

Siamo in primavera, e finalmente la nuova Pro loco inizia a mostrare i muscoli; basta con le "pallose" ma necessarie chiacchierate invernali. Con grande disappunto (o sollievo?) delle nostre famiglie e mogli, abbiamo già dedicato alcuni week end ad opere di puro volontariato. Abbiamo iniziato con il completamento dello spazio pubblico a Case Guidi; il prato è stato zappato, livellato e seminato; altra opera di estetica il taglio dell'erba davanti alla Chiesa e al campo sportivo. Con uno stand esteticamente tra i migliori (grazie Angela e Gelsomina!) abbiamo garantito la nostra fondamentale presenza alla Festa dei Borghi a Villa Minozzo. Una festa, a mio giudizio, poco interessante, e soprattutto poco remunerativa; per la sua preparazione abbiamo investito circa 220 euro (uova vere, uova di cioccolato, pane, torte, colori e gnocco), per ritrovarci al termine della giornata con un incasso di circa 380 euro. Le vie dei buoni rapporti con l'amministrazione comunale sono infinite: speriamo ci portino anche concretezza. Ma le belle novità riguardano la giornata ecologica: non abbiamo incassato nulla, abbiamo versato torrenti di sudore, abbiamo rinunciato al sonno ma abbiamo riempito un camion di rifiuti e materiale da scaricare. BRAVI, BRAVI, BRAVI, bravi a tutti i paesani che hanno contribuito a questa giornata; molto importante la sensibilità mostrata da quanti, fin da sabato, hanno iniziato a portare materiali in piazza; qui siamo finalmente riusciti a posizio-

nare un camion del Comune; domenica a mezzogiorno il camion era stracolmo. Un doveroso e sentito grazie a tutti. Ora ci attendono gli ultimi impegni per completare la messa a norma permanente della cucina e poi via con alcuni pranzi e cene di collaudo e di condivisione finalizzati anche al riequilibrio delle finanze esauste della Pro loco (come sempre ci affidiamo alle sapienti e concrete mani delle nostre donne). Nemmeno a questo numero posso allegare la definitiva lista degli eventi estivi, causa un paio di complicazioni; in compenso potete trovare alcuni nuovi collaboratori con interessanti articoli.

Il presidente



Complimenti!!!
Anche la cuoca Angela, entra a far parte delle persone autorizzate nella gestione della cucina, avendo ottenuto, in data 27/10/2006, l'attestato SAB per somministrazione cibi e bevande.

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Domenica 20 maggio: Pranzo d'inaugurazione della nuova cucina.

Mercoledì 23 maggio: Atene, finale di Champion league.

IL NUOVO GRUPPO DI LAVORO

Presidente:

MARIANI ROBERTO "Bobo"

Vice Presidenti:

FONTANA GIUSEPPE "Beppo"

GIORGINI LINO "Lino"

Tesoriere:

SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:

SILVESTRI ALEX "Aie"

Consiglieri:

SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO

Consiglieri del Comune:

BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:

**AVVOCATO
PATROCINANTE PRESSO LA CORTE DI CASSAZIONE**

Claudio Silvestri

Castelnuovo Ne' Monti (RE)

Piazza Peretti, 9

Tel. 0522 810354 - Fax 0522 611444



ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

aprile 2007

L'INTERVISTA...

a cura di: **Avv. Claudio Silvestri**

Le confessioni di Batesta de zaz o Bacio

Battista Sassi, classe 1938, scapolo, amante delle carte da gioco, dei funghi della caccia, del calcio e, soprattutto delle due ruote, bolognese tifoso, pensionato, personaggio incredibile e da sempre solognese convinto. Ha accettato di parlare di se con piacere e disincanto. Questa breve conversazione consente però ai paesani di conoscerlo un po' meglio, proprio in sintonia e nello spirito che vuole darsi il nostro mensile. Batesta de zaz è nato a Sologno l'8.6.1938, la mamma Angiolina lo ha dato alla luce fra le mura della casa paterna, una soleggiata mattina di inizio estate e, si racconta, alla vista del piccolo, dopo un sobbalzo, fra lo spavento e lo sbigottimento, abbia esclamato "e pziva agnir anch un po mei" (poteva venire un pò meglio). Poi però lo amò davvero come una madre sa amare un figlio e con lui ha diviso tutta la sua esistenza, fino alla sua morte, avvenuta nel 1981. Della gioventù di Battista pochi sanno che dopo aver proficuamente frequentato le scuole elementari a Sologno, ha sostenuto anche il triennio delle scuole medie a Castelnuovo Monti, ove si trasferì per tutto il periodo, presso la casa del bidello dell'Istituto. Badate, non è cosa da poco tale scolarizzazione se considerate che parliamo degli anni 1949-1950-1951. Al compimento del diciannovesimo anno Battista è emigrato in Francia, ove ha lavorato per cinque anni alla raccolta della barbabietola da zucchero (un pò nella zona di Cannes e un pò su, al nord, al confine con il Belgio). Voci maligne riferiscono che, da quelle parti, vi sia un giovanotto, di belle sembianze che, inspiegabilmente, mescola il francese con un accento Solognese. Non ci sono conferme ufficiali! Gli anni successivi li ha trascorsi lavorando in famiglia con la mamma Angiolina e il babbo Michele, faceva il contadino e il pastore - avevano un gregge di 150 pecore - Ha poi concluso l'attività lavorativa in COFAR con la squadra di Sologno, capeggiata da Franco, con Primo, Dante, e i compianti Artemio e Sandro; il gruppo si distinse per efficienza, serietà e laboriosità.



Domanda (D) - Riferisce Aldo che nel periodo di caccia trascorso, hai ottenuto risultati straordinari;
Risposta (R) - 3 lepri, cinque fagiani, due cinghiali. Aldo è

stato più bravo di me solo per le lepri.

D - caprioli?

R - sono protetti.

D - e con la fiat punto?

R - assolutamente nessuno, neppure gatti né volpi e, per fugare ogni dubbio o illazione, preciso che i fari che si vedono di notte su al Lavello non sono quelli della mia macchina, so di chi sono ma non faccio lo spione!

D - cosa ne pensi dell'ATC?
R - non è male, però il presidente mi piace poco.

D - e della fucilata che ha staccato il dito pollice a Leo di Cerrè?
R - dicono che sia stato Aldo durante una battuta al cinghiale, convinto di sparare al mio dito.

D - vai spesso dalle parti della Spezia, precisamente a Chiamici di Aulla
R - è vero, li ho due amati fratelli che adoro, Annibale ed Enzo, vado a trovarli e a coltivare vecchi e nuovi amori con le spezzine.

D - la Jenni lo sa?
R - con la Jenni ho chiuso da tempo, non la vedo più. Ho saputo recentemente, da una comune amica, che sta bene e ha voglia di rivedermi; ha un bambino che però non mi assomiglia. Peccato!!

D - sulla politica e il sociale cosa mi dici?
R - ho votato Prodi ma sono pentitissimo, mi piace il piglio del nuovo Sindaco, mi piace soprattutto la nostra proloco, i nostri ragazzi sgobbano e fanno cose importanti, danno molto in cambio di nulla.

D - ricordi particolari?
R - un grande amico, Giorgini Dino che purtroppo vedo poco, il nipote Sergio scomparso in giovane età a causa di una incredibile fatalità, il periodo dell'aggiornamento scolastico di quando ero ragazzo, con i miei compagni di Sologno e la Giulia e l'Iginia che facevano di tutto per insegnarci ad essere meno ignoranti.

D - di cosa sei orgoglioso?
R - della mia doppietta, dei sei primi premi alle gare di scala a Carù, del fatto che sono il numero uno a busche e a funghi e, soprattutto, di essere solognese.

Ah, dimenticavo, a Bacio o Batesta de zaz non piacciono per niente i calabroni.

L'INCANTO DELL'ISOLA

a cura di: Lino Giorgini

Per amore o per forza, essendo "casa mia", sono un estimatore dell'Isola (Isla) che, oso pensare, qualcuno in passato ha battezzato con questo appellativo inconsueto (per i nostri monti) a causa di caratteristiche morfologiche e geologiche che ne fanno più che un'isola una sorta di penisola che si distende verso valle insieme al Lucola e al Canaletto che la delimitano. Ebbene, tanto bella quanto ostica, "terraccia" come ho sentito sostenere da esperti o "terra da piastrelle" come dicono altri o ancora "fai caso a primavera se vedi un albero da frutta fiorito, solo peri selvatici, brugnoli (barugnoeu) e cerri (quarscioeu)"; in effetti si tratta di terra argillosa, impermeabile e chi sa quanto sudore avranno versato i nostri nonni per dissodarla. Tutto ciò non toglie nulla alla sua bellezza e, se posso segnalare, c'è un'altra caratteristica interessante e particolare; per spiegarla, con un po' d'orgoglio poetico, mi rifaccio ad un bellissimo film di Pupi Avati, "Una gita scolastica": primo novecento, una classe dell'ultimo anno del liceo Galvani di Bologna (che ho fatto pure io) prima degli esami, va in gita a Firenze, in parte coprendo le distanze in treno, in parte valicando "la montagna"

a piedi; in questo secondo tratto, come i ragazzi giungono all'"attacco" del crinale, un professore blocca la comitiva dicendo che prima di proseguire occorre aspettare l'"incanto", una specie di spirito buono, di protezione, di accompagnamento per chi si accinge ad attraversare la montagna che si manifesta con un soffio di vento fresco; puntualmente, come se madre natura avesse percepito l'umile richiesta, arriva un refolo atipico di aria fresca e la comitiva si può rimettere in cammino. Il racconto dell'autore unisce questo singolare evento alla poesia dei vent'anni, un'età magica e, appunto, incantata che racconta, da emiliano appassionato, in modo malinconico e struggente. Perché dico questo? Perché, se ci fate caso, la stessa cosa succede a chi, a piedi, viene dal paese lungo la provinciale, verso l'Isola; all'altezza del ponticello del Canaletto, può avvertire un soffio di aria fresca, l'"incanto" dell'Isola appunto, che non so che origine abbia, né mi interessa scoprirlo; è una manifestazione di favore e di accoglienza per chi ci vive e per chi ci passa e prosegue per il Lavello, è il respiro dell'Isola. A me piace pensare così.

LA PATATA DEL LAVELLO

a cura di: Piero Fontana

Per raccontare questo aneddoto di Sologno ai "vecchi tempi" devo premettere una piccola introduzione. Bisogna sapere che al Lavello tutte le famiglie del paese possedevano uno o più appezzamenti di terreno e che nei 30/40 giorni stagionali in cui vi si lavorava con maggior lena l'intero Sologno si mobilitava in quelle zone. E proprio in questi piccoli poderi si produceva la "pregiata" patata del Lavello di cui ora vi illustrerò modalità e tecniche utilizzate per la maggiore.

...Le patate venivano seminate solo al Lavello perché il terreno era ed è ancora particolarmente adatto e ricco di principi nutritivi per questo tipo di coltura; perciò nacque il motto: "niente patata sotto il Lavello". Basti pensare che perfino quelli del "mulin de la val" andavano a seminarle fin lassù! Verso fine Marzo si andava su muniti di vanga per arare i propri appezzamenti (quindi il lavoro era tutto manuale) così che alla fine del mese di Aprile tutte le famiglie vi si recavano per la semina. Per effettuarla dal paese partivano intere carovane di asini carichi delle sementi, in quanto ogni famiglia (o almeno la maggior parte) ne possedeva uno.

Quando si raggiungeva la destinazione gli asini venivano liberati dai basti e lasciati pascolare legati con una "suga"; gli stessi animali, soprattutto quando non erano castrati, iniziavano a ragliare finché tutti non davano vita ad una specie di competizione "canora". Bisogna tener presente che comunque esisteva anche la possibilità di litigi tra i vari asini, i quali potevano passare dal semplice raglio a qualche forma di competizione meno simpatica. Una volta sparse le sementi nei solchi precedentemente scavati c'era chi, prima di richiuderli, li concimava con foglie secche ormai marce che il vento aveva accumulato in buche o contro alberi, le quali venivano raccolte con sacchi. Messo questo tipo concime si richiudeva il tutto, ma è da precisare che questo accorgimento era attuato solo dai contadini che volevano una patata migliore, visto che l'operazione di ricerca richiedeva maggior tempo e fatica rispetto al trattamento privo di concimazione. E' interessante notare come da questo arco temporale di lavoro (da Marzo a Maggio) sia nato l'ulteriore motto "il tempo del Lavello", quasi che lo stesso costituisse una sorta di stagione a sé stante (da ciò si capisce l'importanza

data a questa grande lavorata ed al prodotto sublime che ne derivava). La raccolta si svolgeva per la fine di Settembre (anche se ognuno ne andava a raccogliere una borsina per cucinarle alla Cintura, nonostante in tale data fossero ancora un po' in dietro) alla quale ci si dirigeva senza portarsi dietro nulla da mangiare. Questo perché, quando si arrivava su alla mattina, si accendeva un grosso fuoco per un paio d'ore con il quale si producevano molte braci sotto le quali infilare alcune delle patate (comprehensive di buccia) con cui pranzare verso mezzogiorno (pranzo davvero succulento, aggiungo). La raccolta si esauriva nell'arco di una settimana in quanto occorreva più di qualche giro con gli asini per portare giù tutte le patate... Al Lavello si poteva accedere tramite tre strade: quella sopra il Casone (la più utilizzata), quella dell'acquedotto (la più impervia) ed infine quella della Stetta. Nonostante questi momenti fossero di grande comunione paesana (visto che tutto il paese si mobilitava) esisteva qualche frizione tra le opposte "fazioni" della Villa e del Castello, anche se non comportavano nulla di grave visto che il lavoro in gruppo comportava il tenere in ordine tutto il Lavello con effetti positivi per le patate degli anni successivi. Inoltre all'interno di questo forte spirito di gruppo ognuno lavorava comunque nel proprio appezzamento, sia per la semina che per la raccolta (io possedevo 5 o 6 biolche). La produzione della patata "pregiata" del Lavello è stata abbandonata tra gli anni '50 e '60, perché la crisi aveva portato molte famiglie al trasloco in città, mentre i contadini rimasti erano troppo pochi per poter lavorare e tenere curata la zona del Lavello. Ciò li condusse a spostarsi verso i campi posti più in basso dal momento che il rapporto fatica-risultati era a loro vantaggio. Purtroppo però questo rapporto ha comportato la scomparsa della patata del Lavello, le cui bontà e qualità non sono paragonabili a quelle delle patate coltivate in zone sotto lo stesso Lavello. Infine devo dire che ogni tanto sento qualche contadino dei bei tempi del Lavello pieno di iniziative per tornare a lavorare qualche biolca di lassù così da riprodurre la preziosa patata, ma a queste voci non sono mai seguiti i fatti. Per questo motivo mi sento davvero uscire dal profondo del cuore: "RIVITALIZZIAMO IL LAVELLO!!!!"

RIMEDI NATURALI

a cura di: Mariarosa Fontana

I FIORI DI BACH - Edward Bach

Verità e Semplicità... cosa ci può essere di più prezioso? Di più utile per una vita armoniosa? In questo momento storico, in cui caos e frenesia caratterizzano molti degli ambienti in cui viviamo, se proviamo a fermarci un attimo, scopriamo che necessitiamo tutti delle stesse cose e spesso, per non dire sempre, sono vere e semplici. Noi Montanari siamo avvantaggiati in questa ricerca, credo... abbiamo una marcia in più. Il vivere con qualche difficoltà in più, in un contesto ambientale più adatto alla natura umana, con i lunghi inverni che ci hanno insegnato a fermarci e rigenerarci, ci ha fatto da "scudo", ci ha reso più solidi. Questa premessa per raccontarvi brevemente la storia di un uomo, di un medico che ha messo la sua vita al servizio degli altri in un modo meravigliosamente semplice e vero, non badando alle tendenze del suo settore in quel momento e, tanto meno, alla "legge del mercato". Questo signore si chiama Edward Bach: il più grande floriterapeuta mai esistito. Iniziò una brillante carriera come medico dopo aver studiato nelle università più prestigiose di Inghilterra, avendo già scritto un futuro di grande successo, fu infatti lo scopritore di importanti principi di immunologia che ancora vengono utilizzati. Presto si accorse però, che la medicina tradizionale aveva un limite enorme: si ostinava a voler eliminare il sintomo, a "curare la malattia". La sua sensibilità non comune, lo aiutò a comprendere che, al contrario, le forze dovevano essere impiegate per "curare la persona". Per una medesima malattia

infatti, notò che potevano esserci tantissime reazioni diverse... forse tante quante sono gli esseri umani sulla terra. Era un giovane medico anomalo: si fermava accanto ai pazienti e li ascoltava, prestava attenzione al loro stato d'animo, alle loro paure, la loro rabbia, la loro vergogna... riguardo la malattia che li aveva colpiti... o qualsiasi altra cosa avessero da dire. Così capì che il suo lavoro di ricerca doveva avere "al centro" l'uomo e il suo stato, non la malattia. Fece tesoro della sua esperienza e della sua conoscenza dell'animo umano, lo portò con sé nel piccolo paese d'origine della sua famiglia a Mount Vernon in Galles (dove ancora oggi è attivo il Bach Centre) e fu qui, a contatto strettissimo con la natura, che scoprì i 38 rimedi floreali che divennero famosi in tutto il mondo. I suoi fedeli successori si preoccuparono di preparare e somministrare il metodo di cura del Dottor Bach con rispetto e dedizione come lui stesso raccomandò prima di morire. Il mio amore per questo argomento e la mia stima per quest'uomo, mi porterebbero a scrivere per ore... ma non voglio "fiaccarvi" al primo numero!! Vi lascio quindi dandovi appuntamento alla prossima volta in cui inizierò, se volete, a parlarvi della floriterapia e dei singoli rimedi. Chiudo con le sue parole. "....La VERITA' non ha bisogno di essere analizzata, discussa o avviluppata con tante parole. E' riconosciuta in un lampo, fa parte di te.... Le cose che contano sono SEMPLICI, sono quelle che ti fanno dire: - Ma questo è vero, mi pare di averlo sempre saputo -



LA RICETTA DEL MESE

a cura di: Franca Silvestri

- Ingredienti
- 300 gr di farina
- 300 gr di zucchero
- 4 uova
- 200 gr di burro/margarina
- 3 mele "renette"
- 25 gr di lievito
- Tempo di preparazione:
- 45 min. di preparazione
- 1 ora di cottura a 180°C

Crostata di mele

- Lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere uno alla volta i tuorli.
- Unire il lievito alla farina e passandoli al setaccio, unirli all'impasto e per ultimo aggiungere i "bianchi" montati a neve.
- Tagliare le mele a spicchi e disporle una vicino all'altra in piedi.
- Infornare per un ora a 180°C.
- Una volta cotta, lasciarla raffreddare e spolverizzarla con zucchero a velo.



• Un ottimo abbinamento per questa "crostata di mele" può essere il "Bianco dorato" di Silvestri Giulio, che ottiene miscelando le uve della vigna di Calanzano, con quelle di Piero della Spezia.