

# IL GAZZETTINO DI SOLOGNO



*organo d'informazione della  
Pro loco e del paese di Sologno*



**N. 142 - DICEMBRE 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*



## **Sembra ieri come l'impegno verso gli altri motiva chi lo esercita**

*a cura della Pro loco paese di Sologno*

Come già fatto l'anno precedente la Pro Loco di Sologno vuole anche per il 2018 fare un bilancio delle cose fatte con umiltà e consapevolezza dei propri limiti. Sicuramente si poteva fare di più e meglio ma l'impegno è sempre stato massimo. Una cosa comunque va detta: i consigli e i suggerimenti avuti saranno tesoro per porre correzioni.

La prima cosa che emerge è che gli anni scorrono veloci e sembra ieri ma sono già due anni che ci siamo insediati.

Anche l'anno 2018 lo consideriamo positivo per diversi motivi:

- 1 - Stiamo rispettando gli impegni presi e i nostri progetti stanno proseguendo secondo le modalità previste;
- 2 - In due occasioni importanti siamo riusciti a trovare punti di intesa con altri enti importantissimi come gli Usi Civici e il Consorzio Acquedotto, attivando progetti comuni.
- 3 - Buona riuscita delle feste organizzate con partecipazione, serenità, tranquillità ed entusiasmo, mettendo da parte anche un buon risultato economico che ci servirà per rimodernare la cucina e continuare nella messa a norma delle nostre attrezzature, degli immobili e per Sologno.

A proposito di risultato economico, sempre nel segno dell'onestà e trasparenza che abbiamo ribadito dal primo giorno, diciamo che, presso la nostra sede, ci sono tutti i dati relativi alle singole attività e invitiamo chiunque a prenderne visione su richiesta; a conclusione dell'anno economico di esercizio (circa Aprile 2019) verrà reso noto il bilancio ufficiale definitivo.

Tutto quello che si è fatto, sempre nell'ottica del bene comune, è frutto del nostro impegno ma soprattutto di chi ha partecipato attivamente e di chi ci ha dato aiuto e appoggio.

Per evitare di dimenticare qualcuno, diciamo grazie a tutti i giovani che sono stati ammirevoli nel servire tavoli e clienti.

Diciamo un grazie grande come più non si può a tutte le donne che hanno gestito la cucina e hanno regalato le torte, qualificando in modo decisivo tutte le nostre feste.

Come dimenticare i tortelli, i sughi, le polente e tutte le prelibatezze nelle varie occasioni!

Per rimanere ancora nell'ambito dei ringraziamenti, come non ricordare il lavoro di supporto di Roberto Mariani, detto Bobo, di Danilo Silvestri, di Giuseppe Fontana e di Anna Silvestri, sempre pronti ad attivarsi per superare le difficoltà incontrate.

Vogliamo ricordare anche la giornata del Concorso Letterario veramente emozionante: il gruppo "Fuori dal Coro" ha dimostrato come si può conciliare la cultura con il divertimento. Dobbiamo continuare su questa strada: il nostro entusiasmo è grande e anche per il 2019 ce la metteremo tutta.

Diamo un saluto di benvenuto ad una nuova famiglia che stiamo ospitando nei locali parrocchiali con l'obiettivo e la soddisfazione di aver aiutato chi ha bisogno e che proviene da altre realtà di vita. Vedere che si aggiunge un altro bimbo al servizio di trasporto del Comune per andare alla scuola materna ci emoziona e ci rende orgogliosi.

Benvenuto ai nuovi arrivati: Achille e Cesare, i due bambini di Lara che speriamo si fermino in maniera permanente nel nostro paese.

Infine, ma non in ordine di importanza, vogliamo esprimere un sentito ringraziamento alla Croce Verde di Villa Minozzo e al suo Presidente, al Comune di Villa Minozzo e ad Emilbanca, sia la sede di Villa che quella centrale di Bologna, che ci ha inseriti nel tour organizzato sul nostro Appennino e i cui soci hanno partecipato alle nostre iniziative, come le visite del Paese e del castagneto, organizzate e condotte in modo magistrale dal nostro amato Alfonso.

A breve uscirà il calendario anno 2019 dove non mancheranno sorprese.

Intanto ci diamo appuntamento il giorno 9 dicembre ore 12,30 nel salone parrocchiale per gustare polenta di mais e di castagne con sughi sempre ad alto livello, utile per finanziare il Premio Letterario 2019.

Invitiamo chi ha tempo e voglia a mandare articoli utili per il nostro Gazzettino che deve essere sempre ricco di informazioni e curiosità.

Su questo tema comunque la redazione del Gazzettino, come sempre, si attiverà per un sostegno continuativo con iniziative e proposte.

*Ciao a tutti e grazie di nuovo. Vi vogliamo bene!!!*

*Il presidente della Pro Loco e tutto il consiglio.*

100  
HAPPY  
BIRTHDAY

## I CENTO ANNI di Ivonne

*A cura di Giuseppe Fontana*

Novembre 1918: fine della prima guerra mondiale. Mentre "i resti di quello che fu uno dei più potenti eserciti del mondo (austro/ungarico) risalgono in disordine e senza speranza le valli che avevano disceso con orgogliosa sicurezza (A. Diaz)", già da più di un mese sgambettava nella sua culla alla Borella una bimba di nome Ivan Ferrari, da tutti conosciuta come IVONNE. Figlia di Beniamino Ferrari e di Maria Mariani, era nata a Sologno il 19 Settembre 1918. I suoi genitori gestivano un negozio di frutta e verdura, ma da loro si poteva trovare tutto l'occorrente per le scarse esigenze della vita di allora. Mentre Beniamino percorreva con il suo asinello le varie borgate ed i paesi vicini a vendere la sua mercanzia, la moglie Maria faceva anche la straccivendola, raccogliendo robe vecchie e inutilizzabili, pentole bucate, coperchi, rame e ferro, che poi il marito recapitava a Reggio alla famiglia Severi, quando settimanalmente si recava in città per fare la spesa. Roba d'altri tempi e di un altro mondo, ma mi torna in mente ora che anche noi da bimbi, soprattutto dopo i temporali estivi raccoglievamo nel Viazzo chiodi, spezzoncini di ferro vecchio, da rivendere per qualche monetina o qualche caramella. Ivonne dopo i pochi anni di scuola e appena ragazzina viene avviata, come tante altre donne del paese, a servizio nelle case "dei signori". La sua prima famiglia, su raccomandazione della nonna che lavorava presso la famiglia di un generale a Prato, è quella del colonnello Arturo Drago ad Arma di Taggia in provincia di Imperia. Dopo i primi anni di servizio, l'Ivonne inizia a fare la cuoca nella famiglia che la ospitava, imparando in fretta i piatti tipici della cucina ligure, senza rinunciare però a far apprezzare quelli della cucina emiliana che ben conosceva.

Il colonnello Drago, nel frattempo diventato generale, conobbe Sologno negli anni trenta tramite appunto l'Ivonne e altre ragazze di Sologno che prestavano servizio nella sua famiglia. Ad una iniziale curiosità di visitare il piccolo paese da cui provenivano le ragazze, subentrò l'affezione per questo piccolo borgo dell'appennino reggiano, così caratteristico per la sua conformazione geografica e architettonica. Negli anni il generale diventò molto amico col conte Dalli e col medico dott. Franzoni, che poi avrebbe sposato la contessina Lucia; essendo anche appassionato di fotografia, approfittò di questi viaggi per ritrarre alcuni momenti della vita quotidiana e contadina in Sologno, lasciandoci immagini uniche per quel periodo, che l'Ivonne ha gelosamente conservato in un piccolo album di famiglia. Il mestiere di cuoca porterà poi l'Ivonne a lavorare in ambienti prestigiosi, come presso il Circolo della Stampa di Genova, nella centralissima piazza De Ferrari. Nel 1940 l'Ivonne sposava Vito Parisoli e nel 1941 nasceva la primogenita Marina a cui seguiva il figlio Beppino nel 1943. La vita continuava con la solita alternanza tra i mesi invernali a far la cuoca a Genova e d'estate nei più rinomati ristoranti della nostra montagna. In occasione poi dei matrimoni, così frequenti nel secondo dopoguerra, veniva chiamata nelle famiglie ad organizzare il pranzo di nozze.



Famose erano le sue torte nuziali a più piani, come usava in città, ed il caratteristico croccante che allietava anche le feste per cresime, comunioni e altre occasioni di festa. Noi ricordiamo con affetto e riconoscenza il suo impegno in cucina in occasione delle numerose Feste della Castagna e quelle parrocchiali e anche quando, per l'età avanzata, a lei era subentrata ai fornelli la nuora Belli Iride, non rinunciava a dare il suo contributo lavando un'infinità di pentole e stoviglie e riassetando la cucina in modo impeccabile assieme alla cognata Ida.

La nostra Ivonne è rimasta autonoma ed indipendente fino a quattro anni fa quando ha iniziato a farsi assistere da una coppia di badanti. Ha poi trascorso un anno e mezzo presso Villa Paola e attualmente si trova ricoverata presso la Casa Protetta di Villa Minozzo. E' proprio qui che, circondata dall'affetto dei figli, dei parenti, dei cari nipoti e pronipoti, ha festeggiato i suoi cento anni in un clima di festosa commozione.

**Ad Ivonne i migliori Auguri anche da parte di quanti l'hanno conosciuta e da quanti negli anni hanno apprezzato la sua opera e la sua disponibilità.**



## Sologno Il natale di un po' di tempo fa

A cura di Laura Ferrari

### *Dintorni*

Come dice uno dei più illustri menestrelli del nostro Appennino, il grande Francesco Guccini (per i più giovani consiglio di leggere i testi che sono meravigliose poesie), nella sua canzone dei dodici mesi:

ma nei tuoi giorni dai profeti detti nasce Cristo la tigre, nasce Cristo la tigre...

E così ogni anno viene il Natale sia in città che in campagna.

In città il Natale si manifesta con luminarie più o meno invadenti, più o meno belle, che vengono accese fuori dai negozi sempre più presto. La furia consumistica di vendere ad ogni costo e di requisire per primi le tredicesime ai lavoratori snatura il detto che; all'Immacolata si prepara l'albero e il presepe.

In campagna le cose vanno un po' diversamente. Nella nebbiolina notturna e fredda delle sere di dicembre si cominciano a vedere, specialmente dentro le case, le lucine degli alberi e dei presepi.

Ma torniamo indietro un po' nel tempo... Non so quante famiglie ammazzassero il maiale, cosa che succedeva proprio in questo periodo, ma di questo non c'era traccia nei pranzi natalizi, perché, tranne che un po' di sanguinaccio o di ciccioli, tutto veniva lavorato.

Sicuramente le ligdure (della montagna) e le sdore (della bassa) cominciano a preparare i tortellini di castagne, i cappelletti e a guardare con occhio assassino e interessato qualche gallina vecchia (per il brodo) o qualche cappon.

Gli uomini sapevano che avrebbero sacrificato un po' di vino per il vin brulé.

Alla sera della vigilia si digiunava (tanto per cambiare a quei tempi) perché si andava alla messa di mezzanotte. La messa di mezzanotte era già di per sé un presepe vivente. Nel freddo della notte buia quelle piccole folle che entravano in chiesa rinsaldavano per il breve tempo della celebrazione il senso della comunità a cui appartenevano. A Natale andavano in chiesa anche gli atei più convinti perché si era tutti lì assieme.

E il giorno dopo spiare dentro una casa era come vederle tutte, il pranzo era uguale per tutti, i bambini mangiavano finalmente un po' di dolci (nelle comunità contadine della montagna il problema dell'obesità dei giovani non era un problema, semmai il problema era la fame) e in ogni famiglia c'era sempre un membro più istrione che cominciava a raccontare storie sempre millantate per vere ma ingigantite di particolari esagerati e fanfaroni.

E a una certa ora, a dar da mangiare agli animali, loro non sapevano che era Natale..

**In occasione delle festività, la Pro Loco ha deciso di riproporre il Libricino di racconti e storie di Natale già pubblicato lo scorso anno. Anticipatamente ringraziamo chi vorrà aderire all'acquisto che servirà a finanziare il gazzettino. Buone Feste a tutti.**

# PRO LOCO PAESE DI SOLOGNO

Gruppo "Fuori dal Coro"

Villa Minozzo (RE)

## Pranza per la Cultura

AIUTACI A FINANZIARE IL PROSSIMO CONCORSO LETTERARIO 2019

**domenica 9 dicembre**  
ore 12,30 presso Salone Parrocchiale di Sologno

### Menu del giorno:

**Polenta di mais - Polenta di castagne - Costine di maiale - Salsiccia  
Straccetti di carne - In alternativa alle carni: formaggi vari  
Vino - Dolce - Caffè - Vin Brulé**

**COSTO TOTALE DEL PRANZO: € 13,00**

E' necessaria la prenotazione entro mercoledì 5.12.2018 per offrire un servizio adeguato

**Per prenotare: Luciana 333 673 1549 Giuliana 340 390 9029**

**Vi aspettiamo numerosi per questa iniziativa per noi così importante**



## I Presepi di Natale a Sologno

*a cura della Pro loco paese di Sologno*

La Pro loco invita tutti gli abitanti e coloro che vogliono cimentarsi nell'allestimento del presepe davanti a casa propria affinché il Paese in occasione delle Feste sia più movimentato e possa essere una meta per turisti che percorrono la strada dei presepi.

### **Verrà premiato il presepe più bello.**

Siamo inoltre a disposizione per creare una piccola piantina/mappa per aiutare i visitatori a trovare i vari presepi. per fare questo però occorre comunicare a Bobo chi ha intenzione di allestire il presepe. Grazie

### **Appuntamenti per le feste:**

#### **PRO LOCO**

Le tradizionali, tombolata, brindisi di Natale, ecc. verranno pubblicizzate con apposito volantino nelle bacheche del paese.

#### **OSTELLO LA SCUOLA**

Venerdì 04/01/2019 - Ore 20.30 Degustazione di prodotti a Km zero. A seguire ARTROPODI ANDROIDI con Silvano Scaruffi & Baggia - Quotidiane faccende di un uomo qualunque e terribili creature acquattate nell'ombra.

#### **SILVER CAFE**

Sabato 08/12/2018 - Ore 20.30 Lo Stinco Immacolato - Cena a base di maiale

Sabato 15/12/2018 - Dalle ore 18.00 Concerto acustico con "apericena"

Lunedì 31/12/2018 - Cena di capodanno solo su prenotazione

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