

La Gazzetta del Paesello

Giornalino di informazione, svago e cultura bornese a cura della Pro Loco



- Un mondo quasi perfetto -

E' quasi Natale.

Da qualche anno la neve cade abbondante e puntuale a ricoprire il paesello, e con il suo manto bianco rende il paesaggio immacolato e incantevole come una cartolina.

Gli addetti agli impianti di risalita, con i loro volti arrossati dal freddo e dal sole invernale, accolgono sorridenti e gioviali i numerosi sciatori che affollano le piste perfettamente battute, e i coloratissimi ragazzi armati delle loro tavole arrivano ad occupare il nuovissimo snow-park messo a loro disposizione dalla società Funivia.

Giunto il tramonto, si accendono le migliaia di piccole luci e gli alberi di Natale che gli abitanti del paese hanno provveduto ad installare, di loro spontanea volontà, per abbellire le proprie contrade, dando un'aria ancora più suggestiva alle vie del centro storico.

Al "Nuovo Cinema Pineta" stasera è in programmazione un cartone animato in prima visione, ma dietro il grande schermo bianco sono già state allestite le scene per il grandioso musical "Natale in casa Rivadossi" della compagnia teatrale locale.



La Villa Guidetti, ristrutturata ad arte in puro stile liberty, durante la chiusura invernale del giardino botanico sottostante, ospita a rotazione mostre di artisti illustri, in questo periodo è la volta di Van Gogh.

Da quando l'amministrazione comunale ha messo a disposizione di ogni anziano un servizio di assistenza specializzato a domicilio, la casa di riposo non ha più ragione di esistere, ma gli ex-dipendenti della struttura hanno trovato immediatamente lavoro nel nuovissimo centro Benessere "I Sanatori", che attira centinaia di turisti alla ricerca di

relax e salutismo.

Il polo turistico "Croce di Salven" è risorto a nuovo splendore, dopo che un miracoloso effetto-dolina ha fatto sprofondare il monte Tauggine, trasformando il complesso edilizio "Il Triangolo" nel luogo più assolato dell'altopiano.

La linea metropolitana superveloce Milano-Borno e il puntuale ed efficiente servizio di bus navetta ecologico che transita per le vie del paese ha definitivamente risolto i problemi di parcheggio e inquinamento.

Il neonato Consorzio Turistico "Altopiano del Sole" funziona come un meccanismo ben oliato e i commercianti, gli impresari, gli albergatori, e perfino i locatori di appartamenti sono ben disposti a versare la loro quota associativa a quest'organo che gestisce in modo impeccabile la promozione del paese e l'organizzazione delle varie manifestazioni.

Unica nota stonata: domani in piazza avrà luogo la pubblica esecuzione del presidente della Pro Loco, causa "cessata utilità"...

Poi, per fortuna, mi sveglio.

Buon Natale

F. S.

Pro Loco Borno
Palazzo Comunale
25042 Borno (BS)
Tel 0364 41022
e-mail: info@prolocoborno.it
presidente@prolocoborno.it

www.prolocoborno.it

Consiglio direttivo della Pro Loco:

- Fabio Scalvini - Tel. 0364 310397
- Mariella A. Botticchio - Tel 347 8433063
- Massimo Gheza - Tel 338 5627997
- Enrica Silva - Tel 0364 310715

Revisori dei conti:

- Pierino Marsegaglia - Tel 0364 41036
- Annamaria Andreoli - Tel 333 8968952
- Francesca Rivadossi - Tel 335 6527065

La Gazzetta del **P**aesello

Redazione

- Fabio Scalvini
- Emilia Pennacchio
- Elena Rivadossi
- Claudia Venturelli

Hanno collaborato:

- Luca Ghitti - Francesco Ghitti - Alberto Zorza - Sandro Gesa - Giacomo Goldaniga
- Venanzio Fedriga - Franco Peci

Grazie a tutte le persone che si sono rese disponibili per questo ed altri progetti.

Sommario

INVERNO 2006



3 A proposito di...

4 1° SnowBorno:
la festa della neve

5 Una firma per la banda

6 El nos dialèt

7 Leggiamo un libro

8 Un soprannome per volta

9 Contrade!

10 Così si studiava un tempo...

13 Pensieri in vacanza

14 Affari sporchi

16 Legambiente Turismo

17 Erbe in pillole

18 Antichi sapori

19 Te 'l dó me 'l Qatar!

20 - La Scuola karate di Borno
- I nuovi cuccioli del GS

21 Collaborazione: la parola d'ordine
per rilanciare il turismo di Borno

22 Facciamo "ila"

23 - Soluzioni del numero scorso
- Informazioni utili

Il vil denaro...

Come avrete notato dall'intestazione della Gazzetta del Paesello abbiamo tolto la scritta GRATIS.

Purtroppo le spese per la stampa del nostro giornalino gravano in maniera pesante sul nostro bilancio, e abbiamo pensato di affidarci al vostro buon cuore per poter continuare a pubblicarlo. Non prendetevela, in fondo basta poco perché la Gazzetta continui a vivere!

Ricordiamo inoltre che la Gazzetta accetta pubblicità: quale modo migliore per gli operatori economici di far conoscere la propria attività e le proprie offerte?

Grazie a tutti per la generosità.

Cinema Pineta: ultimo atto

Il giornale di Brescia, siamo certi con le migliori intenzioni, ha pubblicato qualche settimana fa un articolo riguardante il nostro Cinema.

Tanto per fugare qualsiasi dubbio, la Pro Loco non ha "commissionato" l'articolo – ancorché sia legittimo farlo – anzi, contattata per avere alcune informazioni tecniche sulla struttura, ha chiesto il motivo della pubblicazione e quale taglio si intendesse dare all'articolo. Ci è stato risposto che la questione Cinema era stata oggetto di campagna elettorale nelle ultime elezioni e quindi l'intento era quello di fare semplice informazione. Senonché l'autrice dell'articolo, nel documentarsi sulla questione – utilizzando come fonti i due articoli apparsi sulla Gazzetta – ha travisato il senso di alcuni passaggi, caratterizzando la Parrocchia come una realtà marginale nel panorama turistico del paese.

Ricordiamo volentieri all'autrice e a quanti hanno letto l'articolo, che la Parrocchia di Borno si è sempre prodigata a dare il suo supporto proprio in concomitanza dei periodi maggior afflusso turistico con funzioni religiose su tutto il territorio

– dal campeggio Boscoblù a Paline – sostenendo sia economicamente che logisticamente le iniziative turistiche con concerti di musica non solo sacra nella nostra Chiesa e, non da ultimo, partecipando all'abbellimento della piazza con l'intervento appena concluso sul sagrato.

Per cui ci uniamo a tutti coloro che hanno dissentito dal taglio dato all'articolo del Giornale di Brescia e ribadiamo – anche se non ve n'è motivo dato che i nostri di articoli non avevano creato alcun problema – che resta fondamentale la collaborazione tra Parrocchia e Comune per il rilancio di questa struttura così cara ai bornesi, senza dimenticare che finché la proprietà resta della Parrocchia ad essa resta comunque il diritto di veto.

Siamo soddisfatti che grazie al nostro giornale l'opinione pubblica del paese si sia sensibilizzata al problema, rimasto latente per troppo tempo: ma ora il nostro ruolo nella questione finisce qui, con i nostri auguri a coloro che tengono fra le mani le sorti del nostro caro, vecchio Cinema Pineta.

L'unione fa la forza!

Buone notizie sul fronte dell'illuminazione Natalizia: l'amministrazione comunale è riuscita a risolvere l'annosa questione delle luminarie, stipulando un contratto quinquennale con una ditta per il noleggio e la posa delle suddette lungo le vie del centro storico. Ringraziamo gli amministratori per l'impegno e i commercianti della piazza per aver messo a disposizione le luminarie acquistate lo scorso anno, da dare in permuta per l'affitto delle nuove.

Questa operazione toglie un grosso peso, sia economico che organizzativo, dalle spalle della Pro Loco, e visto il nostro bilancio tutt'altro che roseo, di ciò non possiamo che essere soddisfatti.

Un doveroso ringraziamento va anche alle nostre Contrade, che come l'anno scorso si sono prodigate per l'allestimento degli alberi: quest'anno anche la contrada "N font a Buren", che lo scorso Natale non era riuscita nell'intento, ha approntato un bellissimo abete presso la Piazzetta, forse grazie anche agli ottimi risultati ottenuti al Il Palio di S. Martino.

Insomma, la collaborazione tra Amministrazione, Pro Loco, commercianti e Contrade continua a dare buoni frutti, con grande soddisfazione di tutti: continuiamo così!



I° SnowBorno: la festa della neve

Porta le firme di molte persone ed associazioni il primo "SnowBorno" organizzato in piazza Umberto I nel lungo e bagnato ponte dell'Immacolata: l'amministrazione Comunale di Borno, la Pro Loco, la Sezione CAI di Borno - che ha dato spettacolo scalando una parete - la Società Funivia Boario-Borno, la Scuola dei Maestri di Sci e lo Ski Club. Questa fattiva collaborazione ha reso possibile lo svolgimento di una manifestazione tutta nuova con l'allestimento di una pista sintetica simulante la neve che partiva dalle scale del sagrato e terminava all'altezza della fontana, che ha convogliato in piazza un notevole numero di persone tra appassionati, semplici curiosi ed addetti ai lavori. A fare da cornice, al ritmo incessante della musica, oltre agli stands delle varie associazioni,



anche alcuni negozi ed attività commerciali come Grillo Sport, Noleggio Odelli, Hobby Sport e Capanna Play e la presenza del famoso alpinista Roberto Piantoni. Durante la serata si sono dunque susseguiti numerosi appassionati snowboardisti lungo il percorso creato apposta per dare libero sfogo alla fantasia delle loro tavole. Il tutto è stato coordinato dai numerosi volontari delle varie associazioni che hanno contribuito a rendere la manifestazione sicura e divertente. Un modo nuovo e appassionante di promuovere tutto ciò che il nostro paese può offrire durante la stagione invernale, intrattenendo i numerosi turisti che vengono a

trovarci.

Un ringraziamento particolare va rivolto ai ragazzi dello snowboard Fabio e Matteo, al loro gruppo di amici, a Alfredo, Luca ed Enzo, che si sono prodigati per la buona riuscita della manifestazione.

Claudia Venturelli



Una firma per la Banda



Questa volta non si parla di “banda larga”, ma proprio del Corpo Musicale S. Cecilia.

Le Bande Musicali Italiane, infatti, si stanno impegnando per presentare in Parlamento una Legge che finalmente le riconosca e le tuteli.

Per questo è stata organizzata una raccolta di firme a livello nazionale, a cui invitiamo tutti a partecipare, recandovi presso il vostro Comune di residenza.

E' un piccolo gesto che per noi vale molto.

Nel porgere a tutti i nostri migliori auguri di Buone feste, ricordiamo inoltre che presso l'ufficio Pro Loco sono disponibili **gratuitamente** (fino ad esaurimento) le copie del libro fotografico “35 anni di musica”.

Andrea



lloyd adriatico

Allianz Group
assicurazioni e
finanza personale

AUGURANDO A TUTTI SERENE FESTIVITA'
L'AGENZIA GENERALE Lloyd Adriatico Ortensi e Salvetti
VI RINNOVA LA SUA DISPONIBILITA' PER CONSULENZE
ASSICURATIVE E FINANZIARIE

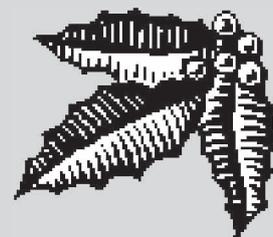
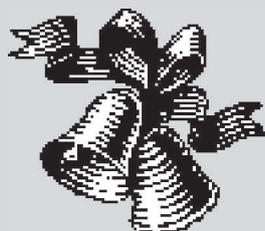
Agenzia Generale Lloyd Adriatico

in P.za Vittoria a Breno

tel: 0364/22453 – 0364/320704

fax: 0364/326490

Gli Agenti Ortensi e Salvetti
sono a tua completa disposizione



Per i paesi di **Borno, Ossimo, Lozio e Malegno** è presente
un collaboratore dal quale potrai avere un servizio a domicilio
telefonando al 347/8408313

El nos dialèt

Rubrica sullo studio del Bornese a cura di Luca Ghitti

L'arte del formaggio

Nelle baite, ora come un tempo, i contadini sono soliti mungere le mucche (*mulzì li ache*) due volte al giorno, generalmente alle sei di mattina e poi alle sei di sera, ad intervalli di 12 ore che consentono il riformarsi del latte (*lat*) nell'apparato lattifero (*pèit*). Una mucca di razza bruno-alpina, la più comune nel nostro territorio, che ha da poco avuto il vitello (*bigi*) può fare 10 litri di latte ad ogni mungitura (*past*), ma continua a produrne per un biennio anche in mancanza di nuovi parti; la vacca smette di secernere il latte (*aca sòta*) quando è al sesto o settimo mese di gravidanza, per nutrire il proprio feto, e riprende dopo la nascita del vitellino. Al momento della mungitura, il contadino di solito utilizza per sedersi il tipico sgabello ad un piolo (*scagnì*), che gli permette di seguire meglio – rispetto ad una sedia con quattro gambe – gli spostamenti dell'animale, ed impiega in media una decina di minuti per ogni mucca. Il latte viene raccolto in un secchio (*sedèla*), capiente 12 litri.

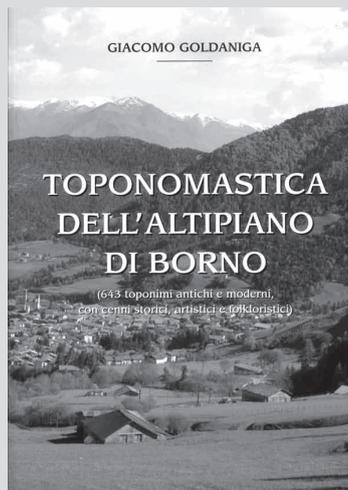
Il latte munto rimane in bacinelle di alluminio da 20 litri (*ramìne*), in genere circa un giorno, nel deposito del latte (*cazinèt*); tale tempo di riposo dipende però dalla stagione: in estate, a causa del caldo, esso è minore per non alterare le qualità del latte. Trascorse le ore necessarie, il grasso presente nel latte affiora in superficie e forma la panna (*pana*), che poi viene lavorata sino ad ottenere il burro (*botér*). Con uno strumento costituito da una scodella, piuttosto piatta, in legno (*spanaròla*) si separa la panna dal latte, avendo prima l'accortezza di passare un dito su tutto il perimetro interno della *ramìna* per staccare lo strato di panna dal bordo.

A questo punto il latte è pronto per essere messo in un paiolo in rame (*caldéra*), paiolo che è appeso ad una grossa trave di legno rotante detta *sigàgn*: questa trave serve a spostare il grosso recipiente da sopra il fuoco a seconda delle fasi di preparazione del formaggio, ossia quando il contenuto ha bisogno di meno calore. Acceso il fuoco con la legna, si porta il latte alla temperatura di 35-36 °C e soltanto a questo punto si aggiunge una piccola quantità di caglio (*cacc*): è giunto il momento di lasciare riposare il tutto, per circa 20 minuti, lontano dal fuoco. I contadini, grazie alla loro lunga esperienza, controllano la temperatura all'interno della *caldéra* con una mano anziché con il termometro, capendo così se essa è già ottimale o se invece si deve attendere ancora un po'. Preso forma ormai la cagliata (*cagiàda*), la si frantuma a pezzettini minuscoli come chicchi di riso con il bastone frangicagliata (*tris*) e si riporta il paiolo sul fuoco, mischiando quindi costantemente con un'apposita paletta (*risaròla*) per evitare che i frammenti di cagliata si appiccichino al fondo del recipiente. Raggiunta la temperatura ideale, stavolta



di 40 °C circa, si porta il paiolo nuovamente fuori dal fuoco e si attende che i granellini si depositino sul suo fondo, costituendo quel prodotto che in dialetto è noto ai golosi col nome di *matù*. Finalmente si può radunare il futuro formaggio, con le mani oppure usando una tela di canapa (*pata*): lo si raccoglie e lo si depone nello stampo (*haséra*), consistente in un cerchio di legno. La forma viene rigirata su sé stessa per 2 o 3 volte ogni ora, per far sgocciolare (*sgusulà*) il siero (*mòl*), cioè il residuo liquido ottenuto dalla trasformazione del latte in formaggio. Nel siero spesso vengono lavate le *ramìne*, alla fine della lavorazione, in quanto esso è particolarmente sgrassante. Per un'ulteriore sgocciolatura, si appoggia il formaggio sulla spersola (*spersùr*), ossia una sorta di tavola con un bordo aperto da una parte per la fuoriuscita del siero. Il formaggio (*hor-mài*) faticosamente ricavato viene tenuto nella caciaia (*silter*), stanza asciutta e calda, con il soffitto a volta, adibita alla stagionatura di formaggi ed utilizzata anche per il deposito del latte. Il giorno dopo si inizia a salare (*salà*) su ambo i lati e capovolgere (*ultà*) la forma, continuando per i tre giorni seguenti, ma per poter gustare appieno il formaggio bisogna lasciarlo stagionare (*marüdà*) almeno 5 o 6 mesi ed almeno un anno per poterlo grattugiare (*tridà*).

Come disse uno scrittore, il formaggio è l'anelito del latte all'immortalità. Noi possiamo gustare le fresche e saporite forme nelle baite, grazie ai nostri contadini che continuano a produrre con impegno e dedizione queste gocce di immortalità: ad essi siamo molto grati.



Leggiamo un libro

TOPONOMASTICA DELL'ALTIPIANO DI BORNO

Di G. Goldaniga

Per lo stracchino (*strachèt*) il procedimento è un po' diverso e più semplice. La *cagiàda* viene macinata a pezzi più grossi e riscaldata nuovamente a 38 °C; il prodotto ottenuto si adagia in piccole fasce (*stampe*) e si sala soltanto per due giorni, cioè una volta per parte. Dopo 15 giorni di stagionatura, la sottile crosta è già formata ed esso è pronto per essere gustato. Occorrono circa 16 litri di latte per produrre un chilo di formaggio stagionato, mentre per produrre un chilo di *strachèt* ne bastano circa 10 litri. Per la preparazione del formaggio, dalla *cagiàda* alla sua sgocciolatura nella *haséra*, occorrono come minimo tre ore: un lavoro lungo e faticoso, dunque, per il quale servono molta pazienza e preparazione adeguata. Un'arte, mi permetto allora di dire.

Dalla lavorazione del latte si ottengono numerosi, e buoni, prodotti: nulla va perso e nulla viene sprecato. Si mette la panna nella zangola a pistone (*ornèl*), oggi spesso sostituita dalle più moderne zangole elettriche, e la si mescola bene per circa mezz'ora, fino a che non si trasforma in denso e gustoso burro (*botér*). Il latticello (*latì*), cioè lo scarto della lavorazione del burro, viene solitamente dato in pasto a maiali e vitelli. Al burro così ottenuto si dà la forma di panetto regolare con gli stampi (*stampì*), in genere di legno di acero (*àzer*), aventi la capienza di mezzo chilo. Gli stampini sono ricamati con disegni bucolici o con due lettere (iniziali di cognome e nome) per distinguere il burro di un contadino da quello di un altro, nonché renderlo più bello a vedersi. La boccia di burro il cui peso è inferiore al mezzo chilo, insufficiente pertanto per il riempimento dello stampino, viene chiamata *frà* ed utilizzata per uso proprio dalla famiglia del contadino anziché venduta. Inoltre, facendo riscaldare il *mòl*, affiora in superficie una panna molto liquida (*hiurìt*), che si raccoglie con un mestolo bucherellato (*casèt hüràt*) e poi si mette a sgocciolare in piccoli cestelli di vimini o plastica (*stampì*); il giorno successivo, questa delizia si è già trasformata in dolce ricotta (*maschèrpa*).

Luca Ghitti

È l'ultimo libro di Giacomo Goldaniga nel quale vengono elencati nomi di monti, valli, torrenti e località del nostro paese.

Iniziando dalle tre antiche frazioni di Borno (Paline - P-cià de Bùren - Nòs-ciàdà) e dalle sei primitive contrade del centro storico, che più o meno coincidono e hanno ricevuto nuovo risalto mediante il Palio di San Martino (Castèl - Ciàsà - Dàsà - Màndol - Fònt a Bùren - Simà a Bùren), per ogni nome vengono proposti:

- la traduzione in italiano;
- l'orientamento rispetto alla Piazza centrale o al paese se si tratta di monti e località periferiche;
- la localizzazione citando nomi di vie o zone limitrofe;
- l'altitudine;
- l'etimologia;
- il significato;
- eventuali notizie storiche e folcloristiche.

Sfogliando il volume si trovano anche alcune leggende abbastanza conosciute come, ad esempio, quella dell'incendio del paese ad opera degli abitanti della Valle di Scalve mediante i gatti con la coda infuocata, e dieci schede di approfondimento che vanno dalla Riserva Naturale dei boschi del Giovetto, al conflitto a fuoco di Sedulzo durante la Seconda Guerra Mondiale. Trattandosi di un libro sulla toponomastica che, come dice lo stesso autore nella premessa, è un termine composto dalle voci greche "topos" (luogo) e "onomastichè" (insieme dei nomi) ed è quindi la scienza che studia l'origine, il significato e l'evoluzione dei nomi locali, ci si sarebbe potuti aspettare un più ampio approfondimento nell'illustrare appunto la possibile etimologia e il significato dei nomi dei singoli luoghi.

Pur non avendo nessuna preparazione e competenza per mettere in dubbio il notevole e apprezzabile lavoro raccolto in questa pubblicazione, alcune etimologie appaiono forse un po' sbrigative e azzardate come, ad esempio, quella del nome Lòà (Lova) per il quale, accanto a "zona di lupi" (di origine longobarda e latina), viene indicato un significato completamente opposto quale "zona amabile", facendolo risalire al verbo anglosassone "love".

Accompagnato anche da diverse fotografie, è un libro interessante e curioso da sfogliare per ritrovare quei nomi che, magari, i bornesi più giovani non conoscono; un libro che fissa, tramite lo scritto, nomi che col tempo rischiano di scomparire o subire (fatto inevitabile in ogni lingua viva) nuove traduzioni dialettali di nomi italiani molto recenti, come lo stesso libro testimonia proponendo, ad esempio, l'espressione "Pàs dèl Gioèt" per quella località che i nostri nonni chiamavano semplicemente "el Zùf".

Franco

Rubrica ————— *Un soprannome per volta* di Giacomo Goldaniga

In questo terzo appuntamento vorrei accennare all'importanza che, storicamente, i soprannomi hanno avuto all'interno della vita sociale della comunità. I nomignoli non furono soltanto un valido strumento per la conoscenza degli individui del villaggio. Certamente in piccole comunità di montagna, isolate e chiuse in sé stesse, dove molte persone erano imparentate tra loro, per giunta con lo stesso nome e cognome, se non si fossero introdotti gli epiteti familiari e personali non sarebbe stato possibile distinguere un casato dall'altro, una persona dall'altra. Ma i soprannomi sono importanti anche per un'altra questione. Nell'epoca alto-medievale, in cui le persone erano portatrici di un solo nome, i soprannomi contribuirono alla formazione dei cognomi. Infatti è assodato che molti cognomi sono derivati dai soprannomi. Quando, attorno al mille, i notai, soprattutto per esigenze testamentarie, furono costretti ad introdurre i cognomi, adottarono un efficace espediente desumendo il cognome dal nome proprio o dal soprannome. Così ad es. dal nome Giacomo derivò Giacomini, Giacomelli, Giacometti ecc., mentre dal soprannome "Sücù" derivò il cognome Zucconi, da "Rusì" Rossini, "Bèl" divenne Belli, "Belòcc" Belotti, "Gós" diventò Gozzi e Gozzoli, "Lüchì" Lucchini, "Morèto" Moretti, "Sùrt" Sordi e via dicendo.

Brunzì

I Rivadossi costituiscono forse il clan familiare più numeroso di Borno e con tutta probabilità era uno dei "fuochi" appartenenti agli antichi originari. Basta sfogliare la guida della Telecom, alle pagine su Borno, per imbattersi, alla voce Rivadossi, in ben 66 numeri telefonici. Il cognome forse deriva dal toponimo Rivadossa, costituito da "riva" e "dossa" che sta a significare dosso in riva (ad un torrente). C'erano ben tre valli: S.Fiorino, Popoia, Rivadossa. Viceversa il cognome familiare può aver dato il nome alla località. Di Rivadossi esistono molti ceppi familiari, imparentati e non, con soprannomi distinti. Uno di questi, che guarda caso detiene possedimenti agricoli in località Rivadossa-Popoia, porta il soprannome di *Brunzì*. Lo "scötöm" o "suernòm" fu dato a Rivadossi Bernardo (1912-1991) che, cosa davvero eccezionale per il periodo d'inizio secolo del '900, era figlio unico. Forse per la solitudine d'infanzia patita in famiglia, il Bernardo non appena impalmò, nel 1942, Corbelli Margherita dei Galì (soprannominata subito *Brunzìna*), si rifece e procreò ben 10 figli, due addirittura nella medesima annata 1943, Anì partorita in gennaio ed Elia in dicembre. Seguirono Giacumìna (cl. 1945), Caterinì (cl. 1947), Faüstì (cl. 1949), Amabile (cl. 1951), Teresa (cl. 1952), Mario (cl. 1955), Pietro (cl. 1956) e Marisa (cl. 1959). Nessuno di questi fratelli ha un soprannome personale, sono tutti portatori di quello familiare. Perché Rivadossi Bernardo fu "battezzato" *Brunzì* e che significato ha questo nomignolo? E' presto detto. Perché era figlio di Rivadossi Elia soprannominato "*Brónza*". Poiché i soprannomi venivano declinati, il piccolo Bernardo, figlio di *Brónza*, forse ancora in fasce o non appena mosso i primi passi, venne chiamato *Brunzì*. Ricevuto l'epiteto di *Brunzì* da *cotari* (piccino) gli rimase addosso per sempre, anche se in

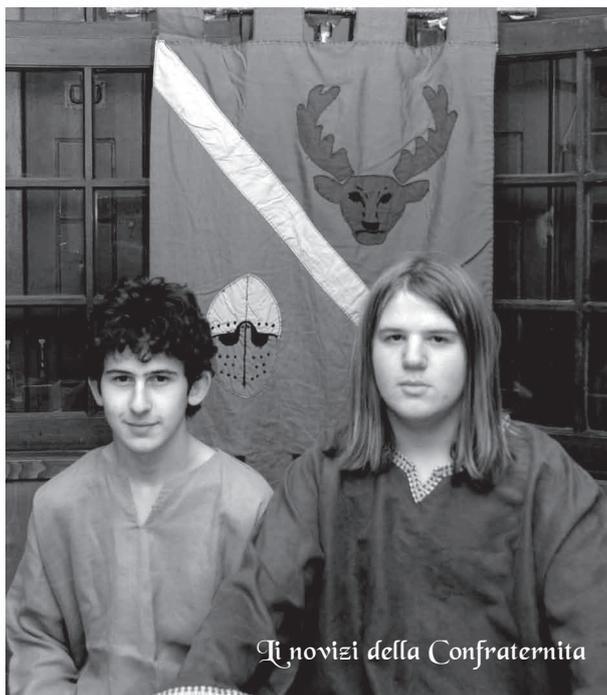


linea di massima avrebbe dovuto essere additato come Bernardo dei "*Brónze*". La voce *brunzì* significa piccolo sonaglio (o campano) di bronzo che si legava con un cinturino di cuoio al collo degli animali, mentre *brónza* è il sonaglio o campano normale. Risulta più interessante conoscere la motivazione per la quale il nonno Elia fu soprannominato *Brónza*. Quando usciva al pascolo con gli animali, ci ha riferito il nipote Faustino, insisteva perché alle bestie venisse appesa al collo la *brónza* (il sonaglio di bronzo) e non la *ciòca* (il sonaglio in ferro). —Mè òi la *brónza*, miga la *ciòca*— diceva sempre. E il motivo di questa preferenza? Perché il suono della *brónza* era più bello e armonioso di quello della *ciòca*. Del resto le campane delle chiese non sono anch'esse di bronzo?

Giacomo Goldaniga

Carissimi...

Sarebbe di mio orgoglio e vanto lo sapermi destreggiar nell'arte della penna, ma di piu' aver sempre parole et argomentazioni per poter stuzzicare lo Vostro interesse e soprattutto la Vostra voglia di "contrada"! Per la verita' non c'e' che da esser fieri di tutti quanti Voi... in poco piu' di due anni avete ricostruito una realta' che non esisteva da tanto, lo spirito e la voglia di sapervi riconoscere in contrade, lo



Li novizi della Confraternita

spirito e la voglia di mostrar chi ha maggior qualita' in ogni arte. Anche quest'anno avete accettato di buon grado di occuparvi di addobbare gli alberi, ormai siete una macchina che viaggia da sola... tanto che all'ultima riunione con i responsabili di contrada mi son sentito piuttosto inutile! Ia sensazione che ho avuto e' stata forte, come se le contrade, cosi' come sono ora, ci siano sempre state... e che forse la mia presenza ormai non fosse piu' necessaria come i due scorsi anni... anche solo per cercare di infondervi lo spirito e la voglia di agire, oppure di cercare di proporre nuovi appuntamenti e nuove occasioni per poter rafforzare lo spirito tra di Voi! Forse tutto cio', da parte mia, non e' piu' necessario, camminate gia' con le Vostre gambe, e probabilmente, anzi ne sono certo, non siete arrivati a questi ottimi risultati grazie a me, ma grazie alla Vostra volonta'. Mai riusciro' a rimaner fuori dagli affari vostri... cerchero' di esser sempre ragguagliato sulle di Voi proposte e iniziative, ma non vorrei mai far figura di colui del quale tutti abbisognino del suo consiglio, io ci saro' per chi lo vorra', in ogni modo e tempo, e se potro' servirvi di nuovo sara' mio dovere rispondere a tutti Voi contradaioli.

Il mio impegno non diminuira', anzi, per il Paffio, prima o poi riusciro' a tirarVi fuori di casa il giovedi' invece che il venerdi' per poter cosi' allungare il nostro appuntamento di almeno un giorno! Per quanto mi riguarda un giorno di armatura in piu' non puo' che farmi bene allo spirito (mi riterro' soddisfatto solo quando potro' vivere in questo modo per tutti i giorni dell'anno, tornando finalmente al mio stile di vita naturale), e un gior-

no in piu' in Vostra compagnia non mi puo' che far bene all'anima.

Ia "Confraternita del Cervo" prosegue sempre la sua attivita'... sapete dove siamo! Se qualcuno ci fa una visita ne saremo felici! A proposito: abbiamo acquisito due nuove anime di Bornesi! Due giovani novizi hanno intrapreso il cammino nella Confraternita! Speriamo di proseguire e di poter avere i mezzi per aumentare sempre di numero e poter dare un sempre maggior supporto alle iniziative storiche all'interno del paese. Tipo...tipo, sembrerebbe che la voglia di medioevo abbia sfiorato anche il nostro Parroco! Lidea di poter sfilare in costume con tutte le contrade in pompa magna, con tanto di costumi e vessilli, sembra che sia ormai cosa fatta! Anche stavolta avete risposto alla chiamata... qualcuno prima o poi si dovra' render conto... qualcuno prima o poi dovra' tornare sui suoi passi... le contrade sono il paese... i contradaioli sono i Bornesi... chi appoggia e ascolta le contrade, appoggia e ascolta i Bornesi... una realta' ormai in essere, il paese non ha che da guadagnarci... sempre e comunque.

Sempre Vostro

Lo capitano

Così si studiava un tempo...

Terza e ultima Parte

Tesori d'arte bornese

Cominciamo dalla Chiesa Parrocchiale che è una delle più belle della Valle. La sua costruzione iniziò nel 1771 su disegno del capomastro milanese Ceti e fu edificata in dieci anni. La pala dell'altare maggiore e gli affreschi della volta risalgono al 1780 e sono di Santo Cattaneo da Salò.

Due degli altari laterali risalenti al 1807, sono dell'intagliatore Tommaso Pietroboni di Vione. Altri quadri furono dipinti dal veneziano Sattanzio Querena.

Due oggetti della chiesa sono assai esaltati:

- il reliquiario di filigrana d'argento del XVII secolo eseguito con perizia ammirevole;
- la portoncina d'argento della custodia dell'altare maggiore, molto interessante per la figura in rilievo rappresentante l'orazione di Gesù nell'orto degli ulivi con gli apostoli Pietro, Giovanni, Giacomo ed un grande Angelo e, più in alto, fra le nubi si notano diversi Cherubini.

A proposito di questi oggetti, i vecchi bornesi narrano che durante un'incursione di nemici, un prete, certo don Matteo Valgolio, li avesse nascosti in qualche posto segreto e poi, venuto a morte, non ebbe pace nella tomba finché non riuscì a svelare il ripostiglio noto solo a lui e permettendo al suo successore di ritrovare quegli oggetti di valore che si credevano rubati.

Un grande pittore, Girolamo Romanino, lasciò un grandioso affresco in una chiesetta che sorge di fianco alla chiesa parrocchiale; vi sono raffigurati la Madonna col Bambino ed altri santi. *(in realtà l'affresco è attribuito a Callisto Piazza n.d.r.)*

Vi sono altre chiesette minori, fuori paese;



da ricordare quella di san Fermo (1848) fatta edificare da un pio signore, certo Beccagutti di Esine salvato dall'assalto di una fiera dopo aver invocato l'aiuto del Santo. [...]

Nella Piazza di Borno vi è una pregevole fontana seicentesca di arenaria rossa; la sormonta una grossa pigna (quasi stemma locale) e vi zampilla l'acqua da numerosi getti.

Alcune antiche case hanno eleganti portali e stemmi scolpiti, volti dipinti e camini di pregevole fattura.

Vi è traccia di torri medievali, la più nota è quella dei Gioaldì, attuale casa delle suore Dorotee.

L'agglomerato denominato il Castello, posto in cima al paese, era dei Federici e porta la data del 1505.

Folklore

Nei tempi lontani l'uscita dalla Messa era una festa per la varietà dei corsaletti, delle sottane, degli scialli e dei corredi femminili.

Per gli uomini tipico era un cappello con fibbia, giacca con bei bottoni su una candida camicia di lino a ricami sullo sparato, calzoni corti abbottonati di fianco e ghette ai piedi.

Per la festa del Corpus Domini, lungo il percorso della processione, erano raffigurate scene religiose, mediante gruppi dal vero. Di tutto questo si conserva l'usanza di stendere lungo il percorso della processione, la biancheria più bella di lino e di canapa, filati a mano e tessuti su telai (che ora purtroppo non ci sono più).

Borno moderna

E' tradizionale la cordiale ospitalità dei montanari e tutti i frequentatori di Borno affermano che, anche nei più umili casolari, c'è da trovarsi bene.

Per giungere al nostro paese, chi non abbia un'automobile propria, deve viaggiare in ferrovia o con pullman fino a Civate Camuno, da là un servizio di corriera, in circa mezz'ora, vi trasporta a Borno.

Quella delle escursioni è una "specialità" di Borno. Mete di gite vicine sono :

la Chiesetta della Dassa, presso il torrente Caidone, vicino al bel ponte costruito pochi anni or sono, il Lazzaretto, le Ogne, ecc.

Più lontani sono: Croce di Salven, dove sorgono i tre sanatori (ove i degenti riacquistano con le opportune cure la salute), la frazione di Paline, dominata dalla Presolana, Prave, Corvino, Pian d'Aprile, Mine, i Balestrini dove l'occhio corre dalla più elevata cima dell'Adamello alle tranquille acque del Sebino; Lova, il Monte Arano, Zumella, il gruppo Moren, Varicla, il Pizzo Camino, il Rifugio Coppellotti (incendiato dai tedeschi nel 1944) e poi il Costone, il Negrino e la Valle di Scalve.

Climatologia e sport

Per quanto ad una forte altitudine, il paese non è soggetto a grandi sbalzi di temperatura, perché protetto da una fitta cortina di alberi e montagne; anche d'inverno, poiché spunta abbastanza presto il sole, l'aria è

meno gelida e soprattutto per niente umida, con una temperatura che rallegra e stupisce chi viene per gli sport invernali.

Molte ville sorgono ogni anno e gradatamente rendendo il paese più attraente e civettuolo: vi sono un campo sportivo, dove anni addietro la squadra di calcio bornese contese e sempre ebbe il primato su quelle forestiere ed un moderno campo da tennis.

Borno è abbellito da un locale scolastico spazioso, da un nuovo Palazzo Comunale, da un magnifico locale cinematografico e da una sciovia.

L'Ispettorato di Brescia ha nel nostro paese il Vivaio Forestale. Qui si seminano, coltivano e trapiantano i pini, i larici e gli abeti, destinati all'opera di rimboschimento.

Il paese è poi ricco di bei prati, verdi in estate o candidi sotto una coltre di neve in inverno, di boschi di conifere che arricchiscono l'aria di ossigeno che danno lavoro alle numerose segherie, principale industria locale, di fiori profumati: ciclamini, genzianelle, stelle alpine, rododendri. E poi è ricco di silenzio e di quiete...

La vita è attiva sì, ma le distrazioni sono ben poche; l'avvenimento principale bornese è l'arrivo della auto-corriera e allora i villeggianti e... gli sfaccendati del paese accorrono in piazza per vedere chi arriva e chi parte.

Poi tutto torna come prima... ed ognuno riprende le sue normali occupazioni!!!



Borno m. 1000 - Piazzale Colonnello Lorenzini

Zubani Piante, 50 anni di esperienza

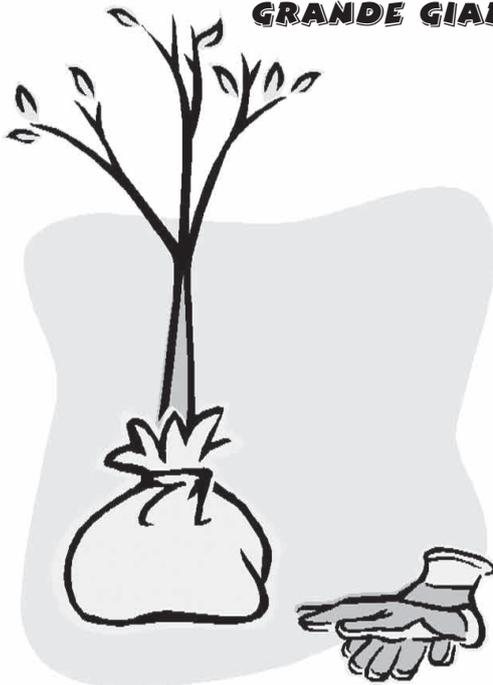
ZUBANI Piante



Via G. Zola, 31 BRESCIA (Stocchetta)
Tel. 030.2004806 Fax 030.2002317



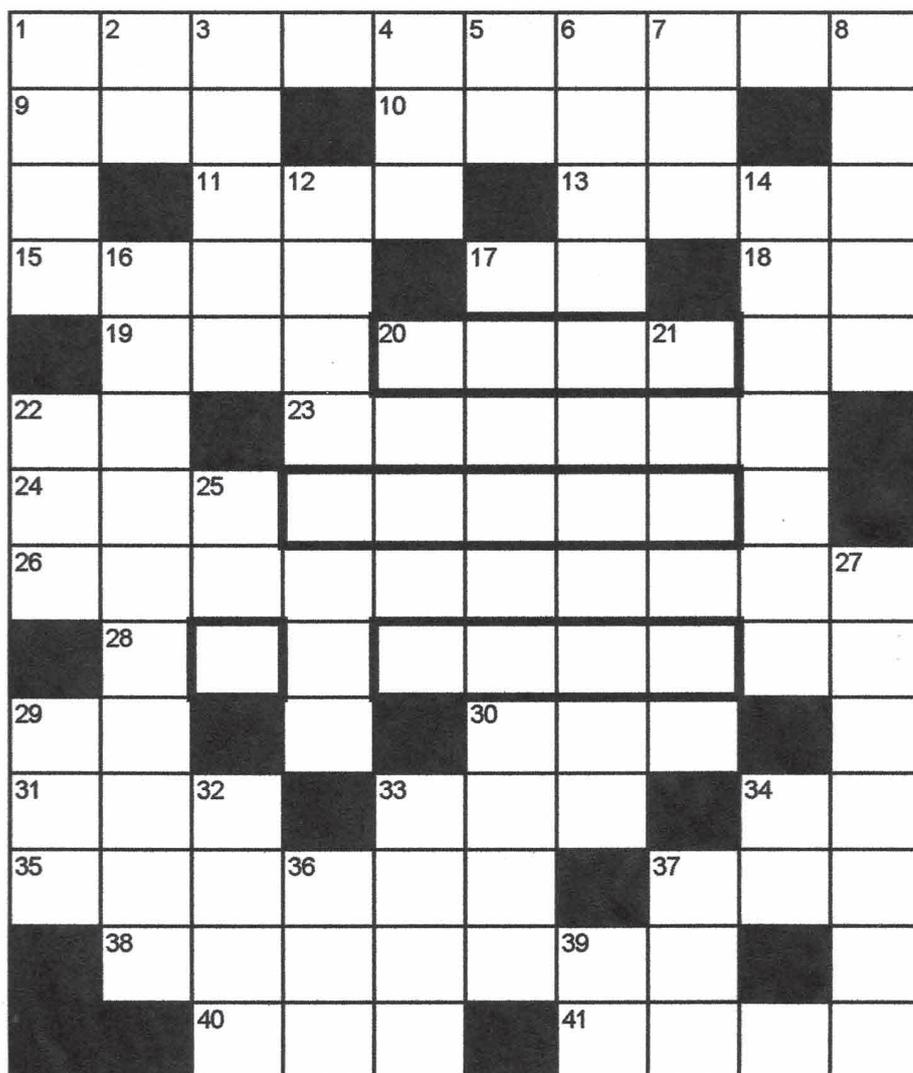
DUE GENERAZIONI DI VIVAISTI E DI COSTRUTTORI DEL VERDE CHE OPERANO NEL SETTORE CON UMILTÀ, PASSIONE E COMPETENZA, FORTI DELLA CONSOLIDATA ESPERIENZA AZIENDALE E CON ATTENTA SENSIBILITÀ ALL'EVOLUZIONE DEI TEMPI, ALLE NUOVE TENDENZE NEL CONCEPIRE IL PICCOLO O IL GRANDE GIARDINO, IL PARCO E IL PAESAGGIO IN GENERALE.



ZUBANI A BRESCIA VUOL DIRE UN GIARDINO PER TUTTI. GARDEN CENTER E VENDITA DIRETTA DI PIANTE DA INTERNI, PRODOTTI PER L'ORTO E IL GIARDINO, SEMENTI, PIANTINE STAGIONALI, DA ORTO E DA FIORE, VASI IN COTTO, IN RESINA E IN PLASTICA, IMPIANTI DI IRRIGAZIONE . E' POSSIBILE SCEGLIERE ALBERATURE DI DIVERSA SPECIE A FOGLIA CADUCA O SEMPREVERDI, ARBUSTI DA FIORE IN VARIETÀ, ROSAI, PIANTE AROMATICHE ED ERBACEE PERENNI, GRANDI ALBERI PER IMPIANTI A PRONTO EFFETTO.

CRUCIVERBORNO

C.P.

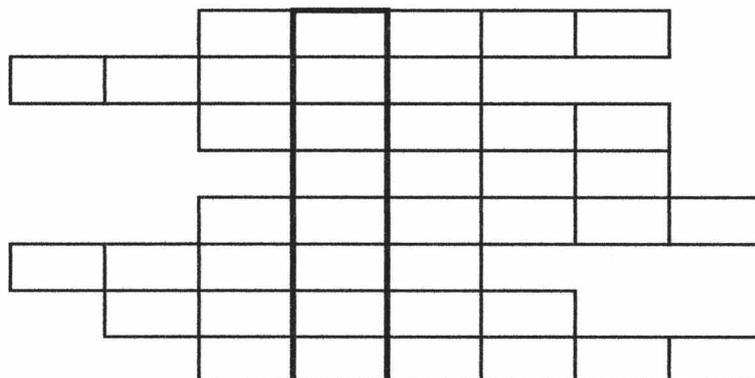


ORIZZONTALI: 1. Traviare, contaminare - 9. Organizzazione delle Nazioni Unite - 10. Arrabbiato (dial.) - 11. Rimanere, fermarsi (dial.) - 13. L'organo dell'olfatto - 15. Foglie di verza con ripieno, specialità di Terzano (dial.) - 17. Estremità di quadri - 18. Compongono lo scheletro (dial.) - 19. Si produce col "poiat" (dial.) - 22. Sbadato, sciocco (dial.) - 23. Meticce dell'America Latina - 24. Città del Kent con castello normanno - 26. Incessanti, persistenti - 28. Biscotto ottimo con lo zibibbo - 29. Sugli spaghetti con olio e peperoncino (dial.) - 30. Città in provincia di Milano con santuario dell'Addolorata - 31. Può essere di fiori, chiavi, carte (dial.) - 33. Coste, cigli, dirupi (dial.) - 34. Quotidiano di gran formato... (dial.) - 35. Stato USA con capitale Salem - 37. Un graduato - 38. Vilucchio, convolvolo (dial.) - 40. Dissodare (dial.) - 41. Salamandra (dial.)
 VERTICALI: 1. Trugolo (dial.) - 2. Metà onda - 3. Escavatore - 4. Desiderio, volontà (dial.) - 5. Mario Rivadossi - 6. Ristoranti per... frettolosi - 7. Non si chiede alle donne - 8. Avara, gretta - 12. La fata di Pinocchio - 14. Alacri, diligenti, solleciti - 16. Abbigliare, pettinare - 17. Agente di Pubblica Sicurezza - 20. Città francese con l'arsenale - 21. Lista, catalogo - 22. Monili, gioielli - 25. Centro Ski Adamello - 27. Moglie reggente del Duca Amedeo IX di Savoia - 29. Ancora! (dial.) - 32. Il pasto serale (dial.) - 33. La fa il pavone (dial.) - 34. C'è chi li tiene in più scarpe (dial.) - 36. Giorno appena trascorso (dial.) - 37. Mosca cavallina (dial.) - 39. Luca Rigali

Nel CruciverBorno trovate definizioni riferite a persone ed a località della storia o del presente del paese. Dove è indicato (dial.) il termine va inserito in dialetto. Negli spazi riquadrati potrete leggere il nostro augurio.

CRUCIANAGRAMMA GEOGRAFICO

GRAND
 LONGA
 STREA
 GNOC
 CENGIA
 BERNA
 NEDRA
 LEGNAM



Anagrammare le parole di sinistra trasformandole in nomi dialettali di paesi della Vallecamonica ed inserirle nello schema di destra ottenendo così, nella colonna a bordi ingrossati, il nome di un'altra località.

Affari sporchi: il riciclo e la doppia vita delle cose

Come tutti sanno, oltre ai soldi, **si possono riciclare: carta, vetro, plastica e lattine** ma...

LA CARTA: è un materiale costituito da fibre vegetali (derivanti dal legno di conifere e latifoglie). Riciclarla significa avere un minor degrado ambientale. Non certo perché si tagliano meno alberi: attualmente tutte le piante utilizzate per produrre carta provengono da apposite aree di "coltivazione", opportunamente gestite. Il minor degrado ambientale, dovuto al riciclaggio della carta, deriva dalla riduzione delle masse lavorate nelle cartiere e dalla minore quantità di quelle buttate nelle discariche o negli inceneritori, con un conseguente risparmio sia in termini ambientali che economici: infatti il costo dell'incenerimento di una tonnellata di rifiuti varia tra i 96 ed i 192 €/tonnellata. Il riciclaggio della carta costa tra i 64 e i 96 €/tonnellata, quindi sempre meno di quanto ci costa se la buttiamo.

Si possono riciclare sia i cartoni che tutta la carta, eccetto quella da forno, quella oleata, quella plastificata, i fustini dei detersivi, gli imballaggi sporchi di alimenti (confezioni di succhi, di latte, sacchetti di patatine...)

IL VETRO: è un materiale costituito interamente da sostanze naturali (prevalentemente silice, carbonato di calcio e carbonato di sodio a cui vengono aggiunti solfato sodico, dolomite, rottame vitreo, marmo e una scoria d'alto forno); è inerte, trasparente, impermeabile, riciclabile all'infinito, sia in termini di riutilizzo che di rifusione. A testimonianza del fatto che il riciclaggio del vetro è da secoli un'esigenza vi è il ritrovamento, sul fondo del mare, di un'imbarcazione romana risalente a circa 1800 anni fa, la Julia Felix, che trasportava un carico di cocci di vetro da rifondere e plasmare.

Degli oggetti costituiti da vetro **si possono riciclare: bicchieri, bottiglie e vasetti** (a cui va tolto il tappo e che sarebbe meglio svuotare e sciacquare). **non si possono riciclare: utensili in ceramica, pirofile da forno, cristalli di autoveicoli, lampadine, neon, specchi, vetri thermopan.**

LA PLASTICA: è un materiale sintetico (ottenuto dal petrolio mediante polimerizzazione e policondensazione); e' plasmabile, versatile, impermeabile, simbolo di modernità'. Le prime materie plastiche semisintetiche, ottenute mescolando sostanze



naturali e chimiche, fanno la loro comparsa nella seconda metà dell'800. Nel 1907 si realizza il primo materiale plastico interamente di sintesi. Negli anni a seguire viene avviata la produzione industriale di polistirolo, PVC, nylon...e in pochi anni la plastica si impone entrando in tutte le case e in ogni momento e luogo della nostra vita, quotidiana ed economica

Per caratteristiche chimiche, proprietà e prestazioni le plastiche si dividono in due grandi famiglie: **termoplastiche** e **termoindurenti**, le prime riciclabili, le seconde no.

In pratica **si possono riciclare: tutte le bottiglie** (dell'acqua minerale, delle bibite, dei succhi, dell'olio, del latte, contenitori per liquidi in PE e PET), **barattoli per alimenti in polvere o per salse, flaconcini contenenti creme e sciroppi. non si possono riciclare: piatti, bicchieri e posate di plastica, confezioni rigide per dolci** (scatole trasparenti e vassoi), **vaschette per alimenti** (ad esempio quelle degli affettati, quelle di plastica per le uova o quelle utilizzate in gastronomia), **scatole** (contenitori di articoli di cancelleria, scatole di camicie o calze...) **contenitori in polistirolo** (ad esempio le vaschette del gelato), **retine per frutta e verdura. Inoltre non sono riciclabili le plastiche rigide** (giocattoli, custodie dei cd, videocassette, canne per l'irrigazione, articoli per l'edilizia, barattoli e sacchetti per colle e vernici, appendiabiti, borse, zainetti, posacenere, cartelle...) e **contenitori di plastica superiori ai 5 litri.**

L'ALLUMINIO: è un materiale resistente alla corrosione, facilmente lavorabile, presenta alta conducibilità termica e sonora, è riciclabile all'infinito. **si possono riciclare tutte le lattine**

in alluminio (al) ed in ferro (fe) eccetto quelle che riportano in etichetta le lettere "F" (Farmaco) o/e "T" (Tossico).

In diverse parti del paese, sono collocate campane di colore diverso in cui gettare i diversi materiali riciclabili. Bisogna però precisare che, attualmente, le aree di raccolta in cui conferiscono tali rifiuti dispongono di macchinari innovativi in grado di separare vetro, plastica e metalli. Questi materiali possono quindi essere gettati nello stesso cassonetto.

Fa invece eccezione la carta che va messa ancora negli appositi raccoglitori.

Inoltre si devono raccogliere separatamente: pile, farmaci scaduti, elettrodomesti, legno e verde (erba, foglie e ramaglie). Appositi contenitori, nei pressi della piazza ed in farmacia, permettono la raccolta differenziata di **pile e farmaci scaduti** (fortemente nocivi alla nostra salute se dispersi nell'ambiente). **Elettrodomesti, legno e verde** vanno invece conferiti presso l'apposita area di raccolta sita in località Bernina.

Tutto ciò che non può essere recuperato o riciclato va buttato nel tradizionale cassonetto dello sporco per poi essere portato in discarica o ad un termovalorizzatore. La discarica è un'area appositamente predisposta per raccogliere rifiuti inerti, rifiuti solidi urbani non pericolosi e rifiuti pericolosi. Il suo impiego non risolve il problema, ma lo rimanda semplicemente al futuro. Inoltre bisogna tener presente che conferire in discarica costa moltissimo, più che bruciare i rifiuti in un termovalorizzatore. Questo è un moderno impianto (presente anche a Brescia) che permette di convertire i rifiuti solidi urbani non pericolosi in combustibile, recuperando quindi energia termica che viene utilizzata per riscaldare l'acqua di una intera città (vantaggi: maggior risparmio energetico dovuto alla maggior efficienza dell'impianto, rispetto alla piccola caldaia domestica, risparmio di energia elettrica, sostituita da quella termica, e conseguente riduzione dell'impatto ambientale imputato alle centrali idroelettriche).

Dal punto di vista economico, comunque, il riciclaggio è sempre meno oneroso, sia dell'incenerimento, che della discarica. Va precisato inoltre che, attraverso numerosi interventi, a vari livelli, la regione sostiene quei comuni che riescono ad abbassare il quantitativo di rifiuti prodotti ed incrementare la percentuale di quelli riciclati.

Tutto ciò permetterebbe, nei comuni più meritevoli, di ridurre la tanto odiata tassa sui rifiuti. Quindi i cittadini, attraverso piccoli gesti, non solo possono far bene all'ambiente, ma pure al loro portafogli!

Forse nell'immediato non riusciremo a risolvere il problema "rifiuti", ma per le future generazioni sarà fondamentale ridurre la loro quantità:

- pretendendo dalle produzioni la riduzione degli imballaggi, la creazione di contenitori riutilizzabili o in materiali riciclabili in ogni loro componente;
- prestando attenzione alla raccolta differenziata, che permette di recuperare molti dei materiali utilizzati;
- incrementando il riciclaggio e la creazione di nuovi prodotti partendo dalle materie già utilizzate (sviluppo tecnologico) ma soprattutto:
- adottando comportamenti che limitino gli sprechi e quindi la quantità di rifiuti prodotti (riutilizzo).

Che, in un mondo sempre più consumistico, la soluzione al problema rifiuti stia anche nel reimparare a riutilizzare gli oggetti che ci circondano?

Se così fosse, perché non iniziare già da oggi a riutilizzare come porta oggetti una bella scatola dei biscotti, magari dopo averla decorata con il decoupage; oppure perché non trasformare, con un po' di fantasia, un barattolo in un portapenne. Perché gettare subito una bottiglia di vetro quando, dopo averla ben lavata, la si può riutilizzare infinite volte.

I paesi del Nord, più attenti alle tematiche ambientali, stanno introducendo, nelle grandi catene di distribuzione, dei dispensatori automatici, ad esempio di latte o di detersivo: quando ciò che serve finisce si va al supermercato con il recipiente vuoto e si fa il pieno. In questo modo si può acquistare un "bene" molte volte, ma utilizzando un unico contenitore con la conseguente riduzione del materiale plastico o vetroso da smaltire. Perché non copiare il buon esempio?

Elena

Le informazioni su ciò che può essere riciclato, oppure no, sono tratte dall'opuscolo "IMPARIAMO INSIEME" realizzato da VALLECAMONICA SERVIZI SpA – Settore Ambiente.



Legambiente Turismo: L'ECOLABEL approda in Valcamonica

Oggi più che mai il turista sceglie con attenzione la meta delle sospirate vacanze. Innanzitutto non è più disposto a trascorrere il proprio tempo libero in località degradate e la qualità dell'ambiente ha sempre più importanza nella scelta finale della destinazione turistica: a parità di prezzo, si prediligono località in cui dimenticare smog, traffico, rumore, sporcizia, maleducazione, in cui poter passeggiare in un ambiente pulito, curato, protetto, in cui potersi rilassare, fare sport, divertirsi in modo autentico, a contatto con la natura, assaporando tradizioni e cibi locali.

L'ambiente quindi condiziona sempre più il successo dei luoghi di villeggiatura e tutti coloro che vivono di turismo, dagli operatori alle amministrazioni locali, devono saper rispondere alle nuove esigenze, attivando politiche e misure che proteggano il territorio e promuovano la qualità ambientale.

Rispettare e promuovere un'area, che è l'insieme di natura, paesaggi, cultura e tradizioni locali, significa differenziarsi, investire su uno sviluppo sostenibile nel lungo termine, creare le basi per una competitività non basata esclusivamente sul prezzo. Inoltre, adottare misure che rispettino l'ambiente significa migliorare il benessere della popolazione locale e del turista con un servizio più attento e consapevole e garantendo buone condizioni di vivibilità.

Partendo da questi presupposti, dal 1997 Legambiente Turismo sensibilizza gli operatori delle strutture turistico-ricettive verso la salvaguardia e tutela del territorio; inoltre per gli operatori

che vogliono migliorare la gestione della propria attività dal punto di vista ambientale, Legambiente Turismo ha creato un progetto specifico, l'ECOLABEL, riconosciuto a livello internazionale ed in grado di proiettare gli aderenti nel network europeo (annualmente viene pubblicato, attraverso un opuscolo ed appositi siti internet plurilingue, l'elenco completo ed aggiornato di tutte le località e gli esercizi aderenti, con possibilità di sponsorizzazione in tutta Europa).

Aderire a questo progetto significa, semplicemente, attuare ed incentivare all'interno della propria struttura turistico-ricettiva, comportamenti responsabili che vanno dalla raccolta differenziata, all'utilizzo di lampadine a basso consumo energetico, all'installazione di dispositivi per il risparmio idrico (lampadine e dispositivi sono forniti da Legambiente Turismo ed è opportuno precisare che la loro installazione permette di ridurre l'impatto ambientale senza incidere sul quantitativo di luce ed acqua disponibili). Solitamente, le strutture aderenti scelgono di offrire ai loro ospiti anche prodotti freschi di stagione e provenienti da agricoltura biologica. Del resto, per chi sceglie di far turismo rispettando l'ambiente, la "qualità della vita" è fondamentale e questa passa anche attraverso cibi buoni e naturali. Una filosofia che premia: sono infatti sempre più i turisti, soprattutto stranieri, che optano per la qualità del servizio al momento della scelta della meta vacanziera!

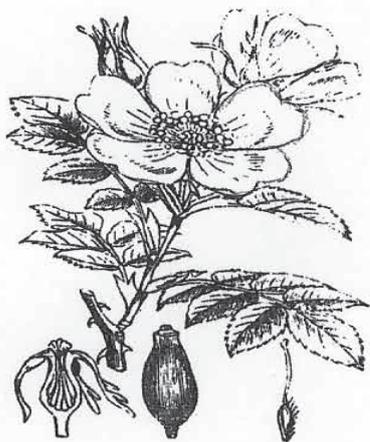
Da alcuni mesi, l'ECOLABEL è approdato anche in Valle Camonica, con la stesura di un protocollo di intesa tra Legambiente Turismo, Secas, la Pro Loco di Borno ed alcune realtà turistiche camune, tra cui quattro bornesi (Bed and Breakfast Casa Rivadossi, Ristorante Corna Rossa, Ristorante Navertino, Albergo Belvedere). Questo è solo l'inizio, infatti la speranza è che sempre più operatori scelgano di far turismo in modo sostenibile, avvicinandosi con responsabilità alle tematiche di salvaguardia e tutela dell'ambiente, loro patrimonio primario. Per chi fosse interessato e volesse saperne di più, contattare la Pro loco di Borno o il Gruppo Legambiente dell'Altopiano del Sole.

Elena



LA ROSA DEI CANI

Rosa Canina L.



Famiglia :	Rosaceae
Genere:	Rosa
Specie:	Rosa canina L.
Nome comune:	rosa selvatica o rosa dei cani
Nome dialettale:	piacùl o gratacùl
Parti utilizzate:	foglie, germogli, fiori ed in particolare i frutti
Proprietà:	diuretiche, tonificanti, astringenti, vitaminizzanti e oftalmiche.

Fu il naturalista svedese, Linneo, ad attribuire a questa rosa l'appellativo canina. Ma cosa c'entrano le rose con i cani? L'origine del suo nome ha almeno due spiegazioni, la prima è che in tempi antichi si usava la radice di rosa canina credendo fosse efficace nella cura della rabbia, in realtà le conoscenze farmacologiche attuali escludono questa proprietà; la seconda spiegazione è da ricercare nel nome scientifico dei suoi frutti, i cinnorodi, che in greco significa rosa dei cani. Molto curioso è il nome volgare affibbiato a questa pianta dalla tradizione popolare ovvero "piacùl" o "gratacùl" che è un chiaro riferimento alla peluria irritante contenuta nel frutto.

Riferimenti alla rosa canina si ritrovano anche nella mitologia. La leggenda narra che il Dio del vino invaghito di una ninfa, cercò di conquistarla, ma lei fuggì finché inciampò in un cespuglio. Il Dio del vino, per riconoscenza, trasformò il cespuglio in rosa facendogli spuntare semplici ma magnifici fiori rosei dello stesso colore delle guance della sua bellissima ninfa.

Dal punto di vista botanico la rosa canina è una specie, tra le tante esistenti, di rosa che vive allo stato

selvatico. Cresce in climi temperati o freddi ed in Italia è diffusa soprattutto sugli Appennini e sulle Alpi, nei luoghi incolti, cespugliosi e nei boschi. È un arbusto molto ramificato che può raggiungere tre metri d'altezza; i rami, ricoperti da numerosi aculei, sono eretti nella parte inferiore e ricadenti in quella superiore. I fiori sono grandi, molto semplici ma affascinanti, di color rosa tenue e ci regalano una splendida fioritura nel periodo da maggio a luglio. Nel periodo autunnale la pianta assume un aspetto ancora più seducente per la presenza dei caratteristici frutti (cinnorodi) di colore rosso cupo. In realtà quello che comunemente viene considerato il frutto della rosa canina è un "falso frutto", ovvero un involucro carnoso che racchiude, al suo interno, i veri frutti, simili a semi cornei ricoperti da numerosi peli rigidi.

Le proprietà della rosa canina sono molteplici: diuretiche, vitaminizzanti, toniche, astringenti, oftalmiche ecc. La parte erboristicamente più importante della pianta è rappresentata dai falsi frutti, molto ricchi in vitamina C, tanto che molti Autori la considerano la sorgente naturale con il maggior contenuto di vitamina C. Per tale motivo i falsi frutti di rosa canina sono stati molto usati per combattere lo scorbuto. Ad esempio durante la seconda guerra mondiale, in Inghilterra, i cinnorodi erano considerati "le arance del Nord" perché sostituirono i tradizionali agrumi, difficilmente reperibili in quel periodo, consentendo una fornitura di vitamina C ai bimbi britannici. Altri principi attivi contenuti nei falsi frutti sono l'acido citrico (azione astringente) e i bioflavonoidi, importanti pigmenti naturali ad azione antiossidante. La parte esterna carnosa dei falsi frutti ha un elevato interesse alimentare: infatti, raccolti nel periodo invernale, dopo la prima gelata in modo che la polpa sia tenera, vengono impiegati per la preparazione di marmellata e gelatina. Ancora in cucina i frutti seccati e macerati in acquavite e zucchero producono un liquore molto buono.

Uso cosmetico: maschera di bellezza

Omogeneizzare con il frullatore cinnorodi freschi dopo averli svuotati e lavati con cura per eliminare la peluria.

È una maschera molto efficace per il suo effetto schiarente e tonificante della pelle.

S.E.M.E.

Antichi sapori

Natale in economia

“L'inverno si è affermato, gli alberi sono tutti spogli, i giardini deserti. Raffiche di vento gelato penetrano da per tutto; nebbia, neve, pioggia si contendono il dominio delle città, dei paesi. E se qualche rara volta splende il sole, il tramontano penetra le ossa.

Non sperperiamo il tempo prezioso dei mesi d'inverno nelle cose vane; godiamoci la nostra casa: a chi non sperpera il denaro in cose inutili ne avanza sempre un poco per accomodarsi fra le mura domestiche, un cantuccio dove sembra sorridere una perpetua primavera... E' questo per la massaia il tempo di superare sè stessa, allietando la famiglia con sani e gustosi pranzetti, con torte semplici ma squisite, con piccoli ed intimi ritrovi, nei quali sarà così piacevole offrire le cosette preparate con le proprie mani, da prendersi col tè, col caffè, coi vini dolci! [...]

Inverno! Stagione di intime e grandi gioie che sorgono dalle piccole cose... Ecco la festosa vigilia di Natale, in cui la massaia più del solito si affaccenda.

Il clima promette una tavola festante, una gioconda riunione di cuori, un tepore avvincente pieno di grida infantili, là, nel tinello ove splende da un lato il Presepio col Bambino Gesù... Poiché il Natale è il cuore ed il centro di questa cara stagione che tutta si illumina da questa solennità, che invita al raccoglimento benefico, alla semina di ogni cosa buona, ai saggi programmi di azioni feconde.”

Avete appena letto uno spaccato della società italiana agli inizi degli anni trenta, 1932 per la precisione, X anno dell'Era Fascista. L'ho tratto da un vecchio libro di cucina intitolato *“La cucina a buon mercato”* che con queste parole introduce i piatti tipici dell'inverno.

Vi si legge un altro mondo, un altro modo di concepire la vita. Pensate che ho trovato una ricetta per la frittata che porta come titolo *Modo per raddoppiare il volume di una frittata* e che esordisce con queste parole: *“In inverno le uova tanto necessarie come alimento e tanto gustose diventano una spesa non indifferente per un modesto bilancio domestico. Eppure le uova sono chieste a gran voce, specie nel pasto della sera soprattutto dai piccoli e dai vecchi; proviamo dunque un poco ad accontentarli, con industriosa risorsa.”*

Quando l'ho letta sono rimasta basita: ma come?



Si pubblica la ricetta per raddoppiare il volume di una frittata senza cambiare il numero delle uova perché incidono sul bilancio!!!!

Che grandi cose, ho pensato, potremmo fare noi “massaie moderne” se fossimo altrettanto attente sia nella spesa quotidiana che nel creare quel clima familiare “che sorge dalle piccole cose”! Certamente i nostri figli non avrebbero “bisogno” di un telefonino fra le mani a 10 anni e certamente non avrebbero bisogno dello psicologo per crescere. Ma questa è un'altra storia.

E' fin troppo facile fare del moralismo adesso che siamo sotto

Natale, adesso che ci siamo fatti massacrare piedi e portafogli in giro per centri commerciali, adesso che è così facile dire che bisogna essere più buoni, che bisogna essere attenti anche agli altri, che bisogna essere felici “per forza” perché abbiamo tutto, perché viviamo nella società del benessere e c'è chi non ha nemmeno il necessario. Già, è troppo facile.

Lascio a voi il compito di non cadere nel facile moralismo; per quanto mi riguarda, per non cadere nell'errore, mi limito a stare dentro i confini che mi competono e cioè quelli culinari.

Perciò, in occasione delle Feste imminenti, scelgo di proporvi una ricetta semplice (benché la materia prima sia di qualità) perché il messaggio di buon augurio che mi piacerebbe fare a tutti e che faccio anche a me stessa, per questo Santo Natale è la serenità. Quella stessa serenità che trasuda da quel quadro casalingo descritto, forse in modo un po' stucchevole, da due massaie italiane degli anni trenta.

Acquistate una bella baffa di storione dalla quale ne ricaverete delle fette corpose. Steccatele ad una ad una con rosmarino fresco, chiodi di garofano, sale, pepe. Preparate una marinatura a base di aceto diluito con acqua, e condita con sale, pepe, odore di noce moscata, lauro, salvia, prezzemolo e succo di limone. Immergetevi le fette di storione per almeno un'ora quindi cuocetele sulla griglia bagnandole con la marinata e spolverizzandole con del pane grattugiato. Servite su un piatto da portata accompagnando con una salsa verde di prezzemolo, acciughe e capperi.

Emilia

Te 'l dó me 'l Qatar!

Insomma, dimostrato che il Qatar e Borno sono pressappoco uguali, a meno di alcune costanti numeriche universali, iniziamo a vedere cos'è che li differenzia maggiormente.

1. **La lingua.** Qui stranamente il bornese non è assolutamente parlato e, quello che fa più meraviglia, nemmeno con l'Italiano del sommo poeta ci si capisce. La lingua ufficiale è l'Arabo

e, se si trascura l'unica parola simile al dialetto (*baith* vuol dire casa), non ci assomiglia per niente. Inoltre, a complicare le cose, l'Arabo è scritto in alfabeto Arabo (ovviamente, altrimenti se si scrivesse con gli ideogrammi cinesi si chiamerebbe Cinese), e in Arabo le vocali col cavolo che si scrivono. Insomma, l'Arabo scritto è come un gigantesco codice fiscale.

Per fortuna la penisola è stata colonia Inglese fino al 1972 e l'inglese è "widely spoken", pertanto con la lingua di Shakespeare ce la si può cavare dappertutto.

2. **Il Sindaco.** Qui il capo del villaggio non si chiama Arici Elio (*l'articolo è del 2005 n.d.r.*), di cui si può apprezzare la sinteticità nella lunghezza del nome, ma il meno sintetico "His Highness Emir" Sheikh Hamad bin Khalifa Al-Thani. Questo signore, nel '95, quando il suo babbo era a Ginevra a festeggiare con le sue 32 mogli e 134 tra figli e nipoti, gli ha telefonato: "Papà, rimani lì in Svizzera, che adesso in Qatar comando io, tu sei troppo vecchio, non capisci nulla di internet e cellulari". Da quel giorno in Qatar le donne possono perfino guidare un'auto e lavorare alla TV Al Jazeera e la gente può installare il ricevitore satellitare sul tetto senza finire in galera, come invece ancora accade nella vicina Arabia Saudita. Insomma, il sindaco del Qatar è una persona molto moderna e disponibile.

3. **Birra e strinù.** Si potrebbero spendere fiumi di parole per enfatizzare la differenza fra Occidente e Oriente, fra Mondo che si dice Cristiano e Mondo Islamico. Potrei dire che noi abbiamo avuto certi titani come Pitagora, Euclide, Platone & Aristotele per dirne qualcuno, poi Galileo, Newton, Cartesio, gente che appena apriva bocca



tipo Kant o Eulero o Lagrange nessuno parlava più.... Come i fisici Einstein, Plank, Fermi e per finire come l'eminente filosofo Massimo Zerla....

Però per evidenziare le differenza fra Borno e Qatar basta ricorrere al postulato generale che segue... Non è facile da seguire, ma vi prego di porre attenzione; da quando l'uomo ha inventato la civiltà, vale come regola generale: se c'è stato qualcuno, in ogni epoca e in qualsiasi parte del mondo, che ha inventato qualche

cosa che fosse divertente, piacevole, buona e che ti rendesse felice... c'è sempre stato qualcun altro da un'altra parte del mondo e nella stessa epoca che ha detto che la stessa cosa era noiosa, brutta, peccaminosa o faceva ingrassare.

Infatti, ad esempio, se a Borno la birra e lo strinù sono buoni, qui sono proibiti in quanto contrari a precetti religiosi e sociali.

Esempio. Per quanto riguarda la birra, qui esistono due modi per procurasela: o si sborsano 1000 Reali Qatarini (250 €) e si ottiene il *Liquor Permit* per andare nel solo locale per occidentali ad acquistare alcolici a prezzi indicibili, oppure si distilla qualche cosa dal succo di uva che si trova nei supermercati. Non si ottiene proprio il grappino che si beve sul Monte Altissimo, ma almeno non è alcol metilico e non ti fa diventare cieco...

Per il maiale e i suoi prelibati derivati non c'è proprio nulla da fare. Rimane il contrabbando e, dato che il metal detector dell'aeroporto non suona se ci si infila un salame nella giacca, anche i miei colleghi in questo deserto sono riusciti a gustare la salamella dell'Altopiano Bornese.

Comunque tutto il mondo è paese, escludendo qualche autobomba di Al Quaida che qui ogni tanto scoppia con annesso kamikaze.

Pensate che a Giugno, quando stavo rientrando in Italia per il periodico riposo contrattuale, ho trovato un gruppo di persone lungo la strada che protestava contro il sindaco locale perché non voleva che si costruisse una passerella per il transito dei cammelli sopra la strada principale che collega la capitale Doha con il paesello in cui vivo di Al Khor... E dove possono passare i cammelli allora? Inshallah, come si dice qui...

La scuola Karate di Borno

Dopo il successo della prima "Coppa Comune di Borno", gara di Karate per bambini e ragazzi, lo scorso 1° maggio non si poteva che ripetere questa bella esperienza, che ha portato in palestra a Borno circa 100 bambini, provenienti da diverse province quali: Varese, Bergamo, (3 società diverse) e per finire le scuole di Ponte di Legno e Malonno, nonché le nostre sezioni di Pisogne, Gratacasolo e naturalmente Borno.

Essendo stati anche noi invitati alle loro gare, è stato possibile partecipare a un "torneo" di manifestazioni per i ragazzi. E' importante sottolineare che durante questo tipo di evento tutti i bambini vengono premiati, e l'impegno dei genitori si risolve in una mattinata!

Così, grazie al contributo del Comune di Borno ed in particolare del nostro assessore allo sport, sempre disponibile a promuovere le attività che coinvolgano i ragazzi, vedremo ripetere la manifestazione la prossima primavera.

L'associazione sportiva dilettantistica "Karate Camuno" che ha la sua sezione a Borno da 11 anni, con grande soddisfazione porta avanti i suoi corsi presso la palestra comunale, e mai come quest'anno ha visto tanta adesione!

Partendo dai ragazzi, ci sono tutte le fasce d'età che nei diversi corsi praticano regolarmente una attività,



e questo gioca un ruolo importante nella formazione, prevenzione e mantenimento del benessere psico-fisico. Ormai riviste scientifiche, hanno appurato che alimentazione e attività fisica sono le vere regole per ottenere il benessere, e quindi uno stile di vita che le includa non può che mantenerci più sani e in forma! Meglio ancora se in un contesto di divertimento e di aggregazione.

Marco Franzoni

I nuovi cuccioli del G.S.

E così si ricomincia. Come ogni anno il GS è ripartito da zero accogliendo tra i propri tesserati una nuova schiera di aspiranti pallavoliste. Hanno sei anni, frequentano la prima elementare ma sanno già che nel loro futuro ci sarà la pallavolo: è questo l'identikit delle 12 nuove promesse del GS. Arrivano in palestra con largo anticipo, si cambiano velocemente e cercano di fare della palla parte integrante delle loro piccole manine. Giocano, si divertono, corrono e sudano al ritmo incessante di quello strumento che tra le loro grida diventa strettamente necessario: il fischietto. È il suo suono, infatti, più che la nostra (mia, di Delia e di Elena, ndr) voce, a scandire i tempi degli esercizi



ed a richiamare la loro attenzione.

Di pallavolo poi non si tratta; impossibile e controproducente insegnare loro, così piccole, gesti tecnici di uno sport che richiede forza, coordinazione e manualità. Si tratta di esercizi propedeutici a quello che sarà in futuro l'insegnamento della pallavolo: giochi e semplici esercizi per imparare lentamente i movimenti fondamentali di uno sport che, si spera, possa diventare poi per loro fonte di motivazione. E loro ci credono in questo futuro sportivo, per questo si impegnano, chiedono quando non capiscono e sbuffano quando l'allenamento finisce.

E quando ci sono loro, la palestra cambia forma e colore: tra di loro formano un tutt'uno di spensieratezza ed allegria. Tenerle a bada non è semplice, ci vuole pazienza, mooolta pazienza, la giusta severità (anche se sgridare quei buffi musetti è davvero difficile...) ed un pizzico di "follia"! Quella follia che ti fa tornare in palestra l'allenamento successivo, nonostante in quello precedente ci siano stati tutti i presupposti per arrenderti: ritorno a casa senza voce, orecchie frastornate ed una stanchezza inverosimile. Sì, sono i numeri uno a toglierti le forze, ma che soddisfazione vederli correre spensierati verso di te in compagnia di un pallone colorato per chiederti: «Quando iniziamo a fare il bagher?»!

Claudia Venturelli

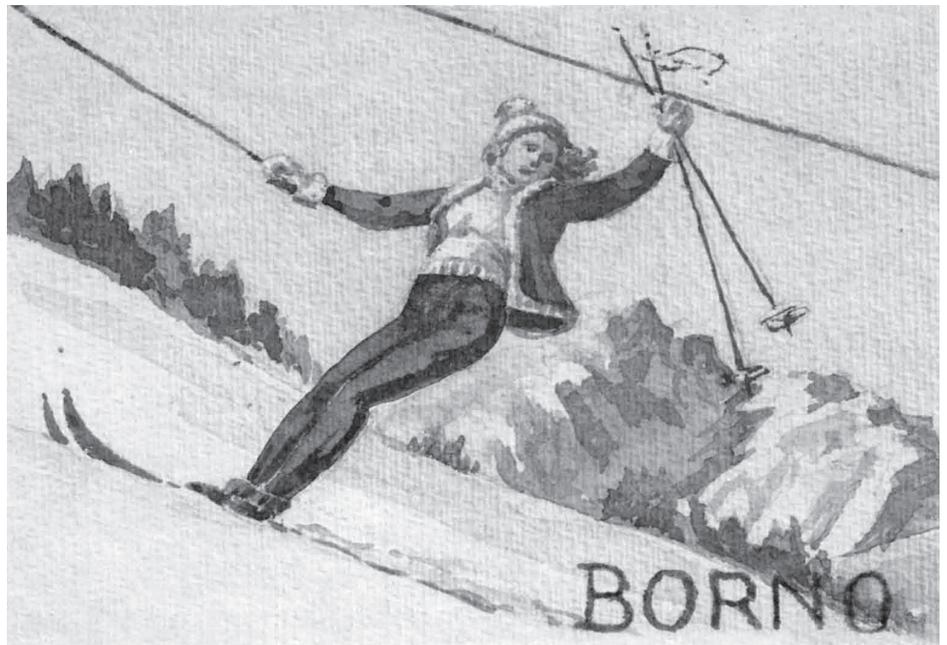
Collaborazione: la parola d'ordine per rilanciare il turismo di Borno

Nell'attesa che nasca anche in Borno un Sistema Turismo degno di questo nome (che si concretizzi nel famoso Consorzio al quale l'amministrazione sta lavorando o che sia un altro organo non fa differenza, quel che conta è la sostanza), da qualche anno si è instaurata una stretta collaborazione fra la Società Funivia, la Scuola sci, la Pro Loco, e il Comune per poter partecipare, in qualità di espositori, ad alcune importanti fiere ed eventi dedicati al turismo e alla montagna.

Quest'anno, la collaborazione ci ha consentito di finanziare un progetto finalizzato allo studio, alla realizzazione e promozione-distribuzione di un nuovo depliant.

Il depliant, arricchito da immagini fotografiche, propone un "pacchetto settimane bianche" completo di tariffe per il soggiorno in hotel/residence, il costo per l'utilizzo degli impianti sci, il costo delle lezioni di sci e del noleggio delle attrezzature.

Stampato in 10.000 copie (italiano/inglese), il depliant offre inoltre l'opportunità di partecipare ad un concorso a premi con la scheda di adesione posta sul retro, che va debitamente compilata a cura dell'interessato e spedita per posta o via e-mail: in palio due settimane bianche gratuite.



Infine, a completamento del progetto, abbiamo provveduto alla distribuzione del depliant e di tutto il materiale informativo su Borno.

La scelta logistica è stata mirata e coerente con le disponibilità economiche messe in campo; nonostante ciò abbiamo partecipato a:

- Workshop organizzati dalla Regione Lombardia (Milano, Bergamo, Brescia).
- Fiera "Alta quota" Bergamo (durata 3gg.).
- Fiera "Expofitness" Boario (durata 3gg.).
- "Festa della neve" organizzata dalla Provincia (Milano, Brescia, Mantova, Cremona).

La promozione si è poi spostata al Sud Italia e precisamente alla città di Napoli e provincia, indirizzando la distribuzione del depliant ai tanti turisti che frequentano mete conosciute come Capri, Pompei, Sorrento e costiera Amalfitana.

Una nota di merito va riconosciuta a tutti gli Operatori economici di Borno che con il loro contributo hanno reso possibile questa iniziativa e a tutti gli altri Operatori che, nonostante la loro disponibilità, non hanno potuto partecipare per motivi di spazio e di incompatibilità con le proposte delle nostre offerte invernali.

L'entusiasmo e l'interesse dimostrato per questo progetto, deve essere letto come un evidente segnale positivo da chi amministra il nostro Paese e che quindi dovrebbe sempre più contribuire ad orientare gli investimenti economici in ambito turistico a beneficio anche e soprattutto delle generazioni future.

Fernando



Questo spazio è dedicato a chi, in qualsiasi modo, voglia dire la sua.

Pubblicheremo lettere, fotografie, poesie, disegni e tutto ciò che abbia a che fare con la vita del paese e nel rispetto dello spirito della Gazzetta.

Mi sono molto dispiaciuta nel non trovare l'articolo del "Son of a Leg" nell'ultimo numero della gazzetta. Tra le pagine di notizie e cultura, eventi di Borno, dialetto di Borno, storia di Borno, problemi di Borno, economia di Borno, eccetera, una finestra sulle frontiere ci fa ricordare che Borno è un comune d'Europa!!! Inoltre il modo con cui i suoi articoli proiettano fuori è veramente unico, ha un graffio inconfondibile, e quando manca il suo contributo la Gazzetta ne risente in originalità e spessore. Credo che chi come lui contribuisce alla realizzazione delle iniziative della Pro Loco senza nessun interesse personale, (se non il piacere di sentirsi un po' a Borno anche stando così lontano) dovrebbe veramente essere gratificato e incentivato perché no anche da un contributo economico e oltretutto trovo che, anche se è stato scritto in forma scherzosa, non è carino far leva sulla sua nostalgia... o sul senso di competizione scatenato dall'articolo di un altro emigrato... perché di "Son of a Leg" con la sua penna e la sua freschezza accattivante e divertente nello scrivere ce n'è uno solo e Borno può vantarsene e dovreste, voi redattori, dargliene atto o accorgervene se ancora non ve ne siete accorti. La Gazzetta nel suo insieme è veramente un ottimo lavoro, ma l'invenzione di quella rubrica e il fatto di averla affidata ad un parlatore come lui ne fa molto di più di una Gazzetta di un Paesello qualunque... fateci caso. Spero che al Burtulì torni presto la vena per scrivere e se casomai anche nel prossimo numero si facesse desiderare... pubblicate la mia lettera!! gratis

Una lettrice

(non sono parente di Burtulì)

Carissima lettrice, siamo pienamente d'accordo con lei nel ritenere "Son of a Leg" un elemento irrinunciabile della nostra Gazzetta; da vari pareri raccolti sembra addirittura che la

sua sia la rubrica più letta, probabilmente grazie al suo umorismo e alla sua sagacia. Però, come avrà letto nell'intestazione, la rubrica è chiamata "Bornesi nel mondo" e ci sembra doveroso e apprezzabile dare spazio anche ad altri che, come lui, vogliono raccontare in modo simpatico le loro esperienze di vita in altri Paesi. "Little twin" ha certamente dimostrato di avere un'arguzia e una proprietà di linguaggio notevole, e merita a pieno titolo di far parte della nostra Gazzetta. L'avvicinarsi di scrittori diversi non può che fare bene al nostro giornalino, e da parte nostra speriamo che la schiera dei nostri collaboratori si allarghi sempre di più. Conoscendolo bene, sappiamo che Burtulì non si è di certo offeso per averlo bonariamente preso in giro sul numero scorso, giocando sul senso di competizione e sulla nostalgia, di questo non abbia timore.

Per quanto riguarda il contributo non siamo affatto d'accordo: se tutti quelli che si danno da fare in un modo o in un altro per la Pro Loco (che ricordiamo essere un'associazione senza scopo di lucro) pretendessero di avere un riscontro economico, saremmo a dir poco rovinati. In primo luogo, visti i nostri fondi (a proposito, lei ha la tessera della Pro Loco?) si potrebbe proporre ben poco, e inoltre verrebbero meno quella spontaneità e quella voglia di fare disinteressata che ci caratterizzano.

Comunque non tema, Burtulì manca anche a noi, e tornerà presto sulle nostre pagine, sempre che lo voglia!

La redazione



I coscritti del 1988 diventano maggiorenni!

Soluzioni dei giochi del numero scorso: controllate se siete o no abili solutori!

CRUCIVERBORNO

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

- INFORMAZIONI UTILI -

Recapiti telefonici di Borno :

- Ufficio Turistico Pro Loco.....0364 41022
- Municipio-Amministrazione Comunale.....0364 41000
- Vigili Urbani.....0364 418188
- Farmacia.....0364 310291
- C.A.I.- Club Alpino Italiano.....0364 418162
- Soc. Funivia B-Borno.....0364 310295
- Ski Club.....0364 310555
- Ambulatorio Comunale.....0364 41326
- Guardia medica turistica.....0364 41326

Trasporti con i mezzi pubblici:

Fiora Felice (da Borno per Paline)
Tel. 0364 310194 - 338 5627992
SABBA (per : Breno - Ospedale Esine - Darfo BoarioTerme)
Tel. 0364 340212
S.A.B. (in autobus dalla valle per : Bergamo - Milano)
Tel. 035 289000
Ferrovie Nord (in treno dalla valle per Brescia)
Tel. 030 98491

Altri recapiti :

- Pronto soccorso (Ospedale Esine).....0364 466424
- Consorzio Forestale.....0364 41533
- Carabinieri (Viale Marconi).....0364 41001
- Gestione metano (Vallecarni.Servizi).....800 432411
- Autonoleggio Taxi (Fiora).....0364 310194
- ENEL (Agenzia di Breno).....800 900800

Recapiti telefonici in Vallecarnonica :

- A.P.T. a Boario Terme.....0364 531609
- Cinema Garden (4 sale) a Darfo.....0364 529101
- Cinema Iride (2 sale) a Costa V.....035 971717
- Navigazione Lago d'iseo.....035 971483
- Consorzio Pro Loco.....800 653333
- Piscina a Darfo.....0364 533796
- Terme di Boario.....800 800198
- Parco delle incisioni rupestri.....0364 42140

www.prolocoborno.it



Qui è il tuo sgabello
e qui riposa i tuoi piedi
dove vivono i più poveri
i più umili, i perduti.

Quando a te io cerco d'inclinarmi
la mia riverenza non riesce ad arrivare
tanto in basso dove i tuoi piedi
riposano tra i più poveri,
i più umili, i perduti.

L'orgoglio non si può accostare
dove tu cammini, indossando
le vesti dei più poveri,
dei più umili e dei perduti.

Il mio cuore non riesce a trovare
la strada per scendere laggiù
dove tu ti accompagni
a coloro che non hanno compagni,
tra i più poveri,
i più umili, e i perduti.

Tagore

Auguri!

