Agenzia di Breno
Ortensi Dessi Fiorini Assicurazioni S.a.s.
Piazza Vittoria, 1 - 012600@allianzlloydadriatico.it
Allianz

Numero 31 inverno 2014

la Gazza
Circolo culturale

Periodico di informazione, svago e cultura bornese a cura de

Un anno da mangiare

Siamo alle soglie del 2015, l'anno dell'EXPO, ovvero l'esposizione universale che si terrà a Milano, e che avrà come tema centrale **il cibo**.

Il cibo ovviamente è alla base dell'esistenza stessa della vita sulla terra, ma durante la nostra evoluzione noi esseri umani, oltre che pensare semplicemente a nutrirci, al fine di soddisfare ed affinare sempre di più il nostro apparato gustativo siamo riusciti a trasformare l'atto del pasto in una forma d'arte, modificando le materie prime, trovando nuove tecniche di cottura e di conservazione, abbinando nei modi più disparati i diversi elementi che la natura ci ha messo a disposizione.
Noi italiani poi, ammettiamolo, siamo maestri nell'arte della cucina; abbiamo una passione per il buon cibo che rasenta l'ossessione, e alcuni amici stranieri mi hanno fatto notare quanto la gastronomia sia presente in maniera preponderante anche nei nostri discorsi: potremmo parlare per ore dei diversi modi di preparare il ripieno per i casoncelli o dilungarci all'infinito sull'esatto punto di cottura dell'aglio nel soffritto.
Sicuramente ciò che più affascina della cucina italiana è la diversità, dovuta soprattutto alla conformazione geografica della nostra nazione, che ci offre una grande varietà di materie prime: ogni regione, ogni provincia, quasi ogni paese ha i suoi piatti tipici, le sue ricette, i suoi sapori assolutamente unici e introvabili altrove. Questa è una ricchezza che non dobbiamo perdere e che, a mio modo di vedere, ci deve rendere orgogliosi di essere italiani: non vorrei mai - per qualche stupida mira secessionista - dover rinnegare prelibatezze come le orecchiette con le cime di rapa o un bel piatto di pasta con le sarde, piatti che con il nostro territorio hanno effettivamente poco a che fare.
Però bisogna dire che anche noi bornesi - o più in generale camuni - in quanto a cucina non abbiamo nulla da invidiare al resto d'Italia, e negli ultimi anni c'è da segnalare un grande interesse per la riscoperta degli antichi sapori e dei prodotti locali, con la nascita di ottimi ristoranti, di agriturismi genuini, di cantine che producono dei vini eccellenti.
Io personalmente devo confessare di essere abbastanza fanatico per quanto riguarda la cucina (il mio canale preferito in tv è Gambero Rosso Channel), forse a causa del mio babbo, che fin da piccolo mi ha spinto ad assaggiare le più svariate leccornie; piatti che - bisogna dirlo - probabilmente farebbero impallidire un vegetariano, e probabilmente svenire un vegano...
A questo proposito è necessario precisare che non è mia intenzione approfondire in questa sede la questione dal punto di vista etico: il discorso è talmente ampio e delicato che meriterebbe molto spazio, non solo riguardo il tema dello sfruttamento degli animali attraverso gli allevamenti intensivi, ma soprattutto per il gravissimo problema sociale dell'iniqua distribuzione del cibo sul nostro pianeta. Mi rendo conto che potrebbe risultare immorale disquisire sui semplici piaceri del palato quando qualcuno non ha di che sfamarsi, ma partendo da quel presupposto ci sarebbe poco di cui parlare... Vi rimando perciò alla bellissima poesia in quarta di copertina, che ben rappresenta il mio pensiero al riguardo.
Tornando all'EXPO, le notizie che i giornali ci riportano relative a corruzione, infiltrazioni mafiose e quanto di illegale il nostro Belpaese riesce ad esprimere in ogni occasione ci fanno passare un po' la voglia di seguire l'evento, ma forse in questo modo la diamo vinta ai delinquenti, e invece - in quanto italiani - dobbiamo dimostrare che non siamo tutti uguali, e usufruire di questa opportunità unica - anche a livello locale - per far vedere al mondo intero quanto siamo bravi e capaci quando si tratta di gastronomia e cibo sano.
Ecco perché la Gazza che avrete tra le mani tratta principalmente di questo, con articoli relativi ai nostri progetti al riguardo, come il corso "Non di solo pane" e la guida "Corrintavola", ma anche alle Settimane della Gastronomia Camuna, alla nascita del Biodistretto di Valle Camonica...
E' il nostro modo di celebrare quest'esposizione universale con lo spirito che ci contraddistingue: sempre propositivo e con un occhio alla cultura ma anche alla convivialità, alla sostenibilità ma anche alla voglia di condividere cose belle e... buone!
Buon appetito!

F. S.

la Gazza

Aut. del Tribunale di Brescia
N° 56 del dicembre 2008

Direttore responsabile Giuliana Mossoni

Associazione Circolo Culturale "La Gazza"
Via Gorizia, 26/c - 25042 Borno (BS)

Contatti

presidente@lagazza.it
redazione@lagazza.it
webmaster@lagazza.it

www.lagazza.it

Consiglio Direttivo

Presidente:	Fabio Scalvini
Segretaria:	Gemma Magnolini
Consiglieri:	Elena Rivadossi
	Franco Peci
	Pierantonio Chierolini

Revisori dei conti

Anna Maria Andreoli
Luca Ghitti
Annalisa Baisotti

Redazione

Fabio Scalvini
Elena Rivadossi
Anna Maria Andreoli

Hanno collaborato:
Sandro Gesa - Sabrina Belotti
Stefano Franzoni - Piero Confalonieri
Carlo Agostinelli - Luca Ghitti
Giacomo Magnolini - Franco Peci
Francesco Inversini - Gian Paolo Scalvinoni
Dino Groppelli - Rinaldo Marioli
Bortolo Baisotti - Luca Dalla Palma
Franco Rossini - Annalisa Baisotti
Betty Cominotti - Giacomo Mazzoli
Davide Rivadossi - Pierantonio Chierolini
Gemma Magnolini

Sommario

Circolo News

Una Gazza con l'acquolina... pag. 3
Eventi delle festività natalizie pag. 3

Cose che succedono

Un dono inaspettato pag. 4
La Transumanza è maggiorenne! pag. 5
Sguardi di pietra pag. 6
Cena a quattro mani pag. 8
Nasce il Bio-distretto di Valle Camonica pag. 9

Special events

Non di solo pane vive l'uomo... pag. 10

Scarpe grosse... cervello fino!

Nóter en dis iscè: Polenta a branche pag. 12
Il piacere di leggere: La via dei Silter pag. 13
Spigolature bornesi: Terramatta pag. 14
I racconti di Batistì: "Sorpresa di Natale" pag. 17

La Gazza dello sport

Lavori in corsa: Tutti insieme appassionatamente pag. 20
Cani da gara sull'altopiano pag. 22

Tutto il mondo è... paesello!

Te la dó mè l'Inghiltèra: Ma quant'è bianco 'sto Natale? pag. 23

Laur de Buren

Diversamente insieme pag. 24
Occhio non vede: Chi ha paura di Calimero? pag. 25

Largo ai giovani!

In MEDIA stat virtus: Un boccone tira l'altro pag. 26
L'insolita minestra: La colazione di chi ben comincia pag. 28
Cronache dalla capitale: Un tuffo nel caos pag. 29
Boys and Bocia: Il fiore che fece impazzire gli uomini pag. 30

Quando il gioco si fa... enigmistico!

Cruciverburen pag. 31
Soluzione del numero scorso pag. 31

Una Gazza con l'acquolina...

La Redazione

Come i nostri affezionati lettori ormai sanno, spesso per il nostro giornalino ci piace scegliere un tema, che ricorra nelle pagine dello stesso numero.
Mai come questa volta troverete tanti articoli dedicati ad un argomento specifico, per la precisione **il cibo**, nelle sue varie sfaccettature.
Dall'editoriale di Fabio, che ha preso spunto dall'**EXPO 2015**, agli articoli riguardanti la **Cena a quattro mani** delle Settimane della Gastronomia Camuna e la nascita del **Biodistretto** di Valle Camonica; dal pezzo del sommelier Carlo Agostinelli - "professore" del corso **Non di solo pane** - che ci parla del vino del nostro territorio, alla rubrica di Luca Ghitti, con una bella testimonianza di Giacomo Magnolini sull'alimento principe della tavola dei nostri nonni, **la polenta**.
Anche Annalisa nella sua rubrica, con la consueta simpatia, fa un bel raffronto tra **cibo, libri e film**.
Per l'occasione siamo riusciti anche a far tornare - eccezionalmente - sulle pagine del nostro periodico Betty Cominotti, che - da esperta di cucina - nonostante i numerosi impegni è riuscita a scrivere un bell'articolo sul primo pasto della giornata, **la colazione**.
Anche gli inappetenti comunque sul nostro giornalino troveranno articoli di vario contenuto: una cronaca dell'ultima Festa della **Transumanza**, un pezzo di Stefano Franzoni che ci racconta la bella esperienza dei nostri ragazzi delle medie con l'iniziativa "**Del bene e del bello"**, un articolo sul primo Trofeo Altopiano del Sole off-snow di **cani da slitta** e uno di Luca Dalla Palma sulla manifestazione "**Diversamente insieme**".
Poi naturalmente i sempre piacevoli "Racconti di Batistì" e le rubriche fisse di Gian Paolo Scalvinoni, Dino Groppelli, Franco Rossini e Davide Rivadossi, alle quali, da questo numero, si aggiunge il nuovo spazio "**Cronache dalla capitale**" nel quale il giovane **Giacomo Mazzoli** ci racconterà le sue esperienze di universitario bornese in quel di Roma.
Per finire, dobbiamo segnalare uno spiacevole errore capitato nel numero scorso. Nella recensione del libro "Valle Camonica - Reportage nella valle dei segni" abbiamo sbagliato ad indicare gli autori, che sono Ettore Mo e Luigi Baldelli. Ce ne scusiamo profondamente.
Buona lettura, e buone feste... golose!

EVENTI DELLE FESTIVITA' NATALIZIE

Mercoledì 24 dicembre 2014

Pastorali per le vie del paese dalle ore 14:30
A cura del Corpo Musicale S. Cecilia

Presepio Vivente a Paline
Partenza della processione alle ore 20:30
A seguire, Santa Messa di Natale
A cura dell'Associazione Gente di Paline

Sabato 27 – Domenica 28 – Lunedì 29 dicembre

La fabbrica di Cioccolato
Nel centro storico laboratori, dimostrazioni
e tante dolcezze tutte da gustare
A cura dell'Associazione Pro Loco Borno

Domenica 28 dicembre 2014

Echi di Natale – Concerto di Cori
presso la Chiesa Parrocchiale, ore 21:00
A cura del Coro Amici del Canto di Borno

Lunedì 29 dicembre 2014

Concerto sotto l'Albero
presso la Chiesa Parrocchiale, ore 21:00
A cura del Corpo Musicale S. Cecilia

Martedì 30 dicembre 2014

Fiaccolata di fine anno
Discesa con gli sci e snowboard dal M. Altissimo
A cura della Scuola Italiana sci/snowboard di Borno

Venerdì 2 gennaio

Walk and run Club
Camminata alla scoperta della storia bornese
Ritrovo ore 14:30 in Piazza Giovanni Paolo II
A cura dell'Associazione La Gazza

Sabato 3 gennaio

Corri in Tavola
Presentazione del progetto e del sito web
presso la Sala Congressi alle ore 18:00
A cura dell'Associazione La Gazza

Sabato 3 – domenica 4 gennaio

La Regina delle Nevi
Dalle 15:30 alle 19:00 presso la Villa Guidetti.
A cura dell'Amministrazione comunale di Borno.

Domenica 4 gennaio

Fiaccolata della Befana
Mini fiaccolata al campo scuola (Ogne)
per tutti i bambini
A cura della Scuola Italiana sci/snowboard di Borno

Lunedì 5 gennaio

Ciaspolata sotto le Stelle
A cura del C.A.I. sez. Borno

Martedì 6 gennaio

Concerto per i nostri nonni
presso la Casa di Riposo, alle ore14:30
A cura del Corpo Musicale S. Cecilia

La Befana... plana in piazza!
Alle ore 16:00 arrivo della Befana
in Piazza Giovanni Paolo II per grandi e piccini
A cura dell'Amm. comunale di Borno e del CAI

Parole e musica: Brahms e l'innocenza
in Sala Congressi alle ore 21:00
A cura delle associazioni La Gazza e Frau Musica

Un dono inaspettato

di Fabio Scalvini

Elena e Jim Venturelli

Nella nostra sezione "Cose che succedono" solitamente riportiamo la cronaca di eventi passati, di fatti appena avvenuti che hanno significato qualcosa per il nostro paese. In questo caso ci piace invece raccontare una bellissima circostanza che ci vede direttamente coinvolti. Forse qualcuno di voi ricorderà la storia di **Jim Venturelli**, che abbiamo pubblicato nella sezione "Tutto il mondo è paesello" del numero 3 della Gazza (inverno 2007, se conservate i giornalini andatevela a rileggere). Jim, nato e cresciuto in America da genitori bornesi, ha trascorso gli ultimi anni della sua vita a Sondrio con la moglie Elena e alla bella età di 97 anni due anni fa purtroppo ci ha lasciati.
Orbene: la moglie Elena, con la quale la mia famiglia è rimasta in contatto, ben conoscendo il grande attaccamento di Jim alle sue radici, ha deciso in sua memoria di fare qualcosa per il paese di Borno e ha donato alla Gazza un sostanzioso contributo in denaro.
Un gesto estremamente generoso che ci ha fatto enormemente piacere; al di là dell'aspetto economico, ricevere questo regalo inaspettato ci ha riempito di ottimismo e di fiducia verso il prossimo. In questi tempi, nei quali è così difficile trovare fondi per realizzare qualcosa per la comunità, l'altruismo di qualcuno può fare davvero la differenza. Grazie Elena e Jim!
Abbiamo subito pensato che fosse doveroso impiegare questa somma per qualcosa che fosse utile a tutta la cittadinanza e soprattutto che rimanesse a futura memoria. Abbiamo ripensato perciò ad un recente incontro con l'amministrazione e le associazioni, durante il quale abbiamo sottoposto ai presenti il problema della Sala Congressi, che - non si può negare - necessita di un restyling, e gli intervenuti in quell'occasione sono stati d'accordo sul fatto che sia fondamentale rivalorizzare questo spazio (l'unico che abbiamo al coperto in paese, visto che di ristrutturare il cinema non se ne parla) per organizzare eventi di ogni tipo: conferenze, concerti, rappresentazioni teatrali, semplici proiezioni di film o documentari.
In un incontro informale con il sindaco ci siamo quindi offerti di mettere a disposizione il contributo ricevuto per dotare la sala di un impianto audio-video-luci di buona qualità, a fronte però di un impegno del comune a intervenire a livello strutturale sulla sala, perché ci sembra inutile investire del denaro in uno spazio che - allo stato attuale - continua ad avere grossi problemi di fruibilità.
L'idea è quindi quella di "ripensare" la sala attraverso questi interventi:
- fare in modo che l'entrata principale sia quella sotto i portici (dove ora ci sono gli uffici dei patronati), al fine di poter eliminare le barriere architettoniche, permettendo a tutti di poter assistere agli eventi;
- chiudere la scala che porta alla sala, per isolarla acusticamente dai continui andirivieni del piano inferiore, dove si trovano le sedi di altre associazioni;
- dotarla di nuove poltroncine, possibilmente più confortevoli e meno rumorose di quelle attuali;
- sistemare gli infissi, compresi i lucernari sul soffitto, dotandoli di tende oscuranti da utilizzare in caso di proiezione di filmati.
Queste, e altre idee - subordinate alla cifra che si potrà investire - abbiamo in testa, e un caro amico sta mettendo nero su bianco un progetto di massima dei possibili interventi con i relativi costi.

Ci auguriamo che la nostra amministrazione trovi le risorse da dedicare a questo importante spazio per la comunità; da parte nostra ci metteremo - oltre che il contributo generosamente donatoci e del quale non smetteremo mai di ringraziare - tutto l'impegno per ridare lustro e far vivere sempre di più con i nostri eventi la rinnovata Sala della Cultura.

La Transumanza è maggiorenne!

della Nuova Associazione Agricoltori

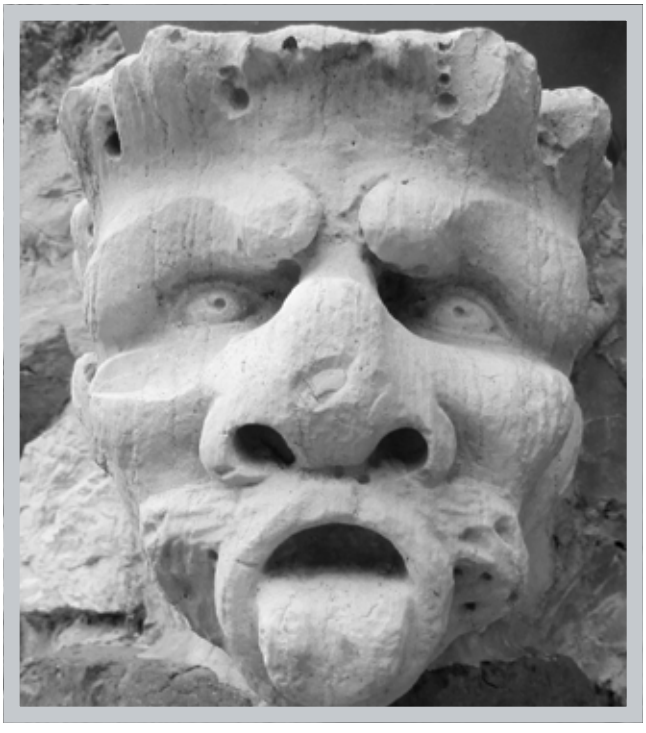
Il 26-27-28 settembre a Borno si è svolta la 13ª edizione della festa della transumanza. Una manifestazione che in un week-end di fine settembre ha riempito il paese come il giorno di ferragosto e - lasciatecelo dire - forse anche di più. Come forse già saprete la Nuova Associazione Agricoltori ha un nuovo consiglio, di cui fanno parte il presidente Andrea Bertelli, la vicepresidente Marcella Bonariva, il segretario Giambattista Miorotti e i consiglieri Luca Gheza, Sabrina Belotti, Martino Bertelli, Fiorino Miorini, Andrea Corbelli.
Questo gruppo per la prima volta ha organizzato l'intera manifestazione in completa autonomia in una location che inizialmente sembrava non piacere a gran parte del paese. Siamo sicuri però che tante persone si sono ricredute poiché l'evento è riuscitissimo, complice anche il bel tempo, e di complimenti ne sono pervenuti veramente tanti.
Essendo stata la prima esperienza di questo gruppo sicuramente c'è margine per migliorare e perfezionare la qualità di questo evento tanto amato da bornesi e turisti.
Il momento migliore della manifestazione è stato senza ombra di dubbio la sfilata per le vie del paese: è veramente un'emozione enorme per noi agricoltori, non abituati ad essere al centro dell'attenzione, passare in mezzo a un fiume di persone che applaudono e fanno fotografie. E' una soddisfazione e ti fa capire che tutti gli sforzi fatti non sono stati vani.
Ma la Nuova Associazione Agricoltori ha in progetto altre manifestazioni per il 2015: la "Festa della Capra" che avrà luogo in località Dassa il giorno 6 aprile e la "Festa di Primavera" che si svolgerà nella piazza Giovanni Paolo II il giorno 3 maggio, vi aspettiamo numerosi!
Il consiglio coglie l'occasione per augurare a tutti buone feste.

Sguardi di pietra

di Stefano Franzoni

"Del Bene e Del Bello": i mascheroni incontrano i ragazzi

Dovremmo occuparci o semplicemente interessarci in ogni periodo dell'anno delle bellezze artistiche, storiche ed ambientali che ci circondano, ma forse, per mancanza di tempo, troppi impegni e poca abitudine all'osservazione, ce ne dimentichiamo spesso e volentieri.
Le "Giornate del Patrimonio Culturale della Valle Camonica" denominate "Del Bene e del Bello", giunte quest'anno alla decima edizione, sono un'occasione per avvicinare ed interessare gli abitanti del territorio al proprio patrimonio artistico, storico, ambientale e culturale, riconoscendo così anche la propria identità.
Il Comune di Borno, da sempre partecipe a questa iniziativa, quest'anno ha voluto confrontarsi anche con i suoi ragazzi della Scuola secondaria di primo grado, proponendo loro un laboratorio tematico.
Ad ogni edizione della manifestazione ogni paese sceglie un bene presente sul territorio da far conoscere, e per quest'anno Borno ha voluto valorizzare i mascheroni, fantasiosi volti di pietra che compaiono sulle fontane e sui portali delle case signorili del paese. È su questo argomento che si è svolto il laboratorio per i ragazzi delle terze.
La scuola ha risposto positivamente e il professore di educazione artistica Sandro Simoncini si è dimostrato da subito favorevole nel far vivere ai suoi studenti questa nuova esperienza.



L'attività si è svolta in tre ore per ciascuna classe; le prime due dedicate all'osservazione diretta dei mascheroni e l'ultima in cui, attraverso l'uso dell'argilla, se ne riproducevano le fattezze.
La prima fase è consistita in uno studio diretto sul campo; i ragazzi si sono fermati ad osservare attentamente quei curiosi volti. Hanno cercato di capirne il significato, di intuire qualcosa riguardo la loro presenza, di conoscerne l'età. Si sono interessati alla loro storia, ne hanno ammirato il modellato. Per entrare ancora più in sintonia con quelle figure misteriose, si sono cimentati nel loro disegno dal vero, attività per niente semplice.
Sguardi di ragazzi che indagavano sguardi di pietra. I segni delle loro matite sul foglio bianco, dapprima timidi, poi via via sempre più coraggiosi, cercavano la forma, delineavano i particolari, facevano apparire le espressioni bizzarre dei soggetti.
Chissà se i mascheroni, dietro alla durezza della loro fisicità, si sono sentiti in qualche maniera orgogliosi di tanta curiosità da parte di questi giovani studenti-artisti.
Nella seconda parte dell'attività del laboratorio i ragazzi si sono sporcati le mani. Hanno sperimentato una nuova materia, l'argilla.
In aula di scuola, aiutati anche da alcune fotografie scattate durante le uscite, hanno creato il proprio mascherone.
Partendo da un'immagine bidimensionale dei soggetti e avendo ancora nella mente i volumi di quei volti di pietra, gli studenti hanno fatto un interessante esercizio di creazione. Hanno compreso le difficoltà che esistono nel dare forma tridimensionale alle cose, hanno donato una smorfia ai loro lavori modellando la mate-

ria secondo una precisa volontà.
Alla fine dell'attività tutti i ragazzi avevano davanti un mascherone che ammiccava loro, che faceva un'irriverente linguaccia o che scrutava attorno curioso. Una loro opera.
E' stato doveroso dare agli studenti-artisti delle terze il loro merito attraverso l'allestimento di una semplice mostra dei loro elaborati, sotto ai portici del palazzo comunale, nelle giornate del 18 e 19 ottobre. Manifestazione concreta dell'impegno e della passione che hanno dimostrato durante le ore del laboratorio. Inoltre la mostra ci ha permesso di conoscere i mascheroni anche attraverso la personale e sorprendente creatività dei ragazzi.
Nel pomeriggio di domenica 19 poi si è svolta una visita per le vie del centro, aperta a tutte le persone, durante la quale anche i più grandi si sono appassionati ai volti di pietra e in cui si è cercato di svelarne un po' il "mistero", di analizzarne le diverse declinazioni.
Maschere come abbellimento, come gioco di fantasia che univa forme umane a forme di natura animale o vegetale per inventarsi nuove creature. Maschere dalla funzione apotropaica, che avevano il potere di scacciare gli spiriti cattivi ma che proteggevano anche dalle intenzioni maligne degli umani.
Maschere mostruose che si facevano beffe della paura dei passanti o altre vanitose che volevano suscitare stupore.

Sono questi solo alcuni dei numerosi aspetti che caratterizzano l'affascinante tematica dei mascheroni e di cui si è trattato.
Già di per sé le attività proposte per questa decima edizione bornese di "Del bene e del bello", hanno dato diverse soddisfazioni.
Un ulteriore bellissimo risultato sarebbe un semplice sguardo di simpatia dei ragazzi che hanno partecipato al progetto, rivolto a quei, ora più familiari, faccioni di pietra, quando capiterà di passare loro davanti. Non sempre, magari una volta ogni tanto. Sarebbe tantissimo.

Le impressioni dei ragazzi

Questa esperienza mi ha fatto capire meglio il significato di certi portali e mi ha fatto capire che in passato Borno era un paese importante.
Mi è piaciuto vedere il paese con un occhio più attento e vigile disegnando in compagnia, a volte scherzando, delle strane facce chiamate mascheroni, che vigilavano sui portali e che in alcuni casi facevano anche le linguacce. ***Mattia Arici***

Il progetto "Mascheroni" mi è piaciuto molto perché ho visto particolari del mio paese che non avevo mai notato o comunque non così in dettaglio. La parte che mi è piaciuta di più è stata andare alla Villa Guidetti anche perché ho colto particolari belli che da sola, senza una spiegazione, non avrei mai notato. ***Valeria Canossi***

Il progetto "Mascheroni" è stato molto istruttivo ed importante. Io, che abito a pochi passi dalla piazza, sapevo pochissimo delle meraviglie che abbiamo visto e che ci hanno spiegato.
Mi sono divertito a disegnare i mascheroni. Anche modellare il mascherone nella creta è stato bello, anche perché mi piace giocare con il pongo che è simile alla creta.
Alla fine è stata una bella soddisfazione vedere esposti i nostri lavori. In sintesi questa esperienza mi è piaciuta molto e spero di farne tante altre come questa. ***Mattia Sarna***

Il progetto "Mascheroni" mi è piaciuto perché ho imparato a vedere con occhi diversi il paese di Borno. Non avevo mai fatto caso ai mascheroni della fontana, e disegnarli mi è piaciuto perché sono delle figure strane. ***Mara Franzoni***

Cena a quattro mani

di Elena Rivadossi

Arriva l'autunno e in Valle ritornano le "Settimane della Gastronomia Camuna", ormai giunte alla tredicesima edizione.
L'iniziativa, ideata per valorizzare il territorio ed il patrimonio gastronomico, si distingue per qualità, ospitalità ed impiego dei migliori prodotti tipici: formaggi, salumi, carni, vino, olio extravergine di oliva ed anche il tartufo.
Materie prime e prodotti stagionali che, seppur eccellenti e ricercati, vanno però sapientemente cucinati, rivisitando la tradizione e deliziando, con sapori inconsueti, i palati più sopraffini.
Nasce così la "Cena a quattro mani", proposta nell'ambito delle "Settimane della Gastronomia Camuna" e tenutasi all'Osteria Al Cantinì il 6 novembre. A dar vita all'interessante menù lo chef di casa Marco Ducoli e lo chef stellato Fabrizio Albini, un connubio vincente di "saperi" e di "saper fare" che ha saputo soddisfare le aspettative dei numerosi commensali.
Il "dietro le quinte" dell'evento ci viene raccontato da Omar Fiora, aspirante chef, che su invito di Matteo, titolare dell'Osteria, ha potuto partecipare come aiuto cuoco alla preparazione della cena.
"Un'esperienza molto interessante sia per un mio accrescimento culturale che culinario.

TARTUFO UNCINATO
DELL'ALTOPIANO DEL SOLE

Questo prezioso tubero si è sempre raccolto sui versanti calcarei e soleggiati della Valle Camonica; quello che si trova sull'altopiano del sole, vista l'alta quota, è pure "particolare" e si distingue per il fatto di essere uncinato. I raccoglitori (da alcuni anni riconosciuti dalla Comunità Montana e provvisti di tesserino che li abilita alla raccolta) garantiscono la fornitura continuativa dei ristoranti valligiani che lo propongono in squisiti piatti, sapientemente abbinati ai formaggi della ricca tradizione casearia ed ai vini IGT di Valle Camonica.

Nel corso della serata ho potuto affiancare e collaborare con entrambi gli chef: Marco Ducoli che ha cucinato il primo ed il dolce, entrambi colmi di sapori e colori, e Fabrizio Albini che, con ingegno, fantasia ed abbinamenti inconsueti, ha preparato gli antipasti ed il secondo. Lo chef Albini ha viaggiato in tutto il mondo, ha sperimentato e adottato diversi metodi di lavoro ed infine ne ha creato uno proprio, inimitabile; per me, aspirante chef, conoscerlo è stata un'esperienza affascinante e divertente, che spero di poter rivivere in futuro".

Il menù

Cavolfiore, uovo di Paolo Parisi, sarda di Montisola, capperi e noce moscata

Terra, funghi, liquirizia e melissa

Riso mantecato, zucca, petto di faraona e tartufo nero della Valle Camonica

Morbido di vitello, topinambur e nocciole

Leggero di mascarpone e marroni, pan di spagna al rum e cachi

Nasce il Bio-distretto di Valle Camonica

di Piero Confalonieri

A metà novembre è nato il Bio-distretto di Valle Camonica. Di che si tratta? Siamo i primi in Lombardia ad intraprendere un'esperienza di riconversione che punta ad un'economia sana per le persone e l'ambiente, virtuosa nella redistribuzione dei benefici, capace di valorizzare in modo integrato il patrimonio rurale, paesaggistico e storico-culturale. Com'è possibile? Costruendo una sorta di "mercato parallelo" capace di uscire dalle logiche delle multinazionali ed in grado di riconoscere una giusta remunerazione ai produttori locali. La Valle in questo è già all'avanguardia perché, seppur povera di risorse economiche, è però ricca di quel tesoro che viene oggi chiamato "capitale relazionale", ovvero una rete di economia solidale fatta soprattutto di gruppi di acquisto, di cooperative di consumo, di botteghe del commercio equo, di associazioni informali di cittadini che hanno deciso di cambiare rotta e preferire, alla quantità, la qualità e lo sviluppo sostenibile delle proprie terre. Abbiamo chiesto ai diretti interessati di raccontarci qualcosa al riguardo, sperando che sia di stimolo alla nostra amministrazione per una partecipazione attiva a questo interessante progetto.

Il 15 novembre, a Cerveno, è successo un fatto strano. La scuola elementare è stata teatro di un incontro particolare: c'erano rappresentanti di associazioni della Valle, amministratori, giovani e agricoltori, il presidente di una valle tutta bio - quella di Poschiavo - che è sceso dalla Svizzera e un napoletano - responsabile nazionale della rete dei bio-distretti - che ha risalito la penisola, una deputata relatrice di un disegno di legge sull'agricoltura biologica e il rappresentante degli operatori turistici, molti docenti e vari operatori delle cooperative sociali.

Univa queste persone l'interesse verso un'aggregazione plurale ed eterogenea che metta al centro lo sviluppo sostenibile della nostra Valle, nell'agricoltura, nel turismo, nei servizi, per ridare lavoro, speranza e prospettive ai giovani dei paesi, che altrimenti hanno la sola possibilità di emigrare nelle città o all'estero. Un'esperienza, quella del Bio-distretto, che ha già dato buoni frutti in ben 10 regioni italiane e che prende spunto dalla buona performance registrata in questi ultimi anni dal biologico in Italia, uno dei pochi settori a essere in controtendenza rispetto alla crisi generalizzata.

Ma lo sviluppo da cui ripartire, per non ripetere gli stessi errori dei decenni passati e non rincorrere cicli economici già conclusi (il ferro, il chimico, l'acciaio, che hanno generato sì ricchezza ma anche danni alla salute pubblica e all'ambiente), deve essere rappresentato da quel grande patrimonio agricolo, culturale, paesaggistico e storico che è la nostra valle.

Il recupero delle coltivazioni terrazzate ci pone davanti all'esigenza di ripristinare vecchi muri a secco che parlano di una storia di fatica, lo sviluppo turistico consente finalmente di dare un adeguato riconoscimento alle incisioni preistoriche per le quali possediamo il privilegio di abitare in un luogo "patrimonio dell'Umanità", la valorizzazione storica del nostro territorio permette di mettere in luce le tante popolazioni e i tanti personaggi storici che hanno modellato e lasciato tracce visibili nei castelli, nelle chiese e nei tanti siti. La natura con i suoi suggestivi scenari dal lago d'Iseo all'Adamello e la trama della biodiversità, che nonostante il troppo cemento resiste e sta ripopolando molte zone, devono a loro volta offrire altrettante possibilità di declinare questo progetto di sviluppo sostenibile.

Il 15 novembre si è costituito quindi su queste idee il "Bio-distretto di Valle Camonica". E' il primo di questo tipo in Lombardia ma in Italia ve ne sono già più di dieci. Li promuove AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), un'associazione con venticinque anni di esperienza alle spalle, capace di operare all'interno dei centri decisionali sia nazionali che europei, in collaborazione qui da noi con l'Associazione ValCamonica bio. In sintesi il bio-distretto è un patto tra soggetti diversi, un'alleanza tra agricoltori, cittadini-consumatori, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni per la gestione sostenibile delle risorse locali secondo il modello introdotto dall'agricoltura biologica.

I soci fondatori sono dodici Comuni, il coordinamento delle istituzioni scolastiche, dodici aziende agricole biologiche, una decina di associazioni ambientaliste e culturali, rappresentanze degli operatori turistici e sei cooperative sociali. Sicuramente mano a mano potranno aggiungersi altre realtà, che porteranno avanti ciascuna le proprie istanze, ma avranno tutte una 'cornice' coerente e comune: la promozione della Valle sulla base della sostenibilità. Il Bio-distretto potrà svilupparsi soltanto se rimarrà fedele a questo percorso condiviso, paritetico e partecipato dal basso, che ha rappresentato fino ad oggi il modello vincente di analoghe esperienze in giro per l'Italia. Vi aspettiamo.

Non di solo pane vive l'uomo...

di Carlo Agostinelli

...Dovendo bere vino fallo coi sapienti
o con una bella dal volto di luna,
dovendo bere vino fallo con dovizia,
bevine poco, ogni tanto ed in segreto.
(Umar Khayyam)

Facciamo il punto, mi chiede il Presidente, sulla produzione di vino nel nostro territorio (Valle Camonica e Franciacorta le zone di produzione più vicine) e lo facciamo (sempre preciso ed esigente, lui) in "una paginetta". Ecco come distruggere la mia reputazione di "esperto" e, probabilmente, alcuni rapporti di amichevole collaborazione. Sì perché, parliamoci chiaro, non sono mica tutte rose e fiori e mi tocca dirvele chiare le cose, ché io "son fatto giù" alla buona: pane al pane e, appunto, vino al vino (eviterò di citare nomi o etichette per la salvaguardia della mia personale incolumità fisica...).
In Valle Camonica abbiamo assistito ad un bel fiorire di piccole o piccolissime aziende (secondo i parametri "normali" di produzione nazionale), siamo stati contagiati da una passione trasparente di nuovi vignaioli, ci siamo appassionati a seguirne le gesta e le sfide che hanno lanciato ad un mercato sempre più difficile. I risultati sono, però, alterni e discontinui. Buoni prodotti ma poca continuità di anno in anno per alcuni, altri producono vini di qualità costante ma non all'altezza, altri ancora "inventano", si "differenziano", "sperimentano". Cosa, di per sé, lodevole ma in qualche caso esagerata, e rivolta verso vini che nulla hanno a che vedere con il territorio, la sua attitudine pedo-climatica e le sue tradizioni. Gli spumanti, per esempio, tanto per essere chiari hanno, per ora, una valenza quasi solo iconica o sperimentale, e non so se mai il nostro territorio potrà esprimerne di apprezzabili. Diverso il discorso sui vini rossi per i quali vale la pena spendere, a mio modesto parere, energie ed investimenti: il territorio è climaticamente e orograficamente favorevole alla produzione di ottimi vini e l'agricoltura di montagna, difficile e svantaggiata, potrebbe dare quel valore aggiunto di tradizione, passione e cultura fondamentale per la loro definitiva affermazione sui mercati. Ci sono produzioni di eccellenza (poche), molte produzioni più che altro interessanti dal punto di vista "turistico" o dell'identità territoriale, alcune produzioni di bassa (molto bassa) qualità. Probabilmente dovuta all'eccessiva frammentazione delle coltivazioni e alla nascita di micro-cantine che hanno poca o nessuna propensione all'investimento e alla sperimentazione la situazione potrà evolvere in meglio solo con la nascita di altre realtà di associazione fra coltivatori (una, importante, già esiste e resiste alle crisi periodiche di un mercato impazzito) che, abbandonando ancestrali campanilismi e inutili rivalità, rivalutino le posizioni e le aspirazioni di un territorio intero.
La Franciacorta produce uno dei prodotti italiani più conosciuti ed apprezzati nel mondo e non ha da combattere la stessa battaglia della Valle Camonica che da poco ha cominciato la sua storia importante con il vino di qualità. Si tratta di resistere ad una contrazione dei consumi ed a un proliferare, a volte davvero sconsiderato, di nuove realtà produttive spesso del tutto impreparate ad una sfida che si sposta sempre più verso il mercato mondiale. Le cantine che solo pochi anni fa erano in tutto dieci o venti adesso passano abbondantemente il centinaio ed appare subito chiaro che non tutte sono attrezzate (cultura, passione, investimenti, pazienza,) per sviluppare strategie vincenti e sinergie efficaci. Le situazioni difficili e le condizioni critiche di alcune etichette anche piuttosto blasonate hanno determinato contrazioni dei prezzi che con effetto domino hanno coinvolto tutto il territorio. Ciò nonostante il livello qualitativo è senza dubbio di primordine e mediamente molto elevato. E' molto difficile trovare un Franciacorta "cattivo" anche se si tratta di nuove produzioni o di spumanti "economici". Alcuni Franciacorta hanno trovato posto nell'Olimpo mondiale degli spumanti di qualità accanto a vini d'oltralpe che fino a qualche anno fa guardavamo dal basso verso l'alto con rispetto, ammirazione e un po' di italianissima invidia.
Lo spumante bresciano si è guadagnato lo spazio che merita, fuori dallo stereotipo del vino da aperitivo o da brindisi di fine anno, più completo e finito. Tutto pasto o, addirittura, meditazione con una "*bella dal volto di luna*" ma questa ve la racconto la prossima volta...
P.S. Anche quest'anno ci ritroveremo con il Circolo "La Gazza" per due serate durante le quali avremo modo di parlare di vino e, soprattutto, di assaggiarlo. Stavolta in forma di "cena didattica" presso la trattoria "Navertino", quindi vi aspetto!!!

Agenzia Allianz Breno
Ortensi Dessi Fiorini Assicurazioni S.a.s.
Piazza Vittoria, 1 - 25043 Breno (BS) - Tel. 0364 22453 - 0364 320704
Fax 0364 326490 - fiorinima.0126@allianzlloydadriatico.it
assicurazioni allianz ortensi dessi fiorini breno

Allianz 1 ONE

abbonati
alla serenità®

Diego, 38 anni, operaio di Brescia, ha scelto la protezione Allianz1 a: 68 €/mese

INVALIDITÀ PERMANENTE DA INFORTUNIO **17 €/mese**	PREMORIENZA **12 €/mese**	INVALIDITÀ PERMANENTE DA MALATTIA **9 €/mese**	EMERGENZE IN FAMIGLIA **3 €/mese**
DANNI AI LOCALI DELLA CASA **6 €/mese**	DANNI A TERZI **5 €/mese**	DANNI AL CONTENUTO DELLA CASA **2 €/mese**	EMERGENZE ALLA GUIDA **14 €/mese**

Scopri Allianz1: la nuova soluzione su misura che protegge tutto ciò che ami con una piccola spesa mensile.
Componi la formula più adatta a te, scegliendo fra 13 moduli assicurativi, proprio come ha fatto Diego.
Ti aspettiamo in agenzia.

Abbonati alla serenità.

Allianz

Il profilo indicato è a puro scopo esemplificativo. Gli elementi di personalizzazione possono determinare un premio diverso da quello indicato. I costi sono comprensivi di imposte.
AVVERTENZA: prima della sottoscrizione leggere i Fascicoli Informativi disponibili presso l'agenzia e su allianz.it. Le informazioni riportate contengono messaggi pubblicitari a finalità promozionale.

a cura di Luca Ghitti e Giacomo Magnolini

Polenta a branche (le mille e una polenta)

Giàcom di Òe l'è tacàt a la stüa 'nsèma a 'n bèl bicerót de i; l'è dré a cüntàla só 'n pó. Pòta, a i mé tép quàzi töcc éra contadì; la matìna, quàn che la riàa la dè, dopo che i éra regulàt e mulzìt li ache 'n de la stala e só li malghe, i tacàa só la polenta só 'l föc. L'éra 'l past pciö sostansiùs de töta la zornàda. A mesdè i pi i éra a scöla, i òm e li fómne a laurà 'n di cap, 'n di pracc, 'n de li stale, 'n di bósc e i éra töcc de lóns de la cò e 'l ghéra pciö tép de maià saldo, iscè 'n fàa 'na bèla paciàda de polenta pròpe la matìna. A la séra, quàn che i riàa amó a la só cò, i maiàa 'n pó de minèstra, de pastasöta o de ris cus.

Có la polenta calda 'n maiàa 'nsèma pó 'l maiaséc: lat, strachèt rustìt e salàm i gh'éra sèmper só 'l tàol. De li ólte 'n mesciaà ac 'n bèl ciarighì 'n del tónt. Dré a l'istàt nóter 'n la maiàa pó có i fóns, li lümàghe e argüne ólte i ghéra ac di usilì, che bu che géra! La polenta l'éra buna 'nsèma pó a li sicórge còte o cröe, al chégol che 'n ciapàa 'n di pracc. Polènta có i érs còcc, i raèi e li patàte rustide éra di gran disnà! Mé regórde che 'n la maiàa 'nsèma ac có i glazù, li fröle, li màine che 'n troàa 'n di bósc. Pó có li saréze e l'öa che crisìa 'n di pracc. Per fà 'n bèl tómbol de polenta 'n ghéa 'n parulì de ram, l'éra mèi sé l'éra bordèc de früzen perchè sènza 'l früzen la polenta la strinàa de bòt sènsa cuzì bé. 'N mitìa zó du lìter de àiva e quàn che la buìa almeno 'n chilo de farìna de mèlga, asé per 'na famìa de sèt o òt persùne. 'N la mesciàa có 'n pó de farìna de fórmét e pó dopo có la mèscola 's fàa 'na crus só la farìna che la buìa e 's mitìa zó la sal 'n de la crus. La mèscola la ghéra 'na cürva a tüzo 'na mèza bórga di pastùr, iscè la ghé 'ndàa dré bé al fónt del parulì. Có 'n giüna ma 's tignìa 'l parulì e có l'ótra se mesedàa la polenta có la mèscola. 'S fàa pirlà trèi ólte la farìna 'n pó a la ólta e pó a la fi töta 'nsèma. 'S fàa ultà 'l parulì só la sigósta tacàda al sigàgn e se turnàa a mesedàla sèmper per cuzìla bé. 'L ghé ulìa almeno inte minücc o ac mezùra só 'l föc per fala dientà bèla còta cotènta. A la fi 'n la 'mprünàa só la taéra de lègn e 'n taiàa de li bèle fète có 'n fil de spac. Quàn che l'éra 'n pó soràda 's ciapàa 'n de 'na ma la fèta e 's fàa 'l minól e có l'ótra ma se destacàa 'n óter minulì de polenta e pó 's la maiàa töcc contécc. Argü i ciapàa 'na bèla fèta de polenta e i mitìa 'n tochèl de strachét 'n mès a la fèta, pó i la oltàa só a tüzo 'n cazonsèl tónt. 'L tómbol i la mitìa de pröf al föc per scaldàl e dopo 'l strachèt 'l sé deleguàa fó; l'éra ciamàda la bala.

Per fà la polènta cusa 'n ciapàa tacc minulì e 'n gé mitìa 'n de 'na scüdèla, pó 'n mitìa sura 'n bèl pó de formài e 'l botér còt 'n sìma. 'L menös l'éra fat de bòt: 'na bèla scüdèla de lat buìt e tochèi de polenta calda; l'éra 'l disnà de töcc! Argü, i pciö tiràgna, i dovràa 'n cügià fürat per fà compisì. 'S faà 'l pelacör có i tochèi de polènta ansàda e i gnìa buìcc 'n del lat e botér, i sé sgulàa e 'n del tónt i mitìa ac 'n pó de formài tridàt sura i tochèi. Per fà la polenta paràda 's la mitìa töta smigulàda 'n de la padèla 'nsèma al redamét: lart pestàt o botér e di gròs tochèi de strachèt; la gnìa còta töta 'nsèma, l'èra pròpe buna e pciéna de sostànsa! I póc tochèi de polenta che 's vansàa có 'l strì che 'l sé destacàa del parulì có 'n l'àiva, nóter 'n ghé li dàa de maià a i ca, a i porsèi e a li galìne mesciàt 'nsèma a la crösca, a la farìna, a 'l bile, iscé 'l pastù l'éra pciö mulzì.

Giacomo di *Òe* è accanto alla stufa assieme ad un bel bicchiere di vino; ora sta raccontando. Vedi, ai miei tempi quasi tutti erano contadini; la mattina quando spuntava l'alba, dopo che avevano accudito e munto le mucche nella stalla e sulle malghe, cucinavano la polenta sul fuoco. Era il pasto più importante di tutta la giornata. A mezzogiorno i bambini erano a scuola, gli uomini e le donne a lavorare nei campi, nei prati, nelle stalle, nei boschi ed erano tutti lontani da casa e non c'era più tempo per una robusta colazione, così si faceva una bella mangiata di polenta appunto la mattina. Alla sera, quando si arrivava di nuovo a casa, si mangiava un po' di minestra, di pastasciutta o di riso condito.

Assieme alla polenta calda si mangiava un po' di companatico: latte, stracchino arrostito e salame c'erano sempre sulla tavola. A volte si mischiava anche un bell'occhio di bue nel piatto. Durante l'estate noi la mangiavamo con i funghi, le lumache e alcune volte anche con gli uccellini, che buoni che erano! La polenta era ottima anche insieme alle cicorie cotte o crude, al Buon-Enrico che raccoglievamo nei prati. Polenta con le verza cotte, le rape d'autunno e le patate arrostite erano delle gran colazioni! Mi ricordo che la mangiavamo pure con i mirtilli, le fragole, i lamponi che trovavamo nei boschi. Anche con le ciliegie e l'uva che crescevano nei prati.

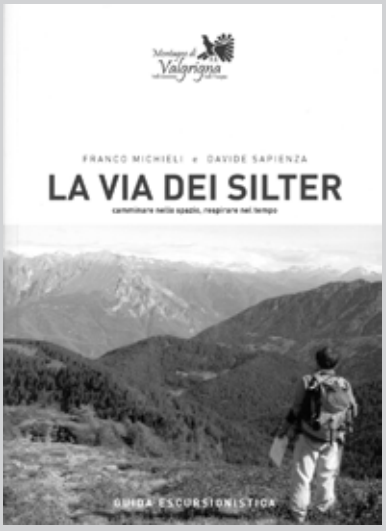
Per fare una bella forma di polenta avevamo un paiolo di rame, era meglio se era sporco di fuliggine perché senza la fuliggine la polenta bruciava quasi subito senza cuocere bene. Versavamo due litri di

acqua e quando bolliva almeno un chilo di farina di granoturco, sufficiente per una famiglia di sette o otto persone. La mischiavamo con un po' di farina di frumento e poi con una mestola si faceva una croce sulla farina che bolliva e si aggiungeva il sale nella croce. La mestola aveva una curva come il tipico bastone dal manico ricurvo dei pastori, così scorreva bene lungo il fondo del paiolo. Con una mano si teneva il paiolo e con l'altra si mischiava la polenta con il mestolo. Si faceva girare tre volte la farina un po' alla volta e alla fine si girava tutta assieme. Si girava il paiolo sulla catena attaccata al palo ruotante del focolare e si ricominciava a mischiarla per cuocerla al meglio. Ci volevano almeno venti minuti o anche mezzora sul fuoco affinché diventasse ben cotta e pronta. Alla fine la si rovesciava sul tagliere di legno e si tagliavano delle belle fette con un filo di spago. Quando si era un po' raffreddata si prendeva in una mano la fetta e si schiacciava facendo uscire una palla di polenta e con l'altra mano si staccava un'ulteriore pallina di polenta e la si mangiava tutti contenti. Qualcuno prendeva una bella fetta di polenta e deponeva un pezzo di stracchino in mezzo alla fetta, poi la copriva a prendere la forma di un casoncello tondo. Questa palla di pietanza la mettevano vicino al fuoco per scaldarla e dopo lo stracchino si scioglieva all'interno; era chiamata la *bala*.

Per fare la polenta concia si prendevano tanti pezzettini e si mettevano in una scodella, poi si coprivano con un bel po' di formaggio e del burro fuso in cima. Il *menös* era subito fatto: una bella scodella di latte bollente e pezzi di polenta calda; era il cibo di tutti! Alcuni, i più tirchi, adoperavano un cucchiaio forato per risparmiare sul latte usato. Il *pelacör* si faceva con i pezzi di polenta avanzata che venivano bolliti nel latte e burro, si scolavano e nel piatto si aggiungeva anche del formaggio tritato sopra i pezzetti. Per fare la polenta *paràda* la si metteva tutta sbriciolata nella padella assieme al condimento: lardo pestato o burro e dei grossi pezzi di stracchino; veniva cotto tutto assieme, era proprio buona e piena di nutrimento! I pochi pezzi di polenta che si avanzavano assieme al residuo di cottura che si staccava dal paiolo con l'acqua noi li davamo da mangiare ai cani, ai maiali e alle galline mischiati assieme alla crusca, alla farina, al rimasuglio del fieno, così il pastone era più molle.

Il piacere di leggere

a cura di Franco Peci



di Franco Michieli
e Davide Sapienza
Tipografia Camuna - 2014

In questa guida escursionistica i due autori, Franco Michieli e Davide Sapienza, propongono il modo più consono per visitare quella che viene definita "Area Vasta Valgrigna": un'estensione di circa 20.000 ettari situata a cavallo tra la bassa Valle Camonica e l'alta Val Trompia.

Il modo è ovviamente percorrere a piedi un anello-sentiero di 70 km, che abbraccia quella che risulta essere una delle zone più ampie e meno urbanizzate della Lombardia. È un tracciato che non presenta grandi difficoltà. "*Solo in rari casi*", si legge nella guida, "*si percorrono oltre 300 metri in salita o in discesa*". "*Andando di malga in malga*", propone sempre la guida, "*si scopre una relazione capace di restituire la montagna nella sua totalità, evidenziando il rapporto inscindibile tra uomo e terra*".

La prima parte del volumetto fornisce uno sguardo a volo d'aquila sull'intera area, sulle motivazioni del progetto di questo percorso e sulle sinergie, come si usa dire oggi, dei vari soggetti (fra i quali l'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) coinvolti nella valorizzazione di questo ambiente naturale e delle sue attività silvo-pastorali.

La seconda parte è, invece, pratica e tecnica. Presenta con dettagli molto precisi le otto tappe in cui è suddiviso il percorso, tutto ciò che occorre, abbigliamento compreso, per affrontarlo in modo adeguato. Si conclude con un elenco e breve presentazione di bivacchi, malghe, rifugi e alberghi che possono essere di appoggio lungo "la via dei Silter". Tra le varie tappe sono state inserite delle schede che illustrano fauna, flora e alcuni fenomeni presenti nel territorio come le torbiere.

Scopo della guida è aiutare il lettore-camminatore a saper leggere il grande libro del paesaggio, di un ambiente naturale dentro il quale può ancora immergersi per gustare e custodire quei sapori, frutto di un'armoniosa collaborazione fra uomo e natura, che proprio i Silter, i luoghi in cui venivano depositati i formaggi, proteggevano e portavano a maturazione.

Terramatta

Ho letto alcune testimonianze relative alla Prima Guerra Mondiale e tramite queste, ogni volta, mi si è presentata l'occasione per imparare qualcosa di nuovo oppure per mettere a fuoco qualche passaggio e, riflettendo, provo a non dimenticare cosa è successo.
Ma, effettivamente, cosa è successo? La Prima Guerra l'abbiamo vinta: ecco la cosa principale di cui mi ero scordato.

La terra è matta?
la guerra è matta?
è matto chi fa la guerra?
è matto chi comanda di far la guerra?
è matto chi vende le cose per fare la guerra?
è matto chi chiude gli occhi davanti alla guerra?
è matto chi chiude gli occhi davanti alle cause della guerra?

Sicuramente facendo la guerra qualcuno è diventato matto, sicuramente anche fra coloro che hanno vinto qualcuno ha perso (la vita, la casa...) e altri sono restati invalidi.
Altri sono diventati ricchi ed altri papà e mamme, ma tutte queste sono altre storie.

Il libro *Un anno sull'Altipiano* di Emilio Lussu è una testimonianza, terribile e bellissima, che merita di essere letta o riletta: ci si trovano sia genitori che figli... figli di 30 anni, figli di pochi anni e figli mai nati; c'è l'Italia (tutta, da Nord a Sud); ci sono le classi sociali (signori, borghesi e contadini); ci sono uomini e donne (molto più gli uomini ma anche le donne sono presenti); c'è la tecnologia (ci sono i cannoni, i mortai, le corazze "Farina" e le tenaglie), ci sono i sogni, le speranze, gli incubi...
Ci sono alcuni libri, sì, anche in guerra c'erano: quello posseduto da un Tenente era *L'arte di preparare i liquori da se stessi*; gli altri - di Lussu - erano l'*Orlando Furioso*, un libro sugli uccelli e *I Fiori del Male* di Baudelaire.
Ci sono un sacco di morti e c'è tanto cognac.

Emilio Lussu (Armungia -CA- 1890, Roma 1975) partecipa come ufficiale di fanteria della Brigata Sassari alla Prima Guerra Mondiale (1915-1918); nel 1936, mentre si trovava in cura in un sanatorio svizzero per una malattia polmonare contratta in carcere, avviò la stesura di *Un anno sull'Altipiano* (1938), in cui rievoca un anno (dal giugno 1916 al luglio 1917) della sua esperienza di combattente vissuta sull'Altipiano di Asiago.

Qui di seguito un estratto da questa memoria (E. Lussu, "Un anno sull'Altopiano", Oscar Mondadori, 1978, pp. 64-70) al quale è doveroso io non aggiunga alcuna altra parola.

Il tenente generale comandante la divisione, ritenuto responsabile dell'abbandono ingiustificato di Monte Fior, fu silurato. In sua sostituzione, prese il comando della divisione il tenente generale Leone. L'ordine del giorno del comandante di corpo d'armata ce lo presentò «un soldato di provata fermezza e d'esperimentato ardimento». Io lo incontrai la prima volta a Monte Spill, nei pressi del comando di battaglione. Il suo ufficiale d'ordinanza mi disse che egli era il nuovo comandante la divisione ed io mi presentai.
Sull'attenti, io gli davo le novità del battaglione.
– Stia comodo, – mi disse il generale in tono corretto e autoritario. –
Dove ha fatto la guerra, finora?
– Sempre con la brigata, sul Carso.
– È stato mai ferito?
– No, signor generale.
– Come, lei ha fatto tutta la guerra e non è stato mai ferito? Mai?
– Mai, signor generale. A meno che non si vo-

gliano considerare tali alcune ferite leggere che mi hanno permesso di curarmi al battaglione, senza entrare all'ospedale.
– No, no, io parlo di ferite serie, di ferite gravi.
– Mai, signor generale.
– È molto strano. Come lei mi spiega codesto fatto?
– La ragione precisa mi sfugge, signor generale, ma è certo che io non sono stato mai ferito gravemente.
– Ha preso lei parte a tutti i combattimenti della sua brigata?
– A tutti.
– Ai «gatti neri»?
– Ai «gatti neri».
– Ai «gatti rossi»?
– Ai «gatti rossi», signor generale.
– Molto strano. Per caso, sarebbe lei un timido?
Io pensavo: per mettere a posto un uomo simile, ci vorrebbe per lo meno un generale comandante di corpo d'armata. Siccome io non risposi subito, il generale, sempre grave, mi ripeté la domanda.
– Credo di no, – risposi.
– Lo crede o ne è sicuro?
– In guerra, non si è sicuri di niente, – risposi io dolcemente. E soggiunsi, con un abbozzo di sorriso che voleva essere propiziatorio: – Neppure di essere sicuri.
Il generale non sorrise. Già, credo che per lui fosse impossibile sorridere. Aveva l'elmetto d'acciaio con il sottogola allacciato, il che dava al suo volto un'espressione metallica. La bocca era invisibile, e, se non avesse portato dei baffi, si sarebbe detto un uomo senza labbra. Gli occhi erano grigi e duri, sempre aperti come quelli d'un uccello notturno di rapina.
Il generale cambiò argomento.
– Ama lei la guerra?
Io rimasi esitante. Dovevo o no rispondere alla domanda? Attorno v'erano ufficiali e soldati che sentivano. Mi decisi a rispondere.
– Io ero per la guerra, signor generale, e alla mia Università, rappresentavo il gruppo degli interventisti.
– Questo, – disse il generale con tono terribilmente calmo, – riguarda il passato. Io le chiedo del presente.
– La guerra è una cosa seria, troppo seria ed è difficile dire se... è difficile... Comunque, io faccio il mio dovere –. E poiché mi fissava insoddisfatto, soggiunsi: – Tutto il mio dovere.
– Io non le ho chiesto, – mi disse il generale, – se lei fa o non fa il suo dovere. In guerra, il dovere lo debbono fare tutti, perché, non facendolo, si corre il rischio di essere fucilati. Lei mi capisce. Io le ho chiesto se lei ama o non ama la guerra.

Ci furono diversi tipi di corazze usate durante la Grande Guerra. Le più famose sono senz'altro quelle modello Farina. Erano la protezione blindata principale dei membri delle "compagnie della morte" incaricati di aprire i varchi nei reticolati nemici. Realizzate in taglia unica, pesavano 9250 grammi ed erano formate da un piastrone trapezoidale, della misura di cm 30x40 circa, composto da 5 strati di lamiera d'acciao al nichel-cromo, incurvati verso i fianchi dello spessore totale di mm 6 e tenuti insieme da 23 chiodi ribattuti lungo i bordi, e da due para-spalle blindati mobili composti da 4 strati. Due linguette metalliche articolavano i para-spalle. Fissate al bordo esterno due bretelle con fibbia scorrevole venivano incrociate sulla schiena ed allacciate sul davanti. Due braccialì fissati all'interno permettevano di impugnare la corazza come uno scudo. La ditta Farina dichiarava la corazza resistente alla perforazione da parte del proiettile cal. 6,5 mm del mod. '91 esploso da non meno di 125 metri.

– Amare la guerra! – esclamai io, un po' scoraggiato.
Il generale mi guardava fisso, inesorabile. Le pupille gli si erano fatte più grandi. Io ebbi l'impressione che gli girassero nell'orbita.
– Non può rispondere? – incalzava il generale.
– Ebbene, io ritengo... certo... mi pare di poter dire... di dover ritenere...
Io cercavo una risposta possibile.
– Che cosa ritiene lei, insomma?
– Ritengo, personalmente, voglio dire io, per

conto mio, in linea generale, non potrei affermare di prediligere, in modo particolare, la guerra.
– Si metta sull'attenti!
Io ero già sull'attenti.
– Ah, lei è per la pace?
Ora, nella voce del generale, v'erano sorpresa e sdegno.
– Per la pace! Come una donnetta qualsiasi, consacrata alla casa, alla cucina, all'alcova, ai fiori, ai suoi fiori, ai suoi fiorellini! È così, signor tenente?
– No, signor generale.
– E quale pace desidera mai, lei?
– Una pace...
E l'ispirazione mi venne in aiuto.
– Una pace vittoriosa.
Il generale parve rassicurarsi. Mi rivolse ancora qualche domanda di servizio e mi pregò di accompagnarlo in linea.
Quando fummo in trincea, nel punto più elevato e più vicino alle linee nemiche, in faccia a Monte Fior, mi chiese:
– Quale distanza corre qui, fra le nostre trincee e quelle austriache?
– Duecentocinquanta metri circa, – risposi.
Il generale guardò a lungo e disse:
– Qui, ci sono duecentotrenta metri.
– È probabile.
– Non è probabile. È certo.
Noi avevamo costruito una trincea solida, con sassi e grandi zolle. I soldati la potevano percorrere, in piedi, senza esser visti. Le vedette osservavano e sparavano dalle feritoie, al coperto. Il generale guardò alle feritoie, ma non fu soddisfatto. Fece raccogliere un mucchio di sassi ai piedi del parapetto, e vi montò sopra, il binoccolo agli occhi. Così dritto, egli restava scoperto dal petto alla testa.
– Signor generale, – dissi io, – gli austriaci hanno degli ottimi tiratori ed è pericoloso scoprirsi così.
Il generale non mi rispose. Dritto, continuava a guardare con il binocolo. Dalle linee nemiche partirono due colpi di fucile. Le pallottole fischiarono attorno al generale. Egli rimase impassibile. Due altri colpi seguirono ai primi, e una palla sfiorò la trincea. Solo allora, composto e lento, egli discese. Io lo guardavo da vicino. Egli dimostrava un'indifferenza arrogante. Solo i suoi occhi giravano vertiginosamente. Sembravano le ruote di un'automobile in corsa.
La vedetta, che era di servizio a qualche passo da lui, continuava a guardare alla feritoia, e non si occupava del generale. Ma dei soldati e un caporale della 12ª compagnia che era in linea, attratti dall'eccezionale spettacolo, s'erano fermati in crocchio, nella trincea, a fianco del generale, e guardavano, più diffidenti che ammirati. Essi certamente trovavano in quell'atteggiamento troppo intrepido del comandante di divisione, ragioni sufficienti per considerare, con una certa quale apprensione, la loro stessa sorte. Il generale contemplò i suoi spettatori con soddisfazione.
– Se non hai paura, – disse rivolto al caporale, – fa' quello che ha fatto il tuo generale.
– Signor sì, – rispose il caporale. E, appoggiato il fucile alla trincea, montò sul mucchio di sassi. Istintivamente, io presi il caporale per il braccio e l'obbligai a ridiscendere.
– Gli austriaci, ora, sono avvertiti, – dissi io, – e non sbaglieranno certo il tiro.
Il generale, con uno sguardo terribile, mi ricordò la distanza gerarchica che mi separava da lui. Io abbandonai il braccio del caporale e non dissi più una parola.
– Ma non è niente, – disse il caporale, e risalì sul mucchio.
Si era appena affacciato che fu accolto da una salva di fucileria. Gli austriaci, richiamati dalla precedente apparizione, attendevano coi fucili puntati. Il caporale rimase incolume. Impassibile, le braccia appoggiate sul parapetto, il petto scoperto, continuava a guardare di fronte.
– Bravo! – gridò il generale. – Ora, puoi scendere.
Dalla trincea nemica partì un colpo isolato. Il caporale si rovesciò indietro e cadde su di noi. Io mi curvai su di lui. La palla lo aveva colpito alla sommità del petto, sotto la clavicola, traversandolo da parte a parte. Il sangue gli usciva dalla bocca. Gli occhi socchiusi, il respiro affannoso, mormorava:
– Non è niente, signor tenente.
Anche il generale si curvò. I soldati lo guardavano, con odio.
– È un eroe, – commentò il generale. – Un vero eroe.
Quando egli si drizzò, i suoi occhi, nuovamente, si incontrarono con i miei. Fu un attimo. In quell'istante, mi ricordai d'aver visto quegli stessi occhi, freddi e roteanti, al manicomio della mia città, durante una visita che ci aveva fatto fare il nostro professore di medicina legale.
– È un eroe autentico, – continuò il generale. Egli cercò il borsellino e ne trasse una lira d'argento.
– Tieni, – disse, – ti berrai un bicchiere di vino, alla prima occasione.
Il ferito, con la testa, fece un gesto di rifiuto e nascose le mani. Il generale rimase con la lira fra le dita, e, dopo un'esitazione, la lasciò cadere sul caporale. Nessuno di noi la raccolse.

I racconti di Batistì

Storie più o meno di fantasia di Franco Peci

"Sorpresa di Natale"

– Non esiste niente di più buono delle nocciole... –.

– Sì! Ma smettila di mangiarne, altrimenti non ne rimangono più abbastanza per la sorpresa! –.

– Guarda questa che bella che è... – e dopo averla schiacciata e tolta dal guscio Catarinì se la fece saltare in bocca.

– Ti ho detto di smetterla di mangiarle, bröta bocàsa che non sei altro! –.

– Sono venuta anch'io a raccoglierle. Perciò ho il diritto di mangiarne quante ne voglio! –.

Dopo una buona mezz'ora che mia sorella più piccola e la mamma si rimbeccavano, quest'ultima, come di consueto, perse la pazienza e le mollò uno scapellotto sul *cupì* (nuca) che attirò l'attenzione anche di Franceschino. Il piccolo, figlio di mia sorella maggiore, da un paio di mesi aveva iniziato a camminare e per evitare danni la nonna, cioè mia mamma, lo confinava spesso in un angolo della stanza con due pezze di stoffa e qualche *scarfòi* (involucro delle pannocchie) come gioco.

– Uffa! – urlò Catarinì – *Giuro che quando sarò grande voglio diventare ricca per poter mangiare tutte le noci e le nocciole che voglio –. –Vedi quella brutta sbètega,* – disse la mamma con lo sguardo rivolto a zia Rinalda – *ha anche il coraggio di rispondere. Altro che diventar ricca. Te lo faccio vedere io adesso...* – Ma, nel breve lampo in cui la mamma si alzò con il braccio già pronto a mollarle un altro ceffone, Catarinì col piede dritto era già sull'ultimo scalino che portava di sopra, sulle camere e sul solaio. La mano della mamma si stampò goffamente qualche gradino più sotto e la scena non poteva essere più comica. Lo spontaneo sorriso affiorato sulle mie labbra, oltre che su quelle di zia Rinalda, fu però subito raggelato dal suo sguardo rabbioso e pensai che fosse bene cambiare aria, se non volevo prendere quelle che era riuscita a schivare mia sorella.

Al mio rientro per la cena a quanto pare la mamma era ancora *invèrsa*. Catarinì ritenne opportuno non presentarsi, sentendo urlare che per lei, quella sera, non ci sarebbe stato niente da mettere sotto quei denti golosi di nocciole. Ma la minaccia che fece più preoccupare Catarinì fu quando, rintanata nel suo *còcio* (letto), udì la frase: *– E per te niente sorpresa di Natale!* – La rabbia di nostra madre si sfogò poi ancora una volta contro mia sorella maggiore, quella che la zia continuava a definire "Maria persa", per il suo essere dimessa e non molto sveglia pur se, come ricordò in quella stessa sera, da quando si era maritata ed aveva avuto un bambino sembrava più attiva.

– Sì, certo! – proseguì la mamma – *Più attiva di andare in gióndole con le figlie de La Modena. Tutto il giorno a contar su stupidate e a far li sturnìde. Quelle lì non hanno un minimo di ritegno; si fanno vedere anche per strada con la pipa 'n bóca! Ma tu ti ricordi o no che hai un povero uomo in guerra e un bambino da allevare?* – Abbassando lo sguardo e facendosi triste al ricordo del suo Pierino che veniva sbattuto da un fronte all'altro senza mai far ritorno al paese e alla famiglia, Maria affermò che andava con le Modene non per divertimento ma per aiutarle nel lavoro e portar a casa qualcosa da mangiare. *– È lavoro andar su e giù dai monti solo per far le oche con i soldati? Ci mancava appena la guerra. Almeno prima venivano solo una volta all'anno. Adesso li abbiamo sempre qui tra i piedi –.*

Mia madre evidentemente si riferiva al fatto che ogni anno, durante la bella stagione, era consuetudine che arrivassero dei soldati e si installassero in qualche prato per almeno una quindicina di giorni. Come quella lasciata dalle mucche attirava le mosche, il papà diceva che quei campi estivi dei militari calamitavano l'attenzione delle *signàgole* che andavano a cercare il freddo fuori dal letto. Ora, invece, con la guerra e la presenza dei baldi figli degli ufficiali tedeschi il fenomeno era meno concentrato ma sempre presente e destava non poche preoccupazioni per le figlie un po' più sveglie, per non dire di peggio, quali erano ritenute *li pine de La Modena*.

Dopo le peripezie in giro per il Nord Italia al seguito del marito minatore e dopo che questi era

partito per le miniere del Belgio poco prima della guerra, l'indomita donna aveva sempre dovuto inventarsi qualcosa per sfamare il suo *ròs de pìne*. Ultimamente all'inizio de *la Quadèla* aveva provato ad aprire un commercio di frutta e verdura. Dopo pochi mesi l'attività sarebbe stata destinata a chiudere per penuria di clienti se non fossero arrivati i "*todèsc*", come li chiamava lei. L'albergo Franzoni dove erano alloggiati e il rifugio Laeng erano diventate due poste sicure da rifornire, che davano una certa sostanza all'attività mercantile.

Ecco quindi che le figlie più grandi, alle quali si univa spesso anche Maria, quasi ogni giorno si facevano una bella scarpinata per portar sul monte cassette di frutta e verdura. Era lo stesso percorso che faceva Berto *Schenadrìta*. Un paio di volte io e il mio socio Adelmo lo accompagnammo per sentirci anche noi importanti e all'altezza dei tempi. – *Così vediamo se anche su là inventa sempre di dover andare a pisciare e altre scuse per non abbassar la gobba!* – disse Adelmo spavaldo e senza riflettere che anche la nostra schiena in quel periodo non era sottoposta a grossi sforzi lavorativi.

Oltre a vedere quello che faceva o non faceva Berto, quel paio di volte che mi ritrovai nei pressi del Rifugio Coppellotti ebbi occasione di osservare le fruttivendole viandanti arrivare, depositate la merce, fraternizzare con i soldati – il fascino della divisa o altro era sempre in agguato – e incamminarsi per far ritorno in paese. Per la verità mia sorella anche in quella circostanza si mostrò molto riservata e composta, facendo onore, avrebbero detto le persone timorate di Dio e della Chiesa, al suo stato di donna matura e sposata, pur avendo poco più di vent'anni. Le sue socie, invece, apparirono molto più aperte e intraprendenti, pronte a scherzare e a far *li sturnìde* (civettuole, sciocche) come avrebbe detto la mamma.

Riguardo a Berto anche a servizio dei tedeschi trovò il modo di non curvare troppo la sua schiena. Qualcosa ovviamente doveva fare, ma era sempre lesto ad acchiappare le assettine e gli oggetti più minuti e leggeri, in modo da lasciare ad altri il trasporto delle travi più massicce e pesanti. Inoltre aveva escogitato pure un sistema per arrotondare la paga. Come accadrà dopo la guerra per i manufatti americani, nell'opinione comune si andava diffondendo la convinzione che tutto quello che proveniva dalla Germania doveva essere per forza di qualità superiore e funzionare meglio. Chi riusciva ad avere un martello, un coltello o anche solo una manciata di chiodi dei *todèsc* per un attimo poteva sentirsi una persona realizzata e vantarsene con gli altri.

Così *Schenadrìta*, spesso e volentieri, faceva ritorno in paese con zaino e mani tutt'altro che vuote. Un angolo di solaio della sua casa quasi *'n sima a Bùren*, giorno dopo giorno andava riempiendosi di martelli, cazzuole, seghetti tanto che decise di coinvolgere anche noi due nello smercio del materiale di ottima qualità tedesca, come lo definiva Adelmo. Mentre ancora una volta io mi rivelai alquanto impacciato in questo strano e poco lecito commercio, Adelmo, con la parlantina che si ritrovava, ogni giorno riusciva invece a collocare qualsiasi oggetto "fatto in Germania" in cambio di uova, qualche bel salamino o *strachitì*. Di denaro contante non ne girava molto, ma l'attività sembrava promettesse bene. In quei giorni mia mamma si dimostrò un po' preoccupata. – *Ma ti stai ammalando? Mangi poco o niente!* –. – *No, no, sto bene.* – la rassicuravo. Non potevo certo dirle che dopo aver gustato cibi ben più saporiti non mi andava proprio di mandar giù polenta con *i ridìcc* (radicchi).

Purtroppo però la festa non durò a lungo. Ogni sera *Schenadrìta* tornava giù sempre con meno merce da smerciare. – *Pòta pi, è arrivato il sottotenente con la cartella in mano...* –. Berto ci spiegò che costui doveva essere un maniaco delle scritture. Girava costantemente con questa cartella con diversi fogli appiccicati sopra e una matita legata a fianco. Ogni mattina segnava gli attrezzi consegnati agli operai ed il loro numero, ovviamente, doveva combaciare con la quantità di quelli restituiti alla sera. – *Questo vuol dire che la nostra attività è finita... capùt!* – feci io. – *Però,* – ribatté Adelmo – *non ti scappa niente! E se provassimo con il riciclo?* –. – *Cosa conti su?* – lo interrogò perplesso *Schenadrìta*. – *Certo. Facciamo come i ribelli. Di notte andiamo a riprendere quel che abbiamo venduto durante il giorno!* – dichiarò convinto Adelmo.

Ribelli, terroristi, rubagalline... Da alcuni mesi si *sitolàva* (spettegolava a bassa voce) che anche qui da noi iniziavano ad esserci quelli che venivano definiti con vari appellativi. Considerati su per giù come delinquenti, in quanto tali ovviamente non potevano essere del paese. Si diceva provenissero

dalla Val di Scalve. Caratteristica più nota di questi individui era comunque che entravano di notte nelle baite per rubare tutto ciò che vi fosse di commestibile o smerciabile.

L'idea di Adelmo di seguire una simile condotta appariva alquanto brillante, ma naufragò presto per troppa cupidigia. Alla *ràzega* (segheria) dopo il cimitero viveva *Maté*, un omino di bassa statura, intento al suo lavoro di segantino che da lì a qualche anno si sarebbe trasformato in quello di falegname. Con un costante sorriso sulle labbra, non si sa se per serenità o beata incoscienza, era una delle tante persone che parlavano solo per luoghi comuni e, come diceva il papà, non sanno mai nemmeno se vanno in su o in giù. – *Però il sole è caldo!* – era una delle frasi tipiche che ripeteva ai passanti quando una *spéra* investiva il carrello su cui era posato il tronco da tagliare. E se qualcuno, stufo sempre di sentire la solita solfa, gli ribatteva: – *E l'acqua è bagnata!* – il buon uomo con lo stesso sorriso ebete diceva: – *Ah sì, certo!* – non palesando neanche lontanamente di cogliere l'ironia della battuta.

La carogna di Adelmo pensò bene di approfittare della situazione. La terza volta che rivendette lo stesso martello a *Maté*, questi esclamò: – Eah, è proprio preciso agli altri due che mi hanno rubato! –. – *Pòta,* – rispose Adelmo dandogli del voi – *lo sapete che i tedeschi, ordinati come sono, fanno le cose proprio uguali uguali* –. Alla quarta volta che replicammo la pantomima, fissandoci negli occhi il piccoletto disse: – *Pòta pi, qua a un po' sul manico del martello non rimane più posto per segnare con un'altra tacca tutte le volte che me l'avete rivenduto!* –. Dalla vergogna scappammo via a testa bassa, mettendo fine alla disonesta attività.

– *Ti prometto che fino a Natale non mangerò più nemmeno una nocciolina...* –.

– *E che non farai più la sbètega?* –.

– *Certo. Sicuro, sicurissimo!* –.

– *Te lo do io 'sicuro sicurissimo'... Son curiosa di vedere!* –.

– *Allora ci sarà anche per me la sorpresa di Natale?* –.

– *Te l'ho già detto! Staremo a vedere* –. Catarinì uscì dalla porta, mentre la mamma scuoteva la testa: – *Quando si fissano su una cosa i bambini pensano solo a quella,* – disse la mamma rivolta a zia Rinalda – *quasi quasi facevo meglio a lasciarle fare la sfacchinata di portare "el sgarüghì de li orègie"* –. – *Dai, a te! È ancora troppo piccola, poverina* –.

Per quell'anno mia sorella più piccola riuscì ancora ad evitare lo scherzo più idiota che poteva esserci: trascinare per mezzo paese un sacco contenente un grosso sasso che, così veniva detto al malcapitato, doveva servire per pulire le orecchie del maiale. La volta che fu fatto a me lo ricordo ancora con un certo rancore ma anche con malinconia: fu l'ultimo Natale in cui fu presente il nonno, pochi mesi prima che morisse.

Nella nostra contrada lo scherzo toccò a *Pcerìna di süpèi*. Un po' più grande di Catarinì, era chiamata così per quello che le era successo tre anni prima. Come Catarinì era fissata con le nocciole, lei era affezionata al paio di zoccoletti realizzati da suo papà durante le lunghe sere d'inverno. Per raggiungere la baita dove lavorava la sua famiglia durante la bella stagione, doveva attraversare la traballante passerella sulla valle vicina proprio alla segheria di *Maté*. Ogni volta che la vedeva passare con la leggerezza saltellante tipica dei bambini, sempre con la sua beata calma l'ometto le raccomandava di stare attenta a non volar giù nel torrente. Il richiamo purtroppo si rivelò vano e la piccola, forse appoggiando male uno dei suoi adorati zoccoletti, perse il *calìbrio*, come disse lo stesso *Maté*, e si ritrovò in acqua, trascinata dalla corrente. Provvidenza volle che almeno per quella volta il piccolo segantino si destasse dalla sua lenta indole. Con un guizzo riuscì ad afferrare il corpicino poco prima che entrasse nel canale che convogliava l'acqua sopra la ruota che faceva andare l'altra segheria abbarbicata vicino al ponte. – *I mé süpèi, i mé süpèi!* – furono le prime parole pronunciate dalla piccola salvata, mentre a *Maté* tremavano ancora le gambe per la tragedia per poco evitata. – *I tuoi zoccoletti saranno già zo li splughe de Bernina o zo li Alzùne* – le rispose l'uomo.

Ah sì, dimenticavo. Quando tornammo da Messa alta il giorno di Natale, Catarinì rimase sbalordita vedendo sopra la tavola le sue nocciole incastonate in una lastra caramellata. Non solo lei ma tutti facemmo festa con quella sorpresa chiamata dalla mamma *"el scrocànt"*.

Tutti insieme appassionatamente!

Benritrovati. La corsa o più semplicemente il cammino sportivo sono notoriamente sport individuali. Si parte da un punto e nel minor tempo possibile si cerca di raggiungere la linea dell'arrivo. Ogni concorrente alla fine può godere del suo "real time", tempo reale.
Anche nelle competizioni con numeri imponenti di partecipanti, e quindi con arrivi praticamente continui, ognuno avrà il suo tempo singolo. Conseguentemente si presume che anche durante un qualunque allenamento i vari concorrenti si comportino in modo analogo, rispettando tabelle di marcia che agevolino il raggiungimento dell'obbiettivo: andare al meglio di se stessi e, se possibile, anche al meglio di tutti gli altri. Questo nell'agonismo però. La corsa vista come momento ludico, rilassante, il movimento che ha per scopo lo stare bene con il proprio corpo e la propria anima è senz'altro una cosa diversa. Esiste pur sempre il desiderio volta per volta di migliorarsi, ma senza cercare l'estremo. In questo contesto ecco che il farlo in compagnia può diventare utile e divertente.
Si potrà obiettare che trovare il tempo per se stessi è già abbastanza impegnativo, riuscire ad incastrare le nostre necessità con quelle di altre persone può ulteriormente complicare la vita. Vi assicuro però che una volta trovato il ritmo giusto diventerà una bellissima alternativa e uno stimolo. Pensiamo per esempio ad un momento di pigrizia, oppure ad una giornata uggiosa: se dovessimo decidere di partire per un allenamento in solitudine, potremmo abbandonare, rimandare ad un ipotetico domani; diverso sarebbe avere un impegno con altri ad una determinata ora ed in un determinato luogo.
Un'altra possibile obiezione potrebbe riguardare i tempi di percorrenza, i ritmi di corsa o cammino. Certamente non tutti possono tenere le stesse andature. Anche per questo esiste però una soluzione. Raggruppare tutti coloro che vanno ad una andatura media abbastanza vicina ad una andatura data come base. Nel tempo si formeranno più gruppetti a seconda delle capacità e dei tempi a disposizione per gli allenamenti. Insomma, non esistono difficoltà insormontabili se si desidera iniziare una attività in compagnia. Concretamente parlando si potrebbe stabilire un punto di incontro e due orari che tengano conto delle esigenze di chi è ancora in attività rispetto a chi ha più tempo a disposizione.
Per i bornesi, per esempio, un comodo luogo di incontro potrebbe essere la piazza della Dassa, nei pressi del pattinaggio (possibilità anche di parcheggio per chi arriva da lontano); si potrebbe ipotizzare di ritrovarsi tutti i martedì e venerdì alle ore 15 o successivamente alle ore 19. Un percorso standard tanto per iniziare potrebbe essere la strada che dalla piazza porta agli impianti di risalita e ritorno.
Come si vede è più facile del previsto creare dal nulla un'organizzazione. Trovarsi tutti insieme per l'inizio dell'allenamento e magari ritrovarsi ad una data ora per il saluto finale, una volta che i vari gruppi di andatura sono ritornati alla base, sono momenti molto aggreganti. L'esperienza di chi scrive è positivissima a tal proposito. In una città come la mia per esempio siamo riusciti a creare diversi punti di incontro e aggregazione. Si sa che nei giorni stabiliti e agli orari indicati qualche *runner/walker* è in attesa di compagnia. Perché non provare? La logica evoluzione del gruppo potrebbe essere il desiderio nel tempo di partecipare assieme ad eventi sportivi in giro per l'Italia e magari nel Mondo. Anche questa è una esperienza provata tantissime volte da chi scrive, ed ogni volta con risultati piacevolissimi. A titolo esemplificativo posso raccontare che il 19 ottobre ultimo scorso un gruppo di una ventina di amici ha partecipato alla maratona e mezza di Amsterdam durante un fine settimana lungo quattro giorni con grande soddisfazione di tutti. Un viaggio turistico insieme con corsa/cammino incorporato è quanto di meglio esista.
Amsterdam è una città fantastica da vivere e "calpestare". La corsa lungo i viali alberati, i canali, i parchi tra un pubblico esagerato, capace di esaltare anche i più lenti, premiare il primo e l'ultimo allo stesso modo. I partecipanti alla mezza maratona, tra cui il nostro gruppo, erano 18.000 (diciottomila, una città che corre e cammina!). Sempre a

livello esemplificativo racconterò che l'età del più giovane dei nostri era di 21 anni mentre del più anziano era di 75 (ma chi si reputa anziano se si permette di partecipare a queste manifestazioni?).

Solo pochi anni fa non avrei pensato di fare su questo giornale una proposta come quella sopra descritta. Come dicevo però durante la presentazione della CORRinBORNO dell'estate scorsa o a proposito del WALK&RUN CLUB che organizzo nel periodo luglio-agosto ormai da cinque anni, l'aria è cambiata qui nel nostro bellissimo paese. Non mi sento più un marziano, e correre in pantaloncini e canotta non mi mette più in imbarazzo. Con grande piacere si vedono camminatori e corridori ad ogni ora ed in ogni luogo. Più volte l'orecchio ha percepito, magari mentre ero in fila nei vari negozi, la frase "allora a che ora ci vediamo…?". Ecco quindi che proporre un'organizzazione che permetta di raggruppare questa passione in qualche cosa di concreto è stata una quasi logica conseguenza. L'unica differenza che credo arricchirà a dismisura l'evento è il fatto che nessuno organizzerà cosa… e che se funzionerà (magari nel tempo) sarà solo perchè qualcuno ci avrà creduto ed avrà iniziato.

Il gruppo partecipante alla mezza maratona di Amsterdam

A proposito di novità ed eventi segnalo che finalmente sta per andare in porto la nuova guida turistica-sportiva-gastronomica denominata CORRI IN TAVOLA. L'idea è semplice: proporre una serie di percorsi che ognuno potrà decidere di fare camminando, correndo o in bicicletta, e, alla fine, come premio, la scelta tra piatti tipici presentati dai ristoratori che partecipano alla iniziativa e con una piacevolissima sorpresa finale, MANGIARE DIMAGRENDO! Non è naturalmente uno slogan, avrebbe le gambe corte, ma una ricerca basata su esperienze, studi, ricerche storiche ecc…. I dieci percorsi andranno dal semplice al complesso in un leggero crescendo ed i piatti proposti saranno rapportati allo sforzo in modo da assicurare il miracolo promesso. La presentazione alla cittadinanza del progetto, sia in veste cartacea che web, avrà luogo il giorno 3 gennaio 2015 alle ore 18 presso la Sala Congressi di Borno, mentre la stampa e divulgazione della Guida avverrà nell'estate prossima. Naturalmente siete tutti invitati!

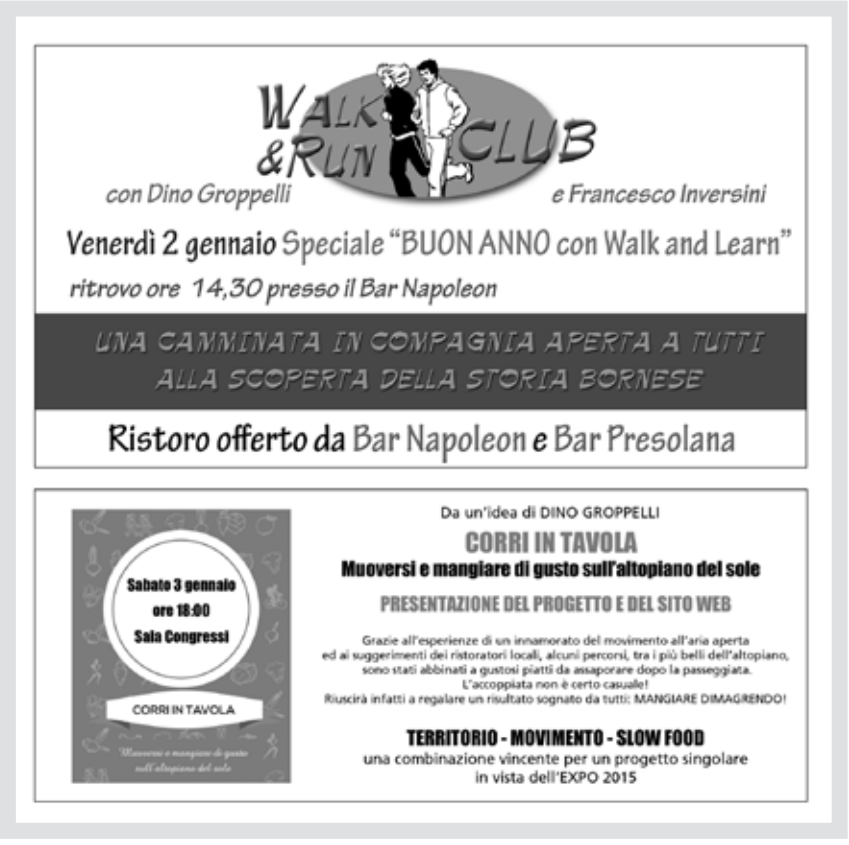
Che dire per concludere, anche in questo periodo che potrebbe sembrare di pausa (come per la terra nel periodo invernale) la Gazza è un vulcano di iniziative. A voi saltare in groppa alla tigre e non lasciarvi prendere dalla pigrizia.

Non posso lasciarvi senza ripetere all'infinito che il nostro è lo sport più bello del mondo e che possiamo praticarlo nel posto più bello del mondo… questo!

Buon movimento a tutti.

ULTIMISSIMA ORA!

Giusto pochi attimi prima di mandare in stampa queste righe ho maturato una nuova idea. Propongo un WALK & LEARN di inaugurazione d'anno. Una camminata con inserti culturali, affiancati da una guida di eccezione, e rimanendo sempre nei pressi del nostro bel paese. Non mancheranno calde sorprese (adatte alla stagione) ed il momento finale con aperitivo al bar. Per tutti i dettagli seguite i volantini che successivamente illustreranno l'avvenimento. Allora appuntamento al 2 gennaio 2015!



Cani da gara sull'altopiano

di Rinaldo Marioli

Buona la prima!
Sì, questa è la considerazione nostra e di chi, con noi, ha aderito all'iniziativa e caparbiamente voluto questa manifestazione nel territorio bornese.
Grazie alla volontà e alla determinazione di Emilio Bellicini, che magistralmente ha interagito con le autorità locali e con le strutture private, nel mese di settembre si è svolto il primo Trofeo Altopiano del Sole, manifestazione cinofila off-snow per cani da slitta. In questo modo si è riusciti a creare un appuntamento pieno di spunti interessanti.
Il programma dell'evento, strutturato sull'intero weekend, ha avuto inizio con uno stage di *bikejoring* (specialità eseguita con mountain bike e cane) con oltre 10 stagisti provenienti dal Nord Italia, è poi proseguito presso la piazza del paese con delle dimostrazioni cinofile di *agility* ed *obedience* a cura della Protezione Civile di Esine, per chiudere con la *dogs-dance*, tenuta dalla nostra sempre presente Chiara Meccoli con i suoi Thunder e Vicky. La sala comunale ci ha visti partecipi alla premiazione della coppa Italia della squadra Nazionale di *canicross*, con l'auspicio di un buon svolgimento del trofeo da parte dell'Amministrazione comunale ed in particolare del Sindaco, sempre presente e molto entusiasta per questo evento cinofilo-turistico.
Il parco-avventura Adventureland è stata la base logistica di tutta la manifestazione, e già dal venerdì il suo staff si è dato da fare per i preparativi della pista, per l'accoglienza, e per il piacevole incontro del sabato sera nel quale, tra piatti tipici e musica live con i Jolly Blu, tutta l'organizzazione ha fornito una piacevole ospitalità.
Ma veniamo al trofeo, che alla sua prima manifestazione ha raccolto oltre 45 atleti provenienti da molte parti d'Italia: nei circa 4 km di percorso, ottimamente segnato e vigilato, gli atleti nelle varie discipline si sono confrontati con la loro tenacia e con i loro fidi quattro zampe. Molti i vincitori nelle varie categorie: *canicross*, *bikedog*, *scooter dog*, e nella categoria *happy dog*, che permette a tutti la partecipazione non agonistica col proprio cane. Su tutti, vince il primo Trofeo "Altopiano del Sole" il triestino Diego Buranello dell'Associazione Italiana Mushers.
Molti sono i ringraziamenti da fare per la riuscita organizzazione di questa manifestazione, in particolare dobbiamo nominare l'amministrazione locale - nelle persone dell'assessore Marina Gheza e del Sindaco - e le realtà locali che hanno dato supporto a tutto l'evento, senza le quali tutto questo non sarebbe stato possibile: l'Adventureland, l'Albergo Gabà, l'Osteria al Cantinì, il Gruppo Alpini di Borno, la Protezione Civile di Esine, il Centro sportivo educativo nazionale, Canicross Italia e naturalmente l'Associazione Italiana Mushers quale comitato organizzativo.
L'intenzione è quella di riproporre l'evento il prossimo anno, rendendolo - se possibile - ancora più ricco, interessante e... con tanti amici pelosi!

Alcuni degli atleti premiati al primo Trofeo Altopiano del Sole

Ma quanto è bianco 'sto Natale?

Ci avviciniamo alla fine di un altro anno, ed è tempo per l'ultimo numero della Gazza (per il 2014, ovviamente!); in questi dodici mesi abbiamo parlato di mondiali e di mafia, di appartenenza e di pappagalli, di referendum e dell'immancabile Gina (Elisabetta re), come concludere in bellezza? Beh, l'anno scorso un'overdose di *jingles* natalizi ai primi di dicembre mi causò una reazione allergica che mi costrinse a non parlare di festività e annessi; o meglio, ne parlai per dire che non ne avrei parlato! Quest'anno, per compensare, potrei orientare i miei sproloqui proprio verso la festa del 25.

Che tipi siete? Cominciate a pensare "*a li feste de Nedal*" già a novembre e non vedete l'ora di preparare albero e presepio, o il solo pensiero di strenne, canti, regali e "siamo tutti più buoni" vi annoda le budella? O qualcosa nel mezzo? Io vado tendenzialmente verso il secondo esempio, forse perché i Natali più belli sono sempre quelli da bambini e invecchiando la magia svanisce ogni anno di più. E non è un fatto legato ai tempi moderni: ho letto articoli di quasi un secolo fa dove l'autore lamentava che il Natale era ormai un evento commerciale e non spirituale come quand'era bambino lui!

Comunque sia un "*White Christmas*" (Natale Bianco), ovverosia quando nevica il giorno di Natale, penso sia gradito alla maggior parte di noi. Come si stabilisce se è bianco abbastanza? Beh, a quanto ne so una sola categoria ha dettato dei parametri, ed è quella dei *bookmakers*, le agenzie di scommesse! Si vede che la gente scommette anche su quello. Si ha quindi un White Christmas con un semplice documentato fiocco di neve secondo William Hill, mentre per Paddy Power ce ne vuole almeno un centimetro per terra, misurato all'aeroporto; mi trovo più d'accordo con i secondi, almeno un'imbiancata la deve dare!

La stessa eventualità crono-meteorologica ha dato anche il titolo al disco più venduto della storia, "White Christmas" di Irving Berlin, che in italiano fa "Bianco Natal"; ma ogni quanto capita un Bianco Natal? Mica tanto spesso. Mi sembra di ricordarne diversi da piccolo, al paesello, ma quassù non ne ricordo nessuno; un rapido controllo su internet però mi dà torto: infatti nevicò proprio il primo Natale che passai qui, nel 1999: che volete, ero piccolo, non ricordo bene, era il secolo scorso!

Non molto spesso comunque, sembra che a Londra sia successo solo sette volte dal 1900 ad oggi; e allora com'è che in ogni cartolina, libro o film di Natale ogni città o paese o campagna è immancabilmente coperto da un candido manto, ed il cielo è trapuntato di dondolanti fiocchi bianchi?

Pare che il buon vecchio Charles Dickens abbia parecchie responsabilità in merito.

L'autore della storiella natalizia forse più famosa, "*A Christmas Carol*", che in italiano credo sia Canto di Natale, nacque nel 1812: la sua infanzia si svolse per cui nella decade forse più fredda di quella che fu chiamata una mini era glaciale, quando le isole britanniche erano più simili come clima alla Scandinavia. Dei suoi primi nove Natali quindi addirittura sei furono "bianchi", e quando aveva due anni fece così freddo che il Tamigi ghiacciò e la gente ci pattinava sopra. (E pare che qualcuno ci portò addirittura un elefante, per dimostrare quanto spessa fosse la lastra di ghiaccio!)

Insomma neve a frotte durante l'infanzia del Carletto; è quindi comprensibile come in mente sua senza neve non poteva essere un Natale... coi fiocchi, e attraverso le sue opere ci ha nel tempo contagiato tutti.

Sempre da un suo componimento sull'argomento nel 1940 il principe Alberto trasse l'idea di importare la tradizione dell'albero dalla sua natia Germania, e... ma questa è un'altra storia, ed io devo andare che mi gela il Trobiolo.

Buone Feste!

Diversamente insieme

di Luca Dalla Palma

Si può far diventare una delle giornate più piovose e tristi dell'estate un momento interessante e divertente?
L'iniziativa "Diversamente insieme" del 13 agosto scorso fa senza dubbio dare una risposta positiva alla domanda.
L'idea è venuta a Luisa dell' "Antico forno" e a Daria, volontaria da molti anni presso la comunità "La famiglia" di Treviglio che abitualmente è solita venire a Borno con alcuni degli ospiti della struttura per trascorrere da noi un periodo di vacanza.
Ci siamo ritrovati in piazza sotto il portico verso le 9.30 sfidando il vento e la pioggia incessante che proprio quel giorno hanno dato del loro meglio.
Io, Greta Cadei e Giordano Tomasoni abbiamo potuto condividere come la passione per la scrittura sia stata per tutti e tre una sorta di "terapia" benefica, che nonostante i limiti fisici ci ha dato la possibilità di esprimere al meglio le nostre emozioni.
Poter poi presentare i nostri libri alle persone che, nonostante fossero infreddolite, quando ci passavano davanti chiudevano gli ombrelli, fermandosi a chiedere informazioni su ciò che avevamo scritto o semplicemente per scambiare qualche battuta, è stata senza dubbio un'occasione importante d'incontro, ma anche motivo di divertimento.
Non c'erano però solo libri, al mattino alcuni ragazzi dell'Arcobaleno, accompagnati da Elena, hanno esposto i lavori fatti con le loro mani, mostrando la loro grande abilità ed impegno.
Ovviamente nel pomeriggio non poteva mancare una super merenda gentilmente offerta da "L'Antico forno" e dagli amici del bar "Incentropercento" condivisa anche con il gruppo che aveva partecipato all'iniziativa "Favole a merenda".
Mentre ci abbuffavamo, Daria mostrava l'intaglio della frutta.
"Diversamente insieme" lo ritengo un titolo molto azzeccato: è stata una giornata in cui l'aspetto fondamentale lo potrei racchiudere nel verbo incontrare. Ci siamo incontrati per condividere una giornata insieme, nella quale non stava al centro la disabilità ma, al contrario, ognuno di noi ha potuto far vedere i suoi punti di forza. Questo può insegnarci una cosa importante: i limiti, anche quelli più evidenti, non impediscono alle persone di poter realizzare sogni e progetti, basta solo avere un po' più di pazienza e trovare la strada giusta per raggiungerli.
Mi auguro che questa bella iniziativa possa ripetersi anche negli anni a venire, con la speranza che invece del diluvio universale ci sia un po' di sole a farci compagnia.

La Comunità alloggio "La Famiglia" ha voluto augurarci buone feste mandandoci una bella poesia di *Elli Michler*, che volentieri pubblichiamo, ricambiando gli auguri e sperando di poter collaborare ancora in futuro.

Non ti auguro un dono qualsiasi,
ti auguro soltanto quello che i più non hanno.Ti auguro tempo, per divertirti e per ridere;
se lo impiegherai bene potrai ricavarne qualcosa.
Ti auguro tempo, per il tuo Fare e il tuo Pensare, non solo per te stesso, ma anche per donarlo agli altri.
Ti auguro tempo, non per affrettarti a correre,
ma tempo per essere contento.
Ti auguro tempo, non soltanto per trascorrerlo,
ti auguro tempo perché te ne resti:
tempo per stupirti e tempo per fidarti e non soltanto per guadarlo sull'orologio.
Ti auguro tempo per guardare le stelle e tempo per crescere, per maturare.
Ti auguro tempo per sperare nuovamente e per amare.
Non ha più senso rimandare.
Ti auguro tempo per trovare te stesso, per vivere ogni tuo giorno, ogni tua ora come un dono.
Ti auguro tempo anche per perdonare.
Ti auguro di avere tempo, tempo per la vita.

Chi ha paura di Calimero?

Nel 2012, in occasione della giornata mondiale contro l'omofobia, l'Istat ha pubblicato i risultati della prima indagine, condotta nel 2011, sulla situazione della popolazione omosessuale italiana.
Tralasciando per un attimo il quadro ancora purtroppo fortemente discriminatorio che ne esce e concentrandoci solamente sui freddi numeri, circa un milione di persone si è dichiarato omosessuale o bisessuale, più tra gli uomini, i giovani e nell'Italia centrale.
Altri due milioni circa hanno dichiarato di aver sperimentato nella propria vita l'innamoramento o i rapporti sessuali o l'attrazione sessuale per persone dello stesso sesso.
Considerando la stessa fascia di età di 18-74 anni, circa 43 milioni, si può grossolanamente affermare che i gay in Italia, nel 2011, erano circa il 2,3%, mentre era circa il 6,7% il totale di quelle persone che hanno avuto esperienze omosessuali.
Pensando alla difficoltà a svelare questo lato della propria personalità, capiamo come questi numeri possano essere molto sottostimati.
Se consideriamo questo dato piuttosto stabile e uniformemente distribuito, su una popolazione di 2823 residenti tra Borno e Paline, vuol dire 65 persone gay e 189 con esperienze omosessuali.
Eppure, anche facendo uno sforzo di memoria, non ricordo qualcuno dichiaratamente gay, nemmeno per sentito dire, voi sì?
Quindi o la condizione di omosessualità a Borno non esiste, cosa assai improbabile, oppure c'è una paura a mostrarsi come si è che impedisce di esprimere naturalmente il proprio orientamento sessuale.
Insomma a Borno e Paline, nel 2014, l'omosessualità è ancora un tabù di cui non si deve parlare.
Evidentemente questo tabù è figlio di un'ignoranza, nel senso proprio del termine, di una chiusura all'accettazione del prossimo che la pensa in maniera diversa da noi o che è diverso da noi.
Con questo non voglio dire che Borno abbia un atteggiamento generale di scarse generosità e accoglienza, anzi Borno è ospitale e disponibile, e non da oggi, ma da sempre.
Ci sarebbero pagine di esempi per dimostrarlo, uno per tutti l'accoglienza di bambini vittime di Chernobyl e quindi parliamo di oltre vent'anni fa.
E' innegabile però che c'è ancora una certa resistenza e difficoltà ad affrontare certi temi.
Di tabù ce ne sono ancora molti nella nostra società, chiaramente non solo sul tema dell'omosessualità.
Molti sono i temi sui quali è difficile esprimersi e ancor di più liberamente, senza timori di essere additati come Calimero.
Per esempio, potreste essere contrari alla donazione degli organi, ma lo dichiarereste mai se una sera tra amici questo fosse argomento di discussione, senza paura di essere additati come egoisti, insensibili, retrogradi e non al passo con i tempi?
Penso che, nella migliore delle ipotesi, attendereste che qualcuno, che insospettatamente la pensa come voi, faccia il primo passo, per poi accodarvi, perché il numero, si sa, protegge.
Se un argomento è più dibattuto e si è moderatamente "certi" di far parte di una maggioranza, l'ansia da dichiarazione è sensibilmente minore.
Come ulteriori elementi di riflessione posso suggerirvi anche temi quali l'eutanasia, la disabilità, il credo politico o quello religioso, per esempio il funerale civile.
Già, scommetto che state corrugando la fronte, perché funerale sapete cos'è, ma quella parola civile vi spiazza, vero?
Niente paura, è solamente un funerale per persone che non credono all'esistenza di un qualsiasi Dio, di nessun tipo.
Così come esistono il matrimonio religioso e civile, anche il funerale può essere di due tipi.
Ebbene sì, esistono anche persone che non credono in Dio e, coerentemente al proprio pensiero in vita, desiderano che, anche nel momento della morte, la cerimonia di addio sia completamente laica, ma non per questo meno bella.
Vi invito ad andare a rileggere il bellissimo articolo di Fabio Scalvini intitolato "Un addio" nel numero autunnale della Gazza.
Il gesto di Don Francesco è stato di assoluta apertura e modernità, come l'altro Francesco a Roma.
Avere un funerale laico non dovrebbe essere demandato al coraggio e alla tenacia di scelte private.
Giova sottolineare che avere la possibilità di ricevere un funerale civile è un diritto sancito, oltre che dalla Costituzione, per legge, che obbliga i comuni italiani ad adibire spazi appositi per funerali acattolici.
A rischio di smentita non mi pare ci siano spazi, al cimitero di Borno, in cui dare l'ultimo saluto civile al defunto e non credo ne siano previsti nel nuovo Piano di Governo del Territorio.

Per approfondimenti *http://www.cerimonielaiche.it* oppure *http://www.ritolaico.com, www.uaar.it*

Un boccone tira l'altro

E come lo scrivo io un articolo sul rapporto tra media e cibo?
Nel dubbio, meglio sempre ricorrere all'esperienza diretta, mi dico.
E io di esperienze dirette cibo-media ne avrei tre: per quanto mi riguarda, cibo e media sono anche troppo vicini…

1 - I cinema fanno ingrassare e i libri danno dipendenza.
Se entrate in quel 'tempio di perdizione' del cinema più vicino, la prima cosa che vedete è generalmente il bar, che espone svariate diavolerie piene di coloranti, conservanti e… ingrassanti! E di chissà quali altre porcherie portatrici sane di colesterolo.
Se si va al cinema una volta al lustro, ignorare scrupolosamente la vocina che ti suggerisce di non cedere agli zuccheri superflui è onestamente accettabile.
Lo è un po' meno se come me, però, ci si va spesso e volentieri.
Vi assicuro che io so bene che il secchio 'formato betoniera' di popcorn non è sano. So anche che la cisterna di Coca-Cola che tracanno per evitare di ingozzarmi con i pop-corn mi fa male. Ovviamente, so anche che le strisce multicolori di caramella gommosa in realtà sono poco 'caramella' e molto 'gomma' (o chissà che altro!), ma come si fa ad entrare al cinema senza il kit di sopravvivenza? Come?!?
E non mi dite che non vi siete mai tuffati nella betoniera di popcorn o in una cisterna di Coca-Cola, perché non ci credo nemmeno per un secondo!
Anche i più forti cadono (nel secchio di popcorn o nel litro di Coca, appunto).
Anche un buon libro a volte mi induce in sfiziose tentazioni (indiscutibilmente più salutari di quelle offerte al cinema, poiché fatte in casa...).
La cosa che per me accomuna libri e cibo, però, è più subdola: avete presente quando cominciate a mangiare le arachidi o i pistacchi? Dopo qualche manciata vi dite che sarà l'ultima.
E non lo è mai! Perché suddette sfiziosità sono una rovina: un boccone tira l'altro!
Io (oltre che con arachidi e pistacchi) ho lo stesso problema con le pagine dei libri.
Quando inizio, non riesco a smettere: non sia mai che non finisca il capitolo prima di uscire per quell'impegno; non esiste che lasci le ultime dieci pagine anche se sono le due di notte; come potrei non sapere come va a finire questa scena, anche se suonano telefono, citofono e cellulare in contemporanea?
Insomma, avete capito il concetto. Per me le pagine dei libri creano dipendenza. Fortuna che è una dipendenza che non nuoce alla salute (dato discutibile, visti gli effetti collaterali di entità minore, che includono ritardi, insonnia e irreperibilità croniche. Ma giuro che è tutto sotto controllo.)

2 - L'appetito vien… guardando (o leggendo)!
Volendo fare un paragone bizzarro, un bel film (per noi animali da sala cinematografica) è un po' come un piatto delizioso: ti lascia un sapore fantastico in bocca anche quando è finito e ti viene voglia di 'riprovarlo'. E lo stesso vale per un buon libro (per noi, topi da biblioteca): ti godi ogni singolo 'boccone' e quando è finito ti dispiace pure.
Di film e libri interessanti e ben fatti ce ne sono tanti, ma ce ne sono tanti pure sul cibo e sono certa che ci siete inciampati sopra pure voi nei vostri pellegrinaggi mediatici.
Come mio solito ormai, vi sottopongo tre esempi molto diversi fra loro.
Julie and Julia (2009)
La storia racconta le vicissitudini di Julia Child (interpretata da Meryl Streep), che negli anni Cinquanta si trasferisce a Parigi col marito diplomatico e, per combattere la noia, si iscrive a un corso di cucina francese. Dovrà naturalmente combattere anche contro il radicato maschilismo che bolle in pentola. Julia finirà per scrivere un libro di oltre 350 ricette francesi, che diventerà la Bibbia per gli americani appassionati di cucina. La Child è conosciutissima negli USA!
In parallelo, ma cinquant'anni più tardi, incontriamo Julie Powell, appena trasferitasi nel Queens. A trent'anni, Julie è in un limbo e non sa bene che fare delle sue ossa. Amante della buona cucina, decide di sfidarsi, preparando per il marito tutte le ricette del libro della Child in un anno, scrivendo un blog in proposito.
Due donne diverse, ma entrambe 'salvate' dal cibo. Anche se… la cucina francese? La migliore al mondo? Mmm… VOTO: gustoso!

Chocolat (2000)
Chocolat è una fiaba moderna, che cattura gusto, olfatto e vista.
Vianne e sua figlia Anouk giungono in un piccolo villaggio francese (benpensante e bigotto, forse in modo poco realistico) dove aprono una cioccolateria… in Quaresima! Il sindaco del paese cerca in ogni modo di boicottare il negozio ma, a colpi di cioccolatini e praline, Vianne riesce non solo a distruggere le barriere di rigidità che imprigionano gli abitanti ma anche a trovare la sua serenità. E' un film che parla di famiglia, di violenza, di accoglienza del 'diverso' e di cambiamento. Forse in alcuni punti la narrazione è superflua e infastidisce (e di tanto in tanto ci si ritrova annebbiati dal fascino zigano di Johnny Depp!) ma la trama è molto godibile. Il vero protagonista del film è l'oro nero. Il cioccolato, preparato ad arte e in tutte le sue forme da Vianne per ognuno dei suoi clienti, diventa la Fata Madrina di Cenerentola e esaudisce i desideri più intimi di ognuno. VOTO: intenso!
Ratatouille (2007)
Lo so, lo so che è un cartone, ma signori è un gran cartone! La sceneggiatura è perfetta e non si ha l'impressione di avere già visto tutto. La Pixar e la Disney fondono le proprie forze per portare Remi, un topino innamorato del cibo e dall'inaspettato talento, nella cucina di un grande ristorante pargino. Perché 'tutti possono cucinare', come cita il motto del film. Remi finisce per realizzare il suo sogno di diventare uno chef e aiuta la sua 'controparte umana' a trovare la sua strada, alla faccia di sabotaggi e critici inquietanti.
Ratatouille è in realtà la fusione perfetta dei due film precedenti: ne presenta tutti i temi e lo fa in modo assolutamente armonico. Negli occhi di un topolino sognatore vediamo l'accettazione della diversità, la sfida tra uomini e donne nel mondo della cucina, il potere della forza di volontà e anche della cocciutaggine!
VOTO: inebriante!

3 - L'esercito di Antonella Clerici
Una terza e ultima riflessione mi viene dal fatto che qualsiasi sia l'orario, o il giorno, in uno o più dei canali offerti dal nostro affollato palinsesto c'è un programma sul cibo. La memoria non mi aiuta: potrebbe essere tutto partito con la Clerici e le sue sfide tra cuochi, o forse molto prima con Wilma De Angelis. Chi può dirlo. Sta di fatto che da lì a Benedetta Parodi, Buddy Valastro, Gordon Ramsey, etc. il passo è stato catastroficamente breve. E pensare che un tempo c'era solo "Il Pranzo è Servito"!
Nulla di male in questo brulicare di fornelli e ricette, sia chiaro, ma ogni tanto ho l'impressione che qualcuno creda che le persone passino la vita cucinando!!! Io adoro cucinare e spesso mi soffermo a guardare qualcuno di questi programmi, ma a un certo punto avrei voglia di 'nutrire' la mia curiosità da telespettatrice con qualcosa di diverso (e che non contribuisca alla cellulite!)… Anche il troppo, per quanto buono, stroppia!
Perché come sempre: *in media stat virtus*!

Lo sapevate che?

- Chocolat nasce dall'omonimo romanzo di Joanne Harris del 1999.
- Il cioccolato bianco non contiene cacao: solo burro di cacao, cioè la componente grassa dei semi di cacao. In sostanza, è il 'cioccolato' meno sano che ci sia. Buttatevi sul fondente… mangiarne un poco ogni giorno ridurrebbe il rischio di malattie cardiache di un terzo (Dio solo sa se è vero, ma è così vergognosamente buono che preferisco crederci!)

- Gli animatori di Ratatouille hanno ospitato dei topini domestici nei loro studi per oltre un anno per studiare i movimenti dei loro nasi, delle orecchie, delle zampette, del pelo e delle code.
- La Ratatouille è un tipico piatto francese a base di verdure, paragonabile alla nostra caponata. Semplice e 'povero', ma un piatto gustoso e sano. La particolarità di questo piatto è che le verdure vengono cucinate separatamente e unite solo alla fine per rispettarne i tempi di cottura ed evitare che si spappolino e perdano la loro naturale consistenza.

- Meryl Streep, che nel film Julie & Julia rappresenta Julia Child, ha dichiarato che conosce meglio la cucina Italiana di quella Francese (un motivo in più per amare la Streep, sempre che ce ne fosse bisogno!)
- Julia Child ha presentato (pure lei!) qualche show televisivo di cucina francese negli USA: le sue performance vengono ricordate, in particolare, per il modo buffo che aveva di rivolgersi direttamente al cibo, per tenere desta l'attenzione del pubblico!

La colazione di chi ben comincia

Non saprei dire se un detto del genere esista veramente o se me lo sia ad un certo punto inventata: più di una volta, davanti a persone troppo invadenti o sfacciate, mi sono trovata a dire (o quantomeno a pensare) '*ma se non abbiamo mai neanche fatto colazione insieme?!*'
In ogni caso, quello di cui invece sono assolutamente certa è che la colazione è il pasto più importante della giornata, per vari motivi. Innanzitutto dal punto di vista nutrizionale: il corpo è a secco da ore e ha bisogno di energia immediata per poter carburare e attivarsi per affrontare la giornata. Chi desidera tenere sotto controllo il peso forma non dovrebbe saltare mai questo pasto, o rischia di sgarrare nel corso della mattinata con spuntini vari. Capito amici del "*bevo solo un caffè*"?! Fidatevi: ritagliatevi 5 minuti ogni mattina per la colazione, le vostre giornate partiranno con molta più energia.
So che non è facile convincere i detrattori della colazione, le vecchie abitudini sono dure a morire, per cui di solito il consiglio che do è quello di concedersi un pasto mattutino per lo meno in vacanza, soprattutto se ci si trova in un paese diverso dal nostro. E questo non solo perché in vacanza si è più rilassati e si ha più tempo a disposizione, ma anche perché (soprattutto all'estero) la colazione racconta storie legate ad un popolo, ad una cultura, ad un modo di vivere. È durante questo pasto che viaggiando si incontrano stranezze e abitudini inusuali. Prendete la colazione all'inglese per esempio: la versione classica prevede uova strapazzate, bacon, fagioli al sugo sul pan tostato e crocchettine di patate. Poi se si vuole fare sul serio (soprattutto nel nord dell'Inghilterra e in Scozia) ci si deve aggiungere anche un paio di funghetti trifolati e una generosa porzione di *black pudding*, che altro non è se non una fetta della nostra "*turta de porsèl*". Con un piatto di English breakfast sicuramente le energie non mancano.
Un altro paese dove in fatto di colazione non si scherza è il Giappone: nella vita di tutti i giorni i giapponesi si accontentano di una fetta di pan tostato e un uovo, ma la vera colazione nipponica prevede riso, pesce affumicato, un uovo strapazzato, alcune verdurine in agrodolce e una ciotola di yogurt e frutta. Vi assicuro che è una bontà!
E di abitudini simili ce ne sono davvero un po' dappertutto: in Scandinavia si inizia la giornata con un pezzo di aringa affumicata, in Germania con salumi e formaggio... e la lista continua senza che io stia qui ad annoiarvi. Ovviamente non facciamo di tutta l'erba un fascio: non tutti gli inglesi mangiano fagiolini e *black pudding*, così come non tutti i norvegesi risvegliano il loro metabolismo con pane e aringa. In qualunque punto del globo si svegli, ogni persona segue la propria routine. E questo ci porta al terzo motivo per cui la colazione è importante: è un momento intimo, autentico, che dice tanto del carattere delle persone. E così i salutisti fanno colazione con frutta e cereali, i golosi cronici con pane e nutella, gli eterni bambini con latte e nesquik, i ritardatari perenni con un caffè al volo. E poi c'è chi come me non mangia mai la stessa cosa per più di due mattine di fila, perché anche in fatto di colazione la routine è una noia mortale. Per quanto mi riguarda però, se proprio dovessi scegliere una colazione del cuore, andrei senza dubbio di pancakes e fragole innaffiati di abbondante sciroppo d'acero - una colazione sostanziosa che mi fa sempre iniziare la giornata nel migliore dei modi.

Un tuffo nel caos

Ciao a tutti, sono Giacomo e sono (ahimè) uno studente del primo anno di medicina, ma prima di tutto sono un bornese. E ve lo posso dimostrare! Se guardate sulla mia tavola troverete spesso *casonsèi, strachèt e polenta*, la mia macchina è una Panda (pandino il termine tecnico) e se ciò non vi bastasse... *pota só miga che dì*!
Bornese sì... peccato che dalla piazza di Borno io sia sparito da un po', diciamo da qualche mesetto. Sono scivolato un po' più giù nella nostra Penisola e sono andato a finire nell'*Urbe* per eccellenza, nella città eterna, a Roma.
Come posso descrivere una delle città più belle del mondo e della storia in poche semplici parole... un gran bel casino.
Non so quanti di voi siano mai stati alla stazione di Roma Termini... beh, a meno che amiate complicatissimi ed intricati grattacapi come sudoku o cubi di Rubik vi auguro di non metterci mai piede.
Termini infatti è la maggior stazione ferroviaria della capitale a cui fanno capo treni inter-regionali e non, affiancata da una stazione dei bus in cui transitano una decina di corse, tutto questo situato sopra una stazione della metro che accoglie entrambe le linee della città. In altre parole un perfetto mix fra il labirinto di Creta e la città di Babele; per me, cittadino Bornese (sì, con la dovuta lettera maiuscola) abituato a vedere più mucche che pullman, l'Inferno.
Io che dalla mia finestra ammiravo le nostre montagne che si chiudono come a proteggere la Valle ora mi ritrovo in mezzo a 2 milioni di persone, migliaia di palazzi e parecchie tonnellate di cemento.
Il mio primo impatto con Roma è stato quindi, lo avrete ormai capito, un po' duro: nuove esperienze, nuove persone e nuovi luoghi spesso non si conciliano bene con la pacata personalità di noi paesani. Ma a distanza di ormai tre mesi questa avventura si sta rivelando una delle scelte migliori della mia vita. È difficile spiegarlo ma questo enorme sciame di persone piano piano ha iniziato ad affascinarmi come uno di quei giganteschi affreschi che da lontano sembrano un guazzabuglio di colori messi a casaccio ma che poi, una volta che ci si è avvicinati, rivelano, nei loro dettagli, la loro bellezza.
Così iniziando a guardare da vicino questo mio "quadro romano" ho finito per appassionarmi ai suoi pittoreschi personaggi: il tizio che canta a squarciagola nel bel mezzo della metro, la vecchina che si dimena per trovare posto sul pullman, gli studenti che alle 7 di mattina viaggiano da una parte all'altra della città come un'orda di zombie assetati di caffè e non è buffo in treno vedere signori vestiti di tutto punto con la camicia inamidata, la giacca elegante e la cravatta ben annodata vicino a ragazzotti con creste chilometriche, piercing e braccia tatuate? Roma è tutto questo, è folle bellezza, sono i monumenti di una storia millenaria affiancati da discoteche e *I-store*, sono le trattorie e il loro profumo di cacio e pepe vicino ai "*kebabbari*" e l'odore di spezie e carne, sono i colori scuri dell'asfalto delle strade sempre intasate dal traffico e quelli chiari e lucenti del marmo del colonnato di piazza S. Pietro. Insomma qui non mi manca nulla... o quasi.
Qualcosa in realtà mi manca, mi manca Borno. Mi manca quella noiosa calma delle 10 di sera, mi manca quella piazza deserta assorta in un religioso silenzio, il rintocco delle campane, il profumo del pane mattutino che partendo dai forni di *Meco* (al secolo Domenico Gheza) e dei Rigali riempie tutto il paese ancora assonnato; mi mancano persino le *sciure* che ti fissano per momenti interminabili strabuzzando gli occhi miopi e solo dopo aver setacciato ogni più minimo dettaglio del tuo viso ti chiedono "*Tè sét el fiöl de chi?*" e più di tutto mi mancano le nostre montagne ed i loro sentieri che ho più volte percorso con i miei amici, sentieri che risuonano ancora delle nostre risate e delle migliaia di sciocchezze (questa volta il termine tecnico sarebbe un altro ma ve lo risparmio) che ci siamo detti.
Spesso quando sento i miei compaesani più giovani di me, in attesa di una maturità più o meno prossima, dirmi: "*Qui non c'è niente da fare, non vedo l'ora di andarmene!*" non posso che risponder loro: "*Borno ti mancherà*". È inevitabile, nessuno può rinnegare il proprio passato come è d'altro canto vero che è impossibile rifugiarsi nel ricordo di ieri. L'unica soluzione è vivere il momento senza troppe paure e senza eccessive preoccupazioni conservando però sempre nel cuore quelle immagini, quegli odori, quei suoni e quei silenzi, quelle emozioni e quelle esperienze che solo Borno ha saputo, sa e saprà regalarmi e regalarci.
Ora termino ma prima di tornare sui libri voglio lasciarvi le parole con cui rispondo a mia nonna che ogni volta prima di partire mi raccomanda "*Fa 'l brao e maia 'n pó de piö che te sé iscè màgher*". E a lei ed a voi ricordo: "*Arda che só a Roma ma turnaró 'ndré, preòcupet miga!*"

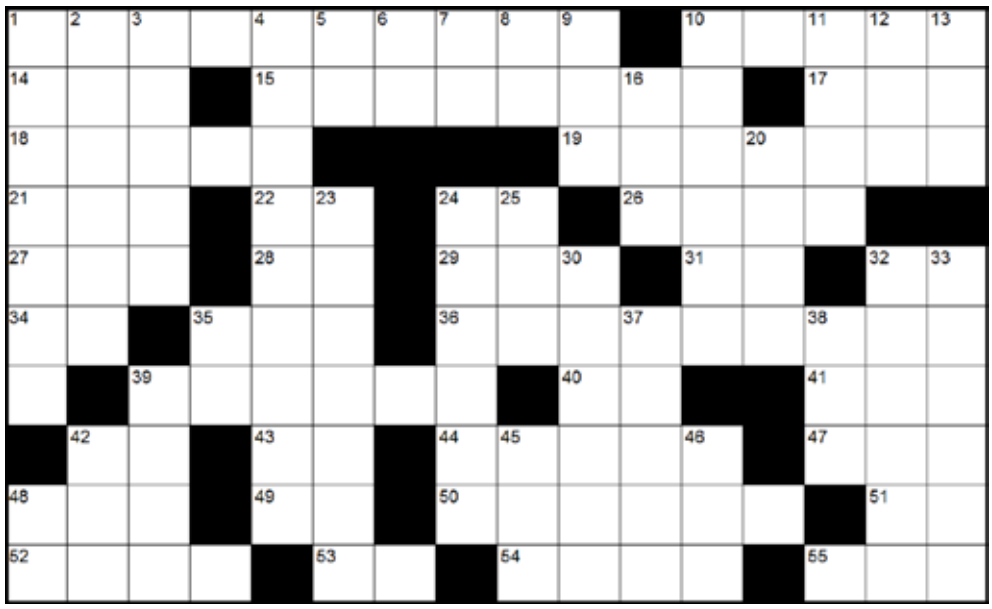
Il fiore che fece impazzire gli uomini

Quando terminerà anche in Italia l'ultima crisi economica (in altri paesi è già stata pienamente assorbita) e ci ritroveremo finalmente in una nuova fase di benessere economico, molti di noi penseranno che l'uomo non commetterà più gli ultimi errori che hanno scatenato questa depressione degli ultimi anni.
Ma, purtroppo... le crisi economiche sono sempre esistite e sempre esisteranno. La società, con il passare del tempo, dimentica i propri sbagli, abbassa la guardia e per l'ennesima volta si fa coinvolgere dal nuovo boom finanziario e/o economico credendo che non abbia mai fine. Impossibile è prevedere il momento preciso in cui si manifesteranno.
L'obbiettivo dei miei prossimi articoli sarà quello di aiutare il lettore a fornirsi di strumenti che potrebbero servirgli in futuro, sperando sia il più lontano possibile, per avvertire i sintomi di un'eventuale nuova crisi.
Quale modo migliore per iniziare, se non partendo dalla prima bolla speculativa (documentata): "La Bolla dei Tulipani". Ci troviamo nell'Olanda del 1600, man mano passano gli anni è sempre più chiara la vittoria contro la Spagna per l'ottenimento dell'indipendenza, ci troviamo in una situazione di forte ottimismo e convinzione di onnipotenza: alte prospettive di trarre grossi profitti con il commercio nel Nuovo Mondo, innovazioni nel campo scientifico, finanziario e culturale.
L'oggetto della crisi fu un bulbo: il bulbo di Tulipano. I tulipani, il cui nome deriva dal turco «tullband», che significa copricapo, turbante, furono introdotti in Europa nel 1554. Diversi da ogni altro fiore conosciuto, eleganti nella forma, dai colori intensi, ebbero subito un grande successo tanto che vennero chiamati "fiori di Dio". Nel 1593 iniziò la loro coltivazione nei Paesi Bassi e in breve tempo divenne un oggetto di desiderio dapprima, di moda e di bramosia poi. Era diventato uno status symbol presso le più importanti famiglie di nobili e mercanti dell'epoca. Esistevamo molti tipi e colori, i bulbi dei tulipani con i colori e temi più rari erano i più ricercati. Il bulbo di tulipano iniziò ad essere contrattato in Borsa: tutti ne volevano uno, ed il prezzo aumentava vertiginosamente data la forte domanda.
Scrisse Charles Mackay: "*Molti divennero improvvisamente ricchi, un'esca dorata penzolava invitante davanti alla gente e uno dopo l'altro tutti si precipitavano agli empori di tulipani come mosche intorno a un barattolo di miele. Ciascuno era convinto che la passione per i tulipani sarebbe durata per sempre e che i ricchi di ogni parte del mondo avrebbero trasmesso i loro ordini in Olanda e avrebbero pagato qualsiasi prezzo fosse stato loro chiesto. I ricchi d'Europa si sarebbero accalcati sui litorali dello Zuider Zee e la povertà sarebbe stata bandita dalla fortunata terra d'Olanda. Nobili, cittadini, agricoltori, operai, marinai, persino spazzacamini e vecchie lavandaie si dilettarono nella speculazione sui tulipani. Persone di ogni ceto convertirono le loro proprietà in contante per investirlo in fiori. Case e terre erano offerte in vendita a prezzi rovinosamente bassi o dati in pagamento di contratti conclusi al mercato dei tulipani. Gli stranieri furono colpiti dalla stessa frenesia e il denaro affluì in quella terra da tutte le direzioni*". Ma quanto costavano questi bulbi? Dai 1.000 ai 6.000 fiorini dell'epoca. Con un fiorino si potevano comprare 40 boccali di birra o 18 kg di pane; mentre il reddito di un muratore era di 300 fiorini l'anno. Si diffondono nella cultura popolare aneddoti e storie bizzarre: un marinaio affamato, non conoscendo il tulipano, ne mangia un bulbo scambiandolo per una cipolla, mandando in rovina il proprietario.

Ma tutta questa ricchezza virtuale non durò a lungo, ad un certo punto non si trovarono più compratori e iniziò una forte fase di vendita. Le vendite generarono dapprima nervosismo, poi timore e infine panico: la bolla scoppiò e i prezzi crollarono del 90% in pochissimo tempo, creando il panico isterico tra gli investitori. Molti speculatori avveduti fecero ingenti fortune a spese dell'avidità altrui, ma quelli che acquistarono un bulbo a cifre folli il giorno prima del crollo persero tutto e andarono in rovina.
Una vera e propria mania di massa aveva contagiato un gran numero di persone che, incapaci di comprendere ciò che era successo, ricercarono inutilmente dei colpevoli e dei capri espiatori.
Da questa "affascinante" storia si traggono diverse caratteristiche peculiari di molte crisi: 1) ci troviamo spesso in un contesto ambientale e storico di forte ottimismo; 2) spesso il forte ottimismo è accompagnato da innovazioni tecnologiche e scientifiche e dalla comparsa di nuovi prodotti che diventano lo status symbol dell'epoca; 3) si diffondono storie popolari e aneddoti legate a questa "nuova ricchezza"; 4) tutti iniziano a guadagnare, nessuno perde, "persino spazzacamini e lavandaie"; 5) generalmente questi ultimi sono spesso quelli che perdono tutto, ingannati oltre che dagli speculatori più accorti anche dalla propria avidità.

CRUCIVERBUREN

P. C.



ORIZZONTALI 1. Piccola ciotola (dial.) - 10. Non perfettamente dritto (dial.) - 14. Arrivo! (dial.) - 15. Indispensabile (dial.) - 17. Il... marito della mucca (dial.) - 18. Città francese famosa per una battaglia avvenuta nel 1917 - 19. Rimembrare (dial.) - 21. Nota cantante israeliana - 22. Si sviluppa sollecitando certe corde (dial.) - 24. Non qui - 26. Sono fatte di cheratina (dial.) - 27. Canuti senza pari - 28. Logo senza uguali - 29. Alzare la voce (dial.) - 31. Sigla di Ancona - 32. Stato Maggiore - 34. Simbolo dell'Elio - 35. Può essere lunga, avventurosa, grama... (dial.) - 36. Telefilm o programma televisivo di poche puntate - 39. Soda, forte (dial.) - 40. Dopo Scuola - 41. Polso senza limiti - 42. Lo sorregge il collo (dial.) - 43. Sigla di Rimini - 44. Grappolo (dial.) - 47. Abbreviazione di queste - 48. Pulito, lindo (dial.) - 49. Tipico intercalare bornese (dial.) - 50. Erba medicinale molto usata in fitoterapia - 51. Edizione - 52. Arrabbiato (dial.) - 53. Il pesce... insuperabile (dial.) - 54. Strada in salita (dial.) - 55. Dissodare un campo (dial.)

VERTICALI 1. Manciate (dial.) - 2. Uccello che può essere cinerino - 3. Chiuso (dial.) - 4. Offendere ingiuriando - 5. Unione Europea - 6. Leshoto - 7. Vive, esistenti (dial.) - 8. Nostro Signore - 9. Il fiume di Berna - 10. Farsi il segno della croce (dial.) - 11. Recipiente di pelle per liquidi - 12. Lo Stewart cantante - 13. Tirare (dial.) - 16. Colpevole - 20. Località alla partenza della nostra funivia - 23. Morso, mangiucchiato (dial.) - 24. Chiocciola (dial.) - 25. Prossimo, non lontano (dial.) - 30. Striscia... di fieno (dial.) - 32. Formaggio camuno - 33. Mischiare, rigirare (dial.) - 35. La pianta dell'uva (dial.) - 37. Coperto da indumenti (dial.) - 38. Il colore dell'ira (dial.) - 39. Il contrario di sopra (dial.) - 42. Cero senza fine - 45. Uguali nell'orrore - 46. Fornisce latte (dial.) - 48. Simbolo del Nichel

Soluzione del numero scorso

P	O	D	E	T	A	■	M	A	N	T	I	■	D	U
I	R	E	O	S	■	■	■	■	I	U	G	E	R	O
S	A	A	G	I	A	■	B	L	E	S	T	A	■	M
A	D	■	■	■	S	P	A	R	T	I	■	C	I	O
L	E	C	■	P	I	L	E	S	■	■	P	O	M	■
O	L	T	A	■	N	E	■	■	S	O	I	■	M	E
B	■	■	N	■	A	T	T	E	S	T	A	R	E	■
G	O	S	E	■	R	A	A	R	I	■	N	E	R	O
E	L	E	T	T	A	■	B	S	■	S	T	A	S	I
■	B	R	O	S	■	G	U	A	I	R	E	■	O	L

Del mare e della terra faremo pane,
coltiveremo a grano la terra e i pianeti,
il pane di ogni bocca,
di ogni uomo,
ogni giorno
arriverà perché andammo a seminarlo
e a produrlo non per un uomo
ma per tutti,
il pane, il pane
per tutti i popoli
e con esso ciò che ha
forma e sapore di pane
divideremo:
la terra,
la bellezza,
l'amore,
tutto questo ha sapore di pane.

Pablo Neruda *"Ode al pane"*