

..A SPASSO PER IL "MONDO"...

a cura di: Stefania Giorgini

WEEK END tra VIGNE, ULIVI e CIPRESSI con Lorenzo, Stefania, Bobo, Monia, Sara e Andrea.

Due giorni sono pochi per gustare appieno il clima e l'atmosfera della zona del chianti senese, ma sono sufficienti per appagare la vista con bellissimi scorci: borghi circondati da ulivi e vigne, cipressi che svettano verso il cielo. Per non parlare del piacere che ne trae il palato con i sapori di questa meravigliosa terra, che regala vini, oli e tante altre specialità. Il piccolo tour che consigliamo parte da Sologno e arriva nel cuore del chianti senese, per velocizzare l'arrivo si percorre l'A1 fino a Firenze, qui vale la pena uscire, prendere la strada a quattro corsie in direzione di Siena e fare tappa al Cimitero Monumentale Americano, qui le tombe bianche di 4200 soldati americani sono poste in maniera ordinata e precisa su un verdissimo prato, circondato dai cipressi. Monumentale è l'aggettivo migliore. Si prosegue poi verso sud, verso Siena, abbandonando la strada a quattro corsie per godere dei bellissimi panorami che questa zona offre, qualche fermata per scattare qualche foto e si arriva a Certaldo, borgo considerato "minore" nella zona, un paese apparentemente normalissimo, strade, auto, negozi, ma salendo con la funicolare al borgo antico, si scopre un paese che sembra essersi fermato a tanti anni fa. Stradine di ciottoli strette, piccole casette ricoperte di edera e splendidi cortili interni. Per la serata qui organizzano una cena medievale, le foto e la presentazione che ci fanno è davvero invitante, ma il cuore del chianti ci aspetta. Ci concediamo uno spuntino: crostini toscani, affettati toscani...e ovviamente Chianti Classico Gallo Nero...che altro si può bere qui? Dalle mura si gode di una splendida vista, in lontananza le torri di San Gimignano. Lasciamo Certaldo alla volta di Monteriggioni, anche qui il tempo si è fermato, grandi mura su una collina raccolgono al proprio interno poche case e strade, un antico borgo reso molto turistico dalle varie enoteche e ristoranti. Ripartiamo: destinazione Siena. La piazza ha sempre un fascino incredibile. Facciamo un giro nelle vie del centro, e ci fermiamo alla pasticceria Nannini. Tra l'altro qui vendono i più buoni Ricciarelli che io abbia mai mangiato, ve li consiglio!!! Aperitivo, shopping e aspettiamo che venga l'ora di raggiungere il nostro agriturismo: Castelvecchi. Prima di posare i bagagli, una passeggiata a Radda in Chianti, altro spettacolare borgo della zona. Qui chiediamo al cicciaio (nient'altro che il nostro macellaio) dove poter mangiare una buona, ma buona davvero, fiorentina bevendo del buon chianti...quale personaggio potrebbe consigliarci meglio?? Prendiamo nota e prenotiamo la nostra tanto attesa cena! Arriviamo a Castelvecchi, un agriturismo nel cuore della zona del Chianti Classico, rinomata e antica cantina produttrice di vino e olio, ha trasformato un piccolo borgo in una completa struttura ricettiva con piscina, appartamenti e ristorante. La cena non delude le nostre aspettative..la fiorentina è sempre fiorentina e mangiata qui, tra questi ulivi, con questa atmosfera è ancora più buona! Il mattino seguente, dopo una visita alle antichissime cantine di Castelvecchi dove ci viene raccontato come nasce il Chianti Classico Gallo Nero, ci concediamo un po' di meritato riposo in piscina, ogni struttura qui offre anche questo tipo di servizi..che rendono il fine settimana ancora più indimenticabile! E ora di ripartire, ci aspetta il viaggio di rientro. Una visita a Volpaia, altro borgo della zona la cui cantina produce forse uno dei Chianti Classici più famosi, qui ne approfittiamo per acquistare qualche bottiglia da stappare magari in una fredda sera Solognese. Il rientro è più tranquillo, rinunciamo alla velocità dell'autostrada per percorrere le più tranquille strade statali che ci portano fino a Sologno, passando per Lucca, Castelnuovo di Garfagnana, Piazza al Serchio fino a raggiungere Pradarena .. siamo quasi a casa .. stanchi ma appagati riconosciamo le nostre valli... Ligonchio, Piolo, Cerre...e si vede Sologno. Siamo a casa.

CENA SOTTO LE STELLE

a cura di: Cinzia Andreoli

...L'estate finalmente sta arrivando e come sempre la Poloco sta "lavorando" per Voi...

Il primo appuntamento è con l'ormai tradizionale "cena di pesce" in collaborazione con la Pescheria "L'Aragosta", che si svolgerà in piazza della Chiesa sabato 11 luglio alle ore 20.30.

Il menù si compone di:

- antipasti: insalata di mare, insalata di farro e gamberi, seppioline gratinate

-primi: risotto agli scampi, lasagne ai frutti di mare

-secondo: cartoccio di mare: filetto di orata con frutti di mare (cozze, vongole, code di gambero, seppioline) e contorno di insalata

-sorbetto

Il prezzo è di 30euro a persona (escluse bevande). Prenotazioni e info: Anna 339 6157397 - Cinzia 348 5521852

STAFF PROLOCO

Presidente:
ANNAMARIA SILVESTRI

Vice Presidenti:

IVAN BELLÌ e

PIETRO GIORGINI

Tesoriere:

SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:
PIETRO GIORGINI

Consiglieri:

GIUSEPPE FONTANA,

CLAUDIO SILVESTRI e LINO GIORGINI

Consiglieri proposti al Comune:

CINZIA ANDREOLI e GIANLUCA INCERTI

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!!!

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

Bertoina
IMPRESA COSTRUZIONI s.r.l.

ACQUEDOTTI - GASDOTTI
OPERE STRADALI - OPERE IDRAULICHE
URBANIZZAZIONI - MOVIMENTO TERRA
PALI TRIVELLATI

Cerre Sologno
di Villa Minozze (RE)
Tel./Fax 0522.304365

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

N.6 - 2009



ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

giugno 2009

IL CROCCANTE DI SOLOGNO

a cura di: Giuseppe Fontana

E' stato per decenni un prodotto importante per la bontà, per il suo gusto inconfondibile e soprattutto per il valore simbolico che assumeva, legato al concetto di prosperità e di abbondanza. Non per niente era il dolce simbolo dei pranzi nuziali e delle ricorrenze più importanti.

Parliamo ovviamente del Croccante di Sologno, come viene chiamato dall'esperta Marta Ferrari in uno dei suoi libri sulla cucina tipica reggiana. Questa insegnante e preside di una scuola superiore di Reggio E., esperta di cucina per le trasmissioni di Telereggio, è venuta per diversi anni alla nostra Festa della Castagna; ricordo che arrivava di buon mattino perché a lei interessavano le torte casalinghe che in numero sempre maggiore partecipavano alla gara del dolce migliore. Era una esperta osservatrice ed assaggiatrice e ogni volta cercava di farsi raccontare dalle nostre donne ricette e procedimento dei prodotti che più la interessavano e alcuni di questi, tra cui il croccante, sono finiti poi nei suoi ricettari.

Il croccante affonda le sue radici nella tradizione alimentare del nostro Appennino fin dal Medioevo; furono però gli Estensi a introdurre l'usanza di presentare questo dolce in mille forme diverse per adornare i loro banchetti delle ricorrenze più importanti.

A Sologno un'esperta cuoca di ben 91 anni, ancora molto brava nell'arte del croccante è la signora Ivonne Ferrari, a cui io mi sono rivolto per farmi raccontare la sua esperienza in merito, gli ingredienti utilizzati e le tecniche di lavorazione e montaggio delle costruzioni.

In tanti a Sologno ricordano ancora le sue belle costruzioni in croccante che allietavano i pranzi in occasione di Cresime, prime Comunioni e Matrimoni; fino a pochissimi anni fa, in occasione della tradizionale Festa della castagna e del vino nuovo che si svolge a Sologno ogni anno la seconda domenica di Ottobre, ho ancor vivo il ricordo e anche le foto dei suoi pregiati cestini di croccante che venivano poi riempiti di caldaroste, pronti per essere venduti e subito acquistati dagli acquirenti più mattinieri.

La ricetta, mi spiega l'Ivonne, è molto semplice in quanto vengono utilizzati solo prodotti naturali ed in ugual misura: zucchero, mandorle ed un goccio d'acqua. A volte nel dopoguerra o nelle famiglie più povere, al posto delle mandorle venivano utilizzate noccioline selvatiche molto saporite o noci che si trovavano più facilmente in natura.

Anche il procedimento di cottura è molto semplice e va ripetuto più volte a seconda della complessità e della grandezza della costruzione, per avere sempre un prodotto a disposizione molto caldo e malleabile. Sul fornello, o una volta sul fuoco con padelle di rame e ora con padelle antiaderenti, si fa sciogliere lo zucchero con un cucchiaino d'acqua e poi si aggiungono le mandorle tritate o tagliate a listarelle; si mescola il tutto in continuazione finché lo zucchero non si caramella, assumendo il tipico colore bruno chiaro. Il composto viene poi versato ancora bollente su una piastra di marmo, spianato, tagliato e man mano staccato con l'aiuto di una spatola, lavorato a mano o con l'aiuto di stampini in rame, bicchieri e scodelle per ottenere più facilmente le forme dei singoli particolari che la costruzione richiede. Le composizioni possono assumere le forme più fantasiose in relazione ovviamente alle circostanze e alle richieste dei committenti. Per i matrimoni, una volta, venivano commissionate ed eseguite costruzioni a più piani, come nelle moderne torte nuziali e quindi occorreva procedere a strati, ripetendo la cottura più volte per avere sempre il prodotto alla giusta temperatura per la lavorazione. I vari componenti venivano attaccati e montati usando lo zucchero sciolto nell'acqua o lo stesso caramello. A portata di mano dell'abile cuoca doveva sempre esserci una tazza di acqua fredda per raffreddare le dita che per ore dovevano plasmare l'amalgama a temperature molto elevate.

Da qualche anno poi a Cavola di Toano (RE), per rivalutare questo prodotto della tradizione montanara, viene svolta la festa del croccante con premiazione delle più belle realizzazioni. Questa rassegna viene svolta la prima domenica di Maggio di ogni anno a cura della locale Pro Loco.



...5 DOMANDE A: PIERO FERRARI

a cura di: Roberto Mariani

- Credevate in questo risultato? Da subito pensavate di poter vincere?

Il motivo per cui, assieme ad altri, abbiamo presentato una "lista indipendente" alle elezioni comunali era che ritenevamo necessario un forte cambiamento nel modo di amministrare e un ricambio negli amministratori.

La gente nel breve periodo in cui abbiamo amministrato non ci chiedeva miracoli, ma di essere ascoltata e coinvolta per renderla protagonista della gestione del comune. È partendo da questo che, pur non essendo certi di poter vincere, anche se il clima che respiravamo parlando con la gente e le assemblee fatte in ottobre-dicembre 2008 per spiegare quanto era successo ci confortavano, era diventato per noi prioritario dare una opportunità diversa ai nostri cittadini consci che nella vita non sempre si può vincere ma l'essere coerenti e seri prima o poi paga.

- A Sologno hai lasciato solo le briciole hai tuoi rivali, cosa ne pensi e come hai conquistato la fiducia dei paesani anche in considerazione del fatto che hai preso moltissimi voti anche da chi non è delle tue stesse idee politiche?

Ritengo che un risultato numericamente così importante, specie se si considera che come "lista indipendente" non avevamo a nostro sostegno motivazioni di tipo politico o ideologico, nasce non solo per le cose che si fanno ma se con coerenza e impegno si pongono al centro del proprio operare alcune cose che elenco. La prima è ascoltare quanto ti dicono le persone.

La seconda è cercare di dare risposta a quanto ti chiedono sapendo che bisogna saper dire anche dei no, l'importante però è dare risposte chiare motivandole. La terza è amministrare sapendo che stai gestendo dei soldi non tuoi ma di tutti i cittadini per cui devi farlo con il massimo rigore cercando di ottenere il miglior risultato possibile per la collettività.

La quarta è confrontarsi continuamente con le realtà presenti nelle frazioni (pro-loco, associazioni, acquedotti, ec..) e con la gente e assieme a loro progettare il futuro dando, in modo chiaro e forte, il senso che sono loro i protagonisti delle scelte.

La quinta è fare le scelte avendo al centro la gente che amministri e le loro esigenze e portare questo su tutti i tavoli decisionali con intelligenza e disponibilità a ricercare punti di incontro, ma mai si deve scegliere per direttive di partito o per imposizioni dall'alto da parte di enti superiori. Personalmente ho cercato di muovermi su questa strada anche se onestamente sono certo di aver fatto errori ma penso che la gente con il voto più che guardare a quelli ha valutato l'impegno nel suo complesso e la coerenza a quei principi e per questo non posso che ringraziarli.

- Ora è già di nuovo il tempo per rimboccarsi le maniche e lavorare per il Comune e i cittadini, che tipo di Giunta avete messo insieme e quando sarete di nuovo operativi?

Il Sindaco Fiocchi ha nominato una giunta di sei assessori e ha affidato deleghe a tre consiglieri.

Gli assessori sono la Beltrami Erica di Cervarolo che è stata nominata anche vice-sindaco, Castellini Alberto di Asta, Corsini Aurelio di Costabona, Lazzari Agnese di Primaore, Marazzi Davide di Carniana e Politi Federico di Minozzo. A supporto di questi sono state date deleghe specifiche a Ferrari Piero di Sologno, a Govi Sara di Carniana e alla Masini Marinella di Gazzano.

Quello che mi preme evidenziare è lo sforzo che è stato fatto per cercare di rappresentare in modo equo tutto il comune, non solo alcune realtà (non vedrete mai da parte nostra scelte che vedano il sindaco, il vice sindaco e un assessore tutti dello stesso paese), ricercando però nel contempo di utilizzare le competenze che ognuno di loro ha maturato.

Abbiamo già iniziato a lavorare per dare risposte ai tanti problemi presenti sul territorio e per cercare di dare risposte alle necessità di un bilancio comunale che richiede scelte e interventi urgenti.

- Pensi che il Sindaco Fiocchi riuscirà a ricucire quei famosi rapporti incrinati con importanti Enti della nostra montagna?

Nel breve periodo in cui Fiocchi ha amministrato la sua amministrazione era stato capace di instaurare proficui rapporti con tanti enti, prova ne sono i finanziamenti ottenuti. Poi purtroppo erano subentrate altre cose che hanno contribuito a portare il comune al commissariamento, vi era chi pretendeva che a decidere fosse il partito e non il Sindaco, vi era chi diceva che dovevamo andare dagli enti superiori a chiedere con il cappello in mano, vi era chi pretendeva che ci adeguassimo a scelte fatte su altri tavoli e vi era chi parlava con il Sindaco ma poi, sentendo altri che con l'amministrazione non c'entravano nulla, diceva che fra di noi vi erano opinioni diverse e quindi non era in grado di operare per il nostro comune.

Ora la gente ha fatto una scelta chiara, scegliendo noi ha scelto un modo di amministrare che ci consentirà di andare su tutti i tavoli con intelligenza e disponibili a ricercare soluzioni condivise ai vari problemi da risolvere, ma questo lo faremo a schiena dritta e a testa alta consci di rappresentare una comunità che ha sì dei doveri ma ha anche dei diritti.

Personalmente sono altrettanto certo che il voto popolare e ciò che esso prefigura per il futuro nella nostra provincia farà riflettere seriamente anche chi, amministrando importanti enti, aveva idee diverse dalle nostre e i primi segnali negli incontri in corso vanno sicuramente in questa direzione.

- Sologno è uno dei borghi più belli della nostra montagna, la sua proloco è una delle più attive e operative del Comune, pensi di riuscire a restare imparziale nei tuoi impegni, senza favorire il tuo paese natale?

Le pro-loco o le associazioni attive non sono mai un problema, anzi sono una ricchezza e una semplificazione del lavoro per chi amministra. Non solo, se questo rapporto viene gestito in modo corretto e intelligente, sono una fonte di crescita e di risparmio per la collettività. È ovvio che quando sentirò parlare di pro-loco di Sologno o di Sologno in generale, in me si accenderà una lampadina, ma sono certo che quanto verrà proposto sarà fatto in modo intelligente e questo non potrà che aiutarmi nel mio lavoro in comune.

- I tuoi paesani si aspettano comunque molto da questa tua elezione, puoi già promettere qualche impegno? Hai già alcuni progetti in mente?

L'impegno è di cercare di portare le loro esigenze e quelle della nostra frazione sui tavoli dell'amministrazione comunale e degli enti interessati per cercare ove possibile soluzioni. Quello che è il mio sogno è vedere pian piano il nostro paese ristrutturarsi, veder nascere qualche attività nuova e il paese diventare un punto di attrattiva per quanti visitano i nostri territori. Per fare questo bisogna proseguire nella politica di riqualificazione della parte vecchia del borgo incentivando il recupero delle abitazioni private con una maggior cura della qualità e della coerenza rispetto al contesto in cui si interviene, occorre inoltre tutelare i servizi e le attività presenti.

- Credo sia molto importante dare un maggior sviluppo turistico-ambientale-ecologico alla nostra vallata e al nostro paese, riusciremo ad entrare nel Parco e a potenziare l'offerta turistica?

Il turismo legato ai valori ambientali sarà nel futuro sempre di più uno dei temi al centro di politiche per uno sviluppo sostenibile. Nei nostri territori abbiamo molti valori ambientali che possono sicuramente rappresentare uno dei punti focali su cui puntare per una tenuta dei nostri territori. Non è un caso che con lungimiranza la stragrande maggioranza degli abitanti del paese oltre cinque anni fa chiese di entrare come paese nel nascente parco nazionale. Ritengo che a breve questo avverrà, ma come in tutte le cose non basta mettersi un cappello, occorre che con il parco e gli enti interessati mettano in campo un progetto turistico e sociale per questi territori ove al centro vi siano non solo l'ambiente o gli animali ma anche il tessuto sociale e economico dei borghi. Detto in parole povere non possiamo solo vendere un prodotto se poi non creiamo le condizioni per renderlo fruibile e nel contempo rendere vivi e accoglienti i nostri borghi.

- Possibile che nel 2009 manchino ancora le strade? Quelle che ci sono, sono a pezzi; quelle appena fatte non sono sicure; tutte quelle che ci servono, non ci sono e tutte quelle che vorremmo, non ce le fanno! Metterete in prima fila questo problema?

Sicuramente stiamo scontando gravi ritardi sul tema della mobilità. Un errore è stato l'abbandono delle politiche viarie che hanno contraddistinto il nostro sviluppo fino a metà degli anni ottanta passando, salvo rare eccezioni, ad una politica troppo sbilanciata verso il turismo e l'ambiente. L'errore è stato quello di non comprendere che a volte anche una strada può rappresentare un contributo ambientale per i nostri territori se la si mette in relazione al presidio umano del territorio e al conseguente non abbandono dei terreni agricoli e ai minori km. che si devono percorrere per recarsi ai posti di lavoro e per accedere ai nostri territori. Noi come amministrazione ci faremo carico di operare per attuare una manutenzione adeguata sulle nostre strade, ma soprattutto opereremo perché si discuta sui tavoli degli enti superiori in modo serio senza alcuna pregiudiziale del tema viabilità nei nostri territori.

- Nelle riunioni pre-elettorali a cui ho partecipato, ho sempre notato un certo malumore in merito ai servizi offerti dal Comune di Villa ed in particolare sull'operato di alcuni impiegati comunali. E' in previsione un restyling di questa situazione?

I dipendenti comunali hanno sicuramente risentito della situazione che si è venuta a creare in questi mesi e di questo la maggiore responsabilità è dei "politici" che dovevano evitare di coinvolgerli. Personalmente posso garantire che all'interno del comune vi sono molte professionalità che se ben utilizzate possono dare risposte positive ai cittadini. Il nostro impegno è per valorizzarle, tutelando l'autonomia, ma pronti a intervenire se qualcuno non farà il lavoro per cui è retribuito.

- In paese si dice che la Monica e Fabio si lamentino delle tue assenze e che l'Anna, tua moglie, si sia rivolta all'Avvocato (Silvestri) per avviare la procedura di separazione chiedendo astronomici alimenti per causa di prolungate, reiterate e ingiustificate assenze da casa da parte tua, avvenute soprattutto negli ultimi mesi; sono chiacchiere o c'è del vero? Attenzione "casa Arcore" insegna!!!

Penso che mia moglie e i miei figli hanno tutte le ragioni per lamentarsi delle numerose mie attività che inevitabilmente incidono sulla nostra vita familiare, per questo non posso che ringraziarli per la pazienza e il sostegno che nonostante questo mi dimostrano.

Di certo non ho ancora ragazze che mi chiamino "papi" per cui spero di evitare per un pò l'Avvocato (Silvestri).

- È vero che da tempo preferisci le riunioni con Luigi Fiocchi piuttosto che le partite del Milan...

È vero che a inizio di quest'anno ho seguito poco il calcio e privilegiato Fiocchi, ma di sicuro non mi perderò le finali di coppa campioni che certamente il Milan giocherà nei prossimi anni.

- E' vera la voce di alcune telefonate di complimenti per l'esito elettorale, in particolare dal Cavaliere, (da non confondere con il Commendatore), dal Senator (da non confondere con il Senatore), dagli Uffici della Curia Vescovile di Reggio Emilia (da non confondere con quelli della sede del PD)?

Penso che in molti e di tutti gli schieramenti hanno telefonato a Fiocchi, a me sono giunte pochissime telefonate ma ho notato che ovunque mi recavo tutti erano informati e favorevolmente sorpresi per quanto avvenuto a Villa Minozzo. Ora come ho avuto modo di dire è tempo di lavorare e sodo per dare risposte alla gente e questo è quello che cercherò di fare. In chiusura desidero ringraziare tutti gli abitanti di Sologno e della Val Lucola per il coraggio dimostrato nel ricercare anche nuove strade e informarli che, ultimata questa legislatura, non mi ricandiderò per cariche amministrative, ma dedicherò il mio impegno come semplice operaio per sostenere e aiutare la nostra pro-loco e la nostra cooperativa. Il mio auspicio è che i giovani e i tanti che vedo così impegnati nelle molte attività e nel sociale, si candidino in futuro anche nella gestione della "cosa pubblica", consci dell'importanza di esserci, perché è lì che si fanno scelte importanti per il nostro paese e per la nostra montagna.

