

Vi aspettiamo numerosi alla...



FESTA di PRIMAVERA



domenica 12 maggio

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

ORE 11.00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI POESIE DI ANNA GIORGINI
"IMPRESCINDIBILI AMICHE"

ORE 12.30 PRANZO A BASE DI RAVIOLI, ARROSTO DI CARNE, VERDURE,
FORMAGGI E TORTE CASERECCE

DURANTE TUTTA LA GIORNATA:

- PRESENZA DI **BANCARELLE** CON ESPOSIZIONE DI PIANTE, FIORI, PIANTE OFFICINALI, SPEZIE, PIANTINE DA ORTO E PRODOTTI DELLA TERRA
- **ESPOSITORI** DI ARTICOLI DI ARTIGIANATO
- **ESPOSIZIONE** LUNGO IL PAESE DEGLI ELABORATI CREATI DAI RAGAZZI DELLE SCUOLE ELEMENTARI DI VILLA MINOZZO E SCUOLE MEDIE DI ROTEGLIA DAL TITOLO "PRIMAVERA: SBOCCIANO LE IDEE"

dalle ORE 16.00 **GNOCO FRITTO PRESSO SILVER CAFE'**

in collaborazione con:



per info contattare
Remo cell. 347 2562305

sito internet
www.sologno.com

"La Piazza"

organo d'informazione del Paese di Sologno



numero 1
MAGGIO 2019



Lo staff del gruppo "Fuori dal Coro": Emma Fontana - Valentina Sassi - Marina Giorgini - Veronica Silvestri e Anna Giorgini. Luciana Marchi in rappresentanza della Pro Loco Paese di Sologno.

Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: redazione lapiazza4@gmail.com

Una nuova redazione del giornalino

a cura del gruppo "Fuori dal Coro"

Gentili lettori. Siamo a una svolta importante. Purtroppo Bobo e Monia non sono più i curatori del gazzettino e siamo loro vicini nelle motivazioni che li hanno spinti a lasciare. Dobbiamo sottolineare però quanto tenevamo al loro prezioso contributo e alla loro perseveranza. E di ciò li ringraziamo sentitamente. Ci hanno comunque garantito la loro collaborazione e questo ci rincuora molto. Partiamo quindi con una nuova redazione, che sarà formata inizialmente dal gruppo "Fuori dal Coro" nato con la presunzione di creare qualcosa di culturalmente valido per il paese e non solo. In primis il Concorso Letterario che quest'anno sarà intitolato a Loris Malaguzzi e che sarà organizzato unicamente da Sologno. Questo gruppo è formato da: Emma Fontana - Valentina Sassi - Marina Giorgini - Veronica Silvestri e Anna Giorgini. E Luciana Marchi in rappresentanza della Pro Loco.

La redazione, ci teniamo a dirlo, può arricchirsi di nuovi membri. Chi vuole partecipare a questa avventura sarà il benvenuto. Come tutti coloro che vogliono scrivere per il giornalino. Anche le proteste saranno ben accolte, pur nel rispetto della forma e dei contenuti e nella rintracciabilità di chi scrive. Di anonimo non si accetterà alcunchè.

Le difficoltà iniziali non mancheranno di certo: difficile sostituire chi ha dedicato 11 anni e passa a questo progetto. Chapeau!

Sappiamo che però chi non fa non sbaglia.

E noi sbaglieremo qualcosa di sicuro. Siamo pronti ad ascoltare tutte le voci dissenzienti purchè in buona fede.

Cambieremo il titolo: primo per rispetto di chi ci ha preceduti. Quello è stato un capitolo insostituibile e non ci permetteremo mai di scimiottarlo.

In secondo luogo, perchè se di svolta si tratta, positiva o negativa che sia, è giusto partire da zero. Spero ci appoggerete in questa nuova avventura e ci sosterrete con i vostri contributi scritti ed anche, perchè no, economici. Serve lo sforzo di tutti per fare qualcosa di utile per il Paese.

Il nuovo nome del giornalino sarà "**La piazza**". Ci piace pensare che esso diventi un luogo di dibattito, di discussione, di divertimento e di risate. E quale posto più della piazza rappresenta tutto questo! Il numero mail a cui inviare gli articoli: redazione lapiazza4@gmail.com.

Per chi non è tecnologico diamo la possibilità di consegnare a mano gli articoli a chiunque faccia parte della redazione.

Un abbraccio a Monia Bobo e Marghe!
Buon lavoro a noi e buona lettura a Voi!!!!

LA REDAZIONE



"La Piazza"

Siamo pronti!

a cura della Pro Loco Paese di Sologno

Con un altro investimento importante, che riguarda l'arredamento della cucina, la Pro Loco è certa di continuare il proprio cammino raggiungendo quegli obiettivi di ammodernamento che sono alla base del suo progetto. L'arredamento, tutto in acciaio inox, ci mette in sicurezza di fronte alle sempre più stringenti norme sulla igiene e preparazione dei cibi. Con le nostre collaboratrici, che svolgono attività di cucina in modo molto accurato e attento, possiamo ora affermare di dormire sonni tranquilli a fronte anche di eventuali controlli esterni.



Siamo fieri di questo nuovo traguardo, che è molto importante, direi essenziale, per la vita stessa della Pro Loco. Avrete occasione di apprezzare la bontà dei nostri menù nelle feste che sono in programma. Tutto questo è stato possibile grazie alla vostra partecipazione fin qui avuta. *Grazie a tutti!*

Venerdì per il futuro

a cura di Marina Giorgini

Venerdì 15 marzo 2019: il tamtam mediatico suona anche nella piccola e provinciale Castelnovo ne' Monti, dove il nome di Greta Thunberg giunge ad ispirare riflessione e protesta.

Mio figlio Nicolas mi chiede se può partecipare ad una marcia per manifestare contro i cambiamenti climatici. Si tratta del "Friday for future" - "Venerdì per il futuro". Mi informo su internet e do la mia benedizione, temendo che ne approfitterà per saltare la scuola e scorrazzare per le strade con gli amici.

Nel frattempo grazie ad una mole incredibile di articoli, video, pagine e siti mi informo sull'eroina della nuova generazione, che ha ispirato i ragazzi di tutto il mondo a scendere in piazza. Greta Thunberg è nata sedici anni fa a Stoccolma, la mamma è cantante lirica e il papà attore. La sua storia inizia con il clamore suscitato dalla sua idea di scioperare dalla scuola come forma di protesta contro il cambiamento climatico. Seguono viaggi in svariate città europee, dove sale tranquillamente sul palco ad arringare le folle. Neppure parlare ai leader mondiali riuniti al COP24 di Katowice sembra metterle alcuna paura quando afferma:

«Voi parlate soltanto di un'eterna crescita dell'economia verde poiché avete troppa paura di essere impopolari. Voi parlate soltanto di proseguire con le stesse cattive idee che ci hanno condotto a questo casino, anche quando l'unica cosa sensata da fare sarebbe tirare il freno d'emergenza. Non siete abbastanza maturi da dire le cose come stanno. Lasciate persino questo fardello a noi bambini. [...] La biosfera è sacrificata perché alcuni possano vivere in maniera lussuosa. La sofferenza di molte persone paga il lusso di pochi. Se è impossibile trovare soluzioni all'interno di questo sistema, allora dobbiamo cambiare sistema.»

La rivoluzione verde, dunque, al motto di "We do not have time" - "Non abbiamo più tempo", che nelle mani di un esperto di marketing diventa una start-up che fattura milioni di euro di donazioni.

Ed è proprio a Greta che i ragazzi delle scuole superiori di Castelnovo si ispirano quando prendono il coraggio a due mani e salgono sul palco del Teatro Bismantova per parlare delle loro idee sul cambiamento climatico. La platea è gremita mentre passano le immagini di Greta e dei suoi



discorsi. Quando i ragazzi prendono la parola lo fanno per parlare di raccolta differenziata, motori elettrici, responsabilità delle multinazionali e dei politici: grandi ideali e piccoli gesti quotidiani. Finita la conferenza autogestita, i ragazzi si riversano nelle strade con i loro cori e i cartelloni, bloccano la circolazione, creando qualche piccolo disagio e ricevendo qualche isolato colpo di clacson. Peccato, dice Nicolas, che ci fossero pochissimi adulti: eravamo solo noi ragazzi. E forse il problema è proprio questo: che i ragazzi sono lasciati da soli ad occuparsi del loro incerto futuro.

Fonti: Il Mattino, La Repubblica, Wikipedia, WWF.



Appunti della "Riserva"

a cura di Anna Giorgini

Tirando fuori alcuni libricini di lavanderie, negozi e resuscitando il mio vecchio libro di Applicazioni Tecniche, ho pensato di iniziare questa piccola rubrica. Forse chi frequenta ora le scuole medie non conosce questa materia, che ai miei tempi era molto curata e interessante.

C'era la sezione per ragazzi, in cui si imparavano le cose da "uomini", costruzioni di legno, riparazioni elettriche, etc. E c'era la sezione per ragazze, in cui si insegnavano i fondamenti dell'economia domestica: cucina, cucito, giardinaggio, piccole riparazioni e così via.

Non ho nessuna nostalgia per le immagini patinate che ci arrivavano dall'America, con le donne tutte impettite, col grembiolino di pizzo e la cucina americana alle spalle. E che stavano a casa con i figli. Escluse quindi dalle decisioni pubbliche e dalla politica.

Tuttavia, penso che sia le donne che gli uomini dovrebbero imparare dai nostri vecchi l'arte del riciclo, del risparmio, del fai da te. Certe conoscenze dei nostri antenati dovremmo trasmetterle alle nuove generazioni, come il rispetto dell'ambiente, il risparmio delle risorse e l'uso di quello che c'è. Quindi, senza nessuna pretesa pedagogica, iniziamo questo percorso. Chi ha delle cose da raccontare può scriverci tranquillamente. Faremo in modo di inserire i vostri consigli in questa rubrica. Buona lettura.

Incominciamo con i proverbi per rendere la cosa simpatica e scherzosa.

A ghè al fil dla pulenta (puleinta in reggiano)

C'è il filo della polenta. E' un detto che deriva dalla vecchia abitudine di tagliare la polenta, appena scodellata nel tagliere, con un filo. Si dice quando due oggetti, ma anche due idee in apparenza contrarie, hanno una distanza minima, una piccolissima differenza. Come il filo della polenta, appunto.



IL RICICLO DEL PANE "AVANZATO"

I nostri vecchi dicevano che il pane è sacro. Motivo in più per non buttarlo se avanza. Si può fare a cubetti e passarlo nel forno, conservarlo in un vaso di vetro ben chiuso ed utilizzarlo per i passati e i minestrini. Si può grattugiare, per impanare pesce o carne, fare passatelli, ripieni, dolci, gnocchi e chi più ne ha più ne metta.

Provo a darvi alcune ricette col pane avanzato.

GNOCCHETTI DI PANE GRATTUGIATO

Si può usare quello grattugiato o anche quello grattugiato abbrustolito. Si aggiunge farina bianca ed 1 uovo. Impasto tutto con un po' di sale e acqua tiepida. Formo il solito serpente da tagliare a tocchetti e procedo come con quelli di patate. Lesso i gnocchetti e condisco con burro fuso profumato alla salvia o con gorgonzola lasciata a bagno maria perché si scioglia.

TORTA DI PANE

5 PANINI RAFFERMI
2 UOVA

70 g DI BURRO SCIOLTO A BAGNOMARIA
70 g DI ZUCCHERO
50 g DI UVETTA
PANGRATTATO
SALE q.b.
VINO BIANCO
LATTE q.b.

Mettere a bagno il pane nel latte tiepido e l'uvetta nel vino bianco almeno per un'ora. Poi impasto con le mani. Aggiungo gli ingredienti, metto tutto nello stampo pareggiando. Metto in forno a 180° per una mezz'oretta.

POLPETTINE DI MOLLIKA DI PANE

Prendere la mollica di tre o quattro panini, ammollarla in latte tiepido per circa mezz'ora, dopo di che strizzarla e lavorarla con la forchetta. Intanto cuocere bietole o spinaci per pochi minuti, strizzarli e tritarli finemente. In una ciotola unire il pane, gli spinaci (o bietole) 3 uova intere, 160 gr. di formaggio grattugiato. Mescolare bene fino ad ottenere un composto morbido. Formare con le mani delle palline della dimensione di una noce. Cuocere in abbondante acqua salata. Scolare con delicatezza e irrorare di burro fuso aromatizzato alla salvia e abbondante spolverata di parmigiano-reggiano.

