

ALL'OMBRA DEL

Roddes

*Bollettino periodico
quadrimestrale
a cura della Biblioteca
Civica di Piaveda*



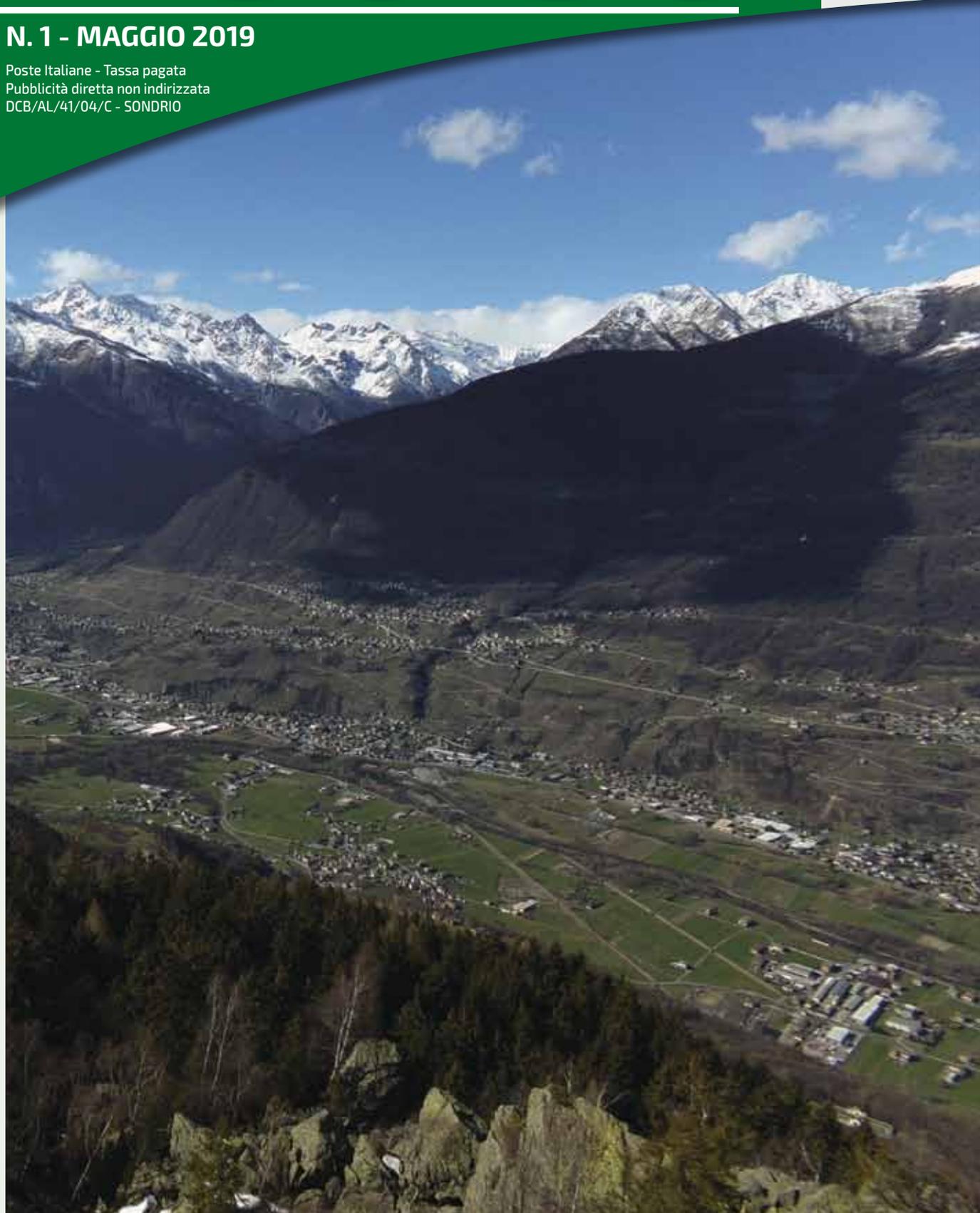
*Biblioteca
di Piaveda*



*Comune
di Piaveda*

N. 1 - MAGGIO 2019

Poste Italiane - Tassa pagata
Pubblicità diretta non indirizzata
DCB/AL/41/04/C - SONDRIO



ALL'OMBRA DEL RODES

Quadrimestrale a cura della Biblioteca Civica di Piateda Registrazione Tribunale di Sondrio n° 173 del 16.07.1985

Editore responsabile gruppo di lavoro
Micheletti Deborah

Direttore

Amonini Marino

Redazione

Amonini Marino
Carrera Marina
Micheletti Deborah

Hanno collaborato al numero

Amici di Agneda
Amonini Marino
Associazione Amici Anziani
Biblioteca comunale
Bonelli Renza
Carrera Marina
Centro Olimpia Piateda
Cusini Nicola
Don Angelo
Gambino Manuela
Iride William
Mascarini Renata
Pessina Camillo Mario
Previsdomini Felice
Previsdomini Valerio
Pusterla Sara
Romenici Oscar
Scuola d'infanzia Piateda
Scuola primaria Piateda
Simonini Aldo
Vanotti Franco
Zani Luigi

Immagine di copertina

Micheletti Alessio
(Vista dal Crapl là Nòona)

Retro copertina

Micheletti Alessio
(Cascata torrente Serio)

Stampa

Tipolitografia Ignizio
via dell'Artigianato, 453
23020 Montagna in Valtellina

Contatti e info

michelettideborah@gmail.com
392 2796845

Degli articoli pubblicati sono responsabili i soli firmatari; la riproduzione è consentita citando la fonte. Il materiale per la pubblicazione deve essere firmato: non viene accettato in forma anonima.

La tiratura di questo numero è stata di 1200 copie.

IL MATERIALE DESTINATO ALLA PUBBLICAZIONE SUL PROSSIMO NUMERO DEVE PERVENIRE ALLA REDAZIONE ENTRO IL 31/07/2019

SOMMARIO

3 Editoriale

COSTUME E SOCIETA'

- 4 Piateda tra passato remoto e futuro prossimo
- 7 Un istruttivo "geosito" al lago di Zocco di Val Vedello
- 10 FabLab Laboratorio di Innovazione
- 11 La classe V incontra il Sindaco di Piateda
- 12 Il carnevale alla Scuola dell'Infanzia
- 14 Un uomo, una storia
- 16 Festa di Sant'Agata
- 16 Ritrovo famiglia Mascarini
- 17 Festa della Donna 2019
- 17 Scuola dell'Infanzia consegna giochi
- 18 Notizia dalla Biblioteca
- 20 Wolf's Heart di Sara Pusterla
- 21 L'Associazione Amici Anziani, ha festeggiato 20 anni di attività
- 22 Oratoriamo

POESIE E RACCONTI

- 24 Personaggi di un tempo a Piateda
- 25 Scüsa - Prublema - L'üsu
- 26 I pitóor

RUBRICHE

- 27 L'angolo di Renza
- 28 Letteratura e cucina
- 30 Alimentazione ieri e oggi
- 33 Piateda in un click
- 34 Dalla stampa

SPORT

- 35 Corri - Schiaccia - Tira

EDITORIALE

Cari lettori, siamo a presentarvi il primo numero dell'anno de all' Ombra del Rodes.

Fra le novità c'è l'aggiornamento del sito Comunale dove sono stati inseriti per la consultazione gli ultimi numeri del Rodes e alcuni calendari.

A seguito della mostra "Oltre la paura" che ricordava il trentennale dell'alluvione, abbiamo ritenuto opportuno raccogliere il materiale della mostra integrato con altra documentazione.

Con la collaborazione di Marino Amonini, dei bibliotecari e la redazione del Rodes stiamo predisponendo un progetto che consentirà di mettere a disposizione e rendere fruibile da parte di tutti tale materiale.

Nella sezione **COSTUME E SOCIETA'** Marino Amonini e Camillo Mario Pessina ci intrattengono sul patrimonio minerario del nostro Comune.

Valerio Previsdomini ci presenta l'associazione FabLab - Laboratorio di innovazione.

La scuola Primaria e dell'Infanzia ci raccontano le loro iniziative.

Marina Carrera racconta le vicende di un

uomo durante la Seconda Guerra Mondiale. Gli amici di Agneda raccontano la giornata trascorsa nella ricorrenza di Sant'Agata.

Renata Mascarini presenta un ricordo della propria famiglia. Manuela Gambino e Don Angelo ci illustrano le attività svolte in Oratorio e quelle in programma.

La Biblioteca fa un rendiconto delle attività svolte, a favore di piccoli e adulti mentre Sara Pusterla ci presenta il suo nuovo libro. L'Associazione Amici Anziani festeggia i 20 anni dalla costituzione.

In **POESIE E RACCONTI** Oscar Romenici, Simonini Aldo e Luigi Zani ci intrattengono con i loro racconti e poesie.

Nella sezione **RUBRICHE** Renza Bonelli ci intrattiene con un'altra poesia; Luigi Zani fa una riflessione sull'alimentazione di ieri e di oggi. Prosegue la rubrica di letteratura e cucina sul tema di Leonardo Da Vinci.

Infine nella sezione **SPORT** troviamo il centro Olimpia Piateda con Corri-Schiaccia-Tira, in collaborazione con l'oratorio di Piateda e di Poggiridenti.

La redazione



"Non c'era bianco più candido dei fiori di ciliegi. Nemmeno quello della neve.

Li guardavamo e dentro di noi era tutto un ribollir di gioia.

L'inverno era già dimenticato e la primavera era tutta intorno con i suoi colori, i profumi, il cinguettio vivace degli uccelli e la promessa di giornate lunghe e calde, di giochi e scorribande fino a tarda sera. Era la nostra vita che tornava, che riprendeva forte dopo la sonnolenza della stagione fredda e, con entusiasmo, andava avanti."

Da "Fiori di ciliegio" di Oreste Forno
(scrittore, alpinista, fotografo)

Piateda tra passato remoto e futuro prossimo

Uno scrigno minerario tutto da scoprire e valorizzare

di Marino Amonini

Su La Provincia del 17 dicembre 2018 si legge: "Siamo all'ultima chiamata. Stiamo perdendo saperi che, invece, dobbiamo recuperare innanzitutto per conoscerli noi in prima persona come valtellinesi e, poi, per trasmetterli agli altri. Il tutto con passione e competenza". E' questa la premessa, espressa da Rita Pezzola, che sta alla base del progetto Emblematico Maggiore che – per quanto riguarda i territori di Fusine, Piateda e Chiesa Valmalenco – si declina nel paesaggio minerario come patrimonio da esplorare. Analogamente da Centro Valle si apprende: "Le radici di un'identità - Temi, strumenti e itinerari per la (ri)scoperta del mandamento di Sondrio tra storia e medioevo" è il titolo del progetto presentato dalla Comunità Montana. Coinvolge 21 Comuni, 4 università, la Fondazione Credito Valtellinese, oltre 40 associazioni del territorio. Lo scopo – ha spiegato il presidente della Cm Tiziano Maffezzini – è di promuovere il mandamento di Sondrio attraverso un filo conduttore in grado di unirci tutti territorialmente, snodandosi appunto tra preistoria e, soprattutto,

medioevo. Si tratta di riscoprire tutto ciò che ci appartiene, quindi quelle componenti architettoniche, storiche e culturali, che connotano fortemente tutti i nostri paesi. Il valore complessivo del progetto è di 2,113 milioni di euro ed è finanziato grazie al contributo di Fondazione Cariplo di 700mila e ai 600mila stanziati dalla Regione; la restante parte è divisa tra Cm e i Comuni. Il territorio diventa così un laboratorio a cielo aperto, caratterizzato da quattro parole chiave: conoscere inedite piste di ricerca, portando la valle nelle più qualificate sedi internazionali di studio; condividere per generare consapevolezza diffusa; crescere creando percorsi di formazione mirati alla creazione di posti di lavoro qualificanti; sviluppare strategie congiunte sovra comunali per favorire lo sviluppo economico e turistico.

Un progetto così ambizioso e dotato non può che suscitare vivo interesse in generale, e focalizzarne uno ancora maggiore visto che comprende Piateda. Con un passato, un vissuto, con delle potenzialità – se ne com-

prendiamo gli aspetti minerari, geologici ed ambientali – che lo rendono un vero e proprio patrimonio. Perlopiù sconosciuto, quantomeno senza che i Piatet abbiamo consapevolezza di queste potenzialità.

A cominciare dalle Amministrazioni, dagli organi sovra comunali che non hanno mai compreso quanto vi fosse in questo scrigno naturale che silenziosamente ha sempre atteso ed ancora attende di essere conosciuto e valorizzato. L'auspicio è che, forse, questo progetto faccia detonare l'interesse sempre mancato e non si riveli l'ennesima opportunità persa nell'indifferenza.

Nel passato remoto

La lettura di vari testi fa emergere come la vocazione mineraria di Piateda, delle Orobie che la disegnano, sia molto datata. L'indimenticato Maestro Battista Leoni, dotto indagatore di documenti antichi, prolifico autore – tra il 1952 e 2002 – di relazioni e articoli su ogni testata provinciale fu tra i primi a riordinare e rivelare le conoscenze sugli aspetti minerari delle nostre valli.

Su *Rassegna Economica*, periodico C.C.I.A.A di Sondrio del giugno 1977 pubblicò l'articolo: *Le miniere di ferro della Val Venina e il forno della Val d'Ambria dal medioevo all'età napoleonica*; una lunga dissertazione sul tema. Dalla quale emerge che: *La Valle Venina fu definita da Edmondo Brusoni "la più importante fra le convalle della sinistra della Valtellina e scendenti dal giogo principale delle Alpi Orobie, il cui filo di cresta forma il confine tra la Valtellina e la provincia di Bergamo"*.

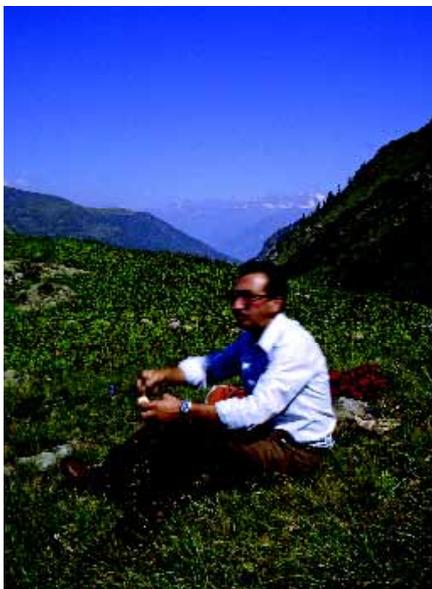
Ha una lunghezza di circa 14 chilometri e mezzo e sfocia nell'Adda ad est di Sondrio. Essa, almeno un tempo, era indicata in alcune pubblicazioni e soprattutto nelle antiche carte geografiche come *Val d'Ambria*, dal nome del piccolo villaggio che si trova in essa, ma nelle carte e nei libri di geografici più recenti, è indicata chiaramente come *Valle Venina*. Spetta invece il nome di *Val d'Ambria* alla prima convalle ad est di essa, mentre un'altra, ancora più a levante, è detta *Valle d'Agneda*, dal nome del villaggio bagnato dal torrente Caronno, che la percorre.



Il Sito minerario di Val Venina

La Val Venina e le convalli, oggi intensamente sfruttate per la produzione di energia elettrica, sono celebrate dai botanici a cominciare da G. Filippo Massara per la loro singolare flora, dagli alpinisti per le superbe cime, tra cui il pizzo del Diavolo, il Redorta, la cima Brunone e il pizzo Venina, e sono state a lungo studiate da geologi e studiosi di mineralogia; inoltre i loro passi, nei secoli andati, erano percorsi da trasportatori, da contrabbandieri e da molti di coloro che, sia a sud che a nord, delle Orobie, erano costretti ad abbandonare la loro terra per ragioni di sicurezza personale.

Le ricerche minerarie in Valtellina risalgono ad epoca immemorabile e i metalli maggiormente ricercati furono l'oro, l'argento, il rame e il ferro, come comunque del resto; le più fruttuose riguardarono il ferro, sia nel bormiese che in tutta la catena delle Orobie, dalla valle Belviso sino al Lesina. Enrico Besta e dopo di lui Cesare Saibene ritengono che lo sfruttamento delle vene o miniere di ferro nel versante valtellinese delle Orobie dovette iniziare più tardi che nel versante bergamasco, perché la Valle dell'Adda era ancora semiselvaggia, quando il bergamasco era già stato colonizzato dai romani e inoltre asseriscono che furono quasi sicuramente gli abitanti della Val Fondra a iniziare lo sfruttamento delle miniere collocate nel versante opposto al loro, i quali, venuti in Valtellina, si dissero de Ambria.d'al-



Diegi Lanzini in Costabella

tronde lo storico F. Saverio Quadrio, nelle sue "Dissertazioni", ricorda che all'epoca dei Visconti e degli Sforza erano note le miniere della Val d'Ambria, dalle quali si cavavano **il ferro, il rame e talora l'oro**.

Altri studiosi, esaminando e pubblicando analoghe conclusioni, hanno acceso un vivo interesse in chi scrive. Se i resti minerari dell'estrazione del ferro sono ben leggibili alla testata della Val Venina, sotto il Passo della Scaletta, oltre il passo scendendo al Rifugio Brunone, misteriose restavano le miniere della Val d'Ambria.

In cerca del rame e ... l'oro

Divorato da questa curiosità per mesi interpellai Angelo, presidente dei cacciatori, ed il fratello Bortolo Taloni, guardiacaccia, entrambi eccellenti conoscitori del territorio ed appassionati del vissuto di quelle valli, perché sapessero indicarmi ove trovare tracce di questo passato minerario. Il 2 settembre 1984 Angelo accompagnò Diego Lanzini, Valeria Balzarolo ed il sottoscritto in Costabella, in Val d'Ambria.

La pena nel risalire tratte di sentiero cancellate e sepolte dai maross, unita al flagello delle zanzare particolarmente gneche quel giorno, fu ripagata dalla vista ravvicinata di branchi di camosci. Raggiunta la quota oltre i 2.000 m. ove il pascolo e la radura avevano posto fine alla vegetazione arborea e lo sguardo spaziava sull'ampia testata della valle Angelo disse: "Se stiamo in silenzio dietro a quel dosso troviamo i camosci!"

E così fu.

Ripetutamente, dosso dopo dosso, costone dopo costone.

Più che profetico Angelo era esperto; sapeva come e dove trovare ed osservare quegli agilissimi ungulati. Mai visti tanti come in quell'indimenticabile lunga, faticosa e gioiosa giornata. Un po' deludente fu la scoperta delle "famose miniere".

Trune poco profonde, perlopiù crollate, deboli tracce quasi cancellate da secoli di abbandono umano e dalla riappropriazione della natura.

Diego e Valeria si infilarono ad ispezionare quei resti, a prelevare qualche campione di roccia, a leggerne i segni ma nulla al confronto con



Angelo Taloni in Costabella

quanto è dato vedere nei siti sopracitati legati all'estrazione del ferro. Un robusto e rinforzato caffè della Tugnina in Ambria seppe rigenerare energie ed entusiasmo ai protagonisti della spedizione in Costabella. Il rame e l'oro di cui possono aver beneficiato, nei secoli scorsi, quanti si avventurarono lassù non possono che suscitare riflessioni e suggestioni. Con quali mezzi, con quali conoscenze, con quanti sacrifici e fatiche forestieri e valdambriani seppero cimentarsi nel buio del medioevo per indagare e scoprire risorse che avrebbero potuto mitigare le dure condizioni di vita in Ambria?

Il ferro in Val Venina e Val Caronno

Decisamente più coltivati, osservabili e studiati i siti delle due valli ove si è estratto il ferro; alla vena in Val Venina ed alla reglana in Val Caronno. Antichi, altrettanto scomodi e faticosi da raggiungere, raccontano però con più elementi letterari e visivi l'intensità lavorativa ad essi legata. Molti documenti comprovano questo passato minerario, i resti pure, alcune testimonianze anche ma il racconto più avvincente lo fornisce Melchiorre Gioia nel suo libro intitolato *Sul Dipartimento del Lario - Discussione economica*, edito nel 1804 a Milano. La ristampa anastatica del 2000, arricchita di altre analisi, oltre a fornire altre preziose info sulle miniere di rame, argento e oro della Val d'Ambria, offre una vera e propria fotografia del "cantiere" ove è cavato il materiale ferroso in Val Venina e alla Brunone.

Sono indicati 105 addetti.**Quantità giornaliera di carbone**

Trentasei in quaranta sacchi di carbone consumasi nel forno ordinariamente al giorno, quantità che, come è noto, deve variare, secondo che dolce o forte si è questo combustibile.

Prodotto giornaliero del forno

Il tenue prodotto del forno nel primo mese della sua accensione va successivamente crescendo ne' mesi susseguenti, a misura che più s'infuocano le pareti, di modo che per termine medio ponsi calcolare 120 rubbi di ghisa al giorno, essendosi nella fusione del 1806, successa in quattro mesi e mezzo, ottenuti 15.611 rubbi di buona ghisa, da 4.244 cavalli di vena, compreso il grassone.

Anno del forno

Benché l'anno del forno possa estendersi a dieci mesi, allorché scorta bastevole gli si mantiene di vena e di carbone, e l'acqua che lo serve, scaturente da ghiacciaia, riesca fluida anche nel verno, pure, dacché nuovamente fu eretto, al di là dei cinque mesi agli sei non rimase acceso.

Scavatori, minatori detti ferini

Nelle due miniere Venina e Brunone vi sono due compagnie composte ciascuna da 15 a 20 individui.

Totale medio 35.

Carbonai

Il numero dei carbonai deve crescere o decrescere in ragione del minerale portato al forno; quindi si contano dalle sei alle otto compagnie, composta ciascuna da 3 a 4 individui.

Totale medio 24.

Mulattieri

Occupati nella state a trasportare le vene cotte al forno, ascendono a 18.

Portantini

Occupati a trasportare i carboni dalle carbonaie al forno ascendono circa a 18.

Lavoratori al forno

Capomastro 1, Aiutanti 4.

Agenti per contabilità 1, Sorveglianza delle vene 1, distribuzione dei commestibili 1, fabbro ferraio 1, calzolaio 1.

Possiamo prefigurarci quindi che animazione avessero quei siti agli inizi del'800. Poi tutto fu abbandono



Forno cottura minerali

nato e l'attività finì nell'oblio. I caser del Venina, Primo e Placido, mi confermarono, alle solite mie curiosità, che finita la guerra nel 1945, alcuni disperati bergamaschi tentarono di riavviare l'attività estrattiva.

Poche settimane di faticosi lavori e più disperati di prima mollarono tutto. Solo così si spiegano quei binari divelti che ancora compaiono tra i resti di scavo, ruderi e cumuli di scorie.

Dal vulcano Cabianca all'uranio

Nelle viscere del territorio di Piateda si celano tante "risorse"; quelle più o meno note, altre esplorate,

altre ancora da scoprire; gli esperti concordano esserci una lavagna geologica ancora tutta da scrivere. In altro servizio curato per il "Rodes" si può leggere una primizia di Camillo Pessina di assoluto interesse. Come i decennali studi ed incursioni effettuate da Nello Camozzi riportano Piateda nell'orbita leonardesca nell'anno che celebra il 500° anno dalla morte del Genio. C'è tantissimo da svelare; lo faremo un po' alla volta. Intanto c'è viva aspettativa di dar corso al progetto Emblematico Maggiore; l'estate deve mobilitarci.

(fine prima parte- continua)



Uno sguardo sulle valli di Piateda da crinale del Meriggio

Un istruttivo "geosito" al lago di Zocco di Val Vedello

di Camillo Mario Pessina - geologo

Cari lettori di All'Ombra del Rodés

Probabilmente saprete già che la Valtellina è ricca di bellezze naturali di grande interesse; naturalistiche, storico-antropologiche, ma anche geologiche! Per valorizzare alcune di queste interessanti località è stato pubblicato il volume "I geositi della Provincia di Sondrio".

Edito dalla Regione Lombardia e realizzato con la collaborazione di IREALP, incorporata nell'aprile 2011 in ERSAF (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste), un Ente strumentale di Regione Lombardia con sede a Bruxelles, a Milano, e a...Chiuro.

Ma, che cos'è un geosito? È un'area o una località che rappresenta in modo esemplare eventi geologici e geomorfologici in grado di fornire un contributo importante alla comprensione della storia geologica dell'area. Possono essere correlati però anche interessi paesaggistici, botanici, faunistici, culturali.

Anche il Comune di Piateda ha un suo spazio nell'elenco Ufficiale dei Geositi ed è quello riferito al "**Forno fusore nella Val Venina**", dove, il minerale di ferro, la **Siderite**, un carbonato di ferro, presente poco lontano, veniva "arrostito" sul posto, così da avere un minerale di ferro abbastanza puro (trasformazione in ossidi di ferro) da avviare a valle. Nell'ambito del Comune di Piateda ci sarebbero però altri "Geositi" - meritevoli di attenzione - anche se non ancora recepiti e ufficializzati. Località di bellezze naturalistiche e luoghi di grande interesse geologico per la storia delle Orobie.

Uno di questi è posto sul versante orobico valtellinese, in quei di Scais. Sulla sinistra orografica della Val Vedello, intorno a una quota di 2125 m. Anche se le testimonianze geologiche sono spesso poco percepite al

di fuori della ristretta cerchia degli "addetti ai lavori", quelle del laghetto di **Zocco**, in val Vedello, dovrebbero essere viste come una iniziativa di valorizzazione geologica del posto disponibile a tutti. Il caratteristico piccolo anfiteatro glaciale dello Zocco, nasconde, un prezioso geosito, che testimonia la forte attività vulcanica che caratterizzava la regione nel Periodo **Permiano**. L'ultimo dei sei Periodi in cui è divisa l'**Era** geologica del **Paleozoico**.

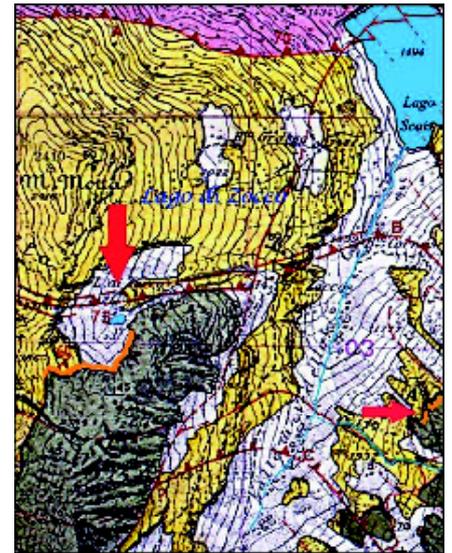
Sintesi geologica

Siamo nel Permiano inferiore, circa 290 milioni di anni fa. Le terre emerse erano riunite in un unico grande continente: **Pangea** (dal greco: tutta terra). Pangea, nel tempo, gradualmente, si scomporrà per dare origine, prima, a due grandi blocchi continentali; **Gondwana** e **Laurasia**. Successivamente, nelle ere geologiche, alle attuali masse continentali. Come in tempi più remoti era già successo al supercontinente precambriano **Rodinia**.

Quando inizia il **Permiano** (290-248 Ma), l'**Orogenesi** (formazione e sollevamento di catene montuose) **Ercinica** (è il terzo dei quattro cicli orogenetici fondamentali, il quarto è quello **Alpino**) dopo i grandi fenomeni di compressione e sollevamento delle masse rocciose, nel Permiano era in fase di esaurimento. Sussistevano però ancora vistosi movimenti di distensione (masse di roccia che si abbassavano) e trascorrenza (movimenti laterali talvolta con compressioni) che arrivando molto in profondità innescavano vistose manifestazioni vulcaniche. Le grandi quantità di magmi eruttati produrranno per erosione insieme a rocce preesistenti, imponenti depositi di sedimenti in depressioni (bacini) continentali orientati all'in-

circa N-S. L'area di Val Vedello e del laghetto di Zocco si ubicava nel margine più occidentale di uno di queste depressioni (**Bacino Orobico**). In loco testimoniato dalla presenza di depositi grossolani di conoidi fluviali che sfumano gradualmente verso est in arenarie e argille (Piana dello Aser nella alta valle di Fiumenero)

Il laghetto di Zocco



Carta geologica con ubicazione del laghetto di Zocco

Sulla sinistra orografica della Val Vedello, a quota 2125 metri, si trova l'anfiteatro del laghetto di Zocco. È un circo di chiara origine glaciale. L'attuale, piccolo, laghetto - di circo - si è impostato nella contropendenza di esarazione glaciale, osservabile poco prima della soglia frontale. I fenomeni di erosione e di modellamento hanno avuto buon gioco a impostarsi in questo preciso punto perché impostati in corrispondenza di una zona di forte debolezza litologica, causata in quel punto, dall'intersezione della linea tettonica (di frattura) Zocco-Caronno con altri lineamenti ortogonali. Appena a monte del laghetto è osservabile un grande masso (fig.1), geologicamente estremamente didattico, di circa metri quattro di altezza e di metri sei di larghezza alla base. Il masso mostra una sequenza vulcanica piroclastico-ignimbritica che i geologi chiamano **Formazione Vulcanite del Monte Cabianca**. Nel masso, la successione di deposizione risulta capovolta.



Figura 1: sequenze vulcaniche di tufi (in chiaro) intercalate a sequenze cineritiche (in scuro). Dietro le spalle della guida alpina Giana (Nick) che amichevolmente ci ha accompagnati, si vede una probabile "Bomba vulcanica" che deforma visibilmente il livello più chiaro, evidenziando la polarità della sequenza (la normale successione di deposizione).

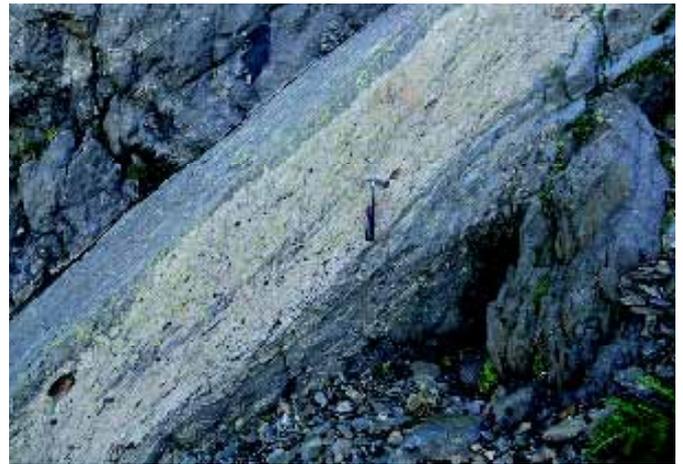


figura 2: Valle di Vedello - Località laghetto di Zocco. Parete nord di Pizzo Ceric, quota 2220 m. Le rocce appartenenti al Gruppo dei Laghi Gemelli: Formazione Vulcanite del Monte Cabianca. Livelli ignimbritici chiari intercalati a tufi arenaceo ciottolose scure immergenti verso ENE.

Il criterio di polarità (sequenza di deposizione) è dato dalla bomba vulcanica che deforma il livello tufaceo a ciottoli di quarzo e metamorfiti del basamento - anche di discrete dimensioni - fino a 20 cm (figura 1).

Superiormente il primo viene visto - sempre deformato da una bomba vulcanica di circa 1 m di diametro, annegata in una sequenza caotica con ciottoli di basamento e quarzo mineralogicamente e tessituralmente abbastanza maturi (arrotondamento).

Seguono stratigraficamente metri 1,30 circa di un caotico deposito tufaceo a ciottoli di quarzo e metamorfiti del basamento - anche di discrete dimensioni - fino a 20 cm (figura 1).

Sempre intorno a questo masso numerosi altri detriti mostrano altri fenomeni vulcanici come l'emissione di lave a composizione riolitica.

Verso il basso la sequenza vulcanica sono presenti anche lave a composizione andesitica.

Ricordo che poco distante dalla attuale Val Vedello sono noti i resti di un grande edificio vulcanico permiano da cui probabilmente veni-

vano una parte di questi materiali. L'attuale **Monte Cabianca**, posto, in linea d'aria a sei chilometri dal lago di Zocco. Sempre sulla destra orografica dell'anfiteatro dello Zocco, un pò più in quota si trovano in posto i livelli di queste rocce vulcaniche (fig.2). La loro disposizione inclinante verso la Val Vedello viene interrotta, superiormente - con una forte discordanza angolare (1) - da una potente serie arenaceo conglomeratica chiamata **Formazione del Pizzo del Diavolo**. È evidente la forte lacuna stratigrafica (parti mancanti) che interessa la formazione vulcanica in tutta l'area.



I geologi allo Zoc

P.s. Se cercate in corrispondenza dello Zocco o della Val Vedello indicazioni cartografiche di questi interessanti fenomeni vulcanici sul recente Foglio Geologico Sondrio, 056, scala 1:50.000, scordatevelo! Non è minimamente rappresentato. Il perché resta un mistero.

(1) Segnalata per la prima volta dallo scrivente e a tutt'oggi da nessun altro. Febbraio 2019

I dovuti ringraziamenti

Un gruppo di geologi che in passato avevano già studiato queste splendide montagne, il 13 settembre 2013, in maniera totalmente disinteressata, hanno compiuto questa "rivisitazione" geologica. Hanno goduto dell'amichevole supporto logistico degli amici valtellinesi.



Val Vedello - Laghetto di Zocco. Marino Amonini di Piateda, amante della montagna e generoso padrone di casa, in mezzo al gruppo di geologi che hanno partecipato a questa breve ma entusiasmante campagna geologica. Sullo sfondo Cima Soliva (2710 m.).

Marino Amonini di Piateda, che in molti conosceranno. Fondatore di "All'ombra del Rodes", fotografo, giornalista e appassionato studioso della storia locale.

Nicola Giana, architetto ma soprattutto guida alpina e istruttore di scialpinismo e nordic walking. Personalmente vorrei anche ricordare e ringraziare gli amici e colleghi geologi **Ravagnani Daniele** e **Sergio Santambrogio** presenti quel giorno e titolari della Società Geoter di Ardesio (Bg) per il disinteressato appoggio e per il grande spirito di partecipazione.



La discesa dal lago di Zocco; sullo sfondo il gruppo Scais Redorta

Alcune necessarie raccomandazioni

Vorrei ricordare a tutti i lettori che la descrizione dei luoghi citati non dà indicazioni sulla sicurezza in generale o sulla loro accessibilità in condizioni di sicurezza. I geositi hanno valore geoscientifico e/o paesaggistico e sono spesso accessibili solo da una utenza esperta, adeguatamente attrezzata. La visita a questi luoghi deve avvenire rivolgendosi a guide escursionistiche abilitate e si consiglia pertanto di informarsi puntualmente prima di accedervi, consapevoli dei rischi cui ci si espone.



La testata della Val Vedello e il Pizzo del Salto

FabLab

Laboratorio di Innovazione

di Valerio Previsdomini

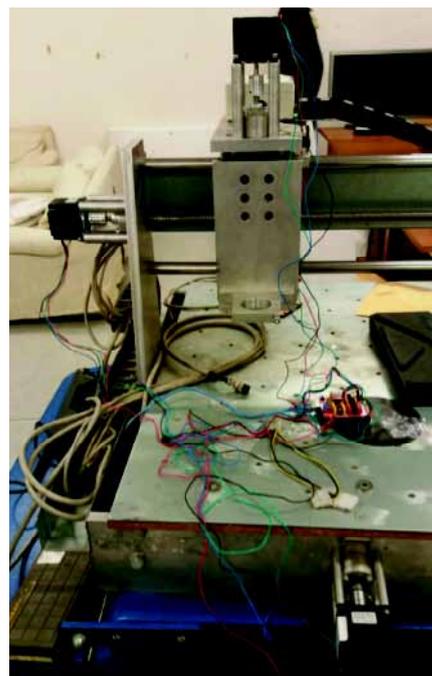
Da contatti avuti con un componente di FAnLab siamo venuti a conoscenza delle iniziative da loro promosse sul territorio che coinvolgono le scuole e le biblioteche, nonché l'organizzazione di convegni. Progetti rivolti anche al pubblico giovane per imparare divertendosi le basi della programmazione informatica, creare semplici dispositivi elettronici, incontri sulla stampa 3D ecc. Insomma "un laboratorio dove le idee possono prendere forma". Qui di seguito una presentazione della Associazione che magari speriamo in futuro potrà collaborare anche con la nostra scuola e biblioteca.

Con la parola **FabLab** (dall'inglese Fabrication Laboratory) si intende un piccolo laboratorio che offre servizi specifici e personalizzati utilizzando tecnologie digitali, il tutto senza fine di lucro. E' un laboratorio dove le idee possono prendere forma. I FabLab sono una rete globale di laboratori locali che facilitano lo sviluppo di invenzioni dando accesso a strumenti di fabbricazione digitale. Qui la tecnologia e l'inventiva non hanno limiti. Se siete inventori, progettisti, se amate la tecnologia e l'innovazione allora siete nel posto giusto. Il 29 ottobre 2015, in Sondrio, è nato il primo FabLab della provincia, che ha riunito una piccola comunità di cittadini pro-

venienti da varie parti del territorio, appassionati di informatica, robotica, design, fai-da-te; un luogo aperto agli associati e al pubblico con macchine per la fabbricazione digitale, un esempio concreto di una comunità che collabora, un vivaio di idee, un centro dove valorizzare le competenze in modo orizzontale, uno spazio educativo.

Per i soci si attivano corsi peer-to-peer di varia natura come ad esempio fotografia, idroponica, automazione, domotica, linguaggi di programmazione, robotica, microelettronica, etc. FabLab guarda al territorio per generare circuiti virtuosi con scuole, biblioteche coinvolgendo l'attenzione di un pubblico sempre più interessato all'innovazione. Grazie all'impegno degli attuali 25 soci l'associazione ha promosso in modo del tutto gratuito giornate aperte ai ragazzi delle scuole (5-13 anni) per imparare a programmare (coding); seminari per sensibilizzare i genitori e aiutare a comprendere e gestire i "pericoli" della rete; attività di promozione della cultura makers e dei software "liberi". Di recente realizzazione un prototipo di banco scolastico con cyclette, per gli alunni definiti "iperattivi"! Alcuni esempi di attività per il pubblico, all'interno di progetti finanziati da enti come Provincia, Regione, Fondazione di comunità e scuole:

BIBLIOgeek / Geek è un termine inglese per indicare una persona con uno straordinario entusiasmo in un certo campo di interesse, e più precisamente, una persona interessata alla tecnologia, all'informatica e ai nuovi media. Il progetto BIBLIOgeek (attivo dal 2017) offre al pubblico più giovane delle biblioteche esperienze di cultura "geek", per avvicinare i bambini e i

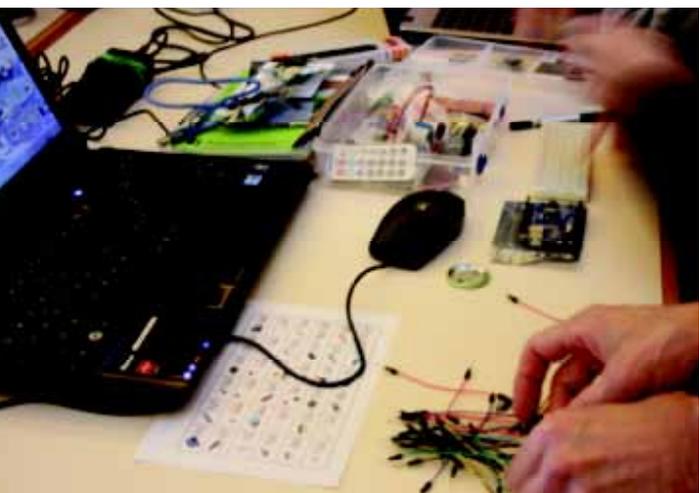


ragazzi al mondo della cultura digitale e della programmazione. Nelle biblioteche di Morbegno, Sondrio, Tirano e Caspoggio sono stati proposti: appuntamenti di coding e pensiero computazionale, (laboratori di programmazione), per i bambini da 6 a 13 anni; incontri di introduzione al kit Biblioduino, composto da una scheda Arduino (microcontrollore) e da alcune componenti elettroniche, per i ragazzi da 14 ai 18 anni; un evento hackathon sull'uso innovativo della tecnologia nonché utilizzo di CAD 3D per la prototipizzazione e presentazioni sulla stampa 3D, per i ragazzi dai 17 ai 25 anni.

Human Tracks / FabLab Sondrio vanta anche un forte interesse verso la disabilità; numerosi sono gli sforzi che i soci si danno nel portare il loro contributo (la cultura "geek", makers e le competenze dell'informatica applicata) al servizio dei bisogni specifici di questi gruppi target. L'interesse dell'organizzazione è anche quello di riuscire a utilizzare la tecnologia come valido strumento di coinvolgimento e aggregazione tra persone disabili e non.

Il progetto, finanziato dalla Regione Lombardia, mette in rete 4 associazioni del territorio nell'organizzare sinergie nuove e offrire attività ad un pubblico sempre più ampio, per la promozione di una società inclusiva.

Per ulteriori informazioni si veda il sito www.fablabsondrio.it



La classe V incontra il Sindaco di Piateda

Nelle Indicazioni Nazionali del 2012 e nelle Indicazioni Nazionali e Nuovi Scenari del 2018 viene riproposta e sollecitata l'importanza di educare, in collaborazione con le famiglie, ad una cittadinanza attiva, unitaria e plurale. Tale percorso, avviato in famiglia, prosegue nella scuola dell'infanzia dove vengono proposte attività e comportamenti che favoriscono la scoperta dell'altro e delle regole del vivere insieme: le prime regole condivise che permettono "a tutti e a ciascuno" di muoversi ed agire all'interno degli spazi e dei contesti condivisi. Questo percorso prosegue per tutta la crescita e durante i diversi cicli scolastici sensibilizzando gli alunni e le alunne ai temi della cittadinanza e proponendo una prima conoscenza della Carta Costituzionale. La scuola di Piateda "Mariella Folli", aperta e in continuo dialogo con il territorio, collabora fattivamente con l'Amministrazione Comunale, partecipando ad una serie di importanti eventi. Nel corrente anno scolastico noi alunni abbiamo partecipato alla festa per l'intitolazione del Parco giochi al corpo degli Alpini, alla consegna della Costituzione ai diciottenni e all'incontro con il Sindaco Aldo Parora. In questo modo abbiamo rinsaldato ed implementato l'indispensabile legame tra scuola e territorio e valorizzato la nostra partecipazione come protagonisti attivi di alcuni momenti di vita cittadina.

La classe V racconta.....

INTITOLAZIONE PARCO GIOCHI

"Non dimenticherò mai quell'evento... partecipammo insieme a tutte le classi della scuola primaria. Ci ritrovammo nel cortile della scuola il 13 ottobre 2018 nel primo pomeriggio; tutti con indosso il cappellino verde degli Alpini realizzato in classe con molta cura. Eravamo un po' agitati, ma fieri di quello che stavamo facendo: partecipare attivamente alla cerimonia dell'intitolazione del parco giochi di Piateda al Corpo degli Alpini. Era davvero un onore! Erano presenti alcune

figure molto importanti per il paese e per la scuola: il Sindaco Aldo Parora, la vicepresidente, il maresciallo del Comando dei Carabinieri di Ponte, e altre personalità del Corpo degli Alpini. In un primo momento, durante l'inno d'Italia ci fu l'alzabandiera, dopo, il riaffiorare dei ricordi: gli Alpini raccontarono, le loro avventure, stupendoci e ricordandoci che c'è sempre un posto per dare una mano. Alla fine, per immortalare e ricordare per sempre quel momento, scattammo una foto con le mani alzate in segno di gioia".

LA CONSEGNA DELLA COSTITUZIONE AI DICIOTTENNI

Martedì 4 dicembre 2018, dopo la scuola, le maestre Milva e Tania ci aspettavano in cortile: tutti eravamo impazienti di arrivare in mediатеca e partecipare alla consegna della Costituzione ai diciottenni da parte del Primo Cittadino. Il Sindaco ha parlato delle leggi e delle regole, sottolineando il rispetto dell'ambiente in cui viviamo e ricordando che tutte le persone hanno gli stessi diritti e doveri. Il Sindaco ha consegnato l'importante documento e un attestato e ha regalato a tutti loro uno zainetto. Per finire i presenti sono stati invitati ad un ricco aperitivo. E' stato bello partecipare a questa cerimonia perché abbiamo capito ancor meglio l'importanza delle leggi.

INCONTRO CON IL SINDACO ALDO PARORA

Il 21 gennaio 2019 il Sindaco ci ha ospitati in Mediатеca spiegandoci com'è organizzato il Comune e quali attività svolgono i suoi addetti. Aldo Parora è un geometra e non fa tutto da solo, come penseremmo noi, ma ha molti aiutanti. All'incontro era presente l'Assessore alla Cultura Marina Carrera. Abbiamo scoperto che nel nostro paese, Piateda, ci sono 2130 abitanti e che in provincia di Sondrio, che è costituita dalla Valtellina e dalla Valchiavenna, ci sono 77 Comuni. Ogni Comune è amministrato dal Sindaco, dagli

Assessori e dai Consiglieri; a Piateda ci sono 8 consiglieri di maggioranza e 3 di minoranza che sono stati eletti attraverso le elezioni amministrative. La Giunta è "il braccio operativo"; il Sindaco ha il compito di firmare gli atti e supervisiona tutto, ma ogni servizio nel comune ha un suo ruolo e una sua responsabilità. Nel Comune di Piateda ci sono 14 dipendenti: 13 più un vigile. Il Sindaco ci ha mostrato il gonfalone e spiegato il suo significato. E' stato realizzato 15 anni fa ed è in mostra in mediатеca. Lo stemma del comune è diviso in tre parti. Nella prima ci sono quattro stelle in campo azzurro che rappresentano le 4 zone del nostro territorio: Fiorenza, Busteggia, la sponda orobica e la macroarea del fondo valle. Nella seconda si vede un leone rosso con la coda che si biforca e che ci ricorda l'antica famiglia Ambria. La terza parte verde rappresenta la pianura, Piateda e il fiume Adda. Aldo Parora è da dieci anni Sindaco di Piateda e gli piace occuparsi del nostro paese anche se, alcune volte, è difficile applicare al meglio le leggi per tutti i cittadini. Per favorire la partecipazione di tutti le notizie del Comune vengono esposte nella bacheca del Municipio e viene inviato ad ogni famiglia il giornale "All'ombra del Rodés". E' stato un incontro interessantissimo e ringraziamo il Sindaco e l'Assessore Marina Carrera per averci offerto l'opportunità di parlare con loro e di ascoltare interessanti informazioni sul Comune.





*Alla Scuola dell' Infanzia di
Piaveda si festeggia
il CARNEVALE degli animali...*



C'era un gatto mascherato
da pirata spelacchiato
c'era un cane travestito
da torero inferocito



*Mascherine mascherate
le galline scatenate
mascherate mascherine
le galline ballerine
Cocco cocco coccodè
coccodè coccodè
Cocco cocco coccodè
coccodè coccodè*



Un pulcino col costume
da pirata con le piume
l'asinello pistolero



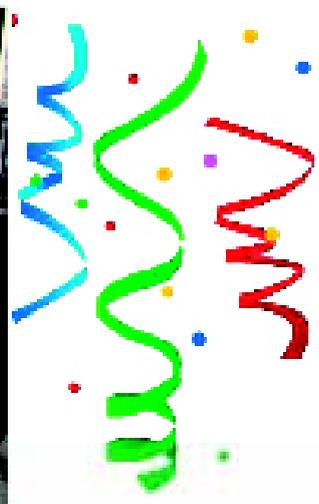
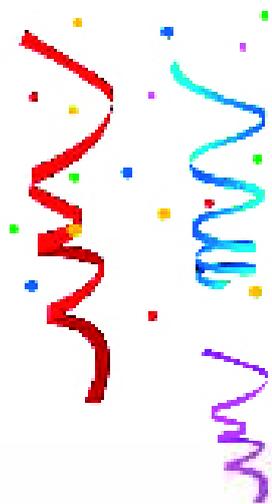
sotto l'ombra di un sombrero
*Mascherine mascherate
le galline scatenate
mascherate mascherine
le galline ballerine
Cocco cocco coccodè
coccodè coccodè
Cocco cocco coccodè
coccodè coccodè*



.....che belli travestiti dai nostri personaggi preferiti.....!!!!



.....E PER FINIRE CORLANDOLI IN ALLEGRIA!!!!



Un uomo, una storia

di Marina Carrera

*.....Sciur capitan, varda questi mè occh,
e sto paees draa là giò in ginocch.
Semm che a curaa el cunfine
e pensum de vess fort
ma el sèmm che per crepaa
ghe voer mea el pasaport.*

*.... Sciur capitan, me paar de vecch frèc,
la guera la finiss mai,
me par de vegni vecc.
Crepum in divisa, vemm a cà in una bandiera,
e lassum che la moort la vaga in gir in canutiera.*

Sciur Capitan – Davide Van de Sfroos

Raccontare la storia di un familiare non è facile soprattutto se questa persona non si è conosciuta. I ricordi scaturiscono da testimonianze nell'ambito della famiglia o da amici, da un oggetto o una foto. Un legame forte si crea comunque e così mi sono sentita in dovere di raccontare come è vissuto e cosa ha fatto Mario nella vita, soprattutto per un motivo.

Egli è stato uno dei tanti testimoni di un tragico periodo storico e anche se non da eroe ha partecipato ha un fatto accaduto durante la seconda guerra mondiale, una storia non molto nota ai più.

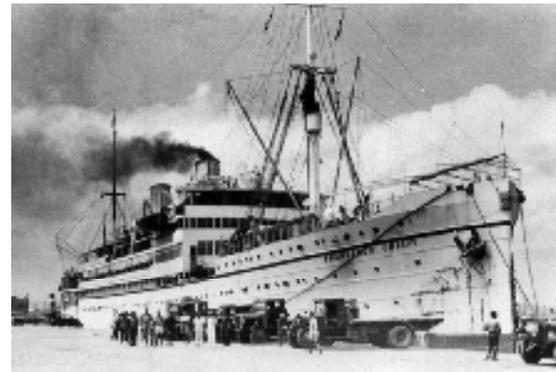
Mario e la sua famiglia arriva a Piateda nel 1921 con i genitori Giuseppe e Adele e i fratelli. Lascia un piccolo paese della provincia di Brescia per

arrivare qui convinto di trovare una situazione se non migliore di quello del luogo che hanno lasciato quanto meno nella speranza di trascorrere una vita più dignitosa.

In quel periodo la Valtellina è colpita da una grave crisi agricola ed economica che dà luogo ad un periodo estremamente difficile ed incerto; conseguenza la guerra che si è appena lasciata alle spalle.

Di professione elettricista, dopo aver svolto il servizio militare nel 1° reggimento Granatieri di Roma, viene congedato nel settembre 1928 (Concessa dichiarazione di aver tenuto buona condotta e di aver servito con fedeltà ed onore).

Il 22 agosto del 1931 sposa Rosa Micheletti dalla quale ebbe tre figli: Angelo, Renato, Anna.



Piroscalo F. Crispi

Il suo lavoro lo porta spesso ad andare via da Piateda, come ad esempio in Piemonte. Arrivano gli anni '40 e con essi anche la guerra.

Da noi l'inizio della guerra arriva un po' in sordina e all'inizio non modificò sostanzialmente le abitudini dei valtellinesi, razionamento dei beni di prima necessità, osservanza di determinate regole generali ecc.

Il pericolo aereo di eventuali bombardamenti avrebbe potuto interessare obiettivi come le centrali idroelettriche ma le grandi città erano quelle più colpite dalle frequenti incursioni aeree.

Ci si accorge della guerra quando con sempre maggior frequenza giungono le lettere, telegrammi dal ministero della Guerra: "...è caduto sul fronte..." Oppure "...risulta disperso in mare".

Nella seconda metà del 1942 le forse dell'Asse avevano ricevuto una battuta d'arresto e le sorti della guerra stavano mutando.

Il 4 novembre 1942 le forse italo-tedesche erano state sconfitte a El-Alamein e l'8 settembre dello stesso mese gli angloamericani erano sbarcati in Marocco e Algeria.

Come contromisura l'Asse (Operazione Anton) occupava la Corsica, Nizza e la Francia metropolitana di Vichy.

Già nel 1942 era stato costituito un raggruppamento di "Battaglioni Granatieri da sbarco" dislocato nell'Isola d'Elba. Formato da due battaglioni, nel novembre 1942 il Raggruppamento in concorso con il Reggimento San Marco occupa Bastia e si schiera a difesa del Golfo di Ajaccio.

Mario viene richiamato alle armi nel 1943; un padre che lasciò troppo



Carrera Mario Pietro

presto la sua famiglia per rispondere al senso del dovere e come tanti altri partì fiducioso e convinto che la guerra durerà poco.

Un anno questo che fu particolarmente segnato da lutti e drammi che segneranno profondamente la nostra storia. Nell'aprile 1943 le forze postate in Corsica furono aumentate e fu destinato un terzo battaglione Granatieri (di cui faceva parte Mario) che insieme ai reparti di artiglieria avrebbe rafforzato le postazioni italiane nel Golfo di Ajaccio. Il battaglione si imbarcò a Livorno per Bastia il 18 aprile 1943 sul Piroscampo "Francesco Crispi".

Esso apparteneva al Lloyd Triestino che abitualmente lo impiegava come trasporto passeggeri sulle rotte dell'Africa Orientale Italiana; requisito successivamente per scopi belli fu trasformato in trasporto truppe. La nave faceva parte di un convoglio che comprendeva, oltre a un altro trasporto "Rossini", il cacciatorpediniere "G. La Masa", una nave ausiliaria armata e una nave ospedale. A bordo si trovavano 1300 uomini di cui 130 di equipaggio, 178 Granatieri del 1° Reggimento e 356 Granatieri del 3° Reggimento, 434 artiglieri dei Corpi d'Armata di Modena e di Firenze, 98 militi della Milizia Volontaria Sicurezza Nazionale di Firenze e di Imola e 104 militari isolati. Il 19 aprile durante la traversata da Livorno a Bastia, intorno alle ore 14.30 il "Crispi" fu intercettato e colpito con tre siluri

dal sommergibile inglese "H.M.S. Saracen" posta in agguato a 18 miglia da Punta Nera (Isola d'Elba), un'insidiosa nave della Royal Navy che partecipò anche ad attività di "intelligence" per conto di Sua Maestà Britannica.

Il piroscafo pesantemente danneggiato affondò in soli 16 minuti; morirono 943 uomini per la maggior parte Granatieri. I primi soccorsi furono prestati dalla nave ausiliaria, da una motolancia e da alcuni pescherecci accorsi sul luogo. Si salvarono solo 357 uomini. Il mare e le sue correnti dispersero poi le salme dalle coste toscane a quelle liguri. La vigilia di Ferragosto dello stesso anno il sommergibile inglese "H.M.S. Saracen" fu inseguito dalle corvette della Regia Marina "Minerva" ed "Euterpe" che con il lancio di numerose bombe di profondità lo costrinsero prima ad emergere e poi lo affondaro-

IL RAPPORTO DI NAVIGAZIONE DEL COMANDANTE LUMBY SULL'AFFONDAMENTO DEL CRISPI

19 Apr 1943

HMS Saracen (Lt. M.G.R. Lumby, DSO, DSC, RN) intercepts and Italian convoy and torpedoed and sank the Italian passenger/cargo ship **Francesco Crispi** (7600 GRT, built 1926) about 18 nautical miles west of Elba island, Italy in position 42°46'N, 09°42'E.

(All times are zone -1)

1250 hours - Heard HE bearing 080°.

1258 hours - Sighted an enemy convoy made up of one Armed Merchant Cruiser, one two-funnel liner, one merchant ship and one three-funnel destroyer. Enemy course was 220°, speed 9 knots, range 12000 yards. Started attack on the liner.

1317 hours - The convoy altered course towards.

1325 hours - In position 42°46'N, 09°42'E fires six torpedoes from 5000 yards. The liner and the merchant ship were both targeted as they formed one continuous line. Four explosions were heard which are thought to be torpedoes hitting both targets. During the next three-quarters of an hour 46 depth charges were dropped which did no damage.

1448 hours - Returned to periscope depth. The destroyer and the AMC were just visible to the East. In the position of the attack a ship was seen to be sinking.

The **Francesco Crispi** was in convoy with the Italian merchant **Rossini** (2424 GRT, built 1928). They were escorted by the Italian Armed Merchant Cruiser **Caralis** and the Italian torpedo boat **Giuseppe La Masa**.

Francesco Crispi was transporting 1085 soldiers from Leghorn to Bastia, she was hit by three torpedoes and sank in deep waters. Immediately a large scale rescue search was organized with the tugs **Turbine** and **Volcano**, the steamers **Angela** and **Capitano Sauro**, the minesweeper **Lucia Madre** and **MAS 558** (with Admiral Matteucci on board). By the following day 676 survivors and 16 bodies were picked up.



H.S.M. SARACEN

no a sole dieci miglia dal punto in cui aveva colpito il "Crispi". Il corpo di Mario fu ritrovato da un medico francese più di un mese dopo, nella vicinanza delle coste della Corsica e fu riconosciuto per gli effetti personali che ancora aveva nella divisa. Diverse salme furono tumulate a Bastia, altre poterono rientrare in Italia. Mario fu portato come tanti altri soldati nel cimitero di Staglieno a Genova, dove i fratelli si recarono per il riconoscimento e ove riposa con le migliaia di militari di diverse nazionalità.

I Granatieri sono ancora adesso un corpo di fanteria dell'esercito discendono dall'antico Reggimento delle guardie, creato nel 1659 dal Duca Carlo Emanuele II.

Oggi costituiscono una brigata tra le più impegnate delle forze armate italiane.

Questa è la storia di un uomo, quella di mio nonno.

Festa di Sant'Agata loc. Agneda edizione 2019

di Amici di Agneda

Sabato 09 Febbraio si è svolta la tradizionale **Festa di Sant'Agata** nel piccolo borgo di Agneda. Il programma della giornata prevedeva il ritrovo alle ore 09:00 davanti alla Casa Parrocchiale e con auto proprie abbiamo raggiunto la località Vedello da dove ci siamo incamminati a piedi fino ad Agneda a 1228 mt con arrivo alle ore 10:30. Dopo aver bevuto un bel tè caldo preparato dal gruppo volontari di Agneda all'interno della Casa Parrocchiale, alle ore 11:30 la Santa Messa nella Chiesa di Sant'A-

gostino annunciata dal suono festoso della campana e officiata da **don Angelo Mazzucchi** il quale ha ricordato la devozione degli abitanti di Agneda a Sant'Agata, santa siciliana e patrona di Catania. Il motivo della devozione alla Santa siciliana si perde nel tempo, anche se don Angelo ha spiegato durante l'omelia che potrebbe esserci un collegamento con San Gregorio di Ambria; i nostri avi ci hanno tramandato questa fede e noi continuiamo sui loro passi. Alle ore 12:30 il pranzo comunitario



all'interno della Casa Parrocchiale a base di pasta con **sugo piccante alla siciliana**. Il buonissimo sugo è stato preparato per l'occasione da **Carla** che ringraziamo per la collaborazione e disponibilità.

Verso le ore 15:00 siamo scesi a valle contenti per la giornata trascorsa e con un caloroso arrivederci all'anno prossimo. Un ringraziamento ai volontari di Agneda per l'organizzazione della Festa e a tutti per la partecipazione.

Alla prossima edizione!!!



RITROVO IN FAMIGLIA...

Dopo tanto tempo ci siamo ritrovati cugini e zii a festeggiare la famiglia Mascarini, attorno a un tavolo per un pranzo all'insegna di racconti e ricordi.

Insieme alle due zie ottantenni tutti i cugini dal più anziano (80 anni) al più giovane (53 anni). Un ricordo speciale va a Tiziano, presente in quell'occasione, purtroppo venuto a mancare recentemente.

Renata Mascarini

Festa della Donna 2019

di M. Gambino

Sabato 8 Marzo in Oratorio a Piateda ci siamo ritrovate tutte donne per festeggiare la nostra festa.

La serata è stata organizzata da Giuliana, Marzia, Agata, Marta, Eva e tante altre volontarie come sempre disponibili.

A cucinare per noi c'era il nostro chef Livio che ci ha preparato un menù di tutto rispetto:

- Risotto alle fragole;
- Scaloppine di vitello con patate blu e carotine;
- Frutta e dolce.

A dargli man forte Edoardo e Marcello, che ci hanno servite regalando una serata di tutto relax.

È stata un'occasione di confronto con donne di tutte le età, eravamo più di 50!! Un particolare pensiero va alla signora centenaria Pina Pedrazzoli che ci ha fatto emozionare regalando una poesia da lei scritta, letta dalla carissima Monica.

A fine serata Giuliana e tutto lo staff hanno deciso di devolvere il ricavato ottenuto dalla cena all'associazione AIL (Associazione Italiana Leucemia Linfomi) e una parte all'oratorio di Piateda.

Ringrazio Don Angelo per la disponibilità dell'oratorio e ringrazio tutte le persone che hanno contribuito a rendere speciale la serata.



Scuola dell'Infanzia consegna giochi

di Marina Carrera

Una sorpresa bellissima per i bambini della Scuola dell'Infanzia di Piateda che li ha visti coinvolti il 5 aprile scorso. Siamo giunti a scuola in mattinata con i rappresentanti della Associazione Valtbricks e ab-

biamo trovato tutti i bambini seduti che attendevano la sorpresa che le insegnanti avevano loro anticipato ma senza dire che cosa sarebbe accaduto. Erano presenti il Sindaco, il Dirigente scolastico e il sig. Giusep-

pe Pozzi per l'Ass. Valtbricks che ha poi posato al centro del salone gli scatoli chiusi. Il momento più bello è stato quando i giochi sono stati riversati sul tappeto e i quel momento è partito l'assalto dei bambini.

Ringraziamo l'Associazione che ci ha regalato due giorni bellissimi lo scorso febbraio con la manifestazione "Mattoncini in valle..a Piateda" e con i fondi raccolti sono stati acquistati 30 chili di Lego Duplo da donare alla Scuola dell'Infanzia.



Notizie dalla Biblioteca

Venerdì 29 marzo grande giornata in biblioteca: è tornato a trovarci il cantastorie genovese Dario Apicella con il suo carico di racconti e di musica, questa volta anche in qualità di formatore di Nati per Leggere, progetto nazionale che promuove la lettura nella fascia d'età 0-6 anni, al quale la nostra biblioteca aderisce ormai da anni. Due i momenti che hanno visto Dario all'opera: travestito da cuoco, al mattino ha "cucinato" alcune bellissime storie per i bimbi della scuola dell'infanzia di Piateda che hanno raggiunto la biblioteca insieme alle loro maestre. Suddivisi nei tre gruppi di 3, 4 e 5 anni, a turno hanno partecipato con entusiasmo alle letture, ai canti e ai balli proposti. Tra i libri più apprezzati, cotti a puntino nella speciale cucina predisposta da Dario, Papà, mi prendi la luna, per favore? di Eric Carle, Attenti al gufo! Il maestro del travestimento di Sean Taylor e Jean Jullien, Cornabicorna scritta da Pierre Bertrand, La pappa dolce, fiaba tratta dall'omonima storia dei fratelli Grimm e adattata da Antonella Abbatiello, e ancora Non

è una buona idea! presentata da Mo Willems, La gallina che aveva il mal di denti di Bénédicte Guettier, e solo per i più grandi e coraggiosi la storia horror Il ghiottone di Pablo Albo & Maurizio A.C. Quarello, che ha tenuto viva l'attenzione di tutti con un gustoso lieto fine. Il pomeriggio ha avuto come protagonisti i più piccoli, soprattutto della fascia 0-3 anni. Molti sono stati i genitori presenti, ai quali Dario ha illustrato le finalità del progetto Nati per Leggere. Tra filastrocche e racconti per i lettori in fasce, il nostro ospite ha voluto anche dedicare una lettura proprio alle mamme ed ai papà: il simpaticissimo libro A taaavola! scritto da Matthieu Maudet e Michaël Escoffier, che ironizza su capricci, minacce, punizioni e sui bambini che dicono "non mi piace" senza assaggiare – ma la cosa vale anche per i lupi e gli orchi... Dunque, grande successo anche nella seconda parte della giornata, con tanti libri della nostra biblioteca presi in prestito per continuare le coccole letterarie a casa con mamma e papà. Grazie Dario e alla prossima!



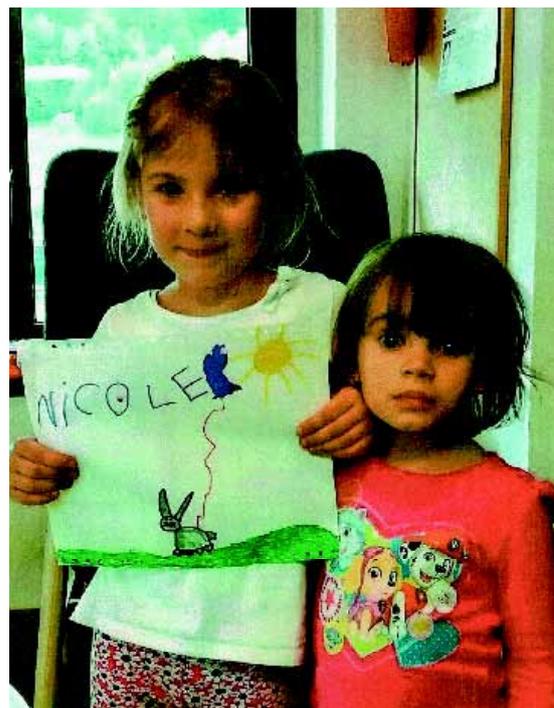
Sotto la tenda



È quasi passato un anno dall'ultima festa della biblioteca!

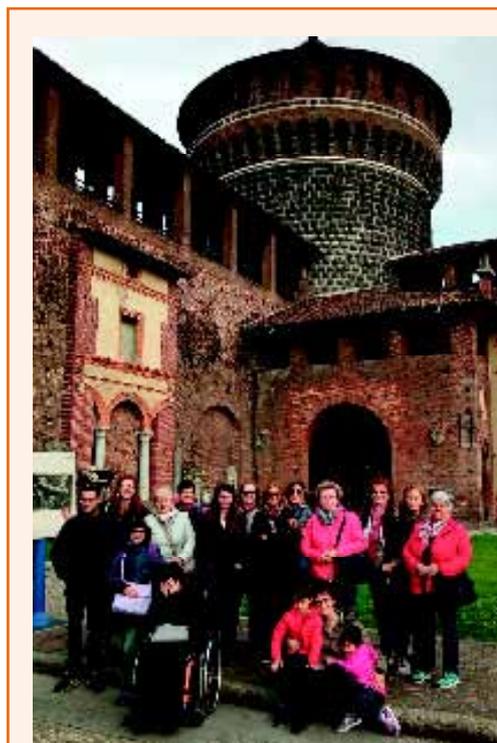
I bimbi lo sanno (ma lo scriviamo per i grandi) che verso la fine del periodo scolastico, ogni anno in biblioteca insieme ai volontari si fa una gran festa a conclusione del calendario di appuntamenti che si svolgono nella nostra casa dei libri.

Il 19 maggio la giornata era tutta all'insegna delle attività sotto la tenda, se ne era costruita una proprio dentro la biblioteca e là sotto si sono lette storie, si è giocato, poi si è fatto qualche lavoretto e sicuramente è nata anche qualche idea per disegnare la mascotte della biblioteca!



Tanti bambini infatti hanno partecipato con i loro disegni al concorso e tra questi la giuria dei volontari ha scelto il bel lavoro di Nicole che vi presentiamo.

Un momento atteso e ormai tradizionale della festa della biblioteca è stato Ratto Baratto, il mercatino di scambi e contrattazioni tra i bimbi che in quell'occasione possono barattare vecchi giochi, oggetti e piccoli tesori.



GITA A MILANO

Il 13 Aprile scorso ci siamo trovati per una giornata a Milano, all'insegna di Leonardo Da Vinci. Abbiamo visitato la Biblioteca Ambrosiana, con la collaborazione di una guida abbiamo raggiunto la chiesa di Sant'Ambrogio e successivamente il Castello Sforzesco. Un particolare ringraziamento ai bibliotecari Silvia Perlini e Luca Bonetti per il contributo dato nella realizzazione e nel guidarci nel mondo di Leonardo Da Vinci.



Wolf's Heart di Sara Pusterla

Il 15 marzo è uscito il secondo volume della quadrilogia **Wolf's Heart** di Sara Pusterla.

Continuano le avventure di Sadie, ormai entrata in un mondo di cui non immaginava neppure l'esistenza. Un mondo che alterna luci sfavillanti a ombre pericolose.

La sua nuova famiglia, il Clan dei lupi della luna di Galway, ha giurato di proteggerla dai numerosi pericoli che la attendono e dai suoi nemici, il Branco di Dominic e i Custodi Neri, quest'ultimi responsabili della morte dei suoi genitori naturali.

Al suo fianco avrà anche il suo amato David, deciso più che mai a non ripetere lo stesso errore commesso in passato, quello di averla abbandonata. Sadie è cresciuta ormai e sa di non essere più sola ma questo sarà sufficiente per riuscire a sopravvivere all'oscurità e alle creature che la vogliono morta? Quali oscure minacce attendono i protagonisti? Di chi si potranno fidare? Perché sanno che ormai il pericolo si annida dietro ogni angolo. Molte sono le domande che hanno assillato i lettori nella lunga attesa che ha preceduto l'uscita di questo libro, alcune troveranno risposte, ma delle nuove si faranno strada nelle loro menti, perché il mondo dei lupi della luna è più complicato, e ricco di sfaccettature, di quanto si creda.

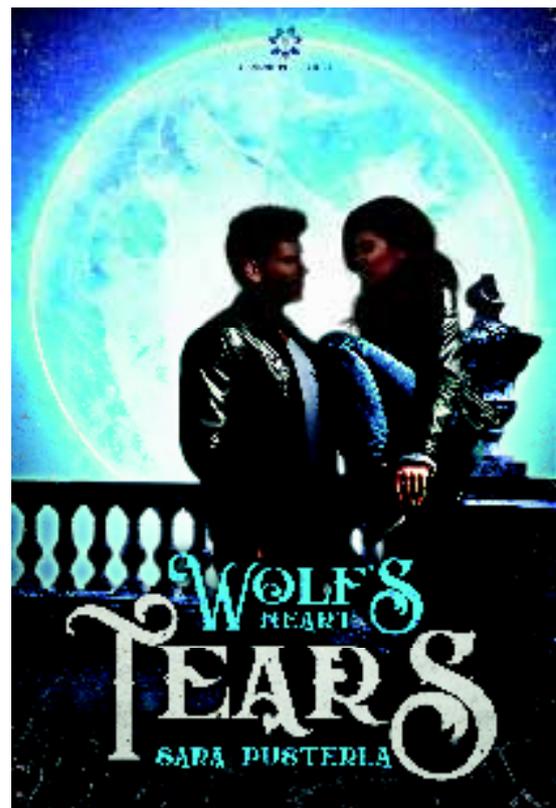
Citazioni dal libro:

"Qualcosa dentro di lui scattò, facendogli perdere del tutto la razionalità che lo teneva ancorato al suo vero io. Un piccolissimo barlume di lucidità, nascosto in un punto remoto della sua mente, gli diceva che era sbagliato quello che stava succedendo, e che lei non era Sadie, ma il lupo che aveva preso il controllo. Resisterle era impossibile, come se in lei ci fosse qualcosa che lo attirava annientando del tutto la sua volontà."

"A un ennesimo tentativo di muoversi, sentì un insopportabile dolore al polso dentro, come se mille aghi l'avessero artigliata.

Riprovò ad aprire gli occhi, sperando che si trattasse soltanto di un crampo, ma quando le palpebre decisero finalmente di sollevarsi, si rese conto che errore madornale avesse commesso."

"Senza rendersene conto, iniziò a suonare la melodia di una canzone che di recente gli tornava spesso in mente. E pensare che quattro anni prima, sentendola casualmente alla radio, l'aveva giudicata sdolcinata. Da quando, però, Sadie era tornata nella sua vita, quelle stesse strofe ora esprimevano appieno ciò che provava per lei."



Link facebook:

Pagina ufficiale della saga:

<https://www.facebook.com/wolfsHeartSaga/?ref=bookmarks>
Pagina autrice: <https://www.facebook.com/sara.pusterla.10>

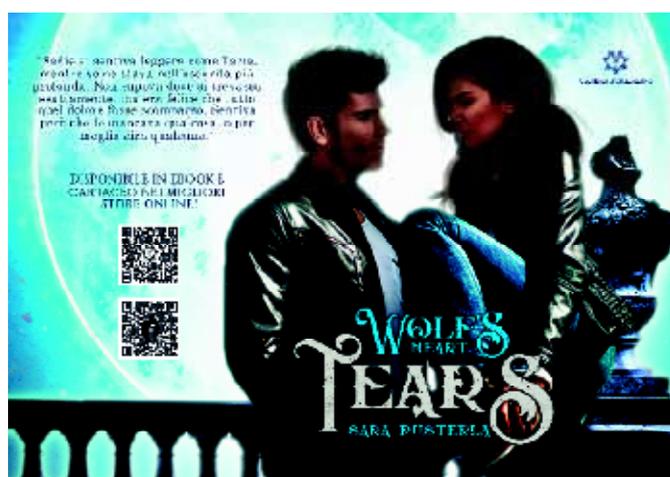
Dove comprarlo:

Amazon: https://www.amazon.it/Wolfs-Heart-Tears-Sara-Pusterla-ebook/dp/B07PHHHGV4/ref=sr_1_fkmrnull_1?__mk_it_

Kobo: <https://www.kobo.com/it/it/ebook/wolf-s-heart-tears>

IBS: <https://www.ibs.it/wolf-s-heart-tears-ebook-sara-pusterla/e/9786185391461>

Feltrinelli: <https://www.lafeltrinelli.it/ebook/pusterla-sara/wolf-s-heart-tears/9786185391461#>



L'Associazione Amici Anziani, ha Festeggiato 20 anni di attività

*Il comitato di gestione
F. Previsdomini*

Alla visione della foto qui riprodotta, sembra ieri, invece sono trascorsi ben 20 anni da quel magico scatto che ha immortalato l'unica Assemblea pubblica, convocata dall'Amministrazione Comunale del periodo, per discutere sulla costituzione o meno, di un'Associazione fra Anziani della Comunità di Piateda, su pressione di diversi, dal momento che per essi, non esisteva nulla che li potesse riunire per qualche piccolo divertimento sia esso il gioco a carte o qualche balletto a cui oggi i nostri Nonni sono ancora molto appassionati. Per la precisione questo accadeva esattamente l'8 novembre 1998 e si concluse con poca concretezza essendo quasi la fine dell'anno. L'anno 1999, venne destinato a periodo di prova, infatti sono arrivate una valanga di iscrizioni (quote sociali) che raggiunse la cifra non trascurabile di 189, per cui, l'8 febbraio 2000 dinnanzi al Notaio Dr. Franco Cederna di Sondrio venne stilato e sottoscritto l'atto costitutivo ed annesso statuto Sociale, il quale contiene criteri moderni – chiari ed inequivocabili, ivi compreso il carattere della mutualità a sensi della Legge n. 266 dell'11 agosto 1991 dai Signori: Marchi Achille – Gulluà Carlo – Previsdomini Felice – Scamozzi Antonio – Vanotti Camillo – Marchesini Angelo – Bonelli Lorenza – Simonini Aldo – Corradini Antonietta che successivamente si sono costituiti nel primo Comitato di Gestione quale presidente il Sig. Marchi Achille – vice presidente il Sig. Gulluà Carlo – tesoriere il sig. Scamozzi Antonio Segretario il Sig. Previsdomini Felice. Dall'acquisizione dello Statuto Sociale e della nomina del Comitato di Gestione, ha avuto inizio la normale attività dell'Associazione con gite sociali – balli pomeridiani della domenica con stereo donato dal sig. Gio Marchi che funziona ancora egregiamente -grazie ancora caro Gio -gioco a carte e tante altre cose fra le quali giornate conviviali a base di prodotti autentici squisiti e profumati forniti

dai nostri Imprenditori Agricoli locali fra i quali anche nostri Associati. Non possiamo certamente dimenticare l'avvicendamento dei Signori Sindaci che sentitamente e con tanta stima ringraziamo, che ci hanno concesso in uso gratuito una sede Sociale a dir poco splendida, dotata di luce acqua riscaldamento, ove svolgere le nostre attività previa presentazione del programma entro il 31 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, mentre a Presiedere l'Associazione si sono susseguiti, come abbiamo detto sopra il Sig. Marchi Achille, il Sig. Gulluà Carlo e la Gent. Sig.ra Bonomi Giovanna ancora in carica. A proposito di avvicendamento dei Sindaci, ricordiamo con tanto piacere il Prof. Alberto Rampa Sindaco dell'epoca che ci disse testuali parole "ora che vi abbiamo concesso la sede" dovrete imparare a camminare con le vostre gambe" infatti, l'Associazione non ha mai chiesto un centesimo di Euro a nessuno, si è creato, con gli avanzi di gestione, piccolo gruzzoletto che ora ci fa molto comodo per la copertura di eventuali disavanzi e per fronteggiare eventuali spese impreviste, in modo da non dover mettere le mani nelle tasche degli

Associati nonostante il mantenimento della quota associativa a soli € 11,00 dall'inizio a tutt'oggi.

Le gite sociali che più sono state apprezzate dagli Associati: Durata 3 giorni a Venezia e alle 5 Terre; durata 1 giorno: sul lago di Garda – sul lago di Como – sul lago D'Orta (Novara); molto partecipate le conferenze sanitarie tenute dal Dr. Proh –dalla Dottoressa Maria Cristina Manca (purtroppo scomparsa da poco) e dal Dr. Paolo Manca: Le recite teatrali dirette con tanta maestria dalla gent. Signora Fioroni Enrica Tavelli- che ancora cogliamo l'occasione per ringraziare sentitamente.

Piccolo pranzetto a base di pizzoccheri e affettato – formaggio ecc. è stato offerto domenica 10 marzo in onore al ventesimo compleanno ed al festeggiamento del Carneval -Vec.

Da quanto sopra detto, ne è scaturito il costante impegno di tutti i membri degli Organi Statutari per il mantenimento più a lungo possibile dei valori umani che sono il dorso della civile convivenza.

Il libro Soci, che noi preferiamo chiamarlo libro Associati, in quanto la parola (Socio) ha il sapore del commerciale, mentre la nostra Associazione è nata esclusivamente per fini di solidarietà, conta ad oggi 10 marzo 2019 n. 429 tessere associative rilasciate, di cui n. 152 ancora vigenti, per cui sarebbe opportuno un bel rinnovamento di tutto, mediante l'entrata almeno di un centinaio di nuovi Associati, tanto per tenere l'Associazione in vigore, noi siamo pienamente convinti che anziani ce ne saranno anche dopo di noi.



Oratoriamo

XI SINODO - Il Vescovo: per scegliere attenti voce dello Spirito Santo



Tutti possono sentirsi parte del Sinodo, sostenendo l'impegno di comprensione e discernimento dei sinodali? Lei, da guida della Chiesa di Como, cosa si augura e si attende?

«Il Sinodo è espressione di tutta quanta la nostra Chiesa. Perciò, anche se non tutti potranno partecipare di persona, tutti però dovranno sentirsi coinvolti, a partire dalla preghiera,

strumento base per ricevere dallo Spirito Santo luce e forza, così da comprendere ciò che Egli stesso chiede alla nostra Chiesa per il nostro tempo.

Con la forza dello Spirito si potranno attuare scelte nuove, sapienziali, anche profetiche, perché la Chiesa possa essere un segno vivo della misericordia di Dio in mezzo a noi. Se tutti saremo attenti a ciò

che lo Spirito Santo ci vorrà suggerire, ne verrà un bene per la Chiesa, così che possa contribuire a servire il mondo, là dove è privo delle forze dell'amore o là dove necessita di contributi qualificati a servizio delle famiglie, dei giovani, dei poveri, con l'apporto distintivo di laici, consacrati e sacerdoti, in dialogo con tutti gli uomini e le donne di buona volontà».

La gradita visita sorpresa del nostro Vescovo Oscar domenica 7 aprile.

Come fa di solito, il vescovo quando ha delle domeniche libere chiede di poter celebrare una S. Messa di orario in una parrocchia qualsiasi della Diocesi.

Così si è presentata anche per noi l'occasione. Tutta la comunità pastorale di Piateda, Boffetto, Faedo e Busteggia si è raccolta attorno al vescovo Oscar per la Prima Messa Domenicale unitaria.

Le coincidenze varie ci hanno permesso questo bel segno di comunione che è stato veramente gradito dal nostro vescovo Mons. Oscar ci ha lasciato come impegno per questo periodo di Sinodo Diocesano di riflettere come possiamo essere sia come comunità ma anche come

singoli "testimoni e annunciatori della Misericordia di Dio agli uomini del nostro tempo e nei nostri ambienti lavorativi e famigliari".

Al saluto finale il vescovo ha voluto ricordare che per il momento avete questo parroco e ... allora tenetelo bene finché c'è! Rassicurando che non ci sono spostamenti in vista!

Un saluto affettuoso con tutti coloro che hanno voluto avvicinarsi, ha concluso la celebrazione della S. Messa.



Poi i nostri bambini della prima comunione hanno avuto occasione di parlare liberamente con il vescovo e pranzare amichevolmente con lui.

Appuntamenti da ricordare

Benedizione delle Famiglie. A partire dal mese di Aprile fino a Maggio ci sono le benedizioni delle famiglie secondo il programma che sarà consegnato via per via. Ci si terrà al programma ... ma se vedete che non vi conviene chiamate in segreteria parrocchiale o direttamente don Angelo.

Celebrazioni dei Sacramenti

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------|----------|
| Confessione | Domenica 28 Aprile | ore 15.00 | Piateda |
| Cresima | Domenica 12 Maggio | ore 10.30 | Piateda |
| Comunione | Domenica 19 Maggio | ore 10.30 | Boffetto |

Parrocchia del SS. Crocifisso e di S. Antonio Abate - Piateda

Festa della S. Croce

Programma

GIOVEDÌ 02 MAGGIO
Ore **20.30** Adorazione
e Bacio del Crocifisso
Con la possibilità di Confessione

VENERDÌ 03 MAGGIO
Ore **11.00** Santa Messa
Ore **20.30** Vespri e Processione
con la Banda di Fusine
*Via Ragazzi del '99, Via Fabbrica, Via Ciro d'Amico, Via Rotta, Via Amadori,
Via Sottomonte, Via Borzaccato, Via Ca d'Agordo, Via Moro, Via Roma.*
In caso di maltempo Processione rinviata a Domenica 05 Maggio ore 20:30

SABATO 04 MAGGIO
Ore **21.00** Tombolata
aperta a tutti

DOMENICA 05 MAGGIO
Ore **10.30** Santa Messa
Ore **12.30** Pranzo *comunitario in mensa*
*C 15 adulti - C 7 bambini Prenotazioni entro il 03 Maggio:
Giuliano 3290794034 Guglielmo 3771917142 Felice 0342 370181*
Prima e dopo S.Messa Vendita dei Fiori
Buona Festa a tutti





Attività di oratorio:

1° di Maggio Passeggiata

comunitaria familiare a S. Rocco di Boffetto passando per S. Vittore e S. Croce dei Betoì.

Mese di Maggio nelle contrade

Nel mese dedicato alla Madonna faremo il giro per le contrade per la recita del Rosario.

Conclusione del Mese **Venerdì 31 maggio ore 21 Processione** a Boffetto con la Madonna.

Le date del Grest a Piateda da Giovedì 13 Giugno a Venerdì 05 Luglio

Festa Finale Domenica 14 alle Piane

UN'ESTATE PER FARE STORIA, E STORIE

Bella l'estate, belle le vacanze, bello questo tempo insieme, da vivere e da inventare. Un tempo della storia che ognuno di noi è, della storia che possiamo costruire insieme, che vogliamo e possiamo riconoscere come nostra; e quindi farla, e raccontarla.

Nel gesto meraviglioso, riconoscente, generoso e consapevole, di ricevere, portare, passare la fiaccola accesa della vita. Buon cammino, allora, in questa storia della vita che è nascere, crescere, avere desideri, fare progetti, realizzarli, fare realtà.



Vacanzina dell'Oratorio per i ragazzi delle Medie

Quest'anno proponiamo 5 giorni di convivenza avventurosa e faticosa cercando proprio di condividere tutto il tempo con gli altri nei giochi, nelle passeggiate, nelle serate, nella preghiera, ... anche il autogestione in cucina e ... nelle pulizie! Per vivere una settimana insieme all'aria di montagna tra camminate, giochi, serate in allegria e il desiderio di crescere insieme come uomini e come cristiani.

Sulle nostre montagne al Rifugio alle Piane

Ci sarà la serata di presentazione e informazioni **venerdì 24 Maggio ore 21** in oratorio a Piateda dopo il Rosario.

Saranno date tutte i dettagli della quota di partecipazione e sull'occorrenza da portare indispensabile e l'organizzazione della partenza e del ritorno. Ma anche chi può collaborare e aiutare per la cucina e l'animazione. Grazie della comprensione e della pazienza.

don Angelo

**Vacanzina con l'oratorio 1 e 2 Media
Mercoledì 10 a Domenica 14 luglio
località Rifugio le Piane**

Personaggi di un tempo a Piateda

(da *Albero Genealogico "Vanotti" di Franco Vanotti*)

Don Adamo Il primo parroco che ha gestito la Parrocchia di Piateda è stato don Adamo Ambrosini, uomo molto popolare, allegro, socievole e benvenuto da tutta la popolazione. Chi della mia generazione, non lo ricorda a fare la partita a scopa e tresette, al bar Settimino? Indipendentemente dall' esito della partita, sempre si assumeva l'onere di saldare il conto. Ricordo che in occasione del S. Patrono, la nostra felicità era incontenibile per la presenza, sulla piazza della chiesa, delle bancarelle che esponevano qualche giocattolo e numerose qualità di dolci. Don Adamo ci invitava a pranzo e la sua perpetua, ottima cuoca, ci preparava menù succulenti, spesso a base di polenta e salsicce o spezzatino che allora, per noi, erano delle golosità.

Non ultimo, nell' occasione, ci sentivamo molto gratificati per l'aumento della paghetta settimanale, da venti a cinquanta lire. In occasione della benedizione delle case a Pasqua e Natale, ricordo un paio di episodi molto divertenti, dei quali difficilmente ci si dimentica, ed ancora oggi, noi protagonisti, ce li ricordiamo durante le conversazioni. Per don Adamo era indispensabile trattare tutta la popolazione allo stesso modo, pertanto anche le case dovevano essere tutte benedette. Sul nostro territorio, esistono delle abitazioni molto scomode da raggiungere, ne ricordo una in particolare: quella di Silvio Mascarini detto Braschèr, situata al Dosso, località raggiungibile attraverso una mulattiera ripida e scoscesa che per don Adamo, piuttosto robusto, era un'impresa quasi impossibile. In tale occasione, tra noi chierichetti, si scatenava una disputa, anche abbastanza violenta, per stabilire chi doveva andare al Dosso, con don Adamo, a benedire la casa di

Silvio. Ovviamente a prevalere erano quelli fisicamente più robusti, ed io sicuramente non ero tra questi; chi prevaleva ne faceva oggetto di vanto verso i meno dotati affermando: abbiamo "portato" don Adamo a benedire la casa del Braschèr. Ricordo un altro episodio divertente, che accadde in occasione della benedizione delle abitazioni nel borgo di centrale Venina.

Normalmente, ad accompagnare don Adamo, eravamo tre chierichetti; in quell'occasione io portavo l'aspersorio dell'acqua santa, Adriano la borsa delle offerte e il Tugnì, il cesto contenente le uova che, praticamente già ricolmo, faticava molto a portarsi dietro. Egli vide arrivare la corriera che, come di consueto, fece la fermata di centrale Venina. Improvvisamente, senza avvertire don Adamo, vi salì sopra, tuttavia essendo sprovvisto di biglietto, offrì al conducente come compenso due uova, che tra le risate dei passeggeri, rischiando una sanzione, non rifiutò il trasporto del Tugnì fino in piazza, vicino alla casa del parroco.

Forse Antonio avrà pensato, giustamente, che i signori della Centrale, pur essendo i meno poveri del paese, non brillavano mai per grande generosità, tantomeno offrendo delle uova, anche perché, notoriamente, non possedevano neanche il pollaio. In contrada Barozzera, ricordo un fatto accaduto che non dimenticherò mai. In occasione della benedizione dell'abitazione del Belotti Pietro, uomo taciturno e introverso, una specie di eretico che non frequentava mai la chiesa, noi chierichetti e lo stesso don Adamo, rimanemmo esterrefatti, dall'offerta molto generosa che ci fece: addirittura 500 lire e ben 4 uova che, considerato il soggetto pressoché ateo, e le sue condizioni economiche non certo



facoltose, era un'offerta veramente ragguardevole. Chissà, forse si sentiva un po' imbarazzato e in colpa di fronte ad una figura saggia come don Adamo, per essere così restio alla frequentazione delle funzioni religiose, pertanto la sua generosa offerta, forse voleva essere una specie di ricompensa per mettersi in pace con la sua coscienza.

Belotti Pietro era lo stesso protagonista che dalle vigne, ora boschi, sovrastanti la sua abitazione, che in estate, alla maturazione delle ciliege di sua proprietà, ci tempesta di sassate, quando ci sorprendeva arrampicati sui suoi alberi.

Allora, neanche ci rendevamo conto dei rischi che correavamo per la golosità di poche ciliegie, ma assicuro che lui mica scherzava; lanciava pietre come un pazzo, mirando al bersaglio grosso.

Il Belotti era anche mio parente indiretto, infatti era cognato di Vanotti Giovanni detto Gabi, fratello di mio nonno materno Antonio, detto Cituli. La figura di don Adamo, per me rimarrà per sempre indimenticabile anche per la gioia e letizia che mi procurava in occasione della benedizione delle case, offrendomi l'opportunità di farmi conoscere in tutte le famiglie, ma soprattutto per gli inviti a pranzo in casa sua e non ultimo per la paghetta speciale, che mi elargiva, nell'occasione.

Scüsa – 8 Settembre 2010

L'üga biánca che gh'era sùla bèla piánta visin ala statal, la gh'è piü.
 L'era quasi marüda e vergüñ i l'è rubada.
 Sü 'nde la vit i 'n'à lagat gná 'n grá.
 Sé 'n vech nume 'n quai ün, giò da bas, 'n mèz a l'èrba.
 I à lagat de ramái sü perchè, puèsma, i lauraua a cuntràt.
 I è vegnüt int per la nocc' perchè i vuleua gnánca fàs vedée.
 Se i vedeui ghe dumándau scüsa che l'era poca e gná tant marüda.
 Miga cume ù facc' cun quèl che, 'n quai agn fa, ù truat che, 'n
 crósciul, l'era dré a smulàm la rōda de dre dela biciclèta.
 Ghe sò riuat de dre e gù dacc' 'na pesciada 'n dèl cül che i l'è facc'
 leuàa sü e, sènsa gná auél pudüt vedée sü 'n del müs, l'ù vist nume
 spari de cōrsa.
 Ù gná pudüt dumándàch scüsa per auél miga lagat finii 'n del so giòch.

Problema – 15 Marzo 2013

Sù stacc' a cà de 'n amis che 'l m'è facc' vedée la sua tórta che l'eua
 apèna tirat fò dal furen.
 A vedée 'l gabaz de alüminiu, tüt 'ntunfunát, che l'era giò, la tórta
 la faua miga 'n bèl vedée, má sicume 'l diseua che l'era po iscé
 speciala, ù vulüt propi tastàla.
 L'era propi bóna e 'ntánt che la sbucunáui tüt cuntènt, 'l m'è vegnüt
 an mènt al problema che eui 'nventat mì a scōla, 'n tèrsa elementar, e
 cume l'èui po sbriuat fo mì a 'na quai manera.
 Eui 'mmáginát de fàa 'na tórta e 'l problema l'era de truàa 'l so pes
 (a mè dicc') sumáandu quèl de i sò 'ngredient.
 Eui mès 'nsèma – me regordi bee – almenu 'n chilu e mèz de fariná e
 altretántu de sal.
 Me regordi che ala fiñ al maèstru l'è legiüt 'sü la mia rizzèta dauánti
 ai mee cumpagn.
 I šciupaua dala grigna a cercàa de 'mmáginás cume l'era bóna.
 E a mumènti i mōr propi quánche i à saüt quèl che segónt a mì l'era
 pesánta.
 Eui calculat che la vigniua a pesàa gná mèz chilu.
 Niènt de nof an fatu de cünt.
 Eui già mù 'ncuminciat bee 'n prima elementar, cume 'l se regorda
 benèntu 'l mè cumpagn de bánínch de gliura.
 I m'eua misürat e mì, 'nveci de scrif che s'èri volt an metru e trèdes
 centimetri, ù segnát giò che s'èri trèdes metri e 'n centimetru.

L'usu – 1 Aprile 2013

A vardàch bee li má 's capis già tüt u quasi.
 I è iscé grándi e groši che li par li mei cun i guánt de lána de cà.
 Cume 's dīs "L'uso sviluppa l'organo".
 I è má abitüadi a pasàa dai laurà linger a quii pesánt.
 Da quii de cà a quii dela stala e turnáa dapè a quii de cà dópu aué
 apèna tucat al saur e 'n pó de acqua.
 I è má che de solet, magari prima, li mánegia atrezzi pesánt u li fà al
 dai cun la tèra e de gliò a poch li uaida, cui debiti modi, 'n animál a
 fàa.
 I è má che i è bóni de manegiàa sia 'l pecc' per fàch vignii fò 'l
 lacc', che tignii bee ferma 'na bèstia che la vól miga fàs tònt.
 'N de quili söi má 'l par da ès 'n de 'na morsa e miga strengiüt per
 salüdat, cume 'l m'è facc' quánche 'n s'è 'ncuntràt.
 Má miga nume li má 'l gà d'auèch, puèsma, bee svilüpat quèl da quili
 má: 'ntánt che me sluntánáui sintiui da luntáa 'l uèrs de ün dei sò
 peguriñ che lü 'l druaua da fach fàa, aposta, per riuach a truàa e
 pudée ricüperàa, sènsa fàa fadiga, tütü li peguri che i èra amù 'n gir
 per i bósch..



“...Problema..”

di Oscar Romenici
 e Aldo Simonini

I pitóor

dí
Luigi Zani

n dì i sa trùua a l'usc'taria:
n valbunées, n agnéet e n baruzzèer
e dùu valdambrii cun scià nnà tòola de miniu

ul valbunées al tàca a blagàss:
**"nùu tresü n Valbùuna 'n sé bùu da fà de tütt
m'à nventàat fina n machinàari
per fa tré 'l vüi nt'é l'acqua dul Séeri"**

l'agnéet al völl ca sc'tà ndrèet e 'l düss:
**"àa nùu tresü nn Agnéeda 'n sé bùu da fà de tütt
per dii ...nùu 'n g'à nsegnàat ai còrf a fa sü 'l lümüséll"**

e 'l baruzzèer al n'à ca vòia
da fàa la fegüura dul püsé gnòcch, iscé 'l düss:
**"e nùu fojó 'n Baruzzèera
...che 'n g'à nsegnàat ai tupii a ndà 'n prucesiù!"**

i valdambrii 'l vuléeva pròpi negàss a maiàa iscé i trì i ga fa:
"...e vòotri, tresü nn Ambria, chí siif bùu da fàa?"

"aah, nùu laitresü 'n s'é ca bùu da fà niént"
i ga resc'pónt i dùu valdambrii
**"m'à bé pruàat a nsegnàcch a sc'crilf ai càa, ma gnàa fóрма
adéss àn pruua s'àn ga riiva a petürà li òori..."**

dòpu vi lapàt fó 'l tèers nàpp de vüi
üü di dùu 'l sa dèerma là a nnà peltrèera
e ndegàat ca 'l tra sü nn òora
l'òotru 'l ga và denàaz àla bùca
e 'l tàca sü e g'jó cun penéll imbrumbàat de miniu

pürtròpp gnàa sc'tavóolta
i valdambrii i gh'é ca rivàac'
ma vardii ca l'é ca iscé fàcel ...petürà li òori



L'angolo di Renza

TEMP DA MÜDAA

L'era sempri vers i prim d'avril
 che i Agnet e i Valdambrii
 i se preparava de bona voia
 per 'ndaa "en trè su" amò na volta.
 'L féé l'era scià finit, l'inveren l'era pasat,
 e per daghen giò amò ali besti i tucava 'ndaa
 'ndue 'l ghe n'era, 'ndue i l'eva preparat
 l'an prima 'ndegant l'istaa.
 Cun 'n pòo de magù 'ndel cor, i serava sù
 li cà chilò al piàa
 e n'pòo ala volta, i se 'nviava:
 l'era ormai rivat el temp da mudaa.
 La strada da faa a pè l'era tanta,
 sia per i vecc che per li femni e i sciatt;
 chi pù chi menu i era tucc cargat
 e de speranza 'ndel cor i ghe n'eva tanta.
 Quanche i rivava en Vedel, in Ambria e in Agneda,
 'ndi so sit, la vita la riprendeva:
 i camii deli baiti i turnava a fumaa
 e strasc e patei i era destendut fò a sciugaa.
 I n' à facc del lauraa, i n' à remat de féé,
 ma i la fava untera, i era cuntent,
 quant bée che i se scambiava,
 quanta armonia, quanta alegria!
 E i pori sciatt che i vava amò a scola
 i dueva 'ndàa tucc i dì fina 'n Vedel,
 favel po' brut favel po' bel: i n' à facc
 de tapasciadi, i n' à ciapat de aria bona!
 D'en sira, finit da dàa ura e dopu scena, i se trovava
 tucc 'nsem, de fò dali baiti: i la cuntava,
 i sciatt i giugava, i schersava
 e quasi sempri i fava 'na cantada.
 Quanche 'l pasava vergu, l'era be vist,
 subet i la 'nvidava de dit
 e 'na cazza de lacc u 'n post aprof al fugalaa
 i ghera sempri; i la fava propi cun 'l cor en maa.
 Entant 'l temp 'l pasava, 'l rivava
 la prima d'agost, la Madonna dela néef;
 che beli festi che i fava:
 li gesi iera beli neti, pieni de fiòo, pieni de gent.
 Quanche l'era ormai scià 'l sumartii,
 finit da 'ndaa a pastura e da 'ngrasaa,
 i pensava al féé preparat al piàa 'ndela bela stagiù
 e 'npòo ala volta i se preparava a vignii 'n giò.
 Una dopu l'otra i serava su li baiti
 e pian pian i se 'nviava:
 l'era scià dapè 'l temp da mudaa,
 quanti robi beli e menu beli da regurdaa!

Renza Bonelli novant'anni compiuti, quando la salute le permette di muoversi, partecipa ancora attivamente alla vita del paese. Conosciuta da noi come *Maresca* (acronimo dal nome dei suoi nipoti Matteo, Marco e Francesca) ha raccolto le sue poesie nel volume **Regord** (Ricordi) editato dalla Biblioteca Civica. La scrittura è sempre stata la sua passione e le sue poesie sono spesso per noi punto di riferimento in occasione di eventi o manifestazioni.

TEMPO DI TRASUMANZA

Era sempre verso i primi giorni di aprile
 quando la gente che aveva le baite in Agneda e in Ambria
 si preparava di buona voglia
 per andare in montagna ancora una volta.
 Il fieno era quasi finito, l'inverno era passato
 e per dare da mangiare alle bestie bisognava andare
 dove ce n'era, dove l'avevano preparato
 l'anno prima durante l'estate.
 Con un po' di magone in cuore, chiudevano
 le case qui al piano
 e un po' alla volta si avviavano:
 era ormai arrivato il tempo di cambiare casa.
 La strada da fare a piedi era tanta
 sia per i vecchi che per le donne e i bambini:
 chi più chi meno erano tutti carichi
 e di speranza in cuore ne avevano tanta.
 Quando arrivavano a Vedello, in Agneda e in Ambria,
 nei loro luoghi, la vita riprendeva:
 i camini delle baite tornavano a fumare
 e panni e fasce erano stesi al sole ad asciugare.
 Ne hanno fatto di lavoro, ne hanno raccolto di fieno,
 ma lo facevano volentieri, erano contenti,
 quanto bene si scambiavano,
 quanta armonia, quanta allegria!
 E i poveri ragazzi che andavano ancora a scuola
 dovevano andare tutti i giorni fino a Vedello
 sia che fosse brutto o fosse bello: ne hanno fatte
 di camminate, ne hanno preso di aria buona!
 Di sera, finiti i lavori e dopo cena, si trovavano
 tutti insieme fuori dalle baite: chiacchieravano,
 i ragazzi giocavano, scherzavano
 e non mancava mai una cantata.
 Quando passava qualcuno era ben visto,
 subito lo invitavano ad entrare
 e una scodella di latte o un posto vicino al camino
 c'erano sempre: lo facevano proprio con il cuore in mano.
 Intanto il tempo passava e arrivava
 la prima festa di agosto, la Madonna della neve;
 che belle feste facevano:
 le chiese erano belle pulite, piene di fiori, piene di gente.
 Quando era ormai autunno,
 finito di pascolare e di concimare,
 pensavano al fieno preparato al piano nella bella stagione
 e un po' alla volta si preparavano a scendere.
 Una dopo l'altra chiudevano le baite
 e pian piano si avviavano:
 era di nuovo arrivato il tempo di cambiare casa,
 quante cose belle e meno belle da ricordare!



Letteratura e Cucina

di Marina Carrera



Abbiamo parlato di Leonardo da Vinci nel 2016 per raccontare la serata che si era svolta in Biblioteca relativa alla possibile visita del genio a Piateda. Iniziativa che ha poi visto successivamente l'apposizione in Ambria di una bacheca illustrativa che ne descrive il tragitto. Ora ritorniamo a parlare di lui, in occasione dei 500 anni dalla sua morte, con un argomento un po' insolito e forse meno trattato quando si parla di questo artista.

Molti personaggi celebri ci hanno lasciato testimonianze sulle loro abitudini culinarie, tramandandoci qualche ricetta o consiglio. Giungono dal Quattrocento però i consigli più curiosi da seguire in cucina.

Sin dall'infanzia Leonardo nutriva una forte passione per il mondo della ristorazione. Si racconta che durante gli anni di apprendistato presso la bottega del Verrocchio, per aumentare le entrate economiche, lavorasse come garzone presso la Taverna delle Tre Lumache. Nei suoi scritti sono state recuperate diverse ricette ed emerge anche la maniacale attenzione per la preparazione

dei cibi. Idee fra le quali citiamo la cipolla lessa adagiata su una fettina di formaggio di bufala o sormontata da un'oliva nera oppure tre fettine di carota cruda ognuna scolpita a forma di cavalluccio marino, con sopra un capperò e una goccia di pasta d'acciuga accanto

Nella preparazione dei suoi piatti usava curcuma, aloe, zafferano, fiori di papavero, fiordalisi, ginestre, olio di senape e di lino.

Ci ha inoltre descritto le proprietà di alcune verdure come la rapa, il consumo della quale, assieme ai cavoli, può rendere buona una digestione lenta. Nel 1499 subito dopo aver dipinto il Cenacolo, Ludovico il Moro gli regalò una vigna, e forse per questo studiò anche come migliorare la produzione vitivinicola.

Al foglio 482 recto (ex 177 recto-a) (Codice Atlantico) si legge la ricetta dell'Acquarosa, bevanda afrodisiaca, che risalirebbe al 1517: acqua, zucchero e limone colati in tela bianca, da servire fresca. La preparazione, molto dissetante, è indicata come bibita estiva per i Turchi e conferma la relazione di Leonardo

con l'Oriente. Vegetariano secondo alcuni biografi e molto attento alla sua alimentazione (*Se voi star sano attenti a questa dieta: non mangiar senza voglia*). Durante il suo soggiorno in Francia nel castello di Clos Lucè, dove poi morì, a servizio del re francese Francesco I, a volte pare, rapito nei suoi studi, si dimenticava spesso di mangiare, tanto che su un suo manoscritto del 1518 i calcoli di geometria sono bruscamente interrotti con un "eccetera, perché la sinistra si fredda": il grande Maestro, probabilmente incalzato dai continui richiami della sua cuoca Mathurine, si trova costretto a rompere la concentrazione per andare a mangiare. Leonardo si occupò inoltre di galateo a tavola, stilando un elenco di regole ben precise:

(...) Nessuno ospite dovrebbe posare la testa sul piatto

Nessun ospite dovrebbe prendere il cibo dal piatto del vicino senza prima chiedergli il permesso.

Nessun ospite dovrebbe pulirsi il coltello sulla tovaglia del vicino.

Nessun ospite dovrebbe tirare su col naso né dare gomitate (...)

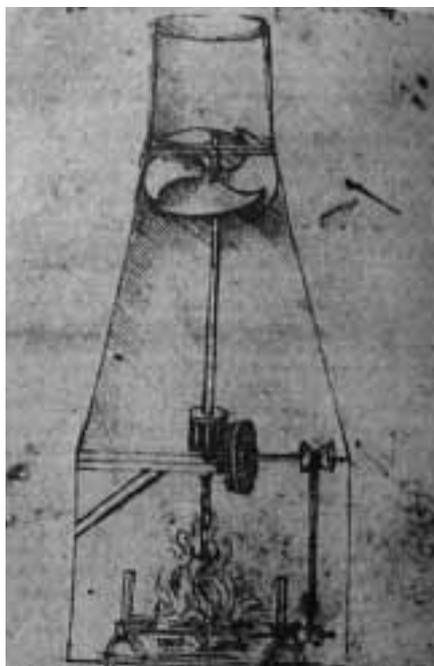
La sua passione si estese anche nel ideare strumenti per la cucina.

Per molti anni fu Gran Maestro di feste e banchetti alla corte degli Sforza a Milano. Ed è proprio in quel periodo che di dedicò alla sperimentazione di macchinari e utensili. Troviamo così nel Codice Atlantico spunti di disegni del moderno cava-tappi, dell'affettatrice e perfino di un macina pepe. Negli studi troviamo anche esperimenti per tenere calde



L'osteria delle Tre Lumache

le pietanze ed eliminare il fumo e i cattivi odori dalla cucina. Insomma tutta una serie di idee e suggerimenti ai quali guardiamo ancora oggi con ammirazione e stupore.



Codice Atlantico - Foglio 21 Girarrosto automatico Penna e inchiostro, c. 1478-1480
"Questo è il vero modo di cuocere gli arrostiti": così diceva la didascalia autografa di Leonardo nella parte inferiore del foglio. Leonardo si è inoltre premurato di notare che in base all'intensità del fuoco "l'arrostito si volge adagio o presto"; cioè la velocità di rotazione del girarrosto è in qualche nodo regolata automaticamente dall'intensità della fiamma.



La vigna di sedici pertiche milanesi situata tra San Vittore e le Grazie donatagli da Ludovico il Moro durante il suo soggiorno a Milano. Leonardo dedicherà a questa vigna un'attenzione maniacale.

CODICE ATLANTICO



I 1119 fogli per un totale di 1750 disegni affrontano vari argomenti: anatomia, astronomia, botanica, chimica, geografia, matematica, meccanica, disegni di macchine. Disegni di ordigni da guerra, gli schizzi di bombarde e mortai, le macchine per scendere sul fondo del mare o per volare; studi sulla meccanica e sulla scultura studi sul volo degli uccelli e progetti d'architettura. Il documento ospita anche note biografiche, meditazioni filosofiche e appunti personali. Il nome del codice è dato dalla dimensione delle pagine (64,5 x 43,5 cm), simile a quelle di un atlante. "Atlante" è la denominazione usata in biblioteconomia, per indicare volumi di grande formato. Oggi è conservato presso la Biblioteca Ambrosiana di Milano

Un'annotazione di Leonardo

Se vòl star san, osserva questa norma: non mangiar senza voglia e cena leve mastica bene, e quel che in te riceve sia ben cotto e di semplice forma. Chi medicina piglia, mal s'informa; guardati dall'ira e fuggi l'aria greve su ritto sta, quando da mensa leve di mezzogiorno fa che tu non dorma. El vin sia temprato, poco e spesso Non for di pasto, né a stomaco voto. Non aspectar, ne indugiar il cesso se fai exercizim sia di picciol moto. Col ventre resupino e col capo depresso non star, e sta coperto ben di notte el capo ti posa, e tiene la mente lieta fuggi lussuria, e attienti alla dieta.

dal Codice Atlantico, 213 verso

Aquarosa

Ingredienti:

1 litro di acqua minerale,
 2 limoni non trattati,
 zucchero,
 cucchiaini di petali di rosa essiccati,

una coppa di alcol a 90°

Riempite una brocca con acqua minerale naturale. Spremete i limoni e aggiungete il succo, 4 cucchiaini di zucchero, 4 di petali di rosa essiccati e una coppa di alcol 90°. Miscelate bene il composto. Coprite la brocca e lasciatela in un luogo fresco e buio per qualche ora. Prendete poi una bottiglia di vetro e filtrate il liquido con garza e imbuto. Servite la bevanda fresca.

Alimentazione ieri e oggi

di Luigi Zani

L'alimentazione di oggi

Mi si tappa sempre la vena quando alla televisione sento le pubblicità di una nota marca di dolci della quale non posso, purtroppo, fare il nome. Li chiameremo per comodità "prodotti X". Sono veramente infastidito dover subire fino a quattro spot della stessa marca a ogni singolo stacco pubblicitario. La curiosità mi ha spinto ad analizzare i costi ma, soprattutto, gli ingredienti di questi famigerati prodotti creati quasi esclusivamente per i bambini.

Il costo al chilogrammo dei "prodotti X" è sensibilmente più alto di quelli della loro concorrenza, ma potrebbe essere giustificato se la qualità delle materie prime fosse altrettanto superiore. Purtroppo non è così. Presumo che poche mamme leggano gli ingredienti dei "prodotti X", altrimenti non sarebbero tra quelli più in vista tra gli scaffali dei supermercati e, di conseguenza, anche i tra i più venduti.

La tipologia degli ingredienti contenuti in queste merendine è, a dir poco, allucinante. L'ingrediente più utilizzato è lo zucchero raffinato, poi seguono grassi saturi, conservanti e coloranti vari.

È vergognoso che nella loro pubblicità si evidenzia che, per iniziare bene la giornata, si ha bisogno di una "sana colazione". Di naturale e di sano, al contrario di quanto pubblicizzato, questi prodotti contengono ben poco. Per

spingere all'acquisto si avvalgono di un asfissiante bombardamento pubblicitario presente su ogni palinsesto, ventiquattro ore del giorno. Le mamme dovrebbero tener presente che questi costi esorbitanti li paga però sempre il consumatore. Nei loro spot non è lasciato nulla al caso e incantano i bambini, invogliandoli a desiderare questi prodotti specialmente per "le sorprese" che contengono al loro interno. Le sorprese sono sempre degli inutili gadget, di irrisorio valore, che riprendono spesso personaggi dei cartoons più alla moda. Fortunatamente non tutte le mamme rimangono ammaliate da questa insulsa pubblicità. Torniamo a un'alimentazione sana e naturale ed evitiamo di dare ai nostri figli e/o nipoti questa tipologia di cibo...spazzatura!

L'alimentazione ieri

Ricordo con nostalgia la tipologia di alimentazione che c'era durante la mia infanzia. A colazione c'era solitamente una tazza di caffelatte con del pane, burro e marmellata. Raramente c'erano dei biscotti e mai merendine confezionate. A scuola, verso metà mattina, facevo merenda; un panino col prosciutto cotto o una mela. La mia mamma non amava cucinare di conseguenza, a pranzo c'era di solito pasta o riso. Dopo aver svolto i compiti, mi dedicavo al gioco e, verso metà pomeriggio fa-

cevo merenda: un panino col burro e una spolverata zucchero, un frutto, oppure uno yogurt o un tuorlo d'uovo rimestato con un cucchiaino di zucchero o, semplicemente, una tazza di latte caldo con un pezzetto di torta di mele (se mia mamma aveva avuto quel giorno l'ispirazione giusta). A proposito di torta; la mia mamma aveva l'abitudine di non seguire alcuna ricetta, ma di fidarsi della memoria per il dosaggio degli ingredienti di conseguenza, ogni volta il risultato era una vera sorpresa! A volte la torta era soffice e veramente buona, la volta successiva inspiegabilmente schiacciata e asciutta. A volte era invece troppo dolce oppure un po' bruciata perché l'aveva messa in forno poi si era dedicata a qualche faccenda domestica dimenticando di controllare l'avanzamento della cottura. Porto sempre nel cuore la mia mamma per queste sue indimenticabili performance. Per cena si mangiava, di solito, diverse varianti di minestra oppure del semolino o qualche strana pietanza che mia mamma aveva imparato a cucinare nella Svizzera interna. La carne, molto spesso pollo allo spiedo, c'era di solito solo la domenica a pranzo. In occasione di qualche festa si cucinava anche coniglio in umido, rigorosamente allevato in cortile. Quasi dimenticavo; il sabato o la domenica si mangiava comunemente polenta. In casa nostra non ricordo di aver mai visto vasetti di quella famosa "crema di noccioline" né tantomeno merendine confezionate, ma sono grato ai miei genitori di aver sempre scelto un'alimentazione semplice ma sana!

L'alimentazione dei nostri avi

Agli inizi del secolo scorso, non c'erano fornelli, stufe, frigoriferi o forni a microonde e, tra le nostre montagne, la parte del leone la faceva sicuramente la polenta. Un tempo ci si alzava molto presto per accudire gli animali quindi qualcuno si dedicava alla preparazione della colazione. Di solito questo compito era svolto dalle donne, che si alzavano verso le quattro ad accendere il focolare per cucinare una bella polenta. Per iniziare bene la giornata bastava polenta calda, latte appena munto, una fetta di formaggio e, magari, un pezzetto di salame. Anche a pranzo, specialmente quando ci si trovava nei campi o nei boschi, non si disdegnava un pezzo di polenta fredda, meglio se accompagnata da qualcosa di saporito. A cena non poteva mancare la minestra. La carne si mangiava molto raramente. Ai lettori più giovani





sembrerà di trovarsi nel giurassico, ma molte persone anziane ricordano ancora queste antiche usanze. Cerchiamo di ricordare alcuni degli alimenti dei nostri avi leggendo i seguenti vocaboli (estratti dal vocabolario del dialetto di Ambria e sintetizzati per questione di spazio):

pulénta sf. (pl. *pulénti*) polenta. Questo alimento molto povero composto da farina di granoturco, acqua e sale era il pasto quotidiano consumato non solo a pranzo, ma anche al mattino. / *imprunà la pulénta* = rovesciare la polenta sulla tafferia. / *pulénta sórda o pulénta sànta* = polenta senza condimento e senza companatico / *pulénta e trit* = polenta e formaggio o ricotta stagionata grattugiati / *pulénta tarègna* = polenta taragna ossia, polenta di grano saraceno mista a farina di granoturco con l'aggiunta di abbondante burro e formaggio tenero / *pulénta e sc'pàalem* = polenta e latticello residuo dalla lavorazione del burro (*ul lacc' dul butéer*) / *pulénta rusc'tiida* = polenta sminuzzata e fritta con burro / *pulénta e flóor* = polenta cotta direttamente nella panna fresca (questa pietanza si mangiava di rado poiché era preferibile utilizzare la panna per ricavare il burro). || dim. *pulintii* sm. || S. *còla, caravéla, sc'talmigna, pizzadóor*.

menésc'tra sf. (pl. *menésc'tri*) minestra. || *menésc'tra de làcc'* e *casc'tégni* = minestra di latte e castagne; le castagne secche, il giorno prima di cucinarle, si immergevano nell'acqua per ammorbidirle e per favorire il distacco dell' episperma che le avvolgono. Una volta ammorbidite, le castagne prive di episperma si mettevano a cuocere nel latte insieme a un po' di riso. / *menésc'tra*

de casc'tégni e tartüfui = minestra di castagne e patate; le castagne secche, complete di episperma, si mettevano a cuocere nell'acqua insieme alle patate. A causa della presenza dell'episperma l'acqua acquisiva un colore marrognolo/rossastro, mentre le patate assorbivano il gusto dolciastro delle castagne. / *menésc'tra de urtiighi* = minestra di riso con aggiunta di germogli di ortica (*Urtica dioica*) / *menésc'tra de sc'-ciupécc'* = minestra con aggiunta di germogli di silene (*Silene vulgaris*). || S. *bóia, bruadüura, lisiiva 2*.

casc'tégna sf. (pl. *casc'tégni*) castagna, frutto del castagno selvatico. La castagna, così come il marrone, era un tempo un frutto molto pregiato a causa delle sue proprietà nutritive. Essendo molto ricco di carboidrati, nonché di sali minerali, vitamine e proteine, era un alimento ideale per affrontare faticose giornate di lavoro. Dalla castagna fresca si ottengono le caldarroste (*i brasc'chèer*) e le castagne lessate (*li ferüüdi*). Per la conservazione delle castagne si procedeva all'essiccazione che avveniva in un particolare essiccatoio chiamato *l'agràat*. Le castagne secche si utilizzavano anche per cucinare un prelibato panettone (*ul panù de casc'tégni*). || S. *rubblù*

masc'chèerpa sf. (pl. *masc'chèerpi*) ricotta. La ricotta si poteva consumare fresca, con o senza sale, ma solitamente si salava per poi conservarla. Durante la fase di essiccazione era uso comune affumicarla, ponendola sopra il focolare. La ricotta era un tempo una componente molto importante dell'alimentazione quotidiana. Una volta stagionata, accompagnata alla polenta fredda, costituiva spesso il pranzo che si con-

sumava sui pascoli o nei boschi. || S. *tumpesc'tù, sc'càia, puina, tumpirù*.

menüzz sm. pasto a base di polenta e latte.

fricò sm. spezzatino di carne e pezzetti di patate cotte a fuoco lento con poca acqua.

granéi sm. pl. specie di pappa fatta con farina di mais, acqua (a volte anche con latte) e sale. Per dare un po' di gusto a volte si aggiungevano alcuni ciccioli (*i gripui*). || S. *sc'cotamüüs*.

brüsigghii sm. piccola palla di polenta che viene riscaldata al riverbero della brace del focolare per far sciogliere il formaggio posto al suo interno. Poteva essere consumata calda al momento o fredda quando si eseguivano lavori nei boschi, nei prati o comunque lontano dal proprio domicilio e non si aveva la possibilità di rincasare per il pranzo.

bètega sf. (pl. *bèteghi*) 1. striscioline di carne di capra o di vitello salate e speziate, che si infilavano in bastoncini di nocciolo e si appendevano sopra il focolare per essere affumicate ed essiccate. Questo sistema di conservazione della carne era molto comune in passato, specialmente quando, per cause accidentale, periva un animale.

fónch sm. fungo. Ad Ambria solitamente i funghi non si mangiavano in quanto ritenuti velenosi. Pochissime persone mangiavano porcini e gallinacci cucinandoli però insieme ad una chiave per togliere il ferro ritenuto estremamente dannoso alla salute (Eugenio Marchetti 1924-2016 famiglia detti Gniàzz e sua moglie Bruna Donati, 1925-2016, ricordano di aver praticato questa usanza).

fritula sf. (pl. *frituli*) polpetta fritta nel burro composta da sangue di gallina, pangrattato e sale.

mantàsc'ter sm. menta selvatica (*Menta longifolia*) le foglie si facevano bollire e, dopo averle scolate, si facevano arrostitire con burro oppure si mettevano anche nella focaccia (*la fügàscia*). Si diceva che questa erba alleviava i dolori mestruali (*i màai matricàai*).

mazzù sm. raperonzolo giallo o raperonzolo spigato (*Phyteuma spicatum*). Un tempo era uso comune raccogliere le radici del raperonzolo quando l'infiorescenza era ancora di color verde e di condire con il liquido catalizzatore usato per fare la ricotta (*l'àagra*).

parücch sm. spinacio selvatico (*Chenopodium bonus Henricus*). Le fo-

glie delle giovani piantine, tenere e gustose, si facevano sbollentare poi si strizzavano per far fuoriuscire i liquidi dopodichè, si cucinavano in padella con burro. Per rendere questo piatto ancora più gustoso si poteva aggiungere, durante la cottura, un uovo e del formaggio fresco a pezzetti oppure, se stagionato, grattugiato.

duméega sf. orzo (*Hordeum vulgare*). Dall'orzo tostato si ricavava un surrogato del caffè (*ul café de duméega*), mentre con quello pilato si cucinava un'ottima minestra (*la menésc'tra de duméega*). Dalle testimonianze raccolte, sembra che ad Ambria questo cereale non sia mai stato coltivato.

farinéll sm. (pl. *farinéei*) farinello comune (*Chenopodium album*). Erba infestante a foglia larga usata solitamente come cibo per i maiali. In periodi di penuria di cibo si usava però anche per minestre o dopo breve bollitura si faceva arrostitire con burro o grasso di maiale.

garšù sm. cirsio spinosissimo (*Cirsium spinosissimus*). Il fusto, una volta sviluppatosi, si colpiva alla base con un bastone per farlo appassire; il giorno successivo era così un pasto prelibato per le vacche. Il germoglio era commestibile e aveva un gusto simile a una pera acerba; si tagliava con un coltello, lo si sbucciava e lo si mangiava crudo, condito solo con un pizzico di sale.

levàzza sf. (pl. *levàzzi*) romice alpino (*Rumex alpinus* L.). Pianta molto comune nei prati umidi e ben concimati o nei pressi dei letamai. Le foglie, fresche appena raccolte, si utilizzavano per avvolgere il burro fresco, mentre, dopo bollitura nella scotta (*la sc'còcia*), diventavano un pasto prelibato per i maiali. I germogli si mangiavano cucinati nella minestra.

linguéta sf. (pl. *linguéti*) poligono bistorta (*Polygonum bistorta*). Le foglie si mangiavano bollite nella minestra.

òss de ciù e tartüfui m. pl. ossa di maiale e patate. Dopo aver macellato il maiale e confezionato tutti i derivati, era uso comune mangiare tutti insieme le ossa del maiale, bollite con attaccata poca carne, accompagnate con delle patate lessate.

bisa sf. (pl. *bisi*) solitamente usato al plurale, lembo di formaggio che si formava sul bordo superiore del formaggio durante la fase di salagione. Questo bordo, molto prelibato e particolarmente saporito, si formava a

seguito della pressione esercitata dalla tavola (appesantita con una pietra) che si depositava sul formaggio per farlo sgocciolare (vedi: *pundà 'l caşulii*).

lümàaga sf. (pl. *lümàaghi*) chiocciola. Le chiocciole si mangiavano solitamente in umido, ma era uso comune aggiungere una chiave durante la cottura. Si credeva che questa avesse la proprietà di assorbire le impurità o addirittura il presunto veleno contenuti nell'animale stesso.

ràana sf. (pl. *ràani*) rana. Le rane si trovavano numerose nel lago che si formava nella piana del Dossello e si raccoglievano per essere cucinate in umido. / *ndàa a la ràana* = strisciare per terra.

gàtt sm. (pl. *gàcc'*) gatto. Un tempo il gatto era un animale domestico che si teneva quasi esclusivamente per tenere lontano i topi dalle derrate alimentari conservati solitamente nelle madie e in cantina. Purtroppo spesso e volentieri i felini di medie/grosse dimensioni finivano in pentola; la loro carne in umido, paragonabile a quella del coniglio, era molto apprezzata. / *maià a gàtt* = mangiare salumi senza pane o polenta / *só dal gàtt!* = sono fregato! / *gàtt salvàdech* = gatto selvatico / *viss cugnà n gàtt* = essere molto svelto, agile / *al fa 'l gàtt ul rànz* = espressione che identifica l'estrema difficoltà che si incontra a tagliare l'erba con la falce quando il prato è molto secco. (prov.) *t'é ca da nsegnàcch ai gacc' a rampegàa* = non devi insegnare ai gatti ad arrampicarsi (evita di dare consigli a chi è già capace). || *dim. gatii* || *accr. gatàsc'*.

càa sm. cane. Un tempo il cane era un animale domestico che aiutava solitamente i pastori a curare le vacche, specialmente quando si trovavano nei pascoli. Così come i gatti, anche i cani di medie/grosse dimensioni finivano spesso in pentola. Un curioso aneddoto mi fu raccontato da Angelo Marchetti (famiglia detti *Bùlànç'*) il quale ricorda che un giorno uno straccivendolo chiamato l'Abàardi salì fino ad Ambria e fu invitato a pranzo da alcuni valdambrini che avevano cucinato un cane, spacciandolo al malcapitato per carne di camoscio. Per coronare il pranzo i valdambrini chiesero all' *Abàardi* di andare dal mio prozio, Silvio Taloni detto *Pasc'ticci* (1903-1981, famiglia detti Martii o Pàciu) che gestiva l'osteria, ad acquistare un fiasco di vino. L'ignaro ospite spiegò all'oste

che voleva acquistare un fiasco di vino poiché era invitato a mangiare un bel piatto di carne. Il Taloni, pensando che l'Abàardi fosse consapevole di mangiare carne di cane, gli fece la battuta: *gliùura ncöö tu màiet ul boby?* = allora oggi mangi il Boby (comune nome per un cane)? La battuta lasciò impietrito l'Abàardi il quale, benché fosse attanagliato dalla fame, rifiutò l'invito e tornò al fondovalle digiuno. Mio padre mi raccontò un divertente aneddoto che vide coinvolto Ubaldo Pasini detto *Iòşef* (famiglia detti *Drèera*), il quale possedeva un cane, chiamato *Tichetùcch*, adibito alla custodia del gregge. L'animale aveva il pelo arruffato dalla sporcizia ma al Pasini fu raccontato che le autorità, a seguito dell'istituzione dell'imposta comunale sui cani, avevano effettuato degli accertamenti e il suo cane era stato classificato "di lusso" di conseguenza, dall'anno successivo, avrebbe dovuto pagare la tariffa massima. La risposta del Pasini non si fece attendere a lungo: *quél laóor iló 'l saréss n càa de lüsu, c'ál llù méena n gírr la menduşıia!* = quello lì sarebbe un cane di lusso, che viene portato a spasso dai parassiti! Il povero cane finì poi in pentola a insaputa del Pasini il quale gustò, inconsapevolmente, quella carne così prelibata accompagnata da un'abbondante porzione di polenta. || Prov.: *dal per niént al fa ca ndà la cùua gnàa i càa* = per niente non scodinzolano neanche i cani. / detto: *risc'petàa 'l càa per ul so padrù* = lett. rispettare il cane per il suo padrone (non fare del male se questo è figlio di una brava persona). || *dim. cagnii*. || *dispr. cagnüsc'*. || *accr. cagnàsc'*. || *S. patalò 2., bruşulù 2., liverùu*.

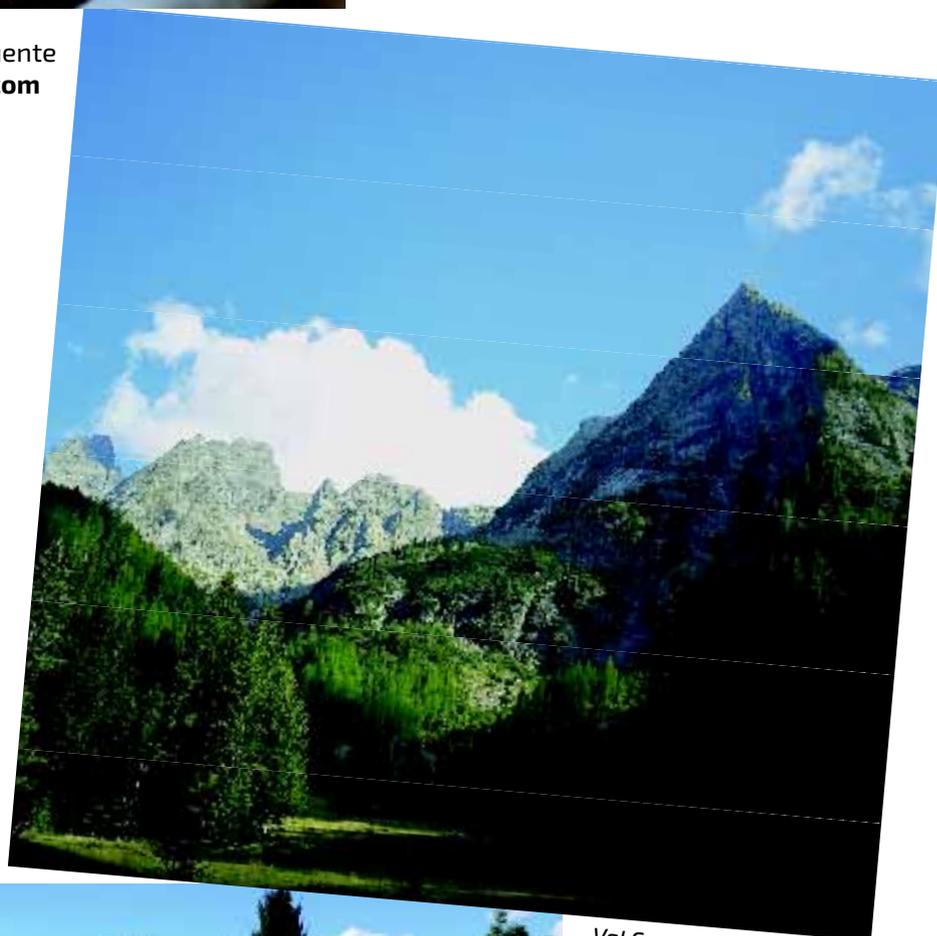
Legenda:

- sm.** sostantivo maschile (ul)
- sf.** sostantivo femminile (la)
- pl.** plurale (sm. = i - sf. = li)
- dim.** diminutivo
- accr.** accrescitivo
- S.** sinonimi

La poesia inserita in questo numero del Rodes, intitolata "I pitóor", parla di due inetti valdambrini che cercano di fare qualcosa di strepitoso di fronte a tre nostri abili compaesani (uno di Valbona, uno di Agneda e l'altro di Barozzerà). I due "fenomeni" di Ambria, dopo aver inutilmente cercato di insegnare la scrittura ai cani, decidono di affrontare la titanica impresa di "verniciare i rutti". Alla prossima!

Piateda in un Click

Inviare le vostre foto di Piateda al seguente indirizzo: michelettideborah@gmail.com



Val Caronno - Iride William



Le Piane - Nicola Cusini

Dalla Stampa

Miniere e fucine, tesoro in pericolo

Il progetto Emblematico Maggiore punta al recupero di questi saperi: «Ma siamo all'ultima chiamata». Le esperienze dei paesi di Fusine, Piateda e Chiesa in Valmalenco - Le prime tracce di queste presenze datate 1300. «Siamo all'ultima chiamata. Stiamo perdendo saperi che, invece, dobbiamo recuperare innanzitutto per conoscerli noi in prima persona come valtellinesi e, poi, per trasmetterli agli altri. Il tutto con passione e competenza». È questa la premessa, espressa da Rita Pezzola, che sta alla base del progetto Emblematico Maggiore che - per quanto riguarda i territori di Fusine, Piateda e Chiesa Valmalenco - si declina nel paesaggio minerario come patrimonio da esplorare. All'ultimo incontro del ciclo "Le radici di un'identità", promosso dalla Comunità montana di Sondrio, è stato presentato nella biblioteca di Piateda quanto nel prossimo triennio si andrà a fare per riscoprire miniere e fucine. Un tema che, forse, non tutti conoscono e che, invece, potreb-

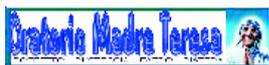
be essere di grande attrazione. Peraltro, come ha sottolineato Pezzola (tutor e coordinatrice del progetto), «è necessario creare relazioni e aprire l'orizzonte del progetto anche a livello europeo - ha premesso -. Innanzitutto, però, occorre che conosciamo il patrimonio di cui disponiamo, perché ciò ci rende interlocutori consapevoli su tavoli più grandi». Da qui la volontà di organizzare incontri illustrativi - proprio come quello che si è svolto a Piateda - prima ancora che il progetto sia entrato nel vivo. D'altra parte il nome stesso del Comune di Fusine nasce proprio dalle fucine realizzate all'alpeggio Vitalengo. «Ci sono miniere datate al 1300, come dimostrano i testi d'archivio - ha spiegato il sindaco, Claudio Vanini -. Inizialmente sono state scavate da persone di origine bergamasca in quanto il territorio era di loro proprietà, poi quando la valle è passata sotto Fusine ciò ha dato vita alla costruzione delle fucine alla foce del torrente Madrasco. In vetta sulla cima Vitalengo si possono riscontrare muri a secco che delimitano i fabbricati dove abitava chi lavorava nelle miniere. Appena sotto la cima c'è un forno di prima cottura che serviva per sgrossare la roccia scavata nelle miniere e portarla a valle. Attorno all'escavazione della miniera

e alla lavorazione del ferro si è creato un indotto che ha portato benessere agli abitanti di Fusine. Fino alla metà del XV secolo Fusine era una contrada di Berbenno, a seguito dell'arricchimento grazie a questo metallo, è nato il Comune». Oggi le fucine sono ancora presenti, anche se non in attività. Una presenta al suo interno una serie di attrezzature utilizzate nel Novecento. «Tante persone non conoscono le nostre miniere di Vitalengo che sono un emblema - è il caso di dirlo - del nostro territorio», ha concluso il sindaco.

Il progetto Emblematico servirà proprio per far conoscere questo patrimonio. Lo stesso vale per Piateda dove in val Venina e in val Caronno c'erano miniere. «Ci siamo occupati principalmente del forno della val Venina dove si purificava la siderite per ottenere un materiale più pulito e meno pesante da portare a valle per essere lavorato nelle fucine - ha detto il sindaco di Piateda, Aldo Parora -. Peraltro anche a Boffetto c'erano fucine, difatti Boffetto deriva dal nome del mantice che serviva per alimentare il fuoco nelle fucine».

*La Provincia di Sondrio
Lunedì 17 Dicembre 2018*





Corri - Schiaccia - Tira

Sabato 30 marzo presso il campo dell'Oratorio di Piaveda, si è svolto il "Corri-Schiaccia-Calcia" SPORT AND GOOO!!!, incontro tra i ragazzi delle tre sezioni del Centro Olimpia (Atletica-Calcio-Pallavolo) aperto ai ragazzi degli oratori di Piaveda e Poggiridenti. Questo bellissimo pomeriggio lo abbiamo vissuto con oltre 30 ragazzi/e che suddivisi in quattro gruppi-squadra (Frece Arancioni Frece Gialle Frece Verdi Frece fuxia) si sono confrontati nelle varie prove (Tiri in porta, salto triplo, passaggi e battute e pallavolo, tiro alla fune, lancio del vortex, calcio di precisione alla gomma... e conclusione con lo staffettone finale). Tutte le squadre hanno superato abbondantemente la quota minima di 70 punti e quindi promosse a pieni voti.

L'incontro è riuscito molto bene grazie alla disponibilità del Presidente Guglielmo e di don Angelo, all'organizzazione, sempre dinamica e vivace, di Loris, Manuel, Walter, Dario, Alberto, Nicolò, alla collaborazione di altri tecnici-allenatori delle varie sezioni del Centro Olimpia, dei genitori presenti, dove alcuni di loro, molto attivi, hanno fatto i segnapunti ed i giudici di gara.

Questi ultimi hanno espresso il desiderio di effettuare altri incontri sportivo-educativi come questo da effettuarsi in oratorio o in palestra, apprezzando molto il coinvolgimento di tutti i partecipanti genitori compresi.

Al termine, dopo il meritato rinfresco, abbiamo partecipato, con don Angelo, alla Santa messa delle ore 18.00 al termine della quale un'atleta ha letto la preghiera dello sportivo. Le attività sportive ufficia-

li del CENTRO OLIMPIA PIATEDA sono in pieno svolgimento.

Nella Pallavolo: sta terminando il campionato di prima divisione femminile che ci vede protagonisti e siamo stabilmente tra il 2° e 3° posto in classifica, mentre i piccoli del Mini volley, guidati da Vanessa, stanno vivendo le loro prime esperienze nei raduni provinciali.

Nel Calcio con il gruppo dell'oratorio di Poggi si stanno giocando due campionati con partite molto accese e posizioni da primato in classifica.

Nell'atletica leggera abbiamo appena vissuto, con 20 partecipanti, nel suggestivo percorso del Parco di Monza, la bella avventura dei campionati nazionali CSI di corsa campestre e dello staffettone. Nell'hotel in cui abbiamo soggiornato abbiamo avuto il piacere e l'onore di incontrare l'allenatore e i giocatori del Perugia, squadra prima in classifica nella serie A maschile di Pallavolo. Ora abbiamo incominciato la stagione delle gare "su Pista" che ci hanno visto e ci vedranno protagonisti sulle piste di Como, Mantova, Chiari, Mariano Comense e altre piste provinciali e lombarde, con l'impegno di qualificarci per le fasi regionali Fidal e nazionali CSI, che si svolgeranno nel prossimo mese di settembre. Anche nell'atletica alcuni bambini seguiti da Francesca e Nicolò partecipano agli incontri provinciali Fidal.

Ora vi diamo appuntamento per: martedì 14 maggio 18.30 22.30 sulla pista di CHIURO l' 11° SERATA DELL'ATLETICA E MEZZOFONDO dove ci saranno gare di atletica leggera organizzate dal Centro Olimpia Piaveda sulla pista di CHIURO.

Continuano i nostri allenamenti sulla



Corri - Schiaccia - Tira: il gruppo dei partecipanti

pista di Chiuro: Per le scuole medie e superiori il Lunedì-Mercoledì e Giovedì ore 17.30 - 19.00. Per bambini scuole elementari sempre in palestra a Piaveda il lunedì e il mercoledì ore 18.00 - 19.00.



Formazione 1° div. Femminile Pneumatici Valtellina



Gruppo ragazze-cadette: Diana, Eleonora, Andrea, Sofia, Francesca



Camp. Naz. CSI - Atleti: Nicolò, Massimo, Stefano, Daniele

