



Nel corso del progresso della civiltà l'uomo ha saputo evolversi sfoderando delle invenzioni a dir poco sorprendenti. Per fare un esempio: chi l'avrebbe detto, anche solo 50 anni fa, che oggi avremmo avuto tra le mani un aggeggio che ci permette, oltre che di comunicare con chiunque anche all'altro capo della terra, perfino di accedere all'istante a tutte le informazioni disponibili? È lecito quindi pensare che di questo passo, se riusciamo a non autodistruggerci (e visto l'andazzo non è poi così improbabile), tra poche decine di anni potremmo avere a disposizione degli strumenti al giorno d'oggi inimmaginabili. Se fosse in mio potere scegliere un'invenzione di cui usufruire prima di lasciare definitivamente questo mondo, sarebbe senz'altro la macchina del tempo. Non parlo della capsula o del veicolo, spesso rappresentati nei film, con i quali si possa viaggiare fisicamente nel passato e nel futuro, ma di una sorta di visore, un "cronoscopio", per poter osservare, non visti, quanto è accaduto nei tempi andati. Il futuro non mi interessa, forse perché ultimamente mi preoccupa troppo per volerne anticipare la conoscenza; però immaginate che bello sarebbe poter vedere i nostri antenati, capire usi e costumi delle antiche civiltà, curiosare le vicende umane navigando nei secoli! C'è da dire che le rievocazioni storiche a quel punto non avrebbero più senso, e quindi addio palio di San Martino... A parte gli scherzi, negli ultimi tempi sono abbastanza ossessionato dal passato, forse perché l'età che avanza mi mette di fronte

al fatto che gli anni sgusciano dalle dita... Inoltre il nostro circolo si sta occupando di varie questioni relative ai trascorsi del paesello: il progetto sui Sanatori, la demolizione del Cinema Pineta, il cinquantesimo della Funivia, e prossimamente ci dedicheremo al centenario della strada Malegno Borno. Per questo motivo, alla ricerca di materiale interessante, ho sfogliato con estremo piacere praticamente tutti i numeri de "La Voce di Borno", lo storico giornalino parrocchiale, dal 1951 al 1976, rimanendo affascinato dalla vita che traspare da quelle pagine. Quanta gente, conosciuta o meno, ha solcato le strade del nostro paese, quanti volti, quanti pensieri, quante opinioni su quella carta ingiallita dal tempo... Al di là delle - comprensibili - differenze nei modi di raccontare la vita del borgo, leggendo quei volumi si può ritrovare lo spirito che anima anche noi, la voglia di mettere nero su bianco i fatti che ci coinvolgono, la voglia di crescere come comunità, la voglia di lasciare un segno. Perché, pensandoci bene, noi esseri umani

La macchina del tempo

DI FABIO SCALVINI

la macchina del tempo l'abbiamo già inventata. Da quando il primo uomo preistorico ha inciso la roccia (e lo sappiamo bene noi camuni), attraverso forme e modalità sempre più evolute, il linguaggio scritto e l'arte figurativa ci permettono di lasciare delle testimonianze raccontando i nostri tempi e rappresentando il nostro mondo. In questo modo i posteri potranno conoscerci, e potranno venirci a trovare semplicemente aprendo un libro, un giornale oppure guardando un dipinto, una fotografia o, più probabilmente, spulciando un archivio on-line. Lo sappiamo, siamo qui solo di passaggio, ma il fatto di poter lasciare una traccia della nostra esistenza ci dona una - piccolissima - illusione di immortalità.



Sommario



CIRCOL/AZIONE

- 3. TRA PASSATO E FUTURO
- 4. NON DI SOLO PANE
- 5. LA PRIMA PRIMAVERA DI SALE & PEPE
- 6. QUESTIONE DI COMPLEANNI



EVENTI SPECIALI

- 8. BUON COMPLEANNO, BORNO SKI AREA!



TUTTO IL MONDO È... PAESELLO!

- 11. TRACES ON THE RED SUN SNOW
- 12. **TE LA DÓ MÈ L'INGHILTERA: NON PASSA LO STRANIERO**



SCARPE GROSSE... CERVELLO FINO!

- 14. **STORIE DEL TEMPO CHE FU: C'ERAVAMO TANTO ARMATI**
- 18. **NÓTER EN DIS ISCÈ: GIACOM-RÀ (IN MEMORIAM 1930 - 2022)**



ALTOPIANO E DINTORNI

- 20. L'ACQUA DEL SINDACO
- 22. VERSO UN ALTOPIANO SEMPRE PIÙ GREEN
- 23. PRIMAVERA DI APERTURE



MY LINK

- 24. **DIETRO LA CURVA: UNA COPERTA DI STELLE**
- 26. **STORIE DI DONNE E UOMINI DI MEDICINA: GALENO**
- 28. **MUM & SON 2.0:**
 - DI IDEALE, REALE ED...
 - EPIDURALE
 - GIORNO 7: FINALMENTE MI SONO SISTEMATO...

- 30. **ATTUALETTE-RATURA: CHATGPT: LA FINE DEL MONDO CHE CONOSCIAMO?**
- 32. **DELICIOUS: GUSTO E TRADIZIONE**



SUGGERIMENTI

- 34. LETTI PER VOI



QUANDO IL GIOCO SI FA... ENIGMISTICO!

- 35. CRUCIDIALETPUZZLE
- 35. SOLUZIONE DEL NUMERO SCORSO

Tra passato e futuro

Questo numero primaverile è dedicato per gran parte al passato, a cominciare dall'editoriale in prima pagina di Fabio che, sfogliando i vecchi numeri de "La Voce di Borno", ha viaggiato indietro nel tempo. Noi della Gazza, senza voler nulla togliere agli amici di Cuntomela, siamo molto legati allo storico giornalino parrocchiale, che è per noi fonte di prezioso materiale sui nostri trascorsi, come ad esempio la nascita della funivia avvenuta ben 50 anni fa (vedi articolo a pag. 8) o gli estratti relativi al Cinema Pineta che abbiamo pubblicato sul numero invernale. A questo proposito, abbiamo raccolto dai nostri compaesani diversi ricordi riguardo la tanto amata sala cinematografica recentemente demolita, ma nulla di saliente e meritevole di pubblicazione. Stiamo però studiando, in collaborazione con la Parrocchia, un modo per onorarne il ricordo. Anche la poesia in ultima pagina ha come protagonista "La Voce di Borno" e fu scritta dal compianto Giacomo Magnolini, al quale il genero Luca Ghitti ha voluto dedicare la rubrica "Nóter en dis iscè" (pag. 18).

Ma Punto & Virgola punta anche verso il futuro, con nuove rubriche come "Dietro la curva" di Marina Capitanio, dedicata alla passione per la montagna (pag. 24), o affrontando tematiche di grande attualità come l'intelligenza artificiale di ChatGPT nella rubrica "Attualetteratura" di Daniele Bertelli (pag. 32).

Diamo il benvenuto alla brava Katia Bottichio che già aveva collaborato con noi in passato ed ora entra a far parte della redazione; su questo numero si occupa di un tema scottante come la crisi idrica, in particolar modo analizzando la gestione dell'acquedotto di Ossimo, suo paese di residenza (pag. 20).

Prima di lasciarvi alla lettura della nostra rivista, vi segnaliamo l'**assemblea dei soci** della nostra associazione che avrà luogo **venerdì 28 aprile alle 20:30** in Sala Congressi a Borno. Buona Pasqua!



Per far parte dell'associazione e sostenerci (oltre che per ricevere il giornalino), ricordiamo a chi non l'avesse già fatto di rinnovare il tesseramento per l'anno in corso; si può fare dal sito www.lagazza.it, oppure passando dalla Foto Ottica Scalvini.

PUNTO & VIRGOLA N° 03 primavera 2023

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
ufficiostampa@lagazza.it
www.lagazza.it

Consiglio Direttivo

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

Revisori dei conti

Matteo Isonni

Redazione

Fabio Scalvini, Elena Rivadossi,
Katia Bottichio, Matteo Isonni

Progetto grafico

Eliana Odelli
info@baleneinvolo.com

Hanno collaborato:

Sandro Gesa, Cristiana Franzoni,
Annalisa Baisotti, Borno Ski Area,
Bruno Scarazzati, Katia Girelli,
Vittorio Boneschi, Bortolo Baisotti,
Oliviero Franzoni, Luca Ghitti,
Katia Bottichio, Paolo Erba, Elena Rivadossi, Marina Capitanio,
Lorenzo Rosa, Daniele Bertelli,
Paolo Andreotti, Pierantonio Chierolini, Gemma Magnolini



NON DI SOLO PANE

DI CRISTIANA FRANZONI

Trasparenti bicchieri di cristallo che riflettono brillanti colori. Rosso rubino e granata, ambra, oro bianco e giallo. Un forziere colmo di preziose gioie e poi catenelle di bollicine danzanti dal potere ipnotico. Cascate ascendenti di minuscoli diamanti che risalgono in superficie sprigionando complessi profumi di fiori e frutta fresca, pane e pasticceria, capaci di risvegliare una memoria olfattiva che rimanda all'infanzia. E poi l'equilibrio e l'eleganza dei sapori che sostano piacevolmente in bocca e si lasciano mentalmente "masticare" per allungare il piacere gustativo. Infine, le storie belle che giacciono sul fondo del calice, prima di essere risvegliate. Morale della favola? Silenzi meditativi di fronte al vino da degustare: intensi per concentrazione ma ridotti in numero e di breve durata. Chiacchiericcio, tintinno di cristalli e risate: innumerevoli e persistenti. Questa è stata l'atmosfera tra i commensali nelle serate di degustazioni con abbinamenti culinari organizzate dal Circolo Culturale della Gazza negli accoglienti ambienti del B&B Zanaglio e della Trattoria Navertino. Un successo, almeno a giudicare dai sorrisi. Che, nel primo appuntamento, ha portato il pubblico in viaggio in Franciacorta, con il suo terroir fatto di colline moreniche, il suo metodo classico, alla scoperta dell'elegante vitigno internazionale chardonnay osservato ed "ascoltato" nelle sue differenti versioni ed evoluzioni che hanno mostrato la sua versatilità. Per approdare, nella seconda serata, più a sud, sulle isole dalla terra vulcanica dove crescono vitigni autoctoni che regalano vini speciali, potenti, dalle caratteristiche distintive. Che sono l'espressione di un territorio che lascia un'impronta indelebile. E che, per terminare, nell'ultimo dei tre appuntamenti, ha occupato gli aficionados armati di calici in un sali scendi lungo lo stivale, da nord a sud e ritorno, alla ricerca stavolta della vite a piede franco, sopravvissuta al flagello della fillossera. Una specie resiliente che si erge come "razza" oriunda ed originale di cui l'Italia custodisce la ricchezza e che, per fortuna, non ha alcuna connotazione politica ma sventola la bandiera della fratellanza enofila. In alto i calici dunque, a braccia aperte, per accogliere questi speciali vini, avvicinandosi ad ascoltarli perché la buona notizia è che, sì, i vini ci parlano. E si rivolgono ai nostri sensi tutti insistendo con la vista, l'olfatto, il gusto, arrivando addirittura a bussare al sesto - se si crede di possederlo - soprattutto dopo due bicchieri, quando la convinzione si fa più certa. E (scherzi a

parte) ci raccontano di storie antiche, di cultura, di territori, di uva, di metodi di vinificazione, di sogni e sconfitte, sfide, sudore e fatica, di mani rugose sporche di terra, di pazienza, di generazioni e menti differenti che, sviluppando una visione personale, danno alla luce un prodotto unico che li rappresenti, dove metterci la faccia, senza perderla. Un mondo che (affascinata ma disincantata e curiosa ma rispettosa) osservo in ogni sua piega, anche in quelle che nascondono qualche macchia. E che provo a tradurre con gli strumenti che amo di più, con la comunicazione e il



senso di ospitalità, viaggiando tra libri e continenti per condividere le notizie, le nozioni e le emozioni che il mondo del vino condensa in sé. Con il felice ricordo nel cuore di allegre ed affollate cene nel salone di casa illuminato a giorno dove mamma offriva piatti divini e il mio appassionato papà (responsabile della mia curiosità verso il buon vino) stappava bollicine per gli amici (o "metodo champenois" come lo definiva con accento impeccabile e scherzose smorfie) sono cresciuta convinta che il vino, per noi italiani, come per i francesi, sia un fatto culturale che unisce, da consumare, con misura, in compagnia. E di compagnia e cultura parlava anche Molière riferendosi al vino: "Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro ed un buon amico". Osservare, ascoltare, leggere "tra le righe", apprendere: lo facciamo con i libri, con gli amici o con uno sconosciuto. E possiamo farlo anche con un vino. Levando di mezzo ogni pregiudizio o moda, per non lasciarci abbagliare da ciò che luccica, per cogliere la sostanza. Lo affermava anche Dalì che "i veri intenditori non bevono vino: degustano segreti" a riprova che il vino parla, anzi, spiffera. Basta affinare l'udito.



Il grande freddo ha fatto le valigie. E con lui anche la preoccupazione delle bollette da capogiro dovrebbe prendere il volo. Una pernacchia ai termostati dell'impianto di riscaldamento diventati oggetto anche a Sale e Pepe di ansia e un saluto a questo austero inverno che passa le consegne alla bella stagione., che invoglia a stare all'aperto e ci farà apprezzare anche gli splendidi loggiati dell'ex Albergo Trieste, sede di Sale e Pepe. Per giocare a carte, a tombola, ma anche per bere un caffè sferruzzando. Siamo tutti impazienti. Intanto, oltre ai corsi già attivi come l'uncinetto, lo yoga, la dance fitness, la ginnastica dolce, il ballo con la salsa cubana e l'inglese per viaggiare, l'offerta di Sale e Pepe si è ampliata. Con Alessandra si possono imparare le tecniche per preparare deliziosi dolci di veloce esecuzione ed assaggiarli (anche se in questa pratica gli alunni non necessitano di insegnamenti). L'atteso corso di cucito a macchina e a mano con la sarta Mariella ha mosso con successo i primi passi e chi si vuol unire può farlo ogni giovedì dalle 17.00 alle 18.00.

LA PRIMA PRIMAVERA DI SALE & PEPE

DI CRISTIANA FRANZONI

Gli incontri di bio energetica con Serena proseguono e già una novità bussa alla porta. A brevissimo inizieranno degli incontri sulla meditazione tenuti da Pietro, esperto nelle differenti e variegata tecniche connesse a questa affascinante e benefica pratica. In cantiere poi ci sono i corsi di pirografia, intaglio del legno, pittura. Tutto pronto a sbocciare, in stile primaverile. Per chi teme di non poter partecipare ad alcune iniziative o corsi perché già attivi da tempo, gli insegnanti confermano che non c'è nessun problema. Ci si può tranquillamente aggiungere in corso d'opera, anche ad attività iniziate. Allora non ci sono più scuse. Ma dove si trovano gli orari e i contatti per saperne di più? Per i più tecnologici esistono i profili di Instagram e Facebook: seguite Salepepe_borno e Sei di Borno se. Per chi non ama internet e vuol fare due passi, fuori dalla sede di Sale e Pepe troverà delle bacheche con tutte le informazioni che a breve verranno aggiornate nei dettagli. E se c'è ancora qualcuno che non sa dove si trova Sale e Pepe ecco qui l'indirizzo: Ex Albergo Trieste, Piazza Roma a Borno (Bs).



Portami a ballare

Nei solai e nelle soffitte delle nostre case si nascondono piccoli tesori. A Ossimo Angelo ne ha trovato uno. E con generosità lo ha affidato a Lina, che lo ha donato a Sale e Pepe. Un cimelio ritornato a casa, tra le mura dell'hotel Trieste da cui il 9 agosto del 1928 (era un giovedì secondo Google) partì. Stiamo parlando del biglietto d'ingresso al ballo (con tanto di timbro della SIAE) del valore di una lira che fu emesso proprio dove oggi ha sede Sale e Pepe. Che ci lascia immaginare e racconta di come questo spazio fosse già un luogo di aggregazione e gioia, dove anche la danza e la musica fiorivano. Sono gli oggetti che sopravvivono alle stagioni e agli uomini e regalano stralci di storie affascinanti. Grazie ancora a chi ha avuto la sensibilità di condividere questo tesoro con il resto della comunità.





Dicembre è un mese un po' speciale per tutti... è anche il mese del mio compleanno, che accolgo sempre con serenità. Naturalmente, è un mese particolare soprattutto perché arrivano le attesissime, e spesso necessarie, Feste di Natale, che qui a Borno sono sempre ricche di avvenimenti interessanti!

QUESTIONE DI COMPLEANNI

DI ANNALISA BAIOTTI

I VECCHI AMICI CHE TORNANO: A WINTER'S NIGHT

Dicembre era anche il mese del compleanno di una cara amica e cofondatrice del Circolo Culturale La Gazza, Francesca Rivadossi, alla quale, proprio in onore del suo compleanno il 26 dicembre, dedichiamo da tempo il concerto dal vivo *A Winter's Night*. Questo avvenimento, giunto nel 2022 alla sesta edizione, è ormai una piacevole certezza per noi che lo viviamo in prima persona e, speriamo, un gradito ritorno per il pubblico di Bornesi e non, dopo la pausa forzata dal Covid. Dopo le chiusure, la lontananza, la fatica e l'allontanamento dagli affetti, quest'anno abbiamo sentito l'esigenza di proporre un tema universale: l'Amore, in tutte le sue sfaccettature. L'Amore per gli altri è anche ciò che da sempre caratterizza l'attività della Caritas, alla quale è stato devoluto parte dell'incasso del concerto. Questa bella serata di musica non sarebbe nata, né sarebbe tutt'oggi possibile,

senza l'assiduo impegno e il prezioso lavoro infaticabile di Simona Amorini, che con la sua voce ci ha portato in una dimensione dove tutto è nuovo. Io, nel mio piccolo, ho invece cercato di regalare un'atmosfera giocosa e rilassata, con canzoni da caminetto acceso. Tutto risulta poi più facile quando ad accompagnarti hai tre musicisti davvero coi fiocchi: Simona Cotti ha strabiliato tutti con il suo pianoforte e i suoi arrangiamenti, Chiara Ramazzini ci ha donato leggerezza col suo Flauto Magico e Raffaele Cotti Piccinelli ci ha stupito con le sue inedite doti da bassista! A tutti loro, e a coloro che ci hanno dato una mano per la buona riuscita della serata, un grazie dal profondo del cuore. E grazie a voi che ci sostenete sempre col vostro affetto...

Auguri di Buon Compleanno Francesca.





NUOVI (VECCHI) AMICI: BENVENUTO A BORNO, ANDREA COMININI!

A gennaio, invece, gli anni li compie un mio compagno di liceo, Andrea Cominini, che di mestiere fa l'insegnante, ma per passione (e per talento naturale) fa lo scrittore e il ricercatore storico. Ora, io Andrea lo conosco da 25 anni e so quanto si appassiona alle cose che ama (se vi capita, discutete con lui di buona musica...), ma per Borno è una nuova graditissima conoscenza.

Lo scorso 4 gennaio è salito sull'Altopiano a trovarci e a raccontarci come è nato il suo primo libro, *Il Nazista e il Ribelle: una storia all'ultimo respiro*. Il racconto inizia con i ricordi del nonno di Andrea, che da bambino lo ascoltava narrare le vicende, indissolubilmente legate, del nazista 'Marao' e del partigiano 'Móha'. Pagina dopo pagina si dipanano le vite di questi due giovani uomini, separati dagli schieramenti bellici, ma uniti da una fine tanto tragica e prematura, quanto evitabile.

Nell'incontro di gennaio, Andrea ci ha raccontato la sua



appassionata (e appassionante) ricerca, che, passando per tutta Europa e sbarcando addirittura oltre oceano, l'ha poi ricondotto qui, nella sua amata Valle Camonica, dove i destini di Marao e Móha si sono intrecciati più di settant'anni fa.

E chi l'ha poi detto che la storia è roba vecchia e noiosa? Leggere per credere!

TRACCE DI NOI

Ancora una volta gli eventi proposti dalla Gazza nel periodo natalizio sono stati apprezzati e assai partecipati; questo, seppur siano ben 16 gli anni d'attività dell'Associazione, non è un fatto scontato, soprattutto durante le festività invernali, quando la gente si gode la compagnia di parenti e amici tra pranzi e cene luculliani, trascorrendo le giornate sulle piste da sci o passeggiando per le vie del centro sino al calare del sole e poi... il timore è che ci si ritiri al calduccio del focolare e non si abbia più voglia di uscire per assistere ad un evento culturale. Invece... la sala si riempie, gli affezionati salutano calorosamente, le facce nuove attente, curiose; si percepisce un'energia speciale, un'alchimia particolare nella quale la passione di chi realizza l'evento si fonde alla partecipazione attiva di quanti lo fruiscono; una carica che ogni volta ci sprona a continuare, a fare ancora e a lasciare, pure noi nel nostro piccolo, "una traccia".

Nulla di tutto ciò sarebbe possibile senza il vostro sostegno; nulla di tutto ciò sarebbe stato possibile senza chi ha sempre creduto nella nostra realtà.

A questo proposito vogliamo ricordare Damiano

Gargioni, papà del nostro collaboratore Roberto e della sorella Isabella, moglie del bornese Domenico Tonoletti. Questo distinto signore, frequentatore dell'altopiano insieme alla moglie e ai figli da tantissimi anni, non è mai mancato ad un evento del nostro circolo nei mesi estivi, ed è purtroppo recentemente scomparso. A tutti i suoi familiari vanno le nostre più sentite condoglianze.





Buon compleanno, Borno Ski Area!

DI BORNO SKI AREA



Foto di Bruno Scarazzati



Si fa presto a dire 50. Perché 50 non sono solo gli anni che ha compiuto quella che oggi si chiama Borno Ski Area (prima è stata Funivia Boario-Borno poi Borno Monte Altissimo), ma anche tutto quello che in questo tempo è successo. Non basterebbe una Gazza intera a raccontarli tutti, per questo ci limitiamo a dire che sono stati intensi, a tratti difficili, ma sempre bellissimi. Perché

tutto ha contribuito a formare quella che oggi è una società in salute, che fa e crea turismo a Borno, sull'altopiano, in Vallecamonica.

Non solo di neve si parla, anche se il compleanno cade nel periodo che per Borno Ski Area resta quello più importante: l'inverno. Per lui era stata pensata quest'area del paese: per sfruttare la neve, divertirsi sugli sci, respirare aria buona, godere delle bellezze di questa montagna che resta cara ai bornesi e a chi l'ha conosciuta negli anni

proprio grazie agli impianti di risalita. Un compleanno che abbiamo celebrato in grande stile, ripercorrendo con le fotografie gli anni storici, chiedendo a chi è venuto a sciare in quella giornata di rispolverare vestiti e attrezzatura del tempo e proponendo una festa in stile nel luogo che oggi si è reinventato. Nell'occasione l'Amministrazione Comunale ha voluto, con una pergamena ricordo, riconoscere il lavoro, la passione e l'intuito di chi ha pensato questo posto, lo ha realizzato, gli ha dato gambe per camminare e lo ha mantenuto vivo attraverso il lavoro e l'amore che qui si declina in tante forme. Dicevamo della festa: è stata pazzesca. Un revival

La stazione ha festeggiato i Suoi primi 50 anni. Grande festa sulle piste, in perfetto stile. "Non ci fermiamo, ci trasformiamo", il motto calza sempre più a pennello per questo posto pensato 50 anni fa ma sempre più al passo con i tempi.



come lo avevamo immaginato. Pieno di colori, di amici, di gente che ama questo posto almeno quanto lo hanno amato coloro che lo hanno voluto. Abbiamo sciato dentro tute agée, su sci macchiati di ruggine ma che conservano un fascino senza tempo. Abbiamo sentito scricchiolare scarponi rimasti inutilizzati per troppo tempo, abbiamo rispolverato il burro cacao colorato e le fasce in pile. Ma soprattutto abbiamo provato ad immaginarci negli anni, attraverso i ricordi riportati a galla da vecchie fotografie che oggi sono la testimonianza di tutto il tempo (preziosissimo) passato. Perché Borno Ski Area si è adeguata ai tempi, ma ha mantenuto salde le sue radici nel passato, convinta che per guardare al futuro serva rimanere legati alle proprie origini. Così il Barissimo e la nuova area accoglienza che hanno preso il posto della vecchia biglietteria e della vecchia partenza della cabinovia oggi non sono che l'evoluzione di un passato che si conserva nei muri e nell'anima di questo posto. Così farà il nuovo impianto progettato per destagionalizzare la montagna. È stato ribadito anche



Li conosciamo, no?

(Cosa dicono i giornali)

Borno, in pochi anni, ha raddoppiato le sue dimensioni abitative. Ai margini del Centro sportivo decine di costruzioni si sono inserite nel paesaggio con un certo gusto architettonico, mentre sui terrazzi dell'abitato le residenze stagionali interrompono il verde di una montagna tanto ricca di pinete. Borno è la meta preferita di molti turisti per la sua ottima posizione e il suo clima salutare. Proprio per andare incontro al desiderio degli ospiti è stata progettata e realizzata la cabinovia che sale al monte Altissimo (1700) che domina la Vallecarnonica e le valli del Bergamasco. La moderna cabinovia dispone di 182 abitacoli a forma d'uovo ed è stata collaudata in queste ultime settimane. Il tracciato iniziale si addentra nella pineta e più in alto si apre sulle affascinanti bellezze panoramiche e sul monte Altissimo che in questa stagione abbonda di neve. Sulle pendici della montagna gli appassionati di sci trovano «pane per i loro denti» affrontando discese facili e difficili servite tutte dalla sciovina che tocca l'apice dell'Altissimo dove è sistemato un confortevole albergo-rifugio. Queste iniziative turistiche ad alta quota rappresentano la prima concreta valorizzazione della bellissima zona alpina della media Vallecarnonica che sarà poi congiunta a Boario Terme. Tale interessante opera funiviaria è attesa con interesse negli ambienti turistici: infatti il monte Altissimo durante la stagione estiva ed invernale sarà uno dei punti di afflusso dei forestieri che saliranno dal versante di Boario alla ricerca di tranquillità e di pace. A quota (1700) è prevista la costruzione di altri alberghi e di attrezzature complementari.

LA CABINOVIA è una realtà

Fra i centri di sport invernali del Bresciano, che sembrano nascere come funghi sulle fiancate della Vallecarnonica, il più giovane è senza dubbio Borno, inaugurato soltanto il mese di gennaio. Nonostante i suoi impianti abbiamo preso a girare da breve tempo, non si può però dire che Borno difetti di qualcosa. Come centro sciistico infatti ha già una serie di impianti tale da soddisfare anche il più esigente sciatore. Ed anche la base alberghiera è di buon livello in quanto Borno gode da anni di un notevole prestigio come centro di soggiorno estivo e dispone quindi di un buon numero di posti letto. La zona degli impianti si trova poco oltre il centro alberghiero ed è collegata dalla carrozzabile che porta direttamente alla stazione di partenza della cabinovia a valle della quale si trovano la sciovina «Onie», sistemata su un pendio molto facile e dal lieve dislivello, è lunga 365 metri e serve una larga pista adatta anche agli sciatori alle prime armi. Ma l'impianto che costituisce l'ossatura del sistema di risalita di Borno è la potente cabinovia, che prendendo l'avvio da quota 1003 metri, in due tronchi porta fino ai 1700 metri del monte Altissimo, compiendo un percorso complessivo di 2595 metri. Dal monte Altissimo scendono tre piste di diverso grado di difficoltà. Il tracciato riservato ai «campioni» precipita parallelo alla cabinovia ed ha uno sviluppo di circa un chilometro in quanto non giunge fino alla stazione intermedia di Plat, ma si ferma accanto alla stazione di partenza della sciovina «Paggera», un potente impianto che affianca la cabinovia nel tratto terminale. La sciovina misura 868 metri ed è in grado di trasportare 720 sciatori ogni ora.

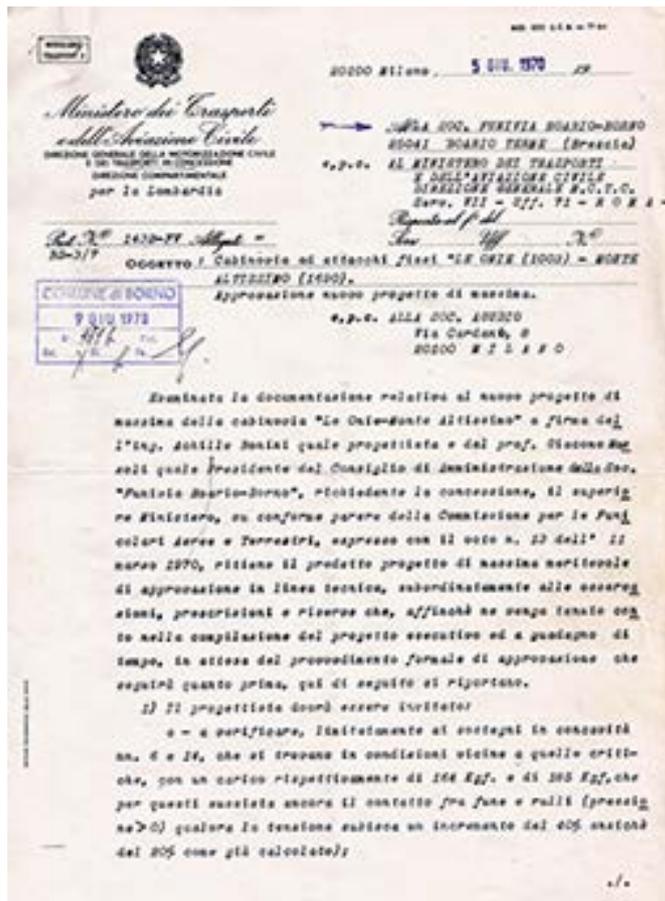
Gli altri due tracciati di discesa, lunghi circa quattro chilometri, si riuniscono nei pressi della stazione intermedia della cabinovia fondendosi nella continuazione che porta alla stazione di partenza.

da "La voce di borno" 1973





ai tantissimi che hanno preso parte alla festa di compleanno, chiamati ad un piccolo momento celebrativo alla presenza dei vertici di Borno Ski Area e dell'Amministrazione Comunale. Nessuna torta sarebbe stata abbastanza grande da soddisfare tutti i presenti, ma idealmente le candeline sono state spente tutte e per l'occasione sono stati espressi tutti i desideri che abbiamo per il futuro. Come tali non possono essere svelati, ma vanno di pari passo con lo sviluppo turistico del paese, che negli anni ha saputo cambiare, adeguarsi e risollevarsi anche da quella pandemia che ha fermato la montagna. "Chissà se chi ha pensato questo posto oggi è felice di quello che è diventato" ci siamo chiesti. Ma forse la risposta sta tutta nei numeri: Borno Ski Area, anche quest'inverno, è cresciuta ancora. E allora... ancora (almeno) 50 di questi giorni!



SOCIETÀ FUNIVIA BORNIO - BORNIO		TARIFE IMPIANTI	
25041 BORNIO (Brescia)		Stagione invernale 1972-73	
Tel. (0364) 41022			
BORNIO			
TELECABINA «ALTISSIMO» (lunghezza m. 2595 - dislivello m. 687 - persone/ora 513)			
Andata		L. 600	
Andata ridotta		= 500	
Andata dalla stazione intermedia		= 500	
Andata-ritorno		= 900	
Andata-ritorno ridotta		= 700	
Andata dalla stazione intermedia - ritorno		= 700	
SCIOVIA «PAGHEROLA» (lunghezza m. 868 - dislivello m. 241 - persone/ora 720)			
Andata		L. 300	
Andata - 4 corse		= 1.000	
SCIOVIA «ONIE I» (lunghezza m. 305 - dislivello m. 72 - persone/ora 720)			
Andata		L. 200	
Andata - 8 corse		= 1.000	
SCIOVIA A MANO (lunghezza m. 100 - dislivello 15 - persone/ora 120)			
Andata		L. 100	
Andata - 6 corse		= 300	
Abbonamento Giornaliero		= 1.500	
Abbonamento Periodico		= 1.800	

Un po' di numeri

- COSTITUZIONE DELLA SOCIETÀ: 1972
- APERTURA AL PUBBLICO: 20 GENNAIO 1973
- TARIFFA GIORNALIERO FESTIVO 1972-1973: LIRE 2.300
- L'IMPIANTO PIÙ DURATURO: SKILIFT PLAI (PAGHEROLA)/ALTISSIMO, 40 ANNI, DAL 1976-2016
- NUMERO MASSIMO D'IMPIANTI: 8, DAL 1997 AL 2005
- LA STAGIONE PIÙ LUNGA: 150 GIORNI, DALL'8 DICEMBRE 1974 AL 5 MAGGIO 1975 E ANCORA DAL 27 NOVEMBRE 1977 AL 25 APRILE 1978



Boario Terme, 17 febbraio (noi non siamo superstiziosi) ore 2:30 del mattino: si parte per il Giappone. Il viaggio è stato organizzato nei minimi particolari da Ger, il Tellino e il Colonnello. Sono in totale 11 i membri del Japan team, ognuno con un compito: chi si occupa della cambusa, chi dell'organizzazione delle gite di SkiAlp, chi delle visite culturali, chi dell'abbigliamento (felpe Scott appositamente logate grazie al Dani). Un gruppo eterogeneo per età e provenienza: ciò che ci accomuna è la passione per la neve, lo sci e lo stare insieme in compagnia. Il viaggio è lungo: partenza da Milano Malpensa, scalo a Istanbul e arrivo a Tokyo dopo quasi 15 ore di volo. Ad attenderci ci sono due furgoni e un'auto noleggiati a Narita: finalmente si parte in direzione di Myoko, prefettura di Niigata. Primo scoglio da superare è... l'ingresso dal lato giusto dell'auto: i tre guidatori si trovano senza volante, che è a destra: risate generali (uno sketch che si ripeterà più volte, perché le abitudini sono dure da scardinare). Per il resto, i nostri autisti se la sono cavata benissimo fin da subito col lato sinistro della strada! Dopo quattro ore di auto, con una breve sosta in autogrill per pranzare, arriviamo in un bellissimo chalet (per l'appunto siamo alloggiati ai Powder Peaks Chalet), in perfetto stile nipponico (semplice, minimalista, essenziale e accogliente), che diventa la

TRACES ON THE RED SUN SNOW

DI KATIA GIRELLI E VITTORIO BONESCHI



nostra casa per i prossimi giorni. Al mattino ci si sveglia sempre molto presto, colazione tutti insieme e poi via ... si parte direttamente dallo chalet con gli sci in direzione degli impianti. Complice una nevicata di 48 ore, che ha portato circa un metro e mezzo di neve fresca, è possibile fare fuori pista senza troppa fatica: le piste non sono battute e ai bordi ci sono dei fantastici boschetti che diventano il "parco giochi" di questo gruppo di scalmanati italiani! Si scia, si salta, si ride e si scherza tutto il giorno, l'atmosfera è sempre festosa e tra una sciata e l'altra ci si ferma nei rifugi a sperimentare la cucina

giapponese. Già, la cucina giapponese: elemento di divertenti discussioni simil-culturali, nelle quali solo la birra (rigorosamente giapponese) e il pollo fritto sono riusciti a mettere tutti d'accordo... il sakè un po' meno! Dopo 4 giorni di sciate "polverose", è arrivato il momento dedicato alle visite ai luoghi delle tradizioni. Si comincia con Nagano, cittadina che nel 1998 ha ospitato le Olimpiadi: al mattino puntata allo Snow Monkey Park, che ospita centinaia di macachi, i quali trascorrono le loro giornate a spulciarsi, ad immergersi in laghetti caldi di acqua sulfurea, a farsi i dispetti (soprattutto i cuccioli) e a

farsi fotografare dai numerosi turisti. Nel pomeriggio visita al tempio buddista di Zenkoji. Gli ultimi due giorni li abbiamo trascorsi a Tokyo: è una metropoli bellissima, ordinata e pulita (tutti stupiti dal fatto che non esistono cestini pubblici, ma nonostante ciò...), che rispecchia appieno il popolo giapponese. Pranzo al mercato

Diario di un viaggio in Giappone

del pesce di Tsukiji, il più grande del mondo; poi visita al quartiere storico di Asakusa e al tempio buddista di Senso Ji, sempre muovendoci con la metropolitana (anche questa occasione di divertenti momenti organizzativi). Verso il tramonto si raggiunge la Tokyo Tower: la vista *by night* della città è l'ultima emozione che fissa nei nostri occhi e nei nostri cuori la bellezza di questo paese. È già tempo di rifare i bagagli per tornare a casa. Nelle nostre valige, oltre agli indumenti, riponiamo gelosamente immagini, emozioni, luci e profumi di un Paese che è lontano... ma non così tanto a pensarci bene; la gentilezza, la tranquillità e la gioia di vivere che lo contraddistinguono sono gli stessi elementi che ci hanno animato. I ricordi rimarranno per sempre, così come le tracce che hanno firmato la fantastica "powder" illuminata da sole rosso nipponico!



Non passa lo straniero

Anche perché lo straniero di cui parliamo qui non deve attraversare solo il Piave, ma il canale della Manica, che è un bel po' più largo. Di cosa vado vaniloquiando? Di un tema molto caldo anche in Italia, l'arrivo di immigrati clandestini su imbarcazioni di fortuna; problema al quale il governo conservatore inglese pensa di porre fine con una nuova legge, che prevede la detenzione dell'indesiderato/a in appositi centri (ancora da costruire), l'estradizione del suddetto/a in Ruanda e

l'impossibilità per il medesimo/a di richiedere asilo nel Regno Unito per il resto della sua vita. Non si fa parola di possibili reincarnazioni.

La proposta non è piaciuta a molti, tra i quali Gary Lineker. Quelli più vecchiotti fra i tifosi di calcio fra di voi lo conosceranno, per gli altri dico che è un ex calciatore, di una certa classe anche: in 567 partite ha segnato 330 gol e non è mai stato ammonito né tanto meno espulso! Dopo il ritiro ha cominciato a lavorare in televisione, ed è da anni il

presentatore di "Match of the day" (partita del giorno), che sarebbe tipo la nostra Domenica Sportiva ma con più calcio e meno chiacchiere.

Il buon Gary, come molti personaggi della TV, è ovviamente attivo sulle piattaforme social (che devono essere enormi!), ed ha espresso il suo dissenso con un tweet dove paragona il linguaggio usato per presentare la proposta di legge a quello usato in Germania negli anni Trenta.

A questo governo non piacciono le critiche; già un episodio della nuova serie di documentari del buon vecchio David Attenborough "Wild Isles" non verrà trasmesso perché il "National treasure" novantaseienne si è permesso di criticare le politiche ambientali; ora anche Gary viene redarguito: in primis dalla ministra responsabile della proposta di legge, Suella Braverman (no, non è un personaggio dei cartoni animati, è una donna in carne ed ossa), e dai suoi colleghi di partito, che gridano allo scandalo e pensano che il presentatore debba essere





licenziato. La BBC, ora sotto il directorato di Richard Sharp, un ex banchiere messo lì da Boris Johnson (a cui Sharp aveva “facilitato” un prestito da 800.000 sterline), richiama il signor Lineker dicendo: “ti paghiamo profumatamente (tipo un milione o due l’anno) e tu ci rappresenti, quindi devi essere imparziale e niente opinioni politiche: ritira il tweet e scusati o ti sospendiamo”. Problemi di soldi non credo ne abbia, quindi dice: “sospendetemi pure, quello che ho detto è quello che penso”. E la BBC lo sospende.

Ma non va così liscia.

Praticamente tutti i colleghi del Gary si imbufaliscono e non mandano giù la percepita censura, e dicono: “Se non c’è lui non veniamo neanche noi”. Ne segue la puntata di “Match of the Day” più surreale delle oltre cinquemila trasmesse finora: niente commenti, interviste o analisi, niente sigla, moviola od opinioni; semplicemente 20 minuti di brevi sintesi delle partite coi rumori dello stadio in sottofondo. E lo stesso succederà finché la questione non sarà



risolta, o col licenziamento di Lineker o con quello del direttore della BBC, come chiesto da sempre più parti. Imparzialità contro libertà di parola, chi vincerà? Lo scopriremo solo vivendo. Io la penso come quello che disse “Non sono d’accordo con quello che dici, ma mi batterò fino alla morte perché tu possa dirlo”. No, non fu Voltaire. Ma questa è un’altra storia, ed io devo andare a scrivere un tweet. Buona Pasqua.

Vignetta umoristica dal giornale inglese “The Independent”

.....



C'eravamo tanto armati. Fatti di cronaca nera a Borno a fine '500

Il 14 aprile 1590 vennero assassinati, *“alla strada pubblica in Valcamonica nella villa di Borno”*, il nobile signore Alfonso Federici, *“gentilhuomo de principal qualità in quelle parti”*, esponente della famiglia più rilevante del paese, e il fedele domestico Isonno Isonni, villico pure del luogo, tirati entrambi con l'inganno in una imboscata. I due malcapitati, infatti, erano stati *“cavati di casa artificiosamente”* dalle infide lusinghe di un messer Francesco Glerola, figlio del notaio bresciano Giovan Paolo abitante a Mazzunno, il quale *“era andato a disnar”* all'ospitale mensa del Federici, presso la cui dimora stava *“alloggiato”* temporaneamente, e poi, *“su le 18 hore, mostrando di voler andar à passeggiare”*, aveva invitato il padrone di casa a uscire con lui per fare insieme una salutare camminata, *“poco lontano da casa”*. Giunti *“in un loco detto la contrada della Dassa”*, piacevole posizione brevemente discosta dal nucleo abitato, costellata di poggi ameni, fresche acque e siepi rigogliose, scattava l'insidiosa

trappola, accuratamente ordita da un nugolo di sordidi malfattori. Dal folto dei vicini boschetti, nel cui intrico si erano nascosti, sbucarono all'improvviso alcuni giovinastri che, equipaggiati di tutto punto con *“diverse sorte di arme”*, trafissero *“pensatamente, appostatamente, proditoriamente et atrocemente”* il Federici con *“sei mortali ferite di pistolese”* (un coltellaccio a lama corta e larga, con due tagli, prediletto dagli amanti della caccia) e il suo servitore con quattro *“simili mortali ferite con un'altra percossa mortale su la testa, dalle quali subito”* rimasero *“morti et trucidati”*.

Accanto al *“sicario”* Glerola, la banda - come evidenziavano gli accertamenti espletati immediatamente dal capitano di Valle Camonica (anche a difesa dell'unica erede diretta di Alfonso, la figlia Maddalena, allora minorenni, messa sotto la tutela della madre Lavinia, più tardi convolata a nozze con il patrizio dottor Ercole Luzzago di Brescia), le cui risultanze vennero depositate il 18 aprile - era composta da una

manciata di personaggi, per lo più di buona famiglia, provvisti di rimarchevoli protezioni: Tito Federici (viv. 1641-già † 1644) del fu Pietro († 1571), nipote *“et herede”* dell'ucciso, caporione della scolta criminale e ispiratore dell'efferato misfatto; Lodovico Camozzi (n. 1560 c.-viv. 1600, già † 1614), *“gentilhuomo di molta portata”*, cognato di Tito per averne sposato nel 1587 la sorella Maddalena († 1645); Marco Aurelio Magnoli († 1635), figlio del notaio Stefano; Giovanni Antonio Camozzi (n. 1551 c.-viv. 1599-già † 1604), *“persona di molta qualità”*, fratello di Lodovico; Gerolamo Bersanino, bravo in casa Camozzi, e tale Battista Gabatti. Solo Tito Federici, *“gravissimamente indiciato del delitto, et più d'ogni altro”*, e il Gabatti si erano messi a disposizione della Giustizia (almeno in un primo tempo), onde provare a discoltarsi, mentre gli altri, dopo aver chiesto e ottenuto ripetute dilazioni nei *“termini di presentarsi”*, se ne erano tranquillamente *“restati contumaci et absenti”*, al punto



che il capitano valligiano - per non perdere tempo prezioso e prendendo a cuore le ragioni del morto, il quale non aveva *“herede che possi vendicar la sua morte col mezo della Giustitia”* - fu costretto a procedere molto in fretta, limitandosi a istruire un processo alquanto sommario, trasmettendo rapidamente gli atti al podestà di Brescia cavalier Lorenzo Priuli, nella cui sicura forza confidava per obbligare i rei a costituirsi, *“essendo l’interessati huomini molto potenti in quella Valle”*, ragione per cui non si poteva presagire *“quello che possa succedere per l’avenire”*. Il 29 giugno il podestà Priuli e il capitano Nicolò Gussoni inviavano il materiale raccolto ai diretti superiori sedenti presso le magistrature penali della Serenissima, affinché *“li rei possino haver il meritato castigo”*.

Il 19 luglio i rettori cittadini emisero, assistiti dalla corte e su speciale delega conferita loro dall’Eccelso Consiglio dei Dieci di Venezia, una severissima sentenza a carico dei responsabili dei due *“gravissimi et crudelissimi*

delitti”. L’ordinanza, resa pubblica nella stessa giornata sotto la Loggia di Brescia dal notaio della cancelleria pretoria Andrea Bartoli alla presenza di numerosi spettatori e curiosi, tra gli alti clangori delle campane dell’arengario e i ripetuti squilli di tromba degli araldi, infliggeva ai riconosciuti colpevoli il bando perpetuo dalla città di Brescia *“et suo distretto et di tutte terre et luoghi del Serenissimo Dominio, navilij armati et disarmati et dell’inclita città di Venetia et Dogado”*. Nel caso di cattura *“dentro li confini”* statali, il Glerola doveva essere trascinato *“alla porta di Santo Zuanne”* della città di Brescia *“dove gli sia tagliata la mano più valida talché resti separata dal braccio et con quella attaccata al collo sia condotto sopra un carro fino al luogo solito della Giustizia dandogli per il ministro di quella dieci botti”* di tenaglia incandescente, *“et di poi sopra un eminente solaro gli sia tagliata la testa dal busto talchè mora et il suo cadavero sia diviso in quattro*

quarti da esser appesi alli luoghi soliti”.

Stessa orribile pena della decapitazione e squartamento venne inflitta agli altri componenti della lega delinquenziale, se arrestati, sulla testa di ciascuno dei quali venne posta la pesante taglia di tremila lire. Quale sanzione accessoria fu deliberata a carico dei condannati la *“confiscatione”* di tutti i beni mobili e immobili, presenti e futuri, *“di cadauna sorte”*, comprese le quote legittime loro spettanti sulle eredità paterne e materne, da incamerare ovviamente alla morte dei rispettivi genitori. Il duro provvedimento mandava esenti il Gabatti e Giovanni Antonio Camozzi, la cui posizione venne stralciata in attesa di esperire ulteriori indagini, poiché contro i due erano sì emersi indizi di colpevolezza *“di qualche importanza”* non sufficienti tuttavia a consentirne legittimamente l’incriminazione. Nel frattempo, i rettori davano incarico al procuratore fiscale della Camera Ducale cittadina di effettuare, con l’aiuto dei propri *“soliti ministri”* collaboratori e di



concerto con il capitano di Valle Camonica Giovanni Antonio Chizzola, le verifiche necessarie al fine di compilare un esatto inventario delle disponibilità economiche e patrimoniali di ciascuno, onde effettuarne la stabilita requisizione. Non risulta, agli atti, l'esecuzione delle punizioni capitali comminate ai membri della congrega, al di là del bando: il principale responsabile, Tito Federici, subì solo alcuni anni di reclusione (almeno, dal 1593 al 1606, interrotti da intervalli di libertà) scontati nella città marittima adriatica di Giustinopoli, l'attuale Capodistria, tornando in seguito sciolto a Borno, dove è segnalato in vita fino agli inizi degli anni Quaranta del Seicento: qui, in santa pace, mise al mondo quattro figli naturali, nati da relazioni con due donne diverse. I "beni et rason" a lui sequestrati dagli uffici governativi vennero riscattati onerosamente da sua madre Ippolita Federici (appartenente al ramo di Esine), mediante acquisto compiuto presso la Camera Ducale di Brescia, a

seguito di regolare incanto, tramite il proprio procuratore dottor Vincenzo Pontevico. Due anni dopo il barbaro omicidio di Alfonso e del suo famiglia accadde a Borno un secondo caso di cronaca nera che concorre a gettare una luce sinistra sui rapporti e sulle faide interne alle nobili famiglie del luogo. Il 20 giugno 1592 fu assassinato, di notte, nella propria abitazione, da un drappello composto da venti individui "mascherati", il notaio Paolo Camozzi, soggetto pubblico molto in vista, deputato e nunzio della comunità di Valle Camonica, con trafugamento di "denari gioie et altre robbe" per l'ingente valore di oltre diecimila scudi: la sentenza di bando, emanata dai magistrati il 21 gennaio 1594, indicava quale cardine della scellerata azione ancora lo scapestrato Tito Federici, peraltro già assicurato all'autorità giudiziaria. Da segnalare, infine, un terzo delitto, di cui fu vittima un giovane cugino dello sfortunato bornese Alfonso, ovvero Pietro Federici (n. Cemmo 1571) del fu Giambattista che - da poco affrancato da un periodo di

domicilio coatto trascorso a Gandino, nella bergamasca, in qualità di bandito dai confini valligiani - il 28 luglio 1594 venne "fraudulenter occisus", colpito in Braone "d'archibugiata et altre mortalissime ferite". Quattro anni prima, nel 1590, il fisco aveva riconosciuto a Pietro la piena titolarità a subentrare nella proprietà di metà dei pingui beni del defunto parente Alfonso: chissà se questa sua condizione di erede, forse fastidiosa per qualcuno, possa aver avuto connessione con la tragica fine a cui andò incontro.

Fonti:

Archivio di Stato di Venezia
Capi del Consiglio di Dieci,

Lettere dei rettori, b. 25;

Biblioteca Queriniana di
Brescia Sina, Federici;

Cfr.: R. Putelli *Valle Camonica e Lago d'Iseo nella Storia.* Breno 1923, pp. 573-574;

ID. *Storie Bresciane e Bergamasche da inediti documenti del R. Archivio di Stato in Venezia.* Breno 1924, pp. 149-150.



Ortensi - Dessi - Fiorini
INSURANCE STORE

**Scopri il
NOLEGGIO A LUNGO TERMINE
presso la nostra agenzia**

Contattaci per maggiori informazioni
0364 22453 - 320704 ~ breno1@ageallianz.it

Ci trovi nelle nostre sedi di
BRENO Piazza Vittoria 1/d
ESINE Via Alessandro Manzoni 134



GIÀCOM-RÀ (IN MEMORIAM 1930 - 2022)

Giacomo Magnolini l'era 'n bu om, l'era 'l mé suòcero e l'è mort 'l 7 de utuer del 2022, 'l g'hea 91 agn e per apena 9 dè l'ha miga pudì festegià i 92 agn 'nsema a nóter. L'era cunusit come Giacom de Òe di Pöce, ma pó ac come 'l Poeta perché 'n di agn '50 e '60 del sècol pasat 'l scrìta poezie e tate è stade püblicade só La Voce di Borno, 'l vecc giornalì de la parochia. L'è nasit 'ndel 1930 e l'ha sèmpar fat 'l contadì 'nsema a la sò famìa. La so ita l'è sèmpar stada chelò a Buren; poc i vias de fó del sò país: 'l vias de spuze, quac vias co 'l pret; iscè forsi a' lü l'ha ist 'l mar. Trop i impegn del sò laurà per 'ndà trop de lons del sò país. Per lü Buren l'era 'l sò "stabilitas loci", 'l post 'ndoe 'l g'hea la sò famìa, i sò parecc, i sò soci, 'l sò laurà, la sò realtà, töt 'l sò mont l'era chelò. 'L cunusìa tôte li famie de Buren e tôte li parentele che li se furmàa e 'l voléa sèmpar saì chel che 'l sucidìa 'n del nos país, l'era prope curgius. Giacom l'ha mai sait chel che l'è 'na acansa, 'n dè de ferie. 'Ndela sò ita l'ünica olta che l'è stat a cò del laorà l'è stat quan che l'è 'ndat 'na setemana 'n ospedal

perché 'na aca la g'hea, miga aposta, spacat 'na caigia. Come töcc i contadì 'l ghe tignà tat a li sò ache, ai sò pracc e bosc. L'era prope brao e pasiunat a fà i formai, 'l boter, i strachecc. Quata fadiga l'ha fat a portà a pastüra li ache 'ndi pracc e 'ndi bosc, a segà l'erba, a fà 'l fé, a fà 'l patös, a taià fó la legna; però 'l gh'è sèmpar pciazit fà la ita del contadì. Quan che 'l cüntàa só li bote, li storgie di sò tep 'l té 'ncantàa, 'l parìa prope de èser gliò 'n prima persuna. L'è stat prope brao a regordas de li bote che i cüntàa só quan che l'era picinì. Ho scrìt argüne de chiste bele bote per püblicale in chisti agn prope só chesto giornalì. Lü 'l parlàa prope bé 'l dialet di nos vecc, 'l cunusìa tate parole del mont contadì che ormai pciö nügü i dopera. 'L m'ha aidat tat a fà 'l vocabolare del dialet de Buren, sentener e sentener de li parole che li gh'é 'n del vocabolare è li sò. Dopo che des agn fa l'era morta la sò spuza lü l'era gnit a stà de nu, 'ndela nosa cò. Isè ho 'mparat a cunusil bé, a capì li sò idee, li sò opiniù, i sò göscc, i sò caprise, li sò magagne, i sò problemi de salüte. Come

tacc contadì i ghe pciazìa miga i cambiamecc, 'l cambgiàa sèmpar i laur; de li olte l'era 'n bel crapù. Per des agn nóter m'ha miga pudì muis spes de cò per 'ndà 'n giro perchè Giacom 'l gh'hea bizogn de cüre e atens'ciù. Ma chesto chelò 'l m'ha miga pezat trop, de lü ho 'mparat tat, ho cunusit bé 'l mont di contadì che l'è dre a pirdis per sèmpar. Chi che l'ha cunusit i dizia e i dis che l'era prope 'n bu om.

En sò unur, en sò memorgia, mè ho pensat de fa la tradus'ciù del bel final del liber "El dusilì di cunicc" che 'l mé pcias tat e tat. E perchè 'l titol Giacom-Rà? Chesto g'he de scupril vóter, g'he prope de lizì chesto liber meraviglius.



La baita a Croce di Salven dove abitava il giovane Giacomo
.....

El dusilè di cunicc (de Richard Adams)

Na freda matina de vet – l'era de mars, ma só miga dif de precis quate primaére era pasade. Moscardo l'era dre a durmì 'nde la sò tana. Lü 'l 'ndàa de fó miga tat de spes, perché l'era fredulus e 'l ghe riaga pciö a üsmà e curì come 'na olta. 'Mès dormet 'l fàa 'n ensome tat e tat confüs – la gnìa zó l'àiiva e 'l gh'era l'udur di fiur de sambüic – quan che, desedat fó, 'l s'è 'nescurzit che 'l g'hera 'n cunicc, 'nquaciat de pröf a lü, che 'l fàa sito. Certo, 'n züen che l'era gnit a domandaga consei. De bu, la sentinela de guargia l'hares miga duzit lagal pasà senza domandaga prima. El g'hea miga 'mportansa, l'ha pensat Moscardo. Lü l'ha leat só 'l có e l'ha dit: "Òt dim argota?". "Sé, l'è per chesto che só gnit", l'ha respundit l'óter. "Té mé conóset, l'è 'l vera?". "Ma sé, certo" l'ha respundit Moscardo,

che 'l speràa de riaga a regordà, de lé a poc, 'l sò nom. Pó dopo l'ha ist che 'ndel scör de la tana li oregie de chel cunicc che 'l cunusìa miga li sberlüzia 'n d'üna débola lüs d'arzent. "Sé, mé signur", l'ha dit alura, "Sé, té conose". "Tè té sé strac" 'l g'ha dit 'l forester "ma mè pöde faga argota. Mè só gnit a domandat se tè té ölet gnì de dét a fà part de la me Ausla*. Nóter 'n sares contecc de iga tè 'nsema a nu e, a tè, 'l té pciazirò, té 'l vidiré. Sé té sé pront, nóter 'n pöl 'ndà ades". I è 'ndacc de fó e i è pasacc denas de la züena guargia che la s'è miga 'nescurzida del forester. El sul 'l sberlüzia e, ac sé 'l g'hera fret, 'l g'hera 'n po' de cunicc a la silflaia*, mascc e femne, che töcc 'nsema, 'ndi poscc pciö riparacc, i derbàa i reböcc de la prima erba de primaera. A Moscardo l'è parit che 'l g'hares it pciö bizogn del sò corp, e iscè 'l l'ha

lagat zó de pröf a l'orbedù. Pó dopo 'l s'è trigat 'n moment, per idì i sò cunicc e per abitàas a la sensas'ciù fó de l'ordenare che la sò forsa e viamensa li pasares senza boghe de lü ai lur sa, svelcc corp e istincc e sensi. "Dòt miga penser per lur" 'l g'ha dit 'l sò compagn "I sé la caarò... e mila e mila óter atüzo lur. É con mè, e té faró idì chel che mé 'ntende". E l'ha saltat 'n sima al crep en d'ü salt. Moscardo 'l g'ha curit dre. E 'nsema è 'ndacc lò, i curìa lezer tra li pciante del bosc, 'ndoe za li tacàa a fiurì li prime trumbitine.

En original 'ndel testo:

* Ausla l'è 'na banda de cunicc gaiarcc e desedacc (de giü o pciö agn de età) che i stò 'nturen al Capo Cunicc e a la sò femna e che i comanda.

* silflaia l'è la pastüra, el pàscol, la mandra.



L'acqua del sindaco

DI KATIA BOTTICCHIO

Il 2023 è l'anno internazionale dell'acqua, istituito dalle Nazioni Unite con la finalità di portare all'attenzione della popolazione mondiale il problema ambientale più serio del pianeta. Infatti, mentre crescono il bisogno e il consumo di acqua, la disponibilità della stessa ha subito un decremento a causa dei cambiamenti climatici.

Mentre scrivo (25 febbraio) il TG informa che il Governo avrebbe l'intenzione di nominare un commissario straordinario per affrontare la crisi idrica, diventata una vera emergenza in molte parti del Paese; si rendono necessari razionamento, efficientamento delle reti idriche, interventi sull'intero ciclo delle acque, anche il riciclo. Guarda caso l'Italia è il paese in Europa che consuma più acqua potabile: la maggior parte di quella utilizzabile per le attività umane è impiegata per uso agricolo e in merito all'uso domestico, un terzo di quella erogata viene persa a causa di tubature vecchie e in cattivo stato.

Anche in Lombardia, le scarsissime precipitazioni dell'inverno ancora in corso, unite all'incremento della temperatura ed allo scioglimento nivale, hanno portato ad un ammanco del 60% (due miliardi di

metri cubi in meno) rispetto alla media del periodo, ormai lo stato di siccità è innegabile.

Se ripensiamo a come è stata secca l'estate scorsa non possiamo non preoccuparci seriamente per cosa potrebbe accadere la prossima. Effettivamente il nostro altopiano ha dovuto fare i conti con la penuria d'acqua ed è questo che mi ha spinto a istruirmi sulla materia. Non sono ancora riuscita ad avere delucidazioni dalla parte in causa bornese, ma per quanto riguarda Ossimo (dove le tubature hanno fatto il loro dovere) ne ho discusso con il Sindaco (Cristian Farisè, che ringrazio per la disponibilità).

L'abitato di Ossimo riceve acqua da tre sorgenti:

la fonte del Tufo, localizzata in zona Feit, che risale agli inizi del 1900 e serve la sola zona di Creelone;

la vecchia fonte di Onder (nell'omonima località), che ha una portata meno costante e serviva tutto il paese fino alla realizzazione del nuovo allacciamento;

la sorgente di Proline, che si trova vicino a Onder, quindi in territorio di Lozio.

L'acqua di quest'ultima, in concessione a Enel dal 1920, solo da un periodo relativamente recente arriva ai rubinetti ossimesi, grazie ad un accordo quadro stipulato nel 2010 con l'ente gestore di energia (Enel distribuzione), in base al quale è stata concessa una presa di adduzione per Ossimo (e fornita l'opportunità di sostituire le malconce tubazioni esistenti) e contestualmente si realizzava uno scavo che ha portato a Lozio metano, energia

elettrica e fibra interrata.

Dalla sorgente di Proline l'acqua scende a un ripartitore e la parte diretta a Ossimo arriva nelle vasche di via Belvedere e da lì viene distribuita a tutto l'abitato.

I controlli sull'efficienza della rete vengono effettuati dagli operatori comunali Giovanni e Cesare, che settimanalmente si recano al ripartitore e alle vasche; mentre le verifiche sulla qualità dell'acqua sono di competenza dell'ATS (ogni 15 giorni sull'acqua delle pubbliche fontane).

Pare che l'acqua dell'acquedotto sia qualitativamente eccellente, ma soprattutto è abbondante. Grazie agli interventi sopracitati Ossimo non ha risentito delle criticità più o meno gravi che si sono invece avute nei paesi limitrofi. Borno è sempre più interessato dalle ordinanze estive che impongono la limitazione dell'uso di acqua potabile e il divieto di sprecarla. E non solo Borno: altri comuni della Valle hanno patito per la crisi idrica come Piancogno che l'anno scorso (non era ancora estate) è rimasto a secco, tanto che ha dovuto servirsi dell'acquedotto ossimese per dare da bere ai suoi cittadini, convogliando l'acqua dal locale depuratore, nei pressi del cimitero di Ossimo Inferiore; fortunatamente ci si può aiutare tra vicini!

Personalmente ho sempre ritenuto una ricchezza dei piccoli paesi



l'autodeterminazione nella gestione della cosa comune, sapere di trovare sempre dei "Cesare e Giovanni", persone conosciute a cui rivolgersi per problemi e lamentele, e fare affidamento sulla solidarietà dei vicini; ma il progresso e lo sviluppo della società impongono un cambio di rotta nella amministrazione delle risorse tanto che si rende necessario uniformare le regole a realtà più grandi. Se sia vantaggioso o meno non ho ancora deciso.

In merito alle risorse idriche, espongo di seguito alcuni riferimenti normativi (estratti da Wikipedia, la cui lettura poco accattivante può essere omessa).

La gestione amministrativa moderna dell'acqua come servizio idrico integrato ha preso forma in Italia nel 1994 con la Legge 36/1994 (Legge Galli), recante disposizioni in materia di risorse idriche, dove si parla per la prima volta di servizio idrico integrato "costituito dall'insieme dei servizi pubblici di captazione, adduzione e distribuzione di acqua ad usi civili, di fognatura e di depurazione delle acque reflue"; tale servizio va coordinato all'interno di ambiti territoriali ottimali, i cosiddetti ATO. La regione Lombardia equiparerà gli ATO alle province.

Tale legge è stata in seguito perfezionata dal Decreto Legislativo 152/2006.

Quando nel 2009 il Decreto Ronchi (D.L. 135/2009) diventa legge, si dà di fatto avvio alla privatizzazione della gestione delle acque poiché esso stabilisce l'affidamento dei servizi attraverso gare pubbliche e società miste con socio privato con partecipazione non inferiore al 40%, individuato mediante procedura ad evidenza pubblica.

Il referendum "per l'acqua pubblica" (in realtà per l'abolizione di una sola parte della norma che prevedeva la valorizzazione della tariffa tenendo conto del capitale investito dal gestore -tradotto: il gestore non poteva avere un margine di profitto-) indetto nel 2011, nonostante la piena partecipazione e condiscendenza, non ha portato ancora risultati.

È invece con il Decreto Legge 133/2014 che subentra l'obbligo del gestore unico all'interno di ogni ambito territoriale.

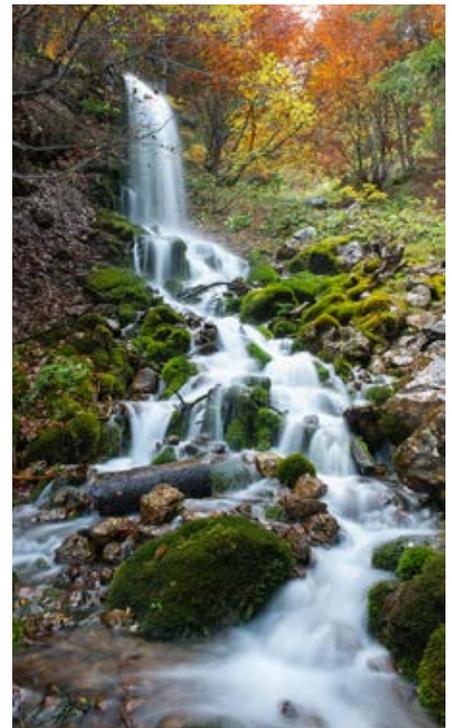
Si può ancora chiamare "acqua del sindaco"? L'acqua è pubblica, nessuno ha titolo per possederla ma qualcuno deve amministrarla e il diritto impone che chi è designato per farlo non possa essere scelto dai cittadini. L'ATO di Brescia, cui noi apparteniamo, ha nominato gestore unico la S.r.l. Acque Bresciane.

In Valle Camonica nel 2012, con l'obiettivo di configurarsi come gestore del servizio idrico della zona, nasce la SIV S.r.l. i cui soci sono il BIM, la Comunità Montana e i Comuni della Valle.

Finora pochi paesi camuni hanno aderito ad Acque Bresciane, gli altri si gestiscono in autonomia e si avvalgono dei servizi tecnici della SIV ma, affinché la Valle Camonica possa avere il proprio ambito territoriale indipendente da quello di

Brescia, hanno messo in atto una battaglia legale che vedrà forse la fine il prossimo giugno, quando si pronuncerà la Consulta. A beneficiare dell'autonomia saranno le tariffe ma mi auguro non sia solo questa la motivazione che da anni spinge gli amministratori locali a differenziarci, anche in altri ambiti, dalla parte bassa della provincia: voglio auspicare che sopravvivano, con le nostre amministrazioni, quei rapporti di familiarità e di vicinanza collaborativa che tanto semplificano la burocrazia italiana. E comunque vada l'acqua, una risorsa indispensabile per la vita -anzi è vita stessa-, è un patrimonio da salvaguardare e un bene da condividere prima che un capitale da gestire.

Auspichiamo che anche l'Amministrazione Comunale e l'Ufficio Tecnico di Borno si rendano a breve disponibili per un confronto, fornendo informazioni sulla disponibilità d'acqua e dando a tutta la popolazione la possibilità di riflettere sulla questione "gestione delle risorse idriche" che per quanto spinosa, volenti o nolenti, prima o poi dovremo affrontare.





FINANZIATO IL COLLEGAMENTO CICLOPEDONALE
MALEGNO-OSSIMO-BORNO

VERSO UN ALTOPIANO SEMPRE PIÙ GREEN

DI PAOLO ERBA

Credo sia chiaro ormai a tutti che la strategia per salvare il turismo delle nostre montagne stia nella capacità di differenziare l'offerta, destagionalizzandola, puntando su benessere e attività fisica e sportiva. E' una visione strategica: proviamo ad immaginare l'Altopiano del Sole come territorio unito che investe su uno sviluppo verde, ecologico ed innovativo, per accogliere i suoi turisti. I numeri dei passaggi lungo la Ciclovía dell'Oglio certificano questa visione ed il boom della bicicletta a pedalata assistita consente spazi turistici inattesi alla scoperta dei luoghi magici di questa bella zona della Valle Camonica. Non vi nego che sono

decisamente felice: per tanto tempo abbiamo lavorato per convincere che investire sul "green" non è una scelta un po' naif ma è il modo di progettare, anche economicamente, il nostro futuro.

Che succederà concretamente? Grazie al bando "Itinerari" di Regione Lombardia, i comuni di Malegno, Borno ed Ossimo si sono uniti per presentare un progetto decisamente ambizioso, che consentirà di raggiungere il paese di Borno e l'info point posto alla base della Ski Area Borno Monte Altissimo partendo direttamente dalla passerella "Ales Domenighini" posta lungo la Ciclovía dell'Oglio ed attraversando i centri abitati di Malegno, Ossimo Inferiore e Superiore.

Il progetto vale 3.700.000 euro, di cui ben 3 milioni di euro provenienti da Regione Lombardia. Tempi? Entro qualche mese va presentato il progetto esecutivo, per poi

mettere a gara l'attuazione del percorso. Speriamo davvero di poter consegnare al territorio questa nuova opportunità entro tempi rapidi. Non si tratta solo di turismo dolce, però. Proviamo a dare attenzione anche ai nostri cittadini, che sempre di più si spostano a piedi ed in

bicicletta per lavoro, salute, piccole commissioni. Si tratta di una scelta legata alla salute ed al benessere dei camuni, che ben si integra con l'idea di una Valle ciclabile su cui stanno lavorando anche le associazioni del territorio.

Mi permetto di sottolineare che ormai è necessario progettare assieme, se si vuole immaginare uno sviluppo significativo del territorio. Lavorare uniti è ormai un mantra che non si può abbandonare, soprattutto nei territori montani.





PRIMAVERA DI APERTURE

DI ELENA RIVADOSSI

Due nuove "aperture" animano questa primavera: il DEMON PUB, in località Ram, un locale dinamico, versatile, capace di offrire proposte per tutti i gusti e per tutte le età. Diego, il nuovo gestore, molti anni d'esperienza nel settore e una grande passione

per questo mestiere (trasmessagli dalla famiglia che da tempo immemore gestisce l'area ricettiva del Laghetto Giallo), saprà accogliervi con simpatia, buon umore, competenza e professionalità. Si parte con l'aperitivo (dalle ore 17.00) per proseguire la serata con ottime birre e sfiziosi panini gourmet, in cui particolare attenzione è dedicata alla genuinità degli ingredienti e alle innovative ricette, in un mix di prelibatezza e originalità che saprà soddisfare anche i palati più esigenti... il tutto accompagnato da buona musica, concerti



Foto di Bruno Scarazzati

.....



Foto di Bruno Scarazzati

.....

live e un'atmosfera calda e conviviale, perfetta per trascorrere serate spensierate e in buona compagnia.

Nella centralissima piazza di Borno si inaugura la seconda sede di FASHION & MOUNTAIN dedicata interamente all'abbigliamento sportivo e relativi accessori. Competenza, cortesia e stile sono i caratteri distintivi che da sempre contraddistinguono il primo negozio, in via Vittorio Veneto, gestito da Cristina e Alessio, giovane coppia, affiatatissima nella vita e nel lavoro, che ora ha deciso di ampliare

la propria attività in un nuovo spazio, completamente rinnovato, moderno e dinamico dove la ricerca di nuove tendenze va di pari passo con la qualità dei migliori brand d'abbigliamento sportivo: tecnico e glamour, ecco come la montagna incontra la moda contemporanea in perfetto stile "Fashion & Mountain."



Una coperta di stelle

“Ti va?”
“Si può fare, ma... è molto impegnativo? Non sono per niente allenata.”

Dalla risposta di Valentina, intuisco di dover pensare ad altre destinazioni. Ascoltando la sua esigenza, mi metto ad elencare le passeggiate più pianeggianti che mi vengono in mente; ma, mentre le parlo, la pulce insinuatasi nel suo orecchio sembra persuaderla fino a convincerla. Nonostante io continui a pronunciare altri itinerari, Vale non si schioda. È deciso, raggiungeremo la prima meta proposta. A volte, il solo pensiero di affrontare la serata camminando all'aperto, esposti al freddo e al gelo, può sembrare pura follia. Deve accadere una sorta di blackout, un improvviso oscuramento, seguito da un cambio di direzione che fa convertire “ma chi me lo fa fare” in “Andiamo!”. Un attimo prima avresti solo voglia di startene a casa avvolta da una soffice e calda coperta bianca; un attimo dopo, qualcosa ti spinge ad indossare l'abbigliamento adatto ed a dirigere i passi verso il tappeto d'ingresso. In men che non si dica, il desiderio di restare nella

tua zona di comfort all'interno delle quattro mura è già bello che svanito, dietro al giro di chiave della porta di casa.

Vale mi aspetta in strada precisa e puntuale; sale in auto e mi saluta con voce squillante; è super entusiasta della serata davanti a noi. Mentre parliamo, però, mi vien da pensare al momento in cui, nel pieno della fatica, si pentirà di aver ascoltato quella maledetta pulce fastidiosa. Lasciamo l'auto nel buio del parcheggio e ci dirigiamo verso una zona più luminosa. Arriviamo ai bordi della via scintillante, sotto il chiarore di una gigantesca luna piena. La partenza è aria gelida sulla faccia e mani di ghiaccio. Ma le nostre chiacchiere ci distraggono e sin dai primi movimenti acquisiamo calore, creando un inconsapevole conforto che spinge a proseguire. Normalmente, immergersi in un bosco a qualsiasi ora del giorno è un po' come cacciare la testa in un mondo conservato sotto una campana di vetro. Che sia ai primi raggi del sole, dopo pranzo

o dopo il lavoro, poco cambia; a prescindere da quando si decida di fargli visita, la natura sta sempre lì, all'apparenza ferma ad attendere il passaggio dei viandanti. In realtà essa è in continuo movimento: un flusso molto lento, spesso impercettibile, allo stesso tempo inarrestabile, con direzione ostinata verso la stagione che le va incontro. Ci si accorge del cambiamento quando questo è già un chiaro dato di fatto; i bucanevi spuntati nel sottobosco, come le foglie gialle cadute a terra, sono chiari racconti di una precisa stagione già in atto.

Il bosco di sera, invece, nasconde questi segni, celando segretamente tutto quello che accade sotto un infinito mantello scuro. Stasera il paesaggio davanti a noi si presenta nero ai lati, bianco sul centro e, a far da ponte tra una estremità e l'altra, infinite sfumature di grigio. Inizialmente sembra quasi che l'abettaia attorno a noi si diverta a suscitare una combo di sensazioni alquanto discordanti; mentre cammino, le parole che meglio descrivono quello che provo assumono il suono di un



inquietante senso di pace, una tremenda calma, un tranquillo sentore di mistero. L'ambiente notturno sa essere tutto ed il contrario di tutto, lasciando ai passanti libertà di scelta: lo si può affrontare con negatività, pensando che ciò che non si vede spaventa; oppure con un pensiero positivo e più incosciente, con cui ci si potrebbe convincere che le minacce potrebbero esserci, ma non si vedono; e ciò che non si vede non può fare paura. La grande quantità di gente presente in questo angolo di mondo mi porta a scacciare stupidi pensieri dalla mente, ed insieme ad essi, allontana possibili presenze di animali nel bosco. Procedo al mio ritmo e mi rilasso. Ammiro il paesaggio e le sue forme, stilizzate dalla scarsità di luce; ne capto i profumi, che al buio si fanno più intensi; passo dopo passo ne assorbo le vibrazioni, sentendomi in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Nonostante questa

suggestiva cornice, sento anche che il momento dell'insulto si sta avvicinando; la strada si fa più ripida e le chiacchiere si accorciano; davanti alla nostra faccia c'è un infinito muro bianco che lascia un piccolo spazio in alto ad una striscia di cielo stellato. Voltandomi, noto invece che Vale ha una faccia paonazza, ma sorridente. Arrivando finalmente in cima al muro, proseguiamo il cammino, svoltando a sinistra; la salita si fa più moderata. I nostri discorsi si intrecciano tra argomenti dettati dall'atmosfera e belle risate. Davanti a noi la luna è un enorme faro che ci osserva. Il paesaggio sembra totalmente differente da quello visto un'infinità di volte alla luce del giorno, nelle sciare invernali su queste piste bornesi. La coperta di stelle sulle nostre teste assume tutto un altro fascino, guardata da questa penombra. In cielo tante piccole luci più intense del solito traballano a ritmi diversi; tengo gli occhi puntati su di esse, con la speranza che una si decida a cadere. E pensare che se fossi rimasta a casa sotto la coperta di lana mi sarei persa questo spettacolo.



Anche a te la montagna trasmette emozioni? Vivile con noi! I volontari del CAI di Borno organizzano uscite di ogni genere: dalle escursioni più semplici a quelle più impegnative, dalle uscite del giovedì organizzate dal gruppo Seniores ai corsi per ragazzi. Passa dalla nostra Sede per avere maggiori informazioni, è aperta tutti i sabati dalle 17.00 alle 18.30. Trovi il calendario delle uscite proposte sul sito www.caiborno.it o alla pagina Facebook Cai Borno.



GALENO

Siamo in epoca romana. Galeno nacque a Pergamo, nell'odierna Turchia, nell'anno 130 dopo Cristo e morì, nella medesima città, intorno all'anno 200. Avviato agli studi di medicina dal padre Nikon, architetto, Galeno aveva una intelligenza superlativa e ricevette una completa preparazione culturale, che potremmo definire oggi "enciclopedica", a partire dalla tradizione filosofica, passando per le discipline matematiche per arrivare infine allo studio della medicina. Ebbe modo di viaggiare e di soggiornare per vari anni ad Alessandria d'Egitto dove poté approfondire le basi dell'anatomia e della fisiologia, cioè del funzionamento del corpo umano, poiché lì, a differenza del resto dell'Impero Romano, era possibile sezionare i cadaveri. Ritornato a Pergamo si distinse quale medico dei gladiatori, professione molto prestigiosa, visto il successo allora tributato ai giochi del circo. Si trasferì quindi a Roma dove la sua fama si diffuse rapidamente, al punto tale da divenire medico personale dell'imperatore Marco

Aurelio e di suo figlio e futuro successore Commodo. Nella capitale dell'Impero egli proseguì con determinazione e successo ricerche sistematiche in ambito medico; continuò le ricerche in ambito anatomico e fisiologico, compiendo studi sugli animali e trasferendone i risultati, per analogia, sugli esseri umani. Si circondò di una vera e propria équipe di collaboratori: medici, traduttori e copisti; si interessò di acquistare molti testi di medicina, che allora erano costosissimi. Scrisse lui stesso moltissimi testi: gli vengono attribuite centinaia di opere anche se a noi ne sono pervenute poco più di 80.

Il suo contributo alla Medicina riguarda quasi ogni ambito: anatomia, fisiologia, clinica, patologia, terapia, alimentazione, igiene, medicina legale; in particolare egli promosse un metodo di indagine che potremmo definire modernamente scientifico: tecniche di indagine meticolose, osservazione attenta, documentazione dei reperti. In questo proposito non ebbe paura di apparire arrogante e di criticare aspramente le correnti

di medicina allora in voga, spesso troppo empiriche o troppo filosofiche.

Galeno ebbe un'ammirazione quasi devozionale per Ippocrate, di cui commentò come nessun altro le opere: come lui diede molta importanza allo stile di vita quale metodo terapeutico principale (scrisse anche un libretto che suggerisce una modernissima dieta leggera e senza grassi); come lui continuò ad attribuire la genesi delle malattie a una perturbazione generale dell'organismo. Probabilmente in seguito alle nuove conoscenze in ambito anatomico e fisiologico cominciò a focalizzare l'attenzione della medicina sulle alterazioni dei singoli organi del corpo, dando inizio a una concezione che possiamo definire "riduzionistica", che correla cioè le malattie a specifici problemi d'organo, studiati sempre più minuziosamente e settorialmente. Questo approccio, se da un lato è necessario per comprendere approfonditamente ogni caratteristica di uno stato patologico, nelle sue estreme conseguenze può portare a



guardare esclusivamente la porzione di corpo ammalata perdendo di vista il paziente nella sua unicità e globalità e trascurando magari anche la comunicazione e la relazione medico-paziente.

Il complesso sistema dottrinale formulato da Galeno venne considerato nei secoli come una verità assoluta e indiscussa. Il suo prestigio raggiunse un tale livello che i suoi libri rimasero fondamentali per lo studio della medicina sino al 1500 e costituirono, pressoché integralmente, la base per la formazione dei medici per 1300 anni.

Si dimenticò forse che egli voleva prima di tutto trasmettere un metodo di ricerca sperimentale, aperto alle domande e ai dubbi e non un patrimonio di verità immutabili. Un metodo che vuole chiamarsi “scientifico” esige infatti il confronto tra gli scienziati e la disponibilità a rivedere le posizioni davanti a nuove informazioni perché la scienza non ammette dogmatismi altrimenti si chiama “religione”. Arrivederci alla prossima puntata

Laboratorio galenico

AD OGNUNO IL PROPRIO FARMACO

La galenica tradizionale era l'arte degli “speziali” che realizzavano rimedi naturali e fitoterapici (gli unici disponibili anticamente) su indicazione dei medici. Attualmente esistono tre tipi di preparati galenici:

- **magistrali**, medicinali preparati in farmacia “secundum artem”, su indicazione del medico curante e sotto presentazione di ricetta medica. In questo modo si ottiene un farmaco “personalizzato” che non è disponibile come prodotto di origine industriale, con dosaggi, associazione di principi attivi, eccipienti... specifici per quel paziente;
- **ufficiali**, preparazioni galeniche contenenti esclusivamente piante e/o loro parti, allestite in base alle ricette della Farmacopea Italiana o di una delle Farmacopee Europee. Non necessitano di ricetta medica;
- **erboristici**, sono preparazioni non medicinali a base di ingredienti vegetali comprese nella Lista del Ministero della Salute. Tali sostanze vegetali sono impiegabili nelle varie forme di presentazione (polvere, estratto fluido, tintura, tintura Madre, estratto secco...) fatte salve le eventuali limitazioni di dosaggio.

Da tempo i farmaci “convenzionali”, di origine industriale, hanno preso il sopravvento ed i preparati galenici rappresentano una piccolissima parte rispetto a quanto viene commercializzato nelle farmacie; va comunque sottolineata l'importanza, sempre attuale, dei prodotti galenici per innumerevoli ragioni: oltre ad essere realizzati nel rispetto delle normative vigenti in termini di sicurezza, igiene e qualità, hanno il vantaggio di costare meno e soprattutto sono ideati dal medico e dal farmacista in maniera specifica per un determinato paziente che in questo modo può avere dei prodotti adeguati alla proprie necessità e patologie.



N.D.A.: Note Di Annalisa

Di ideale, reale ed... epidurale

La situazione ideale:
Sei a casa tranquilla, inizi a sentire un po' di dolore, si rompono le acque, chiami tuo marito, prendi la borsa, vai in ospedale e dopo due ore di doglie e due ettoltri di acqua, qualche spinta e via: tutto finito!

La situazione reale:

H. 04:00 del mattino: "Amour, ho un po' di dolori... ma mancano ancora dieci giorni..."

Contrazioni? Forse. Dubbi, incertezze? Di sicuro. Marito moderatamente allerta.

H. 06:00 del mattino: "Amour, non passa... aspettiamo fino alle 8 e poi magari scendiamo al Pronto... che dici?" Contrazioni più forti, dubbi più dubbiosi, incertezze più incerte. Marito (quasi) pronto all'azione.

H. 08:00 del mattino: "Amour... sarà meglio andare. Però prima cappuccio e brioche." Coltellate in pancia, farfalle agli occhi, terrore puro. FAME ATAVICA (certe cose proprio non cambiano mai). Marito in assetto operativo da combattimento, con pupilla dilatata.

H. 12:00 "Signora, la ricoveriamo... tra poco vedrà il suo bambino!"



Sorriso dell'ostetrica: accomodante, convincente, ma palesemente fasullo!
H. 20:00 "Amour, non ne posso più... non è che magari si può avere... (attimo di tensione e suspense teatrale)... l'epidurale?" Dopo sedici ore di contrazioni, vere, finte, troppo brevi ma intensissime, un litro di ossitocina, perché il pupo ha deciso di prendersi qualche pausa di riflessione lungo il tragitto, l'ho detto... **E-P-I-D-U-R-A-L-E!**
H. 24:00 "Che Dio benedica il Dr. Fidel Pagés da Huesca, l'epidurale, sua invenzione, e l'anestesista!" E anche un po' mio marito che è qui da stamattina a servirmi e a guardarmi cercare

disperatamente e invano una posizione che mi faccia sentire meno dolore quando "è ora di accogliere l'onda", come la chiamano le ostetriche. Onda!? Onda, dicono loro?! Tsunami, magari!

H. 01:40 Diciamola tutta, l'epidurale ti solleva assai, ma quando è l'ora ics, tutto alle ortiche! Ti tocca di faticare e sudare, senza scappatoie. Eppure, a quel punto, dopo 22 ore di travaglio, sei pronta a tutto. Basta uscire da lì. Pensa, Annalisa, pensa alla baguette col salame... ognuno, si sa, si aggrappa dove può! E improvvisamente, niente più dolore, niente più fatica, niente più onde. Finisce tutto. Inizia tutto...



D.D.D.D.: Dal Diario Di Diego

Giorno 7: Finalmente mi sono sistemato...

Il trasloco è stato più lungo del previsto. Ho dovuto fare qualche sosta durante il viaggio, per ricaricare le batterie. Niente traffico, ma la strada non era delle più agevoli. Comunque, ce l'ho fatta e finalmente sono arrivato nel mio nuovo appartamento. Carino, confortevole... con tre coinquilini. Nostra Signora del Latte (N.S.D.L.) è un po' cuoca, un po' assistente, un po' radio... Il suo menù al momento è un pochino monotono, ma estremamente nutriente. Per fortuna, perché ho sempre fame! Basta un piantino e... zac, N.S.D.L. è subito pronta. Darmi da mangiare la commuove sempre. Piange un sacco, sì... ma in generale è molto gentile, canta (pure troppo) e si occupa del mio pannolino. Lì sotto è tutto molto attivo, quindi ci stiamo entrambi prendendo la mano. Poi c'è Uomo Dalla Voce Profonda (U.D.V.P.). Il tuttofare di casa. Ma proprio tutto tutto, non così per dire. È sempre in movimento e sta fuori per alcune ore, ma la sera viene a fare un po' di conversazione. Mi parla di cose molto interessanti. E fa smettere



di piangere N.S.D.L. Molto importante! Il cibo è più buono se non piange. Dovrebbero entrambi farsi un bel riposino, però: hanno la faccia un po' stravolta. E sì che il trasloco l'ho fatto io! Mah... Il terzo coinquilino è... è... peloso? Un po' pasciuto, forse. Mangia più di me. Si chiama Willy e non ho ben capito quale sia il suo ruolo all'interno della nostra piccola community, ma ce la intendiamo piuttosto bene. Mi ha annusato appena sono arrivato, ha capito che sono innocuo e disinteressato al suo menù e poi ha continuato per

la sua strada! In generale, poi, c'è sempre un sacco di gente simpatica che va e viene e io non mi annoio mai, anche se non mi ricordo ancora bene i nomi di tutti! Posso ritenermi soddisfatto. La mia nuova vita mi piace assai e non vedo l'ora di scoprire cosa succederà. Per ora mi faccio un piantino... scrivere mi ha fatto venire un certo languorino!



ChatGPT: la fine del mondo che conosciamo?

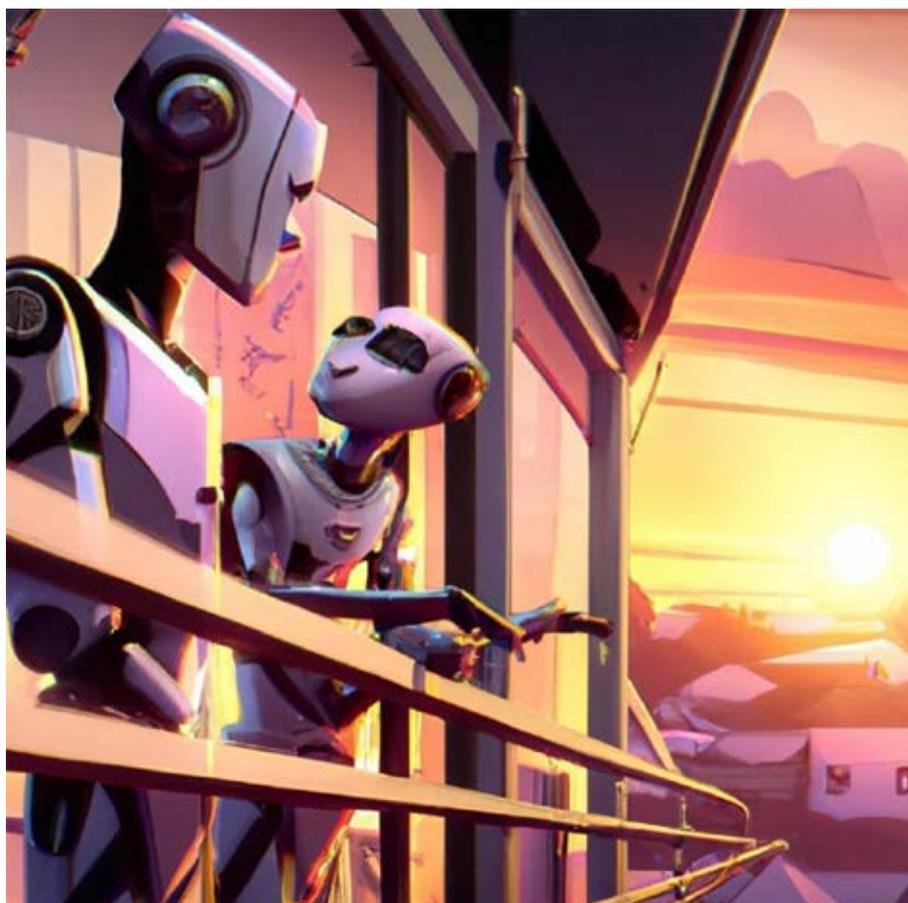
Un programma che parla come un umano? Un computer che pensa? Sarà mai possibile? Tutte queste domande mi sono passate per la testa quando, a fine novembre dell'anno scorso, ho sentito parlare per la prima volta di ChatGPT. Ma andiamo per gradi: che cos'è? Come funziona? E che cosa potrebbe avere a che fare con la letteratura? GPT è la sigla inglese che sta per Trasformatore Generativo Preallenato: significa che prende un qualcosa che gli viene dato in ingresso da un utente esterno e lo trasforma in un risultato, sulla base di una serie di dati che sono stati usati per allenarlo prima di metterlo in funzione in maniera completa. La parola chat, poi, ci suggerisce che si tratta di qualcosa che ha a che fare con il linguaggio e, più nello specifico, con le conversazioni, come per le chat che abbiamo più o meno tutti su WhatsApp. Sommando le due cose, possiamo dire che si tratta di un programma informatico che è in grado, partendo da un qualsiasi testo che gli venga fornito, di

generare una risposta: in questo senso, può scrivere una poesia, può creare un intero testo argomentativo, un racconto, suggerire ricette di cucina, soluzioni a problemi comuni, spiegare concetti anche difficili, risolvere problemi matematici... Insomma, fare tutto quello che un essere umano sarebbe in grado di fare in una qualsiasi conversazione quotidiana. Ma come è possibile che una cosa del genere funzioni? Esso è un esempio di quella che viene definita Intelligenza Artificiale (IA), una parte della scienza informatica che si occupa di realizzare programmi che siano sempre più simili e in grado di riprodurre i processi del cervello umano: dal pensare al parlare, dall'imparare al provare emozioni. Nel caso di ChatGPT le questioni in gioco sono due: uso del linguaggio e apprendimento, in cui il primo dipende dal secondo. Infatti, come dicevamo all'inizio, stiamo parlando di un modello preallenato: per poter far sì che questo programma risponda a tutto ciò che possiamo immaginare, i suoi sviluppatori

(gli scienziati di OpenAI), hanno sfruttato una tecnica chiamata *deep learning* (che si traduce apprendimento profondo). Essa consiste nel dare in pasto a un computer centinaia di migliaia di esempi, da cui poi esso dovrà estrarre una o più regole generali per saper rispondere adeguatamente quando gli viene dato uno stimolo. Questa cosa viene fatta per esempio con alcuni programmi in dotazione alla Polizia di Stato per il riconoscimento dei volti: essi sono stati allenati sui registri pubblici delle facce dei cittadini di un certo territorio e, sulla base di alcuni parametri (distanza fra gli occhi, forma della bocca, tipo di naso, dimensione delle guance...), sono in grado di risalire all'identità della persona in una fotografia appena scattata o in un video delle telecamere di sicurezza, riuscendo a combinarla con un volto presente nel registro di allenamento. ChatGPT fa la stessa cosa, ma con le parole. La grande differenza, però, che fa sì che questo modello sia diverso da tutti gli altri mai realizzati



è il fatto che esso non è soltanto in grado di generare del linguaggio, ma è anche capace di essere creativo e originale quando lo genera. Questo, capite bene, ha a che fare moltissimo con la letteratura: molti infatti hanno espresso l'idea che questo programma sostituirà gli autori umani, perché più veloce e meno costoso di loro. Saremo davvero destinati a vivere in un mondo in cui ogni prodotto letterario sarà scritto da una fredda intelligenza artificiale? Potrebbe davvero succedere che, nel 2100, a vincere il concorso letterario organizzato dalla nostra associazione culturale sarà l'ultima versione di ChatGPT? Davvero improbabile, dico io. Non solo perché la creatività di questo programma è confinata nel registro di dati su cui è stato allenato, ma anche perché essa ha dei forti limiti, e può essere molto spesso facilmente rintracciata: basandosi sulla rigidità di costruzione delle frasi e sul linguaggio poco "inventivo", per esempio, un giovane studente americano è riuscito a sviluppare un programma che riconosce i



testi scritti dalle IA e quelli che sono invece frutto di un intelletto reale. Allo stesso modo, consideriamo che nel nostro cervello abbiamo tra le cento e gli ottocento mila

miliardi di connessioni, che possono dare luogo a un numero praticamente infinito di stati diversi del nostro pensiero: davvero una macchina riuscirà a battere questa complessità?



Gusto e tradizione

Nel mio articolo precedente vi avevo presentato due piatti tipici della tradizione contadina della mia Brianza; ora che la stagione invernale volge ormai al termine vi propongo altre due ricette tipicamente invernali, semplicissime e sempre sulla linea “cucina con gli avanzi”... L'altra volta erano a base di pane raffermo, questa volta avanzi di carne e i funghi più economici, presentati in due preparazioni gustosissime da accompagnare assolutamente con la polenta.

Bruscitt

Cominciamo con i “*bruscitt*” (in italiano: briciole/ritagli); in origine erano piccoli ritagli di carne bovina che i macellai svendevano pur di disfarsene, da qui il termine. È una ricetta diffusa in Brianza e nel basso Varesotto (non a caso è il piatto tipico di Busto Arsizio).

Ingredienti

- 1 kg di polpa di reale di manzo
- 1 kg di “cappello del prete” di manzo
- 10 g di burro

- 40-45 g di lardo (meglio se trovate quello di Colonnata)
- 1 spicchio d'aglio sbucciato
- un bel bicchiere di vino rosso tipo Barbera (circa 200 ml)
- pochi grammi di semi di finocchio (fate conto di circa 5 g)
- sale q. b.
- pepe q. b.

Prendete la carne (se volete eliminate le parti più grasse) e tagliatela a pezzetti grossi mezzo cm. Per far prima potete farvela macinare dal macellaio, purché sia una macinatura davvero molto molto grossa; assolutamente non deve essere una macinatura fine come quella del ragù; se il macellaio non è in grado, fatelo voi con il coltello come descritto all'inizio, per non pregiudicare il risultato finale. Riducete a striscioline sottili il lardo e preparate un sacchettino di garza in cui inserire i semi di finocchio e uno spicchio d'aglio sbucciato; chiudete il sacchetto con un filo di spago o uno stuzzicadenti.

Fate sciogliere in una padella abbastanza capiente il burro e il lardo; quindi aggiungete la carne, aggiustate di sale e pepe e unite il

sacchettino con gli aromi.

Coprite con il coperchio e fate cuocere per almeno 2 ore a fuoco lentissimo, mescolando ogni 20 minuti con un cucchiaino di legno e delicatamente, facendo attenzione a non rompere il sacchetto. Se vi rendete conto che i *bruscitt* sono troppo liquidi continuate la cottura senza coperchio; al contrario se dovessero essere troppo asciutti non aggiungete altri liquidi ma del burro. Trascorse le due ore, la carne risulterà abbastanza morbida: togliete il sacchetto degli aromi, alzate la fiamma e sfumate con il vino rosso; lasciate sul fuoco ancora 5 minuti ed il piatto è pronto. Servite in tavola accompagnandoli con la polenta. I quantitativi che indico sono per una bella tavolata di commensali, comunque niente paura: ciò che non viene consumato può essere tranquillamente congelato.

Funghi Geloni in umido

Sono funghi autunnali/invernali diffusissimi che - se non avete voglia di andarveli a raccogliere di persona nei boschi - potrete trovare in tutti i supermercati;



il loro nome tecnico è: “*Pleurotus ostreatus*”. Un tempo era uso tenere in cantina un ceppo di pioppo con il micelio, mantenendolo ben coperto e regolarmente umidificato, per realizzare senza difficoltà una coltivazione molto casalinga, da utilizzare in autunno/inverno per preparazioni tipo quella che sono a presentarvi o semplicemente impanati e fritti come le cotolette.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di funghi *Geloni*
- 50 g di burro
- mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 3-4 cucchiaini di brodo di carne
- una cipolla non molto grande tritata
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo tritato q. b.
- un paio di cucchiaini di Grana grattugiato
- sale q. b.
- pepe q. b.

Pulite e tagliate molto grossolanamente i funghi (devono essere dei bei pezzettoni); mettete un bicchiere d'acqua in una padella capiente, aggiungete subito i funghi, portate ad

ebollizione e lasciate cuocere a fuoco medio fintanto che non saranno asciutti. Una volta che l'acqua sarà evaporata, aggiungete l'olio, il burro, la cipolla ed il prezzemolo tritati; aggiustate di sale e pepe, mescolate e aggiungete la farina. Mescolate bene il tutto, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti mescolando di tanto in tanto e bagnando con il brodo; trascorso il tempo di cottura spegnete il fuoco, cospargete

con il Grana grattugiato, mescolate e servite con il loro sughetto, accompagnando obbligatoriamente con una polenta fumante.





LETTI PER VOI A CURA DI KATIA BOTTICCHIO

BORIS PAHOR, OSCURAMENTO

Oscuramento è l'ultimo lavoro di Boris Pahor, scrittore triestino di lingua slovena, pubblicato poco prima della sua morte (avvenuta all'età di 108 anni) nel 2022. Con un lessico ricercato e un poco desueto, il romanzo narra la giovinezza di Radko Suban, in realtà l'alter ego dell'autore, nella Trieste degli anni più bui del '900, mentre affioravano precocemente le violenze squadriste dell'ideologia fascista finalizzate alla soppressione identitaria e culturale del popolo sloveno in Friuli Venezia Giulia. In questo clima Radko si

trova a dover scegliere da che parte stare, combattuto tra la realizzazione del suo futuro e la salvaguardia di una comunità destinata all'assimilazione o all'annientamento; i dubbi e le insicurezze saranno solo parzialmente dissipati dall'incontro con Mija, moglie di un militante comunista in carcere, con la quale inizierà, complice l'amore comune per la letteratura, una relazione sentimentale. Pahor ci ha lasciato un ritratto fedele di una città tormentata dalla guerra, dove l'oscuramento delle finestre -stratagemma necessario

a nascondere le luci cittadine in caso di attacco aereo notturno- diviene analogia della resilienza clandestina di una etnia che vuole sopravvivere e della resistenza al regime nazifascista; e ha richiamato alla memoria avvenimenti che gli italiani di oggi preferiscono dimenticare. È un volume di 480 pagine, che ho letto senza interruzioni, partecipando alla crescita dei due giovani protagonisti con apprensione e tante aspettative per il finale... che non rivelerò! Lo consiglio ai lettori coraggiosi che amano i racconti introspettivi.



ELETTA FLOCCHINI, PENSA SOLO AL SALTO

Il libro della giornalista, insegnante e scrittrice loverese Eletta Flocchini è un inno alla donna. Non è un romanzo né un saggio ma un viaggio che segue, nel corso di tremila anni, le impronte di 24 grandi donne le quali, misurandosi nella società del loro tempo, hanno compiuto un percorso evolutivo verso la conoscenza e sono riuscite a concretizzare le loro aspirazioni partendo dalla

consapevolezza di sé con coraggio, determinazione e amore. Con una prosa ricca di tenerezza, l'autrice ci ha regalato ritratti commoventi ed eroici di donne che continueranno a vivere nelle opere che ci hanno lasciato e nel modello di una femminilità consapevole, lontana dalla femminilità esibita, pretenziosa e sguaiata che vuole imporsi oggi. Il volume è arricchito da immagini esplicative,

efficace contributo visivo per approfondire e -credo- un affettuoso omaggio dell'essenza curriculare di Flocchini. Consigliato alle ragazze (lo dice il sottotitolo!), alle giovani sognatrici e a donne e uomini desiderosi di scoprire CHI vorranno essere da grandi, piuttosto di COSA vorranno fare, perché per "fare il salto" non è mai troppo tardi.





CRUCIDIALETPUZZLE

P.C.
.....

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

DEFINIZIONI

- Anizì
- Argót
- Ascàs
- Asèl
- Barbèl
- Barbér
- Bazàngola
- Blamìl
- Bratì
- Bròs
- Butù
- Caàl
- Caidù
- Clinto
- Clòt
- Delóns
- Draèrt
- Èrbor
- Ersà
- Faséra
- Fenòt
- Ganzéga
- Gratà
- Gróp
- Iscè
- Nagót
- Ogne
- Orège
- Parolòt
- Plèta
- Podèt
- Rapàt
- Rascade
- Roaiòt
- Sangiot
- Scagna
- Sincù
- Sisàt
- Situlà
- Stòrt
-

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

Soluzione: trainare il carro per mezzo di animali
.....

La soluzione
del numero
ScorSo



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



**Oh! Finalmente mi sei tra le mani
voce gentile attesa e gradita
tutti i Bornesi vicini e lontani
provan leggendoti grande piacer
nella Parrocchia fermenti la vita
dell'avvenire ne tracci il sentier.**

**Rechi notizie di fatti e progetti
svolti in paese, in provincia ed altrove
richiami i traviati dai propri difetti
porgi conforto a chi sta nel dolor
Benedici e incoraggi famiglie nuove
saluti compiangi chi nasce chi muor.**

**Valichi i monti, i mari, i confini
giungi dovunque vi sta un tuo lettor
unisci gli assenti, i lontani, i vicini
invochi su tutti la pace e l'amor.**

**Or ti saluto VOCE diletta
la tua lettura gioia mi diè
i miei auguri accogli ed accetta
e poi ritorna al più presto da me.**

Giacomo Magnolini

