

## Il basilico, il pesto ...

a cura di: Riccardo Cafiero

Una recente competizione ha radunato a Genova i 100 finalisti provenienti da 40 selezioni diverse tenutesi in varie località, sia in Italia, sia all'Estero quali la Russia, l'America, il Giappone etc, Al vincente è stato assegnato il PESTELLO d'oro. Da un' esperto viene ribadito che il pesto va assolutamente lavorato al mortaio. In questo modo oltre che esaltare il profumo ed il gusto del basilico, la lavorazione suscita emozioni particolari che avvolgono i sensi del preparatore. Ciò è dovuto alle componenti all'interno delle foglioline del basilico Genovese, che si sprigionano durante la "pestellatura". Questo tipo di basilico, il più adatto, il più consono, cresce a Genova (Prà) e nella Riviera di Ponente favorito dal clima, il drenaggio dell'acqua e l'aria ventilata, che permettono al basilico, di mantenere il proprio aroma evitandone la putrefazione. L'aroma è garantito dal liquido all'interno della piantina che viene anche usato in odontoiatria, in profumeria e come analgesico, assente nei vari tipi di basilico coltivati nel mondo. In vari Paesi il basilico è coltivato in vasi posti sui davanzali delle finestre per allontanare insetti e soprattutto la zanzara. In Indonesia profuma di menta, in altri Paesi prevalgono i profumi di chiodi di garofano, canfora, cannella, gelsomino, liquirizia etc. Per concludere bisognerebbe, nella preparazione del pesto, evitare l'uso del frullatore. Le lame girando vorticosamente sprigionano calore che ossida le sostanze presenti nel pesto. La tradizione vuole che in tutti i Paesi (Argentina, Cile, Ecuador ed altri ancora) i Liguri, emigrati, hanno tramandato la tradizione dell'utilizzo del mortaio e del pestello nella preparazione del pesto; cosa che viene tramandata ai nostri giorni. Se ricordo bene l'ultimo campione mondiale del pesto è un giovane cuoco di New York di nome tank o Hunk (non Parodi). In ogni caso se fatto bene e con gli ingredienti giusti è buono anche se lavorato nel frullino!!!

## Sologno narra al castello

a cura di: Angela Delucchi

### Non voglio contare l'acqua

Quest'inverno è stata dura, ma l'estate fa paura.

Tanta acqua noi abbiamo, ma pian piano la perdiamo

la perdiam senza sapere che alcune persone si dan da fare.

Son persone di Sologno dentro sé hanno un sogno

questo è il sogno di ognuno, ma non è chiaro ancora a qualcuno!

Quanta acqua, e son gioioso, sta scendendo da "Pallaroso"!

Tanti soldi son stati spesi ai nostri figli verranno resi

grande gente qui è presente e anche molto intelligente!

I vostri tubi, guardate un po', chissà che non si siano rotti, oibò! E se poi lo trovate in due minuti lo riparate.

Se io, lei, loro e lui facciamo così c'è anche il caso che il problema finisca qui.

Se il problema poi persiste la soluzione, sapete, esiste! Il contatore.

Lui gira e non si stanca, ma ci vuota il conto in banca!!!

LUCA SASSI



## STAFF PROLOCO

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

Segretaria:  
**BENEDETTA SILVESTRI**  
Consiglieri:  
**BELLÌ SIMONA,**  
**CINZIA ANDREOLI e**  
**GIANLUCA INCERTI**

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito [sologno.it](http://sologno.it) o all'indirizzo email: [infosologno@gmail.com](mailto:infosologno@gmail.com)  
Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: [bobo-70@libero.it](mailto:bobo-70@libero.it)

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

**B&B**  
**il sottobosco**  
di Monica e Roberto  
Via della Villa, 13/a - 42030 SOLOGNO - (RE)  
Cell. 339 2615438  
www.bedandbreakfastilsottobosco.it  
E-mail: info@bedandbreakfastilsottobosco.it

# IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

NOVEMBRE - 2012

ORGANO D'INFORMAZIONE  
DELLA PRO LOCO, PAESE DI SOLOGNO



## Pro loco news

a cura di: Pietro Giorgini

E' ormai passato un mese della festa della castagna, solitamente è il momento per fare un resoconto della stagione ormai conclusa con un occhio a quello che sarà il nuovo anno.

Questa volta però ci troviamo ad affrontare problemi più seri degli anni passati, problemi che se trascurati rischiano di mettere a repentaglio il proseguo di questo evento.

Fino ad oggi non ci siamo espressi pubblicamente, è stato fatto di proposito consapevoli del rischio di far pensare che non siamo attenti a questa situazione; abbiamo però voluto prenderci un po' di tempo per poter ragionare a mente fredda al fine di affrontare e risolvere al meglio quanto successo.

Sia chiaro, non è tutto da buttare, anzi, sono tanti gli aspetti positivi della giornata : la grande risposta di pubblico nonostante il tempo incerto sfociato in qualche temporale, l'organizzazione che anno dopo anno sta diventando davvero efficiente, il proliferare di carri allegorici che, fino a qualche anno fa, erano sempre difficili da reperire ed infine la riuscita intenzione di "allargare" la festa spostando il mercatino in una zona che mai era stata al centro della festa.

Quello che purtroppo ha rovinato tutto è stato il degenero che ha invaso la piazza nel pomeriggio; la cosa che più dispiace è aver visto come alcuni atteggiamenti siano partiti da alcuni ragazzi del paese, magari ingenuamente ma che hanno comunque dato il là ad una situazione totalmente fuori controllo e seriamente rischiosa per svariati motivi.

La piazza si è trasformata in una zona senza regole e controllo perdendo l'attenzione per le cose che accadevano sul palco, per il programma della festa ed allontanando le famiglie e tutta una fascia di persone intenzionata semplicemente a passare una domenica tranquilla.

Questo non è il risultato per cui tante persone hanno lavorato per oltre un mese tutte le sere, questo non è l'obbiettivo che ci siamo prefissi in questi anni e per cui si è duramente lavorato, insomma : questa non è la nostra festa!

E' evidente che siamo arrivati ad un punto di non ritorno, alcune cose andranno cambiate perché andando avanti così si arriverà inevitabilmente alla chiusura della festa da parte delle istituzioni.

Questo è davvero preoccupante perché il paese ha già altri importanti temi da affrontare quali : il ricambio generazionale

in alcuni ruoli chiave che stenta ad arrivare, e che fra qualche anno, se non verrà risolto, porterà a grandi difficoltà; basti pensare alla cucina ed a tutti quei ruoli meno in luce che però sono vitali per lo svolgimento della giornata.

Con questo articolo non vogliamo essere troppo drammatici ne creare troppa apprensione, è però giusto assumerci le nostre responsabilità e non far finta di nulla. Da parte nostra già da ora ci impegneremo a migliorare e soprattutto a salvaguardare la festa, pensando a come rimediare a quanto accaduto.

Anni di lavoro non possono essere certo buttati via in un modo così stupido...



## Norvegia...un'esperienza bellissima!!!

a cura di: Mirco Belli



Dopo un breve periodo di assenza eccomi tornato a parlarvi dei miei ultimi mesi in Norvegia! Veramente un'esperienza bellissima.

Sono partito da Milano il 6 gennaio intorno alle 9 del mattino e arrivato a Trondheim, con scalo a Oslo, alle 3 del pomeriggio. L'aeroporto era semideserto, avvolto nell'oscurità e sommerso da una spessa coltre di neve. Dopo il primo pensiero 'Ma dove sono capitato?' ho trascinato lentamente nella neve le valige fino al taxi che mi ha condotto a quella che sarebbe stata la mia casa per i futuri sei mesi: un appartamento in uno studentato con altri 2000 fra studenti e dipendenti dell'università.

E' stata un'esperienza unica sia a livello universitario (ho seguito lezioni tenute da professori di altissimo livello e sostenuto con successo esami in inglese) che a livello personale, soprattutto. Come potete immaginare una situazione del genere da modo di conoscere gente proveniente da tutto il mondo e di incontrare nuove culture, si sentono storie di vita e nuovi punti di vista. Nonostante tutto questo ti faccia sentire davvero piccolo in questo mondo, ti dà notevoli e numerosi spunti per crescere e farne parte più intensamente. Sono davvero felice di aver incontrato persone che ritengo essere veri amici. Prima della partenza avevo sentito solo voci sull'esperienza Erasmus, ma non potevo minimamente immaginare cosa fosse realmente. Ora che lo so non posso che consigliare di partire se ne avete l'occasione!

Tra una lezione e l'altra, tra un party e un altro ho anche avuto tempo di fare qualche viaggetto e vivere questo straordinario paese. Viaggiare in Norvegia, paese lungo migliaia di chilometri, è una vera lezione di geografia, e di meteorologia, soprattutto. Un paese che ha il sole di mezzanotte ha anche il buio di mezzogiorno e l'immagine classica della Norvegia mette assieme l'asperità della natura e del meteo con la



sua bellezza. Si possono trovare le quattro stagioni in un giorno solo, può nevicare a giugno, si guadagnano otto minuti al giorno di luce in primavera/estate, non si vede il sole per settimane in inverno. Tra fiumi che scorrono attraverso stretti crepacci, cascate che cadono a picco dai lati delle montagne con le cime innevate, fattorie di montagna aggrappate ai pendii, fiordi lunghissimi e atmosfere fiabesche pregne di atmosfere particolari, il tempo sembra scorrere molto lentamente.

Trondheim è circa a metà del paese. Si può percorrere la E6 fino a Capo Nord fermandosi alle isole Lofoten, il 'Gioiello del nord', famose per i milioni di merluzzi appesi ad essiccare e i paesaggi mozzafiato o alla cittadina di Tromsø per osservare le più belle e intense aurore boreali d'Europa.

Si può scendere lungo la costa ovest percorrendo la famosa Atlantic Road fino a Bergen, seconda città della Norvegia, famosa per le sue case in legno di pescatori, per poi proseguire verso Oslo, la capitale. Città multietnica, ospita il palazzo reale e altre strutture davvero imponenti, come la nuova Opera House, immagine di una nazione che possiede e può spendere immense ricchezze.

Il petrolio ha cambiato la faccia della Norvegia nell'arco di neanche quarant'anni, e ne ha fatto, da un paese bellissimo ma arduo e povero, il più ricco d'Europa e uno dei più ricchi al mondo. La ricchezza si vede con gli occhi e si tocca con le mani nelle città norvegesi. Accanto al portone di un palazzo di Bergen c'è un giovane mendicante di bronzo, semisdraiato, con i piedi nudi e una mano tesa, una targhetta avverte che "nessuno è soltanto quello che sembra" ma si ha l'impressione che il mendicante scolpito stia lì per supplire ai pochi veri.

La ricchezza, non solo economica, dona ai norvegesi un'aria superiore, si avverte a pelle e si traduce nel fatto che sono apparentemente un popolo chiuso e freddo, difficile da penetrare e dal cuore impossibile da scaldare, rispettosi delle regole e del prossimo. Se col tempo, però, si è in grado di conoscerli e farsi apprezzare, diventano persone adorabili, spensierati, estremamente altruisti, quasi ingenui (se rapportati alla furbizia Italiana) e dai gesti inesorabilmente gentili e delicati, come le rose e le candele per le vittime di Utoya.

E quindi eccomi di nuovo qui, a casa, dopo sei mesi letteralmente volati, felice di essere tornato ma consapevole che un pezzetto di cuore resterà per sempre lassù con un po' di malinconia, lontano, tra i ghiacci del nord, sotto un sole che sembra non scaldare mai. Ai vostri occhi vi sembrerò sempre lo stesso ma vi posso assicurare che nessuno è soltanto quello che sembra, mi sento profondamente più ricco ora, un po' più norvegese.

