

Tutti insieme per la PACE



PEACE
سلام
שלום

Il coraggio delle proprie idee

"Ogni dialogo, perfino quello che implichi paura, minaccia, autopunizione ci sembra meglio della totale assenza" (Kaplan Louise)

Prima lettera: "Cara luna (...) io ti ringrazio perchè so che qualcosa farai e mi scuso se non mi posso firmare ma temo la vendetta (...)".

Seconda lettera: "(...) a Palagano molti se lo chiedono (...) I cittadini di Palagano per omertà e/o paura tollerano o parlano sotto voce... E il vigile cadde in disgrazia... Sperando che qualche quotidiano di informazione pubblici (...)". Firmato "Un gruppo di cittadini di Palagano".

Due lettere anonime. Due lettere "denuncia" con pesanti accuse, ma anche con interessanti spunti di riflessione per tutti. Due lettere non firmate.

Da sempre diciamo che la Luna pubblica solo lettere firmate.

Se qualcuno proprio non se la sente di pubblicare il proprio nome è possibile ricorrere alla convenzionale "lettera firmata" (già alcune volte è capitato) che tuttavia presuppone che almeno i componenti della redazione siano a conoscenza dell'autore, se non altro per non correre il rischio di strumentalizzazioni. In passato più di una volta sono state pubblicate lettere particolarmente "dure".

(Continua in seconda pagina)

**Impariamo, pratichiamo, insegnamo
il dialogo, il confronto, il rispetto.**



Sommario

3 Terza pagina: La forza del confronto - **5 Fatti e Misfatti** - **8 Ricorrenze:** Caduti? Martiri? Vittime? - **9 Il Cantastorie:** La miglior medicina - **10 La buca delle lettere** - **13 Val Dragone:** Storia dell'emigrazione della montagna modenese; Vecchie ricette di Boccassuolo; La ballata della valle; La "Mattinata" nella Val Dragone; Un relitto celtico a Palagano - **22 Biblioteca:** Palagano nei libri - **23 Info** - **24 Riflessioni:** La lezione della farfalla

Dalla prima

Queste due lettere (ma sono solo le ultime) ci inducono a pensare, invece, che ci sia una sorta di timore reverenziale, quando addirittura una vera e propria paura, nei confronti di certe persone della nostra comunità; si ha l'impressione che quando si vanno a toccare gli interessi di alcuni, e quindi a smuovere il nostro quieto vivere, emerge quell'istinto di conservazione che induce a nascondersi, a ripararsi dietro una maschera di anonimato e di omertà.

E qui sta il punto.

Noi pensiamo che ognuno debba assumersi il coraggio delle proprie idee e che tutte le persone dotate di un minimo di intelligenza conoscano il valore e la necessità di rispettare le opinioni altrui e l'importanza del saper confrontarsi con chi la pensa diversamente.

Questo riteniamo sia il normale e corretto modo di affrontare le questioni, anche le più delicate.

E' vero, non tutti la pensano così, anzi a volte si ha la sensazione che ci sia la tendenza a delegare ad altri l'esposizione delle proprie idee, il fare le proprie "crociate", il manifestare le proprie, anche sacrosante, opinioni.

Una società matura è fatta di persone che sanno confrontarsi tra di loro con onestà, intelligenza e rispetto; che sanno difendere le proprie idee, ma che sanno anche capire quando hanno torto e sono capaci di cambiare opinione.

Mettersi in discussione, ricercare continuamente, maturare, confrontarsi, riflettere ed anche saper cambiare idea è indice di ricchezza morale e intellettuale.

L'ossessione degli americani per il petrolio

E così anche "la Luna" dà il suo piccolo contributo alla demonizzazione degli americani (vedi "La Luna nuova", novembre 2003, terza pagina). Ma non mancano le accuse al governo italiano che, com'è noto, degli americani è succubo. Per le cosette interne, entra poi in scena il "Pazzo" con le solite facezie. Intendiamoci, io non ho nulla contro il nostro umorista, che fa egregiamente il proprio mestiere, dico soltanto che egli è un tantino schierato (dalla parte oggi di moda). Il più bersagliato è Silvio Trasmettoni, ma c'è pure qualche sfottò per Sirchia e il "Senatur". Va però precisato che, nella pagina a sua disposizione, il "Pazzo" dedica una riga anche alla coppia Fassino-Prodi. Torniamo alla terza pagina: ho visto che nella nebbia sono sparite le Twin Towers, però sono rimasti bene in vista i crimini commessi dagli americani, i quali fanno la guerra non alla Cina (una cosa da niente) che ha occupato militarmente il Tibet, ma all'Iraq, dove c'è molto petrolio. Diciamo la verità: gli americani per il petrolio hanno una vera ossessione. Ricordate? Già una sessantina di anni fa, diverse migliaia di *marines* vennero a morire in Italia nel tentativo di impadronirsi del nostro petrolio. Conclusione. Ritenevo che questo giornale, al quale sono sinceramente affezionato, fosse un giornale equilibrato; purtroppo, qualche volta non lo è.

Giuseppe Cervetto

Caro direttore,

è paradossale. Da quando collaboro con "la Luna" mi risulta che agli occhi della gente il nostro lavoro viene spesso etichettato come "di destra", quando non addirittura della "Lega"; e tutto questo perchè abbiamo avuto l'ardire di schierarci "contro": contro i potentati di Palagano, contro un modo cristallizzato di pensare, contro un sistema fatto di clientele e favoritismi. E questo non è stato capito o non è piaciuto, si è preferito rimanere in quel mondo in cui, in fondo, qualche vantaggio a livello personale, arriva sempre. Ora veniamo accusati di pendere (politicamente s'intende) dall'altra parte; beh, caro Direttore, questo mi fa capire che siamo proprio sulla strada giusta, perchè questo giornale vuole essere proprio una "piazza" dove tutti possono dire la "loro", in un confronto aperto e leale; uno strumento per trasmettere cultura, tradizione, attività di qualsiasi genere che testimoniano la vitalità di una comunità; infine un filo di collegamento diretto con i tanti emigrati della nostra vallata sparsi in tutto il mondo e che, più di tutti, ci manifestano gratitudine e riconoscenza. Quando "la Luna nuova" perderà queste caratteristiche, non avrà più ragione di esistere. E su questo non ho dubbi che anche lei sia d'accordo. Cordialmente,

Gabriele Monti

Ricordiamo che l'associazione "la Luna" vive principalmente con contributi liberamente versati; il periodico viene distribuito gratuitamente e non in regime di abbonamento. Invitiamo quindi tutti coloro che intendono sostenerci a versare il proprio contributo sul c.c. bancario num. 100016 presso il Banco San Geminiano Banca Popolare di Verona agenzia di Palagano (CAB 66870 - ABI 05188).

Attualità, cultura, solidarietà. Periodico indipendente di Palagano e dintorni	la LUNA nuova www.luna-nuova.it E-mail: redazione@luna-nuova.it Per ricevere il periodico, cancellare o modificare indirizzi: abbonamenti@luna-nuova.it Direttore responsabile GIUSEPPE CERVETTO Associazione La LUNA Via Palazzo Pierotti, 4/a - 41046 PALAGANO (MO) Tel.: 0536/961621 Fax: 0536/961521	Redazione: Davide Bettuzzi, Gabriele Monti Hanno collaborato: Monica Bertugli, Silvano Braglia, Francesco Discenza, Riccardo Iaccheri, Aldo Magnoni, Fabrizio Martelli, Giovanna Pighetti, Bruno Ricchi, Chiara Ricchi.
---	--	--

La forza del confronto

L'editoriale pubblicato nel numero scorso ha provocato diverse reazioni, sia di approvazione che di critica. Pubblichiamo qui le considerazioni di due lettori. Noterete che entrambi si dichiarano d'accordo con le tesi da noi sostenute. Non possiamo invece pubblicare le opinioni contrarie in quanto al di là delle critiche ("il potere logora chi non ce l'ha"), delle accuse ("La luna non deve fare politica...") o peggio ("Sì, ogni tanto leggo quel giornalaccio") ricevute a voce nessuna di queste persone ha ritenuto (o ha avuto il coraggio?) di scrivere. Per noi questo modo di comportarsi dimostra che ancora di strada da fare ce n'è tanta.

Egregio Direttore,

mi preme porgere a lei e alla Direzione tutta de "la Luna" un caloroso plauso per l'impegno che portate avanti nella diffusione del vostro periodico.

I "pensieri" sono energie e scaturiscono da un equilibrio energetico personale e potrebbero influenzare la vita di ognuno di noi, in positivo o in negativo.

A parte la digressione, le confesso che fin da quest'estate volevo inviare alla Redazione lo scritto che allego in copia, da me pubblicato nel '95 su altro periodico di Milano.

Oggi, leggendo il suo articolo di fondo "Il valore del confronto" posso assicurarle che mi trova pienamente consenziente.

Sono fermamente convinto che occorre la partecipazione di tutti per risolvere i problemi e non si può rimproverare gli altri perchè non fanno: è facile demandare per poi criticare l'operato.

Qualsiasi iniziativa, decisione, partecipazione alla vita, sul territorio dove uno vive e svolge la propria attività, dipende anche da noi, come anche noi stessi siamo in parte responsabili, con il nostro comportamento, della mancata funzionalità delle stesse istituzioni; significa creare veramente una nuova coscienza collettiva.

Il tutto però deve sempre essere fatto nel rispetto delle regole e delle Leggi Superiori che sono parte integrante della vita (vedere il mio scritto pubblicato in luglio).

Ringrazio tutti.

Francesco Discenza
(Milano)

Qui sotto riportiamo lo scritto di Francesco Discenza pubblicato su un periodico milanese nel mese di settembre dell'anno 1995 ma i cui contenuti appaiono tuttora attuali.

"Modello di sviluppo"

di **Francesco Discenza**

Prima di iniziare un discorso sul "Modello di sviluppo" della nostra società, diciamolo pure, la famosa "Dichiarazione sull'ambiente umano" approvata il 16/6/1972 dalle 110 delegazioni che avevano partecipato alla Conferenza dell'ONU tenutasi a Stoccolma, dove si diceva che: "La lotta

Carissima Luna,

affido sempre con tanto piacere, a te le mie piccole riflessioni. Vedo che stai diventando, sempre di più, un vero strumento di dibattito e di confronto. Complimenti! Mi riferisco al tuo editoriale "Il valore del confronto", che condivido in pieno.

Permettimi, dunque, di metterci lingua; sono molto sensibile a questa tematica, avendo fatto per dieci anni (due legislature) il consigliere comunale, e per tre anni anche l'indegno presidente della Comunità Montana. Nella prima legislatura risultai il primo degli eletti, nella seconda, per aver sollevato il problema dell'inquinamento ambientale, fui penultimo. Come vedi conosco bene il problema, e so anche quanto tu abbia ragione quando dici, con un filo di amarezza, che quello del confronto, a quanto pare "non è strumento amato da noi palaganesi". Non voglio entrare nel merito della faccenda in oggetto, (*parfum de porc*) perché non la conosco bene, ma nel modo di condurre le cose sì, perché a volte il modo diventa sostanza.

Ci sono dei problemi che non hanno colori, anche se a volte hanno odori, e vanno affrontati, discussi e, possibilmente, risolti democraticamente, proprio col dialogo. Non si tratta di colpevolizzare chichessia, si tratta di affrontarli guardandoci negli occhi. Bene, quindi, ha fatto la capogruppo Gazzetti Elisabetta a promuovere questo incontro; male, malissimo ha fatto il gruppo di maggioranza a disertare l'incontro. Fossi stato io il Sindaco mi ci sarei fatto portare, magari, in barella, anzi l'avrei promosso io. Non si può fuggire davanti ai problemi, visto poi che a Palagano i problemi non mancano, incominciando dal commercio, al turismo, allo sport (vedi campo sportivo di Costrignano), eccetera. Nessuno si offenda perché quando si è in politica si deve prendere il bello e il cattivo tempo. Comunque ne riparleremo ancora.

Cordialissimi saluti a tutti.

Ugo Beneventi

all'inquinamento non è basata esclusivamente su Leggi e Decreti emanati dai singoli Stati o da Organizzazioni mondiali come OMS-OCSE, ma si fonda soprattutto **sullo spirito di collaborazione dei cittadini** (ecco il richiamo ad una educazione ambientale che non si basa su discorsi di restrizioni, multe, denunce), ma sono i cittadini stessi che devono collaborare nella lotta contro i reati di tipo ecologico.

Ogni cittadino può portare a conoscenza delle Autorità

competenti, fatti che egli ritiene possano recare pregiudizio a sè e agli altri".

Questo richiamo alla dichiarazione sull'ambiente umano mi dà la possibilità di introdurre il tema di oggi che è quello del modello di sviluppo "sostenibile" come lo definiva Aurelio Paccei, grande uomo, laureato in scienze economiche e fondatore del famoso "Club di Roma" con tantissimi altri scien-

ziati del mondo economico ed industriale. Prese il nome di Club di Roma perchè la prima riunione del gruppo fu tenuta nel 1968 nella sede dell'Accademia dei Lincei alla Farnesina.

Dietro richiesta specifica il M.I.T. (Massachusetts Institute of Technology) svolse una ricerca approfondita sui "dilemmi dell'umanità" nel contesto mondiale **dell'interdipendenza** e delle **interazioni** dei cinque fattori critici dai quali dipende la sorte dell'umanità intera, definendo chiaramente i limiti fisici e le costrizioni relativi alla moltiplicazione del genere umano e alla sua attività materiale sul nostro Pianeta.

Ed ecco i cinque fattori critici: **"Aumento della popolazione", "Produzione di alimenti", "Industrializzazione", "Esaurimento delle risorse naturali", "Inquinamento"**.

Più che una soluzione, il metodo riduzionista, che consiste nell'affidarsi essenzialmente ad un solo fatto, o ad una misura specifica, per risolvere la multiforme crisi umana, lo possiamo paragonare ad una "cura dei sintomi" senza guarire la malattia (restando quindi insoluti tutti i problemi).

Il paragone calza a pennello con la Medicina Energetica o Naturale che vede l'essere umano nella sua complessità. L'alternativa consiste nel fare ricorso alla **"saggezza"**, cosicché l'umanità possa vivere in pace con la natura.

Nessun altro problema può essere, non dico risolto, ma nemmeno affrontato adeguatamente, nessuno sviluppo economico e sociale è possibile, nessun programma può rivelarsi realistico e nessuna eredità di quanto consideriamo prezioso può essere lasciata ai nostri figli, se non riusciamo una volta per tutte a vivere in **pace e armonia con la natura**.

Per creare uno sviluppo sostenibile occorrono processi decisionali politici che prevedono notevoli sacrifici a breve termine in cambio di obiettivi a lungo termine e che diano la giusta enfasi alla qualità della vita piuttosto che alla quantità di produzione economica.

Uno stato sostenibile può essere conquistato solo con **l'iniziativa individuale e con il cambiamento**.

Lo stesso Paccei aveva rilevato più volte con enfasi la necessità che "L'umanità impari a convivere con la natura. Il contatto con gli ecosistemi è necessario al benessere fisico e psicologico dell'umanità: esso non può essere



artificialmente riprodotto.

E' quindi importante preservare i sistemi naturali e ristabilire il nostro legame fisico con i cicli e processi naturali".

L'apprendimento e la sperimentazione sociale sono processi stimolanti da incoraggiare, non da evitare; l'umanità possiede molte capacità cognitive che non ha ancora sfruttato, gli stimoli al suo ge-

nio e alla sua creatività, le innovazioni che saprà realizzare e l'autogratificazione che l'uomo potrà provare verranno più **dall'impegno di vivere entro i limiti che dallo sforzo di superarli continuamente** (non è produttore continuare a cambiare).

Ricollegandomi ai cinque fattori critici sui dilemmi dell'umanità c'è da dire subito che il punto da focalizzare è contenuto nelle due parole prima rimarcate e cioè: **"interdipendenza - interazione"** dei vari fattori.

Prima di proseguire al chiarimento di quanto sopra detto mi preme ricordare il mio personale giudizio su cos'è l'ecologia. Dal mio punto di vista, confermato poi da una serie di studi e dall'approfondimento delle tematiche riguardanti l'applicazione delle medicine energetiche, ecologia è "rispetto della vita e conservazione degli equilibri generati con la Creazione".

Quindi ecologia è cercare le "connessioni", riflettere, osservare, conoscere. Alla luce quindi di una base di impostazione del nostro pensiero educato ad essere positivo, possiamo senz'altro dare la giusta interpretazione dell'importanza dei cinque fattori critici sui dilemmi dell'umanità, proprio in funzione dell'interdipendenza e delle interazioni che "immancabilmente" bisogna considerare. In uno dei miei scritti precedenti avevo definito "l'ambiente" come lo "spazio dove interagiscono processi chimico-fisici e biologici", oppure "una entità nata dall'interazione di componenti, di fattori, di processi".

Quindi un'identità di vedute per poter comprendere fino in fondo il concetto che si vuole esprimere.

E' impossibile dare delle risposte esaurienti al nostro modello di sviluppo se non consideriamo contemporaneamente tutti i fattori che concorrono a crearne le condizioni.

Su questa terra c'è la certezza che esiste in abbondanza tutto il necessario per soddisfare le nostre esigenze, quello che invece non esiste è la possibilità di esaudire l'avidità di ognuno di noi. Per questo non può essere proponibile nessun altro metodo, nè tanto meno uno sviluppo sostenibile, se non quello che ci porta al recupero **dell'originario equilibrio energetico-spirituale**.

La Legge Inferiore, non potrà mai, senza la maturazione spirituale dell'individuo arginare la confusione derivante dal decadimento degli equilibri generali.



La parrocchia di Monchio in festa per il suo Arciprete!

Come tutti sappiamo il 29 febbraio è una data particolare che ricorre ogni quattro anni e non tutti hanno il privilegio di compiere gli anni in questo giorno, come il nostro arciprete don Domenico Mercieri.

Domenica 29 febbraio la comunità di Monchio, con la presenza di don Alberto Zironi, Vicario Episcopale e vice Rettore del Seminario, ha voluto festeggiare il "21°" compleanno del suo parroco, ringraziando il Signore nella S. Messa delle ore 11,30.

Canti di gioia, preghiere di ringraziamento e invocazione dei doni dello Spirito Santo sono state rivolte a Dio con la benedizione che Mosè rivolse agli Israeliti: "Ti benedica il Signore e ti protegga.

Il Signore faccia brillare il suo volto su di te e ti sia propizio. Il Signore rivolga su di te il suo volto e ti conceda la pace" (Numeri 6,24-26).

Gratitudine per tutto il bene compiuto espressa anche durante l'offertorio: sono stati presentati come doni i regali da tutta la comunità parrocchiale: un orologio, una torta, condivisa al termine della S. Messa in un momento di festa insieme e portata anche agli ammalati che non avevano potuto partecipare, e un'offerta devoluta all'AVAP del comune di Palagano per contribuire all'acquisto di un'ambulanza. Anche i sacerdoti originari di Monchio: P. Celestino Rioli da Genova, P. Domenico Bertogli dalla Turchia e don Giuseppe Macchioni da Milano erano presenti, seppur non fisicamente, con messaggi di auguri per don Domenico.

Tutta la comunità, bambini, giovani e adulti, si è raccolta fraternamente attorno al suo parroco ed ha testimoniato il suo affetto e la sua riconoscenza a don Domenico che da 48 anni svolge il suo ministero sacerdotale nella parrocchia di Monchio.

Nato il 29 febbraio 1920 a Lago, ordinato sacerdote il 31 marzo 1945, don Domenico ha peregrinato per la nostra montagna, dapprima come cappellano a Palagano, poi parroco a Lago per arrivare a Monchio il primo luglio 1956. Sempre attivo e zelante nel promuovere iniziative, premuroso soprattutto verso gli ammalati, è stato ed è ancora un punto di riferimento non solo per i parrocchiani, ma anche per chiunque ha avuto modo di conoscerlo, in particolare nei numerosi pellegrinaggi a Lourdes.

A lui va il nostro affetto e la nostra stima!

Don Domenico, un grazie di cuore e ancora tanti auguri!

Ad multos annos.

(tc)

Il vice-sindaco Domenico Guigli si è dimesso

Inaspettate sono giunte le dimissioni da vice-sindaco e assessore di Guigli Domenico. Il motivo delle dimissioni, come da lui dichiarato, non è di tipo politico o conflittuale all'interno dell'amministrazione, ma legato a motivi personali e professionali. Ancora non si conosce a chi il sindaco Paolo Galvani conferirà la carica di vice-sindaco.

E' invece entrato in Giunta il consigliere Bettuzzi Arturo, già delegato al Sociale, e con la nomina ad assessore al Sociale, assessorato non presente fino ad ora. La Giunta comunale dunque ora è composta da: Paolo Galvani (sindaco), Tonino Caminati, Edo Pradelli, Giorgio Pignoni ed Arturo Bettuzzi.

(db)

Brevi

Palagano, arredo urbano

Sono iniziati i lavori di costruzione del marciapiede che consentirà il collegamento della piscina col centro abitato di Palagano; questa "passeggiata", che nel progetto sarà completata con lampioni a stelo, permetterà di raggiungere la piscina in tutta sicurezza, in quanto sarà dotata di barriere che la proteggeranno dall'adiacente strada provinciale.

Associazione Maestri Ciacciai

Martedì 13 gennaio si è tenuta l'assemblea generale dei Maestri Ciacciai per la regolare costituzione in associazione.

Nella stessa serata si è tenuta l'elezione per il consiglio direttivo; è stato eletto presidente Paglia Mirco. Buona la presenza femminile nel consiglio.

Assemblea annuale AVIS

Il 20 febbraio, presso il ristorante Dragone, si è tenuta l'annuale assemblea dei soci AVIS della nostra sezione.

Dopo la relazione del presidente Fabio Braglia ed il saluto del rappresentante dell'AVIS provinciale

Brevi

dott. Roberto Mantovani, hanno avuto luogo gli adempimenti statutari con l'approvazione del bilancio consuntivo e la presentazione di quello preventivo. E' stato sottolineato, fra l'altro, l'ottimo lavoro del gruppo che organizza le giornate di prelievo e più in generale tutta l'attività della sezione; da notare che il gruppo è costituito interamente da giovani, diretti dall'insostituibile Roberto Gianicoli.

Nell'anno 2003 sono state raccolte 235 sacche di sangue intero, 21 di plasma e 2 di piastrine per un totale di 258 prelievi. I donatori effettivi al 31 dicembre 2003 erano 154. Quattro sono i "collaboratori" non donatori. Infine hanno cessato l'attività di donatore (per raggiunti limiti di età o per motivi sanitari) 14 iscritti e hanno iniziato la loro attività in 13.

Chi fosse interessato alla donazione di sangue può telefonare al numero 0536/961668 (segreteria AVIS Palagano).

Meteo

A differenza degli ultimi anni, quest'anno si può dire che l'inverno ci sia stato e in pieno, infatti ha ininterrottamente nevicato dalla fine di febbraio fino al 12 marzo.

L'altezza della neve a Palagano ha superato abbondantemente il metro, mentre alle Piane di Mocogno e a Piandelagotti riferiscono di 170 centimetri.

Montefiorino: super vincita al "Gratta e vinci"

250.000 euro (proprio così, quasi 500.000.000 di vecchie lire) sono stati vinti da un anonimo giocatore a Montefiorino dopo aver "grattato" un biglietto del "Gratta e vinci" acquistato presso il Bar Baroni. La vicenda è divenuta di dominio pubblico quando al momento dell'apertura del bar il gestore si è accorto della presenza di un foglio sulla saracinesca abbassata. Il foglio riportava la fotocopia del biglietto vincente e la scritta: "Grazie Bar Baroni".

Associazione la Luna: bilancio 2003

	Entrate	Uscite
Situazione al 1 gennaio 2003	670,2	
Offerte libere da privati	1311,25	
Spese cancelleria e stampati		1,204,11
Spese postali		345,87
Spese bancarie		31,09
Imp. Bollo su estratti conto		55,8
Totale	1981,75	1636,87
Situazione al 31/12/2003	344,33	

Pubblichiamo il bilancio dell'anno 2003: è evidente l'esiguità di bilancio ed è su questo che vorremmo spendere due parole. Le uniche entrate sono costituite da offerte che, volontariamente, alcuni dei nostri lettori ci fanno. Nel 2003 sono stati 59 i lettori che hanno contribuito; ciò significa che una sessantina di sostenitori finanziano un'iniziativa che raggiunge quasi 1300 persone; pochi contribuiscono a realizzare il giornale, in maniera anche molto generosa, quando, basterebbe, se partecipassero tutti, un'offerta di pochi euro. Incuriositi e allarmati dall'esiguo numero di donatori, abbiamo spulciato i bilanci degli anni passati per fare qualche confronto e abbiamo scoperto che, anche se non è molto consistente il numero dei sostenitori non è neppure calato nel corso degli anni. Infatti nel 2002 sono state 66 le persone che hanno contribuito; nel 2001 furono 36; nel 2000 furono 64; nel 1999 furono 72 e nel 1998, ultimo anno di cui disponiamo dei dati, furono 41. Riguardando i bilanci degli anni passati è emerso un altro dato: molti di coloro che hanno contribuito, l'hanno fatto una sola volta; sono pochi coloro che si ricordano di partecipare regolarmente, a differenza delle spese che ci sono sempre, ogni anno. E' evidente che le entrate permettono appena di coprire le spese correnti di stampa e spedizione. Non si riesce a costituire un fondo che possa permettere di far fronte a spese "straordinarie" quale potrebbe essere quella della riparazione o, se necessario, dell'acquisto di una nuova fotostampatrice. Ipotesi non troppo remota poiché la fotostampatrice che utilizziamo comincia a presentare preoccupanti segni di usura. Per quantificare: il costo di una macchina usata si aggira attorno ai 5000 Euro! Del resto stampare in tipografia ci costerebbe almeno 1000 euro a numero...

La frazione di Casola ricorda don Orlando

Con la consegna di una targa ricordo a Mons. Orlando Lusetti, di 82 anni, che oggi vive a Ganaceto di Modena, la comunità di Casola, frazione di Montefiorino, vuole ricordare non solo la sua nomina a rettore della chiesa, che avvenne il giorno di San Martino di 50 anni fa, ma anche per quanto ha fatto per la popolazione nei 17 anni della sua permanenza nella frazione montana. A 33 anni dal suo trasferimento a Casinalbo, don Orlando è ancora ricordato da tutti: a lui i meriti della realizzazione della strada Cerratello-Verna-Caselle, della scuola elementare, del locale caseificio, della prima nuova rete acquedottistica e del fabbricato che per tanti anni fu adibito a cinema locale. La potente stazza fisica sovente lo faceva apparire come il don Camillo di Guareschi, e vivo è ancora il ricordo di quando, annodandosi alla vita la propria tonaca, saliva sul tetto della chiesa per le riparazioni, o scendeva negli scavi per posizionare, personalmente da perfetto idraulico, le tubazioni dell'acquedotto in costruzione. (am)

Modificati gli orari di ambulatorio dei medici di medicina generale

A partire dal primo gennaio il dr. Lecce e la dr.ssa Cocuzza, medici di medicina generale nel comune di Palagano, hanno modificato gli orari di ambulatorio nell'intento di favorire un miglior accesso ai cittadini. Le novità importanti sono:

- ci sarà, in ambito comunale, un ambulatorio sempre aperto al mattino e uno sempre aperto al pomeriggio. I cittadini in caso di urgenza clinica o prescrittiva potranno recarsi nell'ambulatorio aperto in quel momento previo contatto telefonico, anche se non è quello del proprio medico curante;

- Il giovedì dalle ore 8 alle ore 13 il dr. Lecce sarà sostituito per le sole urgenze dalla dr.ssa Cocuzza (339/2633880);

- Il venerdì dalle ore 8 alle ore 13 la dr.ssa Cocuzza sarà sostituita per le sole urgenze dal dr. Lecce (0536/961235 oppure 0536/961476).

Orari di ambulatorio

Palagano: lunedì dalle ore 8.15 alle 12.15 e dalle 18.00 alle 19.00 (su appuntamento); martedì dalle 8.15 alle 12.15; mercoledì dalle 8.15 alle 9.30; giovedì dalle 16.00 alle 18.00 e dalle 18.00 alle 19.00 (su appuntamento), venerdì dalle 8.15 alle 12.15; sabato dalle 9.00 alle 10.00 (riservato alle urgenze ed ai cittadini che sono impossibilitati ad usufruire dell'ambulatorio durante il resto della settimana).

Bocassuolo: mercoledì dalle 10.00 alle 12.00.

Costrignano: lunedì dalle 8.30 alle 10.30; martedì dalle 14.00 alle 16.00; giovedì dalle 9.00 alle 11.00; venerdì dalle 16.00 alle 18.00.

Monchio: lunedì 11.30 alle 13.00; mercoledì dalle 14.00 alle 16.30; venerdì dalle 14.00 alle 15.00.

Ricordiamo che dalle ore 20 alle 8 di tutti i giorni e dalle ore 10 del giorno prefestivo alle ore 8 del giorno post-festivo è attivato il servizio di **Guardia Medica:** 0536/309680.

Avviso per tutti gli organizzatori di manifestazioni

Comunichiamo a tutti gli interessati che sul nostro sito www.luna-nuova.it è attiva la sezione "Eventi e manifestazioni di Palagano e dintorni", direttamente accessibile dalla Home Page, in cui è possibile inserire date e notizie sugli eventi, manifestazioni, incontri, attività, riunioni, ecc... organizzate a Palagano e dintorni. E' possibile inserire direttamente "on line" la data e le notizie riguardanti una propria manifestazione associativa, con una procedura estremamente semplice, in modo da rendere visibile, a chiunque acceda al sito, l'evento. Questo "servizio" ha alcuni obiettivi fondamentali: creare un archivio degli eventi e delle manifestazioni organizzate a Palagano e dintorni sempre aggiornato "in tempo reale" e consultabile in qualsiasi momento; evitare, per quanto possibile, sovrapposizioni di manifestazioni; contribuire a pubblicizzare le diverse manifestazioni.

Pensiamo di rendere in questo modo un servizio utile alla nostra comunità.

E' chiaro che il progetto potrà raggiungere il proprio obiettivo se questo servizio verrà ampiamente utilizzato.

Chi non fosse in possesso di una connessione internet può comunicare le proprie iniziative anche per posta alla nostra redazione indicando chiaramente: la data della manifestazione, il titolo, il luogo di svolgimento ed eventuali note esplicative.

Sarà nostra cura pubblicare l'iniziativa sul sito. Il servizio è totalmente gratuito.

Luna d'oro e Cornacchia nera



Ricordate? Nello scorso numero abbiamo lanciato l'operazione "Luna d'oro e Cornacchia nera" chiedendo ai nostri lettori di segnalarci cittadini meritevoli e virtuosi (da premiare con la **Luna d'Oro**) oppure con particolari demeriti o figuracce (a cui consegnare la **Cornacchia d'oro**).

Pensavamo che tale iniziativa portasse ad un numero di segnalazioni ben maggiore di quelle ricevute (una quindicina). Per tale

motivo non ci sentiamo di consegnare nessuno dei due "trofei".

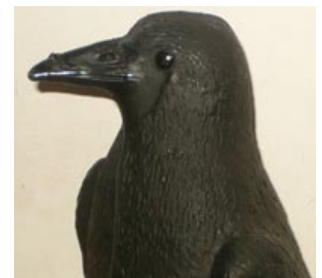
Prima di rinunciare definitivamente manterremo ancora aperta la possibilità di segnalare nominativi fino all'uscita del prossimo numero.

Se l'iniziativa avrà successo consegneremo i "trofei" altrimenti dichiareremo il fallimento dell'operazione.

Potete inviare le vostre segnalazioni a:

la Luna nuova, Via Palazzo Pierotti 4/a - 41046 Palagano (MO)

E-mail: redazione@luna-nuova.it - www.luna-nuova.it



Certo che Ottavio Piacentini, Silvano Braglia e... ci sono andati vicini!

Caduti? Martiri? Vittime?

di **Silvano Braglia**

Ogni volta che c'è la ricorrenza del 4 Novembre o che si ricorda il tragico eccidio di Monchio, Costrignano e Susano, provo (e spero che accada solo a me) un sentimento quasi di indifferenza se non di fastidio. Non che non debbano essere ricordati tanti morti innocenti di orrende stragi e di inaudite tragedie, ma certe manifestazioni "pompose" e nello stesso tempo formali e prive di significato, mi creano un certo disagio. Spesso mi viene da riflettere sul termine che oggi molti sbandierano: "Martiri della grande guerra", "Martiri di Monchio o di Marzabotto", "Martiri di Nassirya",... Io li definirei piuttosto "vittime innocenti" di poteri e di istituzioni che li hanno mandati alla morte, "uomini oggetto" di un gioco tragico che è la guerra. Giusto ricordarli nella preghiera, giusto deporre un fiore sulle loro tombe, giusto dedicare loro una giornata particolare...ma risparmiamo loro tante vuote e false parole o lo sventolio di tante bandiere che tentano sempre di strumentalizzare quei poveri uomini che sono stati mandati incontro alla morte senza che, neppure per un istante, ne fossero consapevoli.



Una nota immagine di Monchio dopo la strage del 1944

Caduti

**Ömi,
pover ömi,
che ai cumbatü
per fals ideal;
che ai chérdü
a tanti parol
d'atr'ömi...
a dal fol de putér.
"Ömi in tera luntana
cascä"...
i van détt!
...e adèsa iv légén...
di nom sgrafignä
in tna lastra lé in piazza.
"Ai caduti"
e una fila d'auturità
l'av porta na cruna,
povr'ömi!!!
E una banda la suna
"Fratelli d'Italia"!!!
Lasai in päs
chi povr'ömi!!!
Ieren ed iomi
ch'in gäven mai spiegä
ch'ieren ed iomi!!!**

Caduti

Uomini!!!
poveri uomini
che avete combattuto
per falsi ideali;
che avete creduto
a tante parole
di altri uomini...
alle favole del potere.
"Uomini in terra lontana
caduti"...
vi han definito!
...e adesso vi leggono...
nomi graffiati
in una lastra della piazza!
"Ai caduti"
e una fila d'autorità
vi porta una corona,
poveri uomini!!!
E suona la banda:
"Fratelli d'Italia"!!!
Lasciateli in pace
quei poveri uomini!!!
Erano solo degli uomini
ai quali non avevano detto
che erano uomini!!!

Carissima Luna,

tra pochi giorni commemoreremo, ancora una volta, la strage di Monchio, Costrignano, Susano e Savoniero del 18 marzo 1944.

In sessant'anni si sono dette e scritte molte parole e si sono espressi parecchi desideri, primo fra tutti la speranza che non sarebbe mai più successa una cosa tanto amara in nessuna parte del mondo. Invece...

Furono uccisi degli innocenti, come erano innocenti tutti coloro che lottavano, senza secondi fini, per la causa della libertà. Più passano gli anni, anziché affievolirsi in me questi ricordi, si fanno sempre più presenti e tormentosi. In un ambiente così piccolo come Costrignano ci conoscevamo tutti; li ricordo perciò tutti ad uno ad uno sia come nome sia come sembianze fisiche.

Quando, passeggiando per Modena, passo davanti alla Ghirlandina, mi fermo al sacrario e cerco con lo sguardo le loro foto.

Sono proprio loro: sguardo mite, abiti sommessi tipici dei nostri contadini di montagna di quei tempi, che sembravano chiedere scusa per il solo fatto di essere al mondo. Questi erano i ribelli.

Allora sento dentro un groviglio di sentimenti impossibile da esprimere e mi viene da chiedere: "Dove siete? Fu vano il vostro sacrificio? Spero proprio di no". Anzi sono convinto che siete tutti in Paradiso e che il vostro sangue fu, ed è tuttora, seme di libertà. Non dico queste cose alla mia generazione, ma ai giovani.

Non odiate nessuno, si fa troppa fatica ad odiare, e non dimenticate perchè l'oblio vi potrebbe giocare dei brutti scherzi: guardatevi in giro.

Ugo Beneventi - Costrignano

La miglior medicina

A Isabel, Marco, Teresa, Maria e tutti i bambini nel mondo.

di **Novecento Riccardo Iaccheri**
(bersana@tin.it)

All'inizio senti solo il male che ti procura il colpo subito, non riesci ad essere razionale, tantomeno lucido. I sentimenti che si rincorrono sono di sconforto, tristezza, paura e rabbia. Se hai voglia di piangere non preoccuparti, io ti accompagnerò con due o tre accordi di silenzio e stringerò le tue lacrime in un abbraccio. A volte bisogna provare ad andare con il pensiero oltre, ragionare di puro diaframma, stringendo i denti tentando comunque di sorridere. Non possiamo pretendere di cogliere i contorni della giustizia; c'è una miopia congenita al genere umano che non ce lo consente. Non è facile ammettere di non riuscire a vedere bene, In pochissimi lo fanno. Io ci sto provando, ma è un percorso lungo e vi assicuro non facile. La cosa peggiore è risolvere tutto frapponendo tra noi e il resto la presunzione...non parliamo poi dell'indifferenza. Non conosciamo una cosa? Non riusciamo a comprenderne fino in fondo il significato? Bene, allora diamo agli eventi una

nostra personalissima giustificazione (il che non sarebbe di per sé un errore), il dramma sta nel fatto che poi, per non so quale alchimia, siamo convinti di avere la verità "a braccetto", forti, sicuri, per nulla al mondo disposti a mettere in discussione noi e le nostre teorie. Qui risiede il primo elemento di debolezza del nostro pensiero, nel non misurarci in un sano confronto di idee per la paura di essere "smontati" pezzo per pezzo. Tutto questo per arrivare a raccontarti una storia... Che altro ti aspettavi? Novecento il cantastorie è fatto a modo suo. Basta osservare bene, ogni cosa racchiude in se un significato, un colore, un sapore, una storia da raccontare. Questo è il mio mestiere. Siediti e ascolta...

"Cosa ci faccio con questa siringa?", mi chiede Marco.

E subito Teresa: "Perchè non un tronco? Io ho la cuffia verde che avevo in testa durante l'operazione... non sapevo che farne, così ho deciso di trasformarla in chioma, ma mi manca il tronco... ci stai? Proviamo a vedere come viene!". Isabel dalla stanza dei



giochi mi chiama urlando come una pazza: "Nove! Nove! Hanno scelto il mio disegno! La dottoressa mi ha detto che hanno scelto il mio!".

Proprio in quei giorni era stata varata una ristrutturazione del reparto pediatrico, la voce che circolava era quella secondo la quale l'a.s.l. voleva che le strutture fossero più a misura d'uomo... nel nostro caso "di bambino" e si era pensato di indire una grande gara di disegno tra i bambini degenti per poi riutilizzare questi disegni al fine di rendere più accoglienti le varie camere. Tra i tanti, ne sarebbe stato scelto uno da appendere all'ingresso del reparto, un po' il nostro biglietto da visita... Quello di Isabel fu il prescelto, bellissimo quanto semplice; c'era scritto a caratteri cubitali: "la miglior medicina per guarire? L'amore! Isabel", lei sdraiata nel suo letto, in una stanza senza pareti, con tutta la sua famiglia intorno.

Tutti sorridono: lei, i suoi cari, il sole, gli alberi, persino gli uccelli. Quella sera per festeggiare, costruimmo una televisione con lo scatolone delle flebo... programmi mono-immagine... lavorare di fantasia, forza ragazzi!

Quando la lasciai Isabel pesava meno di 30 chili. Non c'è nulla di banale, sciocco o scontato, e seppur imperfetti, siamo qui, e siamo vivi. Un giorno Maria, una bambina di 11 anni, nel salutarmi mi disse: "Non soffrire per me, ho vissuto abbastanza per capire che ne vale la pena".

Pensate a qualcosa di bello...ora sorridete... ecco bravi, ora contagiate il mondo con il vostro sorriso!

**Vuoi collaborare con la Luna?
Condividi il nostro lavoro ed i nostri ideali?
Ami la nostra montagna e vuoi mantenerla viva?
Hai qualcosa di utile e positivo da dire?**

**Contattaci, scrivici, mandaci una e-mail, vieni a
"lavorare" con noi.**

Insieme potremo fare molto di più e meglio.

redazione@luna-nuova.it
www.luna-nuova.it
La Luna nuova - Via Palazzo Pierotti, 4/a
41046 Palagano (MO)
Tel. 0536/961621 - 0536/961521
Fax: 0536/961521

La Luna nuova
Via Palazzo Pierotti 4/a
41046 Palagano (MO)
Italy

Fax: 0536/96.15.21

Tel.: 0536/96.16.21

e-mail: redazione@luna-nuova.it

Non verranno
pubblicate lettere anonime

La buca delle lettere



Ringraziamento

Visto il dilagare, veramente incontenibile, del fenomeno popolare della elargizione di omaggi di vario genere, in modo fin troppo generoso, lasciati davanti ai cancelli dell'Isola Ecologica "Fiaborra", il custode della stessa rivolge un caloroso ringraziamento a tutti coloro che, anonimamente, si sono adoperati e impegnati in tal senso.

Cordialmente

Elio Casagrande

Inno alla natura

In un imprecisato giorno di un anno qualunque, ma nel quale ho sentito in me la voglia di esprimere i sentimenti che provavo per il mondo bello che ci circonda, ho scritto con entusiasmo questi miei pensieri che mando alla "Luna nuova" solamente per il piacere di trasmetterli (forse) alle altre persone e che sono un inno alla natura. Sono felice di vivere quando mi trovo davanti a un campo di grano maturo con le sue spighe gialle che ondeggiavano alla leggera brezza. Ogni stelo d'erba, ogni insetto che su di esso si arrampica, ogni macchia di colore di fiori selvatici, di muschio, piccoli viali dei boschi con un percorso incontaminato che con il suo tappeto erboso è già bello guardarlo da lontano sono un miracolo della natura. Socchiudo gli occhi ed essa entra dentro di me. Come non amare questi luoghi! Come non insegnare ai bambini che tutto questo va amato e rispettato, affinché anche loro possano capire e godere di questo miracolo. Soffermiamoci, quando in silenzio camminiamo nel verde delle nostre montagne; solo allora capiremo che anche questo sarà un modo per migliorarci, sapremo rispettare la natura e ci accorgeremo del dono che abbiamo ricevuto potendo viverla, immergendoci in essa.

Sorbi Cristiana - (Montefiorino)

Un problema

Cara Luna Nuova, è la prima volta che ti scrivo e finalmente, grazie a te posso esporre un problema che spero poter risolvere attraverso il tuo giornale. Palagano: un paese così carino e caratteristico, tranquillo (o quasi) non solo per il problema "ladri", ma anche per un altro problema che lo sta rendendo quasi invivibile: i cani. E' da non credere, forse per qualcuno è addirittura esagerato parlarne come di un "problema", ma io ho le mie buone ragioni che volentieri e appositamente esporrò di seguito. Prima, però, vorrei premettere che io non odio assolutamente i cani, ne ho solamente paura, il che è diverso. Spesso, passeggiando tranquillamente per le vie di Palagano, o andando a lavorare, mi sono imbattuta in più di un cane sciolto o meglio libero ed io che ho una fifa incredibile, ti lascio immaginare cosa ho provato. Così, più di una volta, ho cercato di farmi coraggio facendo finta di niente (ma con il cuore che mi batteva forte, perché nessuno può prevedere la reazione di un animale). Altre volte, addirittura, non son potuta rientrare a casa perché mi sono ritrovata qualche cane proprio davanti alla mia abitazione e non voleva andare via. Ed anche se tutti hanno imparato la stessa canzoncina e cioè: "Il mio cane non fa niente, è buono, vuole solo giocare"; per chi ha paura c'è poco da fare

e non dimentichiamo che bisogna rispettare gli altri. E questo è ciò che riguarda i cani liberi, per quelli recintati, ovviamente capisco che non può essere lo stesso discorso ma...costituisce comunque un problema. Perché? Te lo spiego subito. Ormai, percorrendo qualsiasi strada di Palagano, in quasi tutti i giardini c'è un cane che corre su e giù abbaian-do a più non posso. 1° problema: questi cani abbaiano da mattina a sera senza interruzione, a volte vengono lasciati fuori anche di notte creando un vero e proprio disturbo alla quiete pubblica.

2° problema: è quello di avere il terrore di passare per certe vie, perché sembra che questi cani vogliano saltare fuori per farti del male (e potrebbero anche riuscirci date le ignote condizioni di certi recinti. E i padroni dove sono? Mah! Mancano per intere giornate lasciando gli animali fuori alle intemperie e fregandosene di cosa potrebbe accadere. Se ci si pensa, chi non conosce i punti dove è presente un cane e questi gli sbucca fuori all'improvviso, c'è da prendere un infarto! Per non parlare poi dei bambini: per loro è un pericolo ancora più grosso! Lo stesso discorso vale, ovviamente, per i villeggianti che, con i propri cani non dovrebbero arrecare disturbo agli altri. Ma allora cosa aspettiamo? Che succeda davvero il peggio? Perché nessuno si fa sentire con i padroni dei cani, però poi ci si lamenta di nascosto? Bisogna essere sinceri, anche questo è amicizia, tanto non c'è bisogno di litigare, basterebbe un po' di comprensione e collaborazione. Dunque cara "Luna" io chiederei ai diretti interessati o, se non è sufficiente, alla Pubblica Sicurezza, di prendere provvedimenti, ma non quelli drastici come far del male a que-

sti animali, anzi, ben venga che li si ami-
no, basterebbe che i padroni sapessero
tenere più a bada i propri cani e, se ne-
cessario, mettergli una museruola (anche
perché qui si parla di veri bestioni). Io non
posso percorrere a piedi la mia via per-
ché ho paura di un cane che è proprio qui
vicino e che potrebbe uscire fuori benis-
simo da un momento all'altro. Dunque: ci
si può vivere in questo modo qui a Pala-
gano? Spero di no! Altrimenti siamo rovi-
nati. Senza nulla volere contro alcuno e
sperando che ascoltiate le mie parole, rin-
graziao tutti anticipatamente.

Dany (Palagano)

Dalla Turchia

Come tradizione, padre Domenico Bertogli
ci ha mandato, insieme agli auguri natali-
zi, sue notizie da Antiochia e la cronaca
dell'attività (sempre intensissima) della sua
missione. Fra le tante iniziative che ven-
gono riportate, ci preme sottolineare la ri-
correnza del 29 giugno (Santi Pietro e
Paolo); in quell'occasione si sono trovati
insieme cristiani, musulmani e ortodossi
in una celebrazione che ha fatto sentire
tutti i partecipanti "quanto mai figli dell'
unico Padre e discepoli di Cristo".

Uniamo il commento che ha scritto chiu-
dendo l'opuscolo e ricambiamo i saluti e
gli auguri: "Siamo alla fine di un anno quan-
to mai tribolato del terzo millennio dell'era
cristiana e lascia nei credenti la speranza
che l'ultima parola sarà del Signore e l'amo-
re avrà il sopravvento sul male. Ugualmen-
te tanti i motivi per ringraziare il Signore:
fatti, incontri, condivisioni, progetti, volti
sconosciuti che si sono fatti amici, e so-
prattutto la consapevolezza di camminare
con Colui che ha vinto la morte: Gesù di
Nazareth! Sempre uniti nella speranza e
nella preghiera perché anche oggi il suo
"Regno" sia vissuto, testimoniato, annun-
ziato e ciascuno di noi sia, ... o possa giun-
gere, nella Sua Pace!

P. Domenico e Comunità

"Troppi lampioni"

Spett. le Comune di Palagano, approfitto
dell'opportunità offerta dalla "Luna" per fare
una piccola critica ed una proposta riguar-
do l'isola ecologica di META che troviamo
in zona "Fiaborra". La mia critica o lamen-
tela è questa: passando in detto luogo, ho

Messaggi da www.luna-nuova.it

Il sito è interessante, soprattutto per chi come me abita
lontano e non può venire spesso come vorrebbe...

d.b. - Roma

Cari amici della Luna-Nuova, sono un Bolognese che ha
sposato 32 anni fa una vostra paesana di Monchio;
pertanto mi ritengo oramai un montanaro acquisito. Amo
molto il paese e tutta la bellissima montagna adiacente. Mi
piace leggere il v/s notiziario che ritengo molto importante
sia per noi turisti estivi, che per i residenti. E' bello essere
informati da tante notizie che provengono dalle frazioni di
Palagano e dallo stesso comune.

a.p. - Bologna

Ho visitato nuovamente, dopo parecchio tempo, il vostro
sito e debbo costatare un notevole e gradito aumento di
notizie ed aggiornamenti. Complimenti.

f.t. - Frassinoro

Grazie per il collegamento con le nostre care montagne.

p. e r. - Roma

Ciao Luna mi piace tantissimo visitarti e scrivere i miei
pensieri la sera, mi aiuta a scaricarmi e fare sonni
tranquilli...

g.r. - Palagano

Ciao luna, sono Gino. Scrivo a te e a chi ama Palagano. Da
casa mia noto con desolazione, il degrado, l'incuria e la
sporcizia. Il covo di topi, gatti e tante altre specie di
animali che popola la vecchia Pineta. Continuo: pini
secchi, alti e anche pericolosi per me e la mia casa. Non so
se qualcuna delle tante persone che abita a Palagano ha
notato la cosa: io, anche se pensionato, spero di vivere
ancora molto, e non morire spiacciato con la mia casa da
un vecchio pino o divorato da topi e gatti. Grazie.

Gino - Palagano

Al primo raggio di sole e alla prima pioggia di marzo

Nelle nuvole fosche in movimento
S'apre uno squarcio azzurro e capolino
Fa il sole atteso; ognuno è assai contento
Di Primavera a questo primo inchino.

Cupo l'Inverno gelido si parte
E porta dietro a sé di nostalgia
Pochi ricordi: tuona da ogni parte
Di nero malumore nell'andar via.

Come ci sei gradita, pioggia nuova,
Che dopo nevi tacite, avvolgenti
Di silenzio, ridoni a noi la prova

Di come al gel la vita ancora imperi!
Tu che i prati inverdisci e fai ridenti,
Lava con la speranza i miei pensieri.

Antonio Manni

notato che l'illuminazione, a mio parere, sia eccessiva, in quanto ci sono sei lampioni. Tengo a precisare che, in fondo in fondo, si tratta di "pattume", non so se mi spiego..., quando invece c'è molto più bisogno d'illuminazione in certe vie che sono scure, specie quando non c'è la luna (non "La luna nuova") e bisogna sempre girare con la pila in mano. E' chiaro che sto dicendo, possibilmente, una luce in meno al "pattume" e una in più nelle vie molto scure e nel paese di Costrignano ce ne sono diverse. Per quanto mi riguarda, quello che più mi interessa sarebbe una luce nella stradina che va dalla Cooperativa al Castellaro. Non è la prima volta che faccio una richiesta del genere, forse sarà una richiesta paradossale (anche se non ne sono convinta). Lo so che sono una critica in tutto, fa parte del mio carattere; purtroppo osservo troppe cose e le dico. Gradirei una risposta, magari sulla "Luna" del prossimo numero o meglio ancora su un bel palo nella mia stradina. Cordiali saluti.

**Adelina Perotto
(Costrignano)**

Comunicato del Comitato Contrada Aravecchia

In riferimento all'articolo pubblicato nel numero 18 de "La Luna nuova" a firma di S. Nieledda: per correttezza d'informazione nell'anno 2000 e 2001, quando ancora correva la vecchia lira, la tigella al lardo alla Festa dei Matti costava £ 1500; con l'introduzione dell'euro il costo è passato a • 0.80, aumentato di 0.03 centesimi causa l'arrotondamento e come hanno fatto tutti, ma sicuramente non raddoppiato. Nel listino della Festa dei Matti, anche per l'anno 2003, il costo è rimasto invariato in • 0.80... Cordiali saluti.

Bocchi Giuseppe (presidente)

"Ricordo di un paese simpatico"

Che cosa si può dire del tempo così breve trascorso in "stò paese" pien di sole e senza neve?

Trovandomi nel bel mezzo di questa magnifica vallata ridissi in cuor.
"a noi ci voleva proprio sta elezione fortunata!"

Assegnatoci che fu il seggio a noi prescritto ci insediammo tutti uniti con piacere e non diritto,

Poi col giunger i componenti d'ogni seggio e i presidenti ci prestammo salutando al diretto lor comando.

Incominciò così l'inizio collettivo per le genti e il direttivo d'un paese alla mano il cui nome è Palagàno.

E' un ricordo che man mano passerà, ma pian piano. Chi con noi ha condiviso l'ore liete e il buon sorriso, che raccontar non è opportuno ben si sa, è il n° uno.

Allor uniti fummo in compagnia, veloci le or passarono volando via, del più e del meno parlammo in fretta, trascorse lieto il tempo a suon di barzelletta,

così capimmo insieme il valore dell'ore agiate trascorse in breve tempo al suono di risate.
Così il ricordo vivo

Il componimento, trovato fra vecchi ricordi di famiglia, è stato scritto probabilmente in occasione delle prime elezioni comunali, tenutesi a Palagano nel 1957, dai poliziotti destinati ai seggi.

Lo farebbe pensare la strofa: "E' un ricordo che man mano passerà, ma pian piano./ Chi con noi ha condiviso/ l'ore liete e il buon sorriso,/ che raccontar non è opportuno/ ben si sa, è il n° uno". Le elezioni di cui si parla dovrebbero essersi svolte in un mese invernale, lo farebbero pensare i primi tre versi in cui si parla di un bel paese pieno di sole e senza neve.

Ora non ricordo se le prime elezioni comunali si svolsero nel periodo invernale.

echeggerà nei cuori di gente come voi che non ve n'è priori;

e a voi palaganesi vi dico con tutto il cuore: "sia propizia e infinita la benedizione del Signore".

Dal più povero al più ricco dal più umile al più importante vi ripeto a forte voce il nostro grazie sacripante.

E se un dì, da quel di Modena vi troverete a passare, vi prego tutti quanti, pensateci, a soffermare sarà di quel minuto per noi un gran piacere per me in particolare potervi fare da pacere.

Così dimostreremo a tutta questa gente che anche il poliziotto non può scordare niente, ovunque egli si trovi il pensiero suo vagherà lontano in una sola direzione di nome Palagàno.

Noi tutti ringraziamo e con moto assai cortese gli umili e i grandi di questo bel paese;

e ciò vi giunga grato l'augurio più sincero da un gruppo di poliziotti vestiti in blu e nero.

Le guardie

Tina Piacentini



L'emigrazione delle comunità montane dell'Appennino modenese ovest dall'unità d'Italia al secondo dopoguerra

Tesi di laurea di **Monica Bertugli**

3 Storia dell'emigrazione della montagna modenese

All'indomani dell'Unità d'Italia, la situazione economica della provincia di Modena non era certo delle più floride: misere le condizioni di vita, elevato il numero dei disoccupati, arretrata l'agricoltura, commercio ed artigianato alquanto limitati, se non addirittura inesistenti in alcune zone. Se la situazione era preoccupante per le città e le zone limitrofe, si può immaginare quale potesse essere la vita nei piccoli paesi dell'Appennino Modenese, senza parlare dei sacrifici che mezzadri, braccianti e piccoli proprietari erano costretti a sopportare tra tasse e debiti crescenti, povertà e malattie.

Allora e come da alcuni anni accade-

va più spesso, l'unico rimedio era quello di emigrare. Senza dubbio il numero di quanti partirono è stato imponente, ma un computo non fu mai rilevato dagli archivi comunali e parrocchiali, insieme alla loro condizione sociale, né di quanti tornarono e se e come mutarono le loro condizioni economiche e sociali, né di quanti non tornarono.

Quella di cui parliamo era un'emigrazione sicuramente temporanea verso luoghi possibilmente vicini e caratterizzata da più ritorni a casa, innanzitutto la discesa autunnale dei pastori coi loro greggi nelle pianure, e nelle maremme, che risale a tempi antichissimi.

Adolfo Galassini espose le vicissitudini legate alla transumanza in questi termini: "La natura del terreno nella montagna alta, durante l'inverno tutto coperto di nevi, costringe i pastori ad emigrare. E' bello e poetico (...) l'esodo delle pecore nel settembre. Da ogni famiglia di agricoltori si sceglie uno, detto il pastore, (...) che conduce a climi meno rigidi nella pianura. Il principale scalo delle nostre pecore era ed è il ferrarese, ma in secondo luogo eziandio il modenese, il mantovano, quel di Reggio ed ancora qualche volta di Parma o la maremma toscana. Alle pecore si accompagnano cavalle in numero scarso (...). Il ritorno delle pecore ai monti avviene nel maggio".

L'assenza per parecchi mesi rendeva al pastore formaggio, agnelli e lana, ma se in altre epoche poteva ricevere elargizioni per l'ingrasso procurato al terreno, successivamente si vede costretto pagare un affitto al contadino proprietario per le devastazioni che gli animali arrecavano ai campi.

Non di rado questi pastori si ammalavano: fin dagli inizi del '700, tra le cause di morte, incominciano ad apparire le febbri maremmane.

Non che siano mancati gli autori che hanno colto l'aspetto umano e patetico del fenomeno: basti pensare al Fucini, l'autore di quel bel libro che è "Le veglie di Neri" (nel bozzetto "Vanno in Maremma", egli descrive proprio una famiglia di montanini, stanata dai monti dal rigore dell'inverno e forse proveniente, come altre, da Fiumalbo per svernare nelle Maremme, a Talamone); oppure a Pedrazzoli che in "Paese lontano" esprime con toni umani e sentiti il motivo dell'abbandono della terra natale; oppure più recentemente a Cortesi, che rivive in alcune liriche dialettali il momento della partenza di chi è chiamato per le strade del mondo.

Franco Marchionni in "Rassegna Frignanese" ci ricorda come a Fiumalbo nell'anno 1850 su 792 persone emigrate dal paese verso il Gran Ducato di Toscana, la Bassa pianura Padana, il Regno del Lombardo-Veneto solamente una decina si recavano al di fuori della penisola italiana. Nella sua ricerca, Marchionni si sofferma sulla figura del "vergaio", pastore dal numeroso gregge che, per il periodo della transumanza e dello svernamento, accoglieva assieme ai propri capi anche piccole greggi di altri proprietari che per l'esiguità del numero sarebbe stato antieconomico condurre al pascolo in pianura; questa figura, ormai scomparsa, era quindi il tramite economico attraverso il quale anche i meno facoltosi potevano permettersi un piccolo gregge. I contadini privi di bestiame si dirigevano anche verso altri luoghi: gli abitanti di Palagano venivano impiegati nella pianura mantovana come sfogliatori di gelso per i bachi.

Altri luoghi di lavoro per boscaioli ed operai furono la Maremma toscana con centro a Grosseto e per parecchi anni la Corsica; facevano anche lavori nei campi del Lombardo-Veneto

e dell'agro pontino.

Dopo la formazione del Regno d'Italia, questo tipo di emigrazione stagionale si diresse specialmente verso la Sardegna, un'isola che necessitava di strade carrabili e ferrovie e fabbricati pubblici, e durò a lungo, anche quando si ebbe la grande emigrazione d'oltre oceano. Anche la Campania e la Sicilia attirarono molti operai Frignanesi.

Nei mesi invernali, quando il lavoro agricolo è molto ridotto, si usava partire dopo le semine autunnali, per guadagnare qualcosa, dove c'era lavoro, come boscaioli e segantini, muratori e scalpellini e manovali, e ritornare poi a primavera inoltrata per attendere di nuovo ai lavori della campagna (falciatura dei foraggi e mietitura del grano).

In tempi in cui non era richiesto alcun titolo di studio per eseguire certi lavori, qualcuno del paese che disponeva maggiormente di denaro liquido partiva con un gruppo di lavoratori, specialmente muratori e manovali; pensava a tutto: viaggio, alloggio, sostentamento durante i mesi in cui si compivano i lavori. I conti generalmente si facevano al ritorno e non erano rare le volte che le uscite bilanciavano le entrate o il guadagno fosse minimo o addirittura i debiti fossero superiori, in caso di spese impreviste per malattie e prestazioni mediche. In tal modo la campagna del lavoro invernale si risolveva, quando andava bene, nella riduzione di qualche bocca che per alcuni mesi non si sfamava con gli scarsi proventi dei campi del paese natio.

A questo alleggerimento contribuiva anche l'invio a servizio di molte ragazze verso le città dell'Italia settentrionale e della Toscana (Genova, Bologna, Ferrara, Milano, Pisa e Livorno). Qui svolgevano l'attività di domestiche, soggette a fatiche disumane di ogni tipo. Rimanevano nelle case signorili generalmente da settembre fino a metà giugno. Tale costumanza è durata a lungo, fin oltre il secondo dopoguerra.

Un'altra forma di emigrazione femminile fu quella delle mondine nelle paludi del vercellese e del novarese.

Non c'erano leggi protettive né sindacati e uomini e donne lavoravano, si può dire, solo per mantenersi in vita, a vantaggio di qualche "signorotto",



che nel paese allargava la sua proprietà agricola (il modo usuale allora di investire denaro) o accresceva la sua influenza economica disponendo di denaro per prestiti, che spesso erano saldati con la cessione di qualche pezzo di terra. Per il primo ventennio che seguì l'unificazione è grave la carenza dei dati sull'emigrazione. L'analisi censuaria si riferisce dapprima al 1861: a Pievepelago, ad esempio, venne a mancare il 33% della popolazione, a Fiumalbo il 35%, a Frassinoro il 33%.

Col passare degli anni le cose non migliorarono. La conferma arriva dal censimento del 1871 che registra nel circondario di Pavullo 10.531 assenti, con punte a Frassinoro (2.333) e a Pievepelago (1.277).

Emigrazione temporanea

Fu proprio l'incontro con la città a mutare la mentalità del montanaro. Egli qui trovò un modello di vita che gli faceva sentire tutto il peso della sua infelice condizione; qui incontrava chi era già emigrato e parlava di padroni generosi, di terre fertili, di guadagni facili che si realizzavano altrove. E se ad ascoltare tali discorsi era un giovane, il rifiuto del presente si traduceva in volontà di emigrare, anche aiutato dalla crisi del modello di vita tradizionale nelle famiglie rurali.

Il muro psicologico che aveva contribuito a smorzare gli impulsi esterofili, cioè il legame alla piccola proprietà, la speranza di ingrandirla, il timore di perdere ciò per il quale i propri genitori avevano lavorato, ora non esisteva più: se si dovevano offrire le proprie sole braccia, sarebbe stato preferibile farlo al miglior prezzo possibile e siccome l'Italia pareva non

fornire tale opportunità, meglio andare all'estero.

Una cosa certa è che l'abitante dei nostri Appennini, abituato com'era all'emigrazione stagionale interna, scelse il modello di emigrazione che più gli si confaceva e cioè quella temporanea. Una volta all'estero il contadino doveva adattarsi ad ogni genere di lavoro, spesso si trovava costretto ad imparare un nuovo mestiere se non voleva trovarsi estromesso dal mercato del lavoro. Cominciava a farsi strada nella mente dei montanari il miraggio americano (grazie alle notizie di straordinarie ricchezze in quei continenti), soprattutto per i piccoli proprietari terrieri vessati dai debiti e sconfitti dalla crisi agraria. Fu proprio un abitante di una piccola frazione di Fanano, Felice Pedroni, ad inseguire quel sogno. Intrapresa l'attività di pioniere, nel luglio del 1902, scoprì una miniera d'oro in una gola, 500 Km a nord del golfo dell'Alaska, divenuta poi Pedro Creek e che in seguito vide la nascita di Fairbanks, la seconda città dell'Alaska. Il 1884 vide un calo degli emigranti nel circondario di Pavullo: da 820 nel 1881 divennero 215.

Questo, in principal modo, perché nella Francia meridionale era scoppiato il colera e le zone più colpite erano quelle di Tolone e di Marsiglia, dove l'emigrazione della nostra provincia di preferenza si dirigeva. Ma il 1884 fu solo una pausa. Nel periodo tra il 1884 e il 1894 le emigrazioni stagionali ripresero verso la Francia e furono dirette in misura minore verso la Grecia e i paesi non europei del bacino Mediterraneo come l'Algeria, la Tunisia... Si calcola che in quel

periodo circa 500 persone all'anno fra agricoltori, operai, braccianti, manovali lasciarono temporaneamente il Frignano.

Il numero degli emigranti stagionali all'estero aumentò considerevolmente dopo il 1894; fra il 1895 e il 1903 essi raggiunsero la media annua di 1800. Loro meta, oltre alla Francia, furono la Svizzera e la Germania

Emigrazione permanente

In confronto con l'emigrazione temporanea all'estero, quella permanente appare di poca entità, specialmente nel periodo 1884-'94, in cui partirono dal Frignano, per una permanenza indefinita in paesi stranieri e soprattutto in Argentina, Brasile, Stati Uniti, una trentina di persone all'anno, mentre dal resto della provincia ne partì un numero dieci volte maggiore. E' doveroso ricordare come le condizioni di vita per i nostri emigranti, soprattutto in Argentina e Brasile, fossero non sempre rosee, se non addirittura insostenibili. Sul periodico "Cimone" dell'agosto del 1890 si leggeva: "L'Argentina, l'ultimo sbocco degli emigranti, presenta condizioni tristissime. La vita è carissima, arenato il commercio, mancante il lavoro... rilevante il numero dei decessi... e a rendere più deplorabile la posizione degli emigrati è sopravvenuta la rivoluzione".

D'altra parte, il governo brasiliano, con l'intento di favorire l'incremento demografico concedeva facilitazioni a chi intendeva stabilirsi nel paese. Tuttavia il Ministero Italiano metteva in guardia con ripetute circolari gli operai contro i pericoli della febbre gialla e delle agitazioni politiche allora presenti nel paese. Ed è altrettanto doveroso ricordare come alcuni lavoratori italiani si recassero davvero molto lontano dal paese natio. A questo proposito viene alla mente la partecipazione ai lavori per la ferrovia Transiberiana, fra il 1880 e il 1904, di abruzzesi e friulani, ma anche, sia pure in numero minore, di lavoratori di queste

zone (11 di Pievepelago, 5 di Frassinoro, 2 di Montefiorino).

Dal 1895 al 1903 l'emigrazione permanente frignanese subì un notevole aumento, con una media annua di 260 individui e una punta massima di 1.134 (buona parte dei quali diretti negli Stati Uniti) proprio nel 1903. In special modo l'interesse maggiore era rivolto allo stato dell'Illinois, dove tuttora sono segnalati residenti ben 4.000 oriundi dell'Appennino Modenese. Esso, come altri stati che gravitavano intorno ai Grandi Laghi, sfruttava la fertilità della zona e le locali miniere di carbone che, coadiuvate da un ottimo sistema di comunicazione fluviale e ferroviario, permettevano di produrre ingenti ricchezze e costringevano ad importare manodopera, vista la non sufficiente popolazione locale. Negli anni successivi, l'emigrazione all'estero (che, a partire dal 1904, riunisce in un solo valore le due correnti permanente o propria e temporanea o periodica, separate negli anni precedenti) raggiunse la sua massima intensità, con punte notevolissime fra il 1906 e il 1910.

Durante questo periodo partirono per l'estero, in media, ogni anno, oltre 4.000 abitanti del Frignano, che costituivano da soli quasi il 70% degli emigrati di tutta la provincia di Modena. Nel 1906, in cifre assolute, il comune con il numero più alto di emigranti fu Fanano con 544 partenze. Seguirono Pavullo con 505, Montefiorino con 471, Frassinoro e Lama Mocogno con 398.

Le partenze per il continente europeo (e in special modo per la Francia, la Svizzera e la Germania) superarono di quasi il doppio quelle per i paesi transoceanici. Fra questi ultimi, i preferiti sono di gran lunga gli Stati Uniti che, nel periodo suddetto, accolsero oltre l'80% degli emigranti modenesi (circa 7.000 in cifra tonda) diretti verso le due Americhe. Seguivano a distanza il Brasile e l'Argentina. Dopo il periodo 1906-1910, che possiamo considerare della massima ondata, l'emigrazione all'estero decresce fino a scomparire nel biennio 1916-17.

Riprende dopo la prima Guerra Mondiale con una certa vivacità, ma, dopo il 1920, la riduzione è continua.

(Continua nel prossimo numero)



Vecchie ricette di Bocassuolo (C'sa manghiava me nunna)

Šta rubrica l'a našc... acsci, senza preavis. Ien d'chi quee ch'n s sa... i vegn e bašta e mi a pens ch'la šcia unna cosa ghiusta e buna... da manghiar: Cl'è impurtant pr arscuvrir el tradiziun e... al rajj.



Questa rubrica nasce... così, come tutte le cose che vengono alla mente e non si sa perché, ma si sa che è giusto farle...

Questo vorrebbe essere uno spazio tutto in dialetto (spero di esserne all'altezza). Naturalmente ci sarà la traduzione. Inoltre mi riserverò di contattare le persone anziane che hanno tanti segreti importanti in fatto di cucina antica... ed altro. Invito tutti ad inviare via e-mail le proprie ricette antiche corredate da una piccola storiella che ne evochi il ricordo: isola.pighetti@istruzione.it.

Giovanna Pighetti

Adessa l'è mattina e mí a sun a cà; dop aver fat tut quel che gh'è da far a vöjë cuntar quand a j era cicca, ma tant cicca... A gh'era me nunna (saii ch al dunn d'na volta... che però al saivn quël chi vlivn dalla vitta) ch'la gniva da Carge e dall'America in te Colorado in dua la feva la cöga in tu so albergo, e po'... (mí a so), ch la šcapò dalla "Man Negra" (la mafia) e la turnò in Italia e precisament a Boccašöl (a i Casun) in dua l'ha coštruii la so cà e la so vitta.

Per non perdere il filo: ...me nunna la feva la cöga e l'ha cuntinua a far la cöga anch in famija. A m'arcord e pan... L'era un event ch u s arptiva tutch i vènerdì de mè. Ma primma èd far e pan, i smnavn e frument, una volta dnanc a cà e una volta sutta e castegn d dre a l'ort (per il ciclo produttivo stagionale). E furment, l'era pù grand che mí, l'era bel giall... (forščje a m l'arcord giall perchè a jera sù d'išcta). Me nunna, me padr, me madr e chi gh'era i andavn a medr cun la msura (a mi la m'feva un po'... sugeziun) e zac, zac, zac i mdivn e i fevn i cuvun liga a man. Mi a curiva in te frument e me nunna: "Šta atenta che gh'è la biššcia ch la t zënga o e gall che t curr dre". Šci perchè a m'arcord un gallacc bianc ch l'era pù grand che mí, e gh ava una bella crëšta russa un po' piegada d' unna part, e srà šta dës chill, (brütta beštia e m'ha piza in t na gamba, alura me nunna l'ha chiappa e gall e al g ha tira e coll e po' a l omma manghia).

...Zac, zac, zac i mdivn e po' l'arivava la Battidura (l'era unna macchina tant grossa c l am pariva na cà, no, no un palazz) ch la feva e furment. Us fa pèr dir: fürment. E gh'era dentr ed tutt, a m'arcord di palin negr... As tuliva e vall o la vassura e s mesdava e fürment e cun el man is tulivn via i palin e gl'iatr impurità. Acšci e furment l'era prunt pèr essr masna in te mulin d'Alfredo d'Sasdella: e dvëntava farina cun e remul, la gniva missa in ti sacc d'juta e purtada a cà in špalla o cun e mull d'Quinto da Cà

Adesso è mattina e sono a casa; dopo aver fatto tutto quello che c'è da fare voglio raccontare di quando ero piccola, ma tanto piccola... C'era mia nonna (sapete quelle donne di una volta... che però sapevano quello che volevano dalla vita) che veniva da Cargedolo e dall'America, nel Colorado dove faceva la cuoca in un suo albergo, e poi... io so che scappò dalla "Mano Nera" (la mafia) e tornò in Italia e precisamente a Bocassuolo (Casoni) dove ha costruito la sua casa e la sua vita.

Per non perdere il filo: ...mia nonna faceva la cuoca e ha continuato a fare la cuoca anche in famiglia. Mi ricordo il pane... era un avvenimento che si ripeteva tutti i venerdì del mese. Ma prima di fare il pane seminavano il frumento, una volta davanti a casa e una volta sotto al castagno dietro all'orto (per il ciclo produttivo stagionale). Il frumento era più alto di me, era bello giallo... (forse me lo ricordo giallo perchè io ero sù in estate). Mia nonna, mio padre, mia madre e chi c'era andavano a mietere col falchetto (che a me faceva un po'... soggezione) e zac, zac, zac mietevano e facevano i covoni legati a mano. Io correvo nel frumento e mia nonna: "Stai attenta che c'è la biscia che ti morsica o il gallo che ti corre dietro". Si perchè mi ricordo di un gallaccio bianco, che era più grande di me, aveva una bella cresta rossa e un po' piegata da una parte, sarà stato dieci chili (brutta bestia mi ha peccato in una gamba, allora mia nonna ha preso il gallo e gli ha tirato il collo e poi l'abbiamo mangiato).

...Zac, zac, zac mietevano e poi arrivava la "battitura" (era una macchina tanto grossa che mi sembrava una casa, no, no un palazzo) che produceva il frumento. Si fa per dire: frumento. C'era dentro di tutto, mi ricordo dei pallini neri... Si prendeva il vaglio o la "vassura" e si mescolava il frumento e con le mani si toglievano via i pallini e le altre impurità. Così il grano era pronto per essere macinato nel mulino di Alfredo di Sassatella e diventava farina con la crusca e veniva messa nei sac-



Il pane fatto in casa

Oggi che non ho la possibilità di avere il forno di mia nonna, ma amo ugualmente fare il pane, ho modificato (insieme ad un'amica originaria come me di Boccassuolo) un po' la ricetta e le procedure per adattare al tipo di vita e al tempo a disposizione.

Ingredienti

1000 gr di farina integrale
1 dado di lievito di birra
sale (2 prese)
olio d'oliva (1/2 bicchiere)
acqua calda per impastare (circa 1/2 litro)
zucchero (un pizzico)



Mettere il lievito in una scodella con un po' di acqua calda (prima volta) e un pizzico di zucchero, porre il recipiente in un luogo caldo (vicino al termos o al tubo di una caldaia): quando si forma una schiuma liscia, è pronto. Mettere 1/2 kg. di farina nel frullatore, iniziare a frullare e versare 1/2 tazza di liquido con il lievito, 1/2 dose di olio d'oliva e il sale: frullare fino a che la pasta non assuma la forma di una palla. A questo punto è pronta. Togliere la pasta dal frullatore e porla in una terrina capace (dovrà contenere anche l'altro mezzo chilo di farina impastata nello stesso modo) e coprirla con un canovaccio di lino bianco.

La terrina dovrà essere messa in un luogo caldo (io la metto sulla caldaia). Quando la pasta avrà raddoppiato il proprio volume, sarà pronta per essere impastata nuovamente ed assumere la forma di pagnotta voluta. (Io la croce la faccio, come faceva mia nonna). Le pagnotte si possono fare anche prima della lievitazione: si pongono in un luogo caldo su un canovaccio di lino bianco e si suddividono con pieghe del tessuto, si lasciano lievitare per 1h 15'. Quando il pane è lievitato lo si riconosce dalle crepe a forma di "smagliatura" che presenta. Prima del termine della lievitazione, accendere il forno a 200°C, infornare per 10' poi abbassare la temperatura a 180°C per 50'. Spegnerne il forno lasciare il pane all'interno ancora per 5'. Dopo aver sfornato il pane, lasciarlo su una grata ricoperto da un telo di lino bianco.

d'Maigorr: an m'arcord.

A cà la farina la števa in cantina sut terra in dua gh era e tavlun pèr far e pan: e tavlun l'era pu grand che mí! Me madr e me nunna i sdacciavn la farina pèr separarla du rëmùl; acšcí la farina l'era pu bianca e anch e pan.

La sira primma, me nunna, la prèparava u lievít in t na ciotola èd porcelana bianca (l'am piasiva tant ch g n ho unna anc adessa e a l adröv a far e pan). Us mtiva in t la ciotola, e e gniva špacca e u g s argiuntava d l'acqua tiepida e un po' d zucr... un brisin. Ed nòtt u livít e feva u so lavur. U lvava.

A la matina al cinqw i me j ern bel alva e, dop la claziun d cafèlatt e pan taia štil štil (mmh che buono!!) i andavn in cantina a far e pan. Dop avèr sdaccia la farina (u rëmùl e serviva pèr i pulastr: es feva e paštun... ma quèsta l'é un'altra ricetta). Es feva na muntagna cun un bus in mezz: chi e g s argiuntava l'acqua, u sal e e lievít e po'... me nunna l'impastava e la s'impiva al man d farina e pašta insèmm, po' l'argiuntava acqua e po' farina e po' acqua fin quand l'impast en gh andava ben. Dop i arivavn i me chi impastavn un bgot gross gross e lungh lungh d pasta. Po' me nunna l'adava via in te furn. E chí, chí nciün e psiva dig quell o guardar. Mi šcí. Alura: la tuliva di šctècc, primma la puliva e furn cun i spuzzul (fiore verde molto

chi di juta e portata a casa in spalla o con il mulo di Quinto di Casa Maigori: mi ricordo.

A casa la farina stava in cantina sotto terra dove c'era il tavolone per fare il pane: il tavolone era più grande di me! Mia madre e mia nonna settacciavano la farina per separarla dalla crusca; così la farina era più bianca e anche il pane. La sera precedente, mia nonna, preparava il lievito in una ciotola di porcellana bianca (mi piaceva tanto che ne ho una anche adesso e l'adopero per fare il pane). Si metteva nella ciotola e veniva spaccato e si aggiungeva l'acqua tiepida e un po' di zucchero... un pochino. E di notte il lievito faceva il suo mestiere. Lievitava.

Alle cinque di mattina i miei si erano già alzati e dopo la colazione con caffelatte e pane tagliato sottile, sottile (mmh che buono!) andavano in cantina a fare il pane. Dopo avere settacciato la farina (la crusca serviva per i pollastri: si faceva il pastone... ma questa è un'altra ricetta) si faceva una montagna con un buco in mezzo, si aggiungeva l'acqua, il sale e il lievito e poi... mia nonna la impastava e si riempiva le mani di farina e pasta insieme e poi aggiungeva acqua e un po' di farina e poi acqua fino a quando l'impasto non le andava bene.

Poi arrivavano i miei che impastavano un "verme" grosso grosso e lungo lungo di pasta. Poi mia nonna andava via al forno. E qui, qui nessuno poteva dirle qualcosa o

bello ma maleodorante che cresce nei boschi dell'appennino) ataca in cimma a un baštun, po' la mtiva i šctëcc spars in te furn e la gh deva fôg; la štèva li a guardar e po' la mšdava al brasj e la g argiuntava d la lëgna pian pian sempr pu granda.

Quand e furn l'era dvinta bianc, alura l'era prunt, me nunna la špustava al brasj da una part, l'arpuliva e furn cun i spuzzul.

Arturnomma in cantina: quand e bgot l'era impašta abašcta, es taiava in tant pcun ch dventavn la pagnotta d pan e gh s feva una crusja in cimma: me nunna la giva che l'era bendëtt da Nostr Šgnur. E po'... E mument magic... El pagnott is purtavn in cà (la cusina cl era stada riscaldada a bēstia perché e pan u l'vassa). E pan l'era in cimma a di tuler lüngh (e g n era pēr na štmana), l'era qwert cun di stracc (pultissimi e bianchi) d lin el dviva lvar e star ferm per du ur. Es gunfiava, ma nciün e psiva andar dentr e fērra d cá che me nunna l'ürlava: "Serra l'ušc ch l ha da lvar e pan!".

In cusina es feva d tutt da manghiar pēr mantgnir e cald: d'išcta e d'invern.

Quand me nunna la giva che e pan l'era lva, i me i chiapavn i tuler e i purtavn d cursa in te furn: chí e pan e vgniva infurna da me nunna. La šcteva li pēr vder che e cusissa alla temperatura giüsta (non c'era il termostato) . Tantje volt es feva anch la crustada cla cusiva insēmma a e pan.

Passada un ura pu o meno e pan l'era cott. Es tuliva da e furn cun la palla d lëgn, (qwellà cl'as druvava anch pēr vultar e pan perché es cuscissa ach d sutta) e es mtiva in di sacc bianch, es purtava in cà e li l ava da šctar fin a mešdi . La cà la s'inundava d'un pērfum bun. E pērfumm de pan.

E pan fatt in cà e durava 'na šctmana.

guardare. Io sì. Allora: prendeva degli stecchi, prima puliva il forno con dei "spuzzul" (fiore verde molto bello ma maleodorante che cresce nei boschi dell'appennino) fissati ad un bastone, poi poneva gli stecchi sparpagliati nel forno e gli dava fuoco. Stava lì a guardare e poi agitava le braci e aggiungeva pezzi di legno progressivamente sempre più grandi.

Quando il forno diventava bianco era pronto, mia nonna spostava le braci da un lato, puliva il forno con i "spuzzul". Torniamo in cantina: quando il rotolo era stato abbastanza impastato veniva tagliato in tanti pezzi che diventavano la pagnotta di pane gli si faceva una croce sopra: mia nonna diceva che era benedetto da Nostro Signore. E poi... il momento magico... Le pagnotte venivano portate in casa (la cucina che era stata riscaldata "a bestia" perchè il pane lievittasse). Il pane era sopra a lunghi taglieri (ce n'era per una settimana), era coperto con stracci (pultissimi e bianchi) di lino e doveva lievitare e stare fermo per due ore. Si gonfiava, ma nessuno poteva andare dentro e fuori da casa che mia nonna urlava: "Chiu-di l'uscio che il pane deve lievitare".

In cucina si cucinava di tutto per mantenere il caldo: d'estate e d'inverno.

Quando mia nonna diceva che il pane era lievitato i miei prendevano i taglieri e li portavano di corsa nel forno: qui veniva informato il pane da mia nonna. Restava lì per controllare che cuocesse alla temperatura giusta (non c'era il termostato). Spesso si faceva anche la crostata che veniva cotta insieme al pane.

Passata più o meno un'ora il pane era cotto. Si toglieva dal forno con la pala di legno (quella che si adoperava anche per girare il pane perchè cuocesse anche di sotto) e si metteva in sacchi bianchi, si portava in casa e lì doveva stare fino a mezzogiorno. La casa si riempiva di un buon profumo di pane.

Il pane fatto in casa durava una settimana.

Cercansi antiche parole

Sarebbe mia intenzione rivalutare alcune parole "antiche" in dialetto che stanno scomparendo e per questo chiedo la collaborazione di tutti i lettori che potranno arricchire il nostro vocabolario con spiegazioni, aneddoti, traduzioni ed altro per far sì che il dialetto non diventi una brutta copia "dialettizzata" dell'italiano. Io sono di Boccassuolo però anche tutti gli altri montanari possono contribuire alla realizzazione del mio desiderio.

Le belle parole come: *shandrun, inghignius, zoina, shtull, persell, train, shuvatt, fernell, tuvadell, termuggna* e altro sono legate ad attività che si sono modernizzate, e quindi non si usano più, oppure a modi di dire arcaici... ma pensate a quanta saggezza c'è nel proverbio "shvelt cumma la mashna d'sutta" (svelto come la macina di sotto, n.d.r.). Scusate questo tipo di comunicazione ma appena possibile spero di poter comunicare con voi con i piccioni viaggiatori (che sono stati la prima e-mail e in più, se tornavano a casa, si potevano anche mangiare).

Vi ringrazio anticipatamente. Come sempre il saluto è uno solo e viene da Luciano quello di Boccassuolo.

Luciano Casolari

Sponsorizziamo con entusiasmo l'iniziativa di Luciano. Chi volesse collaborare può inviare le "antiche parole" direttamente in redazione. Cogliamo l'occasione per comunicare che, da più di un anno, stiamo lavorando alla realizzazione di un CD dedicato a Boccassuolo (storia, tradizioni, immagini, ricette antiche, dialetto...). La parte più importante è la sezione "dialettale". Chiediamo quindi anche noi a tutti i lettori di Boccassuolo (anche i più lontani) di segnalarci parole dialettali (soprattutto le più antiche, in disuso o tipiche), ma anche proverbi, modi di dire, antiche cure, antiche ricette...

**Redazione Luna nuova, Via Palazzo Pierotti, 4/A
41046 Palagano (MO) - e-mail: redazione@luna-nuova.it**

La ballata della valle

Bruno Ricchi da tempo sta lavorando al ricordo di quei palaganesi che hanno lasciato una loro traccia, un ricordo, che sono stati "dei personaggi" e che non sono più tra noi.

Bruno scrive in "ottava rima" e, spesso, anche in forma un po' arcaica, mettendo in evidenza per ogni personaggio quel tratto caratteristico, importante, curioso per i quali il ricordo rimane vivo anche dopo molti anni dalla scomparsa.



Don Gaetano Nizzi

O spirito che doni fantasia
dammi di scrivere una gran ballata
d'eventi e storie della gente mia
passati del Dragon nella vallata
sicchè ognuno leggenda dovria
non obliare tanta gente amata
e portarla nel cuore fino al giorno
che nel "bel loco" più faria ritorno.

Non stupite, pertanto, voi lettori
sui tempi e modi di quei personaggi
che dal libro del tempo usciran fuori
sia di remoti oppur freschi passaggi
di costume, politica ed amori
perchè non vado a ricercar vantaggi
ma col vivo desio dell'imparziale
che scrive il ben, senza tacere il male!

Del Bel Paese scrisse già Gaetano ⁽¹⁾
che all'alpestre Fiumalbo facèa il prete
e d'umorismo schietto non invano
Palagano inondò, che n'avea sete;
tosto cessò il dilleggio, a mano a mano
che raggiunte qui fur ambite mete
e più d'uno trovossi nello stato
che... andato per suonare, fu suonato!

Lami Giuseppe da Montemolino
saggio ed anziano con qualche mania
lesse la storia e si fè paladino
per dare a Palagano autonomia
di separarci da Montefiorino ⁽²⁾
con forza e fede ne indicò la via
ma non vide il traguardo, triste sorte,
perchè pria del Comune ebbe la morte.

Alto, deciso, il piglio risoluto
Ottavio Piacentini ⁽³⁾ il nostro sarto
scarse parole ma ben pronto e astuto
a scuola di cucito dette il parto
a tante giovani fornì l'aiuto
ma perse il figlio Cesare d'infarto.
Riconoscenti siamo ancora adesso
perchè pose un mattone di progresso!

Al più bel borgo antico, Boccassuolo,
fu prevosto il Canonico Don Sola
benvoluto e fedele al proprio ruolo
dalla chiesa a... Mingucci fece spola,
e per San Rocco formulò, lui solo,
la cronistoria che parèa una fola
stampando per i posterì un "santino"
su peste, castagneti, Duca e... vino. ⁽⁴⁾

Emilio Salvatori delle Borre
che mangiava anche pecore e serpenti
all'altare maggior pareva una torre
cantando di quaresima i lamenti
abitava giù in fondo, dove scorre
il Dragone "che fè tremar le genti".
Fra le strane di lui narrate imprese
manco il "boletus satana" l'offese! ⁽⁵⁾

Dell'Istituto fu la contadina
Suor Scolastica, gran lavoratrice
con due vacche di razza "bruna-alpina"
e l'orto ed il maial per appendice
in fretta l'orazion alla mattina
poi... la zappa e il sudor che benedice.
Al suon della campana, il Mattutino
meglio affrontava con un... salamino!

Note

(1) "Gaetano", don Gaetano (Tanino) Nizzi (1873-1917), autore del poemetto eroicomico "Palaganeide".

(2) Lami Giuseppe (1879-1957) fu il principale fautore della ricostituzione del comune di Palagano (insieme al dr. Neri e

a Bacchini). Palagano fu costituito comune il 23 dicembre 1957. Lami Giuseppe morì prima di vedere realizzato il suo sogno.

(3) Piacentini Ottavio (1896-1961), palaganese. Di professione sarto istituì il primo corso di cucito per ragazze.

(4) Don Gaetano Sola (1894-1972) dal 1927 parroco di Boccassuolo. Redasse un "santino" dedicato a S. Rocco diventato famoso per i contenuti e la forma grammaticale alquanto bizzarri.

(5) Emilio Salvatori (1881, 1965), di Palagano. Personag-

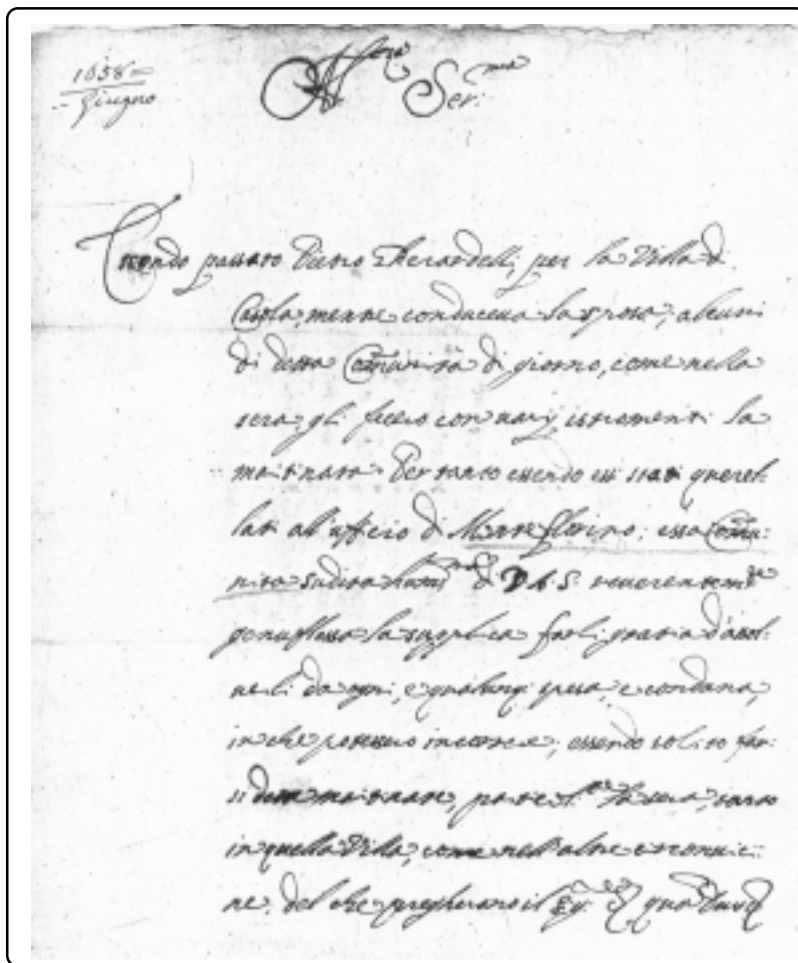
gio particolare di cui si narra si cibasse di ogni sorta di animali selvatici e funghi. Si prestava a cantare con voce possente quaresimali e uffici funebri.

(6) Suor Scolastica (1898-1970), dal 1937 suora a Palagano. Curava la stalla ed i terreni del convento.

La "Mattinata" nella Val Dragone

di Aldo Magnoni

Lo studio sulla dinamica sociale delle nostre popolazioni montane, dopo la seconda metà del XVI secolo, passa obbligatoriamente attraverso l'analisi dei registri parrocchiali. Capita però a volte che la progènie di una tal famiglia si areni sul registro dei matrimoni e per "riannodare la traccia persa" non solo la si deve ricercare in altre parrocchie vicine, ma spesso occorre cercarla in parrocchie di altre Diocesi. L'antica costumanza della "mattinata" era spesso la causa di questi corto circuiti. Era praticata allorquando vi era un matrimonio tra una vedova ed un celibe, tra due persone vedove e anche quando un uomo anziano sposava una donna giovane dove, in quei casi, come descrisse Galassini nel 1895 su "L'Appennino Modenese", la sera delle nozze i giovanotti dell'alta montagna vanno vagando dalla casa dello sposo a quella di lei e per le vie del paese, suonando corni, padelle, fischietti e facendo un fracasso del diavolo (detto tampellata) che si prolunga fino ad ora più o meno tarda, e per più o meno sere a seconda che il novello matrimonio pare più o meno giustificato. A volte capitava anche che gli stessi sposi fossero costretti a partecipare a questa manifestazione loro sgradita, dove venivano messi sopra un baroccio stratonato dagli scalmanati giovani, e meno giovani, per tutto il paese. Come ben spiegò G. Bedoni nel 1982 per far cessare la "mattinata" non c'era che un mezzo: "venire a contatto" tra il capo della manifestazione e lo sposo alla vigilia delle nozze o nel corso di una festa che poteva durare per quindici giorni. Ma se quest'ultimo si fosse rifiutato di offrire il vino, che costituiva il contenuto della prestazione richiesta nell'atto contrattuale, per lui le conseguenze sarebbero state abbastanza serie: alla sanzione principale (scampanata) si sarebbe aggiun-



Documento del 1658 riportante una supplica al Duca degli uomini di Casola, rei di aver fatto una mattinata (vedi testo).

ta una ulteriore sanzione accessoria, quale penale per la mancata accettazione dell'accordo, tollerata nei giusti limiti dai costumi e dalle consuetudini locali.

I futuri sposi che si fossero trovati nelle condizioni di dover sottostare ad una "mattinata", non avevano quindi che una soluzione: un matrimonio "segreto" officiato il più lontano possibile dai rispettivi paesi d'origine. Così ad esempio si comportò a Casola nella prima metà del XVIII secolo il Capitano Pietro Rasponi di 54 anni, vedovo e già padre di quattro figli, quando il 27 aprile 1738 sposò la diciannovenne Caterina Colombini. Benchè egli fosse personaggio importante in quanto l'ufficiale più alto in grado e quindi comandante delle milizie estensi di Montefiorino, non esitò a portarsi nella Chiesa dei S.S. Apostoli Jacopo e

Filippo di Modena a far celebrare il loro matrimonio. E' ragionevole quindi pensare che, stante la grande differenza di età degli sposi, un matrimonio celebrato a così tanta distanza dal loro paese d'origine, avesse proprio l'obbiettivo di schivare la "mattinata".

"Mattinate" che hanno avuto una storia ricca di spiacevoli conseguenze: direttamente o indirettamente costituirono antecedenti di gravi fatti delittuosi, al punto che le autorità religiose e civili intervennero con drastici provvedimenti: i sinodi dei vescovi francesi le vietarono dal 1365 al 1609; in Emilia e precisamente a Finale nel 1420, a Parma nel 1494, a Modena nel 1547, a Ferrara nel 1567 e a Bologna nel 1570. Gli autori delle "mattinate" vennero condannati a pene pecuniarie ed al sequestro omnia

instrumenta sonatoria ; qualora avessero commesso altri reati durante e dopo la manifestazione, ovviamente sarebbero stati sottoposti a regolare processo penale.

Spigolando nell'Archivio di Stato ho rinvenuto una importante testimonianza (purtroppo l'unica) di come i divieti sopra accennati a distanza di oltre un secolo dalla loro promulgazione, non ebbero nella nostra valle il minimo effetto.

E' una supplica al Duca fatta dagli uomini di Casola nel giugno del 1658 attraverso la quale chiedono di non

essere condannati per aver fatto una "mattinata" in quanto... l'avevano sempre fatta! Ne ignoriamo la risposta avuta. Così recitava la supplica:

"Essendo passato Pietro Gherardelli, per la Villa di Casola, mentre conduceva la sposa, alcuni di detta Comunità di giorno, come nella sera, gli fecero con varii istromenti la mattinata. Per tanto essendo essi stati querelati all'Ufficio di Montefiorino, essa Comunità suddita humilissima di Vostra Altezza Serenissima, reverentemente genuflessa la supplica farli grazia d'assolverli da ogni e qualsiasi spesa e

condana in che potessero incorrere, essendo solito farsi detta mattinata, particolarmente la sera, tanto in quella Villa, come nell'altre circconvicine, del che pregherano il Signore Quam Deus".

Reminescenze della "mattinata", ma in modo più soft, le troviamo ancora negli anni '50 quando chi non avesse chiamato l'orchestra da ballo dopo il matrimonio era soggetto "al suono delle bronzine", ossia interminabili notti sotto casa degli sposi a far chiasso, fin quando questi non ponessero il dovuto rimedio.

Un relitto celtico a Palagano

(Pé/r) **Ava/l** (palaganese)

Apple (inglese)

Abhall (gaelico)

Phala (sanscrito)



di **Chiara Ricchi**

"Pé/r ava/l" = varietà di pera ottenuta da innesto su specie selvatica, piccola e compatta, molto gonfia rispetto all'altezza complessiva, che si bolliva insieme alle castagne per consumarla con le medesime: il suo gusto e la sua sugosità ben si accompagnavano alle castagne lessate, piuttosto asciutte. Si cuoceva anche al forno, per ottenere i "capu/n" (v.) (cfr. anche il sinonimo "Pé/r balöcc").

Dall'area linguistica celtico-gaelica ci giunge, immutato, questo curioso appellativo: il bretone "aval" significa "mela", ma nei composti designa frutti differenti: aval-baradoz è il pompelmo, aval-douar la patata, aval-pin la bacca di pino, fino alla singolare designazione del "pomo d'Adamo" con aval-gouzoug. Su tale base lo stesso bretone modella il verbo avalaoua

("chercher des pommes"), il deverb. avalaouaer ("chercheur de pommes"). Si rimane in area alto-celtica con il gaelico scozzese abhall ("apple-tree", melo), ubhall, ubhal ("apple, Pyrus Malus"), ed il gaelico irlandese abhaill ("apple tree").

Ancora: nel gaelico scozzese l'espressione ubhal fladhain vale "mela selvatica" o genericamente "frutto selvatico": ulteriore conferma, questa, della possibile estensione semantica ad altri frutti diversi dalla mela; nel medesimo idioma, l'aggettivo ubhalach (sorprendente la parentela morfologica e semantica con il nostro avlò/dghe!) vale: "che ha attinenza con la mela" ("apple bearing"), dunque non necessariamente designa la mela, ma anche un frutto ad essa analogo come la piccola e tondeggianta pera ava/l!

La voce "auallo" ("frutti") è registrata

in un elenco di diciassette nomi celtici su un manoscritto della Biblioteca Palatina di Vienne, pubblicato come "glossario di Endlicher" nel 1836.

La presenza di analoghe attestazioni in tutt'Europa (a.slavo abluko "mela", aa.ted. abful, il m.a.t apfel, l'a. anglosassone appel, l'inglese apple) ci spinge ancora più indietro ad una comune matrice indoeuropea, che ancora nel sanscrito ritroviamo: p'ala, phala ("fructus", in Bopp, F. Glossarium Comparativum Linguae Sanscritae, 1867).

Quasi certamente questa ipotesi etimologica, che oggi pare assai verosimile (e che è stata suffragata dal dialettologo modenese Franco Violi), può spiegare anche l'aggettivo palaganese avlò/dghe, che potrebbe leggersi come qualificativo di frutti per lo più selvatici (come le bacche di pino!) e dunque assai asprigni ed allappanti.

Palagano nei libri

Alcuni fatti di storia medioevale.

Fonte indispensabile della nostra storia medioevale è l'opera in tre volumi di Guido Bucciardi: Montefiorino e le terre della Badia di Frassinoro. Palagano e le sue frazioni appaiono in oltre 100 pagine; è impossibile quindi riferire tutte le citazioni.

Qui riportiamo solo le notizie principali.

Guido Bucciardi, Montefiorino e le terre della Badia di Frassinoro, vol. I (1071–1173), Stab. Tipo-Lit. Paolo Toschi e C., Modena, 1926.

All'inizio dell'XI secolo Monchio era civilmente sotto Gombola (p. 32), Palagano e Boccassuolo erano sotto Medola (p. 48), mentre Costrignano, Savoniero e Susano sotto la corte di Vitriola (p. 51).

Nel 1029 tutta la nostra valle risultava religiosamente soggetta alla Pieve di Rubbiano (p. 62).

Quando nel XII secolo fu edificata la Pieve dei Monti dedicata a Santa Giulia, Palagano entrò nella giurisdizione religiosa della pieve di Monchio (pp. 66-68).

Per la dedizione al comune di Modena, dopo che l'abate di Frassinoro si era sottomesso alla città, una commissione apposita percorse, nell'estate 1173, le nostre terre per raccogliere i giuramenti di fedeltà: a Susano giurarono in 28, compresi quelli di Costrignano; a Savoniero in 16; a Palagano in 59; alcuni di Boccassuolo e uno di Palagano (Ugolino) giurarono a Medola (pp. 123-124).

Guido Bucciardi, Montefiorino e le terre della Badia di Frassinoro, vol. II (1073–1261), Stab. Tipo-Lit. Paolo Toschi e C., Modena, 1928.

Nel 1197 si fece una seconda dedizione a Modena e giurarono a Boccassuolo 20 capifamiglia e 3 consoli, a Palagano 61 capifamiglia e 5 consoli, a Savoniero 9 capifamiglia e 1 console, a Costrignano 33 capifamiglia e 3 consoli (p. 21). Nel 1200, in un ulteriore giuramento vi furono 11 famiglie in più a prestare giuramento (p. 24).

Il 3 giugno 1239 vi fu un'eclisse totale

di sole e da mezzogiorno alle tre del pomeriggio si oscurò talmente il cielo, da vedere le stelle. L'avvenimento veniva ricordato da una lapide nella Pieve di S. Giulia (p. 74).

Nel 1252 l'abate di Frassinoro vendette, col permesso del Papa, le proprietà di Levizzano e utilizzò parte del ricavato per erigere fortificazioni a Costrignano, Susano, Boccassuolo e Montespino di Palagano (p. 102).

Guido Bucciardi, Montefiorino e le terre della Badia di Frassinoro, vol. III (1261–1321), Stab. Tipo-Lit. Paolo Toschi e C., Modena, 1932.

Nel 1261, l'abate Raniero di Frassinoro invitava ad accogliere i profughi nei nostri paesi, purché fossero guelfi, cioè fedeli al Papa (p. 11).

Nel 1272 l'incendio di una casa a Medola fu attribuito a gente di Boccassuolo e Palagano (p. 26), e una spedizione violenta a Vitriola nel 1313 fu opera di palaganesi (p. 140).

Riguardo alle costruzioni si ricorda la fortificazione della torre di Boccassuolo nel 1270 (p. 24) e l'edificazione di un mulino nel 1298 a Costrignano sulla via per Susano (p. 69).

Nel 1319 era forte il contrasto tra i guelfi (capeggiati da Parisino da Camaiole, residente a Palagano) e i ghibellini (capeggiati da Toso da Savoniero). Con l'intervento dei Montecuccoli le due fazioni fecero la pace il 20 febbraio 1321 (pp. 202-205).

Sempre di Guido Bucciardi sono da ricordare altre tre pubblicazioni, meno voluminose, di storia locale: Lotte faziose nel Frignano dal 1269 al 1272, Antica Tipografia Soliani, Modena, 1929; La Pieve di Rubbiano nell'Appennino Modenese, La Giovane Mon-



tagna, Parma, 1930; Dedizione del Frignano al Comune di Modena nel 1276, Antica Tipografia Soliani, Modena, 1931.

E' NECESSARIO VERIFICARE CHE NEL PROPRIO COMPUTER NON SIANO STATI INSTALLATI PROGRAMMI POTENZIALMENTE MOLTO PERICOLOSI.

Comunicato di una importante casa produttrice di software

Recentemente si sono verificati numerosi gravi problemi in seguito all'utilizzo e all'aggiornamento di alcuni programmi di largo consumo commercializzati da una famosa casa produttrice di software.

Riportiamo, a titolo esemplificativo, una lettera di un utente che chiede chiarimenti alla casa produttrice e la relativa risposta.

Unico commento: prestare la massima attenzione quando si decide di aggiornare programmi o installare sistemi operativi diversi, soprattutto se si tratta di sistemi che non permettono più di ripristinare le versioni precedenti.

La lettera

Spett. ditta,

un anno fa ho cambiato il programma **fidanzata 7.0** per il programma **moglie 1.0** che ha subito generato l'applicazione **bimbo 1.0** che occupa tantissimo spazio sul disco rigido.

Le istruzioni non dicono niente di questo fatto. Ma più mi preoccupa che l'applicazione **moglie 1.0** si autoinstalla su tutte le altre mie applicazioni e in più si lancia automaticamente quando apro un'altra applicazione, fermandola.

Quindi applicazioni come **birra_con_gli_amici 10.3**, **calcio_domenica 5.0** non funzionano più.

Qualche volta compare un virus che si fa chiamare **suocera 1.0** che blocca il sistema oppure fa che l'applicazione **moglie 1.0** si comporti in modo molto preoccupante.

Ancora più grave è che non riesco più a lanciare l'applicazione **domenica_notte_di_sesso 3.0** e sembra che anche dei files come **Sesso_sabato_mattina.exe** abbiano diversi virus perchè non rispondono più.

Vorrei disinstallare **moglie 1.0** e reinstallare **fidanzata 7.0** o magari un'altra versione più avanzata, ma mi sembra troppo complicato e non vorrei rischiare tanto anche perchè **bimbo 1.0** mi piace molto.

Sono disperato!

Aiutatemi!

Gino

patibilità con tutti i sistemi (è stato verificato).

Quindi disinstallarla significa disinstallare **moglie 1.0** (che tra l'altro è nato da **suocera 1.0**).

E' sempre meglio aspettare che **suocera 1.0** si disinstalli da sola tra qualche anno.

Diversi utenti hanno provato ad installare **amante 1.0** ma i rischi sono enormi: se, per caso, in quel preciso istante si autolancia **moglie 1.0** il sistema andrà in tilt creando il virus **reddito-alimentare-bimbo** e **rovina-sicura**.

Se arrivi a questo punto e installi **amante 2.0** non provare più a passare a **moglie 2.0** perchè i problemi saranno maggiori.

Raccomandiamo **celibato 2.0** e tutte le versioni **fidanzate x.0**.

Se non l'avete fatto dovreste essere preparati a lanciare in ogni momento **scuse.exe** combinato con **fiori.com**.

Le consigliamo di acquisire il pacchetto **gioielli** con tutte le sue versioni più costose, il pacchetto **vestiti-nuovi** ma soltanto le ultime versioni e **vacanze-lussuose** perchè aiutano a far funzionare meglio **moglie 1.0**.

Ad ogni intervento di **moglie 1.0** lanciare **si-amore.exe** oppure **hai-ragione-amore.exe**.

Fare attenzione ad un eventuale lancio di **segretaria-bionda-in-minigonna 1.0** e **non-rispondere-al-telefono 1.0** perchè sono incompatibili con **moglie 1.0** e possono causare danni irreparabili.

L'applicazione **Sesso-sabato-mattina x.0** si lancia soltanto insieme a **diamanti x.0** ogni volta con un'altra versione.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto.

Buon divertimento.

B. R.

(responsabile marketing e relazioni esterne)

Risposta della Software House

Gentile cliente, il suo problema è frequente tra gli utenti.

Ma il manuale di istruzioni avvisa (sull'ultima pagina) che passare da **fidanzata x.0** a **moglie 1.0** comporta dei rischi: **moglie 1.0** non è più un'applicazione di divertimento come **fidan-**

zata x.0, ma è un Sistema Operativo completo fatto per controllare tutte le altre applicazioni.

Non è più possibile tornare a **fidanzata x.0** perchè è stato cancellato definitivamente.

Lo stesso vale per il virus **suocera 1.0** che comporta problemi di com-

La lezione della farfalla

Un giorno apparve un piccolo buco in un bozzolo; un uomo che passava per caso si mise a guardare la farfalla che, per varie ore, si sforzava per uscire da quel piccolo buco.

Dopo molto tempo parve che essa si fosse arresa e il buco fosse sempre della stessa dimensione; sembrava che la farfalla ormai avesse fatto tutto quello che poteva e che non avesse più la possibilità di fare nient'altro.

Allora l'uomo decise di aiutare la farfalla: prese un coltellino e aprì il bozzolo. La farfalla uscì immediatamente, però il suo corpo era piccolo e rattrappito e le sue ali erano poco sviluppate e si muovevano a stento.

L'uomo continuò ad osservare sperando che, da un momento all'altro, le ali della farfalla si aprissero e fossero capaci di sostenere il corpo e che essa cominciasse a volare. Non successe nulla! La farfalla passò il resto della sua esistenza trascinandosi per terra con un corpo rattrappito e con le ali poco sviluppate, non fu mai capace di volare.

Ciò che quell'uomo, con il suo gesto di gentilezza e con l'intenzione di aiutare non capì, fu il fatto che passare per lo stretto buco del bozzolo sarebbe stato lo sforzo necessario per trasmettere il fluido del corpo della farfalla alle proprie ali in modo da poter volare. Era la forma con cui Dio la faceva crescere e sviluppare.

A volte lo sforzo è esattamente ciò di cui abbiamo bisogno nella nostra vita. Se Dio ci permettesse di vivere la nostra esistenza senza incontrare nessun ostacolo saremmo limitati; non potremmo essere così forti come siamo, non potremmo mai volare.

Chiedi la forza... e Dio mi ha dato le difficoltà per farmi forte.

Chiedi la sapienza... e Dio mi ha dato problemi da risolvere.

Chiedi la prosperità... e Dio mi ha dato cervello e muscoli per lavorare.

Chiedi di poter volare... e Dio mi ha dato ostacoli da superare.

Chiedi l'amore... e Dio mi ha dato persone con problemi da poter aiutare.

Chiedi favori... e Dio mi ha dato opportunità.

Non ho ricevuto niente di quello che chiesi però ho ricevuto tutto quello di cui avevo bisogno.

Vivi la vita senza paura, affronta tutti gli ostacoli e dimostra che puoi superarli.

(Da internet)

La LUNA nuova

Via Palazzo Pierotti, 4/A - 41046 Palagano (MO) - Italy

- Indirizzo insufficiente
 - Destinatario sconosciuto
 - Destinatario deceduto
 - Rifiutato
 - Altro
-