



Il Guado dell' Antico Mulino

PERIODICO DELLA GENTE GUADENSE



35° PRESEPIO VIVENTE
Venite, Guadensi, e vedrete ... !

Anno X - N° 20 - DICEMBRE 2014
Pubblicazione omaggio
della Pro loco Guadense



- 03** Saluto del Presidente Pro Loco
- 04** Il Direttore ci scrive...
- 05** Presentazione libro su Barche
- 06** Lettera in Redazione
- 07** Bepi Modolo e Sante
- 10** Regalami un sorriso
- 11** AVIS, 50 anni di attività
- 13** Il Personaggio Ignazio Berto
- 16** La spagnola
- 18** Diario di Martino
- 20** Il mio presepe
- 21** Dal presepe una mano si tende
- 22** Natale 1950
- 24** Il quarto Re Magio
- 26** Il farmacista consiglia
- 28** Arriva il GR-INVER 2014!
- 29** La Pro Loco Guadense: attività 2015
- 30** La Pro Loco Guadense nel 2014
- 34** Sport. Patro Cup 2014
- 36** Enrico Gadda e l'aeroporto militare...
- 40** Sepolta, ma viva!
- 41** L'angolo della poesia
- 42** Sognando quei vecchi inverni
- 43** L'angolo della poesia
- 44** Dagli anni '60 ad oggi
- 45** Risotto al radicchio di Treviso
- 46** L'ultima Befana
- 47** Il lago Pusterla
- 49** La strada del latte
- 51** La transumanza
- 52** Il Karting
- 54** Gruppo Teatrale Guadense

SOMMARIO

Il Guado dell'Antico Mulino
Periodico della Gente Guadense

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

Direttore Responsabile Tommasino Giaretta

Direttore Editoriale Piersilvio Brotto

Hanno collaborato a questo numero Carlo Baldisseri, Cristina Bellemo, Paola Bergantin, Piersilvio Brotto, Claudio, Sonia Galdeman, Sofia Giachin, Lauro Giaretta, Tommasino Giaretta, Gruppo Giovani Pro Loco, Gruppo Teatrale Guadense, Mariano Leonardi, Mariano Lucatello, Marta Malengo, Giuseppe Morselli, Antonio Munari, Sergio Neddi, Giuseppe Pettenuzzo, Giovanni Pilotto, Guerrino Pilotto, Andrea Poli, Pro Loco (Antonia, Dolores e Micaela), Franco Sfameni, Mariangela Silvello, Pierre Silvie, Livio Sovilla, Bertilla Valente Donà, Gianfranco 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)

Copertina e servizi fotografici Piersilvio Brotto

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

Cari Cittadini Guadensi

Eccoci arrivati alla fine dell'anno e come di consueto prendo lo spunto per fare qualche considerazione sulle attività della nostra associazione.

Malgrado lo stato di crisi economica, almeno il meteo è stato benevolo con noi. E' sempre piovuto a tarda serata, senza danneggiamenti, anzi possiamo dire di aver colmato le perdite patite l'anno scorso.

Come avrete potuto notare voi stessi, ci stiamo preparando per il presepio vivente che avrà una cadenza biennale. Ebbene, siamo alla 35esima rappresentazione e devo dire con grande soddisfazione che abbiamo avuto molti più volontari degli anni scorsi pronti ad aiutarci.

È senza dubbio un buon segnale per sostenere questa nostra tradizione che ci rende onore, ci fa conoscere fuori confine e che, per il suo significato, lo considero l'appuntamento più importante dell'anno.

Il 21 settembre si è svolta la festa delle associazioni registrando lusinghieri e incoraggianti consensi. Considerato che era la prima edizione, la riproporremo sicuramente anche il prossimo settembre. La manifestazione è nata per favorire una maggiore aggregazione, creare un'occasione d'incontro, conoscerci meglio, dar modo a tutti di conoscere e apprezzare le molteplici attività e le persone che vi dedicano il loro tempo libero rimettendoci a volte anche di tasca propria.

Unico grande rammarico riguarda la chiusura del Teatro parrocchiale per inagibilità. Abbiamo dovuto sospendere la Quinta rassegna teatrale e di questo ci scusiamo con gli appassionati di teatro che amavano trascorrere il sabato sera in allegria.

Siamo fiduciosi che, come ci è stato detto, a marzo il teatro possa tornare agibile.

Con il nostro "Gruppo Teatrale Guadense" stiamo allestendo una nuova commedia dal titolo "Na possiòn de pissacàn" che si annuncia molto divertente e che con ogni probabilità avrà il debutto fuori paese. Abbiamo già una data in scaletta, il 12 febbraio a Pozzoleone.

Ringrazio come sempre di cuore il Comitato di redazione del Guado per il lavoro che gratuitamente svolge da anni con ottimi risultati facendo entrare in tutte le case della comunità il nostro periodico, e chi con cura lo distribuisce, famiglia dopo famiglia.

Dobbiamo cercare di sostenerlo non solo moralmente, ma anche economicamente, come fanno già alcuni sponsor che voglio qui pubblicamente ringraziare.

Colgo l'occasione per porgere a nome mio, del Direttivo della Pro Loco e del Comitato di redazione del Guado i più sinceri auguri di Buon Natale e di un Felice anno nuovo.

Il presidente della Pro Loco
Giuseppe Morselli

Il Direttore ci scrive ...

E con questo fanno venti! Sì, gentili lettrici e lettori, con questo nuovo numero del Guado siamo arrivati a festeggiare i primi dieci anni di attività. Ricordo le prime pubblicazioni, piuttosto scarse, ma anche il fecondo percorso intrapreso imprimendo una nuova connotazione grazie alle persone che hanno deciso di far conoscere se stessi, ma ancor più le proprie storie. La famiglia del Guado si è allargata nel tempo a nuove collaborazioni con il risultato che è ora sotto i vostri occhi e di altre persone fuori dai confini di San Pietro in Gu.

L'obiettivo perseguito e che ho avuto modo di ribadire nell'ultima riunione del comitato di redazione, è quello di rinnovare, per quanto ci è possibile, il periodico senza venire meno alla caratteristica peculiare con cui è nato, volta cioè a riscoprire tradizioni, momenti di vita, far conoscere personaggi, operare approfondimenti su fatti che hanno segnato la vita del secolo scorso restando fedeli in particolare alla fruizione di quei lettori che nel tempo ci hanno seguito con passione e non hanno mancato di indirizzarci apprezzamenti sinceri.

Nuovi numeri ci attendono, ma gli stimoli non ci mancano cercando sempre un maggiore coinvolgimento dei cittadini. Per questo abbiamo pensato all'indizione di un concorso fotografico "Scorci del nostro territorio" con il quale potrete cogliere attraverso un semplice click e mettere sotto la lente di ingrandimento le bellezze paesaggistiche locali.

Potrete inviare la vostra foto con una e-mail a "ilguado@prolocoguadense.it", corredata con nome, cognome e recapito telefonico. Una commissione valuterà le foto pervenute premiando con un libro e designando la migliore quale copertina del Guado già a partire dal prossimo numero. Valuteremo inoltre la possibilità di scegliere dodici foto "stagionali" per impaginare il calendario 2016, ragionevolmente con le risorse disponibili.

Il Guado deve essere dunque valorizzato e inteso come il vostro periodico. Lo sforzo economico per la pubblicazione gratuita è notevole. Vi posso garantire che altre associazioni hanno cercato di imitare e di iniziare, ma l'iniziativa si è subito arenata. Un sentito e doveroso grazie agli sponsor nuovi e di vecchia data che sostengono economicamente i costi e alla Pro Loco che interviene colmando la spesa con un cifra non certo irrilevante per il proprio bilancio.

Non prima di rinnovare l'invito a leggere, divulgare e sostenere il Guado, colgo l'occasione per porgere a tutti i sinceri auguri di Buon Natale e di un prospero Nuovo Anno.

Tommasino Giaretta

COLAZIONI · RISTORANTINO
APERITIVI · MUSICA
BRUSCHETTERIA · PANINERIA



otto e mezzo
GOURMET & DRINKS

piazza G. Prandina, 9 - San Pietro in Gu tel. 049 9455720 info e prenotazioni 303 0710607
facebook: otto e mezzo cafe



il pane da Cecilia
Il Gusto Antico delle Tradizioni

Piazza Prandina, 18
SAN PIETRO IN GU - PD
Tel.: 049 9455505

CONFEZIONI NATALIZIE PERSONALIZZATE

Martedì 23 Dicembre 2014 alle ore 20,30

nella sala della Biblioteca nel Palazzo Rizzetto
sarà presentato il libro

"LA COMUNITÀ DI BARCHE E IL SUO CAPITELLO"

Nella prima parte del libro, promosso dal "Gruppo Iniziativa Barche", si ripercorre la storia del villaggio "de BARCHIS" dal 1288. Nel '500, i documenti sul Comune di Barche (indipendente da S. Pietro in Gu fino al 1807) diventano sempre più numerosi, come pure le mappe storiche (1544 - 1566 - 1656 - 1688...), e riguardano i mulini sul Ceresone, i Beni Comunali, le proprietà signorili e quelle dei più umili rappresentanti della Comunità di Barche che contava 74 abitanti nel 1558, 160 nel 1663, 242 nel 1803.

Vicino al Mulino dei Piacentini (poi Mulino ed Osteria Diedo), è documentato, nel 1630, un primo capitello dedicato alla Madonna presso il quale si riunivano le assemblee dei capifamiglia barchesani fino a quando, dal 1693, riuscirono ad avere una loro "Casa di Comun" identificabile, nel Catasto Napoleonico del 1811, nella futura casa dell'osteria della "Ninetta" (ora ...)

Nella seconda parte del libro, partendo dalla Grande Guerra, si arriva agli anni Trenta, importanti per Barche per la "Latteria Sociale di Calonega-Barche" e per la costruzione delle Scuole Elementari. Nel 1949 l'inaugurazione del Capitello della Madonna della Pace, attorno al quale cominciano ad organizzarsi le Sagre della Contrada. Le attività commerciali, sportive e ricreative sono ben illustrate da numerose foto.



Coloro che non hanno ancora prenotato il libro e non possono intervenire alla serata di presentazione, possono richiederlo telefonando al "Gruppo Iniziativa Barche" (Danilo o Luca Bredo 049.5991401, 329.4274584).

Bassano del Grappa - San Pietro in Gu, Natale 2014

Carissimo Guado dell'Antico Mulino,

ti scrivo per esternarti la gioia e la commozione che mi prendono quando sfoglio le tue pagine. Tu racconti il passato e il presente con i tuoi scritti, con le tue foto, con i profumi, i colori, i sapori che si liberano dalla terra sfiorata dai nostri piedi o dissodata da molti di noi.

In esso ritrovo tutte le età, quelle mie e quelle dei cittadini che scrivono, descrivono, esternano il cuore e la mente, il loro presente, le loro abilità.

Tu non sei un giornale che si adatta allo stile dei tempi: non descrivi litigi, opinioni in guerra tra loro, crudeltà che riempiono di mestizia ed affanno, cronache nere al limite della sopportazione umana.

Tu racconti della nostra umanità positiva, quella che è fondamento del nostro essere creature. Tu esprimi un pensare positivo, incoraggiante, dove l'orizzonte sa di speranza e progetto di una vita che val la pena di essere vissuta.

Tu presenti un passato sconosciuto e diverso per molti di noi; questo passato gronda nostalgia, ma non ci sprona a fuggire dal presente; in esso ci sono le nostre radici, da cui scaturisce la linfa del presente. Di questa linfa è necessario nutrirci per capire da dove veniamo, per innamorarci dei nostri antenati e renderci gratificati in un presente, che talvolta non spiega, ma carpisce il nostro io e lo getta in un conformismo senza colore.

E poi i giochi, le feste, le storie di molti di noi, che diventano storie di ognuno e non vanto del singolo.

Rivivi sofferenze antiche ed attuali, atti di generosità; ci ricordi nostri concittadini che hanno portato nel mondo progetti di vita e di solidarietà o hanno scelto una nuova dimora per dare alle loro famiglie un benessere più garantito.

Sei tutti noi, anche se pochi di noi depositano nel tuo grembo fatti, pensieri, gioie, attualità.

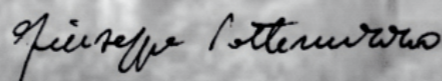
Non lasciarci, sii sempre vivo con la tua semplice e gradevole bellezza.

Tu hai bisogno di alimento per essere creatura che entra nelle nostre case per farsi leggere, ascoltare, per stimolarci ad un racconto e diventare tutti scrittori, non perché famosi, ma solo incoraggiati e stimolati alla passione per la nostra terra e per tutte le creature che vi abitano.

Buon Natale, Guado dell'Antico Mulino!

*Se resti bambino, la tua saggezza
sarà sempre annunciata da angeli.*

Giuseppe Pettenuzzo



Bepi Modolo e Sante, maestri nell'affresco

di Giovanni Pilotto

Il Museo Diocesano di Vicenza dedica in questo periodo una retrospettiva al pittore del ciclo di affreschi della nostra arcipretale: Bepi Modolo (Mareno di Piave 1913- Creazzo 1987). La mostra nasce con l'intento di celebrare il centenario della nascita, esponendo settanta dipinti che tracciano in maniera significativa il percorso artistico del pittore. La mostra rimarrà aperta fino a domenica 11 Gennaio 2015.

San Pietro in Gu ha celebrato questo importante artista vicentino in varie occasioni: lo ha fatto dapprima in occasione dell'inaugurazione del ciclo di affreschi, pubblicando il saggio *Fede e Arte nella chiesa arcipretale di San Pietro in Gu. Domenica 2 ottobre 1960*. In un secondo momento con la mostra *De perceptionibus animi. Colori, forme e parole nell'arte di Bepi Modolo*, voluta dall'Amministrazione Comunale nel dicembre del 1995, e, infine nel 2007 col saggio inserito nel volume *San Pietro in Gu Una comunità e la sua chiesa*, in occasione del centenario della fondazione della nostra chiesa.

Chi viene a San Pietro in Gu per la prima volta resta sempre impressionato dalla monumentale architettura esterna della nostra arcipretale, ed interna, così ariosa e luminosa, scandita dal ciclo di affreschi del Modolo. Tutti noi, quando entriamo in chiesa, non possiamo fare a meno di volgere uno sguardo in alto, e, con occhio più o meno attento, leggere le scene che illustrano il *Credo*, con i loro vivaci e luminosi colori. Personalmente sono estasiato da come il pittore ha raffigurato il volto di Maria, quasi sempre di profilo, come a voler evitare qualsiasi ombra, e affidare alla pura luce del colore la sua sacra bellezza.

Bepi ha avuto al suo fianco, da maggio a ottobre del 1959, Sante Munari (classe 1931) che lo ha supportato nella fatica. Certo, l'affresco non è una tecnica semplice e richiede grande competenza. Tecnica desueta, fu riscoperta da molti artisti a partire dal primo dopoguerra e fin dentro gli anni Quaranta e Cinquanta del secolo scorso: è il tempo del "ritorno al mestiere" tanto invocato

da Giorgio de Chirico, il tempo del recupero di quella manualità che intenzionalmente mette in disparte la pittura di cavalletto per la pittura murale. Emblematico a tale riguardo il manifesto pubblicato da Mario Sironi nel 1933: *Manifesto della pittura murale*, nel quale l'artista rivendica questa antica arte. Peraltro negli affreschi del Modolo si può apprezzare una monumentalità di forme, una invadenza plastica che suggerisce proprio uno sguardo alla pittura di Sironi, ma anche ad un precedente illustre, Ubaldo Oppi, autore degli affreschi della chiesa arcipretale di S. Maria a Bolzano Vicentino, realizzati a partire proprio dal 1933.

Ma che cos'è un affresco? L'affresco è una pittura che si esegue in un fondo di intonaco ancora bagnato, fresco appunto, il quale in seguito all'essiccazione ingloba i colori, che per effetto della carbonatazione della calce diventano resistenti nel tempo, addirittura per millenni. L'intonaco è così composto: prima si stende un primo strato grossolano detto *arriccio*, poi uno strato più fine detto *tonachino*. Su questa base si riportano le figure con la tecnica dello *spolvero*, dapprima disegnate su cartoni e poi trasferite con il tampone di carbone sulla parete umida. Il disegno riportato viene quindi leggermente inciso con una punta metallica, per evitare che il colore esca dai bordi. Si passa quindi alla stesura del colore, generalmente tempera, finché il fondo è ancora umido. Si prepara infatti tanto intonaco quanto il pittore riesce poi a ricoprire con la pittura, generalmente il lavoro di un giorno o due.

Sante mi ha raccontato, di persona e con una certa trepidazione, il rapporto che lo legava a Bepi. Lo descrive come una persona cordiale, pronta alla battuta se necessario, ma altrettanto severa e determinata quando si trattava di lavorare. Egli mi ha raccontato che l'artista iniziava presto al mattino, alle ore sei, e continuava per tutto il giorno, e anche la notte se necessario. Sante aveva il compito di preparare e poi stendere l'intonaco sulla parete dei riquadri, ma anche di eseguire i lavori più delicati come lo spolvero. La calce per l'intonaco non doveva avere meno di due anni, altrimenti rificioriva, e l'intonaco doveva avere la consistenza giusta per mantenere a lungo l'umidità e ricevere bene i colori. Per preparare lo spolvero egli stendeva una coperta su di un banco della chiesa e con pazienza bucherellava

il contorno delle figure disegnate su di una carta per poi, con il carbone, trasferirle sulla parete. Al pittore spettava il compito di stendere il colore e lo



Bepi Modolo, La Natività - Foto di Claudio Allegro

faceva, come asserisce Sante, con tanta pazienza e determinazione. Per le figure più grandi ci impiegava anche due giorni, e ci metteva così tanto impegno che la sua fronte si ricopriva di sudore. Si rinfrescava con l'acqua pulita di un secchio, portato da Sante. Bepi raccomandava poi a Sante di non mescolare i pennelli perché diceva *sono come gli Ebrei ed i Samaritani, si uccidono tra di loro*, ovvero non potevano essere raccolti insieme pennelli di materiali (setole), forme ed utilizzo diversi, altrimenti potevano sporcare e compromettere la stesura di ogni singolo colore. Tutti i lavori erano sorvegliati dall'occhio vigile di mons. Bortolo Castegnaro che si recava in chiesa ogni giorno. Il Castegnaro spronava continuamente l'artista, che era costretto lavorare anche di notte per terminare il lavoro nel tempo stabilito. A pranzo era ospite in canonica, perché il Monsignore temeva che, se fosse tornato a

casa, a Creazzo, avrebbe perso troppo tempo. Il bravo Sante era poi spesso chiamato da Giuseppe Bigarella per andare a lavorare nella sua impresa

edile, ma Bepi faceva di tutto perché rimanesse con lui tutto il tempo, perché il suo lavoro era troppo prezioso. Gli otto mesi di lavoro di Bepi e Sante hanno consegnato a San Pietro in Gu un capolavoro dell'arte sacra vicentina, capolavoro che dobbiamo essere orgogliosi di custodire nella nostra arcipretale.

A tale scopo non posso fare a meno di ricordare l'affresco che si sta tristemente rovinando e che tutti possiamo scorgere in alto a sinistra dell'abside. Pericolose rifioriture di umidità (efflorescenze saline) stanno rovinando le figure, a causa della pioggia infiltrata dal tamponamento della finestra ad oculo che c'era in origine. Speriamo che si possa in tempi brevi mettere mano ad un avveduto restauro, facendo memoria della celebre frase del poeta romano Plinio il Vecchio: *tutte le migliori cose si ebbero allora, quando meno risorse v'erano* (Naturalis Historia, XXXV - 50).



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

BIRRERIA PIZZERIA
DER PLATZ

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

APERTO TUTTI I GIORNI

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

STUDIO GIAN SANDRO TODESCAN

CONSULENTE AZIENDALE
REVISORE LEGALE DEI CONTI

CONSULENZA E ASSISTENZA ALLE AZIENDE

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



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

*Produzione Nastri Adesivi
Neutri e Stampati*



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



CARTOTECNICA VENETA SPA

FLEXIBLE PACKAGING MATERIALS

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



Regalami un sorriso

di Gianfranco Vanzan

Al mattino dopo colazione, assieme a mia moglie, faccio una passeggiata e qualche volta passiamo davanti alla fermata dell'autobus. A quell'ora la fermata è piena di ragazzi che silenziosi aspettano il pullman... la maggior parte sono impegnati a "messaggiare" con il cellulare o isolati "nel loro mondo" con la musica a tutto volume "nelle orecchie".

Guardando mia moglie mi chiedo: "Ma come abbiamo fatto noi bambini degli anni 40 e 50 a sopravvivere senza tutta questa tecnologia? Adesso senza muoverti, con un semplice "clic", hai tutto il mondo a portata di mano ... (o forse non hai niente!?).

Una volta eri fortunato se avevi una bici per spostarti e di solito era la bici di papà! Salire su un carro senza sponde, con le gambe a ciondolini, trainati da un cavallo era una "passeggiata" speciale, un evento che ancora oggi addolcisce i nostri ricordi. Si usciva a giocare e si trascorrevano ore a costruire carretti e slitte, rubacchiando le tavole e i chiodi di casa. Si giocava con i sassi, con i bastoni, si litigava e ci si azzuffava ma se tornavi a casa con qualche graffio o con "la testa rotta" nessuno faceva denuncia, perché la colpa era solo nostra.

Se qualcuno aveva una bibita, condivideva, bevavamo tutti dalla stessa bottiglia e non è mai morto nessuno per questo. Si mangiava di tutto ma pochi avevano problemi di sovrappeso, forse perché la nostra era una vita attiva, all'aria aperta, fatta di corse, di arrampicate, di lunghi giri per le campagne da soli. Non avevamo "guardiani", baby-sitter, assistenti... solo il nostro coraggio, la nostra voglia di vivere, e l'Angelo Custode. Sì, sono certo che ci fosse anche l'Angelo Custode, perché a volte facevamo giochi pericolosi, ma con il tempo e l'esperienza imparavamo anche a gestirli.

Se facevamo qualche malanno prendevamo anche una buona dose di sculacciate e per questo non rimanevamo traumatizzati. Non avevamo cellulari, videogiochi, tablet ma tanti amici, amici

veri e non virtuali, amici con i quali giocare, ridere, scherzare.

Adesso i ragazzi mi sembrano così soli e tristi, quando li incontro per strada hanno sempre lo sguardo basso, sempre impegnati a "messaggiare" con il telefonino... A volte mi chiedo: "Ma sanno ancora parlare?".

Qualche giorno fa ho incontrato due ragazzine figlie di cari amici, impegnate com'erano con il cellulare non mi avevano salutato. A dir la verità penso non mi avessero neppure visto. Scherzando, ho richiamato la loro attenzione chiedendo se erano ammalate, perché avevano un'aria triste e sofferente, e ho chiesto loro "un regalo"... Ebbene sì, ho chiesto mi regalassero un sorriso. Con sorpresa mi hanno guardato e mi hanno "regalato un luminoso sorriso". Le ho ringraziate e incoraggiate a continuare per la loro strada a testa alta e con il sorriso.

Non so per quanto ... ma certamente mentre si allontanavano ridevano e forse pensavano che fossi anche un po' matto... ma sicuramente stavano sorridendo.

Il sorriso arriva dritto al cuore, non è sempre facile, ma penso e credo che "camminare" con il sorriso a volte possa rendere la strada meno tortuosa. E poi mi chiedo: "Se siete tristi adesso a 15-20 anni, con il mondo tutto nelle vostre mani, come sarete quando dovrete affrontare le difficoltà della vita e i problemi da adulti?".

I ragazzi di oggi non sono migliori o peggiori di noi, sono solo dei ragazzi forse "travolti" da troppa tecnologia, che parlano e salutano poco (ma velocissimi nello scrivere messaggi e a cliccare) che hanno perso un po' di quella spontaneità e semplicità che caratterizzava noi "ragazzi degli anni 50". Io l'unico consiglio che vorrei darvi è quello di SORRIDERE!

Qualcuno ha detto: "La vita è come una foto: se sorridi riuscirà meglio", e allora cari ragazzi quando incontrate qualcuno regalate un bel sorriso: farà bene ad entrambi.

AVIS

50 anni di attività

A cura di Mariano Leonardi

1964, la storia comincia ...

Quattro ottobre, sono i primi giorni di Autunno, la temperatura è ancora piacevole. Angelo, un signore di mezza età, è inconfondibile: i capelli bianchi fanno da cornice al suo faccione benevolo; è una persona attiva, ama il suo paese ed è artefice di molte iniziative sociali e sportive.

Arriva in piazza in bicicletta di buon mattino: davanti al Patronato sosta per la prima volta una autoemoteca. Le persone che si apprestano ad assistere alla messa "parrocchiale" ed i genitori che escono dalla messa del "fanciullo" con i loro bambini, guardano incuriositi questo strano automezzo. Angelo avvicina le persone, e spiega loro che quello strano automezzo viene dall'ospedale di Monselice, inviato dall'AVIS di Padova, ed all'interno di esso è possibile donare il proprio sangue. Non occorrono tante analisi preventive, il medico chiede al candidato donatore se è in buona salute, gli scruta l'occhio, misura la pressione, e si procede con la donazione.

Quel mattino una quindicina di persone, dopo la donazione si riuniscono in assemblea e fondano la sezione AVIS di San Pietro in Gu. Angelo Tofanin è il primo presidente.

2014, cinquanta anni dopo...



28 settembre, siamo sempre all'inizio dell'autunno, anche questa mattina l'aria è tiepida, la piazza è addobbata con tante bandiere rosse con il logo dell'AVIS, nei giorni precedenti c'è stato un

grande andirivieni di persone per preparare questa importante ricorrenza.

Ci riuniamo in via Sandro Pertini, c'è un discreto numero di donatori e tanti labari delle sezioni AVIS della provincia di Padova. In occasione del cinquantesimo anniversario di fondazione della sezione AVIS, l'Amministrazione Comunale intitola l'area verde a lato della strada a "Giardino del Donatore" con la posa di una grande "A" a ricordo di tutti i donatori passati e presenti e dell'opera svolta dall'Associazione nei 50 anni di attività.

Dopo i discorsi delle autorità presenti, e la scoperta di questo singolare monumento, la sfilata si muove per via Zanchetta fino alla chiesa parrocchiale, per celebrare la Messa in ricordo dei donatori defunti.



Nella sala dell'Oratorio Don Bosco si svolge la cerimonia per la consegna delle benemerenze, alla presenza del Presidente Provinciale che nel suo discorso riassume ed elogia l'operato dell'Associazione in mezzo secolo di attività. Sono presenti alcuni donatori fondatori della sezione AVIS, che ancora vi operano attivamente, e a questi viene consegnato un riconoscimento per la loro instancabile opera.

Vengono premiati oltre centocinquanta donatori, i più giovani con le prime timorose donazioni, poi, siccome con il tempo il coraggio aumenta, via via gli altri, fino ai veterani con le loro cento e più donazioni: tutti meritano un grosso applauso ed un sentito ringraziamento per quan-

to hanno dato e continueranno a dare per il bene del prossimo. Come tutte le feste, si conclude in bellezza con il pranzo. In una magnifica cornice di una villa settecentesca immersa del verde della campagna, la temperatura piacevole di una splendida giornata, dopo un'estate



piovosa, dà il tocco finale alla celebrazione del Cinquantenario anniversario di fondazione. Oltre duecento sono i commensali, ci sono i donatori ancora in armi ed i reduci da una lunga carriera di tante sacche di sangue donato, il clima è gioioso, è bello incontrare tante persone che condividono il medesimo ideale, scambiarsi ricordi, speranze e progetti per il futuro.

I numeri dell'AVIS di San Pietro in Gu:

Anno di fondazione 1964

Donatori attivi n.215

Donazioni eseguite nel 2013 n. 368

Donazioni presunte in 50 anni di attività n. 10.000 circa, pari a 4.000 litri di sangue, plasma e piastrine.

In questi cinquanta anni, anche la metodologia della raccolta del sangue ha subito notevoli innovazioni. Per alcuni decenni le raccolte si svolgevano due volte l'anno nei vari paesi, a cura del

Centro Trasfusionale dell'Ospedale di Cittadella. Siamo stati accolti ed ospitati presso i locali del patronato, nell'atrio del municipio e presso la scuola materna; il ristoro dei donatori era assicurato dai volontari della sezione. Da molti anni ormai, per motivi igienici e di sicurezza della salute del donatore, la donazione si effettua esclusivamente presso il centro trasfusionale. Dopo questa innovazione si temeva un calo drastico delle donazioni, al contrario i donatori si recano spontaneamente e puntualmente al centro di raccolta, assicurando un costante flusso di sangue che permette il buon funzionamento della struttura ospedaliera.

Il donatore deve avere una salute d.o.c., per questo viene sottoposto annualmente e gratuitamente a tutti i controlli medici, atti a garantire la propria salute e quella del ricevente: anche questo può essere un buon motivo per donare il sangue. Oltre a tutti i giorni feriali, dalle ore 7.00 alle 9.00, il centro trasfusionale di Cittadella è aperto per le donazioni, anche la seconda e la quarta domenica di ogni mese.

CONDIZIONI DI BASE PER IL DONATORE:

Età: compresa tra 18 anni e i 60 anni (per candidarsi a diventare donatori di sangue intero), 65 anni (età massima per proseguire l'attività di donazione per i donatori periodici), con deroghe a giudizio del medico

Peso: Più di 50 Kg

Pulsazioni: comprese tra 50-100 battiti/min (anche con frequenza inferiore per chi pratica attività sportive)

Pressione arteriosa: tra 110 e 180 mm di mercurio (Sistolica o MASSIMA) / tra 60 e 100 mm di mercurio (Diastolica o MINIMA)

Stato di salute: Buono

Stile di vita: Nessun comportamento a rischio

I L PERSONAGGIO

Ignazio Berto

Rubrica a cura di Franco Sfameni

“Dai, che stasera ‘ndemo al cinema!” “Non posso, me mama no la sa gnente!” “E ti fa’ de manco dirgheo. Dai, ‘ndemo!” E così il giovane ragazzo si lascia convincere dall'amico più grande e sale sul sellino posteriore di una Vespa 150, con le punte dei piedi che sporgevano in fuori a causa della caratteristica “pancia” del mezzo. Ma ad una curva presa troppo stretta, il piede destro del ragazzo sbatte con violenza contro un paracarro e subisce così una forte distorsione. La caviglia si gonfia e il dolore è insopportabile.

Tornato a casa e confessata la marachella, per fortuna senza punizione, “tanto sei rimasto ben punito lo stesso”, dopo un paio di giorni la caviglia è ancora gonfia e dolente, e non gli consente di camminare. Così il papà decide di portarlo a San Pietro in Gu, dove c'era un bravo guaritore. Il ragazzo ricorda ancor oggi la forza delle mani che con dolcezza e sicurezza gli afferrano la caviglia rimettendogliela a posto in un attimo, senza il minimo dolore. Ora, a distanza di più di cinquant'anni da quel giorno, quel ragazzo che ora è diventato un uomo maturo, ricorda ancora quell'episodio che gli fece conoscere un uomo eccezionale per le sue virtù umane e spirituali: quell'uomo, di cui quest'anno ricorre il centenario dalla nascita, si chiamava Ignazio Berto.

Nacque a San Pietro in Gu il 31 luglio del 1914, quarto di otto figli. Il padre si chiamava Giuseppe e la madre Gisella Trentin. Da bambino frequentò le scuole elementari con diligenza e profitto, ma, pur essendo dotato di un'intelligenza pronta e vivace, non poté proseguire negli studi a causa delle scarse possibilità familiari, e imparò così a fare il meccanico, e lo fece fino a quando ottenne la licenza per un autonoleggio, mestiere



questo che gli permise, visto i viaggi che faceva per accompagnare le persone, di entrare in contatto con un guaritore di Sacile, famoso per le sue doti particolari che gli permettevano di mettere a posto nervi e tendini dopo slogature. Osservando come faceva e aiutandolo talvolta a fasciare le parti trattate, si sentì attratto dallo studio dell'anatomia, cosa che già praticava come hobby, e iniziò in autonomia a fornire qualche piccolo aiuto a chi ne aveva bisogno.



Fu così che, dopo i funerali della mamma il 17 ottobre del 1960, sua moglie Eleonora, sposata da lui il 28 ottobre 1940 e morta alla bella età di 102 anni, al tempo sofferente di artrite, in un momento in cui i dolori erano più forti del solito, gli chiese se poteva darle un po' di sollievo. Ma non sapendo fare altro, Ignazio le pratica un massaggio, senza peraltro ottenere alcun risultato. Allora Ignazio rivolge un'accurata supplica alla Santa Vergine perché venisse in suo aiuto. Ripreso il massaggio, si accorge con

stupore di “sentire” dov’è il male della moglie, la quale a sua volta percepisce un fluido speciale, come una scossa elettrica, emanata dalle mani del marito.

Il massaggio sortisce il suo effetto e questo è il primo esperimento, e l’inizio di una lunga opera di carità volta ad alleviare le sofferenze di sempre più persone che, venute a conoscenza del suo dono speciale, venivano a chiedergli aiuto. La sua fama si sparse così per gran parte dell’Italia, e anche all’estero, e gli procurò un aumento di lavoro che negli ultimi anni divenne sfibrante.

Ma lui curava il suo fisico imponente sul malato e lo trattava con una bontà infinita, riconoscendo in ogni ammalato lo stesso Gesù, dedicandosi a lui senza risparmiarsi, fino allo sfinimento. E a tutti elargiva una parola buona assieme alla gioia della guarigione per molti, mentre per i casi irrecuperabili riusciva a donare un grande sollievo morale. Non era un semplice “tiraossi”, ma un vero guaritore del fisico e anche dell’anima del paziente.

E tutti dopo averlo consultato si sentivano risanati o migliorati nel corpo ma soprattutto nello spirito, dopo il contatto con la sua anima tanto luminosa e buona. E se ne tornavano a casa col cuore pieno dei più dolci e nobili sentimenti di amore, amicizia, conforto.

Ignazio credeva al Vangelo e vedeva Gesù in ogni persona che richiedeva il suo aiuto, dedicandosi a tutti senza misura né distinzione, fino allo sfinimento fisico. Venivano a lui migliaia di persone da tutta Italia e anche dall’estero, e molte devono a lui la gioia della salute recuperata o, nei casi più gravi e incurabili, il conforto di un grande sollievo fisico e spirituale.

Egli era sempre il “buon samaritano” che si prendeva cura del corpo dolorante del prossimo con infinita bontà.

Aveva una immediata comunicazione con i bambini che si lasciavano curare da lui senza difficoltà né soggezione. L’imponenza della sua corporatura alta e robusta scompariva di fronte alla dolcezza e cordialità del suo carattere e

alla delicatezza della sua voce. Per quanto fosse stanco o stesse male, non voleva mai lasciar tornare a casa nessuno senza aver fatto quanto poteva per curare il male e risanare lo spirito. Sovente ritardava di ore intere il suo pranzo o la cena per alleviare le sofferenze di coloro che non potevano aspettare.

Molte persone, vedendolo lavorare sempre, si erano fatte la convinzione che non si stancasse mai, che non avesse bisogno di riposo. Durante i suoi interventi il paziente non soffriva alcun dolore, ma Ignazio era sottoposto ad un intenso sforzo psichico che, col passare degli anni, compromise la sua salute fisica, al punto di minare irrimediabilmente la sua salute. I reni, il cuore, il sistema nervoso, cominciarono a causargli sofferenze continue, e lo mettevano spesso in pericolo di vita.

Qualcuno si ricredette solo quando lo vide all’estremo, trasportato in ospedale per un infarto cardiaco, che, dopo una lunga degenza, lo portò alla morte, consumato dall’amore verso i suoi fratelli malati che curava con premura cristiana. Si spense in una stanza dell’ospedale di Bassano, il 25 settembre del 1975.

Nei ricordi di chi lo ha conosciuto rimarrà indelebile la sua bonaria e sorridente umiltà, che gli faceva dire: “Io non sono che lo strumento. Durante il mio lavoro sento che c’è una mano che mi guida. Chi opera il bene è il Signore e la Madonna... Ringraziate Loro”.

Molte restano le testimonianze di persone che hanno goduto dell’opera di Ignazio, e tutte concordano nel giudicarlo come una persona che ha dato un fulgido esempio di una vita trascorsa nell’integrità dei costumi, e in una franca e serena austerità. La signora Antonietta Rossetto, vedova di Rino Luison, ricorda: “Era il sabato sera del 25 settembre, quando, mentre ero intenta ad assistere mio marito Rino, ricevetti una telefonata da Roma, con cui una suora, anche lei dotata di poteri speciali di veggenza, che aveva conosciuto Ignazio e col quale era rimasta in collegamento, mi pregava di recarmi immediatamente all’ospedale di Bassano.



Partii con la mia vecchia 500 e arrivai a Bassano, nella stanza in cui era ricoverato. Giunta al capezzale di Ignazio, assistito sempre dalla moglie, mi accorsi subito che il monitor che controllava le pulsazioni era spento. Avvertii subito il medico che provvide a riaccenderlo, e parlai a mio zio, chiedendogli se desiderasse qualcosa. Al che lui mi pregò di rimanere con lui, dato che la moglie non faceva altro che pregare e non sentiva i suoi richiami essendo molto debole di udito.

Al mio rifiuto vidi che una lacrima di dispiacere gli solcava il viso: ma io non potevo assisterlo, dato che avevo Rino a casa ammalato e bisognoso lui stesso di assistenza. Telefonai quindi ad un nipote di Ignazio da Campodoro, il quale si mise subito in viaggio e arrivò in ospedale mentre io stavo uscendo per rientrare a casa. Quella fu l’ultima volta che vidi mio zio in vita. Spirò qualche ora dopo. La suora di Roma mi ritelefonò appena io arrivai a casa, e fu molto dispiaciuta

del fatto che io non fossi rimasta ad assisterlo. Ignazio era sì mio zio, ma a casa avevo anche un marito reduce da un intervento chirurgico e bisognoso di aiuto”.

Di Ignazio restano numerose testimonianze, e alcuni suoi scritti, oltre che l’effigie del Cristo disegnata da lui e a cui era particolarmente devoto. Tra le sue parole leggiamo: “Vengono da me, credendo che io li possa guarire completamente e pretendono di andare via di corsa, senza più sentir dolore. Sì, è vero, quello che posso fare lo faccio; ma il mio scopo è di parlare di Gesù a questi miei fratelli e dire loro che Lui ha veramente sofferto per noi e ci ha amati fino alla morte in croce”. E ripeteva spesso: “L’uomo non è cattivo: basta capirlo e interessarsi a lui”.

Prima di morire, rivolto alla moglie disse: “Nora, ti voglio tanto bene, ti ho voluto e ti vorrò sempre tanto bene. Pregha per me”. Oppure questi struggenti versi che fanno parte di una poesia da lui scritta dopo essersi svegliato dal sonno notturno, una mattina dell’autunno del 1973: “Si lascia tutto... e tutti... le cose più care, le persone più amate. E si lascia ogni giorno qualcosa, qualcosa della nostra bellezza... qualcosa della nostra giovinezza... qualcosa di noi stessi... il giorno declina, cioè passa la vita... si fa tardi e viene la morte...”

F. S.

I MAGNIFICI ANNI '60

La spagnola

di **Tommasino Giaretta**

Già a partire da settembre, la Rosa Jaretona aveva cominciato a predicare, più in corte che non in bottega dalla Concetta, che presto sarebbe arrivata la spagnola. Argutamente, com'era nel suo stile e nel suo modo di agire, al momento non aveva aggiunto altro. Distillava goccia a goccia le sue profezie, meglio di quanto facesse clandestinamente Bijio Rua con l'alambicco incasinà nel sottoscala dove ogni anno riempiva una damigiana di graspa che bruciava le buee ancor più del velèn moro usato per copare i vermi da morto.

L'intento della Rosa era chiaro, tranne che a noi. Il suo era un modo super collaudato per aumentare a dismisura l'attesa, la curiosità e perché no, anche l'ansia e un certo timore a noialtri bociasse della corte.

"Prepareve sgnarocosi, parchè fra Nadae e la Befana riva la spagnola... vedari se no la capita!" aveva detto la Rosa con il suo classico, roboante tono.

Pronunciato così, il suo era un chiaro avvertimento, ma per il modo in cui lo diceva, noi non lo capivamo, complice il fatto che la Rosa sapeva dire tante cose e nello stesso tempo sapeva essere enigmatica ai massimi livelli, da rasentare il segreto confessionale o ancor più un segreto di stato.

Non bastavano le storie dell'omo invisibile, della sgora, del pantegàn, dell'orco, della strega e dei salbanei! Adesso si doveva stare in guardia anche dalla spagnola. Il perché non riuscivamo proprio a intuirlo complice Tote Baeote il quale aveva capito e immaginato tutto a modo suo: "Scometemo che la spagnola la xè 'na gran bea tosa!".

A noi, per quanta inventiva e fantasia potessimo avere, risultava difficile immaginare come fosse questa benedetta spagnola: quanti anni avesse, come fosse vestita, se fosse bionda o scura come la Silvana Mangano, grassa o magra come un bacheto, se sapesse ballare il flamenco sollevando il vestito tutto orlato di pizzo ben al

di sopra del ginocchio, se sapesse battere a ritmo indiavolato i tacchi e le nacchere come quando il Vitorio Caretiero batteva sulla soca le coesse del mas'cio. All'idea che la spagnola fosse una bella tosa, Tote Baeote già si sfregava forte le mani, fino a farsi venire le vessighe grosse come un ovo di strusso. Al contrario di quanto ipotizzava Tote Baeote, poteva essere anche il caso che la spagnola fosse una vecchia zitella stagionata al punto giusto per darla in morosa a Jijio Contabae o a Bijio Rua.

Cosa venisse a fare dalle nostre parti una spagnola non era dato saperlo a noi che in paese non avevamo ancora visto circolare una straniera, neanche della Repubblica di San Marino che stava tanto più vicino. Bisognava fare di necessità virtù perché i dati a disposizione erano pochi. La Rosa Jaretona aveva fornito al momento un solo indizio valido con cui avviare le opportune indagini.

"Scometemo che la spagnola... la riva dalla Spagna?" aveva detto spavaldo Tote Baeote.

A ragion veduta, se proprio doveva arrivare una spagnola, costei non poteva che venire dalla Spagna. Questo poteva essere confermato a naso anche da Bijio Rua il quale non aveva mai avuto bisogno di imparare a leggere, a scrivere e tantomeno a studiare. In vita sua non gli era mai capitato di dover fare una croce al posto della firma: né in banca, né in municipio e ancora manco in sacrestia. La croce, quella in legno di selgaro, la metteva invece ogni anno in capo alla piantà di clintòn ai primi di maggio, al tempo delle rogazioni, quando il don Rosalio passava di mattina presto, ancora con l'aguasso alto, a benedire le crosete da piantare nei campi e nei broli a protezione delle vigne e dei raccolti dalla tempesta. Tote Baeote sapeva il fatto suo sulla Spagna. In aula aveva puntato dritto il dito, senza alcuna esitazione, sulla carta geografica dell'Europa. Avesse avuto bisogno di fare una visura, nella sacheta aveva anche il sussidiario, ma non era il caso di sfogliarlo e di rovinarlo facendo un sacco di rece in fondo alle pagine. Bella scommessa e anche bella scoperta quella di Tote Baeote che la spagnola arrivava sicuramente dalla penisola iberica, ma una volta localizzata la Spagna si era al punto di partenza. Le indagini si arenavano subito, anzi, andavano a cozzare contro la catena dei Pirenei che per noi tutti risultava insormontabile.

"Se rivè de ciapare la spagnola, a ghi finio de 'ndare scoea par on bel toco!" aveva aggiunto la Rosa Jaretona. Non era neppure questo un indizio preciso, ma la prospettiva di rimanere a casa da scuola per un bel toco aveva generato all'istante un gioioso picco di gradimento e l'incoraggiamento a saperne di più. "Scometemo che mi ciapo la spagnola?" aveva detto Tote Baeote contento come avesse vinto un milione alla Sisa.

Se questa benedetta spagnola arrivava a cavallo fra il Natale e l'Epifania avrebbe contribuito a prolungare le vacanze di qualche altra settimana offrendo l'opportunità di giocare a palle di neve, di slissegare dentro la fossona dei Forte tutta lastricata di ghiaccio, di costruire e restaurare ogni giorno il pupazzo in mezzo all'orto al posto dello spaventapasseri, di rimanere all'aperto fino a sera con i diavoli alle punte delle mani e dei piedi. Cosa aggiungere ancora, se non che la spagnola sarebbe stata accolta a braccia aperte come manna piovuta dal cielo e preferita alla stessa Befana?

"Se 'stano la spagnola la riva pesante, a sì a posto fin Pasqua!" aveva detto ancora la Rosa.

Sulle qualità della spagnola, la Rosa sembrava adesso essersi sbottonata un tantino di più, come era abituata a fare in estate togliendosi dal collo il fazzoletto nero e liberando i primi tre bottoni del grembiule che lasciavano trasparire il sovrabbondante seno, bianco come il latte, il più capiente del paese se non del Triveneto, da poter rifornire la latteria quando in stalla le vacche erano nel periodo dell'asciutta.

Il metodo adottato dalla Rosa, di somministrare le informazioni con il contagocce, non faceva altro che portarci fuori strada. Detto così, la spagnola poteva anche essere una specie di Befana straniera, che arrivava da fora a portare un sacco colmo di dolciumi. Sai che fortuna se la spagnola fosse arrivata pesante!

Come diceva la Rosa, avremmo avuto una scorta fino a Pasqua, roba da mettere nel dimenticatoio la Befana nostrana, tirchia come un osso rosegà da un can bastardo, al punto da non riservare sotto la barchessa neanche una forcà di fieno per il musso dello Striosso.

Noi, poveri illusi, non potevamo sapere che la febbre spagnola era stata la più grave epidemia



di influenza sofferta dall'umanità, tra il 1917 e il 1919, con una mortalità elevatissima equivalente a cinquanta milioni di persone nel mondo. Nessun paese e tantomeno nessun continente era stato risparmiato dal virus responsabile di un numero di decessi da superare cinque volte quello dei soldati caduti nella Grande Guerra e ancora di più i morti della peste nera che aveva sconvolto l'Europa nella metà del '300.

Il virus della spagnola era anomalo. La Grande Influenza, come era stata anche definita, fu denominata spagnola, ma in realtà il focolaio originario era partito dagli Stati Uniti d'America. Il propagandarsi dell'influenza fu taciuto dai giornali dell'epoca soggetti alla censura di guerra tranne che in Spagna rimasta fuori dal primo conflitto mondiale. I sintomi erano tosse, dolori lombari, febbre. I polmoni cominciavano a riempirsi di sangue spalancando la porta alla morte che poteva arrivare anche in pochissimi giorni. Il primo allarme in Italia, venne lanciato proprio dal Vicentino, da Sossano, nel settembre del 1918.

Quell'anno invece, buon per noi, la profezia della Rosa non si era avverata con pari catastrofismo. Resta il fatto che l'influenza era giunta comunque anticipando il suo arrivo a prima di Natale. Magari fosse stata leggera. Era calata pesante come un coppo in testa, ancor più di quanto pesava la Rosa Jaretona che faceva oscillare il peso della bassacuna sul quintale e trenta.

La spagnola, più che farsi vedere, si era fatta sentire facendo salire non tanto il tasso di gradimento bensì il livello di mercurio nella colonnina del termometro. Ci aveva rovinato le vacanze di Natale obbligandoci a letto, al chiuso nelle camere, trincerati dietro i vetri appannati delle cucine a filmare con gli occhi la neve che scendeva lieve e che restava miracolosamente immacolata senza essere sfregiata da alcuna delle nostre impronte. La spagnola non ci aveva portato niente di buono da mettere sotto i denti preservandoci ancora una volta dalla carie. Ci aveva costretti all'unico vaccino in voga all'epoca, l'ojo de rissino, da ingoiare a naso e oci stropà, così denso da rimanere attaccato alle papille gustative per otto ore, quando era il momento della successiva, forzata somministrazione. Un sopruso degno di una denuncia al Telefono Azzurro.



Anche Tote Baeote aveva preso la spagnola. Nonostante la tripla razione di ojo de rissino, era contento come andare a un pranzo di nozze non tanto per l'ultima scommessa vinta, quanto perché era rimasto a casa un mese e passa da scuola.

Tutto questo non rientrava nelle nostre ambizioni e tantomeno era il frutto delle nostre indagini senza l'ausilio di microscopio elettronico. Tutto potevamo immaginare, tranne che la spagnola fosse una pandemia. Potevamo sicuramente credere però, che se la spagnola aveva causato la morte di molti personaggi famosi, tra cui il celebre poeta transalpino Guillaume Apollinaire, la Rosa Jaretona, sopravvissuta per lunghi anni alla spagnola, doveva essere considerata a maggior ragione un personaggio illustre.

Ecco spiegato perché la Rosa era depositaria della verità e andava ascoltata anche se in paese, quell'anno, non era arrivata affatto la spagnola, bensì l'aggressiva e contagiosa influenza cinese, la fevre zala, come la Rosa si era corretta, ma con ingiustificato ritardo.

Tratto da "Il mondo di Tote".

Carpenteria

VANZAN snc

di Vanzan Angelo & C.

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



DIARIO
DI MARTINO 10° episodio

A cura di Piersilvio Brotto

Stare incucià me ga fato vegnere
'na roba che no' posso dire!

"Varda Martin...varda quanto sorgo che gave-mo in granaro!"

Ero salito con nonno Francesco in granaro per riempire una cesta di scataroni da bruciare nella cucina economica e lui, tutto raggiante, mi ha fatto osservare che mai come quest'anno la stagione era stata ricca di frutti.

Le pannocchie di mais, infatti, belle gialle, coprivano quasi tutto il granaro.

Erano stati il papà e Marco a portare su a spalle i sacchi riempiti nel campo e a svuotarli sul solaro, formando uno strato alto trenta centimetri.

Lungo i muri, sulle scansie, facevano bella mostra di sé i cachi, grossi e succosi, disposti con ordine dalla mamma, mentre sulle ree, appese al soffitto, stavano distesi i grappoli di ua franbua nera.

Sulle finestre, invece, prendevano l'ultimo sole le zucche, prima di finire cotte nella pentola o abbrustolite nel forno. Le noci, infine, già belle asciutte, stavano tutte in un sacco di juta, vicino al pilastro centrale. Solo la stanga dei saladì era spoglia, perché el porseo placidamente ancora grugniva nella sua stalla.

"Te racomando, Martin, quando che vien la Candida, par domandare la carità, daghe pure na sbessoà colma de farina, che 'st'ano ghe xé da magnare par tuti!"

Il nonno ha veramente un buon cuore ed è sempre pronto a fare la carità ai poareti che passano per casa. Io gli voglio bene, anche se durante la vendemmia mi ha fatto fare un lavoro che odio: raccogliere i granelli d'uva che gli altri avevano fatto cadere per terra, parchè xé dai grani che vien fora el vin.

Così grandi, compresa la Lucia, vendemmiava-

no e chiacchieravano allegramente, il nonno osservava dal suo caregoto, mentre io dovevo fare la cosa più ingrata: raccogliere quei maledetti granelli, stando incucià sotto la pergola.

Ogni tanto, con qualche scusa, mi allontanavo e non tornavo se non quando qualcuno veniva a ripescarmi. Alla sera, però, mi sono divertito un mondo a pigiare l'uva con i piedi, insieme con il papà.

Alla fine il mosto ci aveva dipinto di rosso le gambe fin quasi alle ginocchia.

Poi il nonno ce lo ha fatto assaggiare, pescandolo nel tino con il minestro: era rosso vivo e dolce, dolce, dolce... Mi piaceva da morire e così son tornato anche dopo, quando il nonno non c'era, e ne ho bevuto ancora, tanto, di nascosto...

Durante la notte avevo le buee che brontolavano e un po' di mal di pancia. Dalla sua camera la mamma ha sentito che continuavo a tirare il vaso da notte da sotto il letto e alla mattina dopo mi ha interrogato in proposito.

- Ghetto ciapà fredo par caso, Martin?
- No, mama, me sembra de no.
- Ghetto par caso magnà qualche sporcaria?
- No, mama! (non stavo dicendo una bugia, perché il mosto io l'ho solo... bevuto!). Poi l'ho buttata là: - Non voria che fusse parchè so 'sta' tanto incucià soto a pergola a tore su i granei de ua...!
Dopo essersi consigliata con la nonna, la mamma alla fine ha deciso che non sarei andato a scuola, perché avevo... el cagoto!

"No' importa s'el perde on dì de scoea; penso mi a farghe fare on poca de lession", rassicurò la nonna. Durante la mattinata d'insperata vacanza, nelle pause tra le varie corse al cesso, mi ha fatto ricopiare da un vecchio libro di preghiere, in bella grafia, su tre fogli distinti di carta senza righe, tutti i Sequeri di sant'Antonio, in latino, per regalarli alle sue amiche!

Come se non bastasse questa penitenza, ogni tanto mi diceva: "Martin, varda s'el fogo el va..., va' tore 'na sesta de scataroni... me veto tore anca on pochi de passiti... me iutito a peare 'e patate?..."

Sfogliando il libro di preghiere, nelle pagine successive, ho anche capito che il maestro ha ragione quando dice che el Signore se sara 'e rece, quando che la gente prega in latin!

Infatti, invece di dire: "Requiem aeternam dona eis Domine et lux perpetua luceat eis. Requiescant in pace. Amen", come sta scritto nel libro, mia nonna recita: "Rechie meterna dònai domino e luss perpetua luceatèi. Rechiesta in pace. Ame".

Io penso, però, che il Signore tenga conto più della buona intenzione della gente che degli spropositi che sente!...

Rimanendo a casa tutta la mattina a fare esercizio di scrittura e a tendare el fogo, ho capito un'altra cosa importante: andare a scuola non è poi così male, specialmente se il maestro ti fa mettere a braccia concertate e ti racconta la storia de I Promessi Sposi o ti legge le avventure di Gian Burrasca.

Qualche volta ti può capitare di fare anche una bella risata, come quando il maestro ci ha dettato questo problema: "Quanto ha speso la massaia, se al mercato ha comperato 15 uova, pagandole 20 lire al paio?"

"Massa la ga speso - ha prontamente reagito Roberto Scanagatta - parchè me mama le vende par solo diese franchi al paro!"

Le puntate precedenti del DIARIO DI MARTINO si possono leggere in: www.piersilviobrotto.it





Il mio presepe

di Bertilla Valente in Donà



Nel mese di ottobre incominciavo a preparare le cose che servivano per fare il presepe. Con un cesto di vimini andavo a raccogliere il muschio, dalla parte nord degli alberi, era bello, verde, folto, cercavo di staccare con un po' di manualità ed un vecchio coltello arrugginito, anche pezzi di corteccia, perché questi potevano servirmi per fare delle colline dove poter sistemare qualche casetta, oppure fare qualche salita e relativa discesa. Quando il cesto era pieno, lo portavo a casa e sistemavo il muschio su delle assi di legno, perché si asciugasse ed anche per poterlo pulire da eventuali animaletti che trovavano riparo per l'inverno, in qualche piccola cavità della corteccia. L'angolo per fare il presepe era sempre lo stesso, vicino ad una finestra perché luci ad intermittenza non ce n'erano. Papà teneva sempre pronto un po' di ghiaino per eventuali pozzanghere che si formavano in cortile; io ne prendevo una piccola quantità, lo pulivo bene da pagliuzze, foglie e qualche corpo estraneo che si era adagiato sopra, questo poi mi serviva per fare le stradine. Arrivava poi il momento più bello: andavo in soffitta e lì, in una vecchia cassapanca, sistemate

bene, c'erano le statuine avvolte con un foglio di giornale, una ad una, perché non succedesse qualche frattura. Erano molto belle ma anche molto fragili, perché fatte di gesso. Nonostante l'attenzione e la buona volontà che ci mettevo, trovavo sempre qualche braccino rotto, qualche testa staccata, qualche lembo del vestito scheggiato. A questo punto mi improvvisavo specialista in ortopedia, facevo interventi chirurgici senza bisturi, senza complicazioni di rigetto. I miei pazienti si accontentavano di essere ancora interi e far parte del gruppo che con tanta attesa aspettava la nascita di Gesù Bambino.

Questi interventi mi riuscivano abbastanza bene, prendevo una ciotolina, un po' di farina di frumento ed un po' di acqua fredda, facevo una poltiglia densa e poi con le mani la modellavo, fissando i pezzi nel miglior modo possibile e poi aspettavo il



tempo necessario per l'asciugatura. Durante l'anno, cercavo sempre di mettere da parte qualche bella scatolina, perché poteva diventare una casetta nuova, disegnavo e foravo porte e finestre. Queste casette potevano offrire ospitalità e ristoro ai vari personaggi stanchi ed infreddoliti per il lungo viaggio e la lunga attesa. La capanna era sempre sistemata nel posto più bello, la stella cometa ben visibile per poter guidare la gente ad adorare il Santo Bambino, il nuovo Messia che ha voluto farsi uomo per essere uno di noi, in mezzo a noi. Due lumini accesi la Notte Santa illuminavano la capanna dove il personaggio tanto atteso, arrivava. Anche il prossimo Natale Gesù viene e vorrebbe trovare i nostri cuori pieni di amore, rispetto e solidarietà. Sono le cose semplici che ci lasciano bei ricordi...

Dal presepe una mano si tende



Muschio
su ceppi
di piante
stanno
per cogliere
le mie mani
bambine.
Sotto i miei piedi
scricchiola
la brina;
un tiepido sole
si appresta
a dissolverla.

Lacrime
di dolce
fraganza
sfidano
i miei occhi
trapassati

da struggenti
ricordi,
disturbati
da dissonanti
fragori.

Profumo
di muschio,
di edera,
di corteccia,
di statuine di creta
scuote
i miei pensieri
rimiranti
il Bambino
tra piccole luci
nel buio
della notte.

Sublima
il mio vivere
in invalicabile
mistero,
dolce
e desiderato.
Dal Presepe
una mano
si tende;
è la mano
che salva,
che collega
al mistero,
è la mano
del Bambino
nei cui occhi
intravedo
Colui
che da sempre
mi ama.



Giuseppe Pettenuzzo

Natale 2014

Natale 1950

di **Cristina Bellemo**

Era la vigilia di Natale. Tornavo a casa trascinandolo le mie *sgalmare* inzuppate, con i piedi gelidi ma calda di emozione. Venivo dal bosco, dove avevo preso il muschio per il presepe: ero riuscita a riempire ben bene il mio sacco di iuta. Stava diventando buio e cominciava a cadere qualche fiocco di neve. C'era un'atmosfera strana: non so se fosse per il muschio che mi portavo sulla schiena o per la neve, ma mi sembrava che persino l'aria avesse odore di festa. Arrivai a casa e gustai il calduccio asciutto della stufa. I nonni erano già arrivati e la mamma, con le guance rosse e i capelli tutti scompigliati, si affacciava tra le pentole.

Il Natale era la mia festa preferita. La famiglia si riuniva, come per un grande avvenimento, e la mamma preparava cose straordinarie, che non si sarebbero mangiate forse più per tutto l'anno: *il musetto*, i crauti e, soprattutto, la cioccolata bollente con i biscotti.

E poi potevo restare alzata fino a tardi: per una volta non dovevo *andare a letto con le galline*, ma mi era concesso di attendere la mezzanotte. In quell'unico giorno dell'anno potevo conoscere la magia della notte, che mi sembrava allora uno dei misteri più affascinanti.

Sistemai il muschio morbido nel presepe e scelsi il migliore per metterlo nella capanna di cartone. Quel nido caldo avrebbe accolto fra poco il piccolo bambino Gesù di cera che per ora era gelosamente custodito nella credenza



profumata della biancheria (ma che nei miei pensieri era in viaggio direttamente dalla stella più luminosa verso casa mia). I miei fratelli appendevano all'albero di Natale piccoli balocchi di cioccolato e candeline di cera, aiutati dal mio papà che a Natale aveva sempre occhi di gioia e non sembrava nemmeno stanco. Nell'aria c'era profumo di cibo buono e di resina.

Ma soprattutto l'emozione dell'attesa. Sopra alla stufa, appesi ad uno spago, c'erano i regali, doni piccoli incartati con cura dalla mamma nei sacchetti stropicciati del pane.

Io, beh, sapevo già che cos'era il mio: avevo spiato la nonna che sferruzzava, seduta sulla sua *ottomana*, e avevo visto, pian piano, prendere forma un bel paio di manopole rosse gialle e verdi che finalmente avrebbero protetto le mie mani screpolate dal freddo del mattino. Com'erano belle! Le avevo aspettate così tanto che sarebbero state comunque una sorpresa.

Erano le venti e stavamo per assaporare in allegria quella cenetta squisita, preparata con tanta cura, quando sentimmo bussare alla porta.

La mamma andò ad aprire e, dalla cucina, sentimmo giungere una debole voce che cantava *la stella*. Era una vecchina che passava ogni anno e con il canto chiedeva qualche spicciolo e qualcosa da mangiare, per far Natale anche lei. La mamma la fece entrare e la invitò a fermarsi, ma lei rifiutò decisa. Allora le infilò nella borsa di pezza del pane caldo e dei biscotti. La donnina tese le mani per ringraziare, e io notai che erano violacee, straziate dal gelo e dal lavoro nei

campi. Si riavvolse nuovamente nel suo logoro *fassoeton* e uscì silenziosa, con la testa china. Mi sentii percorrere da un brivido, saltai giù dalla sedia e guardai la nonna. Lei mi fece un cenno d'intesa, si alzò rapida e mi aiutò a staccare dal filo sopra alla stufa il mio regalo di Natale. Spalancai la porta e uscii correndo; inciampai sul selciato ghiacciato, caddi e gridai, non per il dolore, ma per la paura di non riuscire a raggiungerla. Quando le arrivai vicino, le tirai la lunga gonna nera. Avevo il fiatone per la corsa e non riuscii a dire niente.



Le porsi soltanto il pacco, che lei accolse delicatamente, con un sorriso sdentato. Poi riprese a camminare, col suo passo breve e traballante. Tornai sulla porta di casa e, prima di rientrare, mi girai a guardarla. La vecchina stendeva in aria le mani con le sue belle manopole rosse gialle e verdi e mi parve di sentire, flebile e oramai lontana, la sua voce che diceva: «*El Signore te benediga, putea, el Signore te benediga!*».

Racconto tratto da 25 Storie di Natale, scritte da Cristina Bellemo e illustrate da Manuela Simoncelli, Edizioni Messaggero, Padova, 2008

AUTOCARROZZERIA



Feliciano Biasi

Via Marconi, 56 - S.S. Postumia 53
S. Pietro in Gù (PD)
www.biasi.org
e-mail: carrozzeria@biasi.org
Tel. **049 599 11 11 339 47 25 167**



MARCHETTI
pneumatici

ricostruzione pneumatici
centri tecnici pneumatici

SEDE: BOLZANO VICENTINO (VI) - VIA GORIZIA, 19 - TEL. 0444 350111
NEG. 1 - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - VIA VALSUGANA, 342/B - TEL. 049 5996660
NEG. 2 - PORCIA DI PORDENONE (PN) - CORSO ITALIA, 51/B - TEL. 0434 921829





Posa Clima

MONTAGGIO CON SISTEMA POSA CLIMA

Falegnameria Barco snc

PRODUZIONE BLINDATI MOBILI SU MISURA

PRODUZIONE INFISSI CERTIFICATI CE

DETRAZIONI FISCALI DEL 55%

SERRAMENTI AD ALTO RISPARMIO ENERGETICO

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

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

Il quarto Re Magio

di **Marta Malengo**

Il 6 gennaio è una data che sta perdendo di anno in anno la sua importanza e soprattutto il suo significato. Il cosiddetto ultimo dei “dodici giorni di Natale” celebra un avvenimento importante e profondamente significativo per la cristianità: l'arrivo dei Re Magi giunti da Oriente ad adorare



Scuola di Raffaello, Adorazione dei Magi, Logge Vaticane

Gesù appena nato. La storia vuole che i Magi fossero tre – Melchiorre, Gaspere e Baldassarre – e portassero in dono al Cristo oro, incenso e mirra. Da qui, la tradizione giunta fino a noi di scambiarsi doni il giorno dell'Epifania, ovvero della “manifestazione della divinità”, proprio come i tre Re della Persia fecero nella capanna di Betlemme. Una tradizione, questa, che purtroppo è quasi completamente scomparsa, smarrendo col tempo anche quei significati profondamente umani che aveva portato al mondo intero più di due millenni fa. Ma chi erano veramente i Re Magi? E soprattutto, quanti erano? Il solo a parlarci di loro è l'evangelista Matteo,

secondo cui i Magi rappresentavano la prima vera autorità religiosa che aveva adorato il Signore e che con i suoi doni portava non solo i simboli della regalità (l'oro) e del sacerdozio di Gesù (l'incenso), ma anche un potente unguento in grado di curare e preservare i corpi per la sepoltura (la mirra). Tutte rivelazioni profetiche di ciò che avrebbe vissuto Cristo nella sua vita terrena. Secondo il racconto dell'evangelista i Magi, giunti a Betlemme, fecero

visita a Erode, il re della Giudea, chiedendo dove fosse “il re che era nato” dopo aver visto “sorgere la sua stella”. Erode, rimasto profondamente turbato, li esortò, dopo aver trovato il bambino, a tornare da lui affinché anch'egli potesse adorarlo. I tre, guidati dalla stella, una volta giunti a Betlemme ed essersi prostrati in adorazione di Cristo, furono avvertiti in sogno di non ritornare da Erode, e presero quindi un'altra strada verso la loro patria. Nonostante ciò, Erode ordinò di uccidere tutti i bambini di età inferiore ai due anni dando così vita a una delle pagine più tristi e sconcertanti della storia: la strage degli innocenti. San Matteo tuttavia non cita il numero esatto dei Re, che sarebbe stato

portato a tre solo dopo il Cinquecento: tesi, questa, che non venne messa in discussione dalla Riforma Protestante. Un'ulteriore evoluzione del mito vuole che essi provenissero da ben tre continenti diversi, Asia, Europa e Africa, a significare che la missione salvatrice di Cristo è rivolta a tutto il mondo. E infatti, nell'arte e nei presepi, i Magi vengono raffigurati come un bianco, un arabo e un nero. Ma esiste anche un'antica e affascinante leggenda che racconta come i Magi, in origine, fossero quattro. Partito assieme agli altri, il quarto Re Magio si fermò più volte lungo la strada senza mai raggiungere Betlemme. Si narra che egli fosse un saggio, un sognatore e un profeta, che nel suo lungo viaggio si ferma per donare ai poveri e ascoltare le loro storie, fatte di sofferenza, di dolore e di speranza, facendosi così paladino dei deboli e dei diversi. Se mai fosse approdato assieme ai suoi compagni di viaggio alla capanna di Betlemme, l'avrebbe fatto ormai a mani vuote. Eppure, il dono più bello per chi ha fede in quest'oscura leggenda è proprio questo: l'aver portato nuova luce a chi ne era più bisognoso. Proprio per questo motivo c'è chi associa la figura del quarto Re Magio a Babbo Natale, tradizionalmente portatore di doni ai bimbi poveri e buoni. O. Henry, pseudonimo dello scrittore statunitense William Sidney Porter, uno dei più grandi narratori

del Diciannovesimo secolo, nel suo racconto “Il dono dei magi” ci narra la storia di due innamorati, Jim e Della, poveri da avere a mala pena ciò di cui vivere, eppure desiderosi entrambi di regalare all'altro ciò che sogna da sempre. E così, mentre i festeggiamenti natalizi incalzano, Della vende la cosa più preziosa che possiede: taglia i propri lunghissimi e meravigliosi capelli in cambio del denaro necessario per regalare a Jim una luccicante catena da orologio. Jim, a sua volta, vende il proprio orologio per comperare quei pettinini che Della tanto desiderava. E quando i due la sera si ritrovano, con davanti i loro doni bellissimi ma ormai inutilizzabili, scopriranno in realtà il significato più importante che il loro amore potesse regalargli grazie al sacrificio di ciò che avevano di più prezioso l'uno per l'altra. Questo bel racconto si conclude così: “I Re Magi, come sapete, erano uomini saggi – meravigliosamente saggi – che portarono doni al Bambin Gesù nella mangiatoia. L'arte del fare regali è nata con loro. Erano saggi e i loro doni saranno stati senza dubbio saggi anch'essi. [...] Ma lasciatemi dire un'ultima cosa ai saggi dei nostri tempi: fra tutti coloro che fanno regali, i più saggi sono stati questi due. Voi tutti che fate e ricevete regali, questi sono i più saggi. Sono i più saggi di sempre. Sono loro i Re magi”.

OTTICA CADORE

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

Dr. UGO AGUGIARO
Medico Veterinario

Per urgenze: Cell. 335 7521285

CARMIGNANO DI BRENTA Via S. Pio X, 20 Tel./Fax 049 9430540	PIAZZOLA SUL BRENTA Via Nizza, 48 Tel./Fax 049 9601643
Lunedì Pom. 16.00 - 19.30	Lunedì Matt. 9.00 - 12.30
Martedì Pom. 16.00 - 19.30	Martedì Matt. 9.00 - 12.30
Mercoledì Matt. 10.00 - 12.30	Mercoledì Pom. 15.00 - 19.30
Giovedì Pom. 16.00 - 19.30	Giovedì Matt. 9.00 - 12.30
Venerdì Pom. 16.00 - 19.30	Venerdì Matt. 9.00 - 12.30
Sabato Matt. 10.00 - 12.30	Sabato Pom. 15.00 - 19.30

ugoagugiaro@libero.it
www.ambulatorioveterinarioagugiaro.eu





IL FARMACISTA CONSIGLIA

di Mariano Lucatello

Alimentazione e benessere

Quanti di noi amano la pizza, il pane e i biscotti? Sono tutti alimenti che in una normale dieta mediterranea consumiamo a volontà. Per molte persone questi cibi nascondono un'insidia: il Glutine. È una proteina che si trova nel grano e in altri cereali. La sua funzione è quella di fare da collante nei vari tipi di impasto; per questo nell'industria alimentare moderna viene utilizzato nei modi più disparati, come additivo.

Lo possiamo trovare oltre che nella pasta, pane e dolci anche in alimenti dove non se ne intuirebbe la presenza come insaccati, salse, formaggini e... perfino nei gelati! Il glutine determina due problematiche: la celiachia, una patologia di tipo allergico che ormai è abbastanza conosciuta, e la sensibilità al glutine, una patologia individuata di recente che è dovuta dalla distruzione della mucosa intestinale ad opera del glutine.

Entrambe le patologie determinano sintomi più o meno simili: diarrea, calo di peso, dolore addominale, gonfiore e nei bambini può determinare arresto della crescita dovuta a difficoltà di assorbire nutrienti essenziali.

In entrambi i casi la cura è per certi versi molto semplice e porta a una completa remissione dei sintomi. "Semplice" perché basta eliminare dalla dieta tutto ciò che contiene glutine. Ma non spaventiamoci!

Sono molte le ditte che oggi producono prodotti senza glutine che possono sostituire in tutto e per tutto quelli tradizionali: pane, pasta, pizza, biscotti... il gusto è un po' diverso ma sono le capacità culinarie a determinare poi la riuscita di un piatto. Per questo vi invitiamo a dilettrarvi con questa ricetta...



Torta golosa ricotta e cioccolato

Ingredienti:

300gr ricotta,
3 uova,
200gr zucchero,
200gr farina di riso,
1 cucchiaio di lievito per dolci,
2 cucchiaini di cacao amaro senza glutine in polvere,
150 gr di gocce di cioccolato fondente senza glutine.

Preparazione:

In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema; aggiungere un uovo alla volta sempre mescolando. Aggiungere la farina e il lievito. Amalgamare bene tutti gli ingredienti, aggiungere poi il cacao in polvere e le gocce di cioccolato. Versare l'impasto in una tortiera rivestita da carta da forno.

Cuocere in forno a 180° C per 30 min.

Raccomandazioni:

per entrambe le condizioni cliniche la terapia risolutiva è la dieta con esclusione del glutine che deve essere rigorosa ed a vita per il celiaco, temporanea e sotto controllo medico per la persona sensibile al glutine. La dieta senza glutine è da eseguire solo sotto controllo medico.

Attenzione però alle autodiagnosi! È importante sempre chiedere il consiglio di esperti, medico o farmacista, prima di iniziare regimi alimentari dietetici. In ogni caso ricordiamoci che la cucina e il buon cibo sono un piacere per tutti!



Gioielleria Oreficeria Orologeria



CARMIGNANO DI BRENTA (PD) - VIA MARCONI, 38
TEL./FAX: 049 5957303

ARRIVA IL GR-INVER 2014!!!

QUANDO?

29 e 30 dicembre dalle 10-12 e dalle 15 alle 17
31 dicembre dalle 10-12
02 gennaio dalle 10-12 e dalle 15 alle 17
03 gennaio da definire

DOVE?

Oratorio, che il nostro don Giuseppe ci mette a disposizione!

COSA SI FA?

Al mattino si impasta, si cucina e si preparano dolci delizie; al pomeriggio si fanno lavoretti e composizioni con carta e materiali poveri. Un'occasione per stare insieme e riscoprire i valori della semplicità...



QUOTA?

È volontariato e la quota dipende dal numero delle persone e da un'eventuale gita che, se si fa, è aperta a tutti (nonne, nonni, genitori, amici...), al fine di riempire il pullman. Siamo comunque intorno ai 20/23 euro a bambino; sarò più precisa nei prossimi giorni.

Verrà richiesto come al solito di portare qualche ingrediente disponibile nelle nostre dispense, astuccio e album di fogli colorati (seguirà lista). I dolci e gli ingredienti avanzati verranno portati a casa.

Se, come me, credete nell'iniziativa... aiutatemi a diffondere la voce!

Come al solito sono ben accolti animatori e mamme volenterose! Sono già aperte le iscrizioni, chiamatemi al cell. **348/3821651!**

Sonia

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

RAVIOLI
TORTELLINI
PASTA FRESCA
CON RIPIENI VARI
anche prodotti **BIOLOGICI**

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

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

VEBRE

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

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

PRO LOCO GUADENSE ATTIVITA' DEL 2015

GENNAIO	3 TEATRO 4-6-11-18-25 PRESEPIO VIVENTE 5 ARRIVA LA BEFANA
FEBBRAIO	7 TEATRO 15 TEATRO IN PATRONATO X RAGAZZI
MARZO	1 BATIMARZO 7 TEATRO 8 FESTA DELLA DONNA 15 CARNEVALE IN PIAZZA 22 TEATRO X RAGAZZI
APRILE	4 TEATRO 6 PASQUETTA IN PARCO GIOCHI 19 GITA SOCIALE
MAGGIO	30 PRANZO CON LE SCUOLE DI FINE ANNO SCOLASTICO 31 PEDALATA ECOLOGICA
GIUGNO	7 FESTA DEGLI ANZIANI
LUGLIO	DAL 9 AL 13 FESTA DELLA BIRRA
AGOSTO	DAL 27 AL 1° SETT. 69° FESTA DI FINE ESTATE
SETTEMBRE	20 - 2° FESTA DELLE ASSOCIAZIONI 27 FESTA DI SAN MICHELE VILLE APERTE
OTTOBRE	4 FESTA DELLA TRANSUMANZA 10 TEATRO
NOVEMBRE	7 TEATRO
DICEMBRE	5 TEATRO 6 VISITA AI MERCATINI DI NATALE

IL GUADO INFORMA

Chi volesse collaborare a "IL GUADO DELL'ANTICO MULINO" consegnando un proprio documento, una foto, un articolo, una poesia, ... non abbia vergogna o timore, perché noi gradiamo le cose genuine, anche se imperfette. Sottolineamo, infatti, che questo è un **periodico della Gente Guadense** e che i nostri abituali lettori si sono rivelati molto interessanti quando raccontano le loro esperienze, le loro avventure o disavventure... La via più rapida, anche per **chi volesse sostenerci affidandoci uno spot pubblicitario** o avere informazioni sui costi, è scrivere al Direttore Editoriale de IL GUADO (e-mail: ilguado@prolocogvadense.it) o telefonare al Presidente della Pro Loco (Cell. 340 7116031).

Questo, infatti, è un periodico del volontariato e non c'è una redazione o una segreteria a tempo pieno! La Pro Loco sostiene e finanzia "IL GUADO" e non chiede per questo neppure 1 €.

È possibile, però, sostenere il Guado versando un contributo volontario nel conto della Pro Loco presso la Banca San Giorgio Quinto Valle Agno (IBAN: IT 14R 08807 62830 0290 100000 69) con la seguente causale: pro Guado.

L'iscrizione alla Pro Loco Guadense è un'altra via, indiretta, per sostenere Il Guado, e si può richiedere o preannunciare anche telefonicamente al numero 049 9455370.

La sede dell'Associazione, in Piazza Prandina, 2° piano, sopra la Banca Antonveneta, è aperta il martedì e il sabato dalle 10 alle 12. Telefono/Fax 049 9455370; e-mail info@prolocogvadense.it

LA PRO LOCO GUADENSE

GRUPPO GIOVANI

Il Gruppo Giovani della Pro Loco Guadense è formato da ragazzi di San Pietro in Gu e dintorni, volenterosi di darsi da fare e di divertirsi, che si riuniscono al fine di dare una mano, nell'organizzazione, realizzazione e gestione delle feste in programma annualmente nel nostro

degli anziani, Pedalata ecologica, Festa della birra, Festa di Fine Estate e Festa delle associazioni.

Lo scorso 11 Aprile sono stati eletti dai tesserati il Rappresentante, il Vice rappresentante e il segretario del gruppo.

Abbiamo quindi rivoluzionato il nostro Team, ed ora a fare le nostre veci è Matteo (Babu) Valente, affiancato da Valerio Giunta e Genny Sabbadin, supportati e sopportati ☺ da tutto il gruppo!

Ricordiamo inoltre, per chi interessato, che **da Gennaio 2015 sarà aperto il tesseramento** e speriamo in una maggiore e più attiva partecipazione da parte dei giovani del nostro paese. Vi aspettiamo numerosi!

CI POTETE CONTATTARE SU:

Facebook - Gruppo Giovani
Proloco Guadense

gruppogiovaniplg@yahoo.it

TESSERAMENTO 2015

Anche quest'anno si avvicina il periodo in cui si apre il tesseramento alla Pro Loco. È una opportunità per chiunque di associarsi e portare il proprio contributo allo spirito associativo tipico delle Pro Loco. La Pro Loco valorizza le bellezze artistiche, culturali, storiche del nostro paese e si impegna a raccogliere e valorizzare le migliori idee di promozione sociale per darne beneficio a tutta la comunità. La quota associativa per la Pro Loco Guadense è di 8 € e tramite il tesseramento si hanno una serie di vantaggi elencati nel sito www.unpliveneto.it/. È possibile sostenere le numerose iniziative della Pro Loco Guadense anche attraverso il 5x1000 nella dichiarazione dei redditi, firmando nell'apposita casella e inserendo il codice fiscale 81006100283



IN GITA CON LA PRO LOCO GUADENSE



Abbiamo voluto provarci, anche se nessuna di noi aveva esperienza, e con un pizzico di caparbità e fortuna siamo riuscite nel nostro intento. Di anno in anno siamo riuscite a proporre delle splendide gite. Abbiamo cominciato con Innsbruck e i suoi fantastici mercatini natalizi. Che dire: magnifica giornata,

bellissima città e qualche fiocco di neve. È stata poi la volta dei mercatini di Klagenfurt e di quelli sul lago di Velden, dove, nella magia del Natale, luci e colori si rispecchiavano sull'acqua creando un'atmosfera unica. E come non ricordare le gite in montagna nella splendida natura del lago di Braies o a Serrai di Sottoguda e passo Fedaia sulla Marmolada?

Siamo state sempre ricompensate dalle persone con la loro presenza, simpatia e vivacità, speriamo di avere trasmesso le stesse emozioni. Prossimo appuntamento: mercatini natalizi a Lugano.

*Un caloroso saluto a tutti.
Antonia, Dolores, Micaela*



68° FESTA DI FINE ESTATE

Mai come quest'anno la tradizionale sagra paesana ha sancito la fine dell'estate.

Nonostante il capriccioso clima estivo abbiamo goduto di sei splendidi giorni di festa. Tanti sforzi sono stati premiati all'insegna del mettersi a disposizione per realizzare una attesissima sagra. Sono tante le novità introdotte che hanno permesso di godere di questa bella manifestazione, di cui ancora si parla.

Stiamo lavorando per proporre qualcosa di particolare per il 2015 ... ma è tutto ancora coperto da segreto! Riceviamo sempre tante critiche e consigli, ma non possiamo accontentare tutti: cerchiamo sempre di fare il meglio lasciando la porta aperta a chi vuole partecipare.

La vostra calorosa partecipazione a queste manifestazioni compensa il duro lavoro organizzativo a monte e ci sprona a migliorarci di volta in volta.

A maggior ragione pubblichiamo una lettera che abbiamo ricevuto in redazione che ci ha fatto tanto piacere.

* Le foto delle manifestazioni della Pro Loco sono di **Paola Bergantin**



28 agosto 2014

Sagra con i LOS

*Tutti quanti qui presenti "a vardar sti deficienti". Loro suonano e cantano così!
Ed eravamo veramente in tanti a guardare e ad emozionarsi con il loro spettacolo.*

Voluti o non voluti loro erano là, sul palco, a far divertire e non poco. C'era tanta gente, anche da fuori paese: giovani, genitori, adulti. I LOS nel loro CABARET riescono a riunire tutti allo stesso modo e un grande miracolo nel loro piccolo lo hanno fatto: far uscire di casa tanta gente del paese. Incredibile!

Erano tanti anni che non si contava, alla sagra del paese, tanta gente, tante persone, tante macchine parcheggiate lungo le strade. Era dai tempi dei famosi martedì dei fuochi inneggiati in tutto il territorio confinante. Meraviglioso! Anche dal punto meteo: finalmente per una volta il tempo ha deciso di mettere la testa a posto, per aiutare gli sforzi di tante persone che si sono prodigate per questo evento. In una miriade di suoni e luci, tra una scenetta e una canzone, i LOS MASSADORES ci hanno fatto trascorrere un paio d'ore veramente toste.

Tra la "Katia" e lo "spasseton", tra "Adamo ed Ivo" e "Venezia" sono stati veramente grandi. Ma il vero risultato è stato portare un po' di allegria e un po' di luce alla sagra, a questa meravigliosa manifestazione, che purtroppo negli ultimi tempi non filava più di tanto.

Vuoi per il tempo, vuoi per la crisi, ma ci mancava.

Quella sera ho visto tanta gente del mio paese, che per un paio d'ore, ha pensato bene di uscire di casa perché sapeva di trovare una NOVITA'. Ed ecco la ... NOVITA'. Ed è qui la vittoria!

La vittoria di quelle persone che, con caparbietà e coraggio, hanno voluto a tutti i costi portare, in una sera, un po' di cambiamento alla solita "routine" di festa.

Per quanto mi riguarda c'è riuscita in pieno. Però non solo di cambiamento si può parlare, ma anche di investimento perché tantissima gente, che è venuta qui da fuori paese, è rimasta impressionata dalla moltitudine di persone presenti e magari l'anno prossimo ritornerà. CHISSA' MAI!!! Personalmente, più di qualcuno si è spontaneamente dichiarato soddisfatto dell'insieme. E questo è il motivo d'orgoglio, per la gente, per la sagra, per il mio paese. Quindi "EVVIVA LOS MASSADORES" e un encomiabile ringraziamento a tutti i volontari della Pro Loco per questa meravigliosa serata di festa.

Claudio



FESTA DELLE ASSOCIAZIONI E DEL VOLONTARIATO

Il 21 settembre 2014 scorso è una data da segnare nel calendario. Un momento di festa gioioso, di compagnia e incontro. E proprio sulla parola incontro ci piace porre l'accento. In un paese ricco di associazioni come lo è San Pietro in Gu, non si ha mai il tempo di stare insieme, conoscersi e farsi conoscere, ognuno a coltivare il proprio orticello scambiando raramente parola con il vicino. È stata proprio questa constatazione a spingere la Pro Loco Guadense a impegnarsi per promuovere questa prima festa delle associazioni e del volontariato. E ora possiamo dirlo a gran

voce: GRAZIE! Grazie a tutti voi che avete partecipato, a tutte le associazioni presenti perché abbiamo dato vita a una magnifica giornata.

Un grazie va ai volontari Avis, alla Caritas parrocchiale, al Gruppo della speranza con il suo colorato banchetto, al Gruppo Scout, all'Associazione caccia, al Gruppo pesca sportiva, al Gruppo bocciolo, alla Schola cantorum San Lorenzo, al Coro S. Anna, al Gruppo pallavolo, ai Fratelli dimenticati Onlus, al Gruppo campeggio alternativo (... che buona la porchetta!) e un doveroso grazie alle cucine della Pro Loco per il gustoso pranzo comunitario.

Che dire di più... se qualcuno si è perso questa bella giornata, può sempre rifarsi l'anno prossimo, lo aspettiamo a braccia aperte.





SPORT

Patro Cup 2014

Il Torneo Patro Cup per l'edizione 2014 si è svolto dall' 8 al 28 giugno.

Forti del successo dello scorso anno abbiamo pensato di implementare l'offerta, organizzando, assieme ai ragazzi di Carmignano di Brenta, le "Final Six". Questo è un mini torneo che si è svolto domenica 8 giugno coinvolgendo tutte le squadre vincitrici delle manifestazioni della zona dell'Alta Padovana nell'estate 2013. Ovviamente lo spettacolo è stato eccezionale, grazie alla vasta partecipazione di pubblico e alle qualità di squadre di prim'ordine, che ha visto trionfare i ragazzi di Grantorto. Il sabato pomeriggio successivo, invece, si è disputata la "Junior Patro Cup", dove hanno giocato assieme per tutto un pomeriggio i nostri bimbi, premiati alla fine con una medaglia e un rinfresco. Da ricordare, in questa occasione, la collaborazione con la Fides e i suoi allenatori. Per quanto riguarda il torneo vero e proprio, infine, non possiamo che essere soddisfatti. Nonostante il tempo non sempre sia stato dalla nostra parte, abbiamo avuto una mano da una comunità sempre attiva e presente, che non si è lasciata intimorire. E' continuata anche la collaborazione con la Pro Loco per le strutture e con il gruppo Alpini per le loro sfiziose bruschette. Conseguentemente

l'incasso è stato una bella sorpresa per tutti: circa 5000 €! Abbiamo deciso quindi di donare 1000 € alla "Comunità Papa Giovanni XXIII" di Carmignano di Brenta, che offre la possibilità di lavorare a persone in difficoltà. Altri 1000 € sono stati destinati a "Incontro tra i Popoli", una ONLUS di Cittadella, per cinque progetti di adozione e sostegno scolastico a distanza. La stessa cifra è stata devoluta a delle famiglie in difficoltà economica di San Pietro in Gu. Altrettanti sono stati devoluti alla parrocchia, e un'altra porzione sarà utilizzata per la costruzione di un impianto di irrigazione presso il campo sportivo parrocchiale.

Gettando uno sguardo al passato, possiamo essere fieri di come ogni anno si sia migliorato, dal punto di vista organizzativo, sociale, ma anche di quello sportivo (numerose i giocatori di categorie come Promozione ed Eccellenza presenti), arrivando così a coinvolgere i paesi limitrofi.

Insomma questo torneo sta diventando sempre più un patrimonio di tutti noi, grazie ai valori che a volte solo lo sport può trasmettere.

Il comitato organizzatore ringrazia tutti i volontari, le associazioni e gli sponsor che hanno partecipato e contribuito al successo del torneo!

Grazie ancora a tutti e appuntamento alla prossima edizione!!!

Il Comitato organizzatore



La Campagnola
snc di Brotto Luigi e c.

BAR - PIZZERIA - TRATTORIA
Chiuso il Lunedì
Specialità Pesce

36050 Pozzoleone (VI)
Via Roma, 18
Telefono e fax. 0444/462498
e-mail: lacampagnolasnc@libero.it

CICLI
BIASI
CAR

Rivenditore Autorizzato
COLNAGO * BIANCHI *

BICICLETTE
Corsa - Mountain Bike - Sport
con assistenza tecnica

ABBIGLIAMENTO
Tutto per il ciclista

ATTREZZI GINNICI

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

GALVAN CENTER
MOLTO PIU' DI UNA FERRAMENTA

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

LAVAGGIO AUTO SELF-SERVICE
aperto 24 ore su 24

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

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

AUTOFFICINA
POSTUMIA s.n.c.

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

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



LA GRANDE GUERRA

L'alpino pilota Enrico Gadda e l'aeroporto militare di San Pietro in Gu

di Guerrino Pilotto

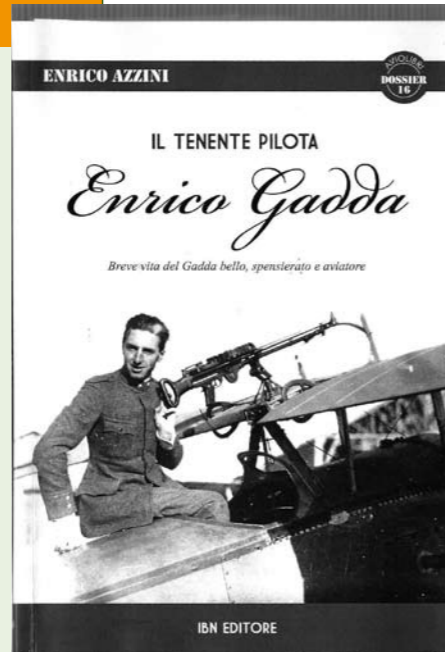
“Mi onoro informare codesto Comando di quanto appreso: Questa mattina di ritorno da un volo di guerra (scorta ad un S.P.) il Tenente Pilota signor Enrico Gadda di questa Squadriglia montando l'apparecchio Ni 27 No 5889 per incidente di volo cadeva in località situata circa a 150 metri a sud del campo decedendo circa 15 minuti dopo la caduta. Il pilota in questione, impedito di atterrare nel senso Nord-Sud del campo, indicato il segnale, per non essere ostacolato dagli altri apparecchi di ritorno dallo stesso servizio, aveva iniziato un giro di campo e dirigevasi in volo normale, con motore non a massimo regime, verso l'estremità sud del campo oltrepassandolo, poi reclinando a sinistra l'aereo è stato visto scivolare ed avvitarci a circa 150 metri dal suolo. Verificati i comandi, non si sono riscontrate rotture. La salma del Tenente Gadda è stata trasportata all'ospedale n.12 di Sandrigo”.

Con questo asciutto rapporto del 23 aprile 1918 il Comandante della 83^a Squadriglia da caccia, capitano Rino Corso Fougier, comunicava ai Superiori la morte per incidente di una brillante promessa dell'aviazione militare.

La salma del pilota fu poi sepolta con rito religioso il 25 aprile nel Cimitero di Sandrigo, come è annotato presso l'Archivio Parrocchiale sandricense.

Per Enrico Gadda quella del 23 aprile era la trentaduesima missione da quando la sua Squadriglia da caccia si era trasferita, nel mese di marzo, da Marcon (TV) a San Pietro in Gu.

Loro principale compito era quello di compiere azioni di guerra e bombardare le trincee nemiche



Frontespizio del libro di E. Azzini

sull'Altipiano di Asiago e sul fronte del Piave. Quel giorno erano usciti di scorta agli aerei di un'altra Squadriglia mandata in ricognizione sull'Altipiano di Asiago.

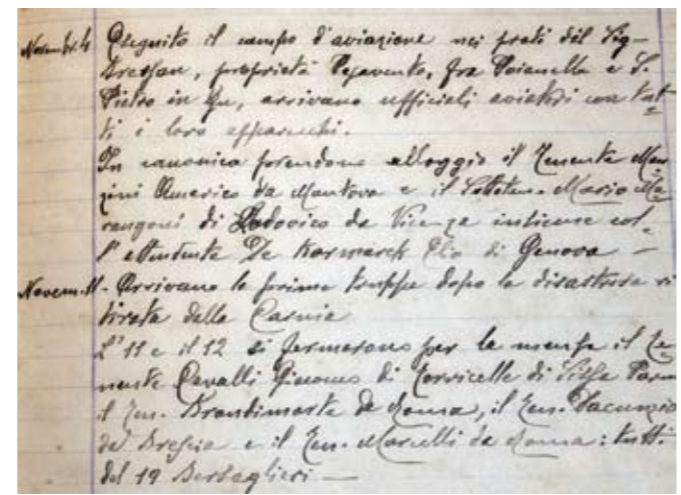
Ma chi era Enrico Gadda?

La sua umana vicenda, simile a quella di tanti altri nostri soldati, è interessante perché ci fa conoscere una persona che può rappresentare un

prototipo dei ragazzi volontari della Grande Guerra. E poi ci dà, con le sue lettere familiari, la possibilità di conoscere la vita che si conduceva nel nostro campo di aviazione.

Era figlio di una famiglia della buona borghesia milanese, studente universitario, amante dello sport, della montagna e dei motori

“Brillante, sensibile, con un'elevata stima di sé, elegante e ricercato, e anche colto e gran lettore” lo descrive Enrico Azzini nella sua recente biografia. E la cugina Lina Lehr così lo ricorda: “bello, intelligente, brillante, pieno di voglia di vivere, simpatico”. Stimolato dalle idee interventiste che circolavano negli ambienti culturali che frequentava, Il Politecnico di Milano



Fotocopia dalla Cronistoria del Parroco di Poianella

e il Circolo Filologico, allo scoppio di quella che veniva chiamata la 4^a Guerra d'Indipendenza, non ancora diciannovenne chiese di partire volontario.

Inquadrate nel 5^o Reggimento Alpini, Battaglione Valdichiese, 253^a Compagnia, subito si distinse per il suo ardimentoso e brillante comportamento tanto da meritare, già nell'aprile 1916, di essere decorato con medaglia di bronzo.

Ma la vita di trincea per Enrico non era il massimo e l'inazione lo annoiava.

Era duro anche per uno come lui, che pur amava la vita in montagna e il Corpo degli Alpini, accettare l'orrore, i terribili disagi e l'intollerabile disordine della vita in trincea.

Già nel novembre del 1915 aveva espresso ai familiari il desiderio di passare in aviazione. Il suo desiderio si compì a luglio del 1916 quando fu accolto alla scuola di volo a Cascina Costa (VA).

Solo il 26 febbraio del '17 potrà scrivere da Foggia alla sorella Clara: “In una giornata magnifica, oggi ho compiuto il raid-ultima prova. Sono così pilota militare!”

Partendo da Chiasellis (UD) con la 35^a Squadriglia, compì i suoi primi servizi come accompagnatore degli ufficiali osservatori sui cieli di Gorizia e del Carso riuscendo sempre ad evitare la dura reazione degli Austriaci.

Solo il 25 agosto comincerà le missioni da bombardamento, con lo sgancio di due ordigni da 130 mm.

Quando arrivò a San Pietro in Gu con la 83^a Squadriglia da caccia, faceva parte di un gruppo ben affiatato ed esperto composto da 2 ufficiali, il comandante cap. Fougier e lui, e da 4 sottufficiali.

Il 24 marzo 1917, sui cieli di Asiago parteciperà alla sua prima battaglia aerea e, sparando 25 colpi di mitragliatrice, con i suoi compagni riuscirà a mettere in fuga una consistente Squadriglia nemica.

In poco più di un mese di permanenza sul nostro campo compì 32 missioni; praticamente più di una al giorno perché col cattivo tempo i voli venivano sospesi.

Il comportamento tenuto lo rese meritevole di medaglia

d'argento con la seguente motivazione:

“Nei numerosi suoi voli di scorta e di caccia impegnò spesso, in difficili condizioni e con rara audacia, combattimenti con veicoli nemici, riuscendo sempre a metterli in fuga.” Nelle

lettere ai familiari descriveva gli

aviatori nemici dei “pollastri” perché non avevano il coraggio di cimentarsi in duelli aerei.

Le sue lettere ai familiari inoltre ci danno la possibilità di capire com'era la vita nel nostro campo di aviazione.

L'aeroporto, costruito nel 1917 ed entrato in funzione il 4 novembre dello stesso anno, come annota nella sua Cronistoria il parroco di Poianella, era situato sui campi della famiglia Pesavento (oggi Bernardi) affittati ai Bressan. Vi prestavano servizio, inquadrati nel VII^o del Comando Aeronautica della 6^a Armata, oltre alla 83^a Squadriglia da caccia, la 26^a, la 32^a e la 33^a con aerei ricognitori S.P. e S.I.A..

In una affettuosa lettera alla sorella Lalla così Enrico descrive l'ambiente:

“Carissima Lalla, ... L'ambiente è molto simpatico, il mio capitano è un amico gioviale e ottimo, di buona volontà e di fegato cosicché si va

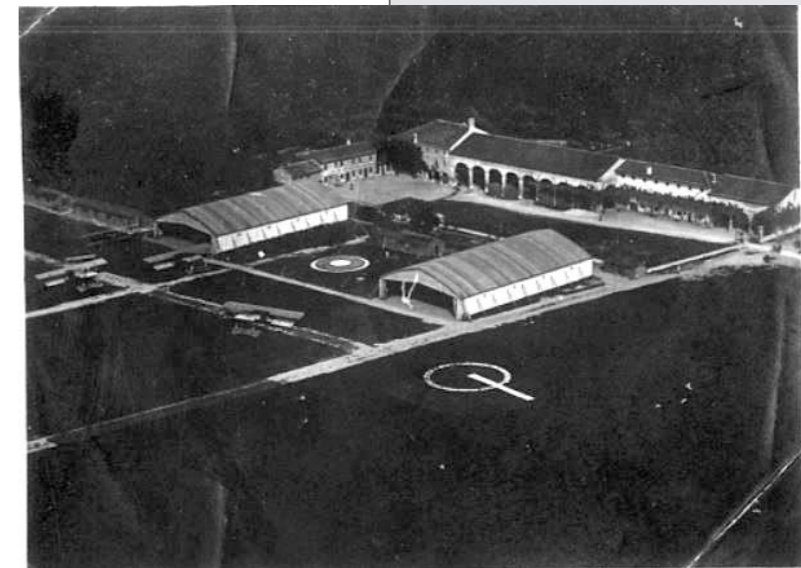
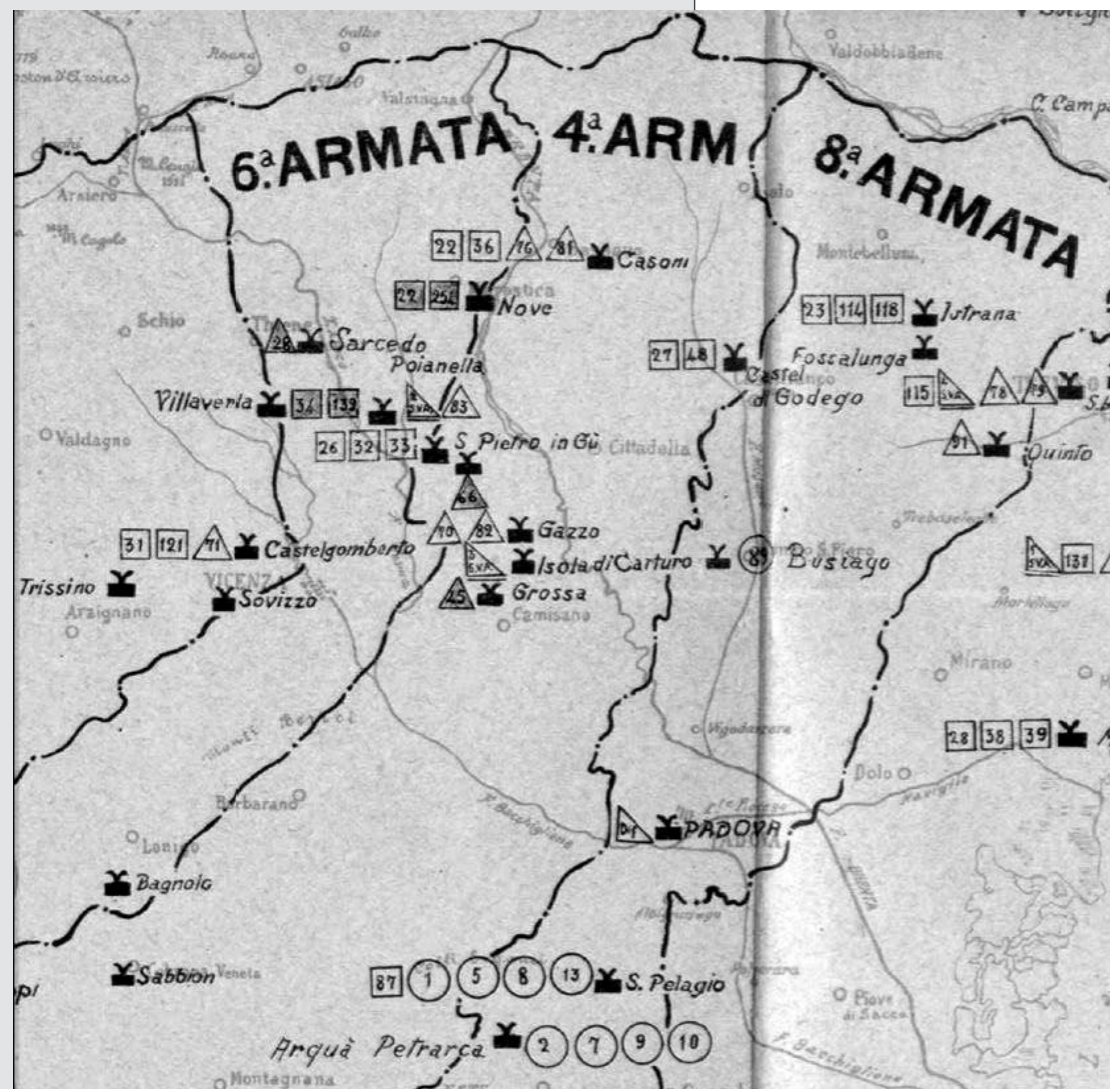


Foto aerea del campo di aviazione (Archivio Storico dell'Aeronautica Militare)



Mappa aeroporti, Settembre 1918

di perfetto accordo... Gli altri piloti sono sergenti e caporali: persone dabbene... Sul campo vi è la sola nostra squadriglia da caccia; altre tre vi sono di ricognizione; alcuni già conoscevo, altri conobbi e mi affiatati subito: siamo a mensa con una di queste squadriglie e bene si mangia e si ride. Dormo in una stanza-baracca del campo: una bella poltrona in cui leggere – un buon letto – bel lavabo – tavolo e sedia: quadri alle pareti, libri e pennelli, potrei starci da principe... se vi ci potessi stare.”

La vita giornaliera era infatti molto intensa perché, a parte le ore di volo che, come lui afferma, lo distraevano, il resto della giornata era “occupatissimo dai lavori edilizi e di reintegro dei materiali richiesti dalla squadra.”

Peccato che, poco dopo le 11 e 45 di quel martedì 23 aprile, nelle statistiche della 83^a Squadriglia il nome del Tenente Pilota Enrico Gadda andò ad aggiungersi a quello del Sergente Arturo Dell’Oro

precipitato il 1 settembre 1917 dopo essersi scagliato contro un aereo avversario.

Mentre Enrico perdeva il controllo del suo aereo e precipitava, il fratello Carlo Emilio soffriva la fame nel campo di concentramento di Rastatt. Carlo Emilio, che poi diventerà uno dei principali scrittori italiani del XX^o secolo, ricorderà la tragica fine del fratello in alcune sue opere quali “La cognizione del dolore”

e “Giornale di guerra e di prigionia”. Di ritorno dalla prigionia, nell’aprile del 1919, dopo aver visitato la tomba del fratello a Sandrigo, scriverà: “ Sono stato a Vicenza, poi a Sandrigo: Altipiani, Cengio, profili cari di monti, vecchi sogni e battaglie; la squallida tomba e il dolore demenziale, istupidimento. La gita terribile e la visita alla tomba di Enrico mi fecero una tremenda impressione.”

Foto e documenti gentilmente concessi dai sig.ri Stefano Bernardi e Girolamo Binotto, cultori della materia.

** Scritto per Il Guado dell’Antico Mulino e per L’Ombra*

La febbre maltese

di Livio Sovilla

Ne ha tante storie da narrare Piero Zanotto, che da tempo viene raccontato nelle pagine del Guado. Nel 1965 Piero era affetto da una febbre che andava per le lunghe anche se il medico lo curava per una bronchite.

Ad un certo momento ha deciso di fare le analisi del sangue dalle quali è emerso che si trattava di “febbre maltese”, abbastanza diffusa tra la gente.

In sostanza una malattia che ebbe origine nell’isola di Malta, comparsa fin dal 1770 tra i soldati inglesi impegnati in quella terra popolata da pecore dalle quali era partito un virus che provocava la febbre. Da noi non c’era una concentrazione di pecore tale da fare diffondere quel virus, c’erano però le mucche che erano comunque portatrici dello stesso virus, e da queste Piero lo aveva contratto.

A quel punto si è ricoverato all’ospedale di Cittadella dove con cadenza settimanale gli veniva iniettato l’antivirus che come primo effetto provocava un aumento della temperatura corporea fino a 40 gradi. Dopo un mese è stato dimesso con la prescrizione di andare a vivere per un periodo in montagna.

Fra gli amici di Piero ce n’era uno da Loreggia, un certo Piero Costa, che gli ha proposto di condividere con lui una settimana a Sedico, nel Bellunese, dove conduceva una piccola stalla di bovini, e Piero accetta l’invito.

Stabilitisi sul posto, un giorno nell’esplorare il nuovo paesaggio che gli si presentava, Piero scorge una stalla sopra una collinetta; ci si arrivava percorrendo una strada impervia, piena di sassi. Messosi in cammino vede una donna che con una falce tagliava l’erba mostrando però un modo di operare non conforme alle sue abitudini.

Quattro chiacchiere e la convince a farsi prestare l’arnese per dimostrarle che si può lavorare con maggiore efficacia, e in pochi minuti le riempie il carretto di erba rendendo felice la donna.

Il giorno successivo percorre di nuovo la stradina a piedi, ma in senso opposto, e scopre che si immette in una strada Provinciale; va in cerca di una bicicletta e pedala fino ad arrivare ad Agordo.

Questo nome lo aveva sentito ripetere tante volte quand’era a casa, e faceva parte del detto “Va’ ad Agordo a fare salàdi”.

L’indomani arriva a Sedico in motocicletta un amico del suo ospitante, e qui si accende la fantasia di Piero: con la moto si può andare più lontano, magari a Feltre dove nella stazione ferroviaria lavora il compaesano Battista Cavazzin.

Detto fatto, partono e vanno a trovare il vecchio amico e a fare quattro chiacchiere; lui in stazione si trova bene, l’aria della montagna gli fa bene e ha uno stipendio dignitoso.

Gli fa sapere che da quelle parti c’è un altro compaesano che ha fatto la stessa scelta di vita, un certo Toni Ongaro che lavora in stazione proprio a Sedico, e Piero si ricorda che era un suo compagno di classe.

Tornano a Sedico, si recano nella stazione ferroviaria dove trovano il vecchio compagno, si stringono forte la mano e gli spiegano il motivo di quella visita.

L’indomani i due motociclisti decidono di recarsi a Longarone a visitare la diga del Vajont, giusto dopo due anni dal famoso disastro.

Piero resta ancora qualche giorno a Sedico, fintantochè il suo amico ospitante decide di ritornare a Loreggia e Piero a San Pietro in Gù, terminando così la vacanza, ma sempre con la febbre.

Allora allo zio Michele viene in mente che i nostri compaesani Carraro erano in alpeggio con il bestiame in una malga e precisamente a Busa Fonda sopra il Comune di Gallio a quota 1500 metri, ai quali il fatto di avere un aiutante andava più che bene.

Così Piero parte alla volta della malga immedesimandosi da subito con quello stile di vita scandita dalla mungitura del mattino, poi a fare il formaggio e il burro, e nel pomeriggio a cavallo a portare giù dai boschi fasci di legna tagliata dalle guardie boschive.

Qui tra Piero e i Carraro è nata una profonda amicizia che dura ancora oggi, tra i più belli ricordi di una vita sana e genuina.

In definitiva un mese in ospedale, una settimana di vacanza a Sedico, e un mese di malga ... e un po’ alla volta, senza fretta, anche la febbre lo ha lasciato in pace.



Sepolta, ma viva!

di **Pierre Silvie**

Sintesi delle precedenti puntate:

Carla, un'insegnante, per un'imprudenza finisce nella buca di uno scavo e rimane seppellita sotto il terriccio che le frana addosso. Nessuno se ne accorge, perché l'incidente accade nella pausa dei lavori, poco dopo mezzogiorno. E' viva e spera che qualcuno la soccorra, ma a raggiungerla è la benna tagliente della scavatrice, alla ripresa dell'attività nel cantiere. Le indagini sulla morte coinvolgono molte persone, compreso il marito; qualcuno punta il dito verso gli extracomunitari. Al funerale sono presenti in tanti: alcuni sono molto addolorati, altri inseguono propri pensieri.

3. Puntata

Un venticello freddo e insistente sta facendo cadere le ultime foglie, gialle o rossicce, che vanno a completare il tappeto multicolore formatosi sotto le piante del parco che attornia il cimitero. Sono passate alcune stagioni da quando il mio corpo riposa nella tomba scavata nella terra del camposanto. Tutt'attorno vasi di crisantemi gialli, bianchi o variopinti: è la cosiddetta "Festa dei morti" e i sedicenti vivi si accalcano a visitare le tombe dei propri cari. E' un momento in cui il cimitero pullula di vita, di persone che si salutano, si abbracciano,



no, che si soffermano sul luogo dove giace quello che rimane dei corpi ormai decomposti. Nessuno pensa che in realtà i cari estinti non sono qua o là, ma dappertutto, presenti nella vita stessa dei loro cari, oltre che nel grande Essere, il Vivente Onnipotente. Anche Giovanna e Lucio frequentano spesso la mia tomba e ogni volta guardano e riguardano la foto che mi ritrae in mezzo a loro, in un momento di serenità. Lucio sulla tomba ha deposto un suo giocattolo, che io gli avevo regalato in occasione di un compleanno, e quasi sempre

lo risistema, con cura. Mi immagina dormiente, comoda e rilassata come sui cuscini del divano di casa. Così mi ha rappresentato anche nel disegno della sua famiglia fatto a scuola: lui davanti, tra il papà e Giovanna e io dietro, che dormo sul divano, con accanto il gatto! Giovanna, mentre se ne sta lì, ripensa alle serate spesso vuote senza la sua mamma, a cui non può più raccontare le gioie e le sofferenze della sua adolescenza. Lei ora ha un amichetto e le sarebbe piaciuto parlarne, come faceva una volta, sicura di essere capita, cosa che non riesce a fare con il papà, specialmente da quando ha scoperto che Giorgio coltiva un'amicizia nuova. Tutto è cominciato proprio davanti alla mia tomba. Un nostro caro amico era deceduto in un incidente stradale poco tempo dopo di me. Sua moglie Elena e Giorgio frequentavano con regolarità il cimitero, ed è stato naturale per loro, incontrandosi, confortarsi a vicenda e cercare sostegno reciproco.

Un giorno le loro mani si sono strette più fortemente e più a lungo. Giovanna ha immediatamente percepito la nuova situazione e la vive con disagio, come se il papà si comportasse male nei miei confronti e io ne potessi provare dispiacere. Io invece sono nella Serenità Perenne e nell'Amore Universale: nulla mi turba o mi può far soffrire. Anche mio padre, ormai vedovo da lungo tempo, ha risposto all'appello della sua

vecchia fiamma, che il giorno stesso del mio funerale, in chiesa, lo cercava con lo sguardo. Lei ora è il sindaco del paese e non le mancano le occasioni per incontrarlo e manifestargli simpatia e rinnovato interesse: lui non si sottrae.

Un giorno ... (continua nella prossima puntata).

Le puntate precedenti si possono leggere in:
www.piersilviobrotto.it

L'ANGOLO DELLA POESIA

Ecco una fantasiosa e bizzarra poesia del "verde"

Carlo Baldisseri

20 novembre 2014, San Ottavio, ore 8.30

La barbara, efferata, atroce, orrenda morte della mia amica talpa.

Andando di giù, di su, di qua, di là,
sempre assetato di novità,
me ne andavo soletto per campi,
cercando un angol ch' amor stampi.

Per caso vidi la terra muoversi.
Mi fermai, e guardai senza muovermi.
Una talpa tranquilla strada faceva,
ed io, nel mio nobile, gentil cor, godea.
Con scatto fulmineo, le chiudo la via.
Son contento, adesso sei proprio mia!

Lento, gentil, le vado incontro,
lieto di veder il fatal incontro.
Andai proprio sin in fondo della via.
Ma quell'esser era già sparito via.
Ma non è possibil, la terra è dura!
Sei forse uno spirito di natura?
Guardai, di qua, di là, di su, di giù,
invocando l'aiuto del buon Gesù.

Non vi è affatto miracolo qui.
Tu sei nascosta e ferma, proprio qui!
Tu sei vicino a me, immobile,
ed io, vicino a te, immobile!
Si vedea qualche paiusco grigio,

simile al codin della talpa, grigio.
Dopo qualche tentativo invano,
toccai quel grigio codin con la mano.
Tiravo, tiravo, uscir non volea.
E tiravo e fatica ci volea.
E continuavo a tirar con la mano.
Temeo staccar il codin con la mano.
E la trascinai fuori, finalmente!
E cominciai a gioir la mia mente.
Ella era tutta nera d'aspetto,
non le zampe, il codin, il musetto.
Senza badar ad alcun sentimento,
la lasciai a terra per un momento.
Essa, immobile, morta si finse.
Tremore nel suo musetto dipinse.
Poi cominciò a correr per la terra,
gemendo, per la follia della guerra.
Ed io la guardavo, esterrefatto,
non sapendo ancor perché son nato.
Poi cominciò in fretta a scavare,
per tornar il suo mondo ad amare.
Io guardavo, e non sapevo che far.
Certo, fuggita sarebbe, a mirar.
Allor, senza pietà e sentimento,
le preparai un terribil tormento.
Io, ch'efferato e crudel son e fui,
ancor viva, tenera, la seppellii!!!
Gemea, tremava lei come verde foglia,
non avea io alcuna nobile voglia!
Quando quella morte mi vien in mente,
scoppio a ridere, dirottamente.



M I ME RICORDO

Sognando quei vecchi inverni

di Sofia Giachin

Nella solitudine delle lunghe giornate capita di vedere con la fantasia cose successe tanti anni fa. “Eppure mi sembra ieri che le strade erano bianche e gremite perché andavamo a scuola tutti a piedi.”

Allora bastava una nevicata per renderci contenti, la neve aveva il suo fascino.

Capita anche ora che qualche mattina aprendo la finestra davanti agli occhi ci sia qualcosa di irreale, sembra di vedere una fantastica cartolina di Natale.

Uno spesso strato di neve copre tutte le cose che fino a qualche ora prima facevano parte del panorama, come fossero andate a dormire sotto un'enorme coltre morbida, gli alberi coperti di neve sono le figure più belle, mi fanno pensare a dei grandi stecchi di zucchero filato.

E così mi prende la nostalgia degli anni lontani e rivedo le neviccate di allora nel cortile della vecchia casa dove sono nata.

Sembrava che una mano magica avesse nascosto tutto ciò che stonava, i casotti delle anatre, la concimaia e tutte le utili cose poco belle da vedere.

Quando nevicava e tornavo da scuola, in fretta e furia facevo i compiti, poi uscivo a giocare con la neve. La maestra a scuola ci spiegava che d'inverno la campagna riposava, che la neve era una cosa naturale e faceva bene ai raccolti, così coperti rimanevano al riparo dalle temperature inclementi.

Ricordo la frase: “Sotto la neve pane, sotto la pioggia fame”.

Con la neve, il vino e lo zucchero in un bicchiere ci facevamo la specialità della casa di quei tempi, che chiamavamo comunemente “amarena”.

Una volta rimasi a casa da sola perché mia madre assieme a mio fratello era andata da nonna

Adelaide che era ammalata. Io costruii un bel pupazzo di neve, gli misi in testa un vecchio cappello, in bocca un pezzo di sigaro di nonno Bortolo e sul naso un paio di occhiali da sole. Non mi feci mancare le famose amarene.

Quando tornarono i miei familiari mia madre mi disse: “Rientra che fra poco sarà buio”. Io risposi: “Mamma, sono tanto stanca e ho molto sonno, posso andare a letto?”. Mia madre, allarmata, pensò che avessi la febbre, mi aiutò a svestirmi e mi mise a letto.

Mi misurò la febbre che non avevo affatto, poi andò in cucina e quando tornò, mi chiese: “Quante amarene ti sei fatta? Manca molto vino dalla bottiglia!”. “Un poco l'ho anche bevuto perché avevo molta sete.”

Mia madre allora mi raccontò la leggenda di Bacco, il dio del vino: “Quando Bacco piantò la vite mise fra le sue radici tre ossa: uno di uccello, uno di leone e uno di asino o ciuco. Quando l'uva fu matura l'uomo antico la vendemmiò, la pigiò e ne uscì un liquido che fu chiamato vino. Allora l'uomo ne bevve un po' e si sentì così leggero che gli parve di volare, continuò a bere e si sentì forte come un leone. Ne approfittò ancora e incominciò a sentirsi stanco con le gambe che non lo reggevano più. Si era preso una bella ciucca, come hai fatto tu oggi con il troppo vino che hai usato per fare le amarene”.

Quante cose mi fa ricordare la neve! Ricordi piacevoli di un'infanzia spensierata...

Un pomeriggio eravamo un bel gruppo di ragazzi e ragazze davanti al patronato. Giocavamo a lanciarci palle di neve a briglia sciolta. Con quella foga non ci eravamo accorti che stava arrivando don Giovanni, il cappellano, che si prese in faccia una bella palla.

Spaventati, stavamo scappando: invece lui si preparava a tirarci una palla di neve addosso. Continuammo con lui la “sbaloccata”. Nonostante la lunga tonaca, era scattante e di mira precisa. Alla fine eravamo stanchi e sudati ma felici.

Quanto ci siamo divertiti, bastava così poco per farci contenti! E' un peccato che gli anni passino così in fretta, ma è anche bello guardare indietro e ricordare.

D'inverno la sera ci ritrovavamo nelle stalle per fare filò. Veniva sempre qualcuno che raccontava delle fiabe e alle volte erano a puntate, un racconto durava più sere.

Se qualcuno portava dei semi di zucca tostati, rosicchiavamo tutti come topi. Bevevamo la graspià, che era fatta con il resto dei grappoli d'uva che erano stati pigiati per fare il vino. Venivano messi in un tino e poi aggiungevano limoni e acqua. Il tutto tenuto all'esterno, diventava una bevanda fresca e frizzantina! Era così piacevole stare insieme nel tepore della stalla! Quando fui adulta e sposata, mio marito ed io portavamo i nostri bambini in montagna quando c'era la neve. Erano piccolini, li mettevamo sugli slittini e li trainavamo con la corda a destra e a manca. Quando furono grandicelli invece andavamo sulle piste da sci, la seggiovia ci portava sulla cima e poi tornavamo a valle sciando.

La neve ha sempre avuto un ascendente speciale su di me. Tutte le stagioni ci fanno i loro doni naturalmente, ma d'inverno, quando i monti sono coperti di neve, è così bello andare lassù, stare in un luogo confortevole e guardare le grosse falde cadere!

Quando poi spunta il sole è una meraviglia uscire per passeggiare e respirare aria frizzante e pulita. Lassù in montagna il sole ha una luce speciale, con il suo tepore scioglie la neve sugli abeti, si scoprono così i toni e le sfumature del verde che sono molteplici e meravigliose.

Bisogna avere occhi per vedere, essere soli nel silenzio per riflettere e contemplare, è allora che ci accorgiamo delle meraviglie che ci circondano...



L'ANGOLO DELLA POESIA

Autunno

di Mariangela Silvello

Due melograni nel vassoio,
un grappolo d'uva,
una castagna,
foglie secche sulla strada,
foschia mattutina...
e l'autunno è già qua.

Inverno

di Mariangela Silvello

Giorni di intensa pioggia, coperti da funeree nubi,
Vento sempre più freddo porta insieme alle foglie
malinconici ricordi di amori estivi finiti
lasciati nei versi di una poesia e nelle macchine fotografiche.
Stufe accese per ritrovare il tepore
lasciato in qualche spiaggia affollata di gente e di sole.
Nebbia che nasconde luoghi e volti e orizzonti
conosciuti ora solo dalla memoria.
Buio che non lascia troppo spazio al vivere
alla luce di un sole senza forza.
Neve che imbianca al di là di una finestra
tutto ciò che un occhio vede.

PROVERBI

Stajon de erba..., stajon de merda! (stagione ricca di erba, stagione molto piovosa!)

Vento da Furlan: piove ancò e anca doman!

Montagna ciara, marina scura, mètete in viajo senza paura.

L'ombra d'istà fa vegnere mal de pansa a l'inverno.
(Chi si riposa troppo d'estate patisce la fame d'inverno.)

MI ME RICORDO

Dagli anni '60 ad oggi: un cambiamento impressionante

di Antonio Munari

Io ho ottantadue anni e nel corso della mia vita, come in quella di tutti i miei coetanei, penso che siano avvenuti i cambiamenti più rapidi che un uomo abbia mai visto.

Sto parlando di "velocità" e non di "consistenza". Logicamente i cambiamenti più importanti nell'uomo si sono avuti a partire da quattro milioni e mezzo di anni fa: dalla scimmia Australopithecus si è arrivati all'Homo Sapiens Sapiens. Ci sono voluti però quattro milioni e mezzo di anni.

I cambiamenti degli ultimi sessant'anni sono invece stati sconvolgenti per la loro "rapidità".

Quando ero piccolo l'unico tipo di comunicazione a distanza consisteva nella lettera o nel telegramma. Quest'ultimo veniva consegnato dal postino mentre il telefono c'era solo alla Trattoria La Villa. L'oste riceveva la telefonata e andava ad avvisare la famiglia interessata per comunicare l'ora dell'appuntamento telefonico. Proprio come adesso: telefono in ogni casa, telefonino in ogni tasca, internet con connessione wireless in ogni stanza della casa!

Ricordo che quando uno aveva un problema ad una gamba poteva rimanere zoppo; ora invece ci sono le protesi.

Non esistevano raggi, risonanze, tac o recupero tramite fisioterapia.

Per i problemi agli occhi ora si hanno a disposizione lenti graduate e progressive di ogni tipo, senza contare gli interventi laser.

E vogliamo parlare della carta stampata? Già possedere dei libri, per noi contadini, era un lusso quasi impossibile; ora, per fortuna, c'è di tutto e di più. Oggi un tablet può contenere centinaia di libri; ci si possono scaricare giornali e riviste in pochi secondi.

Per l'IMU, quest'anno, è bastato entrare nel sito del Comune, inserire i dati e stampare.

Il progresso in campo agricolo è stato impressionante: si è passati dal falchetto e rastrello ai trattori e alla mietitrebbia. Ora un trattore falcia in un'ora quello che faceva in otto ore un gruppo di venti lavoratori.

Le stalle di adesso potrebbero essere inserite nel settore industriale più che in quello agricolo tanto sono diventate tecnologiche.

E tutto questo, ribadisco, nel giro di sessant'anni e non in quattro milioni e mezzo di anni.

Un ultimo pensiero lo vorrei dedicare allo stress del lavoro odierno.

La maggior parte dei lavori di oggi sono difficilissimi non tanto perché "pesanti" (anche se ci sono anche quelli) ma piuttosto perché "stressanti": i ritmi di lavoro e le responsabilità sono talmente grandi che a volte conducono anche ad ansia e depressione.

Il periodo più bello dal punto di vista lavorativo l'ho trascorso quando sono "migrato" a lavorare nel Vercellese. Si falciava il riso dalle sette alle undici del mattino e nel pomeriggio fino alle cinque; poi alla sera si festeggiava. Eravamo un po' stanchi ma sicuramente più sereni e felici.

Sono stato fortunato: ho visto il "mondo vecchio" e quello "nuovo".

PROVERBI

Se prima de Nadae fredo no fa,
dopo Nadae xe qua l'istà.

La stria tute 'e feste porta via

La roba no' xe de chi la fa,
ma de chi la gode.

Col nasse el xe beo,
Col se sposa el xe brao,
Col more el xe bon!

SAPORI DI UNA VOLTA

Rubrica di cucina a cura di Andrea Poli



RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO TARDIVO IGP DI TREVISO

A novembre, dopo che la campagna abbia "subito" almeno due brinate, è il tempo di raccogliere il Radicchio Rosso Tardivo di Treviso. Il padre di tutti i radicchi del Veneto non è però ancora pronto per raggiungere le tavole dei suoi innumerevoli estimatori. A questo punto gli agricoltori, dopo averlo raccolto, lo "puliscono" dalle foglie più esterne, lo inseriscono all'interno di apposite cassette nella sua posizione naturale e lo immergono in 10/15 cm di acqua fredda di risorgiva, dove viene lasciato per almeno 10 giorni. Solo dopo questo passaggio il radicchio maturerà tutta la sua croccantezza, il suo gusto inconfondibile e la tipica colorazione.

Caratteristiche del Radicchio Rosso Tardivo di Treviso
Sapore: gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.

Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca.

Aspetto: germogli regolari, uniformi, e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti, che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; cespo corredato di una porzione di radice a fittone, di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm.

Sicuramente la Regina di tutte le ricette è la preparazione del radicchio con il risotto Vialone Nano (meglio se quello prodotto da Villa Tacchi, presidio Slow food, piccola chicca a km 0), con Cabernet e Vezzena.



Il procedimento è molto semplice.

Gli ingredienti sono:

Riso Vialone nano, 80 grammi a persona;
Radicchio rosso tardivo di Treviso, 150 gr a persona;
Cipolla, 25 grammi a persona;
Burro, 10grammi a persona;
Vezzena stagionato grattugiato, almeno 30 gr a persona;
Brodo vegetale (preparato con acqua, carota, cipolla, sedano, 1 bicchiere di vino rosso, chiodi di garofano, 1 foglia di salvia) q. b.;
Cabernet, 40 ml a persona.

Per preparare un buon risotto, è necessario seguire uno schema ben preciso riproducibile per tutti i tipi di risotto. Vi descriverò la ricetta seguendo i passaggi chiave:

1. Il fondo

Mondare e tritare finemente la cipolla, imbiondirla in casseruola, ungendo il fondo con olio extravergine d'oliva (se trovate il Dop dei colli Berici, meglio).

2. La tostatura

Aggiungere quindi il riso e mescolare bene fino a quando tutto il riso non avrà raggiunto una temperatura omogenea. A quel punto aggiungere il Cabernet e far evaporare per bene mescolando in continuazione.

3. L'aggiunta dell'ingrediente

Aggiungere quindi il radicchio di TV precedentemente tagliato finemente e scottato in padella con un po' d'olio (io lo preferisco al burro).

4. Il brodo

Aggiungere quindi il brodo, un bel mestolo per volta. Per cuocere a puntino il riso, bisogna calcolare 15 minuti dal primo mestolo.

5. La mantecatura

Dopo aver aggiunto tutto il brodo necessario (solitamente si calcola una dose di riso e 3 di brodo), spegnere il fuoco, aggiungere il Vezzena grattugiato, il burro e aggiustare di sale e pepe. A questo punto mescolare con molta energia, finché l'amido del riso non creerà una crema uniforme, quindi servire.



M I ME RICORDO

L'ultima Befana

di **Pietro Giorgio Meneghetti**

E' straordinario, tutte le volte che con la memoria ti rivedi bambino, ti si stringe il cuore a ricordare gli anni dell'infanzia. Era l'età dell'innocenza e della tenerezza, quando bastava un sorriso della mamma per sentirsi felice.

Ma c'erano anche le tradizioni ricreative, culturali e religiose che con le loro manifestazioni popolari ci tenevano in ansia e davano sapore alla nostra vita di bambini. La nostra educazione ci insegnava ad apprezzare il sacro e il mistero nascosti nelle cose umili, cose che nella loro semplicità ci riempivano di gioia. Questa gioia era legata alle feste religiose più importanti dell'anno: il Natale, il Capodanno e l'Epifania.

Era quest'ultima la festa attesa con più trepidazione perché si identificava con la celebrazione che ricorda i doni dei re Magi, e in questa ricorrenza la fantasia popolare aveva creato per noi bambini uno dei pochi giorni dell'anno per ricevere dei regali. E i regali a quel tempo, si sa, erano rari, perché i pochi soldi delle nostre famiglie si spendevano per la propria sussistenza e per le cose essenziali. Per togliermi qualche capriccio mi ricordo che dovevo barattare le noccioline del frutteto con qualche pallina di creta.

Aspettavo l'arrivo della Befana, quindi, con trepidazione, ma anche con timore e paura perché i miei vicini di casa, che andavano a far filò in una grande stalla, mi raccontavano dello spavento che avevano avuto per averla vista arrivare: con i capelli bianchi spettinati, grandi denti che uscivano dalla bocca, una voce cavernosa, una grande scopa e la gobba con sopra uno zaino carico di regali. E i bambini tremando come foglie scappavano e si rifugiavano tra le braccia di nonni e zii. Qualcuno scappava dentro alle mangiatoie delle mucche, le uniche che rimanevano tranquille continuando a ruminare. Le persone adulte, i genitori, i nonni, gli zii, gli ospiti delle case vicine riuniti per il filò, quando

entrava la Befana assumevano un atteggiamento di stupore e con fare misterioso chiamavano ad uno ad uno tutti i bambini. La Befana sembrava conoscerli tutti, e di ognuno sapeva elencare pregi e meriti, ma anche birichinate e cocciutaggini. I nostri genitori invece, ci avevano insegnato ad appendere una calza (magari lunga) alla nappa del camino, perché in quella notte sarebbe passata questa vecchietta con un sacco pieno di regali.

Non molto tempo fa, in occasione delle feste natalizie, parlando con i miei nipotini e cercando di trasmettere loro il mistero e la sacralità del Natale e l'attesa dei regali della Befana, li invitai a salire in soffitta ricordando i regali del nonno bambino. Sbuffando per via dei tanti scalini, ci siamo messi a rovistare tra le robe vecchie e polverose, ricordi e testimonianze di famiglia.

Il mio nipotino Andrea mi corse incontro con un trenino di legno senza ruote. E' stato un lampo che mi ha illuminato il cuore: di colpo mi rivedevo bambino, in camicia, a piedi scalzi, saltare giù dal letto e in silenzio scendere le scale in punta di piedi per paura di trovarmi di fronte la Befana. Sbirchiavo dalla porta della cucina e correvo al camino a prendermi la calza gonfia.

Emozionato tornavo a letto e con passione cominciavo a scartocciare uno a uno tutti i pacchetti che riempivano la calza. Ricordo ancora il sapore delle caramelle, delle castagne secche, delle carrube e delle arance, frutto raro a quei tempi. C'era l'immane pezzo di carbone, per il mio comportamento capriccioso, però più in fondo non mancava mai un cavallino, una pistola di banda o un trenino di legno.

Più tardi ci si trovava con i fratelli, e i genitori sornioni, con fare misterioso, ascoltavano e godevano del nostro stupore e delle nostre innocenti manifestazioni di gioia.

Quella sera però un cuginetto più grandicello mi disse: - Credi alla Befana?

Io naturalmente risposi di sì, e lui rispose: - Ma va, stupido, è la tua mamma.

Ricordo ancora: ero sconvolto e triste. Mi pareva di essere di colpo invecchiato e ho capito che era finita la grande festa con l'ultimo regalo della Befana.

Partiva così per sempre la bella cara e dolce infanzia.



R ICERCHE STORICHE

Il lago Pusterla

di **Sergio Neddi**

Ricercando nella nostra storia ed in particolare in quella della vicina città di Vicenza, ho trovato spesso riferimenti al fatto che anticamente i fiumi che scorrevano nella città non erano quelli di oggi.

Come riporta Wikipedia, "il nucleo antico della città di Vicenza sorse intorno al VI secolo a.C. alla confluenza dei fiumi Astico (che raccoglieva le acque provenienti dalle valli prealpine e dalle risorgive a nord della città) e Retrone (in cui confluivano le acque provenienti dalle colline a sud e ad ovest), costretti a deviare il loro corso dalla barriera naturale dei Colli Berici." Astico e Retrone, quindi, non Bacchiglione e Retrone come oggi. Mi sono quindi chiesto quando e cosa potesse aver causato questo sconvolgimento. Immaginavo qualche antico cataclisma naturale tipo la "Rotta della Cucca" del 589 d.C., alluvione che ha sconvolto l'idrografia del Veneto, invece la cosa è stata voluta dall'uomo. Approfondendo la ricerca, ho trovato quella che per me era una novità: un lago alle porte di Vicenza!

Ho sempre pensato che la zona Laghetto di Vicenza,

dove tutte le vie hanno nomi dedicati a laghi, abbia un'origine casuale. Mai mi sarei aspettato che circa lì, anticamente, c'era proprio un lago che si estendeva fino alla zona dell'attuale Ponte Pusterla: il lago Pusterla. Come riporta Wikipedia, "è probabile che esso occupasse la zona tra la strada Marosticana e la strada che oggi porta a Cavazzale ed arrivasse a lambire la Piarda, detta dei Tecchio." Il lago in questione era alimentato dal fiume Astico, che oggi scorre ben lontano dalla zona.

Quando e perché il lago è scomparso e l'Astico si è spostato? Com'è giunto il Bacchiglione a



Vicenza? Tutte queste domande mi facevano vedere la città come qualcosa di alieno, l'immaginavo sotto altra luce.

Per quanto riguarda il sopraggiungere del Bacchiglione a Vicenza, non ho trovato risposte precise in quanto compare già in mappe antiche delle quali non ho però trovato una datazione precisa.

D a alcuni testi pare che con l'antico corso dell'Astico le sue acque giungessero a Vicenza attraverso affluenti dell'Astico stesso e, dopo la deviazione del suo corso, come fiume Bacchiglione, ma in alcune mappe compaiono entrambi i fiumi.

Per quanto riguarda invece il lago Pusterla, ho trovato che era formato dall'Astico e che quest'ultimo è stato "spostato" da appositi interventi proprio per prosciugare il lago che era paludoso e quindi malsano. Inoltre tendeva ad esondare spesso con le piene del fiume, allagando le campagne circostanti.

Ma come e quando è stato deviato l'Astico? Mi ricordo anni fa che un amico mi chiedeva il motivo per cui il fiume si chiama Astico all'altezza del ponte di Lupia e poi, se ne seguiamo il corso fino a Bolzano Vicentino, ecco che si chiama



Quando? Probabilmente l'operazione è stata effettuata in due epoche distinte. Infatti, se andiamo in zona Montecchio Precalcino ed a Preara, troviamo i resti di due murazzi

che erano utilizzati come sbarramento per deviare il fiume. Quello di Preara è posto in via Pozzo ed è il più antico.

E' denominato "Murazzo Romano I - II sec. d. C.", come riportato in una tabella posta nei pressi. Quindi già in epoca romana ci si era posto il problema dell'allagamento di Vicenza e si era provveduto.

Probabilmente però veniva deviata solo una parte dell'acqua oppure con il tempo il murazzo è diventato inefficiente (tra l'altro il corso del fiume si è spostato di qualche centinaio di metri più ad est), fatto sta che poco più a valle, a Montecchio Precalcino, in via Maganza, c'è un altro murazzo, stavolta indicato come "Murazzo Veneziano (anno 1532)". Questo murazzo, ora distante qualche centinaio di metri dall'antico corso dell'Astico, consentiva di aprire a comando un passaggio per permettere il trasporto fluviale dei tronchi fino alla città. Veniva aperto solo quanto bastava ed una volta giunti i tronchi a Vicenza veniva chiuso per evitare allagamenti.

Alcuni piccoli corsi d'acqua che prima erano affluenti dell'Astico hanno continuato per conto proprio ad occuparne il letto ed ecco quindi formarsi l'Astichello, che per buona parte ricalca il percorso del suo predecessore ed arriva a Vicenza con troppo poca acqua per fare danni.



Tesina. Il barbatrucco è presto svelato: l'Astico va a morire nel Tesina, essendo un suo affluente. E quindi è il Tesina quello che arriva a Bolzano Vicentino. Bene, il tratto di Astico che va dalla zona di Montecchio Precalcino fino al Tesina è stato scavato artificialmente per deviarne il corso.

La strada del latte

Alla scoperta di risorse nascoste

di Livio Sovilla

Siamo ormai abituati ogni anno, tra la fine di settembre e i primi di ottobre, ad assistere alla transumanza del bestiame alla quale si associano molte persone in una vera e propria kermesse.

Per capire in profondità questo fenomeno l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, delegazione di Padova, ha organizzato lo scorso 24 agosto una gita conoscitiva alla quale hanno partecipato una cinquantina di persone provenienti in parte dal Camposampierese e in parte dal nostro paese.

La prima tappa è stata alla Malga Stazio1 di Valmaron in comune di Enego.

Ma prima di presentare il viaggio tengo a precisare alcuni concetti di base.

TRANSUMANZA:

è il transitare del bestiame da una terra ad un'altra; nel caso che ci riguarda è il passaggio da una malga dell'Altopiano dei 7 Comuni fino alla località di provenienza.

La permanenza in montagna va dal 1° giugno fino al 30 settembre.

Quelle a noi più note sono quelle paesane dei Martinello e dei Nicolin oltre a quella dei Pagiusco di Bressanvido.

MALGA: è una tenuta agricola composta almeno di 2 case, una stalla e una casara; la casa ha la base rettangolare con pareti composte da assi in legno di pino sovrapposte in orizzontale una sull'altra che si intrecciano ai quattro spigoli; il tetto è a due falde coperto da scaglie in legno.

La stalla è il posto dove vive parte dei bovini, la casara è il luogo dove si fa il formaggio.

Questo nome deriva dal Latino *caseum* che significa formaggio.

Queste erano le malghe originarie, poi nel tempo la copertura è stata sostituita con lamiera ondulata e gli interni integrati con opere in muratura, pavimenti secondo le tecniche moderne al fine di adeguarsi alle norme igieniche vigenti.

PROPRIETARI DELLE MALGHE:

in parte sono dei privati, altre, 68 per l'appunto, sono dell'Ente Altopiano dei 7 Comuni.

Quest'ultimo le dà in concessione ad aziende agricole che ne fanno richiesta, mettendole all'asta al migliore offerente.

L'introito costituisce la più importante voce di bilancio dell'Ente Concedente.

Il prezzo da pagare è stabilito il litri di latte per capo di bestiame; le manze, cioè quelle che non fanno latte, vengono equiparate al 60% di una mucca.

SCOPO DELLE MALGHE: in primis è quello di mantenere verde il paesaggio naturale della montagna. Da noi per mantenere verdi i nostri giardini usiamo il rasaerba, cosa che sarebbe improponibile per le montagne.



Dunque chi meglio può mantenere verde la natura se non le mucche che pascolano, nutrendosi anche di quegli arbusti che deturperebbero il manto erboso?

In secondo luogo un altro vantaggio è quello di presentare ai turisti un paesaggio incontaminato rendendolo sempre appetibile.

Un altro vantaggio che hanno le famiglie dell'Altopiano, anche senza la presenza delle malghe, è quello della LEGNATURA che assegna annualmente ad ogni famiglia 2,4 quintali di legna proveniente dai boschi.

LA TRASFOPRMAZIONE DEL LATTE IN FORMAGGIO

Tornando al racconto del viaggio, fermati in malga a Valmaron ci è stato illustrato a livello didattico il modo in cui il latte diventa formaggio.

Un grande contenitore in rame, riempito quasi a metà di latte e noto col nome di caliera, appeso ad un braccio di ferro stava sospeso sopra ad un fuoco alimentato a legna; alla temperatura di circa 32° - 34° il latte cominciava ad emettere delle bolle, allora veniva versato circa mezzo bicchiere di caglio che ha la funzione di rompere le bolle trasformandole in floculi bianchi fino a diventare un insieme solido.

Il caglio è un liquido giallastro che viene estratto dallo stomaco dei ruminanti lattanti, cioè vitelli e capre, ed è di natura acida.

La grossa industria casearia usa addirittura un acido vero e proprio.

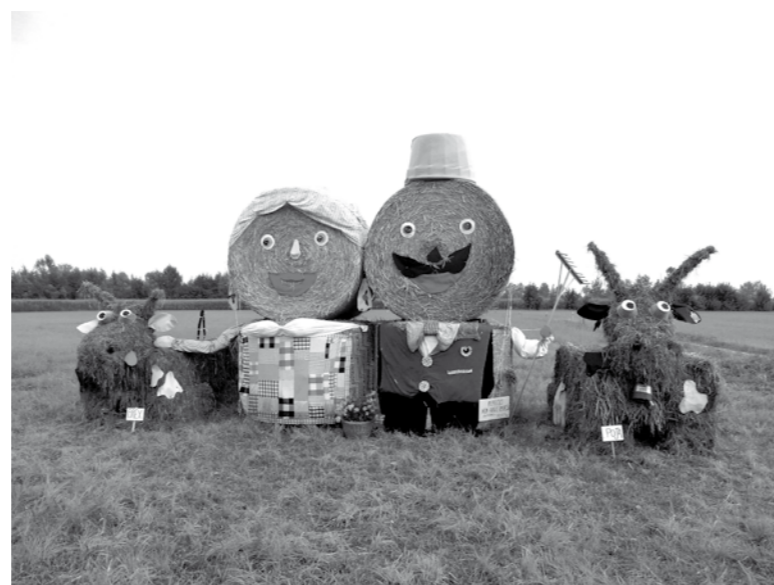
E' noto che un barattolo di latte che abbia superato la data di scadenza comincia ad acidificare, in altre parole ad "andare a male" mettendo in evidenza i primi floculi bianchi che lo porterebbero a solidificare.

La spiegazione è avvenuta facendo riferimento a semplici oggetti comprensibili anche ai bambini: alcuni palloncini bianchi gonfiati, in rappresentanza delle bolle di latte, venivano bucati da uno spillo che rappresenta l'azione del caglio; i resti dei palloncini erano paragonabili ai primi floculi solidi.

Tralasciando altri dettagli che allungherebbero il racconto, è importante notare che il formaggio

che si ottiene non è paragonabile a quello della grossa produzione industriale, ma si presenta in tante sfaccettature: dipende dal latte munto alla mattina oppure da quello della sera; talvolta si fa una miscela delle due munte, dipende dall'erba mangiata dal bovino, se è annacquata o asciutta.

In altre parole dipende da tanti fattori ambientali che il bravo casaro sa valorizzare al meglio ottenendo forme di formaggio di vari sapori.



IL RESTO DEL VIAGGIO

A mezzogiorno tutti a pranzo sotto una tenda con antipasto di pancetta e sopressa, un piatto unico fatto di tosella, cotechino, polenta, crauti, peperonata e fagioli in umido.

Poi è ripreso il viaggio fino ad Asiago nella sede dell'Associazione Assaggiatori di Formaggi dove abbiamo appreso le conoscenze sopra esposte.

Quindi il viaggio di ritorno percorrendo le strade della Transumanza che potremmo meglio valorizzare come "strade dei Formaggi" da enumerare assieme alle "strade del vino", alle "strade delle ciliegie", alla "strada del Santo" ed altre ancora arricchendo il patrimonio culturale del nostro territorio.

Ultima tappa a Bressanvido nella Azienda Pagiusco dove abbiamo potuto assistere alla mungitura con il robot, un gioiello della tecnologia alla quale si sono adeguate anche le vacche.

La Transumanza

di Sergio Varini

Le giornate si accorciano e le ombre si allungano; sempre più intenso è l'odore del sottobosco quando gli uccelli segnano il passo; le notti lasciano un velo di brina nei prati dove, poi, indugnerà la nebbia mattutina; i pascoli si impoveriscono ed il bestiame è sempre più irrequieto.

Questi e molti altri sono i segni che dicono ad uomini ed animali che la stagione d'alpeggio ha consumato tutti i suoi giorni. Rumorosamente si parte... Un ultimo sguardo alla casara, dove nei balconi e sulle terrazze non ci sono più fiori, e al camino che non fuma più, perché la cenere ha coperto l'ultima brace.

Tutto tace o quasi: resta il sibilo delle marmotte che custodiscono le loro tane, il gracidiare dei corvi in volo e, invisibile, il passo silenzioso dell'orso Genè che quest'anno tanto ha preoccupato i malghesi e troppo spesso, tragicamente, ha interrotto il placido ruminare del bestiame.

Così si è conclusa quest'ultima piovosissima estate nell'Altopiano dei Sette Comuni, dove le malghe costituiscono patrimonio economico, storico, ambientale, architettonico e turistico.

Qui è millenaria la storia che unisce montagna e pianura fino alla laguna veneta già da quando, nel 917, l'imperatore Berengario I° assegna le terre e le contrade altopianesi al vescovo di Padova Sibicone, che così può controllare le vie percorse dal legname, dal sale, e dagli armenti diretti alle

"poste", ovvero ai luoghi di sosta in pianura. Altrettanto millenaria è l'attività monticatoria, se già nell'anno 983 si assegnano, con concessione scritta, terre da destinare al pascolo.

Sono state 76 le malghe pubbliche che, nella presente annata 2014, sono state utilizzate da allevatori locali o provenienti, prevalentemente, dalla pianura padovano-vicentina. Di queste, 68 malghe sono state pascolate da bestiame bovino e 8 da ovini.

In Europa, l'Altopiano dei Sette Comuni detiene il primato di zona omogenea, quasi un'enclave, con la maggior concentrazione di malghe attive a fini zootecnici.

Qui c'è, veramente, un'economia viva e di nicchia. Un tempo, con un'operazione definita "scargar montagna" o "scargar malga" tutto il bestiame tornava in pianura a piedi. Poi, con l'eccezione di qualche rarissimo nostalgico, i malgari hanno preferito i trasporti con i camion.

Nel 1990, uno degli organizzatori della festa della cooperazione denominata Amica Terra, Sergio Varini, vuole far conoscere al pubblico che, nel Veneto, è esistita la vera transumanza bovina con pastori di vacche che portavano le loro mandrie fino alle foci dei fiumi e alle lagune venete.

Per raggiungere l'obiettivo, riesce ad assicurarsi la collaborazione di Tarquinio Marini, forse l'ultimo malghese che, seguendo la tradizione, rientra in pianura a capo della sua mandria. Guadato il Brenta, il Marini il 7-8 ottobre 1990 sfila in folcloristica transumanza dentro e fuori le mura



di Cittadella, di giorno e di notte.

Ne risulta un fiabesco corteo che incanta non solo il pubblico, ma gli stessi malghesi, alcuni dei quali decidono che negli anni successivi la tradizione del rientro a piedi va ripristinata.

Ed è così che al termine di questa stagione estiva sono stati migliaia i capi bovini che dalle malghe sono rientrati a piedi nelle stalle di montagna o in quelle della pedemontana.

Tra le transumanze arrivate in pianura, nell'area dei prati stabili e delle risorgive, vanno citate le mandrie rientrate presso l'azienda Nicolin di San Pietro in Gu, ovvero presso l'azienda Sambugaro di Grossa di Gazzo. Infine, a Bressanvido, dove si svolge una festa della transumanza di rilevanza nazionale, presso l'azienda Pagiusco è arrivata la mandria più numerosa d'Italia.

L'ultima transumanza folcloristica da ricordare è quella dei Marini che, per la prima volta dal 1974, non ha visto sfilare Tarquinio, deceduto il 31 dicembre dello scorso anno. Gli attuali conduttori, i figli Ugo e Raffaele, hanno avuto l'appoggio dei fratelli e delle sorelle, oltreché dei nipoti e pronipoti di Tarquinio.

Tutti hanno voluto onorare la memoria del loro capostipite indossando, lungo il percorso che unisce Malga Dosso di Sotto a Camazzole di Carmignano Brenta, ai confini tra le province di Padova e Vicenza, una maglietta con l'effigie del "decano dei malgari" che il rientro dalla malga l'aveva compiuto per quarant'anni. I Marini, tre generazioni orgogliosamente unite nel difendere una tradizione di famiglia!

Ora, però, il tempo è maturo perché le Istituzioni e in particolare la Regione Veneto si adoperino per riconoscere ed istituire la "strada della transumanza" che nelle sue radici storiche unisce montagna e pianura fino al mare. Lo sviluppo economico, i valori ambientali, i movimenti turistici connessi ad un tale riconoscimento soddisferebbero le attese anche del mondo del commercio, dell'artigianato e dell'agricoltura.



KARTING

Il Karting è uno sport motoristico nato oltre Oceano nel 1956, che ben presto divenne tutto italiano con il più gran numero di costruttori e team di gokart, famosi in tutto il mondo per i piloti che lo hanno praticato, da Senna, a Schumacher, ad Alonso...

Gianluca Nigro, di San Pietro in Gu, ne fa parte da quasi 10 anni, rispettandone le regole e accettandone gli inevitabili sacrifici.

Nel 2014 il ragazzo si è classificato 7° assoluto nel campionato italiano Easykart della casa BIRELART e 5° assoluto nella finale internazionale del Campionato.

Per questi lusinghieri risultati un ringraziamento va a Marco Quirci e Gianni Bianchi del Quirci racing team (MI).

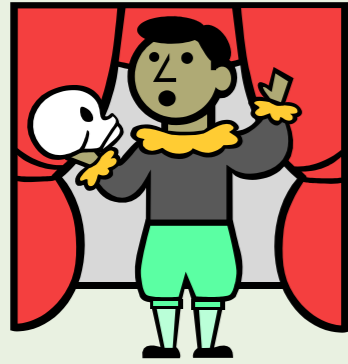


Grafiche G.n.g.

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

*Lascia
il segno!*

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



GRUPPO TEATRALE GUADENSE

Ho un grande amico che abita a Bassano del Grappa. Ora è in pensione e si gode i frutti del suo lavoro che era un po' fuori dal comune, a dire il vero: faceva l'operatore di borsa e lavorava a Milano presso la famosa sede borsistica. Un lavoro ben remunerato economicamente, e quando è andato in pensione decise di togliersi un capriccio che non aveva fino ad allora potuto soddisfare: acquistare una bella macchina, la vettura del suo cuore, una fiammante Ferrari. Poteva permetterselo, certo, e ricordo i primi giorni di possesso in cui veniva a trovarmi e mi invitava a salire, fiero del suo acquisto. Poco tempo fa, incontrandolo, gli chiesi se avesse ancora l'automobile. "Sì" mi rispose, "è chiusa in garage". Alla mia richiesta di spiegazioni, mi disse che non trovava più le chiavi del portone blindato del garage che era l'unica via per accedervi e quindi tirar fuori l'auto, e che non voleva manomettere il portone per non dovere spendere soldi, che avrebbe aspettato sperando nel frattempo di ritrovare le chiavi, e che comunque l'auto non gli era così necessaria.

Che strano, pensai, ha un gioiello in garage e non può utilizzarlo! Chissà quanti, vedendolo quando usciva, glielo avevano lodato, e perché no, invidiato, e ora non può usarlo!

Mi torna alla mente un vecchio detto popolare che sentivo ripetere nella mia infanzia dai grandi vecchi: "El ga el pan, ma ghe manca i denti par mastegarlo".

Allora non sapevo cosa volesse dire, a cosa si riferisse: ora, purtroppo, ho imparato a mie spese alla scuola della vita.

Bene, anzi, male, il nostro bel teatro è ancora chiuso. Noi del gruppo teatrale guadense stiamo comunque preparando una nuova commedia, divertentissima: "La possion de pissacàn", una libera riduzione da "La mandragola" di Macchiavelli, ad opera del funambolico e scoppiettante Marco Zoppello, autore e regista della commedia nello specifico, ma anche validissimo attore ed interprete di testi teatrali. Se avrete l'occasione, andate a vederlo, ne vale la pena. La prima della nostra commedia, vista la attuale situazione della sala teatro, saremo costretti ad effettuarla fuori paese, in data ancora da destinarsi. Che dire... peccato! Peccato perché abbiamo una sala che tutti ci invidiano, bella, contenuta, con comode poltrone, attrezzata tecnicamente e... chiusa! Inutilizzabile!

Siamo increduli, meravigliati, costernati, stanchi ma... fiduciosi.

Per il Gruppo Teatrale Guadense
Franco Sfameni



Società Agricola F.lli Nicolin
Produzione e vendita formaggi, salumi e carni

San Pietro in Gu (PD) - Via G. Nicolin 18/2
Tel.: 049 5991447 - 049 9455215
Cell.: 347 0002548 - 348 0957416 - Fax: 049 9455215

MALGA CAMPOROSSIGNOLO
AGRITURISMO Loc. Monte Corno - Lusiana (VI)
Info e prenotazioni: 347 0002548

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



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

AVVISO SACRO



San Pietro in Gu
(Padova)

Presepio Vivente

*Sacra Rappresentazione Teatrale
con oltre 130 personaggi in costume*

Presso parco giochi di via Mazzini

35^a edizione

11^a Edizione Mostra ed Espressione di Natività

25-26-28 Dicembre 2014 **4-6-11-18-25 Gennaio 2015**

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

Ingresso gratuito per i bambini fino a 10 anni
Tribuna coperta e riscaldata fino al momento della Rappresentazione

SPETTACOLO INIMITABILE

Per info: Pro Loco Guadense 049 9455370 - 340 7116031 - www-sanpietroingu.net/presepio
Il ricavato sarà devoluto in beneficenza

A Natale ci siamo!
E siamo con voi per tutto l'anno.

