

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

organo d'informazione della Proloco e del paese di Sologno



N. 140 - SETTEMBRE 2018



STAFF PRO-LOCO: Presidente REMO SILVESTRI - **Vice Presidente** BIANCHI ITALO - **Tesoriere** LUCIANA MARCHI - **Segretario** SILVESTRI CLAUDIO

Consiglieri: RABACCHI GIULIANA, SBRIGHI LORENZO, MORENI VERARDO, SILVESTRI FILIPPO, BELLI ROBERTO, BERTUCCI GIANNI

Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

Concorso Letterario "Raffaele Crovi" 2018

a cura di Anna Giorgini

Si avvicina anche quest'anno l'evento già citato in precedenza del Concorso Letterario "Raffaele Crovi". Stiamo lavorando intensamente per far sì che in questa giornata tutto si svolga al meglio. Già lo scorso anno siamo stati soddisfatti dell'impresa. Contiamo in questa

edizione di migliorare ulteriormente. E' indispensabile la presenza e l'aiuto di tutti perché questo avvenga. Già lo scorso anno ci siete stati vicini e questo ci ha molto aiutato e inorgogliato.

La giornata in cui avverrà il concorso è sabato 6 ottobre alle ore 15,30. Vi aspettiamo tutti!!!

Sologno Ricordi della festa della Cintura

A cura di Laura Ferrari

e
Dintorni

(Per i grandi per ricordare con malinconia e per i giovani per conoscere un po' di storie del paese)

La dicitura corretta sarebbe Madonna della Cintura, ma questo l'ho ricostruito più tardi negli anni, fin da bambina la Cintura era la Cintura, cioè Sologno all'ennesima potenza in tutte le sue manifestazioni. Le donne di Sologno cominciarono a mettere in moto la macchina da guerra della preparazione dei due pranzi. Eh sì, perché alla festa patronale della Madonna della Cintura, festeggiata con grande sfarzo la prima domenica di settembre, si aggiungeva il Cinturino che si festeggiava il lunedì seguente.

Non saprei ricondurre a nessuna ricorrenza cattolica quest'ultima festa, ma già dal nome, che a pronunciarlo adesso mi fa sorridere, altro non poteva essere che il desiderio, tipico di tutte le società contadine, di prolungare di un giorno la bisboccia e la voglia di stare con amici e parenti, gioia molto rara per persone che, con la campagna e gli animali, non conoscevano la parola ferie.

Torniamo a bomba alla settimana precedente alla Cintura: come detto prima le donne sono al lavoro. Si fa il giro delle case a fare cappelletti, grossi pentoloni cominciano a sobbollire brodi e sughi, in varie zone della sala da pranzo ci sono contenitori con carni in concia, ma il vero trionfo sono le preparazioni dei dolci.

Crocantina, torta di tagliatelle, torta di amaretti, il dolce freddo, la torta bicolore, la zuppa inglese,

Sologno Raglia
is coming...

la torta di noci, la torta di cioccolato, la torta ripiena, insomma il trionfo del Sassolino, liquore delle nostre parti, che in quella occasione scorreva a fiumi.

I dolci sono preparati qualche giorno prima, i bambini che hanno assistito alle preparazioni sono ricompensati perché possono ripulire con un dito le ciotole in cui sono state mescolate le creme e possono leccare il cucchiaino (sbarlacciar).

Poi vengono riposti coperti in luoghi sicuri. A casa di mia nonna Dina, vecchia casa rurale visitata talora da topini, le torte venivano appoggiate su delle assi, sospese come delle altalene, al soffitto, così si mettevano fuori combattimento sia i topi che i bambini, che qualche pensiero ce lo facevano. Per gli uomini i giorni precedenti alla festa scorrono normali tranne che per la preoccupazione di cominciare a tirar fuori le bottiglie di vino buono sia per i pranzi con la famiglia che per le offerte agli altri paesani in visita.

Sì, perché dopo aver mangiato ai limiti della bulimia e aver bevuto avvicinandosi al coma etilico, il dopopranzo degli adulti si svolgeva alternativamente andando a trovare e ricevendo in casa altri compaesani. E qui le donne esibivano (con OBBLIGO assoluto di assaggio) i loro dolci e gli uomini (con OBBLIGO assoluto di degustazione) i vini e i liquori.

Sologno I "Caduti" di Sologno

a cura di Lino Giorgini

e
Dintorni

Condivido il richiamo accorato con cui il collega (di penna) "Parmigio" (?) invita il paese a concretizzare, nei modi da lui stesso indicati, il ricordo dei caduti solognesi nelle guerre del secolo scorso e si tratta di una condivisione ancorata ad una riflessione profonda che spero di esprimere ricorrendo a George Orwell: "chi controlla il passato, controlla il futuro; chi controlla il presente, controlla il passato", un evidente appello, di un grande scrittore considerato "coscienza" e profeta del novecento, a non manipolare o sottovalutare la storia dimenticando o rimuovendo le nefandezze e gli orrori che anche noi italiani siamo stati capaci di fare preferendo poi dare in pasto alle coscienze dei posteri un qualcosa di eroico che le guerre non sono mai. Occorre invece rispettare il passato come già l'avevano pensato i greci 2500 anni or sono quando lo storico Tucidide associava il lavoro del "politico" a quello del medico: alla diagnosi e alla prognosi per decifrare e curare il presente riguardando al "dopo", agli effetti il più a lungo salutari per la collettività, occorre sempre premettere un'anamnesi e cioè un serio ed approfondito studio del passato e della storia del "paziente".

Tornando a Sologno e ai suoi caduti la cui memoria si è arrestata agli elenchi di "istoreco", beh non posso ignorare tra quelli della grande guerra la presenza di entrambi i miei nonni, uno partito nel '15 con mia nonna incinta di sette mesi e mai più tornato (anche se con una "cartolina" era stato messo al corrente della nascita di mio padre) e l'altro tornato in condizioni di salute a dir poco precarie che non gli consentirono di superare il terzo inverno dopo il ritorno anche se nel frattempo era venuta al mondo mia madre; non intendo strappare alcuna lacrima e in effetti la mia emozione pensando a quelle vicende è grande anche perché di mio nonno paterno porto nome e cognome, intendo solo sottolineare quanto sia importante riferirsi a quelle persone in senso proprio identitario e cioè capire meglio chi siamo grazie alla nostra storia, la storia siamo noi, dice De Gregori e prima di noi quei contadini soldati il cui nome, oltre che nel nostro cuore, non sarebbe male leggere pubblicamente su di un cippo od una lapide che ne serbasse grata memoria.

La Sologno di quei tempi, a non molti anni dall'Unità d'Italia, doveva essere uno dei centri di agricoltura montana che stava vivendo la transizione dalla proprietà terriera in mani nobiliari e quindi dalla mezzadria e dall'enfiteusi dei numerosi agricoltori che se ne occupavano alla proprietà diretta di chi la terra appunto la lavorava, un processo che per dimensioni e redditività della terra stessa si concretizzò storicamente prima di quello dei latifondi di pianura; dico questo perché proprio mio nonno, per esempio, che era classe 1886, per tre anni di seguito, a vent'anni d'età, insieme ad altri della sua "Cà" se n'erano andati in quel di La Spezia a lavorare per cinque mesi durante l'inverno in fonderia, la mitica "Pertusola" e col ricavo di tale iniziativa si erano acquistati dal "conte" a metà per famiglia il grande campo dell'Isola, una risorsa non indifferente in un contesto di agricoltura montana, essenzialmente tormentata e verticale; questo comunque la dice lunga sugli orizzonti esistenziali delle persone di quel tempo, il paese viveva, come tutti quelli di crinale lontani dai grandi centri e dalle città, in una dimensione economica autarchica sfruttando risorse offerte dal sito geografico (un paese non nasce mai a caso in un sito) e quindi terra, acqua, gesso, castagneti, cerreti e pietre aguzze per i confini; ogni famiglia era una piccola impresa, organizzata in armonia con la comunità per bastare a se stessa e, dall'insieme, per imprenditorialità, nascevano gli artigiani,

i fabbri, i falegnami a completamento di un'autosufficienza che si rompeva soltanto con le migrazioni invernali o con le transumanze dei pastori, quando la terra era ferma, e occorreva promuovere l'allargamento degli orizzonti economici; la eco illuministica della dichiarazione dei diritti dell'uomo ancora non alleggeriva la durissima vita delle persone e, in questo senso, era antropologicamente strategica la composizione delle famiglie, uomini, donne, figli e anziani, tutti quotidianamente in attività con ruoli ben precisi.

Difficile pensare ora cosa passasse loro per la testa in quel tempo, quali le loro emozioni, le loro aspettative, i loro desideri e i loro orizzonti, la loro concezione del mondo, presi com'erano da un quotidiano duro e faticoso, più facile capire l'impatto devastante su quel piccolo mondo strutturato a società sociologicamente perfetta, nel suo splendido isolamento, di una variabile impazzita come la guerra: arrivarono i precetti e la "meglio gioventù", la storia ce lo ha chiarito, dovette andare "al macello" in un contesto intellettuale in cui si pensava cinicamente ai conflitti come "igiene dell'umanità" e la vita delle persone, il loro peso nella famiglia, il loro ruolo economico erano secondari. Non fu facile "voltare pagina" per le mie nonne con figli da crescere ma se sono qui a scriverne è anche perché un po' la solidarietà del paese e soprattutto la loro determinazione lo hanno consentito.

Evito le solite frasi scontate sulla banalità e la stupidità delle guerre, a tal proposito si è detto tutto e il contrario di tutto; ho già sentito voci autorevoli sull'opportunità di situare in paese una lapide con i nomi dei nostri caduti, spero di cuore che lo si faccia veramente e ovviamente non soltanto per la grande guerra che mi ha privato dei nonni ma anche per la seconda che ci ha visto storici protagonisti in quanto porzione di "linea gotica".



Erbe medicinali

IL TARASSACO

a cura di Alfonso Sassi

Continuiamo la nostra ricerca delle erbe della salute. Parleremo del tarassaco, volgarmente chiamato piscialetto, soffione o cicoria selvatica. Questa pianta fiorisce in aprile e maggio nei prati e nei campi erbosi, ricoprendo di un bel tappeto di fiori gialli. Se ne raccolgono

le foglie prima della fioritura, le radici in primavera e autunno e gli steli durante la fioritura. Tutta la pianta è medicinale. E' ottima anche in insalata e sarebbe buona abitudine farne uso giornaliero giornaliero, avendo questa pianta un'ottima influenza sul fegato. Giova altresì contro il diabete. Si lavano gli steli con il fiore ancora attaccato; una volta asportato il fiore si mangiano gli steli, almeno dieci al giorno. Lo stelo in un primo momento ha un sapore amarognolo, è croccante e succoso e si presenta al palato come una foglia di lattuga. Gli steli inoltre migliorano i succhi gastrici e depurano lo stomaco da ogni sorta di sostanza tossica. Riescono a sciogliere i calcoli biliari e stimolano l'attività del fegato e della colecisti. Le radici del tarassaco, mangiate crude e sotto forma di tisana ricavata dopo l'essiccazione, hanno un effetto disintossicante del sangue, aiutano la digestione e sono diuretiche. Inoltre rendono fluido il sangue.

Ora parliamo dello squisito sciroppo di fiori di tarassaco. Versare un litro d'acqua fredda su quattro manciate abbondanti di fiori e portare lentamente ad ebollizione. Appena bolle, tirare via la pentola dal fornello e lasciare riposare il tutto per una notte. Quindi versare tutto in un setaccio, lasciarlo sgocciolare e spremere i fiori con entrambe le mani. Al succo ottenuto aggiungere: 1 kg di zucchero e la metà di un limone tagliato a fette. Rimettere la pentola senza coperchio sul fornello tenendo la fiamma bassa così il liquido evapora senza bollire. Lasciare raffreddare. Non deve risultare troppo densa ma neanche troppo liquida. Deve diventare uno sciroppo denso che spalmato su una fetta di pane imburrito abbia un ottimo sapore.

Tisana

Per una notte lasciare riposare un cucchiaino colmo di radici in un ¼ di litro d'acqua. Riscaldare il tutto fino all'ebollizione e filtrare. Sorseggiare il quantitativo una mezz'ora prima e una mezz'ora dopo la colazione.

Insalata

Prepararla con radici e foglie fresche.

Steli

Masticare lentamente e mangiare ogni giorno da 5 a 10 steli floreali crudi e ben lavati.



Il Signore è venuto a prendere con sé don Fabrizio Crotti - Lunedì 30 Luglio 2018

a cura di Iginia Bruschi

Era stato ordinato presbitero il 21 ottobre 1976 dal vescovo Gilberto Baroni nella chiesa parrocchiale di

Fazzano, frazione correggese dove era nato il 6 maggio del '49. Don Fabrizio divenne poi vicario a Ospizio e Luzzara e nel '82 fu nominato parroco di Sologno e Carù, ruolo che mantenne fino al '99, quando venne chiamato dal vescovo Caprioli a prendere le redini della parrocchia di Santo Stefano. Due anni dopo diventò amministratore parrocchiale a San Zenone. Era anche collaboratore nell'unità pastorale Santi Crisanto e Daria. Don Crotti ha poi assunto anche diversi incarichi diocesani: segretario dell'Ufficio catechistico diocesano, insegnante nell'istituto di scienze religiose, vicepresidente della Caritas diocesana, responsabile in Curia del settore tecnico per le ristrutturazioni, responsabile del settore insegnanti di religione nella scuola.



Don Fabrizio Crotti ha sempre saputo trasmettere fiducia e ottimismo nel suo ministero sacerdotale: Lo ha affermato il vescovo emerito Adriano nella celebrazione eucaristica vespertina presieduta venerdì 31 agosto nella chiesa parrocchiale di Santo Stefano, comunità che il sacerdote prematuramente scomparso ha guidato dal 1999.

Le due qualità sono state tratte dalle parabole del granello di senape e del lievito contenute nel brano evangelico di Matteo letto nella Santa Messa concelebrata da don Vasco Rosselli, predecessore di don Fabrizio Crotti, e da don Daniele Casini, parroco dell'Unità Pastorale; all'altare i diaconi Luciano Agosti e Emer Lusvarghi.

"L'ottimismo si basa sulla certezza dell'azione divina; la fiducia, invece, è l'atteggiamento di chi collabora con l'azione divina", ha affermato mons. Caprioli riconoscendo in don Fabrizio il testimone di speranza in Gesù, il maestro di catechesi per gli adulti e i genitori, il promotore di comunione in momenti di cambiamenti delle parrocchie e di fraternità fra i confratelli.

Mons. Caprioli, che nell'omelia ha ricordato quanto promosso in parrocchia da don Daniele in occasione del commiato a don Fabrizio – assieme lo hanno incontrato in ospedale pochissimi giorni prima della scomparsa – ha sottolineato i doni di testimonianza e di servizio lasciati da don Crotti alla parrocchia di Santo Stefano e per l'impegno a proseguire la "pastorale integrata" tra le parrocchie vicine".

Un'altra estate a sologno

a cura di Rosy e Giancarlo Mazzilli

Anche quest'anno siamo tornati a Sologno, in questo paese al quale siamo molto affezionati.

Questa estate ci siamo maggiormente inseriti nella dinamica della Proloco con nostro grande piacere.

Rosy ha aiutato in cucina in occasione delle varie feste. Nella festa delle aie abbiamo entrambi dato una a mano a preparare la frutta e a tagliare le torte.

Ci siamo molto divertiti in questa atmosfera gioiosa, servendo con sorpresa anche persone che venivano nel nostro negozio in città. Vogliamo inoltre ricordare la proposta del mercatino a favore della Proloco come l'anno passato. Esperienza sempre simpatica e punto di incontro per conoscenze nuove. Ora torneremo alla vita cittadina.

Un saluto a tutti gli amici del bar e del paese. **Arrivederci al prossimo anno.**



Il costo di questo numero è offerto da Rosy e Giancarlo Mazzilli