



Un "eroe" di casa nostra

a cura di: Giuseppe Fontana

Mi è capitato diverse volte di recarmi a casa di Pierino Fontana, da tutti conosciuto come *Piero d'la vedva*, soprattutto per farmi aiutare nella individuazione di numeri mappali di boschi e castagneti e dei relativi proprietari. Mentre facevamo le nostre ricerche, e mentre la moglie Giovanna preparava immancabilmente un buon caffè, mi andava sempre l'occhio verso i quadretti ordinatamente appesi a una parete della sala, tutti riguardanti il papà del nostro Piero e cioè:

FONTANA FEDERICO

di Domenico e di Landini Domenica nato il 16/04/1889, di professione bracciante.

Le firme in calce a questi diplomi riportano nomi di primaria importanza per quell'epoca, quali il Ministro Ivanoe Bonomi per la **Medaglia di bronzo al valor militare** ed in seguito, per la **Croce al merito di guerra**, quella del Ministro della guerra Benito Mussolini.

Ma andiamo con ordine a capire gli avvenimenti riferiti ovviamente all'epoca della prima guerra mondiale negli anni che vanno dal 1915 al 1918. Federico (*chiamato comunemente Checo d'la vedva*) venne richiamato di leva a 26 anni, nel 1915, assieme a tanti altri solognesi come *Carilio, Santin dé Capuràl, Madèo, Tillio dé postin* e tanti altri ancora, proprio in vista dell'entrata in guerra contro l'Austria, o meglio, contro l'impero Austro-ungarico e gli Stati aderenti alla Triplice Alleanza.

Per meritare la medaglia di bronzo al valor militare, ovviamente, il nostro eroe si distinse per coraggio e dedizione, come riporta testualmente il diploma di conferimento:

"Sua Maestà il RE, con Decreto del

26/10/1919,

su proposta del Ministro Segretario di Stato per la guerra, conferisce la Medaglia di bronzo al valor militare coll'annesso soprassaldo di Lire Cento annue al sergente 30° Reggimento fanteria Fontana Federico da Villa Minozzo, matricola n° 826...

Durante più giorni consecutivi di aspri e sanguinosi combattimenti, dette prova di singolare ardimento e di zelo. Coadiuvatore efficace del proprio comandante di plotone in ar rischiose azioni; fu sempre di esempio agli altri, volontariamente offrendosi per disimpegnare numerosi servizi di pattuglia ed adempiendo con lodevole iniziativa tutte le mansioni che gli vennero affidate.

In una particolare circostanza, per primo entrò in una caverna, contribuendo alla cattura di parecchi avversari con due mitragliatrici. Montello 19 - 23 Giugno 1918"

Non sto a ricordare fatti e luoghi che abbiamo studiato sui libri di storia, ma che i più anziani hanno ancora ben presenti per racconti diretti di padri e di nonni che a questa cruenta guerra di trincea hanno partecipato e a ricordo dei tanti che da questa guerra non hanno più fatto ritorno.

Il nostro Federico rientrò a casa solo nel 1919, essendo il suo plotone direttamente impegnato nelle operazioni di inseguimento degli austriaci in fase di ritirata e nella successiva opera di protezione dei confini.

Mi sembra giusto ricordare questo personaggio che collega ancora una volta la storia della nostra piccola comunità ad avvenimenti più grandi, di dimensioni addirittura "mondiali".



Quest'anno abbiamo deciso di trascorrere un capodanno diverso, molto diverso .. Il tutto inizia con una grande ricerca .. si va dalla grande città al centro benessere alla baita in montagna (l'unica idea chiara è: stare tutti assieme e divertirci!!!)...come sempre passano gli anni ma non si spengono gli entusiasmi! Per fortuna!! Quasi per caso ci imbattiamo in un rifugio di montagna. Siamo in Valmalenco, la stretta valle che si estende a nord di Sondrio. Zona di formaggi, bresaola, pizzoccheri e buoni vini. Sì, devo dire che l'aspetto gastronomico è uno di quelli che colpisce di più di questa valle e di tutta la Valtellina. Non è come il Trentino, non è tutto così perfetto, ordinato, preciso .. quasi paradossalmente troppo perfetto per essere vero. Qui è tutto più normale. Per alcuni meno curato, per altri più normale, semplice, naturale. Il nostro viaggio inizia la mattina del 31, scegliamo di partire con le auto con le catene: per arrivare al rifugio dovremo fare una strada privata non sempre pulita e le catene ci permetteranno di salire con (quasi) qualsiasi condizione meteo. La strada è lunga, 4 ore di viaggio almeno, abbiamo un obiettivo: arrivare prima che venga buio, la salita a piedi al rifugio è di 45 minuti e ci conviene affrontarla con la luce del giorno. Decidiamo per un panino veloce dopo aver costeggiato il lago di Como, sempre bello e romantico (forse anche perché ci vive George). Dopo Sondrio la strada inizia a salire, una sosta per fare il pieno di gasolio artico e via fino a Campo Frasca, qui si montano le catene, nevicata e la strada è coperta di neve. Da qui parte la stradina che ci porterà al parcheggio. Sono 6 km, la strada è stretta e abbastanza trafficata, il primo stop è per via di un'auto che tenta di salire con una catena sola ...dico UNA sola catena ... e ovviamente non ce la fa. Esce tutto il nostro orgoglio di montanari e i ragazzi scendono per dare una mano .. prima operazione di soccorso riuscita! Arriviamo finalmente al parcheggio, il freddo è secco ma molto pungente. Zaino in spalla e si parte, ci aspettano 45 minuti di salita, dopo una mezz'oretta alzando la testa, vediamo all'orizzonte il tetto austero del Ca Runcasch, il nostro rifugio, la nostra meta. Ci siamo quasi ... ancora qualche passo, attraversiamo

l'Alpe di Campagneda, 2145 metri, fatta di tante piccole casette quasi totalmente sommerse dalla neve, qualche metro ancora e siamo al rifugio. Quanta neve che ci circonda, nei punti più alti il manto raggiunge sicuramente i due metri si sprofonda fino alla vita nei punti dove la neve è più dolce. Regna una pace quasi irreale, la luce del giorno si spegne piano piano e le vette del Monte Disgrazia e del Pizzo Scalino si ergono padrone di questa alpe. Siamo stanchi per il viaggio e la salita a piedi .. ma basta una doccia veloce per entrare nel clima dei festeggiamenti del capodanno. Dopo poco ci troviamo nel salone del rifugio a fare i primi brindisi, ci aspettano cenone, canti e balli. È tutto così naturale, semplice, poco sfarzoso che la festa è fatta dalla nostra gioia di avercela fatta, di essere in un posto così diverso, così unico. È stato un capodanno indimenticabile. Il mattino dopo ci accolgono un cielo limpido e un sole caldo, oddio il termometro segna sempre -15, ma il sole sembra scaldare. Intronano solo neve. Prendiamo le palette e via a giocare sulla neve. Sembra di tornare indietro negli anni, ci divertiamo come non si faceva da tanto, bagnati e stanchi ...ma incredibile!! anche qui troviamo un piccolo agriturismo che ci offre un brulè caldo e una fetta di torta. La vita in rifugio scorre lenta. Questo è davvero il paradiso delle ciaspole, nel pomeriggio i più coraggiosi partono per una ciaspolata, altri si dedicano a fotografare il paesaggio, altri ad un meritato riposo sotto le coperte. Ci sono scorci mozzafiato, il cielo azzurro intenso, la neve bianca rendono le viste uniche. Il giorno dopo gita! Abbiamo deciso di prendere il trenino a Tirano e salire fin su a St. Moritz, in Svizzera. È il Trenino Rosso del Bernina (Bernina Express), un piccolo e rosso serpente fatto da 6-7 vagoni che sale fin su al passo del Bernina per poi portare i turisti a St. Moritz. È patrimonio dell'UNESCO per via del tragitto spettacolare. Da non perdere. Il piccolo treno sale lento e raggiunge i quasi 2250 mt del passo del Bernina, qui un enorme lago ghiacciato funge da campo da giochi per molti appassionati di snowkite, uno sport che si pratica con gli sci ai piedi e una vela sulla schiena .. una specie di incrocio tra lo sci d'acqua, il parapendio e lo sci. Prose-

gue attraversando paeselli svizzeri molto caratteristici e boschi dove se sarete fortunati potrete avvistare da lontano qualche stambecco abbarbicato. Siamo poco a St. Moritz giusto il tempo di un breve giro e rientriamo. La nostra breve gita sta per finire l'indomani ci aspetta il rientro .. ma non prima di un'ultima grande emozione. Rientrati dalla gita sul trenino è buio e la salita al rifugio si fa più problematica. Il gestore ci viene a prendere con la motoslitte.. due ragazze sedute davanti, sul sedile dietro il guidatore e due ragazzi seduti su una specie di carretto con gli sci. Uno spettacolo troppo emozionante, attraversiamo veloci il bosco, scivoliamo leggeri sulla neve, è davvero un grande mezzo di trasporto e se non cambia il clima potrebbe diventare molto utile anche qui da noi!!!!È ora di tornare a casa, ma prima qualche chicchera con il gestore, il sig. Giancarlo che assieme a tutta la sua famiglia e i suoi aiutanti ci ha ospitato in modo paziente e gentile e ci ha permesso di rendere questo capodanno unico. Per ringraziarlo dell'ospitalità faremo in modo di fargli pervenire una copia del gazzettino e chissà ... magari qualche altro Solognese, invogliato da questo articolo, va vacanza da quelle parti.

Qualche link per gli interessati:
www.caruncasch.it
www.rhb.ch/bernina-express.33.0.html



La Festa della Castagna dell' 11 Ottobre 2009 è nuovamente stata un grande successo, comprovato dall'impressionante affluenza di pubblico; ancora una volta, grazie anche alla benevolenza del meteo, il paese ha conseguito un ulteriore ottimo risultato. Tuttavia, vorrei mettere in luce anche i risvolti più problematici che mi è sembrato di cogliere sia in fase di preparazione, sia nella realizzazione dell'evento. A tal fine vorrei esporvi un personale resoconto di alcuni aspetti (positivi e negativi) che forse non balzano direttamente all'attenzione di tutti coloro che partecipano alla Festa. Iniziando dalle tre settimane di preparazione antecedenti la Festa, mi è sembrato che la prima sia stata povera di aiuto nell'adempimento dei compiti pubblicitari (striscioni, cartelli stradali, locandine negli esercizi commerciali). Infatti è doveroso far notare che già dalle prime sere ci sarebbe bisogno di un maggior numero di persone in modo da dividersi meglio i giri in macchina, così da poter completare più celermente la stessa pubblicità che viene fatta per quasi tutta la montagna. Rimanendo in tema pubblicità devo dire che il volantinaggio ai mercati più importanti ed alla Fiera di S. Michele è stato un vero disastro a causa della mancata organizzazione (sono stati stampati molti volantini ma solo Giuseppe si è impegnato in concreto nel metterli sulle macchine). Immagino che l'affluenza di gente avuta alla Festa possa far sorridere chi legga che ci sono stati dei problemi nella pubblicità, ma è innegabile che un maggior aiuto possa far gravare di meno il peso di tali compiti sui pochi che, altrimenti, devono sopportare un mese davvero impegnativo. Detto questo ci terrei a far notare che anche a disegnare, colorare ed allestire la coreografia all'interno del salone eravamo pochi, anche se un giudizio più preciso spetterebbe a Roberto che è il coordinatore di tali mansioni. Lo stesso allestimento della piazza ha visto l'impegno di un numero basso di persone, per cui si può dire che i preparativi abbiano riscontrato uno scarso numero di partecipanti. Passando poi alla lavorata del Sabato della Festa, quest'anno, complice forse il mal tempo, si è vista molta meno "manodopera" degli ultimi anni, anche se vi erano meno compiti da espletare rispetto al solito grazie ad una migliore organizzazione della Pro loco nell'allestimento dell'ingresso e nella gestione dei gazebo. Invece, per quanto riguarda il giorno della Festa ho visto una buona organizzazione per quanto concerne il personale dei vari stands, agevolata da una maggiore

partecipazione di paesani e villeggianti, ma anche di aiutanti provenienti dai paesi limitrofi (in proposito ringrazio di cuore tutti coloro che sono venuti a Sologno anche solo per uno-due giorni allo scopo di dare una mano). Infatti mi è sembrato che avessimo un personale numericamente all'altezza sia al bar che al servizio ristorante, così come nello stand di vendita dei nostri gadgets, senza dimenticare i nuovi acquisti nel taglio dolci e formaggi, alle casse ed allo stand delle torte. Da sottolineare anche l'ottimo lavoro portato avanti da alcuni nuovi responsabili (mi vengono in mente la Benny per il servizio camerieri e la Monia per il bar), tra i quali il gruppo di Albinea, che ha autonomamente organizzato e lavorato allo stand delle tigelle, il cui risultato è stato devoluto alla Pro loco. Inoltre ritengo importante far notare come tutti questi nuovi aiuti siano anche stati di qualità, perché hanno permesso una migliore distribuzione della fatica e delle pressioni a cui la festa sottopone. Altro aspetto che mi preme rilevare consiste nell'ottima riuscita della sfilata dei carri: quest'anno erano più numerosi del solito e ritengo che fossero tutti anche molto belli ed interessanti. Questo è molto importante perché sono un'attrazione unica, che solo la nostra Festa propone e che la differenzia davvero da tutti gli altri eventi. Per finire vorrei porre all'attenzione alcune altre problematiche verificatesi allo stand del gnocco fritto, in cucina ed alla cottura delle mondine. Nei giorni successivi alla Festa, parlando con chi ha lavorato in queste postazioni, ho riscontrato qualche perplessità in merito al basso numero di aiutanti e al malfunzionamento di alcune attrezzature. Per il gnocco e le mondine mi è stato riferito che ci sarebbe bisogno di qualche presenza in più, poiché la mole di lavoro in entrambi i casi è diventata ingente e necessita quindi di maggior forza lavoro. In entrambi i casi si sono lamentati malfunzionamenti delle attrezzature, perché sia la padella del gnocco che le padelle per la cottura delle mondine iniziano ad avere degli anni,

così che hanno perso in sicurezza e resa. Per cui sarà, forse, compito della Pro loco valutare se convenga investire in tal senso per migliorare le cose. Per quanto riguarda la cucina mi sembra di aver capito che ci sia qualche problema connesso al mancato ricambio, almeno in parte, delle donne che vi lavorano continuamente da anni. In effetti il lavoro della cucina non si esaurisce solo nel giorno dell'evento, ma comporta anche la preparazione delle vivande e della cucina nella settimana antecedente, nonché la pulizia ed il riordino della stessa nei giorni successivi. Se a tale notevole impegno aggiungiamo il fatto che molte delle cuoche sono diventate nonne (anche *bis*, quando non *tris*) risulta chiaro che ci sia bisogno di qualche nuovo innesto. Altra nota negativa, forse quella più dolente, è stata la scarsa presenza nella settimana successiva alla festa. Capisco che i giorni successivi siano molto duri, ma sarebbe bene che il prima possibile si mettesse al sicuro tutta la roba e le attrezzature portate in giro, per fare in modo che si preservino il meglio e il più a lungo possibile: invece quest'anno abbiamo impiegato più di 10 giorni per riordinare tutta l'attrezzatura. Faccio notare che anche io sono stato poco presente nelle serate del post-festa, per cui non mi escludo da questa critica. Spero che il mio articolo sensibilizzi chi finora ha contribuito meno e fornisca una panoramica più precisa delle difficoltà riscontrate in modo tale che sappiate dove c'è più bisogno di dare una mano, senza però dimenticare che ogni singolo contributo (anche il più piccolo) è sempre ben accetto e utile alla causa. Ovviamente ringrazio tutti coloro che hanno contribuito in ogni modo alla realizzazione e alla riuscita della Festa; non faccio nomi, tranne quelli che sopra mi sono serviti come esempio per spiegare meglio i concetti, per mancanza di spazio e per non rischiare di scordare qualcuno e fare così una figuraccia. Detto questo, non posso esimermi dal fare un plauso alla Pro loco per aver riportato un ennesimo grande successo.



Ricetta del mese

a cura di: *Luciana Marchi*

Ingredienti per 30 pezzi:

- 100 g di farina
- 200 g di margarina (o burro)
- 200 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- 200 g di amaretti
- 4 uova

Torta di amaretti e cioccolato

Preparazione:

Montare margarina e zucchero e aggiungere i tuorli uno per volta. Aggiungere la farina, gli amaretti tritati finemente ed il cioccolato fondente tagliato a scaglie. Infine aggiungere all'impasto gli albumi montati a neve molto ferma. Mettere in uno stampo dal diametro di 24/26 cm e infornare a 175° per circa 45 minuti. Una volta raffreddata, spolverizzare con zucchero a velo.

Al bar dello sport

a cura di: *Mattia Silvestri*

Ecco i 10 miglior giocatori di tutti i tempi
(da buon intenditore milanista che sono..... :)

...continuate ad inviare la vostra formazione o
classifica ideale!!!!!!

1 Maldini (Milan)

2 Van Basten (Milan)

3 Ronaldo (Milan.....!!!!)

4 Maradona (Napoli)

5 Gullit (Milan)

6 Cruyff (Olanda)

7 Kaka' (Al Milan...)

8- Vieri (Il mio idolo "fuori" dai campi
da gioco...Ma dovevo metterlo!!!! N1!!!!!!)

9- Zidane

**10- E per ultimo...Non potevo che
mettere il mio idolo indiscusso.....**

Edmundo!!!!!!!!!!

La foto del mese

a cura di: *Gianluca Bartoli Mariani*



"La cartolina"

Olimpiadi 2010

Ricordiamo a tutti che Giuliano Razzoli, lo sciatore di Razzolo, già vincitore quest'anno di una gara di Coppa del Mondo di slalom speciale, parteciperà alle Olimpiadi di Vancouver in Canada. Tutti davanti al televisore quindi, **sabato 27 febbraio alle ore 19.00** per la prima manche e **in bocca al lupo Razzo.**



STAFF PROLOCO

Presidente:
ANNAMARIA SILVESTRI
Vice Presidenti:
IVAN BELLI e
PIETRO GIORGINI
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO

Segretaria:
CINZIA ANDREOLI
Consiglieri:
GIUSEPPE FONTANA,
CLAUDIO SILVESTRI,
LINO GIORGINI e
GIANLUCA INCERTI

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: anna.maria.silvestri@alice.it
Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

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

carrozzeria



Call 349 4680098
Tel 0522 801539

Politi Maurizio

42030 MINOZZO (RE)
Via Stracorada, 26

P. NA 01687170355
C.F. PLTRZ59A15L969N