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

Numero 44 primavera 2018

la Gazza
Circolo culturale

Periodico di informazione, svago e cultura bornese a cura de

Obiettivo: essere obiettivi!

Il mio lavoro di fotografo mi porta spesso ad aver a che fare con degli strumenti fondamentali per la mia professione: gli **obiettivi**.
Teoricamente il loro nome dovrebbe derivare dall'aggettivo omonimo, che è sinonimo di "oggettivo", ovvero aderente alla realtà, ai dati di fatto.
Mi è sempre parso curioso invece che, pur essendo effettivamente dei dispositivi che servono a riprodurre fedelmente il mondo reale, ognuno di essi lo faccia a modo suo, in base alla propria focale. Forse non tutti conoscono la differenza tra grandangolo e teleobiettivo, ma ai profani posso assicurare che una fotografia ripresa dallo stesso identico punto con questi due tipi di obiettivo risulterà molto, ma molto diversa. Senza poi considerare le piccole differenze date dall'apertura del diaframma, dalla qualità delle lenti, dalla marca... Insomma, senza tediarvi oltre con tecnicismi inutili, appare ovvio che questi obiettivi non sono poi così... oggettivi!
Mi pare questa una prerogativa anche di noi esseri umani, ognuno dei quali crede in cuor suo di avere una percezione assolutamente neutrale della realtà, ma che in effetti è del tutto soggetta al proprio personalissimo e imperfetto punto di vista, derivante dal proprio carattere, dalla propria educazione, dalla propria esperienza, da ciò che, più o meno per caso, gli è occorso nella vita.
Così, tanto per citare dei casi che mi sembrano dimostrare un'evidente mancanza di obiettività, c'è qualcuno che inneggia al ritorno di una dittatura pur non avendola mai vissuta, inconsapevole del fatto che probabilmente sarebbe tra i primi a subirla... o qualcuno che difende a spada tratta i valori della famiglia tradizionale nonostante sia un adultero impenitente e magari più volte divorziato... o qualcuno che non manca ad una messa domenicale professando il Vangelo ma non mostra misericordia se un barcone pieno di donne e bambini affonda nel Mediterraneo...
E sì che l'obiettività ci tornerebbe molto utile, soprattutto in tempi di scelte come quelli che ci aspettano: tra non molto noi bornesi saremo protagonisti alle urne per decidere chi ci governerà nel prossimo quinquennio e certamente una buona capacità di valutazione potrebbe fare la differenza riguardo il futuro nostro e dei nostri concittadini.
Ma come uscire dal circolo vizioso delle simpatie, dei pregiudizi, delle parentele, come riuscire a valutare in modo attento e disinteressato chi si candida ad amministrare i nostri beni, come essere - per quanto possibile - obiettivi?
Nel momento in cui scrivo non c'è nulla di certo, a parte alcune indiscrezioni che trapelano, con personaggi che sembrano rimbalzare da una lista all'altra, ma certamente tra poco conosceremo i nomi e i volti di chi si mette in gioco per dominare la vita politica del nostro paesello.
Il mio - personale - metro di giudizio sarà sempre lo stesso: certamente diffiderò molto delle promesse elettorali (puntualmente disattese) ma cercherò di considerare le persone per l'impegno dimostrato in passato, disdegnando chi si affaccia sulla scena solo in questi momenti per poi scomparire in caso di sconfitta.
Sempre parlando di obiettivi, questa volta nel loro significato di "scopi, risultati da raggiungere", mi piacerebbe vedere, all'interno dei programmi proposti dalle liste, degli intenti chiari e lungimiranti, magari anche modesti, ma che puntassero ad una crescita costante nel tempo in termini di benessere della popolazione, di diffusione della cultura e di miglioramento dell'accoglienza turistica.
Perché avere un obiettivo è indispensabile... anche se non si è fotografi!

F. S.

N° 44 primavera 2018

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 - Alberto Zorza
Francesca Gheza - Roberto Gargioni
La Parrocchia - Marco Franzoni
Franco Peci - Oliviero Franzoni
Dino Groppelli - Claudia Venturelli
Luca Martinelli - Stefania Pedrinetti
Chiara Bassi - Mary Arici
Pierantonio Chierolini - Gemma Magnolini

Sommario

Circolo News

Un inverno quasi vero! pag. 3
Comunicato per tutti i soci pag. 3

Cose che succedono

L'unione fa la forza pag. 4
La vita segreta delle montagne pag. 5
GiocareCantaReMiFa pag. 6
English is on the table! pag. 7

Special events

In viaggio con me pag. 8
Da mille anni in cammino pag. 10
Yoga come mezzo pag. 12

Scarpe grosse... cervello fino!

Il piacere di leggere: La ìla pag. 13
Storie del tempo che fu: Casi di mortalità nei bovini a metà Settecento pag. 14

La Gazza dello sport

Lavori in corsa: I cammini dei grandi lungo i paesaggi più belli d'Italia pag. 16

Laur de Buren

Funivia: sguardo dritto al futuro pag. 18

Ambiental... mente

Io me ne lavo le mani pag. 20

Tutto il mondo è... paesello!

Inaspettatamente Hong Kong 香港 pag. 23

Tacc có... tate crape!

In viaggio con l'archeologa: La valle delle meraviglie pag. 24
Sapessi com'è strano: L'ABC della *Madunina* parte 3 pag. 26
Delizie dell'anima: La pasta lievitata pag. 28
De li tempi andati: Medioevo a tavola pag. 30

Quando il gioco si fa... enigmistico!

Crucidialetpuzzle pag. 31
Soluzione del numero scorso pag. 31

Un inverno quasi vero!

La Redazione

Già, erano anni che non si vedeva un inverno così! Tanta neve, paesaggi imbiancati e weekend soleggiati: tutta manna per i nostri turisti che non hanno mancato di fuggire dalla nebbia e dallo smog cittadino per raggiungere il paesello con l'intento di sciare sui nostri **impianti** (vedi articolo a pag. 18), passeggiare sulle nostre montagne innevate e respirare la nostra preziosa, freschissima aria pura.
Come segnala Elena a pag. 20, le ultime gelate hanno messo a dura prova le sorgenti, e, nonostante le abbondanti nevicate, ci sono stati alcuni problemi di approvvigionamento idrico, che ci auguriamo possano risolversi in fretta e soprattutto non arrechino ulteriori problemi durante la stagione di massimo afflusso turistico.
Le nostre iniziative natalizie sono state ben partecipate ed apprezzate, a partire da "***A winter's night***", il concerto di S. Stefano divenuto ormai un appuntamento fisso, proseguendo con il "**Torneo di Burraco**", che ha visto triplicare i partecipanti rispetto allo scorso anno, e "**Il Bovindo in villa",** che per il freddo pungente del periodo è stato spostato in sala congressi.
Anche il tradizionale incontro "**Buon anno con la Gazza**" ha avuto successo, così come "**La vita segreta delle montagne**" un'interessante serata dedicata al mondo degli insetti sotterranei (articolo a pag. 5).
Numerose e variegate anche le iniziative delle altre associazioni, che in alcuni casi hanno lavorato in sinergia per la realizzazione di eventi, come nel caso di ***Nedàl a Buren***. Ce ne parla Alberto Zorza a pag. 4.
L'inverno però cede ora il passo alla primavera, che tutti speriamo sia **vera** quanto l'inverno appena trascorso, e quindi con un bel clima mite, che permetta di godere a bornesi e villeggianti il nostro splendido ambiente.
Noi de La Gazza, per questa stagione relativamente tranquilla, abbiamo in serbo delle iniziative tutte nuove, come i prossimi appuntamenti della "***English night***" (a pag. 7 ne racconta Francesca Gheza) e "**GiocareCantaReMiFa**", un mini-corso di propedeutica al canto per bambini tenuto dalla cantante e amica Simona Amorini (articolo a pag. 6).
Altra novità, che avrà luogo proprio al finire della primavera, **Yoga come mezzo**, il ritiro organizzato in collaborazione con lo studio Hot Yoga Therapy Valle Camonica, un evento che ci auguriamo possa portare a Borno numerosi appassionati di questa antica disciplina. Un altro modo per far conoscere il nostro bel paese nelle sue sfaccettature; ce ne parla Marco Franzoni a pag. 12.
Ma durante la primavera 2018 tutti gli occhi saranno puntati sulle prossime elezioni amministrative, delle quali anche Borno sarà protagonista.
Come dice Fabio in prima pagina, nel momento in cui andiamo in stampa ancora non si conoscono la data delle votazioni e i nomi dei candidati, ma speriamo che chiunque avrà l'onore (e l'onere) di ricevere il consenso dei nostri concittadini possa governare con avvedutezza e spirito di iniziativa.
L'appoggio dell'Amministrazione Comunale è indispensabile per chi, come noi, si dedica ad organizzare iniziative e più in generale cerca di far crescere il livello culturale dell'offerta turistica e sociale del paese. Fino ad ora, dobbiamo dirlo, la collaborazione non è mai mancata, anche se - ogni tanto - veniamo un po' criticati per quanto scriviamo su queste pagine, punzecchiando i nostri amministratori su dei temi che ci paiono critici.
Il nostro spirito è quello di sempre, pensiamo che sia meglio esprimere le proprie idee alla luce del sole, anche se possono essere non condivisibili, piuttosto di chiacchierare al bar tra pochi intimi su questioni che riguardano la comunità. Continueremo a farlo, al di là delle simpatie politiche e dei rapporti di amicizia o di parentela, che - troppo spesso - influenzano gli affari pubblici anche nel nostro borgo.
Mentre fervono i lavori delle varie liste per organizzare programmi e campagne elettorali, noi continuiamo a lavorare, e stiamo già organizzando le iniziative per la prossima estate, come ci racconta Roberto Gargioni a pag. 8, fiduciosi di avere il supporto logistico ed economico della prossima Amministrazione come negli anni passati.
Vi lasciamo ora alla lettura del nostro giornalino, con le consuete rubriche alle quali si aggiunge una bella novità: "**In viaggio con l'archeologa**" di Stefania Pedrinetti. Buona Pasqua a tutti!

Comunicato per tutti i soci

Un altro anno è passato e, come sapete, con il numero primaverile riparte il tesseramento alla nostra associazione. Versando la quota d'iscrizione avrete diritto a ricevere il nostro trimestrale e contribuirete all'organizzazione delle numerose iniziative che ci stanno tanto a cuore. Molti soci hanno già provveduto, ma chi non lo avesse fatto può passare da Fabio, mentre i nostri soci lontani possono trovare tutte le indicazioni per il rinnovo sul nostro sito ***www.lagazza.it***

Ringraziandovi comunque per il sostegno che continuate a darci sempre più numerosi, vi ricordiamo che venerdì **27 aprile alle ore 20,30** presso la sala congressi avrà luogo l'**assemblea annuale** della nostra associazione. Siete tutti invitati a partecipare, per avere informazioni sul bilancio e sulle attività della Gazza, ma anche per portare idee, critiche e suggerimenti.

L'unione fa la forza

di Alberto Zorza

Eccomi a tirare due somme a seguito dell'evento natalizio di quest'anno. Penso che il valore più rilevante di questa nuova esperienza sia quello della collaborazione tra le varie associazioni: persone che normalmente si occupano di sostenere eventi di natura differente o abituate a gestirli da soli si son trovate spalla a spalla con altre realtà tutte concentrate sullo stesso obiettivo.
L'aspetto religioso del Natale, con il presepio vivente, i presepi fissi visitabili e la sceneggiatura della natività è stato messo in campo in maniera pregevole dalla parrocchia con l'apporto di tante persone del paese, come del resto avveniva negli anni passati.
Questa volta però si è voluta creare un'atmosfera non solo spirituale, ma anche festosa e "commerciale"; in effetti il Natale che viviamo ogni anno, sia in casa che fuori, possiede una doppia valenza, lo viviamo col cuore ma allo stesso tempo ci aspettiamo l'albero di Natale, amiamo la magia dei canti religiosi ma anche l'omone vestito di rosso con i doni! Ecco perché si sono voluti organizzare due giorni densi di atmosfera e di religiosità, ma con spazi e identità proprie: pomeriggi con Babbo Natale, vino caldo e panettone con gli immancabili Alpini, caramelle, films in megaschermo e serata della vigilia dedicata alla sacralità della ricorrenza. La proloco si è mossa per creare un contenitore di tutto rispetto, con luci, musiche, brillantini e dolci seguendo un filo conduttore continuo fino al dopo-messa di mezzanotte, che grazie al coro della parrocchia ha consegnato ai fedeli che uscivano dalla messa il primo augurio di buon Natale, riuscendo a scaldare il cuore anche a tarda ora.
Tutti hanno collaborato nel proprio ruolo, ma coordinati, valorizzati e pubblicizzati da un ente turistico che sta mettendo in campo nuove modalità di lavoro, cercando di aumentare le competenze per poter essere strumento di supporto a 360 gradi per ogni associazione e per ogni evento. È una scommessa che si sta cercando di rendere efficace con i fatti oltre che con le parole e riteniamo stia dando i primi frutti sia dal punto di vista sinergico che in ambito economico.
Stessa cosa è avvenuta in occasione dell'arrivo della Befana in piazza il 6 gennaio, per la quale le associazioni sono entrate in campo e hanno ricevuto promozione sull'evento, stampa pubblicitaria, supporto umano per la realizzazione, disbrigo delle pratiche necessarie (occupazione suolo pubblico, accesso aree pedonali, Siae, ecc…)
Arrivati al Carnevale vi è stata collaborazione tra oratorio, grandi e piccoli bornesi (veramente tanti!) a darsi da fare con carri e gruppi mascherati, dando vita ad una festa riuscita piuttosto bene e ben partecipata. Anche in questo caso si è fatto gruppo fornendo pubblicità, allestimento area ristoro con nuove strutture realizzate recentemente, supporto speaker per la manifestazione, riconoscimenti e premi che la proloco ha offerto oltre a quelli offerti dai commercianti.
Direi che le prime esperienze gestite assieme stanno cominciando a dare frutti tangibili, quello che è un progetto che verrà definitivamente varato a breve (anche se steso e relazionato già da qualche anno) sta dando i primi frutti. Presto verrà presentato alle associazioni, ai commercianti e a tutti quanti intendano dare disponibilità per perseguire un obiettivo unico con nuove prospettive di sviluppo sociale e turistico.
Ho visto persone nuove che con entusiasmo hanno iniziato a darsi da fare in maniera tangibile in queste occasioni, ognuno con le proprie competenze, capacità e possibilità e i risultati si sono visti! L'apporto propositivo è prezioso per migliorare e per creare nuove opportunità per tutti, ma bisogna sempre ricordare che, a seguito delle idee e delle belle parole, devono seguire i fatti ed è necessario scendere in campo in prima persona per poterli realizzare.
Troppo spesso ci si scorda che dietro alle buone idee ci sono tante persone volenterose che si attivano per realizzarle; non è una gara per vedere chi inventa una cosa prima dell'altro (anche se di questi tempi pare che sia lo sport più diffuso), ma se ci sono idee conviene buttarle al centro e assieme valutare se e come si possono realizzare, assieme, al di là di convenienze politiche del momento (che poi, a seguito delle elezioni, finiranno in fumo come al solito), assieme e con un unico fine! Questo è solo l'inizio.

La vita segreta delle montagne

di Elena Rivadossi

Tra le iniziative proposte dalla Gazza nel periodo natalizio vi è anche una curiosa ed inconsueta serata di **biospeleologia**[1] curata dal ricercatore Davide Pedersoli.
Di che si tratta? Il titolo dell'evento, affascinante e misterioso, è di certo un bell'invito a partecipare, il relatore è tra i massimi appassionati del settore ed io di biospeleologia so poco o nulla… così, nonostante le rigide temperature invernali, raggiungo la sala congressi e, con grande piacere, noto che c'è moltissima gente, non solo appassionati naturalisti, ma anche semplici "curiosi" che, come me, vogliono imparare qualcosa di più sulla "vita segreta delle montagne".
La conferenza inizia con il racconto appassionato del relatore sulle proprie ricerche e in particolare sugli **endemiti e endemismi**[2] locali. Scopro che, sebbene siano numerosi, non si può certo pensare che non ne esistano altri: basta infatti la cima di un monte, una valletta isolata o, meglio ancora, una grotta per avere le condizioni ideali in cui fare altre interessanti scoperte. Ne sono un esempio le ricerche che, di recente, hanno scovato due nuove specie di insetti (tutto sommato non lontane geograficamente, anche se decisamente distanti dal punto di visto filogenetico ed ecologico) in una zona delle Prealpi Orobie ben studiata per la sua biodiversità, ma che riserva ancora qualche entusiasmante novità naturalistica.
Le tematiche affrontate da Davide si susseguono e tracciano la trama di un racconto che non è solo il "resoconto" delle scoperte effettuate; è la storia di

un uomo e della sua grande passione che, nel tempo, diventa una sorta di "dedizione"; è il racconto d'innumerevoli esplorazioni in luoghi sconosciuti, misteriosi, affascinanti e al tempo stesso insidiosi; è un singolare viaggio alla scoperta del nostro bel territorio e delle sue innumerevoli specificità naturalistiche, la cui conoscenza fa la differenza quando si tratta di salvaguardarle.
Al termine dell'incontro l'intensità degli applausi e l'evidente soddisfazione sui volti dei presenti sottolinea che è valsa davvero la pena vincere la pigrizia, che di solito ci coglie nelle fredde sere d'inverno, per partecipare all'incontro, non solo per la ricchezza dei contenuti e l'esaustività del relatore, ma soprattutto perché le meraviglie che abitano le nostre montagne hanno saputo incantare, sorprendere e affascinare ancora una volta.

*1 **Biospeleologia**: studia gli organismi viventi che abitano in cavità naturali, artificiali e negli interstizi del suolo profondo e che, nella maggior parte dei casi, presentano specifici adattamenti, conseguenza del particolare tipo di condizioni ambientali in cui vivono.*
*2 **Endemiti** è il termine corretto con cui si denotano le specie endemiche, mentre **endemismo** è il fenomeno che porta alla speciazione di taxa (specie o sottospecie) endemiche.*

Boldoriella (Insubrites) pedersolii

Coleottero Carabide Trechino

È il camuno Davide Pedersoli a scovare "la bestiola" per la prima volta in una grotta del Sebino bergamasco.
Si tratta di una *Boldoriella* (*Insubrites*), ma la località insolita del ritrovamento (è infatti il primo in habitat ipogeo) spinge il ricercatore ad ulteriori indagini che portano a concludere che si tratti di una nuova specie.
Questo minuscolo Carabide (lunghezza dell'ordine di alcuni millimetri) si trova generalmente sotto a pietroni infossati nel terreno, ma occasionalmente si può ritrovare anche in ambienti di grotta. Aggiungendo questa nuova specie al computo, il genere *Boldoriella*, endemico della Lombardia, conta ora 26 taxa tra specie e sottospecie.

***Informazioni tratte da**:*
Mario Grottolo, 2015, Boldoriella (Insubrites) Pedersolii nuova specie delle Prealpi Bergamasche (Coleoptera Carabidae Trechinae), Natura Bresciana 39: 95-100

GiocareCantaReMiFa

Mini-corso di propedeutica al canto

di Elena Rivadossi

"Quando sei allegro canti; quando sei adirato, fai rumore.
Se uno grida è segno che non pensa; se canta pensa.
Se uno grida, la voce è sforzata, se canta no". (Tratto da un detto dei Basongi del Congo)

Da alcuni giorni nell'"officina creativa" della Gazza si respira aria di novità; qualcuno suggerisce di pensare ad un'iniziativa per i più piccini, dato che da un po' di tempo non organizziamo qualcosa per loro. Si propongono alcune idee, ma nessuna ci convince pienamente, finché Simona (che molti conoscono per l'accompagnamento canoro di numerosi eventi della Gazza) ci fa notare che: - *A tutti noi, bimbi compresi, piace cantare!* -
Spesso impariamo per imitazione timbrica; purtroppo però quest'atteggiamento, per quanto naturale, non sempre permette d'apprendere la giusta tecnica e così tendiamo a sviluppare cattive abitudini, difficili da correggere, che sul lungo periodo possono anche arrecare danno alla nostra bella voce. Ecco quindi un buon motivo per **imparare sin da piccoli una corretta tecnica vocale**.
- *Potremmo proporre ai bimbi dell'Altopiano un corso di propedeutica al canto che, attraverso pochi e semplici esercizi di base, permetta loro di acquisire delle buone abitudini* - suggerisce Simona.

L'idea ci piace e lei è la persona giusta per trasmettere ai più piccoli sia la tecnica che la passione per il bel canto. Ma non basta: fondamentale è che i bambini imparino a **cantare in coro**; infatti, oltre a promuovere il benessere psicofisico, il canto corale permette di **migliorare le capacità di concentrazione, d'attenzione e d'ascolto** non solo **verso il suono**, ma soprattutto **verso gli altri**. Mentre ci illustra come vorrebbe realizzare l'iniziativa, Simona ci spiega che acquisire una maggior capacità d'ascolto significa imparare ad ascoltare la propria voce (non per giudicarla, ma per prenderne consapevolezza) e quella degli altri, nel rispetto di tutti e coscienti che la voce stessa è uno strumento per relazionarsi. Infatti, anche se per la scienza è semplicemente il suono emesso dalla laringe, per ciascuno di noi è un mezzo, assolutamente personale, attraverso cui esprimere i propri pensieri e le proprie emozioni; quando cantiamo diventa un vero e proprio strumento per fare musica, l'unico immediatamente utilizzabile, alla portata di tutti e diverso da quello di qualsiasi altra persona. Sarà per questo che l'insegnamento del canto è disciplina assai delicata, soprattutto quando gli "allievi" sono dei bambini, le cui voci si manifestano in un contesto di sviluppo e di crescita complessi e costanti.
Le competenze per realizzare un corso divertente, istruttivo e costruttivo non mancano; ma per dare forma all'iniziativa serve anche un titolo, bello ed accattivante, che attraverso poche e semplici parole permetta di coglierne la vera essenza. In una delle tante pensate per la Gazza, Roberto si inventa "**GiocareCantaRE MI FA**", geniale! E poi c'è Cecilia che, oltre a dare la propria disponibilità per aiutare Simona nella gestione del gruppo canoro, suggerisce di accogliere i giovani cantori con la lettura di brevi storie in cui la musica ed il canto sono solo il pretesto per insegnare anche ai più piccoli il significato di amicizia, collaborazione, condivisione. Viene naturale pensare alla Biblioteca come "location" ideale dell'iniziativa.
Parte così, alla metà di marzo, il primo corso di propedeutica al canto del paesello, nell'entusiasmo generale di bambini ed organizzatori perché, come dice Verga, "*Chi ha il cuore contento sempre canta*".

English is on the table!

di Francesca Gheza

"Inglese lingua globale"… "Senza Inglese ormai non si va più da nessuna parte"… "L'Inglese è requisito fondamentale per qualsiasi lavoro"…
Quante volte si sentono queste frasi, ormai in tutti i contesti… e quante volte si pensa: "Beh, dovrei proprio migliorare un po' il mio Inglese… e magari dovrei riuscire a parlarlo un po'…"
Proprio da questo desiderio di migliorare l'Inglese senza ricorrere all'ennesimo corso di lingua, ma anzi, parlandolo, è nata la proposta ***English Night***, promossa dall'Associazione Culturale La Gazza.
English Night è l'occasione di trovarsi, magari davanti a una buona birra, a fare quattro chiacchiere… in lingua inglese, *of course*!
Per ora, gli aspiranti *English speakers* si sono trovati solo in un paio di occasioni, attorno al tavolo del TedaRé. Fin da subito, l'atmosfera si è rivelata accogliente e i partecipanti sono arrivati molto motivati a immaginarsi in un pub d'Oltremanica, a chiacchierare di viaggi, esperienze in giro per il mondo, hobby e passioni.
Il progetto, ideato e proposto dagli organizzatori, ha proprio questo obiettivo: ritrovarsi in modo molto amichevole e *easy* a chiacchierare. Inutile dire che i buoni risultati di questo stimolo a utilizzare una lingua che, purtroppo, correntemente viene utilizzata in modo limitato, si sono visti fin da subito: ruggine in via di rimozione… mente stimolata a diventare più agile e, perché no? anche nuove conoscenze e nuove idee con cui entrare in contatto.
I primi appuntamenti di *English Night* sono piaciuti molto a tutti i partecipanti e questo dà ulteriore fiducia e stimolo al progetto che, sicuramente, andrà incrementandosi, magari con la proposta di nuove e diverse attività e, ci auguriamo, anche con una partecipazione sempre maggiore.
Hai paura che: "*Ma sì, cosa ci vado a fare, se riesco a dire solo The cat is on the table?" No worries at all!* Per partecipare è sufficiente avere una conoscenza della lingua Inglese che permetta di ascoltare ed eventualmente intervenire nelle comunicazioni nel modo più naturale possibile, tenendo conto che non si è obbligati a parlare, che non si tratta di un corso di lingua e che nessuno veste i panni di un professore "bacchettone".

So, see you next time al TedaRé for our English Night!
We wait for you!!

In viaggio con me

di Roberto Gargioni

"*Cara, è già ora di pensarci… dove andiamo quest'estate in ferie?*".
"E me lo chiedi così? A bruciapelo? Ogni anno in questo periodo mi poni sempre la stessa domanda, tirandomi matta su mete e viaggi da scegliere… ore e ore obbligata a visionare depliant e proposte on line…".
"*Vero, ma poi nel marasma generale alla fine optiamo per l'avventura, puntando a caso il dito sul mappamondo e scegliendo una località a sorpresa… ammettilo, è sempre stato stuzzicante… e poi finora non ci è andata male…*".
"A parte che ci siamo persi nel deserto con un finto Tuareg che guida non era, che abbiamo sorvolato le cascate del Niagara con un *piper* scassato guidato da un pilota ricercato e che ci hanno rubato documenti e bagagli in crociera sul Gange lasciandoci pressoché nudi… così, tanto per citare alcuni "imprevisti" che al solo pensiero mi mettono i brividi…".
"*In effetti qualche peripezia l'abbiamo vissuta… ma siamo ancora qui a raccontarcela, no?*".
"E se quest'anno ci fermassimo invece in Italia, in un luogo tranquillo, magari in montagna, dove poterci rilassare e riavere il nostro tempo, senza frenesie? Non lo facciamo mai… potrei riprendere anch'io a scrivere che mi piaceva così tanto…".
"*Mmmh, ti conosco mascherina, se mi dici così significa che hai già un'idea in serbo…*".
"La mia amica Giovanna mi ha indicato un bel paese, si chiama Borno, in provincia di Brescia, in Vallecamonica, è a circa 1.000 metri di altezza, collocato su quello che viene conosciuto come 'Altopiano del Sole'… ha un bel centro storico, numerose passeggiate nei dintorni e tanti bellissimi eventi culturali e naturalistici organizzati da un'associazione di cui adesso non ricordo ma che ha il nome di un volatile… mi ha detto come si chiama… aspetta, l'ho scritto qui… ah! La Gazza, ecco…".
"*La Gazza? A Borno? Ma guarda la coincidenza! L'ho scoperta anch'io alcuni giorni fa via internet in quanto organizza l'undicesima edizione di un importante concorso letterario a cui ho deciso di partecipare… non te l'ho ancora detto ma intanto l'ho scritto… ti ricordi il nostro mitico viaggio in Australia?*".
"Quale? Quello della nostra luna di miele dove, guarda caso la sventura, siamo stati inseguiti dai canguri?".
"*Proprio quello… pensa, l'ho inviato come nostro racconto. Io e te, anzi io con te, protagonisti innamorati dall'altra parte del mondo… oh, ma resta inteso che se vinco il premio è mio… scherzo, eh!*".
"Ehi, ehi, ehi, Indiana Jones dei miei stivali, so che la scrittura è il tuo mestiere mentre io l'ho abbandonata da tempo ma perché non me l'hai detto prima? Magari avrei dato anch'io il mio contributo alla tua meravigliosa opera in quanto co-protagonista…".
"*Ci ho pensato ma poi mi sono detto che se abbiamo già tanti problemi a scegliere una località chissà cosa succede se dobbiamo scrivere insieme un racconto su un nostro viaggio… probabilmente non saremmo mai riusciti a completarlo e a spedirlo…*".
"Ma sentilo il fenomeno… spiegami piuttosto di questo concorso che a questo punto ne faccio una questione di principio… di cosa si tratta?".
"*IN VIAGGIO CON ME è il titolo che mi ha entusiasmato e a cui non ho potuto dire di no per le tante storie che abbiamo vissuto insieme e che si potrebbero raccontare. È stato così bello ricordare della nostra avventura da sposini, di te, di me, di noi…".*
"Che caro... e magari hai descritto pure per filo e per segno che ci siamo barricati terrorizzati nella nostra jeep mentre i canguri l'hanno scambiata per un punching ball…".
"*Certamente! Questa è una delle parti migliori del racconto, dove ho inserito alcune cose realmente accadute ed altre inventate, tipo che sei stata coraggiosa e che con il tuo sguardo cinico e professionale da cacciatrice di teste li hai sfidati mettendo in fuga i marsupiali malcapitati… ho lasciato solo libero spazio alla mia creatività, seguendo quanto indicato nel bando… guarda bene, leggi qui*":

"L'iscrizione al Concorso Letterario è libera e gratuita ed ogni partecipante può inviare un solo elaborato, inedito ed in italiano, vero o inventato. Per la "Categoria Adulti" e la "Categoria Premio Speciale della Giuria" ciascun testo deve avere una lunghezza massima di 100 righe scritte su PC in formato Word (.doc oppure .docx), NO PDF, con carattere Arial 12, da inviarsi via e-mail all'indirizzo concorsoletterario@lagazza.it corredato dal presente modulo d'iscrizione debitamente compilato. Il testo del racconto e il modulo devono essere inviati entro e non oltre sabato 21 luglio 2018. Non saranno accettati racconti e moduli d'iscrizione in formato diverso da quanto

espressamente indicato nel presente regolamento.
Per la "Categoria Ragazzi SMS & WHATSAPP Under 14" è previsto l'invio di SMS fino ad un massimo di 5 messaggi consecutivi per un totale di 800 caratteri (160 caratteri cadauno) o tramite WhatsApp sempre per un totale massimo di 800 caratteri, da inviarsi con nome e cognome al numero di cell. 339.5332517 entro e non oltre sabato 21 luglio 2018, corredato sempre dall'invio del presente modulo, compilato da parte di un genitore o di chi ne fa le veci, all'indirizzo e-mail concorsoletterario@lagazza.it
La Giuria incaricata designerà, con giudizio insindacabile, gli elaborati ritenuti più meritevoli a cui assegnerà i seguenti premi nel corso della manifestazione organizzata a Borno (BS) nella serata di venerdì 17 agosto 2018 presso l'Anfiteatro del Parco Rizzieri (in caso di maltempo la serata si svolgerà presso la Sala Congressi sopra la Pro Loco):
Primo Premio Categoria Adulti: 300,00 Euro + Targa Vincitore/Vincitrice + Attestato + Vitto e Alloggio per la Premiazione
Premio Speciale della Giuria: 150,00 Euro + Targa Vincitore/Vincitrice + Attestato + Vitto e Alloggio per la Premiazione
Primo Premio Ragazzi SMS & WhatsApp Under 14: Smartwatch + Targa Vincitore/Vincitrice + Attestato
Premio Speciale "Istituto Bonafini Lab": buono da 100,00 Euro da spendere in libri e accessori per la scuola presso la Cartoleria "Coccinella" di Borno (BS) + Targa Vincitore/Vincitrice + Attestato
I vincitori verranno avvisati per tempo telefonicamente o via e-mail.
Gli elaborati inviati resteranno a disposizione dell'Associazione Circolo Culturale "La Gazza" per le finalità del Concorso. I racconti vincitori saranno pubblicati sul trimestrale cartaceo "La Gazza" e nell'apposita sezione del sito www.lagazza/bornoincontra
Oltre ai racconti vincitori, la Giuria incaricata selezionerà i migliori elaborati da pubblicare post-Concorso in un libro-antologia. Ai partecipanti al Concorso Letterario 2018 effettivamente presenti alla serata finale di premiazione verrà consegnato in omaggio un libro-antologia a scelta di una delle precedenti edizioni."

"Tutto chiaro e molto interessante! Anche il fatto di avermi tenuta nascosta questa tua balzana idea dove di fatto mi hai reso una macchietta… ti rassicuro che non ho alcun interesse a leggere ora il tuo racconto da Premio Strega e, a pensarci bene, sai che ti dico? Che quest'anno andrò proprio a Borno a trascorrere le mie vacanze, con tanta voglia di scrivere, in completo relax e magari proprio con Giovanna con cui stavo già accarezzando l'idea di un viaggio insieme…".
"*Ma come a Borno… come con Giovanna… e io?*"
"Avrai tempo di meditare sulla tua creatività da Baci Perugina perché ho deciso anch'io di partecipare, ora ed in seduta stante, a questo concorso letterario… narrerò di un uomo che si è ritrovato solo suo malgrado a mettere il proprio dito sul mappamondo e a scegliere una meta a sorpresa… e sai dove lo spedisco con la mia inventiva? Al Polo Nord a vendere palme agli eschimesi che, visto il cambiamento climatico in corso, vedilo come un vero precursore… così anche il tuo Ego è salvo…".
"*Non puoi farmi questo! Senza di te non posso andare da nessuna parte!*".
"E allora se vuoi vieni con noi a Borno, così ci godiamo insieme anche la serata finale di premiazione e vediamo chi tra noi la spunta… e se invece vuoi restare a casa con l'amato pc a comporre i tuoi segreti racconti puoi fare tua la famosa frase del grande scrittore Emilio Salgari: SCRIVERE È VIAGGIARE SENZA LA SECCATURA DEI BAGAGLI. Almeno non ti sentirò più lamentarti in giro per le mie valigie sempre troppo ingombranti…".

Lavori in corso per la prossima estate

Oltre all'11ª edizione del "**Concorso Letterario – Racconta una storia breve**", già nel pieno della sua organizzazione con tantissimi racconti già pervenuti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, ricordiamo che fervono i preparativi per l'anniversario della 10ª edizione de "**Gli Aperitivi Letterari – A Borno incontri con gli Autori**" con importanti ospiti, l'8ª edizione di "**BorNoir**" incentrata sulla visione notturna delle stelle e dei pianeti, la 6ª edizione di "**Scorticature**" che racconta il Giappone tra animazione, riti e leggende, la 14ª edizione di "**Taglio Corto**" in partnership con il Festival Internazionale del Cortometraggio "cortoLovere", la 15ª edizione di "**Naturando**" con le sue interessanti conferenze e passeggiate naturalistiche, "**Walk & Learn**" tra cultura, paesi ed itinerari della media Valle Camonica, "**La Gazza in musica**"-"**Palcoscenici Verticali**" per un nuovo viaggio con le sette note, il ritorno atteso di "**Favole a Merenda**" con letture, laboratori e astronomia, "**Scacchi grandi, cervello fino**" per imparare nuove strategie di gioco, "**Il Bovindo nel bosco**" per leggere gli autori preferiti immersi nella natura, "**Diversamente insieme**" per dare valore alle differenze e "**La Gazza Incontra**" per condividere pareri e idee tra gli associati.
Oltre tre settimane di bellissimi eventi estivi, organizzati dall'**Associazione Circolo Culturale "La Gazza"** e "**Borno Incontra**" per allietare nuovamente turisti e residenti dell'Altopiano del Sole nonostante i budget disponibili siano sempre troppo esigui e le date in calendario sempre meno ideali per un programma così intenso. Nonostante tutto quest'anno ci riproviamo ancora.
Vi aspettiamo e seguiteci su *www.lagazza.it* e *www.lagazza.it/bornoincontra*

Da mille anni in cammino

a cura della Parrocchia

"…ante hostium basilicae Sancti Martini…"

Nell'ambito della secolare contesa tra le comunità di Borno e di Scalve, per la definizione dei confini e per il possesso del monte Negrino, i documenti storico-archivistici collegati danno conto di una fase delle trattative, nelle quali sono coinvolti anche i Vescovi Landolfo di Brescia e Alcherio di Bergamo che, accompagnati dai loro avvocati, sono presenti nel giorno 13 novembre 1018, in Borno, "*ante hostium basilicae Sancti Martini*" ("davanti alla porta/ ingresso della chiesa di San Martino", antico patrono del borgo), per la definizione dell'annosa questione.
È questo il più antico e uno dei pochi – e pertanto preziosi – documenti che testimoniano in forma scritta la presenza "certa" sul colle del Sagrato di Borno di una chiesa.
Curiosamente – o forse sarebbe più corretto dire "casualmente" – quest'anno cadono anche altri tre importanti avvenimenti che riguardano la nostra comunità: il 30° della costruzione dell'Oratorio Arcobaleno e la pubblicazione del primo numero di Cüntómela, il 20° della visita di papa Giovanni Paolo II e l'ordinazione sacerdotale del giovane Alex.
È evidente che non si poteva lasciar passare nel silenzio una serie così inusuale di avvenimenti legati alla nostra comunità! Per questo, la parrocchia ha pensato che fosse bello ed importante darne degna celebrazione (fatta eccezione per la Prima Messa di don Alex che ha un suo programma ad hoc) proponendo una serie di iniziative di rilevanza religiosa e culturale che si svolgeranno dal 24 giugno all'11 novembre 2018. Ed essa lo vuole fare non soltanto come "sterile" celebrazione di ricorrenze (per quanto importanti), ma cogliendone piuttosto lo spirito che la modernità sembra aver "fagocitato", tentando di farlo tornare a rivivere.
È quello spirito che affonda le radici nell'atavico senso di comunità che ha contraddistinto Borno nei secoli. Il coinvolgimento delle associazioni, dell'amministrazione, dei volontari che volentieri hanno condiviso il progetto rientra in questo auspicio. In tal senso ringraziamo la Gazza che ci ha ospitato sulle sue pagine per fare arrivare in modo più ampio possibile a tutta la popolazione questa bella e, speriamo, proficua iniziativa.

PROGRAMMA delle MANIFESTAZIONI

Domenica 24 giugno
Apertura delle celebrazioni nella Solennità di San Giovanni Battista, Patrono di Borno
Ore 10.00 Santa Messa solenne (vedi box)
Ore 20.45 Presentazione delle celebrazioni e breve excursus storico di Oliviero Franzoni.
Segue concerto del coro Hope Singers

20, 21, 22 luglio
Anniversario a vent'anni dalla visita di papa Giovanni Paolo II

Venerdì 20 luglio
Ore 21.30 Partenza della fiaccolata da Croce di Salven (vedi box)

Sabato 21 luglio
Ore 20.45 Serata-incontro in sala congressi con Monsignor Oder, postulatore delle cause di beatificazione e canonizzazione di papa Wojtyla. Introduce la serata S. E. Cardinal Re

Domenica 22 luglio
Ore 10.00 Santa Messa solenne (vedi box)
Ore 20.45 Concerto in chiesa dell'Orchestra da camera di Vallecamonica "A. Vivaldi" dal titolo "I giovani solisti incontrano papa Giovanni Paolo II" col patrocinio dall'Amm. Comunale

6 e 7 ottobre
Anniversario
dell'Oratorio Arcobaleno

Sabato 6 ottobre
Ore 20.30 Presso la sala congressi incontro-dibattito pubblico "Cinema Pineta: un nuovo inizio è possibile?"

Domenica 7 ottobre
Ore 10.00 Santa Messa solenne (vedi box)
Ore 14.00 Festa dell'oratorio sul sagrato

10 e 11 novembre
Celebrazioni di chiusura
del Millennio Parrocchiale

Sabato 10 novembre
Ore 20.45 Concerto di chiusura delle celebrazioni in chiesa. Il Quintetto "Orobie" presenta il "concerto-narrazione" L'anima buffa di Gaetano Donizetti

Domenica 11 novembre
Ore 10.00 Santa Messa solenne (vedi box)

Gli appuntamenti liturgici

"CHIESA FONTE DI ACQUA VIVA"
Domenica 24 giugno - Solennità di san Giovanni Battista
Ore 10.00: Santa Messa solenne per l'inizio delle celebrazioni, presieduta dal Card. Re. Nel corso della celebrazione verranno rinnovate solennemente le promesse del Battesimo, sacramento che ci introduce nella famiglia della Chiesa.
Sono invitate, in modo particolare, le famiglie con i bambini battezzati negli ultimi cinque anni.

"CHIESA PENTECOSTE DELLO SPIRITO" - La santità di Giovanni Paolo II
Venerdì 20 luglio:
Ore 21.30: ritrovo presso la cappellina a Croce di Salven, dalla scorsa estate dedicata a san Giovanni Paolo II. Fiaccolata verso la chiesa parrocchiale con la statua del santo papa.
Al termine, momento di ristoro in oratorio.
Domenica 22 luglio:
Ore 10.00: Santa Messa solenne, presieduta dal Card. Giovanni Battista Re, a ricordo del ventennale della visita del papa a Borno.

"CHIESA EUCARISTIA PERMANENTE"
Domenica 16 settembre:
Ore 10.00: Santa Messa nel ricordo dei pastori defunti.
Sono invitati tutti i sacerdoti nativi e che hanno svolto il loro ministero nella nostra comunità. E le suore dorotee.
30 settembre – 7 ottobre:
Settimana pastorale-mariana per l'inizio del nuovo anno pastorale

"CHIESA PORTA DELLA VITA"
Domenica 30 settembre:
Ore 15.00: Santa Messa solenne, durante la quale verrà amministrato il sacramento dell'Unzione degli Infermi agli anziani e agli ammalati.
Al termine, momento conviviale in oratorio.

"CHIESA FAMIGLIA DI FAMIGLIE" - Festa dell'oratorio
Domenica 7 ottobre:
Ore 10.00: Santa Messa solenne di fronte all'oratorio, presieduta da don Giovanni Isonni, nel ricordo del trentennale del nostro oratorio. Sono invitati tutti i curati che si sono succeduti a Borno.

"CHIESA SPOSA DI CRISTO IN CAMMINO NEL MONDO"
Domenica 11 novembre – Solennità di san Martino
Ore 10.00: Santa Messa solenne, presieduta da Sua Ecc. Rev.ma Mons. Francesco Beschi, vescovo di Bergamo. Mandato a tutta la comunità parrocchiale, perché cammini con nuovo slancio, rendendo testimonianza della propria fede.
Al termine, aperitivo in oratorio. Poi, presso la "ex Casa delle Suore", pranzo con il vescovo, i sacerdoti e i membri del CPP e CPAE della parrocchia.

Yoga come mezzo

A Borno lo Yoga di Patanjali

di Marco Franzoni

La Gazza, in collaborazione con lo Studio Hot Yoga Therapy Vallecamonica, intende organizzare per il quarto fine settimana di giugno a Borno il primo ritiro di Yoga con i Maestri Ruben Gonsales, Marina Canciani e Marco Franzoni.
Cercando di focalizzarci sul primo significato di YOGA cioè UNIRE, il primo ritiro di Borno vuole fondere le varie scuole per mettere in comune tutte le esperienze professionali dei Maestri e portare ogni persona a vivere un'Esperienza unica, che la aiuti a passare dal SAPERE al CONOSCERE. Cercheremo di seguire le orme di Patanjali, un filosofo indiano considerato il Padre dello Yoga. Un grande saggio divenuto portavoce di una saggezza senza tempo, eredità di tutto il genere umano, valida ovunque, in qualunque era e per tutte le persone.
Sede logistica dell'evento sarà la casa per vacanze "S. Anna" di Paline, gentilmente messa a disposizione dalla Parrocchia, che è situata nella nostra bella frazione ed ha 37 posti letto disponibili. Qui saranno tenute le lezioni teoriche, mentre la pratica verrà effettuata all'aperto, presso le fantastiche ambientazioni del parco di villa Guidetti e del lago di Lova.
Con i maestri sarà possibile conoscere varie modalità e tecniche della pratica, e approfondire con lezioni teoriche/pratiche la MEDITAZIONE, il *PRANAYAMA* (*PRANA* = Energia vitale, *YAMA* = Espansione).
Sarà possibile praticare: *Power Yoga, Hatha Yoga, Postural Yoga Therapy, Hot yoga Therapy,* tutti stili diversi di un'unica disciplina, lo yoga, che è finalizzata alla meditazione, al rilassamento e, più in generale, alla crescita e al miglioramento del proprio benessere psicofisico.
Per coloro che sono alla ricerca dell'armonia, che vogliono vivere accanto alle proprie emozioni, che sentono lo Yoga come un cammino e una crescita personale, il contesto adatto per ognuno!

PROGRAMMA E COSTI DEL RITIRO

Venerdi 22 giugno
arrivo in prima mattinata
sistemazione nella struttura
pranayama, pratica
pranzo
teoria degli 8 passi
meditazione, pratica
cena

Sabato 23 giugno
meditazione, pranayama, pratica
colazione
visita guidata del paese (per gli ospiti che lo desiderano)
pranzo
teoria degli 8 passi
meditazione, pranayama, pratica
bagni di gong con Gianluca Pistoia
cena

Domenica 24 giugno
escursione al Lago di Lova per la pratica
e per trascorrere la giornata insieme
meditazione, pranayama, pratica
pranzo

COSTI D'ISCRIZIONE

ENTRO IL 15 MAGGIO
3 giornate € 250 (vitto, alloggio,lezioni)
giornata singola € 60 (vitto, lezioni)
singola lezione € 15

ENTRO IL 15 GIUGNO
3 giornate € 300 (vitto, alloggio,lezioni)
giornata singola € 80 (vitto, lezioni)
singola lezione € 20

Per info e iscrizioni:
Marco 347.9118654

a cura di Franco Peci

di Francesco Inversini
Edizione del
Circolo Culturale Ghislandi

Fa ìla, 'nda a stremadès, fa filos, fa luserna… espressioni dialettali di diversi paesi, anche fuori dalla Val Camonica, per indicare le veglie nelle stalle dove i nostri genitori e nonni trascorrevano le sere. L'ultimo libro di Francesco Inversini si occupa di tutto quanto ruotava intorno a questo ritrovarsi insieme.
Aiutato dai ragazzi di vari paesi che ha avuto come alunni nei molti anni di insegnante alle scuole medie e dalle loro famiglie, ha raccolto e registrato diverse testimonianze di persone che animavano le veglie. Riproponendo le *bote* in dialetto con a fronte la traduzione in italiano cercando di mantenere i tipici modi di dire (compreso l'immancabile "*pota*"), l'autore non solo ha curato l'ennesima pubblicazione su un passato forse troppo miticizzato, ma ha analizzato queste storie, confrontandole con le fiabe classiche e facendo riferimento sia ad altri studiosi locali, sia ad autori come Italo Calvino e le sue "Fiabe Italiane".
Uno degli aspetti che emerge maggiormente è che il più delle volte era proprio la capacità dei narratori a rendere vivi e attraenti racconti dalla trama misera e che quasi sempre venivano utilizzati, un po' sadicamente, per incutere paura non solo nei piccoli. A differenza di altri studiosi propensi a considerare alcune *bote* sicuramente nate autonomamente in Val Camonica, il prof. Inversini ha messo in risalto la loro dipendenza da racconti e tradizioni provenienti da paesi e luoghi anche molto lontani, a riprova che le contaminazioni culturali non sono solo un fatto dell'attuale globalizzazione.
Secondo l'autore era sempre il talento del narratore che sapeva incarnare la *bota* nella realtà locale, infarcendola di riferimenti a luoghi e a persone del paese realmente esistiti, tanto da ingenerare nella gente l'idea che alcuni fatti fossero davvero accaduti.
Appare forse discutibile la scelta di escludere leggende e storie religiose in favore di quelle di fantasia; scelta poi contraddetta dall'inserimento del capitolo sulla leggenda di Carlo Magno in Valle Camonica, da cui è stata tratta la stessa e bislacca leggenda di San Glisente, San Fermo e Santa Cristina. Come annota lo stesso Inversini, questa non ha mai fatto parte delle *bote* raccontate nelle stalle. Sembra, quindi, che l'inserimento di questo capitolo abbia voluto solo evidenziare un certo contrasto fra la cultura popolare e quella di origine ecclesiastica o comunque derivata da ambienti del potere medievale.
Completano il libro un'antologia di filastrocche in cui la preoccupazione principale era "fare la rima" anche a scapito di un pur minimo senso, la figura del Badalìsch che contraddistingue tuttora i carnevali di una frazione di Cevo, le interviste a persone di vari paesi e alcuni scherzi, di dubbio gusto, che animavano le nostre contrade.
Oltre a ritrovare storie che hanno un po' terrorizzato anche la nostra infanzia come quella del *Barbaluf* che non aveva gradito il regalino trovato nella padella delle mondole, il nuovo libro di Francesco Inversini è certamente un gradito invito a non disperdere un passato che, come le persone che lo hanno vissuto, sta scomparendo dai nostri paesi. Augurandoci che le registrazioni fatte per questo lavoro vengano digitalizzate e messe a disposizione di tutti, più che i contenuti sarebbe bello e importante non disperdere il desiderio di continuare a "*fa ìla*", di trovarci di nuovo davvero insieme per raccontarci la vita, guardandoci e parlandoci non solo attraverso il video dello smartphone o del computer.

Casi di mortalità nei bovini a metà Settecento

Il diffuso allevamento del bestiame, sostenuto e sviluppato grazie alla presenza di una fornita corona di feraci e comodi falciativi da fienagione e di un consolidato sistema di fertili alpeggi d'altura, rappresentò durante i secoli passati una delle voci maggiormente redditizie e più familiari tra quelle che innervavano in modo determinante la struttura economica di Borno. I dati statistici rilevati dalle antiche fonti d'estimo, esistenti a cadenza più o meno secolare dal 1476 ai primi dell'Ottocento, attribuiscono al paese un numero di animali fluttuante tra 700 e 950 unità, con una capacità complessiva per le malghe allora monticabili (San Fermo, Zumella, Moren, Mignone, Varicla, Val Sorda, Corvino, Mine, Creisa, Paiano e Piandaprile, escluso il monte Negrino in velenosa contesa con i vicini della Valle di Scalve) di portare 370 capi.

La comunità locale, nelle sue varie componenti organizzative, riservò sempre una speciale attenzione al mantenimento in essere e al potenziamento del patrimonio bovino, favorendone la sana alimentazione e controllandone la buona salute, anche mediante l'introduzione di rigorose norme di salvaguardia e di oculata gestione contenute nelle maglie dei capitoli costitutivi degli statuti rurali risalenti, nel più arcaico testo conosciuto e giunto fino a noi, alla prima metà del Quattrocento. Massima allerta era esercitata per prevenire dapprima e per combattere poi la temuta propagazione e i negativi effetti di possibili malattie epidemiche in grado di colpire a fondo e di depauperare il prezioso parco animali.

Comprensivo fu, pertanto, l'affannato allarme che si creò quando, a partire dai mesi primaverili del 1759, si verificarono alcune morti sospette. Come risultava dalla sollecita notifica presentata dal console Pietro Avanzini al competente ufficio sanitario in Breno annesso alla Comunità di Valle Camonica, cui spettava -in base agli ordinamenti del tempo- l'occhiuto esercizio di vigilare in ordine al delicato comparto, sul finire di aprile morì una mucca di proprietà di messer Giacomo Valgolio, perché "*nel fare, gli fu tratto il vitello da dosso per forza, onde si dubita sia stata la cagione della morte la violenza pratticatagli*" nelle delicate e fatali operazioni del parto, stando almeno ai rilievi formulati da due capaci periti incaricati di studiare l'evento, i villici Pietro Romellini e Pietro Gheza, secondo loro dichiarazioni espresse sotto giuramento davanti al notaio comunale Lodovico Dabeni.

In una successiva denuncia, inoltrata a cura del console Mattia Venturelli, veniva data l'incresciosa notizia di altri due decessi, verificatisi il 2 giugno e riguardanti una manza di Maffeo Veracco, che da qualche tempo "*pativa qualche cosa, massime dall'escrescenza, che era sanguinosa*", forse dovuta a "*infiamazione col male di grum*", e una vacca di Pietro Tognini, sofferente da una decina di giorni a motivo dello stesso male "*lento o grum*", morta nonostante fosse stata prontamente "*scottata e salazata*" dal veterinario. La malattia denominata grumo, "*comunicabile soltanto per contactum trà le specie*" e originata dalla somministrazione incauta di "*cibi corotti e guasti*", o dall'essere stato sottoposto l'animale a "*eccidenti fattiche*", si manifestava con abbondante secrezione, "*viscida ed agrimoniosa, quale fà divvenire ne suoi principij gonfiessa nell'accute, che indi passa in croste, che si vanno spargendo per tutta la superficie del corpo dell'animale, che lo fà riddurre come leproso; la cura s'incomincia con onzioni esterne, composte con oglio sambucino e rosato*", miscelato con "*qualche massetto di solfo, ungendone indi con li medesimi oglij le parti offese; giovano ne' suoi principij le ca-*

vate di sangue; principal cosa, egli è ponere l'animale à dieta, facendole bevere aqua fatta con erba agrimonia, piantagine, e simili".
A metà giugno arrivò in paese, proveniente dalla verdeggiante contrada rurale di Paline, una pariglia di buoi di ragione di Giovanni Antonio Rinetti, purtroppo entrambi "*infermi del pizza sangue, a quali fù tratto sangue dal marascalco, ed uno di questi è morto subbito*", a causa di questo male per il quale "*s'infiama e s'indurisce il pettazolo*", mentre il secondo capo "*và megliorando e principia a mangiare*"; il 25 giugno si riscontrava essere stata colpita dallo stesso insinuante morbo una giovane manza di proprietà dell'allevatore Graziolo Baisini, mentre agli inizi di luglio periva in località Lova una manzetta appartenente al signor Bortolomeo Dabeni, pure attaccata dal "*pizza sangue, e veduta in pericolo di morte hanno stimato bene il farli cavar il sangue*". Il cosiddetto "*pissa sangue*", o "*pissa trobio*", era un morbo - per fortuna non contagioso - provocato "*dà eccedente calore, o per fatiche, o per violenti sforzi, cagioni sufficienti di produrre una rottura di vena, ciò può nascere ancora dà cibo d'erbaggi troppo foccosi e sanguinolenti, quali producendo un esto maggiore di sangue, cagionano un'appertura di vena a quella parte; la cura egli è di prendere qualche rimedio refrigerante solutivo, e se è gagliarda la rottura anco una cavata di sangue, indi si usano bibite refrigeranti, diluenti, come il late, il cero late, la deccozione di malva, di piantagine, di paritaria e simili, come il miele e buttiro, con un'enfuzione di rose*".
Verso fine luglio gli eredi di Giovanni Baccanelli persero una vacca, "*andata in precipizio che si è infranta li ossi, per il che se gli è dovuto cavar il sangue*", mentre durante la notte del 4 agosto morì una mucca degli eredi di Francesco Sarna, stanziati in un cascinale ubicato nei ronchi sotto il convento francescano della Santissima Annunciata, i quali "*dubitano sia stata la cagione d'aver ieri sera bevuta aqua con la tempesta che venne*". Il 9 agosto il console Giovanni Antonio Magnolini dichiarava che "*essendosi ammalata una manzetta a Bontempo Bontempi in Dassen e geri vedendo non poter guarire gli cavò sangue, e la fece morire: credono che si sia corata per la quantità d'aqua, mentre essendo stata sù la stalla tre giorni alla custodia d'un ragazzo giovine, che mai la fece bevere, uscita un giorno se ne tolse la voglia essa manzetta d'aqua, ed a questo s'attribuisce il suo male*".
L'indomani lo stesso attento funzionario comunale denunciava che qualche giorno prima agli eredi di Agostino Agnellini era andata "*smarita una vacha o manzola, che era fuori ai pascoli in Paline, e geri fu ritrovata tutta slogata, per il che anno dovuto cavargli il sangue, e farla morire, abbenchè da Paline a Borno sia venuta da se, con fatica però*": molto probabilmente, "*tale smarimento per il che sia così andata al male*" era capitato perché la povera bestia aveva contratto "*il male del grom nella testa*", al punto che l'accidente l'aveva resa del tutto incapace di orientarsi e di badare a mettersi al sicuro. L'ultimo caso nefasto registrato nelle cronache dell'epoca si ebbe il 18 agosto quando morì una mucca del terrazzano Giovanni Ghiroldi, la quale "*pativa il pizza sangue, e non ostante la faceva lavorare*".
Nel frattempo, il distinto notaio brenese Bartolomeo Vielmi, solerte responsabile della cancelleria valligiana, dava formale incarico all'esperto maniscalco Francesco Paoli di Breno di recarsi sul posto, nelle varie località bornesi, "*ad osservare, rilevare la qualità del male e riferire per le opportune deliberazioni*", al fine di suggerire e mettere in pratica con sollecitudine ogni possibile rimedio, indicato per tenere sotto controllo e far cessare il più rapidamente possibile il preoccupante e insidioso stato di malessere. Le carte conservate non riferiscono alcunché in merito all'esito dell'ispezione e non recano cenno di ulteriori casi di morte bovina avvenuti in quel frangente nel vasto territorio di Borno.

Fonti: **Raccolta Putelli di Breno**, Cancelleria Comunità di Valle Camonica, Sanità, Epidemie bovine;
Oliviero Franzoni, "*De mali che sogliono succedere nella bovina specie", in Rovato e il suo mercato.* Brescia 1989, pp. 68-69.

I Cammini dei grandi lungo i paesaggi più belli d'Italia

Benritrovati! L'ormai lontano anno 2000 fu dichiarato l'anno del Giubileo. In quella circostanza un gruppo di runner che definirei "pazzi" decise di intraprendere un pellegrinaggio. Naturalmente tra i pazzi non potevo mancare io, anzi… Le motivazioni che spinsero i partecipanti furono le più varie: religiose per lo più come nella logica delle cose, ma anche per ritrovare se stessi, o più semplicemente per provare a se stessi di essere in grado di percorrere un certo numero di chilometri in un certo tempo. Insomma, detta così nulla di particolarmente straordinario. Quello che ha reso quel pellegrinaggio un'impresa fu il fatto che quei "pazzi" decisero di correre il **Cammino di Santiago di Compostela** (poco più di 800 chilometri) e la Via (poco più di 1000 chilometri) il tutto in soli dieci giorni. Magia o follia, vi chiederete. Beh, pazzi sì, ma organizzati e superallenati aggiungo io. Infatti tutti i chilometri sono stati corsi a staffetta, un uomo sempre in strada e di seguito altri ad alternarsi. Bellissimo ogni volta il "cinque" che ci si dava ad ogni cambio. In questo modo si potevano percorrere centinaia di chilometri al giorno, si correva e si visitava, un'esperienza fantastica.
Giunti a Roma naturalmente ricevuti in udienza dal Papa, avendo tenuto una media più alta del previsto ed avendo quindi ancora un giorno da utilizzare per correre, non abbiamo perso l'occasione per attraversare lo stivale ed arrivare sino a San Giovanni Rotondo, al cospetto delle spoglie di Padre Pio. Altra festa con i frati e finalmente ritorno a casa, pazzi ma felici.
Perché vi ho narrato questa avventura ormai risalente a diciotto anni fa? Beh, perché certe esperienze così forti restano nell'animo, ma poi anche perché nel frattempo sono nati tanti altri "Cammini" intitolati a grandi santi o eventi storici, che, a differenza di quelli descritti prima, non comportano troppo impegno di tempo e capacità sportive. Naturalmente bisogna saper camminare ed essere curiosi. Prima di elencarvi alcuni percorsi che meritano interesse, vi ricordo che anche i cammini di Santiago di Compostela e la stessa Via Francigena sono percorribili a frazioni e che esistono oggi delle organizzazioni che permettono di affrontare con molta più tranquillità queste che una volta erano vere e proprie imprese. Il Cammino di Santiago per esempio è frazionabile in tre tratti da percorrere magari in tre anni differenti. La stessa Via Francigena (per la parte italiana) è ricca di tratti di tutte le lunghezze. Quello che accomuna tutte queste esperienze è la possibilità di visitare camminando gli angoli più belli della nostra splendida Italia. Di seguito alcune proposte tra le tante che il nostro territorio può offrire.

La Basilica di San Pietro

Inizierei dalla **Via degli Abati** o via Francigena di montagna. La via parte da Bobbio (PC) per proseguire verso Bardi, attraversando Borgo Val di Taro e scendendo poi a Pontremoli in cinque tappe. Tipo di percorso: montagnoso con mulattiere, sentieri e strade bianche e brevi tratti di asfalto. Abbastanza impegnativo. Pernottamenti possibili presso conventi, ostelli B&B. Ricordo a titolo di curiosità che una volta all'anno sullo stesso percorso viene organizzata una gara podistica non stop individuale o a coppie.

Il Ponte Gobbo di Bobbio, lungo la Via degli Abati

Cammino di Assisi: il pellegrinaggio tocca le principali tappe della vita di San Francesco attraverso luoghi dalla natura incontaminata dove il tempo sembra essersi fermato. Si parte dall'eremo di Sant'Antonio per arrivare ad Assisi. Il percorso tocca santuari legati alla devozione francescana e transita per cittadine storiche come Sansepolcro, città di Castello e Gubbio. Percorribile in 12 giorni.

Cammino di San Antonio: percorre le principali tappe della vita di Sant'Antonio rivivendo la sua storia nei luoghi che l'hanno visto protagonista. Parte da Venezia passando da Padova e arriva a La Verna, vicino ad Arezzo, intrecciandosi con il cammino di Assisi. Si percorre in 23 tappe per un totale di circa 460 chilometri.

Cammino di San Benedetto: un sentiero tra valli e monti in 16 tappe per circa 310 chilometri tra Umbria e Lazio. L'avventura inizia alle propaggini dei Monti Sibillini partendo da Norcia fino a raggiungere Montecassino passando per Subbiaco nell'Alta Valle dell'Aniene. L'itinerario si snoda tra valli e gole profonde, attraversando deliziosi borghi medievali e luoghi dello spirito.

Cammino di Oropa: è spesso una palestra per gli escursionisti che desiderano mettersi alla prova prima di affrontare percorsi più impegnativi. Complessive sette tappe tra i 17 e i 25 chilometri al giorno. Svolgendosi l'itinerario su quote mediobasse è percorribile la maggior parte dell'anno.

Via degli Dei: un'escursione per 130 chilometri da Bologna a Firenze percorrendo la Flaminia Militare, un antico tracciato di epoca romana tra i fitti boschi dell'Appennino. Il nome del percorso fa riferimento a Monte Adone e Monte Venere, due tappe ispirate alla mitologia. Le pavimentazioni stradali di 2000 anni fa sono ancora visibili in alcuni tratti. La via è percorribile in circa 6 giorni.

Cammino dei Briganti: il tragitto ripercorre la linea che divideva lo Stato Pontificio dal Regno delle due Sicilie. I camminatori attraverseranno un territorio a cavallo tra Lazio e Abruzzo, alle pendici del Monte Velino. Il percorso dura all'incirca una settimana tra borghi medievali, scenari naturali e un'accoglienza indimenticabile. Partenza e arrivo da Tagliacozzo, borgo citato da Dante nell'Inferno.

Strada dei Setteponti: è una antica via etrusca che percorre il Valdarno Superiore dalle porte di Firenze a quelle di Arezzo. Passa per vigneti, antiche pievi romaniche, borghi medioevali e nel panorama scenografico e poco conosciuto delle Balze del Valdarno. Misura appena 60 chilometri.

Sentiero dello Spirito: cammino breve che si può colmare in quattro o cinque giorni.. È un'immersione totale in un mondo selvaggio e differente. Collega gli eremi celestiniani dell'Abruzzo, in una zona della Majella che, a causa della sua inaccessibilità, era considerata un rifugio perfetto per gli eremiti dediti alla preghiera o alla meditazione. Si dorme nei rifugi di montagna o nei paesi che si attraversano, portando sempre con se l'acqua necessaria al cammino.

Cammino dell'Arcangelo: il progetto della via Micaelica che da Benevento giunge a Monte Sant'Angelo, luogo scelto dall'Arcangelo Michele come sede del suo culto terreno, prevede un percorso su sentieri e sterrati che (evitando per quanto possibile le strade asfaltate) attraversa monti e valli del Sannio, dell'Irpinia e della Daunia per giungere al Gargano attraverso 9 tappe di circa 20-25 chilometri ciascuna.

Mi fermo qui, non perché siano esauriti i possibili cammini ma perché l'intento era quello di stimolare la curiosità su questo interessante argomento. Come vedete per ogni itinerario ho cercato di dare alcune notizie pratiche ed in altri casi solo riferimenti a luoghi geografici, perché per tutti vale la regola che scrivevo ad inizio articolo, cioè la curiosità. Ogni percorso va vissuto prima con gli occhi della mente e solo poi intrapreso con le gambe. Come si dice "…cartine in mano e gambe in spalla…!" Naturalmente se qualcuno di voi fosse interessato a maggiori informazioni su questi o altri itinerari con più notizie o dettagli resto sempre a disposizione. In fondo come sapete io sono sempre uno di quei "pazzi" che un giorno decise di fare un pellegrinaggio e…

Come sempre termino ricordando che il nostro è lo sport più bello del mondo perché lo facciamo all'aria aperta e nei posti più belli del mondo. Questi!

Buon movimento a tutti.

Funivia: sguardo dritto al futuro

di Claudia Venturelli

Potremmo iniziare con un "*C'era una volta…*". Perché a scorrerla a ritroso questa stagione invernale agli sgoccioli ha tutto il sapore dei tempi d'oro (anzi bianchissimi) di Borno.
In barba a tutti gli spauracchi (avete mai sentito dire "*ormai non nevica più come una volta*"?), contro ogni previsione pessimistica questo inverno è stato inverno.
Per fortuna ci viene da dire, per tante cose. Per la natura, le riserve idriche estive, il paesaggio, la vita di questo paese. Alzi la mano se c'è qualcuno che da questa favorevole congiuntura ne è uscito senza accorgersi di nulla. Certo non lo può fare la società che gestisce gli impianti di risalita, che numeri alla mano è in grado di snocciolare i risultati. Arrivano in pieno rilancio, con progettazioni e sguardo dritto al futuro.
"*Da quando ci siamo insediati sei anni fa* – esordisce il presidente Matteo Rivadossi – *abbiamo sempre pensato che il futuro avrebbe dovuto essere il nostro motore, e quando dico nostro parlo della società, di Borno, dell'Altopiano. Ci abbiamo messo un po' a convincere i soci, a imbastire un piano che fosse di vero rilancio, a portarci ai livelli attuali, ma ci stiamo riuscendo*".

Nessuna presunzione, parlano i numeri: "*Abbiamo avuto una stagione strepitosa* – entra nel dettaglio Demis Zendra, amministratore delegato - *iniziata il 7 dicembre, in linea con i piani e lo storico della società. Quindi abbiamo avuto, e non succedeva da anni, un Natale bianco che ci ha consentito di aprire tutto il comprensorio e di fare i primi grandi numeri della stagione*".
I primi ingressi hanno segnato un +75% con le vacanze di Natale che si prendono una bella fetta del successo mentre gli incassi sono in crescita del 146% (con il picco sempre tra fine 2017 e inizio 2018). Gran parte del merito va a lei, benedetta neve, che lo scorso anno si era fatta vedere in ritardo e se molti di voi possono pensare che con la neve è tutto più facile la risposta è: "*Sì, è vero, ma senza investimenti in questo ambiente nemmeno con la neve si va lontano*". Dopo aver riposizionato la linea dello skilift "Pagherola" tramite un prestito obbligazionario sottoscritto da numerosi bornesi, dai turisti che amano l'altopiano del sole e grazie all'aumento di capitale dei soci pubblici (comune, Provincia di Brescia, Comunità montana, Bim e Unione degli Antichi borghi), lo scorso anno, **Borno ski area** ha fatto fronte all'ultimo step della revisione generale della seggiovia Plai-Altissimo che da questa stagio-

ne consente il trasporto in quota anche dei pedoni. "*Questo ha generato un incremento nel fatturato poiché l'intervento* - continua Zendra - *ha consentito di avvicinare alla montagna, la nostra montagna, anche chi non scia*". Non solo, la prima riqualificazione del rifugio Monte Altissimo, tornato nelle disponibilità della società dopo il recesso dal contratto dei gestori, ha già dato il suo contributo in termini di fatturato, +23%. E se durante le vacanze di Natale la stazione ha toccato il record di presenze degli ultimi sei anni (sfiorati 2.500 primi accessi nelle giornate di punta a ridosso del Capodanno), anche la proposta di Bim e comuni denominata "*Free skipass*" ha dato i suoi frutti (+38%).

"*È passato il messaggio dell'importante azione di rilancio che abbiamo messo in campo* – continua il presidente – *con tanti sforzi e l'aiuto di molti*". "*Non siamo arrivati*" il ritornello della società che non vuole fermarsi: "*Siamo riusciti a dimostrare che Borno può ancora dire la sua nel panorama sciistico della Vallecamonica, in tanti ci hanno scelti perché hanno visto il cambio di passo. Ce lo dimostrano in pista, sui social (dove è in corso un grande lavoro di comunicazione) e di persona*". Basti pensare che lo skipass più venduto (2.500 pezzi) la scorsa stagione è stato il "3 h adulto" mentre quest'anno, a conferma della fiducia, il "giornaliero adulto" (4.500 pezzi).

È un presente, questo, che parla già di futuro: "*Servirebbe anzitutto un investimento sull'impianto di innevamento e su un nuovo bacino per la fornitura di acqua* – spiega l'amministratore delegato – *così da garantire l'apertura già al primo dicembre visto che il Natale si è confermato periodo d'oro* (+41% sullo stesso periodo dello scorso anno). *Quindi la valorizzazione del rifugio in quota con una nuova area snack e nuovi servizi igienici e la rivisitazione di tutta l'area accoglienza alla partenza degli impianti*".

Ma sognare non costa nulla "*e noi siamo bravi a farlo*" – sorride Rivadossi – "*Sogniamo un nuovo rifugio Monte Altissimo e un nuovo impianto coperto che consenta un trasporto veloce e al riparo dalle intemperie da e per il rifugio che potrebbe diventare la reale attrazione per uno sviluppo sulle quattro stagioni*". Sognano perché è bello farlo, ma hanno i piedi ben piantati a terra. Al punto da sapere che la neve non è più la sola proposta da fare: "*C'è la stagione verde da valorizzare* – ne è certo Demis Zendra – "*L'apertura degli impianti nelle scorse stagioni estive ci ha detto che al turista questo posto piace in ogni mese dell'anno* (come dargli torto?). *Con l'adeguamento al trasporto pedoni della seggiovia Plai-Altissimo concluso di recente e la reale prospettiva di far nascere percorsi per biciclette abbiamo davanti (meteo permettendo) una nuova stagione d'oro*".

L'auspicio è che "*chi ha creduto in questo lavoro di rilancio continui a farlo e chi era rimasto scettico e lontano dai progetti trovi in numeri e proposte l'occasione per entrare nel gruppo che altro non vuole che il bene di Borno*".

Io me ne lavo le mani

di Elena Rivadossi

In passato le località di montagna si distinguevano per l'aria sana e l'acqua buona, ma da un po' di tempo vivere sull'Altopiano non è più garanzia d'approvvigionamento idrico costante; traballa pure la certezza della qualità dell'acqua che arriva nei nostri rubinetti.
Ma che succede? Accanto alle stagioni che non son più come una volta, anche la sorgente di Lovareno ci tira "brutti scherzi"? La carenza d'acqua è infatti un problema che si ripete con una certa frequenza in quel di Borno a tal punto che, nel corso dell'inverno appena passato, sono state emanate numerose ordinanze in cui si invitava la popolazione ad usare con criterio e parsimonia l'acqua. E mentre l'Amministrazione Comunale cercava di fronteggiare l'emergenza, voci di paese e *social media* riaccendevano l'annosa polemica relativa all'utilizzo dell'acqua potabile per l'innevamento artificiale delle piste da sci. Vera Mognolini ha tranquillizzato gli animi dei concittadini sostenendo che si trattasse di "*fake news*", infatti: "*Per l'innevamento artificiale gli impianti hanno un serbatoio autonomo. È ora di finirla di dire che rubano materia prima della rete comunale. Se l'acqua scarseggia è perché piove e nevica sempre meno"* affermava la Prima Cittadina a dicembre in un'intervista pubblicata sulle principali testate giornalistiche locali. Tuttavia neppure le abbondanti precipitazioni dell'ultimo periodo sono bastate per sanare la situazione: arrivate le copiose nevicate, tanto sospirate, si sono aggiunte le basse temperature a complicare la faccenda, provocando una drastica riduzione della portata della sorgente.
In considerazione di quanto accaduto, possiamo decidere di credere, oppure no, alle giustificazioni addotte per spiegare la carenza d'acqua, ma di certo non possiamo più permetterci di pensare "io me ne lavo le mani". In primis perché l'acqua scarseggia e poi perché la sua carenza potrebbe, in parte, essere causata anche da nostre abitudini "sprecone". Sappiamo tutti che l'acqua è un bene prezioso, ma spesso tendiamo a usarla in modo improprio ed eccessivo, soprattutto negli innumerevoli utilizzi domestici.
Ecco quindi un decalogo di buoni consigli per risparmiare l'acqua potabile tratto dalle pagine di Altroconsumo (*https://www.altroconsumo.it/alimentazione/acqua/speciali/acqua-potabile/risparmio-idrico-alcuni-consigli-per-risparmiare-acqua*). Molti suggerimenti li conosciamo già, ma fa sempre bene rileggerli per poi metterli in pratica nella vita di tutti i giorni.

LAVABIANCHERIA E LAVASTOVIGLIE

• Scegliete il ciclo "economico" ed evitate i "mezzi carichi": azionando la macchina al massimo carico si possono risparmiare acqua ed energia.
• Un carico completo di stoviglie lavato a macchina richiede un minor consumo d'acqua rispetto allo stesso lavaggio fatto a mano.
• Per lavare i piatti a mano conviene raccogliere la giusta quantità d'acqua nel lavello e lavare con quella. In questo modo si risparmiano alcune migliaia di litri all'anno.
• Fra i diversi modelli in commercio possono esserci differenze notevoli nel consumo di acqua: da 10 a 23 litri a lavaggio per le lavastoviglie e da 50 a oltre 80 litri a lavaggio per le lavabiancheria.

IGIENE PERSONALE: CON INTELLIGENZA

• Quando ci laviamo le mani, i denti o facciamo lo shampoo o ci radiamo la barba, teniamo aperto il rubinetto solo per il tempo necessario.
• Preferiamo la doccia al bagno (per immergerci in vasca sono necessari 150 litri di acqua, per una doccia circa un terzo).
• Il frangigetto è un miscelatore di acqua che vi consigliamo di applicare ai rubinetti di casa: sfruttando il principio della turbolenza, miscela aria al flusso di acqua, e crea un getto più leggero, ma efficace. Un frangigetto richiede "solo" 9 litri al minuto per la doccia. Può essere acquistato in un negozio di ferramenta o casalinghi e potete montarlo voi stessi. L'operazione è semplice e costa poco, in più vi farà risparmiare diverse migliaia di litri di acqua ogni anno.

IL GIARDINO DEI SOGNI

• Il momento migliore per innaffiare le piante non è il pomeriggio, quando la terra è ancora calda e fa evaporare l'acqua, bensì la sera, quando il sole è calato.
• Per terrazzi e giardini scegliete i moderni sistemi di irrigazione a micropioggia programmabili, che possono funzionare anche durante la notte, quando i consumi sono più bassi. Esistono anche gli irrigatori goccia a goccia, che rilasciano l'acqua lentamente senza dispersioni e con un utilizzo ottimale.
• Per le piccole innaffiature (le piante d'appartamento, per esempio) potete sfruttare l'acqua che avete già usato per lavare, ad esempio, frutta e verdura.
• Meglio spazzare i vialetti con una ramazza che usare la canna dell'acqua.

UNA MANUTENZIONE CHE NON FA ACQUA

• Un rubinetto che gocciola o un water che perde acqua non vanno trascurati; possono sprecare anche 100 litri d'acqua al giorno. Una corretta manu-

tenzione o, se necessario, una piccola riparazione contribuiranno a farvi risparmiare tanta acqua potabile altrimenti dispersa senza essere utilizzata. Una perdita di 90 gocce al minuto corrisponde a circa 4000 litri/ anno.

NON SCARICATE LA RESPONSABILITÀ

• Il 20% dei consumi domestici d'acqua finisce nello scarico del bagno. Ogni volta che lo azioniamo se ne vanno almeno 10 litri d'acqua. Non utilizziamo il WC come un cestino della spazzatura: adottiamo scarichi "intelligenti", quelli a pulsante il cui flusso si può interrompere o, meglio ancora, quelli a manovella.

UN'AUTO SULLA STRADA DEL RISPARMIO

• Troppo spesso ci curiamo di una carrozzeria splendente trascurando il seppur minimo rispetto per l'acqua potabile. Pensate che per il lavaggio dell'auto viene utilizzata acqua per circa 30 minuti, col notevole spreco di circa 150 litri d'acqua. Bisognerebbe ricordarsi di utilizzare sempre un secchio pieno. Si potranno risparmiare così circa 130 litri di acqua potabile a ogni lavaggio.

RICICLIAMO L'ACQUA

• Raccogli l'acqua piovana con delle bacinelle, potrai usarla per innaffiare le piante successivamente.

• Quando fai scorrere l'acqua in attesa che diventi calda, raccoglila in una bacinella: puoi usarla per innaffiare, lavare i pavimenti, etc.

• Quando lavi la frutta e la verdura usa una bacinella e lascia in ammollo, usa l'acqua corrente solo per sciacquare. L'acqua che hai raccolto nella bacinella può essere riutilizzata.

Conosci l'acqua?

QUANTA ACQUA C'È

La stima più verosimile della quantità d'acqua presente sulla Terra parla di circa 1,4 miliardi di chilometri cubi. Il 97,5% dei quali, però, è formato da acqua salata, mentre soltanto il 2,5% è acqua dolce. Di questa proporzionalmente minuscola quantità, il 68,9% circa proviene dai ghiacciai, il 30,8% dal suolo, mentre lo 0,3% da fiumi e laghi. In pratica perciò sui 35 milioni di chilometri cubi di acqua dolce presenti sul pianeta, ben 24 si trovano sotto forma di ghiacciai e nevi perenni e non sono perciò fruibili.

LA FALDA: UN SERBATOIO NATURALE

Le falde sono delle raccolte d'acqua che si infiltra tra diversi strati rocciosi del sottosuolo. L'acqua piovana, ma anche fluviale e di ruscellamento, si insinua tra la roccia e la sabbia finché non incontra uno strato impermeabile che non ne permette il passaggio e la blocca lì, formando appunto la falda. Dal sottosuolo l'acqua può emergere spontaneamente (acque risorgive o fontanili) oppure essere estratta attraverso la trivellazione di pozzi.

In Italia le acque per usi civili provengono in gran parte dalle falde acquifere dove restano generalmente più protette dall'inquinamento rispetto alle acque dei bacini superficiali perché è il terreno stesso che sovrasta la falda a fungere da filtro.

ACQUA MINERALE O DEL RUBINETTO?

La pubblicità incalza e invoglia, presentandoci l'acqua minerale sempre meno come una bevanda che serve ad accompagnare il cibo e sempre più come una fonte di salute e addirittura di bellezza. Non essendoci invece pressoché alcuna informazione sulla qualità dell'acqua che esce dal rubinetto di casa, si è naturalmente portati a pensare che questa non abbia nessuna delle proprietà vantate dalle acque in bottiglia e la si guarda con sospetto. La verità è che l'acqua minerale non è migliore dell'acqua potabile. Spot e manifesti giocano su alcuni concetti chiave come la scarsa presenza di sodio o il residuo fisso molto basso. Ora, chi deve osservare una dieta povera di sodio, come gli ipertesi, non è certo dell'acqua che deve preoccuparsi, ma semmai dell'alimentazione: il sodio abbonda in molti cibi, e quello che si può assumere mangiando è senz'altro assai di più di quello che si ingerisce bevendo un'acqua ricca di sodio. In ogni caso l'acqua potabile fornita dalla maggior parte degli acquedotti ha livelli di sodio contenuti, perciò non c'è una grande differenza rispetto alle minerali. Tanto più che alcune marche che vantano di avere pochissimo sodio, alla prova delle analisi ne hanno comunque poco ma più di quanto dicono.

Quanto al residuo fisso, che testimonia la quantità dei vari sali disciolti (sodio, potassio, magnesio, cloruri, solfati, bicarbonati), sulle etichette è riportato come valore a 180 °C perché, dopo aver fatto evaporare un litro d'acqua a quella temperatura, si può verificare quanti sali sono rimasti. L'ideale per il consumo quotidiano è un'acqua oligominerale, con un residuo fisso inferiore ai 500 mg/l. Nelle inchieste condotte da Altroconsumo sull'acqua potabile distribuita dall'acquedotto, nessun campione prelevato dal rubinetto superava i 700 mg/l: l'acqua offerta dall'acquedotto, quindi, è quasi sempre comparabile all'oligominerale.

Potremmo fare altri esempi, ma il concetto resta lo stesso: la qualità dell'acqua potabile italiana è buona, non ci sono motivi fondati per ritenere l'acqua minerale più salutare. Ciò non significa che l'acqua in bottiglia non sia di buona qualità. Sopravvalutare la minerale però è poco ragionevole, tanto quanto diffidare dell'acqua dell'acquedotto, rigidamente e regolarmente controllata sotto il profilo igienico. Bere una o l'altra è una scelta soprattutto di gusto, legata al sapore ed eventualmente alla voglia di bollicine. Nessuna virtù particolare dunque e nessun rischio in gioco: bere dalla bottiglia o dal rubinetto fa una notevole differenza solo per il portafoglio. Tra l'altro, a ben guardare, i soldi spesi per la minerale servono non tanto a pagare la materia prima ma tutte le altre voci che gravitano attorno al business dell'acqua: pubblicità, trasporto, imballaggio.

Agenzia Allianz Breno
Ortensi Dessi Fiorini Assicurazioni S.a.s.
Piazza Vittoria, 1 - 25043 Breno (BS)
Tel. 0364 22453

Con AllianzNOW la protezione diventa semplice, in tempo reale.

Tutte le risposte a portata di mano
Non c'è bisogno di recuperare e consultare il contratto: basta il tuo smartphone. AllianzNOW sa quali protezioni hai acquistato e te le fa usare.

Assistenza in tempo reale
AllianzNOW ti fornisce assistenza immediata, offrendoti soluzioni e servizi per affrontare l'emergenza. Ti guida passo per passo nella gestione del sinistro per evitare errori.

Ovunque sei, 24 ore al giorno
Puoi usare la tua protezione in Italia o all'estero, ogni giorno e a qualsiasi ora: con AllianzNOW sei sempre connesso alla Centrale Operativa Allianz.

Condividi la tua protezione
Fai scaricare l'App alle persone importanti per te, così anche loro potranno gestire ogni imprevisto con serenità e semplicità.

La tua agenzia in un click
Basta un click per contattarla e ricevere la consulenza e l'assistenza necessaria in modo semplice e veloce.

Allianz

NOW Allianz

Scarica l'App

MESSAGGIO PUBBLICITARIO: i servizi operano secondo le condizioni contrattuali delle garanzie assicurative acquistate e quelle i utilizzo previste dalla App. Possono prevedere limitazioni e/o esclusioni.
AVVERTENZA: prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo disponibile ipresso le nostre agenzie e sul sito allianz.it.

Inaspettatamente Hong Kong 香港

di Luca Martinelli

早晨 [*zou san*] a tutti e 恭喜發財 [*kung hé fat tsoi*]!
(Traduzione solo per chi legge fino alla fine)
La vita è davvero sorprendente, sono passati esattamente due anni da quando ho scritto per La Gazza (喜鵲 [*X ǐ què*]) un articolo sulla mia esperienza a Parigi. Un bellissimo periodo, lungo 10 anni, nella capitale francese che, dopo Borno, consideravo ormai il mio grande paesello.
E poi?! E poi, inaspettatamente, Hong Kong 香港!
È accaduto tutto all'improvviso. L'azienda per la quale lavoro, in espansione sul mercato Asiatico, mi ha proposto di andare a seguire alcuni progetti con sede principale ad Hong Kong.
La voglia di cambiare e provare esperienze, in realtà, non mi ha mai abbandonato, nemmeno dopo il primo salto Milano-Parigi, ma questa volta si parlava di Hong Kong, che, a stento, sapevo localizzare sulla cartina geografica!
Non l'avevo mai visitata e non avevo nemmeno mai messo piede nell'intera Asia, ma il richiamo di questa nuova sfida ha vinto su tutto. Così, con lo stesso spirito di quando avevo 24 anni, ho accettato!
Vivo a Hong Kong da circa un anno e mezzo (sembra ieri!) dove sono consulente e *project manager* in progetti di ottimizzazione aziendale e sistemi gestionali nel settore del lusso e della moda.
Il primissimo cambiamento è stato quello della lingua che parlo quotidianamente: dal francese all'inglese. Hong Kong, che si trova a sud della Cina, è stata infatti, fino a 20 anni fa, una colonia britannica prima di diventare una regione amministrativa speciale cinese. Le lingue ufficiali sono quindi l'inglese che quasi tutti parlano e il cinese (cantonese) che, come avrete capito, mi incuriosisce moltissimo.
Mi sono trovato catapultato in una realtà totalmente diversa e proprio per questo estremamente affascinante. Circondato da persone che sembrano davvero tutte uguali (ma poi ti abitui) e simboli strani che invadono le strade e le insegne.
Anche le abitudini culinarie sono state una bella scoperta, con l'uso delle mitiche bacchette (筷子) sto conoscendo ogni giorno nuovi piatti e sapori insoliti. E quando la nostalgia si fa sentire, è facile trovare ristoranti di ogni tipo e di ogni parte del mondo, anche una buona pizza (比薩餅).
La città mi ha sorpreso e colpito immediatamente con la sua particolarità. Il centro si trova infatti su un'isola ed è fatto di enormi palazzi e grattacieli che vanno a formare la coloratissima *skyline* visibile dalla terra ferma (*Kowloon*). La vita in questo mondo verticale è movimentata, frenetica e sempre attiva. Una città che non dorme mai!
La cosa interessante è che in circa 20 minuti si possono raggiungere facilmente molte spiagge, sull'isola o in zone poco lontane, dove si può fare il bagno da aprile fino a novembre. Non esistono vere e proprie stagioni, nel periodo "freddo", tra dicembre e marzo, si toccano minime di 5-10 gradi.
Con la stessa facilità, per non dimenticare le nostre amate montagne bornesi, si possono fare camminate 行山) lungo i tantissimi sentieri che, con dislivelli più o meno elevati, raggiungono vette con viste mozzafiato sul mare o sulla città.
Hong Kong ha una posizione strategica in Asia, un po' come fosse il baricentro del continente, e questo permette di raggiungere facilmente molte città e paesi con qualche ora di volo. I primi progetti lavorativi mi hanno portato infatti a Shanghai, in Cina e a Singapore. Poi, da turista, ho visitato il meraviglioso Giappone, la Malesia, la mistica Bali in Indonesia, la pazza Bangkok in Thailandia e la tecnologica Seul in Corea del Sud. Senza dimenticare l'appariscente e megalomane Macao, chiamata la Las Vegas Cinese, che si trova a un'ora di traghetto.
In una città così internazionale e multietnica è poi molto facile conoscere nuove persone, soprattutto italiani e in genere occidentali. La città è infatti sede di multinazionali europee che l'hanno scelta come sede principale del mercato Asiatico.
Borno, e in generale l'Italia, sono ovviamente sempre nei miei pensieri. Essere all'estero è un po' come avere due case, una affettiva che ti porti dentro e una dove realmente vivi. Con la tecnologia di oggi, poi, le distanze si sono estremamente accorciate. A parte un piccolo adeguamento sugli orari (quando in Italia è mezzogiorno qui sono già le 7 di sera) è facile restare in contatto con la tutta la famiglia e gli amici, come se abitassero a pochi chilometri di distanza.
Quando vivi lontano e circondato da persone così diverse da te, rivedi tutto da nuovi punti di vista e angolazioni. Ti rendi conto di quanto sia piccola l'Europa e di quanto, tra una nazione europea e l'altra, siamo tutto sommato davvero molto simili.
Non so quanto resterò ancora qui. Mi piacerebbe rimanere fino a quando continuerò a sentire questa forte energia proveniente da tutte queste novità anche se a volte non sono semplici e scontate.
Credo infatti che, al di là del luogo di residenza, l'importante sia trovare il proprio posto, dove la vita possa offrirti cose piacevoli e inaspettate, ogni giorno. Serve soltanto un po' di coraggio di seguire i propri sogni.
E adesso che ci ho preso gusto ogni tanto mi chiedo: quale sarà la prossima meta? *Next Step*? Chissà da quale nuova città scriverò il prossimo articolo per La Gazza… *Stay tuned*!
(Il saluto iniziale erano il buongiorno e i miei auguri di Buon Anno, visto che qui si è appena festeggiato il Capodanno Cinese e ci sono danze dei dragoni e lanterne in ogni angolo della città).
拜拜 (che si legge *baaibaai!*)

a cura di Stefania Pedrinetti

La valle delle meraviglie

Il mondo dell'archeologia da sempre affascina e attira l'uomo che vuole conoscere e comprendere i segreti del passato. Un passato costellato da civiltà di ogni forma e genere che hanno popolato il mondo e ci hanno lasciato capolavori inestimabili. Purtroppo oggigiorno mi capita spesso di leggere articoli o vedere programmi che nulla hanno a che fare con la vera ricerca, ma tentano di attirare il pubblico sciorinando notizie fasulle o senza fondamenta solo per fare audience e insinuare il dubbio del complotto. Ho pensato allora che sarebbe stato utile proporre una nuova rubrica che parlasse dell'archeologia vera, quella scientifica, che fruga nella terra e dai reperti che porta alla luce tenta di leggere l'antichità, senza cadere in facili interpretazioni propinate da finti esperti.

Iniziamo quindi il nostro viaggio partendo da casa, la Valle Camonica, una valle delle meraviglie che, come uno scrigno prezioso, racchiude moltissime bellezze che non hanno eguali al mondo. Ovviamente non si può non pensare immediatamente alle incisioni rupestri che, disseminate lungo i pendii di tutta la Valle, ci rappresentano nel mondo e fanno della terra camuna un luogo cardine per lo studio della preistoria (ricordiamo sempre che l'arte rupestre di Valle Camonica può fregiarsi del primato italiano di sito dichiarato patrimonio Unesco, questo nel 1979). Sono state censite circa 140.000 figure, incise su oltre 2.400 rocce che coprono un arco cronologico di oltre 12.000 anni, dal Paleolitico alla fine del I millennio a.C., ma anche oltre, seppur in maniera meno sistematica, fino alla piena epoca medievale. Chi vuole addentrarsi nel fantastico mondo della preistoria camuna non può che partire dal Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri di Capo di Ponte, dove si possono ammirare ben 104 rocce disseminate su di un percorso suggestivo immerso nella natura. Immancabile deve essere la Grande Roccia, il capolavoro del Parco, popolata da oltre 2.000 figure sparse su di una superficie di 65 m^2 (di questa è stata elaborata una visita virtuale ad alta risoluzione consultabile al seguente link *http://www.europreart.net/NAQ1/NAQ1_tour_demo.html*).
Tutte le rocce meritano uno sguardo, ma consiglio di non perdere la roccia 70 sulla quale è raffigurato il dio Cernunnos, divinità legata allo spazio naturale e alla caccia, che testimonia i rapporti con il mondo celtico, così come la numero 23, dove compare un carro a quattro ruote trainato da cavalli del tutto simile a quelli presenti su di un oggetto peculiarissimo rinvenuto in una tomba principesca della fine del VI secolo a.C. nei pressi di Hochdorf (Germania): si tratta di una kline, un divano, in lamina bronzea lavorata a sbalzo che potrebbe indicare la presenza di maestranze camune a Nord delle Alpi.
Altro grande parco è quello di Seradina-Bedolina, sempre nel comune di Capo di Ponte, dove le rocce istoriate con le peculiari "mappe" (forse rappresentazioni topografiche del territorio con relativa suddivisione degli spazi) sono incorniciate dalle infiorescenze di una specie di Fico d'India nano che qui può crescere grazie al microclima unico dell'area che fa del parco anche un'attrazione naturalistica oltre che storico-artistica. Non mancate la roccia 1, incisa con il simbolo della nostra regione, la Rosa Camuna, la cui interpretazione è ancora dubbia, ma che potrebbe correlarsi alla simbologia della svastica, elemento di origine indoeuropea legato al culto solare. Tappa obbligatoria è poi quella ai Massi di Cemmo, collocati in un'area adibita a santuario dagli antichi camuni (almeno a partire dall'età del Rame, circa 3500 a.C.), ma con continuità d'uso fino all'epoca romana (rimanendo nel tema del sacro, ricordo che qui, a due passi da casa, è visitabile il Parco Archeologico di Asinino-Anvòia di Ossimo che conserva i resti di un santuario all'aperto dell'età del Rame in uso tra il 2900 e il 2400 a.C.). La visita ai parchi di Capo di Ponte si completa con il MUPRE (Museo Nazionale della Preistoria della Valle Camonica) che ospita i reperti degli scavi e fornisce una panoramica dello sviluppo della storia camuna tanto nota per le sue manifestazione artistiche, quanto poco per la cultura materiale. Certo sono consapevole anche io, pur se archeologa, che le vetrine piene di selci, punte di freccia, lame e frammenti di ceramica possono mettere alla prova l'attenzione del visitatore, ma vi assicuro che senza questi oggetti, anche se apparentemente insignificanti o noiosi, non potremmo capire il nostro passato. A tal proposito ricordo che sono rari i ritrovamenti di abitato dell'epoca camuna, uno dei luoghi cardine è sicuramente l'area del Castello di Breno, dove gli scavi hanno messo in luce una continuità insediativa dal Neolitico al Medioevo.

Senza nulla togliere agli altri parchi e aree archeologiche (Luine, Ceto-Cimbergo-Paspardo, Lago Moro, Sellero, Sonico…) consiglio un giro nella più vicina Piancogno, dove recentemente è stato inaugurato un nuovo percorso proprio sotto il Santuario dell'Annunciata. Qui non vedrete grandi rappresentazioni come a Capo di Ponte, ma conoscerete un capitolo differente dell'arte rupestre, dove le figure non sono scolpite "a martellina" ma graffite e dove noterete quale impatto queste manifestazioni artistiche abbiano avuto sulle comunità locali, tanto da sentire il bisogno, ormai nella piena epoca cristiana, di esorcizzare quelle figure ricoprendole di croci e sfregi.
Forse non tutti sanno che sulle rocce istoriate compaiono moltissime iscrizioni in lingua camuna, che però utilizza un alfabeto di origine etrusca. Anche in epoca romana, quando poi la lingua ufficiale diventerà il latino, il camuno continuerà ad essere utilizzato e non è raro trovare oggetti iscritti con questi caratteri (gli antichi camuni erano proprio dei grafomani!).

Se di preistoria avete fatto indigestione, perché non dedicarvi alla scoperta della romanizzazione della Valle Camonica? Il nostro focus non può che cadere sull'antica città di Civitas Camunnorum, odierna Cividate Camuno, che conserva le vestigia di una fiorente città romana. Visitate, quindi, il teatro e l'anfiteatro, per poi concedervi una sosta al Museo Archeologico Nazionale della Valle Camonica, che presto (o così si fa per dire) verrà spostato in una nuova sede e amplierà la propria esposizione, già molto affascinante. Osservate i mosaici pavimentali e gli affreschi che conservano ancora i loro bellissimi colori e immaginate lo sfarzo e il lusso di questi cittadini romano-camuni che potevano permettersi il riscaldamento e l'acqua in casa. Certo i capolavori del museo sono le due statue marmoree, un nudo eroico e la magnifica e altezzosa Minerva dal Santuario omonimo scoperto lungo le sponde dell'Oglio nel comune di Breno. La dea è scolpita in marmo pentelico, per intenderci il marmo del Partenone, non di certo una statua da quattro soldi, ma sicuramente un capolavoro che sottolinea l'importanza del santuario che doveva essere un punto di raccordo non solo per le comunità valligiane. Le indagini archeologiche hanno dimostrato la presenza in questo luogo di una più antica area sacra preromana, dove un ruolo fondamentale era svolto dal fuoco e dall'acqua. Da questi scavi proviene una placchetta in bronzo, conservata al Museo di Cividate, che raffigura una figura antropomorfa su barca solare, motivo di origine centro-europea, forse da leggersi quale raffigurazione della più antica divinità sostituita dalla Minerva.
Ovviamente non potete di certo saltare le vetrine che accolgono i reperti provenienti dalle necropoli, dove insieme agli oggetti da Cividate Camuno e da Breno fanno la loro bella figura i corredi delle tombe scavate a Borno in via Don Moreschi negli anni Ottanta: undici cremazioni databili fra I e II secolo d.C. accompagnate da oggetti di varia natura e pregio.

Ma la Valle Camonica non è che l'inizio del viaggio. Basta guardare la sola provincia di Brescia per vedere quanti musei e aree archeologiche rendono il nostro paese ricco, una miniera inestimabile di storia e cultura. E allora, sulle orme degli antichi camuni, viaggiate fino a Brescia dove vi attendono il Capitolium e il Foro di una delle più importanti città romane della Cisalpina, che ha restituito capolavori artistici eccezionali quali la statua bronzea della Vittoria Alata. E dopo la visita al Museo di Santa Giulia, partite alla volta del Lago di Garda dove, tra il profumo dell'acqua e dei limoni, visiterete le splendide Grotte di Catullo (Sirmione), una villa residenziale romana che si apre su di un anfiteatro naturalistico senza eguali. Fermatevi poi a Desenzano e visitate la domus che si estende su di una superficie di oltre 11.000 metri quadrati e che conserva un complesso eccezionale di mosaici pavimentali. Rituffatevi quindi nella preistoria con la visita al Museo Civico Archeologico G. Rambotti, che conserva i reperti degli scavi dei siti palafitticoli del lago, tra cui quelli del Lavagnone, da dove, tra l'altro, proviene il più antico esemplare di aratro (circa 2000 a.C.). Un ultimo spunto di visita per il Museo Archeologico della Valle Sabbia a Gavardo, che accoglie i materiali dal sito palafitticolo di Lucone di Polpenazze, che rientra dal 2011 nella Lista del Patrimonio dell'Umanità facendo parte di un sito diffuso a livello transnazionale comprendente i siti palafitticoli dell'arco alpino. Ah! dimenticavo Remedello (il Museo Civico Archeologico è ospitato nell'ex Chiesa dei Disciplini decorata con uno splendido ciclo di affreschi), dove lo scavo della necropoli in uso dall'età del Rame ha restituito molti esemplari di pugnali identici ad alcuni raffigurati sulle incisioni rupestri, permettendo un sicuro aggancio cronologico per parte dell'arte rupestre, altrimenti molto difficile sulla sola base stilistica.

Si conclude così il nostro primo viaggio insieme, il primo di altri (spero!) che ci condurranno alla scoperta di siti, musei e reperti archeologici, magari nascosti e meno noti, che rendono il nostro patrimonio unico al mondo, anche se non sempre valorizzato come meriterebbe!

IFRAO 2018

Dal 29 agosto al 2 settembre la nostra Valle ospiterà il Congresso Internazionale di Arte Rupestre. Studiosi da tutto il mondo si alterneranno nelle varie sessioni di ricerca e sarà un momento eccezionale per confrontarci con l'arte rupestre europea ed extra. I convegni specialistici sono fondamentali per la conoscenza e il continuo aggiornamento delle ricerche.

(http://www.ccsp.it/web/Ifrao2018/ifrao2018_it.html)

L'ABC della *Madunina parte 3*

Breviario dei capisaldi della milanesitudine. Per sopravvivere un paio di giorni, per conoscere qualcosa di nuovo, per aspiranti meneghini, semplicemente per riderci un po' su.

1) L'agentino immobiliare

L'agentino immobiliare a Milano è un'istituzione; ha quasi sempre un capello spiaccicato all'indietro che solo un occhio ben attento lo distingue dalla (già citata) nutria da naviglio. No barba assolutamente, che il cliente si deve poter fidare. A meno che abbia 19 anni e allora sì, barba assolutamente. Che il cliente si deve poter fidare.

Si aggira per il quartiere strappando cartelli di vendita della concorrenza, salta cancelli, affronta cani randagi, citofona spacciandosi per il postino per farsi aprire i portoni delle case. Allunga cotechini e lenticchie ai custodi per Natale. Conosce vita morti e miracoli di tutto il quartiere. Ma soprattutto morti. Che magari poi gli eredi devono vendere casa. L'esercito milanese della valutazione gratuita e senza impegno.

Vestito gessato. Sorriso gessato. Camminata gessata. Camicia su misura monocromo con colletto purissimo, levissimo e lunghissimo. Dove finiscono le punte iniziano direttamente i passanti dei pantaloni. Iniziali ricamate in maiuscolo in posti improponibili: nell'incavo di ascelle lacrimanti, al limite di ombelichi pelosi, su polsini chilometrici. Cravatta di solito molto corta con un nodo da sei etti-sei etti e mezzo. Grasso. Molliccio. Gonfio. Barocco. Tracotante. Sì, anche il nodo. Una corazzata *potemkin* di eleganza. Giorgio Armani si fa il segno della croce. Gianni Versace scende le scale all'indietro tipo esorcista.

L'agentino immobiliare non è bello. Piace.

L'agentino immobiliare ha quella faccia un po' così e quelle occhiaie un po' così di chi è stato reclutato la notte prima mentre ballava sul bancone del Just Cavalli. Si è messo l'unico vestito che ha nell'armadio, quello della Cresima. La camicia tipo è quella di lino a maniche corte dell'opening di Ibiza che basta non togliersi mai la giacca e chi vuoi che se ne accorga? Deve esserci ancora una cravatta mezza appallottolata e incrostata di *Moessciandonio*, abbandonata in un cassetto dell'ufficio dopo l'ultimo trenino samba di una festa aziendale. È un po' croccante e spiegazzata. Ma questo passa il convento. E questo si mette contento.

Rayban aviator a specchio che anche in piena nebbia comunque danno quel carisma e sintomatico mistero e penna montblanc a scatto regalata dal titolare da estrarre dalla tasca a suon di "*Taaaaaak*". Orologio da polso grosso come un salvagente, ma un po' meno aggraziato. Colorito lampadico di grado 4,5 della scala Paolo Conti. Giubbino Multitasche blu. Giacca tucanourbano, blu. Cintura in pelle coordinata al borsello, blu. Scarpe di legno o cartone. Marroni. Che è importante spezzare.

Spezzare, ma non puzzare. Perché l'agentino immobiliare fuma. Fuma prima dell'appuntamento, fuma dopo l'appuntamento, fuma mentre torna in agenzia, fuma mentre aspetta il cliente successivo, fuma tra una sigaretta e l'altra. E allora giù di galloni di *acquadigiò*. Giacche impregnate di fumo e profumo. I secondi in ascensore con lui sembrano secoli. Riscrive l'origine della pop art, pare sia stato sniffando un agente immobiliare che Pollok abbia prodotto i meglio capolavori. Blocco respiratorio. Morte cerebrale.

Ha un appartamento da proporti che è un vero gioiellino. Un investimentino che, guarda, lo farebbe lui se non ne avesse appena appena comprato un altro nello stesso palazzo. È quasi perfetto. Giusto una lavata di faccia e hop, non sai quanto ti rende. Il contesto è d'epoca, un ambien-

tino delizioso un po' naif di inizio secolo. Ti aspetti una ringhiera liberty degli anni '20. Ti ritrovi in un casermone popolare ex ferrovieri con le finestre murate e manco mezzo balcone. Un duelocalino spaziosissimo di 30 mq commerciali, con stanze larghissime, mica come quelle nuove costruzioni che fanno adesso. Ti *rimbesuisce* di notizie false e tendenziose. Ti serve un appartamento con urgenza e ti propone una nuda proprietà. Ma il custode ha confermato che la signora sta davvero molto male (stavolta). Vuoi degli spazi razionali e ti propina un appartamento con un tunnel per neutrini in monopattino al posto del corridoio. Chiedi se gli impianti sono a norma e ti risponde che lo erano l'ultima volta che li hanno controllati. Nel 1840.

Gli palesi il tuo disgusto e ti chiede di provare a immaginarne il potenziale. Batti cassa sulle 4 stanze che avevi chiesto e ti dice che ora non ci sono ma si potranno comodamente ricavare soppalcandolo. Questo meraviglioso appartamento con i soffitti alti due metri e una carota. (Sono davvero dei visionari questi di Lilliputcasa). Un albero di trenta piani. Voglia crescente di appenderti al nodo della cravatta modello fra' martino campanaro e strizzarlo così forte da fargli saltare le stringhe delle scarpe.
Ma lui non molla. L'agentino immobiliare ti dice di affrettarti se ti piace la casa, che l'hanno già vista 254 persone e ce ne sono almeno 45 molto molto molto interessate che andranno in ufficio a fare una proposta, guarda te, tutte quel pomeriggio.
E tu vorresti davvero appostarti fuori dall'agenzia quel pomeriggio. Fosse anche solo per capire che faccia ha uno davvero molto molto molto interessato a uno scantinato abusivo di 28 mq senza finestre con odore di sottobosco e una coltivazione intensiva di acari da moquette. E vedere da vicino l'effetto che fa.
Ah dimenticavo - ti dice al termine della visita ammiccando da dietro gli occhialoni - C'è anche una bella cantina di proprietà.
Del vicino.

1) Il *foodblogger*

Non hai veramente capito cosa faccia un *foodblogger* se non sai spiegarlo a tua nonna, e anche se ci riuscissi, lei non lo perdonerebbe mai.
Soldatino da prima linea dell'esercito dei selfie, una specie di *fescionblogger* ma vestito meno strano. Ossessivo compulsivo delle recensioni da trip advisor. Non fa la dichiarazione dei redditi ma il modello unico delle stelle Michelin. Professione-non-professione nata nell'era degli smartphone (quando si pagava la pellicola della macchina fotografica col cavolo che si facevano fotografie agli antipasti).

Per il *foodblogger* se non è su Instagram non esiste. 75 scatti a un cavolfiore. Bello, per carità mai detto il contrario: la proporzione aurea, la spirale magica... Quando li guardi, i broccoli dei *foodblogger*, non sembrano nemmeno puzzare di morte.
Al ristorante lo riconosci subito. E lo eviti. Dove tu ti scofani cervi ripieni di capretti ripieni di tacchini ripieni di conigli ripieni di fagiani ripieni di quaglie che al mercato tuo padre comprò, lui stuzzica. Dove tu perdi la dignità, lui assaggia. Tu bevi un bicchiere di vino, lui fa il *wine pairing*. Degusta.
Il *foodblogger* si avvicina al buffet con l'approccio *pantone*. Controlla le gradazioni di colore delle verdure. Crea atmosfere coloristiche nel piatto. Accosta diverse consistenze. Venti minuti di fregnacce sull'origine dei fagioli azuki (che no, non sono quelli di Mila e Shiro). Va in giro infrangendo cuori morbidi a indifesi tortini al cioccolato, per poi abbandonarli in un angolo ormai dissanguati, dopo averne rubato l'anima nutellosa in uno scatto.
Pignorerebbe la madre in cambio di un biglietto per il gran galà del gusto, si dirige altezzoso agli accrediti della stampa manco stesse per ritirare il Nobel per la letteratura, si fa spazio tra la folla per elemosinare un autografo e qualche chiacchiera con lo chef di grido del momento. Duemila e cinquecento foto in due ore, un paio di filtri ben assestati, una ventina di hashtag per decollare nell'iperspazio dei like. Ed è subito *foodporn*.

"Che dice la pioggerellina di grana
che regna sovrana d'intorno
e lenta crostifica in questa lasagna nel forno?
Con carote di taglio piccino,
cipolla, sedano e rosmarino?
Pulito e spennato, un cappone ho trovato,
col miele in padella è glassato.
E il palato del vino nero,
e pure di quello bianco,
non sarà mai stanco:
vabbè i selfie, ma adesso mangiamo davvero?"

La pasta lievitata

Sarà capitato a tutti di passeggiare per le vie del proprio paese o città e sentirsi, all'improvviso, avvolgere da un inebriante profumo proveniente da qualche panetteria o pasticceria.
Brioches, *croissants*, danesi sono uno dei piaceri della prima colazione all'italiana e non solo, ma li degustiamo volentieri anche in altri momenti della giornata.
Ebbene, si tratta di impasti lievitati, da non confondere con torte o prodotti da forno a lievitazione chimica come i *plum cake*, torte paradiso o ciambelle dove viene utilizzato il lievito chimico in polvere.
Mi soffermerò sulla pasta brioche che viene chiamata anche "pasta lievitata di base" perché oltre al suo utilizzo per preparare dei semplici panini dolci, aggiungendo altri ingredienti, permette la realizzazione di prodotti più elaborati come, ad esempio, i *croissants*.
Gli impasti lievitati si possono realizzare sia con il lievito di birra sia con il lievito madre, con impasto diretto o a più lievitazioni.
In genere, più lenta è la lievitazione migliori saranno la digeribilità, il profumo e il sapore del prodotto.
Quando è possibile è consigliabile l'utilizzo di poco lievito, allungando i tempi di lievitazione; un impasto ben riposato e fermentato darà il meglio di sé.
Viceversa, aumentando la quantità di lievito e accorciando i tempi di lievitazione, si otterrà un prodotto meno digeribile con un forte sapore di lievito.
Gli ingredienti per fare la pasta brioche devono essere a temperatura ambiente e sono: farina manitoba (o altra farina forte), burro, zucchero, latte, uova, aromi e lievito di birra. Si può realizzare anche con la pasta madre ma il procedimento è diverso e necessita di una conoscenza approfondita della fermentazione naturale che, ovviamente, non è possibile sintetizzare in questo contesto.
La farina deve essere "forte" cioè ricca di proteine, le quali unendosi all'azione meccanica dell'impasto e all'aggiunta di acqua formeranno il glutine che è il responsabile dell'elasticità dell'impasto e della conseguente capacità di trattenere i gas che si sviluppano durante la fermentazione; ciò impedirà che l'impasto "collassi" mentre lievita e mentre cuoce.
In assenza di glutine sarà difficile ottenere paste soffici e leggere.
I liquidi indicati nelle ricette (nel caso della ricetta che segue, uova e latte) non vanno aggiunti tutti insieme all'impasto ma un po' alla volta perché ogni farina li assorbe in modo diverso e non sempre è necessaria tutta la dose indicata.
I grassi (in questo caso il burro) vanno aggiunti quando l'impasto si è formato perché prima potrebbero interferire con la formazione del glutine.
Il sale, oltre a dare sapidità, rallenta e regola la lievitazione e va aggiunto alla fine.
Gli aromi (miele, rum, vaniglia, buccia di limone) si possono miscelare insieme e lasciare in infusione qualche ora prima per rafforzarne i profumi e il potere aromatizzante.
Il miele non ha solo la funzione dolcificante e aromatizzante, ma serve anche per nutrire il lievito e per la colorazione dell'impasto durante la cottura.

Per realizzare una buona pasta brioche, potete utilizzare la ricetta che segue.

PASTA BRIOCHE
Ingredienti:
500 g di farina 00 manitoba o altra farina "forte"
80 g di latte intero fresco
15 g di lievito di birra fresco
180 g di uova
70 g di zucchero
15 g di miele
10 g di rum
Buccia di limone
Mezza bacca di vaniglia
180 g di burro
8 g di sale
Tuorlo e panna (o latte) per la finitura

Versate la farina nella planetaria, o sul piano di lavoro; unite il lievito di birra sbriciolato o sciolto nel latte, le uova, lo zucchero, il miele, il rum, la buccia di limone e la vaniglia; cominciate a impastare; successivamente aggiungete il burro ammorbidito ed il sale.
Continuate a impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, ma soprattutto elastico.
Lasciate lievitare, in un contenitore, a temperatura ambiente e coprite con pellicola. Quando l'impasto sarà raddoppiato, lavoratelo brevemente con le mani e riponetelo in frigorifero, sempre ben coperto con la pellicola, per 3 ore circa.
Trascorso il tempo, riprendetelo e formate tante palline di circa 50-60 g ciascuna e disponetele sulla teglia a lievitare, possibilmente in un ambiente caldo, coprendole con pellicola per mantenere l'umidità necessaria.
Una volta che saranno raddoppiate di volume, lucidatele con una miscela di tuorlo e panna (o latte) in uguale quantità (esempio: 50 g di tuorlo, 50 g di panna), spennellatele e infornatele a 180 °C per 15-18 minuti o comunque fino a doratura.

Uno dei prodotti tipici del nostro territorio che si può collocare in questa tipologia di pasta lievitata è la "spongada", anche se la ricetta e il metodo di lavorazione sono diversi dalla brioches classica. La spongada, dolce della Pasqua, trae il suo nome dal tardo latino *sponga* in riferimento alla sua consistenza spugnosa e morbida. Il legame col periodo pasquale è legato alla presenza nella ricetta delle uova, elemento che da sempre simboleggia la vita nel suo rigenerarsi. Diffusa in tutta la Valle Camonica essa presenta diverse varianti nella ricetta, nella forma e nelle possibilità d'abbinamento con altre pietanze.
Costituite da ingredienti semplici e poveri quali: farina di frumento, uova, latte, zucchero, burro, sale e lievito. Le spongade, secondo la tradizione, possono essere segnate in superficie con una incisione a forma di croce, pennellate con della chiara d'uovo, cosparse di zucchero o semi d'anice e cumino o ornate con foglie d'ulivo benedetto. Gesti e consuetudini che affondano la loro origine in un mondo contadino caratterizzato da una profonda fede cristiana sorta sui ricordi di credenze pagane non ancora totalmente tramontate.
Il termine spongada, presente nei vocabolari di lingua italiana, viene spiegato come "*dolce di forma bassa e rotonda a base di miele, frutta secca, marzapane e canditi*". Nel vocabolario Bresciano-Italiano del Melchiori, del 1817, alla voce spongada si legge: "*Focaccia, schiacciata, berlingotto. Pasta nota*".

La spongada della zia Maria

Per gentile concessione di Maria Poma

INGREDIENTI: 1 kg di farina bianca - 400 g di zucchero - 5 uova + 3 tuorli - 200 g di burro - 1 bicchiere di latte - 150 g di lievito di birra - una manciata di sale grosso*

* usare una farina specifica, comprata dai fornai oppure farina manitoba.
Mettere sul fuoco un pentolino con il latte, aggiungere il burro e farlo sciogliere. In un contenitore capiente, mescolare le uova, i tuorli, lo zucchero, il sale e il burro sciolto con il latte. Setacciare il lievito con la farina ed aggiungere all'impasto precedente. L'impasto deve essere molto morbido; lavorarlo bene e poi metterlo a lievitare per alcune ore. Se avete una copertina di lana, avvolgete il recipiente che contiene l'impasto; in questo modo si manterrà una temperatura costante. L'ideale sarebbe preparare l'impasto la sera per la mattina o viceversa. Terminata questa lievitazione, formare delle palline che pesino all'incirca 150 g l'una, rotearle col palmo della mano, sul piano di lavoro, ottenendo delle palline perfettamente sferiche e lisce. Metterle a lievitare, coperte con un telo, per circa 1 ora e mezza. A questo punto, spennellare le focacce con dell'albume; tagliarle, nella parte superiore, con una forbice e cospargerle di zucchero semolato. Cuocere, in forno ventilato, a 160 °C per circa 15 minuti, o fino a quando avranno assunto il classico colore molto dorato delle "spongade".

a cura di Alberto Zorza

Medioevo a tavola

Rieccoci per qualche pillola dedicata al periodo medievale di nostro interesse.
In codesta edizione pensavo di comunicarvi nozioni legate alla culinaria, cenni particolari rivolti alla cucina medievale, differenze rispetto ad oggi e particolarità legate al gusto ma anche alle condizioni ed esigenze del periodo.
Ricordo che se, poi, qualcuno di voi fosse interessato a sperimentare alcune proposte in casa propria, possiamo fornire ricette storiche originali tratte dai più famosi libri di cucina dell'epoca.
Ho citato libri di cucina, in effetti già all'epoca esistevano testi di questo genere scritti da cuochi più o meno rinomati che, oltre all'essere contesi dai signori per la realizzazione di banchetti personalizzati, venivano ingaggiati anche per preparare ricette originali e inedite da proporre ai propri ospiti, spesso per accattivarsi i favori di qualcuno.
In vero i suntuosi banchetti, erano mezzo ideale per sedersi a tavola a fianco di invitati di un certo peso, insomma, occasioni per gustare cibi particolari, ma anche incontri politici.
Il banchetto normalmente si sviluppava su tavolate a ferro di cavallo, dove l'ala centrale veniva dedicata al signore padrone di casa e via via a fianco a lui persone di importanza decrescente; era quindi facilmente individuabile da tutti il peso sociale dei vari commensali.
Spesso il padrone di casa, soprattutto fino al XIII secolo, gradiva mostrare la sua posizione sociale, anche tramite il cibo: per esempio, servendo animali arrostiti interi, era solito portare al signore di turno la testa dell'animale, a sottolineare la sua posizione.
La tavola era approntata con coppa, cucchiaio e coltello (l'uso delle prime forchette bidente iniziò dopo il 1300 e comunque non era generalmente diffuso), si usava normalmente cibarsi con le mani aiutandosi con del pane che era spesso utilizzato, svuotandone la pagnotta, come piatto mentre la mollica, se presente, era utilizzata per sgrassare le mani.
Il banchetto si apriva con un lavacro, gli ospiti sciacquavano le mani in un catino con acqua e petali di fiori.
Il pasto era suddiviso in servizi, non in portate, e ogni servizio comprendeva un insieme di piatti. Il primo era sempre dedicato a frutta fresca di stagione con vino dolce o addolcito con miele; la frutta aveva anche chiaro scopo di riempire in parte lo stomaco prima di iniziare.
I successivi servizi erano composti da paste, carni o verdure cucinate e speziate in maniera piuttosto differente da oggi. Venivano utilizzate miscele di spezie composte principalmente da pepe nero, coriandolo, cardamomo, cannella e zenzero, queste ultime anche per i dolci.
È da dire che le speziature, seppur costose, venivano utilizzate anche per mascherare l'aroma delle carni cacciate che spesso venivano cucinate dopo una frollatura troppo generosa.
Le carni servite provenivano per lo più dalle tenute di caccia, le prede venivano appese nelle zone più fresche della magione ma, non essendoci frigoriferi, a volte la carne rimaneva appesa più del dovuto e, non potendosi permettere di gettare nulla, venivano cucinate con abbondanza di spezie anche per mascherarne aromi sgradevoli.
Utilizzato spesso nella cucina era lo zafferano sciolto in brodi per la cottura e i dolci vedevano spesso utilizzo di latte di mandorla e acqua di rose ottenuta dalla fermentazione di petali.
Quello che oggi si intende come dessert a volte era sostituito da pasticci, torte o biancomangiare che spesso del dolce non avevano molto.
In verità la bocca veniva poi addolcita con cialdoni, marzapane e vino speziato.
Ci sarebbe tantissimo da raccontare ovviamente, ma voglio chiudere ricordando che spesso viene immaginato il banchetto medievale come uno spreco di cibo, con dosi e quantità esagerate... in verità fino almeno alla metà del 1200 le risorse erano poche anche per i nobili, e spesso organizzare un banchetto arrivava anche a indebitare il committente.
Pensate che quando veniva scelto un cuoco o cuciniere da assumere per i suoi servigi, veniva prediletto colui che era più in grado, oltre che di cucinare, di riciclare e riproporre gli avanzi nella maniera migliore!
Potremo nel prossimo numero proseguire l'argomento proponendo esempi di ricette da provare a casa.
Dio vi salvi... e buon appetito!

CRUCIDIALETPUZZLE

Trova nello schema le parole sotto elencate, in orizzontale, in verticale o in diagonale, da destra a sinistra, dall'alto in basso o viceversa. Le lettere che rimangono, scritte in successione, formeranno la parola chiave.

Parola chiave: *erba dal gusto acidulo*

P. C.

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

Àrimo
Articiòc
Barbài
Barèle
Boàsa
Bósc
Bròs
Caagnì
Cocale
Cunfì
Darder
Desfàt
Ersà
Forestér
Fórt
Gróp
Lazarù
Lecà
Menadù
Mostàss
Patös
Pontèl
Postat
Raabgéde - Raarì - Ratù - Saagià - Sangiòt - Saiòt - Sapèi - Sbròff - Scrègn - Secàt
Sisà - Sotsùra - Spùs - Stagn - Strì - Tórse - Tòsec - Traés

Soluzione del numero scorso

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

La realtà che ho io per voi è nella forma che voi mi date; ma è realtà per voi e non per me; la realtà che voi avete per me è nella forma che io vi do; ma è realtà per me e non per voi; e per me stesso io non ho altra realtà se non nella forma che riesco a darmi. E come? Ma costruendomi, appunto.

Luigi Pirandello