



Il Guado dell' Antico Mulino

PERIODICO DELLA GENTE GUADENSE



Anno XIII - N° 25 - GIUGNO 2017 - Pubblicazione omaggio della Pro loco Guadense



- 03 Il Guado informa
- 04 1754 Una nuova pila da riso
- 08 Tonin Stramedante
- 10 Al mercato di Camisano
- 11 Reportage Argentina
- 18 Profumo di caffè
- 19 El barbiero
- 22 L'operazione "Dick Ciliegio"
- 24 Vebre
- 26 Dialogo tra un umano e un corso d'acqua "transgender"
- 28 I conti Capra
- 31 AIDO
- 32 Asilo Nido Il Melograno
- 34 La casa dei chiodi
- 36 Giocare per poter crescere
- 38 Rovistando nel cassetto dei ricordi
- 39 Le "chicche" di Elisanna
- 40 Un erbivoro dalle lunghe orecchie
- 42 La Grande Guerra del soldato "Menego" Grazioli
- 44 Poesia Sogni d'estate
- 46 La fusara
- 47 Coniglio in tecia alla Veneta
- 47 Proverbi di Franco
- 48 Acqua, energia per la vita
- 50 Il soldato austriaco quasi parente
- 53 Inquinamento ambientale
- 56 Dalle Memorie di Piero Zanotto
- 57 A piedi nudi, a mani nude
- 60 Le erbe dello zio
- 62 Poesia il Girasole

SOMMARIO

Il Guado dell'Antico Mulino
Periodico della Gente Guadense

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

Direttore Responsabile Paola Pilotto

Direttore Editoriale Piersilvio Brotto

Hanno collaborato a questo numero
Loris Bartolomei, Silvia Bellini, Elisanna Bernardi, Chiara Bressanin, Piersilvio Brotto, Franco Cavazzin, "Claudio", Sofia Giachin, Alberto Golin, Domenico Grazioli jr., Francesco Memoli, Donatella Messi, "Toni" Munari, Dario Neddi, Sergio Neddi, Giuliano Paganin, Florindo Passarin, Bianca Perosa, Giuseppe Pettenuzzo, Giovanni Pilotto, Dilvo Rigoni, Mariangela Silvello, Livio Sovilla, Bertilla Valente Donà, Natalina Valente, Gianfranco Vanzan, 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
www.prolocogvadense.it
www.piersilviobrotto.it

IL GUADO INFORMA

E abbiamo fatto 13!

Sì, gentili amiche e cari amici de IL GUADO, siamo al tredicesimo anno di vita del nostro Periodico.

Grazie ai Collaboratori, che in numero crescente ci hanno onorato con la loro partecipazione a questa impresa e ai vari Sponsor, che ci hanno sostenuto e hanno permesso a molte persone, guadensi e non, di ricevere senza costi delle letture gradevoli, varie per tono, stile e contenuto, di buona qualità.

In questo numero troverete, eccezionalmente, un racconto più lungo del solito, di una persona che non è più tra noi. Ricorre, infatti, il decimo anniversario della scomparsa di Dilvo Rigoni, apprezzato collaboratore della Pro Loco Guadense e de IL GUADO.

"Reportage Argentina", così è intitolato il racconto, mi era stato personalmente da Dilvo affidato poco prima della sua morte. E esso valga come doveroso omaggio alla sua preziosa collaborazione a IL GUADO e come "esempio" di un modo meraviglioso e raro di fare turismo, di scoprire il mondo. Grazie alla Cartotecnica Postumia, presso la quale Dilvo aveva lavorato, per averne sponsorizzato la pubblicazione.

Per chi vuole collaborare con IL GUADO e la Pro Loco Guadense, questi sono i recapiti:

ilguado@prolocogvadense.it

info@prolocogvadense.it

telefono/fax: 0499455370; cell. del Presidente: 3407116031

La sede della Pro Loco Guadense, in Piazza Prandina, secondo piano, sopra la Banca Antonveneta, è aperta il martedì e il sabato dalle 10 alle 12.

Buone Vacanze!
Piersilvio Brotto



STORIA GUADENSE

1754 Una nuova pila da riso

di Giovanni Pilotto

Il riso

Il riso (*Oryza sativa*) è una pianta erbacea annuale, del gruppo dei cereali, originario dell'Asia meridionale, dove sembra fosse coltivata già nel III secolo a.C.

La sua coltura è stata introdotta in Europa dagli Arabi, a partire dall'VIII secolo. In Italia il riso fu coltivato per la prima volta in Campania dagli Aragonesi, nel XIV secolo e successivamente in Toscana e nella Pianura Padana.

In Lombardia e in Veneto le prime coltivazioni di riso risalgono al XVI secolo. La diffusione di questa nuova coltura in vaste aree della pianura veneta, a partire dal territorio veronese, nel 1574 costrinse la Repubblica di Venezia ad emanare un decreto restrittivo, per la diffusione della malaria causata dalle acque stagnanti.

Nel nostro territorio furono gli aristocratici vicentini a dare avvio alla coltivazione, in particolare i nobili Capra, Cuman poi Zilio, Negri, Cappello e Barbaran. La coltivazione del riso crebbe in maniera alterna nel corso dei secoli e solo dalla metà del Seicento essa ebbe uno sviluppo significativo grazie alle



Esempio di risaia



Il riso (*Oryza sativa*)

nuove tecniche di produzione e l'introduzione dell'avvicendamento delle risaie con il prato stabile, il mais e il frumento.

In epoca napoleonica le risaie subirono una considerevole riduzione, a causa del perdurare delle febbri malariche, tendenza che si confermò per tutto l'Ottocento come lo conferma il verbale del Consiglio Comunale di San Pietro in Gu del 31 Ottobre 1876:

qualunque concessione ex novo di coltivazione di fondo a risaia in questo Comune è dannosa nei riguardi dell'igiene pubblica nella circostanza che molti campi a risaia vi esistono per cui la salute pubblica...di anno in anno va peggiorando essendo frequentissimi i casi di febbri miasmatiche ed intermittenti...quindi delibera di opporsi.

Ad aprile la semina del riso veniva fatta a spaglio sopra l'acqua o su terreno melmoso. Il campo si manteneva sommerso per mantenere la temperatura costante, per far germogliare il seme e per favorire la crescita della spiga. A giugno si procedeva con la monatura a mano, ovvero si eliminavano le erbacce. Asciugato il terreno, tra settembre e ottobre si mietevano le spighe a strappo che venivano poi trasportate in covoni alla pila.

Nel saggio di Alberto Golin, sulla storia di Barche, sono descritti e documentati alcuni antichi mulini di San Pietro in Gu, tra questi anche la pila Toniato, costruita in via Zanchetta, lungo la roggia Monella.

La casa colonica

Casa Toniato è un interessante edificio rurale del Settecento che nel tempo non ha subito importanti rimaneggiamenti.

Il rustico ha un'ariosa capriata sostenuta da robusti pilastri, tra i quali è posta a vista la struttura lignea a grossi travi orizzontali, di sostegno della copertura. Esso veniva utilizzato come stalla e fienile. A ridosso dell'edificio è stata costruita una piccola abitazione per il fattore.

La struttura abitativa principale è del Settecento e il portico antistante presenta tre archi a tutto sesto. Nell'Ottocento questo edificio è stato ampliato con l'aggiunta di quattro archi ribassati, fino ad inglobare il fabbricato della pila. Tra la pila e questo edificio è stato aperto un accesso che dà su via Zanchetta e realizzato un portico per la lavorazione del riso,



La casa colonica

sostenuto da quattro pilastri liberi in mattoni. Il passo carrabile fa bella mostra del ciottolato e il pavimento conserva ancora i mattoni originari.

Il prospetto è tipicamente veneto, con le finestre abbinata in corrispondenza dei pilastri, su modello della fattoria benedettina. Nell'intonaco dell'edificio più antico, restano tracce del marcapiano color mattone segnato sul sotto gronda. Sulla parete, possiamo osservare parte dell'originale intonaco bianco.

Nel cortile, in corrispondenza del portico, è ancora visibile il pavimento in mattoni, detto *sélese*, utilizzato per l'essiccazione del riso. Probabilmente era affiancato da un'altra pavimentazione, utilizzata per la trebbiatura.

La facciata retrostante dell'edificio è ingentilita da aperture ad oculo in corrispondenza del sottotetto e conserva ancora la struttura sporgente del camino. I mattoni a vista della costruzione ottocentesca, mettono in risalto il grande portone che permetteva l'accesso al porticato da via Zanchetta.

In una mappa risalente alla prima metà dell'Ottocento, si può vedere chiaramente la separazione tra l'edificio



Particolare della barchessa dell'Ottocento



Mappa Censuaria della prima metà dell'Ottocento, con la pila separata dalla barchessa

della pila e la barchessa, per cui si ipotizza che le ultime quattro arcate a sesto ribassato, siano state aggiunte successivamente, probabilmente in seguito ad uno dei passaggi di proprietà, nella seconda metà dell'Ottocento.

L'origine della pila da riso Toniato

I nobili Capra a San Pietro in Gu e Grimani a Spessa di Carmignano di Brenta, hanno bonificato ampie aree del territorio per essere coltivate con il riso. L'abbondante presenza di rogge e la fertilità del suolo hanno favorito la coltivazione di questo cereale, che come sappiamo richiede molta acqua.

La costruzione della pila da riso Toniato è legata al nome dei nobili Capra, della famiglia che dimorava nella seicentesca villa in Via Castellaro, oggi Casarotto.

Nel 1754 fu concesso ad Antonio Capra la facoltà di erigere una "roda da pila per poter pillare li pochi risi che raccoglie nella sua risara" pare di soli otto campi, nella località Rebezza. L'anno dopo Antonio chiese al "Provveditorato dei Beni Inculti" di poter estendere la risaia di altri otto campi. Il conte Silvio Capra nel 1759 farà altrettanto, aggiungendo alla coltivazione altri cinquanta campi.

Nel 1794 il mulino risulta essere livellato, cioè affittato, alla famiglia Valotto che nello stesso anno lo restituirà ai conti Vincenzo e Gabriele Capra (figli di Ottavio), ai conti Silvio e Antonio Capra (figli di Francesco) e al conte Silvio Capra (figlio di Antonio), tutti eredi del capostipite Pietro Capra dal 1581.

Nel Catasto Austriaco il mulino risulta essere di proprietà del conte Ottaviano Barbaran Capra e dal 1853 di Umberto, che nel 1857 lo venderà ad Antonio Bozzolan da Padova.



Villa Capra - Casarotto

Nel 1861 la pila da riso passò in proprietà al milanese gen. Anselmo Garcea, erede indiretto dei Boscaro e quindi nel 2016 ai Toniato, ivi residenti dal 1929.

La pilatura

Giunti alla fattoria, i covoni di riso venivano deposti sotto barchesse, per essere poi trebbiati sul *sélese*, ovvero si percuotevano con bastoni e si pestavano con i cavalli. Solo dopo la metà dell'Ottocento si utilizzarono le trebbie meccaniche.

Il cereale veniva quindi sparso e rigirato più volte fino ad essiccazione completa. I chicchi ancora grezzi veniva spulati, ovvero gettati in aria con cesti piani o crivelli per separarli dalla pula più leggera. Completata questa fase, il riso veniva insaccato e portato al primo piano della pila, attraverso una stretta scala che ancora oggi ha i mattoni consumati dal calpestio, per essere inserito nella tramoggia. Dalla tramoggia il riso veniva fatto scorrere attraverso tubi di legno, di sezione quadrata, fino alle conche.

Gli addetti alla pilatura erano chiamati *pilarini* o *piloti*. Curiosa è la piccola stanza al piano terra, con all'interno un caminetto, che probabilmente serviva da refettorio ai pilarini durante i lunghi giorni della pilatura.

La pila Toniato conserva ancora i principali elementi della sua complessa struttura. Il *melo*, ovvero l'albero principale con le *parmole* per alzare i pestelli, veniva azionato da una grande ruota verticale dentata, mossa a sua volta dalla ruota idraulica esterna, azionata dall'acqua della roggia Monella. La ruota verticale faceva girare anche il *rochetto* o *girèlo* che, attraverso l'albero verticale, metteva in funzione la tramoggia al primo piano. Alla base del rochetto possiamo notare anche la chiave che

permetteva di scollegare la pila dalla ruota dentata, in modo da poterla fermare.

In basso troviamo la serie di pestelli a punta metallica che battevano il riso inserito nelle conche sottostanti. Ogni conca poteva contenere dieci, undici chilogrammi di riso e la lavorazione durava sette, otto ore.

Ad una estremità del melo possiamo notare un'altra ruota che, con una serie di pulegge ed ingranaggi azionati tramite cinghie, muoveva una piccola pila posta tra i pilastri del portico. Oggi di questa struttura non ne rimane traccia.

Dopo la pilatura, il riso veniva separato dalla pula con grandi setacci appesi al soffitto con delle corde, dopodiché veniva lucidato con olio di lino, insaccato e venduto.

Per ogni informazione: www.lavecchiapila.it



La pila Toniato



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 BONIA

BREMA Pasta Fresca...
a portata di mano

**RAVIOLI
TORTELLINI
PASTA FRESCA
CON RIPIENI VARI**

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

anche prodotti **BIOLOGICI**

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

VB VEBRE

IMPIANTI ELETTRICI
ed ELETTRONICI

S. PIETRO IN GU (PD) - Via Cavour, 89
Tel e Fax: 049 5099916
www.vebre.com - 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

FALEGNAMERIA BARCO
DAL 1934

- Mobili e arredi su misura
- Cucine e soggiorni
- Strutture e mobili da giardino
- Serramenti e balconi
- Porte e portoni
- Scale e ringhiere
- Installatori certificati **PosaClima**:
il sistema di posa dei serramenti ad alta efficienza energetica

Via Don Milani, 13 - S. Pietro in Gù (Pd) 049 599 11 65 339 565 99 48 www.falegnameriabarco.it

Tonin Stramedante



On di Momi Sensale
el s'incroza
inte na caredà
con Nane Roseta.
Nissun dei du
se vol
scansar!
Drito
de penacio
el primo,
barufante
de buele
e de profession
el secondo.

Come tuti sa
'e paroe
tira paroe:
Fiol
de na troiassa
scansete,
dise el Nane;
Vaca to mare
risponde
quel col penacio,
mi so degno
de respeto
e ti te si
on mas-cio
montenegrin,

on ciamadisgrassie,
on magnator
de lavaure,
on ruspante
de luamari,
on trinca velen,
on morsega
serpinti.

El barufante,
de rassa
scaldarina,
ingrugno
de arsenico
e impasturà
de avvocati,
el va
pa montarghe
sora
col trator
e l'erpice
tacà
de drio.
I du
se salta dosso
laorando
de morseguni,
pissiguni
e sgrafuni,
spuando

e dandose
bote da orbi;
parfina
on s-ciopo
el tira fora
el ruspator
de boasse.

In quel mentre,
par grazia
del Cristo
protetor
de poareti
e umani
mal ciapai,
no 'l riva
el Tonin
Stramedante?

Tonin,
bon de core
e pien
de siensa
pensante,
sguelto
come
on sitòn
el strameda
i lionfanti
rabiusi.

Intanto 'a Nineta
rufiana
de profession
e spiona
de passion,
che mai
'a se perde
né on carnevale,
né on arfiare
de comari,
i carbonieri
'a ghea ciamà!

Sguelti
come situni
i du sbiri
incaena
el Momi
e el Nane
e driti drio
'e sbare
dea preson
i li porta,
senza
che na giossa
de sangue
tocasse
'a caredà.

E Tonin
testimoniante,
pacificator
trionfante,
dal pretor
el vien convocà!

El condana
porican
coa coessa
griza
piena
de urmuni
dissavii
e spermatobai

desperà,
Zà Russante
nominà,
dopo ver sentio
i du can
rabiai
el Tonin
el ciama.
Ghe dise
el pretor
al Stramedante:
"Giurito ti
de dire
'a verità
e solo
'a verità?"
"Mi no
no giuro",
risponde
Tonin
Stramedante:
"prima lu
el me dise
cossa el vol
domandarme
e po' mi giuro!"
El Zà Russante,
lesto
de sarvèo
memorizzante,
ma scarso
de intiligensa
salà,
col creator
de popoli
sempre
afamà
el ghe repete:
"Giurito ti
de dire
'a verità
e solo
'a verità?"
El Tonin,

pien
de religion
e de timor
de giuraminti
falsi,
che gnanca
inte 'e sfese
de l'anima
el porta
false
intension,
el ghe risponde:
"Mi giuro solo
davanti
al Signore,
e po'
mi no giuro
on casso!"

Suitamente
sucede
el finimondo:
i carbonieri,
scaenai
dal pretor
salvator
de legi
e onestà
insiminia,
sol novo
dilinquente
reo smascarà
turlupinator
de istituzion
i se buta:
el poro Tonin,
che gnanca
de on peocio
mai male
el ghea pensà,
in preson
dai Pauloti
cofà on ladro
el vien portà.





Al mercato di Camisano

di Gianfranco Vanzan

Una bella domenica mattina di qualche anno fa io e mia moglie abbiamo deciso di andare al mercato di Camisano Vicentino... Ad essere sincero andare al mercato non è mai stata la mia passione, perchè se devo comprare qualcosa preferisco andare in un negozio dove posso controllare o provare le cose con calma, senza essere circondato e spintonato dalla gente.

Arrivati a Camisano ho trovato difficoltà a parcheggiare, tante erano le macchine e dopo una bella passeggiata tra bancarelle e gente abbiamo finalmente raggiunto la piazza principale e lì mi son sentito chiamare per nome: una coppia si stava avvicinando e... riconobbi Bruno, il mio compagno di banco di lavoro quando andavo a scuola serale di saldatore all'Istituto Rossi di Vicenza. All'epoca era un tipo molto simpatico, gran chiacchierone, sembrava che le sue giornate fossero di 50 ore perchè raccontava che faceva così tante cose che era impossibile fare tutto in un giorno normale. In realtà era un furbacchione, al terzo anno le saldature degli esami gliel'ho fatte io di nascosto.

Nonostante gli anni non era cambiato e così come ai tempi della scuola iniziò a chiacchierare ricordando, esagerando, le nostre avventure scolastiche. Finalmente dopo essere sopravvissuto a questo tuffo nel passato, riuscimmo a salutarci, con la promessa però di passare presto a trovarlo e io e mia moglie continuammo il nostro giro al mercato.

Fatto qualche passo mi sentii chiamare di nuovo per nome, una signora stava chiamando proprio me. Io la guardai ma non la riconobbi, lei rideva e sorpresa, o forse un po' delusa, mi chiese: "Ma non ti ricordi?"

A sedici anni con gli amici di Barche andavo a tutte le feste dei paesi vicini e una sera alla sagra di Grossa conobbi Gemma, una ragazzina molto simpatica e visto che la simpatia era reciproca ci trovavamo alla domenica al bar vicino al capitello a guardare la televisione. Lei era sempre accompagnata dai genitori, però quando tornavamo a casa potevo accompagnarla stando una decina di metri più avanti, ma sempre comunque sotto lo sguardo vigile di mamma e papà.

E fu in una di quelle sere che dissi a Gemma: "Se avrò fortuna lavorando, comprerò una macchina Bianchina". E lei ridendo: "Perchè proprio una Bianchina? Ci sono macchine molto più grandi", ma io avevo la risposta pronta: "Sulla Bianchina posso tenerti sempre vicino".

E queste parole sono rimaste tra i piacevoli ricordi di gioventù di Gemma, tant'è vero che quella domenica al mercato, vedendo che non la riconoscevo mi disse: "Sei riuscito a comprare la Bianchina per tenermi sempre vicino?" A quella frase ci siamo messi a ridere e ci siamo abbracciati. E risposi "No, perchè tu sei andata ad abitare a Padova e per me era troppo lontana Padova per raggiungerti con la vecchia bici di mio papà", ma la cosa che più mi sorprese era il fatto che mi avesse riconosciuto dopo più di cinquant'anni. E lei, simpatica e allegra com'era da ragazzina, ridendo disse "Certe cose le donne non le dimenticano". Con queste parole ci salutammo, entrambi felici di questo inaspettato incontro.

Dopo questo secondo incontro mia moglie è ammutolita e fino a casa le uniche parole che ha detto sono state: "Che bel marcà" Da quella domenica saranno passati 7-8 anni ma al "mercà de Camisan non semo pi andai".

Riguardo alla promessa fatta a Bruno...quella l'ho mantenuta e sono passato a salutarlo.

Bruno continua il lavoro di famiglia allevando maiali. Quando sono arrivato, nonostante l'abitazione fosse lontana dal capannone dei maiali si sentiva un rumore assordante e mi chiesi se i maiali facessero sempre così e Bruno, con la sua aria simpatica e bonacciona mi disse: "Andiamo

a sistemare i politici!". Mah?! Io lo guardavo un po' perplesso, pensavo di aver capito male... e invece Bruno mi spiegò: "I miei maiali sono come i politici che sono a Roma, stai attento". Arrivati al capannone dei maiali, Bruno abbassò due leve che facevano scorrere il mangiare nelle mangiatoie e nel giro di un minuto tutto si fece silenzioso, tutti i maiali stavano mangiando. "Vedi, mi spiegò, prima tutti i maiali spingevano, gridavano, perchè tutti volevano il posto migliore per mangiare per primi; poi quando tutti riescono a mangiare stanno zitti e alla fine sono così sazi che ne avanzano. E tutto questo non ti sembra assomigli al comportamento dei nostri politici? Prima delle elezioni tutti gridano, poi che vincano o perdano sempre là rimangono a mangiare, ma a differenza dei maiali non si saziano mai". E dopo queste "profonde" riflessioni ci siamo fatti una bella risata.

Dopo un buon bicchiere di vino, una soppresa regalata e due ore di chiacchiere ci siamo salutati. Ora ogni volta che vedo alla televisione le liti che fanno in Parlamento e sento le promesse dei comizi elettorali mi ritornano alla mente le parole del mio amico Bruno.

Reportage Argentina

di Dilvo Rigoni
a cura di Piersilvio Brotto

Per gli appassionati di viaggi e di terre lontane, oggi presento il reportage della mia unica esperienza all'estero, quattro settimane in Argentina.

Dovete sapere che in quel Paese dall'altro lato del mondo ho dei cugini, emigrati una cinquantina d'anni fa, dei quali uno, cresciuto fin da bambino dai miei genitori ed ora purtroppo deceduto, ho avuto il piacere di ospitare con la moglie più di una volta per qualche mese.

Ora sono rimasti la vedova, Olga, anche lei di origini italiane (suo nonno era un garibaldino, giunto dal Paraguay dopo la partenza di Garibaldi), con la quale fin dalla prima visita abbiamo instaurato un forte legame d'affetto ed i suoi due figli e relative famiglie, che non avevo mai visto prima se non in fotografia: Miguel Alejandro, cantante rinomato in tutto il Sud America ed Attilio, impresario edile.

E così, una volta andato in pensione e libero da impegni, ho deciso di accettare il più volte ripetuto invito di Olga a render loro visita, per cui, con mia moglie ed una cugina vedova, siamo partiti.

Imbarcatoci con un freddo cane il 14 Febbraio 2001 su un volo Alitalia da Venezia a Roma, siamo atterrati a Fiumicino, per poi cambiare aereo e proseguire dritti per Buenos Aires, capitale della Repubblica Argentina.

Intanto devo dire che l'esperienza del mio primo e probabilmente unico volo è stata esaltante.

Contrariamente alle mie compagne di viaggio, non avvertivo nessuna paura, ma solo curiosità, forse perchè fin da bambino sono stato abituato a non avere timori ed essere sempre ottimista.

Il decollo è stato altamente emozionante: l'aereo che rulla e vibra sulla pista con i motori urlanti, una lunga rincorsa e poi, in un attimo, mi è sembrato di essere in un salotto a guardare tutti dall'alto, sempre più in alto, a vedere rimpicciolire il mondo.

Sensazione bellissima, che consiglio a tutti coloro che non l'hanno mai fin'ora provata!

Dopo quattordici lunghe ore insonni, almeno per quanto mi riguarda, volando a circa 11.000 metri di quota, alle sette di mattina (per via della differenza di quattro ore di fuso orario) siamo atterrati, accolti già a quell'ora da un gran caldo (là era già piena estate, esattamente sei mesi di differenza).

Prima, con il sole nascente, mi sono intanto goduto il panorama aereo della sconfinata capitale argentina, immensa ma dalla planimetria ordinata, tanto da sembrare dall'alto una grande scacchiera. Prima di uscire dall'aeroporto, dobbiamo sottoporci ai normali controlli personali e gli addetti fanno passare per la macchina metal detector per prime le mie compagne di viaggio con i bagagli.

Quando tocca a me, il congegno suona ed il poliziotto con mitra si mette in allarme.

Cominciamo bene!!!

Mi fanno ritornare indietro ed interviene allora un funzionario che mastica un po' di italiano e che mi chiede se ho addosso qualcosa di metallico, al che gli consegno il portafoglio con qualche monetina e ripasso per la macchina. E questa risuona ed il poliziotto mi tiene sotto tiro dell'arma.

Intanto i viaggiatori dietro di me guardano incuriositi ed anche preoccupati, neanche fossi un terrorista.

Ritorno indietro e mi tolgo la cintura dei pantaloni, che ha la fibbia di metallo, ma niente, l'allarme suona sempre e non so più che santi chiamare, perché non saprei che altro metallo potrei avere.

Per fortuna, quella specie d'interprete mi indica il gonfiore nel taschino della camicia, la custodia degli occhiali, e mi chiede di consegnargliela. Eseguo e ripasso per il metal detector, che finalmente mi dà il via libera: evidentemente, l'astuccio ha l'intelaiatura metallica ed a questo proprio non avevo pensato.

Ma i guai non sono purtroppo finiti: poco più avanti viene intanto fermata mia cugina, perché un cane poliziotto si è fermato annusando il suo bagaglio e non c'è verso di smuoverlo.

A questo punto interviene un altro agente armato ed un doganiere, che apre la valigia e comincia a controllarne il contenuto, per la verità con molto

ordine e tatto, senza creare disordine.

Nel frattempo si è formato intorno un capannello di curiosi e noi ci sentiamo a disagio, anche se non preoccupati, perché non abbiamo niente da nascondere.

Ed infatti, di incriminato, dalla valigia escono... una tavoletta di cioccolata ed un pezzo di formaggio grana, di cui mia cugina non fa mai a meno.

Goloso di un cane rompiscatole, ma non sei stato addestrato per fiutare stupefacenti?

Finalmente sdoganati ed usciti dall'aeroporto, siamo saliti su un autobus per raggiungere l'Aeroparque delle Aerolinas Argentinas per i voli interni, dove siamo giunti un'ora dopo.

Altro imbarco, questa volta su un ondeggiante aereo da turismo, con destinazione Cordoba, capoluogo della provincia dove risiedono i miei cugini, distante circa 800 chilometri dalla capitale.

Qui ci aspettavano Olga ed Attilio (ci hanno subito informati che Miguel era in tournée canora con la sua orchestra), con loro siamo usciti dall'aeroporto e ci siamo trovati davanti un'immensa distesa d'acqua, su cui navigavano natanti di ogni genere e stazza.

Sorpreso, mi rivolgo a mio cugino: "Avete l'aeroporto sul mare!"

Lui risponde, ridendo: "Ma non è il mare, a Cordoba non c'è mare. Quello è il Rio de la Plata". Ero convinto che fosse il mare, perché la vista si perdeva all'orizzonte, tanto è sconfinato.

Archiviata la mia prima stupidaggine (in seguito ne dirò altre), saliamo sull'auto per proseguire verso Rio Cuarto, città di residenza dei parenti, lontana circa 300 chilometri da Cordoba.

Non stupiscano le grandi distanze: in Argentina, lo capirò meglio in seguito, tutto è grande, esagerato. Per dare un'idea dell'immensità, basti pensare che il Paese è grande nove volte l'Italia, che a sua volta è piccola come una qualsiasi provincia argentina.

Lungo il viaggio in auto, su una strada provinciale larga quanto una delle nostre più importanti autostrade, passiamo in mezzo ad immense distese a perdita d'occhio di campi coltivati a frumento, mais, soja e arachidi: qui un piccolo contadino, paragonabile al collega italiano che possiede quattro o cinque campi, di campi ne possiede

minimo trecento.

Non incontriamo né paesi né case per almeno una cinquantina di chilometri, mentre il caldo si fa per noi insopportabile e ci sarebbe bisogno di una bibita fresca.

Finalmente, dopo aver attraversato anche sconfinite praterie con un'incalcolabile quantità di bestiame a pascolo incustodito, arriviamo ad una stazione di servizio, con vicine quattro modeste abitazioni e ci fermiamo una mezz'oretta sotto una tettoia esterna per ristorarci.

Intanto mi guardo attorno e noto un edificio più grande degli altri, con una vistosa insegna "Whiskeria".

Ripreso il cammino, riprende anche lo stesso panorama di sconfinati campi e pascoli ed ogni mezz'ora circa incontriamo un gruppetto di casupole lungo la strada e, sempre, una di queste espone in bella evidenza l'insegna "Whiskeria".

La cosa mi sorprende, perché una delle poche nozioni che conosco dell'Argentina è che la bevanda nazionale è il "mate", un infuso caldo di erbe più o meno aromatiche, spontanee o coltivate.

E lo dico ad Attilio alla guida, aggiungendo: "Ma quanto whisky consumate in Argentina? E poi, quelle che ho visto sono distillerie o rivendite?"

Lui mi guarda divertito, ridacchiando sotto i baffi che non ha.

E capisco di aver detto la seconda stupidaggine in poco tempo, dopo di che mi risponde:

"Vedi, quelle non sono né distillerie né rivendite; là non si consuma whisky, ma solo sesso: è un modo come un altro per indicare che dentro ci stanno le donnine a pagamento, che ti ubriacano sì, ma non di liquore! Hai capito la fantasia degli argentini?"

Finalmente, nel tardo pomeriggio arriviamo a Rio Cuarto, ci lasciano a riposare nella casa messaci a disposizione da Olga e ci danno appuntamento alle 22,30 per la cena a casa di Attilio.

Alle 22,30? Strano orario per la cena, penso io, ma poi immagino che la posticipino per cortesia, per darci modo di riprenderci un po' e riordinarci. E invece no, in seguito scoprirò che per gli argentini è l'orario normale per cenare e che per loro la vita è musica ed allegria e comincia di notte.

La mattina dopo, ancora frastornati dal cambio di fuso orario, usciamo di casa per conoscere un



po' il quartiere che ci ospiterà per le prossime tre settimane.

Le abitazioni sono tutte modeste, ad un solo piano e con il tetto a terrazza, tutte attaccate l'una all'altra da entrambi i lati lungo la via, senza soluzioni di continuità e tutte con un piccolo orto sul retro, in cui immancabilmente spiccano una o più grandi piante di limone (poi mi informeranno che qui raccolgono frutti tutto l'anno, dato il clima mite anche d'inverno, che raramente scende di un grado sotto lo zero).

Fa un gran caldo, quasi 40 gradi, ma è un caldo asciutto e tira sempre una fresca brezza leggera, per cui ci sediamo su una panchina, all'ombra di un grande albero frondoso e guardiamo il traffico. Per la strada passano in continuazione catorci di vecchie auto, con vetri frantumati e portiere legate con filo di ferro, che emettono dai tubi di scappamento (quando ci sono) nuvole di fumo nero e puzzolente: roba che, se circolassero da noi con il vigente codice stradale, farebbero subito finire il proprietario in galera e poi butterebbero via le chiavi.

Ho visto transitare perfino un camion Dodge con il tetto sfondato, di quelli usati dagli americani durante l'ultima guerra in Italia, spariti dalle nostre strade almeno una cinquantina d'anni fa!

Poi mi hanno spiegato che, a parte Buenos Aires, dove risiede la quasi totalità dei grandi ricchi e dei grandi poveri, nelle cittadine di provincia circolano solo auto usate, perché le utilitarie nuove, a causa delle forti tasse governative, costano un patrimonio, più di una casa di nuova costruzione. Intanto arriva Olga, per accompagnarci in una prima visita in centro.

"Con che cosa ci andiamo?", chiedo io, visto che non possiede un'automobile.

"Con un remis!", risponde lei, come fosse la cosa più ovvia e naturale di questo mondo.

"E che cos'è un remis?", ribatto io.

Allora mi spiega che il remis è una specie di taxi: in Argentina, quando uno possiede una vettura e non ha un lavoro, non ha voglia di lavorare o non sa che cosa fare, fa il tassista abusivo.

Costano molto poco, conoscono ogni angolo della città, che continuano a girare in cerca di passeggeri da caricare e ne passa uno al minuto. Ora ricordo

che fra i tanti catorci che ho visto passare prima ce n'era qualcuno che aveva questa scritta un po' per tutta la carrozzeria.

Fermiamo il primo che passa, saliamo e... che Dio ce la mandi buona! Percorsi una cinquantina di metri, arriviamo ad un incrocio senza semaforo e l'autista manco accenna a rallentare.

“Ma è matto?” chiedo incredulo a mia cugina che, placida e tranquilla, mi spiega che le città argentine sono costituite da “quadre”, rioni di cento metri quadrati, delimitati da strade parallele che si intersecano appunto ogni cento metri, creando numerosi quadrivi liberi, dove passa prima chi prima arriva, alla faccia delle precedenze in uso da noi. Ogni tanto succede che primi arrivino in due ed allora... bang. Roba da brividi!

Ecco comunque spiegato perché dall'alto Buenos Aires mi era sembrata un'immensa scacchiera.

Finalmente arriviamo in centro città e qui l'aspetto cambia: bei negozi con belle vetrine, dove si può trovare di tutto, boutiques di alta moda, alberghi, ristoranti e bar di stile europeo.

Facciamo un giro per i negozi, acquistando anche qualche ricordino interessante e notiamo che i prezzi di vendita di prodotti comuni anche in Italia sono mediamente molto meno cari.

E le donne, come sono le donne di Rio Cuarto? Come in tutto il mondo, c'è il bello ed il meno bello, ma in generale sono davvero begli esemplari: mediamente alte, ben tornite e curate, anche le ultra quarantenni hanno poco da invidiare alle ragazze più giovani. E poi ci sono le creole, sangue misto indigeno ed europeo, dai tratti e dai corpi perfetti, un vero collirio per gli occhi.

A proposito di donne, abbiamo notato che, mentre le signore italiane fanno di tutto per nascondere la maternità, quelle argentine ostentano con orgoglio il pancione, indossando canottiere a mezzo busto. Dopo questa passeggiata, ci sediamo ad un tavolino fuori dal bar più rinomato ed alla cameriera, subito accorsa, chiediamo quattro caffè. Poco dopo ritorna con quattro tazzine colme di caffè, quattro bicchieri d'acqua, quattro salviettine di carta e quattro piattini di pasticcini. I dolcetti sono squisiti, ma il caffè, per un patito come me, è una cocente delusione: lungo un'eternità e poco più di acqua calda.

Intanto mia cugina mi spiega che la città prende il nome dal corso d'acqua che l'attraversa, il Rio Cuarto appunto, per loro poco più di un torrente, per noi paragonabile al Brenta in piena.

Gli spagnoli, durante la conquista dell'Argentina, con scarsa fantasia davano il nome ai corsi d'acqua secondo l'ordine di attraversamento: Rio Primero, Rio Segundo, Rio Terzeiro, Rio Cuarto, ecc.

Mentre chiacchieriamo, gli avventori dei tavoli vicini, sentito il nostro parlare italiano, si fanno intorno a noi, si presentano con calore e chiedono notizie dell'Italia, notizie di ogni genere, ma soprattutto vogliono sapere di Venezia, che tutti vorrebbero visitare almeno una volta nella vita.

La lingua parlata è un misto di italiano e spagnolo, detta “Castejano”, comprensibilissima salvo qualche termine, comunque identificabile con giri di parole.

Passiamo così l'intera mattinata a far gli istrioni e la gente del posto è gentilissima e cordiale, tanto che alla fine non c'è stato verso di rifiutare la loro offerta di pagare anche le nostre consumazioni e a me non par vero di socializzare tanto facilmente.

Nel pomeriggio, saliamo su un altro remis, con meta il cimitero, per far doverosa visita alla tomba di mio cugino e di un altro suo figlio, il più giovane, morto di tumore due anni fa.

A proposito di remis, altro particolare poco rassicurante, ma significativo della permissività, o meglio, del lassismo argentino: stavolta ci è capitato un guidatore senza il braccio destro, monco alla spalla.

A parte la prima impressione, bisogna però dire che la sua guida è stata perfetta, pur dovendo arrangiarsi a girare il volante e cambiare le marce con il solo braccio sinistro: un acrobata!

A Rio Cuarto ci sono due cimiteri, il Monumental, entro la città, ed il Perpetual, all'estrema periferia. Lungo il tragitto, diretti al secondo, siamo passati davanti al primo, che non a caso si chiama Monumental: infatti è un'ostentazione della ricchezza e dello sperpero: tombe che sembrano cattedrali.

Il Perpetual, invece, a prima vista si direbbe un ampio parco pubblico: nessuna cinta muraria, una grande fontana a zampilli e nessun segno di camposanto se non una croce sopra l'arco

d'ingresso, oltrepassato il quale si presenta un vastissimo prato ben rasato, con tante aiuole fiorite e ben curate, lunghe panchine di legno su cui sedersi.

Solo più avanti vediamo le tombe, in riga e tutte uguali, costituite da una lastrina quadrata di metallo scuro appoggiata sopra il manto erboso, recante i dati dei defunti ed un minuscolo vasetto porta fiori interrato accanto: a leggere i dati dei defunti, è tutto un susseguirsi di cognomi italiani e spagnoli.

Al centro, un laghetto in cui nuotano tranquillamente cigni ed anatre di ogni specie, con un'isoletta in mezzo, su cui si erge una chiesetta, collegata alla riva da un ponte di legno ad arco.

In lontananza si intravede un boschetto, fitto di cespugli e vari tipi di piante, con un andirivieni di uccelli variopinti e festosi, per nulla intimoriti dalla presenza dei frequentatori.

Un vero paradiso per pensionati e nullafacenti!

In altra occasione, ho avuto modo di assistere ad una cerimonia funebre, anche questa per me fonte di stupore e di ammirazione: giunge la bara con il seguito di parenti e si ferma davanti ad una fossa ben squadrate e senza alcun segno di terra smossa, bensì solo moquette verde erba tutto attorno.

Meravigliati, restiamo a seguire lo svolgimento, per scoprire il segreto di un così ingegnoso sistema.

Il prete benedice la bara e tutti se ne vanno, lasciando lì solo la salma.

Subito dopo arriva un camioncino con quattro inservienti in divisa, che calano con un paio di funi la bara nella fossa e dal mezzo cominciano a spalare la terra contenuta, fino a colmare la buca.

A questo punto arriva un piccolo rullo a motore, che va avanti e indietro un paio di volte sulla terra smossa ed infine dal camioncino vengono scaricate alcune zolle quadrate di erba, poi disposte sulla fossa secondo un ordine evidentemente prestabilito.

Altra passata del rullo, rimozione della moquette verde e, un quarto d'ora dopo le esequie funebri, nessuno potrebbe immaginare che lì si è appena eseguita una sepoltura. Semplicemente fantastico! Alla sera, Olga ci comunica che siamo attesi a Casa Italia insieme a tutti i parenti, per una festa di benvenuto: entriamo così in un ampio locale con



bar e ristorante, luogo di ritrovo per gli emigrati e gli oriundi italiani in Argentina. Appena varcata la soglia, notiamo subito una parete con le gigantografie e gli autografi di illustri personaggi italiani di passaggio ed ai piedi una lunga vetrina, contenente prodotti alimentari italiani delle marche più rinomate, come Barilla, Parmigiano Reggiano, Lavazza, ecc.

Dopo l'immane discorso del Presidente della Comunità Italiana in carica, mentre attendiamo che venga servita la cena, ci sottoponiamo ad un fuoco di fila di domande e richieste di notizie, che cerchiamo di soddisfare al meglio per una platea attenta ed interessata, con qualche lacrima furtiva. E mi viene da pensare che, mentre in Italia ci detestiamo, litighiamo e ci scanniamo politicamente, bisognava venire in Argentina per imparare l'orgoglio di sentirsi italiani ed uniti: infatti, nessuno degli emigrati ha rinunciato alla cittadinanza italiana ed i loro discendenti hanno tutti la doppia nazionalità ed il sogno nel cassetto di visitare il Paese d'origine degli avi, con meta preferita sempre Venezia.

Finalmente viene la tregua, costituita da una fastosa cena a base di primi piatti italiani e dalla famosa carne argentina, il cui sapore non è nemmeno lontano parente di quello cui ero abituato in patria. A notte fonda, dopo la cena, c'è posto anche per l'allegria: musica, balli, canti e inni tradizionali patrii, con ripresa delle interviste a noi durante le brevi pause: noi, stranieri, ci siamo sentiti perfettamente a nostro agio, fra amici, come e più che a casa nostra.

L'indomani e per tutta la settimana, siamo sempre stati ospiti, sia a pranzo che a cena, da qualcuno dei nuovi amici, che si sono contesi il “privilegio” di averci nella loro dimora, tutti per loro.

Nel poco tempo disponibile, abbiamo visitato aziende caratteristiche e luoghi interessanti, quasi sempre accompagnati da mio cugino Attilio, che un giorno mi fa scherzosamente:

“Vuoi che andiamo a vedere una whiskeria o un mio cantiere di lavoro, che devo controllare?”

Con un'occhiataccia, scelgo la seconda alternativa, così mi porta in aperta campagna, dove in lontananza si vedono due costruzioni, distanziata di una decina di metri l'una dall'altra: si tratta di

due enormi silos in cemento e acciaio, di quaranta metri di base per ottanta di altezza, che la sua impresa sta ultimando per la Del Monte, destinati all'immagazzinamento di soia in uno e arachidi nell'altro.

Per la seconda settimana, i parenti hanno previsto un soggiorno a Santa Rosa, rinomata località turistica in riva al Rio Cuarto, lontana centoventi chilometri, ospiti di un cugino che vi possiede una casa di villeggiatura. Ed in effetti la cittadina è simile ad Asiago, costituita soprattutto da negozi e botteghe, con la sola differenza che, mentre per gli argentini è una località di montagna, in realtà non arriva a seicento metri di altitudine: ma tant'è, per loro, abituati alle distese piane di natura, anche una così modesta altura è montagna.

Durante il nostro soggiorno qui, abbiamo dedicato un'intera giornata a visitare un'altra località caratteristica, chiamata "La Cumbersita", distante un'ottantina di chilometri e rinomata soprattutto per la produzione di cioccolato liquida.

Partiti la mattina presto su un fuoristrada familiare, lungo il tragitto abbiamo costeggiato un grande lago con una vasta isola in mezzo, le cui rive erano per una buona profondità costituite da spiaggia di sabbia bianca, su cui stazionava solo un pescatore con la canna: fosse stato in Italia, essendo piena estate, non si sarebbe potuta distinguere la sabbia, da quanti bagnanti sarebbe stata frequentata.

Per non parlare poi dell'isola: tutta un groviglio di cespugli, rovi e vegetazione incolta, mentre da noi si sarebbe fatto a gara per riempirla con hotel di lusso, a 4 o 5 stelle.

Per arrivare alla nostra meta, percorriamo decine di chilometri di strada sterrata, piena di buche e saliscendi, attraversando terreni desolati ed incolti: ora capisco perché viaggiamo su un fuoristrada anziché in un normale pulmino! Stupito, chiedo all'autista:

"Ma come, esiste solo una strada così brutta per giungere ad una località di villeggiatura?"

E questi mi spiega che la località è stata aperta al pubblico ed attrezzata di recente, perché prima era una comunità chiusa, dove nel dopoguerra si erano rifugiati molti gerarchi nazisti, per sfuggire alla cattura ed al processo di Norimberga per crimini contro l'umanità.

Ora, forse morti i ricercati o forse esaurite le riserve di denaro, i residenti sono stati di malavoglia costretti ad inventarsi un'attrattiva per sopravvivere, ma lo stesso non vedono di buon occhio i turisti.

Infine, dopo aver attraversato un torrente, arriviamo alla meta, un insieme di negozi ed esercizi in tutto simile a Santa Rosa, mentre le abitazioni sono arroccate su una bassa collina poco distante.

Ci guardiamo un po' attorno e poi entriamo in un bar, perché io, nonostante non sia la stagione più adatta, mi sono intestardito a voler assaggiare la famosa cioccolata calda. Appena formulo la richiesta al gestore, lui mi guarda con occhi increduli, forse pensando "Questo è scemo" e in castejano ma con accento tedesco mi risponde:

"Me despues, senior, no se puede, no tiengo" (Mi dispiace, signore, non si può, non ne ho").

E mi indica un altro bar, dove mi rispondono la stessa cosa e mi mandano più avanti.

Ed io, intestardito a voler a tutti i costi assaggiare una sì sbandierata prelibatezza, passo tutti gli esercizi lungo la via, finché non ne trovo uno in grado di accontentarmi, anche questo stranito.

Ci sediamo ad aspettare sotto una tettoia e, dopo un tempo che mi è parso eterno, finalmente arriva la specialità fumante, servita da un inserviente con aria schifata.

L'assaggio e per poco non mi va di traverso per il disgusto: va bene che non sarà la stagione, va bene anche che me l'avranno preparato pur di togliermi dai piedi, ma lo schifo me l'han fatto pagare salato! Purtroppo toltami la curiosità, proseguiamo e visitiamo il giardino botanico annesso, attraversato da un fresco ruscello, che ad un certo punto, con una cascatella, forma un laghetto, in cui nuotano diversi ragazzi ed altri immergono i piedi, cosa che facciamo anche noi per ristorarli dopo la camminata.

Anche l'orto botanico non è un granché e tutto sommato, per come mi era stata prospettata l'escursione, alla fine la giornata si è rivelata tutta una delusione.

Ritornati a Santa Rosa, la seconda settimana se ne va mangiando e bevendo come porci all'ingrasso, giocando a carte, passeggiando per la cittadina e

visitando negozi per qualche piccolo souvenir.

Al rientro a Rio Cuarto domenica sera, troviamo ad accoglierci e finalmente conosciamo il cugino Miguel, sua moglie Graciela e le figlie Janina e Natalia, appena tornati dalla tournée canora.

Al primo impatto, noto con sorpresa che Miguel è completamente diverso dal fratello Attilio, per costituzione fisica ma soprattutto per carattere: tanto allegro ed estroverso il primo e la sua famiglia, quanto serio e riservato il secondo, pur essendo entrambi molto simpatici e cordiali.

Con Miguel ho stabilito subito una grande intesa e dopo qualche ora mi sembrava di averlo sempre conosciuto e frequentato, forse perché anch'io credo di avere un carattere allegro e giocherellone. Ci lasciamo con l'appuntamento alla mattina dopo, quando verrà a prelevarci per essere ospiti per tutta la giornata nella sua casa di città.

Continua nel prossimo numero de IL GUADO

Per leggere subito tutto il racconto andare nel sito:

www.sanpietroingu.net/racconti/Dilvo_Rigoni.html



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



via Rebecca, 16 - 35010 San Pietro in Gù (Pd) - tel. 049-9455262
www.casacason.it - noi@casacason.it

martedì a Vigardolo, giovedì a Marostica, domenica a Cartigliano

postumia 
PRINTED PAPER BAGS

Cartotecnica Postumia SpA
Via Provinciale, 15 - 35010 Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049 5438999 - Fax 049 5958785
postumia@postumia.it - www.postumia.it

Carrier Bags



Square-bottom bags



Paper rolls





Profumo di caffè

di Bianca Perosa

Ricordi?

Ci siamo ritrovati a cena insieme esattamente una settimana dopo che la tua adorata Paola ti aveva lasciato.

Un cancro terribilmente aggressivo te l'aveva portata via in 6 mesi.

Avevate passato una vita insieme.

Aveva solo tredici anni quando le avevi regalato il suo primo paio di scarpe nuove.

Già, fino ad allora aveva sempre usato quelle vecchie passate di sorella in sorella man mano che i piedi crescevano con l'età.

E lei era la più piccola della famiglia, la quarta ad essere precisi.

Ogni vestito, gonna, camicetta e paio di scarpe era sempre appartenuto alle ragazze più grandi. In famiglia bisognava fare economia. Suo padre si logorava braccia e schiena facendo il muratore e sua madre aveva un gran daffare con tutta quella famiglia da mandare avanti e con i conti da far quadrare.

Quando preparava il minestrone contava anche il numero di patate da mettere in pentola ed erano sempre i fagioli ad essere risparmiati. Quei pochi che guazzavano nel brodo venivano alla fine prelevati e utilizzati in un secondo momento. Sarebbero stati consumati come contorno a cena.

Poi sei arrivato tu, incantato dai suoi strepitosi occhi azzurri e da quel sorriso che prometteva di offrirti nulla di più di un casto bacio.

E al suo compleanno, le hai regalato quelle scarpe nuove. Numero 39. Sì, sapevi che numero portava. Era sempre a lamentarsi che nessuna delle sue sorelle aveva i piedi grandi come i suoi e perciò quelle vecchie le facevano male "in punta".

Quando girava per casa non c'erano problemi per la misura. Alda, sua madre, aveva trovato il modo di riciclare le scarpe vecchie a mo' di ciabatte. Bastava tagliare la tomaia sul retro per poter lasciare il calcagno scoperto e in punta, in modo che l'alluce trovasse spazio fuori dalla suola troppo corta.

Ma per quel vostro "primo compleanno" sei arrivato con una scatola di cartone bianco, avvolta con una velina gialla. Il nastro non c'era. Forse non si usava. Mi hai raccontato lo stupore incerto del suo sguardo,

come se quel pacchetto le fosse arrivato per sbaglio. Lo ha scartato con mano tremante, ha accarezzato la scatola ancora incredula, quasi a chiedere se poteva o no alzare il coperchio. Erano nere, di vernice, con quel primo accenno di tacchetto che era permesso a una ragazza della sua età.

E poi la vostra storia è continuata per lunghi meravigliosi anni.

Hai dovuto attendere ancora prima che il suo severo padre ti concedesse di portarla al cinema. Un cinema parrocchiale di paese si intende, che ad andare in città neanche a parlarne. E poi è arrivato anche il giorno delle nozze. Lei trepida sposina con il velo bianco calato sul viso, trattenuto da una coroncina di fiori infilata tra i capelli. E il bouquet, rose bianche legate con un nastro di raso. E il viaggio di nozze, a Venezia. Lei non c'era mai stata. E poi la nascita di quelle due vostre meravigliose figlie. La prima con gli occhi azzurri della madre, la seconda con gli occhi scurissimi, come i tuoi, con quello strano taglio orientale che lasciavano di stucco chi la vedeva per la prima volta.

Quella sera ho voluto raccontarti un sogno che avevo fatto due notti prima.

Avevo incontrato Paola e lei, dissolvendosi al mio risveglio, mi aveva lasciato intorno un intenso aroma di caffè. Mai prima di allora mi era capitato di sognare un odore, un profumo. Mi sono svegliata e seduta sul letto: il profumo di caffè mi penetrava nelle narici come se nella mia camera ci fosse una moka calda e fumante.

La stanza era invasa da un incredibile profumo di caffè.

Ho controllato se mio marito si fosse alzato e magari avesse preparato il caffè in cucina. No, dormiva ancora profondamente accanto a me.

Hai sorriso al mio racconto. Sì, mi hai detto, Paola adorava il caffè, non c'era aroma che fosse per lei più irresistibile. E tu puntualmente tutte le mattine (sei sempre stato più mattiniero di lei) le portavi la tazzina a letto.

Stamattina mi sono svegliata per la seconda volta nella mia vita con "quel" profumo di caffè in camera. Non era così intenso da stordirmi come in quel sogno lontano, ma c'era.

Ho frugato nella mia mente ma non ho trovato traccia di sogni.

Sono andata in cucina e ho preparato la moka. Stavo girando il cucchiaino nella tazza quando ha squillato il telefono.

Era tua figlia: quel mattino ci avevi lasciato anche tu.

MESTIERI IN ESTINZIONE

El barbiere

di Piersilvio Brotto

E' da parecchio tempo che sto dando la caccia al "tagliator di teste maschili". Finalmente, in una fredda giornata di gennaio, con la neve gelida che "sgrensa" sotto le scarpe, lo scovo, nascosto nel suo rifugio, una calda cucina. Le sue lame hanno mietuto milioni di vittime: bianchi, neri, rossi, non importava, lui non risparmiava nessuno di loro. Se non bastava il primo colpo, le sue lame ritornavano a colpire, finché l'autore della strage non era pienamente soddisfatto. Le povere vittime finivano a terra insieme a tutte le altre, calpestate prima di essere nascoste, in un sacco, in un buio sgabuzzino. Se è vero, come è vero, quello che dice il Vangelo, che nessun capello cade dal nostro capo senza che il buon Dio lo sappia, quanto lavoro ha procurato al Padre Eterno il nostro Bepi, *el barbiere!*

In una testa maschile normalmente vivono e crescono dagli 80.000 ai 150.000 peli, detti capelli, e sul volto di un maschio adulto, altre migliaia di peli, che normalmente vengono sfrondatai, accorciati, rasati; innumerevoli miliardi sono quelli caduti sotto le lame affilate delle forbici o del rasoio di Bepi, nei 45 anni ed oltre della sua attività!



nell'allevamento di cavalli di Borgato, fu messo dal padre Adolfo come garzone di bottega da Ignazio Onisto nel 1945, appena finita la Seconda guerra mondiale.

Lì rimase per otto anni, compiendo dapprima i lavori più umili come "spassare par tera", spazzolare le spalle dei clienti e servendo in seguito, progressivamente, i meno esigenti, ma anche i malati e i morti nelle loro abitazioni, e ricevendo, come compenso, una mancia di 50 lire alla domenica.

Quando un giorno Ignazio disse: "Mi son stufo de fare el barbiere dei contadini" e se ne

andò ad aprire bottega in città, Bepi gli subentrò nell'attività.

Dopo due mesi Ignazio ritornò "con le pive nel sacco", perché in città non aveva sfondato, e Bepi dovette restituirgli l'attività; allora decise di aprire negozio dalla Turatella, visto che il barbiere Nino, figlio della *Maria Turatea*, aveva deciso di cambiare lavoro e si trasferiva altrove. Nel locale affittatogli (a 10.000 lire al mese!) rimase un anno, in compagnia di un altro neofita barbiere, Franco Pozza.

L'orario di lavoro era dalle 7.30 alle 12 del mattino e dalle 13 del pomeriggio fino a tarda sera, perché spesso i clienti venivano recuperati proprio alla sera, specialmente il sabato, alla vicina osteria, dove andavano a giocare a carte.

A questo periodo è da ascrivere un episodio che è rimasto nelle cronache, se non nella storia guadense. Un giorno i due, forse nella speranza di rinforzare i loro bulbi capilliferi, purtroppo deboli, si raparono la parte centrale della calotta cranica, e poi andarono a Vicenza, alla Standa, a far bella mostra di sé, inseguiti da uno stuolo di bambini e di curiosi divertiti da questi due campagnoli scambiati per clowns.

Tornando a casa in corriera, Bepi non fu riconosciuto neppure da un'amica della sua morosa, nonostante gli fosse seduta accanto.



Bepi a sx e Franco Pozza, rapati

A quel tempo in paese di barbieri ce n'erano più di uno, se consideriamo che spesso era questa un'attività che ne affiancava un'altra: oltre a Rino Tagliaro e a Ignazio Onisto, in centro al paese c'era Lino Prandina, che faceva anche il sarto; a Barche il gestore dell'osteria "Alla Nineta" alternava "on goto de vin" servito a un cliente a una sforbiciata assestata a un altro; faceva *el barbiero* anche il padre di *Marieto el postin* in Via Roma, *Pippo Soghe* al Formigaro e qualche altro ancora.

Ma quanti "barbaecaviji" servivano per pagare una pigione di 10.000 lire al mese!

Dopo un anno trascorso nel locale della *Maria Turatea*, Bepi *el barbiero* aprì bottega al Go, nella casa dello zio Gino Sovilla, dove l'affitto, di 2500 lire al mese, era più sopportabile. In seguito, nella ex "corte dee bae" gli fu costruita, con lavoro domenicale, in blocchi di cemento, una stanza

con annesso sgabuzzino, e lì Bepi sistemò due poltrone nuove acquistate a Cittadella. Per scaldarsi, d'inverno, usava una stufetta a petrolio.

I materiali di consumo più utilizzati erano il sapone e la brillantina; al cliente, dopo il taglio, veniva inoltre spruzzata dell'acqua di colonia e, all'inizio dell'anno nuovo ad alcuni privilegiati venivano regalati dei calendarietti anch'essi profumati.

I suoi clienti erano i più svariati, dai più umili e semplici, al maestro, al cappellano, ai conti

Zilio padre e figlio, che venivano serviti in villa. Anch'io già da bambino frequentavo la sua bottega, ove talvolta, a dire il vero, provavo disagio per i discorsi non sempre edificanti affrontati dagli adulti presenti.

Tra gli aneddoti che Bepi mi racconta c'è quello



Bepi davanti alla sua bottega al "Go"

dei fratelli Cocco, due anziani che abitavano al Go e che traevano sostentamento da "una *vacheta e du vedeeti*". Ebbene, i due fratelli, quando era ora di pagare, invece delle trenta lire fissate per tariffa, tiravano fuori a fatica dieci lire e stavano lì, impalati, in attesa della rimanenza. A questo punto Bepi non aveva il coraggio di deludere la loro aspettativa e dava "qualche franco" di resto. Il bello però era che a Natale e a Pasqua i fratelli Cocco, con gesto magnanimo, rinunciavano alla rimanenza e gli facevano così *la mancia!*

Un vero e proprio tormentone tra i suoi frequentatori era divenuta una frase pronunciata da Bortolo, uno dei tanti personaggi caratteristici di cui era allora ricco il Go, che abitava in curva, dall'altra parte della strada: " *Senpre uli, senpre uli, ... mai menetra ana, ... a copo 'a merla mi!*" (Spiegazione: Sempre fagioli, sempre fagioli, ... mai una minestra di anatra, ... finisce che uccido e mi mangio la merla da richiamo che è in gabbia!). Nel 1990 Bepi ha chiuso la sua bottega al Go ed è andato in pensione, anche se alcuni clienti hanno continuato a rivolgersi a lui.

Ora il mestiere del *barbiero* in paese è quasi estinto: i giovani e quelli che hanno una bella chioma vanno dal parrucchiere o dal coiffeur, mentre i tipi nostalgici, o quelli come me che di capelli ne hanno pochi, cercano e, se hanno fortuna, trovano qualcuno che faccia ancora questo mestiere e magari addirittura si chiami "Barbiero"!

Altri "Mestieri in estinzione" si possono leggere nel sito: www.piersilviobrotto.it



La vecchia poltrona di Bepi

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



Z ZAUPA
N NEREO

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

IMPIANTI ELETTRICI

Via Albereria, 13 - 35010 San Pietro in Gu (PD) - Cell. 339 8905223
zaupanereo@virgilio.it - www.zaupanereoimpiantieletrici.it

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



INDUSTRIA NASTRI ADESIVI

SAN PIETRO IN GU (PD)
Via Cavour, 68
Tel. +39 049 5991161
Fax +39 049 5992141
info@rotogal.net

www.rotogal.net





SECONDA GUERRA MONDIALE

L'operazione "Dick Ciliegio"

di Sergio Neddi

Nel numero di dicembre del 2015 avevo già parlato della battaglia di Pescarenico, un combattimento tra i repubblicani della RSI e partigiani avvenuto i giorni 26-27 e conclusosi il 28 aprile 1945 con la fucilazione di alcuni graduati repubblicani. La location di questo nuovo racconto è circa la medesima, cioè Lecco, di cui Pescarenico è un borgo.

Mio padre nel periodo che va dal '44 al '46 faceva il vetrinista a Lecco. Lui si era trasferito in questa città dopo aver perso il lavoro con i bombardamenti dell'agosto '43 a Milano. Questi hanno distrutto "La Rinascente" e ciò ha avuto ripercussioni anche sul gruppo UPIM, controllato da "La Rinascente", presso il quale lavorava. Lecco era una città tranquilla, all'epoca in provincia di Como, e non era mai stata bombardata fino a quel momento.

Probabilmente è per questo motivo che mio padre decise di spostarsi in questa città. Ma la guerra è imprevedibile e dal 9 gennaio 1945 cominciarono i bombardamenti anche a Lecco. Ho pochi racconti da parte di mio padre relativi a quel periodo, oltre a quello della battaglia di Pescarenico.

Comunque raccontava di aver visto scendere un paracadute inviato dagli americani. Gli sarebbe piaciuto andarlo a recuperare. Non il carico, diretto ai partigiani, ma proprio il paracadute stesso in quanto con esso si sarebbero potute fare parecchie camicie.

In tempo di guerra si usava, ricordo di aver visto foto anche di abiti da sposa fatti con la tela dei paracadute. Però mio padre non mise in atto il recupero per paura che il posto fosse tenuto d'occhio dai nazifascisti, visto che era caduto in una zona ben visibile da lontano. Lo diceva con rammarico. Il racconto di mio padre finisce qui, non ci sono ulteriori dettagli. Pure la data non è dichiarata, ma probabilmente si trattava di un invio di materiale del febbraio del 1945 da parte degli americani ai partigiani nella zona del Pian dei Resinelli (o Piani Resinelli). E' una zona di montagna poco fuori Lecco. E' possibile che qualche paracadute sia finito fuori bersaglio,

andando ad interessare una zona più vicina alla città. In realtà sono stati effettuati lanci di materiale destinato ai partigiani a partire da maggio 1944, dove il primo lancio finì molto fuori obiettivo a causa del vento, ma la destinazione era molto distante (Piani di Artavaggio) e dubito che qualche paracadute sia caduto in una zona visibile da Lecco. Con ogni probabilità quindi l'invio in questione è quello della sera del 6 febbraio 1945 poco dopo le 22 (alcune fonti riportano la notte tra il 5 ed il 6 febbraio), operazione conosciuta con il nome di "Dick Ciliegio".

Quest'operazione è stata una delle più importanti sul territorio lecchese durante la Liberazione. Ne è stata coinvolta la partigiana "Brigata Roccianti" comandata da Riccardo Cassin, noto tra i partigiani con lo pseudonimo di "Lupo". Era una brigata composta dai migliori alpinisti della zona, notevolmente affiatati in quanto amici di arrampicata da molto tempo. L'obiettivo della missione americana "Dick Ciliegio" era quello di controllare e riferire, attraverso una radio clandestina, i movimenti bellici nella zona di Lecco, punto di passaggio importante per chi dalla zona di Milano e Brianza volesse andare verso la Valtellina o verso la Svizzera.

Radio Londra segnalò il lancio con la parola d'ordine "Cartine per sigarette". Cassin sapeva che quella frase era per lui ed i suoi roccianti. Dovevano raggiungere la località Prà Cassina dei Piani Resinelli, a quota 1.400. Erano in 7 e dovevano giungere a destinazione divisi in piccoli gruppi per evitare di essere intercettati da tedeschi o repubblicani. Giunsero all'appuntamento in ritardo, l'aereo era già passato e non aveva visto i fuochi di segnalazione che dovevano essere accesi tra le 21.30 e le 22, per cui non aveva effettuato il lancio. Comunque, una volta arrivati, i partigiani accesero i fuochi.

La visibilità era ottima e questi vennero prontamente visti dall'aereo al giro successivo, per cui i lanci furono effettuati correttamente.

Assieme al materiale scesero anche due persone: un italo canadese, Hyacinth Dominique Lazzarini (in italiano Giacinto Lazzarini) che era capo della missione (con lo pseudonimo di "Fulvio") ed il radio-telegrafista Vittorio Mumolo (detto "Ciccio"). Per questione di sicurezza il contatto dei nuovi arrivati con i partigiani doveva essere garantito da una parola d'ordine: alla parola "Romulus" da parte dei paracadutati doveva giungere la risposta

"Bicicletta" da parte partigiana.

Giacinto Lazzarini è stato il primo a tenere e gestire la radio. Era ospitato assieme a sua moglie Angela Bianchi (ricercata dai nazifascisti per la sua attività di staffetta per i partigiani) a casa di Cassin, dove venne portata anche la radio. Quest'ultima rimase a casa di Cassin per un po' e poi venne spostata altrove.

La radio infatti correva il rischio di venire localizzata, per cui veniva trasferita spesso in diverse località, anche se principalmente la utilizzava Cassin.

Mio padre di tutto questo, essendo un'attività segreta, non sapeva nulla, però una sera ascoltando Radio Londra sentì lo speaker (probabilmente il colonnello Harnold Stevens) che, volendo far capire di avere informatori in zona, disse che l'orologio del campanile di Lecco era 5 minuti indietro. Si riferiva al campanile della basilica di San Nicolò che è, tra quelli non adiacenti alla chiesa, la seconda torre campanaria più alta d'Italia. Mio padre guardò fuori (evidentemente abitava in zona centro o comunque in un posto dov'era visibile il campanile) e vide con meraviglia che ciò corrispondeva al vero. Avevano un informatore in zona!

L'informatore era quindi una persona molto vicina, ma mio padre non immaginava quanto.

Lo scopri tempo dopo, a guerra finita, quando un amico gli disse di essere il famoso informatore.

Chi era? Mio padre non me lo disse, però non erano molti quelli che avevano per le mani la radio, solo pochi fidati.

Sospetto quindi, anzi sono quasi sicuro, che fosse il rocciatore Riccardo Cassin che mio padre conosceva bene, visto che presumo sia stato lui a coinvolgerlo nella già citata battaglia di Pescarenico.

A volte le cose che ci appaiono distanti sono in realtà più vicine di quanto pensiamo.





FESTEGGIA 25 ANNI DI ATTIVITÀ

25 anni sono passati da quando VEBRE s.n.c. di Bressan Antonio e Veggian Fabio ha iniziato la propria attività come società che si occupa di impianti elettrici, civili e industriali, e di automazioni.

I due soci infatti, allora poco più che ventenni (22 e 23 anni), dopo brevi esperienze lavorative presso Aziende locali del settore, dal 1° gennaio 1992 decisero di iniziare un'attività in proprio.

fotovoltaici e a mettere in sicurezza, con sistemi di allarme o di videosorveglianza, case, uffici, capannoni.

A causa della crisi nell'edilizia, tra il 2013 e il 2015 il numero dei propri collaboratori è stato ridotto, ma attualmente l'organico è composto da 5 unità, grazie all'aumento di lavoro portato dai nuovi incentivi che lo stato ha messo a disposizione. Sono infatti molte le famiglie e le aziende che trovano conveniente approfittare degli incentivi previsti dalla legge per chi risparmia energia, usa fonti rinnovabili come il fotovoltaico o esegue delle ristrutturazioni sugli edifici.

Le detrazioni fiscali arrivano a coprire il 65% della spesa affrontata per risparmiare o produrre energia pulita, e per chi ristruttura un impianto elettrico obsoleto o dota un edificio di sistemi antintrusione o antifurto ci sono detrazioni fiscali del 50% nella Dichiarazione dei redditi.

Per ottenere ulteriori informazioni, consigli, o un preventivo senza impegno, potete contattare la ditta Vebre alla mail info@vebre.com oppure telefonando allo 049 599 14 46.

La Società ringrazia tutti i collaboratori e i clienti per il traguardo raggiunto, con la speranza in futuro di fare sempre meglio.



Forse temerari o forse incoscienti, sicuramente orgogliosi della propria iniziativa, nelle foto ormai d'epoca li vediamo ritratti in coppia nello stand improvvisato e in un "gazebo a cielo aperto" alla Sagra di San Pietro in Gu. Ottenute le varie iscrizioni, la ditta ha cominciato ad offrire le proprie prestazioni come artigiani ad aziende locali già affermate e ai privati che li contattavano, messi al corrente dell'attività tramite il tam tam del passaparola.

Con l'aumentare dei lavori, nel '96 si è assunto il primo collaboratore per arrivare dopo alcuni anni anche in sei addetti a svolgere l'attività impiantistica, ad automatizzare cancelli, e successivamente anche a installare impianti



CARTOTECNICA VENETA SPA

FLEXIBLE PACKAGING SOLUTIONS

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

Noleggio ASSISTITO COLNAGO - BIANCHI BICICLETTE
Corsa - Mountain Bike - Sport con assistenza tecnica

ABBONAMENTO Tutto per il ciclista
ATTREZZI GNCCI

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'
www.derplatz.it - info@derplatz.it Tel. 049 599.11.38

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

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

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



AMBIENTE e TERRITORIO

Dialogo tra un “umano” e un corso d’acqua “transgender”

di Piersilvio Brotto

Roggia: - Salve amico, che fai da queste parti, armato di secchiello e paletta? Scavi e raccogli come un bambino in riva al mare!

Io: - Sto raccogliendo conchiglie ed esemplari di bivalve che non sapevo vivessero nell’acqua dolce di una roggia come te! E’ una vera sorpresa! Tu, piuttosto, mi sembri cambiata. Come stai?

Roggia: - Sono qua, sono al solito posto, ma mi sento “diverso”, un ... canale ...

Io: - Che vuoi dire?... che hai “cambiato sponda”? Sei sempre stata una roggia, la mia preferita. Ti ricordi che già da bambino frequentavo le tue rive?

Roggia: - Certo che lo ricordo, quando le mie rive erano calpestate da frotte di ragazzini e bambine; i primi, spesso con il moccio al naso, le braghe corte sostenute dalle “tirache”, le tasche sempre gonfie, i sassi da una parte e la fionda dall’altra, e le gambe quasi sempre graffiate, a forza di arrampicate sugli alberi, alla ricerca di nidi ...

Io: - E delle bambine che cosa ricordi?”

Roggia: - Erano tutt’altro genere. In primavera venivano a raccogliere mazzolini di fiori, specialmente viole e ranuncoli, che poi portavano a scuola, ad adornare la cattedra. I loro capelli erano sempre ben pettinati, qualcuna aveva le trecce. Ricordo anche che sotto le gonne indossavano delle mutandine bianche con fiorellini stampati, che io, dalla mia posizione, ero costretta a vedere, quando si piegavano a raccogliere quelli veri sulla riva.

Io: - E ora?

Roggia: - Ora? Sulle mie sponde camminano solo vecchi come te, con un bastone in una mano e un sacchetto di plastica nell’altra, dove mettono germogli di “pissacan” e bruscardoli, in primavera, e funghi in autunno.

Io: - Beh! E’ naturale che i bimbi siano cresciuti e siano anche invecchiati ...

Roggia: ... ma trovo triste che i bimbi siano quasi spariti. Mi manca la loro allegria. E ora manca anche a me ... la vita ... nel mio grembo!

Io: Che vuoi dire?

Roggia: - La settimana scorsa un mostro meccanico, munito di un lungo braccio e di una larga benna, ha squassato le mie viscere, asportando completamente l’habitat delle numerose specie di esseri viventi che io ospitavo. Alghe, molluschi d’acqua dolce, comprese le graziose bivalve e le conchiglie a forma di ammoniti, girini appena nati ... tutti si sono trovati all’asciutto, al sole, sulla riva. Il mio grembo è stato ripulito e raschiato come mai prima. Non voglio mancare di rispetto, ma solo le donne a cui è stato asportato l’utero in età fertile possono capirmi ... Povere le mie creature ... senza speranza di futuro!

Io: - Non farla così tragica! Anche l’uomo ha le sue necessità, i suoi progetti ... i mezzi meccanici gli permettono di risparmiare fatica, tempo, denaro ...

Roggia: - L’ho capito! Ai vostri ingegneri, che fanno rima con ragionieri, interessa razionalizzare, risparmiare, rettificare, semplificare, programmare tutto, anche la Natura! Sono miopi: guardano più al vantaggio immediato che al futuro ... La tecnologia e il cemento vi hanno dato troppo potere, ... vi è venuto il “delirio di onnipotenza”.

Hai visto il *Bojo de meso*?... Cementificato! Voi uomini siete ingordi, la terra non vi basta mai e allora strappate agli ultimi corsi d’acqua rimasti ogni loro residuo spazio vitale, piantando alberi anche nelle loro viscere, come fossero soldati a presidio dei vostri confini, e rotolate massi e detriti dove un fiumiciattolo si allarga e respira. Hai presente il *Bojo delle boasse*?

Io: - Sì, perché?

Roggia: Niente! O sei cieco o sei senza memoria! Ti ricordi il Guado dell’Uselin sull’Antica Postumia?

Io: ... dove nel 1985 è stato costruito un ponte?

Roggia: - Appunto! E lo storico e bellissimo Guado? Cancellato!

Ora però sono in pericolo anche i vecchi ponti in mattoni, quelli a forma di botte, costruiti con tanta perizia dai vostri nonni e bisnonni. Troppo stretti e deboli per sopportare autobotti piene di 230 ettolitri di liquame!

Io: Ma come sei pesante! Non ti va bene niente!

Roggia: - E come potrei tacere?! Mia madre, una risorgiva una volta molto apprezzata, è stata letteralmente soffocata, seppellita un po’ alla volta, lasciando che la terra attorno le rovinasse addosso e le tappasse la bocca! E io non sono più una roggia, ma solo un canale di scolo, privato della vita, nel quale finisce l’acqua inquinata dai concimi e dai liquami



sversati in eccesso sui prati, e poi dilavati dalla prima pioggia abbondante o dall’irrigazione ossessiva.

Io: - Non puoi concludere questo dialogo con qualche immagine un po’ più leggera?

Roggia: - Certo. La prima che mi viene in mente è la scena della “Rotta della Cucca”, quando nel 589 d.C. l’Adige ruppe gli argini a Veronella e dilagò, finalmente libero, per tutto le campagne del basso Veneto. Chissà?! Con i cambiamenti climatici in corso le cose potrebbero finalmente cambiare: una stagione straordinariamente piovosa ... e certi “ostacoli umani” verrebbero spazzati via, restituendoci l’antica libertà ...

Io: - Ho capito, spero in una rivalse!

Roggia: - Voi umani avete il vizio di attribuire alla natura i vostri peggiori modi di agire: “acqua assassina” scrivono i giornalisti, quando l’acqua a Genova o altrove esce dalle tubature o dagli argini troppo stretti entro i quali la volevate costringere. Rettificare, restringere e cementificare i percorsi dei fiumi ... è come mettere un colpo in canna a un’arma ...

Io: - Basta così!

Ma qualche ricordo più gradevole per noi non ce l’hai?”

Roggia: - Ti voglio accontentare. Ricordi quando, bambino, portavi un fiasco di clinto agli “*sbadilanti*” che in aprile ripulivano la sinuosa e placida Poina?

Tu non lo sapevi, ma tuo padre si aspettava che quel gesto servisse a evitare che il fango che essi asportavano dalla roggia finisse in mezzo al suo prato, proprio quando il maggengo era quasi pronto per lo sfalcio. Quella squadra di contadini assoldati per ripulire il fosso, capeggiati da un “*aquarolo*” toglieva dalla roggia il fango e le alghe in eccesso, senza mettere in asciutta il greto pieno di vita del fiumiciattolo, come purtroppo spesso capita adesso. Così i pesciolini e le alghe potevano continuare a vivere e a riprodursi. Solo i pesciolini maldestri o malcapitati finivano nella zucca o nel cestino di vimini appesi alla cintola di qualche *sbadilante* e alla sera, dopo esser passati per la padella, rendevano felice e sazia la sua famiglia. La mia dolce e salubre acqua allora dissetava mandrie di vacche e vitelli e innaffiava gli orti pieni di fresche verdure, mentre le candide lenzuola, risciacquate in essa, sventolavano leggere al sole di primavera.

Per altri articoli su “*Ambiente e Territorio*”, andare nel sito: www.piersilviobrotto.it



STORIA GUADENSE

I conti Capra

di **Alberto Golin**

(Stemma dei Conti Capra: "capra di nero, saliente (= rampante), sostenente fra le corna un'aquila bicipite, coronata di rosso fra le due teste")

Il paese di S. Pietro in Gu' è stato dominato, dal 1407 all'Ottocento, dai nobili vicentini Capra. Alla fine del Cinquecento i Capra, "Conti Palatini", possedevano in territorio guadense più di 800 campi (un campo = 3.862 mq), e due mulini sul "fiumicello" Ceresone.

I Capra erano detentori, dal 1557, del diritto di utilizzare la "Aqua del Cereson qual nasce di fontane in Contrà della Vegra del Pozzo(leone), Territorio Vicentino, et scorre per la Villa (= villaggio) di San Pietro Engù".

Il 14 dicembre 1613, i fratelli Marc'Antonio e Sertorio Capra avevano ottenuto dalla competente magistratura veneziana (i "Provveditori sopra Beni Inculti") "l'Investitura per irrigazione de Campi 800 posti nelle pertinenze di San Piero in Gu'".

Nell'Archivio di Stato a Venezia sono conservate alcune belle mappe storiche con la

Portone d'ingresso del villino Capra a San Pietro in Gu



rappresentazione delle campagne da irrigare ma, oltre alle rogge e ai fontanili e all'immane Ceresone, vi appaiono anche i palazzi padronali, le case rurali, la chiesa e i mulini Capra.

Dai registri dell'Estimo del 1665 risulta che le varie famiglie Capra possedevano 834 campi e almeno quattro "case dominicali", di solito abitate dai loro fattori, o "gastaldi" i quali dovevano però riservare ai loro padroni un appartamento quando facevano visita alle loro possessioni. La prima che incontravano, provenienti da Vicenza, era quella di Armedola alla quale arrivavano percorrendo il bellissimo viale di pioppi cipressini ancor oggi esistente.

Armedola, come pure Barche e la piccola Comunità di Calonega, sono stati Comuni autonomi da S. Pietro in Gu', durante il dominio della "Serenissima Repubblica" di Venezia, e solo

nel 1810 furono aggregati alla "Municipalità di S. Pietro "Engù".

Le case coloniche dei Capra erano caratterizzate dal colore rosso, con fascia bianca sulla facciata al marcapiano.

In epoca napoleonica (1811), le possessioni dei Capra si sarebbero ridotte a meno di 500 campi.

Nell'Archivio di Stato di Vicenza sono conservati (senza esagerare) migliaia di documenti notarili concernenti le vicende dei conti Capra registrati, dal Cinquecento, dai notai vicentini tra i quali si distinsero i Savioli che vennero ad abitare in paese nella località che era chiamata appunto "Ca' Saviola".

Il 22 dicembre 1592, in casa degli eredi di Scipion Capra, veniva fatto l'inventario "delle robe delli beni del quondam magnifico D. Augusto Capra" che ci dà anche una prova documentata delle qualità di cereali che si producevano nel nostro territorio alla fine del '500, come ad esempio il mais introdotto da noi dall'America nella seconda metà del '500, chiamato allora 'sorgo turco' (nel senso di 'proveniente da terre lontane, dalla Turchia'):

"Ne la corte dominicale... uno pagliazo; sopra uno casso di tezza feno cara uno; apresso la camera zuochi di nogara... legne menude de nogara... 2 vezutti (= tini) usati et uno mestello con dentro uno mestello e mezo de vin in circha (un mastello di vino = più di un ettolitro); uno vezutto novo et 2 mesteli vuodi... Sotto la tezeta apresso la caneva zuochi 4 de nogara; legne da passetto menude de nogara... Ne lo camino (=

stanza dotata di caminetto) tereno de sotto apresso la strada: uno sechio novo de legno con manego de fero con dentro una quarta raza de fazoli... uno tamburo con drento tutte le robe...; uno carniero da oselar con uno fero indorado; una scatola depenta con drento 3 medaglie et una croxeta de laton (= ottone); una pezetta con drento una corona; una scatoletta con drento uno Agnus Dei de cera... 2 candelieri piccoli de laton... uno paro de scarpe nove de marochin bianche; una cassella de nogara lavorada con drento due corone, una de ebano et una de osso; una cassa con drento: uno pugnalle con fornimenti lavorati; uno codicillo in carta berganina con cordelle de seda... uno paro de calze con li scapini... uno Petrarcha novo in carta bergamina... una camisa nova con il colaro; libri 5; uno scartolio de banda con drento diverse figure in stampa de ramo (= litografie)... n° 11... uno memoriale de la vita cristiana; un calamaro de legno fatto al torno con il suo pionbo; uno libro de Pange lingua usado... uno sparavento usado; uno scattolon de nogara con il coperchio de pezo con drento... due corone; uno roxario... una scatola con drento figure de stucho de Agnus Dei...

Ne lo istesso camin, drento in una cassa de albaro: una camisa... due pari de scarpette de tella usade; uno capeletto de grogran negro usado; due colari de camisa de renso... 2 scufoitti usati... una scatoletta quadra con drento braza sei de cordella... 2 fazioletti da naso... uno quadro con una piethà; marchetti (= lire) 3 de moneda... Ne lo istesso camin drento in uno bancho vechio: una botesella de legno; uno fiaschetto de vedro



Casa "Forestan" a Lanzè





coperto de legno; uno pitaretto de terra usado... due pelle de agnello nove bianche... uno libro de calepin del Grifio; uno libro de Gioachino Misingiero; uno libro de Cristofaro Porzio, in foglio; 3 quinterni de carta da scrivere; due libri de Nicolò Contarini... uno libro de Pietro Duodo che tratta de l'anima; uno libro dizionario generale latino e vulgare, in quarto; libri 18 de più sorte, de otavo; libreti 3 di più sorte, de sedesi (= in sedicesimo); 2 abiti da far mascara; uno vaseto de magiolicha... Ne lo istesso camin drento in uno casson: una fede de oro usada; una guaiana con 2 cortei et uno piron, tutti con il manicho de osso... libre 10 de formaglio duro di pechora; uno fiasco de vedro coperto de paglia usado; uno specchio... uno relagio (= orologio)... uno fodro de pugnalle... una ombrella de curame fornida usada; uno scoatto de barette usado; cerchi 40 de castegnaro da vezutto novi... scudelli 4 de magiolicha; piatti 6 de magiolicha; piadene 5 de magiolicha; 8 centenari de aglio; 3 ceste de vendemia nove... nel camin predetto: formento crivelado stara 36 (un staro = 20 kg circa) e quarte 3, quartarolli 2, mesurado raso... cimadure de formento stara due rase.

Sopra il granaro grande: granada (= mescolanza di segala e frumento) stara 12 e quarte 2, quartarolli 2, mesurada raso; sorgo stara 27 mesurado raso; milgio stara 10 mesurado raso; spelta formentata stara 10 mesurada colma; vena (= avena) quarte

3 rase; cimadura de granada stara 1 quarte 2 rase; spelta da cavalli stara 1, quarte 2, mesurada colma; semenza de lin quarte 2 mesurada colma. Ne lo camin tereno, apresso dove stanza il predetto magnifico domino Gierolimo, formenton stara 6, quarte 2, raso; vena quartaroli, 2 raso; fava lovegna quartarolli 2, colma; milgio non crivelado quartarolli 2... sorgo turcho stara 4 quarte 2, raso.

Le qual tutte robe inventariate per me nodaro infrascritto... et consegnate a esso magnifico D. Hierolimo Capra qui presente... et custodite esse robe et beni ut supra inventariate, fin tanto che de la giustizia sarà proveduto et dechiarito sotto obligation et in ampla et solene forma...

Laus Deo semper. Et ego Sebastianus filius Hieronimi de Savioli auctoritate imperialis notarius publicus, civis Vincentie... interfui... et scripsi."

(Archivio di Stato di Vicenza, Notaio di S. Pietro in Gu' Sebastiano Savioli, b. 9453. L'inventario si compone di 22 facciate)

All'inizio del Seicento è documentata, nella chiesa parrocchiale, la cappella privata dei Capra. Antonio del fu Giulio Capra faceva infatti testamento il 23 marzo 1628, ordinando di essere « sepolito nella cappella dell'Illustri Signori Capra ove è sepolito il quondam (= defunto) suo padre. » *(Archivio di Stato di Vicenza, Notarile, b. 9468)*

Notizie AIDO

San Pietro in Gu, 23.05.2017



Il Gruppo Comunale AIDO di San Pietro in Gu ha riproposto per il secondo anno consecutivo un incontro con la cittadinanza per far conoscere l'Associazione Italiana per la Donazione di Organi, tessuti e cellule (A.I.D.O.) e le finalità che essa si propone.

L'evento si è tenuto domenica 21 maggio presso le sale dell'Oratorio San Giovanni Bosco. Sono intervenuti l'ex presidente dell'AIDO Provinciale di Padova, sig. Paolo Fasolo, e il responsabile del Centro Coordinamento Trapianti dell'ospedale di Camposampiero, sig. Samuele Tosato, che hanno portato la loro esperienza e le proprie competenze nel testimoniare l'attività dell'AIDO nel promuovere e supportare le procedure che permettono il trapianto di organi.

L'incontro è iniziato con la relazione dei due ospiti, comprendente le statistiche sui trapianti d'organo eseguiti in Italia nel 2015 e nel 2016, e si è completato con un dibattito che ha permesso di dare risposta alle domande e curiosità dei presenti, sui vari temi connessi alla donazione e al trapianto di organi e tessuti.

Si è presentata anche l'occasione per ribadire le modalità e i requisiti per aderire all'AIDO o manifestare in altro modo la propria volontà di diventare donatori di organi. L'adesione è gratuita e l'unico requisito è essere maggiorenni.

Il Direttivo del Gruppo AIDO di San Pietro in Gu è fermamente convinto della necessità di diffondere informazioni e notizie sulla donazione di organi; crediamo quindi di aver offerto alla cittadinanza un'opportunità per avvicinarsi in modo costruttivo e piacevole a questa importante tematica.

Il Direttivo del Gruppo Comunale AIDO di San Pietro in Gu

SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

L.F. Menotti

Il ciclista viaggia su un mezzo in costante equilibrio precario. Nel superarlo, stagli alla larga

Mt.1,00 nei centri abitati, 1,50 fuori

E' una norma di comune prudenza, contenuta in un disegno di legge in attesa di essere discusso

SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

L.F. Menotti

cin cin

Non bere se devi guidare e non guidare se hai bevuto

Il brindisi è meglio farlo al termine del viaggio

(Guida in stato di ebbrezza: art. 186 del Codice della strada)

ASILO NIDO IL MELOGRANO

IL BENESSERE DEL BAMBINO



ASILO NIDO IL MELOGRANO: dove il benessere dei bambini è una priorità condivisa con mamma e papà
 Ovvero: COME SCEGLIERE UN ASILO NIDO "PER BENE"? ACCORGIMENTI UTILI PER GENITORI ATTENTI
 Di fronte a notizie riportate dai media, di maltrattamenti sui bambini di asili nido, la fiducia di genitori, nonni ed opinione pubblica vacilla; perché possono ancora accadere certe cose? come valutare, scegliere, e poter fidarsi di un ambiente educativo in cui poter lasciare con tranquillità i propri piccini? Attenzione allora, perché vi possono essere alcune informazioni ed accorgimenti che al momento dell'iscrizione e nel corso della frequenza diventano segnali importanti per poter distinguere un Servizio Educativo affidabile e di qualità.
Scopriamo attraverso l'Asilo Nido Il Melograno di Bolzano Vicentino quali sono gli aspetti fondamentali da tener presenti:
Servizio Educativo autorizzato ed accreditato: il nostro Asilo è tenuto a garantire e rendicontare periodicamente alla Regione attraverso l'Ulss competente, dei parametri di qualità rispetto alla struttura, alla sicurezza, al personale interno, all'organizzazione degli spazi e dei tempi, al rapporto nu-

merico educatrici - bambini, alla progettualità educativa e alla partecipazione dei genitori.
Servizio che informa: attraverso il Sito, la Carta dei servizi, il Regolamento, la Progettualità documentata ed un giornalino periodico, l'asilo Nido si impegna a farsi conoscere in modo aggiornato, offrendo informazioni e piccoli consigli educativi agli interessati.
Formazione del personale: oltre ai titoli di studio idonei ed abilitanti, tutto il personale del Servizio, educatrici ed operatrici è tenuto alla formazione pedagogica e tecnica permanente sia interna che in rete con altri Servizi ed Enti.
Partecipazione dei genitori: il Servizio organizza periodicamente colloqui personali con i genitori, incontri formativi con esperti del settore pediatrico e pedagogico, assemblee informative, serate con video per condividere le esperienze di vita al nido dei bambini; oltre a laboratori di gioco e lettura aperti ai genitori.
Documentazione: le attività di routine, di gioco e di socializzazione dei bambini vengono quotidianamente documentate con foto, video e strumenti di verifica per poter "raccontare" il bambino nelle sue relazioni, nelle conquiste e nel suo percorso evolutivo di crescita.

Continuità con la Scuola dell'Infanzia: nell'ottica di una pedagogia 0-6, il Nido organizza un progetto di Continuità educativa in collaborazione con la scuola dell'Infanzia. Lasciate che i piccoli vengano a me; vengono condivisi i metodi educativi, la cura dell'ambiente di apprendimento e le esperienze di gioco dei bambini.
Attenzione all'ambiente interno ed esterno: perché stare al Nido sia per piccini ed adulti un vero piacere e fonte di benessere, gli arredi e materiali e le materie prime sono pensati e scelti con criteri di sicurezza, estetica ed armonia. Molta attenzione viene data anche al gioco con utilizzo di elementi naturali ed alla cura del menù secondo le tabelle dietetiche dell'Ulss per le diverse fasce di mesi.
Coordinamento pedagogico e consulenza pediatrica: con figure interne ed esterne competenti, a garanzia di attenzione verso il clima educativo, l'organizzazione del Servizio e i diversi bisogni specifici.
Valutazione ed autovalutazione: famiglie utenti e territorio sono chiamati annualmente ad esprimere attraverso un questionario la loro valutazione sul Servizio percepito e ricevuto; operatori ed educatrici svolgono un costante lavoro di equipe di confronto, condivisione di intenti, verifiche ed autovalutazione al fine di non lasciare nulla al caso ma di dare significato al loro modo di essere e di fare.
ASILO NIDO Il Melograno: un Servizio aperto, che si confronta, lavora in rete e sostiene la partecipazione; perché l'educazione e la cura dei più piccoli **NON PUO' ESSERE UN FATTO PRIVATO.**
 Il nostro motto è: Insieme alle famiglie per crescere buoni frutti. Noi investiamo nella qualità, voi nel futuro dei vostri bambini. ASILO NIDO per bambine e bambini da 3 a 36 mesi. Aperto dal lunedì al venerdì dalle 7 alle 18.00. Possibilità di frequenza a tempo pieno o part time. info: www.asilonidoilmelograno.it

OPEN DAY: dalle 10.00 alle 12.00
DOMENICA 24 SETTEMBRE 2017
VI ASPETTIAMO !

OPEN DAY

OPEN DAY: dalle 10.00 alle 12.00
DOMENICA 24 SETTEMBRE 2017
VI ASPETTIAMO !



- Aperto dalle 7.00 alle 18.00 con possibilità di frequenza a tempo pieno, prolungata, o in tre fasce di orario part time
- Con personale qualificato e preparato nel settore socio educativo e formativo
- Attento ai bisogni psico fisici dei bambini attraverso:
 - ➔ particolare cura all'alimentazione e al menù nella nostra cucina
 - ➔ selezione delle materie prime e dei prodotti utilizzati
 - ➔ consulenza pediatrica

"Un ambiente... a misura di bambino"



Asilo Nido "Il Melograno"
 Piazzale Oppi 5
 36050 Bolzano Vicentino Vi

tel. 0444 1429796 - fax 0444 350177
 info@asilonidoilmelograno.it
 www.asilonidoilmelograno.it

MEMORIE DI CLAUDIO

La casa dei chiodi

A cura di Livio Sovilla

La giornata non era delle migliori, un freddo vento soffiava da Est, nuvole cariche di pioggia si addensavano formando l'aspetto di un gigante.

Silenzioso, in compagnia della sua cagna un uomo avanzava lungo la riva del fossato.

Pioveva a dirotto.

Ad ogni passo i ricordi si facevano più vivi, la sua giovinezza vissuta in quei luoghi in compagnia degli amici di contrada che ogni pomeriggio si incontravano.

Le ore a scuola non passavano mai, c'era poca voglia di studiare, e per quei ragazzi andare per campi e fossi significava la libertà... Essere liberi... li faceva diventare grandi.

La loro più grande maestra era la natura.

C'era di tutto in quel piccolo mondo fatto di cose semplici e genuine come loro.

L'uomo camminava adagio, la terra era inzuppata d'acqua, e piano piano era giunto alla meta.

Quella casa era sorta in mezzo ai campi attraversati da una stradina fatta con materiale da riporto,

circondata da fossati, piante e fiori dai mille profumi.

Da piccolo l'aveva vista abitata da più persone, tutta gente umile e gentile; si ricordava di un lontano "Buon principio" che gli aveva fruttato una bella mancia.

Il loro vivere quotidiano era il lavoro della terra e l'accudire a tanti animali: gente semplice e onesta. Tanto tempo è passato, ora quella casa è abbandonata, da molti anni non ci abita più nessuno e si sa che anche le case vivono se c'è l'affetto delle persone.

Se non c'è più nessuno che le scalda, se non sentono più battere un cuore, se non vedono bambini che vi giocano gioiosi attorno, le case crollano, si lasciano andare come un vecchio che si piega ogni giorno di più, piangono.

E la tristezza poco a poco le fa morire.

Si ferma a guardarla, oramai è un cumulo di macerie, il tetto è crollato e con esso anche il solaio. **"Vieni via con me"** le avrà detto !

Nella cucina dove tanti anni addietro ci si erano scambiati gli auguri di capodanno c'è un cumulo di detriti, le travi del solaio fuoriescono come baionette. Ci sono solo i muri esterni.

Su un fianco vicino ad una finestra che dà sul retro si intravede una pianta nata lì spontaneamente e più alta del tetto come a far capire che qualcosa

vive ancora in quella casa.

Fuori le malte dei muri sono sciolte a terra come le foglie degli alberi, come le coperte del letto lasciando alle intemperie i mattoni colore rosso fuoco, resi ancora più belli dalla pioggia.

E le viti attorno alla casa, sono per fare ombra, unite con dei chiodi infissi tra i muri che ora hanno lasciato posto all'edera che oramai tutto ricopre, compresa la storia di quella casa.

Storia di miserie, di carestie, di abbandono, di guerra, di gente preparata a tutto anche alle ingiustizie e alle prepotenze.

I più vecchi si accontentavano, ma per i più giovani non era così; loro avevano altri occhi, sognavano.

Tra questi Piero il più giovane, fiero dei suoi 20 anni, instancabile lavoratore accudiva ai suoi doveri con molta parsimonia. Si dava da fare, era un ragazzo in gamba.

E per questo un giorno decise di aggregarsi ad altri giovani come lui del paese, ragazzi pieni di voglia di vivere e di libertà.

Non sopportavano i prepotenti che tutto volevano senza chiedere.

Si ritrovarono assieme, avevano creato un gruppo che cercava nella povertà di portare ricchezza e pace.

Ma erano inesperti e per questo furono condannati. Avevano saputo che una sera un paio di amici del gruppo avevano smesso di sognare, per mano dei cattivi.

La notte non aveva chiuso occhio, pensava e ripensava ai tanti progetti fatti assieme agli amici che se ne erano andati fieri dei loro 20 anni e dei loro sogni.

Fu per questo che il mattino seguente prese la via del paese.

"Dove vai ?" gli chiese la madre. Vado in paese, mamma, stanno arrivando gli Americani, i liberatori, sarò di ritorno tra un paio d'ore!

"Non andare Piero, ti prego".

"Stai tranquilla mamma, non temere, prepara pure che per il pranzo sarò di ritorno".

"Stai attento figlio mio, io sono qui che ti aspetto". Lungo la strada che portava al paese incontrò tanta gente che lo invitava a tornare indietro: "Stai attento Piero che ci sono i Tedeschi in ritirata, non hai sentito di ieri sera? Vuoi fare la stessa fine?"



Dai, torna indietro".

Ma per quel giovane pieno di Vita, di Speranza e di Libertà non c'era ragione che tenesse.

Impassibile continuò il suo cammino verso il paese.

A casa la madre ansiosa lo aspettava e continuò ad aspettarlo fino all'ultimo giorno e a chiamarlo ad alta voce, tanto che il suo grido di dolore lo si sentiva fino all'angolo dove Piero trovò riposo e pace.

Piero non tornò più a casa, se n'era andato assieme ai suoi sogni e ai suoi vent'anni.

Attorno ai quattro muri rimasti in piedi l'uomo guardava l'interno, vecchio, screpolato, guardava infissi nei muri i chiodi fatti a mano che tenevano ben saldi i fili di ferro delle viti, il solaio, il quadro della Madonna che tante volte la madre aveva pregato.

Camminava adagio, assorto nei suoi pensieri, nei suoi ricordi, allontanandosi; la cagna lo seguiva e ogni tanto si fermava. Allora anche lui si fermava.

Ad un tratto si voltarono entrambi: sembrava che da quella casa uscissero delle voci, dei lamenti, delle parole, dei sospiri ... quasi un pianto, come se qualcuno aspettasse ancora adesso dopo tanto tempo.

 **SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE** 
L.F. Memoli



**Sulle strade strette
- in pendenza -
la precedenza
è di chi sale**

*Art.150/2 del Regolamento
del Codice della Strada*

Carpenteria

VANZAN snc

di Vanzan Angelo & C.

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





ESSERE GENITORI OGGI

Giocare per poter crescere La psicomotricità

Rubrica a cura di **Chiara Bressanin**
e **Silvia Bellini**

Ciascun genitore può osservare che a volte i bambini, anche molto piccoli, rivolgono la loro attenzione ad un gioco, un oggetto con grande intensità. Lo esplorano usando tutti i sensi e sembra che in quei momenti tutto il mondo esterno si fermi. Con lo sviluppo piano piano aumentano le capacità del bambino di azione e di comprensione della realtà e quindi il gioco si fa più articolato. Verso i 18 mesi diventa possibile il gioco simbolico, il "fare finta", quindi un telecomando può diventare un telefono, un sasso può essere un sapone ecc.. per arrivare all'età dei tre anni in cui per il bambino è possibile inscenare la visita medica, un pranzo o altre situazioni agite da mamma e papà. A partire dai sei, sette anni i bambini si dedicano a giochi di regole che possono sempre più coinvolgere anche i pari. Come mai è così importante per un bambino giocare? Un bambino che gioca è un bambino che sta conoscendo il mondo e se stesso nei diversi ruoli e

contesti, per cui è fondamentale che venga permessa la sua libera espressione, senza che l'adulto direzioni troppo l'attività.

E' proprio per questo che nel nostro Centro Le Culle Crescono organizziamo dei corsi di psicomotricità, in cui la parola d'ordine è "GIOCARÈ!".

Inserito in un contesto di gruppo il bambino ha la possibilità di fare molte esperienze. Oltre a conoscere se stesso e l'ambiente può esplorare la gamma di emozioni e comportamenti che naturalmente manifesta, muoversi in libertà e sperimentarsi nella relazione con i pari.

La psicomotricità dà la possibilità, inoltre, di gestire sentimenti di frustrazione, aggressività, controllando le emozioni distruttive; di imparare ad aspettare, posticipare la gratificazione dei bisogni e canalizzare l'energia per finalità costruttive.

La funzione dell'adulto e dunque dell'esperto è di amplificare mostrando in forma più articolata quello che il bambino porta grazie all'ausilio di elementi e strumenti quali: cuscini, materassi, giochi morbidi di differenti forme, lenzuola, tessuti e così via.

Lo scopo ultimo è di valorizzare il bambino nell'integrazione delle sue caratteristiche emotive, intellettive e corporee, nella specificità del suo mettersi in gioco soprattutto attraverso l'azione e l'interazione.

Lasciamo i bambini liberi di giocare, saranno degli adulti felici e pieni di risorse per affrontare il mondo!

Le Culle Crescono

Facebook: "le culle crescono"

SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

L.F. Marzulli



**ATTENZIONE
AI BAMBINI
CHE GIOCANO IN STRADA
MA LA STRADA
NON E'
UN CAMPO DI CALCIO**

(Art.190, comma 9, del Codice della strada)

lattebusche

100% latte delle nostre aziende agricole



Selezionata tra le 10 migliori aziende europee nella categoria "Sostenibilità Ambientale e Aziendale" agli European Business Awards 2016/17.



CAVINATO

dal 1962

ELETTRODOMESTICI - TELEFONIA - INFORMATICA



Un impegno costante!

Ci guida la passione!

CAMISANO

Tel. 0444 610231 mail@cavinatoexpert.it
www.expertonline.it cavinatoexpert

M I ME RICORDO

Rovistando nel cassetto dei ricordi

Ricordi di Antonio...

Un giorno ritornando da Villalta in bicicletta mi sono ritrovato ad ammirare le montagne che si stagliavano particolarmente luminose davanti ai miei occhi: il Carega, il Pasubio, il Grappa e infine i monti verso Belluno.

Le cime erano tutte innevate e brillavano sotto la luce del sole. Sono stato fermo un po' di tempo a godermi questo stupendo spettacolo.

In quei momenti mi sono giunti alla mente alcuni ricordi di quando ero bambino. Anche allora ero attratto dalle montagne e mi soffermavo spesso a guardarle ma non avevo la possibilità di raggiungerle.

La prima volta che sono riuscito ad andare sui monti avevo undici anni ed era il 1943: sono andato in campeggio vicino al monte Pasubio.

Prima di allora l'unico monte che avevo conosciuto di persona era la "montagnola" che si trovava alla fine di Barche, in una zona chiamata Canfriolo che ora appartiene a Grantorto. Era una collinetta alta circa trenta metri.

Non sono mai riuscito a conoscere con sicurezza le sue origini. Probabilmente era stata "eretta" più di mille anni fa per creare un incrocio tra i comuni di Canfriolo, Ospitale, Gazzo e Barche.

Quella per me e per molti bambini e ragazzi di Barche, della mia generazione, era l'unica montagna a nostra disposizione. Lì si organizzavano feste, compresa "la gita di Pasquetta". E' stata un luogo di divertimento per molti di noi.

Un altro ricordo che mi fa sorridere e che diverte le persone alle quali lo racconto riguarda "l'allenamento delle mucche".

Sì, è proprio così, a Barche negli anni Trenta si praticava sport e lo si faceva praticare anche alle mucche.

Ricordo che prima di partire per l'alpeggio alcuni contadini portavano il bestiame a fare un giro del Formigaro, il secondo giorno due giri...e così via fin tanto che le mucche non erano pronte per partire per la montagna.

Ricordi di Natalina...

Mi piace pensare il mio cervello come un grande armadio ricco di tanti cassetti e scompartimenti.

In ognuno di questi, separatamente, ci sono racchiusi ricordi belli e purtroppo anche brutti e negativi.

Il cassetto alla mia destra mi sta facendo l'occhiolino, mi avvicino, lo apro e sento una voce provenire dall'angolo in fondo: "Prendi me perché è tanto tempo che sono qua e, modestia a parte, sono proprio un ricordo carino". Accetto la sfida e ve lo faccio conoscere.

Erano gli anni 1946 – 1947, avevo 10 – 11 anni.

La guerra era finita da poco, eravamo tutti molto poveri, le famiglie molto numerose, il tenore di vita molto basso, di soldi ne giravano pochi.

Era il giorno di Natale, faceva freddo e stava cominciando a nevicare. Uscita dalla messa "del fanciullo", avevo in tasca poche lire, non ricordo quante, giuste per acquistare una piccola arancia, un po' di carrube o una manciata di "straccaganasse" (castagne secche) perché la mancia o paghetta era sempre misera.

Mi sono avvicinata alla bancarella di Silvio "Carbonaro", vicino al campanile e, aspettando il mio turno, osservavo il mucchio di arance di tante misure, grandi e piccole, disposto a piramide sopra il banco; non come adesso che sono disposte nelle cassette per ordine di pezzatura.

Davanti a me, mischiato ad altri ragazzi, ho notato un signore ben vestito ma forestiero.

Quando è stato il suo turno ha acquistato le tre arance più grosse che c'erano lì.

Le arance per me sono sempre state il frutto preferito.

I miei occhi e la mia gola "assaporavano" le tre arance; me le sognavo di notte arance simili, non so cosa avrei fatto per averne una.

Quando è arrivato il mio turno, consegnai i soldi e osservai il fruttivendolo che adoperava le sue mani come bilancia. Prendeva il frutto in mano, lo soppesava, lo rigirava, lo passava nell'altra mano e, se non era convinto, ne prendeva un altro finché non si convinceva che il "baratto" fosse giusto.

Intanto la nevicata stava aumentando; la piazza era tutta un turbinio di fiocchi soffici e leggeri che si

rincorrevano, che giocavano e danzavano al ritmo del vento: che meraviglia!

Mentre tornavo a casa divorai la mia piccola arancia, compresa la buccia perché in quel tempo si mangiava tutto. La frutta era una cosa rara sulla nostra tavola. Finalmente dopo una bella camminata sotto la neve arrivai a casa.

Aprii la porta della cucina e non potete immaginare lo stupore che provai nel vedere sopra il tavolo le tre agognate arance.

Il signore forestiero, che avevo visto in piazza ora era seduto vicino al focolare e chiacchierava con il mio papà.

Quando mi vide entrare si alzò, prese l'arancia più grossa dal tavolo e disse: "Questa è per la mia nipotina che finalmente conosco".

Il forestiero era uno zio che abitava a Mantova ed era venuto a trovarci.

Provai una grande gioia: gustai la più grossa, la più succosa, la più dolce arancia della mia vita.

Ringraziai tanto lo zio. Il mio desiderio si era realizzato.

*Antonio Munari
Natalina Valente*



Le "chicche" di Elisanna

Dio perdona sempre, l'uomo talvolta, la natura mai.

La misura dell'amore è amore senza misura (Sant'Agostino)

Imparate a ridere di voi stessi: passerete una vita intera divertendovi gratis (Totò)

Chi perde davvero non è chi arriva ultimo nella gara, ma chi resta seduto a guardare, senza neppure provare a correre.

- Sai, ieri sono stato mezz'ora sulla cyclette!
- Davvero?
- Sì, e oggi provo anche a pedalare!

Una maestra detta i compiti per casa alla classe: "I compiti assegnati sono i primi 10 problemi del capitolo 5, poi i primi 8 del capitolo 6, e per finire i primi 12 del capitolo 7"

Allora uno scolaro sospira: "Povero papà!"

La verità è una, ma mille sono i modi di raccontarla!

"Sono avaro. E' l'unico vizio che non costa nulla!"

ANIMALI DOMESTICI

Un erbivoro dalle lunghe orecchie

A cura di Loris Bartolomei e Orietta Zaupa

Appartiene all'ordine dei Lagomorfi e oggi si è guadagnato lo status di pet (o animale da compagnia); in passato invece rientrava nei cortili delle case rurali e veniva allevato per diventare un'importante fonte di proteine per la famiglia. Poche pretese lo rendevano un animale di grande valore alimentare e, in Veneto, veniva proposto in diverse ricette. Gli esemplari che si trovano in commercio ai nostri giorni provengono spesso da grandi allevamenti e niente hanno a che fare con gli animali allevati dalle passate generazioni a erba, pane vecchio e fieno. Nei moderni allevamenti



industriali le patologie gastrointestinali, che tanto influiscono sullo sviluppo degli esemplari allevati, vengono controllate con farmaci che tendono a bloccare ogni possibile problema.

In Italia si contano ben 43 razze di conigli riconosciute, distinte in razze leggere, medie, pesanti e a struttura di pelo speciale.

L'ANCI (Associazione nazionale coniglicoltori italiani) gestisce il Libro Genealogico ed il Registro



Anagrafico; sotto la vigilanza del MiPAAF promuove lo sviluppo della coniglicoltura nazionale e svolge attività di assistenza tecnica a favore delle aziende cunicole.

Nella coniglia in genere la gravidanza si compie in 30 – 31 giorni; in linea di massima il periodo di gravidanza è più breve nelle razze leggere, più lungo in quelle pesanti.

Approssimandosi la fine della gestazione, le coniglie preparano il nido con fieno, paglia, ciuffi di pelo (che si strappano dall'addome, mettendo in questo modo a nudo i capezzoli predisponendoli al successivo allattamento).

L'allattamento dura in genere 40 – 50 giorni; i coniglietti alla nascita sono ricoperti da una sottile peluria e presentano le palpebre chiuse, che si apriranno verso i 6 – 8 giorni di età.

Dopo 12 – 15 giorni dalla nascita i coniglietti iniziano ad uscire dal nido e cominciano ad assaggiare l'alimento che viene messo loro a disposizione. Lo svezzamento per i coniglietti rappresenta un periodo critico, in genere esso viene effettuato a 8 settimane di età per le nidiatae dei riproduttori e a 6 settimane per quelle destinate all'ingrasso.



L'INGEGNERIA AL SERVIZIO DELL'EFFICIENZA

munari RINNOVABILI
Proposte chiavi in mano per il risparmio energetico, il comfort abitativo e la sostenibilità ambientale.
munaririnnovabili.it

munari ENGINEERING
Progettazione e Direzione Lavori per impianti civili ed industriali.
munariengineering.it

+39 049 8594988
Via Martiri della Liberazione, 20
35010 Carmignano di Brenta



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



www.clinicheaqua.it





LA GRANDE GUERRA

La Grande Guerra del soldato Domenico (Ménego) Grazioli

3° puntata

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

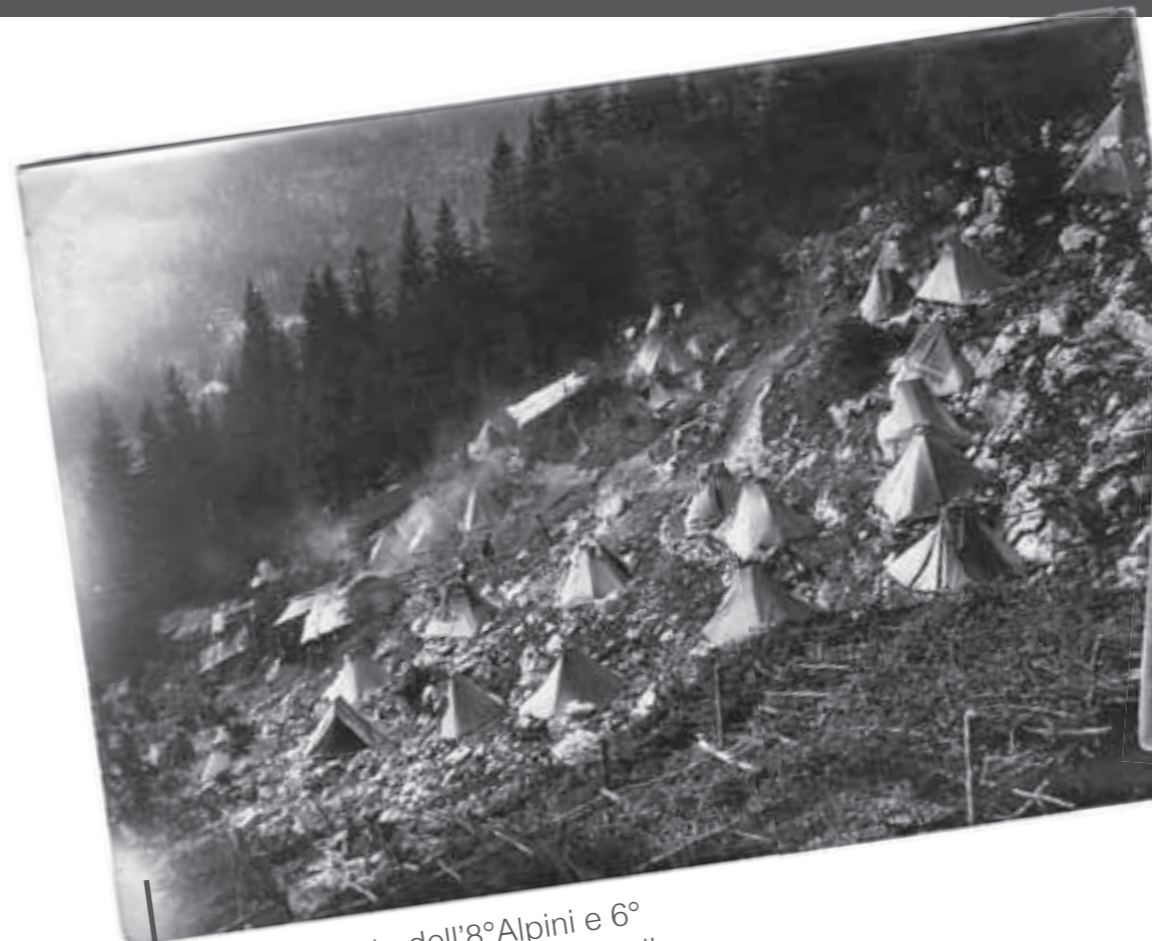
Nei precedenti numeri 23 e 24 del GUADO, ricordavo che mio nonno, "Paron Menego", era stato autista del fotografo ufficiale della 12° Armata, che presidiava la "Zona Carnia" in Friuli, fra Peralba e Montemaggiore (ora in Croazia) e aveva raccolto molte foto specie della Val Dogna, Val Raccolana e dintorni di Forni Avoltri. La famiglia ha deciso di renderne pubblica una parte in occasione del centenario della Grande Guerra che ha toccato direttamente i richiamati e anche tutta la popolazione di San Pietro in Gu e su cui, credo, sarebbe importante fare una ricerca di foto, lettere, materiali, ricordi, coinvolgendo tutti gli abitanti e le Associazioni, come si sta facendo in altri comuni.

Le foto di mio nonno, invece, non riguardano il suo paese, ma la Carnia, una zona confinaria del Friuli e sono 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. 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...

Ma questa puntata la dedichiamo agli Alpini, di cui esiste un Gruppo molto attivo a San Pietro in Gu. Buona visione!

Domenico Grazioli Jr.

Cesiomaggiore (BL) - d.grazioli@libero.it



Accampamento dell'8° Alpini e 6° compagnia Genio fra le rocce sulle pendici del M. Poviz m. 1978. Autunno 1915



Postazione di Alpini con cannoncino da montagna 65 che da Jof di Montasio, m 2793, tirava su sella Nevea



Alpini in osservatorio: notare la quantità di attrezzi e oggetti che pendono dal treppiede



Cucina da campo 8° Alpini in Val Dogna ai Due Pizzi: si trasporta il rancio con le secchie!



Menego, terzo da dx con i commilitoni, fra cui due alpini



Sogni d'estate

di Mariangela Silvello

- *Ragazza, dimmi, che cerchi in una sera d'estate, la brezza leggera?*
- *Forse... - rispose - purchè mi porti il suo profumo...*
- *Allora cerchi un caldo tramonto?*
- *Niente è più caldo dei suoi abbracci... - mi disse.*
- *Allora vorresti tuffarti nel mare?*
- *No, mi bastano i suoi occhi...*
- *Ho capito, ti andrebbe un dolce gelato!?*
- *Ma scherzi! Ho già le sue labbra!*
- *Neanche una canzone?*
- *Mi ha appena detto "ti amo" e non c'è musica migliore!*
- *Ma allora che cerchi in questa sera d'estate??*
- *Che non finisca mai e l'alba ci trovi ancora insieme...*



M I ME RICORDO

La fusara

di Bertilla Valente Donà

I ricordi vanno alla mia infanzia, quando tutti i bambini vivono le cose semplici con curiosità ma anche con attenzione a quello che piano piano scoprono, la realtà ed il sacrificio fisico che una persona con tanta dignità e rispetto verso il prossimo, si adatta a fare come lavoro, per poter “raggranellare” qualche soldino con il quale acquistare, non il superfluo, ma il necessario per vivere dignitosamente.

La “fusara” dei miei ricordi era una persona sui cinquant’anni. Ai piedi calzava scarponcini leggeri ma con la suola robusta, per evitare che si formassero bolle alle calcagna (le vesciche); a contatto con la pelle metteva una “pezzuola” doppia, di cotone bianco, poi le calze e sopra queste, i calzini. Allacciava gli scarponi, non troppo stretti per dare la possibilità al sangue di circolare bene.

La testa era protetta da un foulard annodato sotto il mento e, sopra a questo, un cappello di paglia con due nastri in raso rosso, fissati assieme al foulard, per proteggersi dal vento, dalla pioggia e anche dal sole. Compagni inseparabili erano due bastoni di legno d’olivo, con la punta di ferro; le servivano per l’equilibrio, perché sulle spalle e lungo la schiena portava una cassettera, anche questa in legno, formata da otto piccoli cassetti contenenti piccole cose di merceria, utili alle donne per i rammendi, i ricami, i merletti, il cucito, il lavoro a maglia e la filatura.

Questa cassettera veniva chiusa con due aste di ferro robuste, una a destra ed una a sinistra; una piccola catenella le agganciava tutte e due ed un lucchetto assicurava la chiusura.

Quando “la fusara” si spostava da una casa all’altra, non poteva essere silenziosa, perché le punte di ferro dei bastoni, a contatto con la strada sterrata, improvvisavano dei rumori naturali, sembravano strumenti accordati e sintonizzati sulle note musicali. A casa mia, sotto il portico, cercava sempre lo stesso angolo per potersi appoggiare e così con meno sforzo riusciva a sganciare le due aste di ferro, inserirne una terza sugli appositi spazi, ed improvvisava sotto i nostri occhi la base di appoggio.

Con tanta manualità si liberava delle bretelle che le assicuravano la robustezza necessaria per lavorare, con tanta fatica, ma in sicurezza.

Poteva trasportare una quantità piccola di merceria: “spagnoletti” di vari colori, rocchetti, solo in bianco e nero, un po’ più costosi, perché il filato era più resistente, adatto a certe cuciture che venivano ripassate a mano, prima che il capo fosse indossato, come ad esempio il cavallo dei pantaloni da lavoro dei maschi, evitando così l’umiliazione di qualche apertura improvvisa.

Un altro cassetto conteneva aghi per il cucito, di tutte le grandezze, ditali di varie misure, uova di legno che servivano a rattoppare i calzini senza pungersi le dita. Il cassetto seguente era pieno di matassine di merletti, guardati molto volentieri dalle ragazze che stavano preparandosi la “dote”.

Il filo da ricamo “Ancora” e “Moulinè” di vari colori, trovava spazio nel penultimo cassetto.

L’ultimo conteneva i “fusi”, un piccolo attrezzo adatto alla filatura della lana, che solo le donne esperte in questo lavoro sapevano usare bene. Era di legno, aveva alle estremità delle punte un po’ arrotondate, al centro un rigonfiamento, come una bolla modellata su misura, con la quale la mano esperta che lo usava, piano piano lo riempiva di filato perfetto, senza sbavature.

Questo attrezzo ha dato il nome alla sua venditrice: la “fusara”!

Questa donna forte e coraggiosa era una montanara, ma il paese d’origine non l’ha mai detto (ritengo comunque venisse dalla Carnia).

Le case che frequentava non erano mai in centri molto abitati, perché sapeva che qualche piccolo negozio di merceria c’era sempre, dove le donne potevano acquistare il necessario. Le periferie erano le più adatte a questo lavoro, perché alle fattorie, poteva permettersi di chiedere un pezzo di pane e formaggio, un bicchiere di vino, fare un servizio fisiologico e con tanta educazione chiedeva un posto nel fienile per passare la notte. Il mattino seguente partiva, rifocillata da una scodella di latte appena munto e due fette di polenta abbrustolita.

Con un sorriso ed un “grazie” detto con il cuore, ci salutava, non mancava di augurarci buona salute e chiudeva l’incontro dicendoci: “Se Dio lo vorrà, ci vedremo ancora!”

Il periodo di passaggio della “fusara” era da giugno a settembre.

S APORI DI UNA VOLTA

Coniglio in tecia alla veneta

A cura di Loris Bartolomei e orietta Zaupa

In Veneto il coniglio viene cotto preferibilmente in “tecia”, ovvero in tegame.

Ricetta

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Coniglio a pezzi;
- 100 g di pancetta (o lardo);
- 2 bicchieri di vino bianco secco;
- 4 foglie di salvia;
- 2 rametti di rosmarino;
- 1 spicchio d’aglio;
- olio e.v.o.;
- sale q.b.;
- pepe q.b..

Procedimento:

Tritate la salvia ed il rosmarino unendoli allo spicchio d’aglio.

In un largo tegame insaporite metà pancetta (o lardo tritato) e metà aromi con un filo d’olio extravergine di oliva; aggiungete successivamente i pezzi di coniglio lavato e asciugato, la restante pancetta tritata, il restante trito d’erbe, altri due cucchiai d’olio e.v.o., sale e pepe.

Fate dorare bene la carne da ogni lato, ci vorranno circa 45 minuti a fiamma bassa per rendere la carne ben croccante. Spruzzate i pezzi di carne con il vino, facendolo poi evaporare e proseguite la cottura per circa 30 minuti mescolando spesso.

Trasferite il coniglio sul piatto da portata caldo e servitelo.

www.idee-sapori.it

P ROVERBI DE C ASA NOSTRA

I proverbi di Franco

Ricordate, studia e tiene in mente che se no te impari da giovane, da vecio non te se gnente.

Chi non vol fare fadighe, el teren ghe da solo ortighe.

Pan e nose magnare da spose.

Marsuni fritti e polentina, on fià de Vezena e vin de spina.

Par ridure ‘a pansa Non serve ciaparsea co’ ‘a baeansa.

El vin fa alegria l’aqua fa malinconia.

Loda el monte e tiene el pian; loda la sesta e magna el pan!

Pan padovan, vin visentin, tripe trevisane e done vessiane!



AMBIENTE E TERRITORIO

Acqua, energia per la vita

di Sofia Giachin

Nella roggia che passava vicino a casa mia, scorreva un'acqua limpida e fresca che dava energia ad un mulino. Era così bello vedere arrivare il mugnaio con il carro ricolmo di sacchi di grano e sentire poi nell'aria quel buon profumo di farina!

Noi quell'acqua la adoperavamo per cucinare e la bevevamo perché era pulita.

La roggia aveva anche un emissario che chiamavamo fosso; in esso c'era una buona quantità di pesce che spesso veniva pescato e venduto agli osti del circondario che lo friggevano e servivano ai clienti.

Ora il fosso non c'è più perché è stato coperto per ragioni di spazio stradale.

A metà della via dove abitavamo c'era una pompa a stantuffo, era stata messa dal Comune per dare agli abitanti acqua potabile. L'acqua dovevamo andare a prenderla con i secchi ma era molto scomoda... e poi allora chi conosceva la parola inquinamento?



Per noi l'acqua della roggia era una ricchezza. Ora in tutte le case c'è l'acqua corrente che fuoriesce dai rubinetti e quella che arriva dalla rete idrica dell'acquedotto ci assicurano che si

può bere perché è batteriologicamente pura. Ma ci sono anche bottiglie di plastica che contengono acqua di tutte le marche. Negli anni Cinquanta eravamo circondati dall'acqua, e l'aria che respiravamo era sempre fresca e pulita.

Sulle rive della roggia crescevano siepi e piante altissime, le acacie a primavera fiorivano e mandavano un profumo dolcissimo, in mezzo alla siepe c'erano erba e fiori, le farfalle e le libellule facevano da corollario, abbondavano piccoli mammiferi e anfi: purtroppo molti di loro oggi sono in via di estinzione. Il martin pescatore con i suoi colori meravigliosi e il suo volo radente era l'angelo di quell'acqua.

D'estate, quando faceva molto caldo, ci sedevamo per terra all'ombra della siepe vicino alla roggia e c'era sempre una brezza che ci faceva stare benissimo. In quei tempi, non avendo la possibilità di andare in montagna, ci si accontentava.

Le risorgive mandavano dei piccoli zampilli e gli uccellini si dissetavano e volavano via felici.

I ghiozzi facevano capolino da sotto i sassi e le lamprede uscivano dalle tane che erano sotto le rive ed era il loro mondo, ma anche noi ne facevamo parte. Eravamo così vicini alla natura e non ce ne accorgevamo perché davamo tutto per scontato.

Ora ho nostalgia di quella vecchia roggia che è sempre viva in me e mi manca tanto; quando l'acqua veniva abbassata per la pulizia noi ragazzi ci armavamo di forchetta e andavamo a pescare, allora mia madre preparava la farsora o padella con un po' di olio e ci friggeva il pesce appena pescato, buonissimo con la polenta.

Quando per macinare arrivava al mulino frate Agostino (quello della questua) con la mula e il carro con i sacchi di frumento, noi andavamo a salutarlo, finché aspettava la farina della Provvidenza, così lui la chiamava, perché quella farina diventava pane per molti poveri che andavano al convento a chiedere un pane per amor di Dio. Ora il pane non è più il cibo ricercato di una volta e molto viene buttato via

come merce di scarto. Mentre aspettava la macina ci raccontava meravigliose storie di santi e di miracoli e prima che se ne andasse recitavamo insieme tre Ave Maria.

Nel periodo di siccità facevamo " il triduo", tre giorni di preghiere per chiedere a Dio il dono della pioggia e quando pioveva i prati prendevano un colore verde smagliante. Tutto si rinnovava e sentivamo un gran sollievo dentro e fuori di noi.

D'estate camminavamo scalzi e la sera andavamo nell'acqua per lavarci i piedi; se ci trovavamo in gruppetto il divertimento era assicurato: c'era sempre qualcuno che cominciava col tirare addosso una manciata d'acqua, così andava a finire che andavamo a casa fradici.

Anche se ora è tutto cambiato, l'acqua è sempre un dono che viene dal cielo e deve essere per tutti, ma purtroppo è una risorsa che sta diventando sempre più rara e preziosa.

L'acqua è indispensabile per la sopravvivenza nostra, delle piante, degli animali e di tutto ciò che ci circonda, e lo sarà ancora di più per i nostri figli.

Il nostro territorio è notoriamente ricco di acqua, ma proprio per questo è fondamentale preservare questa risorsa e regolamentare i prelievi per evitare di impoverire la falda con effetti disastrosi sull'equilibrio idrogeologico di tutto il territorio. Ora nel fiume Brenta stanno prelevando acqua dal sottosuolo per poter approvvigionare di acqua potabile gran parte del territorio.

Bisogna assolutamente non commettere sprechi, soprattutto ora che ne viene adoperata molto più di una volta e di conseguenza subisce più inquinamento.

SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

L.F. Minelli



Nelle rotatorie (alla francese) si ha diritto di precedenza e si circola come in un senso unico

Chi transita nella corsia interna per uscire non deve tagliare la strada a chi prosegue nella corsia esterna



LA GRANDE GUERRA

Il soldato austriaco quasi parente

di Dario e Sergio Neddi

Stavolta passo la mano a mio fratello Dario in quanto la quasi totalità della ricerca è stata svolta da lui. Io mi sono limitato alla ricerca nell'archivio delle Gazzette Ufficiali e poco più. In questo articolo verrà illustrato com'è riuscito a ricostruire la storia di famiglia partendo dalle pochissime informazioni in nostro possesso. La ricerca è stata compiuta principalmente da mio fratello in quanto abitante in zona e quindi più facilitato a compiere ricerche "sul campo", inoltre lui è in grado di ricordare alcuni dettagli di famiglia relativi al nonno paterno Giusto che non posso conoscere. Mio fratello ha oltre 8 anni più di me. Lui era ragazzino ed io avevo circa 5 anni quando questo nonno è morto e non ricordo nemmeno di averlo conosciuto. So che è stato al mio battesimo ma poi quasi subito la nostra famiglia si è trasferita a Verona perdendo i contatti.

Ad un certo punto nella vita ho sentito l'esigenza di saperne di più sulla mia famiglia. Così mi sono messo a fare delle ricerche. Della famiglia paterna sapevo molto poco. Conoscevo mio padre, naturalmente, ma mio nonno Giusto lo avevo visto solo poche volte e quando veniva a trovarci mi intimidiva perché si comportava quasi come un estraneo. Poi c'era una sorellastra di papà che avevo visto, che io ricordi, una sola volta e sapevo che si chiamava Nerina.

Dato che papà si era trasferito per lavoro a Verona noi lo avevamo seguito, perdendo di fatto i contatti con la famiglia paterna. Poi da adulto sono tornato a Trieste e, preso dalla quotidianità, non ho più pensato alla cosa finché ormai in pensione non ho avuto il tempo per dedicarmi alle ricerche familiari. Così, facendo ricerche presso l'archivio della parrocchia di San Giacomo,

presso l'Archivio di Stato, presso i cimiteri, con l'ausilio dell'archivio di stato civile messo sul web dai Mormoni e della Gazzetta Ufficiale storica online, pian piano ho trovato tutti i componenti della famiglia che non conoscevo. Mio nonno Giusto, che aveva fatto il militare con l'esercito austroungarico (ricordo che Trieste all'epoca faceva parte dell'Austria), alla fine della prima guerra mondiale era tornato a casa e si era messo con una vedova, dato che (nel 1914 ma inizialmente non sapevo l'anno) era rimasto vedovo anche lui.

Di lui sapevo pochissimo: non conoscevo l'anno di nascita, la morte stimavo che fosse avvenuta nel 1963-1964, almeno a vedere una foto che mi ritraeva con lui e che doveva essere stata fatta poco tempo prima della morte. Non avevo idea di dove avesse abitato, né che mestiere avesse esercitato. L'unica cosa che ricordavo era che la sua compagna di cognome faceva Gregori (Gregorich prima del cambio di cognome, cambio confermato dalla Gazzetta Ufficiale, ma questo non si sapeva ancora).

Erano rimasti insieme fino alla morte. Avrebbero potuto sposarsi, ma non lo avevano fatto e non sappiamo perché. Comunque, avvalendomi degli strumenti summenzionati, ho trovato i dati anagrafici di mio nonno. Così ho potuto fare un ricerca presso l'ufficio del cimitero che mi ha permesso di ritrovare la tomba del nonno, una tomba della famiglia Gregori dove erano sepolte anche la sua compagna, le figlie di lei (Bruna e Nerina) e la madre della compagna stessa. Nei documenti fornitimi dall'ufficio cimiteriale c'era anche l'indirizzo: Ardrone San Fortunato 2.

Non conoscevo il nome del defunto marito della compagna di mio nonno che si chiamava Stefania. A questo punto mi è venuta un'intuizione: e se fosse morto in guerra? Allora ho provato a fare una ricerca nelle Verlustlisten.

Queste sono le liste delle perdite, stampate all'epoca dal ministero della guerra austriaco, e recentemente messe online. E' saltato fuori il nome Esilio Gregorich, facente parte del kk Landwehr Infanterie Regiment Nr.2 e morto il 18/6/1917. Era proprio morto durante la prima guerra mondiale. A questo punto ho provato a fare una



Al centro nonno Giusto e Stefania, ai lati Bruna e Nerina

ricerca con Google. Con mia grande sorpresa ho trovato subito un risultato che parlava di un Ersilio Gregorich che scriveva una lettera alla moglie Stefania. Dunque era Ersilio e non Esilio, che doveva essere un errore di trascrizione. Una ulteriore ricerca nelle Verlustlisten mi ha fatto trovare anche Ersilio Gregorich.

Quindi lui era stato registrato due volte, la prima col nome sbagliato. Nessun dubbio che si trattasse della stessa persona: il luogo di nascita e le date di nascita e morte ed il reggimento coincidevano. La consultazione dei registri di leva presso l'Archivio di Stato mi confermava il tutto: Ersilio Gregorich, classe 1884, tipografo, abitava in Androna San Fortunato 2. Era proprio lui il defunto marito della Stefania.

Una ricerca presso l'ufficio tavolare mi rivelava che la casa di Ersilio era di proprietà della sua famiglia fin dal 1840 e lo è rimasta fino alla morte dell'ultima figlia nel 2001.

Il testo trovato da Google era un saggio di una studentessa che conteneva un frammento di una lettera di Ersilio alla moglie, e tra la bibliografia veniva citato il libro "Storia intima della Grande Guerra", che conteneva un epistolario dei militari coinvolti nella guerra, di tutti e due gli schieramenti. A questo punto non ho avuto altra scelta che comprare l'ebook su Amazon

per leggere le lettere di Ersilio. Lette le lettere ho trovato nella bibliografia da dove erano state tratte. Si trattava di un articolo pubblicato dagli storici Marina Rossi e Sergio Ranchi nel lontano 1992 sul periodico Qualestoria, pubblicato dall'IRSML, cioè l'Istituto Regionale per la Storia del Movimento di Liberazione.

Visto che quel numero di Qualestoria era irreperibile in rete mi sono recato presso la sede dell'Istituto stesso, dove ho potuto consultare (e fotografare) l'articolo, che oltre alle lettere riportava

molte notizie su Ersilio, la sua famiglia e le circostanze del ritrovamento dell'epistolario presso un antiquario. Da quanto è logico supporre, alla morte di Bruna (la sorella maggiore) avvenuta nel 1987, l'altra sorella, Nerina o chi per lei, ha venduto le lettere all'antiquario, trovate poi fortunatamente da Marina Rossi.

Riporto alcuni stralci delle lettere da Qualestoria. 1992, epistolario a firma di Marina Rossi e Sergio Ranchi. Ci sono alcuni errori ma da lettere scritte di getto al fronte non si possono pretendere capolavori d'Italiano. Concentriamoci sul contenuto. Prima di tutto notiamo come le difficoltà e la scarsità di cibo al fronte fanno sì che tutti pensino per sé. Nel caso specifico Ersilio parla del cibo inviato dalla moglie:

"Vedi mia cara che tutto si riceve quando è bene scritto l'indirizzo e bello eseguito il pacco come hai fatto, oggi intanto sono così contento e tu non lo puoi sapere con che ingordigia si mangia e poi credimi qui si è come selvaggi io mi vergogno di essere come gli altri bestialmente egoista. Sì! Sì! mia Stefania io mi vergogno eppure non si comprende ragione qui è non daresti un pezzo di cioccolata o altro neppure 1 scatola di fiammiferi per niente."

Ricevere corrispondenza ed in particolare un pacco dai famigliari valeva molto di più del semplice contenuto della lettera o pacco. Anche per questo si diventava egoisti. Significava sentirsi ancora una persona normale assieme ai propri cari, era una maniera di vivere la normalità in un ambiente in cui non c'era non dico la certezza del futuro, ma nemmeno quella del presente. In molte lettere alla conclusione appare la parola "Addio". Quest'avidità di consumare il cibo inviato dai famigliari, che idealmente poneva il militare in comunione con loro, va quindi oltre la qualità del cibo stesso. Pareva tutto buono, anche se a volte arrivava avariato:



Nonno Giusto con mio fratello Dario. 1962

“Cara Stefania! In questi giorni che almeno mangio tutta quella roba buona che mi hai mandato, e che in ordine ricevuto, posso dire di essere almeno da quel lato contento, quel dolce era buonissimo, soltanto il pane era di muffa, ma io ho messo in caffè, qui non si getta via niente, anche le salsicce, il salame, i pomi, per tutto assai buono e bene conservato, Stefania mia, io non vedo l'ora che terminasse questa interminabile storia!”

Già, “interminabile storia”, la guerra è pesante. Piuttosto che:

“augurare a tutti a mio nome ‘il buon Natale’ già io e tu diamo poca importanza è meglio augurare

che termini presto questo terribile macello.”

L'importanza delle lettere quale contatto ideale con i famigliari: non sempre la famiglia ha novità da raccontare, ma qualunque banalità può aiutare chi si trova al fronte a sentirsi a casa. Per stimolare l'invio della corrispondenza talvolta le lettere di Ersilio terminano con: “Scrivimi lunghe lettere! Saluti a tutti!” A volte ci sono richiami più espliciti:

“Ma perché mai mia Stefania mi dai sì poche notizie riguardanti la famiglia? perché non ti intrattieni nelle tue lettere magari in cose che a te sembrano inutili? sai io godo immensamente quando leggo tue lettere, mi pare di parlarti, di esserti vicino, se anche mi ripeti le istesse cose 10 volte io leggo con gioia!”

Per curiosità mi sono recato di nuovo all'Archivio di Stato per cercare il foglio matricolare di Ersilio. Sono stato fortunato. L'ho trovato ed ho appreso che lui era morto sul Monte Paù durante una controffensiva italiana, ed è stato sepolto là in zona.

Qui ritorno a scrivere io, aggiungo che nei documenti dove è riportata la morte sul monte Paù viene menzionata una zona che dovrebbe corrispondere circa a Treschè Conca. Ho contattato la Pro Loco di Treschè Conca che mi ha indirizzato al presidente della Pro Loco stessa. Purtroppo è risultato impossibile ritrovare il luogo di sepoltura, sembra che molte sepolture in zona siano poi state riesumate e trasferite altrove. Ad ogni modo la storia di questo quasi parente ha commosso anche me come mio fratello, e così un bel giorno ho fatto con mia moglie un'escursione proprio sul Monte Paù, per vivere con l'immaginazione quei brutti momenti di guerra e sentirmi un po' vicino sia a questo caduto che a tutti gli altri, su qualunque fronte abbiano combattuto. Ora ripasso la parola a mio fratello per la conclusione, che mi vede perfettamente d'accordo.

Quest'uomo non era un mio parente. Era un quasi parente, ma le sue lettere alla moglie, parlando

delle figlie e della speranza (vana) di rivederle mi hanno commosso e mi hanno fatto capire una volta di più l'assurdità di tutte le guerre. Non ha importanza chi vince. Si perde sempre.

Bibliografia:

Le classi subalterne al fronte – Rachele Colasanti
Storia intima della grande guerra – Quinto Antonelli

**Un triestino sul “fronte delle pigne”:
dall'Isonzo al Tirolo (aprile 1915 - giugno 1916)**
- da Qualestoria n.1/1992 Marina Rossi e Sergio Ranchi pp. 95-116

Strumenti di ricerca:

Archivio delle parrocchia di San Giacomo - Trieste

Archivio di Stato di Trieste

Ufficio Tavolare di Trieste

Gazzetta Ufficiale serie storica online

Stato Civile di Trieste su Familysearch (biblioteca dei Mormoni)

Internet Culturale per i periodici storici online

<http://digi.landesbibliothek.at> per le Verlustlisten

Acegas servizi cimiteriali



Tomba Gregori

AMBIENTE E **T**ERRITORIO

Inquinamento ambientale a San Pietro in Gu, in Veneto e nel Bacino Padano

di Florindo Passarin

Sono, oramai, un paio di anni che ogni volta che andando in Altopiano con l'amico Vittorio, in corrispondenza del tratto di strada fra Vallonara e Crosara, nel quale si intravede il panorama della nostra pianura, ci diciamo: “Ma guarda quanta foschia c'è in pianura !!! Ma quello è tutto smog da inquinamento!!!”.

Da questa considerazione è venuta l'idea di fare una ricerca e capire in quali condizioni ambientali si trovano le nostre zone e la nostra Regione Veneta. Ci siamo documentati ed abbiamo consultato vari Enti pubblici e privati, contattato Associazioni e dirigenti di importanti Enti statali. L'iter non è stato agevole, ma racconteremo in un altro momento i vari passaggi per arrivare alla stesura sintetica di questo nostro lavoro.

PREMESSA

La Pianura padana è un bacino chiuso dalle Alpi a nord e ad ovest, con una ventilazione pressoché nulla, e questo favorisce, soprattutto in inverno, il ristagno dell'inquinamento.

Il Bacino padano è la valle più densamente popolata e più industrializzata d'Italia.

Le città del Veneto già ad inizio del 2017 hanno superato molte volte i limiti imposti dalla legge sui valori di particolato PM10-PM2,5. Hanno superato più volte i limiti anche Schio e Bassano, perciò non possiamo pensare che il nostro paese sia un'isola felice, e non sia inquinato, perché ci troviamo nel bel mezzo fra Padova, Vicenza, Schio e Bassano.

Gli inquinanti più diffusi e pericolosi per la salute in atmosfera sono gli ossidi di azoto NOx, gli ossidi di zolfo SOx, l'ozono O3 molto diffuso in estate ed il particolato PM10 e PM2,5.

Questi due ultimi sono indubbiamente i più



pericolosi in assoluto.

Va precisato che il particolato PM è il più subdolo perché si respira e non ci si rende conto che è un inquinante nocivo alla salute. Il PM10 provoca irritazioni alla trachea, ai polmoni, agli alveoli e problemi al sistema cardiovascolare. Il PM2,5 è quattro volte più piccolo del PM10, composto da particelle di dimensioni di un millesimo di millimetro, perciò il PM2,5 (dimensione 2,5 millesimi di millimetro) è più dannoso alla salute del PM10, perché riesce a passare oltre gli alveoli polmonari, e questo provoca malattie gravi e tumori.

La AEA, Agenzia Europea per l'Ambiente, ha pubblicato nel 2015 una relazione sui morti per tumore italiani nell'anno 2012, dovuti all'inquinamento atmosferico, e quantifica i decessi in 84.000. La relazione, sempre di AEA, pubblicata nel 2016 quantifica i morti nell'anno 2013 per inquinamento in 91.000.

Il Ministero della Salute ha stimato il costo dei decessi da inquinamento, per cure e degenze ospedaliere, da 43 a 100 miliardi di euro/anno. Sono cifre veramente ragguardevoli, conviene senz'altro provvedere ad investire questi soldi per migliorare l'ambiente e salvare molte vite umane.

Ora è il caso di capire le fonti inquinanti che producono questo famigerato PM10 e PM2,5.

Una ricerca del Ministero dell'Ambiente ha quantificato le percentuali di inquinamento e le fonti maggiori che sono:

- 1) industrie cementiere, fonderie, raffinerie ;
- 2) industrie che producono energia elettrica da varie fonti combustibili;
- 3) industrie che producono energia elettrica da fonti rinnovabili (biogas, biomasse, rifiuti ecc.);
- 4) traffico automobilistico privato-trasporti su gomma-trasporti passeggeri su gomma;
- 5) utilizzo per il riscaldamento domestico invernale di legna (biomasse legnose);

Le prime tre voci si attestano in percentuali intorno al 5%-7%, le più consistenti sono la voce n 4 che si attesta intorno al 25% e la voce n. 5 che nel periodo invernale raggiunge il 50%.

Vediamo di analizzare brevemente le varie voci.

VOCE n. 1 - VOCE n. 2: Sono industrie molto strategiche e necessarie per la produzione di beni e servizi e per la produzione di energia elettrica. Queste aziende non possono superare i valori

di inquinamento emissivo imposto dallo Stato e dalle Regioni ed hanno l'obbligo di controllare periodicamente i livelli di inquinanti emessi in atmosfera ed inviare i report agli Enti statali.

VOCE n 3: Sono industrie o privati che producono energia elettrica da fonti rinnovabili, da biomasse di legno o da scarti agricoli o dai nostri rifiuti urbani e per questo ricevono importanti contributi dallo Stato. Sono aziende della massima importanza, ricavano energia da scarti di lavorazione o scarti agricoli o rifiuti. Dobbiamo smettere di pensare ai rifiuti come uno scarto inquinante perché in realtà è una risorsa importante, ed una fonte di energia. Non possiamo più permetterci, viste le critiche condizioni dell'economia italiana, di mandare i rifiuti in Germania come è stato fatto nel 2015 con i rifiuti campani.

I Tedeschi si sono "sfregolati" le mani, perché abbiamo mandato i rifiuti a nostre spese e pagato anche perché li accettassero, doppia convenienza per loro, hanno preso soldi ed hanno prodotto energia a costo zero. Comunque questi impianti sono ora in un trend di crescita notevole, però devono produrre energia elettrica e riscaldamento per avere rendimenti importanti, circa il 70%-80%, altrimenti non sono convenienti.

I Termovalorizzatori sono impianti che bruciano i rifiuti, ora sono molto criminalizzati, ma che futuro avremo se non utilizziamo questa nostra materia prima importante perché produce energia elettrica e teleriscaldamento?

Certo questi impianti devono essere controllati in continuo per monitorare i valori degli inquinanti che emettono e se necessario fermarli per riparare o fare manutenzione alle linee produttive.

I dubbi sempre ci sono e l'esperienza insegna che non sempre c'è stato buon senso nell'utilizzo di queste aziende, qualche volta hanno prevalso gli interessi dell'imprenditore sulla salute del cittadino. Ci piace pensare che ci sia una inversione di pensiero, perché dietro a queste irregolarità/abusi c'è sempre la pelle delle persone ma assieme c'è anche la salute di chi produce inquinamento, non ne sono indenni neanche loro

VOCE n. 4: L'inquinamento è provocato dall'uso indiscriminato dell'auto privata. Ci sono delle regole comportamentali da rispettare ed oramai tutti le conosciamo.

VOCE n. 5: Questo argomento tratta l'uso delle biomasse legnose (legna) per il riscaldamento delle case, in questi ultimi tempi molto dibattuto. E' vero che fino a qualche tempo fa nessuno ne parlava ma ora è divenuto d'attualità pensando che oramai è da una decina di anni che si parla delle polveri sottili PM10, con i rispettivi comunicati delle città, comprese le nostre vicine Vicenza e Padova, che hanno dovuto molte volte ordinare il blocco del traffico per persistenti condizioni di alto inquinamento da polveri sottili nel periodo invernale.

Gli studi ed i rilevamenti fatti hanno confermato che una notevole fonte di inquinamento da PM10 e PM2,5 è dovuta alle emissioni in atmosfera per la combustione di legna da ardere per il riscaldamento invernale, vedi studi ARPAV Veneto.

Un'indagine del 2015, sempre di ARPAV Veneto, ha evidenziato che dal 2007 al 2015 l'uso della legna da ardere è aumentato di 7 volte e se ne usa attualmente circa 0,28-0,30 Toni/anno, 28-30 quintali/anno per famiglia.

L'apparecchio più usato è la stufa tradizionale, che si attesta al 39% (4 famiglie su 10 la usa), seguito dal caminetto tradizionale aperto al 14%. Il caminetto chiuso ha la stessa percentuale di utilizzo di quello aperto al 14%, anche la stufa a pellet trova una buona diffusione al 14%, la stufa in maiolica è al 9% di utilizzo e la stufa moderna è al 7%.

Si deve però spiegare chiaramente la percentuale di resa di questi apparecchi, perché al rendimento è legato il consumo di legna da ardere ed anche le quantità di emissione in atmosfera di inquinanti :

- a) Stufa a legna tradizionale ha rendimento basso: 25%-30% , è molto inquinante e richiede molto consumo di legna ;
- b) Caminetto aperto ha rendimento basso 20%-25% , è molto inquinante e richiede molto consumo di legna ;
- c) Stufa moderna ha rendimento 60%-70% , è poco inquinante e consuma poca legna ;
- d) Caminetto chiuso con doppio giro di fumi ha rendimento 70%-80% , è poco inquinante e con poco consumo di legna ;
- e) Stufa a pellet ha rendimento 80% è poco inquinante e con poco consumo di legna ;
- f) Stufa di maiolica ha rendimento 70-80% , è poco inquinante e con poco consumo di legna.



Pertanto, con l'utilizzo di stufe moderne e caminetti chiusi al posto di quelli aperti si ottiene un doppio risultato, una notevole diminuzione di emissioni di polveri sottili in atmosfera ed un significativo risparmio nell'acquisto di legna da ardere. Questi dati sono tutti di fonte ARPAV.

Chi fosse interessato a verificare ed a capire meglio "inquinamento da polveri sottili pm10-pm2,5" e "regole importanti da adottare per uso della legna come combustibile", si può collegare al sito dell'ARPAV e andare in "dati in diretta" si trovano i valori del PM10 e PM2,5 di tutte le città e centri importanti del Veneto ed anche i due opuscoli sopra citati.

Comunque sono sempre i comportamenti delle persone singole e delle famiglie che fanno la differenza. Sollecito, già da ora, due punti molto importanti da attuare e mettere in pratica :

- 1) l'uso dell'auto il meno possibile già da ora, ed il suggerimento per chi la deve sostituire, di optare per auto a gpl, a metano od elettrica: oltre ad inquinare poco hanno bassi consumi ;
- 2) la sostituzione di stufe tradizionali con quelle a basso consumo ed i caminetti aperti trasformarli in chiusi.

Concludo, tutto questo è finalizzato nell'ottica di ridurre l'inquinamento killer da polveri sottili e risparmiare molte vite umane. Non trascurabile è l'impegno di lasciare un ambiente accettabile alle nuove generazioni, che hanno già di per loro molti altri problemi, partendo dall'occupazione e dal mantenimento dei valori civili e morali molto affievoliti in questi ultimi tempi.

Fonti:

- ARPAV (agenzia regionale protezione ambiente veneto);
- Regione Veneto ;
- AEA (agenzia europea per l'ambiente);
- ISS (istituto superiore di sanità);
- INEMAN (inventario emissioni in atmosfera);
- AIOM (associazione italiana di oncologia medica);
- AIRTUM (associazione italiana registro tumori);
- OMS (associazione mondiale della sanità);
- Legambiente;
- Ministero della Salute;
- Ministero dell'Ambiente.

Dalle "Memorie" di Piero Zanotto

L'amicizia con Milio Pozza

di Livio Sovilla

Alla metà degli anni '60 Piero frequentava il bar da "Taliaro", attivo in piazza del nostro paese, dove ora ha sede un'Impresa Funebre, e all'epoca lì c'era la sede della associazione ENAL, Ente Nazionale Assistenza Lavoratori, un Ente che si occupava del "dopolavoro", e li conosce Milio Pozza che ne era il responsabile.

Milio aveva una piccola attività agricola ed era noto in paese soprattutto per il fatto che in un'epoca in cui cominciavano a proliferare le automobili e i trattori, lui si spostava con un carro trainato da una mula.

Piero invece aveva già una sua macchina, tanto che Milio gli chiede di accompagnarlo in montagna nei periodi dell'alpeggio in quanto mandava le sue mucche al pascolo estivo assieme a quelle di un agricoltore di Villalta che ne contava un numero maggiore.

E' così che Piero accetta con entusiasmo la proposta di Milio tanto da consolidare questo tipo di inviti che gli consentiranno di fare delle significative esperienze di vita.

- Una volta con l'occasione della visita all'alpeggio sono andati a visitare la Diga del Vajont, il cimitero delle vittime della recente catastrofe e l'intera vallata: toccare con mano il tanto discusso racconto era tutt'altra cosa, un'emozione unica.

- Milio aveva una grande sensibilità per il popolo contadino del dopoguerra e cercava di tenersi aggiornato sugli sviluppi dell'imminente futuro tanto che chiede a Piero di accompagnarlo a degli incontri a San Giorgio in Bosco tenuti dal Senatore Emilio Pegoraro, nativo di Fontaniva.

Il Senatore, dice Piero, non parlava di politica ma delle lotte da mettere in atto per il miglioramento della condizione dei contadini.

- Milio organizzava gite per gli associati dell'ENAL, e Piero ricorda quelle a Genova e a San

Marino, ma soprattutto quella a Castelfranco Emilia, paese tra Parma e Reggio Emilia, per visitare il Museo dei 7 fratelli Cervi, partigiani, rimasti nella Storia per le loro vedute innovative riguardanti lo sviluppo dell'agricoltura e per essere stati fucilati dai fascisti in una rappresaglia del 1943.

Nel museo sono raccolte testimonianze della Resistenza e del Movimento Contadino.

I Cervi erano poverissimi, lavoravano come mezzadri senza una fissa dimora, ogni anno a San Martino dovevano traslocare.

Ma animati da una voglia di miglioramento e di riscatto sociale presero in affitto un grande podere considerato da tutti impraticabile e vinsero la sfida perché in pochissimo tempo lo resero un modello di agricoltura razionale.

Livellarono la terra, introdussero nuove tecniche per la rotazione delle colture, e riuscirono ad acquistare un trattore, il primo di quella zona.

Sono noti anche come innovatori, soprattutto per avere fatto un salto di qualità sociale per essere passati dalla condizione di mezzadri a quella di affittuari.

Anche il poeta Salvatore Quasimodo ha intitolato una sua poesia "Ai fratelli Cervi, alla loro Italia".

A piedi nudi a mani nude

Aprile 1948: cammino scalzo sulla terra che una fila di mucche e buoi sta arando fin dalle due del mattino (le mucche non resisterebbero alla calura del giorno).



Foto 1 Mucche trainano l'aratro

Sensazioni piacevoli e indescrivibili salgono dalla pianta dei miei piedi fino al cervello, dove diventano memoria indelebile e benessere per tutto il mio corpo. Allora non avevo questa consapevolezza, che sarebbe venuta con il passare degli anni: solo gioia e contentezza facevano fremere il mio animo bambino, prigioniero di tanto candore e bellezza. Circa verso la metà di marzo, le mie mani coglievano fiori variopinti lungo le siepi dell'Usellin: i loro colori e il loro profumo pervadono e allietano ancora il mio cuore.

15 marzo 2003 Siepi dell'Usellin



Foto 2 Anemone dei Boschi (Anemone nemorosa)



Foto 3 Colombina solida (Corydalis solida)

Marzo 1981 e 2003 Usellin (Via Postumma Vecchia e Via Levà)



Foto 4 a



Foto 4 b

15 marzo 2017: cammino lungo i prati e le siepi che costeggiano l'Usellin, il paesaggio è tristemente cambiato. Siepi bruciate **Foto 8** per "combattere" le erbe "infestanti", rogge "cementificate" **Foto 9**. "Strane cozze" sono disseminate lungo le rive di un affluente dell'Usellin la "Fossona". Mi fermo e osservo: sono Molluschi di acqua dolce. Si tratta di bivalvi e chiocciole con i quali avevo dimestichezza fin da bambino.

15 marzo 2017 Riva nord del fossato (detto Fossona) affluente dell'Usellin



Foto 5 *Lymnea stagnalis* a sx un esemplare e *Planorbium Corneus* (vari esemplari) a dx



Foto 6 *Anodonta cygnea* (Cozza d'acqua)



Foto 7 Materiale asportato dal fondo del fossato detto "Fossona"

Un profondo senso di tristezza avvolge il mio cuore e la mia mente; i miei piedi e le mie mani sentono lo sgomento della loro nuda impotenza.

Silenzio e preannuncio di morte avvolgono prati, siepi e rogge. Per lenire la mia tristezza vorrei piangere, non per la sconfitta della mia sensibilità, ma per la disfatta della natura nel dispiegarsi della sua variabilità.

3 aprile 2017 Uselin



Foto 8 Siepe bruciata per distruggere le cosiddette "erbe infestanti"



Foto 9 Cementificazione di una chiusa d'irrigazione "Bojo de mezzo"



Foto 10 A sinistra il ramo del fossato "Fossona" affluente dell'Usellin

Se i piedi e le mani nude di un uomo tornato bambino non rinnovano antiche sensazioni, non potremo mai sentire il lamento di una natura tradita e asservita al "progresso".

I canali d'irrigazione devono avere un alveo scorrevole per poter svolgere la loro funzione e quindi vanno certamente puliti; ma, una volta, la pulizia veniva fatta a suon di braccia, ora si usano mezzi semoventi, che spesso finiscono per danneggiarne l'habitat e ogni forma di vita (piante, pesci e animali) che è dall'uomo ritenuta inutile o dannosa (ecco ciò che rimane sulle rive di uno di essi, **Foto 5**, in cui si vede anche il materiale asportato dal fondo di un fossato, affluente dell'Usellin, appena al di sotto della chiusa denominata "Bojo de mezzo").

Vedere il sito del Consorzio Brenta:

<http://www.consorziobrenta.it/news-iniziative/Lavori%20inizio%20settembre%202016.pdf>

Molluschi Gasteropodi e Bivalvi d'acqua dolce

Foto 5 e 6: alcuni Molluschi chiamati Gasteropodi e Bivalvi. La denominazione non deve essere presa alla lettera, in quanto la classificazione di questi animali non è facile.

I Molluschi, Phylum comprendente animali invertebrati caratterizzati da un corpo molle, sono suddivisi in "sette classi"; tra queste i Gasteropodi (con conchiglia a spirale) e i Bivalvi o Lamellibranchi (con conchiglia a due valve).

I Gasteropodi e i Bivalvi comprendono numerose specie, parte delle quali adattate all'ambiente terrestre e a quello delle acque dolci (nel nostro territorio sono presenti da migliaia di anni).

L'articolo che segue è tratto integralmente da "Il Giornale di Vicenza" del 21 marzo 2017:

http://www.ilgiornaledivicenza.it/territori/grande-vicenza/molluschi-alieni-trovati-nel-fango-sconvolgenti-1.5575532?refresh_ce

Molluschi "alieni" trovati nel fango «Sconvolgenti»

ARCUGNANO. Conchiglie lunghe oltre 20 centimetri. Alcune dal peso di oltre un chilo. Non siamo al mare, ma nel terreno vicino al Rio Cordano. L'anomalo ritrovamento è avvenuto qualche giorno fa, in via Valle dei Calvi, dietro la casa di Alberto Bonato, 44 anni. Una scoperta sorprendente, che presto ha attirato la curiosità di vicini e curiosi, con i bambini entusiasti dalla

gioia per questo piccolo pezzetto di "mare" inaspettato.

«Il consorzio di bonifica ha effettuato il drenaggio del Rio Cordano, come avviene ogni 3-4 anni - racconta Alberto Bonato - io sono andato, come altre volte, con mio figlio Giuseppe. È stato il bambino ad accorgersi delle conchiglie». Alcune, con il guscio danneggiato, erano morte, molte altre ancora vive. Secondo il Museo Naturalistico Archeologico di Vicenza e il Corpo Forestale si tratta di un mollusco bivalve di grandi dimensioni. «Ma da dove arrivano?», si chiede Bonato. E ancora: «Causano danni all'ambiente?» L.N.

N.B.: Lascio al lettore de "Il Guado" ogni commento.

I Molluschi hanno avuto un notevole successo ecologico ed evolutivo, come dimostra il fatto che sono rappresentati in tutti gli habitat, sebbene raggiungano il massimo della diversità biologica nell'ambiente marino.

"I Molluschi Bivalvi d'acqua dolce del continente europeo (possono raggiungere i 20 cm di lunghezza) non godono di buona salute (come pure i Gasteropodi): sono a rischio d'estinzione e subiscono il degrado degli habitat, dovuto alle opere dell'uomo e agli effetti del riscaldamento climatico. È quanto emerge dal primo censimento completo dei bivalvi europei, pubblicato sulla rivista "Biological Reviews" a firma di un'ampia collaborazione internazionale." "Questi piccoli animali che vivono nei laghi e nelle acque stagnanti europee, insabbiati o ancorati (bivalvi) a sporgenze rocciose, hanno un ruolo importante nell'ecosistema e svolgono un fondamentale servizio anche per gli esseri umani: purificano le acque e sono una preda per molte specie ittiche". "Un singolo bivalve filtra fino a 40 litri di acqua al giorno". È per questo che noi esseri umani beneficiamo dei servizi all'ecosistema garantiti dai bivalvi.

Le popolazioni mondiali dei Molluschi Bivalvi e dei Gasteropodi d'acqua dolce sono in forte declino: 224 delle 511 specie di bivalvi note sono catalogate nella Lista rossa delle specie in via di estinzione dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura.





Limone

NOME SCIENTIFICO: *Citrus Limon*
della famiglia delle *Rutaceae*.

PARTI USATE: scorza e succo

PROPRIETÀ: aromatizzanti, vitaminizzanti, digestive, spasmolitiche, depurative, antisettiche, revulsive, ipoglicemizzanti, espettoranti, balsamiche, migliorative della circolazione e protettive dei vasi sanguigni.



SUGGERIMENTI PER LA SALUTE

Carenza di calcio

Ricostituente: si tratta di una preparazione casalinga, fra le più antiche, di un potente ricostituente a base di calcio. In un vaso di vetro piuttosto largo si pongono alcune uova freschissime di giornata completa di guscio. Si strizzano dei limoni e si versa nel vaso il succo in modo che le uova ne siano sommerse. Il contenuto del recipiente deve riposare per tanti giorni quanti ce ne vogliono perché i gusci si sciolgano a contatto con il succo di limone. Quando ciò è avvenuto, agitare il liquido e aggiungere un poco di zucchero. Prima di ogni pasto prendere un cucchiaino di questo prodigioso ricostituente.

Depurazione

Prendere un limone intero, togliere i semi, tagliarlo a pezzetti e frullarlo. Aggiungerci del miele. Prenderlo fuori dai pasti tre volte al dì, conservarlo al fresco. Va aggiunto che questo preparato ha anche un effetto leggermente lassativo.

Dissenteria

Succo: spremere un limone e al succo aggiungerci dello zucchero sino a formare una crema. Prendere a cucchiaini al bisogno.

Emicrania

Succo: in una tazza di caffè, o di camomilla o di tè caldo poco zuccherato, versare il succo di mezzo limone e bere subito.

Ferite

Succo: in mancanza di un disinfettante alcolico bagnare e pulire la ferita con succo di limone, applicando poi un cerotto o una fasciatura.

Infiammazioni della bocca, infiammazioni della gola

Collutorio: spremere il succo di un limone in un bicchiere e allungarlo con un cucchiaino di acqua tiepida. Usare il liquido per fare degli sciacqui e ripetere questa operazione più volte durante la giornata. Per la gola gargarizzare contro le irritazioni dovute al freddo.

Insomnia

Infuso: un rimedio molto blando contro l'insomnia si ottiene facendo bollire un pezzetto di scorza di limone in un pentolino di acqua. Addolcire e bere prima di coricarsi. Se è necessario prendere una pastiglia di tranquillante: una tazza di questo liquido renderà più sollecito l'effetto.

Raffreddore

Amalgama: spremere il succo di un limone in una tazzina contenente il bianco d'uovo. Sbattere il tutto per dieci minuti e assumere un cucchiaino di questa miscela ogni mezz'ora ripetendo la dose un'altra volta nella giornata.

Donatella Messi - E-mail: 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.

Il girasole

di Giuliano Paganin

Di nascosto, nella mia cameretta,
controllo in giardino i tuoi movimenti,
mio caro girasole.

Grazie al tuo eliotropismo naturale
non ti stanchi mai di girare,
e segui con il tuo capolino il sole
per tutta la giornata,
per incominciare a riposare ad inizio serata.

Porti gioia e allegria,
con il tuo giallo intenso e vivente,
che sa di canarino silente.

Sei l'incarnazione della ninfa Clizia,
innamorata di Apollo,
e non ricambiata.

Hai preferito il sole
per divenire girasole.

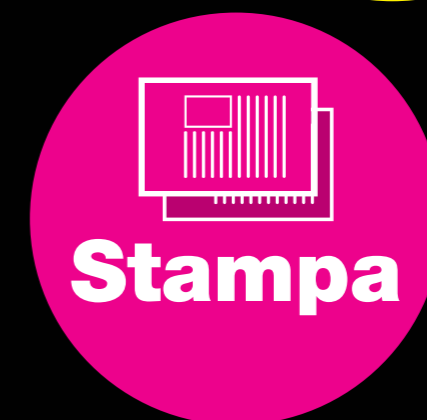
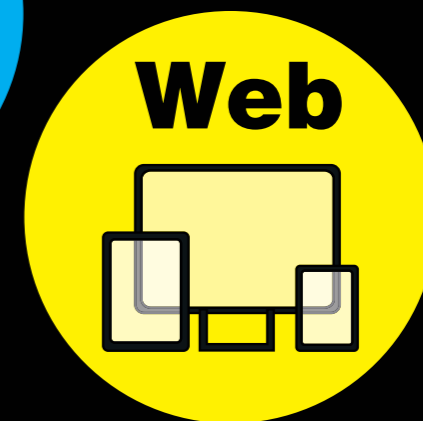
Hai giocato d'astuzia
nei tuoi movimenti,
così puoi seguire con lo sguardo
il tuo amato.

Costanza e fedeltà assoluta,
sono la tua virtù.

E così l'ami sempre di più.

25 luglio 2015

Grafiche G.n.G. STAMPA



STAMPA
Litografica e Digitale
piccolo e grande formato

Chiedi un preventivo senza impegno:
SANDRIGO - 0444 659384 - info@grafichegng.it

SI FA PRESTO A DIRE BANCA!

MA TU... CONOSCI BANCA
ULTIMAMENTE

CHE ABBIAMO A CUORE L'HOM
E NON SIA BORSA?



IO SÌ, ED È UNA BANCA DIFFERENTE!



LA NOSTRA BANCA
È DIFFERENTE