

...CHE ESTATE...A SOLOGNO!!!



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:



Arredamenti per: Bar, Ristoranti, Gelaterie, Negozi, Biliardi, Accessori

Via F. Maritano, 7 - Albinea (RE)
 Tel 0522 598067 - Fax 0522 598211

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

N.8 - 2007

ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

settembre 2007

...4° RADUNO 4X4...

a cura di: Pietro Giorgini

Raduno 4X4 a Villa Minozzo : Sologno c'è!



La prima domenica di settembre si è svolto, a Villa Minozzo, il quarto raduno di 4X4 organizzato, in collaborazione con il "Team Reggio Fuoristrada", dai ragazzi del "Team Villa 4x4" capeggiati dal mitico Tino.

Naturalmente a questo appuntamento non poteva mancare il contingente so-lognese: i fratelli Andrea & Luca Belli, nostri caposquadra, Alberto Moreni sostenuto nelle manovre più estreme da un coraggiosissimo Fabio, la jeep gialla di Bruno (su cui ho viaggiato), quella "scornata" di Sergio il panificatore e due amici (Andrea "mia" e Andrea "tùscia") che forse so-lognesi al 100% non sono ma parte attiva del gruppo si.

Inizialmente, sul luogo del ritrovo, non erano molti i partecipanti presenti, ma dopo un'ora circa le jeep avevano completamente riempito il parcheggio di Tino straripando lungo il ciglio della strada.

Dopo istruzioni, raccomandazioni e incoraggiamenti di rito il raduno ha preso il via: qualche kilometro di riscaldamento ed il giro è entrato nel vivo: 35 km di fuoristrada, con guadi di fiume, passaggi impossibili e varianti trial spettacolari ci hanno tenuti impegnati per tutta la giornata.

Naturalmente non sono mancati piccoli inconvenienti, che in queste occasioni si identificano nelle varie rotture; queste cose sono però previste e soprattutto sono previsti i modi per superarle ed andare avanti; da apprezzare è stato lo spirito di collaborazione dei so-lognesi che in nessuna occasione si sono sottratti dall'aiutare i concorrenti in difficoltà.

A coronamento della giornata non poteva mancare un buon pranzo/cena (difficile da definire visto che ci siamo messi a tavola alle 5 del pomeriggio) presso l'Osteria della peschiera di Fontanaluccia.

Nota dolente del raduno è stato l'incidente occorso ad un amico della bassa che, nonostante la sua teoria: "un defender si ferma solo se sparano al pilota", si è ribaltato, senza essersi per fortuna fatto male, nella parte finale del percorso. Per cercare di sdrammatizzare l'accaduto gli è stata conferita la "coppa per il più sfigato del raduno" e forse, per un attimo, l'amarrezza ha lasciato spazio ad un sorriso.

Quasi dimenticavo, anche uno dei nostri ha vinto una coppa: chi, e soprattutto per cosa, non verrà però svelato in queste poche righe...



IL LAVORO VOLONTARIO PRO-SOLOGNO

a cura di: Lino Giorgini

Parfrasando i "Marinai" di Dalla/De Gregori, mi riconosco alla grande in chi si muove lungo una "rotta inconcludente da Genova a ...Sologno" e chi mi vede sempre a Sologno, ammesso che gli interessi, deve sapere che far fronte agli impegni che mi sono preso liberamente con Sologno appunto, ha dei costi notevoli e non soltanto in termini di tempo e denaro. Questa però non è una lamentela ma solo uno spunto per precisare quello che intendo per volontariato; è un concetto difficile da metabolizzare e dà luogo ad una pluralità di interpretazioni; direi che ce ne sono tante quanto sono le teste; per questo è difficile avere un volontariato attivo e a Sologno l'attivismo positivo che ci è riconosciuto da tutti assomiglia ad un miracolo (basta confrontarci con i paesi immediatamente vicini). Vale sicuramente la considerazione che il successo delle iniziative di volontariato dipende in larga misura dall'accettazione degli apporti qualitativamente e quantitativamente diversi; l'apporto è libero; se io do molto e qualcun altro dà poco, grazie a tutti e due e non più a me che a lui; ci vuole quel minimo di distacco psicologico che tempera gli spigoli caratteriali; nessuno si deve sentire autorizzato a giudicare l'apporto altrui o, peggio, a sentirsi titolare/padrone di una qualsiasi iniziativa; occorre lavorare per scelta pacata e consapevole, possibilmente rispettando uno standard organizzativo non facile da attuare appunto per la natura volontaria delle iniziative che è poi la causa dei ritardi, delle cose fatte all'ultimo istante, della mancanza di collegamento, del disordine, delle incompiute e quant'altro; guai a perdere il lume delle azioni volontarie per queste circostanze sicuramente negative.

CURARSI CON LE ERBE

a cura di: Alfonso Sassi

La frutta e gli ortaggi

Diceva Orazio "Molte cose, che sono state dimenticate, risorgeranno". Un'affermazione molto datata, ma che sta diventando estremamente attuale. Infatti pian piano risorgono dal dimenticatoio quei rimedi medicamentosi che per molto tempo sono stati relegati al rango di "rimedi da comare". Da sempre le piante medicinali hanno avuto molta importanza nella terapeutica antica e nonostante la scoperta di prodotti di sintesi, gli estratti delle piante conservano intatto il loro valore nella cura di certe malattie. Da tempo immemorabile in montagna, vuoi per la difficoltà di spostamento, vuoi per la mancanza di mezzi economici, ci si curava con ciò che la natura metteva a disposizione e vi garantisco non era poco. Facciamo alcuni esempi che ci faranno capire quanto sia vero ciò che vi ho enunciato. Le foglie e le radici della cicoria selvatica (in solognese "radic da la cioca bianca") hanno proprietà antianemiche, depurative, diuretiche, epatiche e pertanto indicate nella cura delle anemie, delle infezioni urinarie, delle patologie del fegato, delle calcolosi, artrite e stipsi. La ciliegia (*Cerasus vulgaris*) di cui Sologno è ben fornito è un frutto portentoso. Ricco di vitamina A-B-C, di minerali quali il ferro, calcio, fosforo, cloro, zolfo, magnesio, sodio, potassio. Ha proprietà di tutto rispetto. È un potente depurativo, un energetico muscolare e nervino, antinfettivo, rinfrescante, diuretico, antireumatico, antiartritico e lassativo. Pertanto indicata nell'epatismo, reumatismo, gotta, artrite, arteriosclerosi, obesità, stipsi e, cosa non da poco, previene l'invecchiamento. Essendo poi la ciliegia un frutto relativamente povero di principi nutritivi se ne può mangiare in abbondanza, è un ingannafame, salutare per gli obesi e i diabetici. La castagna, l'alimento principe per tanti anni dei Solognesi, è un frutto ricco di vitamina B (B1 e B2) e C (50 mg per 100 g: quanto il limone) e di grande valore calorico (200 calorie per 100 g), quindi consigliato per chi soffre di astenie fisiche ed intellettuali, agli anemici, ai bambini, agli anziani, ai convalescenti, a coloro che vanno soggetti a varici ed emorroidi. È controindicata ai diabetici. Sembra che la corteccia del castagno abbia proprietà antidissenteriche. Infine un metodo antico per conservare le castagne fresche per molti mesi. Versare man mano che vengono raccolte in recipienti colmi di acqua fredda. Lasciarle a bagno per circa venti ore, poi farle sgocciolare all'ombra e per ultimo disporle a strati nella sabbia asciutta.

Nel prossimo numero parleremo di altri frutti medicamentosi.

...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: Sara Giorgini

- Ingredienti:**
- 250 gr. biscotti Grancereale
 - Mulino Bianco
 - 20 gr. burro
 - 1 bicchiere di Sassolino
 - 4 uova
 - 180 gr. zucchero
 - 500 gr. ricotta fresca
 - 200 ml. panna liquida per dolci
 - 1 bustina di vanillina
 - 2 cucchiaini di farina
- Cheesecake (Torta, biscotti, ricotta e marmellata)**
- Per la base:**
- Tritare i biscotti finemente, unire il burro sciolto e il sassolino fino ad ottenere un composto omogeneo con il quale dovrete foderare uno stampo di circa 28 cm di diametro.
- Per il ripieno:**
- Montare a neve 4 albumi. Amalgamare lo zucchero con 4 tuorli, farina, vanillina, ricotta e panna fino ad ottenere un composto omogeneo, al quale dovrete aggiungere gli albumi precedentemente montati.
 - Versare il tutto sulla base di biscotti distesa precedentemente nello stampo.
- Informare a 150 gr per 55 minuti circa.**
- Una volta sfornata e raffreddata, ricopritela con mezzo vasetto di marmellata ai frutti di bosco.
 - Servire fredda.

...COSA BEVIAMO STASERA?...

a cura di: Riccardo Cafiero

...Il Vespaiolo!

Giunti alla conclusione della prima parte di questa rubrica: "Cosa beviamo stasera?", non poteva non essere menzionato, tra i vini del triveneto, quello che da molti esperti è ritenuto uno dei migliori vini bianchi italiani: il Vespaiolo!

CENNI STORICI: "La Vespaiola" viene per la prima volta nominata nel 1881 nel Bollettino ampelografico, più tardi chiamata Vespajola.

Mentre in Toscana la diffusione è molto diminuita, nel Veneto è diffusa nel vicentino soprattutto nelle zone di Breganze, Lugo e Frara.

VITE: foglia piccola a forma di U aperta con seni laterali quasi assenti di colore verde chiaro, tralcio di colore verde nocciola. Produzione buona e costante con grappoli piuttosto piccoli, compatti del peduncolo lungo e sottile. L'acino è sferico e di colore verde-giallo. Polpa ricca di succo non aspra.

IL VINO: ha un colore giallo paglierino dorato, leggermente tannico, fresco di buon corpo. Profumo fruttato non privo di certa finezza. Viene anche usato in uvaggio con altre qualità. Le bottiglie vengono vendute, in enoteca dai 7 euro ai 12.

ABBINAMENTI: adattissimo con antipasti magri e con i piatti a di uova, con pesci d'acqua dolce e bolliti con salse bianche. Temperatura di servizio 10-12 gradi.

LE PAROLE DI UNA VOLTA

a cura di: Giuseppe Fontana

Continua la raccolta delle parole dialettali, ecco quindi la seconda parte della lettera B

"bgùnc" – Vaso alto di legno senza coperchio né manici, largo più alla bocca che al fondo, usato per trasportare l'uva e le castagne. Tre bigonci di castagne verdi corrispondevano ad uno di secche.

"biava" – Cereali per le bestie come avena, fava e vecchia

"bidènt" – Strumento agricolo con manico di legno e due denti o rebbi, usato per rompere la terra più dura o per cavare le patate.

"boda" – Anfibia più grosso, più brutto e meno acquatico della rana. Esce solitamente in strada dopo i temporali. È confuso con il rospo o la rana maschio, ma è un errore. Non ha veleno e si lascia facilmente incantare e divorare da bisce e serpenti.

"brancada" – Manciate, quantità di roba che sta in una mano.

"brandèl" – Detto di vestito lacerato e strappato, ma anche di persona ormai ridotta male (in brandèl) o anche "in fùm".

"brocàr" – Spronare, spingere. Usato anche nel senso di "brocar i fasò", mettere le brocche di sostegno ai fagioli.

"bùdrie" – Dal greco bothros, burrone. Luogo scosceso, quasi un buco. Ogni paese di montagna ha un luogo chiamato così.

"budriga o budrigòn" – Uomo panciuto, trippone.

"bùsle" – Bosso, pianticella sempre verde usata nelle siepi.

"butàsc" – Quant'acqua sta in un bottaccio e lasciarla uscire per poter far andare la macina del mulino, "una masna d'acqua". Usato anche col significato di uovo andato a male durante la cova (andar a butàsc) o di "mandar a butàsc", far fallire un affare o un lavoro.

...PROLOCO NEWS...

a cura di: Roberto Mariani

Dopo avervi sferzato e spronato nel numero del mese scorso, è arrivato ora il momento di tirare alcune somme e fare un primo bilancio dell'estate. Voglio innanzi tutto chiedere scusa per alcuni problemi di organizzazione e di gestione che si sono verificati, portate tutti pazienza, sono cose che accadono quando gli impegni sono tanti e quando manca un pò di esperienza. Mi riferisco in particolare modo alla serata del ballo liscio, fissata già da mesi e poi spostata all'ultimo istante; mi dispiace per la serata del concerto di Frontiera in cui avevamo promesso musica fino al mattino e poi siamo stati "invitati" a chiudere prima e chiedo anche scusa a quanti sono stati svegliati nella notte da note musicali forse troppo alte. Le manifestazioni sono state tante, i quindici giorni centrali di agosto sono stati sempre movimentati da qualcosa, abbiamo cercato di coinvolgere tutte le fasce di età, dai bambini alle persone più anziane, non sempre ci siamo riusciti ma ci abbiamo provato. La mancanza della Sapoteka ha certamente privilegiato la voglia di accontentare i ragazzi più giovani del paese, evitando anche che passassero il sabato sera in giro per la montagna a cercare musica e divertimento. Ci siamo così "inventati" alcune serate musicali sotto il tendone, che credo abbiamo comunque divertito e movimentato il paese, senza creare particolari disagi ai residenti e ai commercianti, con cui abbiamo cercato di collaborare e da cui abbiamo acquistato sempre molte materie prime. Dovrei ora passare ai ringraziamenti con chi ha collaborato con la Pro Loco per la riuscita di ogni manifestazione estiva, sicuramente non sempre ci ricordiamo di dire grazie a tutti, questo è un difetto che cercheremo di limitare, ma è che molte volte prendiamo per scontato che una persona debba aiutare e collaborare in paese. In conclusione quindi, ringrazio a nome della Pro loco tutti quelli che hanno avuto a cuore il proprio paese, sia chi ha collaborato molto, che in ugual misura chi ha collaborato poco, l'importante è non ignorare... e ora sotto con la CASTAGNA.