



# Il Guado dell' Antico Mulino

PERIODICO DELLA GENTE GUADENSE





- 03 Il Guado Informa
- 05 Un'insolita compagna di viaggio
- 06 Scherzi al nonno
- 07 L'importanza della giornata della memoria
- 11 Voglia di cambiare nome
- 12 La storia in diretta
- 14 L'uomo del piano
- 18 Sottotenente Karl Goldschmidt
- 22 1° Memorial Manuel Nalon
- 23 Dalle memorie di Claudio
- 25 Io sono Madre Terra
- 26 Dai ricordi di un'amica...
- 27 Grillo parlante
- 28 Fiori per una donna
- 30 Memorie di Mirella Pilotto 1<sup>A</sup>
- 31 Proverbi de casa nostra
- 32 Laboriosità guadense
- 33 Notissie guadensi
- 34 Il mio cuore è in Russia insieme a mio padre
- 35 Forse non ricordi che...
- 37 Aloe
- 40 1<sup>a</sup> parte Allevare è proteggere: quando la passione prende il volo
- 42 Caro Diario immaginario
- 43 S'ì fosse Sindaco...
- 44 C'era una volta l'ape!
- 45 1 4 1 2 – Il Feudo vescovile "de Sancto Petro Hengude"
- 48 Ritorno in Veneto. Testimonianza per IL GUADO di José Carlos Radin
- 51 In ricordo della mia cresima
- 53 2<sup>a</sup> parte Allevare è proteggere: quando la passione prende il volo
- 56 Sicurezza stradale

## 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**  
Giovanni Allegro, Anonimo, Loris Bartolomei, Piersilvio Brotto, Franco Cavazzin, "Claudio", Annamaria Freato, Anna Frim, Sofia Giachin, Alberto Golin, Domenico Grazioli jr., Carmen Lucatello, Luciana Luisotto, Antonio Martinello, Francesco Memoli, Donatella Messi, Sergio Neddi, Giuliano Paganin, Bianca Perosa, Guerrino Pilotto, José Carlos Radin, 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 nel sito [www.piersilviobrotto.it](http://www.piersilviobrotto.it)

## IL GUADO INFORMA

### Care/i Guadensi,

ben ritrovate/i alla lettura di questo nuovo numero de "Il Guado", al suo 15° anno di vita!

Come ben saprete, la linea guida del nostro Periodico è sempre stata quella di offrire spazio a chiunque abbia "qualcosa di bello, di interessante o di utile" da comunicare agli altri.

Non c'è quindi una Redazione stabile e costante, né un programma editoriale predefinito; ogni volta, come con il sangue di San Gennaro, si è ripetuto il miracolo che gli articoli, le poesie, le immagini arrivassero vari per contenuto, stile, importanza...

Noi, pur rivedendo i testi, abbiamo sempre voluto rispettare non solo il contenuto, ma anche lo stile e la "veste" di ogni documento.

A tenere le fila, finora, c'è stata una sola persona, ormai anziana: è ora di non sfidare ulteriormente il destino e di trovare chi la affianchi e poi ne raccolga il testimone: chi pensa di poter dare una mano, si faccia avanti.

Per finanziare le numerose edizioni (29!) del Guado, siamo ricorsi al sostegno di volonterosi e generosi sponsor locali e, se il loro contributo non era sufficiente, all'integrazione da parte della Pro Loco. Proseguiamo pure su questa strada, ma aggiungiamo una nuova fonte di finanziamento, il 5x1000 (cinque per mille).

Se, dopo 15 anni che si riceve gratuitamente il Guado, una Lettrice o un Lettore decide di "sdebitarsi senza costo", fa un'operazione corretta e sensata.

Poiché la Pro loco Guadense è un'Associazione di Promozione Sociale, **basterà scrivere nello spazio apposito della propria Dichiarazione dei Redditi, il numero 81006100283**, che è quello della Pro Loco Guadense, la quale destinerà il ricavato, quando le perverrà, al finanziamento del Guado: cominciando subito, già l'anno prossimo potremmo avere i primi frutti!

Una volta assicurati il sostegno finanziario ed il coordinamento editoriale, Il Guado potrà continuare a ospitare i ricordi, le riflessioni, gli stimoli... di chi abbia voglia di comunicarli agli altri.

I canali per farli pervenire al Guado sono il contatto personale con chi coordina la Redazione o l'e-mail [ilguado@prolocogvadense.it](mailto:ilguado@prolocogvadense.it)

Per chi vuole iscriversi o contattare la Pro Loco, seguono le indicazioni in fondo pagina.

*Con l'augurio di una Buona Estate*

**Il Direttore Editoriale**  
**Piersilvio Brotto**

### PRO LOCO GUADENSE ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

Sede Legale: Via Asilo  
Sede Amministrativa:  
Piazza G. Prandina, 24  
35010 San Pietro in Gu (PD)



Tel/Fax 049.94.55.370  
Partita IVA 02355960283  
e-mail://[info@prolocogvadense.it](mailto:info@prolocogvadense.it)  
<http://www.prolocogvadense.it>

**ORARI DI APERTURA: martedì e sabato dalle 9.30 alle 11.00**

**STAMPA tipolitografica**

**STAMPA digitale**

**GRAFICA e WEB**

**STAMPA**  
**Tipolitografica e Digitale**  
piccolo e grande formato

Chiedi un preventivo senza impegno:

**GNG - SANDRIGO - 0444 659384 - info@grafichegng.it**

**STAMPA**  
stampa offset e digitale con  
macchine di ultima generazione

**GRAFICA**  
professionisti pubblicitari qualificati che  
sapranno interpretare al meglio le vostre esigenze

**WEB**  
studio e consulenza pagine web per restare  
al passo in un mondo in continua evoluzione

## IL RACCONTO

### Un'insolita compagna di viaggio

di Bianca Perosa

7.30 del mattino stazione di Milano Centrale. Attendo l'arrivo sul binario 4 del treno che mi porterà a Napoli. Anzi dei treni che mi porteranno a Napoli. Sì, perché ho deciso che farò il viaggio su linee regionali, non voglio arrivare in fretta. Potrò vedere l'Italia dal finestrino e godermi la luce delle prime giornate di ottobre. Adoro osservare la natura quando i raggi del sole scendono obliqui sugli alberi e accompagnano le foglie nel loro ultimo viaggio verso la terra.

A Napoli incontrerò Raul. L'ho conosciuto nell'Ospedale in cui lavoro. Ero di turno al Pronto Soccorso. Era arrivato da solo, in preda ad una colica renale. Un taxi l'aveva scaricato lì, piegato in due. Me lo sono trovato steso sul lettino in attesa di fare un'ecografia: l'infermiera che lo aveva accolto aveva già fatto la diagnosi giusta.

Mi aveva colpito subito il suo sguardo magnetico. Gli occhi scurissimi, sottolineati da ciglia incredibilmente nere e folte, rimanevano vivissimi nonostante la mascella contratta descrivesse violente scosse di dolore.

Non riesco a decifrare la forma delle sue labbra serrate che si dischiudevano solo per lasciar fuoriuscire gemiti repressi.

Ho acceso l'ecografo, sì, un grosso calcolo ostruiva l'uretere. Difficile pensare di poterlo eliminare senza effettuare un intervento di litotrissia.

Decisi per il suo ricovero nel reparto di Urologia. Non me lo tolsi dagli occhi per tutta la notte. Dovevo rivederlo.

Durante l'ecografia avevo osservato il suo corpo. La pelle ambrata e compatta rivelava la provenienza dall'Italia del Sud. Non si depilava. Detesto i maschi depilati.

Il giorno seguente andai in reparto a controllare la sua cartella clinica. In realtà morivo dalla voglia di rivederlo.

Il dolore era passato e Raul dormiva. Avrei voluto voluto accarezzargli i capelli ma il mio codice di medico me lo impediva. E poi? Come lo avrebbe interpretato?

Non era facile per me lasciar trasparire i sentimenti, le emozioni.

Se sei etero è tutto più semplice, al massimo puoi apparire sfacciato.

Avevo avuto poche storie nella mia vita, anzi ad essere sincero un solo grande amore.

Era accaduto ai tempi del Liceo quando ancora non riuscivo a decifrare la percezione di affettività che mi stava invadendo. Finì con una delusione feroce. Lui si innamorò di una ragazza, la più antipatica della classe.

E ora Raul. Si trovava temporaneamente a Milano per lavoro e sarebbe rientrato presto a Napoli.

Lo aspettai il giorno delle dimissioni. I nostri occhi si incontrarono, il suo sorriso si aprì rivelando una dentatura solida e incredibilmente luminosa.

- Possiamo rivederci? In pausa pranzo? Una serata al cinema? Sì, certo. Ti lascio il mio numero.

Il cuore mi batteva all'impazzata.

- E questo è il mio.

Ecco il mio treno. Salgono alcuni pendolari con me. Li riconosco perché non hanno trolley agganciati alle mani. Un odore stantio di abiti troppo usati e di ascelle poco lavate invade il vagone. Trovo posto accanto ad una ragazza ipertatuata che mastica gomma come un ruminante. Porta i capelli rasati da un lato e lunghi dall'altra parte del capo. La tintura violacea sbiadita la fa sembrare una caricatura. Accavalla le gambe inguainate in jeans talmente stretti da far intuire rotoli di adipe e cellulite. Apre una borsa di vecchio cuoio ed estrae un panino con la mortadella. L'odore del salume si mescola a quello dell'umanità stipata nel vagone.

Una mosca spuntata da chissà dove si mette a girare attorno al panino. Vuole la sua parte di cibo. La ragazza cerca di spazzarla via con la mano, ma quella insiste. E' una lotta persa. La mosca scompare e riappare a intervalli sempre più frequenti. Cerco di fare la mia parte tentando di colpirla con il quotidiano arrotolato.

Niente, anche i miei colpi vanno a vuoto. Finalmente il panino è stato completamente trangugiato.

Tolgo dalla tasca una scatola di Tic-Tac "breeze-erbe alpine" e ne offro alla mia compagna di viaggio. Accetta con un sorriso.

La mosca finalmente ci lascia in pace, forse è andata a caccia di qualche altro panino.

Una lenta e piacevole sonnolenza mi avvolge. Chiu-

do gli occhi e mi lascio andare.

Mi sveglia di soprassalto il controllore:

- Biglietto, prego.

Fruco nella tasca, lo trovo.

- Scusi, ma con questo lei doveva scendere a Parma e invece stiamo arrivando a Bologna.

- Davvero? Mi devo essere addormentato. Oh Dio, mi sono dimenticato di scendere.

- Mi spiace ma devo farle pagare un sovrapprezzo.

- Ok, quant'è?

Cerco il mio portafoglio. Nella tasca non c'è, nel trolley nemmeno. Rubato? Da escludere. Il trolley è chiuso a chiave e la tasca in cui infilò solitamente il portafoglio è nella parte interna della giacca. Me ne sarei accorto. Un vuoto nella memoria. Ero sicuro di averlo preso. Mi assale il dubbio di averlo lasciato a casa.

Verifico se almeno ho preso le chiavi...sì, almeno quelle.

Non ho né denaro né documenti.

- Se lei non può pagare dovrò fare un verbale. Scenderà alla prossima stazione.

Questo non lo avevo previsto.

La ragazza tatuata si offre di prestarmi il denaro che occorre per pagare la differenza e rientrare a Milano per recuperare il portafoglio. Non ho alternative. Accetto.

- Non so come ringraziarti. Come farò a restituirti i soldi? Come ti posso reincontrare?

- Ti lascio il mio numero di cellulare. Non c'è urgenza. Ma se vuoi proprio sdebitarti sarò a Milano tra due settimane. Potresti portarmi fuori a cena.

Annuisco con un sorriso e deglutisco. Già.

- Ci sentiamo. Scendo alla prossima. Grazie infinite.

Sono rientrato a Milano e mi rendo conto che non ho ancora chiamato Raul. Dovrò spiegargli tutto sperando nella sua comprensione.

Risponde al secondo squillo. Gli racconto tutti i particolari e lui scoppia in una risata fragorosa. Credo mi prenderà in giro per tutti i giorni che passerò con lui. Sempre meglio di un'arrabbiatura!

Gli assicuro che arriverò con un solo giorno di ritardo: questa volta prendo la Freccia Rossa.

Il portafoglio? Sul piano della cucina, completo di documenti, bancomat e carta di credito.

Mi faccio un caffè? No, meglio una Tic-Tac. L'avventura mi ha lasciato l'amaro in bocca. Ritrovo la scatolina verde, scuoto per far uscire la mentina ma un brusio mi giunge all'orecchio e attira la mia attenzione... eccola lì... la mosca!

## Scherzi al nonno

**Autore Anonimo**

Siamo negli anno '50. Il nonno era rimasto vedovo da qualche anno e viveva da solo. Abitava una casa piccola però carina e confortevole. A quel tempo c'era poco di tutto, ma lui viveva tranquillo, per niente esigente (tutt'altro). Era molto ingegnoso, noi nipoti si andava da lui tutti i giorni perché abitava vicino alla scuola, così alla ricreazione andavamo a fargli visita e cercare qualcosa, o un biscotto oppure un pezzo di pane, ed anche se chiudeva a chiave la dispensa sapevamo come aprire (dove nascondeva la chiave!).

Spesso la sera si andava a dormire da lui per non lasciarlo da solo. Però prima si andava a giocare con gli altri ragazzi; il nonno andava a letto presto e noi gli facevamo qualche scherzo, uno in particolare.

Il nonno aveva inventato l'allarme perché non gli rubassero le galline. Il pollaio era sopra la stalla del maiale. Tra il pollaio e la casa c'era la cantina; la casa era fatta di mattoni, e lui aveva tolto due mattoni dal muro del pollaio, passando dalla cantina al muro della casa togliendo due mattoni così ha steso un filo di ferro proprio sopra l'ultimo gradino della scala che portava alle camere.

Naturalmente la scala era in legno, però la prima camera che era un po' più grande era dedicata a granaio, le altre due erano camerette. Poi aveva preso un bidone di latta. Era lamiera leggera, vi aveva messo dentro due mattoni. Il filo di ferro attaccato all'interno della porticina del pollaio agganciava il bidone all'inizio della scala, e quando qualcuno tirava la porticina del pollaio il bidone rotolava giù per le scale: immaginarsi che "casino", svegliava anche i vicini di casa.

Noi allora abbiamo fatto lo scherzo. A quei tempi non c'era il pigiama: gli uomini usavano la camicia da notte per andare a letto, lunga fino quasi alle caviglie, e vederlo alzarsi dal letto in fretta e correre in quelle condizioni noi ci divertivamo. Prima di andare a dormire uno restava fuori, l'altro andava in camera. Quello fuori dava un colpetto alla porticina del pollaio così scattava l'allarme, il nonno balzava dal letto con una sua tipica espressione: "*Ospia tusi tusi, curi curi che ghe xe i ladri, i voe ciavarme le gaine*".

Tutti fuori a controllare. Falso allarme, ma il nonno soddisfatto diceva: "*I crede ciavarme perché so vecio, ghe dao mi*".

Noi sotto sotto si rideva e si andava a letto contenti.

## L'IMPORTANZA DELLA GIORNATA DELLA MEMORIA

**di Annamaria Freato e Anna Frim**

Ho conosciuto la sig.ra Anna Frim molti anni fa per motivi di lavoro e negli anni ho continuato a frequentarla per amicizia.

Anna Frim abita a San Pietro in Gu dal 1984, da quando si è sposata con il sig. Matteazzi. Ho sempre saputo che era di famiglia ebraica, ma ne ignoravo la provenienza ed è stato grazie alla commemorazione della GIORNATA DELLA MEMORIA del 27/01/2018 che ne ho conosciuta la personale drammatica vicenda. Da alcuni anni Anna, nel Giorno della Memoria, va nelle varie Scuole Medie dei paesi limitrofi a raccontare ai ragazzi la tragedia della sua famiglia.

Anna, anche in quella occasione, ha dato il via ad un lungo racconto intervallato da foto che partivano dalla fine dell'Ottocento, con i suoi bisnonni paterni: Laura Burker e Salomon Frim.



Anno 1902

La famiglia di Salom Frim con 5 dei suoi figli:

in alto Frederika

in basso Adolf e Leon

vicino al padre Artur e Roza.

L'ultima figlia Josefina è nata parecchi anni dopo.



Nel suo racconto, la tragedia dell'Olocausto, della deportazione nei campi di lavoro o di sterminio messo in piedi dal Nazismo si è concretizzata nelle traversie, nelle uccisioni o nelle fughe vissute dai suoi familiari, lasciando tutti i presenti senza parole. La famiglia Frim era polacca di Przemysl, una città prossima al confine con l'URSS. All'epoca, siamo nell'ultimo decennio dell'800, la famiglia Frim era benestante e aveva fatto studiare tutti e sei i propri figli, sia maschi che femmine, diventati poi professionisti, insegnanti, avvocati...

Possedevano una casa di proprietà e, ad esempio il nonno di Anna, Adolf lavorava come avvocato in un proprio studio, avendo alle sue dipendenze una signora polacca di nome Janca Huk, che rimase legata alla famiglia anche durante il periodo delle deportazioni.

Una sorella del nonno Adolf, Roza, aveva sposato un giudice, a dimostrazione dell'inserimento sociale degli ebrei nella società polacca del tempo.

Già nei primi anni del '900, nelle regioni del Centro Europa, serpeggiavano e riaffioravano di tanto in tanto atteggiamenti antisemiti che tutti, sia singolarmente che come comunità, ignoravano o sottovalutavano e che sfociavano in massacri e violenze, i cosiddetti Pogrom.

A Przemysl, cittadina di 55000 abitanti, vivevano all'epoca circa 20000 ebrei, molti all'interno di un quartiere ebraico, altri sparsi nella città come la fam. Frim.

Nel settembre del '39 iniziarono ad Ovest della Polonia i bombardamenti tedeschi mentre ad Est ci fu l'invasione da parte dei Sovietici, dato che i due Stati erano in quel momento alleati mediante il patto Molotov-Ribbentrop.

Przemysl si trovava vicino al confine russo e subì immediatamente questa occupazione con tutte le inevitabili conseguenze. I Sovietici, forti della loro ideologia, colpirono la popolazione, e in queste circostanze fu ucciso il marito della prozia Roza solo per il fatto di essere un giudice e, in quanto tale, "nemico del popolo". Questa occupazione sovietica durò ben due anni e fu sostituita da quella tedesca, ancor più terribile.

Da quel momento tutti gli ebrei furono racchiusi nel ghetto che divenne così zeppo fino all'inverosimile, vennero confiscate le loro proprietà, vennero espulsi dal lavoro e si trovarono privati della libertà e in condizioni di crescente indigenza.

La popolazione fu divisa tra maschi, femmine ed anziani e questi ultimi, essendo inadatti al lavoro, vennero fucilati in un massacro collettivo nel Luglio del 1941. Dopo di che i tedeschi iniziarono le

deportazioni verso i campi di lavoro più o meno lontani, cercando sempre, non solo di separare i maschi dal resto della famiglia, ma anche dai fratelli o congiunti.

Il padre di Anna, Henryk, era allora un giovane di 18 anni, e fino ad allora aveva vissuto con il padre Adolf e con la nonna materna, di nome Anna,

dato che la madre era morta quando lui era ancora bambino. Questa nonna Anna rimase ai suoi occhi una figura estremamente importante, il loro rapporto era particolarmente intenso e questo spiega il motivo per cui ha chiamato la prima figlia proprio Anna.



Adolf e la giovane moglie Stefania



Adolf, la sorella Josefina (entrambi scomparsi nella shoah) e il giovanissimo Henrik

Quando durante una delle tante deportazioni degli ebrei verso i campi di sterminio fu la volta del padre Adolf e di Henryk, la nonna Anna preferì suicidarsi, ingerendo del veleno per topi, piuttosto che cadere nelle mani dei tedeschi. I due maschi invece furono presi, chiusi in un vagone merci ed avviati ad un campo di lavoro. In modo del tutto fortuito il giovane Henryk riuscì a fuggire buttandosi dal treno, cosa che non riuscì al padre Adolf. Da quel momento di Adolf si persero le tracce. Il suo nome

è nel lungo elenco dei sei milioni di ebrei sterminati durante il nazismo, esposto nel campo di concentramento di Auschwitz nella baracca gestita dallo stato di Israele.

Henryk dopo la guerra cercò invano di ricostruire le vicende del padre ed il luogo della sua morte. Questa operazione risultò essere impossibile perché i deportati venivano privati della loro identità e registrati nei campi solo attraverso un numero tatuato nell'avambraccio sinistro.

Henryk dopo questa fuga si ritrovò completamente solo, privo di qualsiasi familiare e, per prima cosa, raggiunse l'abitazione della segretaria del padre, Janca, che lo nascose nella stube per alcuni mesi. Successivamente egli riuscì a superare il fronte russo e da lì vagò nella sterminata campagna russa vivendo di espedienti, di cui peraltro lui non ha mai voluto parlare.

Alla fine della guerra, era allora un giovane di 22 anni, ritornò a Przemysl come molti altri ebrei sopravvissuti e insieme scoprirono che le loro abitazioni e le loro proprietà erano state occupate dai polacchi. Il clima sociale era ancora molto ostile nei loro confronti, basti pensare che nell'immediato dopoguerra in Polonia vennero uccisi più di 2000 ebrei.

Così molti di loro decisero di abbandonare questa terra, dove continuavano a vivere queste tragiche esperienze e cercarono lontano un futuro diverso.

Il loro sogno era condiviso dalla maggior parte degli ebrei del Centro Europa e confluì nel fenomeno, già presente fin dall'Ottocento, definito Sionismo, cioè il ritorno alla "terra di Sion", la Palestina.

Per raggiungere la Palestina, luogo che essi consideravano la Terra Promessa dalle Scritture, molti passarono per l'Italia. Fu questa la scelta anche di una parte della famiglia Frim; partirono Henryk, la zia Frederika rimasta vedova e la figlia Nora con il marito. Ma mentre questi ultimi si diressero insieme a Bari, Henryk con altri giovani ebrei si fermò a Fano. Qui diedero inizio ad una esperienza simile a quella del kibbutz, cioè di una comunità dedita alla pesca in cui si dividevano i beni materiali e ogni altro aspetto della vita quotidiana.

Vicino a questo loro kibbutz esisteva ed esiste ancora, anche se non nello stesso luogo, "l'Osservatorio di biologia marina" istituito dall'Università di Bo-



logna diretto allora da una giovane bolognese laureata in scienze naturali, la futura madre di Anna. La giovane Ada Monti Cocchi ed il giovane Henryk Frim si conobbero in queste circostanze, si frequentarono e rapidamente si sposarono. Dal loro matrimonio nacque Anna, il cui nome era in onore della nonna materna, e Alessandra, la seconda figlia.



Henrik a bordo di una nave mercantile

Nel tempo di permanenza in Italia il giovane Henryk si iscrisse all'Istituto marittimo e divenne più tardi Ufficiale di marina mercantile. Trovò subito lavoro per la marina mercantile dello stato di Israele. La sua vita fu sempre inquieta, un po' per temperamento, un po' per le vicende vissute che lo avevano

profondamente segnato e un po' per lavoro. Sta di fatto che egli incominciò a dividere la sua esistenza tra l'Italia e lo stato di Israele nato nel 1948. E, a poco a poco egli si allontanò dalla famiglia italiana, mantenendo comunque vivo il rapporto con le due figlie. Henryk è morto in Inghilterra nel 2011.

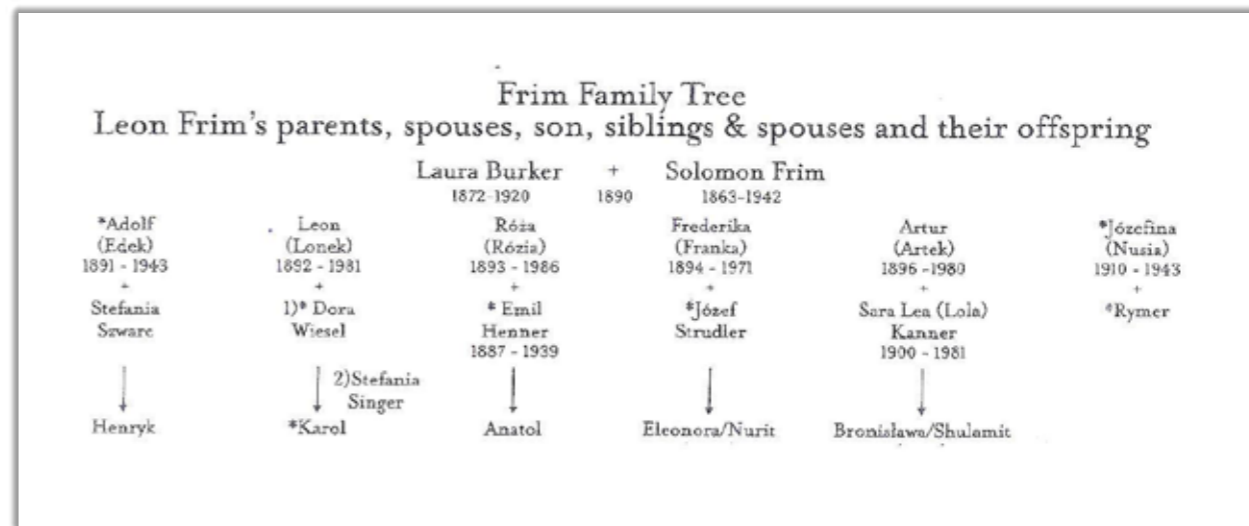
Le vicende degli altri componenti della famiglia Frim furono diversissime, ma tutte altrettanto tragiche.

Nell'Olocausto Henrik perse il padre Adolf, la zia Josefina deportata con il marito e i due figli piccoli, mai più ritornati. Perse la zia Dora, moglie dello zio Leon e il cugino Carol, loro figlio. Quest'ultimo morì a soli 20 anni a Buchenwald, pochi giorni prima che il campo venisse liberato dagli Americani. Leon e Carol dal 1942 al 1945 avevano passato 6 campi di concentramento e vissuto terribili vicende. Una di queste fu la famosa Marcia della Morte avvenuta nel gennaio del '45 quando i nazisti, vedendosi attaccati dagli Alleati e dai Russi, decisero di abbandonare i campi di sterminio in Polonia, trasferendo a piedi gli internati verso la Germania per distruggere le prove delle atrocità commesse.

Durante le occupazioni sovietica e tedesca entrambe le zie, Frederika e Roza, avevano perso i mariti. Inoltre la zia Roza durante la guerra fu deportata con il figlio giovanetto in Siberia e solo nel 1952 entrambi poterono ritornare in Polonia.

**Albero genealogico della famiglia Frim: Laura Burker e Salomon Frim con i 6 figli e i coniugi:**

**Adolf e Stefania e il figlio Henrick; Leon e Dora e il figlio Karol; Roza e Emil con il figlio Anatol; Frederika e Josef con la figlia Eleonora; Artur e Sara Lea con la figlia Shulamit; Josefina e Rymer.**





Anna nel giorno del suo 56° compleanno con il padre Henryk

Lo zio Artur, sua moglie Sara Lea (Lola) e la loro figlioletta Shulamit riuscirono a sfuggire alla deportazione e all'eccidio solo perché casualmente erano venuti in possesso dei documenti di identità di una famiglia cristiana simile alla loro, e con questi sopravvissero sotto false identità per tutto il periodo della guerra.

La storia tragica della famiglia Frim apre solamente uno squarcio sulle tragedie dell'Olocausto, in cui 6 milioni di ebrei furono sterminati dalla follia nazista.

Proprio per questo la Giornata della Memoria serve a far conoscere tutto ciò anche ai giovani, come fa Anna nei suoi incontri con i ragazzi delle scuole.

Infatti, nonostante da allora siano trascorsi quasi settantacinque anni, non dobbiamo dimenticare tutto questo affinché tragedie simili non avvengano più, visti anche i violenti atti di antisemitismo che si stanno ripetendo da mesi in tanti paesi europei.



Frim family, Przemysl, circa 1934  
Back from left: Artur, Jozefina, Adolf, Dora, Leon  
Middle from left (children): Eleonora, Henryk, Karol  
Front from left: Frederika, Solomon, Lola

Dietro da sinistra: Artur, Josefina, Adolf, Dora, Leon.  
Sotto da sinistra: Eleonora, Henryk, Karol.  
Sotto: Frederica, Salomon, Sara Lea.



## Voglia di cambiare nome

di Gianfranco Vanzan

Ai miei tempi le scuole si chiamavano: Asilo, Elementari, Medie, Superiori, Università. ora i nomi sono cambiati, Istituto dell'infanzia, Scuole primarie, Scuole secondarie di primo grado, Scuole secondarie di secondo grado, Università, specializzazioni varie, master... ma questi cambiamenti hanno portato dei miglioramenti? O solo confusione? Sicuramente per noi di una certa età un po' di confusione.

Il bidello è diventato l'operatore scolastico, lo stradino l'operatore ecologico, c'è stato anche la proposta di cambiare mamma e papà in genitore 1 e genitore 2, così facendo magari i figli si potevano chiamare 3, 4, 5, e...

Non esistono più operai solo tecnici specializzati e dottori, l'unica a resistere nel tempo è la suocera, da sempre la persona più difficile della famiglia, con le nuore spesso rivale a volte astiosa e critica nel contendersi l'amore dei figli. Io invece di mia suocera ho un bellissimo ricordo, perché mi voleva bene, era una persona semplice che amava le cose semplici.

Un nome e una professione che invece secondo me si è rivalutata nel tempo è quella del contadino. Una ventina d'anni fa pensando al contadino si pensava ad una persona ignorante, grezza, ora invece si è capito che il contadino è un vero professionista che sa destreggiarsi in molti campi; oltre che di terra... sa di contabilità, di informatica, di meccanica, di chimica e anche di veterinaria. Il contadino oggi è un protagonista importante della nostra società.

Un altro nome che si è riqualificato è l'artigiano. Molte aziende sfruttano questo nome per pubblicizzare i loro prodotti, riportando slogan del tipo "fatto in modo artigianale" per indicare la qualità di un prodotto più curato, di un prodotto migliore, ma non è sempre così perché ormai i veri artigiani sono in via di estinzione.

A proposito di dottori... qualche tempo fa sono passato in ufficio dal mio amico Pietro, amico ancora ai tempi della scuola. In segreteria c'era un'impiegata nuova alla quale chiesi di poter salutare Pietro, ma lei con aria severa mi sottolineò che forse volevo parlare con il DOTTOR Pietro... e poi mi chiese chi doveva annunciare, e io le risposi che doveva dire che c'era l'artista del ferro. Dall'altra stanza sentii una risata e la voce di Pietro che dava il permesso all'assistente di farmi passare. Alla si-

gnorina ho spiegato che sono un artigiano e chi crea qualcosa con il suo lavoro è un artista, può essere un artista mediocre, ma pur sempre un artista. Lei è rimasta un po' perplessa, ma era stata corretta nel suo lavoro; prima di uscire le chiesi comunque di regalarmi un sorriso e adesso quando mi vede mi accoglie sempre con un sorriso luminoso, forse - chissà - pensando che è arrivato l'artista!

Un altro mondo in evoluzione è quello della cucina. siamo sommersi di programmi televisivi che parlano solo di cucina, dove però non ci sono più cuochi, assistenti cuochi, lavapiatti, ma solo chef, e ristoranti stellati... che poi tutte queste stelle mi fanno pensare alla vita militare più che a un ristorante!

Tempo fa un amico e grande imprenditore mi ha offerto una cena in un ristorante rinomato e stellato, servizio impeccabile, ambiente splendido, piatti raffinati anche se porzioni scarse, per non parlare del vino, hanno scelto una bottiglia d'annata dal prezzo sostenuto (e dal mio punto di vista molto discutibile). Il sommelier dopo averla stappata, annusata, versata ammirandone il colore evidenziandone ed esaltandone le caratteristiche e i profumi, dopo l'approvazione del capotavola finalmente ce l'ha versata e a dir la verità io da inesperto non ho sentito tutti questi profumi e non mi sembrava proprio così speciale, secondo me il vino dovrebbe avere il profumo dell'uva, non delle foglie d'autunno...

La signora Luisa non ha un locale stellato, gestisce una piccola trattoria a pochi chilometri da qua, e con i miei amici appassionati di pesca qualche volta ci troviamo a mangiare: pasta fatta in casa al ragù, capriolo con polenta, dolce soffice alle mele, vino rosso con il profumo dell'uva... altro che chef stellati! Alla signora Luisa darei molto più di tre stelle, per la semplicità e genuinità dei suoi piatti che profumano di famiglia. W la Luisa!

## LA STORIA IN DIRETTA

di Carmen Lucatello

Oratorio di San Pietro in Gu, Sala Don Gianni, ore 20.15, incontro organizzato dalla sez. Alpini di San Pietro in Gu. La sala è gremita di gente di ogni età e colpisce il profondo silenzio appena il signor Enrico Vanzini, ultimo SonderKommando italiano a Dachau, prende la parola.

Matricola 123343. Già questo numero ci mostra l'orrore, soprattutto quando lo sentiamo pronunciare in tedesco. Non più persone, ma numeri. Così era più facile non avere pietà! Ma questa sera, e in tutti gli altri incontri che Enrico offre alla società per non dimenticare, è l'umanità sopravvissuta che parla.

E' "la storia in diretta", la voce di chi quella tragedia l'ha vissuta in prima persona. Un flash-back doloroso, ma necessario.

Enrico Vanzini, nato a Fagnano Olona il 18/11/1922, parte a 18 anni per la campagna di Russia e la destinazione è Atene. Nel '43 a seguito della rottura dell'alleanza italiana con i tedeschi, viene deportato in Germania, a Monaco di Baviera. Vi arriva dopo un terribile viaggio di 20

giorni sui vagoni ferroviari destinati al trasporto merci o bestiame. A Ingolstadt lavora per circa un anno in una fabbrica di materiale bellico. Le sue parole raccontano la difficile realtà di quel posto. Infatti, con voce pacata, egli dice:

-Io ero dentro là, ho sofferto, ho lasciato mezza vita...-

Sotto i bombardamenti la fabbrica e la caserma vengono distrutte ed Enrico, con altre due persone, tenta la fuga: dieci giorni di cammino con pochi viveri di scorta. E' un ricordo doloroso, quello della ragazza- spia italiana che, invece di aiutarli, li consegna alla Wehrmacht. Vengono trasferiti a Buchenwald per essere processati e solo all'ultimo momento si salvano dalla fucilazione.

Enrico ricorda l'ingresso a Dachau. Nel freddo, ricevono stracci leggeri come vestiti, zoccoli enormi. Niente da mangiare... Nelle baracche, persone che dormono abbracciate su tavole di legno per non morire di freddo. E tante muoiono... Entra a far parte della squadra di internati che dovranno espletare il lavoro più macabro. Nessuna parola potrà mai spiegare gli indicibili dolori fisici e morali. Sette mesi a Dachau... trenta anni di vita rubata. Nella desolazione, qualche sprazzo di umanità e aiuto, come il ragazzo russo che gli procura il cotone per disinfettare le ferite.

Il 29 aprile del '45, alla fine della guerra, Enrico porta a casa il pane che una donna gli ha donato, e che paga questo gesto di generosità con la propria vita.

Sulla soglia di casa, dopo quattro anni di lontananza, la mamma non lo riconosce, tanto è cambiato. E' il ricordo dei guanti che li fa tornare ad essere madre e figlio, separati da una guerra che ha distrutto tutto, ma non l'amore di una famiglia. Grazie per la tua testimonianza Enrico. Per noi sarai sempre quel ragazzo che suonava la fisarmonica, prima che il buio si abbattesse sul mondo.

Possano le tue parole entrare nel cuore di tutti, e specialmente dei giovani perché ciascuno scelga sempre l'amicizia e la pace

### Carpenteria

**VANZAN** snc

di Vanzan Angelo & C.

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



**Enrico Vanzini**  
**A DACHAU**  
ERO IL NUMERO 123343

**L'ULTIMO SONDERKOMMANDO ITALIANO**

**Sabato 16 Febbraio**  
**Ore 20:15**

**SALA D. GIANNI**  
**Oratorio D. Bosco**  
**S. Pietro in Gu**

**INGRESSO LIBERO**

L'efficace locandina della serata del 16 febbraio 2019 all'Oratorio Don Bosco.



# I PERSONAGGIO

## L'uomo del Piano

di **Guerrino Pilotto e Piersilvio Brotto**

Che avesse un buon orecchio musicale e una predisposizione per il dolce suono, se ne era accorta suor Antonietta, la suora del piano, già quando frequentava la scuola materna.

Bravo è poi stato a trasformare quella che era una piacevole passione in una professione.

Mario Tremechin, classe 1931, al mattino lo puoi trovare al bar dei "cinesi" o all'8 e mezzo, mentre commenta con i suoi amici i fatti del giorno sorvegliando il caffè.

Egli appartiene ad una famiglia che si è insediata a San Pietro in Gu fin dall'Ottocento proveniente da Vicenza.

Alcuni suoi rami, durante la seconda metà dell'Ottocento, sono emigrati in America, USA e Brasile, facendo una discreta fortuna.

Non li troviamo nei libri di storia delle scoperte, ma Angelo Antonio Tremechin e Sereno Bergu-

glia Tremechin, come imprenditori, il 12 Dicembre 1871 a New York fondarono con Antonio Meucci la prima società telefonica, la "Teletrofono Company".

Il padre di Mario, Antonio, teneva una bottega di sarte e barbiere mentre lo zio Achille faceva il postino, ragione per cui la famiglia era in paese conosciuta come i "postini".

Il primo contatto con uno strumento musicale Mario dice di averlo avuto con il pianoforte di suor Antonietta negli anni 1938-1939.

Vista la passione del bambino per la musica, la famiglia gli regalò un'armonica a bocca, la "spinetta".

Divenuto più grandicello, nonostante la guerra, incominciò a frequentare a Vicenza un corso di fisarmonica presso la sede del Dopolavoro provinciale.

Seguì poi le lezioni del maestro Pino Lupo, un insegnante di fisarmonica tra i più famosi, sfollato da Milano a Padova e poi a Gazzo, prima di rientrare a Milano, alla Scuola Moderna di Fisarmonica.

Per raggiungere Padova, una volta alla settimana, per circa un anno, il ragazzino si recava in bicicletta con la fisarmonica a Carmignano, dove prendeva il treno "Camerini".

Nel '45 Mario fece il primo concerto a Padova, al Teatro Papafava. Partì con il papà, in bicicletta: il papà aveva la fisarmonica in spalla e Mario era seduto sulla canna. Che sacrificio!

Nel primo dopoguerra iniziò la sua attività da musicista con orchestre improvvisate.

Poteva essere nel cortile di casa sua, alla domenica pomeriggio dopo i vesperi o in occasione di qualche festa dalla Rosa in via Go o in cortili di case private, ma anche con coscritti di diversi paesi e classi di leva.

Agli inizi degli anni '50, la sua attività artistica incominciò ad espandersi oltre il territorio comunale.

A Vicenza conobbe il maestro Gianni Ferrio e con la sua band incominciarono ad arrivare le serate del Circolo goliardico vicentino in Contrà del Monte e poi quelle del Circolo dopolavoro dei Marzotto presso l'albergo Pasubio di Valdagno.

Nel frattempo frequentava un corso di composizione musicale (armonia e contrappunto) tenuto dal maestro Pedrollo presso l'Istituto musicale Cagnoni di Vicenza e, in periodi più recenti, a Roma ebbe come insegnante di composizione il Maestro F. Margola, direttore del Conservatorio "Santa Cecilia" e a Bolzano il Maestro Tagliapietra, non vedente ma insegnante eccezionale.

Il suo tour artistico iniziò nel 1956 in varie parti d'Italia e nel mondo.

Dapprima a Roma, ingaggiato come fisarmonicista dal maestro Lanaro, si esibì nei più grandi teatri della capitale, Parioli, Sistina, Barberini... e l'Hostaria dell'Orso, frequentata da artisti e attori



*Mel Mario Cartigliano  
è simpatico e  
è gemino"  
1957 Alberto Ferraro*



famosi.

Alla fine del 1958 partì per la Svizzera con l'Orchestra di Rimini, organizzata dal maestro Franco Betto. Finlandia, Olanda, Germania, Svezia, Danimarca, furono i Paesi in cui la band si esibì.

Il suo girovagare artistico si concluse con un anno di crociera sul transatlantico Oceanic, moderna nave da crociera costruita dai cantieri navali di Monfalcone, ma battente bandiera panamense.

Il servizio di crociera si faceva nei mari del Nord America e dei Caraibi.

Il matrimonio con Gisela, conosciuta in Olanda, nel 1965 e la nascita del primogenito Antonio nel 1966 lo convinsero a

chiudere il vagabondaggio artistico e a ritornare al paesello; continuò però l'attività musicale, insegnando in varie Scuole medie (San Pietro in Gu, Carmignano, Marostica, Bassano...) e impartendo lezioni private: i suoi alunni ottennero spesso ottimi risultati a vari concorsi nazionali e internazionali. Tra i migliori ricorda Francesco Farina, Maurizio e Susi Miazzi, Cesare Zen e il direttore d'orchestra Giancarlo Andretta, attualmente al Teatro Olimpico di Vicenza.

Tra le Orchestre con cui ha suonato maggiormente cita il "Duo Bettini" (erano in 7, però) con esibizioni a Montecatini Terme, Firenze, Bolzano, Rimini, Capri.

Con "I 5 Maghi", invece, suonò in Svizzera, ma anche in Italia, a Fiera di Primiero, tanto per ricordare una località!

Nel curriculum di Mario non sono mancate nean-



**ORCHESTRA ATTRAZIONE INTERNAZIONALE**  
**FRANCO BETTO**

che le “esperienze nostrane”, come il coro guadense avente per repertorio canzoni di montagna, al tempo dell’arciprete Francesco Marchesini. Per anni si è esibito alla fisarmonica in canzoni popolari anche con il gruppo “El Canfin” di Casola, “I San Miguel” di Bassano, “I Due Mulini” di Grantorto. Tra i beneficiari della sua musica, allegra e popolare, ci sono stati, per concludere, spesso e da molti anni anche gli ospiti delle Case per Anziani.

E allora, quando lo incontriamo magari all’edicola, da sua sorella Tina, smettiamola con il confidenziale: “Ciao, Mario!” e proferiamo piuttosto un più consono: “Buongiorno, Maestro!”



Mario Tremechin con il gruppo musicale “I Due Mulini”, di Grantorto.



# CAVINATO

dal 1962

**ELETTRODOMESTICI - TELEFONIA - INFORMATICA**



*Un impegno costante!*

*Ci guida la passione!*



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



**StudioTODESCAN**  
di Todescan Rag. Giansandro

Consulente Aziendale – Revisore Legale

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


**IDRO GARDEN**  
VENDITA E ASSISTENZA  
MACCHINE DA GIARDINO ED IRRIGAZIONE

**HONDA** Power Equipment **shindaiwa .Jonsered**

RASERBA AUTOMATICI per ogni tipo di giardino! [www.idrogarden.com](http://www.idrogarden.com)



S.Pietro in Gu (PD) - S.S. 53 Postumia - tel. 049 945 54 50  
[www.idrogarden.com](http://www.idrogarden.com)



- 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

# SECONDA GUERRA MONDIALE

## Gli ultimi giorni a San Pietro in Gu del sottotenente Karl Goldschmidt

Nel periodo dalla fine del 1944 alla Pasqua del 1945, fu comandante della Piazza a San Pietro in Gu un giovane ufficiale tedesco del reparto corazzato "Tigre", cioè dei potenti carroarmati tedeschi. Egli, nato a Brucken - Helme in Sassonia il 13.11.1921 e deceduto a Monaco di Baviera il 29.12.2004, aveva combattuto come carrista in Russia, dove fu insignito



Sten. Karl Goldschmidt

della Croce di Ferro di I classe, poi in Sicilia per contrastare lo sbarco degli alleati, a Monte Cassino, in Francia e Olanda, poi fra Grosseto e Livorno dove meritò la Croce di Ferro di II classe ed infine a Rimini e Finale Emilia. Ferito tre volte alla testa, al comando dello Schwere Panzer Abteilung 504, venne trasferito a San Pietro in Gu dove i tedeschi organizzarono una base della Wehrmacht con parco autoveicoli, deposito di carburante, munizioni, motori diesel, officine e due Tigre riparati. Col suo discorso in Municipio, appena insediato, col colloquio col parroco, Mons. B. Castegnaro e con i buoni rapporti con le famiglie nelle cui case si erano alloggiati, si ebbe un periodo di reciproca tolleranza fra occupanti tedeschi e popolazione italiana e di relativa tranquillità, considerato il periodo di guerra, caratterizzato da freddo intenso, fame, miseria, difficoltà e privazioni di ogni tipo e le terribili vicende vissute da zone vicine, ad es. a Bassano, sul Grappa,

a Feltre, nel Vicentino...

Al di là del giudizio storico sulla persona, sui protagonisti o fatti di quel periodo, di fatto in paese si strinsero conoscenze ed amicizie che durarono fino alla sua morte.

In casa di mio nonno Menego Grazioli, Karl passò la notte del suo arrivo in paese, ( poi alloggiò dai Pesavento e dai Rigon), inoltre in quel periodo veniva spesso a pranzo e intratteneva rapporti amichevoli con mio padre, Napoleone e mio zio Sergio che parlavano tedesco, e con mio zio Mirco, allora un ragazzo di 14 anni, che durarono nel tempo con visite e scambi reciproci: ricordo di averlo conosciuto di persona proprio al funerale di mio zio Sergio nel 2001: a 80 anni venne da Monaco da solo in auto in un'unica tappa!

Quel periodo di pacifica convivenza venne a cessare nell'aprile 1945 quando cominciò la ritirata dei tedeschi dall'Italia ed iniziarono a transitare per il paese altri reparti: Karl non volle più mantenere il comando della Piazza, ci furono requisizioni, abusi e ruberie. Il 27 aprile avvenne l'incontro fra il superiore di Karl, maggiore Nill, Karl stesso ed il capitano Bressan, capo partigiano per cercare un accordo sulla fine delle ostilità in paese. Karl seppe di essere destinato al "Forte della Muda" (località poco prima di Agordo (BL) per proteggere la ritirata dei tedeschi e si avviò per una ricognizione che denotò ovunque agitazione e confusione; a Bassano, per la congestione di truppe tedesche dirette in Valsugana e per gli scontri armati con partigiani e americani che si avvicinavano da varie direzioni, decise di tornare in paese; anche nei dintorni di San Pietro in Gu erano avvenuti scontri ed a casa di Menego era stato allestito un ospedale di emergenza per operazioni chirurgiche urgenti ai feriti. Lo stesso giorno moriva in ospedale a Vicenza Francesco Tasca, ferito all'Anconetta di Vicenza: perito minerario (poi ingegnere ad honorem) e partigiano, aveva ospitato a lungo profughi e ricercati nella sua casa in via Gò (ora Francesco Tasca), nei pressi della casa di Menego

Il 28 a mezzogiorno a S. Pietro e nei paesi vicini suonarono le campane per festeggiare la Liberazione, ma Karl col suo Tigre rimase fermo in piazza fino a sera, poi si decise a partire per La Muda e, proprio mentre era in viaggio, nella notte fra il 28 ed il 29, si scatenò la cosiddetta Battaglia di San Pietro in Gu fra vari reparti tedeschi in ritirata e alcuni reparti americani, con morti e feriti da ambo le parti. In quell'occasione il cac-

ciacari pesante tedesco, Nashorn, per mettere a tacere una postazione di mitragliatrice americana sul campanile, colpì col suo pezzo da 88 la parete sud della chiesa parrocchiale.

Purtroppo il 28 ed il 29, giorno della Liberazione, trovarono la morte per mano tedesca anche alcuni giovani guadensi: Sergio Zanella di 21 anni, Pietro Campagnolo di anni 20, Sisto Meneghetti di anni 30, Luigi Maino di anni 29, Giovanni Meneghetti di anni 40. Per tutti questi e per Francesco Tasca venne celebrato un funerale collettivo a S. Lorenzo il 1° maggio 1945.

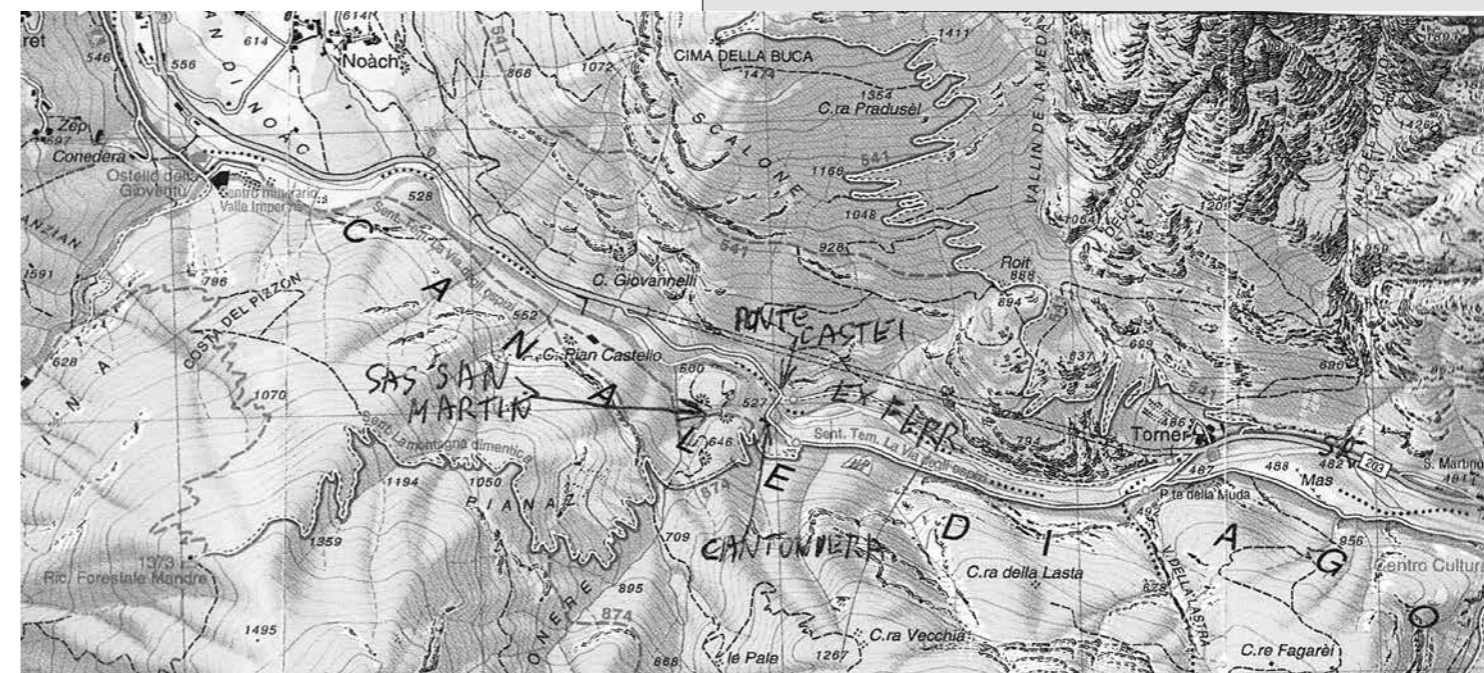
Fin qui fatti noti, in parte descritti dallo stesso Karl e da ricercatori e storici, ma come mai Karl ritornò, di lì a qualche giorno, da prigioniero in paese? Come dicevo, doveva raggiungere "Il Forte della Muda", per proteggere col suo Tigre la ritirata. In realtà presso quella località, fra Agordo e Sedico, dove avveniva il cambio dei cavalli (muda=muta) per i viaggiatori ottocenteschi, la valle si restringe a canyon (Canale di Agordo), dove scorre il fiume Cordevole, costituendo "La Tagliata di S. Martino", con in mezzo un enorme masso (il Sasso di S. Martino), da tempi immemorabili posto di vedetta e difesa. Su tale postazione alla fine dell'800 dal neonato Regno d'Italia venne edificato il Forte

to. Tale forte teneva sotto controllo la SS 203 che da lì passava in destra orografica per ritornare in sinistra con un ponte alla Muda.

Negli anni '20 nel tratto fra la Muda e i Castei venne poi scavata una galleria ferroviaria in sinistra orografica; la ferrovia, a trazione elettrica, collegava Bribano con Agordo, soprattutto allo scopo di trasportare il materiale pirritico, delle miniere di Val Imperina, ma svolse anche servizio passeggeri fino al novembre 1955.

Nell'ottobre 1944, fino al 21 aprile 1945, i tedeschi, tramite la Todt, in vista della ritirata dall'Italia, assunsero circa 2.000 operai per riattare il Forte e le opere difensive costruendo, fra l'altro, tramite l'impresa ing. Antonio Dal Mas di Belluno, una postazione di mitragliatrice proprio ai lati dell'imbocco sud, alla Muda, della galleria ferroviaria: la galleria doveva servire da riparo alle colonne e le postazioni controbattere gli inseguitori provenienti da Feltre e Belluno ed eventualmente arrestarli facendo saltare le gallerie ed i ponti.

Ma non andò così: il 27 aprile i partigiani diffusero ad arte, nell'Agordino, la notizia falsa che a Belluno ed a Agordo i Tedeschi si erano arresi: questi, spaventati, a loro volta si arresero o cominciarono a ritirarsi verso Nord; gli operai della Todt



Mappa Forte S. Martino La Muda

di S. Martino o Forte dei Castei: tale forte venne ulteriormente ampliato e rinforzato agli inizi del '900 quando si ebbe sentore della Grande Guerra, ma poi distrutto dagli stessi Italiani dopo Caporet-

si rifugiarono a casa, la popolazione si preparò. Nella notte del 28 venne ritirato verso Agordo il presidio tedesco della Muda e il 30 i partigiani lanciarono in discesa "come bolidi" i vagoni fer-



roviari dalla stazione di La Valle lungo la linea fino alla fuoruscita dal tunnel alla Muda dove deragliarono, si incastrarono e bloccarono sia la strada che la ferrovia. Per completare l'opera i partigiani fecero saltare il ponte sotto la Tagliata. "Quello



La Muda a sinistra ex casello ferroviario, al centro galleria ferroviaria a destra la nuova galleria SR 203



Cordevole dal sedime Ferrovia

sbarramento creò la congestione di tutto il Basso Cordevole, dalla Muda a Bribano, di migliaia di armati, automezzi, carriaggi, carri armati, cavalli e circa 3.000 prigionieri... (All. di Mosè Pongan, Agordo 5.5.1945, alla relazione del parroco don I. Cappello).

Fu così che Karl, anziché insediarsi col suo Tigre all'ingresso della galleria ferroviaria alla Muda, col cannone puntato verso Belluno, rimase bloccato, e il giorno successivo, 1° maggio, partecipò alla resa incondizionata ai partigiani e consegnato agli americani dell'8° Armata in arrivo da Sospirolo.

Da prigioniero, nei giorni seguenti, fu portato dagli americani, via Feltre, di nuovo a San Pietro in Gu dove fu riconosciuto e salutato amichevolmente e poi avviato via Vicenza a un campo di concentramento presso Modena...ma questa è un'altra storia...

**Domenico Grazioli jr.**

*L'arte di fare i salumi viene da lontano, da tre generazioni fa.*

**casa Cason**  
dal 1957

Casa Cason - via Rebecca, 16  
35010 San Pietro in Gu (Pd)  
tel. 049-9455262  
www.casacason.it

**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 Corvo - Lusiana (VI) - Info e prenotazioni: 347 0002548  
Spaccio aperto tutti i giorni da giugno a fine settembre - Agriturismo chiuso il lunedì



**Z ZAUPA NEREO**

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

**IMPIANTI ELETTRICI**

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

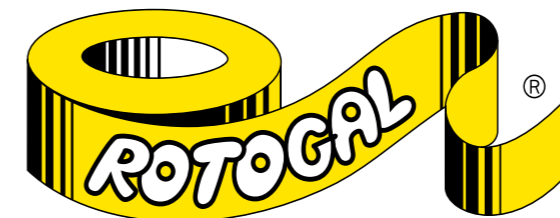
**AUTOFFICINA POSTUMIA s.n.c.**

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**





# TEATRO GUADESCENSE

## 1° MEMORIAL MANUEL NALON

Quest'anno ricorre il quinto anniversario dalla scomparsa del nostro caro compagno di teatro Manuel Nalon. Attore poliedrico e dalle mille capacità, ha per lungo tempo fatto parte della nostra compagnia teatrale e ha dedicato molto tempo alla buona riuscita dei nostri spettacoli, curando in modo certosino anche tutti gli effetti speciali e la fotografia, un'altra sua passione.

Per ricordarlo, il Gruppo Teatrale Guadense ha fortemente voluto istituire un segno in sua memoria. Da ciò è nato il primo Memorial Manuel Nalon, un concorso teatrale a cui hanno preso parte tutte le compagnie amatoriali che hanno partecipato alla Ottava Rassegna Teatrale 2018-2019, organizzata dalla Pro Loco presso il Teatro parrocchiale, da ottobre ad aprile scorsi. In ogni serata è stata consegnata, ad ogni spettatore, una scheda con cui esprimere il proprio gradimento, che ha concorso alla classifica finale. Nella serata conclusiva, lo scorso 6 Aprile 2019, con la partecipazione del duo comico Diego&Paolo, a tutte le compagnie è stato consegnato un ricordo della partecipazione. Al primo classificato invece

è stato assegnato il premio "IL GUADO", nome che vuole essere un richiamo alla nostra terra, che Manuel tanto amava. Il premio vuole essere un riconoscimento ai valori del teatro amatoriale, portato in scena da attori non professionisti che vivono quest'arte con passione ed entusiasmo, nel quale conta di certo la bravura, ma a conquistare il pubblico sono anche la simpatia e la capacità di emozionare. L'intento di questo Memorial è stato anche quello di un coinvolgimento maggiore del pubblico allo spettacolo, cosa che abbiamo visto essere gradita e che ci spinge a riproporlo anche per la prossima stagione teatrale.

### Classifica finale di gradimento:

- 1° - Compagnia i Saltafossi con "Alle terme di Frou Frou" e "L'addio al celibato"
- 2° - Compagnia i Tacaboton con "Jawol Sacranon"
- 3° - Compagnia La Calandra con "L'altro lato del letto"
- 4° - Compagnia Mondonego con "El sindaco in mudande"
- 5° - Compagnia Teatro Instabile Creazzo con "Co na galina vecia solo el brodo se pol far"
- 6° - Compagnia Città Murata con "Il povero Piero"



Foto di Andrea Paccagnella

## DALLE MEMORIE DI CLAUDIO

### A cura di Livio Sovilla

#### Il profumo del pane

Sento ancora adesso, solo a pensarci, il profumo delle sfornate delle otto e mezza del mattino.

A scuola non serviva l'orologio, si sapeva l'ora in base all'apertura del forno del pane.

Un'altra era alle undici, ma si sapeva che alle sei e mezza ce n'era stata un'altra, la prima del giorno.

Dalle finestre un po' aperte della ex scuola, ora Palazzo Rizzetto, entrava l'aria tiepida della primavera, il cinguettio dei passeri, e il profumo del pane appena sfornato dal forno di BEPI che si trovava ad un tiro di sasso dalla scuola, dove ora c'è la lavanderia.

Al mio paese c'erano tre fornai, CIANO, BEPI e NEVIO, uno più bravo dell'altro in questo fantastico mestiere, ognuno con i propri segreti, perché il pane non era tutto uguale, fatto con gli stessi ingredienti, ma da cotto assumeva ciascun tipo il proprio gusto.

C'era chi preferiva quello di Nevio, o quello di Ciano, o quello di Bepi.

Comunque si andava a zone, la parte a nord del paese andava da Ciano, quella del centro da Bepi, e quella del Gò da Nevio.

Ma tutti e tre i fornai portavano il pane a domicilio nelle zone periferiche.

Nel periodo pasquale con le FUGASSE, una meglio dell'altra, c'era parecchia gente che veniva da fuori paese a trovare i tre Mastri Pasticceri, e le prenotava perché pur lavorando sodo riuscivano a malapena ad esaudire le richieste.

Il ricordo, all'ora della ricreazione, va a BIBI fratello di Nevio, che passava con l'APE davanti al portone della scuola e trovava molte manine che attendevano la "ciopèta de pan"; bastava la monetina da 5 lire, ma i più fortunati con 10 lire si potevano permettere la brioscina colorata di rosso con tanto zucchero attorno.

Altri tempi, al punto che adesso al mio paese non esiste più l'arte di fare il pane; Bepi e Ciano ci hanno lasciati, mentre Nevio e Bibi hanno appeso il berretto bianco al chiodo.

Certo che il pane si vende ancora, ma il sapore è un altro: entrare in un panificio e sentire il profumo del

pane di allora, accolti dal volto sorridente di chi svolgeva il proprio lavoro con parsimonia, semplicità e felicità fiero di tutto questo, ora non succede più.

Le focacce si trovano al supermercato ancora prima di Natale, sarà per questo che a Pasqua sono prive di sapore.

La vita mi ha portato a intraprendere tutt'altro lavoro, ma se tornassi a vent'anni andrei subito ad imparare a fare il pane.

E' un mestiere sano e redditizio che comporta sacrifici come tanti altri mestieri.

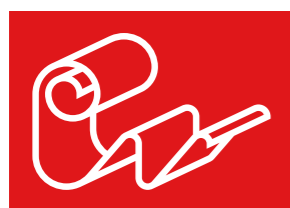
Alzarsi alle due o alle tre di notte non è da tutti, e per questo il mestiere del Fornaio sta scomparendo; pensateci ragazzi che frequentate le Scuole Superiori, imparate a fare il pane, non vi pentirete. Chissà se un giorno diventerete come Ciano, Bepi e Nevio che andavano fieri del loro mestiere.

Sarebbe bello passare un giorno in centro del paese e sentire ancora il profumo del pane appena sfornato.

## PILLOLE di SAGGEZZA

di Livio Sovilla

- Chi crede nel destino giustifica l'inerzia.
- L'amore crea, l'odio distrugge.
- È folle odiare le rose perché una ti ha punto.
- Nel ciclo della vita l'uccello mangia le formiche, poi le formiche mangiano l'uccello.



# CARTOTECNICA VENETA SPA

FLEXIBLE PACKAGING  
SOLUTIONS

L'INGEGNERIA AL SERVIZIO DELL'EFFICIENZA

**Ri**  
munari  
RINNOVABILI

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

[munaririnnovabili.it](http://munaririnnovabili.it)

**Ri**  
munari  
ENGINEERING

Progettazione e Direzione Lavori per impianti civili ed industriali.

[munariengineering.it](http://munariengineering.it)

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

formaggio

**Penne Nero**

Premiato  
dagli Chef  
Internazionali



lattebusche

## AMBIENTE E TERRITORIO *Io sono Madre Terra.*

di Piersilvio Brotto

**Io sono Madre Terra.**

Sono ormai vecchia e stanca, ma non è di me che ti voglio parlare, ma dei miei figli.

Ricordo, come fosse ieri, il giorno, ... il primo della settimana, in cui il Buon Dio mi creò.

Poi fu la volta dei miei figli, il Suolo, l'Acqua, l'Aria.

Per ultimi nascete voi, i prediletti; dapprima tu, o Uomo, plasmato a immagine e somiglianza del Creatore e poi la tua... Costola, la Donna!

Che meravigliose creature, l'Uomo e la Donna!

Che responsabilità, però, in quelle parole del Creatore: "... riempite la terra;

soggiogatela e dominate sui pesci del mare e sugli uccelli del cielo e su ogni essere vivente..."

Da allora ne è passato di tempo e tu, Uomo, ne hai fatta di strada!

Il tuo ingegno "divino" ti ha fatto scoprire non solo l'utilità del fuoco e la praticità della ruota, ma anche l'importanza della scrittura e della comunicazione.

Hai lasciato le caverne, hai messo a frutto il suolo, coperto di boschi e di praterie,

hai costruito le strade e le città ricche di ogni comodità, hai scoperto anche il lusso e il divertimento...

Ora sei ricco e potente!

So, purtroppo, anche che qualche volta, dopo Caino e Abele, hai alzato la mano sul tuo fratello e che spesso hai tenuto la Donna schiava e sottomessa, come se non fosse la tua Costola!

*Suolo:* Ora parlo io, che ho qualche motivo di recriminazione. Tutti sanno che all'inizio io ero libero, a disposizione di tutti, ma poi "Qualcuno" ha costruito barriere, ostacoli, recinzioni e ha preteso di tenermi tutto per sé, come fossi "suo" e non "suolo"!

Ora sono malato: "Qualcuno" ha scavato sotto la mia pelle e nel mio ventre ha nascosto i suoi rifiuti velenosi. Forse li vuole conservare per i suoi figli e i suoi nipoti?

*Acqua:* Anch'io ho diritto di parola! Sono sempre stata "multo utile et humile et pretiosa et casta", come recita San Francesco; ho sempre dissetato le piante e gli animali; ho lavato le foglie degli alberi e il viso dei bambini; ho ospitato nel mio grembo pesci, rettili e ogni forma di vita; ho trasportato, granello dopo granello, la sabbia dai monti fino alle spiagge del mare; ogni tipo di imbarcazione ha solcato la mia superficie...

Perché ora, invece che il plancton, o Uomo, devo dare in pasto, alle povere balene e ai giovani balenotteri, indigesti sacchetti e bottiglie di plastica?

*Aria:* Salve, Amici, io sono l'Aria, la meno solida, la più svampita, ma anche la più disponibile della famiglia. Tutti mi hanno sempre considerata leggera e volubile, nulla facente, inutile, ma io ho sempre dato l'ossigeno a tutti, ... bastava solo aprire la bocca!

Da ormai troppo tempo i "Benestanti" hanno cominciato a sputarmi addosso fumo, e fumi mescolati a veleni... e ora dicono che sono sporca e che io faccio persino riscaldare l'atmosfera!

Ma chi ha causato tutto ciò?

"Benpensanti", pensate anche ai vostri figli e ai vostri nipoti: "Meno chiacchiere e più fatti!", proprio come sostiene anche Greta Thunberg, a qualcuno antipatica, ma la più lucida tra voi!

NB. Altri articoli su Ambiente e Territorio, nel sito: [www.piersilviobrotto.it](http://www.piersilviobrotto.it)



# M I ME RICORDO

## Dai ricordi di un'amica...

di **Natalina Valente**

Quando, una volta alla settimana, mi ritrovo con la mia amica Francesca per lavorare per il mercato, parliamo di tante cose. Delle nostre famiglie, dei nostri figli, dei nostri desideri e dei nostri sogni. Sognare non costa nulla; ci aiuta a tenere alto il morale e mantenere lo spirito giovane.

A me piace tanto quando Francesca parla dei suoi nonni. Io non ho mai conosciuto i miei; lei invece ha vissuto con loro fino al giorno che si è sposata. Sua nonna era una narratrice instancabile. Francesca ascoltava e assorbiva fatti ed aneddoti che adesso ricorda con piacere e a sua volta racconta. Fra i tanti ricordi, uno in particolare mi ha colpito, quello riguardante l'ultimo periodo della guerra, dal 1943 al 1945.

I nonni della mia amica si chiamavano Emilia e Ferdinando. Possedevano e lavoravano una grossa campagna. Avevano sei figli, tutti maschi. Uno era sacerdote e insegnava in seminario a Vicenza. Gli altri cinque erano tutti sotto le armi, in guerra e quindi in pericolo. Si possono immaginare le difficoltà che incontravano Emilia e Ferdinando nel portare avanti il lavoro nei campi e l'angoscia che provavano per i loro figli lontani.

La guerra, intorno a loro, seminava morte e distruzione, specialmente nelle città e nei punti strategici, dove i bombardamenti erano frequenti. Erano di tempra forte e, sostenendosi a vicenda, cercavano di andare avanti.

In una bella giornata di sole, porte e finestre erano spalancate. Nonna Emilia e suo marito avevano appena finito di pranzare quando videro entrare nel loro grande cortile una camionetta della Brigata Nera. Dei "Repubblicchini" scesero in fretta dalla macchina e si precipitarono in casa accusando i nonni di nascondere uno dei loro figli che, a loro dire, era fuggito dal luogo dove faceva il militare. I nonni erano stupiti e affermarono di non sapere nulla del figlio. L'interrogatorio durò per un po' di tempo. Nel frattempo gli altri "squadristi" setacciarono la casa dal solaio alla cantina, compresi la stalla, il fienile e le "barchesse".

Non avendo trovato nessuna traccia del ragazzo, rientrarono in casa e, dopo un piccolo conciliabolo, trascinarono fuori il nonno Ferdinando e lo caricarono sulla camionetta. La nonna li seguì in preda al terrore e, senza pensarci due volte, saltò anche lei sopra l'auto dicendo: "Se portate via lui, portate via anche me". La mossa improvvisa della nonna colse di sorpresa il comandante che, diventato paonazzo dalla rabbia, le diede una fortissima sberla, che le strappò parte del lobo dell'orecchio e la fece cadere dall'abitacolo. I militari arrabbiatissimi scaricarono anche il nonno e sgommando se ne andarono.

Il coraggio e l'audacia della nonna avevano salvato entrambi.

I nonni rimasero doloranti e sconvolti per l'accaduto. Sorreggendosi a vicenda si diressero verso casa. La loro mente era ora occupata da una nuova preoccupazione: il figlio fuggiasco.

Davanti alla soglia trovarono ad aspettarli un vicino di casa che disse loro di aver visto, in quei giorni, il loro figlio Giovanni aggirarsi intorno alla stalla e al fienile.

La meraviglia e la gioia di Ferdinando ed Emilia furono grandi. Andarono subito a cercare il figlio. Appena lo trovarono lo abbracciarono a lungo. Era titubante, impaurito e malconcio. La nonna tra le lacrime di gioia cominciò a ripensare ad alcuni fatti che le erano sembrati strani: il pane biscottato e il latte nella "moscarola" che diminuivano continuamente oltre alla gallina Nerina che si pensava fosse entrata in sciopero in quanto non deponeva più uova nel vecchio cappello del nonno. Con la comparsa di Giovanni si risolveva il mistero.

I giorni che seguirono trascorsero gustandosi la reciproca compagnia, parlando dei fratelli che mancavano. Giovanni si teneva sempre nascosto per paura di venire scoperto. La bella parentesi si infranse all'alba del quinto giorno quando era in arrivo un pauroso temporale. I "repubblicchini" si fecero vivi nuovamente ma questa volta in modo furtivo. Lasciarono la camionetta lungo la strada; in un attimo circondarono la casa, entrarono e stanarono Giovanni dal suo nascondiglio. Lo stavano ammanettando quando il ragazzo chiese di potersi prendere qualche indumento. Giovanni, seguito da uno di loro, imboccò il corridoio che portava alla porta della cantina, rimasta aperta come eventuale via di fuga. Appena vi fu vicino si lanciò oltre la porta chiudendola a chiave. L'uomo che lo scortava, per niente sorpreso, im-

bracciò il fucile che portava con sé e sparò quattro colpi contro la porta chiusa. Una pallottola colpì ad una gamba Giovanni che trascinandosi a fatica si lanciò nel fosso che passava dietro la casa e si nascose sotto un ponte che portava nei loro campi. I militari corsero a cercarlo ma non riuscirono a vederlo a causa della tanta pioggia che stava cadendo. Bagnati e sconfitti decisero di andarsene. Il fuggiasco intanto, camminando a carponi lungo il fosso, riuscì a raggiungere la casa più vicina, che distava circa mezzo chilometro. In quella casa abitava la signora Catina che era amica della

nonna. La donna lo accolse, lo curò e lo nascose per lungo tempo. Fortunatamente la ferita non era tanto profonda e con un po' di pazienza guarì perfettamente.

Il conflitto mondiale finalmente finì ma non i dolori per i poveri genitori. I figli uno alla volta tornarono tranne Danilo, il più giovane. A soli diciannove anni era stato mandato in Russia da dove non fece più ritorno.

Secondo la mia amica Francesca la nonna non si è mai rassegnata; ha vissuto il resto della vita pregando e aspettando il ritorno del figlio.

## IL GRILLO PARLANTE

di **Giuliano Paganin**

1) L'energia non si ferma mai. L'energia crea, si trasforma, diventa un'idea per generare nuova energia. Così è per l'innovazione, vale a dire la capacità di differenziare.

2) In questo mondo dove tutto è condiviso, il talento vero è quello di chi si tiene le cose per sé. Lontane dai riflettori dei social, da un'esposizione mediatica eccessiva. Vuol dire proteggere la propria interiorità, difenderla da tutto e tutti, generare distanza. Interiorità significa valore aggiunto, qualcosa da esibire.

3) E' brutto convivere con il disordine, l'incertezza, il dubbio. E così tra ordine e caos, l'improbabile diventa probabile!

4) L'innovazione è un viaggio, più o meno complicato. E va organizzato come una spedizione della quale conosciamo il punto di partenza, ma non necessariamente abbiamo i dettagli del punto di arrivo.

5) La formazione, se forte e robusta, deve mirare a sfornare ragazzi creativi, irrequieti, curiosi del mondo, con voglia di rischiare e talento imprenditoriale.

6) Quando si corre avanti e si acquisisce maggior coraggio, produciamo quel farmaco che si chiama successo individuale.

7) Le Nazioni rimangono ingessate nei loro problemi che si amplificano di giorno in giorno provocando danni impensabili. Vogliamo creare una Nazione nuova? Nuova nei metodi, nelle logiche, e ancor più negli uomini! Strada facendo la speranza può diventare realtà, e la crisi un ricordo.

8) Solo l'ostrica malata produce perle.

(Aforisma di J.A. Schumpeter)

E aggiungo: "La perla è la malattia dell'ostrica. Scrivere è una malattia; mi costano molto queste cose luccicanti che cerco di costruire".

9) Serve etica in qualche settore! E' importante che l'etica ritrovi il suo spazio nel mondo della finanza, e che i mercati si pongano al servizio degli interessi dei popoli e del bene comune dell'umanità.

10) I conti con la vita è meglio saldarli subito e in contanti. Per non pagare gli interessi.



## *Fiori per una donna*

*Ho dei fiori per una donna;  
li darei a quella donna che va sposa ancor bimba,  
perchè un padre ha deciso per lei:  
perchè non perda la speranza che un giorno la vita sarà sua.*

*Vorrei darli a quella donna che ha dei segni neri sul viso,  
che non è trucco fatto male:  
perché alzi la testa e li metta tra i capelli.*

*Ho dei fiori per una donna;  
vorrei darli a quella madre che non vuole suo figlio  
e dirle: accettali, ti daranno gioia entrambi.*

*Vorrei darli a quella donna  
con il corpo deforme o rovinato dal male per dirle:  
Ci sono fiori che si chiudono di notte  
per riaprirsi più belli nel nuovo giorno.*

*Ho dei fiori per una donna;  
li darei a quella donna che per aver amato troppo  
ora i fiori glieli portano già in tanti,  
o per quella donna che si fa in due, perché in due più non è,  
e solo chi sa capisce il perché.*

*Vorrei regalarli a quella donna di colore diverso dal mio,  
che forse il loro significato nemmeno sa qual è.  
Li darei all'amica, alla sorella, alla presidente, alla donna delle pulizie,  
perché siamo come i fiori, siamo diverse ma simili e uguali.*

*Ho dei fiori per una donna.  
Ma li darei a quell'uomo che ha capito  
che prenderla per mano, quella donna, e camminarle a fianco,  
è la cosa più bella che possa fare per amore.*

*Mariangela Silvello*

## SECONDA GUERRA MONDIALE

### Memorie di Mirella Pilotto (Prima puntata)

di Livio Sovilla

Mirella è nata e cresciuta nella casa colonica che si trova allo sbocco di Via Tasca sulla Statale, a destra.

Ha la passione di scrivere dei tempi passati e fa un diario della sua vita.

#### La tragedia del padre Bortolo alla fine della Seconda Guerra Mondiale.

Era il 27 febbraio 1945, mancavano due mesi alla fine della Seconda guerra mondiale.

Alle ore 15,30 il padre di Mirella e la sorella Teresa stavano lavorando nelle vicinanze della concimaia; il padre stava caricando una botte di liquame per trasportarlo nei campi a circa 500 metri oltre la ferrovia.

La sorella, 14 anni, teneva ferme le mucche che dovevano trainare il carro, quando udirono il rombo di un aereo avvicinarsi, perché in quei giorni gli Americani lanciavano grosse bombe sulla ferrovia per impedire ai Tedeschi di rifornirsi di armi.

Il padre Bortolo disse alla figlia di ripararsi sotto la barchessa, lei invece si era rifugiata sotto la prima arcata del portico.

Cadde una bomba sopra ad una rotaia, fece due balzi lasciando due grandi buche, una ad est della stazione dei treni e una nel campo vicino alla loro casa sbattendo contro il muro di questa.

Bortolo andò a pezzi, sparsi per centinaia di metri; la cugina Nella li raccolse in una scatola per portarli al cimitero.

Tutto andò a pezzi, il pagliaio, il carro, il letame; le mucche avevano mattoni piantati nel ventre.

Mirella aveva 4 anni e si trovava dallo zio Ernesto, in una casa vicina alla prima buca.

Ella non ha nessun ricordo di suo padre, anzi una cosa le era rimasta impressa, una forte "bacchetta" sulle gambe della sorella Teresa perché aveva tardato a sorvegliare le mucche mentre andavano

ad abbeverarsi al fosso ed ella era scesa nell'acqua per disinfettarsi.

In seguito Teresa si è fatta Suora col nome di Suor Anna Carolina, in ricordo dell'altra sorella morta sei anni dopo la tragedia all'età di 29 anni, operata per errore per un male che non c'era.

Mirella ricorda poche cose della guerra: quando sentivano arrivare gli aerei fuggivano presso la famiglia di Silvio Boroso (ora abitata dai Pezzato) dove c'era una specie di rifugio fatto con fascine secche, mimetizzato e distante dalla ferrovia.

Si fuggiva in fretta; una volta la mamma la prese in braccio e nel momento di aprire la porta della cucina, caddero per terra i vetri dalle forti vibrazioni.

La zia Pina per fuggire più in fretta si toglieva le "socole" e correva con addosso le calze di lana, fatte a mano, sulla strada bianca piena di sassi.

Mirella era solita giocare con i sassi della strada, tanto che prese la "gratta", un enorme prurito su tutto il corpo. La causa era dovuta al passaggio dei soldati che erano sporchi, quasi impossibilitati a lavarsi.

La sorella Carolina per alleviare il prurito a Mirella, le spalmava una pomata puzzolente, ma lei indossava una maglietta di lana filata a mano, dunque prurito su prurito, altro che allergie !!!

Dopo la morte del padre, tutta la famiglia di otto persone si trasferì a Calonega in casa di Marchetto Paiusco che mise a disposizione due stanze.

Alla sera due sorelle andavano a dormire da Toni Trevisan, altre due da Giovanni Carli.

Il telaio per la tessitura a mano era stato portato presso la famiglia di Piero Biasia: ogni mattina Mirella e la sorella Carolina si recavano lì, attraverso campi, per tessere qualcosa.

Le poche mucche rimaste avevano trovato posto presso la stalla dei Marchiron, ai confini con Villalta; ogni sera le due sorelle si recavano lì a prendere il latte.

Di notte sentivano passare l'aereo di "Pippo" che faceva cadere delle striscioline argentate luccicanti per dare dei segnali ai soldati; l'indomani Mirella andava a raccogliercle per giocare.

Un giorno il fratello Giovanni, 16 anni, è ritornato nella vecchia casa, è salito sopra il fienile, e in un angolo del sottotetto ha trovato una cassetta di ferro piena di munizioni e un fucile.

Ha preso il tutto e lo ha portato in casa Paiusco, dove si divertiva a sparare nel mezzo di grosse piante, mentre la madre continuava a sgridarlo.

Dopo qualche anno sono giunti sul posto i Cara-

binieri a prendere il fucile perché Giovanni non aveva il porto d'armi.

Un giorno anche Mirella è ritornata nella vecchia casa; in mezzo ai sassi del portico ha trovato l'erba cresciuta fino a un metro. Anch'ella è salita sul fienile alla ricerca di qualcosa, e ha trovato una scatoletta piena di una squisita marmellata.

Quelle cose erano state portate lì dai soldati perché di notte trovavano rifugio là sopra.

Di fronte alla vecchia casa di Paiusco abitavano i signori Borgo che avevano delle bambine, e la sorella Maria andava ad accudirle, le metteva dentro un box quadrato pieno di campanellini.

Per un po' di tempo vicino alla stazione ferroviaria erano rimasti bloccati dei treni merce e delle littorine; tante persone vi entravano per recuperare oggetti di ogni genere, c'era tanta povertà.

Nelle littorine venivano tagliati pezzi di velluto che ricoprivano i sedili, per ricoprire le "sgalmare" di legno e i talloni delle calze consumate.

Finita la guerra, tutta la famiglia Pilotto fece ritorno nella vecchia casa, dove si aggiunse il cugino Giovanni Tararan per dare un aiuto nei lavori dei campi e nella stalla.

Dopo due anni dalla fine della guerra è ritornato a casa anche il cugino di Mirella "Toni Pilotto", che vi risiedeva, e che era rimasto prigioniero in Inghilterra a costruire strade.

Era la sera del 27 aprile, quando Mirella con Luigina Toffanin, che abitava davanti alla sua casa, corse verso la stazione ad incontrare l'ex prigioniero che veniva trasportato sul palo di una bicicletta.

Nel cortile della vecchia casa di Mirella c'era una folla di gente venuta a salutarlo e a brindare con bicchieri di vino.

Nel pomeriggio di quello stesso giorno era nato Giorgio, fratello di Luigina.

Il maestro Angelo Toffanin era corso felicissimo dai Pilotto a prendere Luigina e Mirella per far loro vedere il neonato: in camera sul letto c'era Zaira col bambino in braccio.



## PROVERBI DE CASA NOSTRA

di Giovanni Allegro

*Meio xe morire da na peà de na vaca,  
pitosto che drio na strada, zo pa na scarpata.*

*Chi lavora con le mani è un operaio;  
chi lavora con le mani e la testa è un artigiano;  
chi lavora con le mani, la testa e il cuore è un artista.*

*Onor de boca poco vale e manco costa.*

*Chi serve compisse e chi more finisse.*

*Gennaio, il primo è più gaio, e fatto di speranza:  
Chi ne ha tanta, vive abbastanza!*

*Se Nadale vien de domenega,  
vindi el porco e tiente la menega (polenta);  
tiente la menega presso de ti,  
finchè Nadale vien de Martedì.*

*Leto fato e dona petenà, el ga la casa  
distrigà!*

*Carne de vaca, legno de figaro,  
pa far festa a l'amico pì caro!*

*Xe pì fassile che na ava magna un gravalon  
che la nuora o la suocera le gai rason!*

*Una preghiera dimenticata,  
che i miei genitori  
recitavano la sera, prima di coricarsi:  
" In leto me ne vo', ma levare mi no so;  
Vu Signore che lo savì, questa grassia me farì:  
Confession, Comunion, Oio Santo.  
Ve racomando Vu, Spirito Santo!"*

**LABORIOSITA' GUADENSE:  
IL COIFFEUR !**

*Redazionale a cura di Luciana Luisotto*

Quante attività sanno svolgere i Guadensi! Una di queste ha particolare successo nel nostro paese, quella del parrucchiere, dato che la figura del vecchio barbiere è scomparsa! Al suo posto, ha preso piede, infatti, un mestiere specializzato per far belle le chiome, e non solo, di uomini, donne e bambini! Proliferano servizi di bellezza per la cura del corpo "da capo a piedi"! Uno dei tanti negozi che esprimono competenza, creatività, estrosità è quello di Morena Moserle.

Il **16 settembre 2018** ha festeggiato il **TRENTENNALE dell'APERTURA!**

Il negozio DI PARRUCCHIERE UNISEX, è stato aperto il 13 luglio 1988. Giorno dopo giorno, anno dopo anno, MORENA ha acquisito competenza. Grazie ad un continuo aggiornamento, anche nell'uso di prodotti sicuri per la salute della cute i diplomi si sono accumulati! È divenuta esperta nel campo della tricologia...

**Da un paio d'anni, il negozio si è arricchito di un COIFFEUR in più: il figlio Luca Cunico.**

Dopo buoni studi ed esperienza acquisita, ha deciso di mettere le sue competenze al servizio della clientela che mamma Morena, con tatto ed estrema professionalità, ha saputo conquistare.

*Auguri a tutti i professionisti nell'arte dell'acconciatura, in particolare a **MORENA** e **LUCA** in occasione del trentennale dell'apertura del loro negozio !!!*



**IL GUADO NEWS**

**Notissie guadensi**



Il 2 Giugno 2019, Festa della Repubblica, il Prefetto di Padova ha conferito a Giovanni Marsetti, nostro concittadino, l'onorificenza dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

*Congratulazioni!*



Silvano Bassi e i numerosi ospiti guadensi della Casa Anziani di Carmignano, affezionati Lettori del GUADO, salutano i compaesani e li invitano a far "do ciacoe" con loro...

Per chi ama la bici, è un'occasione per sperimentare la pista ciclabile che fiancheggia la provinciale fino alla rotatoria con la fontana e anche per andare Camazzole, a vedere la nuova famiglia di cicogne.



**Luca e Morena Parrucchieri**



Via Poston, 11 - **San Pietro in Gu (PD)**  
per appuntamento

 **339 8471141**

**50°**  
*Anniversario*  
**DI APERTURA**

ABBIGLIAMENTO  
**LUCATELLO**  
UOMO - DONNA - INTIMO



*Un grazie alla gentile clientela per l'affetto dimostrato in questi anni !!!*

Via Piave, 21 - San Pietro in Gu (PD)





## SECONDA GUERRA MONDIALE

### Il mio cuore è in Russia insieme a mio padre

Quando sono nata, nel 1940, mio padre si trovava sotto le armi precisamente a Palermo e vi restò per due anni. Fece ritorno a casa, in licenza per cinque giorni, prima di partire per andare a combattere in Russia. Partì contro la sua volontà, piangeva disperatamente, forse aveva il presentimento che non sarebbe più tornato.

Dopo la sua partenza, mia madre si accorse di essere incinta. Gli scrisse per informarlo del lieto evento e, sapendo che lui desiderava tanto un maschio scrisse: - Vedrai che sarai accontentato. Nel gennaio 1943 nacque mio fratello. Di mio padre non avevamo più notizie da molto tempo ma mia madre aveva il sentore che fosse ancora vivo e lo ebbe nel cuore sempre fino al giorno della sua morte. La presenza di mio padre era costantemente con noi e facevamo tutto come se lui fosse a casa.

Quando terminai le Elementari, andai a lavorare in un Ospedale in provincia di Vicenza. Le suore che gestivano le lavoranti all'interno dell'ospedale sapevano quanto la mia famiglia avesse bisogno che io lavorassi e quando arrivava il controllore, per vedere se c'erano minorenni lavoranti, mi nascondevano in un sotterraneo.

A diciotto anni fui assunta in un grande Ospedale molto lontano da casa e per mandare lo stipendio intero alla mia famiglia, mi trovai un secondo lavoro. Lavorai come aiuto cuoca in un grande ristorante. Facevo più ore che potevo fino a quando, assieme ai miei familiari, mettemmo da parte la somma per comperarci una casetta. Finalmente feci ritorno a casa.

Non mi sembrava vero. Ritornare a casa e vivere con mia madre era molto più piacevole che vivere in città dove mi sentivo sola e lontana dai miei affetti. Dopo il mio ritorno, andai a lavorare in una fabbrica di confezioni, a me bastava lavorare. Nel mio paese ritrovai tutte le mie amiche ed amici

che avevo lasciato tanti anni prima e nei giorni di festa come la domenica iniziai ad andare con loro. Andavamo alle sagre e a ballare, ma soprattutto a me piaceva cantare. Cantavo in casa, in chiesa e in ogni dove, bastava che ci fosse l'occasione.

Dopo gli anni Cinquanta si incominciò a sentire che qualche soldato italiano non aveva fatto più ritorno a casa perché si era costruito una nuova famiglia in Russia. In effetti a qualcuno era accaduto di essere stato salvato da qualche famiglia russa, mentre era ferito, e dopo la guarigione non aveva fatto più ritorno a casa. Mia madre, che sentiva ancora vivo il marito, incominciò a pensare questo. Io le dicevo che se fosse accaduto perché una donna russa gli aveva salvato la vita, se fosse stato così, lei doveva perdonarlo. Quante lacrime l'ho vista versare.

Un giorno andai con i miei amici ad una sagra in un paese vicino al mio, lì vidi un ragazzo bellissimo che aveva dei capelli meravigliosi e notai che lui mi guardava con insistenza. Ebbi un tuffo al cuore.

La domenica successiva venne a cercarmi, le mie amiche gli dissero che ero in chiesa per cantare al matrimonio di una cara amica. Lui si diresse verso la chiesa e vi entrò. Io cantavo da solista e lui, con mia grande sorpresa, unì la sua voce alla mia. Cantammo in modo meraviglioso, mi venne vicino e, senza accorgerci ci tenevamo per mano. Alla fine ci fu un grande e infinito applauso da parte dei presenti; gli sposi commossi ci ringraziarono calorosamente invitandoci al loro banchetto nuziale. Facemmo conoscenza ed io gli raccontai della pena che avevo nel cuore. Era un ragazzo molto educato e volle accompagnarmi a casa così lo presentai a mia madre che ne ebbe subito una buona impressione. A lei piaceva il ragazzo, ma aveva anche paura di perdermi. Tutte le domeniche andavamo a cantare in chiesa (lo facciamo anche adesso). Così ci fidanzammo. Eravamo pazzamente innamorati l'uno dell'altra, ma per sposarci avremmo dovuto attendere che i genitori del mio ragazzo avessero finito di pagare un terreno che avevano comperato precedentemente.

Noi desideravamo tanto vivere assieme e decidemmo di sposarci lo stesso e con il mio stipendio avrei aiutato i miei suoceri a pagare il terreno.

Era una grande famiglia, quella del mio futuro marito, composta da più di dieci persone e tutti con la passione del canto.

Venne il giorno del nostro matrimonio, mia madre si fingeva serena ma si vedeva che pensava a mio

padre. Molti anni dopo, mi misi in contatto con il Ministero della Difesa di Roma, entrai così a far parte delle persone che cercavano i loro congiunti che non avevano fatto più ritorno dalla Russia.

Ricevetti dopo dieci anni un attestato di morte che certificava che mio padre era deceduto il 12 febbraio 1943. A mia madre non dissi nulla consigliata anche dal parroco di non rivelarle questa scoperta. Lei non stava bene ed io avevo paura che la notizia potesse aggravare la sua salute. Dopo poco mia madre morì.

Nel 1998 ricevetti un invito di partecipazione ad un pellegrinaggio in Russia, così mio marito ed io salimmo su un aereo che dopo poche ore atterrò a Mosca. Ci fecero poi salire sulla Transiberiana per Uciostoi ed arrivati là, salimmo in un pullman a dir poco datato che non aveva nemmeno il tetto e ci trasportò a Tambo. Tutto intorno era miseria e squallore, due donne ci vennero incontro chiedendoci l'elemosina. Eravamo nella steppa, per terra non c'era erba ma sabbia rossa, ricordo che c'erano aceri e betulle. La guida ci accompagnò a visitare le fosse comuni che erano enormi e numerose. Potei parlare con un colonnello che era stato là in tempo di guerra e si era salvato, mi raccontò che, quando i soldati morivano e venivano tolte loro le piastrine, lui annotava i loro nomi in una striscia di carta che serviva per il telegrafo, ma quando si ammalò di tifo e fu messo in isolamento, un soldato, per farsi le sigarette con le foglie di betulla, adoperò quella striscia di carta.

Ci raccontò che i soldati tedeschi sparavano contro i soldati italiani, ed anche brutte come fatti di cannibalismo. Le esche fatte con pezzi di pane per attirare ed uccidere erano di tutti i giorni. Se avessi potuto avrei portato a casa la salma di mio padre ma in quelle fosse c'era un numero infinito di ossa tutte assieme. Pensai a mia madre e raccolsi qualche manciata di sabbia mettendola in un sacchetto di nylon, sradicai tre piccoli aceri che piantai poi nel mio giardino. La sabbia che portai a casa la feci mettere dentro al loculo dove riposa mia madre assieme ad una lettera da me scritta, spiegandole ciò che avevo trovato in Russia.

Ricorderò per sempre Mosca, una città importante ed immensa con palazzi straordinari, a differenza di Tambo dove avevamo visto soltanto miseria, squallore e persone affamate che abitavano in casupole fatte con i resti di pullman o con il tetto in lamiera. In quel viaggio, provenienti dalla nostra provincia e dai paesi limitrofi, c'eravamo soltanto io e mio marito. Chiesi meravigliata il perché alla guida, mi rispose che io ero stata invitata perché da

anni ero stata messa nella lista d'attesa al Ministero della Difesa.

Io so che un giorno tornerò in Russia perché il mio cuore è rimasto là con mio padre.

Questa è la testimonianza di una donna coraggiosa che ha dovuto affrontare fin da bambina la vita che la guerra le ha imposto.

Sono molte le persone che hanno vissuto nella sofferenza perché vittime di una guerra spietata fatta da persone incoscienti e senza scrupoli.

Speriamo che in avvenire i nostri nipoti e pronipoti non debbano soffrire mai per calamità volute dall'uomo.

Testo scritto da **Sofia Giachin**.

## FORSE NON RICORDI CHE...

### Rubrica a cura di Piersilvio Brotto

A San Pietro in Gu, dietro la chiesa, vicino al pozzo, una volta c'erano i cessi con l'acqua "corrente"... nel corso d'acqua che passava di sotto!

Per gli uomini c'era anche un "vespasiano", nella parte Nord della piazza.

Per ridurre la polvere lungo le strade bianche del centro, passava uno stradino con una botte piena d'acqua su un carretto e ... bagnava la strada!

Molti avevano l'abitudine di sputare per terra, forse perché le bronchiti erano... croniche!

Dove gli edifici del centro formavano degli angoli, veniva messo un semicerchio di ferro o di pietra, per impedire ai maschi di far lì... la pipì!

I funerali si facevano percorrendo a piedi la strada, partendo dalla casa del defunto fino alla chiesa... e al cimitero si piangeva davvero! (Si esternava il dolore senza ritegno).

Il defunto veniva posto sul catafalco, al centro della chiesa, e i preti mettevano paramenti di color nero.

In chiesa, il sacrestano passava due volte a raccogliere le offerte: per la sedia e per i defunti!



## LE ERBE DELLO ZIO

### Aloe

**NOME SCIENTIFICO:** *Aloe Vera*,  
*Aloe Barbadosis* e *Aloe Saponaria*  
della famiglia delle *Aloaceae*.

**PARTI USATE:** fiorisce in periodi diversi dell'anno a seconda delle specie ma se ne utilizzano di preferenza le foglie, dalle quali, per incisione, si ottiene il succo.

**PROPRIETÀ:** il tessuto gelatinoso contenuto nelle foglie è conosciuto per le sue proprietà terapeutiche fin dai tempi più remoti. Questo gel agisce in modo particolare sul sistema immunitario, stimolandolo e modulandolo. Coadiuvante nella cura delle allergie alimentari, potenzia il sistema immunitario in generale. Ha azione depurativa, cicatrizzante e antinfiammatoria e aiuta in caso di ulcera e gastrite, favorisce le cicatrizzazioni, è ricca di sali minerali (circa 20), di vitamine (circa 10) e di olii. Nell'utilizzo di questa pianta è bene avere alcune precauzioni poiché l'essudato che si trova nella parte esterna della foglia ha un forte potere lassativo e non va confuso con il gel che si estrae dall'interno della foglia.

Un cucchiaino da minestra una volta al giorno, a digiuno, svolge un'eccellente attività di prevenzione contro le malattie. Si raccomanda di verificare sempre che vi venga fornito un prodotto preparato senza l'utilizzo di conservanti, questi riducono le proprietà fino al 70%.

#### SUGGERIMENTI PER LA SALUTE

Allergie, prurito  
Ungere le parti offese con la gelatina interna delle foglie di Aloe, vanno bene tutte le specie, da preferire quella saponaria.

Caduta dei capelli  
Passare polpa d'aloë sul cuoio capelluto ogni sera prima di andare a dormire. Utilizzare inoltre uno shampoo a base di aloë vera.

Calo di voce  
Mettere in bocca un pezzetto di aloë saponaria. Rimedio spesso usato dai cantanti.



### OTTICA CADORE



SAN PIETRO IN GU  
TEL: 049.5992119

COLAZIONI - RISTORANTINO  
APERITIVI - MUSICA  
BRUSCHETTA - PANINERIA

ottoelmezzo

GOURMET&DRINKS

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

L'ARTE DELLA BONTÀ  
**BREMA** Pasta Fresca...  
a portata di mano



**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**  
dal 1992 srl

IMPIANTI ELETTRICI  
ed ELETTRONICI

S. PIETRO IN GU (PD) - Via Cavour, 60  
Tel e Fax 049 5991446  
www.vebre.com - info@vebre.com

Fabio 348 3888758 Antonio 339 4521710

gioielleria



**Ciscato**

Via Vittorio Emanuele, 5 - 35010 Gazzo (PD)  
Tel 049 9425821 - E-mail: oreficeria.ciscato@gmail.com

**CHIUSO IL LUNEDÌ**

**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



Gengivite, infiammazione della bocca

Un pezzetto di aloe saponaria in bocca, tolta la pelle, dà sollievo e cura l'infezione.

Infiammazione degli occhi compresa la cataratta

Collirio: mettere negli occhi una goccia una al mattino e una alla sera di succo puro, ripetere due tre volte al giorno.

Prendere un pezzetto di aloe saponaria gli si toglie la pelle, e lo si appoggia sulla palpebra, è efficace contro qualsiasi infezione dell'occhio.

Prurito

Applicare crema di Aloe Vera o Saponaria senza conservanti oppure il gel delle foglie. Può favorire molto massaggiare con la patata cruda alternata all'Aloe.

Psoriasi

Prendere tre o più cucchiari al giorno di sciroppo di aloe (vedi stimolatore immunitario) mentre, per la pelle spalmare la gelatina di foglia fresca sulla parte interessata (la più indicata è l'aloè saponaria).

Stimolante immunitario

RICETTA BASE DELLO SCIROPPO CON ALOE ARBORESCENS

La pianta deve avere almeno cinque anni di vita.

Si raccolgono le foglie lontano dalle ore di sole (cioè prima dell'alba e dopo il tramonto) sempre le foglie di sotto, cioè le più mature, staccandole in modo che rimanga l'anello (diversamente si svuotano); (lavare e lasciarle ad asciugare bene).

Per una dose occorrono:

400 g di foglie,

400 g di miele di api integrale,

4/5 cucchiari da tavola di alcool (cognac, whisky e grappa)

Tagliare a pezzi le foglie, frullare prima le foglie di aloe a pezzetti e poi aggiungere il miele, alla fine aggiungere l'alcool nel tutto.

Si ottiene un composto cremoso di circa 800-850 grammi.

Versare il tutto in una bottiglia, si conserva in frigo.

Agitare bene il composto prima dell'uso, berne un cucchiario da tavola tre volte al giorno, 15-30 minuti prima dei pasti.

L'aloè ha virtù soprattutto depurative, è ricca di sali minerali (circa 20), di vitamine (circa 10) e di olii.

PER LA CURA DEL CORPO

Crema:

Prendere delle foglie di aloe vera, togliere la parte protettiva esterna, estrarne il gel e frullarlo per cinque minuti.

Mescolare 85% di aloe vera e il 15% di crema base, aggiungere qualche goccia di essenza profumata.

Mettere la crema in un vasetto e conservarla al fresco.

Ottima cicatrizzante sulle ferite, sulle vene varicose, sulle punture di insetti o semplicemente sulla pelle per ringiovanirla.



CURIOSO SAPERLO

L'uso dell'aloè per trattamenti terapeutici è certamente molto antico: una delle testimonianze più notevoli si trova nel Papiro Ebers, databile al regno di Amenhotep I (1550 a.C. circa) e attualmente conservato presso l'Università di Lipsia. L'aloè vi compare in vari rimedi, mescolata ad altri prodotti naturali, nel trattamento di disturbi interni e esterni.

Per le sue virtù aromatiche è più volte menzionata nella Bibbia, sia nel Vecchio che nel Nuovo Testamento: nel Cantico dei Cantici, cap IV, v. 14, nel libro dei Proverbi, cap VII, v. 17, nel libro dei Salmi, Salmo XLVI, v. 8, nel Vangelo di Giovanni, cap. XIX v. 39. Anche nel Milione di Marco Polo è citata più volte, ad esempio a proposito dei sacrifici agli idoli fatti dal Grande Kane con montoni bruciati su legno di aloè.

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

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

## Allevare è proteggere: quando la passione prende il volo

di Sergio Neddi

Partendo da un'idea di Franco Cavazzin siamo andati, Franco, Piersilvio Brotto ed io, a visitare alcuni allevamenti amatoriali di uccelli, una realtà forse poco conosciuta che esiste nel nostro paese.

Una volta i canarini erano di moda, tutti avevano canarini. Ora forse hanno un gatto oppure un cane. Nessuno ha più un canarino. Ma ci sono ancora appassionati di volatili, ecco quelli presenti nel nostro territorio.

### Maurizio Zaupa

La prima meta del nostro percorso è stato l'allevamento di Maurizio Zaupa. Questo allevamento è relativamente recente, infatti Maurizio ha iniziato nel 2013, però ha sempre avuto passione anche da piccolo quando aveva i Diamanti Mandarinini, forse una ventina. E così, dopo una vita da muratore, ha pensato di dedicarsi nuovamente all'allevamento. Ci fa vedere Lucherini Ancestrali, Lucherini Testanera, Cardinalini del Venezuela. Lucherini Mutati, Isabella maschio e Ancestrale la femmina. Inseparabili Personata e Fischer. Gli Inseparabili sono dei



Inseparabili

pappagalli denominati così a causa del profondo affiatamento che lega i componenti della coppia.

Vediamo anche dei Calopsita. Si tratta di uccelli della famiglia dei Cacatuidi, diffusi nelle zone aride o semiaride dell'Australia.

Dato che le gabbie si trovano all'esterno dell'abitazione ci viene spontaneo chiedere se sono necessarie delle precauzioni particolari per le temperature. Ci risponde che per certi uccelli ci vogliono almeno 10-12 gradi, per cui è necessario provvedere quando viene freddo.

Altri, come gli Agapornis comunemente noti come Inseparabili, hanno il loro habitat naturale in Tan-



zania e Kenia tra i 1.000 e 1.700 metri di quota. Sono quindi abituati a basse temperature e resistono al freddo anche alle nostre latitudini. Mangiano un misto di semi di girasole, miglio, canapa, riso bianco. Si

trovano sotto forma di mangimi già preparati anche qui da Natali.

Solo per dar loro da mangiare è necessaria un'ora la mattina.

Pulizie: ogni mattina si fa il necessario, poi sabato si fanno più approfondite.

### Angelo Toffanin

L'allevamento esiste dal 1979. Tutto è iniziato quando il maestro Toffanin gli ha regalato un canarino. Ricorda di aver speso 500 lire d'argento, dategli da suo nonno, per acquistare una femmina da Achille Vanzan, morto qualche anno fa. E da lì è partita la passione.

Angelo ormai è diventato un esperto, infatti qualche anno fa ha scritto un articolo per la FOI (Federazione Ornicoltori Italiani).

In casa si occupa solo lui dell'allevamento. Ciò comporta qualche sacrificio, ad esempio la moglie va in ferie da anni con sua sorella, mentre lui rimane a casa a seguire gli uccelli. Deve quindi stare a casa a Natale, Pasqua, ultimo dell'anno, primo dell'anno, soprattutto quando la moglie va in ferie. I figli



finché avevano meno di 14-15 anni lo seguivano alle fiere, ma non si sono appassionati. Ora spera in un nipote. Gli ha regalato un canarino e chissà che la passione attecchisca.

La passione è tutto, ha visto industriali che partono con un allevamento con una barca di soldi e dopo un paio di anni smantellano tutto. Porta come esempio un amico di Breganze che spendeva 15-20 mila Euro l'anno ed è andato avanti per 3-4 anni, poi ha chiuso.

Le gabbie sono munite di acqua corrente, gli uccelli bevono sotto la goccia.

Se la temperatura d'inverno va anche a 5 gradi, non hanno problemi. All'occorrenza c'è sia il deumidificatore che la stufetta.

All'allevamento viene gente da Reggio Calabria, dalla Sicilia, da Udine e così via. Ricorda un finanziere di Firenze ed un avvocato di Spilimbergo, gente che ha passione.

Ci mostra dei Cardellini Mayor: i primi sono stati importati circa 25 anni fa dalla Russia, poi l'importazione è stata proibita. Gli uccelli che troviamo negli allevamenti sono quindi nati sul suolo italiano. Ci fa vedere un Cardellino Isabella maschio e femmina Lutino, un Maschio Eumo portatore di Lutino e femmina Agata, dei Lucherini d'America (come nel caso dei Cardellini Mayor adesso l'importazione è proibita). Questi uccelli cambiano i colori due volte l'anno senza perdere le piume.

Ci mostra dei Negriti della Bolivia, avuti circa 30 anni fa sempre d'importazione. Adesso hanno i piccoli, ci fa vedere che ne sono nati 4 ed altri ne nasceranno nei giorni successivi.

Talvolta capita che le madri abbandonino i piccoli, se qualcuno va a metterci le mani, in quanto perdono l'odore naturale.

A volte bisogna riconoscere immediatamente l'insorgere di una malattia per poter agire tempestiva-



Negriti della Bolivia



mente. Ci fa vedere un piccolo che era considerato perduto. Grazie all'esperienza Angelo ha rilevato la presenza della Coccidiosi. Ci spiega che questi uccelli possono nascere con un puntino nero: è la spia che evidenzia la malattia. E' provocata da parassiti e può essere trasmessa dai semi oppure dal mangiare della madre. Quando hanno il puntino nero l'aspettativa di vita è di 2-3 giorni. Per fortuna ci sono dei medicinali che la possono curare e sono riusciti a salvarlo.

Vediamo una coppia di cardellini. Il maschio ha l'occhio rosso. Angelo ci spiega che i Satinè generano tutte le femmine come il padre, mentre i maschi come la mamma.

Con questi è partito 15 anni fa. Il primo maschio che ha preso, un Lutino, l'ha pagato molto. Questo però era portatore di tutti e quattro i fattori: Agata, Isabella, Lutino e Satinè. Poteva cioè avere figli di tutte le varietà.



Cardellino Satinè

Quando chi gliel'ha venduto ha visto i figli l'avrebbe voluto indietro. Il cardellino è stato tenuto 5 anni da lui (Toffanin) e 2 anni da un amico che fa le voliere. Era una "macchina da guerra", nel senso che produceva una figliolanza di qualità e veniva dalla Germania. Ci fa vedere una femmina completamente bianca con gli occhi rossi, una meraviglia. Ci indica altri cardellini, delle diverse varietà, che sono tutti fratelli, segno che sono generati da un padre portatore dei quattro fattori come il capostipite.

### Ernesto Nistal

Ernesto Nistal Miotto da Galliera viene dall'Argentina, zona Rosario.

Da giovane ha giocato a calcio ma non è riuscito ad emergere. E' andato a lavorare in fabbrica, poi ha imparato il suo mestiere attuale con molto impegno e sacrificio. Realizza vetrate artistiche.



# M I ME RICORDO

## Caro diario... immaginario!

di Bertilla Valente in Donà

Fin da bambina sei stato sempre il mio amico confidente, con il quale quando avevo voglia di dialogare, aprivo il mio cuore e trovavo qualcuno che mi ascoltava, senza rimproverarmi e mi consigliava facendomi ragionare un po', se stavo percorrendo la strada giusta, quella che potevo incontrare, contanti ostacoli da superare, o scegliere quella dei sogni, del tutto dovuto, dei non sacrifici perché costano troppe rinunce.

Essendo la tua fedele amica, mettendomi a te vicino ed ascoltando il tuo silenzio penetrante, ho scelto la prima strada.

Ora, dopo tanti anni trascorsi insieme, tanti suggerimenti silenziosi e tante vicissitudini, sento il dovere di ringraziarti e se mi permetti, quando sento il bisogno, di sfogliarti, perché tu hai raccolto la mia infanzia, la mia adolescenza, la mia giovinezza e poi l'età in cui si matura...

Ora caro diario immaginario, sono arrivata all'età che tutti quelli che studiano ed approfondiscono questo periodo, la chiamano "l'età della saggezza", però è proprio ora che ho bisogno di sfogliarti spesso, per trovare date, ricordi belli e non, per trovare usi e costumi che tu silenziosamente mi suggerivi.

Tante volte, chiudendo gli occhi, con te vicino, mi facevi capire che quello che ti stavo chiedendo, erano cose inutili, tempo sprecato e che non si può vivere bene pensando solo a se stessi e fare finta di non accorgersi di chi sta peggio di noi.

Oggi, sfogliandoti, mi sono impegnata a trovare la pagina del mio primo tailleur, la stoffa scelta era il "glo-glo" sembravano delle piccole palline tagliate a metà, un tessuto leggero, voluminoso, non si poteva stirare con il ferro a carbonella, perché il troppo caldo appiattiva le mezze palline! Ho scelto due colori caldi, primaverili, rosa intenso lo sfondo e rosa pallido le mezze palline, poi dalla sarta ho scelto il modello: gonna a mezza-ruota, giacchino modellato sui fianchi e manica a tre quarti a chimono.

Quando l'ho indossato la prima volta, le mie amiche hanno fatto i loro commenti, con due di queste avevo

incontrato i loro gusti, l'altra del gruppo avrebbe scelto altri colori.

Oggi, caro diario immaginario, ti ho aperto in una delle prime pagine dove abbiamo incominciato ad essere amici e camminare insieme. Sono stata un po' delusa perché erano tutte bianche, con qualche linea verticale e qualche altra orizzontale, dopo ho capito il perché; era il metodo di insegnamento della scuola elementare di quegli anni!

Sul quaderno a quadretti grandi, con la matita, guardando alla lavagna come faceva la maestra, incominciavamo a guidare la mano a fare delle linee chiamate "aste" dritte, curve, oblique, palline, puntini etc....

Il secondo anno, dopo i primi giorni un po' ripetitivi, la maestra ci ha chiesto silenzio, perché doveva spiegarci bene come si usava l'inchiostro. – Dovete comprarvi un "penarolo" ed un pennino normale, carta assorbente e gomma per cancellare l'inchiostro.

Il giorno seguente, quasi tutte noi alunne avevamo il necessario. Bussa alla porta il bidello con una specie di inaffiatoio nero, versa sul calamaio asciutto di ogni banco doppio, un po' d'inchiostro. La curiosità di noi bambine è di provare subito la nuova avventura. Intingere il pennino e con delicatezza portarlo sul foglio che ci aveva fatto preparare la maestra, per prova. A qualcuna è andata bene, ma la maggioranza, me compresa, ci siamo sporcate di nero le tre dita della mano che ci aiutavano a tenere il penarolo: pollice, indice e medio.

La maestra passò di banco in banco a controllare, non fece commenti perché con il suo bagaglio di esperienza, ne aveva viste più di una di queste prove, si mise vicino alla cattedra, rivolta a noi e ci disse: "Domani vi voglio tutte più brave, perché non ci sarà foglio di prova, ma incomincerete a scrivere sul quaderno". "Che bello!!!" abbiamo pensato. Non sapevamo però che qualche delusione l'inchiostro ce l'avrebbe data. Dal calamaio al quaderno, se il pennino ne raccoglieva troppo, poteva cadere sul banco e allora un po' di carta assorbente sistemava la goccia, ma se la goccia cadeva sul quaderno, povere noi!!! Subito... carta assorbente, ma questa non bastava, perché la macchia si ingrandiva ed allora svelte con la gomma da inchiostro, cancellare prima che la maestra se ne accorgesse, ma per cancellare bene, bisognava bagnare la gomma con

la saliva e poi strofinando si formavano tanti piccoli spaghettoni di carta e dopo questa operazione... un bel buco ti dava la possibilità, senza girare la pagina, di guardare la seguente... Che delusione! Dopo tanto impegno e buona volontà, ti è andato tutto storto! Passava la maestra, senza fare tanti commenti, strappava il foglio e diceva: "Per casa, ricopi tutto e non voglio vedere macchie!... A testa bassa si rispondeva: "Sì, signora maestra".

Oggi caro diario immaginario ti ho aperto con gli occhi chiusi, "...sorpresa..." Mi hai ricordato la prima volta che assieme alla mia più cara amica, siamo andate a piedi alla "sagra" ovvero la festa del paese che confinava con il nostro. Per accorciare la strada, abbiamo percorso a piedi sentieri di campagna, chiacchierando e ridendo sentivamo la musica delle giostre, sempre più vicina, c'era la giostra delle catenelle e quella delle gabbie, quest'ultima fatta proprio come una gabbia, potevano salire in due giovani o adulti, la base di supporto come un'altalena. Dopo le prime spinte date dal proprietario, i due partecipanti, più spingevano, più salivano e naturalmente l'emozione aumentava.

In un angolo, in bella vista, sotto ad un lampione, c'era il gelataio ambulante. Solo a vederlo ci venne l'aquilina in bocca. Subito chiesi alla mia amica: "Quanti soldi hai?" Rispose: "Venti lire"... "Anch'io ho venti lire" dissi. Decidemmo subito di comprarci il gelato; i gusti erano due: panna e cioccolato. Un cartello attaccato al carrettino diceva: "Due gusti... Venti Lire" Ci mettemmo un po' in disparte per gustare questa prelibatezza, ma una mano inaspettata da dietro, prende il gelato della mia amica e si disperde in mezzo alla gente, lasciandoci umiliate da questo gesto scortese! Guardandoci negli occhi e facendo finta che nulla fosse successo, riprendemmo a gustare l'altro gelato che ci era rimasto! Quando ci siamo riprendemmo un po' dal brutto gesto subito, ci dicemmo: "Ma sì, lo perdoniamo, perché forse lui non aveva in tasca venti lire...!"

Caro diario immaginario, oggi mi fermo qui, ma ti chiedo con serietà... non allontanarti troppo perché più passa il tempo, più faccio fatica ad entrare nelle tue pagine di ricordi meravigliosi e non; ma possiamo dire con orgoglio che siamo cresciuti insieme, ci siamo aiutati vicendevolmente e continueremo a farlo, fino a che le mie tapparelle che sono guidate dall'Alto, si abbasseranno!!!



## POESIA... ANTIGATA

### S'i' fosse Sindico...

S'i' fosse sindaco,  
per li paesani miei tiferei  
e tutti li ascolterei;  
i vecchi li valorizzerei,  
le donne e i giovani  
e i volonterosi li promoverei,  
i bimbi con schola et orto  
li...coltiverei.  
S'i' fosse sindaco,  
con le siepi vecchie e forti  
contro 'l vento e le brentane combatterei;  
dalle cacche delle vacche  
gas e profitto ricaverei  
e rogge e risorgive ripulirei;  
'l sole e l'acqua e della terra  
l'intimo tepore catturerei  
et notte et jorno schiavi li terrei,  
pe'l comodo de' paesani miei.  
S'i' fosse sindaco,  
"al treno, al treno!..." griderei  
e per strade e per sentieri  
a lui molti indirizzerei;  
la Casa Comune... trasparente la vedrei  
e ai Guadensi la spalancherei;  
la piazza e il suo 'contorno'  
belli et vivi li vorrei.  
S'i' fosse sindaco,...  
realtà non è...  
e allora lo dico a Te,  
mio futuro quasiRe!

Piersilvio Brotto, Maggio 2009

Per altre poesie, vedi il sito:  
[www.piersilviobrotto.it](http://www.piersilviobrotto.it)

## INSETTI DEL NOSTRO AMBIENTE

### C'era una volta... l'ape!

Di questo passo il mondo rischia seriamente di perdere un prezioso alleato per diversi cicli vitali; già molti scienziati, anche A. Einstein a suo tempo, prevedono una grave compromissione della vita come la conosciamo oggi se gli insetti dovessero scomparire! Inquinamento ed effetti di un'agricoltura "insostenibile" stanno conducendo l'umanità verso questo scenario catastrofico.

In pochi anni la specie umana ha sconvolto un delicatissimo equilibrio naturale e rischiamo di danneggiare le future generazioni per scelte approssimative e deleterie.

Un insetto in particolare sta evidenziando questo cortocircuito: una piccola e laboriosa creatura che l'uomo ha sfruttato per migliaia di anni facendo tesoro di un prodotto straordinario come il miele e della cera.

Già, stiamo parlando dell'Apis mellifera, o ape europea, che oltre a produrre il noto "dolcificante" sostiene l'impollinazione di una gran parte delle specie vegetali che necessitano di un trasportatore per riprodursi. Venerata fin dalle origini della storia, oggi l'ape viene decimata dall'uso di fitofarmaci impiegati in agricoltura. Inoltre nei campi si predilige la monocoltura a scapito di campi polifiti, dai fiori di mille colori... come era invece nel passato. Ci sono aziende che stanno studiando la possibile sostituzione dell'ape costruendo robot in grado di impollinare, ma funzioneranno veramente o servono solo a speculare?... e intanto perdiamo un importante alleato!

L'ape è un insetto munito di ali e di un pungiglione che vive in comunità, una famiglia ben organizzata. Normalmente l'alveare è governato da una regina, unica femmina fertile.

La maggior parte della comunità è composta da api



operaie, da 40.000 a 100.000 soggetti, femmine sterili destinate al mantenimento ed alla difesa della colonia; tra aprile e luglio (in Europa) vi è la presenza di

individui maschili, da 500 a 2.000 soggetti (detti anche fuchi o pecchioni), destinati esclusivamente alla riproduzione.

La specie è definita polimorfica perché le tre caste presentano conformazioni morfologiche diverse tra loro.

La peculiare organizzazione sociale della famiglia, che è dal punto di vista biologico da considerarsi come un superorganismo, ovvero come una sola entità composta da migliaia di individui strettamente interdipendenti, necessita ovviamente di un sofisticato sistema di comunicazione.

Le modalità di comunicazione delle api sono a tutt'oggi sotto studio; le api hanno una comunicazione di tipo semiochimico (messaggio o segnale trasmesso per mezzo di odori), mediante i feromoni, e una di tipo fisico: le cosiddette "danze", che le api attuano per comunicare un ben determinato messaggio alle compagne. Di questo linguaggio molto è stato chiarito, ma sono ancora molte le incognite; l'augurio è quello di avere il tempo necessario a riuscire a comprendere meglio questa meravigliosa creatura.

#### Il miele e le diverse tipologie

Il miele è un alimento prodotto dalle api, ed in misura minore anche da altri imenotteri.

Viene prodotto a partire dal nettare o dalla melata; la melata, con un gusto molto dolce simile allo zucchero, è prodotta da vari omotteri, fitomizi, i cui escrementi zuccherini sono la base alimentare per numerosi insetti. Il nettare è "bottinato" sui fiori di moltissime piante. Il miele in parte è usato come nutrimento dalle api e in parte è trasformato in cera d'api per costruire le celle esagonali.

Sono migliaia le specie vegetali visitate dalle api: alcune danno origine a mieli cosiddetti "monoflorali", per la presenza di un'unica specie vegetale su vaste aree, in genere più pregiati e dall'aroma deciso; altre concorrono a produrre le varietà millefiori, più delicate.

Nei mieli uniflorali c'è una percentuale variabile di miele proveniente da altre piante, perché è impossibile che le api prelevino nettare e polline da un unico tipo di pianta.

Se un miele deriva dalla raccolta di più specie di piante si definisce "miele di millefiori" e presenta caratteristiche che variano a seconda del numero di specie vegetali coinvolte e della loro percentuale di presenza nell'elaborato delle api. A seconda della fiorita da cui viene tratto il nettare, variano il colore, la consistenza ma soprattutto il sapore del miele; le sue proprietà organolettiche variano in olfatto e gusto: dall'aroma delicato del miele d'acacia, limpido e liquido, al profumo intenso di quello di tiglio; dal retrogusto maltato di quello di melata di abete, dai riflessi verdastri, al gusto amarognolo di quello di castagno, denso e scuro; dal sapore pungente del miele d'eucalipto, a quello più gentile e fruttato del rododendro e del ciliegio.

*by Zaupa Orietta e Bartolomei Loris,  
Idee & Saporì.*



## STORIA GUADENSE

### 1412 - Il Feudo vescovile "de Sancto Petro Hengude"

di Alberto Golin

Enrico CAPRA, capostipite della nobile Famiglia Capra, all'inizio del secolo XI, secondo alcune fonti, fece numerose acquisizioni di terreno nel territorio di Carrè. Un suo discendente, Enrico figlio di Vincenzo Capra, il 24 novembre 1412 ottenne dal vescovo di Vicenza Pietro Emiliani l'investitura del feudo episcopale di S. Pietro "Hengude", con il conseguente diritto di riscuotere la Decima, cioè la decima parte dei prodotti della terra, fino ad allora appannaggio dei Da Carrara, signori di Padova dal 1318 al 1405.

La pergamena originale del documento è conservata nel palazzo Giustiniani sede della Fondazione di Storia - Onlus - Vicenza ed appartiene all'Archivio Savardo. Ve ne presentiamo alcuni stralci, nella trascrizione del prof. Francesco Bianchi, accompagnati da una libera traduzione dal latino.

(SN) In Christi nomine, amen. Anno nativitatì eiusdem millesimo quadringentesimo duodecimo, indicione quinta, die iovis vigesimo quarto novembris, Vincentie in episcopali palatio in camera cubiculari infrascripti domini episcopi Vincentie, presentibus...

Cum Henricus filius domini Vincencii de Caprellis civis et habitator civitatis Vincentie, constitutus coram reverendissimo in Christo patre et domino domino Petro Emiliano Dei et apostolice sedis gratia episcopo Vincentie, duce, comite et marchione peteret se investire de infrascripto feudo vide licet feudo vide licet de decima et iure percipiendi, colligendi, habendi et retinendi fruges, fructus et redditus decimales ipsius decime, quam tenere solebat illi de Carraria in villa et pertinentiis Sancti Petri Hengude, diocesis Vincentine, et que iam a longo tempore citra tenta et possessa fuit per factoriam Vincentie... animadvertens personam dicti Henrici, ex cuius industria, circumspicione ac nobilitate posse sibi et successoribus suis et ecclesie Vincentie in futurum multipliciter utilem et fructuosam... prefatum Henricum coram ipso domino episcopo stantem et devote flexis geni-





# MIGRARE

## Ritorno in Veneto

Testimonianza per IL GUADO

di José Carlos Radin

A cura di Piersilvio Brotto

L'anno 2018 è stato particolarmente importante per me, che, insieme a mia moglie Neusa, ho avuto l'opportunità unica di risiedere in Italia per svolgere uno stage post-dottorato, al Dipartimento di Scienze Storiche Geografiche e dell'Antichità dell'Università di Padova.

In questa occasione ho sviluppato una ricerca sull'emigrazione italiana negli Stati brasiliani di Santa Catarina e Paraná, relativa al periodo che va dalla parte finale del diciannovesimo secolo fino alla fine della Prima Guerra Mondiale. Questo è un aspetto importante della storia dell'immigrazione in Brasile,

e agenti consolari nel periodo della "grande emigrazione", pubblicati dal Ministero degli Affari Esteri.

Come professore di Storia, un aspetto che ha attirato la mia attenzione è stato il fatto che gli Italiani conoscevano poco questo significativo fenomeno storico di "grande emigrazione", in particolare verso le terre brasiliane. Molti non sanno che nel Sud del Brasile ci sono diversi comuni e innumerevoli comunità che sono profondamente



Scena tipica di un piccolo contadino in un giorno di semina. Insediamento di immigrati nel sud del Brasile. Circa 1940



Agricoltore e il suo allevamento di maiali e bovini. Circa 1940

poiché negli insediamenti agricoli dei due Stati brasiliani si diressero circa 60.000 Italiani, su circa 1.500.000 emigrati in Brasile in quel periodo. Nella ricerca ho dato la priorità alle fonti diplomatiche, ai documenti prodotti da consoli

caratterizzate dalla presenza di immigrati italiani; essi hanno dato un'impronta chiara, culturale ed economica nelle aree degli insediamenti agricoli che hanno creato; i discendenti degli Italiani costituiscono quasi il 15% della popolazione brasiliana, e una percentuale ancora maggiore nelle regioni che il governo brasiliano ha assegnato agli immigrati. Il non conoscere questo fenomeno, a mio avviso, è deplorabile, perché se questa realtà fosse meglio conosciuta, creerebbe certamente le condizioni per stabilire numerosi altri rapporti, socio-culturali ed economici.

L'esperienza resa possibile dalla fase post-dottorato è stata significativa dal punto di vista



Giorno di lavoro nel raccolto del grano

professionale, permettendomi di effettuare ricerche su un argomento a me caro e di conoscere la realtà di un'importante istituzione italiana, l'Università di Padova. Inoltre, ho incontrato colleghi insegnanti con i quali ho avuto momenti di scambio e molto apprendimento.

Tuttavia, non è di questa esperienza che voglio parlare in questa breve testimonianza, ma dell'opportunità che ho avuto di conoscere da vicino persone e ambienti sociali diversi, in particolare quelli del Veneto.

I miei nonni paterni sono partiti dalla provincia di Vicenza, nonno Radin da Montecchio Precalcino e nonna Girardi da Conco; quelli materni, De Cesaro e De Bona, da Longarone (Belluno). Emigrarono con le loro famiglie praticamente nello stesso periodo, durante il 1880 e l'inizio del successivo, quando l'esodo degli Italiani verso Brasile era notevole.

Essendo un nipote di immigrati, come è Neusa, mia moglie, l'Italia mi accompagna dalla culla; la mia lingua madre è stato il "Talian" una koinè (lingua) che si è formata nelle aree di insediamento degli emigranti, derivata da diversi dialetti regionali italiani (veneto, trentino, lombardo, friulano ...), ma in particolare la lingua veneta. Così, il "Talian"



Festa religiosa in una piccola comunità, negli insediamenti di immigrati nel sud del Brasile. Anni 1940



Una scena tipica di festa tra famiglie contadine (1940 circa) nelle aree di insediamento degli immigrati.

non era parlato solo nel luogo in cui sono nato, nella “contrada Radin” nella vecchia “Colonia Guaporé”, in una zona di insediamenti agricoli nel Rio Grande do Sul, ma nell’intera regione della colonizzazione italiana, che nel sud del Brasile ospitava più di 200.000 di questi immigrati. E si parla ancora, anche se è trascorso più di un secolo dall’inizio del processo di colonizzazione e, per l’orgoglio di una significativa comunità di discendenti di immigrati, nel 2010 il “Talian” è stata riconosciuto dal governo brasiliano come un riferimento culturale, come patrimonio immateriale del Brasile.

Oltre alla lingua, le canzoni popolari italiane, le abitudini alimentari, la cultura religiosa, tra gli altri, formano un insieme di valori che, sommati alle caratteristiche dello spazio e della cultura locale, sono alla base della formazione socio-culturale di queste comunità, che ha come riferimento un’Italia immaginaria.

L’essere nato ed essere vissuto in un ambiente con questa influenza ha reso ancora più significativo il periodo trascorso nel Veneto. Questa esperienza

di vita è stata arricchita da un profondo e indescrivibile significato professionale e umano. È stato qualcosa come “tornare a casa” da me stesso: trovare non solo i luoghi in cui i miei nonni sono nati e da dove sono partiti; non solo ritrovare i lontani parenti, ma anche scoprire in modo più approfondito la realtà e il modo di vivere del Veneto. In questo senso, anche dopo oltre 120 anni dalla partenza dei miei nonni, pur con un Oceano tra le due realtà, è sorprendente osservare quanto del tessuto culturale di entrambe le realtà abbia elementi in comune. Ciò dimostra che la cultura, anche in costante trasformazione, viene rielaborata sulla base della saggezza accumulata nel tempo.

In larga misura è stato possibile dare vita a questa esperienza solo grazie alla generosità di molti amici che io e Neusa abbiamo incontrato di nuovo e di tanti altri che abbiamo fatto nel periodo in cui siamo stati nel Veneto. A cercare di nominarli tutti, rischierei certamente di commettere ingiustizie, dimenticando magari qualcuno. È stato con loro e attraverso di loro che abbiamo potuto, nel tempo

presente, fare un “viaggio indietro nel passato”. La possibilità di vivere ascoltando la lingua veneta e le espressioni popolari usate anche nelle terre brasiliane, scoprire il modo in cui le persone giocano e si rilassano, partecipare delle Sagre e alle cene di famiglia, osservare la coltivazione di fiori, verdura e frutta da parte delle famiglie, tra molte altre cose, tutto questo ha reso indimenticabile questo viaggio indietro nel tempo. È stato anche attraverso queste persone che abbiamo conosciuto in modo più approfondito le realtà più diverse del Veneto.

Come posso dimenticare, ad esempio, le meravigliose passeggiate nelle Gallerie del Pasubio, sul Monte Cengio, nelle Dolomiti, a Cortina D’Ampezzo, sul Monte Sorapis, alla Croda da Lago, alle Tre Cime di Lavaredo e tante altre? Che emozionante anche la serata del 1° Dicembre 2018 al Teatro dell’Oratorio don Bosco di San Pietro in Gu, dedicata ad ascoltare musiche, canti e testimonianze e a vedere immagini “storiche” degli emigrati veneti in Brasile!

È stato un privilegio anche conoscere parte del ricco patrimonio artistico e culturale che la Regione e il Paese hanno, condividere la vita quotidiana della gente, conoscere le esperienze del sistema produttivo, discutere situazioni socio-culturali e politiche che interessano non solo il Brasile e l’Italia, ma l’umanità intera. Tutto ciò ha permesso di dare profondo significato umano all’esperienza di questa “rimpatriata” nel Veneto. A tutti coloro che in qualche modo hanno contribuito a farla diventare realtà, il mio sincero GRAZIE!

Professore **José Carlos Radin**  
Chapecó, SC, Brasile.  
E mail: radin.jc@gmail.com

## MI ME RICORDO

### In ricordo della mia Cresima

di Antonio Martinello

22 Dicembre 2018

Sono andato in chiesa e don Giuseppe comunicava che diversi ragazzi del nostro paese si stavano preparando per ricevere in giugno 2019 il sacramento della Cresima, e ci invitava tutti a pregare per loro.

Mi sono ricordato quando è capitato anche a me nel 1955. Un ricordo molto particolare, e penso anche molto raro, che non a tutti i cresimandi può capitare.

Io sono nato e cresciuto a Villalta, e di conseguenza a quel tempo facevo parte di quella comunità religiosa.

Arriva l’ora anche per me di ricevere il sacramento della Cresima che si sarebbe svolta il giorno 8 settembre 1955.

#### Il fatto straordinario

A quel tempo ero chierichetto ed ero fra i più anziani in questo servizio religioso, avendo io già 12 anni, quando in parrocchia avvenivano delle cerimonie importanti dovevo essere presente, avendo io più esperienza.

Ed ecco il fatto straordinario: con l’arrivo del Vescovo per la celebrazione della Cresima, sarebbe stata benedetta e consacrata la prima pietra della nuova chiesa che doveva sorgere.

Questa cerimonia veniva considerata importante penso più della Cresima, in quanto si andava a consacrare il sorgere di un luogo sacro, comunque due grandi cerimonie.

Dove la prima pietra era stata deposta, le fondamenta della nuova chiesa erano enormi, ricordo due metri di larghezza e due di profondità, scavate dai volontari maschi e femmine del paese. L’enorme quantità di terreno che sovrastava le fondamenta dava il senso che queste fossero più grandi della realtà.

La prima pietra è stata deposta nelle vicinanze dove sarebbe stato costruito l’altare.



La Chiesa di Villalta appena costruita.

**Arriva l'8 settembre**

In quel periodo il tempo non era stato molto clemente per quello che si doveva fare per tale cerimonia. La pioggia incessante che aveva preceduto quel giorno era stata molta, tanto che ricordo molto bene come è provveduto a fare una passerella con tavole di legno, per poter svolgere la processione religiosa per arrivare alla pietra.

Anche quel giorno pioveva.

**L'arrivo del Vescovo**

Giunse sua Eccellenza Carlo Zinato, con il suo assistente: questi aveva un grosso ombrello, grande e bianco. Così prese il via la cerimonia. Si iniziò la processione: davanti i chierichetti, uno portava la croce e due i candelabri, io portavo il secchiello con l'acqua santa. Il mio compagno vicino con il braciere e l'incenso. Dopo di noi il parroco don Andrea, il Vescovo con il suo assistente e i capati. I capati erano figure maschili vestite con una tunica lunga e bianca, e sulle spalle una mantella rossa. Questi durante la cerimonia erano addetti a portare i vari stendardi, candelabri posti sopra un'asta di legno e anche la copertura posta sopra il celebrante con la reliquia del Signore esposto durante le diverse processioni.

**Ritorniamo alla cerimonia**

Pioggia e fango non mancavano.

Arrivati sul posto, c'era la prima pietra con al centro un foro abbastanza grande. Il vescovo less tante preghiere rigorosamente in latino, al termine benedì la pietra e poi la incensò, dopo rivolgendosi alla folla di fedeli che lo seguiva lesse ancora alcune preghiere, poi benedì tutti e anche le fondamenta. Il parroco don Andrea si avvicinò al Vescovo, teneva in mano una pergamena con scritti i nomi dei personaggi che avevano

collaborato per arrivare all'inizio dei lavori di costruzione della nuova chiesa, cioè il Vescovo, il parroco, i progettisti più diversi consiglieri parrocchiani del tempo, che venivano chiamati i fabbricieri. Un capato consegnò una bottiglia al parroco che dopo avere arrotolato il documento lo introdusse nella bottiglia e lo consegnò al Vescovo. Questi la prese e la depose dentro il foro della pietra.

Si avvicinò al Vescovo un altro capato con un secchio di malta, il Vescovo prese in mano la cazzuola, "la cassoea" e coprì di sua mano la bottiglia..

Terminò così la cerimonia della prima pietra con altre preghiere e la benedizione finale alla pietra. Dopo questa cerimonia tornammo tutti in chiesa per la celebrazione della Cresima, per dedicarci a tutte le cose belle che può portare questo sacramento: preghiere, raccomandazioni, promesse che non sempre saranno ricordate, e spesso dimenticate. Mi è rimasto ricordo del vescovo che con le preghiere sacre ti somministrava il sacramento, e alla fine il classico PASTECUM ( Pax tecum) fatto con due dita sulla guancia sinistra, alla faccia di coloro che dicevano: "Te vedaré che sberla che te dà el Vescovo!". Il detto però i genitori lo mettevano in pratica: "Te vedaré picoeo che co te me vien tacà te cresemo mi puito!".

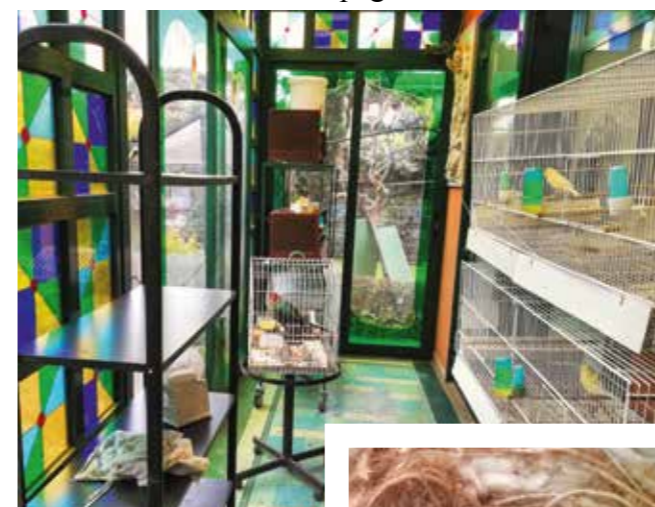
Il ricordo bello per la nostra età, e soprattutto ai tempi miei, era anche il regalo che normalmente i padrini tutti usavano fare come tradizione. Il mio padrino, che era anche mio zio, era da poco tornato in Italia dal Venezuela per una breve vacanza: lui era emigrato in quel paese subito dopo la fine della Seconda guerra mondiale. Ricordo che mi diceva che mi avrebbe regalato un orecchino perché in Venezuela i giovani di quel paese usavano portare un orecchino. Io però dicevo che non mi sarei mai bucato un orecchio se mi fosse stato regalato un orecchino.

Il mio padrino però mi regalò un bell'orologio, molto gradito.

Fra i tanti ricordi rammento molto bene non solo che avevo le scarpe infangate ma anche le gambe, a causa della benedizione della prima pietra, con la pioggia e la stretta passerella ed il fango che c'era sopra.

Penso che questo sia un grande ricordo e anche molto raro.

... L'articolo continua da pagina 41



La passione si vede sia dai risultati del suo lavoro (è riduttivo chiamarlo lavoro, è arte) che dalla cura nel seguire gli uccelli.



Ci fa vedere dei pappagalli che vengono allevati da altri pappagalli. Ha giostrato le uova in modo da equilibrarli. Ci sarebbe il rischio, altrimenti, che chi ne ha tante non riesca a covarle tutte. Alcune uova le ha infilate dai canarini, in modo da assicurarsi che vengano covate con le altre. Il suo motto è "non morte", nessuno deve morire.



Turaco Crestarossa

il primo anno.

Ci fa vedere delle Passerine Papa della Louisiana, specie che nidifica negli Stati Uniti sud-orientali e in Messico e migra verso Cuba.

E poi ricordo il Passero Mariposa multicolore. E' fecondo già



**Franco Cavazzin**

L'allevamento di Franco Cavazzin è il più piccolo. Ha iniziato nel 1972-73. Lavorava allo spaccio ed allevava canarini nel magazzino. Poi, dopo aver aperto il negozio a Carmignano era impegnatissimo, ha sospeso per 13-14 anni. Ha ricominciato dopo essere andato in pensione. Ci sono allevatori che invece hanno proprio smesso definitivamente. Uno che ne aveva tanti ed allevava con ottimi risultati si chiamava Ancillo Rigon, era del '39. Allevava Arricciati Padovani. Ha smesso anche Achille Vanzan perché si è ammalato. Allevava degli Arricciati Parigini, aveva 10 coppie. Ci fa vedere un Arlecchino Portoghese e ci spiega



che il maschio ha il ciuffetto. Bisogna sempre fare la coppia: uno con ed uno senza.

E poi da una Canarina gialla e maschio bianco sono nati tre figli, due bianchi e uno giallo. Quelli bianchi sono femmine, alla nascita avevano l'occhio rosso. In questa razza le femmine nascono con l'occhio rosso, poi diventa nero, in altre razze è il contrario. Quelli da canto sono francesi.

Visto che le uova possono venire deposte in più giorni potrebbe presentarsi il problema che, alla nascita dei primi piccoli, le ultime uova non vengano più covate.

Strategia, che - dice - fanno tutti: si tira via l'uovo e lo si sostituisce con uno finto. Quando la femmina li ha deposti tutti allora si rimettono a covare le uova vere tutte insieme, altrimenti i piccoli nascono con un giorno di differenza tra l'uno e l'altro e può succedere che non venga nutrito l'ultimo, quindi è

facile che muoia. Con questo trucco invece nel giro di due ore nascono tutti ed il problema non si pone.

Cosa mangiano? Vanno matti per i Pissacan, i soffioni. Mangiano in particolare i semi, quelli che volano al vento. Poi Franco fa un pastone. Ci mette semi di Niger ammollati 24 ore. Alcuni allevatori li lasciano addirittura germogliare. Ci indica del couscous, ci mette qualche cucchiaino di vari mangimi, contengono anche miele e vitamine. Notare che quando vai a comprare una miscela di vari tipi di semi se glieli metti lì allora mangiano solo quelli che piacciono a loro. Quindi cosa fa? Mette solo Scagliola, che è quella più importante, poi una volta alla set-



Da dove provengono questi splendidi uccelli? Sono tutti stati procurati acquistandoli o tramite scambio, in giro a fiere. Non per niente si chiama "mercato di scambio". La più grande di queste fiere, l'Esposizione Ornitologica Internazionale, è a Reggio Emilia.

Le spese per la gestione di un allevamento casalingo sono notevoli. Il mangime costa dai 5 ai 7 Euro al kg. La vendita degli uccelli allevati, anche se il loro valore intrinseco può essere notevole, in realtà non copre le spese. Se si fa un bilancio non si va alla pari, è la passione che porta avanti e ciò è confermato dal fatto che gli acquirenti sono per la maggior parte altri appassionati.

Per evitare malattie è importante tenere pulito. Vengono inoltre controlli da parte della forestale. Gli uccelli devono venire denunciati quando nascono e vengono quindi



registrati, viene rilasciato loro un anello d'identificazione e numero di protocollo. Così come le nascite anche le morti hanno le loro procedure di registrazione e smaltimento. Non tutti gli uccelli però vanno denunciati, di solito quelli meno pregiati.

Quanto costano? Il prezzo può variare moltissimo a seconda della razza e delle caratteristiche del volatile. Una coppia di Personata indicativamente si può acquistare da un allevatore sui 50 Euro ma un commerciante può chiederne anche 70.

Se gli uccelli sono di razze meno pregiate, quelle che non richiedono la denuncia, allora una coppia può valere circa 30 Euro.

Aspettativa di vita? Alcuni uccelli vivono anche 20 anni.

Abbiamo quindi visto che l'allevamento richiede sacrificio e dedizione oltre ad un certo impegno

timana un po' di miscela, in mezz'ora l'hanno mangiata tutta.

Le gabbie vengono pulite un paio di volte alla settimana.

Riporto qui di seguito cose che sono state dette un po' da tutti gli allevatori.

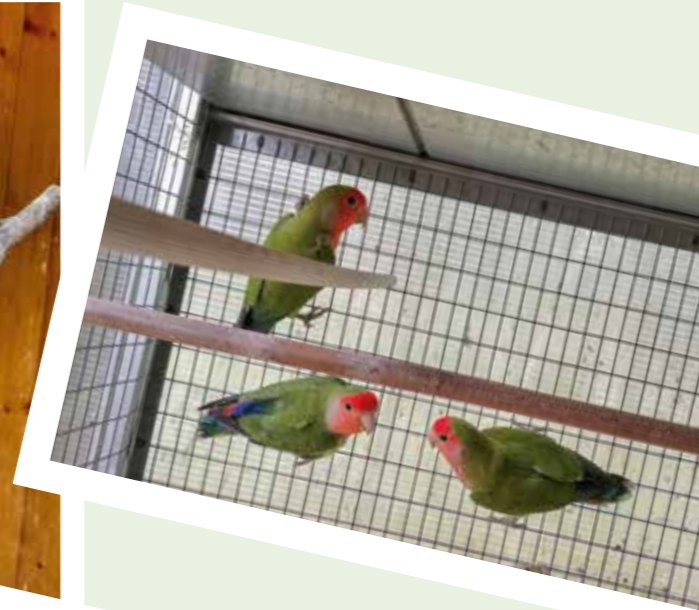
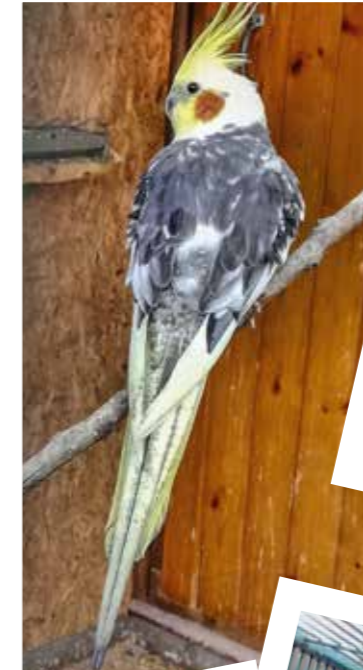


economico. Quindi perché allevare? Per passione e per proteggere alcune specie che altrimenti rischierebbero l'estinzione, essendo ormai diventate rare in natura. Non per nulla il motto degli allevatori amatoriali sportivi italiani è: "allevare è proteggere". E' un motto semplice ma che richiede sensibilità, conoscenza, senso di responsabilità.

Sensibilità: alle necessità degli animali.

Conoscenza: tenersi aggiornati sull'evoluzione delle leggi e dei divieti ed obblighi che portano con sé.

Responsabilità: sia nei confronti degli animali che dell'intera comunità degli allevatori.



# CARA/O PATENTATA/O, SEGNA CON UNA "X" LA SOLUZIONE GIUSTA, SCEGLIENDO TRA A - B - C



## SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

*Francesco Memoli*

cin cin



**A**  
Se guidi  
non bevi



Se bevi  
non guidi

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



## SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

*Francesco Memoli*

cin cin



**B**  
Questa sera  
non guido



perchè ho  
da bere

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



## SICUREZZA STRADALE IN PILLOLE

*Francesco Memoli*

cin cin



**C**  
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)*

# HAI SCELTO BENE! ... ORA NON BARARE!