

Le piante aromatiche che quotidianamente vengono usate nella nostra cucina sono tutte di origine Mediterranea.

Il Basilico adatto alla coltivazione in vaso, cresce bene al sole, al riparo dai venti in terreno leggero. Nelle regioni fredde va trapiantato alla fine di Aprile e appena raggiunto i 15 cm di altezza va cimato. È l'ingrediente essenziale per il pesto alla genovese. Per non disperdere l'aroma va aggiunto all'ultimo momento per insaporire salse, sughi, frittate e insalate. Gli infusi, ricavati da foglie e fiori sono benefici come antispasmodici, antinfiammatori, digestivi e stimolanti.

Il Rosmarino, definito dal poeta latino Ovidio "Ros marinus" rugiada del mare è indispensabile in cucina per insaporire arrosti, salse e condimenti. Va piantato in primo sole, al riparo dai venti. Teme l'eccesso di umidità, pertanto in un terreno ben drenato, sopravvive anche a temperature di -10°C. È bene potarlo ogni anno dopo la fioritura evitando di tagliare il legno vecchio.

La Salvia "Salvia officinalis maxima" va coltivata con terriccio ricco di sabbia. Appena dopo la fioritura, va effettuata la cimatura. Oltre che come aroma, le foglie si possono impanare e friggere. Ha proprietà diuretiche e stimolanti.

Il Timo "Thimus serpyllum" è un piccolo arbusto strisciante dai fiori rosa o violetti. Si accontenta di terricci poveri e sabbiosi, chiede poca acqua, ma regala fioriture prolungate. Le foglie e i rametti si raccolgono in estate in piena fioritura e si usano freschi o essiccati. Ricco di oli aromatici è molto usato per condire arrosti e nelle grigliate. Si può unire al vino o al brandy insieme ad altri sapori come aglio e cipolla, per realizzare salse. Ottimo anche nei sughi per la pasta. Ha proprietà antisettiche (è un ingrediente nei dentifrici) antibatteriche. In infuso è un buon espettorante per la tosse con catarro.

50° di Sacerdozio di fr. Mario Bacci

a cura di: Giuseppe Fontana

Domenica 18 Luglio 2010

SOLOGNO IN FESTA

per il 50° di Sacerdozio di fr. MARIO BACCI

Programma:

Venerdì 16 luglio

ore 20.30 LITURGIA DELLA PAROLA

Sabato 17 luglio

ore 20.30 CELEBRAZIONE EUCARISTICA FESTIVA

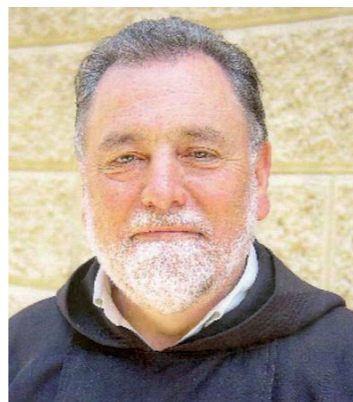
Domenica 18 luglio

ore 11.00 S. MESSA SOLENNE

presieduta dal festeggiato, e concelebrata con tutti gli ex Parroci dal 1960 al 2010

ore 12.30 PRANZO RUSTICO

per tutti coloro che vogliono condividere la nostra gioia.



IL DIGESTIVO SARA' SERVITO, IN DIALETTO MONTANARO, DALLA "PERPETUA CESIRA".

VI ASPETTIAMO TUTTI

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:

Antica Osteria del Castello

Di Marina Giorgini e Andrea Belli
Sologno (Reggio Emilia)

Via Caduti della Resistenza, 5
42030 - Sologno (RE)

INFO 0522 804260 www.osteriacastello.altervista.org



LUGLIO - 2010

ORGANO D'INFORMAZIONE
DELLA PRO LOCO, PAESE DI SOLOGNO

Proloco news

a cura di: Pietro Giorgini

Ormai possiamo proprio dirlo: "è arrivata l'estate", quest'anno ha stentato un po' più del previsto ma alla fine ce l'ha fatta. In queste poche righe la pro loco vuole rinnovare l'invito a tutte le iniziative previste, le quali vedono per prima la CENA DI PESCE che si terrà sabato 10 luglio in piazza; il menù è stato presentato nel numero scorso così come i contatti necessari per la prenotazione; ci auguriamo partecipiate numerosi come nelle passate occasioni.

Alcuni lavori in previsione per quest'anno sono iniziati: è ben visibile il rinnovamento dell'ingresso del paese; questa è un'idea che circola da parecchio tempo fra i membri delle varie pro loco ed anche noi, dell'attuale amministrazione, ci troviamo d'accordo sul fatto che questo intervento possa valorizzare ancor più il paese, abbellire l'area circostante l'ostello e, con la trentesima edizione della festa della castagna alle porte, arricchire quella che sarà l'accesso alla festa.

L'ultimo argomento su cui volevamo porre l'attenzione riguarda Sologno su internet: purtroppo ultimamente il sito ufficiale di Sologno è stato un po' trascurato, per fattori che riguardano non solo noi, ci stiamo comunque attrezzando per tenerlo più aggiornato e per renderlo più utile ad uno dei suoi principali scopi ovvero dare la possibilità di avere un filo diretto con il paese; la nota positiva viene dal recente aggiornamento del sito dell'ostello (www.ostellolascuola.com) dove potrete trovare tutti gli appuntamenti dell'estate e dal gruppo su facebook (sologno) che conta oltre 250 iscritti. Il nostro obiettivo è quello di avere strumenti che ci aiutino ad essere in continuo contatto con i paesani per essere così aperti a confronti e propensi ad accogliere idee e suggerimenti. Con questo non neghiamo certo la possibilità di incontrarci faccia a faccia, magari davanti ad un buon bicchiere di vino.

Sabato 10 Luglio Cena di pesce - piazzale della chiesa

Sabato 31 Luglio Tortellata in piazza - piazzale della chiesa

Mercoledì 11 Agosto Notte bianca - impianti sportivi

Venerdì 13 Agosto Sologno racconta in serata

Domenica 15 Agosto Serata danzante con ballo liscio - impianti sportivi

Mercoledì 18 Agosto Polentata in piazza - piazzale della chiesa

Sabato 21 Agosto Serata a tema - aia di paese

Martedì 24 Agosto Sologno racconta nel pomeriggio

Ricordiamo a tutti i paesani che dal 2 al 22 agosto verrà confermata la riapertura dell'edicola in piazza.

Eventi "Antica Osteria del Castello"

a cura di: Marina Giorgini

Sabato 7 Agosto Degustazione vini: percorso Happy Hours con selezione vini per aperitivo
After Hours con selezione passiti per il dopo cena
accompagnamento musicale Mugno dj

Sabato 14 Agosto Festa Special beers: birre speciali in bottiglia, birre rare e artigianali
panini con salsiccia e wurstel
disco con Mugno dj

Giovedì 19 Agosto Festa Latina: tapas di pesce e sangria all'aperitivo sangria e balli latini
per tutta la serata con Thomas dj

Sabato 21 Agosto Birra cruda e grigliata: cena all'aperto a base di carne alla griglia e birra cruda
musica rock dal vivo

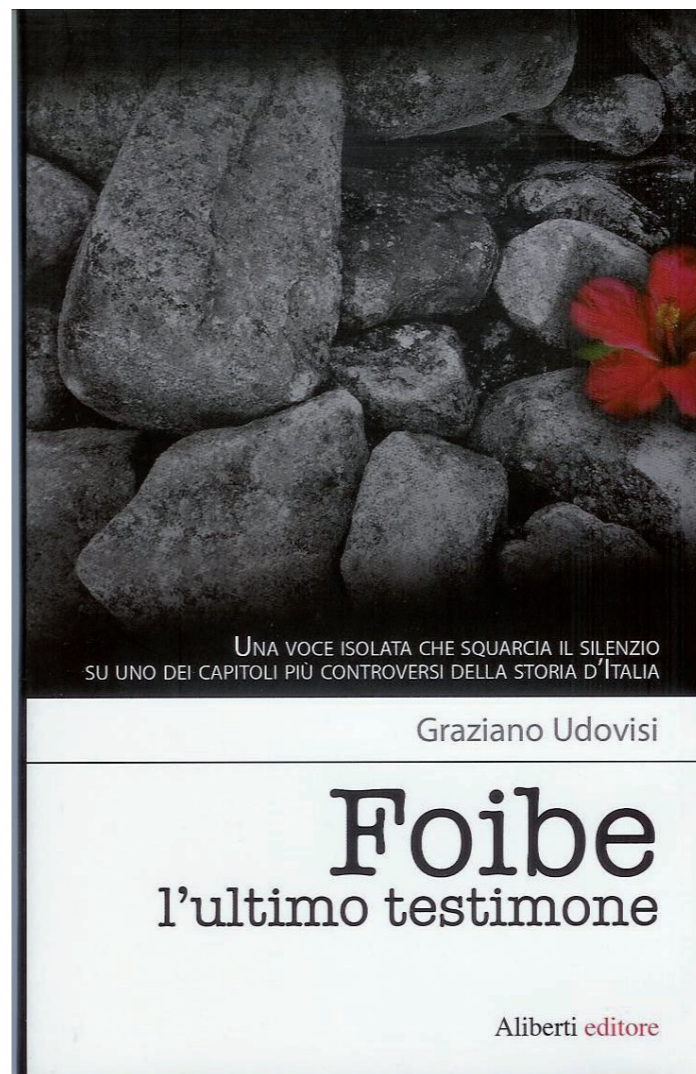
Caro Paolo,

ero ancora un ragazzino quando, ricordo, vennero a casa mia, a Cà dla Masina, tua madre Carla e tuo padre Ennio per chiedermi, un po' perplessi e sorpresi, di farti da "padrino" per la prossima imminente celebrazione del rito della Cresima, tu li accompagnavi soddisfatto ed emozionato come accade ad un bambino quando può decidere su fatti del suo mondo ancora acerbo. Restai subito sorpreso, un po' impacciato perché, lo confesso, la richiesta era del tutto inattesa. Si celebrava un sacramento e nella tua famiglia, molto cattolica, il fatto assumeva un'ufficialità assoluta. Dissi però subito di sì, eri un bambino stupendo e una simile richiesta presupponeva una tua grande fiducia sulla mia persona; mi sentii gratificato tantissimo. Mi facesti sentire adulto e importante, soprattutto perché fosti proprio tu a suggerirmi ai tuoi genitori, anzi a pretendere da loro, di volere a tutti i costi il sottoscritto al tuo posto. Questo episodio, che mi capita spesso di rimuginare e mi è ancora estremamente caro, mi consente di essere a te ancora più legato, anche ora che non sei più di questa terra; mi pone in una posizione di angoscioso privilegio nel rapporto con il dolore che ci hai procurato. Vivo male il momento ma, scusami se posso sembrarti presuntuoso, con l'orgoglio di aver avuto con te un filo, solo a noi non visibile, che ci ha negli anni sepre tenuti legati. Ultimamente ci si vedeva poco perché la vita impone scelte alle quali non può sottrarsi nessuno; nulla però fra di noi è cambiato e la tua figura dolce e scanzonata mi è sempre stata nitida e vicina, proprio come il giorno che ho posato la mano sulla tua spalla davanti all'altare. Mi sono sempre auto gratificato pensando e sapendo di essere per te non un fratello maggiore piuttosto una figura necessaria allorquando ve ne fosse stato bisogno, una figura che poteva trasmetterti tranquillità e sicurezza. Pensiero questo che mi fa sentire orgoglioso di averti conosciuto, visto crescere e diventare uomo; si perché tu eri un grande uomo, grande per come affrontavi gli eventi della vita, che tante volte ti sono stati contro, grande con la tua famiglia e quando avevi a che fare con me. Sei stato soprattutto un grande uomo nel tempo delle tua lunga malattia, subdola e indegna malattia. Ti ringrazio per avermi concesso la possibilità di vederti e salutarci anche poche ore prima della morte, credo che non sia stato un caso. Sono orgoglioso di te! Ennio e la Carla ti hanno dato la vita come meglio non si poteva, un bambino e poi un giovane bellissimo, come non se ne vedevano altri nei nostri monti, con la grande dote della genuinità e semplicità che ti hanno mantenuto sempre fanciullo. Ho ricordi bellissimi che abbiamo condiviso in momenti di sofferenza (mia!). Ti ricordo infermiere alla clinica "Villa Verde" di Reggio Emilia, io e Beppo ad Tugn ricoverati in ortopedia (ginocchio mio, ernia al disco la sua). Una cameretta tutta solognese, due letti e le nostre mogli al seguito. La prima notte dopo l'intervento (osteotomia con rottura di tibia e perone) un gesso lungo tutta la gamba, allucinante e troppo stretto, che mi faceva impazzire dal dolore. Ho richiesto, anzi a dire il vero, ho preteso la tua presenza imprecaando contro il dottore di turno e sollecitando la Fabrizia, che con la Iride "faceva la notte" di cercarti con urgenza assoluta. Sei arrivato, trafelato e pronto ad aiutarmi, come per altro hai fatto in molte altre volte che il mio povero ginocchio faceva il matto e quando ti ho detto di tagliarmi il gesso e liberarmi la gamba (erano circa le ore 24) hai preso in mano la situazione rispondendomi "ci penso io non ti preoccupare". Non ti ha fatto neanche paura l'obbiezione ferrea del medico di guardia che ti ha minacciato di licenziamento immediato e assunzione di responsabilità civile e penale qualora avessi messo mano al gesso (non eri nemmeno infermiere di quel reparto). Guardando la Fabrizia dicesti "se Claudio mi dice che devo tagliare io taglio, facciano tutte le denunce che vogliono, a me non interessa". Così hai fatto e mentre tagliavi il gesso per tutta la sua lunghezza ti raccomandavi con me, con un sorriso un po' sforzato e molto preoccupato perché mi attivassi per aiutarti a cercare un altro posto di lavoro in quanto dopo una simile vicenda non saresti arrivato alla fine della settimana. Poi, invece, come solitamente accade alle persone che fanno sempre quello che ritengono giusto, tutto si aggiustò, il mio dolore improvvisamente scomparve il giorno successivo il primario, informato dell'accaduto, ti fece i complimenti perché avevi fatto la cosa più opportuna. Credo che Beppo operato pure lui poche ore prima e nel letto a fianco al mio, come me abbia un ricordo di quell'episodio, di quell'incredibile notte in ospedale che ancora lo fa sorridere. Davvero la tua morte prematura ha segnato la nostra piccola comunità, l'oblio della Carla e di Ennio, di tua moglie Nicoletta, dei tuoi bambini, della Emma e della Marina, è anche di tutti noi, è anche mio. Non ti nascondo che scrivere di te non mi è facile, ho gli occhi rossi e mi sono messo a piangere, sono un pessimo cristiano ma confido di rivederti.

Claudio

..sapete cosa è una foiba?

a cura di: Stefania Giorgini



Molti di noi non sanno cosa sia una foiba, per altri, forse perché amanti della geologia, è una specie di grossa fossa (il termine foiba deriva dal latino fovea che significava appunto fossa) a forma di imbuto rovesciato; per pochi, solo per pochi, è il simbolo di una delle più grosse tragedie italiane del secolo appena trascorso.

Le foibe sono frutto dell'erosione dell'acqua e possono raggiungere anche i 200 metri di profondità. Di origine simile a quella della dolina carsica, la foiba è tipica della regione del Carso, zona condivisa tra Italia, Slovenia e Croazia.

Queste meraviglie della natura, simbolo della sua potenza ed imponenza sono state purtroppo teatro di terribili eccidi.

In questo piovoso mese di maggio, mercoledì 12, abbiamo dato l'ultimo saluto a Reggio Emilia a Graziano Udovisi, ultimo sopravvissuto ai Massacri delle Foibe operati dall'Armata popolare di liberazione della Jugoslavia durante la seconda guerra mondiale a migliaia di Italiani, sì Italiani, nostri connazionali, che cercavano di difendere la loro terra. Non ho l'ambizione di spiegare e raccontare un capitolo della nostra storia tanto cupo e oscuro, di cui solo in questi anni, grazie anche a testimonianze come quella di Graziano, si inizia a parlare e a cui si sta finalmente dando la giusta evidenza. Non posso certo spiegare io quello che nemmeno i libri di storia fanno, ma posso, nel mio piccolo, tramandare questo ricordo, tramandare questa storia affinché non venga mai dimenticata.

Ho conosciuto Graziano in questi ultimi anni, ho visto un uomo forte e di spirito, un galantuomo, semplice e genuino, e tante volte mi sono chiesta come possa avere affrontato una vita, una intera vita, dopo quello che gli era accaduto. Per assurdo .. cosa proveremmo se qualcuno ci costringesse con

la forza ad abbandonare Sologno, la nostra terra, per non tornarci mai più? La nostra generazione credo non si renda davvero conto di cosa i nostri nonni e i nostri genitori hanno vissuto, di che difficile periodo storico abbiano affrontato.. Credo che da loro si possa solo imparare tanto, si possa imparare la storia, quella vissuta con tutte le sfumature che i libri di storia non raccontano.

Devo dirgli grazie, per avermi fatto conoscere questa parte della nostra storia, della nostra Italia, di cui tanto festeggiamo l'unità ma che porta ancora i segni di tante ferite che continuano a divedere l'Italiano.

Graziano, nei suoi ultimi mesi di vita ha scritto un libro che sto leggendo e che vorrei che venisse letto da tante gente, perché la consapevolezza del nostro passato, giusto o sbagliato che sia, ci possa avviare ad un futuro migliore.

Chiudo con una citazione, tratta dal libro di Graziano: "La bestia, tutto sommato, nutre verso l'uomo un certo rispetto, ma l'uomo nei confronti dei suoi simili non ne ha affatto" (G. Udovisi)"

..buona lettura.

Graziano Udovisi - Foibe: l'ultimo testimone - Aliberti Editore

<http://passatopresente.blog.rai.it/2009/02/07/foibe-il-ricordo-di-graziano-udovisi/>

Giardini di...Luglio

a cura di: Monia Guidarini

- . annaffiare regolarmente **le piante in vaso**.
- . legare i nuovi getti delle **piante rampicanti**.
- . una volta fiorita, potare leggermente di ritorno **la lavanda**.
- . seminare **le piante biennali**.
- . mantenere a livello l'acqua nello **specchio acquatico**.
- . tagliare i **fiori** appassiti.
- . sommonstrare ancora un pò di fertilizzante specifico ai **rosai**.
- . eliminare le foglie intorno ai **pomodori**, per facilitarne la maturazione.
- . diradare le **ninfee**, lasciando libero 1/3 della superficie acquatica.