

Siamo nel "pieno" paesani!!! Siamo nel pieno delle iniziative e degli impegni. E' iniziato infatti il momento di maggior impegno per la Pro loco (se si eccettua la preparazione della festa della Castagna), quasi tutti i giorni è necessario trovarsi per chiarire alcuni impegni, per organizzare qualcosa, per sistemare una parte di paese o per cucinare le prime prelibatezze dell'estate. Questo porta sicuramente ad un impegno costante che toglie spazio ad altre cose (riposo, famiglia, svago), ma che però è anche in grado di restituirti soddisfazione, divertimento e orgoglio. Le prime feste sono andate molto bene: ok il pesce, ok i tortelli e abbastanza bene l'artigianato, che meriterebbe un discorso più approfondito ma preferisco aspettare una valutazione generale da parte di tutto il mio staff. Mi preme ringraziare per queste manifestazioni, le cuoche, i camerieri e i volontari, in particolare Franco, Cafiero e Harris che hanno contribuito NOTEVOLMENTE a "salvare" la domenica dell'artigianato e tutti i paesani che sono accorsi a mangiare i tortelli di domenica causa cambiamento di programma. Un ringraziamento particolare a Bruno, che è stato "in trasferta" al Castello a tinggiare le staccionate e ai miei zii, Elvo e Toro che hanno contribuito ai lavori del salone parrocchiale. Apro ora una parentesi importante sulle manifestazioni che andremo a organizzare nel mese di agosto, voglio mettervi al corrente che a livello di normative e di leggi TUTTO è CAMBIATO. Lo Stato e vari enti nazionali hanno approvato e rimesso in vigore alcune leggi fondamentali sulla sicurezza e l'organizzazione di eventi e manifestazioni. Questo è dovuto principalmente alla lotta contro l'abuso di alcool, contro l'abuso di stupefacenti, per la sicurezza nei luoghi di spettacolo e per cercare di ridurre gli incidenti d'auto. Inoltre preme allo Stato salvaguardare i locali pubblici che pagano le tasse tutto l'anno e con continue feste paesane perdono entrate. La pro loco appoggia sicuramente questa scelta di serietà e di lotta contro gli eccessi, a patto che tutti, quindi anche gli altri paesi e le altre feste, poi si adeguino a queste nuove leggi. Per quest'anno quindi, proviamo ad adeguarci e a confermare tutte le feste, cerchiamo però anche in Voi paesani e Voi villeggianti un minimo di comprensione ed aiuto per garantire un regolare svolgimento delle serate di festa, poi gli anni prossimi vedremo ... Brevemente vi dico che per tutte le feste è ora necessario presentare una domanda di autorizzazione in Comune, con allegati gli schemi dei tavoli e delle attrezzature, i fornitori e i responsabili degli alimenti e delle bevande, le certificazioni degli impianti e le autorizzazioni sanitarie, con relativi pagamenti di bollettini. I problemi maggiori però, sorgono quando si prevedono di superare le 200 persone, quindi per noi la festa dei giovani e della castagna, in questo caso è necessario munirsi di servizio di pronto soccorso, di servizio antincendio, di elettricista, di certificazioni di stabilità delle strutture, di servizio di sicurezza (buttafuori) e di alcooltest, per chi volesse farlo all'uscita della festa, senza dimenticare che non deve essere penalizzata la viabilità. Aggiungo che è obbligatorio smettere di servire alcolici dopo le 2, di abbassare il livello della musica da mezzanotte e di non pubblicizzare e incentivare la vendita di alcolici, in caso di non rispetto delle nuove norme tutto andrebbe a ricadere esclusivamente sulla pro loco e sui suoi membri. Capite quindi che diventa molto difficile per una piccola organizzazione come la nostra dover rispettare tutto questo, anche perché trattandosi di volontariato, vengono a mancare il tempo materiale e le persone per organizzare tutto. Inoltre con la lievitazione dei costi per rispettare tutte le norme, si rischia di fare feste a rimessa, poco ricercate, poco innovative, di poca soddisfazione sia per noi che per la nostra esigente clientela. Chiedo a tutti quindi un pò di pazienza verso la pro loco e un pò di responsabilità e rispetto durante le feste, per fare in modo che tutto si svolga allegramente ma molto civilmente. Siamo un piccolo paese, ma nel nostro piccolo, anche in questa occasione, dimostriamo di essere i primi ad adeguarci e i migliori nel farlo!!!! Buona estate a tutti.

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
PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

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 gentilmente offerto dalla ditta Simonazzi Arredamenti
Per info sui Fiori di Bach contattare Mariarosa cell. 3333143470



"GIOVANI" IMPRENDITORI CRESCONO

L'AZIENDA AGRICOLA ALBERTI RIFORNISCE NEGOZI DI TUTTA LA PROVINCIA

Forni, bar, ristoranti dell'appennino e della pianura, tante abili cuoche montanare. Un esercito impegnato ogni giorno a cucinare, un esercito per cui le uova fresche rappresentano un elemento fondamentale. Da dove arrivano queste uova? Da un piccolissimo angolo della valle del Secchia, alla Giarola, dove sorge l'azienda avicola Alberti Tamara. Una realtà importante per tanti motivi: è un'azienda di qualità che opera in montagna, gestita da giovani della zona, e allo stesso tempo un esempio di lavoro rispettoso della sicurezza del prodotto e degli animali produttori. Qui le galline non sono costrette ventiquattro ore al giorno in pochi centimetri di batteria, ma sono libere di scorazzare nel loro recinto, nutrite con prodotti naturali che garantiscono un prodotto finale di alto livello. Al timone di comando, una coppia di giovani sposi: Tamara Alberti, ultima erede della famiglia che da decenni ha mandato avanti l'allevamento avicolo di Giarola, e il marito Wilson Mariani, originario di Sologno. La loro è una scelta coraggiosa: dopo anni in cui la produzione e l'allevamento hanno subito colpi da più lati (dall'espansione delle maxi-produzioni alle malattie infettive arrivate dall'estero) hanno deciso di impegnarsi nella produzione di uova fresche, raccogliendo la tradizione dello storico produttore di uova della montagna, Edmondo Montecchi di Casina, di cui riprendono anche una miscela speciale per nutrire gli animali.

Il lavoro di Tamara e Wilson significa lavorare 365 giorni all'anno, alzarsi tutte le mattine presto, raccogliere le uova e inscatolarle, non abbandonare mai la propria zona per una vacanza. Ma a loro va benissimo così: «Stiamo bene a casa, siamo felici di lavorare qui», raccontano. «Abbiamo fatto anche altre esperienze, ma per noi questa è la dimensione ideale. Già l'allevamento di galline era impegnativo, questo lavoro lo è ancora di più, ma è quello che vogliamo fare». La loro azienda rifornisce di uova fresche circa un centinaio di esercizi, in montagna (Carpineti, Castelnuovo Monti, Ligonchio, Casina, Baiso, Villa Minozzo) ma anche a Reggio.

Le galline "impiegate" alla Giarola, una razza ovaiola selezionata, sono circa 3.500, per una produzione quotidiana di 3.000 uova. Gli animali sono allevati a terra in ampi recinti, con un fondo di paglia e terra, senza subire il taglio del becco e delle zampe. E vengono nutrite con una miscela speciale, ereditata da Montecchi di Casina, che comprende le radici di alcune erbe francesi e garantisce, senza nessun prodotto "non naturale" un invitante colore al tuorlo delle uova della Giarola. «Sono tutte scelte costose, impegnative, ma che garantiscono una qualità più elevata e rispettano molto di più gli animali». Tutta la struttura, divisa in due spazi distinti e isolati (allevamento e area imballaggio) è all'insegna del massimo igiene e del rispetto dei cicli naturali (luce graduale che arriva al sorgere del sole, ad esempio); l'acqua, inoltre, è fornita dall'acquedotto locale. I controlli ad animali e prodotti sono effettuati con cadenze rigorose e ristrette, e permettono di fornire solo uova di alta qualità, che possono vantare il marchio di "extra fresco", assegnato dal ministero dell'Agricoltura:

vuol dire che vengono raccolte e consegnate nel giro di 24 ore. Ogni ovetto porta impresso il marchio con la data di produzione, applicato da Tamara e Wilson quando ogni mattina un rullo porta le uova dall'allevamento alla zona imballo, dove vengono selezionate e confezionate. Poi, poche ore dopo, il camion parte, per la gioia dei buongustai di tutta la provincia.



PRO-LOCO E PUBBLICA SICUREZZA

a cura di: Lino Giorgini

Se le nostre manifestazioni, in particolare la "Castagna", esercitano un richiamo irresistibile su tutte le persone di Sologno, e non, che vi partecipano e lo fanno con notevole soddisfazione a giudicare dal robusto incremento di presenze registrate negli ultimi anni, è perché offriamo un tipo di intrattenimento particolare, ancorato ad un misto di passato e presente, di tradizione e di innovazione, di concretezza e di ironia, che incontra l'interesse della gente e questo vale un po' per tutte le nostre iniziative, dalla giornata ecologica, alla "notte bianca", alle mangiate, al cineforum. Dietro a tutto ciò c'è però un altro mix: quello di lavoro, fatica, tempo, pazienza e quant'altro, la cui definizione esatta si trova sui vocabolari alla voce "volontariato"; per il proprio paese, un paese splendido, lo si fa volentieri; certo il nostro modo di fare, ovviamente nei limiti del buon senso, presume, per così dire, le "mani libere"; non siamo né imprenditori, né professionisti dell'intrattenimento, non lo facciamo in via continuativa e rubiamo tempo al nostro "privato" per restituire al paese la vitalità e la socialità espropriate dallo spopolamento; dove voglio arrivare? Semplicemente ad esprimere la mia perplessità sull'estensione alle nostre manifestazioni delle leggi di Pubblica sicurezza che già esistevano e con il carattere generalista proprio di tali disposizioni, ma che, in fase di applicazione, lasciavano una velata franchigia grazie alla quale c'era rispetto per l'iniziativa d'associazione per gli apporti volontari; una sorta di riconoscimento da parte delle amministrazioni dell'interesse comune a non lasciar spegnere un'importante fiammella. Il "giro di vite" ha motivazioni sicuramente nobili e cioè, in ultima istanza, fermare quella miscela esplosiva di alcool e velocità che determina le cosiddette stragi del sabato notte e non c'è fine settimana, almeno da noi, che non si legga qualcosa in proposito; per questa ragione, presumo, dobbiamo adottare misure di sicurezza (responsabilità personali, orari, misuratori alcoolometrici) come se le nostre feste paesane fossero una mega-discoteca. Da noi, per razionalità e buon senso, non è mai capitato nulla di negativo e queste novità ci hanno un po' terrorizzato e messi di fronte a responsabilità sproporzionate ai nostri intenti e ai nostri fini. E' giusto? E' sbagliato? Penso d'aver chiarito il mio pensiero; sento venir meno lo spirito con cui per tanti anni mi sono (ci siamo) rimboccato (i) le maniche.

"PICCOLI" CAMPIONI CRESCONO

a cura di: Claudio Silvestri

Cari paesani, soprattutto per gli amici del calcio, il "nostro" Marco è stato convocato per il ritiro estivo nella prima squadra del Modena calcio, a disposizione dell'allenatore Mister Zoratto. Una bella soddisfazione per il portierone di Sologno, chiamato a soli 17 anni, nel ritiro di Fiumalbo, nell'Appennino modenese, fino al 3 agosto. Poi, finito il ritiro, continuerà a difendere i pali nel campionato Primavera e a frequentare gli allenamenti quotidiani sempre con la prima squadra. Grande entusiasmo anche per noi della Pro loco e una nota di qualità sportiva per la quale il nostro paese può davvero andare fiero. Dal campetto "San Martino" di Sologno dove quotidianamente giocava e gioca tuttora, al prato del mitico stadio Braglia, il salto di qualità è davvero lusinghiero. Chissà, forse i lunghissimi 5 anni trascorsi, con massacranti trasferimenti quotidiani da casa a Modena per gli allenamenti, sacri e mai saltati, stanno offrendo al ragazzo i risultati che caparbiamente insegue. Ti siamo vicini e siamo certi che con la grinta e la determinazione che hai, il calcio, quello "vero", quello con la "C" maiuscola, ti darà grandi gioie, e per noi, tuoi primi tifosi, qualche abbonamento gratuito in tribuna o nei distinti, non guasterebbe. Marco sei grande!!! In bocca al lupo!!!!



...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: "Nonno" Lindo

Focaccia alla salvia

Ingredienti:

- 1 kg di farina
- 30 gr sale
- 20 gr lievito di birra
- 1 bicchiere olio
- salvia tritata q.b.
- acqua fredda q.b.
- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e soffice. Lasciare riposare per almeno un'ora coperto da un panno.
- Stendere la pasta in uno stampo precedentemente unto di olio. Con una forchetta bucherellare la superficie della focaccia e spennellare di olio. Lasciare lievitare per 2 ore. Scaldare il forno a 250°, infornare e cuocere per almeno 20 min. Lo spessore della pasta stesa nello stampo può variare a seconda dei gusti: chi la preferisce bassa e piuttosto secca e chi la vuole alta e soffice.

GLI APPUNTAMENTI DELL'ESTATE

sabato 9
GRIGLIATA AL TENDONE

domenica 10
TORNEO DI CALCIO 3 contro 3
DISCOTECA AL TENDONE

martedì 12
TUTTI A CERRE' per la festa della "SOLADA"

mercoledì 13
DISCO BABY AL TENDONE
h16.00 (da 0 a 12 anni)

sabato 16
LA SECONDA
"NOTTE BIANCA" DI SOLOGNO
CONCERTO LIVE "FRONTIERA"

martedì 19
GENOVA DAY,
TRIBUTO AD UNA CITTÀ IMPORTANTE
concerto live "cover De André"

mercoledì 20
LUDOBUS AL TENDONE

giovedì 21
POLENTA IN PIAZZA

IL SUPERQUIZ DEL GAZZETTINO

a cura di: Roberto Mariani

Vuoi vincere uno splendido soggiorno di una notte all'ostello "La scuola" di Sologno?

Partecipa al 3° quiz del Gazzettino ed entro domenica 17 agosto si conoscerà il vincitore.

Regolamento:

scrivi su di foglio il nome ed il cognome delle persone raffigurate nelle vecchie foto di questa pagina, insieme con il tuo nome e cognome, poi consegnalo ad un componente della proloco o infilalo nella cassetta della posta di Roberto alla Chiesa entro SABATO 16 AGOSTO ore 12.00.

Tutte le risposte saranno controllate attentamente ed entro il 17.08.2008 verrà comunicato il premio al vincitore.

Le risposte esatte saranno poi pubblicate sul prossimo numero del Gazzettino.

In caso più persone indovinasero le risposte esatte, la proloco effettuerà un sorteggio tra esse per stabilire un vincitore unico, che si aggiudicherà una notte da trascorrere all'ostello "La Scuola" di Sologno.

Il vincitore potrà decidere se cedere o regalare il premio ad un amico o parente.

Possono partecipare al quiz anche i nostri lettori via internet, naturalmente dovranno inviare le risposte esatte all'indirizzo: bobo-70@libero.it entro e non oltre, sabato 16 agosto alle ore 12.00.

Partecipate numerosi!!!

