicurante di Matilde. Pian piano ognuno forma il proprio panetto, sotto la guida vigile della zia.

E' il momento di stendere la sfoglia col mattarello. E adesso? Dove sono le formine? Aldo non arriva. Matilde lo cerca al telefono: non risponde. Finalmente suona il campanello: è lui alla porta! E le formine? E' vero, dovevo prenderle...mi sono dimenticato!

L'impasto dei bambini non può attendere e il forno è già caldo. Spiegare loro l'accaduto? Sarebbe una delusione... Matilde trattiene un impeto di rabbia. Questi uomini, pensa tra sé, sono sempre concentrati sul loro lavoro e tranquillamente pronti a delegare il resto alle donne di casa... E adesso? Intanto Aldo è già corso ad abbracciare la figlia.

A Matilde non resta che mettere in moto la fantasia per recuperare qualche oggetto utilizzabile come stampino. Un rapido giro per la cucina ed ecco trovato: mezzo guscio di noce, un bicchiere, una tazzina e, perché no, il suo orecchino a forma di luna! Le formine passano di mano in mano.

Giorgia vuole fare solo biscotti a forma di luna, mentre Alessandro reclama solo per sé il guscio di noce. Matilde riesce a convincerlo che anche i biscotti rotondi saranno buonissimi. Ci siamo. Dal forno esce un profumo delizioso.

Tra un po' si passerà all'assaggio!





# MIGRARE

## Ricordando la Storia

### di Piersilvio Brotto

La prima migrazione dall'Africa dell'*homo erectus* (ominide) è avvenuta un milione e mezzo di anni fa e ha interessato l'Asia e l'Europa. Più recentemente un'altra ondata migratoria, questa volta dell'*homo sapiens* (individui già assai simili a noi), dall'Africa sub sahariana ha riguardato l'Asia (circa 70-75.000 anni fa), l'Australia (60.000 anni fa), poi l'Europa (40.000 anni fa) e infine l'America (non prima di 25.000 anni fa) attraverso la Beringia, una striscia di terra tra l'estremità orientale dell'Asia e l'Alaska, rimasta emersa tra 25.000 e 10.000 anni fa. Perciò noi Europei, di razza 'ariana' o giù di lì, siamo discendenti di emigrati africani!

Di pagine sulle migrazioni, da Sud, da Est e da Nord, sono ricchi i nostri manuali di Storia. Qui ricordiamo solo gli spostamenti, verso l'Italia, dei Liguri, dei Siculi, degli Italici e degli Etruschi, degli Ebrei dalla Mesopotamia alla Palestina, dei Fenici e dei Greci all'interno del Mediterraneo, e, in tempi più recenti, le cosiddette 'invasioni barbariche', cioè le migrazioni di intere popolazioni (guerrieri e le loro famiglie). A titolo di esempio, ne citiamo solo alcune: gli Unni di Attila (452 d.C.), i Vandali, i Visigoti, gli Ostrogoti, i Franchi, i Longobardi, gli Angli, i Sassoni, gli Alemanni, i Vichinghi, gli Ungari, ma anche i Turchi, dalla Siberia all'attuale Turchia.

Dopo le scoperte geografiche, dal 1500 fino al 1950 circa, furono gli Europei che emigrarono verso le Americhe, l'Australia, il Sud e il Nord Africa. Riportiamo alcuni dati che riguardano noi Italiani: oltre 20 milioni di migranti in un secolo, dall'Indipendenza (1860) al 1960.

Le destinazioni dei nostri connazionali : Sud America (soprattutto Argentina, Brasile e Venezuela), Nord America (Stati Uniti e Canada) e Australia, nei primi 100 anni dall'Unità d'Italia; Svizzera, Francia, Germania, Belgio, Inghilterra..., dopo la Seconda Guerra Mondiale. Motivo dell'espatrio: "catar fortuna!"

Ma torniamo agli Europei: non contenti di avere schiavizzato e quasi sterminato le popolazioni indigene (gli Amerindi) del Nuovo Mondo appena 'scoperto', cominciarono a importare gli Africani, per farli lavorare nelle miniere o nelle piantagioni delle loro colonie, andandoli a catturare o a comprare lungo le coste africane occidentali, in particolare del Senegal e del Golfo di Guinea. I protagonisti di questo commercio: Spagnoli e Portoghesi, ma anche Inglesi, Francesi, Olandesi, Danesi e Svedesi.

Gli storici calcolano che gli Africani 'emigrati' con la forza siano stati fra i 9 e i 12 milioni e che i morti per malattie e stenti durante la traversata dell'Atlantico o durante la schiavitù siano stati circa 4 milioni.

Queste cifre fanno impallidire quelle attuali: duecentomila Africani che ogni anno sfidano il Mare Mediterraneo su barconi fatiscenti (e dei quali alcune migliaia muoiono affogati!) appaiono bazzecole, a qualcuno!

Ma perché vogliono venire via dalla loro terra, sfidando la morte nel deserto, la cupidigia priva di scrupoli dei mercanti-trafficienti-traghettoni-speculatori e l'ostilità dei loro "lontani parenti" europei, che vorrebbero respingerli con le brutte?

Amadou Danso, uno dei tanti giovani richiedenti asilo arrivati nel nostro Paese, il 5 Dicembre 2014 così si esprime davanti al folto pubblico presente nella Biblioteca di Sandrigo:

*"Sono molto contento di essere stato invitato qui, perché so che molti di voi che sono qui non capiscono perché noi siamo qui, quindi sono felice di spiegarvi alcune cose sul perché noi siamo qui."*

*Come sapete, veniamo dall'Africa, dal Gambia, uno Stato molto piccolo nell'Africa occidentale vicino al Senegal.*

*Abbiamo svariati motivi: qualcuno ha problemi sociali; qualcuno ha problemi politici; qualcuno è perseguitato: Quindi è molto difficile per noi avere il diritto di reclamare quello che vogliamo fare per la nostra vita. Abbiamo diversi motivi per migrare. (...)*

*Abbiamo dovuto fare questo viaggio perché abbiamo bisogno di salvare la nostra vita, abbiamo bisogno di vivere una vita migliore e abbiamo tutti il diritto di farlo. (...)*

*Il Gambia è praticamente circondato dal Senegal. Quindi se vuoi uscire dal Gambia devi passare per il Senegal. Poi dal Senegal, come potete vedere dalla freccia, siamo passati al Mali. Poi dal Mali al Niger, poi dal Niger alla Libia. (...) Ho viaggiato con altre persone: alcune sono ancora là, altre non so dove siano. Ma parlando della Libia, tutti sappiamo che è in una situazione di emergenza ed è stato molto difficile per noi stare là: è un Paese molto difficile, ci sono armi ovunque nelle città; chiunque ha un'arma, quindi è stato molto difficile. Mentre ero in Libia ad un certo punto ho deciso: "Devo andarmene da questo Paese. Devo tornare da dove sono venuto". Ma a quel punto la situazione in Libia era che andare avanti era più facile che tornare indietro. Era stato un viaggio molto lungo: nella mia percezione dal Gambia alla Libia erano 40 mila chilometri.*

*Era giunto il momento per noi di attraversare il Mar mediterraneo. Era una situazione molto rischiosa, ma dovevamo attraversarlo in ogni caso. In Libia c'è questo tipo di trasporto, di traffico di umani. E' così che funziona. Devi pagare per andare con un gommone; è una barca molto leggera e molto pericolosa. (...) Siamo salpati dalla Libia alle 4 della mattina. Abbiamo navigato 6,7 o forse 8 ore.*

*Poi nel pomeriggio abbiamo visto la nave di salvataggio "Napoli". Ma prima di vedere la scialuppa di salvataggio abbiamo avuto problemi al gommone: si era bucato e si stava sgonfiando, l'acqua entrava e avevamo perso la direzione. Da quel momento potevamo morire tutti. (...) Se non fosse stato per la Guardia costiera saremmo annegati tutti"(...)*

Le testimonianze, come quella di Amadou, possono aiutare a capire le cause immediate, personali, dell'emigrazione africana, ma ci sono anche le cause 'remote', molto più importanti. Non si può ignorare, infatti, che Stati europei, come l'Inghilterra, la Francia, la Spagna, il Portogallo, i Paesi Bassi, la Germania, il Belgio e in ultima anche l'Italia, nel XIX e XX secolo, trasformarono immensi territori africani in vere e proprie colonie, da sfruttare sistematicamente, esportando le loro ricchezze, costituite da materie prime (minerali, legname, ecc.) e da prodotti agricoli, dopo avere introdotto la monocultura nelle piantagioni (degli arachidi, del cacao, della frutta esotica,...). Agli Africani sono rimasti spesso i terreni marginali, poco produttivi e talvolta colpiti dalla desertificazione, oltre che l'atavica arretratezza tecnica.

La prolungata presenza nostrana da "civilizzatori" ha innanzitutto disarticolato i vecchi equilibri tribali e le primitive organizzazioni sociali di molte popolazioni e ha poi "completato l'opera", ammaliando le nuove generazioni con i nostri sofisticati prodotti tecnologici e il nostro consumistico stile di vita.

Queste sono le premesse: a ciascuno di noi il compito di tirare le debite conclusioni, teoriche e pratiche.

## Ragazze in corriera

di **Marta Malengo**

Sono quasi le sette di sera, è buio, fa freddo e siamo tutti stanchi.

La ragazza alla fermata si sbraccia, ma la strada è poco illuminata e l'autista non riesce a vederla. A dire il vero non la vedo nemmeno io, immersa in chissà quali pensieri dopo una lunga giornata di lavoro. Se ne accorge solo una signora, molto più attenta di me, e segnala subito quella presenza solitaria.

La corriera si ferma dopo una curva, ma la ragazza nell'oscurità dell'inverno non può scorgersela. Una frazione di secondo e l'autista non ha dubbi: "Io torno indietro", dice. E tornare indietro significa perdere tempo, ripercorrere le strade del centro nell'ora di punta, forse rientrare a casa più tardi. Tutti hanno molta fretta, ci sono un paio di rotatorie sempre intasate dal traffico e non ha nemmeno la certezza assoluta che quella ragazza esista, eppure l'uomo non esita un momento. Ingrana la marcia e via.

Pochi minuti e la ragazza spunta davvero: infredolita in un giaccone chiaro, lo zainetto coi libri, il cellulare all'orecchio. Immagino la conversazione: "Mamma, ho perso l'autobus! Quello dopo passa fra un'ora e mezza, il posto è brutto, come faccio a tornare?"

Quando sale ha un sorriso pieno di gratitudine e sorpresa, non le sembra vero. Se non l'avessi visto coi miei occhi, non ci avrei creduto nemmeno io. In oltre vent'anni di esperienza da pendolare sui



mezzi pubblici mi è accaduto di tutto – e intendo davvero di tutto. Contro ogni rispetto reciproco, contro ogni ragionevole buon senso.

Non certo un bel biglietto da visita per il genere umano. E pensare che invece basterebbe così poco. Pochi istanti per tornare indietro a recuperare quello che hai perso, una delle rare volte in cui la vita ti concede di farlo.

A te, di cui non so nemmeno il nome, a te che quella sera ti sei fermato e senza aspettare un secondo sei tornato indietro, vorrei dire grazie. Per il tuo gesto altruistico e gratuito. Perché sono rientrata a casa con il cuore più leggero. Ma soprattutto perché, nella banalità quotidiana in cui troppe cose ci sfuggono, hai acceso un po' di speranza in più.

*Dedicato a tutti i pendolari guadensi e in particolare alle "Ragazze della corriera", donne forti e speciali, mie compagne di viaggio ogni giorno per tanti anni: voi sapete chi siete!*



**OTTICA CADORE**

Facebook

SAN PIETRO IN GU  
TEL: 049.5992119

COLAZIONI - RISTORANTINO  
APERITIVI - MUSICA  
BRUSCHETTERIA - PANINERIA

**ottoelmezzo**

GOURMET & DRINKS

PIAZZA G. PRANDINA, 9 - SAN PIETRO IN GÙ TEL. 049 9455729  
INFO E PRENOTAZIONI 393 9210607  
FACEBOOK: OTTO E MEZZO CAFÈ

L'ARTE DELLA BONTÀ

**BREMA** Pasta Fresca...  
a portata di mano

RAVIOLI  
TORTELLINI  
PASTA FRESCA  
CON RIPIENI VARI  
anche prodotti BIOLOGICI

**SPACCIO APERTO**  
orario di apertura: da martedì a sabato dalle 9.00 alle 12.00

S. Pietro in Gu • via Fornace, 20 • Tel. 049 9455077 • info@pastabrema.it

**VEBRE**

CAME  
INSTALLATORE AUTORIZZATO

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI - INDUSTRIALI  
AUTOMAZIONI - SISTEMI DI SICUREZZA TV CC

VEBRE Srl - 35010 S. PIETRO IN GU (PD)  
Via Cavour, 60 - Tel. e Fax 049 5991446  
www.vebre.com - E-mail: info@vebre.com  
Fabio 348 3888758 Antonio 339 4521710

**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

**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

**casa Cason**  
dal 1957

A Natale un regalo genuino: i salumi di Casa Cason

**casa Cason**  
dal 1957

www.cesti-regalo.casacason.it - noi@casacason.it - Telefono: +39 049 94 55 262

L'arte di fare i salumi viene da lontano, da molte fette fa.

**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)

# LA GRANDE GUERRA

## Le portatrici carniche

di Guerrino Pilotto

Si era seduta ai bordi del sentiero per concedersi un piccolo riposo dopo aver scaricato la gerla da un pesante carico di munizioni. Era con la sua inseparabile amica Rosalia di Cleulis.

Un cecchino austriaco, appostato a circa 300 metri, la colpì a morte a Malpasso di Pramodio, sopra Timau. Era il 15 febbraio 1916. Maria Plozner Mentil cessava così di vivere a 32 anni.

Fu l'unica morta in servizio delle portatrici carniche. Ebbe un funerale con gli onori militari, presenti tutte le sue compagne, e fu seppellita a Paluzza.

A lei, unica donna in Italia, fu intestata una caserma degli alpini, quella di Paluzza.

A lei, anima e guida del gruppo, e a tutte le portatrici è intitolato il monumento di Timau, inaugurato nel 1992.

Ma chi sono le *portatrici carniche*? Cosa hanno fatto di così importante per meritarsi parole di stima e riconoscenza da parte del generale Leguio, comandante del settore Carnia durante il 1° conflitto mondiale?

La storia delle portatrici carniche si colloca tra l'agosto del 1915 e l'ottobre 1917, rotta di Caporetto. In quel periodo l'esercito italiano in Carnia e in Val Fella teneva schierato il XII Corpo d'Armata con una forza di 10-12 mila uomini.

Essi dovevano essere vettovagliati ogni giorno, riforniti di munizioni, medicinali e attrezzature varie che si trovavano nei depositi militari e magazzini a fondo valle. Le uniche strade disponibili per raggiungerli erano mulattiere e, più in alto, ripidi sentieri scavati nella roccia. Il trasporto dei materiali a spalla era l'unico possibile. Per non sottrarre militari alla prima linea senza danneggiare l'efficienza operativa, il Comando Logistico della zona e quello del Genio furono costretti a chiedere aiuto alla popolazione civile. A casa c'erano solo donne, vecchi e bambini. Molte donne accettarono

di collaborare con i Comandi Militari. "Anin", dicevano "senò chei biadaz a murin encje di fan". (Andiamo, altrimenti quei poveretti muoiono anche di fame).

Venne così costituito un Corpo di ausiliarie, formato da donne di età compresa tra i 15 e 60 anni, con una forza pari a quello di un battaglione di circa 1000 uomini: nasceva così il Corpo delle portatrici carniche. Furono munite di un libretto personale di lavoro sul quale i militari addetti ai vari magazzini segnavano le presenze, i viaggi compiuti, il materiale trasportato in ogni viaggio; furono anche dotate di un bracciale rosso con sopra stampigliato il numero del libretto e l'indicazione dell'unità militare per la quale lavoravano.

Per ogni viaggio ricevevano il compenso di lire 1,50 (circa 3,50 euro attuali).

In caso di emergenza dovevano essere reperibili giorno e notte.

Si presentavano all'alba di ogni giorno presso i magazzini di fondo valle per caricare le loro gerle di granate, cartucce, medicinali e viveri vari. Il peso a pieno carico poteva raggiungere anche i 40 kg.

A gruppi di 15-20 camminavano per ore arrampicandosi su ripidi sentieri superando dislivelli anche di 1000 metri. Scaricato il materiale ritornavano a valle portando i messaggi che gli alpini mandavano alle famiglie, i vestiti da spidocchiare e da lavare, e, qualche volta, anche i feriti o i morti caduti sulla

linea del fronte.

Possiamo ben comprendere i rischi che correvano e le difficoltà che incontravano.

Tre di loro rimasero ferite: Maria Muser Olivotto, Maria Silverio Matiz e Rosalia Primus tutte cittadine di Paluzza. La più sfortunata fu Maria Plozner Mentil. Il 1 ottobre 1997 il presidente Oscar Luigi Scalfaro salì fino a Timau per conferire alle ultime portatrici rimaste in vita la medaglia d'oro al valor militare. E il 31 dicembre nel messaggio di fine anno così le ricordò: "Ho portato la croce di cavaliere di Vittorio Veneto a ciascuna. Mi tremava la mano nel momento in cui cercavo di sistemarla al petto di queste donne." Io ebbi modo di vederne alcune a Udine, durante la festa nazionale degli alpini del 1974, sfilare fiere con i reduci di guerra.

Sulle loro spalle curve per l'età portavano ancora la gerla e sembrava dicessero: "Anche noi siamo state protagoniste di questa storia."



## Anche l'Arte mantiene viva la nostra Fede

di Vittorio Luisotto

Nella nostra chiesa, entrando dalla porta principale, lo sguardo si posa subito sui tre affreschi che campeggiano nel catino absidale.

Il primo a sinistra raffigura la Madonna sotto la croce che indica la figura al centro del Cristo risorto. Al centro Cristo si alza imperioso dalla tomba, portando il vessillo del trionfo sulla morte. A sinistra troviamo la figura di san Lorenzo, che alzando le braccia, si abbandona al supplizio della graticola.

Quello che non possiamo fare a meno di notare, nel riquadro a sinistra, è una infiltrazione di umidità che ha sbiancato parte dei colori, compromettendo seriamente l'affresco.

Quando sono stati realizzati gli affreschi dal pittore Bepi Modolo, nel 1959, ricordo che il cappellano don Nilo mi aveva esposto le difficoltà burocratiche e tecniche nel tamponare i rosoni che erano dove ora si trovano i riquadri laterali, poiché modificavano il prospetto originario dell'architettura.

### Carpenteria

# VANZAN<sup>snc</sup>

di Vanzan Angelo & C.

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



L'architetto progettista della chiesa, Gerardo Marchioro, aveva giustamente pensato quegli "oculi" per raccogliere la luce ad est, per dare un contributo sostanziale all'illuminazione dell'abside sottostante.

Il tamponamento dei fori si è reso necessario per poter realizzare i tre riquadri, secondo il programma iconografico di tutto il ciclo di affreschi che mons. Bortolo Castegnaro aveva concordato con il pittore. Ricordo che il cappellano don Nilo, in quel tempo, mi parlava delle difficoltà burocratiche, già allora, per avere il permesso di tamponare gli oculi. Nell'operazione di tamponamento, si decise allora di lasciare le vetrate esterne, in modo da non compromettere l'impianto esterno dell'abside. Quelle vetrate sono state poi rimpiazzate nel 1987, in occasione della sostituzione quasi totale delle finestre dell'edificio.

Nel tempo però, a causa degli agenti atmosferici e delle escursioni termiche stagionali, è venuta meno la tenuta dei telai sulla parete, permettendo l'infiltrazione di pioggia, che su quel lato, a nord est, batte su tutta la parete.

Ora si pone il problema di intervenire con una certa urgenza, anche perché c'è il pericolo che il danno si propaghi.

Il tempo di crisi che stiamo vivendo certamente non facilita il reperimento dei fondi necessari per il restauro, ma credo che dobbiamo tutti pensare che è necessario salvaguardare lo straordinario valore artistico e dottrinale di questo ciclo di affreschi. Io credo che il valore simbolico di queste tre raffigurazioni sia particolarmente significativo per la nostra fede. Il Cristo risorto è l'epilogo di tutta la storia biblica e della fede di ciascuno di noi. E' nel Cristo risorto che poniamo tutta la nostra speranza e tutta la nostra vita. Maria sotto la Croce non è piegata dal dolore, ma alza la mano, in un cenno di preghiera, e china la testa di fronte al mistero svelato che ha sempre serbato nel suo cuore. Lei è in piedi, sorretta dalla sua fede totale. L'uomo alla sua destra è in ginocchio e si copre il volto con le mani, nella disperazione. L'uomo non condivide con Lei la consolazione e la certezza della Fede. E' un chiaro insegnamento a tutti noi, talvolta piegati dalle vicende della vita, incapaci di restare in piedi, di guardare avanti, con speranza.

San Lorenzo è raffigurato con la stessa dignità di Maria. La sua solenne e monumentale presenza, è chiaro segno della sua fede. Anch'egli alza le braccia, antica immagine della preghiera. Anche lui, nella vicinanza del martirio, guarda verso il Risorto, perché è certo che dopo la morte parteciperà allo stesso destino. Non lo turbano le fiamme alle sue spalle, tanto meno la graticola sorretta dal suo aguzzino, attonito di fronte a tanta compostezza. Quale sublime messaggio, quale straordinario insegnamento!



## L'amore nascosto

di Mariangela Silvello

*Un amore nascosto  
è qualcosa di grande.*

*È ridere per niente,  
senza che chi guarda sappia perché.*

*Un amore nascosto  
è fatto di incontri segreti,  
di attimi rubati alla notte.*

*Un amore nascosto  
è correre incontro con emozione  
a chi sai sta aspettando solo te.*

*Un amore nascosto,  
è fatto di sogni proibiti,  
di desideri lontani nel tempo,  
di messaggi scritti e già cancellati,  
ma sapendo di essere insieme  
negli stessi pensieri.*

*Un amore nascosto,  
è uno sguardo, una carezza, un sorriso,  
che nessuno può neanche immaginare  
cosa fanno al tuo cuore.*

**Lucatello  
Farmacia**

**San Pietro in Gu**

Consiglio  
Salute  
Professionalità

- Auto analisi del sangue ed ECG
- Noleggio ausili sanitari
- Consigli dietetici personalizzati
- Foratura orecchio
- Test intolleranza alimentari



CLINICA DENTALE



**Ci prendiamo cura  
del tuo sorriso.**

Dedichiamo grande attenzione al benessere della persona, a partire dalla bocca, dalle sue funzioni e dalla sua estetica. Per questo, ogni volta che vi accomodate sulle nostre poltrone, facciamo di tutto per farvi sentire a vostro agio, sereni e rilassati.

È questa, per noi, la vera eccellenza.  
**L'eccellenza è farvi dimenticare che siete dal dentista.**

**Fissa il tuo appuntamento**  
0444 355 105

**Poliambulatorio OR.O**

via Ca' del Luogo, 8/H  
36050 Bolzano Vicentino (VI)  
www.poliambulatoriooro.it

Seguici anche su:



Partner di

**AQUA**  
Cliniche dentali  
per eccellenza

www.clinicheaqua.it

## Bici...bici...e solo bici

di Antonio (Toni) Munari

La bicicletta, senza dubbio il più popolare mezzo di trasporto nella storia, è una delle più grandi invenzioni dell'umanità.

Il primo prototipo di bicicletta, la "draisina" fu inventata nel 1817.



Era costituita da due ruote da carrozza in legno allineate, una panca in legno su cui ci si metteva a cavalcioni e un rudimentale sistema di sterzo. Sulla draisina non si pedalava. La si metteva in movimento spingendosi o remando con i piedi sul terreno; in discesa o quando si era presa velocità, si sollevavano i piedi da terra.

Era qualcosa di inedito. Nessuno prima aveva installato due ruote in linea su un telaio e fatto uso del precetto fondamentale della bicicletta: tenersi in equilibrio sterzando. All'epoca si pensava che senza appoggiare i piedi per terra si sarebbe caduti. La draisina insegnò all'uomo che è possibile stare in equilibrio su due ruote allineate se, e solo se, si può sterzare.

Una delle grandi domande senza risposta della storia del ciclismo è la seguente: perché, quando la tecnologia che rendeva possibile realizzare la draisina esisteva da almeno 3500

anni, ci volle tanto tempo per inventarla? Un'ipotesi è che nessuno credeva che si potesse davvero stare in equilibrio su due ruote in linea. E' possibile che lo stesso Drais ci fosse arrivato per caso. Forse aveva previsto di poter stabilizzare la macchina facendo un uso quasi costante dei piedi. Solo dopo averla costruita, mentre scendeva veloce da un colle, sollevò entrambi i piedi da terra e si rese conto che poteva ottenere lo stesso risultato con l'aiuto del meccanismo di sterzo.

Oggi saper andare in bicicletta è una cosa che si dà per scontato, in parte perché pensiamo che sia facile (una volta imparato non lo si dimentica più) e in parte perché nella stragrande maggioranza dei casi impariamo a farlo da piccoli. Non è sempre stato così. Nel corso della storia della bicicletta, gli adulti hanno frequentato "scuole di guida" per imparare a tenere in equilibrio il veicolo, come facciamo noi oggi per imparare a guidare l'automobile.

Il successivo salto evolutivo importante per la bicicletta avvenne a Parigi negli anni Sessanta dell'Ottocento: alla ruota anteriore della draisina furono applicate pedivelle e pedali rotanti. Nasceva il "velocipede". Tra il 1868 e il 1870 entrambe le sponde dell'Atlantico furono contagiate dalla moda del nuovo veicolo, la "velocipedemania".

Da allora di strada la bicicletta ne ha fatta tanta...e ai nostri giorni non viene più utilizzata solo come mezzo di trasporto.

Si usa la bicicletta per andare al lavoro in modo ecologico, (qualche volta per lavoro: i corridori professionisti), per tenersi in forma, per lasciarsi inondare di aria e di sole, per fare la spesa, per scappare dal mondo, per gustare la sensazione di pedalare con gli amici, per mantenersi sano di mente, per divertimento, di tanto in tanto per fare impressione su qualcuno...

Grazie bici...cara bici.

## M<sup>I</sup>ME RICORDO

### Ricordo del nonno paterno Florindo Passarin

Bassorilievo  
in legno di  
Dante Alighieri

di Florindo Passarin

Non l'ho conosciuto il nonno paterno, perché è morto nel 1937 ed io sono nato nel 1944, ma ho avuto molte informazioni sulla sua vita da mio padre Orazio e da mia madre Maria. Il nonno era nato a S. Pietro in Gu' nel 1872, faceva il falegname, era molto legato al poeta Dante Alighieri e alla Divina Commedia.

Mio padre mi ha sempre detto che la conosceva tutta a memoria.

Infatti io possiedo la splendida edizione illustrata dal famoso incisore Gustavo Dorè edita nel 1894, studiata a memoria da nonno Florindo. (vedi foto pag. successiva)

Teneva questo libro talmente bene da rinforzare gli angoli delle copertine con la lamiera perché non si deteriorasse.

Frequentava in quegli anni, di inizio XX secolo, il farmacista ed il veterinario del paese e nelle loro frequentazioni dopo un buon bicchiere di vino citava a mente passi della "Divina".



Particolare porta principale chiesa



Amava così il sommo poeta da farne fare, si dice, dall'amico farmacista appassionato intagliatore ligneo, una pregevole scultura che teneva sempre appesa nel suo studiolo, dove si dilettava a leggere la sua opera preferita. (vedi foto pag. successiva)

Ha pure commissionato ad un artigiano, forse di S. Pietro in Gu, un piccolo busto in gesso del suo amato poeta. (vedi foto pag. successiva)

Esercitava la sua attività di falegname nel laboratorio in Piazza Prandina dove siamo nati io, tre sorelle ed un fratello, per capirci a destra di Palazzo Rizzetto.

Teneva nel suo laboratorio il carro funebre e quando veniva usato era trainato da quattro cavalli bardati in nero da funerale.

Monsignor Castegnaro, arciprete di S. Pietro in Gu dal 1905 al 22 febbraio 1961, data della sua morte, fortemente convinto della necessità di una chiesa più grande, ha commissionato a nonno Florindo, assieme alla ditta Rossato, la porta principale, le laterali ed anche le parti lignee delle cappelle. (vedi foto sotto)



Porta principale chiesa

Questo nuovo edificio è stato inaugurato il 15 agosto 1937, come indicato nel sagrato in ciottolato di sassi antistante la chiesa, da mons. Rodolfi vescovo di Vicenza.

Il nonno non ha avuto il piacere di partecipare a quella importante cerimonia essendo deceduto due mesi prima, il 05/06/1937.

Ricordo come in famiglia qualche volta mio padre citasse a mente l'incontro con Beatrice che dice a Dante; **"io son Beatrice, che ti faccio andare: vengo di loco, ove tornar desio; amor mi mosse, che mi fa' parlare"**.

Oppure; **" come sa' di sale salire e scendere le altrui scale"**, in riferimento ai molti anni che il poeta, esiliato da Firenze, aveva vissuto presso varie Signorie dell'Italia. Mio padre questi versi li ha imparati dal nonno che forse anche lavorando decantava dei passi della "Divina".



Foto del nonno Passarin Florindo con nonna Teresa

Questi sono i ricordi del nonno, tramandati dai miei genitori, una memoria storica importante che non è bene cada nell'oblio. (vedi foto a sinistra)

Per concludere, il capolavoro dell'Alighieri è studiato in tutto il mondo, e tutti abbiamo apprezzato la performance televisiva di Benigni, di qualche anno fa, che ha citato a mente l'opera completa.

Ricordo alle giovani generazioni che la cultura è sempre stata e sempre sarà un bagaglio importante per una persona, ed è quella che il più delle volte fa la differenza anche nei colloqui per la ricerca di lavoro.



Divina commedia edizione 1894 illustrata da Gustav Dore'



Scultura in gesso di Dante Alighieri



**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](http://www.algirasole.com)

**BIRRERIA PIZZERIA DER PLATZ**

- 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](http://www.derplatz.it) - [info@derplatz.it](mailto:info@derplatz.it)

**StudioTODESCAN**  
di Todescan Rag. Giansandro

Consulente Aziendale - Revisore Legale

35010 San Pietro in Gu - PD  
Via Vitt. Emanuele, 7  
Tel. 049 5991280 - Fax 049 9455423  
email: [segreteria@studiotodescan.net](mailto:segreteria@studiotodescan.net)

CICLI **BIASI** CAR  
Via Marconi, 56 - S.S. Postumia 53  
**S. Pietro in Gu' (PD)**  
[www.biasi.org](http://www.biasi.org)  
e-mail: [biasicar@biasi.org](mailto:biasicar@biasi.org)  
Tel. **049 599 20 52**

Rivenditore Autorizzato COLNAGO • BIANCHI  
BICICLETTE  
Corsa - Mountain Bike - Sport con assistenza tecnica

ABBIGLIAMENTO Tutto per il ciclista  
ATTREZZI GINNICI

**ROTOGAL** di Gallo Angelo & C. s.n.c.

Produzione Nastri Adesivi Neutri e Stampati

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

**SOLUNET**

- ASSISTENZA COMPUTER PER AZIENDE E PRIVATI
- SERVER E RETI INFORMATICHE
- SICUREZZA INFORMATICA
- CENTRALINI TELEFONICI VoIP
- SITI INTERNET

Via Marconi, 42 - S.S. 53 Vicenza-Treviso - 35010 San Pietro in Gu (PD)  
+39 049 9455211 info@solunet.it www.solunet.it

**CARTOTECNICA VENETA SPA** FLEXIBLE PACKAGING SOLUTIONS

# LA GRANDE GUERRA

## Nonno e papà nella Grande Guerra

di Sergio Neddi

Il nonno paterno si chiamava Giusto e viveva a Trieste. Al tempo questa città faceva parte dell'Impero austro-ungarico, quindi mio nonno e mio padre erano austriaci a tutti gli effetti. Nel marzo del 1914 Giusto aveva perso la moglie, stroncata (pare) da una polmonite. Mio padre (Egidio, nato nel 1911) non aveva ancora compiuto 3 anni. Nel giro di qualche mese (agosto 1914) Giusto è stato richiamato per partecipare alla guerra del '14-'18 (ricordo che l'Austria entrò in guerra il 28 luglio 1914). Era necessario che qualcuno si prendesse cura di mio padre, così ci pensò il nonno Antonio (mio bisnonno). Era l'unico della famiglia rimasto a casa, visto che gli altri fratelli di Giusto, che vivevano ancora con Antonio, erano pure stati richiamati alle armi, ma non mi è dato sapere su quale fronte.

Inizialmente pensavo in Galizia (Europa dell'Est, da non confondere con l'omonima regione della Spagna), infatti la maggior parte dei triestini è stata mandata a combattere lì, sul fronte russo, in una regione compresa fra Polonia ed Ucraina. Dalle liste di leva però è emerso che doveva essere impegnato sul fronte italiano, quindi dovrebbe aver combattuto contro gli Italiani.

Comunque sia vi racconto un episodio di guerra, l'unico che mio fratello ed io ci ricordiamo.

Giusto era meccanico ed in guerra aveva il ruolo di "meccanico dei pezzi". I pezzi in questione erano quelli di artiglieria e penso anche armi in genere della cui manutenzione era responsabile. Fatto sta che aveva un capanno con ricambi ed attrezzature che facevano gola a molti. Doveva quindi guardarsi sia dal nemico che... dall'"amico" per evitare furti di materiale. Per tenere meglio d'occhio l'ambiente aveva preso l'abitudine

di dormire dentro questo capanno, ma una notte una bomba lo colpì, disintegrandolo. I suoi commilitoni, una volta accorsi, tornarono ai loro posti sconsolati: tra i pochi resti non c'era traccia di Giusto, evidentemente sbriciolato assieme alla struttura. Erano quasi spaventati la mattina quando inaspettatamente lo videro ricomparire: di primo acchito pensarono ad un fantasma. Invece era lui, sano e salvo: quella sera non se l'era sentita di rimanere lì, avvertiva il bisogno di uscire, così aveva lasciato il capanno ed era andato a dormire altrove. Scherzi del destino.

Racconto qui velocemente alcune cose che riguardano mio padre e che sono emerse dalla memoria mia e di mio fratello.

Mio padre, come la maggior parte dei triestini, parlava in dialetto oppure in italiano e non capiva nulla di tedesco, però la scuola era bilingue: si insegnava sia italiano che tedesco, dopotutto si era in Austria. Mio padre raccontava che in un compito aveva scritto che "la luna quadrata suonava il tamburo". Non è dato sapere cosa intendesse scrivere in realtà, ma decisamente non era tagliato per le lingue.

La Grande Guerra vide numerosi prigionieri russi arrivare in città. Furono messi a lavorare nelle opere pubbliche. Mio padre raccontava che uno di essi gli fece un cavallino di legno che gli piaceva tanto.

Mio padre era affascinato dagli aerei. Ne vedeva tanti che passavano a bassa quota per ricognizione o bombardamento durante la guerra e cercava di prenderli, ma non ci arrivava. Il nonno Antonio gli fece così un gancio in filo di ferro. Mio padre correva e tendeva il braccio il più in alto possibile ma non riusciva ad agganciarli, ed il nonno gli ripeteva che doveva tendersi di più per poterli raggiungere.

Durante la guerra passavano eserciti di tutti i tipi che parlavano sempre lingue incomprensibili, per cui a mio padre sembrava normale non riuscire a capire ciò che dicevano. Al termine della guerra sono arrivati i militari italiani. E mio padre: "Nonno, perché i soldati italiani parlano come noi?"

## Il lombrico

A cura di Loris Bartolomei e Orietta Zaupa

Nel 1881, un noto naturalista scriveva: «I lombrichi sono un aratro naturale. Dubito ci siano molti altri animali che abbiano giocato un ruolo così importante nella storia del pianeta come i lombrichi. Rimescolando quei pochi centimetri di terriccio che ricoprono il pianeta, lo fertilizzano trasformandolo in humus» (Charles Darwin).

Si tratta di un raggruppamento di "vermi" che comprende più di 700 specie dai colori e dalle dimensioni differenti; quasi tutti però "scivolano" tra gli strati superficiali del terreno dove si accumula materiale organico del quale si nutrono.

Le "gallerie" che scavano permettono al terreno di diventare più soffice, leggero e fertile poiché acqua e aria raggiungono meglio le radici delle piante; un altro vantaggio deriva dall'humus (quei piccoli caratteristici cumuli che si osservano dopo il loro passaggio) che depositano dopo avere digerito le sostanze organiche che, insieme alla terra, ingurgitano.

Il loro corpo, a seconda della specie di appartenenza, presenta un numero di metameri differente che va dai 110 ai 180; il metamero è l'unità che compone l'animale e sono tutti uguali tranne quello apicale e quello caudale.

Da adulto presenta una regione ispessita, generalmente più chiara, detta clitello, che viene utilizzata



nella fase riproduttiva. È un ermafrodita incompleto ovvero, pur possedendo i due organi maschile e femminile, necessita di un accoppiamento durante il quale i due partners si scambiano il materiale genetico e lo utilizzano per compiere così una doppia fecondazione.

Il lombrico non ha polmoni ma respira ossigeno assorbendolo attraverso tutto il corpo.

I lombrichi studiati in cattività hanno evidenziato una totale mancanza di ossidazione; questa mancanza di invecchiamento ha indotto gli scienziati a credere che, in condizioni ideali, il lombrico potrebbe vivere in eterno.

Tra i primi a studiare questo animale fu il noto scienziato Charles Darwin; oggi è ben noto che la "bioturbazione", ovvero il rimaneggiamento dei terreni e dei sedimenti da parte di organismi vivi, quali gli animali scavatori, incide enormemente sui nostri paesaggi. Sulla terraferma, questi «ingegneri ecologici» crea-

no terreno, scomponendo, erodendo e trasportando roccia e terreno. Le attività di escavazione spesso indeboliscono il suolo, rendendolo più incline all'erosione.

«Nel lungo periodo, queste attività portano all'appianamento del paesaggio, all'appiattimento delle colline e al riempimento delle valli, con conseguente maggiore spostamento di sedimenti dalla terra verso gli oceani attraverso i fiumi», scrivevano alcuni noti biologi dell'800.

Alcune specie possono essere allevate per produrre l'humus; la lombricoltura è diffusa in molti paesi italiani, in particolare in alcune zone al centro dello stivale.

## AMBIENTE e TERRITORIO

### Io sono la Siepe

di Piersilvio Brotto

Mio padre era il Bosco e mia madre la Foresta: loro una volta vivevano qui. Dopo di loro se ne sono andati i miei fratelli maggiori, il Boschetto e la Boschetta, e l'unica sopravvissuta sono io, la Siepe, quella che fiancheggia i ruscelli, che delimita i campi, che ombreggia le stradine, ... che dona tutta se stessa per darti calore nel gelido inverno.

Ma ora ti sto dando l'addio!

Tu dirai che non è poi una così grande perdita: ora il tuo occhio potrà spaziare e arrivare lontano, e le colture del tuo campo arriveranno fino al bordo estremo della proprietà, e più mais finirà nel tuo silos interrato. Non ti preoccupa se gli uccelli e i piccoli animali faranno più fatica a trovare riparo e nutrimento per sé e i loro piccoli. Che importa se l'acqua dei ruscelli scorre via veloce, non più assorbita e trattenuta dalle radici delle piante, e a valle poi c'è qualche "brentana"!

Il tuo mais cresce rigoglioso, "liberato" dall'ombra delle piante e dalle "intruse" erbe infestanti e non importa se là le api per sé più non trovano i mille fiori di arbusti selvatici!

Che bello dominare, con un solo tuo sguardo, le tue proprietà: tutto arato, tutto a coltura, tutto uniforme!

Poi ti accorgi che, sì, è maledettamente monotono il paesaggio, senza i filari di viti maritate ai noci o ai gelsi piantati dal nonno, senza gli ontani, i pioppi e i salici che rompevano le righe con le loro morbide fronde, senza i platani, le querce e le acacie, svettanti con la loro chioma imponente!



Purtroppo, hai constatato, dopo l'ultimo uragano, come il vento, non più trattenuto dalle siepi, abbia fatto strage del tuo mais indifeso!

Anche i parassiti delle tue altrimenti rigogliose colture ora prosperano; non più predati, si sono fatti più forti e rendono sterili le inutili pannocchie!

Un risultato sicuro però l'hai ottenuto: sono spariti i viandanti, che lungo le siepi calpestavano le tue colture, alla caccia di teneri bruscandoli o di prelibati funghi autunnali, i "perditempo" alla ricerca di scorci e paesaggi silvestri, gli amanti bramosi di privacy per le loro furtive effusioni!

### La quercia caduta

di Giovanni Pascoli

Dov'era l'ombra, or sé la quercia spande morta, né più coi turbini tenzona.

La gente dice: Or vedo:era pur grande!

Pendono qua e là dalla corona i nidietti della primavera.

Dice la gente: Or vedo:era pur buona!

Ognuno loda, ognuno taglia. A sera ognuno col suo grave fascio va.

Nell'aria, un pianto... d'una capinera

che cerca il nido che non troverà.



# ESSERE GENITORI OGGI

## Diventare mamma

Rubrica a cura di Chiara Bressanin  
e Silvia Bellini

Diventare mamma è un'esperienza meravigliosa, quasi magica.

Si diventa mamma quando nel proprio cuore e nella propria testa comincia a farsi spazio il desiderio e il pensiero di poter dare la vita.

Da quel momento tutto è diverso, tutto ha un'altra luce, tutto acquista un altro significato.

La gravidanza con tutti i cambiamenti a livello fisico ed emotivo che porta con sé, lascia un segno permanente nella donna che cambia il suo status, diventando Madre.

Le sensazioni si amplificano e il corpo cambia.

Durate i nove mesi la donna comincia a pensare a quella che sarà la sua vita con il bambino e se da un lato può essere appagata e felice, dall'altro può sentirsi spaventata, fragile e può essere difficile per lei accettare quello che sta vivendo.

E' importante quindi che la donna in gravidanza non sia sola, ma che possa condividere i suoi vissuti con il partner, instaurando un rapporto di vicinanza e comprensione che potrà arricchirsi con l'arrivo di un nuovo figlio. Avere una rete sociale di sostegno può essere inoltre di grande aiuto, soprattutto nel delicato momento del post-parto. Una volta nato il bambino la vita diventa improvvisamente frenetica, il ritmo è scandito dai bisogni di un frugoletto che è ora la principessa o il principe di casa.

Dov'è finita quella donna che usciva in ordine e curata con il compagno, le amiche o per lavoro? Quella donna ora è alle prese con il compito più grande e difficile del mondo: essere madre!

La sua vita ora è molto diversa e nonostante la fatica in casa si respira profumo d'amore e felicità: le luci sono soffuse, le parole diventano dolci e carezzevoli. La mamma comincia a conoscere il suo bambino e nel suo sorriso "il bambino vede il proprio sorriso."

Nel viso della mamma vede specchiato il suo. Sembrano volersi confondere l'uno nell'altra, quasi tornando alla relazione strettissima vissuta durante la gravidanza. (A. Volta). Questo rapporto speciale di una madre con suo figlio è un legame fortissimo che resiste alle piccole difficoltà quotidiane, alle burrascose liti dell'adolescenza e alla maturità della vita adulta.

A mano a mano che il figlio cresce la donna riesce a recuperare i suoi spazi, a dedicare del tempo per sé, a riprendere il lavoro e la vita che aveva prima, ma non sarà mai più la stessa.

La donna nella maternità è come se rinascesse, si rinnovasse e una volta diventata madre lo sarà per tutta la vita.



### LE CULLE CRESCONO

#### CONTATTI:

Piazza Mazzini  
36050 LANZE' di QUINTO VICENTINO - VI  
346 7835795 o 347 2977658

www.consulenzafamiliarevicenza.it  
e-mail: info@consulenzafamiliarevicenza.it

Pagina Facebook: "le culle crescono"

# ANIMALI DOMESTICI

## Cavallo, asino, mulo o bardotto

A cura di Loris Bartolomei e Orietta Zaupa

La famiglia degli equini raggruppa molte specie che spesso vengono confuse tra loro.

Il cavallo (*Equus caballus*) ha sviluppato, tramite l'addomesticamento, un forte legame con l'uomo; questo rapporto di collaborazione sembra sia iniziato attorno al 5.000 a.C. nelle steppe orientali dell'Asia (il tarpan), mentre in Europa lo si iniziò ad addomesticare non prima del III millennio a.C...

I cavalli della specie *caballus* sono tutti addomesticati, sebbene alcuni di questi vivano allo stato brado come cavalli inselvaticati, diversi dai cavalli selvaggi che, invece, non sono mai stati addomesticati. L'unico cavallo selvaggio rimasto oggi è il quasi estinto cavallo di Przewalski. Il cavallo ha accompagnato, e accompagna, l'uomo in una notevole varietà di scopi: ricreativi, sportivi, di lavoro e di polizia, bellici, agricoli, ludici e terapeutici.

La femmina del cavallo (o "giumenta") ha un periodo di gestazione dei puledri di circa undici mesi, al termine dei quali il piccolo, una volta partorito, riesce a stare in piedi e a correre da solo dopo pochissimo tempo.

Solitamente l'addomesticamento avviene dopo i tre anni di vita dell'animale. A cinque anni è completamente adulto, con una prospettiva di vita che si aggira sui 25-30 anni.

Le oltre trecento razze di cavalli vengono suddivise in base alla corporatura (dolicomorfi, mesomorfi e brachimorfi) e al temperamento generale (a sangue freddo, mezzo sangue e i cosiddetti purosangue). Il tipo brachimorfo comprende i cavalli da tiro (Shire, Vladimir, Gypsy Vanner ecc...), il tipo dolicomorfo raggruppa le "razze leggere da sella" (purosangue inglese, arabo, trottatori ecc...), mentre il tipo mesomorfo include le "razze da sella" (inglese e americana, Quarter Horse, trottatori ecc...).

A seconda dell'età e del sesso ci si può riferire ad un cavallo in vari modi, alcuni mutuati dalla lingua inglese (nell'ippica questi termini possono però subire delle variazioni):

- Puledro: cavallo con meno di un anno di vita; solitamente i puledri vengono svezzati dopo cinque o sette mesi, sebbene lo svezzamento possa essere attuato senza danni psicologici anche dopo il quarto mese;
- Yearling: cavallo tra uno e due anni di vita;
- Colt: maschio di cavallo sotto i quattro anni;
- Filly: femmina di cavallo sotto i quattro anni;
- Giumenta: femmina adulta di cavallo;





- Stallone: maschio adulto di cavallo capace di riprodursi;
- Castrone: cavallo castrato di qualsiasi età.

L'asino (*Equus asinus*), chiamato anche somaro o ciuco, è una specie di mammifero perissodattilo; più piccolo e mansueto del cavallo, presenta le orecchie più lunghe.

L'asino domestico eseguiva le stesse funzioni del cavallo ma la sua

gestione era meno onerosa in quanto presentava necessità alimentari minori rispetto al cavallo; i contadini più poveri lo preferivano al cavallo, per questo venne chiamato "cavallo del povero".

Inoltre l'asino può essere impiegato nei transiti su strade di montagna; anche se meno comuni esistono degli incroci tra gli asini domestici e varie specie di zebra: si parla allora di zonkey.

Un asino maschio può incrociarsi con una giumenta per generare un mulo e un cavallo maschio può incrociarsi con un'asina per generare un bardotto.



Il mulo è, dunque, un ibrido sterile a causa del suo corredo cromosomico dispari (63 cromosomi), e deriva dall'incrocio tra l'asino stallone con 31 coppie di cromosomi e la cavalla con 32 coppie di cromosomi.

Il bardotto è anch'esso un ibrido, generalmente infecondo che nasce dall'accoppiamento di un cavallo con una femmina di asino domestico; le femmine nate da questo incrocio possono essere occasionalmente fertili. Il bardotto in passato aveva una maggior importanza economica; oggi sono allevati raramente e quasi esclusivamente per la qualità della carne. Una zona tipica di produzione è la Regione Sicilia.

## Società Agricola F.lli Nicolin

### Produzione e vendita formaggi e salumi

San Pietro in Gu (PD) - Via G. Nicolin 18/2  
Cell.: 340 8748076 - 049 9455215 - 347 0002548 - 348 0957416

ORARIO DI APERTURA: Tutte le mattine dalle 8.30 alle 12.30  
Venerdì e Sabato pomeriggio dalle 15.30 alle 19.00 - CHIUSO tutto il lunedì

### MALGA CAMPOROSSIGNOLO

AGRITURISMO Loc. Monte Corno - Lusiana (VI) - Info e prenotazioni: 347 0002548  
Spaccio aperto tutti i giorni da giugno a fine settembre - Agriturismo chiuso il lunedì



# ZAUPA NEREO

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI  
IMPIANTI FOTOVOLTAICI  
AUTOMAZIONE CANCELLI ELETTRICI  
IMPIANTI ANTINTRUSIONE

## IMPIANTI ELETTRICI

Via Albereria, 13 - 35010 San Pietro in Gu (PD) - Tel. 0495991837 - Cell. 339 8905233  
zaupanereo@virgilio.it - www.zaupanereoimpiantieletrici.it



Speciale Sposi

Laboratorio per creazioni e riparazioni di orficeria

RETRO ORO USATO

Dal 1970 Gioielleria  
Oreficeria Orologeria

# ZORZI

Regala l'Emozione di un Gioiello!

APERTO  
TUTTE LE DOMENICHE  
DI DICEMBRE

CITIZEN Jewels LIUJO Rebecca BULOVA ANTICA MURRINA CASIO  
CHIMENTO Italiani MORELLATO NOMINATION POLICE SECTOR DonnaOro  
CARMIGNANO DI BRENTA (PD) - VIA MARCONI, 38 - TEL/FAX: 049/5957303

## AUTOFFICINA POSTUMIA S.N.C.

Specialisti nell'installazione di:

- IMPIANTI GPL E METANO
- MONTAGGIO GANCI TRAINO
- COLLAUDO BOMBOLE METANO E GPL
- VENDITA E MONTAGGIO PNEUMATICI



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



## SAPORI DI UNA VOLTA

### Spessatin de musso

A cura di Loris Bartolomei e Orietta Zaupa

Una ricetta che proviene dal passato e che rappresenta una testimonianza di quanto la fame colpiva la popolazione contadina del Veneto fino a non molti secoli fa. Anche l'equino arrivato a fine carriera poteva diventare una risorsa alimentare per le famiglie povere.

La ricetta richiede esclusiavamente carne di asino; spesso le macellerie moderne propongono carne di cavallo che alla cottura diventa però troppo "filosa".

#### Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di carne di musso (asino)
- 1 bottiglia (750 ml) di vino nero (Merlot o Refosco), per la marinatura;
- 2 carote;
- 2 cipolle bianche grosse;
- 2 coste (o "gambe", in veneto) di sedano;
- 2 foglie di alloro;
- Chiodi di garofano, bacche di ginepro, salvia;
- Sale, olio extravergine, burro;
- Brodo vegetale.

#### Preparazione:

Si taglia la carne di musso a pezzi piuttosto grossi, ponendoli in un contenitore, e versandoci sopra il vino rosso fino alla sua copertura.

Si aggiungono l'alloro, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro ed il pepe, riponendo il tutto al fresco per un giorno (a marinare) girando ogni tanto la carne.

Dopo 24 ore, si toglie la carne dalla marinatura conservandone due bicchieri. Si tritano la cipolla, la carota, il sedano e la salvia.

In una casseruola, si aggiungono del burro e dell'olio extravergine, rosolando poi per bene la carne di musso. Si aggiungono successivamente le verdure tritate in precedenza. In seguito si aggiunge anche il sale ed il pepe sulla carne, inserendo anche il vino della marinatura, lasciandolo evaporare a fiamma vivace. Si copre il tutto con brodo vegetale, portandolo a cottura; è necessario fare molta attenzione che la carne sia sempre coperta dal brodo. Si lascia poi a "pipare", a fuoco basso, per circa quattro ore. Per ottenere un intingolo (o "poceto") meno liquido, a fine cottura, si aggiungono due cucchiaini di pane grattugiato e si mescola lo spezzatino per qualche minuto.

Lo "spessatin de musso" va servito con la polenta gialla, o bianca.

[www.idee-sapori.it](http://www.idee-sapori.it)

## PAGINA DELLA Poesia

### Mattinata

di Giuliano Paganin

Ieri,  
c'è stata  
la neve.

Oggi  
il sole  
trionfa  
nell'aria.

Silenzio  
intorno.

Atmosfera  
magica  
e pacata.

Sono qui  
a guardare immobile  
alberi e prati.

A quest'ora  
non mi era capitato  
prima.

Penso,  
assorto,  
a me  
e al mio tempo.

E mi ritrovo  
felice  
di questa vita.

San Pietro in Gu,  
12-02.2013

### Tatuaggio

di Giuliano Paganin

È un'arte  
che ti precipita  
addosso.  
Ti coinvolge,  
ti fa pensare,  
perché diverso  
vuoi diventare.  
È un'arte nuova ed esplosiva,  
che coinvolge la pelle,  
un ago e inchiostro,  
e un po' di fantasia,  
l'artista si esprime e così sia.  
In men di un'ora  
ti fa un capolavoro,  
che apprezzi,  
e paghi a livello dell'oro.  
Godi, la ammiri  
quest'arte vivente,  
ben quotata  
in un mercato esistente.  
E per contagio  
quest'opera va a ruba,  
e fa concorrenza  
ad una vecchia pittura,  
che solo il tempo  
mette in usura.  
Peccato!  
Più non ammiri,  
e ci tieni ad essere ammirato,  
per il tuo corpo ben tatuato.  
Mi sa che un po' di vanesio  
ti ha coinvolto  
in quest'opera vivente,  
sei un narciso,  
e rispondi presente.

San Pietro in Gu,  
03.08.2016

### PROVERBI

*Chi nasce mulo,  
non diventa mai cavallo.*

*Un asino gratta l'altro.*

*Chi lava la testa all'asino,  
perde il ranno e il sapone.*

*In mancansa de cavai,  
anca i aseni trota.*



*Dire#Fare Associazione Culturale.  
Ci ispiriamo alle persone, pensiamo esperienze creative.*

Associazione significa stare insieme. Dire#Fare Associazione declina così il suo motto: stiamo insieme e lasciamoci alle spalle i pesanti condizionamenti e stress quotidiani per dedicarci a quello che piace e ci rappresenta davvero.

Quello che siamo e quello che ci piacerebbe essere prendono forma quando possiamo esprimerci in un ambiente sereno, semplice ed allegro. Quando accanto a noi ci sono persone comprensive e accoglienti che ci valorizzano per ciò che siamo offrendoci l'opportunità per riscoprire la nostra creatività e i nostri talenti.

Occasioni come i laboratori per ragazzi "All'opera city camp" teatro, musica e yoga; "Sewing time" sartoria; "Christmas time" decorazioni natalizie; "Freedom time" libero gioco di pittura. Opportunità artistiche per metterci in relazione, liberamente, creativamente senza freni né inibizioni.

"All'opera city camp", progetto realizzato e concluso ad agosto 2016.

Diamo qualche numero: 1° progetto della nostra neonata Dire#Fare Associazione. 5 giorni di laboratori creativi, 1 spettacolo teatrale-musicale, 22 bambini coinvolti, 9 docenti professionisti, 4 collaboratori, 5 sostenitori esterni.

Le emozioni provate e i talenti coinvolti: curiosità, coraggio, attenzione, rispetto, educazione, responsabilità, sinergia, amore, pazienza, simpatia, complicità, libertà, amicizia, recitazione, passione, ascolto.

I nostri ringraziamenti per il successo del progetto vanno a tutti i bambini, agli insegnanti, ai collaboratori e a tutti i sostenitori.

Maggiori informazioni sui di noi e sui nostri progetti sono disponibili sul sito internet dell'associazione [direfareassociazione.eu](http://direfareassociazione.eu) e sulla pagina facebook [@DireFareAssociazione](https://www.facebook.com/DireFareAssociazione).

# Freedom time libero gioco di pittura

*spazio creativo  
per bambini, ragazzi e adulti*

*liberi da giudizi, lontani da stress e condizionamenti,  
ci esprimiamo con la nostra pittura, individualmente o insieme,  
in silenzio o accompagnati da musica e  
sostenuti da una servente dell'arte che aiuta chi lo richiede.*

**5 incontri**

*da marzo 2017*

*dalle 15.30 alle 17.00 circa*

*presso laboratorio Dire#Fare Associazione  
è consigliato un abbigliamento comodo*

*tutti i materiali vengono forniti dall'associazione  
per informazioni contattare*

*Francesca cell. 380 7538320*

*Daria cell. 349 8716839*

*[direfareassociazione@gmail.com](mailto:direfareassociazione@gmail.com)*

**Dire#Fare**  
ASSOCIAZIONE  
CULTURALE

[direfareassociazione.eu](http://direfareassociazione.eu)

[@DireFareAssociazione](https://www.facebook.com/DireFareAssociazione)

## SECONDA GUERRA MONDIALE

### Aprile 1945, la ritirata dell'esercito tedesco

di Sofia Giachin

Vivevamo nell'attesa di essere liberati dal fratello dell'occupazione dell'esercito tedesco. Da un paio di giorni si era accampato dietro alla siepe vicino a casa nostra un reparto di soldati tedeschi muniti di tende, carri, muli e buoi, avevano anche tutto l'occorrente per cucinare, sembravano tranquilli, ma dopo due giorni levarono le tende e se ne andarono verso nord abbandonando là i buoi. Capimmo così che gli alleati americani non erano lontani.

Nel 1944 il paese fu occupato dall'esercito tedesco, nelle scuole elementari tenevano un corso per sottufficiali tedeschi che ogni giorno facevano le esercitazioni.

L'anno scolastico 1944-45 non ci fu.

In quell'anno in casa mia ci fu un gran via vai di soldati tedeschi e lavoratori civili addetti agli scavi delle fosse anticarro. I fascisti consigliavano i giovani renitenti alla leva di aderire al lavoro della TODT, avevano reclutato anche dai paesi vicini un gran numero di uomini e ragazzi per farli scavare con le pale fosse anticarro larghe cinque metri e altrettanto profonde. Un carro armato entrato là dentro non sarebbe uscito. I tedeschi bisognosi di manodopera quando i metodi di persuasione non bastavano ricorrevano a dei rastrellamenti di massa.

La cucina di casa mia doveva ospitare Clinger, il soldato tedesco armato di mitra che controllava i cartellini dei lavoratori per vedere se erano

presenti al lavoro; essi entravano in cucina uno alla volta.

Nel frattempo noi aspettavamo fuori che la cucina fosse libera.

Abitavamo vicino alla roggia Mulina che alimentava la turbina della cartiera.

Le fosse anticarro furono scavate dall'argine della roggia Mulina all'argine del Brenta.

In quel periodo si sentivano sempre spari di mitra, scoppi di bombe e la contraerea che sparava agli aerei. Il terreno era disseminato di ordigni bellici, bisognava stare molto attenti e lo facemmo anche dopo la fine della guerra. Francesco Dal Broi rimase ucciso per aver raccolto una bomba a farfalla, successe pochi giorni prima della fine della guerra, aveva undici anni. La sera all'imbrunire c'era il coprifuoco, le finestre non potevano avere fessure altrimenti sparavano dentro. Mia madre classificata massaiata rurale faceva calzettini di lana a ferri per i soldati che erano al fronte. Non aveva la fede nuziale perché aveva dovuto darla alla patria, in cambio gli diedero un cerchietto di ferro che arrugginiva.

I bombardamenti effettuati dagli aerei degli alleati americani al ponte di Fontaniva erano di tutti i giorni, le bombe che sganciavano si vedevano anche da casa nostra, il ponte ridotto a passerella veniva distrutto di giorno e ricostruito di notte dai lavoratori della Todt.

Nel nostro paese furono ospitati un bel numero di sfollati, venivano dalle città, erano riparati qui per la paura dei bombardamenti.

La famiglia Galloni era sfollata nel nostro paese, (quella che nel dopoguerra allestì una cameriera dando lavoro a un bel numero di ragazze). Il sig. Galloni, persona di grande cuore, portò qui da Milano un ragazzo ebreo che fuggiva per non essere catturato, ma purtroppo anche da noi gli ebrei furono braccati e chi nascondeva un ebreo metteva in pericolo tutta la famiglia.

Nelda Donà, che prestava servizio presso la famiglia Galloni, capendo il disagio che provavano disse: "Stasera quando torno a casa l'ebreo

verrà a casa mia", e a rischio suo e della sua famiglia lo tenne nascosto fino alla fine della guerra.

Nelda e il ragazzo ebreo furono poi felicemente sposati per molti anni.

L'ultimo anno di guerra fu il peggiore per la paura, il freddo e la fame che abbiamo patito; acquistavamo tutto con la tessera annonaria, anche la legna. C'era il mercato nero, ma chi non aveva soldi non poteva acquistare.

Mio padre era sotto le armi e il sussidio non bastava. Per fortuna alla fine della guerra è tornato.

Pietro Menin abitava vicino a casa nostra, era sordomuto e cerebroleso, lo chiamavamo Peo, tutte le mattine sua madre lo mandava a pascolare le oche.

La ritirata dell'esercito tedesco fu una cosa spaventosa, temevamo anche che ai partigiani venisse l'idea di arrestare i soldati in fuga, in qualche paese è successo e per rappresaglia i tedeschi uccisero intere famiglie. Eravamo nascosti in casa, fuori non c'era nessuno, io spiavo dai finestrini del granaio: sulla strada c'erano



colonne di soldati tedeschi armati con i mitra spianati, i mezzi corazzati arrivavano da tutte le parti, sembrava un fiume in piena, si dirigevano verso nord e si incamminavano sull'argine della roggia Mulina. Là c'era Peo che aveva portato al pascolo le oche, in un baleno un soldato lo buttò nel canale, l'acqua era profonda, vedevo gli zoccoli che galleggiavano, Peo che andava sotto acqua e dopo un po' riaffiorava, ma chi aveva il coraggio di uscire? Era a dieci metri dal ponte, se fosse andato sotto si sarebbe impigliato e non si sarebbe salvato; suo fratello da casa sua aveva assistito alla scena, trovò il coraggio di uscire con le mani alzate e per loro fortuna un soldato porse a Peo il calcio del fucile e lo tirò a riva. Disse anche "cattivo camerata"!

Anche quei soldati volevano tornare a casa loro e ho sperato che molti ce la facessero. Il giorno dopo arrivarono gli alleati americani e finalmente le ostilità finirono.

Alcune persone vennero anche da lontano a cercare gli animali che i tedeschi avevano requisito e pure i buoi furono ritrovati dai loro padroni.



**Dr. UGO AGUGIARO**  
Medico Veterinario

Per urgenze: **Cell. 335 7521285**

**CARMIGNANO DI BRENTA**  
Via S.Pio X, 20 - Tel./Fax **049 9430540**

Lunedì Pom. 16.00 - 19.30  
Martedì Pom. 16.00 - 19.30  
Mercoledì Matt. 10.00 - 12.30  
Giovedì Pom. 16.00 - 19.30  
Venerdì Pom. 16.00 - 19.30  
Sabato Matt. 10.00 - 12.30

**PIAZZOLA SUL BRENTA**  
Via Nizza, 48 - Tel./Fax **049 9601643**

Lunedì Matt. 9.00 - 12.30  
Martedì Matt. 9.00 - 12.30  
Mercoledì Pom. 15.00 - 19.30  
Giovedì Matt. 9.00 - 12.30  
Venerdì Matt. 9.00 - 12.30  
Sabato Pom. 15.00 - 19.30

# FIDES PALLAVOLO

di Gianni Bisi

L'Associazione sportiva Fides Pallavolo inizia la propria attività più di quarant'anni fa.

Nel primo periodo ha aderito alle iniziative promosse dal Centro Sportivo Italiano sezione di Vicenza e ha abbracciato diverse discipline come il calcio, l'atletica leggera e ovviamente la pallavolo. Dal 1986 l'associazione è affiliata alla Federazione Italiana Pallavolo e partecipa ai vari campionati e tornei promossi dal Comitato provinciale di Vicenza.

In tutti questi anni di attività sportiva l'associazione ha saputo sempre ben figurare, con gruppi di atlete mediamente molto giovani che si sono ben comportate nelle varie manifestazioni alle quali hanno partecipato. Da ricordare che qualche giovane "talentuosa" passata per il nostro settore giovanile ha saputo poi distinguersi e ben figurare anche in formazioni più prestigiose e blasonate partecipando a campionati di categoria regionale e nazionale, a testimonianza che tutte le nostre giovani atlete possono pensare in grande; proprio per questo da alcuni anni esiste un rapporto di collaborazione con società sportive attrezzate e organizzate per gestire squadre di categoria regionale e nazionale come il Volley Sanpaolo Vicenza e più di recente il gruppo Anthea Volley Vicenza.

Nella Fides Pallavolo l'importante non è vincere, ma partecipare per poter vincere; lo sport così inteso, cos'altro deve fare se non divertire? Noi dirigenti, collaboratori, allenatori diamo tutti il nostro massimo contributo cercando di coinvolgere in allegria le piccole giocatrici che ci vengono affidate, seguendole da un punto di vista tecnico e cercando di far emergere il loro talento, senza dimenticare mai che le nostre giovani atlete hanno il diritto di non essere delle campionesse.



Quest'anno abbiamo festeggiato un traguardo importante, trent'anni di attività federale, un traguardo che è stato raggiunto grazie a tutte quelle persone che in questi anni si sono impegnate e messe in gioco con entusiasmo e una forte passione affinché le nostre giovani atlete potessero avvicinarsi e praticare questa bellissima disciplina sportiva.

Domenica 4 settembre 2016 ci siamo trovati quindi presso il Parco giochi comunale per festeggiare tutti assieme questa importante ricorrenza; è stata una bella giornata e un'occasione speciale per ritrovarsi tra "vecchi" amici e tante persone che in tutti questi anni hanno fatto la storia di questa associazione sportiva, come atleti, allenatori, dirigenti, sponsor o semplici simpatizzanti.

La Festa dei "30 anni in Fipav" è stata un vero successo, sia per la partecipazione di tanta gente che per un motivo o per l'altro ha vissuto in tutti questi anni l'avventura di questa piccola ma tenace società sportiva, sia per la bella atmosfera che si è creata: accanto alle "vecchie glorie" che ricordavano i bei tempi (ormai..) andati, c'erano



i figli/e ora giovani promesse che si divertivano a giocare nei campi da pallavolo attrezzati per l'occasione.

Il tutto condito dall'ottima organizzazione offerta dalla Proloco che ha saputo come al solito ben gestire la parte "culinaria" e logistica della festa (veramente bravi!!).

Adesso ci attende un'altra sfida ... continuare con lo stesso voglia ed entusiasmo per almeno altri 30 anni...!!!

## IDRO GARDEN

VENDITA E ASSISTENZA

MACCHINE DA GIARDINO ED IRRIGAZIONE

HONDA

Power  
Equipment

shindaiwa Jonsered

RASAERBA AUTOMATICI  
per ogni tipo di giardino!

WWW.IDROGARDEN.COM



S.Pietro in Gu (PD) - S.S. 53 Postumia - tel. 049 945 54 50  
www.idrogarden.com

## In ricordo di tre coscritti

di **Livio Sovilla**

Quest'anno tre coscritti del 1946 hanno lasciato questo mondo, sono passati a "vita nuova", tutti pensionati ma tutti accomunati da varie attività di volontariato.

- Il primo ad andarsene è stato Flavio Zarpellon, una vita passata a fare il falegname in un lavoro che richiede tecnica e fantasia.

Era sempre disponibile per le necessità della gente, nel dare una mano a chi ne aveva di bisogno, impegnato nella Caritas, nel campeggio parrocchiale, nella Pro loco, nonché assiduo donatore di sangue, sempre felice di condividere con gli amici camminate, serate e tanti momenti di allegria.

- Il secondo è stato Mirco Berto che faceva parte del Gruppo Missionario del nostro paese, cioè di un gruppo che mantiene i contatti con i Missionari provenienti dalle nostre zone.

Periodicamente il gruppo si incontra con quelli del Vicariato locale e quindi della Diocesi di Vicenza, inoltre organizza raccolte di offerte per devolverle ai Missionari.

Negli incontri quindi vengono messe in luce le esperienze fatte in terra di missione, le necessità e i risultati ottenuti dalle offerte atte a migliorare, anche se di poco, la qualità della vita di quelle genti.

- Il terzo è stato Bepi Barco, anche lui con una vita passata a fare il decoratore, il gessista negli edifici; tra i vari lavori ha prestato la sua opera alla Fenice di Venezia, alla Cappella Sistina in Vaticano, a Dubai; una vita intrecciata con la passione per il calcio, è stato per diversi anni "arbitro" nelle squadre locali.

Quinto di otto fratelli, una vita da single, amava i nipoti come se fossero suoi figli e ne era altrettanto ricambiato.

Da sempre impegnato nel campeggio parrocchiale era nominato "l'uomo del campo".

Di una semplicità unica, bastava guardarlo in volto: il suo sorriso esprimeva una bontà d'animo che conquistava.

Cari Coscritti, la vostra dipartita ci fa riflettere su tante cose e sui veri valori della vita; un grazie per l'amicizia condivisa, ciao a tutti.

## MI ME RICORDO

### Io, il nonno e la montagna

di **Pietro Giorgio Meneghetti**

Mi sembra ieri quando mio nonno, come dono per il mio dodicesimo compleanno, mi propose una gita in montagna. Siamo a metà del '900, quando le abitudini, le tradizioni e lo scorrere del tempo erano sempre uguali da secoli.

Il nonno abitava in un paesino in pianura ai piedi dei monti, monti che, assieme ai funghi che vi crescevano, erano la sua grande passione, e lui li conosceva molto bene.

Faceva il contadino ed era orgoglioso del suo mestiere, lavoro faticoso e umile, ma vissuto con tanta serenità. In mezzo alla campagna, nel folto della palude o su per i monti, sapeva assaporare i colori, i profumi, i suoni e i silenzi della sua terra. Conosceva i rumori dell'aia, vicino alle stalle con le mucche, i cavalli, gli asini, nei recinti i conigli e le galline, i cani amici dell'uomo, le voci dei bambini che gridano, le donne a rammendare e a chiacchierare e aromi di polenta e minestrone.

Questa era la vita di quel tempo in una casa contadina patriarcale, dove regnavano l'ordine e l'armonia se il patriarca sapeva essere amico di tutti pur restando l'autorità indiscussa.

Una sera d'agosto con il cielo così limpido e terso da poterlo toccare con un dito, il nonno, che era sdraiato sull'erba al limitare del porticato assieme a tutti noi della famiglia, si alzò e mi disse: "Stasera si va a letto presto, domani prima dell'alba si parte per quella cima che vedi lassù".

Io stravedevo per il nonno con cui dividevo la stessa passione per la montagna e ammiravo il suo coraggio, lo stile di vita, la sua forza d'animo che mi davano sicurezza e che mi facevano superare la paura e le difficoltà di certi sentieri o arrampicate rocciose temerarie.

Alle cinque del mattino eravamo già sul sentiero che portava nel bosco, lui tre o quattro passi avanti a me ed io che lo inseguivo con il fiatone. Ci

capivamo senza tante parole; io con i miei occhi pieni di meraviglia e stupore per tutte le scoperte che mi faceva fare e lui con i suoi sospiri e ammiccamenti per l'improvviso volo di un gallo forcello o quando si sbucava in una radura di rododendri illuminati dal sole da sembrare un tappeto di velluto. Ed io imparavo qual era la vita vera, le regole più crude della natura, imparavo a distinguere gli odori del bosco, a capire il mutare del tempo, il precipitare del freddo e il girarsi del vento a tramontana. E tutto questo come dono da godere il più possibile, corpo ed anima.

Dopo alcune ore di cammino e a circa metà strada, ci siamo concessi una frugale colazione con pane e formaggio e il nonno un bicchiere di vino, quello buono. Eravamo a circa 800 metri di altezza, seduti su un masso roccioso, e già si cominciava a sentire e gustare quell'aria di montagna fresca e gradevole da sembrare una carezza. Avevamo camminato di buona lena e c'eravamo arrampicati senza incontrare difficoltà. Fino ad allora il sentiero era stato facile e lo sapevamo.

Da quel punto invece la montagna mostrava tutte le sue insidie, i suoi rischi e pericoli: i canaloni, i precipizi e l'improvviso cambiare del tempo. Nonostante questo conservava tutto il suo fascino e la sua incantevole bellezza che ci prendeva l'anima.

Ma c'era una ferita nei nostri cuori ed era la paura che io e il nonno non sapevamo di nascondere. Ed era proprio la paura che ci rendeva prudenti e che, insieme alla competenza e all'esperienza del nonno, ci spronava a continuare per arrivare alla cima che ci apparteneva e che per noi era il tetto del mondo.

Ci siamo guardati negli occhi e con un cenno, zaino in spalla, siamo ripartiti consapevoli della nostra inossidabile volontà e sempre più determinati a raggiungere il nostro obiettivo che ci portava verso l'alto: il cielo.

Abbiamo superato i pericoli, l'ansia, la paura, e la gioia è stata grande. Il nonno lo sapeva quanto era bello quando si conquista una vetta, ed io, per la prima volta, ho provato un'emozione così forte da rimanere indelebile nella mia memoria. Dalla paura sono passato allo stupore; contemplavo dall'alto qualcosa di magico, la natura che si fa arte, una parte della creazione così straordinaria da farci sentire piccoli e umili ma nello stesso tempo di una grandezza sublime per la gioia di essere parte di quell'Artista che ha creato questa magnificenza.





**SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE**

*L.F. Memoli*



**Parcheggiare a sinistra (contromano) è vietato ma soprattutto è pe-ri-co-lo-so**

*Art. 157/2 del Codice della strada*

**E' AMMESSO SOLO NEI SENSI UNICI**

# Salvia

**NOME SCIENTIFICO:** *Salvia Officinalis* della famiglia delle *Labiatae*, in latino "salvus", sano.

**PARTI USATE:** le foglie devono essere raccolte prima della fioritura e liberate dal picciolo e le sommità fiorite. Devono essere sparse ad asciugare sopra un canovaccio e riposte, essiccate perfettamente, in una scatola di latta o in un barattolo di vetro chiusi ermeticamente. Solo così, lontane dall'umidità, le foglie e le sommità fiorite possono conservare a lungo il loro profumo e la loro efficacia.

**PROPRIETÀ:** digestive, stomatiche, diuretiche, carminative, emostatiche, antisettiche, ipoglicemizzanti, stimolanti, toniche, astringenti, antireumatiche e antidepressive.

## SUGGERIMENTI PER LA SALUTE

### Alitosi

Per purificare l'alito è sufficiente tenere in bocca una foglia di salvia fresca e masticarla lentamente, inghiottendone le particelle con la saliva.

### Asma

Polverizzare una manciata di foglie essiccate pestandole a lungo nel mortaio e confezionare una sigaretta da fumare ogni volta che si manifesta un attacco d'asma.



### Bronchite

Pestare nel mortaio delle foglie essiccate e ridurle in polvere. Mescolarne 50 g con 80 g di miele, prenderne un cucchiaino al mattino e uno alla sera prima di coricarsi.

Far bollire per 15 minuti in un litro di acqua 40 g di salvia fresca, 20 g di fiori di camomilla e 100 g di miele; prenderne 3 tazzine al giorno.

### Calcoli biliari, calcoli renali, intossicazione epatica

Far bollire un litro di acqua, buttare 20 g di salvia e filtrare il liquido dopo un quarto d'ora.

Berlo a bicchierini durante la giornata e continuare la cura per almeno una settimana 10 giorni.

### Colite, epatite, gastrite

Prendere 70 g di salvia 15 g di prezzemolo, 10 g di cicoria, 10 g di sambuco (foglie). Metterle in una pentolina appena coperte di acqua, far bollire fino a che l'acqua si consuma. Frullare il tutto e dividerlo in tre bicchieri, assumerli uno ogni 12 ore.

### Diabete

Tintura vinosa: questa preparazione è efficacissima per abbassare il tono zuccherino dei diabetici.

Far bollire per due minuti un litro di vino bianco, di ottima qualità con 100 g di foglie. Filtrare il vino dopo mezza ora e berne un bicchierino al termine di ogni pasto.

### Digestione difficile

In una tazza di acqua calda mettere in infusione per pochi minuti un pizzico di fiori di camomilla una o due foglie di menta e tre foglie di salvia fresca, dopo i pasti berne una tazza.

### Esaurimento nervoso

Per assicurarsi un sonno tranquillo e riposante bere un infuso ottenuto mettendo in una tazza di acqua bollente un pizzico di fiori di camomilla e uno di foglie di salvia. Lasciare in infusione 5 minuti, filtrare e addolcire con il miele.

### Ferite

In mezzo litro di ottimo vino bianco far bollire per un minuto 100 g di foglie. Filtrare il decotto dopo mezz'ora e adoperarlo per lavare le ferite con un tampone di cotone. Oltre ad essere un buon disinfettante, favorisce e affretta il processo di cicatrizzazione.

Gengivite

Far bollire per 2 minuti 300 ml di acqua con 20 foglie essiccate, filtrare e se si desidera, aggiungere alcune gocce di aceto.  
Risciacquare la bocca tre volte al giorno con il suddetto decotto, rinforza le gengive deboli che sanguinano facilmente e protegge i denti dalla carie.

Infiammazione della bocca

Far bollire con un litro acqua 50 g di foglie di salvia per mezz'ora. Filtrare il liquido e berne 4 tazzine al giorno dopo averne fatto dei risciacqui.

Infiammazione della gola e delle tonsille

Far bollire una tazza d'acqua, buttarvi tre foglie di salvia e filtrare il liquido dopo un quarto d'ora. Aggiungervi mezzo cucchiaino di aceto e mezzo di miele, con il liquido ottenuto fare dei gargarismi.

Pertosse

Decotto: prendere ogni 3 ore una tazzina di decotto preparato facendo bollire per un minuto un litro di acqua con 40 g di foglie fresche di salvia e 20 g di foglie di patata, aggiungendo da ultimo 100 g di miele.

Psoriasi

Fare una tisana molto densa con della salvia e utilizzarla per tamponare le aree interessate.

Tosse

Far bollire in un litro di acqua 40 g di foglie di salvia fresca, 20 g di fiori di camomilla e 100 g di miele per circa un quarto d'ora a fuoco moderato. Berne tre tazzine al giorno.

**IN CUCINA**

Le foglie di salvia hanno un aroma penetrante e un sapore intenso e leggermente amaro.  
Sono utilizzate in molti primi piatti e in diverse pietanze, in particolare modo per aromatizzare pasta, zuppe, ripieni, tortini.  
Sono ottime per insaporire fagioli, piselli, lenticchie, ceci e ampiamente utilizzate nei piatti a base di pesce e di carni, la salvia infatti aiuta a renderli più digeribili.

**Donatella Messi - E-mail: [leerbedellozio@gmail.com](mailto:leerbedellozio@gmail.com)**

LE INDICAZIONI CONTENUTE SONO DA INTENDERSI COME FRUTTO DI USI E TRADIZIONI MA CHE IN PRESENZA DI PATOLOGIE GRAVI O TALI DA NECESSITARE DI CURE SANITARIE MAI DEBONO SOSTITUIRSI AI CONSIGLI DEL MEDICO. INOLTRE NON VA MAI DIMENTICATO DI CONSIDERARE L'EVENTUALITÀ DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AGLI ELEMENTI TRATTATI NEL CUI CASO ASTENERSI DALL'USO E DALL'ASSUNZIONE.



**Ricordo di Antonio Veronese**

**di Mariano Leonardi**

Ho sfogliato in questi giorni, con una certa emozione, il primo e secondo numero de "Il Guado". Primo numero Aprile 1972! Tra i redattori responsabili spicca il nome di Antonio Veronese. Molti di voi penseranno: ma chi è?

Antonio, figlio dell'allora farmacista di San Pietro in Gu, assieme al maestro Toffanin ed un gruppo di giovani del tempo è stato tra i fondatori della Pro Loco Guadense. Nel primo numero de "Il Guado" c'è un articolo di Antonio intitolato "El Sagron" cioè la grande sagra. Quella del '72 è stata la prima sagra organizzata dalla Pro Loco, e si svolgeva ancora ai primi di ottobre, nell'ambito di una serie di iniziative denominate "Autunno Guadense". Anche nel secondo numero, febbraio 1973, troviamo due articoli a firma di Tony Veronese, sull'Autunno Guadense e sulla prima edizione delle Marcia Nazionale dell'Amicizia.

Antonio, Tony per gli amici, era molto legato al proprio paese, un giovane di carattere aperto e disponibile, appassionato di molte cose: gli piaceva la meccanica, era un esperto radioamatore, un cultore del dialetto veneto e delle tradizioni della nostra terra, partecipava con entusiasmo alle attività della Pro Loco.

Amava la musica, suonava l'armonica a bocca, "la spinetta"; ricordo i pomeriggi d'estate con alcuni amici, seduti sul tappeto del suo soggiorno ad ascoltare musica dall'impianto stereo, con tanto di casse acustiche.

Erano i tempi degli Inti Illimani, di Fausto Pappetti, delle colonne sonore di Ennio Morricone, per non dimenticare la musica classica con le Quattro Stagioni di Vivaldi. Antonio ce le registrava nelle musicassette, e noi tornavamo a casa contenti di poterle riascoltare con il nostro mangianastri.

A volte, con discrezione, si apriva la porta del salotto, e papà Attilio, con il suo camice bianco, sempre elegante ed impeccabile, ci veniva a salutare, sorridente e compiaciuto, e noi eravamo orgogliosi perché "il farmacista" era venuto a trovarci. Abbiamo vissuto assieme, attoniti ed increduli, alla prematura scomparsa del Maestro, ma superato lo sbandamento iniziale, La Pro Loco ha ripreso la sua attività, con una serie di iniziative in cui Antonio metteva sempre il meglio di sé.

Lascia il suo amato paese e si trasferisce nella terra dei nonni, Santa Margherita d'Adige, nel 1976, dove apre una sua farmacia, che diviene subito un punto di riferimento, e la gestisce con l'instancabile moglie Franca per quaranta anni. Anche nel nuovo paese Antonio partecipa attivamente alle varie iniziative, mettendo a disposizione l'esperienza, la voglia di fare ed il grande amore per la sua terra. Antonio ci ha lasciati il 7 settembre 2016.

*Grazie Antonio, se oggi la Pro Loco Guadense è una realtà solida ed affermata lo dobbiamo anche a te, alla tua disponibilità, tenacia e dedizione.*



## Un giorno al paese del Guado

di Daniele Chiomento

Li vedi alla mattina presto, entrare al bar con passo claudicante;  
ci puoi trovar di tutto: il brav'uomo ed anche il brigante.  
Il resto della flotta si avvia al lavoro...  
Raro chi gioisce,  
molto più frequente chi borbotta e dice, con aria poco cortese:

“Lavoro tutto il giorno e faccio fatica ad arrivare a fine mese”.

Sagra, Transumanza e iniziative di tutti i tipi,  
Mostra del libro e Presepio Vivente!  
Fate il vostro gioco, signori... ce n'è per tutti i gusti, gente!  
I membri delle varie Associazioni, sportive, sociali,  
e più o meno culturali,  
lavorano attivamente e con premura  
alla realizzazione delle varie manifestazioni,  
nonostante i mille problemi e le varie complicazioni!  
Si giurano amore eterno,  
ma si mandano reciprocamente pure all'inferno!  
Si promettono amicizia e lealtà,  
ma poi son spintoni e botte,  
con lo stile tipico delle baruffe chiozzotte!  
Ultima roccaforte della Provincia padovana,  
ma, per essere più completi,  
abbiamo pure la Diocesi vicentina!  
Ed è così che, tra un'offerta e un po' di tasse,  
ne manteniamo due, come se una non bastasse!

La natura che si spiega al volto di un turista attento  
è il ritratto di un luogo che, nel silenzioso scorrere dei suoi ruscelli,  
ti fa dimenticare tutte le amarezze presenti e passate,  
che sicuramente ritorneranno, ma in quell'attimo son dimenticate!

Il tutto romanticamente condito  
da un filare di pioppi che viaggia parallelo fino all'infinito.  
Ed è così che, nonostante le varie strade che collegano  
un cemento a volte esagerato,  
la natura la fa comunque da padrona,  
rendendo tutto il paesaggio uno spettacolo mozzafiato.  
Quando si va in ferie, scegliendo mete o città più o meno distanti,  
un grido distinto ci accomuna tutti quanti:

*“Altro che sanpierungù, qua s'è che se sta ben,  
caldo, femene e senza spender tanti schei...  
Varda che piassa, monumenti, musei e medievai castei!  
Ah s'è, s'è, tiro su i schei daa banca e scapo via...  
e par mè la vita diventarà 'na note bianca costante...  
non me manca gnente: re, cavaeo e fante!”  
Ma allora spiegHEME parché, dopo tanti discursi e tanta scena,  
ritornè tuti al vostro paese!*

Forse perché andar via non ne valeva la pena.  
Ah dimenticavo: il nostro è un paese bilingue:  
dialetto schietto, ma a volte un forbito italiano.  
Però la lingua che accomuna un po' tutti quanti,  
i cittadini più ingenui e pure i più scaltri,  
è quella di curarsi poco degli affari propri,  
e molto degli affari degli altri.

Ma, quando vogliono,  
sanno essere generosi e comprensivi ...  
Ed è forse per questo che, anche tu che stai leggendo,  
in questo paese ancora ci vivi!



## **In prinsipio Dio crea el musso**

**Racconto udito e trascritto da Piersilvio Brotto**

In prinsipio Dio crea el musso e el ghe dise:

“Te sarè musso;  
te lavorarè senza mai lamentarte da la mattina a la sera,  
te magnarè erba, no te gavarè inteigensa e te vivarè fin a 50 ani:  
Te sarè musso!”.

El musso ghe risponde:

“Sarò musso, però ‘rivare a 50 ani xe massa; damene 20”

El Signore ghe dise:

“Va ben!”

E dopo Dio crea el can e el ghe dise:

“Te sarè can;  
te difendarè la casa de l’omo e te sarè el so migliore amico;  
te magnarè queo che i te darà e te vivarè 25 ani:  
Te sarè can!”.

El can ghe risponde:

“Signore, vivare 25 ani xe massa par mi, damene 10 che i me basta!”.

El Signore lo contenta.

E dopo Dio crea la simia e el ghe dise:

“Te sarè simia;  
te saltarè de rama in rama, fasendo la paiassa;  
te divertirè tuti e te vivarè 20 ani!”.

“Signore, vivare 20 ani la xe dura; damene soeo 10 ani”.

“Concesso!”, dise el Signore.

Finalmente Dio crea l’omo e el ghe dise:

“Te sarè omo;  
te usarè l’inteligensa par comandarghe ae bestie,  
te dominarè el mondo intiero  
e te vivarè 20 ani:  
Te sarè omo!”.

Risponde l’omo:

“Signore, sarò omo,  
ma vivere 20 ani me par pocheto;  
dame i 30 ani che el musso ga rifiutà,  
i 15 che el can no ga vossuo  
e i 10 che ‘a simia no ga acetà!”  
Cussì el Signore ga fato.

Da allora,

l’omo vive 20 ani da omo,  
el se sposa e passa 30 ani da musso,  
lavorando e portando tuto el peso dea fameia soe spae.  
Dopo, quando i fioi va par conto suo,  
el vive 15 ani da can,  
tendendo la casa e magnando queo che ghe vien dà,  
par dopo ‘rivare a essar vecio,  
‘ndare in pension e vivare 10 ani da simia,  
saltando de casa in casa, de fiolo in fiolo,  
e fasendo el paiasso, par far divertire i nevodi!

# MEMORIE DI CLAUDIO

## Il gioco di squadra

A cura di Livio Sovilla

Chi da giovane non ha mai toccato un pallone? Magari per poco, chi più assiduamente, chi meno, ma tutti abbiamo dato un calcio ad un pallone.

Per molti quella magica sfera sarebbe entrata nel cuore senza più lasciarlo.

Ma un conto è vederlo giocare e un conto è giocarlo per davvero. Giocare a pallone penso sia nel DNA un po' di tutti.

Ed è per questo che un giorno ad un gruppo di amici venne l'idea di costruire un sogno.

La voglia di giocare era tanta, tutti facevano parte delle squadre del paese, chi aveva le cosiddette "gambe buone" e chi purtroppo, anche mettendocela tutta, non brillava per niente, ma tutti con il medesimo entusiasmo.

C'era chi trovava posto in squadra e chi si doveva accontentare della panchina per fare numero e magari lasciare il posto ad un compagno proveniente da fuori paese.

Quando si ha la passione, quando ce la metti tutta, quando non vedi l'ora che arrivi la domenica per sfogarti a giocare è difficile rimanere in disparte a guardare gli altri che si divertono e tu invece no.

E tutto cominciò così: forse per sbaglio una sera di primavera di tanti anni fa, quattro amici si incontrarono e decisero di coinvolgere tutti quei ragazzi di panchina dando a ciascuno la possibilità innanzitutto di stare assieme e poi di formare un nucleo che potesse sfogare le sue aspirazioni calcistiche. E così si formò il "Gioco di squadra": era nata la P2.

L'entusiasmo fu subito alle stelle, al primo raduno nel bar da TAGLIARO che era in piazza

(dove ora c'è un'impresa funebre), tutti espressero la propria opinione e furono concordate le finalità dando il via all'AVVENTURA.

In quella squadra tutti erano giocatori e allenatori allo stesso tempo, ma una cosa era ben chiara fin dall'inizio: si era creato da subito un qualcosa di diverso in cui tutti si rispecchiavano, tutti si divertivano, tutti andavano d'accordo, tutti erano protagonisti.

A distanza di anni viene da pensare che tutto questo era stato intuito solo in parte, mai nessuno avrebbe immaginato che potesse durare tanto a lungo e diventasse una realtà.

Quanta emozione alla prima partita, i cuori battevano a mille, le magliette GRANATA odoravano di naftalina e c'era perfino la paura di sporcarle.

Quel sabato pomeriggio c'era tanto sole, la squadra portava il nome OLYMPIA, con sede a Cittadella, il campo da calcio ancora privo di erba assomigliava più ad una spiaggia, c'era molta polvere tanto che alla fine del primo tempo le maglie avevano cambiato colore e i calciatori sembravano coperti da cipria.

Ora quel campo non esiste più, è diventato un parcheggio per auto a servizio dell'Ospedale, ma qualcosa ha lasciato nei cuori dei giocatori, i pensieri di allora, la giovinezza tutta da vivere.

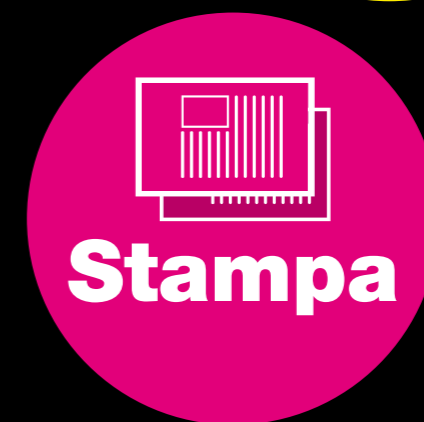
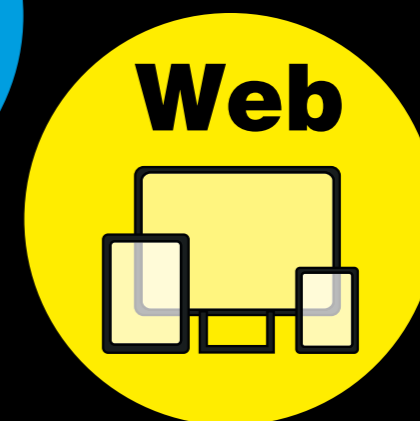
Ne è passata di acqua sotto i ponti da allora, tutto è cambiato, le abitudini, il modo di pensare, le fisionomie dei ragazzi che ora sono adulti, nonni; è sempre una festa quando si ritrovano a raccontare quei tempi, e i ricordi si rincorrono con immensa soddisfazione.

Dopo tanti anni però quella squadra esiste ancora anche se i volti sono cambiati, le gambe corrono meno rapidamente, ma corrono ancora, c'è l'entusiasmo, e corrono anche per gli altri aiutando chi è meno fortunato e continueranno perché il Sogno non abbia mai da finire, perché il GIOCO DI SQUADRA possa continuare.

Un grazie ai "Ragazzi della P2".

# Grafiche G.n.G.

STAMPA



## STAMPA

### Litografica e Digitale piccolo e grande formato

Chiedi un preventivo senza impegno:

SANDRIGO - 0444 659384 - [info@grafichegng.it](mailto:info@grafichegng.it)

PRO LOCO GUADENSE



ATTIVITA' DEL 2017

|           |  |
|-----------|--|
| GENNAIO   | 5 Arriva la Befana<br>6-8-15-22-29 Presepio Vivente<br>7 Teatro in Oratorio        |
| FEBBRAIO  | 4 Teatro in Oratorio<br>5 Teatro x ragazzi<br>28 Batimarso                         |
| MARZO     | 4 Teatro in Oratorio<br>5 Carnevale in piazza<br>8 Festa della donna               |
| APRILE    | 8 Teatro in Oratorio<br>30 Gita sociale  |
| MAGGIO    | 6 Teatro in Oratorio<br>28 Pedalata e pranzo con Scuole<br>e Fides Pallavolo       |
| GIUGNO    | 4 Festa con gli Anziani  |
| LUGLIO    | Dal 7 al 10 Festa della Birra  |
| AGOSTO    | Dal 24 al 29 71ª Festa di fine Estate  |
| SETTEMBRE | 17 4ª Festa delle Associazioni<br>di Volontariato<br>24 Ville aperte e San Michele |
| OTTOBRE   | 1 o 8 Festa della Transumanza<br>7 Teatro in Oratorio<br>8 Gita sociale            |
| NOVEMBRE  | 12 Teatro in Oratorio  |
| DICEMBRE  | 9 Teatro in Oratorio<br>10 Gita ai mercatini di Natale<br>31 Cena Ultimo dell'Anno |



Pro Loco  
Guadense



Provincia di  
Padova



Comune di  
San Pietro in Gu



Consorzio  
Cittadellese

SCUOLA  
DELL'INFANZIA  
FIGLIE DI S. ANNA

S. Pietro in Gu

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

AVVISO SACRO



*San Pietro in Gu  
(Padova)*

# Presepio Vivente

*Sacra Rappresentazione Teatrale  
con oltre 130 personaggi in costume*

*Presso parco giochi di via Mazzini*

**36ª edizione**

*13ª Edizione Mostra ed Espressione di Natività*

**25-26  
Dicembre 2016**

**6-8-15-22-29  
Gennaio 2017**

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

Ingresso gratuito per i bambini fino a 6 anni  
Tribuna coperta e riscaldata fino al momento della Rappresentazione

**SPETTACOLO INIMITABILE**

Per info: Pro Loco Guadense 049 9455370 - 3407116031 - [www.prolocogvadense.it](http://www.prolocogvadense.it)

**Il ricavato sarà devoluto in beneficenza**

# Zero Conto SMART

Virtuale, vicino, presente.

il c/c  
ONLINE



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali fa riferimento ai Fogli Informativi disponibili in Filiale o su [www.bancasangiorgio.it](http://www.bancasangiorgio.it). Offerta riservata a persone fisiche (nuovi clienti o soggetti privi di un rapporto di conto corrente o estinto da almeno un anno).

Con Zero Conto SMART siamo ancora più attenti alle tue esigenze. Ovunque tu sia puoi fare tutte le operazioni in piena sicurezza. Azzerando tempo e spese. Ma senza dimenticare che la tua banca, la tua filiale, le persone di tua fiducia ti sono vicine. Sempre.



**Banca San Giorgio**  
**Quinto Valle Agno**



[www.bancasangiorgio.it](http://www.bancasangiorgio.it)