

Estate, .....è tempo di remare.

Il primo caldo e le prime feste hanno ravvivato l'estate di Sologno; si sente profumo di vacanza, di divertimento, di grigliate e nottate con gli amici. E anche noi della pro loco ci siamo adeguati, e quindi un pò a sorpresa è arrivata la prima cena di pesce. Per l'occasione ci siamo affidati a mani esperte nella scelta del cibo, del vino e dell'organizzazione della serata e tutto direi che è stato un successo. Il merito maggiore chiaramente va a l'Aragosta, al cantiniere, alla loro disponibilità ma soprattutto alle 120 persone presenti, che ben sapendo che si trattava di una cena a fin di bene, hanno partecipato gioiosamente (molto apprezzata la partecipazione cospicua della comunità di Villa Minozzo). I commenti finali sono stati molto positivi sia per il mangiare che per il bere. Subito il giorno dopo poi, si è svolta la Festa dei borghi, molto impegnativa dal punto di vista organizzativo e sempre poco remunerativa dal punto di vista economico, ma è una festa importante per mostrare le bellezze del borgo del Castello e per far conoscenza con realtà vicine a noi. Favoriti dalle splendide giornate, credo comunque che entrambe le manifestazioni siano andate oltre alle previsioni e che anche molti commercianti possano essere rimasti contenti. Parliamo ora di cose più burocratiche: gli investimenti iniziati stanno per essere terminati: i punti luce sono installati ma manca ancora qualche collegamento, la cucina è terminata, il tetto del salone pure e gli appartamenti sono in via di ultimazione. La spesa definitiva della copertura è stata di 21.640,00 € (meno di quanto preventivo), la cucina è costata 13.210,00 €, gli appartamenti ci sono costati 6 anni di contratto (un grazie alla ditta Safra), mentre l'illuminazione in via dell'Isola ha ancora cifre non ben definite. Tutto questo a fronte di un contributo della Curia di 15.000,00 €, per questo ora è tempo di remare, remare nel senso di lavorare, ma soprattutto REMARE TUTTI INSIEME NELLA STESSA DIREZIONE. Non voglio sicuro fare polemica o retorica e non voglio nemmeno essere pesante o piangere miseria, ma per favore impegniamoci tutti per il nostro paese e poi tireremo le conclusioni. Siamo in 4 gatti, al momento delle elezioni siamo riusciti a trovare a malapena 10 candidati, quando è il momento di lavorare gratis per organizzare feste o abbellire il paese sono sempre i soliti uomini e le solite donne e quale è il risultato? Critiche, contestazioni e malumori, sicuro in minima parte, ma ci fanno pur sempre male. Certo, io sapevo benissimo che fare parte di una organizzazione si è esposti a giudizio da parte dei paesani, ma non è assolutamente questo il problema, il problema è che qui c'è gente che dedica al paese gratuitamente molte ore settimanali solo perchè è affezionato al proprio paese e che venga contestato per questo non è giusto. La Pro loco deve essere un divertimento, un momento di aggregazione e un orgoglio per mantenere vivo il proprio borgo, questo deve essere, e non la scusa per criticare sempre, senza dare idee, suggerimenti o collaborazioni. Poi si possono discutere alcune scelte organizzative; pensate che io fossi pienamente d'accordo sull'ingente intervento del salone parrocchiale o su quello dei punti luce? Ma siamo un gruppo e si decide a maggioranza, siamo un piccolo paese e quindi cerchiamo tutti di lavorare serenamente e aiutarci a vicenda, per divertirvi, per migliorare pezzo per pezzo il nostro borgo e per mantenere alto il nome del nostro bel paese. Forse è uno sfogo un po' amaro, ma credetemi è la verità.

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Table with 4 columns: Day, Time, Start, Event. Includes dates like 04/11/14.08 and events like DISCOTECA SOTTO IL TENDONE, cinema nella sede pro loco, POLENTATA IN PIAZZA, BALLO LISCIO, LA NOTTE BIANCA, GRIGLIATA.

...MESSAGGIO IMPORTANTE... Progetto adozione a distanza - Andarai (Brasile)

Anche quest'anno grazie alla generosità di tanti solognesi, abbiamo raccolto Euro 445,00 che andranno direttamente a favore della famiglia di Damiana e dei suoi 5 piccoli bambini, a condizione però che si impegni a mandare regolarmente i bimbi a scuola. Un grazie di cuore.

STAFF PROLOCO

- Presidente: MARIANI ROBERTO "Bobo"
Vice Presidenti: FONTANA GIUSEPPE "Beppo", GIORGINI LINO "Lino"
Tesoriere: SBRIGHI LORENZO "Lori"
Segretario: SILVESTRI ALEX "Ale"
Consiglieri: SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO
Consiglieri del Comune: BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

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

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

LA BOTTEGA di SOLOGNO di Cafiero Sabrina. SALUMI • FORMAGGI • ORTAGGI prodotti tipici. Via della Villa, 35/B - Loc. Sologno - 42030 Villa Minozzo (RE) Tel. 0522 804250

L'inserto, è offerto dalla IMPRESA EDILE SAFRA



...THE ENGLISH CORNER...

a cura di: Stefania Giorgini

Un caldo pomeriggio, una calda accoglienza...



Durante la festa dei borghi, che in una calda domenica di qualche settimana fa ha visto la strada del castello riempirsi di espositori, prodotti tipici e visitatori, la famiglia inglese del castello ha aperto le porte della propria casa. Questa famiglia, di lontane origini trevigiane, che vive in Inghilterra da più di 60 anni, qualche anno fa decise di ritornare in Italia, qui a Sologno, per acquistare e ristrutturare una vecchia abitazione al castello, in quel poco che rimane delle vecchie mura di cinta. Nessuno avrebbe mai immaginato come quella vecchia e decadente casa potesse trasformarsi in una graziosa casa di montagna. Le attività di ristrutturazione hanno riportato alla luce i vecchi archi di accesso alle cantine, i muri di sasso e i soffitti in legno.

E domenica, in questa fresca cantina, la signora Maria e la sua famiglia, i padroni di casa, hanno offerto a tutti

gli ospiti the all'inglese accompagnato da alcuni dolci. Un vero e proprio the delle cinque. Già mezz'ora prima dell'appuntamento siamo raggruppati vicino all'ingresso della cantina, quello arricchito dal cancello che riporta l'antico stemma dei Conti Dalla. Alle 17:00 in punto si aprono le porte, assieme ad alcuni ragazzi entriamo nella cantina, ci accoglie subito un bel clima fresco e surreale. La stanza è apparecchiata come una vera e propria sala da the, su ogni tavolo deliziose tovagliette a quadri bianchi e rossi e tovaglioli rossi e un piccolo vaso con fiori freschi e colorati. In fondo alla stanza un pianoforte che suona da solo e diffonde nella stanza una musica rilassante.

Alle pareti cimeli di ogni genere tra cui una vecchia union jack che sembra uscita dal film Braveheart. Un enorme camino con candele di ogni colore ci spinge ad immaginare come deve essere l'atmosfera qui dentro in una fred-da sera d'inverno. Il soffitto è antico, in legno, e vi pendono vecchi lampadari a candele che rendono l'atmosfera unica riportandoci indietro nel tempo.

Prendiamo posto e sul tavolo troviamo il menù, rigorosamente in inglese: the con latte e alcuni deliziosi dolci tipici inglesi a base di limone, zenzero, uvette. La signora Maria ci mette a disposizione tazza e piattino mentre il figlio ci serve il the versando nella tazza prima una po' di latte freddo e poi the ancora caldo, direttamente da colorati bollitori, fino a riempire la tazza. Il the è servito. Il latte lo rende dolce, tanto che si può quasi non mettere lo zucchero. Con un po' di scetticismo montanaro, chi più e chi meno, tutti assaggiamo il the così servito. Buono, molto buono per non parlare dei dolci, ottimi!

Che dire...nonostante lo scetticismo per questo strano the con il latte...e contro ogni luogo comune che vuole gli inglesi un po' freddi...abbiamo trascorso un piacevolissimo pomeriggio...circondati da una calda accoglienza, da una famiglia ospitale e gentile!

With this short editorial we would like to express our thankfulness to mrs. Maria and her family.



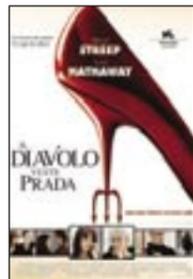
## ...SOLOGNO, CROCE E DELIZIA!...

a cura di: Lino Giorgini

Non trovo di meglio che scomodare Francesco Maria Piave, librettista della "Traviata" di Peppino Verdi (parente pianzono della Fabri) per raccontare il mio week end di metà luglio a Sologno; comincio dalla delizia che, giunta dopo la croce, mi ha abbondantemente consolato e restituito alle mie convinzioni; sono ormai anni che, quando la macchina organizzativa (?) della pro-loco si mette in funzione, il mio datato trattorino fa sentire la sua voce (chi mi vede negli ultimi mesi su altro mezzo vede solo il corpo, l'anima è rimasta sul "valpadana"); sabato però, a movimentare tavole, tavolini e tavoloni caricati e trasportati su per il Castello per la "Festa dei borghi" c'erano anche numerosi ragazzi del paese "under 18" che mi chiamavano familiarmente per nome, come dei figli, lavoravano col sorriso e salivano e scendevano dal mezzo come dei gatti; mi sono detto "vuoi vedere che qualcuno siamo riusciti a contagiare, io e gli altri innamorati (un po' disperati) di questo benedetto paese, vuoi vedere che abbiamo seminato bene e qualcuno prima o poi (più prima che poi) prenderà il testimone?" insomma, questa collaborazione mi ha fatto provare un'enorme soddisfazione; e mi serviva perché la sera prima, in un dialogo conviviale con persone amiche del paese, che stimo, alla cui stima tengo e alle quali voglio pure bene, mi sono sentito rovesciare addosso uno spiacevole dissenso sulle attività sia della pro-loco che della coop dell'ostello; ora, il dissenso è cosa preziosa e positiva e costruttiva ed è intelligente tenerne conto nell'ambito della gestione, sempre collegiale, degli organismi; quando però nel giudizio prevalgono componenti negative e dietrologiche, il giudizio diventa pregiudizio e allora bisogna preoccuparsi come per i tarli nei mobili; gli organismi continueranno sì la loro attività ma non più sull'entusiasmo della fase costitutiva; e questo non è bello. Tutto sbagliato, mi dicevano, come si spendono i soldi pubblici, le scelte strategiche della pro-loco, quelle della cooperativa, la gestione di entrambe le realtà, sbagliato anche questo foglio (il Gazzettino) al quale io ora affido la mia promessa di fare tesoro anche di tutto quel veleno che ho tollerato con grande difficoltà. Mi scuso per lo sfogo

## IL FILM DEL MESE

a cura di: Patrizia Giorgini



### IL DIAVOLO VESTE PRADA

Nazione: USA - Anno: 2006 - Durata: 109' - Regia: David Frankel - Cast: Meryl Streep, Anne Hathaway, Stanley Tucci

La vicenda si svolge nella redazione del "Runway", la più influente rivista americana nel settore della moda. Qui la giovane ma un po' trasandata Andy Sachs, aspirante giornalista neolaureata, è giunta col cuore colmo di speranze. L'impiego come assistente della spietata direttrice del "Runway", Miranda Priestley, le potrebbe aprire diverse porte per il futuro: si tratta solo di stringere i denti per un po', cercando di rimanere immune allo sfavillante e spietato mondo della moda. Ma, cominciando ad osservare il mondo attraverso gli occhi di Miranda,

Andy capirà che non si può passare incolumi attraverso i riflettori delle passerelle senza vendere l'anima al diavolo. Un diavolo firmato Prada. Tratto dall'omonimo romanzo autobiografico di Lauren Weisberger, "Il diavolo veste Prada" è un godibile e ritmato affresco sull'illusorio mondo delle vanità di oggi, efficace soprattutto grazie all'ambientazione newyorkese. A parte Valentino che fa se stesso, molti stilisti vengono nominati ma nessuno si vede. Non mancano mutande leopardate, complotti editoriali, alti tacchi assassini, occhiali scuri, bellissimi vestiti, battute maligne. Il film è in un certo senso futile, però divertente, descrive il mondo della moda secondo i più ovvi luoghi comuni dei media, evitando con cura ogni accenno o discorso che consideri la moda per quello che pure è, un "business" internazionale di grande importanza. Da sottolineare la colonna sonora, formata da una sfilata di canzoni da classifica, e la straordinaria interpretazione di Meryl Streep.

## ...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: Natalina Fontana

- • • • •
- **Ingredienti x penne:**
- penne; pomodorini; aglio;
- pangrattato; olio
- **Ingredienti x spaghetti:**
- spaghetti;
- zucchine (2 per 4 persone);
- basilico; aglio
- • • • •

### La pasta veloce

#### Le penne

Tagliare i pomodorini, sistemarli in uno stampo da forno e cospargerli con un trito di aglio e prezzemolo, pangrattato e un filo di olio extra vergine di oliva. Mettere in forno a gratinare. Cuocere le penne e condire con il sugo gratinato.

#### Gli spaghetti

Trifolare le zucchine con aglio e prezzemolo a piacere. Passare il tutto con il mixer o nel frullatore fino a ottenere una crema. Cuocere gli spaghetti, saltarli in padella con la crema ottenuta e il parmigiano reggiano, aggiungere a crudo del basilico tritato.

## E CRUSVERBA...in dialet

a cura di: Roberto Mariani e Monia Guidarini

1	2	3		4	5	6	7	
	8			9				
10			11		12			13
		14			16		17	
18				19		20		
			21				22	
23								

DA COMPILARE ESCLUSIVAMENTE IN DIALETTO

### ORIZZONTALI:

1 - Località dove i nostri vecchi andavano a coltivare i vigneti - 8 - Le prime di Russia - 9 - Si accende al buio - 10 - Formaggio...grattugiato - 12 - Senza nome - 14 - Le prime di Elba - 16 - Cestino - 18 - Uccellino - 20 - Le "guzza" Valdo - 21 - Le prime di Vologno - 22 - Iniziali di Cesena - 23 - Piccolo soldo di ferro

### VERTICALI:

2 - In questo momento - 3 - Rotolino di ciccia - 4 - Le prime di flash - 5 - Sporcizia, rifiuti - 6 - Il "nostro" animale preferito - 7 - Si in tedesco - 11 - Olive - 13 - Piccolo spazio di tempo - 17 - Sacco al femminile - 18 - Le lasciano tutti gli animali - 19 - Nodo

## LE PAROLE DI UNA VOLTA

a cura di: Giuseppe Fontana

Continua la raccolta delle parole dialettali, ecco quindi la lettera B

"**bacar o bacada**" - Pestare, poggiare il piede - Orma

"**bagài**" - Dal latino bagario. Vaso, peso, sellino dell'asino per i sacchi del mulino. In senso dispregiativo si dice di persona poco intelligente, ebete. Da bagài deriva anche "bagaiada", sciocchezza.

"**bagianada**" - Azione da babbeo, da persona poco scaltra.

"**bagàsa**" - Donna di facili costumi.

"**balètt**" - Setaccio a maglia larga usato per ripulire il grano da inviare al mulino

"**bambasa**" - Dal greco bambakion, cotone di qualità inferiore. "alvar int'la bambasa", allevare troppo delicatamente i propri figli.

"**bansciòl**" - Sgabellò in legno per appoggiare i piedi o usato per la mungitura.

"**barba**" - Zio, o più precisamente gli zii più anziani, o anche i vecchi del paese, che spesso avevano una bella barba lunga.

"**barbusa**" - Muschio

"**bastard**" - Bastardo, illegittimo. Bambino dispettoso. "qu bastard lè e fa sul di bastink" - Dispetti

"**batù**" - Dal latino batuere (battere). Pavimento di pietra o fatto con la calcina nostrana.

"**batulèss**" - Modo di parlare concitato, chiasso.

"**bandiga**" - Dal latino benedicere. Era una mancia che il mercante lasciava ai figli piccoli o alla donna che aveva allevato l'animale, quando egli conduceva via l'animale acquistato. Egli lasciava la bandiga per avere una benedizione, specialmente se non era stato onesto nel prezzo.

## ...COSA BEVIAMO STASERA?...

a cura di: Riccardo Cafiero

### Ribolla Gialla (del Collo)

**CENNI STORICI:** La Ribolla Gialla è sicuramente un vitigno "indigeno" del Friuli (Rébula per gli slavi) coltivato in collina da Tarcento sino in Istria attraverso il Carso. Si trovano tracce di questo vino fino dal 1300 unitamente alla Ribolla Verde pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino.

**VITE E TERRENO:** Foglia di media grandezza, tondeggianta a tre lobi, termina a punta, parte inferiore di colore verde giallo, con nervature poco evidenti. Il tralcio è lungo e poco ramificato; la produzione è buona e costante, resiste alle malattie fatta eccezione per la "Botrytis" (fungo anche parassitario) nel periodo della vendemmia. Predilige terreni magri e asciutti, ben esposti e ventilati in zone di origine vulcanica. Non presente in pianura per gli scarsi risultati ottenibili.

**IL VINO:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, asciutto citrino a media graduazione alcolica. Gusto piacevole che richiama l'acacia, il castagno, il bosco in genere. Il prezzo in enoteca varia da 7,50 a oltre 40,00 euro a seconda delle varie cantine di provenienza e per i vari riconoscimenti ottenuti.

**ABBINAMENTI:** Indicato per le minestre, creme e "vellutine", piatti di pesce salsati. Va servito attorno ai 10/12 gradi.