



Notti magiche

Cos'è la **magia**? È difficile tentare di spiegare qualcosa che per sua natura è inspiegabile, e in fondo ognuno di noi ha il suo modo di intendere questo termine forse un po' abusato.

Sul dizionario dei sinonimi si passa da "scienza occulta" a "fascino", a "miracolo"...

Per quanto mi riguarda la magia si manifesta in vari modi: la scorsa estate ho avuto modo più di una volta di percepirla, e in questa pagina voglio provare a raccontarvelo.

La magia è stare in una piazza coperta di paglia, stracolma di gente in attesa che tre contradaiooli, appressandosi ad una macchina da guerra d'altri tempi, uniscano i loro sforzi per far volare un peso a 50 metri di distanza, e ad ogni bersaglio abbattuto sentire l'esplosione di gioia della folla festante...

La magia è ritrovarsi sotto un cielo stellato presso l'anfiteatro del parco Rizzieri, a visionare insieme ad un pubblico attento un bel documentario che racconta la storia di una persona speciale, che ha scelto uno stile di vita estremo ma decisamente etico, condividendo infine emozioni e riflessioni con i registi del film e tutti i presenti...

La magia è ascoltare un attore che, accompagnato dalle note di un pianoforte, legge con maestria il racconto vincitore del Concorso Letterario, riconsegnando ai presenti le "emozioni a tavola" che la scrittrice è riuscita a esprimere su carta...

Ma la **vera magia**, quella che ti fa restare a bocca aperta, quella che si avvicina molto al "**prodigio**", si è rivelata in due specifiche occasioni.

Il 14 agosto, nell'ambito degli Aperitivi Letterari, abbiamo presentato il libro di Alessio Mussinelli "Nemmeno le galline", un bel romanzo ambientato a Sarnico negli anni '30 e pubblicato dalla Fazi Editore di Roma. Sulla copertina c'è una bellissima foto d'epoca raffigurante una coppia che si abbraccia, e all'interno del libro appare la seguente dicitura: "*In relazione all'immagine di copertina, l'editore è a disposizio-*



ne degli aventi diritto che non è riuscito a rintracciare". L'autore non ha idea di chi possa averla scattata, la scelta della copertina è stata fatta dai "capocchia" romani che, chissà dove, hanno trovato l'immagine e hanno deciso che calzasse a pennello per l'ambientazione del romanzo. Ebbene, da fotografo bornese non potevo non riconoscere la mano del mio illustre predecessore: l'immagine è di Simone Magnolini! Immaginate lo stu-

pore dell'autore quando gliel'abbiamo comunicato: se non l'avessimo invitato a Borno per presentare il suo libro probabilmente non ne sarebbe mai venuto a conoscenza...

Una bella coincidenza, direte, ma sentite questa: il 17 agosto, durante la serata "Tagliocorto" dedicata ai cortometraggi del festival CortoLovere, era presente una rappresentanza del Centro Bresciano Down, che ha lo scopo di sostenere i ragazzi con questa sindrome e le loro famiglie, soprattutto per quanto riguarda l'inserimento a scuola e nel mondo del lavoro. Al termine della serata era prevista l'estrazione di una cena per due gentilmente offerta dalla Trattoria Navertino, e abbiamo chiamato ad estrarre il biglietto vincente uno di questi ragazzi. Dopo avere estratto il biglietto di uno dei pochissimi che aveva già lasciato la sala, il nostro amico ha dovuto pescare un altro numero e, con lo sguardo stupefatto e il suo leggero balbettio ha esclamato: "È il mio!"

Ebbene sì, tra più di 120 tagliandi distribuiti in sala Edoardo ha pescato proprio il suo numero, suscitando nella platea un moto di sorpresa e di entusiasmo incredibile.

Chiamatelo caso, coincidenza, fatalità... per quanto mi riguarda questa è **magia pura**, soprattutto dopo aver visto l'espressione sbalordita ed estasiata di Edoardo, che rimarrà per sempre impressa nella mia memoria.

Notti magiche, che solo seguendo le iniziative della Gazza si possono vivere! 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 - Stefano Franzoni
Roberto Gargioni - Gessica Tognali
Luca Giarelli - Gian Paolo Scalvinoni
Franco Peci - Luca Ghitti
Giacomo Magnolini - Fabio Fedrighi
Dino Groppelli - Claudia Venturelli
Enrica Sanzogni - Bortolo Baisotti
Franco Rossini - Andrea Oldrini
Annalisa Baisotti - Giacomo Mazzoli
Pierantonio Chierolini - Giuseppe Manzoni
Gemma Magnolini

Sommario

Circolo News

L'estate dei record pag. 3

Cose che succedono

A tutta estate! pag. 4

Sole e ombra pag. 6

45 anni e non sentirli! pag. 10

Seminare cultura sull'Altopiano del Sole pag. 11

Scarpe grosse... cervello fino!

Spigolature bornesi: Alcuni anniversari sacerdotali bornesi pag. 12

Il piacere di leggere: Il canto delle pietre pag. 15

Nóter en dis iscè: Salam e i pag. 16

Speciale concorso

Margherita di Lorenza Negri pag. 18

Emozioni a tavola *di Maria Debora Zucca* pag. 19

Emozioni a tavola *di Lorenzo Legnani* pag. 20

Emozioni a tavola *di Caterina Cere* pag. 21

La mia famiglia e altri cibi *di Alessia Martinazzi* pag. 21

Kali orexi, agapi mou! *di Sandro Simoncini* pag. 23

Speciale palio

Nostra Secura Sunt pag. 26

La Gazza dello sport

Lavori in corsa: "Corri in tavola"... con gusto! pag. 28

Passione climbing pag. 30

Tutto il mondo è... paesello!

My name is Enrica, I come from Italy! pag. 32

Te la dó mè l'Inghiltèra: Alla fiera del West(on) pag. 33

Laur de Buren

Occhio non vede: Rifiuti bornesi pag. 34

Ambiental... mente

Naturando... e poi pag. 35

Largo ai giovani!

In MEDIA stat virtus: Rimbambino a chi?!? pag. 36

Cronache dalla capitale: A cavallo di un Pandino pag. 38

Quando il gioco si fa... enigmistico!

Cruciverburen pag. 39

Soluzione del numero scorso pag. 39

L'estate dei record

La Redazione

Non si può certo affermare che la stagione appena conclusa sia stata triste e deludente: come Fabio aveva predetto nell'editoriale dello scorso autunno, dopo un'estate piovosa e deprimente come quella del 2014 il meteo quest'anno non poteva che riservarci qualche mese di caldo e di sole.

L'estate del 2015 quindi può essere certamente definita **l'estate dei record**.

Record di **temperature**: fin dai primi di luglio belle giornate e caldo torrido, che ha attirato turisti e villeggianti in cerca di refrigerio. Erano anni che non si passava un'estate in maglietta e calzoncini, godendosi le passeggiate nella frescura dei boschi e le serate in piazza a chiacchierare.

Record di **manifestazioni**: oltre alle iniziative promosse dal nostro circolo, di cui racconta approfonditamente Roberto Gargioni nell'articolo a pag. 6, la Pro Loco e tutte le associazioni del paese si sono date da fare a dismisura, organizzando eventi di ogni tipo. Ce ne parla Stefano Franzoni a pag. 4.

Record di **afflusso al palio di San Martino**: aiutati dal bel tempo ma anche dalla risonanza sempre in aumento dell'evento più caro ai bornesi, la piazza - soprattutto il sabato sera - non è mai stata così gremita, per la gioia di organizzatori ed operatori economici. Fabio Fedrighi di Paline, la contrada vincitrice, ci racconta le emozioni vissute durante il palio a pag. 26.

Record di **partecipanti al Concorso Letterario**: ben **91 elaborati** sono giunti in segreteria, e in questo caso il meteo c'entra poco, ma di certo il fatto che siamo giunti all'8ª edizione contribuisce a rendere sempre più conosciuto il concorso, il cui tema "*Emozioni a tavola*" è riuscito a stimolare la creatività di molti scrittori e aspiranti tali. La diffusione del bando in rete ha fatto il resto, e la provenienza dei racconti lo dimostra: oltre alla

vincitrice - di Firenze - sono arrivati elaborati da ogni parte d'Italia... isole comprese!

Un bel modo per promuovere il nostro paese oltre i confini regionali: la vincitrice Lorenza Negri è giunta apposta dalla Toscana, e l'ospite d'onore Katia Brentani di Bologna ha molto apprezzato le attrattive di Borno e della Valle Camonica, promettendo di tornare presto e di far conoscere il nostro territorio ad amici e conoscenti.

Come sempre pubblichiamo i racconti vincitori, a pag. 18, in attesa del libro di prossima uscita del Distretto Culturale contenente una selezione più ampia degli scritti pervenuti.

Record di **apprezzamenti** per le nostre attività: nonostante le difficoltà organizzative dovute alle scarse risorse finanziarie e umane a disposizione, mai così tante persone si sono complimentate con noi per le numerose e pregevoli iniziative promosse. Bornesi e turisti si sono ormai accorti che il nostro circolo è diventato fondamentale per la vita culturale e turistica del nostro paese e non hanno mancato di ringraziarci ripetutamente e calorosamente. Per questo a nostra volta li ringraziamo: il loro sostegno rende meno gravoso l'impegno che tutti gli anni mettiamo nell'organizzazione degli eventi e addolcisce un po' il "boccone amaro" che talvolta bisogna ingoiare per le situazioni di tensione che possono crearsi quando si lavora un po' in emergenza...

Auguriamoci che qualcun'altro se ne accorga e ci dimostri il suo sostegno non solo a parole...

Infine un ultimo record, questa volta eguagliato: come lo scorso numero autunnale avete tra le mani **40 pagine** di giornalino tutto da sfogliare! Prima di lasciarvi alla lettura però vi segnaliamo la prossima iniziativa della Gazza: **sabato 17 ottobre** alle ore 21:00 presso la Sala Congressi presenteremo l'ultimo libro del nostro concittadino **Luca Dalla Palma**, dal titolo "*Come una carta caduta dal mazzo*". Vi aspettiamo!

Fausta Arici sta realizzando col marito l'Albero Genealogico delle famiglie **Gheza** (*Sache*) ed **Arici** (*Canali*). Fausta invita chi volesse farlo a collaborare con notizie e foto, per completare questo lavoro che inizia dal 1700. A tutti coloro che lo desidereranno invierà la storia anagrafica - fotografica del loro ramo genealogico di quanto finora realizzato.

Tel. 06.4062358 Cell 347 3387 887

mail: sergio9391@libero.it



Fine estate, tempo che in molti induce una certa serenità semi-malinconica, tutto ritorna all'ordinario, le vie del paese si svuotano. Da noi è un po' come l'agosto cittadino con in più i negozi aperti e meno afa.

Fine estate di un'estate da vera estate. Infatti ci lasciamo alle spalle una stagione alquanto positiva dato che il tempo meteorologico ci ha regalato giornate favolose, in cui lo spirito si ritemprava godendo delle bellezze naturalistiche che il nostro territorio ci offre, illuminate da un pieno sole estivo ed è risultata inoltre essere molto vivace ed arricchente dal punto di vista dell'offerta turistica.

Se guardiamo al programma degli eventi svolti sul nostro Altopiano nel periodo vacanziero pensiamo che ognuno possa constatare che è stato molto vario e di qualità. Non vorremo esagerare, ma crediamo e ce lo auguriamo che quasi ogni gusto o preferenza dei nostri ospiti e dei nostri compaesani siano stati soddisfatti.

Non di rado ci è capitato che turisti siano entrati nell'ufficio della Pro Loco complimentandosi per quanto è stato organizzato per rendere vivo il nostro bell'Altopiano. Ovviamente questi complimenti, che lusingano e fanno piacere e danno uno stimolo a migliorare sempre, vanno giustamente condivisi con tutte le realtà che si sono prodigate nell'ideare, progettare e seguire ogni aspetto organizzativo e logistico degli eventi da loro proposti dando corpo ad un interessante programma di eventi.

Le varie Associazioni del paese (e dell'Altopiano) quest'anno si sono davvero superate proponendo appuntamenti di tutto successo e molto partecipati sia dai turisti che dai bornesi stessi.

Per quanto riguarda invece strettamente la Pro Loco Borno la si è vista attiva, oltre che per il servizio di informazioni turistiche, anche nell'organizzazione di alcune manifestazioni.

La prima che ha sancito l'inizio della bella stagio-



ne è stata la tradizionale Festa di Primavera di fine maggio, realizzata in collaborazione con il Comune e la Nuova Associazione Agricoltori.

Musetti simpatici di animali, l'uomo gambe-lunghe venuto chissà da dove, la magia a suon di ironia, formule e bacchetta, le bolle dai mille colori, i banchetti in piazza con prodotti tipici direttamente dalle aziende locali, i canti popolari. Che dire, c'erano tutti gli ingredienti per una grande e divertente festa.

Borno poi il 12 giugno è stata anche tappa-sosta per la suggestiva Summer Marathon. Una sfilata di auto d'epoca che hanno letteralmente stregato i presenti con il loro fascino d'altri tempi. Gli equipaggi sostando nella piazza principale, che si è trasformata in un parco chiuso d'eccezione, hanno potuto ammirare qualche scorcio del nostro bel paese gustando prodotti tipici di alcune aziende locali. La meravigliosa carovana dal sapore *rétro* se ne andava accendendo poi i grandi fanali, e qualche colpo di clacson risultava essere un saluto di arrivederci rivolto a Borno.

Come non ricordare poi l'iniziativa Artebus, partita già l'anno passato e che è stata confermata per quest'anno anche per l'interesse dimostrato da parte dei turisti che hanno partecipato alle uscite in programma, rivelandosi così molto curiosi di sapere, conoscere, ammirare il nostro patrimonio storico ed artistico anche di "fuori casa".

Come confermata e riproposta d'obbligo è stata l'esperienza della Ludoteca. Quest'anno si è voluti partire già dalle ultime due settimane di luglio offrendo per un mese un servizio pomeridiano che si è rivelato essere molto apprezzato e partecipato. Il parco di villa Guidetti si è trasformato in giocoso luogo in cui i bambini si divertivano a fare. L'immagi-



Le auto d'epoca della Summer Marathon sfilano in Piazza Giovanni Paolo II

nazione e un po' di abilità manuale bastavano loro per trasformare un semplice foglio di carta in un bosco magico o altri mondi, sperimentando sempre tecniche nuove. Facevano parte del "gioco" anche le corse tra gli alberi guardiani e l'esplorazione in cerca di pigne o foglie strane ed interessanti.

Per quest'anno poi la Pro Loco ha voluto anche proporre, come è successo già in passato, delle lezioni rivolte al benessere psico-fisico. Sotto la competente guida degli istruttori Marco Franzoni (di yoga) e Valerio (di risveglio muscolare) quale modo migliore per iniziare la giornata che non svegliarsi e riattivarsi dolcemente, sia fisicamente che mentalmente, in simbiosi con le piante del parco di Villa Guidetti, riappropriandosi così anche dei dolci ritmi della natura?!

In una serata di mezz'estate poi il pubblico presente all'interno della chiesa parrocchiale è stato deliziato da un raffinato e virtuoso dialogo tra clarinetto ed organo. Un concerto da veri intenditori eseguito da parte del Duo Cameristico Guillaume de Machaut. Martedì 18 agosto si è svolto il Tour delle Malghe Aperte. Si è trattata di un'emozionante escursione (per bikers e per escursionisti a piedi) di una giornata intera, sui sentieri alti delle nostre montagne, tra profumati pascoli, dove la sosta aveva un valore aggiunto. Era condivisione di un'esperienza, era contemplazione di un panorama incredibile era il piacere di gustare un genuino prodotto locale.

Come suggerisce il nome della manifestazione, le piacevoli soste erano in corrispondenza di alcune malghe e rifugi del nostro territorio. Partendo da Borno, prima tappa è stata lo Chalet del lago di Lova, in successione poi Malga Mignone, Malga Moren, Rifugio di San Fermo, Malga Costone ed infine Malga Creisa. I partecipanti a fine serata erano visivamente provati ma entusiasti nell'aver partecipato, in quanto avevano potuto vivere un'esperienza particolare, condivisa con altri compagni, ammirando scenari inimmaginabili. In più il valore aggiunto del sapore genuino dei nostri prodotti che è stato reso possibile grazie ai gestori di malghe e rifugi e ad alcuni produttori locali che hanno creduto nell'idea e hanno partecipato attivamente nella buona riuscita del progetto.

Sentiti ringraziamenti ovviamente sono rivolti anche a Matteo Pedrazzani e al suo gruppo ASD Emporiosport Team 2 (già probabilmente Matteo lo conoscete, in quanto assieme ai Comuni dell'Altopiano e a varie realtà ha dato avvio alla gara di Mtb Enjoy Altopiano del Sole, giunta quest'anno alla seconda edizione, che ha tutta l'intenzione di diventare sempre più gara di livello superiore) e a Dino Gropelli e a Francesco Inversini che curano le uscite del Walk and Run Club. Ringraziamenti perché tutte queste persone amano profondamente il nostro territorio, e spendono gratuitamente del loro tempo e collaborando molto volentieri con realtà come quella delle Pro Loco locali o con i Comuni dell'Altopiano aiutano a portare avanti un interessante progetto di promozione turistica.

Fondamentale per questa e per altre manifestazioni organizzate dalla Pro Loco l'aiuto prezioso, sempre presente da parte dei volontari della Protezione Civile e degli Alpini di Borno. Un grazie molto sen-



I bimbi della ludoteca

tito è rivolto a loro.

Ritornando alle manifestazioni poi bisogna citare lo spettacolo teatrale Gleneide, che ha visto comparire in sala congressi una scenografia evocativa delle rovine della Diga del Gleno. L'attore, con il suo racconto a volte scanzonato, ha raccontato con dovizia di dettagli ed informazioni la tragedia del crollo della diga della Val di Scalve, avvenuta quasi un secolo fa, intrecciandola alla sua storia di bambino e poi ragazzo scalvino che vive empaticamente con il suo territorio.

In occasione della storica Cronoscalata Malegno-Ossimo-Borno, la Pro Loco Borno, in collaborazione con i Comuni coinvolti, si è occupata dell'organizzazione di Una Notte della Cronoscalata. Una notte all'insegna del divertimento, che si è aperta con la premiazione dei piloti più veloci durante le prove del sabato da parte delle vecchie glorie della gara, seguita da un concerto organizzato dalla Pro Loco dei Chorus Band, e concerti proposti invece da alcuni esercizi commerciali, con bancarelle di artigianato per le vie del centro e con gli esercizi commerciali partecipanti aperti fino a tarda sera.

Ora la Pro Loco Borno, in collaborazione con il Comune, è impegnata attivamente per l'organizzazione della tradizionale Festa della Transumanza. Una manifestazione che richiede impegno e il coinvolgimento e coordinamento di molte realtà del territorio. Si cercherà di operare al meglio affinché l'evento riesca al meglio, rispettoso dei concetti di tradizione e tipicità che contraddistinguono da sempre questa bellissima festa.

Dopo aver illustrato sinteticamente i maggiori appuntamenti organizzati dalla Pro Loco in questo periodo estivo vi diamo appuntamento ai prossimi a venire, le idee non mancheranno di certo, sicuri di una sempre maggior collaborazione con varie realtà come è successo fino ad ora.

Estate di sole e di successi per il **Circolo Culturale "La Gazza"** che anche quest'anno ha coinvolto i turisti ed i residenti dell'Altopiano del Sole con una serie di iniziative che hanno spaziato dalla letteratura allo sport, dalla musica classica alla natura, dalla storia al cinema, dagli scacchi all'hobbistica, con forte attenzione come sempre all'ambito sociale. Il programma si è aperto a fine luglio con la passeggiata notturna targata **"Walk & Run Club"** alla malga del Monte Mignone per chiudersi poi alla fine di agosto in bellezza con l'escursione in Malga Creisa alla luce di una splendida luna piena sotto la guida di **Dino Gropelli** e della moglie **Lella**. All'interno di questo frenetico mese di agosto si sono dunque così avvicendati come sempre gli eventi storici che alcuni soci di buona volontà, con passione e professionalità, hanno costruito nel tempo con scarsissime risorse, coadiuvati dalla necessaria presenza in loco di Fabio ed Elena per le attività di supporto previste.

E partiamo allora dall'**8ª edizione del "Concorso Letterario – Racconta una storia breve"** che con il titolo **"Emozioni a tavola"** si è ritagliato il ragguardevole nuovo record di **91 elaborati pervenuti** tra adulti e ragazzi **"Under 14"**. La competizione ha visto infatti arrivare testi da tutte le parti d'Italia, contemplando anche la partecipazione di scrittori affermati a testimonianza di come il Concorso stia conquistando una posizione riconoscibile e riconosciuta nel panorama letterario che pone **Borno come "Borgo di Cultura"**. Alzandosi sempre più il livello della qualità espressiva, la **Giuria** composta dal Presidente **Andrea Richini**



e dai membri **Vanna Fatone, Antonella Rivadossi, Dino Gropelli** e **Stefania Lauria** ha dovuto lavorare duramente per arrivare a decretare i seguenti vincitori:

Lorenza Negri di Rignano sull'Arno (FI), vincitrice della **Categoria Adulti** con il premio di 300,00 Euro con attestato, ha scritto un sensibile racconto dove i fiori di zucca sono il simbolo della caduta e della rinascita amorosa della giovane protagonista Margherita, dove la mirabile ricetta della frittata diventa un momento di riflessione e di riscatto; **Maria Debora Zucca di Serramanna (VS)**, vincitrice del **Premio Speciale della Giuria** che prevede 150,00 Euro con attestato, ha presentato le emozioni ed i desideri degli "abitanti della credenza" nel voler partecipare ad un pranzo dagli ospiti importanti; **Lorenzo Legnani di Milano**, vincitore della **Categoria SMS & WHATSAPP Ragazzi Under 14** con in premio un tablet con attestato, ha inviato un personale sms ricco di immagini divertenti, felicità e buon umore dove la tavola è gioia; **Menzioni Speciali** per la giovane **Caterina Cere di Cedegolo (BS)** che ha inoltrato un messaggio dove un tavolino rosso è il luogo delle emozioni per restare più uniti in famiglia nonostante le differenze, per **Alessia Martinazzi di Ossimo Superiore (BS)** che ha composto un racconto dove i pranzi domenicali si trasformano in un grande gioco dove ad ogni familiare è associato un cibo particolare e per **Sandro Simoncini di Berzo Demo (BS)** che ha descritto le emozioni ed i ricordi di un vecchio marinaio a pranzo con l'amata moglie in una lussureggiante isola del Mediterraneo, scoprendo che una lettera sigillata lo porterà ad affrontare una nuova "tempesta". La serata finale di premiazione, condotta dalla giornalista tv **Federica Bonetti** e con ospite d'onore la scrittrice **Katia Brentani**, ha visto le letture dei racconti vincitori interpretate da **Annalisa Baisotti** ed **Ettore Fazzi-**



La vincitrice del concorso letterario 2015 riceve il premio

na, e la buona musica con le voci di **Simona Amorini** e della stessa **Annalisa** accompagnate dal pianista **Andrey Kutov** e dal chitarrista **Raffaele Cotti Piccinelli**. Il Concorso Letterario vede l'organizzazione a cura del **Circolo Culturale "La Gazza"** e **"Borno Incontra"**, con il **Patrocinio** della **Regione Lombardia** e della **Provincia di Brescia** e con la collaborazione del **Sistema Bibliotecario – Comunità Montana di Valle Camonica** e del **Comune di Borno**. Grazie all'ormai storico connubio con il **Distretto Culturale di Valle Camonica**, una selezione dei migliori racconti partecipanti verrà pubblicata in un nuovo volume dedicato ai lettori ipovedenti nell'ambito del **Progetto "La biblioteca diffusa"** dal titolo, appunto, **"Emozioni a tavola"**. Per tutto questo ringraziamo **Carlo Ducoli**, Direttore del Sistema Bibliotecario. Ricordiamo che il logo dell'8ª edizione del Concorso Letterario è a cura del grande fumettista **Gigi Simeoni**, in arte **"Sime"**. Si ringrazia **Allianz – Lloyd Adriatico Agenzia di Breno** e **Camuniverso** oltre a **Floragricola "Il Mulino"**, al **Bar "Napoleon"** e a **Flavia Rigali** de **"La Cartoleria"** per il fondamentale ed "invisibile" supporto organizzativo.

Correlati al Concorso, **"Gli Aperitivi Letterari – A Borno incontri con gli Autori"**, giunti alla loro 7ª edizione, hanno presentato un programma di scrittrici e scrittori di sicuro interesse, incontrando il favore del pubblico così come emerso dai commenti unanimemente raccolti. L'esordio ha visto giungere direttamente dalla redazione di RaiNews24 l'autore **Fausto Pellegrini** con il suo libro **"La bisaccia del giornalista"** che, moderato da **Enrico De Angelis**, **Responsabile Artistico del "Club Tenco"**, ha raccontato il ruolo assoggettato dell'informazione attuale e di come deve porsi il "nuovo" giornalista di fronte alle trappole suadenti delle invasive tecnologie ed alle astuzie comunicative dei potenti di turno. L'in-



La scrittrice Maria Venturi

contro, che ha visto esibirsi lo stesso autore con chitarra e voce con brani di storici cantautori italiani, è avvenuto nell'ambito del noto programma artistico **"Dallo Sciamano allo Showman"**, organizzato con grande passione e tenacia dalle infaticabili **Nini Giacomelli** e **Bibi Bertelli**.

Il secondo incontro ha visto la grande **Maria Venturi**, nome di riferimento della cultura italiana come giornalista, scrittrice e sceneggiatrice di fiction televisive, apparire presso il cortile di **Casa Rivadossi** per raccontarci come il rapporto di coppia si sia evoluto nel tempo ma che in fondo i problemi di cuore e di relazione restano sempre gli stessi. Moderata dal giornalista **Andrea Richini**, il suo libro di successo **"Niente è per caso"** ci racconta come il destino nei sentimenti e negli amori sia artefice e protagonista, dimostrando che l'età non conta quando si è oltremodo curiosi ed interessati verso le persone ed il mondo circostante.

Grande successo anche per il giovane scrittore bergamasco **Alessio Mussinelli** il cui romanzo d'esordio ha scomodato l'incomodo paragone con le atmosfere del grande **Andrea Vitali** e di **Piero Chiara**. Sotto le acute domande del moderatore/scrittore **Alan**

Poloni, l'autore ha presentato sia il libro **"Nemmeno le galline"** sia il nuovo lavoro dal titolo **"Nemmeno Houdini"**. Una doppia e divertente commedia all'italiana ambientata sul lago d'Iseo alla fine degli anni '30, per una assoluta scoperta a cui auguriamo una luminosa carriera.

Ultimo e graditissimo incontro quello con la scrittrice bolognese **Katia Brentani** anche responsabile editoriale, oltre che autrice, della collana di libri denominata **"I quaderni del Loggione"** per la Damster Edizioni, iniziativa letteraria dedicata all'enogastronomia, alle ricette, alle tradizioni, alle



L'aperitivo letterario con la scrittrice Katia Brentani

curiosità ed ai racconti in tema. Con il suo libro **"Tu cucinale se vuoi... Emozioni – I piatti giusti per l'umore giusto"** si conferma l'assunto dei ricercatori nutrizionisti che consigliano di avvicinarsi al cibo ed alla buona tavola per aiutare i nostri stati d'animo così come la nostra condizione psico-fisica è in grado a sua volta di influenzare il nostro modo di cucinare e di assaporare. Moderata dalla giornalista **Federica Bonetti**, il pubblico ha avuto l'occasione anche di partecipare ad un simpatico gioco in tema con una Mystery Box di televisiva memoria...

Per gli aperitivi si ringrazia il **TedaRé – Rustic Upland Drink**, il **Bar Incentro-percento**, il **B&B Zanaglio** e l'**Osteria "Al Cantini"**.

Meritato il grande successo ottenuto anche da **"I caffè musicali – La vita e le opere dei grandi compositori tra storia locale, nazionale e internazionale"** che dapprima presso il Centro Anziani di Ossimo Superiore e poi presso la Sala Congressi di Borno hanno dimostrato che l'arte e la cultura possono essere condivisi ed organizzati anche tra paesi vicini. L'ideatore e curatore **Domenico Tonoletti** lascia come sempre la conduzione della serata al **Prof. Francesco Inversini** per il racconto storico, architettonico ed artistico, quest'anno avvalorato dall'uscita del suo ultimo libro illustrato **"Il canto delle pietre"**, e alla Presidente **Margherita Mensi** dell'**Associazione "Frau Musica"** per la presentazione dei grandi compositori quali **Ludwig Van Beethoven** e **Antonio Vivaldi** e per il coinvolgimento dei musicisti. Un cenno di merito dunque anche ai Maestri che si sono avvicendati nelle due serate quali **Pierangelo Taboni** al pianoforte, **Marco Pennacchio** al violoncello, **Daniele Sangalli** al violino e **Marco Torri** alla tastiera. Si



I Caffè Musicali

ringrazia il **Comune di Ossimo** in collaborazione con l'**Associazione Pensionati e Anziani**, il **Bar Galleria di Borno** ed in particolare la ditta **"Fardelli Ernesto & C"**.

E, come accennato all'inizio, come non ricordare le passeggiate organizzate da **Dino Gropelli** e da sua moglie **Lella** nel corso degli appuntamenti **"Walk & Run Club"**, proponendo sempre un percorso diverso con una sorpresa via l'altra? Dino racconterà meglio di me le attività svolte con i dovuti ringraziamenti da fare, in particolare in merito alla bella ed utile guida **"Corri in tavola"**, ma non posso non evidenziare la presenza dello scrittore **Davide Sapienza** che in questo contesto ha condotto una passeggiata letteraria per famiglie nei boschi intorno a Prave con vista sul massiccio della Presolana con brani tratti da due classici della letteratura d'avventura firmata **Jack London** di cui Sapienza è il traduttore ufficiale in Italia: **"Zanna Bianca"** e **"Il richiamo della Foresta"**.

L'estate ha poi anche regalato alcuni significativi eventi cinematografici: nell'ambito della **5ª edizione di "BorNoir"** si è iniziato con la visione di **"Gleno, all'inferno non c'è solo il fuoco"** alla presenza del regista, sceneggiatore ed attore non professionista **Tiziano Felappi** con il giovane autore **Paolo Fontana** che ha scritto un libro romanizzato sul tema da cui il film ha preso ispirazione. Ne è nato così un documento visivo dal forte impatto emotivo e di denuncia che attraverso un tour della memoria vuole ricordare una tragedia annunciata e mai dimenticata presso le popolazioni locali della Val di Scalve e non solo.

Si è proseguito poi con la **3ª edizione di "Scorticature"** che ha sferrato un vero e proprio "pugno nello stomaco" con la visione del film **"Il vortice fuori"** in presenza degli stessi registi e sceneggiatori **Giorgio Affanni** e **Andrea Grasselli**. È il racconto reale sulla filosofia del contadino **Claudio Beltramelli** con il suo stile al-



Andrea Oldrini durante un incontro di Naturando

ternativo d'intendere la vita secondo la natura ed i suoi ritmi. Una seria riflessione sulla società dei consumi e sul modo di reinventarsi una vita con l'intelligenza della mente e delle mani, senza sprechi.

Il trittico cinematografico si è chiuso poi con l'11ª edizione di "Taglio Corto" con la visione dei cortometraggi vincitori provenienti dall'ultima edizione del Festival Internazionale "cortoLove" dove il pubblico presente in qualità di "giuria popolare" ha come sempre avuto l'occasione di poter eleggere il miglior film. Un'edizione notevole per qualità dei cortometraggi, nel ricordo sempre vivo di Adriano Frattini, ideatore e storico direttore artistico di entrambe le manifestazioni. Sono intervenuti come ospiti la figlia Chiara, l'Associazione "Centro Bresciano Down", i simpatici e meritevoli ragazzi della "Cooperativa Big Bang" e la lettrice Barbara Moriggi che ha letto con sentimento la poesia "A Giorgio". Per i premi riservati al pubblico si ringrazia la Trattoria Navertino e Adventure Land.

Graditissimi anche gli appuntamenti di "Naturando", dove Andrea Oldrini è ormai il punto di riferimento estivo a Borno per consigli, suggerimenti, conferenze, laboratori ed escursioni nel segno della passione per la natura per meglio conoscerla e valorizzarla; "Un Natale coi fiocchi" dove la grande Flavia Rigali dimostra sempre più come il vero piacere unito all'estro e alla semplice creatività convergono nell'idea di creare qualcosa di bello per la propria casa o da regalare a qualcuno; "Scacchi grandi, cervello fino" dell'esperto Massimo Baglioni si conferma come l'appuntamento ludico a cui non mancare per chi vuole tenere allenata la mente anche in vacanza grazie al suo corso strutturato in consigli, mosse e strategie con i pezzi giganti del Parco Rizzieri; così come la bellissima iniziativa "Diversamente Insieme" organizzata da Daria Scaravaggi che ha visto in Piazza Giovanni Paolo II una serie di attività di laboratorio per bambini e la presentazione di



Flavia e le sue creazioni di "Un Natale coi fiocchi"

diversi libri con i rispettivi autori, in collaborazione con la Casa Famiglia di Treviglio e la Cooperativa Azzurra.

Ma come sempre ricordo fino allo sfinimento, tutto questo non potrebbe aver luogo senza la presenza calorosa e l'apprezzamento del pubblico che ci segue numeroso con amicizia e grazie ai tanti amici che ci aiutano nell'ombra impiegando il proprio tempo e le proprie competenze senza avere la visibilità adeguata che ben meriterebbero. Credo che ognuno di noi organizzatori abbia qualcuno di "invisibile" da ringraziare. Per quello che mi è possibile fare in questo articolo, oltre a Pierantonio, Luca, Enzo, Carlo, Davide ed agli amici che sono stati impegnati con noi nella logistica, desidero ringraziare in particolare Luigi Devecchi che come me rinuncia a vere e proprie giornate di ferie per dedicarsi a sua volta alle riprese senza sosta, al duro lavoro di montaggio ed al caricamento online dei filmati per il "Walk & Run Club" e non solo (suoi sono i disegni dei cortili sulle schede di presentazione degli "Aperitivi Letterari"), prestandosi con l'energia e la generosità di un giovane ragazzo; Mauro Giudici con cui ho condiviso lo studio dei bellissimi loghi de "La Gazza", "Borno Incontra", "Taglio Corto" e "Scorticature" e tanto altro, che essendo un esperto in comunicazione ascolto sempre molto volentieri; Alberto Cianciosi che cura con me il programma dei cortometraggi che presentiamo a "Taglio Corto" e che è sempre pronto ad intervenire in caso di emergenza così come Luca Trivini Bellini, fotografo e webmaster per passione, che da tempo cura con professionalità la sezione del sito "Borno Incontra" che vi invito ad andare a vedere: www.lagazza.it/bornoincontra/. Persone "invisibili" ed amiche che contribuiscono a fare la storia della "Gazza" e, vista la buona compagnia, nell'ombra mi ci metto volentieri anch'io per quanto organizzato dietro le quinte... ma questa è un'altra storia...



Diversamente Insieme

Il Corpo Musicale S. Cecilia di Borno, in questo 2015 quasi giunto al termine, compie un traguardo di tutto rispetto: 45 anni di fondazione. Era infatti il 1970 quando un gruppo di amici, in una serata come tante tra canti e allegria, decise di fondare "La Banda di Borno". Con grande dedizione ed impegno, tanti sacrifici e soprattutto estremo amore per la musica, riuscirono dal nulla a creare questa splendida realtà che vive tutt'oggi nel nostro bel paesello.

Il filo conduttore che lega noi, bandisti attuali, ai fondatori è sicuramente questo: la passione autentica per la buona musica e il piacere di condividerla con gli altri. "Altri" che sono sia i "compagni di suonate", che con il passare degli anni diventano i tuoi grandi amici, sia il pubblico, che con la sua vicinanza e il suo affetto ci ripaga dei sacrifici compiuti.

Essendo un'associazione composta prevalentemente da giovani che amano il divertimento e la convivialità, abbiamo pensato che il modo migliore per festeggiare il compleanno della Banda fosse fare festa!!!

Abbiamo deciso di aprire le danze con un concorso creativo che ha coinvolto i ragazzi della scuola primaria di tutto l'Altopiano del sole, avente come scopo trovare il logo per il 45° anno di fondazione della banda. È stata ardua la scelta, ma alla fine ne è uscito vincitore Andrea Zani.

È stato però con il tradizionale Concerto di Natale



del 27 dicembre che hanno avuto inizio i veri festeggiamenti: il nostro direttore artistico, Tomaso Fenaroli, ha infatti deciso di UNIRE le realtà musicali e corali presenti sul territorio bornese e fondere quindi in un unico *ensemble* il "Coro femminile Borno d'Incanto", il "Coro maschile Amici del Canto" e il "Corpo Musicale S. Cecilia". Un esperimento davvero ben riuscito!!!

Dopo una breve pausa natalizia ci siamo rimessi all'opera per organizzare al meglio il vero *clou* di questo 45°: il Ferragosto musicale.

È stata infatti la settimana di Ferragosto che ha visto dare il meglio della banda e dei suoi bandisti.

Tutto ha avuto inizio con il consueto concerto del 12 agosto svoltosi al Pattinaggio, che quest'anno sarebbe più giusto chiamare *musical*, dato che il Corpo Musicale S. Cecilia è stato aiutato dalla compagnia teatrale "Il Sempre Magico Baule" nell'interpretazione di una favola che aveva come protagonisti i più famosi personaggi Disney.

Venerdì 14 e sabato 15 la festa è poi proseguita al campo sportivo con un piccolo stand gastronomico a fare da sfondo a due *cover band* d'eccezione. E devo dire che questa è stata l'esperienza migliore, perché ci siamo riscoperti gruppo: ci siamo divertiti a collaborare insieme per la buona riuscita della serata e soprattutto a concludere con delle belle cantate, nonostante la pioggia non ci abbia mai mollato.

La settimana si è chiusa con il raduno bandistico: la musica ha invaso il paese anche se solo per una breve sfilata, sempre a causa del maltempo persecutore, domenica 16 agosto. Ci hanno infatti raggiunto gli amici del Corpo Bandistico S. Lorenzo di Sonico, della Banda Musicale di Demo, della Banda Musicale di Artogne e della Fanfara dei Bersaglieri "Piume del Garda" che hanno voluto festeggiare a suon di marce, come meglio sappiamo fare, i nostri 45 anni di vita.

Ma non è ancora arrivato il momento di terminare la festa, chiuderemo in bellezza così come abbiamo iniziato: il 27 dicembre "Concerto sotto l'albero" con ricche sorprese!!!

FESTEGGIAMENTI PER IL
45° di FONDAZIONE
[CORPO MUSICALE SANTA CECILIA DI BORNO]

14-15-16 AGOSTO 2015

DOMENICA 16
RADUNO BANDISTICO

VENERDÌ 14
ATOMIKA
in concerto

SABATO 15
MANARA
in concerto

ORE 14.00 SFILATA PER LE VIE DEL PAESE.
A SEGUIRE "CONCERTONE" IN PIAZZA GIOVANNI PAOLO II

PARTECIPERANNO:

- Corpo Bandistico S. Lorenzo di Sonico diretto da M. Ficoni
- Banda Musicale di Demo diretta da M. Pe
- Banda Musicale di Artogne diretta da M. Poni
- Corpo Musicale Santa Cecilia di Borno diretto da M. Fenaroli
- Fanfara Bersaglieri "Piume del Garda" diretta da Capo fanfara Bardelloni

Nelle serate di Venerdì e Sabato
STAND GASTRONOMICO
presso il campo sportivo

Se non è facile parlare di cultura, ancora più difficile è farsi ascoltare quando lo si fa. Trovare le parole giuste, il momento giusto, il luogo giusto e, perché no, le orecchie giuste. Una serie di fattori che, se azzeccati, valgono più di un terno al lotto.

Era l'inizio del 2013 quando la commissione cultura di Ossimo convocò nella sala comunale una manciata di persone (qualcuno lo chiamerebbe *brainstorming*) per elaborare un progetto i cui ingredienti dovevano essere una serie di incontri gratuiti e aperti al pubblico con lo scopo di illustrare la storia e la natura non solo del proprio comune, ma di tutta la Valle Camonica. Fu quello il primo passo di ciò che poi sarebbe divenuto «**Assaggi di cultura**»: una rassegna estiva composta da dieci eventi che univano sia uscite alla scoperta del territorio, sia appuntamenti di approfondimento in bar o ristoranti con assaggi di prodotti locali offerti dalle attività commerciali del paese. Una scommessa che ha dato i suoi frutti rinvigorendo l'estate ossimese e avvicinando non solo i curiosissimi turisti che nella bella stagione salgono sull'Altopiano, ma stuzzicando anche la curiosità dei locali, spesso sospettosi nel sentirsi raccontare da altri le bellezze di casa loro (che, d'altra parte, ben conoscono!).

Il successo del primo anno ha posto le basi per il 2014. Gli «Assaggi di cultura» si sono ripetuti in una nuova decina di varianti, ma con un'aggiunta: la preparazione e la pubblicazione di un libretto contenente i percorsi e i racconti dell'anno precedente. Così lo scorso dicembre è stato presentato «Ossimo: cultura e natura in Valle Camonica», nelle sue due versioni: quella cartacea, esaurita in poco tempo, e quella digitale, il primo e-book gratuito dedicato alla Valle Camonica scaricabile su smartphone.

Il 2015 non poteva che nascere con un obiettivo ancora più grande: portare «Assaggi di cultura» fuori dai confini di Ossimo e condividerlo con i vicini comuni di Borno, Lozio e Malegno. Ampliare l'offerta a sedici incontri ed escursioni, da svolgere tra maggio ed agosto, suddividendo equamente gli



appuntamenti tra i partecipanti. Un'offerta ricca e organica che ha consentito di valorizzare in modo approfondito e sinergico la storia e il territorio dell'Altopiano del Sole.

Ma se questo poteva non bastare, ecco che si aggiungeva un «progetto collaterale», legato all'evento EXPO «Nutrire il pianeta, energia per la vita», con lo scopo di promuovere il tema della sana alimentazione in Valle Camonica. Dopo aver ascoltato i ristoratori e le aziende locali di Borno, Lozio, Malegno e Ossimo è nato «**Gusti...amo! La settimana dei sapori dell'Altopiano del Sole**». L'idea era quella di predisporre, in una specifica settimana, degli speciali menù nei quali uno o più alimenti dovessero essere stati prodotti in uno dei quattro comuni aderenti. Duplice l'obiettivo: da un lato incentivare il consumo dei prodotti locali a km zero, dall'altro favorire il rapporto tra i ristoratori e i produttori locali, creando un circolo virtuoso di commercio territoriale. Oltre trenta aderenti hanno partecipato a «Gusti...amo! La settimana dei sapori dell'Altopiano del Sole» e nella settimana della manifestazione, che si è svolta dal 22 al 30 agosto, si sono somministrate decine di menù convenzionati.

Il ricco palinsesto di eventi di quest'anno non è quindi un caso, ma un anello di un lungo processo partito anni fa. Perché come tutte le cose seminate hanno bisogno di crescere e maturare, anche la cultura deve essere seminata, coltivata e raccolta, per poi essere imbandita in una tavola sufficientemente vasta da poter accogliere tutti coloro che intendono assaggiarla. Ed in queste occasioni i comuni di Borno, Lozio, Malegno e Ossimo si sono mostrati ottimi anfitrioni.



Luca Giarelli presenta "Gusti...amo!" in Villa Guidetti



Alcuni anniversari sacerdotali bornesi

Da una ricerca dello storico Oliviero Franzoni, pubblicata in "La chiesa parrocchiale di Borno" (Parrocchia San Giovanni Battista di Borno, 2006, le pagine specifiche sono le 32 e 33), è possibile ricavare alcune date inerenti rettori-parroci locali che potrebbero costituire "ricorrenze".

Il 2015 è, ad esempio, il 640° di rinuncia di don Bo-
cazino Gerboni di Borno / rinuncia nel 1375;

320° di morte di don Camillo Cattaneo / Bienno
1639 c. – Borno 1695 / attivo a Borno dal 1681 fino
alla morte;

320° di insediamento di don Giovanni Battista Ca-
mozzi / Montecchio 1666 c – Darfo 1719 (con decre-
to dell'ordinario diocesano emesso in data 14 aprile
1701 viene conferita al parroco di Borno dignità di
arciprete) / attivo a Borno dal 1695 al 1719;

295° di insediamento di don Domenico Ricci / Ma-
lonno 1682 c. - Borno 1739 / attivo a Borno dal 1720
al 1739;

140° di insediamento di don Domenico Torri / Corti
1836 – Mangalore, India 1914 / attivo a Borno dal
1875 al 1879;

65° di morte di don Domenico Moreschi / Lava di
Malonno 1877 – Borno 1950 / attivo a Borno dal
1914 al 1950;

15° di morte di don Ernesto Belotti / Villa Dalegno
1912 – Borno 2000 / attivo a Borno dal 1963 al 1976;

35° di insediamento e 25° morte di don Andrea Co-
belli / Palazzolo sull'Oglio 1923 – Borno 1990 / attivo
a Borno dal 1980 al 1990.

Fra le ricorrenze sopra individuate vorrei quindi por-
tare all'attenzione il 65° anniversario della morte di
don Moreschi al quale è dedicata, oltre alla Scuola
Media, una via di Borno (altri parroci che hanno
questo privilegio sono Pinotti, Belotti e Cobelli).

Altro testo dal quale prendo spunto è "Molto Re-
verendo Sacerdote don Domenico Moreschi" (edi-
zione Tipografia opera Pavoniana – Brescia 1952),
consultabile in Biblioteca Queriniana a Brescia, cu-
rato dal (così lui stesso si firma) "Sac. Belotti don
Domenico indegno successore".

Questo testo -16 facciate numerate oltre la coper-
tina- riporta prevalentemente interventi tenuti il
giorno del funerale (sia in chiesa che al cimitero),
e si conclude con una nota scritta ad un anno dalla
morte dal Parroco successore.

Gli interventi inclusi sono quelli dell' "Ill.mo e Rev.
mo MONS. ERNESTO PASINI", "Dott. Sergio Dell'O-
lio, a nome del paese tutto", "l'Infanzia", "un più
volte beneficiato", "P. Michele" (frate dell'Annun-
ciata) e chiude, come già detto, un intervento di
Don Ernesto Belotti.

MOLTO REVERENDO SACERDOTE

DON

DOMENICO MORESCHI

Arciprete Vicario Foraneo di Borno

*In memoria aeterna erit iustus...
ab auditione mala non timebit
(Ps. 111, 7)*

*Perchè la sua memoria viva tra
coloro che gli furono devoti figli
spirituali, e si tramandi anche a
coloro che non lo videro, godendo
dei dolci frutti della sua paterna
bontà, carità, pazienza, prudenza
e del suo Ministero Sacerdotale.*

Trascrivo qui alcuni frammenti interessanti sia per la
storia personale che del paese, per i rapporti sociali
che emergono, per la lingua usata e quali testimo-
nianze di quanto il Parroco svolse e avesse significa-
to per il paese.

*"E' qui da ricordare anche quanto fece per il bene
del vostro paese nel tempo della invasione stranie-
ra e nel movimento partigiano, resistendo con petto
forte alle sopraffazioni ed alle rappresaglie, difen-
dendo e proteggendo chi veniva fatto segno di per-
secuzioni ingiuste e minacciose. Si deve dire che egli
concorse a salvare il paese da probabili sciagure.*

*Ebbe grande premura per il decoro del tempio, e que-
sta Chiesa Parrocchiale abbellita, decorata, arricchita
di ornamenti e di marmi, e questo pergamo sontuo-
so e artistico che io stesso ebbi l'onore di inaugurare
quando invitato da lui venni quassù, sono testimonio
perenne del suo zelo e buon gusto per il decoro della
Casa di Dio, e della vostra pietà e generosità nel cor-
rispondere alle sue sante geniali iniziative" Ill.mo e
Rev.mo MONS. ERNESTO PASINI p. 9.*

*"Del suo sapere, ha lasciato una quantità di scritti che
testimoniano il suo indefesso lavoro intellettuale"
Dott. Sergio Dell'Olio, a nome del paese tutto p. 11.*

*"Quando due o tre anni fa era partito per subire
un intervento chirurgico assai pericoloso, quanti
s'incontravano per strada tutti chiedevano: Ritor-
nerà ancora il nostro Arciprete? E si sentiva che la
loro voce era velata dalle lacrime. Anzi un uomo
mi ebbe a dire: Sarei pronto a morire io perché Lui
possa ancora ritornare; e aggiunse: E non solo io,
ma pur amando la mia famiglia, la sacrificherei vo-
lentieri per lui". P. Michele p. 13.*

*L'ultimo saluto dell'Infanzia al Padre:
dato al Cimitero.*

Nel piccolo cuore commosso, vivrà perenne il ricordo soave di Te, nostro caro buon ARCIPIRETE, che tanto bene ci hai voluto.

Siamo qui, intorno alla tua bara col pianto nel cuore e sugli occhi, a darti il nostro saluto affettuoso di bimbi. Lo uniamo a quello di tutti i tuoi figli vicini e lontani.

Ci senti? Oh... guardaci, seguici, aiutaci ancora ad essere come te. Sorridici dal Tuo Paradiso, con quel sorriso amabile e santo che rivela il Tuo cuore buono.

Abbiamo tanto bisogno di bontà! Benedici a tutti coloro che accanto alla tua tomba piangono e soffrono! Consola chi maggiormente sente il vuoto della tua dipartita.

Ottienici dal Signore un'altro Padre che ci aiuti e ci guidi sulla via da Te insegnataci!

Ci dia il Signore per la tua preghiera la gioia di rivederci in Cielo!

Un ultimo saluto

da un più volte beneficato

Don Domenico,

Non ti vedremo più, non ti sentirò più, non godrò più della tua opera paterna! Rimarrà però sempre viva la tua figura fisica, la tua figura morale e sarà un ricordo che mi aiuterà nella vita.

Non correrò più da te nelle ore tempestose della vita Sacerdotale per trovare la parola chiara e rasserrenatrice come un tempo.

Però confido che ora fatto più potente, mi aiuterai più abbondantemente con la collaborazione dell'altro Angelo di bontà DON ANDREA PINOTTI. Tu hai glorificato Cristo, hai onorato il Sacerdozio, hai santificato le anime, hai beneficato tutti, ebbene fa' che possa glorificarti raccogliendo e trafficando le ricchezze spirituali di verità e di bontà che mi hai lasciato.

Tu dal buono e misericordioso Iddio ottieni che possa raggiungerci nella gloria del Cielo dove ti speriamo.

Caro Arciprete, grazie dell'amore che mi hai portato e di tutto il bene che mi hai fatto, bene spirituale, morale e materiale, grazie dei tuoi insegnamenti dei tuoi begli esempi di virtù, grazie di tutto, e oggi dal tuo sepolcro alza, ancora una volta, la tua mano e, come tante volte in vita, ancora una volta, benedici tutti: nel nome del Padre e del Figliolo e dello Spirito Santo, così sia!

Borno, anche nel marmo ha segnato il ricordo

N. a Malonno 11 - 3 - 1877

M. a Borno 17 - 11 - 1950

ESEMPLARE PER PIETÀ
NEI MODI DISTINTI
AFFABILE E GENEROSO CON TUTTI
APPREZZATO CONSIGLIERE
AMMINISTRATORE SAGGIO
DEL TEMPIO MUNIFICO RESTAURATORE

DON DOMENICO MORESCHI

PARROCO E PRIMO VICARIO FORANEO

AMATO - STIMATO

PASSÒ A BORNO 48 ANNI

DI VITA SACERDOTALE

I Bornesi ricordano ai posteri l'Eroico Concittadino che nelle ore tragiche della Seconda Guerra Mondiale offrendosi in olocausto salvò il paese dalla distruzione - già dal nemico decretata.

Anche al paese natio furono celebrate solenni onoranze funebri al santo Arciprete don Domenico Moreschi, amato e stimato da tutti i suoi concittadini di Malonno.

Si omette il lungo elenco delle gentili persone che espressero le loro condoglianze a voce e per iscritto visitando la salma, per non incorrere in spiacevoli involontarie omissioni.

A tutte le Autorità locali, al Reverendo Clero che ha presenziato alle onoranze funebri, un sincero e cordiale ringraziamento dal Clero, dai Familiari dai Parrocchiani di Borno e da tutti i fedeli Amici.

Come indica il titolo, nella nuova pubblicazione del prof. Francesco Inversini pietre, portoni, muri, cortili, volte di stalle e cantine diventano canto, voce, racconto della storia di Borno. Sfogliando il volume molto ricco di fotografie, e le cui didascalie non sono affatto elemento secondario, possiamo ripercorrere questa storia dai massi preistorici all'ara romana, dalle ormai note torri medievali con i relativi interrogativi storici sul loro numero e le loro funzioni alle case delle famiglie nobili, dalle loggette rinascimentali a quella che sicuramente per noi bornesi, come dice lo stesso Inversini, è l'ombelico del mondo: *la fontana de la pciàsa*.

Oltre che l'ovvio elenco dei portoni ordinato cronologicamente, nel libro troviamo anche delle schede curate da Oliviero Franzoni sui componenti delle potenti famiglie Federici, Camozzi, Dabeni, Rizzieri, Isonni ecc.

Gli stessi ricordi personali dell'autore – come quando da bambino scorrazzava negli ambienti della *cò di Gali* in via Vittorio Veneto (il cui portone, definito uno dei più belli della Valle Camonica, è riportato in copertina) – e l'accento a leggende popolari contribuiscono a rendere piacevole la lettura e a rammentarci ancora una volta come ciò che chiamiamo storia non è solo una materia scolastica più o meno interessante, bensì il vissuto dei nostri avi dal quale anche noi proveniamo.

Scorrendo le pagine vi capiterà quasi sicuramente di imbattervi in luoghi conosciuti e che ravvivano ricordi familiari. Nell'ultimo capitolo, ad esempio, ho ritrovato la casa della nonna "Parma", dove da piccolo passavo alcuni pomeriggi estivi insieme a fratelli e cugini.

Proprio con la parte più vecchia di questa costruzione, databile al 1400 come sembra indicare una scritta riportata sul sasso di un portale interno, l'autore ha tentato di ragionare sul possibile sviluppo dell'architettura del paese fra l'epoca delle torri medievali del XII-XIII secolo e le classiche abitazioni contadine dal XV secolo in poi, ma "spera che qualche giovane di buona volontà voglia continuare nell'esplorazione di quanto è rimasto di questo lavoro".

Il prof. Inversini, sempre puntuale e generoso collaboratore de "La Gazza" (in quarta di copertina ha voluto riportare il logo del nostro circolo culturale), in alcune pagine si lamenta un po' del fatto che non sempre lungo i secoli la gente ha saputo riconoscere e conservare il bello racchiuso nelle case del nostro paese. Nello stesso tempo, tuttavia, si augura che i nomi, sempre scolpiti su pietra, di alcune vie che richiamano un recente passato non proprio glorioso vengano presto cancellati e cambiati.

Pur essendo pienamente d'accordo sull'orrore di vedere ancora dei nomi che intendevano celebrare la smania guerrafondaia del fascismo, l'augurio dimostra come la sensibilità (o l'insensibilità) verso ciò che può essere ritenuto bello e interessante dipendano anche dalle idee e dalla retorica di un dato momento storico, oltre che dalle esigenze quotidiane delle persone. Proprio questo libro, però, testimonia come, aldilà di ogni contingenza, alcune cose rimangano e attendano solo di essere riscoperte, ammirate e valorizzate.



Salam e i

Quan che l'éra ura de masà 'l porsèl l'éra 'n bèl dé de fèsta per töcc e töcc i aidàa a fà argót. Més prima i contadi i vardàa sé 'n del pòst 'l gh'éra 'na pòrca che l'éa parturit i pursili. De sòlit la fàa òt o dés pursili, ma quac vólte la parturia fina a quatordes picini. A cromptà de picini 'l mascc l'éra pciö car, 'l gnìa castràt per fal gnì pciö gròs. Apéna finit de biì 'l lat 's li portàa bgiò de la mama e isè i tacàa a maià dal cunchi, i gh'éra la nasta fina. Dré a l'istàt 's li lagàa 'ndà 'n di pracc e i ghé dàa 'n pastù de patate, farina, crösca, ansaröi de la tàola; i maiàa de töt. Só li malghe i ghé dàa de maià 'l mòl per fai 'ngrasà. 'N de li bàite 'l porsèl 'l stàa 'n del trèsc déter 'n de la stala e 'l porsèl isé 'l stàa bé al calt e al söt. I dizià che quan che 'l roncàa 'l fàa 'l lart. Dòpo 'n an quan che l'éra dezèmbèr l'éra ura de copà 'l porsèl che l'éra riàt almeno a senvinte chili. Argü i gh'éra di porsèi che i riàa a du quintài. Töcc i contadi i tignia giü o du porsèi 'n de li bàite. I ciamàa 'l porselér: có ü cortèl 'l taiàa la éna del còl e 'l ghé caàa 'l sanc; 'n meno de dés minücc 'l muria. 'S la mitià sura ü bancù, 's buia mès paröl de àiva e 's ghé la üdàa adòs; có 'l cortèl i ghé rascàa zó töcc i péi a tüzò fà la barba. I la tacàa bgiò, i la sventràa e i tràa fó töcc i budèi: i gnìa laacc, 'nversàcc e preparàcc per fà só i salàm e i cudighi. I toléa zó di tochèi de lart che 'l gnìa salàt, li codèghe có 'l sò gras che 'l vucuria töt 'l'an per cundimét. 'S fàa bui la sónza e 'l gnìa fó 'l redamét e li gripole. Có la part del lart de la bògia i fàa só li pansète rudulàde. La carne la gnìa spolpàda e tridàda per fà l'enpciòm del salàm. 'S la mitia 'n de la màchina de tridà, pó i ghé mitia la sal e li spèscie, la gnìa bagnàda có 'n pó de i; pó dòpo la gnìa mesciàda 'n bèl pó. I turnàa a miti la carne 'n de la màchina de tridà có 'n del büznèl. 'N del büs 'n fònt al büznèl i mitia 'l büdèl che 'l sé 'nncinìa de carne. Per fà 'l cudighi i ciapàa li codèghe del lart e li gnìa tridàde finuline. I salàm i gnìa fùràcc có 'l fùri e pó dòpo tacàcc bgiò só li pèrtèghe 'n de li cantine a stagiunà. Töt 'l gnìa buit e fat cozé per



maià. I òs 's li fàa cozé per traga zó la carne. 'S fàa cozé la coràda có 'l cör, i rugnù, 'l figàt, la lèngua, li sanfe. Có 'l sanc 'nsèma a pa, formài e grasèi 's fàa la turta de porsèl; l'éra 'na pitàn-sa prelibàda. Del porsèl 's bütàa bgiò nagót.

Quando era ora di uccidere il maiale era un bel giorno di festa per tutti e ognuno aiutava a fare qualcosa. Mesi prima i contadini guardavano se nella zona c'era una scrofa che aveva partorito dei porcellini. Di solito faceva da otto a dieci porcellini, ma a volte partoriva fino a quattordici piccoli. A comperarlo da piccolo il maschio era più caro, veniva castrato per farlo diventare più grosso. Appena svezzati li si portava via dalla madre e così iniziavano a mangiare dal trogolo, avevano un odorato fine. Durante l'estate si lasciavano nei prati o gli davano un pastone di patate, farina, crusca, avanzi della tavola; mangiavano di tutto. Nelle malghe gli davano il siero del latte per farli ingrassare. Nelle baite il maiale stava nella porcilaia all'interno della stalla e il suino così stava bene al caldo e all'asciutto. Si diceva che quando ronfava produceva il lardo. Dopo un anno quando era dicembre era ora di uccidere il maiale che era arrivato almeno a centoventi chili. Qualcuno aveva maiali che raggiungevano i due quintali. Tutti i contadini tenevano uno o due maiali nelle baite. Chiamavano il norcino: con un coltello tagliava la vena del collo e gli cavava il sangue; in meno di dieci minuti moriva. Lo si metteva sopra un bancone, si bolliva mezzo paiolo di acqua e gliela si gettava

addosso; con il coltello si grattavano via tutti i peli come si fa con la barba. Lo appendevano, lo sventravano e lo svisceravano: le budella venivano lavate, rivoltate e preparate per fare i salami e i cotechini. Staccavano pezzi di lardo che veniva salato, le cotiche con il loro grasso che serviva tutto l'anno per condimento. Si faceva bollire la sugna e ne uscivano un tipo di condimento e i ciccioli. Con la parte del lardo della pancia si producevano le pancette arrotolate. La carne veniva spolpata e tritata per fare il ripieno del salame. La si metteva nella macchina tritatrice, si aggiungevano il sale e le spezie, veniva bagnata con un po' di vino; poi veniva mescolata per un bel po'. Tornavano a mettere la carne nella macchina tritatrice attraverso una sorta di imbuto. Nel foro terminale dell'imbuto si inseriva il budello che si riempiva di carne. Per fare il cotechino utilizzavano le cotiche del lardo e venivano tritate finemente. I salami venivano bucati con la foratrice e poi attaccati alle pertiche nelle cantine per stagionare. Tutto era fatto bollire e cuocere per essere mangiato. Gli ossi li facevano cuocere per togliere la carne. Si cucinavano i polmoni con il cuore, i reni, il fegato, la lingua, le zampe. Con il sangue assieme a pane, formaggio e grassi si preparava la torta di maiale; era una pietanza prelibata. Del maiale non si buttava via nulla.

Tra la fi de setèmber e 'n prensipe utùer 'ncuminciàa a torcià l'öa. A Bùren 'l gh'éra du tórcoi e i 'ndàa dè e nòt a chi tép. Nóter 'n fàa gnì l'öa có i càmios che éra pcié de casète de öa del meridiù, 'nvece chi che gh'éa li icc a la Nosciàda i fàa 'n pó de i 'n de la stagiù. 'N de la 'ndömmia i mitìa l'öa 'n del carér per portàla a Bùren. 'L carér l'éra 'n baril có 'n sportèl de sura per cargà l'öa e 'n sportèl 'n banda per descargàla.



Quan che sére picini ó ist a torcià có i pé l'öa 'n de la suina. L'éra 'na vasca de lègn a tüzò 'na mastèla pciötòst larga e basa. Chèl che gnìa a torcià l'éra 'l torcolòt. De la suina có 'l sedèl i la butàa 'n de la èza squarciàda, la gnìa schisàda e gliò dopo du dè la cuminciàa a buì. Có 'n d'en bachèt a furma de tris 's la mesciàa du ólte al dè. Dopo quindes dè al màsim i tiràa fó 'l burù de 'n fònt a la èza e 'l gnìa fó 'l móst che 'l gnìa mitit 'n de li remigiàne o 'n di barili. Dopo du més 's fàa 'l travàzo per liberàl del fondöl che 'l s'éra fat 'n fònt a li remigiane e 'l vi 'l gnìa mitit 'n di fiàsc a polsà. 'S bütàa li grate restàde 'n de la èza 'n del tórcol e li gnìa torciàde, 'l vi mitit pó sübit 'n di fiàsc. 'L gh'éra chi che biia sübit 'l móst có li mónsole, chi che biia 'l vi noèl e chi che spetàa 'n pó e dopo i fàa 'na bèla biida de i bu e fórt.

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre incominciavamo a torchiare l'uva. A Borno c'erano due torchi e funzionavano giorno e notte a quei tempi. Noi facevamo venire l'uva con i camion che erano pieni di cassette di uva del meridione, invece chi aveva le viti all'Annunciata faceva un po' di vino durante la stagione. Durante la vendemmia mettevano l'uva nel barile apposito per portarla a Borno. Il "carér" era un barile con uno sportello sopra per caricare l'uva e uno sportello di lato per scaricarla. Da piccolo ho visto torchiare l'uva con i piedi nella tinozza. Era una vasca di legno simile ad un mastello piuttosto largo e basso. Colui che veniva a torchiare era il torchiatore. Dalla tinozza con un secchio la buttavano nella botte aperta, veniva schiacciata e lì dopo due giorni cominciava a fermentare. Con un bastone a forma di frangicagliata la si mescolava due volte al giorno. Dopo quindici giorni al massimo toglievano il

tappo in fondo alla botte e usciva il mosto che veniva messo nelle damigiane o nei barilotti. Dopo due mesi si faceva il travaso per liberarlo dal deposito ristagnante nelle damigiane e il vino era messo nei fiaschi a riposare. I grappoli rimasti nella botte si buttavano nel torchio e venivano torchiati, poi il vino messo subito nei fiaschi. C'era chi beveva subito il mosto con le caldaroste, chi beveva il vino novello e chi aspettava un po' e dopo si faceva una bella bevuta di vino buono e forte.

Come di consueto pubblichiamo i racconti vincitori del concorso letterario, quest'anno dal tema "Emozioni a tavola" Ricordiamo ai nostri lettori che i racconti selezionati di questa ottava edizione saranno editi sulla pubblicazione di prossima uscita a cura del Sistema Bibliotecario di Valle Camonica.

Margherita

di Lorenza Negri - PRIMO PREMIO CATEGORIA ADULTI

Motivazione: *i fiori di zucca sono il simbolo della caduta e della rinascita amorosa per la giovane Margherita. Un racconto efficace e ben scritto, dove la mirabile ricetta della frittata diventa un momento di riflessione e di riscatto.*

Margherita è una ragazza che non ama le etichette. A lei interessa essere solo se stessa. Non è una ragazzina né tenta di sembrarlo. Indossa vestiti comodi, si trucca poco, e il suo colorito è dovuto al tragitto per andare al lavoro in bicicletta. Va pazza per i fiori, il cibo e la biancheria intima. Nonostante sia una ragazza moderna e autodeterminata, non mostrerebbe mai la biancheria intima, perché è qualcosa che riguarda solo il suo partner, se lo avesse.

Quel mattino Margherita si era svegliata con una strana sensazione d'inquietudine. Durante la notte si era dimenata talmente da avvolgersi fra le lenzuola come in un bozzolo, tanto che poi non fu per niente facile sciogliersi da quel groviglio per levarsi dal letto. Erano state ore agitate. Ne intuiva il motivo. Forse era stata avventata ma aveva deciso che "l'incontro" con Ettore doveva essere combattuto sul ring dell'amore e della verità; perciò lo aveva stretto all'angolo con una domanda fondamentale.

Ettore aveva chiesto tempo. E quel giorno aveva appuntamento con lui.

Margherita era certa che sarebbe accaduto qualcosa di speciale, ma nonostante si sforzasse di ritrovare dentro di sé la capacità sensitiva ereditata dalla nonna, non percepiva se l'evento sarebbe stato bello o brutto. Una doccia profumata agli agrumi, la sua colazione preferita con cereali, nocciole, uva passa, caffè dolce scuro e forte (come dev'essere un uomo!) scacciarono via come una mosca molesta il malumore.

Indossò un vestito verde speranza, ballerine rosse ai piedi, e scese a prendere il giornale e la posta. Gettò via la pubblicità e scorse le notizie: corruzione, stupri, disoccupazione, spread alle stelle. - Uffa! E basta no? Esclamò risentita.

Per consolarsi lesse l'oroscopo del suo segno, la Vergine: - *Oggi è un giorno speciale. Avrete un appuntamento importante con il destino. Accadrà un evento "gustoso" che darà una svolta clamorosa alla vostra vita.*

Poco più tardi, quando Margherita sentì il richiamo del citofono, con eccitazione mista a timore pensò: - *Ecco, Ettore è arrivato. Non può essere che lui, il destino, che suona alla mia porta!*

Il destino possedeva la voce roca della fioraia con la bancarella sotto casa sua.

- *Signorina Margherita, devo consegnarle dei fiori!*

La ragazza, meravigliata e incuriosita, nell'andare ad aprire la porta, non poté evitare di guardarsi allo specchio dell'ingresso: zazzera arruffata e sopracciglia ad ala di gabbiano che inarcavano l'azzurro degli occhi brillanti di felicità per l'inaspettata sorpresa; nel petto il cuore batteva come un tamburo in una danza rituale africana. Si sentiva leggera ed euforica, - *Bene, finalmente Ettore è crollato*, pensò. Così avrebbe esaudito, proprio come desiderava da sempre, il suo sogno romantico. Le avrebbe chiesto di sposarlo con un enorme mazzo di rose rosse, senza spine.

La fioraia le porse, con un sorrisetto malizioso, un fantastico mazzo di fiori. Margherita lo guardò, sconcertata e incredula. Una cosa del genere non se l'aspettava proprio.

L'emozione tracimò dagli occhi in gonfi rigagnoli trasparenti, e le gambe decisero di non sorreggerla più. Si sedette di schianto su una sedia, provvidenzialmente sotto di lei, ciò le evitò una rovinosa caduta. Le dita tremanti di Margherita aprirono con eccessiva titubanza la busta gialla che accompagnava i fiori.

Nel biglietto c'era scritto: - *Margherita tesoro mio, ho atteso una settimana per dirtelo perché volevo essere sicuro. Non dovrai più sfogliare i giorni come i petali del tuo nome chiedendoti "m'ama o non m'ama?" Questa è la mia delicata risposta: se son rose, fioriranno. Auguri. Ettore.* Ecco, ogni malinteso si era dissolto come neve al sole. Margherita non resistette più alla tensione e scoppiò in un pianto liberatorio. La ragazza si calmò utilizzando le tecniche New Age che aveva

imparato -in uno dei vari corsi che aveva seguito quando Ettore aveva altro da fare – inspirando raggi di sole ed espirando denso fumo nero. Con un profondo sospiro finale, dopo almeno trentacinque respirazioni di emergenza, l'ansia era sparita, il cuore aveva ripreso i battiti regolari e si sentiva notevolmente meglio.

- *Evabbeh, è andata così!* Si disse Margherita scuotendo, sconsolata, la testa, davanti al luminoso mazzo di **fiori di zucca!**

Allorché Margherita con il viso ancora rigato di lacrime fece spallucce al destino avverso e, per consolarsi della cocente delusione, giacché i fiori erano freschi e abbondanti, decise di cuocersi una frittata.

Ecco la ricetta: *"Si prende un bel mazzo di fiori di zucca, appena consegnato dal fioraio. Si lavano accuratamente i fiori uno per uno, togliendo il pistillo che è amaro come lo sconforto per l'amore deluso. Si fanno scolare bene dall'acqua, asciugandosi per bene le lacrime. Nel frattempo si prendono delle uova fresche di galline allevate a terra, che sono le più astute perché il verme – Ettore – è furbo e non si fa prendere facilmente. Si rompono le uova all'interno di un piatto a fiori, che è più adatto; stando ben attente a non far cadere pezzettini di guscio, che non è per nulla facile come tutto ciò che riguarda l'amore. Poi, mentre si frullano bene le idee in testa si sbattono le uova con un po' di latte, parmigiano, uno zinzino di prezzemolo per colorare e un po' di peperoncino per pizzicare, sale e pepe q.b. In una pentola che non attacca mentre si canta "l'amore è come l'ellera dove s'attacca moreee..." si versa una "C" di buon olio extravergine d'oliva toscano appena franto, che punge ed è amabile quel tanto che basta – come l'amore vero –, mescolato a dello scalogno tritato. Nel momento in cui lo scalogno è indorato e spande nell'aria un buon profumo, si versano le uova e i fiori di zucca tritati con amore, accompagnati da un singhiozzo e un sospiro di rimpianto per il sogno non realizzato. Poi si cuoce per bene la frittata prima da un lato e, aiutandosi con un largo coperchio, si rigira il tutto dall'altro con destrezza; proprio come ha fatto Ettore! Quando la frittata è bella gonfia e ha quel colore dorato da acquolina in bocca, si apparecchiava una bella tavola, si versa nella caraffa di cristallo del buon vino, si accende una candela che ne riflette il color rubino, e poi si suona al campanello del nuovo vicino che sembra simpatico, ha occhi belli e intelligenti, e lo sguardo diretto, e indossando il sorriso ironico e l'occhio felino di chi non è ancora decisa ad appendere la guèpiere al chiodo, lo s'invita ad assaggiare la ricetta con i fiori di zucca".* Perché a volte gli oroscopi ci azzeccano!

Emozioni a tavola

di Maria Debora Zucca - PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA

Motivazione: *le emozioni ed i desideri nella partecipazione al pranzo domenicale, dove i protagonisti sono "gli abitanti della credenza". Un racconto corale dai dialoghi brillanti, che invita a guardare alla tavola con occhi divertiti.*

Quella non era una domenica come le altre, era una domenica speciale, con degli invitati speciali. In cucina erano pronte dentro il forno le lasagne al ragù, e sui fuochi della cucina cucinava lento e aromatizzato un bel pezzo di arrosto. Il fermento per il pranzo animava tutta la cucina, ma in particolar modo gli abitanti della credenza. Si proprio della credenza: piatti, bicchieri zuppieri e piatti da portata, senza dimenticare l'argenteria! Erano talmente tanto tempo rinchiusi in credenza, che si erano accorti solo quella mattina che quella sarebbe stata la loro giornata, o meglio il loro pranzo. Con un pranzo così, pensavano, ci vogliono i pezzi giusti a tavola, pezzi da novanta, e loro lo erano. Così iniziarono a discutere nella credenza su chi sarebbe stato scelto per l'occasione:

– *Sono stata rinchiusa qui per talmente tanto tempo che ora non avrei quasi voglia di andarci!* – si lamentava la zuppiera in porcellana in stile inglese.

– *Beh, non è detto che tu ci vada, non ho sentito profumo di brodo!* – le rispose un piatto da portata.

– *E noi ci andremo al pranzo? Che dite fratelli?* – domandarono i piatti del servizio buono, quello per precisare avuto in dote per le nozze della padrona di casa, mai usato in venticinque anni!

– *Non vi preoccupate, tanto tirerò fuori il servizio di emergenza, come fa di solito!* – rispose un gruppo di piatti in ceramica.

– *E delle posate che dite? L'argento mi sa che non va più di moda!* – esclamarono forchette e coltelli rigorosamente d'argento e un po' imbruniti dal tempo.

– *Ah no, le posate in acciaio, mie care, quelle nuove, del cassetto in credenza!* – si fecero avanti le posate nuove dal cassetto.

Insomma come era facile da intuire, tutti volevano essere protagonisti del grande pranzo dome-

nicale, ma ancora non sapevano cosa avrebbe scelto la padrona di casa. E' inutile pensare che fra tutti, posate bicchieri e piatti, era nata un po' di invidia, gelosia! Erano talmente tanto tempo rinchiusi in credenza che non sapevano neanche come era fatto il soggiorno. La loro unica uscita c'era stata una volta, per un bagno generale, durante il quale, un bicchiere aveva preso un colpo, e si era sbeccato, rimanendo invalido e quindi inutilizzabile, e due piatti erano ben scivolati dalle mani della signora per finire a pezzi in terra, nessun tipo di colla avrebbe potuto rinsaldarli e così avevano visto la via della spazzatura.

– *Ma insomma tutta questa cura di tenerci conservate per cosa?* – domandarono le posate.

– *Certo, siamo qui a impolverarci, prenderemo qualche brutta malattia, e nessuno che ci abbia mai mangiato dentro!* – annuirono i piatti del servizio buono.

– *E noi bicchieri cosa dovremo dire? Abbiamo un fratello ormai sbeccato, prima facevamo numero 12 ora siamo in 11, e ho sentito che porta anche male!* – disse uno dei bicchieri.

– *No guarda ti sbagli è il numero tredici che porta male!* – le rispose la zuppiera.

– *E tu zuppiera cosa pensi di questo pranzo?* – le domandò un calice.

– *Finirò come al solito per essere usata per altri scopi! Mai visto un brodo in vita mia! Che so un minestrone, una purea vegetale, niente, solo scontrini e qualche bolletta!* – rispose la zuppiera.

– *Già, la padrona si può dire che non ci abbia amato molto!* – disse uno dei piatti.

– *Oh no, non dovete pensare questo, forse ci ha tenuti qui per preservarci dai pericoli, per rimanere intatti!* – disse una tazzina da caffè.

– *Beh, almeno voi ogni tanto un giro lo fate!* – le disse un bicchiere.

– *Sì, ma raramente, anche per noi, vi sono i supplenti! Un servizio vinto ai punti del carburante! Che delusione!* – ribatte la tazzina.

Ma era ormai giunta l'ora. Sulla tavola faceva la sua bella figura una tovaglia in fiandra, e ora di chi era il turno? La credenza venne aperta: prima fu il turno dei bicchieri, che vennero sciacquati e presero posto a tavola, ben sei (almeno loro!); poi vennero scelti sei piatti piani, fondi, frutta dal servizio buono: anch'essi ben lavati e posti sulla tavola; infine ecco i piatti da portata, cugini della zuppiera, uno per le lasagne e uno per l'arrosto. Le posate dovettero rinunciare, troppo tempo ci voleva per lucidarle, e così quelle in acciaio, come ogni giorno, fecero il loro servizio! Le posate d'argento, dallo sportello della credenza si sentivano tristi, mancavano solo loro, bene o male un po' tutti della credenza avevano avuto l'onore di quel pranzo. Ma forse in futuro ci sarebbe stata una occasione anche per loro! La zuppiera che ugualmente non era stata interpellata le consolava:

– *Vedete care amiche, molte volte è meglio stare a guardare, abbiamo la nostra dignità, vuol dire che ci saranno altre occasioni, questa non era quella giusta!*

– *Anche noi che siamo rimasti qui, dovremo aspettare un altro turno!* – dissero i restanti piatti del servizio buono.

– *Sapete che vi dico: ci risparmiamo quell'unto delle pietanze!* – disse la zuppiera.

– *Sì, però dovremo rinunciare anche al bagno con le bolle, e a noi piace tanto, con quel profumo di limone poi!* – dissero i piatti.

– *Vabbè, ho capito siamo un po' tristi, ci sentiamo abbandonati e dimenticati, ma oggi è un pranzo speciale per i nostri fratelli, quindi cerchiamo di stare felici per loro! Poi ci faremo raccontare tutto, se non riusciamo a vedere bene da qui!*

Sì, forse era meglio così per i vari ospiti della credenza. Aspettare il ritorno dal gran pranzo, per farsi raccontare il giro delle pietanze e i pettegolezzi degli invitati. Un giorno o l'altro ci sarebbero stati 12 invitati, la massaia avrebbe dovuto convocarli tutti e allora sarebbe stato un evento davvero importante per tutti loro.

Ma adesso si doveva solo attendere, e poi sarebbe stato un raccontare in credenza!

Emozioni a tavola

di Lorenzo Legnani - PRIMO PREMIO CATEGORIA SMS-WHATSAPP RAGAZZI

Motivazione: sessantaquattro chili di felicità e di buon umore, dove la tavola è gioia ed il messaggio ricco di immagini divertenti.

Sono Lorenzo ho 11 anni e peso kg... Qui per un attimo sorvoliamo. Da piccolo la mamma insisteva nel farmi ingurgitare brodaglia verde. Terribile! Mi faceva aprire la bocca e il cucchiaino era l'aereo. Io volevo pasta e pizza e in quel caso l'aereo poteva rimanere nell'hangar. La tavola è gioia! Il cibo è festa! Le emozioni dei sapori e profumi! La pediatra sostiene che sono in sovrappeso ma non rinuncio alle emozioni della tavola e non farò diete ma più sport! Sono 64 chili di felicità e buon umore!!!

Emozioni a tavola

di Caterina Cere - MENZIONE SPECIALE DELLA GIURIA CATEGORIA RAGAZZI

Motivazione: una ragazza molto "normale" in una famiglia molto "particolare". Un tavolino rosso è il luogo delle emozioni per restare più uniti nonostante le differenze..

Ciao a tutti! Io sono Stella e sono una persona molto normale, al contrario della mia famiglia. Mio fratello Gio è ossessionato dagli alieni ed è sempre preparato a un loro attacco; mia sorella maggiore Rebecca è una dark, molto nera e borchiata, l'ultima volta che l'ho vista sorridere è stata quando si è fatta il piercing al naso. Mia madre Ling-you ha origini giapponesi e fa di tutto per mantenere le sue tradizioni, anche se il resto della famiglia è esonerato dai suoi riti. Mio padre Giampi è giardiniere e la sua passione per i fiori si nota dappertutto: in casa, nei vestiti, persino il suo modo di fare è floreale, delicato e carino. Siamo una famiglia molto diversa e con le nostre passioni ci ritroviamo insieme solo a tavola. Già, perché quando siamo intorno al nostro tavolino rosso, siamo più uniti e ci ricordiamo di vivere tutti nella stessa terra; malgrado le nostre diversità, i pregi e i difetti, condividiamo le nostre emozioni a tavola

La mia famiglia e altri cibi

di Alessia Martinazzi - MENZIONE SPECIALE DELLA GIURIA

Motivazione: Camilla trasforma i pranzi domenicali in un grande gioco, dove ad ogni familiare è associato un cibo particolare. Ciò che ne deriva è un grande affresco di immagini originali e situazioni spiritose.

Camilla odiava terribilmente i pranzi domenicali in famiglia. Era costretta ad indossare pomposi vestitini pieni di pizzi e fiocchetti che la facevano assomigliare più ad una bomboniera che ad una bambina in carne e ossa. La mamma le faceva anche lo chignon o le trecchine e doveva stare attenta a non spettinarsi, a mangiare bene e a stare seduta composta a tavola. I pranzi duravano delle ore ed erano sempre tutti uguali. Ci si sedeva, si lodava la qualità della cuoca di turno che aveva preparato quel bendidio, gli uomini iniziavano a parlare di politica e le donne di pettegolezzi vari.

Zia Paola la sommergeva di domande e sbaciucchiandola di continuo le sporcava la faccia con il suo rossetto rosso. Poi si beveva il caffè e i nonni giocavano a carte con le donne, mentre gli uomini si spostavano per fumare in tranquillità. Camilla essendo l'unica bambina della famiglia doveva ingegnarsi per far passare il tempo il più velocemente possibile sotto l'occhio vigile della mamma pronta a sgridarla non appena avesse tentato di sfilarsi la ballerina per far riposare il piedino indolenzito. A cinque anni perciò aveva inventato un gioco, tutto suo, che amava chiamare il cibo-persone. E nonostante oramai fosse quasi una dodicenne e avesse il permesso di non indossare più i vestitini da bomboniera durante questi lunghi pranzi lei cercava di immaginarsi i vari familiari come dei cibi.

La mamma per esempio era un asparago. Sì, un lungo e stretto asparago verde. Cristina era infatti magra, slanciata e i suoi capelli se non pettinati con estrema cura sparavano alti sulla sua testa. Per questo non poteva essere nient'altro che un bell'asparago, cibo che Camilla non amava molto, eccezione per sua mamma naturalmente.

Suo papà era un bel cervo in salmì. Spiritoso, allegro e divertente era uno di quegli uomini che riservano sempre alcune sorprese, pieno di brio proprio come il sapore di vino rosso che ti colpisce non appena assaggi il cervo. E poi c'erano quei grossi baffoni. Non erano né neri né marroni, ma di un rossastro molto scuro: erano di colore salmì.

La zia paterna Sabrina aveva i capelli tinti di un biondo così forte che il contrasto con il suo estremo pallore la facevano assomigliare ad un uovo all'occhio di bue. Suo marito Umberto era un uomo un po' piccolo, silenzioso, timido, passava inosservato specialmente se confrontato all'esuberante moglie. Per Camilla era un po' come l'insalata: triste, mogio e noioso.

Il figlio dell'uovo e dell'insalata, ...ehm..., scusate di zia Sabrina e zio Umberto, Giacomo era una grossa bistecca di manzo. Saccente e vanitoso parlava solo dei suoi muscoli e delle ore che passava in palestra. Camilla lo detestava sebbene fosse suo cugino e lei amasse la carne specialmente quella rossa.

Giacomo a volte portava la sua fidanzata ai pranzi. Si chiamava Alice ed era veramente simpatica

per stare con uno così noioso ed egocentrico. Non era altissima, magra, bionda e sempre allegra. Scherzava di continuo e un po' tutti (tranne zia Paola ovviamente) avevano preso a volerle molto bene. Camilla addirittura la adorava e proprio a lei era associato il suo cibo preferito. Era una patata lessa, cosa che detta così può sembrare quasi un'offesa. Dobbiamo perciò specificare che Camilla andava pazza per le patate lesse che nonno Cristiano coltivava nel piccolo orto vicino a casa. Le condivideva con l'olio che per nessun motivo doveva essere extra vergine e con un po' di sale, poi iniziava a mangiarle. Avrebbe potuto cibarsi solamente di quelle talmente le piacevano.

Zia Sabrina aveva anche un gatto che a volte portava con sé. Si chiamava Nanna e *nomen omen* dormiva tutto il giorno. Era obeso e assomigliava terribilmente a una grossa ciambella zuccherata.

L'altra sorella del papà era zia Paola. Ogni famiglia che si rispetti ha bisogno di una triste e solitaria zia zitella che tenta di sfogare le sue delusioni sentimentali sulle persone intorno a lei. E il suo bersaglio preferito ovviamente era Camilla. – *Ma come sei cresciuta! E il fidanzatino ce l'hai? La scuola? Tutto bene? Mi raccomando lo studio è importante...* – questi erano i suoi tipici e unici argomenti di discussione quando non si occupava a lanciare frecciate agli altri invitati. Acida come era poteva essere solamente un triste e solitario limone.

L'unica persona che zia Paola non trattava mai sgarbatamente era sua mamma, nonna Gertrude. Soffrendo di frequenti vampate di calore che la facevano diventare tutta rossa ogni cinque minuti e non essendo particolarmente in splendida forma fisica Camilla l'aveva associata a un grosso, tondo pomodoro maturo. Amava parlare e nei suoi racconti ricordava sempre con tristezza il defunto amato. Infatti suo marito, nonno Riccardo, era morto anni prima, quando ancora i suoi figli erano piccoli. Dai vari frammenti dei racconti della nonna e del papà Camilla s'era immaginata il nonno come un omone burbero, ma dal grande cuore. In pratica una bruschetta, dura all'esterno e morbida dentro. Inoltre il nonno e la nonna a quanto pare si amavano tantissimo. E che connubio c'è migliore della bruschetta con il pomodoro?

La nonna materna Gemma invece era una vecchietta sprint. Passava le sue giornate tra lezioni di zumba, estetiste varie e partite di poker con le amiche. Aveva un linguaggio abbastanza colorito ed era molto vivace. Per Camilla era una pasta allo scoglio bella piccante e piena di colori proprio come i gioielli che amava indossare.

Il nonno Cristiano agli occhi della nipotina sembrava un petto di pollo. Un po' succube della moglie, era però molto dolce, delicato e gentile. Purtroppo aveva un difetto terribile: quando iniziava a parlare della sua infanzia e adolescenza non c'era modo di fermarlo. E diventava perciò un po' noiosetto, proprio come il petto in un pollo allo spiedo che rispetto alla parte croccante e saporita della pelle appare un po' anonimo.

Poi c'era la sorella del nonno Beatrice, che Camilla chiamava zia Bi, ed era sempre la prima ad arrivare e l'ultima ad andarsene accompagnata dal fedele figlio Gianni, un mammone di quarantacinque anni che ancora non era riuscito ad abbandonare il tetto materno. Erano veramente una strana coppia. Lui alto e magro, lei bassa e tondeggiante, da una parte un importante avvocato della città serio e distinto sempre in smoking, dall'altra un'anziana pensionata amante dei colori e sempre allegra. Per Camilla erano un po' una torta pere e cioccolato. Due cibi che all'apparenza nulla hanno in comune ma che insieme stanno veramente bene.

A volte quando il pranzo si teneva a casa di nonna Gemma e nonno Cristiano si invitava anche zia Giacomina, che Camilla chiamava zia anche se non aveva ben capito il suo grado di parentela. Doveva essere una lontana cugina della nonna ed era una donnina magra e silenziosa. Con lei Camilla aveva fatto molta fatica per capire che cibo era. Alla fine si era decisa: era lo zafferano sicuramente. Parlava infatti poco, ma quando lo faceva tutti la ascoltavano senza batter ciglio. Sapeva raccontare benissimo le storie, specialmente quelle di quando era piccola e con nonna Gemma ne combinavano di tutti i colori. Come non serve mettere tanto zafferano nel riso che esso lo colora e lo insaporisce ugualmente rendendolo più appetitoso, così anche solo poche parole di zia Giacomina riuscivano a rallegrare la giornata.

Ora giungeva il problema più grande: chi era Camilla? Tutti noi probabilmente ci saremmo scelti uno dei cibi che più amiamo. Invece Camilla no. Aveva scelto il cibo che più odiava e che non ricordava nemmeno di aver mai mangiato. Il suo solo odore le dava la nausea e faceva perfino fatica a guardare. E perché aveva scelto proprio quello? Camilla credeva che finché non fosse cresciuta totalmente non avrebbe potuto capire veramente chi era. E perciò preferiva essere quel sapore che ancora non aveva assaggiato, quello che ancora non sapeva come era. Camilla era una grossa fetta di formaggio.

***Kali orexi, agapi mou!* (Buon appetito, amore mio!)** di Sandro Simoncini - MENZIONE SPECIALE DELLA GIURIA

Motivazione: *le emozioni ed i ricordi di un vecchio marinaio a pranzo con l'amata moglie in una lussureggiante isola del mediterraneo. Una lettera sigillata gli riserva però un'altra "tempesta" da affrontare con coraggio, in un delicato racconto dal sapore "mitologico".*

Elefethrios Kotsopoulos rientrò in casa e posò la lettera ancora sigillata sul tavolo. Le diede un'occhiata di sbieco ma non l'aprì riponendola infine sulla piccola credenza celeste, a fianco delle fotografie degli avi e dei figli lontani. Fuori faceva gran caldo, il cielo e il mare di Creta apparivano d'un azzurro assoluto, come in cartolina. Versò il caffè dalla vecchia cuccuma ammaccata e lasciò che l'aroma si diffondesse nella stanza, prima di berlo. L'operazione avrebbe richiesto almeno una ventina di minuti a sorsi minuscoli, secondo un rituale consolidato, prima di vedere la polvere scura depositata sul fondo della tazzina, vero elogio alla lentezza.

Era nato sull'isola settant'anni prima e dopo aver vagato per i porti del Pireo e del Mediterraneo era riuscito a ritornare nella sua Irapetra, per trascorrere la pensione insieme alla moglie. La donna si chiamava *Antygoni*, nome forte, evocativo, che rimandava perfettamente al suo temperamento epico. Ebbero la fortuna di vivere un matrimonio felice. Il loro amore superò indenne il tempo, le distanze e i distacchi, dovuti agli imbarchi dell'uomo di casa. L'unione fu benedetta dalla nascita di due figli i quali però, per necessità, abitavano ormai lontano: il primo, *Nikandros*, presso Atene e *Zenas*, il minore, addirittura a Monaco, in Germania. Avevano trovato lavoro e costruito le loro belle famiglie, ma con tutti quei chilometri di mezzo, i nipoti vedevano raramente i nonni. D'altra parte *Elefethrios* e *Antygoni* erano abituati ad aspettare, seppur contro voglia si erano allenati tutta la vita.

L'uomo uscì fuori col suo caffè. Si era accorto che, nel piccolo, stava intralciando i preparativi della moglie, la quale spadellava e imbandiva la tavola tra cucina e pergolato. Si mise dunque a sedere sulla panca e osservare il mare, con la tazzina fumante tra le mani. Coi risparmi di una vita, dopo aver aiutato i figli a sistemarsi, era riuscito ad acquistare quella casetta solitaria, a picco sulla baia di *Stymio*. La osservava estasiato fin da piccolo. Sapeva appartenesse a gente emigrata in Europa, che non se ne curava. Quando poteva, si preoccupava almeno di liberarla dalle erbacce e potare la vite. Aveva giurato a se stesso che nel corso della vita, se fosse filato tutto per il verso giusto, quell'angolo di paradiso sospeso tra mare e cielo, sarebbe divenuto il rifugio della propria vecchiaia. Come per incanto, il sogno si avverò ed ora, non solo sorvegliava il caffè all'ombra del suo pergolato, ma si sentiva in paradiso. Sedeva circondato da un tripudio di fiori colorati: ibischi variopinti, enormi gerani, rampicanti, piante grasse che egli stesso curava, ogni giorno, con amore. Allo stesso modo, nell'orto assolato dietro casa, da buon Eden qual'era, cresceva ogni ben di Dio. Pomodori grossi e sodi come meloni e, di rimando, meloni che parevano angurie. Zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, lucidi e tronfi nelle loro livree colorate, crescevano a dismisura, oltrepassando per dispetto il muro di confine. *Elefethrios*, in cuor suo, benediceva ogni giorno per la grazia ricevuta. Con quel mare, un cielo simile e una natura così generosa, sarebbe bastato nutrirsi con gli occhi, anziché il palato.

Adesso però era necessario ridestarsi dalla contemplazione, il profumo pungente dei soffritti aveva scacciato con prepotenza, anzitempo, l'aroma del caffè. Sul tavolo in pietra della veranda, imbandito con una tovaglia di lino a quadri bianchi e azzurri, era apparecchiato accuratamente per due.

Quel giorno, il vecchio marinaio, aveva espresso una richiesta speciale. Per pranzo avrebbe voluto gustare le sue pietanze preferite, quelle che fin da bambino gli mettevano l'acquolina in bocca, ma non sempre si potevano avere. Non proveniva da una famiglia indigente, ma l'abbondanza era un'altra cosa. Lungo la vita lavorativa, la frequentazione delle mense di pescherecci e mercantili non suscitava grandi nostalgie, gli addetti alla cucina meritavano raramente il titolo di "cuoco". Giunto il mezzogiorno, col sole più alto e infuocato e le cicale impazzite che spingevano il volume al massimo, anche l'ultimo refolo di brezza, cessò. Sulla porta della veranda comparve *Antygoni* la quale, togliendo il grembiule con gesto teatrale, annunciò sorridendo: "è pronto!". Appariva sempre fiera e ancora bella, i suoi occhi verde mare, incorniciati dal viso scuro, sapevano d'oriente e di mistero. Invitò il marito a sedersi a capotavola ed egli obbedì, compiaciuto. Dopo aver ringraziato, rispose come al solito: *Kali orexi, agapi mou!* (Buon appetito, amore mio!). Nell'aria calda aleggiava un profumo inebriante di spezie. *Elefethrios* aveva ricevuto unicamente l'incarico di

preparare il vino bianco. Lo servì da una brocca, talmente fresco da imperlare i bicchieri di gocce gelate. Brindarono guardandosi negli occhi, con la complicità di due giovani innamorati. Con il sorriso e finta indignazione la donna respinse il tentativo d'esser stretta e baciata. Poi tornò sui suoi passi e le labbra unite schioccarono un bacio sonoro "al vino bianco".

Quindi ebbe inizio il pranzo, messo in scena magistralmente in un trionfo di portate, gustose e colorate. Nemmeno la migliore taverna dell'isola avrebbe potuto fare di meglio. *Antygoni* non sapeva la ragione di tale richiesta, ma non le costava nulla esaudire il desiderio del suo uomo. Conosceva i suoi gusti, non fu difficile organizzare il menù perfetto. Anzitutto approdarono in tavola crostini di pane nero tostato, spalmati con salsa *Tzatziki* a base di yogurt, cetrioli e aglio. Tale crema, dal gusto deciso e inconfondibile, risultava il tipico accompagnamento di molti piatti della cucina greca, come la "*pita con giro*" (piadina locale con carne arrosto). Ironizzando sugli effetti dell'aglio, la coppia ne esorcizzò gli effluvi con un ulteriore bacio, lungo e appassionato. Per non lasciare soli i crostini salati apparvero piccoli turbanti dorati in crosta di pane, allineati sopra un vassoietto. Erano i *Soutzovkakia*, sorta di rustici salati ma cosparsi di miele, tipici dell'isola, originari della Turchia e di Costantinopoli.

Ora però il caldo andava contrastato, al fine di gustare il resto del pasto. Venne quindi servita come entrée l'insalata *Horiatiki*, vera regina della cucina nazionale. In quel miscuglio geniale si univano le verdure coltivate nell'orto domestico: pomodori, cetrioli, cipolle e le pregiate olive nere *Kalamata*, che maturavano sui vecchi ulivi intorno a casa. A condimento: olio d'oliva, sale, origano e, ovviamente, una fetta spessa di formaggio fresco (appunto, la *Feta*) bianco e famoso come il Partenone. *Antygoni* impedì al marito di servirsi la seconda porzione, pur essendo leggera bisognava lasciare spazio almeno ad un assaggio di tutto il resto.

Giunse dunque il turno del piatto forte. Fecero spazio sul tavolo, preceduto da un aroma irresistibile apparve un tegame panciuto di coccio, coperto, ma ugualmente fumante. *Elefethrios*, con gesto cerimonioso delle sue mani ruvide, foggiate da una vita di lavoro in mare, lo scoperchiò. La *Moussaka* era il suo piatto preferito e la moglie lo preparava divinamente. Esistevano diverse versioni della pietanza, ma *Antygoni* la cucinava secondo la ricetta della madre, *Zoe*, originaria di *Psyro*, nella parte sud-est di Creta. Si trattava di un'area incantevole: un vasto altipiano verdeggiante, interamente coltivato, disseminato da una miriade di mulini a vento, secondo la tradizione, oltre un migliaio. Ritenuta il granaio e il verziere dell'isola, la cosiddetta "valle dei mulini" contrastava in modo evidente col resto del territorio, generalmente brullo ed arso. In quel luogo magico esisteva una grotta, denominata *Dikteo Antron*, nella quale la mitologia voleva che *Rea* avesse partorito nientemeno che *Zeus*, per salvarlo dal padre *Kronos*, pronto a divorarlo. Il piccolo dio crebbe in segreto in quella grotta, allattato dalla capra *Amaltea*. Non fosse che si trattava del padre degli dei dell'*Olimpo*, una curiosità del genere non troverebbe spazio quando si trattano argomenti di spessore, come la buona cucina. In ogni caso, sull'altipiano verdeggiante, la *Moussaka* veniva preparata con la variante delle patate tagliate a fette, che andavano ad affiancare l'altra verdura base del piatto, ovvero, le melanzane. La pietanza presentava tradizionalmente una superficie dall'aspetto neutro, praticamente uno strato morbido di formaggio. Ma non appena si scavava al disotto, emergevano gli strati roventi e gustosi di patate, melanzane, pomodoro, cipolla, prezzemolo e macinato di manzo, tutto amalgamato dalla lunga cottura e dagli aromi di spezie, quali: pepe, cannella e cumino. La squisitezza del piatto, che divorarono sino a vedere il fondo del tegame, venne celebrata con un brindisi a base di *Assyrtico*, il vino bianco secco tipico dell'isola.

A quel punto, non poté mancare un contributo sortito dal mare generoso che avevano innanzi agli occhi ed aveva accompagnato ogni giorno della loro esistenza. Serviti con sapienza da *Antygoni*, adagiati entro una teglia di terracotta, stavano allineati una mezza dozzina di *Yemisto Kalamari*. Si trattava di grossi calamari ripieni, pescati nel Mar Libico e cucinati secondo una ricetta semplice e gustosa. La farcitura, costituita da riso, cipolle e pomodori, insaporita da prezzemolo, aneto, sale e zucchero, traboccava regolarmente dagli involtini rigonfi, pertanto doveva essere trattenuata infilzando uno stecchino sull'apertura. Il vecchio marinaio, con un filo di nostalgia negli occhi per il tempo andato, rammentava che i migliori calamari *Yemisto* li gustava in una piccola taverna di *Izmir*, sulla costa turca del Mar Egeo. Tenne comunque a precisare che nemmeno lontanamente avrebbero retto il confronto con la bontà di quelli cucinati dall'adorata mogliettina. Ne divisero tre ciascuno, il profumo intenso di pescato, cucinato col soffritto, inondò completamente l'atmosfera. Seguirono altri sorsi di vino bianco freschissimo e baci complici sospesi nell'aria. Insieme ai calamari era giunto un piatto di ceramica variopinto sul quale facevano bella mostra i *Dolmades*.

Un tipico pranzo cretese non poteva dirsi tale se non prevedeva almeno un assaggio di questi singolari involtini. Confezionati curiosamente con foglie di vite, modellati a parallelepipedo, ripieni di riso e aromatizzati con l'erba menta, una volta cucinati venivano allineati con precisione sul piatto di portata e serviti freddi. Essendo minuti e leggeri alla digestione, potevano precedere o accompagnare tutto il pasto. Certamente la loro forma, enigmatica e caratteristica, appariva irrinunciabile sulla tavola. Benché deliziosi, ne presero soltanto un paio a testa, giusto per rispettare la tradizione.

Di seguito, la scrupolosa *Antygoni*, non volle far mancare un piatto di terra, a base di carne. La scelta ricadde sulle *Soutzoukakia Smyrneika*, salsicce di bovino cotte nel sugo di pomodoro e aromatizzate al cumino. *Elefethrios* era originario di *Tefel*, un piccolo villaggio agricolo dell'interno e non perdeva occasione per ricordare che nei giorni di festa, in casa sua, non poteva mancare quel piatto dal profumo intenso, cucinato da sua madre fin dalla buonanotte. "*Afti i myrodià! Pòs nóstimo!*" che profumo! che bontà!, esclamava ogni volta alla loro vista, con gli occhi sognanti e il sorriso persi nel tempo.

A quel punto, benché entrambi dichiarassero di non poter più ingerire nemmeno un capperone, trovarono comunque spazio per qualche *Baklava*. Si trattava dei deliziosi dolcetti al miele con zucchero e frutta secca, originari della Turchia e diffusi in tutto il Medio Oriente, preparati secondo un'infinità di varianti. *Antygoni* colse il pretesto della digestione per accompagnare il dessert con una bottiglia di *Raki*, la potente acquavite locale. Seguirono dosi generose di caffè greco, il cui aroma deciso dichiarò ufficialmente concluse le amorevoli ostilità culinarie.

I due vecchi amanti si sedettero sull'ottomana in muratura all'aperto, ricoperta di drappi colorati, sazi di cibo e di passione. Col caffè fumante tra le mani, rimasero abbracciati serenamente a scrutare la vastità del mare e scambiarsi occhiate, immense e profonde come i suoi flutti. Poco dopo l'uomo esclamò: "Devo andare". La donna rispose: "Come... di già?", lui: "Sì, guarda l'ora, abbiamo fatto tardi... col nostro "pranzetto"...". *Antygoni* annuì con il capo, sul viso apparve un sorriso dolce e triste. *Elefethrios* ricambiò con lo sguardo e la baciò sulla fronte. Quindi, senza dire una parola, passando dalla cucina prelevò la lettera sigillata dalla credenza e se la mise in tasca. Dunque, si avviò lentamente per la rampa di scale esterna, che passando per l'orto e i terrazzamenti d'uliveto, saliva alla strada carrozzabile. Aveva con sé una piccola borsa da viaggio. Lungo il breve tragitto sorgeva la chiesetta ortodossa di *Aghios Nikolaos*. Il piccolo edificio bianco dal tetto azzurro riluceva, sotto il sole infuocato del primo pomeriggio. Nel parcheggio sterrato sostava la sua utilitaria, modesta ma tenuta lucida come la chiglia di una barca, a dispetto della polvere di terra rossa che martoriava l'isola. Non trascurò di entrare nella cappella e recitare una preghiera. Poi accese una candela, sottile e affusolata, infilandola nel catino metallico riempito di sabbia, con funzione di piccolo altare. Ne era trascorsa di vita, ma non capiva ancora se credeva. Tuttavia, quel gesto intimo e semplice, lo rimetteva per qualche istante in pace con se stesso, con la natura e l'universo.

Fatto ciò, dopo essersi segnato più volte con la mano sinistra, come vuole il rito, uscì fuori. Si sedette sugli scalini, che in quel momento stavano provvidenzialmente rivolti all'ombra, ed estrasse la lettera. Strappò la busta e prese a leggere il contenuto. Le cicale, tutte intorno, parvero interrompere per qualche istante il loro frinire disperato, come a voler caricare ulteriormente l'istante di pathos. La lettura durò pochi attimi, dopodiché ripiegò il foglio e lo infilò nuovamente nella tasca. L'uomo scosse leggermente il capo accennando una smorfia, ma non appariva affranto per qualsivoglia ragione fosse riportata nella missiva. Raccolse la borsa e s'incamminò verso l'automobile.

Ormai ogni dettaglio era svelato. La lettera, proveniente dall'ospedale di *Iraklion*, non regalava molte speranze sulle possibilità di riuscita dell'intervento. D'altra parte, se li chiamavano "mali incurabili", esisteva una ragione. Ma lui era un uomo di mare, in vita ne aveva passate tante ed avrebbe affrontato con coraggio anche l'ennesima tempesta. Non sapeva se quella che aveva appena terminato fosse la sua ultima cena, ma di certo era stato un pasto superlativo.

Aveva la certezza di avere avuto una vita fortunata e di essere stato amato, quello era "l'importante". Per il resto, pensò che qualunque cosa accadesse da quel momento in poi, tanto valeva affrontarla con lo stomaco pieno.

Ah... ho sentito qualcuno, nel corso della lettura, dubitare che in un orto così vicino al mare potessero crescere verdure e ortaggi tanto prelibati. Abbiate fede, vi assicuro che l'isola in cui nacque il padre di tutti gli dei e dove prosperò un amore così meraviglioso, come quello tra *Elefethrios* e *Antygoni*, era davvero una terra speciale...

Il tempo scorre e quella vissuta è stata la XI edizione del nostro Palio di San Martino "Nostra Secura Sunt": ciò che ci appartiene è al sicuro. In questa frase sono racchiuse, per me, le emozioni che ogni anno viviamo, proviamo e manifestiamo; ognuna è trattenuta e conservata al sicuro, in quella parte di cuore che tutti noi mettiamo per rendere questi tre giorni speciali. Le emozioni sono veramente importanti; penso siano quelle che ci permettono di superare ogni difficoltà e di farci trovare presenti, pronti a dar battaglia. Il Palio, un evento che, di anno in anno, cresce ed è tanto lo stupore nel vedere un pubblico sempre più nutrito che ci segue, si interessa, è curioso di conoscere giochi, contrade, classifiche, quasi a voler entrare di persona nei meccanismi di una macchina diventata ormai così complessa, ma al contempo affascinante.

Le emozioni di quest'anno sono state tante e per la mia contrada, quella di Paline, ancora di più. Una vittoria inaspettata, ma forse inconsciamente sempre inseguita; inaspettata per i nostri numeri (la contrada più piccola), ma lo spirito e l'entusiasmo non sono mancati e grazie all'impegno, alla buona volontà e, perché no, ad un pizzico di fortuna siamo riusciti ad arrivare primi e a vedere di nuovo sventolare, dopo otto anni, il Palio a Paline. Sì, perché questa è forse una delle emozioni più grandi: il lunedì alzarsi e trovare appeso in contrada lui, il Palio, e rivivere con le parole ciò che è stato.

Ma facendo un passo indietro e tornando solo a qualche ora prima dell'inizio, vedo la tunica lì pronta per essere indossata di nuovo e il primo pensiero è: "Ci siamo!". Una strana sensazione inizia ad insinuarsi dentro te, un qualcosa difficile da definire, ma che diventa sempre più chiaro nel momento in cui senti i tamburi avvicinarsi; il suono echeggia, pervade tutta l'aria, l'atmosfera si riscalda e capisci: è lo spirito del Palio che di nuovo



si impossessa di te. Le urla delle contrade si alzano, suoni ormai familiari ti circondano e il lungo serpente multicolore giunge in una piazza gremita che aspetta: aspetta di vedere noi!

Chiudendo gli occhi sento ancora le urla, il profumo della paglia, l'odore di bruciato, i musicisti, i tamburi, i vessilli e pali sempre più numerosi. Poi ti ritrovi subito al via del primo gioco: i colpi sugli scudi, le grida di incitamento, la gioia o la delusione provate nel vedere i tuoi giocatori proseguire o essere eliminati e il cuore che inizia a battere sempre più forte. La magia del Palio ha avuto inizio e ci ha già contagiato, un flusso di emozioni ci ha inondato e sono pronte a rimanere stabilmente presenti per giorni. Terminata la prima sera, mi capita sin dal primo Palio di risalire via Vittorio Veneto solo o in compagnia, ma con la testa proiettata al domani, con l'ansia di dare il via di nuovo ai giochi e con la voglia forse fin da subito di prevedere cosa accadrà.

Il sabato mattina è il regno indiscusso dei bambini. Sono loro che dominano la scena e sono loro che danno uno scossone forte al Palio e iniziano a tracciare il percorso del possibile vincitore. L'impegno dimostrato da parte di tutti i bambini delle

diverse contrade negli allenamenti si è visto e quelli di Paline sono stati veramente in gamba. Il timore che si percepisce nei loro occhi è presto sostituito dalla voglia di far bene e mi permetto di dire che, per una volta, sono loro ad insegnarci qualcosa: le emozioni che ci trasmettono sono tante e forti e dovremmo farle nostre e usarle come carica per noi adulti.

Da qui le emozioni si susseguono quasi incontenibili: dall'ansia provata alla partenza dell'ubriaco, alla gioia per un goal segnato alla Palla-



corda, alla delusione per un anello mancato a Tira la coda al gatto; ogni singola gara, ogni singolo colpo, ogni aggiornamento di classifica provoca un qualcosa, soprattutto quando si è lì, nella parte alta, e quel tabellone viene controllato e ricontrollato minuziosamente da ogni contradaio che calcola e aggiorna la situazione.

Il sabato sera per me è diventato sinonimo di folla, gente ovunque, a volte quasi inarginabile. Il calore percepito è tanto e la tensione sale, mentre il gioco si fa veramente duro. Le fiaccole illuminano il percorso del formaggio, il trabucco domina la piazza e il borel è pronto per essere trascinato. Un nuovo susseguirsi di emozioni ha inizio: la paura perché il formaggio non cada, il sollievo di averlo portato in fondo, l'amarrezza per la caduta; l'attesa di vedere il bersaglio colpito, la soddisfazione di averlo abbattuto e l'arrabbiatura per uno mancato di poco; lo sforzo nel tirare il borel, il fiato trattenuto nel momento del cambio e poi la consapevolezza che la tua contrada c'è, è lì tra le prime. Le urla di gioia per la vittoria di un gioco sono impagabili.

L'ultimo giorno, la domenica, vissuto da ognuno di noi in modo differente, ma con la cognizione di ciò che è stato. Nella nostra contrada si percepiva un'atmosfera strana, dovuta alla tensione, alla pressione della posizione o, forse, all'idea che la vittoria potesse concretizzarsi. Si inizia con i lanci che, in questi anni, ci hanno abituato a sorprese con pronostici non sempre così scontati, salvo qualcuno! L'attesa, il lancio, la sensazione che sia buono, il momento della misurazione e quei numeri detti che acquistano un significato particolare per la contrada. Ancora una volta l'aver fatto bene, ma con il timore che non sia abbastanza. Vi lascio immaginare lo stato d'animo! Ma il Palio non è finito e riserva sempre grandi sorprese. I calcoli fatti non tengono conto di variabili improvvise che rimescolano le carte e... di nuovo diventano



interminabili i minuti mentre il formaggio rotola, mentre si cerca di colpire la pentolaccia o mentre si aspetta il cambio degli zoccoli. Il cuore batte forte, l'ansia ti pervade e cresce a dismisura, soprattutto quando si è coinvolti direttamente; si riscopre una forza che magari non si pensava di avere, che ti prende e ti aiuta a dare il tutto per tutto.

Infine, quasi increduli, ci si ritrova lì, proprio in testa, PRIMI, e un pianto liberatorio aiuta a rilasciare tutte quelle emozioni trattenute che hanno combattuto dentro di te. Sentire il nome della propria contrada essere proclamato come vincitore dà grande soddisfazione. Ognuno di noi, chiudendo gli occhi, può rivivere questo momento, fatto di proprie emozioni, immagini, parole. Io ho il ricordo di un grande abbraccio e con questa immagine concludo, perché è quella che per me meglio rappresenta il Palio: le contrade tutte unite e abbracciate nella nostra piazza.

È stato nominato il Palio dei record per il caldo, per il numero di spettatori e, personalmente, per le emozioni vissute, per l'atmosfera e per la partecipazione dei borghi della media valle che hanno sicuramente contribuito al successo.

Ciò che abbiamo vissuto, ci appartiene nel profondo ed è al sicuro.

	Danagliola	Anelli	Birilli	Sacchi	Fune	Ubrlaco	Palla corda	Tira la coda	Trabucco	Borel	Grop	Rascol	Formaggio	Pignatte	Zoccoli	Totale
Ciasa	1	2	3	4	2	2	4	3	10	3	3	2	10	1	5	55
Dasa	3	7	7	10		5	5	10	5	5	10	4	4	4	3	82
En font a Buren		10	4	2		10	4	4	3	4	4	5	2	3	4	59
En sima a Buren	4	4	2	5	3	5	7	7	3	7	7	10	3	6	2	75
Daline		3	10	7	1	3	10	2	4	10	5	7	7	5	10	84
Quadela		7	5	3		7	2	5	7	2	2	3	5	2	7	57



"Corri in Tavola" ... con gusto!

Benritrovati! Mai come alla fine di questa estate posso dire di "... non sapere proprio da dove incominciare". Sento però il desiderio di far partire il racconto da un evento, anzi da una serie di eventi, che stranamente non mi vede protagonista. Ovviamente in seguito vi accennerò a tutte le cose belle che sono riuscito a portare a termine insieme a voi che mi seguite con simpatia e a tutti gli amici che anno per anno si aggiungono al già nutrito gruppo di Walk e Run.

Dunque posso iniziare da qui; da anni ho sognato di trovare a Borno un gruppo di runners e camminatori con cui poter condividere la mia grandissima passione. Ed ecco che in questa caldissima estate è nato e si è sviluppato questo sogno. Nemmeno annoverato nell'elenco delle iniziative della nostra Pro Loco, nemmeno pubblicizzato con volantini alle bacheche, ma semplicemente con il tam tam della rete. Non importa come, ma cosa. Un gruppo agguerrito, difficilmente lo stesso ma numerosissimo, che in un dato posto al giovedì e ad una data ora si trova per correre/camminare insieme, in allegria. Finalmente non più solo mia moglie ed io in pantaloncini e canotta a percorrere i bellissimi sentieri che costeggiano i boschi che dalle Ogne arrivano a Croce di Salven, ma decine e decine di magliette colorate, con dentro persone di tutte le età, dai bambini delle varie scuole di runner o atletica ai ragazzi e ragazze desiderosi di sudare, ai (sigh!) signori di una certa età come possiamo essere definiti appunto mia moglie ed io. Sarebbe già motivo di grande gioia questo per



un vecchio incallito corridore come me. Ma non finisce qua. Correndo appunto si conoscono le vite di altri appassionati e così si viene a sapere che anche a Ossimo esiste un altro gruppo (al momento un po' meno numeroso ma altrettanto voglioso) che ogni settimana, il lunedì e mercoledì sera, si trova per lo stesso scopo. Come mancare a tanta abbondanza... La cosa bella è che credendo di essere gli unici un po' matti che si schierano a tutte queste manifestazioni, scopriamo che così non è; "quelli" di Ossimo vengono a correre/camminare a Borno e viceversa. I matti sono tanti e tutti allegri. Dai ragazzi! Ci si vede domani alle...

Ho ancora negli occhi e nelle orecchie le immagini e le voci della bellissima **BY NIGHT** che concludeva le passeggiate denominate Walk e Run Club che da anni organizzo. A fine agosto eravamo ancora in tanti anzi tantissimi, moltiplicati anche dalle risate, le torce, i palloncini illuminanti che in quella splendida notte hanno punteggiato le foreste del Giovetto. Ma prima ancora la camminata alla malga,

i giochi estemporanei inventati sul prato (estemporanei ma con ricco premio per il campione, una bella formaggella di malga). All'imbrunire l'accensione del falò, che allegria. La ricca cena in compagnia. Alla fine appunto l'accensione delle lampade e dei palloncini illuminanti che hanno creato un'atmosfera fatata facendo impazzire di gioia i bimbi presenti ma, credo, anche i numerosi adulti.

Sono partito dall'ultimo evento ma come dimenticare il primo **BY NIGHT** di fine luglio sul versante del Mignone: bella compagnia, stessa allegria e altre sorprese.



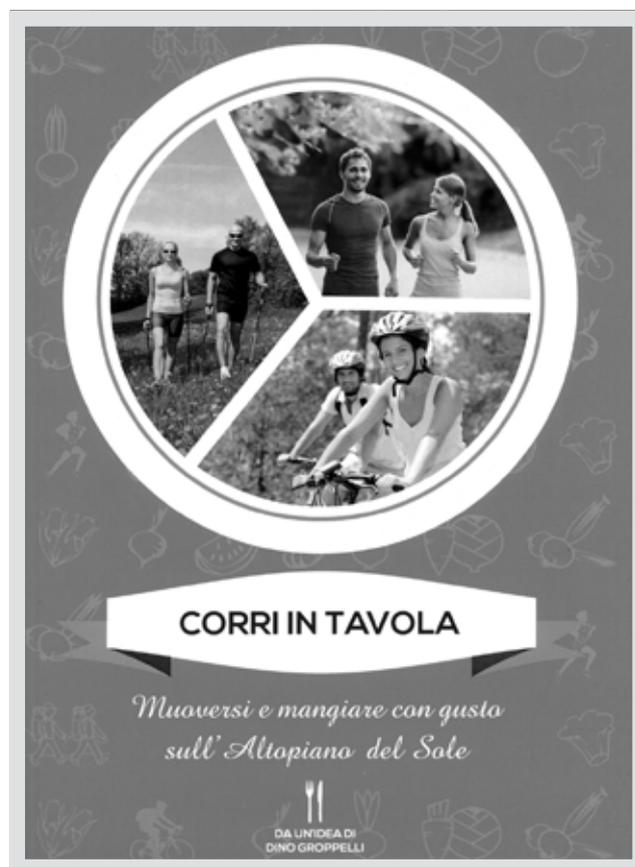
Lanterne magiche lanciate durante il Walk & Run By Night

La passeggiata in valle alla scoperta delle vecchie Pievi con uno straordinario accompagnatore che in una intera giornata ci ha illustrato i tesori della nostra valle. La camminata di Ossimo Superiore con suggestivo passaggio sul sentiero delle streghe (per la prima volta amici di Borno e Ossimo assieme appunto, ma da allora non sarà l'ultima). E ancora la camminata culturale con Davide Sapienza a Prave, sul sentiero dei "Pagà", e la visita al sito dell'estroso Nazzareno a Mastai.

A proposito delle nostre passeggiate come non parlare conseguentemente dell'evento clou della mia estate: la presentazione della nuova guida **CORRI IN TAVOLA**. Un prodotto che unisce dieci percorsi inediti della nostra bella valle con altrettanti piatti tipici che è possibile gustare come giusto premio per il movimento fatto. E poi riflessioni, cenni storici, curiosità, per non parlare delle stupende immagini correlate. Dulcis in fundo i QR CODE che permettono di collegare il cartaceo ai nostri cellulari e trasmettere in diretta la descrizione dei sentieri e tantissime immagini cronologiche.

La bellissima serata ha ulteriormente arricchito la presentazione in Villa Guidetti, altro luogo suggestivo del nostro bellissimo paese. Non facciamo mancare un po' di pubblicità ricordando che copie della guida sono reperibili presso la Pro Loco e presso Fabio Scalvini.

Ma come scrivevo all'inizio l'estate è stata particolarmente lunga e anche le iniziative alle quali ho collaborato sono tante. Tra queste una camminata, svolta in collaborazione con un folto gruppo di bikers e organizzata dalla Pro Loco denominata **GIRO DELLE MALGHE APERTE** che mi ha visto nelle vesti di accompagnatore, ha creato l'occasione di mostrare i luoghi più suggestivi e panoramici dell'alta valle permettendo contemporaneamente di assaggiare specialità locali, come marmellate, formaggi, salumi, polente, carni, concludendo con le tipiche spongade. Una camminata non propriamente



consigliata a tutti per il chilometraggio impegnativo e il dislivello notevole. Bellissimo comunque il connubio ciclisti - camminatori. Certamente un'esperienza unica che merita una riconferma l'estate prossima.

Le parole cercano di creare un racconto, ma, facilmente, le immagini meglio potrebbero rendere la ricchezza di quanto brevemente elencato. Ecco quindi che per una volta lascio spazio a queste ultime riducendo volontariamente lo spazio scritto.

Non posso però naturalmente lasciarvi senza ricordarvi che... "il nostro è lo sport più bello del mondo, perché lo pratichiamo nella natura e nel posto più bello del mondo... questo!". Buon movimento a tutti.

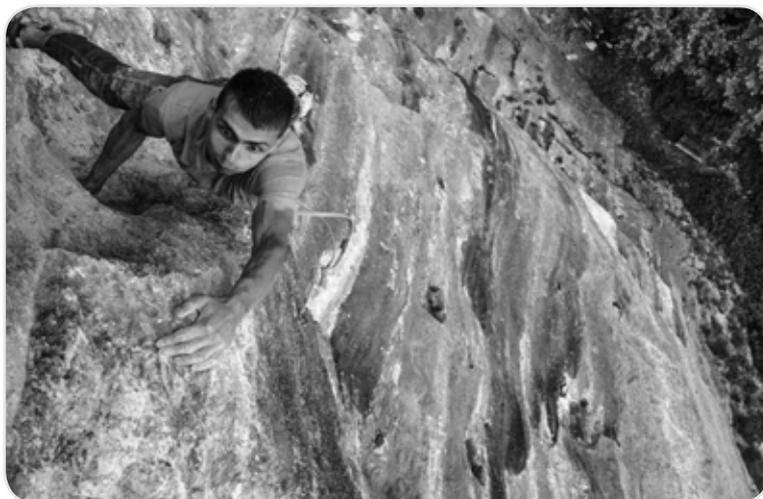


Foto di gruppo prima della partecipata Camminata Letteraria con Davide Sapienza

Bernardo Rivadossi, un bornese sulle rocce

Non chiamatelo alpinista, o almeno non solo. Bernardo "Berni" Rivadossi oggi è prima di tutto un climber. 33 anni e una passione grande che gli scorre nel sangue, che proprio non sa farne a meno. Arrampica appena può, «quasi tutti i giorni». La sua palestra è fuori la porta di casa, ed è quella che è diventata anche una sua grande impresa, che nemmeno ad Adam Ondra, oggi considerato uno degli arrampicatori sportivi più forti di tutti i tempi, è riuscito tanto. A Paline, nella falesia che gli è tanto familiare Berni ha aperto, chiudendolo, un tiro di difficoltà 9A. Per i poco avvezzi basterebbe dire che fino a 6 - 7 anni fa le linee per l'arrampicata sportiva arrivavano solo al 7C. Poi è arrivato lui, esperienza fatta in giro per il mondo e la costante idea di tornare a casa perché solo quel profumo poteva essergli di aiuto a coronare un'impresa. Dopo aver fatto e ripetuto le linee storiche, Berni si è spinto oltre, fuori dalle salite più logiche. Prima un 8A+, poi un 8B+ e via via fino a chiodare il tiro che ha chiamato «Super circo abusivo», difficoltà 9A.

«La passione - racconta - è senza dubbio il mio motore, la voglia di migliorarmi sempre, di fare salite sempre più difficili, di superare i miei limiti». Una sfida con se stesso prima di tutto: «Ho iniziato giovanissimo con l'alpinismo, ero iscritto al Cai Borno e lì ho conosciuto la montagna. Ma è stato con il corso di alpinismo che ha iniziato a nascermi dentro la passione per l'arrampicata»;

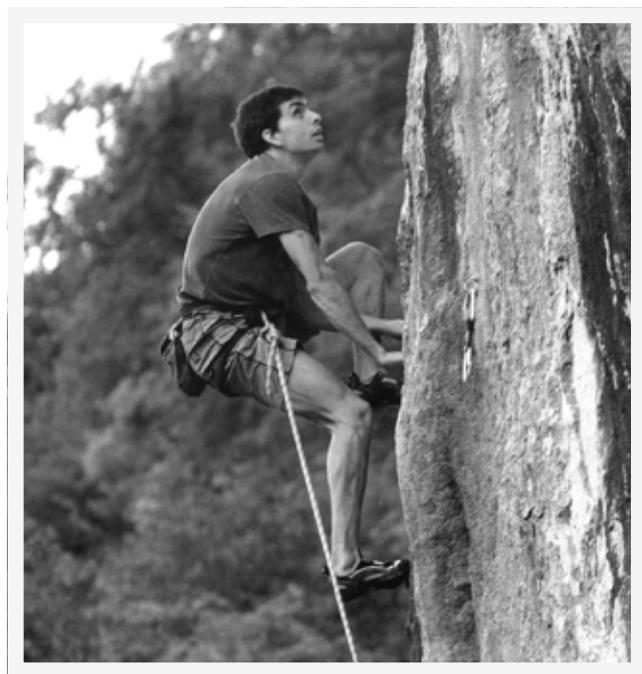


poi la svolta durante il servizio militare ad Aosta, «i miei compagni arrampicavano tutti e io ho iniziato a seguirli sempre più di frequente».

Ma è a Paline che Berni si è formato, «le pareti di casa suscitano sempre quel qualcosa in più, ma persino Adam Ondra ha confermato la bellezza di questo posto». Incontaminata e silenzio, quel che ci vuole per fare una sana fatica, tra roccia e cielo.

L'arrampicata sportiva che impegna Bernardo è la salita in parete senza utilizzare mezzi artificiali, ma è in sicurezza perché si pratica nelle falesie e lungo le vie già attrezzate dove i chiodi servono per ancorare moschettoni e corde. Mani e piedi sulla nuda roccia insomma, «ma siamo costantemente in sicurezza. L'arrampicata sportiva è uno sport sicuro, a differenza dell'alpinismo». Paura? «Un pizzico c'è sempre - spiega -, ma è una paura fine a se stessa, sai che non può succederti niente».

Così lui, falegname di professione, appena può corre verso il cielo, «sono molto legato a questa zona, sono nato e cresciuto qui. Anche se giro per seguire la mia passione mi piace sempre tornare a casa, a Paline ma anche in Mine dove con Paolo Baisini ho chiodato un'altra via molto bella». Ma purtroppo, non ce ne voglia lo sport nazionale, l'arrampicata libera è uno sport poco mediatico che costringe sempre a brevi sui giornali e peggio ancora al mutismo della tv. Eppure è in crescita e potrebbe far crescere anche il territorio, «potrebbe diventare un traino per il turismo. Insegnano Arco di Trento e Finale Ligure che sono diventati posti di riferimento per "quelli come noi"». Intanto Berni il suo tributo ad un territorio che gli ha consegnato passione e soddisfazioni lo sta dando: «Con l'associazione "Graffiti Climber" vogliamo valorizzare le falesie della zona ed il futuro potrebbe essere roseo».



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@allianzloydadriatico.it
f 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

È ormai trascorso un anno dal mio ritorno a casa dalla Scozia, ma le emozioni me le ricordo ancora tutte perfettamente.

Ricordo quando, in un assonnato pomeriggio di primavera che trascorreva lento tra le formule di finanza aziendale e le teorie economiche di Ricardo, ho deciso di prendere parte al bando Erasmus Placement per svolgere un tirocinio formativo all'estero. Ed è stato proprio così che dopo 3 settimane mi sono ritrovata seduta su uno scomodissimo e angusto sedile della *Ryanair* con destinazione Edimburgo. Da lì poi ho preso posto su un treno che mi ha portata dritta alla mia meta: **Stirling**, una città nel cuore della Scozia, ricca di storia, dove però non mancano attrazioni moderne, negozi e pub. Proprio sopra la città, arroccato su una collina, troneggia il castello medievale che è stato palcoscenico di alcuni degli episodi più salienti della storia del Paese. Fù proprio nella battaglia del ponte di *Stirling* che il guerriero *William Wallace*, che tutti meglio conosciamo come il *Braveheart* interpretato da *Mel Gibson* nel celebre film, sconfisse gli inglesi nella lotta per l'indipendenza. Ricordo di aver pensato, appena ho messo piede in quelle terre, che la Scozia è proprio come i paesaggi di quel film con colline verdissime, laghi profondi e campi che si perdono a vista d'occhio con gli immancabili greggi di pecore dal muso nero che fanno capolino di tanto in tanto.

Ricordo ancora quanto mi tremavano le gambe quando il primo giorno di lavoro ho aperto la porta dell'ufficio per conoscere i colleghi e l'ambiente di lavoro dove avrei trascorso i quattro mesi successivi e avrei imparato qualcosa di più sul marketing, la finanza e la gestione delle risorse umane che fino a quel momento conoscevo solo sotto forma di teorie e di formule nei testi universitari. Ricordo l'immenso sollievo che ho provato nel vedere che molti di loro erano ragazzi, proprio come me, che provenivano dalle nazioni più disparate: Spagna, Francia, Danimarca, Germania, e che anche loro, proprio come me, stavano svolgendo lì il loro tirocinio. Tuttavia, nonostante questo non è mancato un po' di imbarazzo quando, davanti a tutti, mi è stato chiesto di alzarmi e di fare una breve presentazione personale che non poteva non iniziare con l'immancabile frase "*Hello, my name is Enrica, I come from Italy*" ancora in un inglese da perfezionare e con la cadenza un po' troppo camuna.

Ricordo quando pochi giorni dopo il mio arrivo i nuovi colleghi, che poi sono diventati molto di più, mi hanno portata nel pub più antico della città, dall'aria rustica e dal sapore tradizionale, per farmi assaggiare il piatto principe della cucina scozzese, l'*haggis*, una sorta di insaccato servito con pure di patate e irrorato di crema di whisky. L'ho divorato davvero con gusto salvo poi sentirmi dire che si trattava di interiora, cuore e polmoni di agnello mischiati con cipolla e spezie dal gusto molto deciso.

Ricordo quando ho visto sfilare lungo le vie acciot-



tolate della città centinaia di uomini in *kilt*, il tradizionale abito di quelle terre che ogni buon scozzese indossa ancora al matrimonio e alle cerimonie più importanti, per poi darsi battaglia negli annuali giochi delle *Highlands*, una combinazione unica di sport, divertimento e tradizione. Confesso che alla vista di questi uomini, vestiti con il *tartan* scozzese, che si davano battaglia in competizioni tradizionali come il tiro alla fune, il lancio del tronco e la corsa in collina, non ho potuto non pensare al nostro Palio Medievale di San Martino, tante sono le similitudini. Ricordo quando tra le mura del castello medievale ho sentito riecheggiare il suono inconfondibile della cornamusa, considerata lo strumento nazionale scozzese, che, nonostante le antiche origini di strumento militare con cui si accompagnavano i reggimenti in battaglia, sono ancora enormemente popolari al giorno d'oggi e sono tuttora suonate dai musicisti di strada alle bande che sfilano attraverso le città.

Ricordo la bellezza indomita dell'isola di *Skye*, nella Scozia del Nord, collegata alla terraferma da un lungo ponte, che abbiamo ammirato quando, armati di tende, sacchi a pelo e tanto spirito di adattamento, abbiamo trascorso due notti in un campeggio in un fine settimana freddo e umido di agosto. L'isola di *Skye* è celebre per la bellezza del suo paesaggio: si vede la costa frastagliata che cade a picco nel mare con brulli promontori e impetuose cascate, un panorama così bello che le parole riescono a descrivere a fatica. In viaggio verso le terre del Nord, non poteva di certo mancare una tappa al leggendario lago di *Loch Ness*, profondo, avvolto dalla nebbia e circondato da alte montagne che ne alimentano il mistero, ma, ahimè, del mitologico mostro nemmeno l'ombra.

Ma più che i paesaggi, i cibi, le musiche e le tradizioni, della Scozia ricordo le persone, gli amici, che hanno condiviso con me questa esperienza, i loro sorrisi, le parole di conforto in quei giorni in cui la nostalgia di casa si faceva sentire e le lunghe sere trascorse insieme a ridere e a scherzare davanti a un bicchierino di whisky scozzese.



Alla fiera del West(on)

Il Paesello ci ha riservato per la consueta visita estiva un'accoglienza molto calda: costantemente sopra i trenta gradi diurni e i venticinque di notte; per quanto sforzi la mia fallace memoria non ne ricordo un'altra così. Ma questo è ormai già un lontano ricordo: qui ci sono almeno 15 gradi in meno ora, le giornate sono molto più corte, il cielo è plumbeo, e le mie fonti in *Mustis* mi informano che la situazione laggiù non è molto diversa.

Aggiungiamo che in Inghilterra non ci saranno più *Bank Holiday* (festività) fino a Natale e il motivo dei tanti musi lunghi che vedo in giro trova una facile spiegazione. Non che la cosa mi riguardi più di tanto, non gradisco molto il caldo (specialmente a Borno!) e trovo fascinate anche pioggia e nebbia; ma la moglie e il 99% dei miei colleghi pensano che io sia matto, affermano categoricamente di soffrire di SAD (Disordine Affettivo Stagionale) ed esigono che domani ricominci la Primavera.

Che consiglio posso dare a questa gente? Semplice: trasformate il vostro lugubre umore in arte!

Questo è quello che ha fatto *Banksy*.

Per chi non lo conoscesse *Banksy* è lo pseudonimo di un "Graffiti Artist" (*l'fò disègn soi mūr*), attivista politico, regista e pittore britannico, le cui opere sono molto famose e discusse da "entrambi i lati della pozzanghera" (vedi Oceano Atlantico), come dicono qui intendendo Europa e America, e di cui non si conoscono pubblicamente né il nome né la faccia.

La sua ultima idea consiste in un "Parco giochi" dove ogni "attrazione" è stata concepita da artisti amici suoi (per esempio Damien Hirst e Jenny Holzer, più altri 56) e che si chiama "*Dismaland*". Non credo abbiate bisogno di aiuto per intuire l'accostamento a Disneyland, forse però un suggerimento sul significato di "*dismal*" non andrà snobbato, per cui vi giro la traduzione fornitami dall'amico *Collins*: tetro, cupo, grigio. Ci facciamo un giretto, tanto per vedere se è davvero così tetro? Va bene, allora l'appuntamento è a Weston-Super-Mare (ebbene sì, è proprio questo il nome della cittadina dove si trova il Luna Park). Ci vediamo ai semafori. Appena entrati notiamo subito che gli inservienti, anziché forzati sorrisi, vestono espressioni di noia e depressione, e a richieste di indicazioni rispondono con quel volgare gesto della mano chiusa agitata su e giù! Meglio lasciarli perdere vah, ci arrangere-



mo da soli. Dunque, cosa c'è lì? Una giostra per bambini, di quelle di una volta coi cavallini invece delle macchinine; niente di tetro qui mi pare. Oh no, aspetta: in mezzo ai cavallini c'è un macellaio che li trita e ci prepara le lasagne. Opportuno spiegare che poco tempo fa ci fu un grosso scandalo riguardante catene di su-

permercati che vendevano lasagne pronte, fatte appunto con carne di cavallo invece di quella specificata sulla confezione. Ma continuiamo il giro, voglio vedere il villaggio in miniatura, è da quando ho visto la Minitalia da piccolo che mi affascino... però in questo c'è una rivolta in atto, con tanto di polizia che carica i manifestanti; meglio stare alla larga e rilassarsi con un bel giro sulle barchette del laghetto. Se non fosse che sono stracolme di migranti, alcuni dei quali galleggiano morti sull'acqua; al centro del laghetto una camionetta anti-sommossa della polizia usata in Irlanda del Nord con uno scivolo per bambini su un lato. Non può poi mancare la bancarella dove devi abbattere dei bersagli lanciando delle palline, che però qui sono da ping-pong, e il bersaglio è un'incudine; ma se ci riesci vinci l'incudine! Ci sono poi ovviamente gli autoscontri, ma Sorella Morte con tanto di falce è alla guida dell'unico funzionante e non lo molla. Beh, si sta facendo tardi e voi avete il viaggio fino a Borno, decidiamo quale attrazione visitare per ultima: il castello di Cenerentola? Sia: l'aspetto è molto triste dal di fuori ma forse dentro è meglio... o forse no: Cenerentola ha avuto un incidente con la sua carrozza che si è ribaltata, e giace per metà fuori dal finestrino, senza vita; i cavalli sono morti anche loro e la scena è attorniata da paparazzi i cui flash scattano a più non posso. Ok, possiamo tornare a casa ora, ma prima mi voglio comprare un ricordino, c'è una signora che vende palloncini: sono neri e c'è scritto "Sono un imbecille". Lasciamo perdere.

Non c'è che dire, il titolo era degno del contenuto; come dite, non vi è piaciuto? Beh, c'è molta gente che la pensa diversamente: i 4000 ingressi giornalieri massimi sono esauriti per settimane; e poi l'entrata costava solo tre sterline!

Ma forse voi avreste preferito le celebrazioni per Betta, che il 9 settembre ha superato la regina Vittoria, detentrica del record di durata al comando del regno (63 anni, mica paglia)?

Eh, se me lo dicevate prima...



Rifiuti bornesi

Dopo ben 16 numeri, come si fa quando si arriva a una certa età, si tirano le somme di quanto si è fatto, nel bene e nel male, e si fanno i bilanci.

Molteplici sono stati gli argomenti trattati; chi legge la Gazzetta e segue la mia rubrica lo sa bene; le critiche non sono mai state risparmiate, così come sono stati sottolineati gli aspetti positivi (con i complimenti), quando è stato il caso.

Certo non mi aspettavo che con questa rubrica tutto improvvisamente migliorasse seguendo i miei desideri, l'obiettivo era e rimane assai più modesto, ossia quello di una riflessione su aspetti a volte nascosti, sebbene, paradossalmente, sotto gli occhi di tutti.

In parte l'obiettivo è stato raggiunto, ma per alcune questioni nulla è cambiato: prendo ad esempio gli scarabocchi che imbrattano ancora i muri del centro, oppure il bel cimitero di Santa Barbara, sempre sconosciuto ai più, bistrattato e utilizzato come parcheggio e parco per cani.

Io non mi scoraggio e continuo a denunciare quello che, secondo me, non va e andrebbe migliorato, semplicemente perché voglio bene al paese in cui sono nato.

Per esempio ultimamente mi è capitato di dover smaltire degli apparecchi elettronici e ben sapendo che non vanno gettati nella normale pattumiera (quella per i rifiuti indifferenziati), ho cercato ed infine trovato la piattaforma ecologica di Borno.

Quando mi hanno dato indicazioni di dove fosse, pensavo di aver sbagliato direzione. La strada si faceva sempre più stretta, in discesa verso la valle, sotto l'ex piazza mercato. Ad un certo punto la carreggiata era larga appena quanto la mia auto, tanto che, incrociando un trattore in salita (ah, fortuna!) ho dovuto fare retromarcia fino a mettermi in

posizione impossibile per poter lasciare scorrere il trattore e proseguire la mia marcia. Infine, proprio quando pensavo che si, avevo sbagliato strada, impossibile che l'avessero fatta lì, dal nulla, ecco spuntare una costruzione, ultima prima del fondo valle, che inequivocabilmente non poteva che essere LEI, la piattaforma ecologica di Borno; che poi la "piattaforma ecologica" altro non è che una bilancia e degli spazi separati dove riporre la spazzatura.

Ad ogni modo, una volta arrivato laggiù mi sono reso conto del perché quando vado a buttare l'immondizia indifferenziata negli appositi cassonetti in paese trovo di tutto, anche quello che non ci dovrebbe stare. Di certo la strada non invoglia...

Sicuramente ci saranno stati dei buoni motivi per farla lì: direttive europee da seguire e quant'altro; io mi limito, da semplice cittadino, a far notare che i risultati di Borno sulla raccolta differenziata (dati 2013, fonte: <http://www.catasto-rifiuti.isprambiente.it>) si attestano al 37%, contro il 54% del nord Italia e sotto la media nazionale del 42%.

Può esserci margine di miglioramento? Molto dipende dai singoli cittadini, dalla loro mentalità e dalle loro abitudini quotidiane di gestione di ciò che si è deciso di "scartare". I migliori successi si ottengono però laddove anche l'amministrazione comunale crede seriamente nell'importanza di un sistema che incentivi il più possibile il riciclo: raccolta porta a porta, possibilità di separare l'umido casalingo, momenti di informazione-formazione su come gestire i vari tipi di rifiuti... In diversi comuni della Valle si sta seguendo questa strada; perché non approfittare delle loro esperienze per motivare maggiormente i Bornesi ad una raccolta differenziata più significativa?

Il termine "rifiuto" ha molte accezioni: per esempio può essere usato come sostantivo per indicare ciò che non si considera più utile e quindi da gettare in pattumiera; ma può essere anche un'azione, il non accettare qualcosa o qualcuno e quindi rifiutarlo. Ad ogni modo la gestione del rifiuto, sia esso inteso come immondizia o come comportamento, è sempre problematica e a volte tragica.

Omicidi commessi per la mancata accettazione di un rifiuto riempiono quotidianamente le pagine di cronaca, così come il rifiuto all'accoglienza di chi è nato dalla parte sbagliata del mondo e cerca di sfuggire a un destino che pare ineluttabile, di guerra e di miseria.

In questi giorni si fa un gran parlare dei cosiddetti "migranti", in un primo momento rifiutati da tutti; oggi al contrario sembra che alcuni paesi, non tutti per la verità, facciano a gara per accoglierli, Germania in primis.

Per quanto riguarda noi italiani, accoglienza e solidarietà fanno parte del nostro DNA e probabilmente ciò che rifiutiamo non è lo straniero, ma piuttosto il modo col quale vengono trattati, sia loro che noi, ossia l'immigrazione selvaggia a cui assistiamo in questa fase storica.

Anche a Borno, un paio di mesi fa il Prefetto ha "assegnato" circa 30 sfortunati e senza preventivamente avvisare la popolazione e nemmeno il primo Cittadino. A tal proposito il Sindaco ha rilasciato una breve intervista ad una TV locale (<http://www.teleboario.it/tbnews/30-posti-a-borno-per-i-profughi-ma-il-sindaco-non-lo-sa-2/>). Ad ogni modo, poiché crediamo che la questione meriti ulteriori approfondimenti, abbiamo già in previsione di ritornare molto presto sull'argomento. Vi rimandiamo quindi al prossimo numero, seguitemi numerosi!

Se dovessi descrivere la mia attuale condizione, ridurre da quattro settimane di ferie e, soprattutto, lontano dal computer e dai problemi lavorativi, credo di rappresentare appieno la definizione di "sindrome da rientro". L'altra mattina (era il 31 agosto) non avevo la benché minima voglia di andare in ufficio e ancor meno di tornare a calarmi in calcoli complicati e numeri che non quadrano (per chi non lo sapesse, professionalmente mi occupo di statistica e, ahimè, non di botanica). Nulla a che vedere con le giornate borsesi!

Quest'anno, poi, il mio soggiorno sull'Altopiano, per quanto più breve del previsto, è stato davvero molto intenso, a dispetto di tutti coloro che affermano che in montagna ci si annoia perché non c'è mai nulla da fare. La mattina, per quanto fossi in vacanza, le mie giornate iniziavano alle 7, con la prospettiva di un bel giro tra boschi e sentieri, e si concludevano sempre abbondantemente dopo la mezzanotte, tra due passi in paese e una chiacchiera e l'altra con gli amici.

A tenermi molto vivace hanno contribuito parecchio anche gli appuntamenti di Naturando che per me, più che un impegno, sono un vero e proprio piacere, perché, ogni volta, mi offrono l'opportunità di parlare e di condividere quelle mie passioni a cui, durante l'anno, purtroppo, riesco a dedicare solo una quota risicata di tempo. Al di là dell'esito delle varie iniziative, il cui giudizio sta a ciascun partecipante e non certo a me, dal mio punto di vista mi sono veramente "sfogato".

Finalmente, ho potuto dilettermi a raccontare le astuzie delle piante carnivore e a vedere la mia *Dionaea* (la classica piantina acchiappa-mosche con le "bocche" che si aprono e si chiudono) guadagnarsi una popolarità da star, tra la gente incredula che, alla sua vista, si domandava come, così minuta, potesse mai catturare delle prede ed i tanti bambini incuriositi che, invece, volevano provare il brivido di mettere il dito nelle sue "terribili" fauci. L'uscita sul campo ha, poi, alimentato ulteriormente lo stupore, soprattutto quando abbiamo visto in habitat proprio una di queste piante - la Pinguicola -, trovata all'inizio della strada che porta verso la località Balestrini. In quell'occasione abbiamo osservato anche diversi fiori che, per quanto assolutamente comuni, quella mattina a me sono sembrati più belli del solito, forse anche in virtù del fatto che, lasciata da parte la frenesia quotidiana, abbiamo potuto soffermarci con la dovuta calma ad apprezzare tutto il loro splendore discreto.

Il fascino dei fiori ha fatto da padrone anche quando si è parlato di orchidee. Qui, per un attimo, ci siamo ritrovati catapultati in un'atmosfera dal sapore esotico, complici anche le numerose e lussureggianti piante che Loredana mi aveva prestato per l'occasione. La sfida che ho voluto lanciare con la mia chiacchierata e che spero venga colta da tanti di voi è che, con qualche piccolo accorgimento assolutamente alla portata di tutti e un po' di attenzione, senza una serra, ciascuno può crearsi un

piccolo paradiso tropicale. Io l'ho fatto sia a casa, sia in ufficio: i risultati sono garantiti, fidatevi! In fondo, abbiamo visto insieme, non c'è nulla di trascendentale, nemmeno quando si tratta di svolgere quelle operazioni apparentemente più complesse, come il rinvaso. Le "cavie" di Silvia e di Elena, su cui abbiamo lavorato, ce lo hanno dimostrato nel concreto.

Per chi fosse ancora scettico, voglio aggiungere qualche altro consiglio in vista dell'autunno. Teniamo conto che ora le giornate si accorciano e le temperature notturne progressivamente si abbassano, per cui le orchidee da caldo come le *Phalenopsis* vanno ritirate in casa, mentre per quelle da freddo (i *Cymbidium*, per intenderci) occorre aspettare le prime brinate, altrimenti non ci regaleranno nulla al di fuori di tante belle foglie verdi. In questo periodo, diraderemo un po' anche le annaffiature, senza tuttavia dimenticarci di concimare almeno una volta ogni 2-3 settimane (è assolutamente fondamentale!). Ricordiamoci sempre che si fertilizza a corteccia bagnata, quindi, il giorno della concimazione, la pianta andrà irrigata due volte, la prima solo con l'acqua, in modo da lavare via eventuali sali in eccesso, e, subito dopo, la seconda, con acqua e concime. Tutto qui. Al resto penserà la pianta, pronta a ricompensarvi, nei prossimi mesi, con una generosa e duratura fioritura. A questo proposito, se qualcuno, poi, volesse inviarmi qualche foto dei propri successi mi farebbe davvero molto piacere (potere scrivermi a: andrea.olderini@alice.it).

Adesso mi fermo e vi saluto dandovi appuntamento a presto. Magari alla prossima occasione vi racconterò un po' di cose curiose. Per chi non mi conoscesse, oltre alle orchidee ed alle piante carnivore, amo accudire (per la disperazione di chi mi sta attorno) anche i cactus, le succulente ed i bonsai. Come se questo non bastasse (è il cruccio dei miei familiari), da un po' di anni a questa parte mi sto dedicando allo studio di un genere botanico da noi ancora poco noto al grande pubblico, di cui si parla e si scrive veramente col contagocce, per quanto assolutamente non capriccioso, di facile coltivazione e fonte di grandi soddisfazioni: le *Tillandsie*. In questi anni sto facendo numerosi esperimenti piuttosto curiosi e, se vi va, vi terrò aggiornati. Un saluto a tutti!



Andrea e il gruppo di partecipanti all'uscita "Tra i fiori dell'altopiano"



RimbabiNo a chi?!?

A voler essere realistici, la vita è una montagna di controsensi e assurdità. Se vogliamo essere poetici, invece, la vita è l'arte di disegnare senza una gomma. E meno male. Figuratevi se si potesse cancellare in lungo e in largo... Aiuto! Quando si hanno 5 anni, si trascorre la maggior parte del tempo a pensare fortemente che gli adulti siano l'unica fonte di saggezza sulla Terra e che se sono nei paraggi nulla possa effettivamente nuocerli; a 10 anni si comincia a credere che gli adulti siano una forma di vita aliena utile che ci nutre e ci manda a scuola la mattina, ma con abitudini assai anomale; a 13 anni si inizia a dubitare che gli adulti comprendano le parole che escono dalla nostra bocca, o a pensare che parlino proprio un'altra lingua e che quindi non valga la pena di perderci troppo tempo; a 16 si brucerebbe gran parte degli adulti col lanciapiamme, ma segretamente si desidera essere grandi per poter fare ciò che si vuole; dopo i 25 è pressappoco una serie nostalgica di: "Ah, quando ero bambino..."

Io sono stata fortunata: quando ero una giovincella spensierata, vivevo il rapporto con gli adulti in modo sereno e pacifico; nessuna ribellione adolescenziale o crisi e liti di famiglia. Le cose non sono cambiate ora che sono un po' meno giovane... sono ancora fortunata e ho imparato da ogni membro della mia famiglia a conservare un sano lato giocoso.

Per quanto mi riguarda, il prendersi troppo sul serio è una pericolosissima arma di autodistruzione, che rischia seriamente di compromettere la nostra sanità e il nostro rapporto col mondo esterno.

Se vi viene voglia di ritrovare il vostro lato RimbabiNo, come lo chiamo scherzosamente, vi do tre suggerimenti mediatici pratici.

Ti do un cartone!

Non ho alcunissimo problema ad ammettere di adorare i cartoni. Anche quelli più idioti. Io guardo Spongebob.

Lo so che ci sono cartoni più meritevoli di nota, ma Spongebob ha i suoi lati positivi e trasmette messaggi educativi in forma scherzosa e anche un pochino demenziale, se volete. Comunque, li trasmette.

Non provate a negare di non avere nel cuore un cartone animato che guardavate quando eravate cuccioli: Tom e Jerry, Goldrake, Gig Robot d'Acciaio, Lady Oscar, Lupin, e chi più ne ha più ne metta. Ma qui mi interessa parlare di quei cartoni pensati non solo per i piccoli, ma anche (e, a volte,



soprattutto) per i grandi. In primis, spiccano i Simpson, che hanno aperto la strada a tutta un'altra moltitudine di serie animate per adulti. I doppi sensi e la satira politica impregnano ogni episodio e spesso scivolano addosso ai piccoli, ma non sfuggono a noi invecchiati maliziosi.

Il tandem Disney/Pixar e la Dreamworks oggi sono all'avanguardia nel campo dei cartoni di questo tipo: basti pensare ai vari Shrek, Cattivissimo Me, Megamind e, popolarissimo tra grandi e piccini, il nuovo film dei Minion.

Ma la vera arte dei cartoni animati per adulti credo si possa serenamente collegare al Sol Levante. Come mi insegna la mia amica Silvia, esperta di vita e cultura giapponese, lì i cartoni sono una cosa seria! Sono considerati a tutti gli effetti al pari di un qualsiasi prodotto cinematografico, se non addirittura migliori, e diventano spesso e volentieri oggetti di culto, con orde di fan pronti ad indossare i costumi dei loro beniamini, pur di immedesimarsi in quel magico mondo. Ora, non vi dico di arrivare a tanto, ma guardare un cartone o due (a puntate o meno) può senza dubbio aiutarvi a tornare bambini per qualche ora di beatitudine, in questa vita tanto caotica. E adulta.

Un fumetto per amico

Oltre a guardare Spongebob, e sempre senza vergognarmene nemmeno un po', leggo anche i fumetti. Io sono una persona quasi esclusivamente da classici...

Oggi purtroppo i nostri bambini i fumetti li leggono sempre meno: io ricordo delle ore felicissime trascorse in spiaggia a leggere le avventure di Paperino e Topolino. Preferivo il papero sfigato e bonaccione al topo saputello e 'risolvi-guai', ma l'importante era leggere quelle strisce colorate. Ho ancora impresse nella memoria alcune delle

storie lette e rilette (e gelosamente conservate...). La Disney pubblica le sue storie settimanalmente ancora oggi: mi stupisce (e mi rattrista allo stesso tempo) vedere che spesso a comprare Topolino sono i più grandi, che continuano a collezionare numero su numero nella speranza, forse, che un giorno i loro figli li sfoglieranno e (impensabile!) li leggano.

Si sa, dopotutto la speranza è l'ultima a morire. Anche nei fumetti.

Se vi viene voglia di tornare un po' bambini, senza dover necessariamente piazzarvi davanti alla TV, potete di certo sbizzarrirvi con delle belle pagine di storie e personaggi a fumetti: la schiera è vastissima, basti pensare alla Marvel con i suoi super-eroi e all'italianissima Bonelli con Tex e tutti gli altri.

Di scelta ce n'è finché vi pare. Non avete scuse!

Fantasy power

Se proprio vi va di esagerare ed immergervi completamente in un mondo fanciullesco, allora non c'è cartone e fumetto che tenga (a parer mio...). L'esperienza a 360° la potete ottenere solo tuffandovi in un bellissimo romanzo fantasy. Anche

qui mi è difficile consigliarne uno anziché un altro...

Negli ultimi anni a farla da padrone sono state le lunghe saghe come quelle di Terry Brooks (che col suo ciclo di Shannara ha incantato il mondo) e, naturalmente, quella del maghetto più famoso di tutti i tempi. Altro che Houdini. Harry Potter, signori!

Anche Tolkien (un pochino più indietro negli anni, ma sempre di qualità suprema) è stato di recente riportato all'onore delle cronache, grazie all'adattamento cinematografico delle sue due storie più conosciute: Lo Hobbit e Il Signore degli Anelli (da leggere o da vedere assolutamente!).

Chi può dire chi sia stato davvero a inventare questo genere così amato da grandi e piccini...

E soprattutto chi può dire se il fantasy piaccia di più ai bambini o agli adulti. Misteri della letteratura...

Elfi, vampiri, streghe, demoni, nani, lupi mannari, fate, geni, guerrieri, draghi: ognuno può scegliere la creatura che più gli si addice. Che vogliate essere immortali, fortissimi, saggi o malvagi, date sfogo al *fantasy power*!

Lo sapevate che?

Ecco i consueti suggerimenti pratici per il vostro ritorno alla fanciullezza!

Nato dalla penna di Charles Schulz nel 1950, **Peanuts** viene pubblicato quotidianamente per ben 50 anni. Famosissimi sono diventati i suoi personaggi, tutti sotto i 10 anni: il caro e impacciato Charlie Brown; sua sorella pasticciona Sally, l'insicuro Linus (con copertina a seguito), la sua scorbutica sorella maggiore Lucy, Piperita Patty con la sua poca voglia di studiare, il mini-pianista Schroeder e soprattutto il cane di Charlie Brown, Snoopy, col suo migliore amico Woodstock, l'uccellino. Dategli una possibilità! *Frizzante!*



Se volete leggere un romanzo fantasy poco convenzionale, avvincente e spassoso, la **Trilogia di Bartimeus** fa per voi: protagonista della storia è appunto Bartimeus, il dispettoso genio, attaccabrighe e dalla lingua biforcuta. L'Amuleto di Samarcanda, L'Occhio del Golem e La Porta di Tolomeo vi condurranno in una Londra contemporanea dove la magia la fa da padrona e dove la lotta tra bene e male viene presentata in modo piuttosto inaspettato. *Nuovo!*

Hayao Miyazaki è uno dei maestri assoluti dei Film d'Animazione (e di tanto altro!) a livello mondiale.

Nel 2003, **La Città Incantata** vince l'Oscar come miglior Film d'Animazione. Tuttavia, Miyazaki, sempre attento a temi quali l'ecologia, la pace, il ruolo delle donne e l'infanzia, ha prodotto tantissime altre storie meravigliose. Tutte delicatamente profonde, poetiche e toccanti, seppur nella loro semplicità.

Guardate la Città Incantata, il Mio Vicino Totoro, Ponyo sulla Scogliera, Principessa Mononoke e Il Castello Errante di Howl e poi fatemi sapere... *Intenso!*





A cavallo di un Pandino

In Valle Camonica la macchina non è un mezzo di trasporto qualsiasi. In Valle Camonica la macchina è "el mezo". In nessuna località come nella nostra valle l'automobile è prima di tutto un'amica, una compagna di viaggio. Come saprete tutti da noi la macchina per antonomasia è solo una, unica ed inimitabile, la Panda... anzi il "Pandino". Dopo la 126 di un tempo e gli svariati 4x4, Panda di tutti i modelli e colori solcano le strade, e non solo, dell'Altopiano del Sole. Ma i vicoletti di paese e le impervie salite di Borno non sono certo le ampie e trafficate vie di Roma! Così su 4 ruote e 60 cavalli ho cercato di conquistare l'asfalto romano; l'impresa è stata tutt'altro che semplice. In Valle le strade sono tutte ad una corsia ed il limite massimo di velocità è di 90 km/h in superstrada. Ritrovarmi sul Grande Raccordo Anulare per me è stato qualcosa di più di uno shock. Quell'esercito di macchine mi ha fatto sentire, per un attimo, molto molto piccolo.

Definire il flusso di autovetture sul Raccordo Anulare "traffico" è in un certo senso riduttivo: quello che appare sull'importante arteria capitolina è un fiume di lamiere e motori in cui si immettono continui affluenti che, snodo dopo snodo, ne aumentano la portata. Pensavo tuttavia che le tre o quattro corsie sarebbero state una garanzia sufficiente per la mia tranquillità al volante. Mi sbagliavo.

Se infatti dovessi descrivere il conducente romano medio con un solo aggettivo lo definirei "frenetico". Indipendentemente dal sesso o dall'età, presenta delle caratteristiche inconfondibili: le mani contratte sul volante in un principio di nevrosi o in un continuo tamburellare in caso di coda, le pupille vispe che rimbalzano da una parte all'altra dell'iride alla ricerca spasmodica di un pertugio in cui infilarsi per azzardare un sorpasso ed i piedi che battono sui pedali come su di una batteria per far fronte alle continue accelerazioni e frenate.

Se da una parte il Grande Raccordo Anulare è tutt'altro che rassicurante, dall'altra la viabilità cittadina non è stata certo una sfida meno impegnativa. Semafori, incroci intricati, rotonde gigantesche e segnaletica con cui non avevo grande dimestichezza hanno minato le mie certezze al volante. Così fra un'indicazione stradale poco chiara ed un navigatore satellitare ambiguo a qualcuno può capitare, dico magari, di sbagliare



strada o magari d'imboccare una strada contromano... a qualcuno, eh!

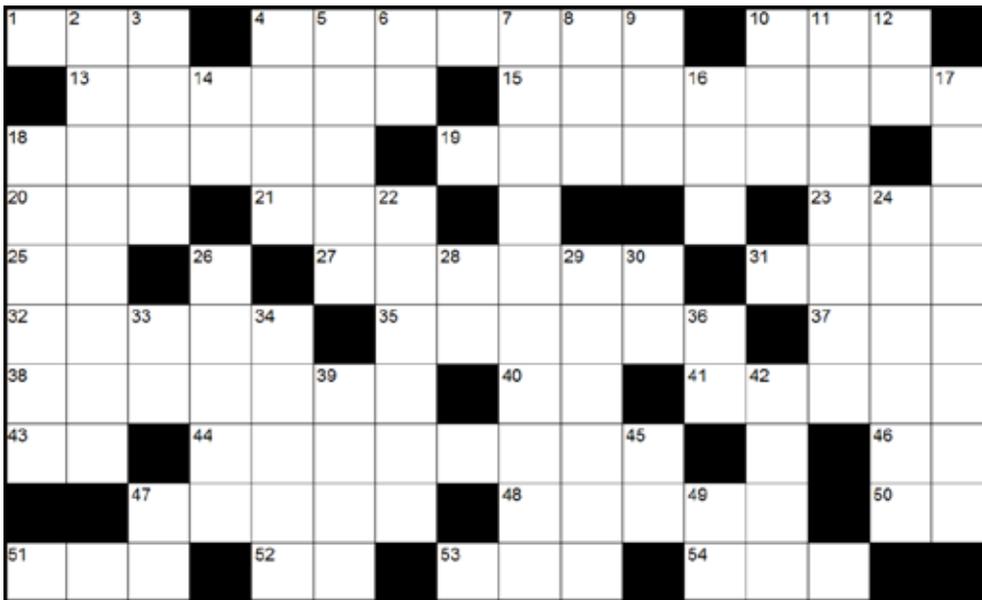
Contrattempi a parte, la macchina, per noi studenti della periferia romana, è più che un semplice sfizio, è necessaria per potersi spostare in città dal momento che i servizi di trasporto lasciano, ahimè, a desiderare. La metropolitana di Roma infatti presenta solo due linee che, per quanto coprano bene il centro, non si estendono alla periferia. Per arrivare alla prima stazione è quindi necessario servirsi dell'autobus la cui puntualità e affidabilità lascia piuttosto a desiderare. D'altro canto il traffico di una città con quasi tre milioni di abitanti, oltre alle migliaia di turisti presenti giornalmente, non è facile da gestire. Se arrivare in centro è un'impresa, tornare a casa in occasione di un'uscita serale è cosa ancora più ardua. Le linee degli autobus per Trigoria, dove abito e studio, effettuano infatti la loro ultima corsa alle 22.30 e costringono i malcapitati a servirsi di taxi con tariffe da "limousine" per fare anche solo una decina di chilometri.

Per fortuna io ed il mio "Pandino", che mi ha seguito nella capitale, ormai siamo in simbiosi perfetta e grazie alle sue ridotte dimensioni e alla sua versatilità riusciamo a "sopravvivere" anche nell'intricato groviglio di strade della Capitale. In realtà tre compagni di corso un'alternativa economica ed efficiente l'avrebbero pure trovata. Rimasti a piedi in piena notte, per tornare a casa hanno percorso gli ultimi chilometri a bordo dell'autocarro della nettezza urbana.

Fatti i complimenti per la loro creatività spero, almeno per un po', di poter continuare a viaggiare in Panda!

CRUCIVERBUREN

P. C.



ORIZZONTALI 1. Intingolo (dial.) - 4. Cappelino, berretto (dial.) - 10. Fungo non commestibile (dial.) - 13. Argano (dial.) - 15. Contrattare (dial.) - 18. Precisino, pignolo (dial.) - 19. Il nome di Panatta - 20. lo latino - 21. Prima di "cerca-si" negli annunci - 23. Appartenente a noi (dial.) - 25. Rana senza uguali - 27. Rotto, distrutto (dial.) - 31. Ha i rebbi (dial.) - 32. Sottotetto (dial.) - 35. Si

deposita sui denti - 37. E' famoso per la sua capanna - 38. Evitare, sfuggire - 40. Sigla di Taranto - 41. Squisiti frutti rossi anche di bosco (dial.) - 43. E' sorretto dal collo (dial.) - 44. Sorregge... le mutande - 46. Metallo prezioso (dial.) - 47. Schiacciata e liscia (dial.) - 48. Vendono piante e fiori - 50. Metà di ieri - 51. Tenero, soffice (dial.) - 52. Limitano Xanadu - 53. Il nostro lago (dial.) - 54. Avvistato (dial.)

VERTICALI 2. Uccello canterino - 3. Incontro di vocali - 4. Piccolo comune in provincia di Sondrio - 5. Altrimenti detto - 6. Dio egizio - 7. Aggettivo che esprime una determinazione specifica - 8. Dopo Faer sono isole - 9. Laghi senza pari - 10. Microsoft Network - 11. Pianta tossica detta anche Napello - 12. Titanio - 14. Sigla di Rieti - 16. Organisation Armée Secrète - 17. Ingaggiare, prendere alle dipendenze - 18. Dolce frutto estivo (dial.) - 22. Legata al soffitto - 24. Segna il tempo (dial.) - 26. Secchio (dial.) - 28. C'è quella di San Fiorino (dial.) - 29. Ci si ottiene un ottimo miele - 30. Tennis Club - 33. Una metà della luna - 34. Riposo... straniero - 36. Air France - 39. Salita ripida e lunga (dial.) - 42. Il capo della tonnara - 45. In mezzo a Lova - 47. Prima Linea - 49. Bulbo per soffritti (dial.)

Soluzione del numero scorso



Emozioni a tavola

*Tavola imbandita di tutto punto,
è una cena di lavoro,
speranza e un po' di attenzione alle parole.*

Ne va del futuro.

*Tavola imbandita di tutto punto,
una rosa, una poesia,
è la cena con l'amata,
tensione e un po' di attenzione ai sentimenti.*

Ne va dell'amore.

*Tavola imbandita di tutto punto
un po' di vino, sbarazzina
è una cena con amici,
tanta gioia e ricordi del passato.*

Ne va di ciò che hai seminato.

*Tavola imbandita di tutto punto,
l'essenziale, è la cena in famiglia,
un po' di spensieratezza e dedizione ai figli.*

La vita.

*Esiste però una tavola imbandita di tutto punto
dove trovi il cibo più piacevole,
ma anche*

*emozioni cultura amore speranza vita
e soluzioni per ciò che ti servirà per il futuro.*

*Dove non devi far attenzione a nulla,
chi ti serve ancora non ti conosce,
ma ti ama più della sua stessa vita.*

*Questa tavola è
il grembo materno.*

La vita, l'universo.