

LAVOCE





Periodico d'informazione sulle attività culturali e ricreative redatto dai Volontari dell'A.V.A. del C.D.A. di Varese.

Centro Polivalente Via Maspero, 20 – Varese; sito: www.avavarese.it
Tel 0332/288147 – 0332/286390, fax: 0332 241299, e-mail avavarese@libero.it

Numero 314 gennaio 2019

Ciclostilato in proprio dal Servizio Sociale del Comune di Varese per uso interno.

<u>Sommario</u>

Copertina – Rovine a Castelseprio.

Sommario Redazione e Collaboratori		pag "	1 2
Editoriale		"	2
Buone Feste da Alberto Mezzera	Alberto Mezzera	"	4
La voce ai lettori: Tatuaggi dell'anima	Alba Rattaggi	"	5
Tornando	Giovanna De Luca	"	5
Il moscone	Giuseppe Paganetti	"	6
Poesie di Angela		"	6
Nevicata	Lidia Adelia Onorato	"	7
Un bambino	Patrizia De Filippo	66	8
I segreti della nonna	Lucia Covino	"	8
Copertina "Storie di casa nostra"	Mauro Vallini	"	9
Lago di Varese – Arte: e storia di Bardello	Mauro Vallini	"	10
La chiesa di Loreto alle porte di Varese		"	12
4 novembre 1918 – ore 12.00	e e	66	14
L'ultimo imperatore d'Asburgo		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	15
Gennaio, mese di memorie		"	17
Ricordi di anni lontani		"	19
Isabella, Paolone e la Betonega		"	20
Le "cicche" Brusa la Goebia, addio inverno (1^ parte)	* *	"	22 23
Antichi mestieri: Lo stracciaio		"	25 26
Gli ospiti della fondazione Molina raccontano		"	27
_			
Copertina "Saggi, pensieri e riflessioni"	Mauro Vallini	• • •	29
Questa mia lettera è stata scritta il 23 ottobre 2013	Maria Luisa Henry	"	30
Frozen, il regno di ghiaccio	A cura di Maria Luisa Henry	"	32
Giornata della memoria – per non dimenticare	A cura di Mauro Vallini	"	34
Girovago	Maria Luisa Henry	"	39
Un'esperienza	Silvana Cola	"	40
Gatti nella mia vita (1^ parte)	Mauro Vallini	"	41
Aforismi della saggezza	A cura di Giuseppina Guidi Vallini	"	42
Copertina "L'angolo della poesia"	Mauro Vallini	"	43
Poesie di Maria Luisa	Maria Luisa Henry	"	44
Scia di ricordi	Luigia Cassani	"	45
Auguri a Giuseppe Bortoluzzi	Luigia Cassani	"	45
Tempo	Luigia Cassani	"	46
Il fringuello curioso	Giovanni Berengan	"	46
Un'altra vita	Silvana Cola	"	47
Binario 21 di Renato Franchi	Presentazione di Mauro Vallini	"	48
Copertina "Rubriche ed avvisi"	Mauro Vallini	"	49
Attività svolte dal C.D.I.			
Tre concerti del coro delle Coccinelle scalmanate	Maura Vallini	"	50
28 novembre a Viggiù, 12 dicembre a Gavirate, 19 dicembre a Malnate	Mauro Vallini	•	50
I giorni della merla	Maria Grazia Zanzi	"	52
Ospedale delle bambole	Maria Grazia Zanzi	"	53
•			

Gita a Riga	Luigia Cassani	"	54
La mia esperienza in Vietnam	Elisa Berengan (nipote di Giovanni)	"	56
Un'impresa straordinaria. Giro completo a nuoto attorno alla Gran Bretagna		"	58
Come usare la curcuma in cucina	Maria Grazia Zanzi	"	59
Tutto il buono dell'avocado	Luigia Cassani	"	62
Taralli e tarallucci	Michele Russo	"	63
Il parrozzo	Michele Russo	"	64
Il raffreddore	Luigia Cassani	"	65
Varie	Giovanni Berengan	"	66
Vocabolarietto	G. Guidi Vallini – M. Vallini	"	67

Redazione:

Mauro Vallini	Caporedattore
Giuseppina Guidi Vallini	SEGRETARIA
Giovanni Berengan	RAPPORTI CON IL COMUNE

Articolisti presenti alle riunioni di redazione:

Miranda Andreina	Luigia Cassani	Silvana Cola	
Giuseppina Guidi Vallini	Maria Luisa HENRY	Ivan Paraluppi	
Franco PEDROLETTI	Michele Russo	Mauro Vallini	
Maria Grazia ZANZI			

Hanno contribuito anche:

Elisa Berengan	Giovanni Berengan	Silvio BOTTER	
Lucia Covino	Ida Dambrosi	Patrizia DE FILIPPO	
Giovanna DE LUCA	Renato FRANCHI	Letizia Massara	
Angela MENCONI	Alberto Mezzera	Paola Molinari	
Lidia Adelia Onorato	Giuseppe Paganetti	Alba Rattaggi	

Editoriale

Mauro Vallini

Carissimi lettori e lettrici di questo periodico, un altro anno è passato e, come ad ogni passaggio o cambiamento sia pure di data mi viene spontaneo fare un bilancio di ciò che ormai è passato. Sono trascorsi 12 anni da quando sostituii Alessandro Gazzetta alla guida della redazione della Voce Tanti anni che hanno visto tanti cambiamenti e alcuni purtroppo dolorosi. Mi riferisco a tutti quei cari amici che non sono più tra noi ed ora scrivono articoli in linguaggio poetico o prosaico per gli angeli, lassù dove è luce in eterno.

Vorrei ora fare un breve elenco di questi amici: Germana Borra, Libera Broggini, Alessandro Gazzetta, Augusto Magni, Giuseppe Panattoni, Adriana Pierantoni, Jole Ticozzi. Ad essi, nel tempo, si è aggiunta anche Lia Albano.

Altri, infine, pur essendo presenti in questo mondo non sono più in grado di essere con noi in redazione a causa di malattia. Mi riferisco a Giampiero Broggini, Giancarlo Campiglio, Giancarlo Elli, Luciana Malesani, Lidia Adelia Onorato e Franco Pedroletti anche se Giancarlo Elli, Lidia e Franco ci onorano ancora di loro articoli inviatici tramite la preziosissima Maria Luisa Henry e Giovanni Berengan.

Per onorare la memoria di chi non è più fra noi, in questo e nei prossimi editoriali pubblicherò alcuni articoli apparsi in vecchi numeri de La Voce.

Insieme a tutta la redazione i miei migliori auguri di un 2019 pieno di serenità e di buona salute

Domenica 18 maggio 2003 - Varese invasa dalle bande

Alessandro Gazzetta

Bande musicali per le piazze e le vie del centro Città si sono esibite per celebrare la quinta edizione di "Varese vuole cambiare musica".

Tantissima gente ha partecipato a questo importante evento voluto per iniziativa di CONFESER-CENTI, Lega Coop, Associazione Artigiani, CNA e Associazione Panificatori, con la collaborazione della C.C.I.A.A., del Provveditorato agli studi e del patrocinio del Comune di Varese.

Lo scopo della manifestazione è sempre quello



di "cambiare musica", riba dendo con forzo il diritto al lavoro e per denunciare e contrastare ogni forma di abusivismo e di lavoro irregolare, soprattutto lo sfruttamento del lavoro minorile.

"I risultati si stanno vedendo" – questo il commento di Gianni Lucchina, direttore provinciale di Confesercenti, e di Gianni Mazzoleni, segretario della C.N.A.

Dalle ore 16,00 in ogni piazza ha avuto inizio l'esibizione dell 21 bande musicali (mille musicisti), suonando e cantando assieme ai numerosi presenti, grandi e piccini, favoriti dalla giornata di bel sole.

Poi, alle ore 17,00, tutti i gruppi musicali hanno lasciato la loro postazione per sfilare in corteo, partendo da via Vittorio Veneto e attraversando via Aldo Moro, piazza Monte Grappa, via Leopardi, piazza San Vittore, Arco Mera, corso Matteotti, di nuovo piazza Monte Grappa, via Volta, via Manzoni fino a raggiungere piazza della Repubblica gremita di spettatori.

E qui il gran finale dove tutti i musicisti, in un concerto unisono, hanno intonato l'inno di Mameli che, con musica e parole, fa suscitare nei cuori quel sentimento di amor patrio e attaccamento alla nostra bella città giardino "Varese" Iberto Mezzera è stato una delle colonne portanti di A.V.A. Varese. Purtroppo ora è a Como e ci ha privato, almeno in buona parte, della sua collaborazione. Pubblica ancora in rete, nel sito www.avavarese.it, un estratto dei vari numeri pubblicati del nostro periodico. Ci ha inviato i suoi auguri che corrispondo in grande amicizia.

Mauro Vallini



Alberto Mezzera

Augura

un Buon Natale 2018

ed

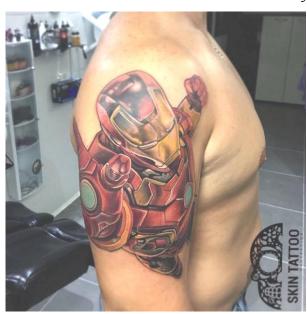
un felice 2019

La Voce ai lettori

Tatuaggi dell'anima

Alba Rattaggi

Risento sulla pelle bruciante come ustione sapore di atmosfere tatuate sopra il cuore. Le lunghe passeggiate fusi in un abbraccio immersi nel profumo dei grandi tigli in fiore. E l'occhieggiare azzurro del lago in fondo al viale e la gioia smemorata d'esuberanti ore...



Tornando

Giovanna De Luca

Torno di sera, e l'ora è tarda.

La luna è grande
qualche nube la sfiora.

Ed ecco che dall'alto essa mi guida,
quasi mi trascina
con un filo invisibile.

E' in cima ad ogni curva della strada,
non mi perde di vista: imponente, regale
conduce il mio volante
come per mano.
Scivolando le ruote sull'asfalto,
accelero e la seguo;
più decisa mi porta,
mi ordina di andare.



Il moscone

Giuseppe Paganetti

Un dì un moscone mi si posò sul braccio, guardandolo pensai: "ora ti schiaccio!"

Ma osservando attentamente quell'insetto, mi chiesi se poteva avere un poco d'intelletto.

Con quegli occhioni su quel corpo alato, sembrava ringraziarmi di averlo ospitato.

Con le sue zampette che facevan piacevoli solletici, e visto che i miei ideali non son di quelli ermetici,

e del suo futuro avendo in mano il poter della sentenza, decisi di lasciare continuare la sua effimera esistenza,

D'altronde se esiste, ci sarà un valido motivo, e lo guardai svolazzare via, contento d'esser vivo.



Poesie di Angela

C'è un amore

C'è un amore silente in ogni ora del giorno è presente come la luce del sole. Tu amore, che cerchi di nasconderti tra nubi di nebbia mattutina e accarezzi i fiori del nostro giardino.

> Non dimenticare le ore rubate al sole, le ore rubate al sonno, ma nel buio della notte, quando il sonno è vicino come un bambino tu cerchi me.

C'è... c'è un amore che.... in ogni angolo sta, ovunque io lo guardi c'è ed è l'amore che leggo sul tuo viso e sento nel battito del tuo cuore quando sei vicino a me.



Le tue mani

Mani che stringono un compagno in gesti d'amore...

Mani che accarezzano una culla in attesa di un bimbo.

Mani che cullano tuo figlio che ha visto il sole.

Mani che benedicono il figlio fatto uomo.

Mani che invocano perdono, che augurano buona fortuna ed ancora mani....

le tue mani.....

che sento sul mio volto quando sono triste.



Angela Menconi

Nevicata

Lidia Adelia Onorato

Lutto tace
in quel bianco ovattato
pare che il mondo
si sia fermato.

Un piccolo pettirosso carino e furbetto con le sue zampette salta da un ramo all'altro sulle piante innevate dando vita a quel biancore.

La neve continua a cadere col suo fioccare e forma bellissimi ricami.



Un bambino

Patrizia De Filippo

On bambino da coccolare, un frate, un santo incantato da tanta vera autentica bellezza Guido il bambino, guida il bambino, volto vicino, volti vicini, dolci parole, belle e buone parole, vite legate, vita che nasce dalla stessa vita. Un cuore che batte, credere nel cuore, credere in un cuore, credere in una persona, credere in una statua, vivere,

purché una statua viva.



I segreti della nonna

Lucia Covino

Per preparare un biglietto d'auguri originale

Sono sufficienti una ventina di bottoni per realizzare un biglietto d'auguri davvero particolare. Creare un piccolo albero di Natale incollando dei bottoni verdi su un cartoncino rettangolare bianco o colorato, alternandoli con altri di colori e grandezze diversi per fare le palline e le decorazioni.

Qualche idea per i pacchetti regalo.

Decorare i pacchetti natalizi utilizzando colori diversi. Ritagliare delle strisce di larghezze differenti per creare piccoli alberelli di Natale, o anche stelle, da incollare sul pacchetto preparato. E' utile procurarsi delle perline di plastica grosse e colorate; infilarle in un filo di rafia e utilizzarle per impacchettare il regalo, ornando il pacchetto con un nastro di tulle colorato.

Per un albero di Natale gustoso.

Per un albero di Natale tutto da gustare, addobbarlo con tanti biscotti a forma di stella. Per poterli appendere è bene praticare un forellino con uno stecchino di legno, lasciando poi in ogni foro mezzo stecchino. Mettere le teglia con i biscotti in forno a 180° finchè saranno dorati, farli raffreddare, togliere gli stecchini e spolverizzarli con un po' di zucchero a velo. Si possono utilizzare tanti cordoncini colorati per appendere i biscotti all'albero.

Come riciclare la carta da regalo.

Non strappare la carta in cui sono avvolti i regali per poterla riutilizzare per altri pacchetti. Inoltre si possono creare delle divertenti e colorate matite per i più piccoli, ritagliando dalla carta delle striscette da avvolgere con la colla intorno alle matite.

Per richiudere le confezioni alimentari.

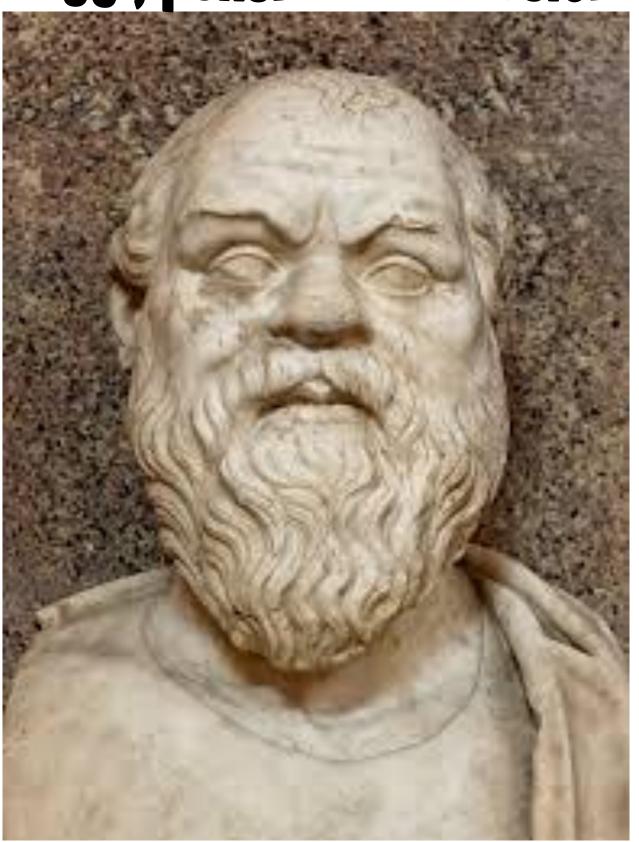
Non buttare via un vecchio guanto da cucina in lattice naturale. Tagliare la parte inferiore (quella che ricopre il polso) a striscioline di differenti larghezze; diventeranno dei resistenti elastici, perfetti per richiudere le confezioni di alimenti.

State of Casa nostra



Bodio - il campanile della Chiesa parrocchiale

Saggi, pensieri e riflessioni



L'ignorante crede sempre di sapere. Chi è saggio sa di non sapere. (Socrate)

L'angolo della Poesia



Rubriche e avvisi



Relazioni su attività svolte, Risate, Spigolature ed ... anche altro

Sezione "Storie di casa nostra"

La nostra storia La chiesa di Loreto, perla di fede e di arte alle porte di Varese.

a cura di Franco Pedroletti

a piccola Chiesa della

Madonna di Loreto, secondo diverse ipotesi, sembra essere stata costruita
nella seconda metà del
1400, per volontà dei Frati
Francescani, che avevano
diffuso la loro regola
nell'Italia Settentrionale, costruendo conventi e luoghi di
culto anche nei nostri territori.

Di tale origine esistono tracce nel sottosuolo della Chiesa a cui si accede dal chiostro del conventino, il complesso, infatti, prendeva il

nome di "Conventino di San Francesco". La struttura architravata del tetto e la pianta ad un'unica navata, sono elementi architettonici tipici dell'arte francescana e testimoniano l'epoca di fondazione.

Nei primi decenni del 1500 (1522), l'edificio sacro divenne di proprietà dell'Ordine dei Servi di Maria, i quali operarono alcuni interventi. I Servi di Maria, detti anche Padri Serviti, sono un ordine mendicante della Chiesa cattolica fondato a Firenze nel 1233 da un gruppo di sette persone, poi conosciuti come i sette santi fondatori.

La facciata rinascimentale presenta un portale dalle semplici linee cinquecentesche che riporta l'iscrizione "HIC PORTA VIRGO MARIA", insieme allo stemma dell'ordine e alla da-

ta 1561.



in controfacciata da coppie di santi: S. Ambrogio e S. Rocco da una parte, S. Lucia e Maria Maddalena dall'altra.- Lungo i lati, rispettivamente, a destra S. Caterina da Siena, una Madonna con Bambino, S. Ursula, mentre a sinistra S. Antonio da Padova, il Santo Padre col globo e S. Giovanni Battista.

La navata è dominata dall'arco trionfale abbellito da un Compianto sul Cristo Morto e da una Madonna in cielo tra S. Rocco e S. Sebastiano, alla presenza dell'anonimo offerente. Questo affresco reca una data, 1574, ed un nome: "Bernardinus".

Tale Bernardinus potrebbe essere identificato con il pittore Bernardino Luini (1480/90-1532), presente come ospite nel convento, in quanto appartenente ai Serviti, durante i suoi viaggi a Milano per la realizzazione di importanti lavori che lasciò nel capoluogo lom-

bardo. L'arco trionfale è dipinto a cassettoni rinascimentali e richiama la prospettiva illusoria del "finto coro" in stucco dipinto, realizzato da Donato Bramante nella Chiesa di Santa Maria presso San Satiro a Milano.

Bramante ideò una soluzione che riproduceva perfetta-



mente dal punto di vista prospettico parte dell'architettura della chiesa, creando uno dei più begli esempi di "trompe l'oeil".- Con questa espressione (dal francese "inganna l'occhio") vengono definiti i dipinti che, con particolari accorgimenti, vogliono fare credere allo spettatore di essere di fronte a cose reali.

Ai lati dell'arco trionfale, due affreschi rappresentanti due gruppi di frati che cantano le Lodi del Signore, leggendole su spartiti appoggiati ad alti leggii.

Sui messali aperti, come afferma Gianmarco Manusardi, è possibile individuare il tetragramma (rigo in uso dall'XI al XVI secolo) ed alcune lettere, probabilmente parte del testo di un canto gregoriano.- Il canto devoto dei frati è incorniciato da finti pilastri decorati a lesene, mentre ai lati corrono fasce con decorazioni floreali colorate vivacemente.



L'arco trionfale introduce all'abside. risultato di una aqgiunta successiva. posteriore di quasi due secoli, quando l'edificio fu sottoposto alla riforma barocca della struttura architettonica e della decorazione pittorica. Le vele della volta sono abitate musicanti angeli ed intervallate da

ovali con ritratti di alcuni padri serviti.

Infine scene raffiguranti la passione di Cristo (Flagellazione e incoronazione di spine), incorniciano la bellissima statua della Madonna nera col Bambino posta dietro l'altare. Insomma un vero gioiello varesino ai più sconosciuto.

4 novembre 1918, ore 12

Giovanni Berengan

Il 4 novembre del 2018 ricorreva il centenario della vittoria della 1° Guerra Mondiale. Riporto qui di seguito il Testo Integrale del Bollettino della Vittoria.



Comando Supremo, 4 novembre 1918, ore 12

La guerra contro l'Austria – Ungheria che sotto la guida di S.M. il Re, Duce Supremo, l'Esercito Italiano, inferiore per numero e per mezzi, iniziò il 24 Maggio e con fede incrollabile e tenace valore, condusse ininterrotta ed asprissima per 41 mesi, è vinta.

La gigantesca battaglia ingaggiata il 24 dello scorso ottobre ed alla quale prendevano parte cinquantuno divisioni italiane, tre britanniche, due francesi, una cecoslovacca ed un reggimento americano, contro settantatre divisioni austro-ungariche, è finita.

La fulminea ed arditissima avanzata del XXIX corpo d'armata su Trento, sbarrando le vie della ritirata alle armate nemiche del trentino, travolte ad occidente dalle truppe della VIII armata e ad oriente da quelle della I VI e IV, ha determinato ieri lo sfacelo totale della fronte avversaria.

Dal Brenta al Torre l'irresistibile slancio della XII dell'VIII, della X Armata e delle divisioni di Cavalleria, ricaccia sempre più indietro il nemico fuggente.

Nella pianura, S.A.R. il Duca d'Aosta avanza rapidamente alla testa della sua invitta III armata, anelante di ritornare sulle posizioni da essa già vittoriosamente conquistate, che mai aveva perdute.

L'Esercito Austro – Ungarico è annientato: esso ha subito perdite gravissime nell'accanita resistenza dei primi giorni e nell'inseguimento ha perdute quantità ingentissime di materiale di ogni sorta e pressoché per intero i suoi magazzini ed i depositi.

Ha lasciato finora nelle nostre mani circa trecentomila prigionieri con interi Stati Maggiori e non meno di cinque mila cannoni.

I resti di quello che fu uno dei più potenti eserciti del mondo risalgono in disordine e senza speranza le valli, che avevano disceso con orgogliosa sicurezza.

ARMANDO DIAZ

(Pubblicato dalla Rivista Alpina "PENNE NERE")

L'ultimo imperatore d'Asburgo

Michele Russo

egata alla fine della I Guerra Mondiale è la figura umana e politica di Carlo d'Asburgo (1887 – 1922). Figlio dell'arciduca Otto Franz Josef, a sua volta figlio di Carlo Ludovico, fratello di Francesco Giuseppe, quindi non era immediatamente erede della corona Imperial-regia del Sacro Romano Impero. Lo divenne per l'uccisione a Sarajevo di Francesco Ferdinando nel giugno 1914 e il ruolo gli venne riconosciuto sull'istante alla morte il 21 novembre 1916 di Francesco Giuseppe. Nell'occasione il Principe di Montenovo gli si rivolse dicendo "Maestà".

La famiglia di Carlo era profondamente religiosa e quindi la sua educazione e formazione avvenne presso un famoso istituto dei Benedettini di Vienna. Seguì poi il cursus militare da ufficiale di cavalleria fino alla nomina, da parte del vecchio im-

ufficiale di cavalleria fino alla nomina, da parte del vecchio imperatore, di generale di cavalleria e comandante dell'armata sul fronte orientale, nel 1916.

In tale ruolo si oppose ai russi del generale Brusilov e ai rumeni, entrati in guerra con l'Intesa. Operò anche sul fronte italiano e nell'ambito della *Strafexpedition* riportò la vittoria sull'Altopiano di Asiago e in particolare a Folgaria.

Viene descritto come attento sempre ai disagi dei soldati da cui è apprezzato.

Dunque a 29 anni divenne Imperatore d'Austria e re d'Ungheria. Non venne mai incoronato imperatore, ma la carica era unanimemente riconosciuta per diritto di eredità. Fu invece incoronato con la moglie Zita a Budapest nella cattedrale di S. Stefano. La corona gli fu posta sul capo dal cardinale primate d'Ungheria "... da mano indegna, ma pur vescovile, nel nome del Padre e del Figlio e dello Spirito Santo".

Questi due aspetti del potere, quello ereditario inalienabile e quello della designazione divina rimasero

fermi in lui per tutta la vita e ne determinarono i comportamenti insieme a un senso religioso di servizio per il popolo e all'opposizione a tutte le forme di rivolgimenti culturali, massonici, sociali e politici che emergevano nell'Europa e all'interno dei territori del suo impero. Nel 2004 Papa Giovanni Paolo II dirà che voleva "plasmare il mondo secolare secondo il Vangelo".

Fermo nel sostenere il ruolo primario della monarchia di origine divina, si mostrò favorevole a una forma di federalismo: riconoscimento delle nazionalità, delle aspirazioni e delle
diversità socio-culturali delle componenti dei suoi territori e delle popolazioni. Suo programma era irrobustire la fibra morale dei suoi popoli e fare argine ai crescenti movimenti
ideologici e rivoluzionari ed era convinto che solo l'unione su principi di tradizione religiosa
ed etica costituisse il fine politico e sociale da perseguire per l'Europa. Si oppose al militarismo esasperato e licenziò il feldmaresciallo Conrad, fece abolire il duello anche tra militari, concesse un'amnistia generale per crimini di guerra e delitti dei vari "irredentismi", fu
contrario alla guerra sottomarina, si oppose ai bombardamenti contro le città costiere italiane e si sforzò di bandire i gas asfissianti e le bombe incendiarie. Era l'idea della guerra
limitata avversata dai circoli militaristi, soprattutto germanici.

Fra il 22 novembre 1916 e il 20 febbraio promosse un'iniziativa di pace con la diplomazia francese, apprezzata dal Papa Benedetto XV, ma naufragata e rimasta segreta. Deciso fu





il suo appoggio all'esortazione del Papa del 1° agosto 1917 di porre fine all'"inutile strage", ma il 7 agosto arrivò la risposta degli Alleati con un diktat punitivo per l'Austria e la Germania, sostenuto specialmente dalla Francia, e tutto finì nel nulla. Con la sconfitta austriaca del 3 novembre 1918 e l'armistizio dell'11, gli imperi andarono in frantumi: Guglielmo II fuggì in Olanda, in Austria i rappresentanti politici, propensi alla Repubblica, chiesero che Carlo abdicasse. Netto fu il rifiuto. Per il timore di disordini il Parlamento accettò allora una "rinuncia temporanea alla sovranità". Gli ungheresi si ribellarono a loro volta e chiesero anch'essi l'abdicazione, rifiutata perché "significherebbe violare il giuramento fatto all'incoronazione ". I trattati di Parigi dichiararono la decadenza della Monarchia. Carlo con la famiglia si ritirò nel castello di Eckartsau, dove rimase fino al 3 aprile, quando, minacciato di espulsione, partì per l'esilio in Svizzera.

Da lì compì due tentativi di ripristino della monarchia in Ungheria, nel 1921. Nel primo si fidò dell'ammiraglio Miklós Horthy che era stato eletto reggente dello Stato dopo aver sedato una rivolta comunista, ma questi, trincerandosi dietro l'atteggiamento ostile delle potenze straniere, indusse Carlo a lasciare l'Ungheria. Il secondo tentativo, in cui fu presente anche la moglie Zita, ebbe inizio dopo un colloquio con l'inviato di Benedetto XV e l'assicurazione della disponibilità di due formazioni militari. In aereo, affittato, atterrò in un aeroporto privato, e dopo un incontro col cardinale Czernoch, insieme ai reparti proclamatisi a lui fedeli, e col favore del popolo, si avviò in treno verso Budapest. Il 23 ottobre 1921 avvenne uno scontro con le truppe inviategli contro dal reggente Horthy. Fu il disastro e il 24 ottobre Carlo e i suoi furono posti sotto sorveglianza. Rifiutò ancora di abdicare. Le nazioni europee nell'occasione presero le distanze da lui e allora Giorgio V d'Inghilterra propose di inviarlo "come Napoleone" in un'isola dell'Atlantico meridionale, ma si decise poi per l'isola portoghese di Madera.

Il 31 ottobre prima in treno, poi su battello fluviale, quindi ancora in treno e infine sull'incrociatore inglese Cardiff, fu condotto con Zita a Funchal, capoluogo di Madera. Il 21 marzo si ammalò di polmonite e il 21 aprile 1922 morì.

Fu sepolto nel santuario mariano di Nossa Senhora do Monte.

Per il suo stile di vita profondamente religioso, per il desiderio e le sue iniziative di pace, per la difesa e la priorità data ai principi religioso-cattolici nella sua visione politica dell'Europa, per la vicinanza e approvazione del magistero di Benedetto XV, nel novembre del 1949 ebbe inizio la Causa di Beatificazione che si concluse nel 2004, quando Papa Giovanni Paolo II lo proclamò beato.

Il 10 aprile, per interessamento del parroco don Adriano Sandri, alla presenza dei discendenti, reliquie di Carlo sono state accolte nella Chiesa di Velate e poste nella cappella del Crocifisso.



Gennaio, mese di memorie.

Il tenente tra le nevi di Nikolajewka e le sue vigne della Franciacorta.

Franco Pedroletti

26 gennaio 1943. Una data che gli alpini in Russia mai dimenticheranno, come mai la dimenticheranno chi morti han avuto in quella tragedia e chi (quei pochi) l'han scampata.

Fra questi ultimi un personaggio che a Varese, come grande clinico primario presso l'Ospedale di Circolo, molto ha fatto e dato, poi da pensionato, tra le sue vigne della Franciacorta bresciana il prof.



Nelson Cenci ebbe a dire che la vera festa nazionale di questo Paese doveva essere il 4 novembre, anniversario della battaglia di Vittorio Veneto 1918. E spiegava il perché: quella era stata la Vittoria di tutti, mentre alla fine della seconda guerra mondiale l'Italia aveva fatto festa divisa. Si rendeva conto di come certi argomenti appassionassero poco, ormai, le nuove generazioni e allora da quel rifugio dell'anima sulle colline bresciane, l'ultimo eroe di Nikolajewka si rituffava nei ricordi della campagna di Russia dalla quale erano tornati a casa in pochi.



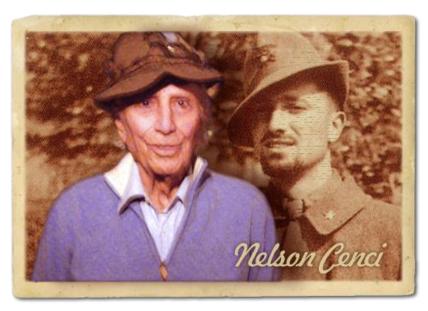
Lui, ferito, su una slitta trascinata dai suoi alpini, con lui Rigoni Stern, don Gnocchi, l'attendente Rossi, il caporale Lancini.

Tutti personaggi di una Spoon River patriottica nella quale adesso c'è anche il sottotenente medico Nelson Cenci, scomparso a 93 anni il 3 settembre del 2012. L'uomo era romagnolo di nascita, varesino d'adozione.

Un'estate del 2010 fa a Cologne Bresciano, dove produceva spumanti, ad amici varesini

incuriositi dal nome, spiegò perché si chiamava Nelson: "A Rimini si davano nomi strani". Aria frizzante, corsi d'acqua e vigneti che punteggiavano e punteggiano il triangolo d'oro della Franciacorta, l'alpino col camice bianco si presentò ai vecchi amici in braghe gialle e camiciola sbottonata sul petto che aveva schivato le pallottole dei cecchini. In una stanza di una cascina del '600, cappelli con la penna, gagliardetti, un parabellum di quei tragici giorni nella steppa.

In un angolo c'era una scrivania alla quale Cenci si sedeva dopo il tramonto per buttare giù memorie destinate a diventare libri. "*Il ritorno*", diario della disastrosa ritirata, "*Accanto al camino*", resoconto della giovinezza trascorsa a Rimini, il luogo della nascita, poi, con la mamma, sull'Appennino tosco-emiliano, prima dell'approdo all'Ospedale di Varese dove cominciò l'avventura del grande clinico, durata fino all'ultimo scorcio degli anni '70.



L'ex primario aveva poi messo radici nel luogo di cui era nativo l'alpino cui doveva la vita. Imbottigliava vino rosso, che non poteva che chiamarsi "Il ritorno", e bollicine con il marchio dell'azienda, "La Boscaiola". Lo aiutava la figlia Giuliana alla quale Nelson aveva passato il testimone industriale per vivere da giovanotto romantico la sua vecchiaia, che era solo un modo di dire anagrafico. Improvvisò per gli ospiti un rancio prelibato, li portò a visitare le cantine, spiegando i segreti dell'arte degli

avi, parlò dei raduni con i suoi alpini in quella piccola patria che odorava di mosto. Di tanto in tanto lo invitavano per una presentazione o una conferenza, e lui andava, parlava a braccio, si commuoveva.

L'Italia che ha 157 anni non dimenticherà, è l'augurio per gli uomini che l'hanno fatta di-

ventare grande. E Varese non ha mai dimenticato il medico scrupoloso e attento, simbolo di un ospedale, il Circolo, dove siamo sicuri che l'Università abbia sparso la sua semenza, potendo contare sulla fertilità del territorio. Ci sono stati clinici di sicura eccellenza. quando il termine non era uno slogan della politica politicante.



Cenci fu un maestro di tanti otorinolaringoiatri e docente a contratto dei corsi pareggiati di Medicina e Chirurgia dai quali con grave ritardo spuntò la fisionomia dell'attuale ateneo dell'Insubria che il 14 luglio del 2018 ha spento le sue venti candeline.

Da quella tragedia in terra di Russia son passati 76 anni, tanti, ma la memoria non si affievolisce, non lo può e non lo deve, per rispetto.

Ricordi di anni lontani

Le "am-lire" di una "italietta" disastrata.

Franco Pedroletti

fogliando una rivista che illustrava particolari carte monete usate in tempi lontani, ho rivisto le "AM-LIRE" italiane in circolazione negli anni di guerra. Così, fra i vari ricordi
di allora, ecco sorgere anche la breve storia di
quei biglietti nati nel 1943 e cessati nel 1946.
Fra l'estate del 1943 e la primavera del 1945,
gli anglo-americani risalendo lo stivale con le
loro armate, portarono con sé, oltre a sigarette,
chewing-gum e scatolette di kornedbeff, anche
strani biglietti pressoché sconosciuti.

Erano rettangoli di carta moneta malamente stampigliati in italiano e in inglese denominati "AM-LIRE". Così fu fin verso la metà del 1946, specchio del disastro provocato dalla guerra, per cui gli italiani si trovarono obbligati a convivere con tre monete.



La vecchia lira nelle varie forme fra cui il grosso taglio da mille color amaranto dalle dimensioni di un tovagliolo (che pochi nonostante tutto avevano la ventura di possedere), le "AM-LIRE" valuta di occupazione a tutti gli effetti equiparata alle normali lire (valuta di occupazione che circolava e che spesso la si trovava anche nella busta paga con disagio e sfiducia nel solo maneggiarla), e i dollari che costituivano il vero, unico e solido punto di riferimento. Ma quanto valeva un dollaro?

La maggior parte della gente comune non lo sapeva e nemmeno poteva saperlo. I listini dei cambi erano inesistenti e chi trafficava in valuta estera andava incontro a pene severissime, pene stabilite fin dagli anni del fascismo e che ancora erano in vigore. Di sicuro vi erano unicamente i ricordi che risalivano agli inizi del secolo quanto per un dollaro occorrevano cinque lire e per una sterlina venticinque. Il Franco francese e il Franco Svizzero venivano scambiati alla pari con la lira.

Di ciò, ricordo, me ne parlarono i miei genitori, specie mio padre nato e vissuto in una località confinante con la Svizzera il cui passaggio di frontiera, prima dei catastrofici eventi, era libero come liberi erano pure i commerci grazie appunto alla parità della moneta. – Tempi lontani in cui tali equilibri si spiegavano con l'oro e l'argento depositati nei forzieri delle banche nazionali. – Infatti in alcuni periodi (cessati agli inizi degli anni venti) fu anche possibile chiedere agli sportelli bancari il cambio della carta moneta nei due metalli preziosi, unicamente però in quantità limitate e prefissate. La successiva autarchia e le guerre fasciste cancellarono ogni residuo vestigio di parità aurea. Primo esempio fu l'essere stati costretti a pagare in oro i transiti nel Canale di Suez per far passare soldati ed armi per la conquista dell'Etiopia.

La successiva fatale guerra fece continuare il dissanguamento. Subito dopo lo sbarco in Sicilia gli anglo-americani con la missione delle "AM-LIRE" quale moneta di occupazione, decretarono il valore del dollaro a cento lire salito poi a trecento quando la situazione precipitò dopo l'8 settembre 1943 a seguito del trafugamento dell'oro italiano da parte dei Savoia (in fuga) i quali abbandonarono il territorio portando seco casse piene di quel prezioso metallo, nonché da parte dei tedeschi che fecero scomparire quel che ne restava. Tutto ciò con l'inflazione che aveva preso a galoppare e i debiti di guerra che fecero per sempre svanire qual sogno di felicità di "Mille lire al mese" cantato dalla famosa canzone. Solo nel 1948 l'inflazione ebbe ad attenuarsi sì da arrestarsi su una ragionevole percentuale. Ma ciò non illuse nessuno giacché fra alti e bassi, nonostante il tanto declamato "miracolo economico", ciò durò sino all'inizio del terzo millennio per poi "esplodere" a causa della introduzione dell'Euro nel 2002, ove incostanti e sprovveduti governi (italiani) per compiacere interessi altrui, decretarono il cambio di un Euro con circa 2.000 lire, entrando in una "recessione economica durissima" di cui ancor oggi (alla distanza di circa vent'anni) se ne avvertono le conseguenze.

Isabella, Paolone e la "Betonega"

Ivan Paraluppi

esser Boccaccio aveva campo anche nel mondo delle zolle della Bassa dove nacqui e vissi i miei primi ventiquattro anni.

La mia famiglia d'origine tra il 1934 e il 58 effettuò sette traslochi nei paesi delle province di Mantova, Brescia e Cremona, a causa del fatto che mio padre, come capo casaro si spostava da un sito all'altro secondo convenienza.

A merito di tale fatto, in quel periodo continuai a fare amicizie ed esperienze sempre nuove; è forse per tale motivo che amo scrivere di una cultura della "bassa", dove i rapporti umani avevano tempo e modo di nascere e svilupparsi.

Nel tempo in cui ci spostammo in un paese del mantovano, mia madre fu la prima come al so-

lito ad ambientarsi; donna molto socievole e dalle mani d'oro, era sarta, ricamatrice e disegnatrice, e la nostra casa dopo qualche mese già brulicava di donne di ogni ceto e di "caterinette", ragazze che senza paga s'accontentavano d'apprende-re l'arte del cucito e del ricamo.

Il mondo femminile che frequentava casa nostra era assai variegato; c'era la bigotta, l'esibizionista



ma anche la maldicente, la cosiddetta "betonega", che sapeva tutto di tutti, e quando raccontava qualcosa di torbido abbassava ad arte la voce, onde dare credibilità al suo dire.

Fu per l'appunto una "betonega" che un pomeriggio, mentre io ero in casa a fare i compiti di malavoglia, raccontò a mia madre con dovizia di particolari, la storia di Isabella e del Paolone; si noti che erano suoi vicini di casa e suoi amici.

lo facevo finta di studiare, ma in realtà registrai tutto, è così che ancora oggi dopo tanti anni, aprendo il vecchio armadio della memoria, sono in grado di riportare in vita un fatterello un tantino Boccacesco.

Isabella era una ragazza che amava la vita, elemento di bell'aspetto, a tredici anni aveva già fatto conoscenza schietta con l'altro sesso; ma gli anni di gioventù scivolarono via veloci anche per lei per cui a ventun anni considerò un paio di cose; innanzitutto essendo la primogenita di una famiglia povera e con un codazzo di otto fratelli e sorelle, se non si fosse fatta in fretta una famiglia sua, correva il rischio di diventare la perpetua della sua tribù. Il secondo problema stava nel fatto che un benestante, per ovvi motivi non avrebbe mai potuto catturarlo, per cui ripiegò sul Paolone, un obbligato di fattoria che per certi appetiti era un affare.

Il Paolone era un marcantonio da un metro e novanta, gran lavoratore ma uomo molto semplice: se la ragazza non avesse preso in mano lei l'iniziativa, il ragazzo sarebbe rimasto scapolo; ma il fatto più vantaggioso per l'Isabella era che il Paolone era figlio unico di madre vedova, suo padre era morto nella prima guerra mondiale e mamma Lena era una persona molto semplice e bonacciona come suo figlio, per cui in un paio di mesi si convolò a giuste nozze. Passarono due anni zuccherosi per la famigliola, anche se tiravano tutti un po' la cinghia perché il capofamiglia si era messo in testa di comprare casa e sgobbava giorno e notte, onde per cui il fatto che dopo due anni non fossero ancora arrivati pargoli, dava fastidio soltanto alle due donne.

Anche quell'estate il Paolone, onde aumentare le entrate familiari, aveva preso a contratto dai proprietari del fondo due biolche di terreno seminato a granoturco, da schiarire, zappare, cimare e dare terra fino al raccolto; se nel frattempo non tempestava, dopo la spannocchiatura e la battitura, si divideva il raccolto finito con la proprietà del fondo.

La fatica era tanta, ma se tutto andava dritto si guadagnava abbastanza.

Bisogna considerare che quel dopolavoro, il Paolone lo faceva dopo otto ore di lavoro pesante in stalla e nei campi, per cui l'uomo tendeva a portare anche madre e moglie a zappare, cosa

che non mandava in brodo di giuggiole la Isabella anche a causa del caldo afoso; la donna andava a rilento e suo marito la sollecitò, ma lei lo mandò a quel paese e poi buttò a terra la zappa girandosi per andarsene, ma fatto un solo passo, con gran disappunto si trovò un calcio fra le natiche. Povero uomo, non l'avesse mai fatto!

La furbacchiona si aggrappò a mamma Lena lagnandosi e dicendole: "Quella bestia di tuo figlio mi ha fatto un gran male!".

La buona Lena era in pena di piangere, si mise sotto il braccio la nuora e le due donne si avviarono verso casa, mentre la Isabella zoppicava un po' ad arte, già stava meditando la sua vendetta, il trescone zappava, zappava, lui non sapeva cos'era capace di fare una femmina ferita nell'orgoglio!

Le due donne giunte in cucina fecero soltanto due parole e Isabella disse alla buona Lena: "ora io mi lavo e tu prendi la bici e vai a chiamare il dottore perché il male mi sta aumentando".

La Lena partì a razzo e Isabella si lavò, si mise due gocce di profumo e salì in camera di sopra senza il minimo sforzo e si mise a letto coprendosi soltanto con un lenzuolo fresco di bucato.

La casa del medico condotto che in paese era soprannominato: "el Bafin" era sito in periferia a mezzo chilometro dalla fattoria, per cui la Lena in cinque minuti giunse dal sanitario che fortunatamente era libero, e quando la Lena un poco emozionata gli spiegò l'accaduto, il Bafin tirò fuori dal garage il Guzzi galletto 160 c.c., ci pose la borsa e si recò sollecito alla fattoria, dove giunse insieme alla Lena perché lei era partita un po' prima.

Rizzata la moto sul cavalletto, il medico prese la borsa e insieme alla Lena salì in camera dalla sofferente, la quale, appena i due furono al suo cospetto disse alla suocera: "tu mamma vai giù in cucina, butta via l'acqua sporca del catino dove mi sono lavata, poi vai alla pompa dell'abbeveratoio e cava un secchio di acqua fresca e la vuoti nel catino pulito, così il medico quando ha finito, si lava e si rinfresca; fai con calma, ma ora vai, così il medico può lavorare tranquillo!"

La buona donna interloquì dicendo alla nuora: "Vuoi che chiami il Paolo?"

"no mamma!, io adesso ho bisogno soltanto del dottore, ora vai!"

La Lena ubbidì, ma quando, dopo aver fatto tutto quanto richiestole, mentre versava l'acqua fresca nel catino pulito, siccome la ribalta della scala era rimasta aperta e lei non era sorda, udì abbastanza bene la nuora mormorare: "dai, sì, ecco, così", proprio lì, massaggia, massaggia!"

La buona Lena in cuor suo pensò: "che bravo il nostro dottore, e che impegno ci mette nel suo lavoro!".

Nel frattempo il Paolone zappava, zappava perché non era ancora buio. Il Bafin, finito il "massaggio", scese in cucina a rinfrescarsi e la Lena gli chiese: "quanto le dobbiamo?", ma lui le disse: "domani a quest'ora torno a vedere come vanno le cose".

Nel frattempo scese dalla camera da letto anche la Isabella dicendo: "ora sto molto meglio!". Infatti dopo qualche giorno incominciò a vomitare mentre il buon Paolone continuava a zappare. Trascorsi i novi mesi canonici, Isabella diede alla luce una magnifica bimba, e alla festa battesimale, la partoriente pretese che al pranzo con gli amici di famiglia, oltre alla "betonega" ci fosse anche il dottore che tanto l'aveva aiutata durante la gravidanza e anche prima.

Quella domenica fu bella festa in casa del Paolone, con evviva e complimenti a bimba e genitori.

Dopo il pranzo, al momento dei saluti il Paolone un po' brillo disse al Bafin: "a son cuntent per la putleta, ma saria armas più cuntent sa m'nasiva un masc!" (sono contento per la bambina, ma sarei stato più contento se mi nasceva un maschio!), al che il Bafin, anche lui un po' su di giri gli rispose: "porta pasiensa, pol es che la Isabella con un'altar calz in tal sedere, l'at faga anca un masc!". Il buon Paolone sorrise per compiacenza ma non ci capì niente.

Anche questa è una piccola storia del mondo delle zolle, che con beneficio d'inventario ci raccontò tanti anni fa in casa nostra una "betonega" di paese.

Brusa la Gioebia, addio inverno (1º parte)

Maria Grazia Zanzi

giovedì di gennaio arriva la Giobia, con i suoi falò propiziatori e la tradizione del risotto con la luganiga. Gibiana, Giubbiana, Giubiera, Gioeubia, Gioebia, Giobbia, Giobbiana, Zobia, Zobiana, Ul Ginèe fino anche a Zenerù, tutte declinazioni quest'antichissima tradizione popolare che viene celebrata a fine gennaio, diverse zone dell'Insubria e non solo.

Una memoria del passato che stava andando lenta-



mente e inesorabilmente scomparendo, sotto i colpi di "modernizzazione" e "globalizzazione" e che invece, negli ultimi quindici anni ha avuto un forte impulso vitale. Una riscoperta delle "radici" che in molti luoghi ha portato a un vero e proprio "rinascimento", di feste e usanze che appartengono al nostro passato, anche a quello più ancestrale. In molti luoghi oltre alla celebrazione della festa in piazza, negli anni si è affiancata nelle scuole dell'obbligo un'adeguata "preparazione" didattica con temi, disegni e ricerche per tenere ulteriormente viva la fiamma della memoria.

Una tradizione quella dei fuochi propiziatori molto sentita da sempre, con le sue diverse celebrazioni, che partono dal Solstizio d'inverno (21/22 dicembre), giorno più corto dell'anno e si protraggono fino ai primi giorni di febbraio. Passando per l'Epifania, i falò di Sant'Antonio e per quelli della Gioebia (Giubiana o Zobia che dir si voglia), fino a quella che era la festività di celtica di Imbolc (ora Candelora) d'inizio febbraio che segnava il passaggio tra l'inverno e la primavera ovvero tra il momento di massimo buio e freddo e quello di risveglio della luce.

Si celebra in pratica il ritmo naturale della Terra, il periodo in cui per le popolazioni più antiche, il sole al solstizio d'inverno scompariva nell'oscurità per poi tornare in vita più luminoso di prima. Dalla giornata più corta, a quelle d'inizio febbraio, in cui in circa un mese, si guadagna circa un'ora di luce e la natura è pronta a riprendere vita. Un vecchio proverbio nostrano lo dice chiaro: "Ul genar al fa i ponti e ul febrar i u rompi".

Nelle cascine c'era una vera gara a chi faceva durare di più il fuoco, la Giobia che durava più a lungo dava prestigio a chi l'aveva costruita. Finito il rogo, sulle braci appena raffreddate si facevano passare gli animali, una sorta di benedizione pagana, poi le ceneri andavano sparse sui campi per fecondarli in vista della ripresa primaverile.

Tradizione molto sentita in tutta la Lombardia nordoccidentale, dove è l'occasione conviviale pubblica per eccellenza che viene celebrata con le specialità culinarie tipiche. In particolare in tutta la Brianza dove è la "Giubiana", nel Seprio come "Gioebia", in alcune zone della Bergamasca, ma si espande fino ad arrivare alle zone nord orientali del Piemonte (la Giobia Grass a Santhià), nel piacentino a Fiorenzuola d'Arda con la "Zobia". Manifestazioni simili però coinvolgono tutto il territorio dell'Insubria, l'ultima settimana di gennaio con nomi diversi. Si va da Locarno, Ascona e alla Val Leventina con "Bandir gennaio", all'Oltrepo' con i fuochi della Merla, dalla Valtellina e Valchiavenna, in particolare si alternano diversi riti da "Tirà li tòli" a "L'è fö l'urs de la tana", cioè è uscito l'orso dalla tana dopo

il lungo inverno. "Fora l'ours" è anche il nome delle stesse celebrazioni nei medesimi giorni nell'arco alpino del Piemonte.

Tratto particolare da segnalare è che l'usanza della Gioebia, nell'alto-milanese, parte dal Ticino in quel di Turbigo, continua sulla linea Bienate-Magnago, Castellanza e Rescaldina, nulla invece nella confinante Legnano e nel suo territorio, solo una traccia a Inveruno. Tracciando una vera e propria linea invisibile a marcare ancora una volta la differenza tra un territorio simile, vicino, conurbato e osmotico, ma profondamente diverso non solo nel dialetto.

Le radici celtiche

Per comprendere lo spirito vero di questa festa, dobbiamo fare un salto indietro nel tempo, quando la vita in Insubria era di stampo decisamente più rurale, caratterizzata prevalentemente dall'agricoltura e dall'allevamento, integrata poi anche dalla produzione della seta.

L'inverno, in questo tipo di società, era decisamente lungo e spesso inoperoso, un vero letargo, non solo produttivo. La fine della stagione fredda era attesa con ansia e preoccupazione, in vista dei raccolti dell'anno che stava per iniziare. Nel mondo celtico, che tanta influenza ebbe sulle feste e sui rituali anche in Insubria, quest'attesa culminava nell'accensione di fuochi rituali, che avevano la funzione da un lato di combattere e distruggere le tenebre e le influenze negative, e dall'altro di propiziare la fecondità dei campi e del bestiame e di salutare l'arrivo della bella stagione. Un rito importante era costituito dai falò propiziatori di Imbolc che si tenevano all'inizio febbraio, che appunto celebravano la fine dell'inverno e il ritorno della vita nella terra. Venivano bruciati dei fantocci in paglia o effigi che rappresentavano il maligno e gli spiriti negativi, allo scopo di esorcizzarli.

Effigi antropomorfe e falò, spesso di dimensioni notevoli, che ricordano anche i "Wicker Man" dei sacrifici druidici citati anche da Giulio Cesare (De Bello Gallico, VI, 16) o nei rituali sacrificali umani che i Galli facevano in varie occasioni festive come nella festa Beltaine (o Beltane) il primo giorno di maggio. Riportati anche da Marco Anneo Lucano: "Viene bruciato un certo numero di uomini in una gabbia di legno". Strabone afferma che i Galli "...fabbricavano un colosso con del legno e del fieno, vi chiudevano degli animali selvaggi e domestici come pure degli uomini (nemici), e bruciavano il tutto".

Il rituale vede manifestazioni simili che si ripetono dai tempi dei Celti nello stesso periodo in Spagna, in Francia, in Lombardia, in Veneto e nelle Alpi. In questi sin fanno risalire i roghi dei "Brusa la vecia, pan e vin" che si tengono un po' in tutto il Veneto.

Di millenaria memoria sono i falò giganteschi del 5 gennaio che si tengono a Colloro di Premosello in Val d'Ossola. Si fanno risalire a questa epoca celtica anche quelli delle Alpi Orientali, un tempo abitati dalle tribù celtiche dei Reti, e in particolare in Friuli a Paularo (Udine), si brucia la "Femenate", secolare e antica tradizione molto sentita in tutta la Carnia, il cui nome, indica donnaccia o strega. Spettacolare rito pagano si ripete da secoli sempre e solo il 5 gennaio nel comune carnico, conservando integre le sue finalità religiose e propiziatorie. L'intelaiatura portante dell'altissima struttura è costituita da un supporto a forma di rombo o croce celtica, realizzato con lunghe e robuste stanghe d'abete stagionato. Sempre risalente ai Reti in Engadina e, a Vinschgau in Tirolo, si tiene la Scheibenschlagen la sera della prima domenica di Quaresima. Dopo il lancio di dischetti incandescenti di legno di betulla, viene appiccato il fuoco a una struttura antropomorfa chiamata Hexe, ovvero strega.

Roghi in cui le fiamme dovevano e devono essere più alte e visibili possibile, poiché l'effetto benaugurante sarà corrispondente all'estensione del riverbero, oltre che alla direzione delle fiamme e del fumo, elementi da cui ancor oggi, si usa trarre auspici per l'anno iniziato. Se le ardevano completamente, restando in verticale durante la combustione e poi cadevano in avanti, l'anno e il raccolto si preannunciavano buoni; se invece la distruzione dei fantocci non era completa, oppure se essi cadevano prima di finire di ardere, era prevista un'annata difficile.

L'origine del nome

Con questo stesso spirito veniva celebrata anche la festa della Gioebia, che proprio per le sue caratteristiche rimanda alle sue lontanissime origini celtiche. Con le invasioni romane, questi riti non erano visti molto bene, in quanto rimarcavano le identità locali. Fu però con l'avvento del Cristianesimo che molti riti pagani come questo, vennero rivestiti di significati religiosi cristiani, oppure vennero cancellati, repressi o stravolti.



Con l'avvento del monopolio culturale e religioso del Cristianesimo, la Chiesa trasformò la Giubiana dalla figura benefica e propiziatoria, simbolo di fecondità, che era in origine, in strega, simbolo di tutti i mali: distruggendola col fuoco, il contadino si sarebbe messo al riparo da eventuali rischi e la collettività sarebbe stata protetta dagli influssi negativi e avrebbe goduto di salute e prosperità per tutto l'anno. La Chiesa, in effetti, contribuì molto allo snaturamento di molte altre feste tradizionali antichissime e di origine pagana. Uno degli esempi è la festa celtica di Imboloc è diventata quella cristiana della Candelora letteralmente festa delle candele con relativa benedizione e consequentemente della luce. che si è sostituita nel carattere rurale e ne ha certamente preso anche il folclore. Tra cui

anche il famoso proverbio "A' la Candelora da l'Invern sem fora".

Il Cristianesimo, trasformò le pratiche propiziatorie in riti demoniaci, e i personaggi celebrati in maghi e streghe, snaturando il loro aspetto iniziale. Questo sembra essere il caso della Gioebia.

Il nome "Gioebia o Giubbiana" ha origine incerta. Alcuni sostengono che derivi dal culto alla divinità di Giunone (da cui deriverebbe appunto il nome Joviana, e quindi Giubiana). Altri ancora lo ricollegano a Giove (il nome deriverebbe dal dio latino "Jupiter-Jovis", da cui l'aggettivo Giovia e quindi Giobia). Una trasposizione del latino. A favore di quest'ultima ipotesi vi sono diverse prove, ad esempio Bruno Migliorini, nel suo volume "Dal nome proprio al nome comune" (Genova, 1927), mostra come il suffisso –ana indichi la sopravvivenza di Diana presso le varie nazioni di lingua neolatina nel significato di strega o fata, mentre secondo Cherubini, autore di un vocabolario milanese-italiano pubblicato tra il 1839 e il 1843, "Giubiana" significa "fantasma", così come riporta anche il "Vocabolario etimologico italiano" del linguista Prati, pubblicato nel 1951. Riportato da Gian Luigi Beccaria, che nel suo libro "I nomi del mondo" del 2000, chiarisce che "il nome italiano è Gibigiana, voce di origine lombarda (giubiana = fantasma, significa anche riverbero), dove gianna, strega, viene probabilmente dal nome della dea Diana che in tanti dialetti sopravvive col senso di fata o strega".

Il termine insubrico è inoltre accostabile al trentino "zobiana", strega, al bresciano "zobiana", sgualdrina, e deriverebbe dal milanese "gioebia", giovedì, ovvero il giorno creduto delle streghe. Infatti, la sera dell'ultimo giovedì di gennaio le famiglie insubri si radunavano davanti ad un grosso falò per bruciare un fantoccio fatto di paglia e stracci vecchi chiamato, a seconda delle zone, "Gibiana", "Gioebia", "Giubiana". Durante la giornata le ragazze giravano per il paese indossando una gobba finta (interessante anche qui il raffronto tra il nome della Gibiana e il latino "gibba", gobba) e una latta da percuotere con un bastone; i ragazzi trascinavano per le strade delle latte vuote urlando a squarciagola alcune filastrocche in dialetto per allontanare il malocchio.

Antichi mestieri: lo stracciaio.

A cura di Mauro Vallini

estiere antichissimo. Almeno quanto la carta. Si, perché proprio con gli stracci, un tempo si confezionava la carta. È stato così per secoli, una volta addirittura, chi raccoglieva gli stracci aveva la privativa. Cioè, per un determinato territorio, nessuno, proprio nessuno, poteva raccogliere stracci, se non lo stracciaio ufficiale, pena: castighi pecuniari e fisici.

Oggi, si vede ancora qualcuno che su sgangherati autocarri passa a raccogliere ferrame vario e cartone, ma non gli stracci. Questi non hanno più nessun valore, non vengono adoperati più neppure per passare sulle polveri.



Eppure non è passato gran tempo da quando gli ultimi stracciai battevano le contrade, raccogliendo panni di cotone e lino e con essi prendevano di tutto, perfino le pelli di coniglio essiccate.

Lo stracciaio girava sempre con dei sacchi, dove riponeva stracci, pelli, ferraglia, natural-mente separati. Faceva il giro per le case e spesso si fermava a chiacchierare con i suoi "fornitori" e tra un discorso e l'altro pattuiva la cifra che doveva versare. Sì, perché gli stracci venivano pagati e non sempre si arrivava ad un facile accordo. Alla fine delle trattative, dopo un bicchiere di vino, lo stracciaio ripartiva. Lo si vedeva dappertutto, sempre intento a caricare o a trasportare i suoi stracci, o quelle pelli di coniglio, a penzoloni, rivoltate (il pelo all'interno) e tenute gonfie dalla paglia. Trofei macabri, dalle mille interpretazioni.

Ma sicuramente, in tempi di tanta privazione, quei conigli avevano contribuito alla gioia di un pasto vero, di un giorno di festa, dove lo stomaco non si contraeva e la pancia non brontolava.

Gli stracci raccolti venivano stoccati, in attesa di essere portati al macero della cartiera, dove, dopo un lungo processo di lavorazione, si trasformavano in fogli di carta.

Il contatto continuo con questi stracci, certo poteva portare a qualche inconveniente fisico, soprattutto malattie.

Un medico nel Seicento così si esprimeva a tal proposito: "Comprati questi stracci, si disfano accuratamente guardando che non vi siano quelli di lana o di seta, per poi metterli nei sacchi e portarli alle cartiere".

"È incredibile quanta puzza insopportabile venga fuori da quegli ammassi di sudiciume. Gli stracciai a causa di questo lavoro si ammalano di asma, nausea e vertigini. Infatti, cosa si può pensare di più sudicio e di più ripugnante di un ammasso di tutte le sporcizie, degli abiti infetti di uomini, donne, cadaveri; carri di questi avanzi di povertà e di miseria umana".

Naturalmente prevedeva anche i rimedi terapeutici per contrastare eventuali infezioni: "A quelli che vanno a raccogliere gli stracci bisogna far espellere con il vomito e con l'evacuazione le particelle ingerite. Si dovranno usare soprattutto gli antimoniacali, gli alessifarmaci che, come gli aceti teriacali, combattono i veleni, la teriaca stessa e simili. Si sciacquino anche la bocca con ossicrate di quando in quando durante il lavoro e si coprano la bocca e il naso, per impedire che queste polveri presenti nell'aria penetrino facilmente nel loro organismo."

Gli ospiti della Fondazione Molina raccontano:

"E lucean le stelle" - di Ida Dambrosi

a cura di Giuseppina Guidi Vallini

desso vi racconto un avvenimento straordinario a cui ho assistito quando avevo sedici anni e che non si è più ripetuto.

Anche se sono passati moltissimi anni, io lo conservo negli occhi e, se fossi un pittore, lo riprodurrei per la gioia dei vostri occhi.

Erano le 21 del 10 agosto, festa di San Lorenzo, in cui, come ogni anno, si osservano nel cielo le stelle cadenti.

lo ero nel salone del circolo di Bosto con mio padre che lo gestiva e con diversi avventori chiamati "i solit tira



tard" quando ad un tratto un signore disse: "stanno cadendo!"

Ci precipitammo tutti fuori nel gioco delle bocce e, spente le luci, assistemmo allo spettacolo senza fiatare. Davanti a noi, alla destra, stava la villa Moneta, di fronte a sinistra il parco.

Da sopra, da un cielo tanto blu da sembrare nero, spuntavano, come un fiume in piena, miriadi di stelle che con una curva si riversarono dietro le piante ad una velocità straordinaria. Non si capiva se si ammucchiavano o se proseguivano verso chissà dove.

lo le vedo ancora: sono proprio lì davanti ai miei occhi con la loro bianchezza e la loro luce straordinaria.

Fu uno spettacolo maestoso, fantastico, unico e, se ci penso bene, quasi spaventoso, perché se si fossero spostate verso di noi, ci avrebbero sepolti tutti.

Mi ricordo che nessuno ebbe il coraggio di parlare e così, quando lo spettacolo finì e ritornò il cielo blu, tornammo tutti a casa in silenzio, pensando a quanto misterioso e imprevedibile fosse il creato.

Questo fatto che mi ha lasciato un ricordo straordinario anche dopo così tanti anni, è legato ad eventi particolari e dolorosi. Enrica è una mia conoscente che ha perso un bambino, Enzo, a solo pochi giorni dalla sua nascita. Ha avuto poi altri tre figli, però il piccolo Enzo è sempre lì tra noi e di lui parliamo quando ci incontriamo. Io ho sempre condiviso il suo dolore, perché anch'io ho in cielo una gemellina morta a soli cinque giorni: Franchina. Faranno parte questi bambini delle infinite stelle del cielo?

L'ultima volta che ci siamo viste, Enrica mi ha detto che spesso si pone una domanda che ha dato da pensare anche a me: " i nostri bambini ci riconosceranno quando li raggiungeremo in cielo?"

Non trovando risposta adeguata, ho recitato una preghiera allo Spirito Gentile e, allacciandomi a ciò che di meraviglioso avevo visto anni prima, ho scritto una poesia dedicandola a questi bambini ormai in cielo.

Una favola... quasi vera

In una magica notte di fine primavera in un sogno un Angelo mi raccontò una favola

che sembrava quasi vera. Agli inizi del mondo Dio volle creare le mamme come angeli e le collocò sulla terra per affidar loro i piccoli bambini: "Gioia e speranza di tutto il creato" Ma le creò senza ali così, quando l'amore di Dio chiama a sé qualche Angioletto, le mamme in lacrime non possono seguirli. Però, nella notte di San Lorenzo, tutti questi angioletti, tanto vivaci, quanto furbetti, si aggrappano festanti alla coda delle stelle e scendono giù, a riabbracciare le mamme che avevano lasciato sulla nostra terra. Purtroppo, alle prime soffuse luci dell'alba, tutti devono volare lassù, nei celesti giardini, ma attendono sempre, con gioiosa impazienza,

le novelle cadenti stelle,





. . .

Sezione "Saggi pensieri e riflessioni"

Giornata della memoria - per non dimenticare.

Mauro Vallini

I **Giorno della Memoria** è una ricorrenza internazionale celebrata il 27 gennaio di ogni anno come giornata per commemorare le vittime dell'Olocausto.

Il 27 gennaio 1945 le truppe sovietiche della 60^a Armata del "1^o Fronte ucraino" del maresciallo Ivan Konev arrivarono per prime presso la città polacca di Oswiecim (in tedesco *Auschwitz*), scoprendo il vicino campo di concentramento di Auschwitz e liberandone i superstiti. La scoperta di Auschwitz e le testimonianze dei sopravvissuti rivelarono compiutamente per la prima volta al mondo l'orrore del genocidio nazifascista.

Ad Auschwitz, circa 10 giorni prima, i nazisti si erano rovinosamente ritirati portando con loro, in una marcia della morte, tutti i prigionieri sani, molti dei quali morirono durante la marcia stessa.

L'apertura dei cancelli di Auschwitz mostrò al mondo intero non solo molti testimoni della tragedia, ma anche gli strumenti di tortura e di annientamento utilizzati in quel lager nazista.

Ma, dati i tempi, la scomparsa della maggior parte dei testimoni dell'epoca (quindi la perdita di testimonianze dirette) e i rigurgiti di fascismi e nazismi che attualmente ammorbano l'Europa, ritengo utile ricordare cosa era Auschwitz e i campi di sterminio.



Per campo di concentramento di Auschwitz (in tedesco Konzentrationslager Auschwitz, abbreviato KL Auschwitz o anche KZ Auschwitz) si intende il vasto complesso di campi di concentramento e di lavoro che formarono un sistema concentrazionario situato nelle vicinanze di Oswiecim (in tedesco Auschwitz), città della Polonia meridionale. Oltre al campo originario, denominato Auschwitz I, durante il periodo dell'Olocausto, nacquero diversi

altri campi del complesso, tra cui il famigerato campo di sterminio di Birkenau (Auschwitz II), situato a Birkenau (in polacco *Brzezinka*), il campo di lavoro di Monowitz (Auschwitz III), situato a Monowitz, (in polacco *Monowice*), e altri 45 sotto-campi costruiti durante l'occupazione tedesca della Polonia in cui i deportati venivano utilizzati per lavorare nelle diverse industrie tedesche costruite nei dintorni.

Facevano parte del complesso tre campi principali e 45 sottocampi. L'area di interesse del campo (*Interessengebiet*), con sempre nuove espropriazioni forzate e demolizioni delle proprietà degli abitanti residenti, arrivò a ricoprire, dal dicembre 1941, la superficie complessiva di circa 40 chilometri quadrati. All'interno di questa superficie avevano sede anche alcune aziende modello, agricole e di allevamento, volute personalmente da Hitler, nelle quali i deportati venivano sfruttati come schiavi.

Auschwitz I

Era un *Konzentrationslager* (campo di concentramento). Fu reso operativo dal 14 giugno 1940, ed era centro amministrativo dell'intero complesso. Il numero di prigionieri rinchiusi costantemente in questo campo fluttuò tra le 15 000 e le oltre 20 000 unità. Qui furono uccise, nella camera a gas ricavata nell'obitorio del crematorio 1, o morirono a causa delle impossibili condizioni di lavoro, di esecuzioni, per percosse, torture, malattie, fame, criminali esperimenti medici, circa 70 000 persone, per lo più intellettuali polacchi e prigionieri di guerra sovietici. Nei sotterranei del *Block 11* di Auschwitz, la prigione del campo, il 3 settembre 1941 venne sperimentato per la prima volta dal vicecomandante del campo Karl Fritzsch, per l'uccisione di 850 prigionieri, il gas Zyklon B, normalmente usato come antiparassitario, poi impiegato su vasta scala per il genocidio ebraico.

Auschwitz II (Birkenau)

Era il *Vernichtungslager* (campo di sterminio). Era l'immenso lager nel quale persero la vita oltre un milione e centomila persone, in stragrande maggioranza ebrei, russi, polacchi, prigionieri di guerra, omosessuali, oppositori politici, testimoni di Geova e zingari. Dopo l'arrivo dei prigionieri, questi venivano selezionati e quelli inabili al lavoro venivano condotti alle camere a gas con lo scopo di essere uccisi.

Birkenau era inoltre il più esteso *Konzentrationslager* dell'intero universo concentrazionario nazista e arrivò a contare fino a oltre 100 000 prigionieri contemporaneamente presenti. Era dotato di quattro grandi Crematori e di «Roghi», fosse ardenti ininterrottamente giorno e notte, usate per l'eccedenza delle vittime che non si riusciva a smaltire nonostante le pur notevoli capacità distruttive delle installazioni di sterminio. Gli internati, reclusi separatamente in diversi settori maschili e femminili, erano utilizzati per il lavoro coatto o vi risiedevano temporaneamente in attesa di trasferimento verso altri campi. Il campo, situato nell'omonimo villaggio di Brzezinka, distava circa tre chilometri dal campo principale e fu operativo dall'8 ottobre 1941.

Auschwitz III (Monowitz)

Era l'Arbeitslager (campo di lavoro). Sorgeva nei pressi del complesso industriale Buna Werke per la produzione di gomma sintetica, proprietà dell'azienda I.G. Farben che però, nonostante l'impegno profuso, non entrò mai in produzione. Il campo, situato a circa 7 chilometri da Auschwitz, fu operativo dal 31 ottobre 1942 e alloggiò fino a 12 000 internati, tra cui Primo Levi ed Elie Wiesel.

Sottocampi

C'erano inoltre 45 sottocampi, situati nelle vicinanze dei tre campi principali.

Lo sviluppo del complesso

Già nei piani nazisti, sviluppati sin dagli anni trenta-quaranta, era prevista la deportazione e lo sterminio del 90% dei polacchi. Una volta finita la distruzione degli ebrei, i campi della morte della Polonia sarebbero stati usati contro i polacchi stessi. La Polonia avrebbe dovuto essere smembrata, depredata di tutti i territori e di tutte le risorse nazionali e la piccola percentuale di popolazione sopravvissuta utilizzata come mano d'opera schiava al servizio dei coloni tedeschi, in aree da ripopolare con individui di razza germanica; il numero dei polacchi da lasciare in vita, necessario per la colonizzazione, era stimato in due-tre milioni. Ogni famiglia tedesca avrebbe avuto i propri schiavi slavi da disporre a piacimento.

In questo contesto, già durante l'invasione tedesca della Polonia, avvenuta il 1º settembre 1939, le truppe tedesche vennero seguite da speciali *Einsatzkommandos* destinati allo sterminio di ebrei e personalità politiche e culturali polacche. Presto tutte le prigioni polacche furono piene e si ebbe la necessità di trovare nuove aree di internamento per i numerosi prigionieri che venivano catturati durante i rastrellamenti.

Durante le prime fasi dell'invasione nazista, venivano eseguite numerose fucilazioni di massa (svolte dai soldati dell'esercito) dei "Nemici del Popolo Tedesco": ebrei, zingari, oppositori politici. Ci furono numerosi casi di diserzione e suicidi nelle file dell'esercito tedesco, i cui soldati faticavano ad accettare ordini che comportavano la fucilazione di vecchi, donne e bambini. La scelta di aprire campi di sterminio veniva incontro anche all'esigenza di evitare il lavoro "sporco" ai semplici soldati di leva. I campi di sterminio assolvevano tre necessità:

- segretezza delle operazioni;
- efficienza nello sterminio, applicato in scala industriale;
- indipendenza dall'esercito, in quanto svolto da corpi speciali.

L'8 aprile 1940 il generale Halm stipulò con le SS un contratto per la consegna del complesso. Il 18-19 aprile 1940, Rudolf Höß, già aiutante presso il campo di concentramento di Sachsenhausen, fu inviato a compiere un ultimo sopralluogo. Prima di visitare il campo Höß si incontrò con Wingand a Bratislava e fu messo minuziosamente al corrente del progetto: creare un campo di quarantena per prigionieri polacchi destinati alla successiva deportazione in altri campi all'interno del *Terzo Reich*.

Il 27 aprile 1940, in seguito al rapporto di Höß, Himmler decise di ordinare all'ispettore dei campi di concentramento, SS-Oberführer Richard Glücks la costruzione del nuovo campo di concentramento – che sarebbe diventato Auschwitz – ricorrendo alla manodopera di detenuti già internati in altri campi. Il 29 aprile, Glücks nominò Höß comandante provvisorio del nuovo campo (ottenne la nomina definitiva il 4 maggio 1940). Höß raggiunse il campo il 30 aprile, con la scorta di cinque uomini delle SS. Per i lavori di sistemazione dell'area, furono immediatamente impiegati civili polacchi e circa 300 ebrei, forniti dal locale consiglio ebraico (*Judenrat*).

Il 20 maggio 1940 arrivarono al campo i primi 30 prigionieri, provenienti dal campo di concentramento di Sachsenhausen, per la maggior parte criminali comuni selezionati per la loro crudeltà e ottusa obbedienza a ogni ordine, destinati a diventare il primo nucleo di *Kapò* e "prominenti" del campo, e ad aiutare le SS nel successivo "lavoro" di controllo della massa dei deportati.

Il 10 giugno 1940, prima ancora che i primi prigionieri deportati giungessero al campo, furono ordinati i progetti per un primo crematorio, dotato di tre forni, ciascuno a doppia muffola, prodotto dalla *J.A. Topf und Söhne* di Erfurt; i progetti furono rapidamente approvati e la costruzione ultimata entro il 23 settembre dello stesso anno, data della prima cremazione di prova conosciuta.

Il 14 giugno 1940, seppur ancora in fase di costruzione e ampliamento, il campo di Auschwitz ricevette il primo convoglio di 728 deportati, accolti dal primo direttore del campo SS – Haupt-sturmführer Karl Fritzsch con le parole:

«Voi non siete venuti in un sanatorio, ma in un lager tedesco. Qui esiste solo l'entrata e non c'è altra via d'uscita che il camino del forno crematorio. Se a qualcuno questo non piace, può andare subito a buttarsi sul filo spinato ad alta tensione. Siete venuti qui per morire: gli ebrei, non hanno diritto a sopravvivere più di due settimane, i preti un mese e gli altri tre mesi.»

La funzione del complesso

«Una volta mi avevano dato del sapone, una tavoletta grezza, rettangolare, con sopra impresse le iniziali RJF. Allora non sapevo cosa significassero quelle lettere, ma nel giorno dello Yom Kippur qualcuno me lo rivelò. Nel giorno in cui si prega e Dio perdona il suo popolo ed è vicino a lui in spirito di amore e conciliazione, quel giorno imparai il significato di RJF. Rein Juden Fett, puro grasso ebreo. Ci avevano dato la possibilità di pulirci con i cadaveri dei nostri fratelli ebrei.»

Auschwitz fu inizialmente fondato come campo di concentramento e di smistamento dei prigionieri di origine polacca e non specificatamente per lo sterminio del popolo ebraico.

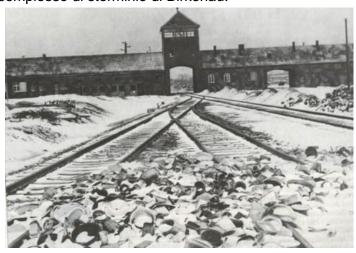
Infatti, nonostante il violento antisemitismo proprio della dittatura nazionalsocialista, all'epoca della fondazione del campo Hitler e i gerarchi del Reich non avevano ancora trovato quella che, eufemisticamente denominarono in seguito, la "soluzione finale del problema ebraico".

Tale "soluzione" sarebbe stata decisa da Hitler tra l'ottobre e il dicembre 1941 e pianificata nel corso della Conferenza di Wannsee del 20 gennaio 1942, durante la quale si decise lo sterminio scientifico del popolo ebraico (e di altre minoranze) e che diede avvio, dalla metà del 1942, alla fase più brutale dell'Olocausto, quella del genocidio. Per quella data ad Auschwitz era stato reso pienamente operativo ed efficiente il grande complesso di sterminio di Birkenau.

La vita nel campo

Il trasporto e l'arrivo al campo

I convogli di deportati (circa 2 000 – 2 500 prigionieri per treno), spesso chiamati *trasporti*, composti da vagoni merci contenenti dalle 80 alle 120 persone costrette a inimmaginabili condizioni di vita e igieniche, che spesso viaggiavano per 10-15 giorni per raggiungere la loro ultima meta, erano organizzati da uno speciale dipartimento dell'RSHA (*ufficio centrale per la sicurezza del Reich*): l'*Amt IV B 4* comandato da Adolf Eichmann. Eichmann e i suoi col-



laboratori in qualità di esperti di "problemi ebraici" gestirono l'intera parte logistica dello sterminio suddividendo i convogli sui diversi centri di sterminio in base alla capacità "ricettiva" dei centri stessi: il grande complesso di Auschwitz ricoprì sempre un ruolo fondamentale nel processo di "soluzione finale". Le azioni di sterminio (chiamate *Aktion*), della durata di 4-6 settimane, si susseguirono per tutta la durata del conflitto coinvolgendo successivamente diversi gruppi provenienti dalle nazioni sotto il controllo tedesco.

I treni di deportati, a partire dal 1942 fino al maggio 1944, arrivarono a una piccola banchina ferroviaria, universalmente nota come *la rampa degli ebrei* o, in tedesco, *Judenrampe* e situata a circa 800 metri all'esterno del campo di Auschwitz, nei pressi dello scalo merci della stazione di Oswiecim.

Nel maggio 1944, per semplificare le operazioni di sterminio dei numerosi convogli provenienti dall'Ungheria, la linea ferroviaria fu prolungata all'interno del campo di Birkenau fino a una nuova banchina a tre binari chiamata *Bahnrampe*.

La selezione dei prigionieri



Appena arrivati a destinazione i treni venivano rapidamente scaricati del loro carico umano e avveniva la selezione, tra gli abili al lavoro e coloro da inviare direttamente alla morte.

L'area veniva circondata da uomini delle SS armati e da altri internati che provvedevano ad accostare rampe in legno alle porte dei vagoni per semplificare e velocizzare la discesa dei nuovi arrivati.

Gli uomini venivano separati dalle donne e dai bambini formando due distinte file. A questo punto personale medico delle SS decideva chi era abile al lavoro. Mediamente solo il 25% dei deportati aveva possibilità di sopravvivere. Il restante 75%

(donne, bambini, anziani, madri con figli) era inviato direttamente alle camere a gas. Le percentuali abili/gasati fluttuarono per tutto il corso del conflitto, in base alle esigenze dell'industria bellica tedesca diretta da Albert Speer. Vi furono casi di interi treni di deportati inviati direttamente alle camere a gas senza nessuna selezione a causa del sovraffollamento del campo e del preventivato rapido arrivo di nuovi convogli, soprattutto durante lo sterminio degli ebrei ungheresi nel 1944. La selezione era operata esclusivamente da personale medico delle SS, uno o più dottori a turno operavano il servizio alla rampa.

In questa fase le SS mantenevano un comportamento gentile e accondiscendente al fine di mascherare le loro intenzioni e velocizzare le operazioni di scarico e selezione, infondendo falsa fiducia nei prigionieri appena arrivati, normalmente stanchi e confusi dal lungo viaggio.

Coloro considerati non utili allo sforzo bellico venivano inviati immediatamente in una delle quattro camere a gas mascherate da docce situate a Birkenau.

I prigionieri dichiarati abili al lavoro venivano invece condotti negli edifici dei bagni, dove dovevano, anzitutto, consegnare biancheria e abiti civili, nonché tutti i monili di cui erano in possesso; venivano privati, inoltre, dei documenti d'identità eventualmente posseduti. Uomini e donne potevano conservare solo un fazzoletto di stoffa; agli uomini era concesso conservare la cintura dei pantaloni.

Successivamente, i prigionieri venivano spinti nel locale in cui erano consegnati ai barbieri, che li radevano su tutto il corpo. L'operazione era condotta in maniera sbrigativa, dopo aver inumidito le zone sottoposte a rasatura con uno straccio intriso di liquido disinfettante.

Passaggio successivo era la doccia, cui seguiva la distribuzione del vestiario da campo: una casacca, un paio di pantaloni e un paio di zoccoli.

I detenuti ritenuti "abili al lavoro" dovevano lavorare fino allo stremo per numerose ditte tedesche, tra cui la IG Farben, produttrice del gas che serviva a sterminarli, la Metal Union e la Siemens. Nel campo non c'erano servizi igienici, nessuna assistenza medica, fame ed epidemie erano all'ordine del giorno.

La gestione dei prigionieri

Rasati a zero, scorticati con rasoi senza filo fin nelle parti intime, disinfettati con prodotti urticanti e lavati nel peggiore dei modi con acqua bollente alternata alla gelata, ai prigionieri arrivati venivano poi dati i logori panni del campo, costituiti da specie di "pigiami" a strisce grigie scure e chiare o abiti riciclati con grandi toppe visibili tolti ai deportati prima di loro. Pesanti e spaiati zoccoli di legno completavano la "divisa". Poi i detenuti ricevevano un numero progressivo che veniva tatuato loro sull'avambraccio sinistro.

Dalla pratica del tatuaggio erano esentati i cittadini tedeschi ariani, i prigionieri "da rieducare", nonché gli ebrei provenienti da Varsavia durante e dopo l'insurrezione del Ghetto nell'agostosettembre 1942; a costoro era riservato un trattamento di punizione particolare, effettuato con efferatezza e sadismo estremi. Non era necessario registrarli perché sarebbero stati uccisi di lì a poco con modi atroci.

Al numero era associato un contrassegno colorato, che identificava le diverse categorie di detenuto.

- un triangolo di colore rosso identificava i prigionieri politici, nei cui confronti era stato spiccato un mandato di arresto per ragioni di pubblica sicurezza;
- anche ai religiosi cristiani era attribuito un triangolo di colore rosso, poiché di solito comunque internati in seguito ad azioni repressive naziste;
- una stella a sei punte di colore giallo identificava i prigionieri ebrei; dalla metà del 1944 gli ebrei furono contrassegnati come le altre categorie ma con l'apposizione sopra il distintivo triangolare di un rettangolo di stoffa giallo;
- un triangolo verde identificava i prigionieri criminali comuni;
- un triangolo di colore nero identificava i cosiddetti "asociali";
- un triangolo di colore blu identificava gli emigranti;
- un triangolo di colore viola identificava i Testimoni di Geova;
- un triangolo di colore rosa identificava i prigionieri omosessuali;
- un triangolo di colore marrone identificava i prigionieri Rom e Sinti;
- un triangolo di colore verde appoggiato sulla base identificava i prigionieri assoggettati a misure di sicurezza, dopo che avevano scontato la pena loro inflitta;
- una lettera "E" prima del numero di matricola identificava i detenuti "da educare" (Erziehungshäftling);
- un cerchietto di colore rosso recante la sigla "IL" identificava i prigionieri ritenuti pericolosi o sospetti di tentare la fuga;
- un cerchietto di colore nero identificava i prigionieri della "compagnia penale".

Sul triangolo che identificava la categoria era anche dipinto o impresso con inchiostro l'iniziale tedesca della nazionalità del detenuto, a meno che questi non fosse cittadino tedesco o apolide.

La registrazione proseguiva poi con tre foto, che ritraevano il detenuto di fronte, di profilo destro e di profilo sinistro. Dal 1943, a causa delle difficoltà nel reperire materiale fotografico, le foto furono generalmente limitate ai soli detenuti tedeschi.:

La fine della funzione del complesso

Nel novembre 1944, di fronte all'avanzata dell'Armata Rossa, Himmler dà ordine di cessare le e-secuzioni nelle camere a gas e di demolirle assieme ai forni crematori, allo scopo di nascondere le prove del genocidio; i nazisti, tuttavia, distrussero solo le camere e i forni di Birkenau, mentre quella di Auschwitz 1 fu adibita a rifugio "antibomba". Sino a quel momento ad Auschwitz erano stati uccisi oltre 1 milione e centomila esseri umani.

Il numero esatto delle vittime di Auschwitz è difficile da stabilire con certezza, perché molti prigionieri non furono registrati e molte prove vennero distrutte dalle SS negli ultimi giorni della guerra. Uno studio più ampio, utilizzando gli orari di arrivi dei treni in combinazione con i dati di deportazione, calcola che almeno 960 000 morti furono ebrei su 1,1 milioni di decessi totali.

Il 27 gennaio 1945 il campo fu liberato dalle truppe sovietiche durante la loro rapida avanzata invernale dalla Vistola all'Oder.

Furono trovati circa 7 000 prigionieri ancora in vita. Inoltre, furono trovati migliaia di indumenti abbandonati, oggetti vari che possedevano i prigionieri prima di entrare nel campo e otto tonnellate di capelli umani imballati e pronti per il trasporto.

Girovago

Maria Luisa Henry

I sole sta tramontando, infiniti colori si alternano nell'azzurro cielo; giallo, arancione, rosa, violetto.

Un lungo viale alberato costeggia una stradina sterrata dove finisce in un'oasi verdeggiante, poco distante, un fiumiciattolo scorre nel suo letto, le acque sono calme.

Nell'oasi si è fermato un carrozzone tirato da due cavalli, che lasciati liberi brucano felicemente la tenera erbetta, intanto, dal carrozzone scende una famigliola di girovaghi: la mamma, accende il fuoco e prepara la cena, il padre, seduto sullo scalino, accende la sua pipa e finalmente si riposa dopo il lungo viaggio; tre fanciulli scherzano e giocano in attesa di sentire la voce della mamma che dice: "È pronto", mentre un cagnolino nero partecipa ai giochi dei bimbi.

In lontananza, su una piccola altura, si vede il campanile di una chiesetta e il rintocco della campana annuncia l'ora, poi il silenzio.

La famigliola finalmente si è riunita attorno al fuoco, la cena è pronta e tutti gradiscono "affamati" il pasto, anche il cagnolino riceve la sua ciotola e riconoscente scodinzola felice.

Lentamente scende la sera, s'alza un venticello e la brezza del fiume fa ritirare tutti nel carrozzone, intanto scende la notte.

Ora...tutto è silenzio, i girovaghi dormono, un altro giorno è passato e domani? Domani, chi lo sa! Forse resteranno in quell'oasi per un po' e poi?...la provvidenza ci penserà.



Un'esperienza

Silvana Cola

i voglio parlare di un'esperienza vissuta nella mia gioventù, ed anche se sono passati tanti anni, la ricordo ancora, specialmente collegandola a questi ultimi tempi dove si verificano contro le donne fatti molto pericolosi.

Quando ero giovane anche le donne sole potevano uscire di sera per recarsi ad un cinema, a un teatro o ad altro.

lo uscivo spesso; riuscivo ad avere il biglietto per recarmi alla Scala, così, dopo il lavoro, mangiavo un panino e mi preparavo ad assistere allo spettacolo che mi esaltava sempre. Poi prendevo il tram per rincasare.

Non avevo paura, nessuno mi disturbava. Il massimo che ti poteva capitare era qualche giovane che ti rivolgeva, avvicinandosi, queste parole: "Signorina, posso accompagnarla?" Ma, al tuo deciso diniego, si eclissava in fretta.

A quei tempi lavoravo alla Rinascente di Milano ed ero stata scelta per il ruolo di presentatrice degli spettacoli che si svolgevano al circolo ricreativo. Facevo da valletta ad un personaggio televisivo ed ero molto soddisfatta. Questo evento si rappresentava una volta al mese e terminava molto tardi.

Quella famosa sera, finito lo spettacolo, mi affrettai ad incamminarmi verso piazza Duomo

per prendere l'ultimo tram; vi erano pochi passeggeri a bordo e, infatti, verso il capolinea dove sarei scesa, rimasi sola.

Quando mancava una fermata alla fine della corsa, davanti ad una casa, sostava un gruppo di ragazzi che, come mi videro sola sul tram, cominciarono a correre dietro la vettura.



Nessun altro c'era per la strada, il tram andava molto veloce perché, essendo l'ultimo tratto, i tranvieri non vedevano l'ora di tornare a casa.

Il distacco dai ragazzi aumentava, ma io ero molto impaurita e continuavo a guardare il gruppo che seguiva il tram.

Arrivati all'ultima fermata, scesi velocemente, cominciai a correre, il tratto che mi separava da casa era abbastanza lungo; sentivo da lontano i passi dei ragazzi, correvo sempre di più, avevo un certo vantaggio.

Preparai in mano la chiave del portone e, finalmente, arrivai a destinazione. Aprii e richiusi, poi mi appoggiai esausta per qualche secondo al portone.

Da quella sera, ogni volta che facevo tardi per tornare a casa, prendevo un taxi, piuttosto rinunciavo a farmi un vestito, a una spesa in profumeria, ma lo spavento di quella sera non mi permetteva di agire diversamente.

Non lo dissi mai ai miei, non volevo che quando uscivo si preoccupassero per me.

Ora mi domando: al giorno d'oggi come fanno i genitori a stare tranquilli sapendo che i figli stanno fuori tutta la notte? E molti ragazzi innocenti finiscono malamente?

Io non so darmi una risposta, e voi?

Aforismi della saggezza

a cura di Giuseppina Guidi Vallini

La morale e la civiltà vogliono che l'uomo abbia meno dolore ma non più felicità.

Nietzsche

L'uomo si crede saggio quando la sua pazzia sonnecchia.

Diderot.

Il saggio, per eccesso di saggezza, diventa un folle.

Emerson.

Sarebbe meglio che il cattivo fosse pigro e lo sciocco silenzioso.

De Chamfort.

Lo stupido è uno sciocco che non parla e in questo è più sopportabile dello sciocco che parla.

Casanova.

Il maligno dice male dei buoni; lo stolto or dei buoni, or dei malvagi, il saggio di nessuno mai.

Leopardi.

La saggezza esige che tra il nostro pensiero e i nostri discorsi sia tenuto aperto un ampio abisso.

Schopenhauer.

Sii più saggio degli altri, se puoi, ma non glielo dire.

Chesterfield.

L'entusiasmo, l'ispirazione, essenziali alla poesia, non sono cose durevoli, né si possono troppo a lungo mantenere in chi legge.

Leopardi.

Solo i più saggi o i più stupidi degli uomini non cambiano mai

Confucio

Il giovane cammina più veloce dell'anziano, ma l'anziano conosce la strada.

Anonimo

Il giorno in cui il bambino si rende conto che tutti gli adulti sono imperfetti, diventa un adolescente; il giorno in cui li perdona, diventa un adulto; il giorno che perdona se stesso, diventa un saggio.

Alden Albert Nowlan

Il saggio non si espone al pericolo senza motivo, poiché sono poche le cose di cui gl'importi abbastanza; ma è disposto, nelle grandi prove, a dare perfino la vita, sapendo che a certe condizioni non vale la pena di vivere.

Socrate

Di tutte le cose che la saggezza procura per ottenere un'esistenza felice, la più grande è l'amicizia.

Epicuro

Costui crede di sapere mentre non sa; io almeno non so, ma non credo di sapere. Ed è proprio per questa piccola differenza che io sembro di essere più sapiente, perché non credo di sapere quello che non so.

Socrate

Comprendere gli esseri umani è intelligenza, comprendere se stessi è saggezza.

Lao Tse

La stupidità deriva dall'avere una risposta per ogni cosa. La saggezza deriva dall'avere, per ogni cosa, una domanda.

Milan Kundera

Sezione Poesie

Poesie di Maria Luisa

Caro Gesù Bambino

Nel terzo millennio ancora a te ci rivolgiamo. Raccogli queste umili preghiere dettate dal cuore. Aiuta, proteggi e consola tutti coloro perseguitati dalla vita crudele. Posa la tua Santa Mano sul nostro capo e allevia il nostro dolore. Illumina coloro che distruggono il desiderio di amare. Un grazie umile e semplice per ciò che potrai fare.



Micione mio

Nostalgia di te micione Mio. Sempre presente riempivi le mie giornate intrufulandoti in ogni momento con le tue manifestazioni d'affetto, con le fusa con lo strusciarti. Ti accomodavi sulle mie braccia con un rito speciale girandoti varie volte su te stesso finchè non trovavi la giusta e comoda posizione. Restavi così per ore facendomi addormentare il braccio e io non ti disturbavo. Quanto mi manchi micione Mio!



Fiocca

A falde larghe
leggera come una piuma
scende imbiancando
il paesaggio.

In una trama ricamata
si presenta
magnifica visione
per la nostra felicità.
Il suo candore
ai raggi solari ci
porta in una visione
incantevole.



Maria Luisa Henry

Scia di ricordi

Luigia Cassani

Chi va via per sempre
lascia una scia di ricordi
dietro di sé
da prendere per portare sempre con sé
Tenere chiusi nel cuore
Per liberarli quando si sente
troppo dolore.
A volte anche il profumo
fa risvegliare i ricordi assopiti
Chiudendo gli occhi per sentirlo
Restando rapiti
i ricordi non possono
dare la felicità
Ma ci legano con le persone amate
per l'eternità



Auguri a Giuseppe Bortoluzzi

un varesino colto che compie un secolo di vita

Anche se in ritardo auguriamo buon compleanno ad una persona di cultura,a un notaio,ad un organizzatore di mostre e concerti e a uno scrittore.

Ho conosciuto anni fa lui, la moglie Luciana e il figlio Andrea.

Conservo un ricordo affettuoso di tutti loro.

So che ha scritto un libro nel 1998 (diario per immagini) dove oltre a coniugare la passione per la fotografia, mostra anche la sua passione per letteratura.

Nel 2009 inoltre, ha scritto un libro di poesia: "Fiori e picche". So che era amico di Giuseppe Lazzati, Piero chiara, Guido Morselli, nonché Guttuso, Sereni e Montale.

Ho saputo che adesso, allo scoccare del secolo di vita, ha scritto un nuovo libro di poesia. È indubbiamente una persona con un cervello arguto, colto e di grande cultura.

Tempo

Grande strategia della vita
Inesorabile fai girare la grande ruota
Con lentezza infinita
Per chi soffre
Per chi aspetta
Per chi spera
Scorri veloce
Per chi ama
Per chi sogna
Per chi gode
Per chi brama
Asciughi lacrime
Lenisci dolori chiudi ferite
E fai fiorire nuovi amori.



Luigia Cassani

Il fringuello curioso

Un fringuello assai curioso se ne stava ad osservar tre bimbi dal far giocoso che continuavano a saltar. Salta qua e salta là si divertivano a giocar, finché brontola il pancino ed è già ora di mangiar! Il fringuello continuò a scrutarli per un pò e vide che la loro mamma portava fragole con panna. Quando la mamma si girò, i bambini di soppiatto mangiarono la panna ma lasciarono nel piatto di fragole un bel po'. Al che il fringuello si arrabbiò e ai tre bambini disse: "E no, bimbi cari, voi correte, e fate bene, ma sapete l'energia da dove viene? Sono i frutti che vi fanno crescer sani, non soltanto quei dolcetti di cui siete così ghiotti!" Allora i bimbi ormai convinti



misero le fragole sotto i denti. quando la mamma ritornò e vide il piatto bello vuoto tutta fiera dei suoi bimbi disse "Bravi" e li baciò..

Dato che ad una certa età bisogna esercitare la memoria, traendo spunto da un giornale molto diffuso, ho "inventato" questa poesia che spero sia gradita.

Un'altra vita

Silvana Cola

Se un giorno avrò un'altra vita la tratterò in modo diverso?

Apprezzerò di più il sorgere del sole? Poi ringrazierò Dio per esistere e per andare verso il futuro?

Non so quello che avverrà adesso Mi stanca la forza che ci vuole per continuare Mi stancano le persone che parlano inutilmente Mi mancano tutti quelli che non sono più con me.

Andrò avanti per la mia strada ugualmente mi aspetta e chissà non abbia ancora una sorpresa per me.





Binario 21

Renato Franchi

Il 27 gennaio è il giorno della memoria, memoria delle stragi di ebrei, zingari, testimoni di Geova, dissidenti politici, ecc... compiute dai Nazi - Fascisti nei vari campi di concentramento e di sterminio situati in Germania e nell'Europa occupata.

Il binario 21, situato sotto la stazione di Milano Centrale, a piano strada, di fronte al palazzo delle ex Regie Poste, è un'area museale nata con lo scopo di «...realizzare un luogo di memoria e un luogo di dialogo e incontro tra religioni, etnie e culture diverse...» che si estende su una superficie di $7.060 \, \underline{m^2}$, per la maggior parte al piano terreno.

Dal cosiddetto binario 21, dove erano caricati e scaricati i treni postali, centinaia di ebrei e deportati politici venivano caricati su vagoni bestiame diretti ai campi di Auschwitz - Birkenau, Dachau, Treblinka, Mauthausen, Bergen-Belsen, Ravensbrück, Flossenbürg, Fossoli e Bolzano.

Questa poesia è il testo di una canzone di Renato Franchi, scritta per non perdere la memoria.

Mauro Vallini

Cade la notte con le lacrime agli occhi e la pioggia cadeva sui tetti i soldati in fila nel prato e il gracidare delle rane nei fossi Caro amore dobbiamo andare con la paura sul viso e nel petto senza ricordi e il cuore che batte con il vento che trafigge il cappotto Sulla strada che taglia il destino che non dice dove deve arrivare corre il treno dal binario 21 e cade la neve sopra il nostro morire Dolce amore che cosa ti han fatto hanno spento il tuo dolce sorriso l'han bruciato nel sole e nel vento e con il sangue han lavato il tuo viso

Io adesso sono un fiore di campo chicco di grano da coltivare una lacrima sospesa nel vento una storia da raccontare

> E adesso sono un cuore nel vento chicco di grano da accarezzare una spada contro l'indifferenza una storia da ricordare una spada contro l'indifferenza una storia da non dimenticare.



Sezione Rubriche

Attività svolte dal C.D.I.

Tre concerti del Coro delle Coccinelle scalmanate 28.11 a Viggiù, 12.12 a Gavirate e 19.12 a Malnate

Mauro Vallini

Relazionerò qui brevemente degli ultimi tre concerti.

28 novembre Il concerto si è tenuto presso la casa di riposo Santa Maria Incoronata a Viggiù. Già altre volte avevamo cantato e suonato presso questa bella struttura e siamo stati ancora "prenotati" per un altro concerto da svolgersi nella primavera del 2019. Buone le esecuzioni ed ottima l'accoglienza. Nel grande salone erano presenti più di 100 persone tra ospiti, parenti e personale. Alcune canzoni sono state cantate con il supporto canoro degli spettatori e grande successo ha avuto il brano "i pompieri di Viggiù". Al termine un buon rinfresco organizzato dal personale del centro.

12 dicembre. Siamo nuovamente tornati, richiesti a viva voce, presso la casa di riposo Fondazione Bernacchi di Gavirate presso la quale ci eravamo esibiti in ottobre. Agli ospiti, convenuti in gran numero, abbiamo offerto anche nuovi brani fra cui "l'uva fogarina" che ha riscosso grande successo. Più che buona l'esecuzione dei vari pezzi diretti da Mauro e Filippo. Ottimo il rinfresco offerto dal personale. Anche in questa struttura siamo stati "prenotati" per un prossimo concerto da tenersi in primavera.

19 dicembre Per la seconda volta ci siamo esibiti in concerto presso la Casa Don Gnocchi di Malnate. Devo dire che le esecuzioni sono state di ottimo livello ed hanno riscosso la piena approvazione di ospiti, parenti e personale. Applausi a scena aperta, richiesta di bis, accompagnamento canoro dei presenti a quasi tutti i brani diretti da Filippo e Mauro. Il nostro gruppo, accompagnato da Domenico alla batteria e da Mauro alle tastiere e diretto da Filippo e da Mauro, è in continua e progressiva evoluzione, anche da un punto di vista della coesione e della socializzazione. Ora sì che possiamo definirci un vero gruppo. Anche in questa struttura siamo stati prenotati per un ulteriore concerto da tenersi a data da destinarsi.

Qui di seguito allego alcune foto scattate da Ennio, prezioso componente del coro e valente fotografo.





Gavirate



Malnate - Don Gnocchi



Un'ospite festeggiata per il suo compleanno



Alla prossima

I giorni della merla

Maria Grazia Zanzi

a tradizione vuole che il 29, il 30 ed il 31 di Gennaio, gli ultimi tre giorni di questo mese vengano ricordati come i "giorni della Merla". Si diceva che fossero i più freddi dell'Inverno, e diverse sono le versioni sulla nascita di questa leggenda.

Una delle versioni più antiche narra che un tempo Gennaio non aveva 31 giorni ma solo 28. Era un mese molto dispettoso e molesto, e un anno si accanì su di una Merla, molto ammirata per le sue penne bianchissime.

Gennaio si divertiva a tormentarla e ogni volta che usciva in cerca di cibo le scatenava contro una bufera di neve e vento.



La Merla decise di farsi furba e l'anno seguente fece una bella scorta di cibo che infilò nel suo nido così che rimase per tutti i 28 giorni al riparo senza bisogno di uscire.

Trascorsi i 28 giorni, la Merla uscì e disse a Gennaio: "Caro mio, quest'anno sono stata proprio bene al calduccio, e ormai posso uscire tranquilla, perché il tuo tempo è scaduto."



Ma Gennaio, infuriato, andò da Febbraio, e gli chiese in prestito 3 giorni.

E così tornò sulla terra e scatenò una tremenda bufera di neve che durò per tutti i 3 giorni. La povera Merla, ignara, che era uscita a far provviste, non riuscì nemmeno a tornare al suo nido. Trovò un comignolo e vi si rifugiò in cerca di un po' di caldo.

Trascorsi quei freddissimi tre giorni uscì dal comignolo sana e salva ma le sue candide penne erano diven-

tate tutte nere a causa del fumo e della fuliggine.

Da allora Gennaio ha sempre 31 giorni e i merli hanno sempre le piume nere.

Ma ormai anche Gennaio non è più il Gennaio, freddo e molesto di quei tempi lontani...

Ospedale delle bambole: un'antica tradizione di Napoli

Maria Grazia Zanzi

spedale delle bamboleè sinonimo di tradizione a Napoli. Inaugurato nel 1899, si trova in via San Biagio dei Librai, 81. decumano inferiore sul dell'antica Neapolis. Questo strano pronto soccorso è aperto ad ogni ora del giorno e oltre a riparare bambole si occupa anche di restaurare e dare nuova voce ai pastori storici del 700 e 800, epoca d'oro del presepe napoletano. L'ospedale delle bambole è un





luogo incantato in cui i giocattoli smettono di essere tali e diventano opere d'arte, senza tempo. Entrando nell'edificio che ospita questo strano luogo, si respira subito aria di magia. Le vetrine sono colme di bambole, marionette, pastori, manichini e pupi siciliani alti fino ad 80 cm. Le bambole, dall'espressione triste e con qualche pezzo mancante, vengono ricoverate in appositi lettini e affidate alle premure dei L'ambulatorio dell'obottegai. spedale delle bambole funge invece da area di libero gioco per i bambini, che possono visitare le

loro "amiche di porcellana" con tanto di stetoscopio e camice bianco. Quel che più colpisce è quindi l'aspetto umano dato a una bottega che fondamentalmente ripara oggetti inanimati.

Il "primario" attuale è Luigi Grassi, ma l'idea dell'ospedale delle bambole fu del nonno di don Luigi, suo omonimo. L'inizio di questa storia è davvero da favola: si narra che una mamma si recò da Luigi, all'epoca "riparatuto" del quartiere, pregandolo di aggiustare il giocattolo della figlia. Luigi acconsentì e dopo qualche giorno la bambole era come nuova, "guarita" completamente dal male. La donna ne fu entusiasta e giurò di spargere la voce. Così fu. Da allora decine di bambini portarono le loro bambole da don Luigi che le accudiva con cura sotto lo sguardo vigile dei piccoli proprietari. Un'insegna con



tanto di croce rossa fu appesa all'esterno della bottega e gli fu dato il nome che sarebbe diventato celebre. Un luogo davvero magico da visitare assolutamente.

Gita a Riga

Luigia Cassani

pprofittando del ponte del primo novembre abbiamo prenotato un viaggio a Riga, la capitale della Lettonia, non avendo noi mai visitato una capitale dei paesi baltici. Riga è raggiungibile con voli diretti operati da Air Baltic da Malpensa.

Gli aerei sono nuovissimi e il catering è buono a prezzi modici, bisogna solo prenotarlo quando si acquista il biglietto.

Dopo circa 2 ore di volo si arriva a destinazione.



Vista dall'alto si presenta come una città divisa tra una città vecchia e una città nuova. È la più grande delle capitali delle repubbliche baltiche. È detta anche "La Parigi Baltica" per le

numerosi attrazioni e i caffè all'aperto.

Fu fondata nel 1201 dal vescovo tedesco Albrech Von Buxthoven e vanta un importante passato; e circondata a Nord dal mare Baltico e a sudovest da un arazzo di laghi e boschi di natura incontaminata.

La città e medievale, raccontata dagli edifici della città vecchia il lettone detta Verigra. Abbiamo prenotato un



albergo nella città vecchia, che era una casa di riposo per vedove di ricchi mercanti. Ci hanno assegnato una camera molto grande in una dependance molto ben arredata. Nel

pomeriggio abbiamo visitato gli edifici di riga in stile Art Nouveau (liberty) realizzati tra la fine dell'ottocento e i primi del novecento. Sono inseriti nel patrimonio UNE-SCO dal 1997 e sono caratterizzate da forme insolite con elementi fantastici. Il giorno seguente abbiamo acquistato il biglietto per la visita guidata della città. Abbiamo ammirato il castello, oggi sede della presidenza della Repubblica lettone e due musei, così come la cattedrale della Natività di Cristo eretta tra il 1876 e il 1883. È la più grande basilica dell'area baltica dove si celebra secondo il rito ortodosso russo.



Altro gioiello antico è la cattedrale di San Pietro. Attraverso un ascensore si raggiunge la cima che si trova a 72 metri di altezza. Da lì si può ammirare la spettacolare veduta della città attraversata dal fiume Daugava e da vari ponti tra cui spicca quello ferroviario di alta ingegneria e un ponte particolarmente bello detto "Ponte Sospeso".

Nel pomeriggio abbiamo girato in cerca della "Casa delle teste nere" (foto a destra) costruita nel 1344 come sede dei mercanti tedeschi. Fu danneggiata dai tedeschi nel 1941 e rasa al suolo dai sovietici 7 anni dopo. I bozzetti originali sopravvissero e fu ricostruita nel 2001 in occasione dell'otto-centesimo anniversario della fondazione di Riga.

Le chiese sono quasi tutte luterane e sono veramente molte. Peccato che se ne possano vedere poche. Probabilmente vengono aperte solo in occasione delle messe.



Nella città ci sono parecchi ristoranti, la cucina è ricca di calorie:a far da padrone sono le pietanze a base di carne stufata, quasi sempre accompagnata da dosi abbondanti di panna acida. Molti piatti a base di pesce,e in alternativa ampia scelta a base di zuppe,cavolo e altre verdure.

Riga merita una visita, la sua popolazione è giovane allegra e i turisti sono ben accetti.



Da vedere è la casa dei tre fratelli (foto a sinistra) disposti in una fila da cartolina che rende bene l'idea della varietà dei diversi stili architettonici; la casa n° 17 ha più di sei secoli di vita la più vicina del seicento ospita mostre temporanee. Da notare le minuscole finestrelle, dovute al fatto che nella Riga medievale si pagavano le tasse in base alle dimensioni delle finestre. Il mercato centrale di Riga ha sede nei vecchi hangar di dirigibili della prima guerra mondiale. È pittoresco per Il pesce e i latticini.



La mia esperienza in Vietnam

Elisa Berengan

Su invito di mio nonno, con piacere racconto l'esperienza che ho vissuto questa estate in Vietnam.

Frequento il terzo anno della facoltà di medicina e chirurgia dell'Università dell'Insubria e ad agosto sono partita per uno stage di volontaria-



to della durata di un mese in un ospedale di Ho Chi Minh (ex Saigon), grande città nel sud del Vietnam. Sono partita con l'idea di vivere



un'esperienza totalmente diversa in una realtà lontana da quella in cui vivo, con la voglia di mettermi alla prova, fornire il mio aiuto ed entrare in contatto con situazioni diverse da quelle che sono abitata a vedere.

La realtà che mi sono trovata davanti è stata ogni giorno sempre più sorprendente e fonte di stupore: persone locali dal cuore enorme, sempre disposte a dare aiuto al prossimo, capaci di farti sentire a tuo agio senza farti mancare niente, ma sempre volenterosi nel farti conoscere e apprezzare la loro quotidianità e cultura. Per non parlare dei bambini dagli



occhi a mandorla e dai sorrisi contagiosi, che con entusiasmo ti salutano a piene braccia quando cammini per strada rendendoti subito di buon umore.

Camminando per le strade nella città in cui soggiornavo, cercando di evitare le migliaia di motorini che rendevano difficile un semplice attraversamento di strisce pedonali, mi capitava di passare per quartieri molto poveri, con piccole case costituite da un paio di stanze e abitate da molte persone a cui, nonostante le loro condizioni economiche, non mancava mai un sorriso stampato sul loro volto... Prendendo un taxi e percorrendo un tragitto di circa mezzora, invece, si veniva catapultati in una realtà totalmente moderna quasi da farmi sembrare di essere tornata in Italia. Un divario notevole nella stessa città.

Ho avuto occasione di andare, tra una pioggia monsonica e l'altra, in uno dei mercati galleggianti a bordo di

una piccola imbarcazione. C'erano barchette piene di frutta appena raccolta pronta da essere venduta: ne ho ovviamente approfittato per assaggiare i molteplici sapori che questa terra offre rimanendo colpita da tanta dolcezza e gustosità. Le persone locali, inoltre, ci

hanno tenuto a farmi assaggiare i piatti tipici della tradizione, specialmente a base di riso, che mi sono molto piaciuti tanto da rimangiarli a rotazione per tutto il mese del mio soggiorno.

Durante la settimana ero chiamata a stare con medici locali in grado di parlare inglese. Li seguivo nelle loro attività giornaliere, partendo dalla visita ai pazienti fino ad assistere in prima persona alle operazioni chirurgiche schedulate per quelle giornate. Ho così potuto

conoscere un sistema sanitario molto diverso dal nostro, sia dal punto di vista delle condizioni i-gieniche sia riguardo alle modalità ed all'approccio medico-chirurgico. Ho avuto modo di visitare pazienti con ferite riconducibili alla guerra del Vietnam che mi hanno permesso di aprire gli occhi maggiormente su alcune delle problematiche e conseguenze che quest'ultima

ha portato a questo popolo.

Durante il fine settimana, invece, avendo del





tempo libero, ne ho approfittato per muovermi tra alcune città del Vietnam: ho visitato posti meravigliosi tali da non sembrare reali, ho fatto kayak in mezzo alla natura incontaminata, visitato luoghi di culto curati nel minimo dettaglio e dal silenzio tombale e affollati da persone dedite alla preghiera, salito centinaia di scalini per trovarmi in cima ed osservare la baia dal posto più alto, Non potendo fare altro che rimanerne esterrefatta.

Viaggiando, soprattutto, ho avuto modo di conoscere più a fondo l'immenso cuore della popolazione locale che si è dimostrata ancora una volta disponibile ed entusiasta nel far conoscere a noi occidentali la loro cultura che mi è en-

trata indubbiamente nel cuore sempre di più giorno dopo giorno.

Questa è stata una magnifica esperienza che mi ha arricchito da ogni punto di vista più di quanto mi aspettassi. Sono tornata a casa contenta di aver conosciuto questa cultura che mi ha inaspettatamente stupito giorno dopo giorno, lasciandomi il desiderio di ritornarci ancora.





Come usare la curcuma in cucina

Maria Grazia Zanzi

er un tocco originale e un sapore intenso ai nostri piatti impariamo come usare la curcuma in cucina.

La curcuma, conosciuta anche come lo "zafferano delle Indie" è una spezia originaria

dell'Asia meridionale in cui viene quotidianamente adoperata nella preparazione di ogni pietanza. L'uso della curcuma oggi è diffuso in tutto il mondo grazie al suo sapore partico-



lare e al colore acceso, che ne fa un colorante alimentare per salse, yogurt, sughi e molto altro.

La curcuma che spesso compriamo è già ridotta in polvere: si tratta di una polvere dal colore giallo oro, ricavata dall'essiccazione e macinazione dei rizomi (radici) della pianta. È tuttavia possibile acquistare in commercio gli stessi rizomi e grattugiarli sui piatti. È bene però ricordare che, in quest'ultimo caso, la curcuma fresca ha un sapore più forte rispetto alla polvere ed è meglio grattugiarla con i guanti per evitare di macchiare le mani stesse. Una delle ragioni per cui le ricette con la curcuma sono così apprezzate riguarda le proprietà curative che contraddistinguono la pianta. Ampiamente sfruttata nella medicina ayurvedica e cinese, la curcuma si rivela una spezia dall'azione antinfiammatoria, immunostimolante e ipocolesterolemizzante.

Favorisce il corretto funzionamento dell'apparato digerente e alcuni studi hanno persino sottolineato come l'uso della curcuma in cucina riesca a inibire la riproduzione delle cellule tumorali. Per tutti questi motivi, capire come usare la curcuma in cucina può rivelarsi un'arma vincente per gran parte dei disturbi appena descritti.

La curcuma è una spezia dalle molteplici proprietà e



dal gusto avvolgente che ci consente di dare ai nostri piatti un aspetto e un sapore diversi dal solito, ma non per questo meno apprezzabili. E allora, come utilizzare la curcuma per potere godere appieno dei suoi principi nutritivi?

È presto detto, ne bastano due cucchiaini al giorno (circa 3 g) da aggiungere a qualsiasi tipo di preparazione. Scopriamo a questo punto come si usa la curcuma in cucina e le possibili ricette da provare.

Curcuma con contorno di verdure

La prima delle ricette con la curcuma che proponiamo riguarda la preparazione dei contorni. Possiamo decidere di aggiungere 1 o 2 cucchiaini di curcuma, a seconda dei propri gusti, mentre saltiamo verdure come zucchine, broccoli, o anche patate in padella.

Poiché la curcuma viene assimilata meglio se combinata con un grasso, è bene riscaldare dell'olio extra vergine di oliva sulla padella con la curcuma stessa prima di versarvi le verdure. Se invece vogliamo fare delle classiche patate al forno, dopo avere tagliato le patate, versiamo sopra dell'olio insieme al sale e alla curcuma e mescoliamo.

Inforniamo e continuiamo a mescolare le patate ogni 10-15 minuti finché non sono pronte. È anche possibile spolverare le patate con la spezia prima di servirle.

Curcuma con zuppe e minestre

Un'altra idea che ci aiuta a capire meglio come usare la curcuma in cucina è quella di aggiungerla alle nostre minestre calde per rinvigorirci durante la stagione fredda. L'uso della curcuma in questi piatti consente di attivare le difese immunitarie per rispondere meglio a raffreddori ed influenze.

Possiamo decidere di preparare un soffritto con cipolla, olio e 1-2 cucchiaini di curcuma e aggiungere successivamente brodo e verdure, oppure preparare la zuppa e alla fine spolverare o grattugiare sopra la curcuma fresca, mescolando il tutto per far sì che i sapori si amalgamino tra loro.

Tisana alla curcuma

Una tisana alla curcuma può aiutare a trattare sintomatologie fastidiose quali raffreddore, infiammazione delle vie orali e anche indigestione. In quest'ultimo caso è bene preparare l'infuso con curcuma a conclusione di un pasto.

Occorrono: 2 cucchiaini di curcuma, un pizzico di zenzero, un pizzico di pepe (facoltativo), del limone e dell'acqua. Se decidiamo di adoperare la polvere di curcuma, bisognerà versarla dopo che l'acqua sarà portata a bollore. Se adoperiamo la radice di curcuma, riscaldiamo l'acqua e i rizomi insieme.

Lasciamo riposare in entrambi i casi per 10 minuti e aggiungiamo gli altri ingredienti. È inoltre possibile adoperare la spezia con il pepe nero in un tè verde, per avere una bevanda dalle potenti proprietà antiossidanti.

Scopri di più

Curcuma in pasta e riso

Ma come usare la curcuma in cucina per condire la pasta ed il riso? L'abbinamento con i primi piatti è sicuramente una delle modalità più sperimentate nella cucina.

Le ricette con la curcuma che si possono preparare con la pasta o con il riso sono davvero infinite: da un classico risotto con curcuma in polvere o fresca, ad un'insolita ma allo stesso tempo invitante pasta aglio, olio e peperoncino in cui adoperiamo la nostra spezia. È possibile sostituire il peperoncino con il pepe nero, dal momento che anche il pepe favorirebbe una migliore assimilazione della curcuma da parte dell'organismo. Che dire invece di un couscous alle verdure profumato con la curcuma? Indubbiamente da provare.

Curcuma nelle salse

Che si tratti di una salsa per condire la pasta o di una salsa di accompagnamento, la curcuma in polvere o fresca può rivelarsi un ingrediente di successo.

Possiamo decidere di preparare una semplice salsa di pomodoro a cui unire la curcuma a metà cottura. La salsa avrà un sapore particolare e una corposità più densa. La curcuma può anche essere uno degli ingredienti di una salsa allo yogurt in cui grattugiamo i rizomi, insieme ad aglio, menta, un filo d'olio e un pizzico di sale, oppure del famoso hummus, la crema di ceci ottima con verdure crude da intingervi.

Curcuma nei frullati

Come usare la curcuma in cucina con i frullati? Non bisogna spaventarsi all'idea di utilizzare una spezia per frullati di verdure o di frutta.

Nel primo caso potremmo frullare insieme spinaci, cavolo e carote (i primi due andranno prima sbollentati per qualche minuto), conditi con la curcuma fresca o in polvere, del pepe nero e un filo d'olio. Se invece desideriamo gustare un frullato dolce, avremo bisogno di una manciata di fragole, qualche spicchio di mela, un'arancia, un pizzico di cannella e la nostra adorata spezia.

Per entrambe le preparazioni la curcuma non sovrasterà il sapore degli altri ingredienti ma darà quel tocco in più che rende un frullato appetitoso.

Olio alla curcuma

Altra ricetta con la curcuma davvero facile è la preparazione di questo olio con il quale condire qualsiasi tipo di pietanza. L'olio alla curcuma è ideale per purificare il fisico e aiutare il fegato durante il processo digestivo.

Gli ingredienti comprendono 500 ml di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di curcuma in polvere. Versiamo la curcuma nell'olio e mescoliamo. Lasciamo in macerazione per una settimana, avendo cura di mescolare una volta al giorno. L'ottavo giorno, travasiamo l'olio alla curcuma senza smuovere il residuo di curcuma sul fondo della bottiglia.

L'uso della curcuma conferisce all'olio un sapore corposo, perfetto per condire zuppe e minestre, e, perché no, preparare anche una maionese diversa dal solito.

Verdure ripiene con curcuma e cereali

La preparazione di verdure ripiene è un'ottima idea per sperimentare come utilizzare la curcuma in cucina nei nostri piatti. Anche in questo caso, sono possibili moltissime soluzioni: pomodori ripieni con riso, zucchine ripiene con piselli e patate, o ancora melanzane e peperoni; tutte queste verdure possono essere cucinate unendo 2 cucchiai di curcuma in polvere al ripieno che preferiamo, accompagnato sempre da un filo d'olio e un pizzico di pepe.

Qualora il ripieno fosse principalmente fatto con altre verdure, è possibile spolverare la curcuma direttamente sul ripieno. Se invece, vogliamo preparare delle verdure al cui interno desideriamo mettere riso, miglio o altri cereali, consigliamo di aggiungere la curcuma durante la cottura stessa del cereale.

Golden milk

Il Golden milk, conosciuto anche come latte d'oro, è una bevanda a base principalmente di latte vegetale e curcuma. Si tratta di un drink ricco di antiossidanti, dalle potenti proprietà antinfiammatorie e antibatteriche che contrastano stadi influenzali, dolori articolari e muscolari, favorendo il rinnovamento delle cellule.

La preparazione del Golden milk prevede l'aggiunta di un cucchiaino di pasta di curcuma (un composto di curcuma in polvere e acqua) a un bicchiere di latte vegetale, al quale aggiungere pepe nero, olio (di mandorle, di cocco o anche extravergine di oliva) e un dolcificante a piacere.

Dolci alla curcuma

Concludiamo le ricette su come usare la curcuma in cucina con delle preparazioni dolci. È possibile preparare torte, biscotti e muffin versando un cucchiaino di curcuma all'impasto e mescolando per fare amalgamare bene tutti gli ingredienti.

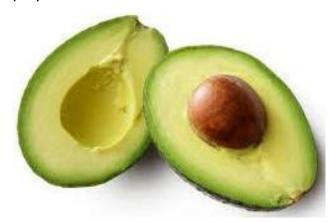
La curcuma si sposa inoltre benissimo con un'altra spezia, la cannella, che è possibile unire quindi alle ricette di dolci, ed esalta il sapore di frutta e verdura come mele e carote. Le ricette con la curcuma per i vostri dolci non soltanto esalteranno il gusto, ma anche il colore brillante delle preparazioni che attireranno l'attenzione di tutti i commensali. Cucinare una torta di carote o una crostata di mele con questa spezia dalle mille proprietà ne garantirà il successo!

Tutto il buono dell'avocado

Luigia Cassani

on è tipico delle nostre terre, è un frutto tropicale eppure l'avocado è sempre più presente sulla tavola di noi italiani. È senz'altro un'alternativa salutare che dà un tocco di originalità ai piatti tradizionali. L'avocado è un frutto molto energetico. Ha un buon contenuto di minerali, come fosforo, magnesio, potassio e vitamine, oltre che acidi grassi Omega tre, quindi adatti a chi cerca fonti diverse dal pesce per arricchire la propria alimentazione.





Va bene inserirlo in piatti come insalatina magari abbinandolo a frutta secca. È anche ricco di fibre, ha un indice glicemico basso ed è una buona fonte di carotenoidi come il betacarotene,precursore della vitamina A oltre che di altri importanti vitamine come la D e la E:Quest'ultima è un potente antiossidante.

Spazio alla fantasia: con la polpa di avocado si possono preparare gustose salse ottime come condimenti, Basta frullarla e aggiungere un po'di olio extra vergine di oliva, li-

mone per condire qualche piatto di pasta. L'organismo riceve benefici dall'alimentazione quando questa è varia e bilanciata. Non esiste, infatti, l'alimento che da solo sia in grado

di coprire tutte le esigenze nutrizionali,dunque mai eccedere con un singolo cibo. Avendo una buona quota di acidi monosaturi, la polpa di avocado influenza positivamente il contributo di colesterolo nel sangue ma bisogna evitare di abbondare nella quantità.

Per non eccedere con le calorie potrebbe essere consumato come antipasto oppure lo si può



inserire nelle pietanze in fettine sottili in modo di integrare un piatto con vitamine e minerali senza superare l'energia totale.

E un ultimo particolare:quando si fa la spesa cerchiamo di comprare un prodotto di buona qualità,potrebbe voler dire spendere un po' di più ma essere sicuri di sfruttare al meglio tutte le sue proprietà.

Taralli e tarallucci

Michele Russo

on l'avvicinarsi delle festività, soprattutto il Natale, in molte regioni d'Italia si realizzano dolci e prodotti alimentari tipici, alcuni dei quali sono ormai presenti in negozi e pasticcerie in tutto l'anno. Tra questi ci sono i taralli e i tarallini, tipici delle regioni



meridionali, soprattutto Puglia, Campania e regioni confinanti come il Molise e la Basilicata.

Il tarallo e il tarallino sono prodotti da forno tanto diffusi che sono stati ufficialmente inseriti nella lista dei T.A.P. (prodotti agroalimentari tipici) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Si tratta di anelli di pasta non lievitata cotti in forno. Nel Molise esiste una variante che include l'uso dell'uovo e dello zucchero. L'impasto piuttosto massiccio viene a formare un anello del diametro di circa 10 centimetri, passato prima in acqua bollente e quindi cotto al forno. La sua consistenza risulta friabile e il colore è di un delicato giallo-nocciola, con delle crepe qua e là.

Di solo farina, acqua o vino, olio d'oliva e sale sono invece i tarallucci aromatizzati in tanti modi, soprattutto con semi di finocchio, alla cipolla, al peperoncino, al rosmarino o secondo l'estro del produttore.

Si consumano in casa o negli incontri tra amici, accompagnandoli spesso con un buon bicchiere di vino. Ne



deriva l'espressione: tutto finisce a tarallucci e vino, per dire che su affari che prima sembravano impossibili da risolvere si arriva ad accordi sottobanco spesso sulla base di interessi di bottega e tutto si sgonfia.

È della Basilicata una variante, il tarallo aviglianese, in cui l'anello è ricoperto di una glassa di zucchero fondente che dà una colorazione bianco neve ed è profumato all'anice.

Parrozzo

Michele Russo

I parrozzo è un dolce abruzzese, e particolarmente di Pescara, associato inizialmente al Natale e diffuso ormai in tutta l'area pescarese. E' presente anche nella provincia



dell'Aquila, soprattutto a Tagliacozzo.

Il suo nome deriva da pane rozzo, una pagnotta molto povera dei contadini e dei pastori che per la sua consistenza era destinata a durare nel tempo, quello dei lavori campestri e della pastorizia. Si trattava di una pagnotta di farina di granoturco compatta e semisferica dalla superficie scura, dovuta alla bruciatura della crosta superiore, conseguenza della lunga cottura nei forni a legna.



Nel 1920 Luigi d'Amico, titolare di un laboratorio di pasticceria a Pescara, ebbe l'idea di trasformarlo in un dolce. Alla farina di mais sostituì un impasto con semolino e uova a cui aggiunse farina di mandorle e buccia d'arancia o limone, il tutto dolcificato. Gli diede la stessa forma del pane contadino e, a cottura ultimata, sul dolce ormai freddo, spalmò cioccolato fondente fuso, facendogli acquistare così l'aspetto del pane contadino.

Ebbe l'idea di proporlo per l'assaggio a Gabriele d'Annunzio, suo concittadino. Il poeta ne rimase soddisfattissimo, tanto che scrisse su di

esso un madrigale, che tra l'altro diceva "te (tiene) la terre lavorata da lu 'bbove, la terre grasse e lustre che se coce... e che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce"

Fu la fortuna per d'Amico, che successivamente ne incrementò la produzione, fino a ottenere il riconoscimento di prodotto alimentare tradizionale della regione Abruzzo.

Oggi l'azienda Luigi d'Amico parrozzo di Manoppello, lo produce in forma industriale. Il confezionamento in atmosfera modificata permette di conservarlo per circa quattro mesi.