

Il Guado dell' Antico Mulino



PERIODICO DELLA GENTE GUADENSE

Anno XVII - N° 33 - GIUGNO 2021

Pubblicazione omaggio della Pro loco Guadense





- 05 Le nostre vacanze pionieristiche
- 08 La ruota del convento
- 12 Le epidemie del passato
- 16 Mela, la gatta da passeggio
- 18 Mino Cola
- 22 Vita di Andrea Palladio, 1ª parte
- 26 Quel tutto acquista un senso
- 26 La Chiesa campestre di S. Giacomo
- 30 Non ho voce
- 32 Vivere il parco
- 34 Caro diario immaginario
- 35 Le mani
- 36 Il treno della vita
- 38 I principi di mio papà
- 39 Le motte
- 43 Ghe jera na volta...el contadin
- 45 Detti e aforismi
- 46 Il saluto di Mario Rigoni Stern...
- 47 Formaggi di montagna
- 48 Angolo della poesia
- 50 La damigiana di vino
- 51 Il mio cammino di Santiago
- 52 Diario di Martino, 16° episodio

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, Piersilvio Brotto, Annamaria Freato, Sofia Giachin, Alberto Golin, Domenico Grazioli jr., Maria Imoli, Maria Antonia Imoli, Francesco Memoli, Claudio Moserle, Giovanni Meneghetti, Luigi Meneghetti, Pietro Giorgio Meneghetti, Rosa Maria Meneghetti, Sergio Neddi, Matteo Parise, Bianca Perosa, Guerrino Pilotto, Mariangela Silvello, Livio Sovilla, Bertilla Valente Donà, Natalina Valente, Gianfranco Vanzan, Letizia Vanzan, Sergio Varini
Revisione testi	Rosa Maria Meneghetti
Editore	Pro Loco Guadense
Impaginazione grafica e stampa	G.N.G Graphic Nord Group srl Sandrigo (VI)
Foto di copertina	Giovanni Meneghetti
Servizi fotografici	Piersilvio Brotto

Il Guado dell'Antico Mulino
si trova anche on-line nel sito
www.piersilviobrotto.it

IL GUADO INFORMA

Care Lettrici e gentili Lettori,

che soddisfazione ritrovarvi a sfogliare il nostro Periodico! Abbiamo passato giorni tristi e incerti, sull'evolversi della pandemia e delle conseguenti difficoltà economiche e sociali. Ora si affaccia una nuova stagione, piena di speranze e di promesse, che ci auguriamo si avverino.

Anche Il Guado guarda al futuro con fiducia e il rinnovato impegno delle collaboratrici e dei collaboratori, che numerosi ci affidano i loro preziosi elaborati.

Due di loro, purtroppo, ci hanno lasciato per sempre: don Amedeo De Boni il 2 febbraio scorso, all'età di 93 anni, e Francesco (Chichi) Cortese il 18 febbraio, in conseguenza del Covid 19. Io personalmente, amico di entrambi, non potrò dimenticarli, ma anche voi, se avete conservato i numeri arretrati del Guado, potrete ritrovare e gustare i loro numerosi contributi.

Per facilitare la conservazione e la fruizione degli articoli e dei documenti pubblicati nel Guado, nella sua ormai ventennale storia, c'è l'intenzione di catalogarli e digitalizzarli: è un lavoro che richiederà la collaborazione di qualche Cireneo, ma che permetterà poi a chiunque e da dovunque di accedervi, mediante computer o smartphone. C'è anche il progetto di una iniziativa editoriale aggiuntiva al Guado, che sicuramente vi piacerà, ma non voglio svelare tutto ora.

Per fare tutto questo serve anche un sostegno economico: ciascuno/a di Noi può dare una mano, destinando, quest'anno o il prossimo, il 5x1000 (cinque per mille), nella propria Dichiarazione dei Redditi, all'Editore del Guado, la Proloco guadense.

E' sufficiente scrivere il N. 81006100283 e firmare nello spazio apposito del Modello 730 o del Modello Unico.

Ricordiamo che anche chi non è obbligato a presentare la Dichiarazione dei Redditi, ma ha dei proventi da pensione o da lavoro, attestati da un CU, ha il diritto di scegliere a chi destinare il 5x1000, utilizzando un semplice modulo da presentare all'Ufficio postale o a un CAF in busta chiusa.

Se qualcuno/a preferisse, invece, **sostenere IL GUADO** con una donazione non anonima alla Proloco, ricordiamo che **scrivendo "Erogazione liberale" come causale**, la somma versata tramite banca nell'**IBAN IT 93 W 08807 62830 00000 00000 69** della Proloco guadense, è **deducibile** dai propri redditi di quest'anno.

Infine, ci si può anche recare nella sede della Pro Loco in Piazza Prandina, negli orari di apertura, e versare in contanti (in cambio di ricevuta firmata) un contributo per IL GUADO.

Un grazie sincero a chi già ci sostiene, gli sponsor e gli inserzionisti, a chi il Guado lo distribuisce e a chi ne cura la realizzazione.

Buona lettura e Buona Estate... con IL GUADO!

Il Direttore Editoriale
Piersilvio Brotto

Il Presidente della Proloco guadense
Giuseppe Morselli

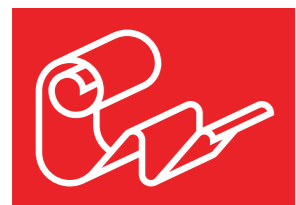
PRO LOCO GUADENSE ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

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@prolocogudense.it
<http://www.prolocogudense.it>

ORARI DI APERTURA: martedì e sabato dalle 9.30 alle 11.00



CARTOTECNICA VENETA SPA

FLEXIBLE PACKAGING
SOLUTIONS

Accedi all'Ecobonus 110%

Applicabile su:

- Impianti fotovoltaici
- Batterie di accumulo dell'energia da fotovoltaico
- Colonnine di ricarica per veicoli elettrici
- Pompe di calore



CHIEDICI COME FARE

049 8594988

35010 Carmignano di Brenta Via Martiri della Liberazione, 20
info@munaririnnovabili.it - www.munaririnnovabili.it

SOLUNET

- Informatica
- Telecomunicazioni
- Web Agency

Via G. Marconi, 42 - San Pietro in Gu (Pd)

Tel. 0499455211 E-mail info@solunet.it



Le nostre vacanze pionieristiche

di Rosa Maria Meneghetti

Primavera 1947

“ Bene – disse lo zio Dino entrando in cucina – quest'estate si va in villeggiatura in montagna, in Vezzena. Il signor Domeniconi, il proprietario della fornace, sta costruendo delle casette su al Passo, e quasi ogni giorno invia un camion con il materiale occorrente per i lavori; là vicino, in Comune di Luserna, c'è una malga disponibile perché non utilizzata per l'alpeggio. Si interesserà lui di affittarla e con la spola dei suoi camion ci darà la possibilità di tenere i contatti tra di noi. Dei mesi all'aria buona e al fresco faranno sicuramente bene a tutti, in particolare ai bambini”.

Fu deciso che sarebbero andate insieme la nostra famiglia della Rabessa (ora Rebecca) e quella della zia Stella della Zanchetta. Zia Carmela sarebbe rimasta a casa per seguire l'andamento familiare, mamma Teresa avrebbe portato con sé i due figli e i quattro nipoti, mentre zia Stella, oltre i suoi sei figli, cinque nipoti. Da quel giorno mia madre cominciò ad organizzare il viaggio, quasi un trasloco. Ogni tanto pensava a quello che poteva servire, preparava una nota o metteva già da parte il necessario, tenendo conto che nessuno aveva visto il posto destinato a quel lungo soggiorno, e che la “ casa “ sarebbe stata priva di ogni comodità. Per questo furono preparati reti, materassi, coperte, pentole, piatti, una cucina economica, e tutto ciò che sarebbe stato utile ed indispensabile per vivere (e sopravvivere) due –tre mesi lontani dai centri abitati e con l'utilizzo di sporadici mezzi di comunicazione.

A metà giugno, terminate le scuole ed arrivato il fatidico giorno della partenza, un vecchio camion della ditta Luraschi di Sandrigo, dopo aver stipato a bordo del cassone sedici bambini (la minore di un anno e mezzo e il maggiore di dodici anni e mezzo) , cinque adulti, una gabbia di galline e una di conigli, vettovaglie varie e le nostre masserizie, si avviò per un'avventura che sarebbe rimasta impressa per sempre nella memoria di tutti i partecipanti.

Il viaggio fu molto travagliato. Nei pressi di Sandrigo fummo fermati dai carabinieri che, controllando i documenti e trovando naturalmente irregolare la presenza di tante persone, e l'assoluta mancanza di sicurezza, volevano sequestrare tutto. Ma, a forza di suppliche, permisero alla zia Maria, che ci stava

seguendo con la sua Guzzi per supportarci in qualche evenienza critica e per capire dove saremmo finiti, di tornare a S. Pietro in Gu, in Comune, con lo scopo di ottenere un “ via libera “, un lasciapassare. Così fortunatamente avvenne, quindi con un respiro di sollievo si ripartì. Ma ogni tanto bisognava fermarsi perché lo scassato veicolo, pur con una marcia lenta, affrontando la salita del Costo aveva il muso che a tratti si metteva a fumare. Allora l'autista aspettava che il motore si raffreddasse un po' poi, riparandosi il braccio con un grosso panno per non ustionarsi col vapore, svitava il tappo del radiatore ed aggiungeva acqua fresca portata, in previsione, da casa. Nel frattempo tanti saltavano giù, quindi, dopo aver ripulito pure le candele, vecchie e consumate, quando tutto era a posto venivano nuovamente radunati i passeggeri sparpagliatisi durante l'attesa lungo la strada o nel bosco, e di nuovo con tutti a bordo si ripartiva.

La mamma mi raccontava che, dovendo allattarmi, per riguardo a lei ed alla neonata (di tre mesi) l'avevano fatta salire nella cabina del camion. Una volta mi diede il latte anche in disparte, seduta durante una fermata su una riva della strada. Fatto sta che, pur cercando di ripararmi con un fazzoletto dal riflesso del sole attraverso il vetro del parabrezza e poi per effetto della luce e dell'aria di alta quota dopo qualche giorno dall'arrivo mi spellai tutta.

Beh, quando il Signore volle, stanchi morti, si raggiunse Malga Rivetta, a 1370 m di altitudine, 1,5 km dopo Passo Vezzena, sulla strada per Lavarone, in Trentino.

Nonostante gli accordi la malga era parzialmente in disordine, gli stradini comunali stavano ripulendo con le pale il pavimento della stalla e mancavano ancora degli infissi, a cui per il momento ovviarono con assi e tronchi reperiti in loco. Fu svuotato il carico del camion in strada e trasportato su per un sentiero, iniziando a sistemare le varie cose per rendere il più abitabile possibile il luogo.

I primi giorni furono i più duri, bisognava imparare come conveniva organizzarsi, svolgendo, gli adulti, ciascuno il proprio compito. Oltre alle addette alla cucina con specifiche mansioni (chi faceva la cucina, chi provvedeva alla dispensa, ecc.), c'era chi sorvegliava i bambini o teneva in ordine le stanze. Naturalmente si verificarono anche degli inconvenienti, ma si cercava di risolvere tutto con buona volontà e spirito di adattamento.

E' rimasto impresso il ricordo della prima notte, quando si scatenò un forte temporale, e le mucche che si trovavano all'aperto nei pascoli circostanti cercarono, com'erano abituate a fare, di trovare un

riparo nella malga, ma, non potendo più entrare, mettevano dentro la testa per qualche finestra non ancora ben chiusa e “ burlavano “. Tutti, in particolare i bambini, un po’ impauriti e un po’ divertiti, alla luce fioca di qualche candela (naturalmente mancava l’elettricità) cercavano di allontanarle per essere lasciati in pace e poter finalmente dormire.

Gli animali da cortile, appena arrivati, furono lasciati liberi a stazionare nel cortiletto interno tra le due costruzioni della malga oppure nel “ campigolo “ o all’inizio del bosco. Qualche gallina sarà pure stata preda delle volpi, dato che ne girava là attorno più di una : al mattino presto, quando l’incaricata si recava a rifornirsi d’acqua, spesso ne trovava ad abbeverarsi. Per l’acqua potabile utilizzavano una fontanella che sgorgava a Malga Zocchi (i Sochetti), disabitata , al di là della strada, a nord di Rivetta. Per gli altri usi la prendevano da una pozza, ripulendone la superficie da piccole alghe ed insetti che la ricoprivano e facendo attenzione a non raccogliere qualche girino o una rana . Quanti giri con i secchi appesi al “ bigòlo ” !

Per il pane, eravamo d’accordo con gli stradini che salivano da Lavarone per lavorare lungo la strada per Vezzena. Tutte le mattine ne depositavano un sacco sotto un bell’abete, che svetta ancora, vicino all’attuale bar ristorante Rivetta. La polenta ,poi, in famiglie di mugnai non mancava mai !

Per il latte, ogni sera una ragazza nostra ospite aveva l’incarico di andare a prenderne un bidone su a Malga Costa Alta, a due Km di distanza, in gestione al signor Domeniconi; veniva aiutata da qualche ragazzo tra i più grandicelli che a turno, di solito di malavoglia, doveva svolgere quel compito abbastanza pesante. I disagi e le fatiche erano soprattutto delle donne , sempre indaffarate per non far mancare niente alla nostra “colonia”.

Per il mangiare eravamo tutto sommato autosufficienti, per il resto l’occorrente ci veniva recapitato dai camionisti del cantiere su al Passo, che quotidianamente o quasi facevano la spola tra i monti e S. Pietro in Gu. Approfittavano del trasporto anche i nostri genitori, parenti ed amici vari : per venire a trovarci, per vedere dove eravamo finiti, per controllare che tutto proseguisse bene (portarono anche il barbiere, con proteste dei ragazzi perché di solito finivano rapati o quasi). Di solito eravamo ben più di una ventina di persone.

La Provvidenza ci ha davvero aiutato, non si sono



mai verificati veri malanni o incidenti, i bambini scorazzavano liberi tra prati e boschi, attenti ai pericoli (soprattutto alle vipere) grazie alle raccomandazioni ed alla sorveglianza degli adulti, ma in tutta tranquillità e serenità. A vigilare su tutti c’erano il nonno Gioacchino, il più anziano del gruppo, e lo zio don Silvio, diacono, già con la veste talare, ormai in attesa dell’ordinazione sacerdotale. Per la messa domenicale ci si recava, con una piacevole passeggiata , alla chiesetta di Passo Vezzena; lì vicino, oltre ad un albergo di struttura tipicamente asburgica, c’era anche un negozietto di generi di prima necessità, dove frequentemente si andava ad acquistare “ le mentine “.

Volentieri, nelle vicinanze del Passo , si arrivava pure fino allo Spiazzo della Volpe, dove rinchiuso in alcune gabbie dentro un recinto si potevano osservare appunto delle volpi, che si annunciavano ancora prima di essere viste con un odore acre e penetrante.

Sono tanti i ricordi di quell’estate, ma un episodio rimasto impresso nella memoria del gruppo è quello dei cioccolatini purgativi, che a quei tempi si usava dare ai bambini quando “ si cambiava aria “. Un cugino, di cui non è senz’altro opportuno fare il nome, frugando di nascosto nella borsa della mamma, pensò bene di mangiarseli tutti : la zia, il giorno

dopo il nostro arrivo, al momento di distribuirli si accorse che erano spariti. Pur chiedendo notizie a tutti, non riuscì a far confessare il goloso, ma tanto si scoprì presto il colpevole, con le sue corse al gabinetto. Questo era stato costruito, un po’ lontano dalla malga e seminascosto dagli alberi, con grossi pali e frasche e con tanto di insegna sulla porta, La Beppa ! Per fortuna mio cugino non ebbe conseguenze se non le prese in giro protrattesi per tanti anni. Pure un altro cugino era oggetto di battute, perché

regolarmente, quando per pranzo preparavano coniglio, piangeva e protestava per avere le ali.

A proposito di conigli, poi, uno roscichìo la coperta del nostro letto (le porte delle stanze di solito erano aperte), ed una coniglia riuscì a scavarsi un piccolo nido, una tana in un materasso di riserva messo da parte in un angolo della camerata e a partorire una nidiatà di coniglietti, fra la gioia dei bimbi e il disappunto dei grandi.

Il posto della nostra vacanza era, ed è, davvero bello : coronata da monti ricoperti di fitti boschi, la costruzione in pietra sorgeva una cinquantina di



Foto di buona parte del gruppo a Malga Rivetta (Luserna) nell’estate del 1947.



metri più in alto rispetto alla strada, circondata da un'abetta e da un prato fiorito antistante. Di fronte, a nord-ovest, si potevano ammirare, pur se in lontananza, le meravigliose cime dolomitiche del Gruppo Brenta; a nord dominava lo Spitz Vezzena. Vivevamo immersi nella natura: era stato costruito all'aperto davanti alla malga un tavolo, piuttosto rustico ma molto grande, adatto con le sue lunghe panche ad essere, con il bel tempo, punto di ritrovo sia per consumare i pasti tutti assieme che per svolgere le più svariate attività, dal giocare al rammentare, dal chiacchierare al riposarsi ammirando il panorama circostante.

Era facile vedere qualche scoiattolo che si spostava da un pino all'altro, o una lepre o, verso sera, uno o più caprioli. Gli uccelli poi ci facevano sempre compagnia, dalle cornacchie ai tordi, dalle rondini ai falchetti... In bosco i ragazzi scorsero anche un gallo cedrone e dei francolini: che emozione! Il tempo trascorreva velocemente tra passeggiate, scherzi, giochi, allegria, esplorazioni e scoperte, qualche marachella, qualche capriccio dei più piccoli: ci stava di tutto in questa vita comunitaria.

A fine estate, quando giunse il momento di tornare a casa i ragazzi, ormai perfettamente ambientati e con la prospettiva poco allettante di tornare a scuola, cercarono di fare un po' di resistenza, ma logicamente le vacanze erano ormai finite e a malincuore risalirono su quel famoso camion...

Nella nostra famiglia per molti anni si ripeté il racconto di questi mesi avventurosi e di tanti momenti belli o particolari, quasi una miniepopèa, che ha lasciato in tutti piacevoli ricordi e suscitato un grande amore per la montagna.

La ruota del convento

di Sofia Giachin

Angelo andò a prendere la legna per accendere il fuoco, incominciava a fare fresco di sera, la bella stagione se ne stava andando e i lavori nei campi volgevano al termine mentre gli animali si riparavano nelle stalle in attesa della mungitura. La stalla era un luogo tiepido e confortevole, mucche e vitelli, finiti i loro pasti di buon fieno ed acqua fresca, si stendevano sulla paglia per dormire e ruminare.

Angelo era il ragazzo che Lidia e Giovanni avevano adottato all'orfanotrofio perché loro che non avevano figli ed erano un po' avanti con gli anni, avevano pensato fosse una buona opportunità l'adozione per loro ma anche per il ragazzo. Angelo era stato portato all'orfanotrofio appena nato e ci rimase fino all'età di dodici anni. Durante la sua permanenza in quell'istituto aveva visto bambini partire per un'adozione o per un affidamento e a volte era capitato che qualche mamma pentita di aver abbandonato il proprio figlio, tornasse a riprenderlo.

Lui era un bambino sano e robusto ma tutte le persone che andavano là per adottarne uno, non si erano mai interessate a lui, propense a scegliere bambini più piccoli, magari neonati.

Da quando il suo amico Armando se ne era andato assieme a sua madre, la tristezza era entrata nel suo cuore e non faceva altro che sognare sua madre e che un giorno lo andasse a prendere. Era sempre più svogliato a scuola e spesso rimaneva in qualche angolo da solo a pensare. Le suore, che gli volevano un gran bene, erano in apprensione per lui.

Lidia e Giovanni erano seduti in sala d'attesa dell'orfanotrofio quando suor madre Paola, la suora cuoca, li vide ed ebbe un'idea. Finché erano in attesa, lei andò a prendere Angelo e tenendolo per mano lo presentò alla coppia dicendo: Questo è Angelo, un bambino buono e bravo, degno del nome che porta. Aveva fatto questa manovra sperando di riuscire a far adottare il ragazzo anche se, solo al pensiero di non vederlo più, la faceva star male: sapeva però che tutto questo era per il bene di Angelo.

Quando il rettore li ricevette, Giovanni chiese del bambino che avevano appena visto assieme a madre Paola aggiungendo che sarebbe stato in-

teressato a conoscerlo. Il rettore chiamò Angelo che era felice di essere adottato. Le pratiche per l'adozione furono veloci e dopo tre giorni il ragazzo si preparò per la partenza. L'ultima notte che passava in camerata non dormì perché sapeva che il giorno seguente avrebbe avuto inizio la sua nuova vita. Mentre si rigirava nel letto pensava: - E se cambiano idea e non vengono a prendermi? Sarebbe terribile! Così iniziò a recitare tutte le preghiere che aveva imparato affinché questo non succedesse.

Il giorno seguente, di buonora, Giovanni partì con il carro trainato dalla mula per andare a prendere Angelo e portarlo a casa sua. All'entrata dell'orfanotrofio ad attenderlo c'era suor madre Paola che, dopo aver fatto mille raccomandazioni al ragazzo, fu pronta a lasciarlo andare per la sua nuova vita, ma nonostante ciò quando lo vide partire una gran tristezza la avvolse. Arrivarono a casa e mentre Lidia stava finendo di preparare il pranzo, Giovanni accompagnava Angelo a fare un giro nella stalla per presentargli i suoi amati animali.

Angelo aveva trovato la famiglia che aveva sempre desiderato, anche se i primi tempi non furono facili, essendo il lavoro dei campi duro, quasi tutto manuale perché le attrezzature, anche se esistenti, erano per chi poteva permettersene non certo per Giovanni. Passarono quattro anni, Angelo era cresciuto forte e volenteroso, Lidia e Giovanni gli si erano molto affezionati e lui ricambiava il loro affetto.

Ad Angelo la vita all'aria aperta piaceva moltissi-



mo; d'estate si alzava all'alba, andava a prendere la mula, l'attaccava al carro e insieme andavano nei campi: il calore della famiglia gli riempiva il cuore di gioia.

Una sera Giovanni tardava a rientrare nonostante la cena fosse sulla tavola da un bel po'. Lidia preoccupata chiese ad Angelo di andare a vedere dove fosse per dirgli che la cena si stava raffreddando. Appena uscì Angelo vide Giovanni steso a terra colpito da un infarto assassino, la vita lo aveva abbandonato.

Con la morte di Giovanni Lidia cadde in depressione e per Angelo, allora sedicenne, la vita cambiò.

I fratelli e i nipoti di Giovanni reclamarono la proprietà dicendo che a loro spettava di diritto, e dissero ad Angelo che doveva andarsene e tornare da dove era venuto quindi tornò all'orfanotrofio.

Il ragazzo si trovò a sedici anni senza avere imparato un lavoro, e ormai non aveva più speranza di essere adottato. Sapeva fare il contadino ma per chi non aveva il terreno valeva poco.

Il rettore, che gli trovò un posto in una falegnameria, disse: - Imparerai a fare il falegname, e finché non avrai compiuto diciotto anni resterai ospite nell'orfanotrofio.

Ad Angelo mancava molto Lidia e la vita vissuta con loro, di notte sognava le corse a piedi nudi nei campi con l'erba bagnata di rugiada. E la sua mula, come gli mancava! Aveva nostalgia dell'alba mentre il raggio di sole filtrava tra i rami degli alberi. Una domenica mattina prese la



SICUREZZA STRADALE IN PILLOLA

Francesco Memoli



In caso di incidente
è obbligatorio
fermarsi,
prestare soccorso e
mettersi a disposizione
dell'Autorità

Art. 189 del Codice della Strada



corriera per andare al paese da Lidia; per tutto il viaggio non fece altro che pensare a come affrontare quelle persone che un tempo l'avevano cacciato di casa. Entrò dal retro della casa, come era solito fare quando abitava là; a Lidia, seduta in un angolo della cucina, quando lo vide due grosse lacrime le scesero dagli occhi e andarono a poggiarsi sul grembiule. non si era ancora ripresa dalla morte del marito ed appariva senza forza e con poca voglia di vivere. Angelo l'abbracciò e sentì il suo corpo ridotto a pelle e ossa, scambiò qualche parola ma il fratello di Giovanni arrivò e ancora una volta lo cacciò in malo modo, quindi il ragazzo baciò Lidia sulla fronte e se ne andò pensando: - Appena mi sistemo la vengo a prendere e la porto con me. Mentre si allontanava sentiva la mula tagliare come volesse dargli l'ultimo saluto.

Passarono i due anni che lo separavano dall'uscita dall'orfanotrofio, quindi a diciotto anni poteva andare via e mantenersi con il guadagno del suo lavoro. Ora aveva un sogno da realizzare, un desiderio che lo aveva accompagnato da sempre: "Conoscere sua madre." Mentre si stava preparando a lasciare l'istituto, gli consegnarono una busta con un foglio in cui c'era scritto il nome della persona che lo aveva portato là.

A quell'indirizzo viveva un'anziana signora ostetrica ora in pensione (a quei tempi l'ostetrica veniva chiamata <la levatrice> , ed andava nelle case dove c'erano partorienti). La levatrice era una signora molto gentile e gli raccontò che una fredda notte di molti anni prima sentì bussare alla porta della sua casa, aprì e vide una coppia con una ragazza incinta e dolorante per le doglie. Era insolito che le partorienti andassero in casa della levatrice, ma vedendo la situazione lei capì, li fece entrare, e dopo aver fatto stendere la ragazza, iniziò ad assistere il parto. Questo fu molto doloroso, ma il volto di quella ragazzina dolorante non se l'era più tolto dalla mente e disse ad Angelo: - Io me la ricordo bene e tu le assomigli molto, sicuramente era tua madre, ma non mi è stato detto il suo nome né il paese da dove proveniva. Il bimbo nacque, disse la levatrice, ma non piangeva, quindi lo portai dove preparavo i nascituri prima di darli alla loro madre, e mentre la donna assisteva la ragazza, l'uomo mi seguiva. Capii subito quali fossero le loro intenzioni: - Sa, mi disse l'uomo, noi siamo povera gente e non possiamo permetterci un'altra bocca da sfamare e

una figlia disonorata.

Dopo un po' i tre se ne andarono lasciandomi il neonato con l'incombenza di portarlo all'orfanotrofio, ma mentre stavano salendo sul carretto attaccato al cavallo, sentivo la flebile voce rotta dal pianto della ragazza che chiedeva del suo bambino e la madre che cercava di calmarla dicendole: - Purtroppo è andata così noi non possiamo farci nulla, a volte succede anche questo. Ebbi la netta sensazione che le avessero fatto credere che il bimbo fosse morto per la grande difficoltà nel nascere. - Muovetevi, disse poi l'uomo bruscamente, dobbiamo tornare a Pietraro prima che faccia giorno.

Non conoscevo quel paese ma forse non era neanche lontano calcolando che il giorno stava nascendo. - Ciò che io posso fare per te ora, Angelo, disse la levatrice, è accompagnarti davanti alla chiesa di quel paese la domenica mattina e sperare di vedere uscire quella ragazza, ormai donna, dopo aver assistito alla S.Messa.

Angelo non poteva sperare di meglio, così iniziò ad andare davanti alla chiesa assieme alla levatrice, ma né la prima e nemmeno la seconda domenica videro la donna uscire. La speranza di trovare sua madre si faceva sempre più grande e non si sarebbe mai stancato di attendere. La terza domenica, mentre i due attendevano l'uscita dei fedeli, la porta della chiesa si aprì, uscirono delle persone, dietro loro una donna bella e molto elegante. - Eccola, disse la levatrice, è lei ne sono sicura, gli anni sono passati ma il suo viso è uguale. Seguila, devi parlarle, raggiungila! Angelo s'incamminò cercando nella sua testa le parole giuste da dire ma la sua mente era vuota, più si avvicinava più aveva paura. Pensava: - Se non è

lei? O se non vuole ascoltarmi e parlarmi? Che delusione sarebbe. Si fece coraggio e si disse: - Ora o mai più. Le si avvicinò con passo timido ma con il cuore in gola; dalla sua bocca uscirono tre parole: - Sono tuo figlio! Lei lo guardò e con gli occhi stravolti esclamò: - No non può essere il mio bimbo, è nato morto. Quante volte nella sua vita lei aveva pensato a quel bimbo che non aveva mai visto vivo ma nemmeno morto. Ora un atroce dubbio l'assaliva, forse i genitori l'avevano ingannata per non farle tenere il bambino e la via più semplice era quella di fingere una morte. Improvvisamente, si rese conto che questa era la realtà, anche perché gli occhi e la voce di Angelo le ricordavano il suo grande giovane amore appena diciottenne morto qualche mese prima della nascita del loro bambino.

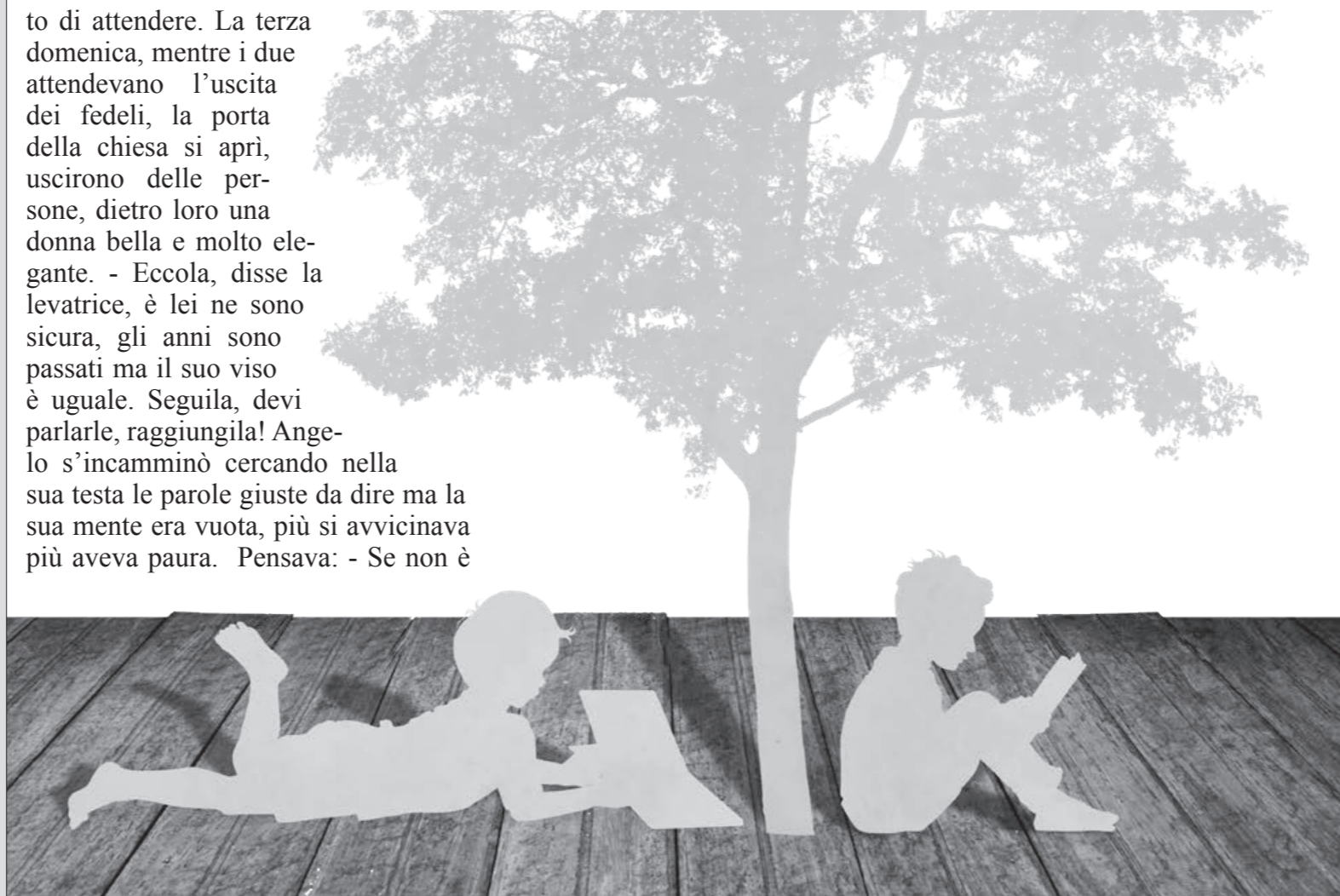
Ebbe la prova che tutto ciò era vero quando gli chiese: - Come ti chiami? - Angelo, disse lui e sono nato il tre dicembre diciotto anni fa. La data corrispondeva mentre il nome era quello del giovane con cui aveva progettato di sposarsi poco prima che una brutta e fulminea malattia se lo portasse via. Forse una coincidenza? No, non lo era perché alla levatrice era stato chiesto dai genitori di lei di dare al piccolo il nome Angelo. Dopo il primo

turbamento la donna si riprese ed iniziò a raccontargli com'era la sua vita attuale, del suo matrimonio, aggiungendo che voleva assolutamente presentargli i suoi tre figli e suo marito al quale lei aveva confidato, ancora prima di sposarsi, l'accaduto e della perdita del bambino. Conosceva bene i suoi familiari, era sicura che avrebbero accettato Angelo fin dal primo momento, e così fu.

La domenica successiva Angelo entrava nella casa della madre che, con l'aiuto del marito e dei figli, gli aveva preparato una festa. Tutta la famiglia si riunì intorno a lui dicendogli che poteva trasferirsi nella loro casa quando voleva. Per Angelo era arrivato il momento di vivere nella sua famiglia, ma nel suo cuore c'era il rammarico di non poter aiutare Lidia. Raccontò dell'adozione e della vita felice trascorsa con Giovanni e Lidia, dell'amore che gli avevano dato, della tragica fine di Giovanni e di Lidia attualmente in balia di persone malvagie. Tutti erano commossi dal triste racconto e il maggiore dei fratelli disse: - C'è la camera dei nonni, che non ci sono più; potresti farla vivere qui con noi.

Il giorno dopo Angelo partì per il paese dove aveva vissuto con Lidia ma appena arrivò alla casa si rese conto che non c'era più nessuno, era disabitata. Andò ad informarsi cosa fosse successo dai vicini i quali lo accolsero con piacere nella loro casa invitandolo a pranzare con loro. Pietro, il capofamiglia gli disse. - I fratelli di Giovanni sono morti d'infarto in poco tempo l'uno dall'altro e i nipoti sono andati a vivere all'estero. - E Lidia?, chiese Angelo ormai rassegnato a sentire una risposta tragica. - Lidia, continuò Pietro, aiutata dai suoi parenti, vendette la sua parte dei campi e si trasferì in una casa di riposo qui vicino. Angelo quel pomeriggio si precipitò nella Casa di riposo e chiese di vedere Lidia.

Un'operatrice lo accompagnò nella sala di lettura dove Lidia stava tranquillamente leggendo il suo libretto di preghiere. Quante volte Angelo di sera aveva recitato assieme a lei le orazioni di quel libretto! Sedette accanto a Lidia e le raccontò degli ultimi avvenimenti, di quanto era felice e che voleva portarla a vivere con sé e la sua famiglia. Lidia ancora commossa da quell'incontro rispose che ora, dopo tanta sofferenza, aveva finalmente trovato un po' di serenità e non se la sentiva di avere altri cambiamenti. - Solo una cosa ti chiedo, caro Angelo: quando puoi, vieni a trovarmi. Angelo rispettò le volontà di Lidia e tutte le settimane andò a trovarla in Casa di riposo.



Le epidemie del passato

Perché, quali, quante e come venivano affrontate?

Nel passato, nel mondo e nella nostra zona ci sono state gravi epidemie: ce lo ricordano I Promessi Sposi del Manzoni, le varie chiese dedicate ai Santi Rocco e Sebastiano, patroni contro la peste; alcuni luoghi, come la località Lazzaretto ad Asiago, dove si soffermava la Grande Rogazione, come cimiteri o fosse comuni di appestati, manifestazioni popolari e... La Madonna di Monte Berico nel '400!

Perché e come si sviluppano? Nel nostro mondo, piante uomini e animali per vivere hanno bisogno di energia che ricavano dal cibo: tutti gli essere viventi, per vivere, devono mangiare. C'è chi riesce a "mangiare" sostanze inorganiche (acqua e minerali), come alcuni batteri e piante, chi solo erba, chi solo carne, chi un po' di tutto, chi rifiuti (feci ed urine) degli animali, chi sostanze organiche in putrefazione. In questo mondo tutto viene mangiato per vivere e, se per caso rimane qualche area (chiamata nicchia ecologica) al momento non utilizzata, prima o poi verrà occupata da qualche essere vivente che la sfrutterà per vivere. In effetti assistiamo continuamente a queste "epidemie", anche se ci preoccupiamo poco, perché non ci riguardano direttamente: pensiamo alla peronospora della vite, venuta dall'America per occupare una nuova area di nutrimento, o la dorifora della patata o le lumache arancioni o, ultimamente le cimici cinesi...

Altre ci riguardano più da vicino, come l'AIDS o le malattie trasmesse dalle zecche. Tutti questi esseri viventi, come ora il virus Covid 19, hanno trovato cibo nel nostro habitat, ed alcuni nel nostro corpo o in alcune cellule di nostri organi: il virus dell'Aids nei linfociti (globuli bianchi), il virus della poliomielite nelle cellule del Sistema nervoso, il Covid nell'Apparato respiratorio. Nelle nostre cellule trovano nutrimento, energia, possibilità di vivere e riprodursi: un banchetto libero, perché non ci sono altri concorrenti e di facile accesso in quanto, essendo nuovi, il nostro sistema immunitario non li conosce e non è in grado di reagire subito.

Quasi tutte le grandi epidemie sono partite dall'Estremo oriente per diffondersi poi in Occidente e nelle Americhe: in particolare dalla Siberia per le malattie degli animali selvatici trasmissibili all'uo-



Vigili Urbani a Londra x la Spagnola

mo come la rabbia o la TBE, e dalla Cina per le malattie degli animali domestici come la peste, il colera, l'influenza e ora il Covid: queste zone sono degli autentici laboratori biologici naturali, in cui tante specie di animali selvatici e domestici convivono da sempre, spesso in promiscuità con l'uomo. Accade specie nelle zone rurali dove animali da cortile, maiali, galline, oche e anatre convivono coi padroni, un po' come succedeva da noi nei periodi di carestia o durante le guerre, per sicurezza. Di qui la possibilità dei passaggi dall'animale all'uomo e viceversa, di microorganismi come i virus che possono vivere e replicarsi, a differenza dei batteri, solo all'interno di cellule viventi.

Poiché dobbiamo respirare e abbiamo bisogno anche del contatto coi nostri simili, la trasmissione per via aerea è scontata e rapidissima: ricordiamo il virus della varicella, del morbillo, dell'influenza... Oggi poi con la globalizzazione, la facilità e rapidità dei viaggi...

Ma qual è la storia naturale, cioè senza intervento dell'uomo, di queste epidemie?

Il microorganismo patogeno si diffonde sempre più rapidamente, contagiando in breve tempo buona parte della popolazione. Di essa una parte si ammalerà, ma guarirà sviluppando la cosiddetta memoria immunitaria, sarà cioè in grado di difendersi da una reinfezione e una parte potrà morire a causa della malattia o delle sue complicanze; una piccola parte



Ufficio Sanità Feltre

non si ammalerà in quanto il microorganismo non circolerà più nella residua popolazione immune (cosiddetta immunità di gregge).

Ci sarà perciò un periodo non epidemico finché i discendenti dei superstiti non saranno più numerosi

dei superstiti stessi, avremo cioè una nuova popolazione a maggioranza non immune e quindi suscettibile di infettarsi.

Chiarito questo, vediamo in sintesi, nel riquadro allegato, i maggiori episodi epidemici dell'umanità.



Tavola IV.
Sepoltura di un gran numero di vittime, conseguenza della peste a Tournai nel 1349.

(Miniatura dagli *Annales* di Gilles Le Muisit, Bruxelles, Bibliothèque Royale).



(Inserire all)

Tutte uguali quindi queste epidemie nel tempo? No! Fino alla fine dell'800 le cause erano sconosciute, misteriose : c'era solo qualche intuizione che fosse causate da microorganismi, dimostrati, osservati e coltivati solo verso la fine del secolo: i microbi. Per i virus, essendo molto più piccoli, bisognerà aspettare il microscopio elettronico, dopo il 1930! Immaginiamo l'angoscia e la disperazione delle persone che vedevano morire la gente senza riuscire a darsene una spiegazione.

Non conoscendone la causa, era impossibile trovare un rimedio e difficile anche ritardarne la diffusione. Fra il '400 e la fine del '700, la Repubblica di Venezia fu fra gli stati che più si preoccuparono del problema , istituendo i Provveditori di Sanità con autorità suprema , anche di pena capitale, la quarantena (proprio di 40 giorni!) per le navi in entrata, l'istituzione del Lazzaretto dove isolare i contagiati, permettendo la fuga dalla città per la campagna o montagna dei possidenti, rinchiudendo in casa i sospetti. Per contrastare l'ingresso del morbo dall'estero, istituisce i "restelli" o "rastelli" di Sanità nei passi confinari con l'Austria, cioè dei posti di controllo dotati di soldati armati, comandati dall'"Ufficiale di Sanità" sulle persone, animali e merci "Alemanne" in entrata nella Repubblica.

Alle prime notizie dell'epidemia in Centro Europa, la Serenissima istituisce "La Magistratura alla Sanità" (un Ministero apposito, diremmo noi), da cui dipendevano i Provveditori che avevano sede nell' "Ufficio della Sanità" in ogni città, (da cui poi, Ufficio Igiene e Ufficiale Sanitario). Il Magistrato era quindi come il nostro Commissario Straordinario, ed anch'esso emanava "Proclami", oggi DPCM, ed elaborava strategie difensive che necessitavano di una precisa conoscenza del territorio: è così che la prima carta geografica detagliata delle Venezie sarà elaborata nel '700 dall'Ufficio di Sanità, riportando tutti i restelli ai confini col Primiero, altopiano dei 7 Comuni e Trentino e quindi con l'Austria. Malgrado ciò il morbo penetra nella Repubblica , perciò si istituiscono "restelli" alle porte delle città e le "fedi di Sanità" (passaporto sanitario) per spostarsi da un luogo all'altro. Queste misure rallen-

tano, ma non bloccano l'espandersi dell'epidemia: la gente per vivere deve lavorare e quindi spostarsi: immaginatevi la monticazione delle malghe, alcune nei 7 Comuni o nel Primiero o la transumanza degli ovini o il commercio del legname mediante fluitazione sul Piave, Brenta o Cison in quel periodo! Ciò rallenta anche l'economia: iniziano così problemi economici, suppliche, preghiere e proteste contro le autorità; comincia l'altalena fra chiusura ed apertura dei confini: d'altra parte è meglio morire di peste o di fame?

Che dire? Le epidemie si sono succedute nei millenni, anche con nuovi microorganismi e l'umanità si è difesa come poteva. All'inizio brancolando nel buio su cause e rimedi, poi riuscendo ad individuarne gli agenti causali.

Attualmente, coi vecchi metodi, oggi chiamati "lockdown", pur creando problemi sociali ed economici, l'epidemia è rallentata, ma non bloccata.

Però nel giro di un mese la causa, il virus è stato individuato e classificato, subito dopo si sono tro-

vati test diagnostici poco invasivi con risultati entro le 24 ore e in meno di un anno prodotti dei vaccini che fanno ben sperare nel riuscire ad immunizzare gran parte della

popolazione mondiale, così da re la circolazione del virus. Certo ci sarebbe voluto anche un farmaco antivirale specifico , ma io credo che... ci stiamo vorando!

Quindi sono sicuro che vedremo la fine di questa pandemia, prima, se come credo, tanti si faranno vaccinare e non occorrerà decretarne l'obbligatorietà.

Comunque ... ancora un po' di pazienza e ne saremo fuori!

Dr. Domenico Grazioli
Soranzen, 12.4.2021.

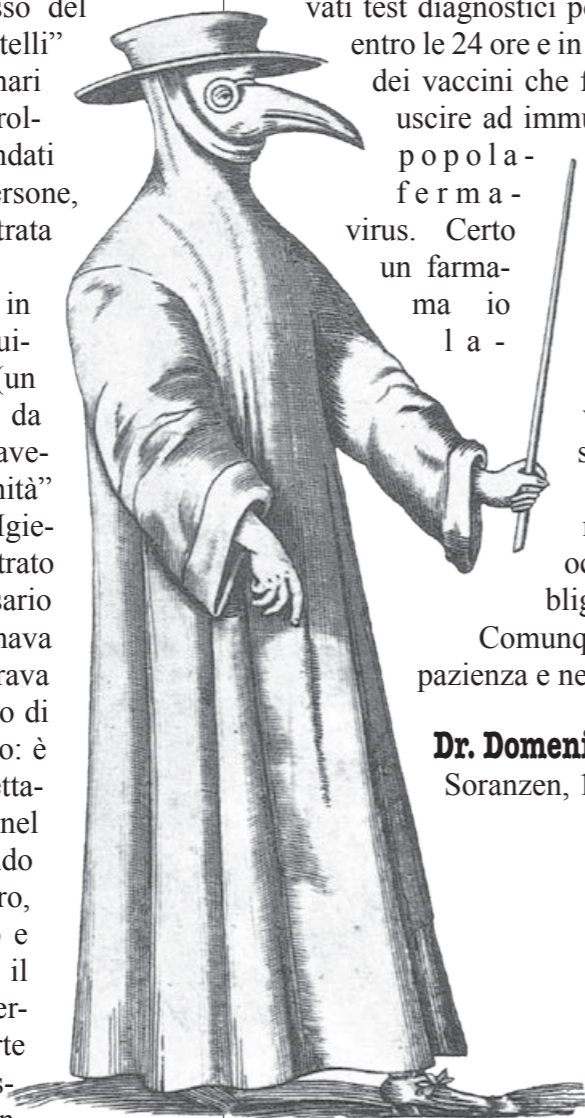


Fig. 97 - Abito del medico durante le epidemie (da Bartholin, 1661).

Già nella Bibbia i profeti Samuele e Geremia parlano di epidemie di pestilenze in Israele, poi lo storico Tucidide ci descrive l'epidemia di tifo ad Atene nel 430 a.C.: durata 4 anni, causa di morte di circa 1/4 della popolazione.

Fra il 184 e il 165 a. C., la cosiddetta "Peste Antonina" in realtà dovuta al vaiolo importato dai soldati romani in Oriente nella guerra contro i Parti, uccide circa 5 milioni di persone.

Il vescovo Cipriano, ci descrive il "Morbo di Giustiniano": pandemia di peste bubbonica a partire dal 541 d.C.: partendo dall'Egitto giunge a Costantinopoli causando la morte di circa 300.000 abitanti.

Nel 1331 si sviluppa in Cina un'epidemia di peste nera che approda in Crimea nel 1346 e poi a Messina nel 1347 e di lì in tutta Europa: causa 80.000 vittime a Venezia e uccide i 4/5 della popolazione di Firenze.

Fra il 1629 ed il 1633 si sviluppa in Europa un'epidemia di peste, della quale il Manzoni descrive bene le conseguenze a Milano, nei "Promessi Sposi". Nel 1665 colpisce Londra causando circa 90.000 morti e chiude il suo ciclo a Praga nel 1681: imperversa quindi in Europa per circa 50 anni!

L'800 (1816-1875) è funestato da 7 pandemie di colera che causano il decesso di milioni di persone nel mondo; non bastasse, nella seconda metà del secolo (1855-1899) torna la peste .

Nel 1918, verso la fine della Grande Guerra, inizia la pandemia di influenza Spagnola che nel giro di un anno e mezzo, con una mortalità di circa il 20% sui malati, fa più vittime della guerra stessa.

Nel 1956/57 c'è stata l'ultima epidemia di poliomielite nel Feltrino: malattia grave il cui virus colpisce le cellule del sistema nervoso causando una elevata mortalità infantile e rendendo storpi i sopravvissuti: mio padre, portò me e tutta la famiglia per tre mesi in isolamento a case Bernardi in Val Canzoi dove si arrivava solo tramite due parancole sul torrente Caorame!

Nel 1957 inizia in Cina l'influenza "Asiatica": durerà fino al 1960 causando circa 2 milioni di morti nel mondo.

Anche l'influenza "Hong Kong", sviluppatasi fra il 1968 e il 1969 farà circa 2 milioni di morti.

Nel 1978 una buona notizia: grazie alla vaccinazione, il vaiolo scompare da tutto il mondo e l'OMS non la ritiene più necessaria!

Dal 1981 è in corso l'epidemia di AIDS : si è trovata una terapia, ma non un vaccino. Finora ha fatto circa 30 milioni di morti.

Dal dicembre 2019, è in corso anche la pandemia da Covid 19 che finora ha colpito circa 140 milioni di persone nel mondo , su una popolazione stimata di circa 7 miliardi di persone e causato circa 3,5 milioni di morti. In Italia, su circa 60 milioni di abitanti, sono state colpite circa 4 milioni di persone e decedute circa 120.000.

Mela, la gatta da passeggio

di Maria Imoli

La nostra gattina Mela si è dimostrata sin da subito una grande camminatrice.

L'abbiamo trovata, ancora cucciola, durante una passeggiata, in fondo ad un campo di mele, al limitare del bosco. Ci è corsa incontro miagolando e riempiendoci di fusa, l'abbiamo coccolata un po' e poi ci siamo incamminati sulla strada del ritorno, sicuri che fosse una gatta di casa tanto era bellina e addomesticata. Dopo pochi passi ci siamo accorti che ci stava seguendo e non ci voleva lasciare, ha camminato con noi per più di mezz'ora, un po' al fianco, un po' precedendoci, come se sapesse già dove doveva andare. Arrivati a casa abbiamo aperto la porta, lei si è lanciata dentro e con un balzo è saltata sulla sedia come se quella fosse sempre stata la sua casa.

In estate, dopo cena, quando c'è ancora un po' di luce all'imbrunire, miagolava invitandoci caldamente ad accompagnarla a camminare per la via. Ci incamminavamo e subito ci seguiva, correva avanti per mostrarci, spavalda e orgogliosa, le sue abilità

di arrampicata sugli alberi.

Quest'inverno, nonostante la molta neve scesa, non ha perso la sua buona abitudine di fare la camminata quotidiana in compagnia. Dopo pranzo si trasformava in gatta delle nevi e, impavida, veniva a passeggiare seguendoci anche per lunghi tragitti, riusciva a camminare con noi anche per quarantacinque minuti. Quando si stancava ce lo faceva capire prontamente con un miagolio lamentoso di supplica al rientro a casa, ma comunque non ci lasciava finché non era sicura che la stessimo seguendo sulla strada del ritorno.

L'episodio che ci ha stupiti maggiormente è stato quando, durante una nostra camminata sulla neve, lei era proprio stanca e non ne voleva sapere di proseguire. Ad un certo punto l'abbiamo vista incamminarsi per una stradina che non avevamo mai percorso prima insieme e miagolare insistentemente di seguirla. Abbiamo deciso di fidarci di lei e l'abbiamo seguita, lei procedeva sicura per la sua strada girandosi di frequente per assicurarsi che non ci perdessimo e cosa scopriamo...? Quella stradina era una scorciatoia che portava diritto davanti a casa nostra, passando per il cortile privato dei nostri dirimpettai, ma questo ovviamente non è un elemento rilevante: bello non sapere cosa sia la proprietà privata. Ci ha insegnato una scorciatoia e ha raggiunto tutta felice e zompettante il suo obiettivo di rincasare al più presto e acciambellarsi nella sua cesta calda.



Lattebusche

PREMIATO DAGLI CHEF INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2020 BRUSSELS SUPERIOR TASTE AWARD

100% LATTE LOCALE, DALLE AZIENDE AGRICOLE DEI NOSTRI SOCI PRODUTTORI

SEGUICI SU:

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

casa Cason
dal 1957

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

AUTOFFICINA POSTUMIA
Cel.: 334 8098632
Tel: 049 9455237 E-mail: autofficina@postumia-snc.it

I NOSTRI SERVIZI:

- MONTAGGIO IMPIANTI GPL E METANO
- MONTAGGIO GANCI DI TRAINO
- COLLAUDO BOMBOLE METANO E GPL
- COLLAUDO BOMBOLE CNG4 (IN COMPOSITO)
- TAGLIANDI SU AUTO MULTIMARCA
- RICARICA CLIMATIZZATORI
- RIPARAZIONI MECCANICHE VARIE
- VENDITA E MONTAGGIO GOMME

Autofficina Postumia Snc

IL PERSONAGGIO

Mino Cola : una vita dedicata alla musica

di Guerrino Pilotto

Quand'ero bambino mia madre mi portava spesso in chiesa per assistere alla messa cantata o ai vesperi. Mi riempiva di stupore e meraviglia sentire quella musica che, provenendo da dietro l'altare, si espandeva per tutta la navata dell'edificio. Mi domandavo chi o che ne fosse la causa.

Solo quando, più grandicello, facevo il chierichetto, sbirciando dietro l'altare riuscii a scoprire quell'arcano. A far risuonare l'organo c'era un uomo, piccolo di statura, che era impegnato mani e piedi a premere sui tasti e sulla pedaliera dello strumento a canne.

Quell'uomo era Girolamo Cola, da tutti conosciuto come Mino.

Che la musica l'avesse nel sangue fin dalla nascita, nel 1924, lo si era capito subito in quella casa dove era nato in via Postumia Vecchia. Fin da ragazzo, al lavoro dei campi, preferiva esercitarsi su un piccolo armonium che era riuscito a procurarsi in casa.

Il suo curriculum di studio è ben esposto dal figlio mons. Tarcisio: «Frequentò la Scuola Diocesana S. Cecilia e nello stesso tempo anche lezioni private. Appassionato in particolare alla musica sacra, partecipò fin da giovane a proposte e iniziative in diocesi: lezioni, conferenze, gare, concorsi corali e organistici. A 17 anni inizia ad accompagnare qualche celebrazione. Nel 1942 ottenne il Diploma di Licenza della Scuola Diocesana di Musica Sacra. Il direttore Mons. Ernesto Dalla Libera nei suoi diari, lo definisce estroso allievo della Cecilianiana, ma più autodidatta, fervoso collaboratore e organista».

Dal 1935 al 1941 ebbe un grosso indirizzo e sostegno dal nuovo cappellano don Antonio Mistrorigo che ne aveva capito la passione e il talento. Un altro cappellano che contribuì alla sua crescita artistica fu don Ludovico Dal Medico che, trasferito nel 1948 a Vicenza, lo volle collaboratore organista nella Chiesa di San Marco.

Dopo l'8 settembre del 1943 Mino subì la sorte di molti giovani della sua età: fu fatto prigioniero e deportato in Germania.

Al ritorno, la sua attività di organista e direttore di coro fu legata non solo alla Schola cantorum della nostra Parrocchia, ma anche a Villalta, a Quinto Vicentino e in alcune chiese di Vicenza.

Nel 1952 Girolamo sposò Teresa Tararan, una giovane soprano che cantava nel coro femminile diretto da suor Antonietta Broetto.

Trasferitosi con la famiglia a Vicenza, nel 1958, di-

venne organista e direttore del coro nella parrocchia di San Michele ai Servi, mantenendo la collaborazione con la nostra Chiesa fino al 1985. A San Michele ai Servi il suo servizio proseguì fino al 1996.

Mino, oltre ad essere un buon musicista, era una persona speciale. Il suo carattere semplice e gioioso lo aiutava a superare le difficoltà della vita, era sempre disponibile ad aiutare chi ne aveva bisogno.

Don Francesco Marchesini, in un suo ricordo, lo definirà «estroso, cosmopolita, bontempone, ma preparato liturgicamente e consumato organista.»

Quando andavo a Vicenza e passavo per la Piazza dei Signori lo trovavo spesso a chiacchierare con i suoi amici pensionati. Mi prendeva

per un braccio e, dopo avermi chiesto come stavano i miei, mi diceva: «Vien con mi!»

Mi portava o al Caffè Garibaldi o al bar situato sotto gli uffici comunali adiacenti la Basilica Palladiana a bere la classica *ombra de bianchetto*.

Dove sarà ora il nostro Mino ?

Nel paese da cui, come dice il poeta, nessun viandante ha fatto ritorno.

Unica eccezione è stato Dante che, più di 700 anni fa, poeticamente poté ritornare dopo quel viaggio. Nel XXXII canto del Paradiso egli scrive che vide l'arcangelo Gabriele cantare l'Ave Maria accompagnato dal coro angelico.

Mi piace credere che oggi a cantare l'Ave Maria con l'arcangelo Gabriele ci sia l'amata Teresa che tanto bene la interpretava fin che era in vita e, a dirigere il coro angelico, con il suo

ineffabile estro, ci sia lui, il nostro Mino.



A sinistra e sopra, la schola cantorum di San Pietro In Gu in gita al Garda con il cappellano don Ludovico Dal Medico

Mino Cola all'organo della Chiesa Parrocchiale S.Lorenzo a San Pietro in Gu, assistito dal figlioletto Giuseppe, come un angioletto in ammirazione.



CONAD **CONAD SUPERSTORE**

**NUOVI SPAZI RINNOVATI E QUALITÀ D'ECCELLENZA
ALL'INTERNO NUOVA APERTURA
RISTO & BAR CON SAPORE**

CON SERVIZIO DI ASPORTO



Nuova Futura - Via Postumia, 3 - Carmignano di Brenta (PD)
Tel. 049.9430679

Mr. Tempesta
dal 1990

**Specialisti in raddrizzate
della carrozzeria
da buche da grandine, sfondamenti e varie,
senza uso di stucco e/o vernici**

+39 0424 560517
+39 333 8037420
info@mistertempesta.it
www.mistertempesta.it

Via del lavoro, 14
36027 Rosà (VI)

facebook.com/carrozzeriaMrtempesta



Società Agricola F.lli Nicolin **Produzione e vendita formaggi e salumi**

San Pietro in Gu (PD) - Via G. Nicolin 18/2

Cell. : 340 8748076 - 049 9455215 - 347 0002548 - 348 0957416

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

MALGA CAMPOROSSIGNOLO

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

Miglior Formaggio



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

Vita di Andrea di Pietro, munaro

di Maria Antonia Imoli

Ci sono tanti uomini e donne che nascono in una famiglia come ce ne sono tante: crescono, lavorano, si fanno una famiglia e poi giunge il momento di lasciare questo mondo. La loro è stata semplice vita vissuta.

Ce n'è qualcuno invece che per le sue opere diventa famoso e passa alla storia.

Ora voglio parlare di uno di questi, uno 'nostrano', ma dobbiamo andare indietro col tempo.

Nasce nel 1508 a Padova. Nel registro di battesimo risulta: Andrea, figlio di Pietro, munaro. Pietro lavora in un mulino di Padova e porta i sacchi di farina dove occorre con la barca; a quel tempo il trasporto di merci via fiume o canale era il sistema più usato.

Andrea non fa la vita di suo padre. Vicino a dove abitava era iniziata la costruzione della Basilica di S. Giustina, un'impresa enorme con tante pietre da costruzione, tanti scalpellini. Probabilmente Andrea sarà stato attratto dal loro lavoro perché a 13 anni risulta iscritto presso la bottega dello scultore Bartolomeo Cavazza che lo paga regolarmente.

A sedici anni Andrea decide di andare a lavorare a Vicenza, presso la bottega dei Pedemuro.

I Pedemuro erano molto conosciuti e grandi architetti si rivolgevano a loro per lavori importanti.

Il Cavazza protesta perché lo vuole ancora con sé, gli alza la paga, niente da fare.

Da ciò capiamo che Andrea è un ragazzo determinato, dotato, ambizioso.

A 26 anni, nel 1534, sposa Allegradonna – oggi noi diremmo Letizia - .

Hanno 5 figli: Leonida, Orazio, Marcantonio, Silla e Zenobia, tutti nomi di personaggi famosi dell'antichità. Questo amore per la storia antica è comune a molti intellettuali e artisti del tempo e Andrea li ammira così tanto da dare ai suoi figli il loro nome.

A 29 anni, nel 1537, era a lavorare a Villa Trissino, (che si trova appena fuori Vicenza, sulla strada che da San Bortolo porta a Sandrigo). Il

padrone, Giangiorgio Trissino, aveva vissuto a lungo a Roma, conosceva tanti scrittori e artisti. Siccome voleva 'modernizzare' il suo palazzo a Vicenza aveva chiamato i famosi Pedemuro e così conobbe Andrea. Vedendo come lavorava bene e quanto se ne intendeva gli propone di andare con lui a Roma per studiare i resti di importanti palazzi della città antica e le opere di architetti moderni come Bramante, Michelangelo, Raffaello e altri.

Andrea, intelligente e ambizioso, accetta. A Roma passa il tempo a misurare i resti degli antichi fori romani, li disegna e fa annotazioni su libriccini che tiene comodamente in tasca.

Giangiorgio Trissino ama molto gli scrittori e la storia antica e scrive poemi lui stesso.

Egli ha capito che Andrea è molto dotato ed è convinto che diventerà un ottimo architetto. Pensa di presentarlo ai suoi colti, ricchi amici e colleghi. Ma dire: 'Questo è Andrea'...no, pensa, chiamarlo così è troppo semplice, ci vuole

un nome che gli dia importanza, un nome d'arte. Gli propone: 'Palladio', da Pallade, la dea greca delle arti. Palladio è anche un personaggio di un poema che lui aveva scritto, intitolato: L'Italia liberata dai Goti, che parlava di un angelo, Palladio, esperto di architettura, che guida i Romani a sconfiggere i Goti, invasori barbari.

Andrea accetta e da allora in poi si firma così. Ecco perché questo figlio di Pietro 'munaro' ora noi lo chiamiamo Andrea Palladio.

A 37 anni, nel 1545, Andrea Palladio, tornato da Roma col suo bel bagaglio di conoscenze viene presentato dal Trissino al fior fiore della nobiltà vicentina e viene richiesto per progettare ville e palazzi.

Non solo, in Piazza Maggiore – così si chiamava la nostra attuale Piazza dei Signori - c'è il Palazzo della Ragione che il Comune vuole migliorare facendogli un giro di portici attorno per renderlo più bello e comodo. Infatti sono tanti i mercanti vicentini, padovani e di altre città che

da tempo immemorabile hanno l'abitudine di incontrarsi lì per fare affari e prendere decisioni importanti. Ma quando il tempo è brutto, piove, nevicata, è comodo avere dei bei portici sotto cui ripararsi.

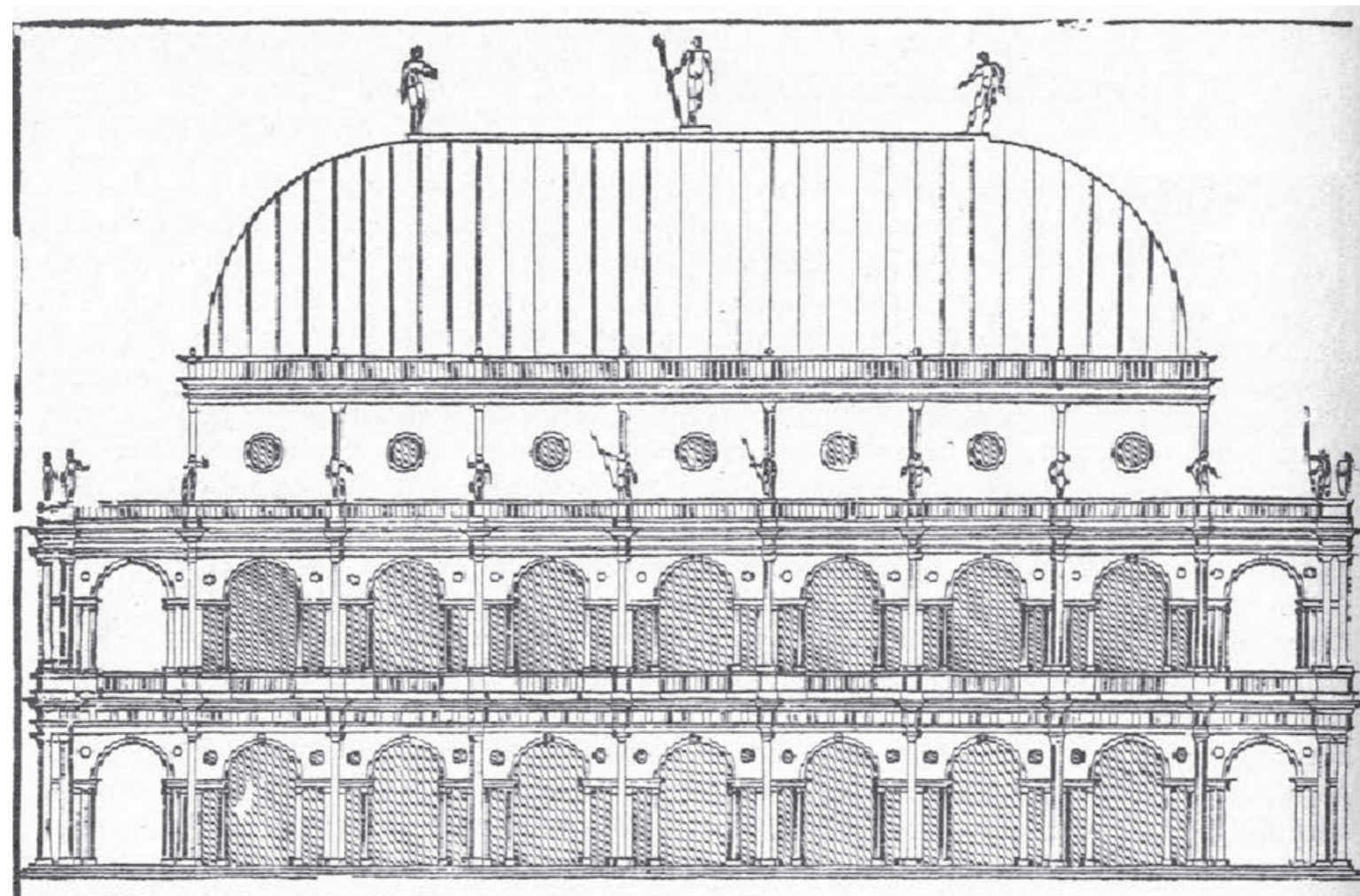
Il Comune bandisce un concorso, vari architetti presentano il loro progetto, anche i Pedemuro con Palladio. Proprio il loro progetto convince più di tutti e così Andrea diventa il sovrintendente ai lavori della Basilica e sarà pagato mensilmente; un salario importante per lui e per i suoi figli che intanto stanno crescendo e ai quali Andrea conta di dare un'istruzione adeguata.

E così cominciano ad arrivare in piazza carri e carri colmi di massi di pietra, trasportati da buoi partiti da Piovene dove si trovano monti ricchi di pietra da costruzione. In piazza ci sono decine di scalpellini che man mano fanno pilastri, colonne, archi, balaustre... e prende forma la nostra bella basilica.

Termino a questo punto la prima parte della vita di Palladio, facendo la riflessione che l'incontro col Trissino ha segnato una tappa importante per la sua carriera. Nella bottega dei Pedemuro arrivavano grandi architetti, di cui Andrea studiava i progetti e realizzava le opere, ma tutto sarebbe finito lì se uno esperto, colto, ricco come il Trissino non avesse intuito le potenzialità di Andrea e non le avesse messe a frutto.

Sì, come dice la canzone, 'nella vita ci vuole fortuna', e lui la fortuna l'ha avuta col Trissino.

Ma accadranno altri fatti grazie ai quali questo scalpellino nostrano diventerà celebre in tutto il mondo.



Andrea Palladio, disegno della Basilica



OTTICA CADORE



SAN PIETRO IN GU
TEL: 049.5992119



CAFFÈ
M² QUADRO

Pizza G. Prandina, 9 - San Pietro in Gu



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



ogni giorno per la salute



dal 1992 **VEBRE** 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

IDRO GARDEN

VENDITA E ASSISTENZA

MACCHINE DA GIARDINO ED IRRIGAZIONE

HONDA
Power
Equipment **shindaiwa .Jonsered**

RASAERBA AUTOMATICI
per ogni tipo di giardino! **www.idrogarden.com**

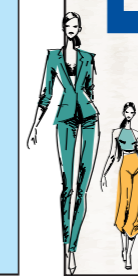
S. Pietro in Gu (PD) - S.S. 53 Postumia - tel. 049 945 54 50
www.idrogarden.com

ABBIGLIAMENTO

LUCATELLO

UOMO - DONNA
INTIMO

Via Piave, 21
San Pietro in Gu (PD)



gioielleria



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

CHIUSO IL LUNEDÌ



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



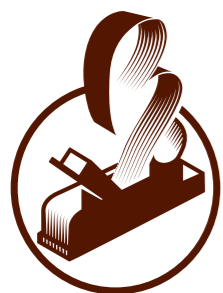
MOLINO FARINA

dal 1453

- *Farine di maranello e bianco perla
- *Farine speciali per pane, pasta e pizza
- *Emporio agrario
- *Prodotti per orti e giardini

f Molino Farina Lanzè

Lanzè di Quinto Vicentino - Via Molino, 4 - Tel.0444 356105 - molino.farina@virgilio.it



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



Passione
per i sapori autentici

Via Fornace, 20 - 35010 San Pietro in Gu (PD)
T. +39 049 9455077 / info@pastabrema.it

Spaccio aziendale aperto dal
martedì al sabato - 9.00-12.00

pastabrema.it



Quel tutto acquista un senso

di **Letizia Vanzan**

La mia professione ogni giorno mi porta a contatto con molte persone, con i loro valori, i loro bisogni, che, vista la situazione, possono essere modificati dalla malattia, dai trattamenti dell'ospedalizzazione.

La persona quando è ammalata desidera essere curata, assistita con competenza tecnica, ma anche con arte.

L'arte è una risorsa sicuramente meno scientifica, ma in questo caso più evidente, qualcosa che possiamo chiamare relazione, tenerezza, interessamento.

L'operatore che presta questo servizio deve saper potenziare l'ascolto, l'osservazione, proprio perché è portato a relazionare con pazienti difficili, spesso anziani, alle prese con patologie non sempre risolvibili.

Ogni giorno sono chiamata ad offrire la mia assistenza diretta che si esprime principalmente attraverso il contatto fisico con la persona: un contatto che non sempre il paziente mi chiede e che ha la capacità di esaltare la dignità o calpestarla a seconda di come avviene.

Sono convinta che qualsiasi persona, qualunque sia la propria situazione, abbia sempre qualcosa da dare.

Dare è difficile perché ci si può mettere in condizione di superiorità. Ricevere è difficile, perché significa cogliere qualcosa che ci manca. Nello svolgere la mia professione ricevo ogni giorno dei sorrisi, molti ringraziamenti, qualche critica, ma soprattutto posso constatare in ogni momento cosa significhino dignità, coraggio, e voglia di vivere.

Saper riconoscere i propri limiti ed essere coerenti con se stessi, è una cosa importante, per poterlo essere anche con le altre persone, una dote questa che ogni operatore sanitario dovrebbe possedere. Soprattutto in questo periodo di assoluta emergenza cerco di vivere la mia professione con spirito di servizio, anche se a volte la fatica sembra scoraggiarmi. Ma in questi momenti mi ripeto spesso: "Fa' tutto con amore !" Solo allora quel "tutto" acquista un senso.

STORIA GUADENSE

La chiesa campestre di S. Giacomo

A cura di **Alberto Golin**

La chiesa campestre dei Santi Giacomo e Filippo sorgeva nell'antica "Contrà del Castellaro" dove, nel Cinquecento, possedevano vaste proprietà terriere i nobili Conti Capra che dominavano il territorio "gudense" fin dal Quattrocento. Troviamo citata la chiesa di S. Giacomo, per la prima volta, nel verbale della Visita Pastorale del Vescovo di Vicenza Matteo Priuli il 20 agosto 1573, come ricorda mons. don Antonio Marangoni nel libro "SAN PIETRO IN GU – Una Comunità e la sua Storia": "Il prelado si recò nella chiesa campestre di S. Giacomo, priva di rendite proprie: essa aveva un solo altare e vi si celebrava messa esclusivamente nella festa di S. Giacomo minore (3 maggio) e in quella di S. Giacomo maggiore (25 luglio). Ordinò che fosse chiusa a chiave e che

Carpenteria

VANZAN_{snc}

di Vanzan Angelo & C.

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



fosse dotata di una pala d'altare e di uno scanno per il celebrante." Dieci anni dopo è un altro illustre prelado veneziano, il vescovo Michele Priuli, che arriva a S. Pietro in Gu per ispezionare gli edifici religiosi del villaggio. Dopo la "visita" alla chiesa parrocchiale di S. Lorenzo, egli "si recò alla chiesa campestre di S. Giacomo che trovò in condizioni pietose. Ordinò che il tetto in rovina fosse riparato e che l'altare fosse fornito di tutto il necessario per il servizio liturgico, compresi i paramenti..." (Mons. Marangoni).

Un documento notarile del 1599 ci rivela che la proprietà della chiesa era del "povero Comun di San Piero in Ghù": il 21 marzo di quell'anno, i 17 capifamiglia del villaggio, riuniti in assemblea presieduta dal "degan" Zuanne Morelato, nominarono i loro "procuratori" ai quali fu affidato l'incarico "di poter accordar murari et marangoni (= falegnami) per far resarcire, coprire et accomodar la chiesa di S. Giacomo, in detta villa (= villaggio rurale), hora cascada et comprar legnami, copi, tavelle et ogni et qualunque altra materia necessaria a detta fabrica di detta chiesa..." (Archivio di Stato di Vicenza, Notaio Sebastiano Savioli, busta 9456)

Le spese per la ristrutturazione del sacro edificio dovettero essere notevoli trattandosi non di un semplice oratorio, ma di una chiesa di 180 metri quadrati. Sembra che la situazione fosse migliorata nel 1612, ma 44 anni dopo, nel 1656, come ci informa mons. Marangoni nel suo libro del 2007 (ma anche il parroco di S. Pietro in Gu don Bortolo Castegnaro nel 1925): la chiesa campestre di S. Giacomo appariva, al vescovo Giovanni Battista Brescia, "di forma bislonga e mal tenuta, nella quale si celebrava solo due volte all'anno, in maggio e in luglio. Si portava l'occorrente dalla parrocchiale poiché in essa non c'era nulla. Fu sospesa dalle cerimonie finché non si provvedesse a tutto il necessario, si riparassero i vetri delle finestre e dell'oculo, ed infine si rinnovasse la pittura sopra la porta.

La chiesa della Contrà del Castellaro appare in alcune mappe storiche sei-settecentesche: in un bel disegno a colori del 1681, conservato in Archivio di Stato di Padova (Archivio Obizzi – d'Este – d'Austria, b. 812), in una magnifica mappa del 1688, conservata nella Biblioteca Civica Bertoliana di Vicenza (Mappe del Territorio, n° 141) e in una mappa del 1715 di proprietà del sig. Luigi Meneghetti che ci ha gentilmente concesso di pubblicarla nel "GUADO".



Nel 1707, l'allora parroco don Paolo Disconzi dichiarava che la chiesa di S. Giacomo era "del Commune".

Nel 1746, "l'oratorio pubblico dei Santi Filippo e Giacomo" fu ispezionato dal convisitatore del vescovo Antonio Marino Priuli. Purtroppo, la campanella (forse seicentesca) della chiesa era stata rubata. "Fu proibita ogni celebrazione fin tanto che non si riparassero i vetri di quattro finestre e non si riordinasse l'interno del luogo sacro". (Mons. Marangoni)

L'ultima volta che la chiesa di S. Giacomo è citata nei verbali delle Visite Pastorali, conservati nell'Archivio Diocesano di Vicenza (direttore mons. don Antonio Marangoni) è nel 1771; essa infatti, nel 1782, non viene più nominata. Il degrado continuò fino all'inizio dell'Ottocento, allorché intervenne il Vescovo Marco Zaguri il quale, scrive mons. Castegnaro. "informato che la Chiesa era abbandonata e desolata, senza altari, senza finestre, senza porte, fatta ricovero di transeunti e fors'anche di ladri, con decreto 31 agosto 1804, ne intimava all'Arciprete o la iattazione o la demolizione. L'Ufficio di Sanità di Vicenza, con lettera del 21 maggio 1805, ne autorizzava la demolizione, ma nel 1806 essa era ancora in piedi..."

Alcuni rappresentanti del Comune avrebbero voluto sconsecrarla per destinarla ad altri usi, ma l'Autorità Ecclesiastica non era d'accordo. Alla fine, nel 1807, venne quasi completamente demolita, tanto è vero che nel "Sommarione" (cioè Registro dei "Possessori") del Catasto Napoleonico del 1811, al numero di mappa 1009 in Contrà del Castellaro, troviamo che la chiesa di S. Giacomo, appartenente al "Comune di San Pietro Engù", era una "chiesa dirrocata". (Archivio di Stato di Venezia, Catasto Napoleonico, Sommarione n° 800)

Alla pagina seguente:
La Contrà del Castellaro e la Chiesa di S. Giacomo in una bella mappa a colori del 14 settembre 1715, disegnata dal "publico perito" vicentino Francesco Muttoni, tratta dall'originale del 1682 del "perito ordinario" Iseppo Cuman (su gentile concessione di Luigi Meneghetti)



Que motta di Mano in' una Chianca
 Michante su quale li Sigⁿⁱ Conti
 Barbarani irrigano li loro Pradi li
 giorni festivi con l'acqua del Cireson.

Chianca de SSⁿⁱ Conti Barbarani usata
 per irrigatione de loro Pradi
 ne' giorni festivi.

Altra Chianca usata per irrigatione de Pradi
 del Sig^{no} Silvio Capra et altri contorni ne i
 giorni festivi.

Borca con la quale viene estrata
 l'acqua del Cireson per irrigatione
 de Pradi delli Sigⁿⁱ Conti Barbarani
 et altri giorni festivi.

Tutte le Fontane di Rosso delineate
 e Dissegnate al presente capi-
 tano nel Cireson e servono alli
 Molini delli SSⁿⁱ Supplicanti.

VILLA DI S.
 PIETRO IN G.V.

Molini di B. Roole delli
 Sigⁿⁱ Conti Barbarani.

Lr

Scala di Periche Duecento
 Vicentine



Sci 17 Feb. 1715. in Vicenza
 Copia di una parte del Disegno formato di D. Jacopo Coman
 Pento ordinato del Mag^{no} M^o e C^o de Beni Inculti in Virtù
 del Mandato del S^o M^o Marco de' Bi et formato in Venetia li
 4 Feb. 1708. Costato come sta e piace dal S^o Disegno
 da Me Fran^{co} Martini Pento di questa Città di Vicenza
 questo giorno nel 17 Feb. 1715.
 Co. de' Beni Inculti & Mare propria.

Causano 20. giugno 1715
 Peto in G.V. al 27. del mese
 1715

IL RACCONTO

Non ho voce

di Bianca Perosa

La seguo, sempre. Colgo il suo sguardo, il suo corrugare la fronte, il fastidio che esprime quando piove e cerca il cappello di feltro nero per proteggersi i capelli. L'ombrello no, non prova nemmeno a cercarlo.

Eccola, ferma dal benzinaio. Mi rivolge uno sguardo frettoloso, giusto per vedere se il mascarano sia collassato nella palpebra inferiore vista la serie di starnuti con cui ha aperto la giornata.

- Come va signora? Tutto bene vero?
- Sì bene grazie.

Come si fa a fare una domanda con la risposta inclusa, mi chiedo... e poi chi sei tu, non sai nemmeno dove abita o quanti anni ha. Per te è solo una cliente abituale che vedi regolarmente tutti i lunedì mattina, 7.30/7.40 al massimo. A volte anche il venerdì sera poco prima della chiusura della pompa di benzina, se ha programmato qualche gita per il weekend.

Io invece la conosco bene, conosco i suoi tragitti, le sue abitudini. Mi sono fatto l'idea che sia spesso triste, che una nube tormentosa di pensieri la segua senza tregua. Quando accende la radio ascolta perlopiù il giornale radio, a volte qualche canzone. Ho capito che non ama il rock ma preferisce il vecchio repertorio della canzone italiana, anni '60. Quando mette un CD di solito è De Andrè, ormai conosco a memoria la Storia di Marinella, Bocca di Rosa, la Guerra di Piero, il Testamento. Canticchia a bassa voce. Vorrei farlo anch'io ma non ho voce.

"Sì bene grazie" – senza neanche una virgola nella voce che stacchi quel "grazie". Invece va proprio di merda. L'ho sentita litigare con Fabio, parole grosse, un rinfacciarsi a vicenda rancori passati e mai sopiti. L'ho vista poi controllare quelle due rughe verticali sulla fronte, proprio quelle sopra il naso. Ad ogni arrabbiatura sembrano diventare più profonde, come a voler incidere sulla pelle le parole sgradevoli che entrano nelle orecchie o

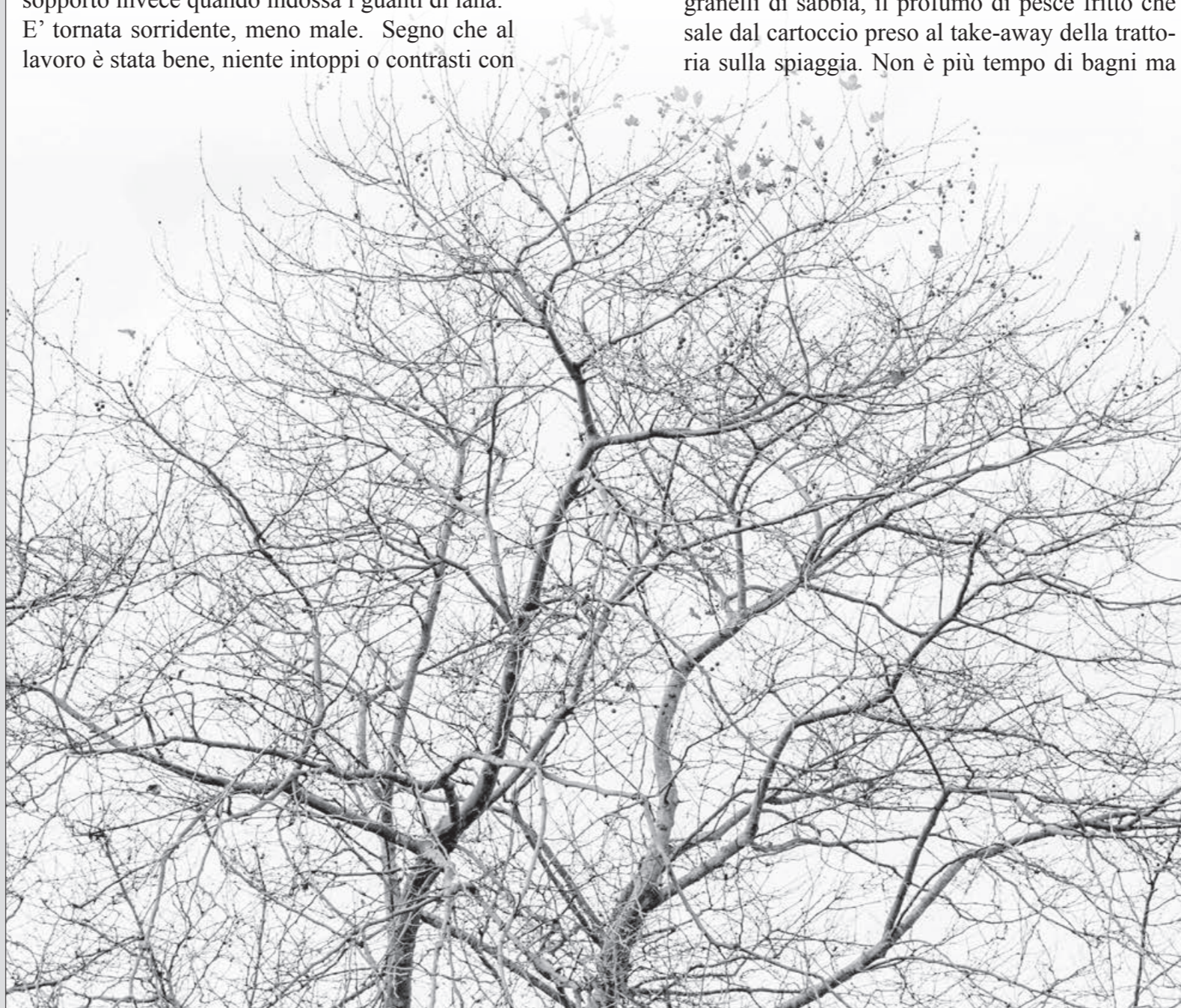
escono dalla bocca.

Ricordo di averti sentita ansimare con lui nel sedile posteriore con le luci dell'abitacolo spente, e dirgli: - Dai, fermati, qualcuno può vederci. Non ho voce, ma so cogliere tutte le sfumature della tua voce. Del resto sono dieci anni che ti seguono ovunque mi porti.

Adesso andiamo in ufficio, la aspetterò paziente. So aspettare io, sotto la pioggia, sotto il sole, nella nebbia invernale. So aspettare al caldo e al freddo anche se detesto essere lasciato d'estate sotto il sole cocente. So aspettare io. Aspettare la sua voce, un'occhiata distratta. A volte la sua mano mi accarezza, il suo sguardo controlla che nessuno mi sia passato così vicino da mettermi in pericolo. Mi fa tenerezza la sua mano nuda, non sopporto invece quando indossa i guanti di lana. E' tornata sorridente, meno male. Segno che al lavoro è stata bene, niente intoppi o contrasti con

i colleghi. A volte si sfoga durante la guida, tanto nessuno mi può sentire, pensa. C'è quel capo che continua ad incalzarla con lavori sempre più complessi. O forse le ha fatto delle avances. Di certo non può confidarlo a me. Però se telefona a Silvia magari riesco a capire qualcosa di più. Non sopporto quando torna con gli occhi tristi, l'aria depressa, le labbra contratte. La sento chiamare al telefono. Con il blue-tooth la voce è meno chiara ma, anche se qualche parola mi sfugge, riesco a capire il nodo della conversazione. Credo parli con Silvia, anzi ne sono sicuro.

Andremo al mare questo weekend, il mare del tardo autunno. Adoro la luce delle giornate limpide di fine ottobre, l'odore della salsedine che si insinua attraverso i finestrini aperti. Mi piacciono le raffiche di vento che trasportano minuscoli granelli di sabbia, il profumo di pesce fritto che sale dal cartoccio preso al take-away della trattoria sulla spiaggia. Non è più tempo di bagni ma



la spiaggia invoglia a lunghe passeggiate a piedi nudi sul bagnasciuga. A cercare le conchiglie che adesso i bambini non raccolgono più.

Ho un ricordo bellissimo dell'inverno scorso quando hai portato la nonna in montagna per ciaspolare sulla neve. Lei non voleva, temeva di cadere, non lo aveva fatto nemmeno in gioventù. Dopo i primi tentennamenti sei riuscita a calzarle le ciaspole e a farla camminare sulla neve fresca che scintillava al sole. Ho sentito al ritorno il suo racconto entusiastico della giornata. "Quanto erano buoni i canederli del rifugio. Che meraviglia avere una nipote così".

Ripartiamo, si torna a casa. Ma perché prendi questa strada oggi? Ti devi vedere con qualcuno? Deve essere una persona che ancora non conosco. E' un viale alberato, costeggiato da entrambi i lati da grossi platani. Non mi piacciono, temo sempre di finirci addosso, preferisco vedere un fossato in cui la macchina alla peggio può scendere con il muso, qualche ammaccatura, i piedi di chi guida bagnati dall'acqua.

Attenta, quella Citroen rossa ci sta sorpassando...dall'altra parte sta arrivando un furgone dell'UPS...sterza...frena!!!

Sono caduto sulle tue ginocchia, il lunotto infranto si è sgretolato in una ragnatela di cristalli. Ti vedo accasciata sul volante, i capelli scomposti. Un botto tremendo, un sorpasso azzardato...

Ora non posso vedere i tuoi occhi ma solo il naso e la bocca. Mi stai sgocciolando addosso il sangue che ti esce dal naso, stilla dopo stilla.

Non mi ero ancora accorto di quella tua lieve ruga sul lato sinistro della bocca. Di solito inquadravo gli occhi e la fronte. Tranne quella volta che ti sei ripassata il rossetto (ricordo benissimo: arancio corallo). Quando vedevo la tua fronte corrugata avrei voluto frugare nei tuoi pensieri, renderti più lievi le pene che ti affliggevano. Ma non ho voce, posso solo restituire un'immagine, strappare una luce dagli occhi, accendere un sorriso oppure un moto di stizza. E dover sempre restare fermo, sempre immobile, solo a guardare ...

Adesso che ti posso osservare da sotto il mento colgo per la prima volta quella ruga sottile a lato della bocca. Sì, sapevi anche sorridere!



Vivere il parco

di Annamaria Freato

Molto spesso, spostandomi per il paese, passo per il Parco della Ceresina che mi sorprende ogni volta per la sua estensione e le sue magnifiche piante.

Considero questo parco un grande valore per il paese sia dal punto di vista biologico, considerando l'apporto di ossigeno che ci fornisce, sia dal punto di vista ambientale-paesaggistico per le grandi alberature presenti.

Mi chiedo spesso se questo parco sia conosciuto, ci si ricordi della sua realizzazione e delle sue alterne vicende.

Prima del 1995 questo spazio era una semplice area verde priva di alcun disegno, con alberature estemporanee e una siepe di acacie e di arbusti infestanti lungo il corso della Ceresina.

A partire dal 1995 e per ben tre anni l'amministrazione comunale, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo, ha deciso di affidare ad un esperto agronomo il compito di studiare un progetto di valorizzazione.

Tutta la scuola e tutti gli alunni si sono impegnati anno dopo anno a realizzare gli elementi portanti di questo progetto: la siepe mista, le alberature con piante autoctone, la piantata, il viale... La piantata, ad esempio, era un aspetto caratteristico della nostra zona ora quasi completamente scomparsa con l'agricoltura estensiva. Il valore didattico di questo impianto era quindi sia botanico che storico. Si è partiti con la creazione di una siepe mista di essenze autoctone, con bacche, adatte agli uccelli e alla loro



nidificazione. Comunque la realizzazione di questi elementi aveva una grande valenza didattica per le conoscenze degli alunni e per l'esperienza stessa che permetteva di vivere.

Mai come in quegli anni, i fortunati alunni hanno potuto vivere

LA FESTA DEGLI ALBERI

nel senso più autentico del termine, piantando con le loro mani un bosco di 1480 piante. Sono seguiti poi molti anni in cui questo luogo è rimasto chiuso e inutilizzato fino a che, su pressante richiesta degli abitanti del circondario, il parco è stato riaperto e reso fruibile grazie ad una pista pedonale-ciclabile.

E siamo ai nostri giorni, la pista che collega le due parti del paese c'è ed è molto apprezzata perché permette di raggiungere le scuole e gli impianti sportivi in sicurezza ma, considerando le molteplici valenze di questo luogo, risulta un po' "svalutato". Personalmente ritengo che ampliando semplicemente il percorso nell'area adesso inaccessibile e arricchendola con l'arredo urbano adeguato se ne migliorerebbe la fruibilità. Rimane compito della cittadinanza, della scuola, delle associazioni sportive o delle altre associazioni, far emergere le potenzialità di questo parco. La crescente attenzione ai temi

ambientali porta ciascuna amministrazione locale a valorizzare i propri luoghi di interesse: il fiume e suoi argini, le risorgive, le sedi delle ex ferrovie, un lago... tutto ciò che permette ai cittadini di godere del proprio ambiente. Il nostro paese ha, oltre a pregevoli opere architettoniche, ai numerosi corsi d'acqua, ai prati stabili, alle risorgive... anche un parco centrale che per ora è solo un luogo di transito ma ha tutte le potenzialità per diventare un centro di interesse se adeguatamente valorizzato.





Caro diario immaginario

Marzo 2021

Oggi sono venuta a cercarti per dialogare un po' con te. Domanda : " E' possibile dare una risposta a tutto ciò che stiamo vivendo in questo periodo di Pandemia Covid 19?"

Un nome, "Covid 19", che Tu ed io, caro diario, non conoscevamo, nonostante la nostra amicizia ed il nostro dialogo, siano degli anni 1946 - '47. Ti ricordi, caro amico, le nostre prime confidenze! Erano tutte cose belle che giorno dopo giorno andavamo scoprendo.

In primavera, come lo è oggi, andavamo nei prati a guardare le margherite che sbocciavano ed io ne raccoglievo una piccola quantità per farmi gli anelli su ogni dito delle mani, tre margherite le appiccicavo sulla forcina in testa, e poi non poteva mancare la collana, abbastanza lunga per completare i monili poco costosi, ma che mi davano una voglia di mostrarmi a qualcuno e sentirmi dire: "Ma come stai bene! Hai fatto tutto da sola?"

E ancora, caro diario, voglio ricordarti di quando, sempre in primavera, con l'arrivo delle rondini, mi mettevo seduta sotto al portico, su una sedia a cui il papà aveva accorciato le quattro gambe, per farmi stare seduta bene e aspettavo buona buona, senza spaventare la coppia di rondini che ritornavano a vedere come era il nido, costruito l'anno precedente con tanto sacrificio e abilità. Qualche cosa trovavano sempre da riparare, dopo la prima ispezione data da un membro della coppia, poi tutti e due assieme prendevano le decisioni giuste sugli interventi necessari per dare sicurezza alla nuova famigliola che avevano intenzione di formare. Un filo di ferro teso da un pilastro in cemento ad un palo che sosteneva una grande vite, dava alla coppia la possibilità di

fermarsi e controllare se tutto era tranquillo. Sopra questo filo di ferro, dal mio punto di osservazione, ho potuto vedere anche il loro corteggiamento ed il loro innamoramento, seguito da tanti saltelli da destra a sinistra e viceversa, per finire poi in un abbraccio amoroso che legava queste due creature per tutta la vita.

Piano piano veniva il tempo della deposizione delle uova e poi la cova. In questo compito si alternavano un po' per ciascuno. Finalmente arrivava la schiusa tanto attesa dai due protagonisti. Anche a ciò in parte ho potuto essere presente, ma dovevo stare quasi immobile per non disturbare queste creature che stavano per diventare genitori. I loro movimenti erano delicatissimi nell'aiutare il rondinino a liberarsi dal guscio e uscire fuori al sicuro, perché a proteggerlo da qualche caduta inaspettata c'era la presenza sollecita di un genitore. Per ogni rondinino venuto alla luce, restava il compito di sistemarlo il più nascosto possibile, sotto qualche piuma che i genitori si strappavano dal loro corpo per tenerlo al calduccio. Ora per papà e mamma incominciava il periodo più laborioso. I genitori masticavano i primi bocconcini, poi si aggrappavano con le zampe sul nido e con un richiamo con cui solo loro sapevano farsi capire, gli dicevano: "Svegliatevi ... è l'ora della pappa". I piccolini aprivano il becco e venivano nutriti con le sostanze giuste per la loro crescita. A questo punto il genitore di turno faceva pulizia degli escrementi dei piccoli nel loro nido e se qualcuno della nidata sentiva il bisogno di espellere le feci, girava il sedere verso il genitore; quest'ultimo, pronto, prendeva l'escremento e lo portava via senza fare smorfie. Piano piano vedevo crescere questi rondinini, guidati sempre dall'esperienza dei loro genitori. Queste, caro diario, sono le cose belle che mi piace ricordare con te. Sei d'accordo?

Bertilla Valente in Donà

Le mani

Quanto sono preziose le nostre mani!

Lo sono dal momento che veniamo, facendone parte, ad occupare uno spazio in questo mondo così bello e ben preparato, dove troviamo subito chi si prende cura di noi, proteggendoci, alimentandoci, curandoci e soprattutto regalandoci senza prezzo calore umano e tanto, tanto amore.

Le nostre manine sembrano guidate dalla simbiosi ricevuta nel grembo della nostra mamma. Appena usciamo da quella culla che ci ha nutriti per nove mesi, per istinto, le manine cercano il seno materno; la bocca, gesticolando un po', si attacca al capezzolo e succhiando il latte materno, una manina, quella in posizione giusta, continua ad accarezzare questo biberon naturale, ricco di tutti gli ingredienti completi per la crescita e lo sviluppo della nuova creatura.

Il tempo passa, incominciano ad arrivare i primi giocattolini e quelle manine che non sono ancora capaci di prenderne uno, si agitano e con loro anche le gambette. Tutto il corpo sembra molleggiato, ma è ancora prestino perché il cervello del neonato, possa guidare le manine ed insieme prendere l'oggetto-giocattolo e, con tanta naturalezza, portarlo alla bocca.

La bocca per un neonato è come un raccoglitore, tutto quello che con fatica riesce a prendere, lo porta in quella direzione. Giorno dopo giorno le manine acquistano sicurezza fino ad essere autonome nell'imboccarsi, prendere oggetti, imitando il più possibile le persone adulte che lo aiutano a crescere. Arriva il tempo della scuola, queste meravigliose



compagne devono imparare a tenere bene la penna, i colori e tutto ciò che serve all'alunno per salire la scala, dal primo gradino fino alla meta desiderata. Senza stancarsi, perché c'è un proverbio che dice: "Chi si ferma è perduto". D'ora in poi chiamiamole "mani" perché sono adulte e

perciò devono essere consapevoli del servizio che stanno facendo.

Devono dare il buon esempio ad altre mani che, in varie occasioni, hanno avuto modo di imparare e far capire che la mano chiusa è un po' egoista, mentre la mano aperta condivide con il prossimo.

Siamo tutti abituati ad usarle in vari modi, ogni momento della nostra vita. In questo periodo di pandemia, a lavarle e disinfettarle continuamente, ma forse non abbiamo mai pensato di ringraziare Chi ... ce le ha donate!

Non è mai troppo tardi!

Bertilla Valente in Donà

MANI

di Bertilla Valente in Donà

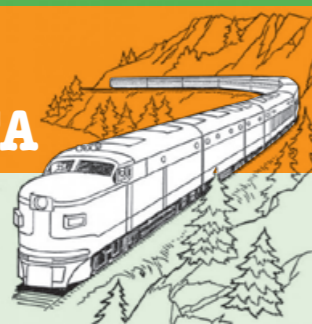
Mani grandi, mani piccole, mani laboriose, mani pigre, mani curate e mani apprezzate, mani forti, mani callose, manine di velluto, mani rugose, mani generose e mani egoiste.

E' frutto della nostra intelligenza usare le mani, non a pugno chiuso, ma aperte ai bisogni di chi ci chiede il nostro aiuto.



IL TRENO DELLA VITA

di Natalina Valente



Il biglietto per il treno della mia vita me lo hanno regalato i miei genitori mettendomi al mondo. Come ho aperto gli occhi e fatta la prima poppata, il convoglio si è messo in moto ed è partito. Della mia infanzia ho solo qualche flash. I primi ricordi che cominciano ad affiorare nella mia mente sono quelli delle Elementari che ho sempre frequentato volentieri. Mi piaceva tutto della scuola. Fare i compiti, leggere, imparare le poesie e fare di conto. Mi piaceva anche stare con le mie compagne e giocare con loro. Durante il mio viaggiare, nelle fermate alle varie stazioni, sono salite nel mio treno tante persone che mi hanno voluto bene, mi hanno insegnato a voler bene, mi hanno teso una mano aiutandomi a crescere e di conseguenza a vivere bene, con il loro esempio e i loro consigli.



Adolescente, dai finestrini del mio treno, ho cominciato a conoscere le varie realtà della vita e, accompagnata dallo sferragliare delle ruote del treno sulle rotaie, ho incominciato a meditare e a pensare con la mia testa, a fare le mie scelte cercando di essere positiva e non lasciarmi influenzare dalla negatività che mi circondava. Così ho goduto di bei panorami fatti di amicizia e buoni rapporti. Ho contemplato l'amore vero dei miei genitori. Ho ammirato il sorgere del sole e i suoi tramonti. Ho gustato la bellezza e la varietà dei fiori. Mi sono commossa davanti ad un neonato e al suo sbocciare. Da grande, un giorno, il mio treno si è fermato in una stazione di montagna, per rispettare un cambio di binario. Sono scesa e, sotto una bella ed abbondante nevicata, ho incontrato il compagno della mia vita. Ci siamo parlati e ci siamo capiti. Lui è salito con me a bordo del treno e ci siamo sposati; abbiamo fatto famiglia e costruito la nostra casa. Dopo qualche tempo sono arrivate le nostre figlie. Questo è stato il regalo più bello che la vita ci potesse fare. Le abbiamo cresciute. Insieme abbiamo assistito al loro approccio alla vita. Abbiamo gioito delle prime parole pronunciate; le abbiamo sorrette nei loro primi passi. L'arrivo dei nostri nipoti è stata una cosa stupenda e unica. L'amore che abbiamo provato per loro è stato libero da compromessi di educazione. Li abbiamo coccolati ed anche viziati. Hanno scorrazzato per tanto tempo nel nostro scompartimento; hanno sostato più volte nel nostro vagone ristorante. Nei vari parchi giochi che abbiamo incontrato siamo scesi e abbiamo giocato con loro. Insomma li abbiamo aiutati a crescere. Io e mio marito abbiamo viaggiato insieme per cinquant'anni, attraversato fiumi e valli, in occasione di gite e di campeggi. Con stupore abbiamo ammirato la maestosità delle montagne e condiviso pranzi e passeggiate con gli amici. Abbiamo assaporato momenti di calma e di serenità; attraversato prati verdi e goduto di cieli soleggiati, ristorandoci al fresco di boschi e cascate. In quei momenti abbiamo riposato nel nostro vagone letto e fatto sonni tranquilli. Questi erano i tempi di "bonaccia", di buona salute e pace del cuore. Il nostro andare è stato disturbato a volte da qualche nuvolone nero; abbiamo percorso qualche tratto di galleria umida e poco illuminata.



Abbiamo superato la pericolosità di qualche passaggio a livello incustodito. Questi erano i tempi della malattia e della prova. Insieme li abbiamo superati.

E' già passato un anno da quando Antonio ha lasciato il mio treno. Ora sono tornata a viaggiare da sola. Il posto lasciato vuoto nello scompartimento si percepisce sempre di più, però ringrazio Dio degli anni vissuti insieme e delle cose realizzate.

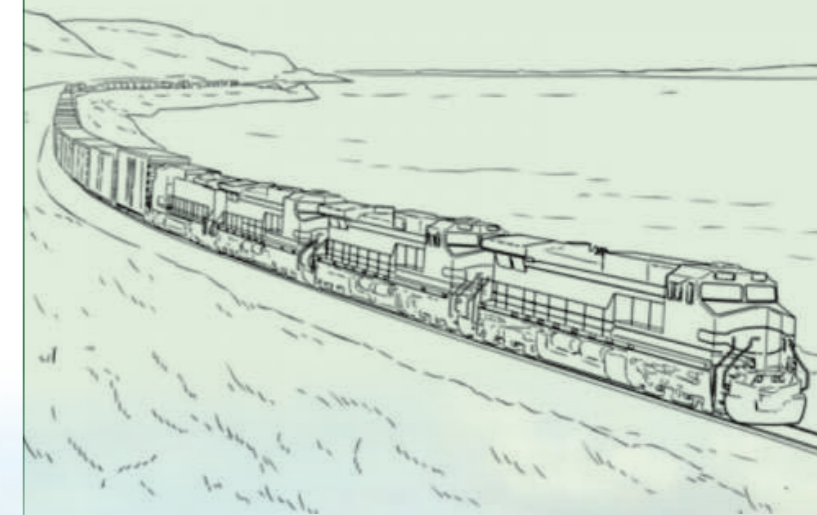
Il viaggio della mia vita è sempre stato costellato dalla presenza costante di amiche che mi hanno aiutato, consolato, fatto compagnia. Insieme abbiamo pregato e fatto tanti lavoretti che continuiamo ancora a fare.

Le rotaie dove ha corso il mio treno sono state speciali: quelle della fede. Essa è stata la chiave delle mie scelte e del mio stile di vita.

Negli anni ho imparato ad apprezzare la vita, nei suoi vari aspetti ed anche le persone che ho incontrato. Da tutte ho imparato qualcosa, specie dalle più umili.

Rimpianti? Uno in particolare: non aver potuto studiare di più.

Auguro ai ragazzi di poter vivere la scuola come una palestra, dove gli allenamenti servono per affrontare e catturare la vita; per viaggiare più consapevolmente nel loro treno.





I principi di mio papà

Mio papà : Giuseppe Vanzan, classe 1918, titolo di studio Seconda elementare, – conosciuto con il nome di Bepo Danea. Negli anni passati era consuetudine dare un soprannome e il nostro era appunto “Danea”, soprannome che mi ha accompagnato fino a poco tempo fa, quando i vecchi del paese mi dicevano “Ah, ti sì el toso de Bepo Danea”, e nonostante i suoi difetti (che i figli purtroppo notano sempre nei genitori) io sono sempre stato orgoglioso di mio papà, un papà che ci ha lasciati troppo presto.

Lui che con la sua Seconda elementare era capace di scriverti una lunga lettera in 5 minuti, magari banale ma simpatica e coinvolgente, lui che con il suo pezzo di matita sempre a portata di mano sapeva fare i conti con tanto di prova del nove.

Tutto questo lo aveva imparato vivendo e sopravvivendo perché la sua vita non è mai stata facile. A quei tempi la vita era dura per tutti e ancor di più per chi era povero come lui.

Quando morì a noi, sei figli, non lasciò ricchezze o capitali da dividerci ma ci ha lasciato il suo amore e i suoi principi che non si scordava mai di ripeterci e dei quali ho sempre cercato di far tesoro.

Non criticare mai i difetti degli altri.

Credere nelle cose che si fanno.

Usare bene le parole, non iniziare mai una discussione con la frase “...questione di principio” perché purtroppo con la frase “una questione di principio...” spesso e volentieri si rischia di essere sopraffatti dall’orgoglio e si finisce per intestardirsi e trasformare piccole discussioni in grossi problemi e insanabili ferite.

E a proposito di “questione di principio” mi viene alla memoria un ricordo di qualche tempo fa.

Stavano facendo dei lavori nel ponte di Tezze e si transitava a senso unico alternato, io ero là fermo al semaforo rosso col mio furgone e mio nipote . Nel frattempo si era formata una lunga colonna dietro di noi. Allo scattare del verde partimmo, ma alla fine del ponte un’auto di grossa cilindrata aveva a sua volta imboccato la strettoia e ci bloccava il passag-

gio. Il giovane pilota invece di indietreggiare scese piuttosto seccato e ci disse che eravamo passati col rosso e che dovevamo fare tutti retromarcia, al che le macchine dietro di noi, bloccate nuovamente, cominciarono a suonare, qualcuno scendeva a controllare. A quel punto mi ricordai dei consigli di mio papà: “Non mettere mai la questione di principio davanti ad una discussione”... Fatto sta che chiesi scusa, asserendo che forse non avevo visto bene il semaforo; questo “povero” giovane, ringalluzzito dalle mie scuse, voltandosi fiero verso la sua compagna disse che vista la situazione si poteva anche spostare, quindi indietreggiò e permise alla lunga colonna di auto di passare.

Oltrepassato il ponte subii il rimprovero di mio nipote che non capiva perché avessi chiesto scusa a quel tipo, considerato che avevamo ragione noi, che stavamo transitando con il semaforo verde. Tentai di spiegare le mie ragioni ma naturalmente non lo soddisfeci, così come non soddisfeci alcuni automobilisti della lunga colonna che avvicinatasi un po’ più avanti mi chiesero cosa fosse successo.

Anche loro non erano d’accordo, anzi suggerirono che bisognava buttarlo giù dal ponte un personaggio simile, ma al di là che era molto più giovane e robusto, se non mi fossi scusato, per questione di principio, oltre che di ragione, saremmo ancora là sul ponte a litigare.

Col tempo ho imparato che non è sempre una questione di principio, in realtà è una questione di orgoglio. L’orgoglio e la testardaggine non ci permettono di trovare altre soluzioni, la vita può anche essere piena di problemi ma ci sono anche (spesso) le soluzioni, basta volerlo e poi come ripeto ai miei nipoti, che ogni tanto mi raccontano le loro piccole e grandi disavventure, dico di non avere la convinzione di essere migliori o di poter giudicare, spesso le delusioni nascono proprio dall’essere troppo sicuri, sempre convinti di essere un gradino al di sopra degli altri e invece sono l’umiltà e l’onestà a rendere grandi le persone.

Gianfranco Vanzan

Le motte

di Sergio Neddi

Non so a voi ma a me da ragazzino il termine motta faceva pensare all’omonima azienda dolciaria produttrice di panettoni, anche perché conoscevo solo questa. L’azienda però è stata fondata nel 1919 a Milano da Angelo Motta, quindi non c’entra con le motte, quelle vere. Bene – direte voi – ma cosa sono le motte? A suo tempo me lo chiedevo anch’io in quanto ci sono diverse località con la parola motta che compare nel nome, ad esempio Motta di Costabissara, sede di una battaglia che ebbe luogo il 7 ottobre 1513 tra le forze della Repubblica di Venezia e della Spagna oppure Motta di Livenza. Ma anche altri termini usati nei toponimi si riferiscono alle motte. Oltre a motta infatti troviamo: mottarella, mottinello, monticello (come Monticello Conte Otto), motton, muttiron, montagnoea, montagnola, castelliere, castellaro (come il Castellaro di San Pietro in Gu), tumulo, grumolo (ad esempio Grumolo delle Abbadesse). Per questa ricerca mi sono basato principalmente, ma non solo, sul libretto: “Il fenomeno delle motte nella pianura centro-settentrionale del Veneto – un primo inquadramento” pubblicato nell’aprile 2011, giusto 10 anni fa.

Qui finalmente scopriamo cosa sono: si tratta di mucchi di terra, generalmente di forma tondeggianti, a volte poco visibili oppure visibili solo da una vista aerea o satellitare. Le motte però sono molto diffuse nel Veneto, anche se spesso sconosciute. Poche di esse hanno lasciato traccia nel nome delle località, come le summenzionate Motta di Costabissara e Motta di Livenza, ma altre compaiono invece nei nomi di contrade, vie, zone. Si tratta di luoghi caratterizzati (se non cancellati completamente in tempi recenti) da arginazioni e terrapieni, piccole alture artificiali, confinamenti rotondeggianti, sensibili degradamenti sul fondo naturale delle coltivazioni. Spesso sono collocati in aperta campagna o comunque fuori dai centri abitati.

Le attività di ricerca archeologica hanno generalmente rivelato una datazione alla tarda Età del Bronzo (1600-1200 a. C.). L’illustre studioso di toponomastica Dante Olivieri definiva così una

motta: «nel Veneto è detta motta ogni piccola altura su cui sorge o sorgeva un castello.» Basandosi su questa definizione l’artista-falegname Mario Favaro si è messo alla ricerca dell’esatto luogo su cui sorgeva il castello di Scorzè, distrutto nel XIV sec. da Ezzelino III da Romano. Nelle sue ricerche ha notato che nella zona di Scorzè (il suo paese) diverse località erano definite come motta: a Martellago, a Gardigiano di Scorzè, a Moniego di Noale. Dopo aver identificato in base a vari indizi il probabile sito del castello di Scorzè ed alcune motte ha scoperto, riportandone le posizioni in una mappa, dei particolari allineamenti ed equidistanze.

Tali intuizioni sono rimaste in un cassetto della sua falegnameria fino al 2006 quando, in occasione della costruzione del passante autostradale di Mestre, un’opera complementare al passante prevedeva lo spianamento completo della Motta Buffetto a Gardigiano di Scorzè. Il proprietario della motta, allarmato, si è rivolto a Mario, che a sua volta ha provveduto a coinvolgere lo scrittore Nicola Bergamo ed i due archeologi Simone Deola e Simone Pedron: la battaglia per la motta è stata vinta ed assieme ad essa è stato recuperato e salvato anche il lavoro di Mario, poi implementato con gli strumenti della moderna archeologia. Nelle mani dei due archeologi le intuizioni di Mario sono diventate due tesi di laurea e l’inizio di una nuova ricerca. Ma quante sono le motte? All’interno di un territorio studiato di circa 1500 kmq, ne sono state identificate oltre 130, sono quindi veramente diffuse.

Ovviamente non tutte le motte sono a tutt’oggi conservate: l’urbanizzazione ha spesso causato lo spianamento di molte di esse. E’ interessante notare l’origine del termine “motta”: si tratta dell’italianizzazione di termini arcaici germanici mutuati successivamente dal francese. Se vediamo nelle lingue antiche e moderne d’Europa, abbiamo *mota* (antico provenzale), ad indicare le opere di difesa di un castello; *mote*, (antico francese), per collina, diga, altura munita di un castello; nello spagnolo e nel portoghese *mota* indica una raccolta di terra per chiudere uno stagno, mentre il frisone ha *mot* per deposito di terra, massa di torba, zolla; ed ancora *mott* (bavarese): mucchio di terra paludosa; *motte* (svizzero): semplice mucchio di terra; *moet* (olandese): piccola elevazione che,





congiuntamente al gaelico *mota*, è inteso come monte o collina. Pertanto, nell'uso che in Europa si è fatto della sua radice linguistica, il termine indica un ammasso di terra, montagnola, dove con lo stesso si indicano tutti i siti caratterizzati da "alture artificiali", indipendentemente dalla loro datazione e dalla loro funzione. Ci sono tre tipologie di motte: a **tumulo**, a **castelliere** e la **motta castrale**. La

motta a tumulo generalmente è una collinetta dai pendii poco inclinati ad andatura regolare, probabilmente realizzata per coprire la sepoltura di un personaggio eminente. Per **castelliere** si intende un villaggio arginato, di forma varia (tendenzialmente quadrangolare o circolare), la cui datazione va dall'Età del Bronzo Medio in poi (come il Castellaro di San Pietro in Gu). Risulta emblematico il caso delle Motte di Castello di Godego - San Martino di Lupari, costituite da



un **aggere** (un terrapieno difensivo ottenuto ammassando del terreno a sostegno di un muro o di una fortificazione) quasi quadrato di circa 200 metri per lato. Gli scavi hanno messo in luce parte dell'abitato attribuibile al Bronzo Medio (1700-1350 a. C.) e Recente (1350-1200 a. C.). Con **motta castrale** (da *castrum* - accampamento, campo militare, fortilizio, fortezza, piazzaforte, castello) si indica una

struttura composita documentata a partire dal periodo alto-medievale, caratteristica del popolo normanno e successivamente adottata anche in altre aree. E' il precursore dei castelli arrivati fino a noi. Vi possiamo ritrovare la presenza esclusiva di una motta sulla quale si impostava una torre o comunque un edificio che dominava il territorio circostante per avvistamento e difesa, oppure l'associazione di questa con un'area, densa di edifici, delimitata e protetta da un terrapieno



comunemente definito corte bassa (in ambito inglese *motte and bailey*). Spesso rinvenimenti di terrecotte databili all'Età del Bronzo o in ogni caso ad epoche precedenti a quella medievale indicano un'origine più antica. Nel territorio veneto il caso più eclatante è quello rappresentato dal sito di Castelminio di Resana (TV). Interessanti sono anche i casi di allineamenti e distanze tra le varie motte, spesso con misure di circa 7,8 km: il Castellaro di San Pietro in Gu dista dalla Motta di Monticello Conte Otto proprio 7,8 km ed è sulla stessa linea del centro di Cittadella (che a suo tempo consisteva in un castelliere protostorico dell'età del bronzo).

La distanza in questo caso è leggermente maggiore. La distanza di 7,8 km la troviamo anche in altri allineamenti: la motta di Vicenza e quella di Quinto Vicentino hanno questa distanza che si ripete fino a raggiungere il Montiron di Grantorto. I tre siti sono tra l'altro perfettamente allineati. Probabilmente queste distanze non sono casuali ma previste per un controllo capillare del territorio o più semplicemente perché le misure comprese tra 7,8 e 5,3 km corrispondono in linea di massima alle distanze medie degli abitati di pianura di quell'epoca.

Antiche saghe e leggende ci danno un'idea delle storie delle motte. Le spiegazioni più comuni sull'origine ed il significato di una motta, trovate dal lavoro di ricerca, sono le seguenti:

- un'opera mirabile e misteriosa voluta da un conte o da un proprietario terriero;
- il nascondiglio di oggetti favolosi, come la *graspa d'oro* o il *bastone del vescovo*, oppure di qualche tesoro antico;
- una ghiacciaia al servizio di qualche villa o comunità;

- una sepoltura improvvisata in tempo di guerra;
- un luogo di incontri di streghe;
- una manifestazione diabolica, come per esempio un corno del diavolo che spunta dalle viscere della terra.

Come ben si vede, gli elementi strutturali ricorrenti sono i seguenti:

- la presenza di un personaggio significativo, oppure legato al soprannaturale come le streghe o il diavolo;
- il rapporto con la morte e l'aldilà (sepoltura, streghe e diavolo) e il freddo (ghiacciaia) della tomba;
- una connessione tra fama e guerra (sepulture di guerrieri);
- l'idea che il luogo sia cavo (tomba, ghiacciaia, nascondiglio, corno);
- che contenga qualcosa di carico di potere (bastone del vescovo, corno del diavolo), o comunque prezioso o ambito (tesoro, graspa d'oro, cioè un erpice d'oro, la ghiacciaia in cui sono conservati alimenti e vini in abbondanza). Si collega anche all'idea di deporre oggetti preziosi in ripostigli sottoterra o di affondarli in torbiere e fiumi, tutti luoghi legati all'Aldilà.

In conclusione vediamo come le tradizioni orali conservano in modo notevole l'idea che la motta sia un elemento del paesaggio sacro connesso alle antiche cosmologie dell'Età del Bronzo e preservano ottimamente il complesso culturale che lega la sepoltura eroica che la motta custodisce con l'abbondanza dei beni e la fertilità della terra e dei suoi abitanti.

Ghe jera na volta ... el contadin

di Pietro Giorgio Meneghetti

Non finisco mai di stupirmi nel vedere la velocità dei cambiamenti, di una meccanizzazione agricola sempre più potente e direi quasi aggressiva. Sulla strada di campagna di fianco a casa mia, passa spesso Mattia: è un ragazzo sveglio, pieno di energia, piccolo di statura, tanto che, seduto sul sedile del suo enorme trattore, quasi sparisce. Sembra un trattore telecomandato.

Ebbene, questa mattina, appena uscito di casa, lo vedo passare con il suo grande trattore con attaccate due barre rotanti per tagliare l'erba con una larghezza di taglio di 6 metri: un vero mostro! Entra sul prato, appoggia le due rotanti a terra e parte ad una velocità impressionante. Io ammirato lo guardo; ho appena fatto in tempo a mangiare un panino e bere un goccio di vino che Mattia ha già tagliato un intero campo. Ecco che allora, con la memoria, mi rivedo bambino e ragazzo durante la Seconda guerra mondiale e gli anni successivi. Toni amava raccontare che lui con la falce riusciva (pensate!) a tagliare in sole sei ore un campo padovano di 3862 metri quadri. Si alzava all'alba prestissimo, ancora al chiaro di luna, prendeva con sé la falce, la pietra per affilare la lama, un litro di vino clinto e verso le nove del mattino aveva finito. N.B: riusciva a falciare in sei ore anche facendo qualche pausa, perché ogni tanto trovava qualche nido di allodola o di quaglia, con i piccoli che uscivano dall'uovo affamati, e allora Toni si inteneriva e lasciava intorno al nido un bel ciuffo d'erba, sperando più tardi di poterli vedere e sentire cantare.

Ho fatto una considerazione: tutti e due, sia Mattia che Toni fanno lo stesso mestiere. Toni è stato un contadino autentico, Mattia oggi si può chiamare agricoltore moderno, uomo tecnologico che svolge il suo lavoro saltando su e giù dai trattori, e in tempi ben stabiliti lo trovi in stalla ad osservare e controllare i robot che mungono le vacche al posto suo. Mattia è un imprenditore e per lui contano i numeri, le vacche non hanno più un nome ma un numero, non ha tempo per conoscerle e non vuole



affezionarsi; sono solo macchine da latte.

Invece per i tanti contadini come Toni a quei tempi possedere una piccola stalla significava oltre ad avere latte e formaggio per la famiglia, poter contare anche su una busta paga dalla Cooperativa. Le cooperative in Italia sono nate a fine '800 proprio per merito dei contadini! Il lavoro era faticoso, ma il ritmo tranquillo e sereno; non avevano fretta e trovavano il tempo per gustare le meraviglie di una nuova alba che sorge e lo struggente sentire del giorno che se ne va. In stalla non avevano la mungitrice meccanica, ma le proprie mani: il mungitore si sedeva sullo scanno e con il secchio tra le ginocchia stringeva i capezzoli della mammella e piano piano il secchio si riempiva di latte genuino e profumato di erbe e fiori dei nostri prati incontaminati.

Mi piace pensare che le generazioni del contadino autentico hanno rappresentato per secoli un mestiere antico come il mondo, mestiere dei nostri padri, nonni e dei nostri antenati che con tenacia, con il sudore della fronte e con amore hanno lavorato e trasformato la terra in un giardino, un paradiso terrestre. Grazie a questi contadini l'umanità, da sempre, ha avuto il pane quotidiano. Anche l'uomo tecnologico, Mattia, ci dà il pane quotidiano e molto abbondante, ma ... a quale prezzo? E' vero, il benessere ha cambiato il mondo. Ci ha aiutati nel lavoro, nella scuola, nel curare la nostra salute. Si vive di più ed è stata una grande conquista: ma l'altra metà della medaglia qual è? Non ci siamo accorti che questa corsa a produrre e la frenesia nel consumare sempre di più, ha portato il pianeta Terra a ribellarsi. L'aria è impregnata di sostanze chimiche e di CO2; la casta sorella acqua, sempre più preziosa, scorre accompagnata dalla plastica; la nostra bella e amata terra sta soffrendo minacciata da drastici cambiamenti climatici. Mi dispiace perché rischiamo di autodistruggerci.

Ecco che allora ritorno ai miei tempi, perché anch'io sono un contadino di una volta, e ricordo la mia gioventù. E mi viene nostalgia per quando si andava a scuola a piedi, seguendo i marciapiedi di allora, "i trosi". Erano i sentieri campestri che si inoltravano nei campi, lungo le siepi e i fossi, accorciando di molto la strada. Nel ritorno da scuola incontravo tanti contadini, uomini e donne, che lavoravano il fieno con forca e rastrello: si fermavano e ti davano un saluto semplice e

spontaneo e mi dicevano: “Ciao bocia, come xea a scoea?”. Tornavano al lavoro e intonavano una canzone. Altre volte invece li incontravo seduti sull'erba, all'ombra di un albero o sotto un filare di viti, a consumare il loro pranzo. A quei tempi era un'abitudine rimanere sul campo fino a sera e a mezzogiorno arrivava un familiare, il più delle volte uno dei ragazzi, con la sporta del cibo preparato dalla nonna.

Nel nostro paese di San Pietro in Gu, prettamente agricolo, con tante risorgive e dappertutto prati di un bel verde smeraldo (da fare invidia agli irlandesi) i contadini nelle belle giornate di sole facevano il fieno. Era un alimento unico e perciò importante che mi ricorda per quanti anni anch'io, con il mio papà, Toni, Jjio, Gino e Angela alla sera prima del calar del sole, forca in spalla, entravamo sul prato dove ci aspettavano una cinquantina di file di fieno non ancora secco. Facevamo tanti mucchi affinché non si bagnasse dall'eventuale pioggia perché a quei tempi nessuno ci diceva “Che tempo



fa!” Al mattino si tornava con la forca per aprire i mucchi al sole. Alla domenica invece, anche se era una giornata di sole splendido, i mucchi di fieno non venivano toccati. Non si lavorava perché tutto il tempo era dedicato al Giorno del Signore (S. Messa, funzioni religiose e per noi giovani l'oratorio): e tutti facevano festa!

Era festa quando arrivava la trebbiatrice: quei piccoli grani di frumento erano il frutto di tante attese e speranze ed erano la garanzia di potersi

sedere a tavola con il profumo del pane caldo. Era festa in autunno con l'avvento della vendemmia, con canti che scaturivano da cuori semplici e liberi: dall'uva spremuta si otteneva un buon vino che profumava tutta la casa e si poteva dire come il Carducci:

“... ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor de i vini
l'anime a rallegrar.”

DETTI E AFORISMI

A cura di Giovanni Allegro

Se vuoi arrivare primo cammina da solo,
se vuoi arrivare lontano, cammina insieme ad altri.

Un po' di esperienza vale più di un barile di conoscenza.

Parlare bene non vuol dire essere buoni, fare del bene sì.

Si nasconde una malattia, non si nasconde la morte.

Non c'è un solo giorno, anche domani il sole brillerà.

E' molto più facile saper fare una cosa piuttosto che farla.

La brevità è sorella del talento.

La felicità è un luogo tra il troppo e il troppo poco.

Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo.

Misura sette volte e taglia una volta sola.

Curare il corpo è facile, curare lo spirito è difficile.

Le mani aperte vanno più lontano delle gambe.

Se non trovi pace dentro a te, è inutile cercarla altrove.

Se piove o tira vento, non andare a caccia, perché perdi tempo.

Beato quel corpo de venare morto e de sabo sepolto.

Quando un vecchio muore si brucia una biblioteca.





Il saluto di Mario Rigoni Stern ai transumanti

di Sergio Varini

Ci sono delle abitudini, degli usi, dei riti che si compiono quasi fossero gesti scaramantici. Sarà forse per questo motivo che TARQUINIO MARINI organizza il rilascio del pascolo estivo delle sue vacche sempre di sabato mattina. E quel giorno inizia in ore antelucane, perché per vestire l'intera mandria ci vogliono almeno quattro ore. Ci sono campane, campanacci, bronzine e campanelli da appendere al collo dei singoli capi con apposite cinghie di cuoio, alcune delle quali di pregevole fattura. C'è qualche orpello che farà bella mostra, come fiocchi di lana, nastri colorati e rametti di abete. Questi ornamenti sono posti sulla testa, al collo, tra le corna, sulle code, con scelte ben precise. Bisogna conoscere la singola bestia, tenendo presente se ha già fatto la transumanza, se ha l'attitudine per restare davanti o a chiudere la fila, se è in grado di arrivare alla meta finale avendo memorizzato l'esatto tragitto da percorrere. Questa è una mandria di razza bruno alpina ed anche se non abituata alle lotte per stabilire le regine, come fanno le vacche valdostane, si tratta pur sempre di animali al pascolo che stabiliscono, comunque, la gerarchia di gruppo.

Il mio compito iniziale è quello di precedere tutti portando una vettura giù in VAL D'ASSA ed aspettare che arrivi la mandria. L'ultimo sguardo alla casara dove il fumo del camino sembra salutare tutti e ... via al luogo d'appuntamento, dove ci sono anche altri transumanti che aspettano. E' in quel momento che una vettura proveniente da ASIAGO si ferma. Ne scendono lo scrittore MARIO RIGONI STERN e la sua consorte ANNA. Salutiamo gli illustri viaggiatori ed apprendiamo che stanno andando nelle "VEZZENE", ma vogliono vedere il passaggio del gruppo transumante.

A quell'ora la mandria sicuramente è partita, ma noi non possiamo né vederla né sentirla, perché ci sono dei dossi da superare ed i tornanti iniziali non sono prospicienti la VAL D'ASSA. Poi si

sente un primo suono ovattato e in quel momento lo scrittore mette il dito indice sopra il suo naso per invitarci ad ascoltare in silenzio. Lui è a capo chino e di tanto in tanto tende l'orecchio per percepire anche il più piccolo suono. Ora la melodia pastorale incomincia a sentirsi distintamente, ma viene più o meno filtrata dalla vegetazione boschiva. I suoni sono alti e bassi, a seconda della posizione dei tornanti rispetto alla valle sottostante. Poi i rumori diventano un concerto che una banda non saprebbe imitare. Addirittura sentiamo i muggiti, i cani abbaiare ed i comandi dei "vaccari". Ora inizia a passare la speciale processione accompagnata anche dal rumore degli zoccoli del bestiame che dovrà percorrere una settantina di chilometri. A chiudere la fila c'è TARQUINIO che, come vede i graditi osservatori, si ferma a salutare lo scrittore. I due si conoscono da molto tempo. Scambio di convenevoli, di elogi per una tradizione che si rinnova e lo scrittore che domanda: "Come è andato il tuo raccolto?". Ma è già tempo di partire, perché la mandria si sta allontanando, accompagnata da magici suoni ancestrali. Mi incammino con TARQUINIO e medito sull'insolita domanda dello scrittore. Ha usato la parola raccolto che mi fa pensare alla mietitura del grano e non la domanda diretta per sentire come è andata la resa del formaggio. Solo che la mia riflessione è banale, mentre lo scrittore ha usato quel termine collegandolo ad una precisa considerazione: il lavoro della gente di montagna è sempre accompagnato da grande fatica e al sudore della fronte per guadagnare il pane quotidiano. Ecco la vera domanda: "Sei contento del pane che porti a casa?". Lo sguardo all'indietro mi fa vedere ancora lo scrittore che con la mano rivolge un prolungato saluto ai transumanti. E sicuramente è rimasto lì immobile, ad ascoltare quell'infinita melodia che, allontanandosi, progressivamente svaniva nel nulla.



FORMAGGI DI MONTAGNA

Alcune domande e altrettante risposte

di Sergio Varini



Si parla spesso dei profumi e dei sapori che la montagna trasferisce ai formaggi. Di cosa si tratta?

I francesi direbbero terroir, cioè espressione del territorio, che per il formaggio di montagna significa portarsi in dote le caratteristiche delle razze bovine che hanno prodotto quel latte, che esprime l'aria dove è nato, frutto artigianale delle mani che l'hanno lavorato ed è influenzato dal microclima dove è maturato. Il pascolo montano è ricco di erbe e fiori, inoltre è completato da piante e foglie del sottobosco. Il tutto documentato da ricerche universitarie che assicurano che le bovine possono scegliere tra oltre 70 essenze erbacee, contro le relativamente poche di un prato di pianura. Queste varietà vegetali sono ricche di particolari sostanze dette terpeni, che troviamo poi nel latte e nel formaggio, senza che abbiano subito alcuna modificazione. E questi, se presenti, sono il marchio che caratterizza ogni territorio montano.

Le vacche al pascolo rievocano un'immagine della tradizione veneta.

I consumatori vogliono ancora questo tipo di prodotto?

L'immagine bucolica delle vacche al pascolo è un forte elemento di marketing che il consumatore apprezza e collega alla natura ed al benessere animale. Cosa diversa sono i prodotti di malga, quelli tradizionali e stagionati, apprezzati da un minor numero di consumatori, generalmente adulti. Si tratta, quindi, di prendere atto delle preferenze ed adeguare le produzioni. Oggi il buon latte di montagna, specialmente se lavorato da giovani casari, viene trasformato in una diversificata gamma di prodotti tali da soddisfare i gusti di una nuova e più ampia clientela.

Tecnicamente come si caratterizzano i formaggi prodotti in malga e quali peculiarità hanno?

I formaggi di malga sono prodotti con minori attrezzature tecniche rispetto all'industria e risentono, oltre che della diversità della materia prima, della mano del casaro, che tipizza, più o meno volontariamente, i suoi formaggi. Se trasferiamo casaro e mandria in un diverso alpeggio, cambiano anche i formaggi, perché latte ed ambiente non sono più i medesimi. Non si può pretendere che il caseificio assomigli ad una clinica svizzera ed il malghese deve mantenere le tradizionali lavorazioni a partire dal latte crudo, consentite anche dalle attuali norme sanitarie. Pertanto, in malga si deve sentir parlare di fuoco, latte crudo, caglio, sale ed eventualmente di fermenti lattici preferibilmente autoctoni. Il tutto per continuare la produzione di centinaia di tipologie di formaggi di montagna.

Può fornire qualche consiglio per scegliere nel migliore dei modi i formaggi da mettere in tavola?

Preferire formaggi a latte crudo, nelle loro diverse tipologie e stagionature, meglio se ottenuti con fermenti autoprodotti. La scelta può essere orientata alle produzioni di fattoria, ma anche a quelle di supermercato, dove si possono trovare buoni formaggi. I prodotti DOP, ad esempio, sono garantiti da un disciplinare di produzione e dai controlli costanti sulla filiera. Importante, poi, è accostarli al meglio, preferendo gli abbinamenti con verdure e frutta. Chi vuole può sperimentare abbinamenti con salse e marmellate, consapevoli che queste scelte sono più complicate, ma adatte a soddisfare diverse esigenze gustative. Ricordo le classiche usanze contadine: buon pane, buon formaggio, buon vino, che danno sempre grandi soddisfazioni.



ANGOLO DELLA POESIA

I Veneti

I Veneti
i ama a so tera
che i sia da Jesoeo, Ciosa, Sotomarina,
che i sia da Padova, Vicenza,
o su par e montagne del Grappa, Asiago, o Cortina.
Che i gai un mucio de campi, o de orto on tocateo
xe sempre tirà tuto a fil de rasteo.
Xe gente seria co ghe xe da lavorar,
no i o fa soeo parchè sera ga da rivar.

I Veneti
nei secui passai ghe ga tocà ndar via, i xe 'ndai in Brasie,
no i ga catà gnente, ma lori gavea a voeontà, pico e baie;
gà fatto su paesi e sità
senza desmentegarse de queo che ghe gera sta insegnà.

I Veneti
I ama a fameia, anca se spesso i se manda in mona,
ma i xe quasi tutti vegnesti su in brasso de so nona.
Se e robe no va ben e xe tre paroe e un ... ostion
Ma 'n fondo i o prega anca eori co i se cata su un canton.

I Veneti
na fisarmonica che sona, un giro de valzer
co na mora o na bionda e
ghe piase anca far baraonda!
Na feta de poenta, un toco de formaio,
na feta de saeado, un'ombra de vin,
i fa festa dal pi vecio al pi picinin!

Mariangela Silvello

Il randagio

Verso il calar della sera,
quando il tramonto urla al sole
che non se ne vada a chiudere la porta al giorno,
cammino verso casa e ti vedo...
Tu, solitario gatto randagio che arrivi dai campi,
attraversi la strada davanti a me,
mi guardi un attimo e te ne vai
saltando il cancello del vecchio casolare.
Chissà che cerchi?
Solo un riparo per la notte?
Qualche topo da cacciare?
Le fusa di qualche gatta?
Chi lo sa,
tua la vita, tua la libertà.

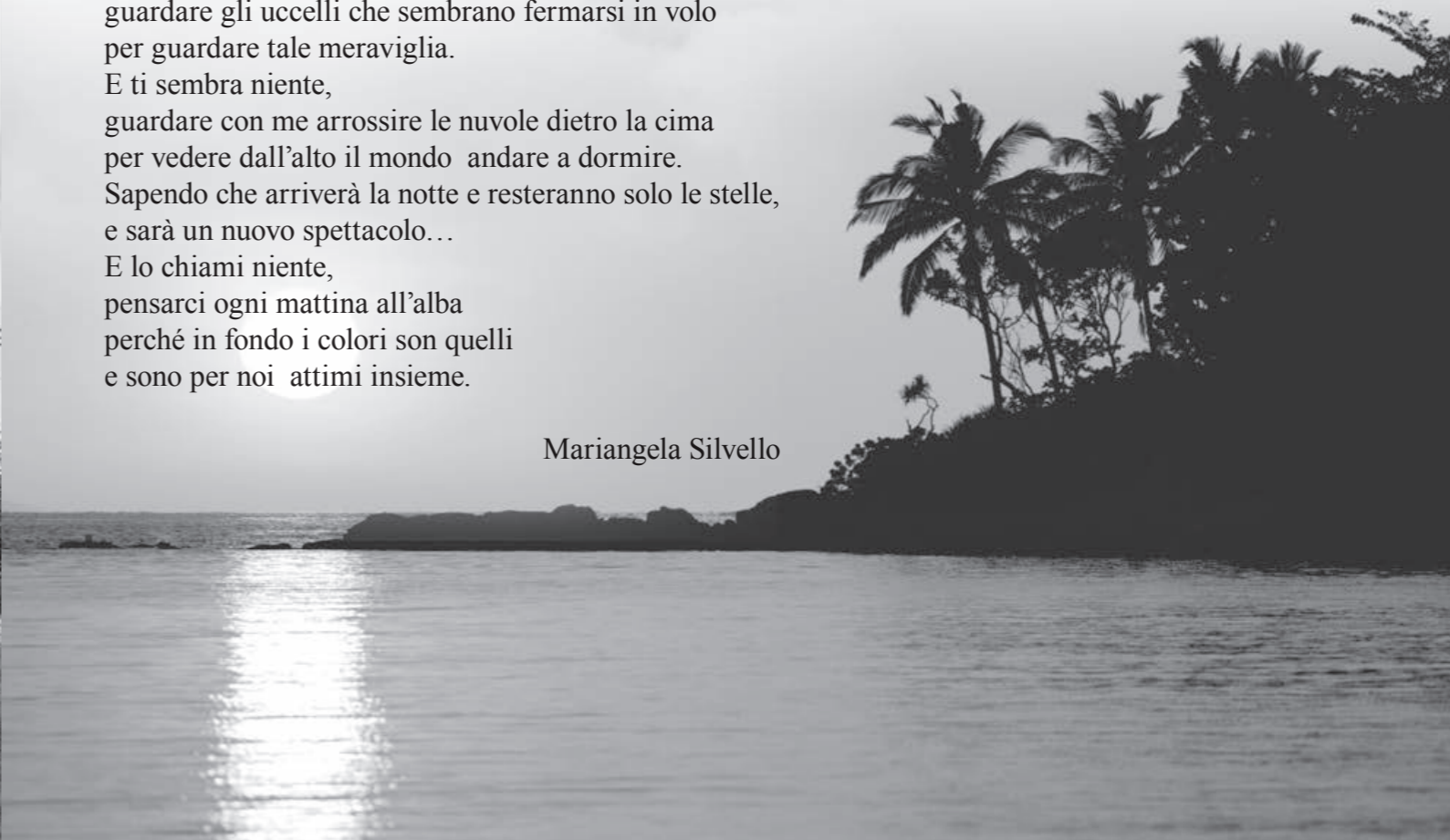
Mariangela Silvello



A te pare niente

E lo chiami niente,
cercare insieme il tramonto, correre a perdifiato
per non perdere l'attimo in cui il sole entra nel mare
anche se le onde continuano ad amare la terra.
E lo chiami niente,
guardare gli uccelli che sembrano fermarsi in volo
per guardare tale meraviglia.
E ti sembra niente,
guardare con me arrossire le nuvole dietro la cima
per vedere dall'alto il mondo andare a dormire.
Sapendo che arriverà la notte e resteranno solo le stelle,
e sarà un nuovo spettacolo...
E lo chiami niente,
pensarci ogni mattina all'alba
perché in fondo i colori son quelli
e sono per noi attimi insieme.

Mariangela Silvello





DALLE MEMORIE DELL'ALPINO CLAUDIO



La damigiana di vino

A cura di Livio Sovilla

Mi ricordo un gran caldo, le cicale continuavano la loro musica in modo assordante, nell'aria si respirava calore e si sudava solo a parlare, c'era un'afa opprimente già dal mattino presto.

Ma quel giorno non passava mai, le ore continuavano lente e la gente guardava l'orologio con frenesia.

Da giorni non si parlava d'altro, tutti ci davano per scarsi e invece venivamo da una vittoria contro l'Argentina di Maradona.

Ci si fermava assieme lungo le strade; nei negozi, al lavoro, nei bar non si parlava che di calcio.

Si discuteva animatamente di terzini, centrocampisti, ali e attaccanti, tutti erano "CT", allenatori.

Era in corso il mondiale di calcio in Spagna.

Si scommetteva magari un bicchiere di vino o una birra, conversando sui giudizi e su come sarebbe andata la partita della sera.

"Era il 5 Luglio 1982", l'avversario il Brasile di Zico, Falcao, Socrates, ... un incubo.

Chi diceva che se l'Italia vinceva avremmo vinto il MONDIALE; altri, ma senza crederci tanto, che era solo un'illusione poter competere con quella squadra color oro, altri ancora proponevano gol a grappoli.

"Però se si sveglia Rossi vedrete, basterebbe farne uno magari da Zoff, di testa, da calcio d'angolo" ... e così via.

All'interno del Bar alla Villa si scommetteva sempre in modo educato e civile tra un bicchiere e l'altro, tra amici come si usava a quei tempi.

Ad un certo punto della ciarlata discussione, tra una scommessa e l'altra si intromise pure il padrone di casa, l'oste, il mitico Angelo. Disse: - Io non scommetto niente, ma se l'Italia vince con il Brasile io regalo una damigiana di vino per tutti.

Ah!!! dimenticavo ... Damigiana di vino bianco

"Mueller Thurgau", no bazzecole. Alla Villa a quei tempi si beveva bene!

Nella stanza della TV eravamo così stretti che se fosse piovuto ci saremmo bagnati solo la testa, ma all'urlo del gol le braccia si alzavano al cielo scattanti come saette, c'era pure chi saltava da un tavolo all'altro, da un termosifone all'altro.

La storia come andò a finire la sanno tutti, quel "Ragazzo come noi di nome Paolo Rossi" fece piangere un intero popolo carioca e fece inumidire gli occhi pure a noi Italiani che in quel momento ci sentimmo tutti felici e uniti più che mai. Gli abbracci, le urla di gioia, i clacson delle macchine fecero il resto.

Ma la parola data è una sola e quindi il buon Angelo, aiutato da un amico, scese in cantina e ne uscì con la damigiana di vino che portarono all'incrocio davanti al semaforo, proprio in centro, con tanto di tavolino e sedie alla moda di Calindri nell'indimenticata pubblicità che a quei tempi andava di moda.

Si fermarono proprio tutti, dalle bici alle moto, dalle macchine ai furgoni, persino la corriera di linea fece scendere tutti tra canti e abbracci e al grido Italia, Italia tutti gustavano un buon bicchiere di vino alla salute dei presenti e dell'oste che immancabilmente si era unito alla festa.

Non oso pensare una cosa del genere ai giorni nostri ...

Di tempo ne è passato davvero tanto da quella sera ma i ricordi restano, e dico che quel che è successo quel giorno, oltre alla damigiana, fu per tutti noi uno sfogo, non soltanto una vittoria sportiva perché ad un tratto tutto un popolo si trovò unito come non mai.

Forse erano altri tempi dove l'amicizia ancora esisteva, la parola data contava di più, c'erano amici veri e c'era più sincerità.

Quel giorno quei ragazzi non hanno vinto solo loro, ma tutti noi perché quella sera ci sentimmo tutti più semplici e più Italiani.

A tutti i tifosi presenti quella sera!

L'esperienza vissuta nel mio cammino francese di Santiago

3 Maggio 2016, Saint Jeans Pied de Port

E' iniziato da qui il mio cammino francese per arrivare a Santiago di Compostela, attraverso regioni del Nord della Spagna. Zaino in spalla (17 kg) ho fatto il vagabondo, cosa impensata per me non avvezzo a questo tipo di esperienze. Ho dormito in ostelli, mangiato in piccole stamberghe.

E' stata un'esperienza unica, indimenticabile, indescrivibile ed è persino difficile da spiegare ciò che ho provato. Proprio io, che a malapena mi esprimo in Italiano, sono riuscito a comunicare con Tedeschi, Coreani, Brasiliani, Australiani ...

Ho anche messo in pratica quello che avevo visto fare da mia mamma Alice con ago e filo, risanando vesciche ai piedi dei viandanti, ricevendo elogi sul campo con termini quali "my doctor", mio dottore. Alcuni, presi dallo sconforto, piangevano. Cercavo di convincerli che il giorno dopo avrebbero continuato il loro cammino. E così è stato. E mi ringraziavano e mi abbracciavano. Quanti sentimenti ho provato, alcuni impensabili, compreso quello della nostalgia

della famiglia; pronto a mollare tutto a 100 km da Santiago e a lasciare lì il mio cammino, rincuorato dai figli, mi son convinto a non mollare e sono arrivato a Santiago di Compostela il 27 Maggio. Ero entusiasta di quello che non avrei mai immaginato di compiere: "IL MIO CAMMINO". Ho proseguito per altri tre giorni, intenzionato a raggiungere la meta, "fin dove finisce la terra", passando da Muxia, da dove si dice che San Giacomo abbia iniziato ad evangelizzare l'Europa; arrivando infine al faro di Finisterre, il 30 Maggio, con adrenalina a mille. Santiago, rimarrà per sempre nel mio cuore.

Matteo Parise



DIARIO DI MARTINO

16° EPISODIO (SCRITTO,
SI PRESUME, NEGLI ANNI '50)

Una confessione ... complicata

A cura di Piersilvio Brotto

Una settimana fa, stavo camminando con Tilio lungo la mura che circonda il brolo del prete, quando mi sono accorto dei fichi sul ramo di una pianta che sporgeva proprio sulla stradina. Erano troppo in alto per raggiungerli alzando un braccio. A casa nostra non ne abbiamo ed ero curioso almeno di toccarli, per capire se erano maturi ... e magari assaggiarli.

Così sono salito sulle spalle di Tilio e ho allungato le mani e ... aperto la bocca: erano squisiti, morbidi, dolcissimi, senza nessun osso! Ero un po' perplesso, ma Tilio ha detto: "Roba mangiatulla, peccato nulla!".

Dopo aver raggiunto quelli sopra la strada, abbiamo allungato le braccia anche su quelli oltre la mura, dentro il brolo. Ci siamo riempiti la pancia e poi siamo scappati via.

Ci siamo fermati vicino al Municipio, a lavarci le mani alla "ponpa dei poareti". Abbiamo anche bevuto un po' d'acqua, perché faceva caldo. Poi siamo andati nel campo sportivo, dietro la chiesa, a giocare a pallone con altri ragazzi. Rientrando a casa, abbiamo però dovuto correre a calar le braghe in mezzo al mais, perché avevamo mal di pancia.

Tilio ha detto che forse i fichi erano stati benedetti dal prete. Io ho anche pensato allo scherzo, raccontatomi da nonno Francesco, del farmacista che aveva "punturato" i suoi fichi con un purgante e così si era vendicato contro quel tizio che sistematicamente glieli rubava e che poi aveva dovuto presentarsi proprio da lui, per "stagnarse"! Ma forse noi ragazzi abbiamo semplicemente sbagliato a inaffiare i fichi in pancia con l'acqua poco potabile della *ponpa dei poareti*.

Oggi sono andato a confessarmi ed è stato molto

umiliante confessare così tanti peccati. Caro Diario, devi sapere che da quasi un anno abbiamo un nuovo cappellano, don Nilo, molto buono e simpatico, che gioca con i ragazzi anche a pallone e a *balete*, cioè le palline di terracotta (biglie, dice il maestro), dove è difficile batterlo. In chiesa, potendo scegliere tra lui e l'arciprete, molto vecchio e severo, mi sono diretto dal cappellano.

Dopo aver confessato i soliti peccati che riguardano il quarto ed il quinto comandamento, le disobbedienze verso i miei genitori e i litigi con mia sorella Lucia, sono passato ai peccati contro il sesto comandamento. Mi vergognavo di dirgli quello che avevo fatto a scuola, insieme con altri tre compagni.

Era stato Matteo, il più vecchio della classe, perché ha ripetuto già due volte, a proporci di infilare due dita agli angoli della bocca, di tirare poi verso i lati e di pronunciare ripetutamente e velocemente la parola "spiga".

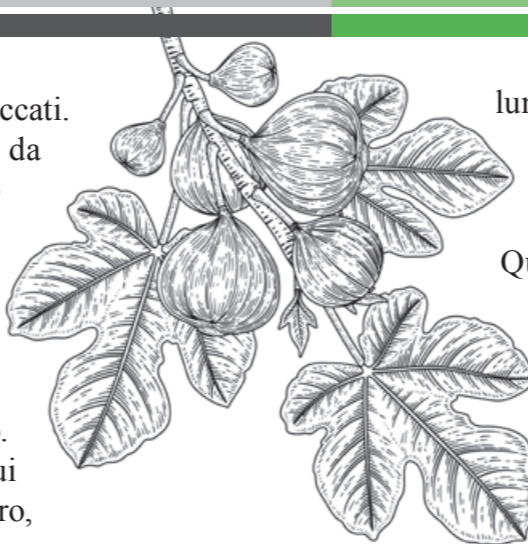
Le compagne dei banchi davanti si sono girate, dandoci delle occhiate, e poi si sono messe le mani sulle orecchie. Noi ridevamo come stupidi, ma poi mi sono reso conto che avevo detto ripetutamente una brutta parola.

Per non scendere nei dettagli e per non rischiare di fare una confessione poco sincera, ho preferito accusarmi dei "peccati commessi in pensieri, parole e opere" contro il sesto comandamento.

Don Nilo ha ascoltato poi anche la confessione del furto dei "fighi del prete".

Siccome li ho mangiati ... e digeriti, e non posso restituirli, gli ho promesso che, quando maturerà l'uva, porterò all'arciprete dei grappoli di uva fragola nera, che abbiamo a casa, senza però spiegargli il motivo del "regalo".

Dire le bugie non va bene, lo so, ma quella volta non ero riuscito a evitare di dirne una, proprio a don Nilo, che adesso ascoltava la mia confessione! Avevamo giocato con lui a palline sugli scalini



lungi, quelli davanti alla chiesa. Don Nilo, infatti, te l'ho già detto, gioca spesso con noi ed è anche molto bravo, anche se poi ti regala le palline che lui ha vinto. Quel giorno, però più per un colpo di fortuna che per bravura, avevo colpito io la pallina capofila in due partite di seguito, e mi trovavo inaspettatamente con le tasche piene colme di palline di tutti i colori, belle lucide, quasi nuove! A quel punto avevo detto che mi ero dimenticato che dovevo correre a casa, per un lavoretto che dovevo fare in stalla!

Non era vero! Era una bugia!

Quando l'ho confessato, don Nilo ha sorriso!

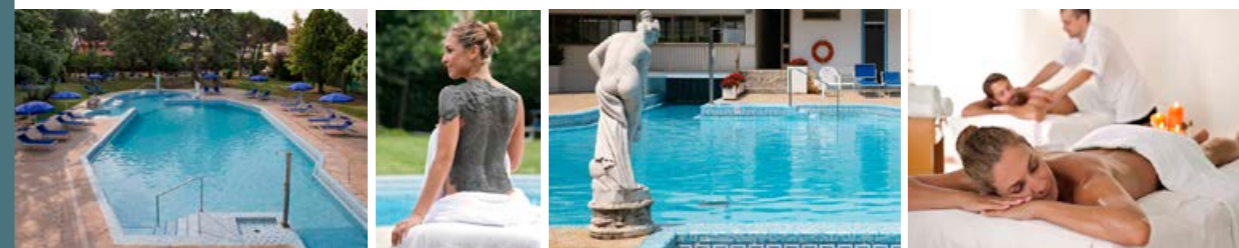


Alla fine mi ha detto di chiedere perdono di tutti i peccati, anche di quelli che non ricordavo. Caro Diario, vuoi sapere qual è stata la "Penitenza": recitare 10 "Ave Maria" e ... concedergli la rivincita nel gioco con le palline di terracotta!

NB: Le precedenti quindici puntate del DIARIO DI MARTINO si possono leggere nel sito: www.piersilviobrotto.it



HOTEL TERME BOLOGNA



L'**HOTEL TERME BOLOGNA** è un albergo termale in pieno centro di Abano Terme. Le nostre piscine con acqua termale vi doneranno piacevole benessere. Nel nostro reparto cure potrete curare il corpo con caldi fanghi, bagni termali e terapie inalatorie convenzionate col nostro sistema sanitario USSL, oppure regalatevi rilassanti massaggi e trattamenti per il corpo.

Siamo aperti da marzo a novembre...

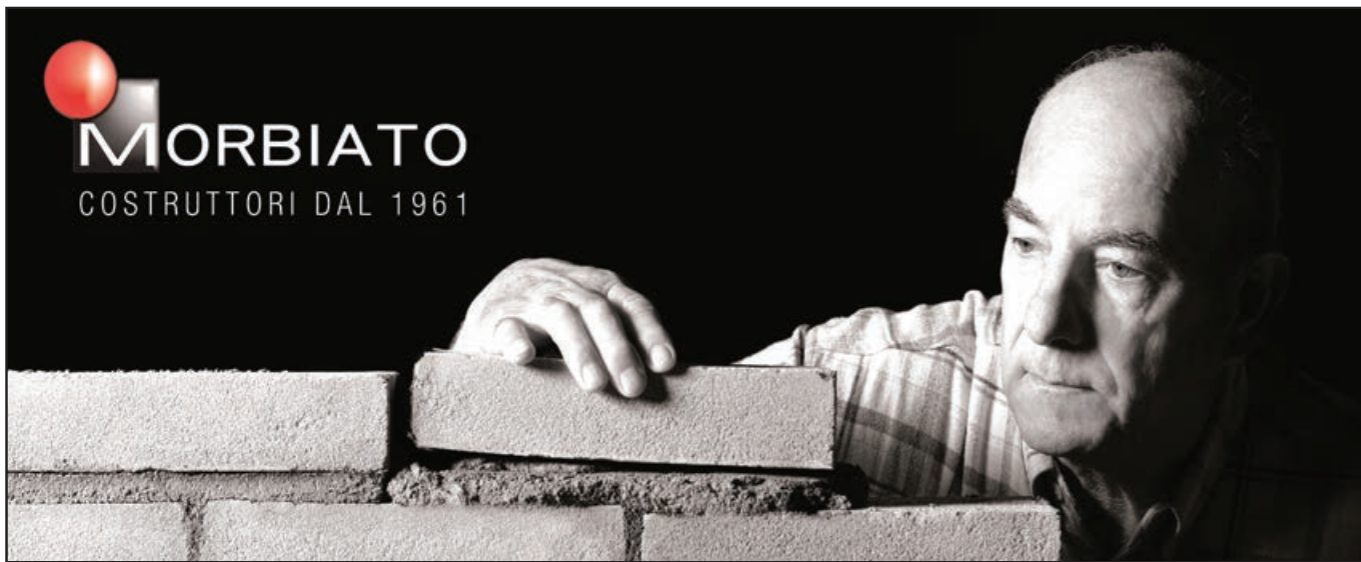
Vi aspettiamo all'Hotel Terme Bologna

VIA V.FLACCO, 29 - 35031 ABANO TERME (PD)

TEL. +39.049.8669499 - FAX +39.049.8668110

info@hoteltermebologna.com - termebologna@pec.it - www.hoteltermebologna.com

**MORBIATO**
COSTRUTTORI DAL 1961



**CAVINATO
CAMISANO**



expert



Esserci... è tutto!

Tel. 0444 610231 - 0444 411303

via Fermi 9, Camisano Vicentino (VI)

expert



**VESCOGIARETTA GROUP**

Servizi amministrativi e contabili • Bandi e agevolazioni
Consulenza del lavoro • Consulenza Finanziaria

San Pietro in Gu (PD) • Via Vittorio Emanuele, 7

+39 0444 267432 • info@vescogiaretta.com

WWW.VESCOGIARETTA.COM

**GRAPHIC
NORD
GROUP**

**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 MIO ALLEATO CONTRO I DOLORI

Si chiama ANTIDOLOR® e da quando lo uso sono tornata a sorridere alla vita.

È semplice da usare e posso combattere i dolori a casa mia con regolarità e senza stress.



PROVALO GRATIS ANCHE TU!

Scopri tutti i benefici della Magnetoterapia con un dispositivo certificato che agisce sui dolori comodamente a casa.

CHIAMA SUBITO
049 9431144

Richiedi 10 giorni di prova gratuita!



amel
ogni giorno per la salute



800 316445 | info@amelmedical.com | amelmedical.com

È un dispositivo medico CE. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Questa terapia è vietata ai portatori di pace-maker e sconsigliata alle donne in gravidanza, ai portatori di protesi elettriche e/o acustiche. Non effettuare questa terapia contemporaneamente a TENS e/o HOLTER. Autorizzazione alla pubblicità del 04/10/2018 Ministero della Salute.