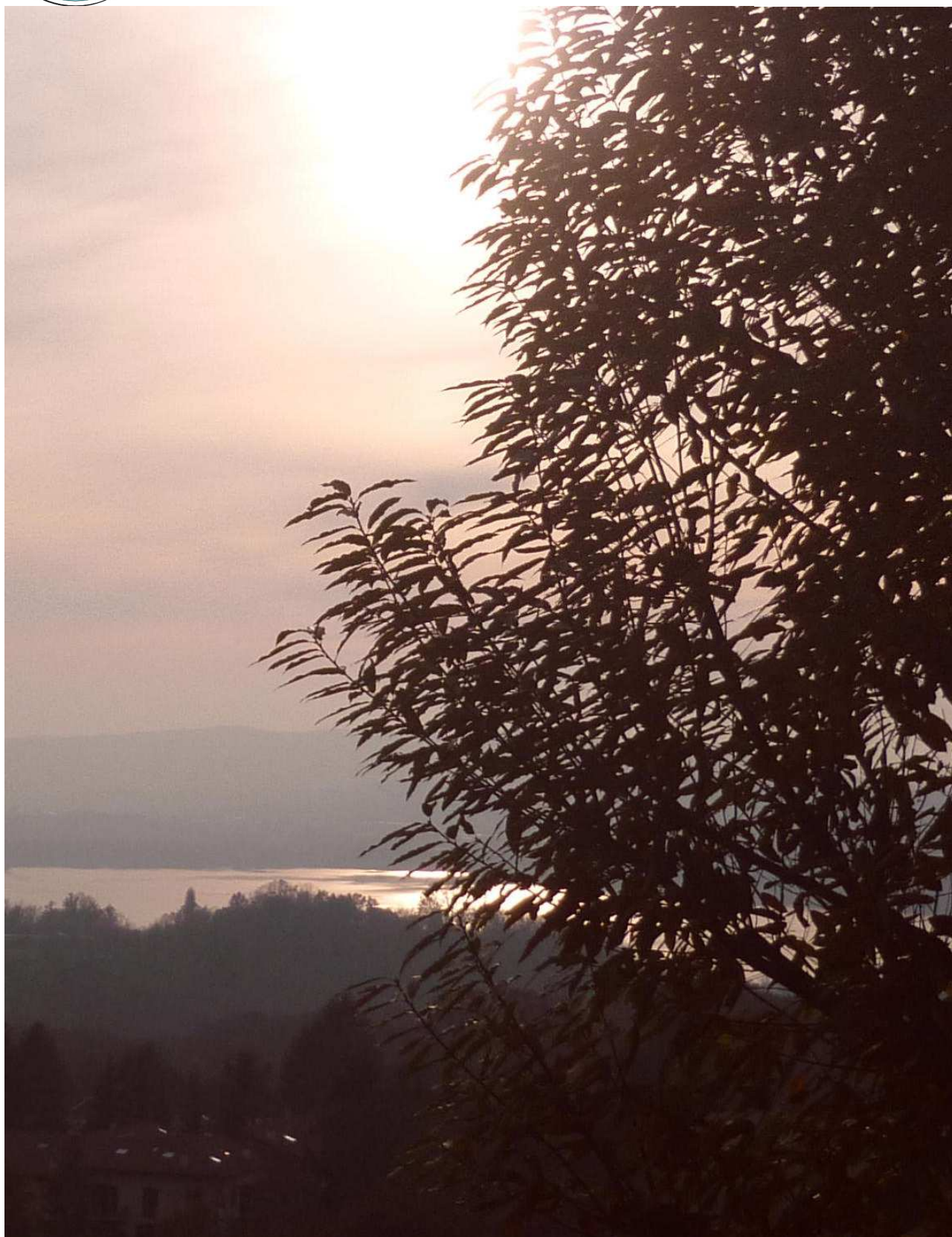




# LA VOCE



COMUNE DI  
**VARESE**



**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](http://www.avavarese.it)  
Tel 0332/288147 – 0332/286390, fax: 0332 241299, e-mail [info@avavarese.it](mailto:info@avavarese.it)**

**Numero 282 ottobre 2016**

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

## **Sommario**

**Copertina: I colori di un tramonto ottobrinò si riflettono sul lago di Varese.**

Sommario

Redazione e Collaboratori

|                                                                 |                                    |     |    |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|----|
| EDITORIALE.....                                                 | <i>Mauro Vallini</i>               | pag | 1  |
|                                                                 |                                    | “   | 2  |
| <u>Com. A.V.A. Natale, Capodanno Epifania in Liguria</u> .....  | <i>A.V.A.</i>                      | “   | 4  |
| <u>Com. C.D.I. Corsi amatoriali</u> .....                       | <i>C.D.I.</i>                      | “   | 5  |
| <u>La voce ai lettori: 30 sett – ore 7,30 del mattino</u> ..... | <i>Alba Rattaggi</i>               | “   | 9  |
| <u>La voce ai lettori: Ieri a Lissago</u> .....                 | <i>Carlotta Fidanza Cavallasca</i> | “   | 9  |
| <u>La voce ai lettori: Guerra?</u> .....                        | <i>Giuseppe Paganetti</i>          | “   | 10 |
| <u>La voce ai lettori: La forza</u> .....                       | <i>Patrizia De Filippo</i>         | “   | 11 |
| <u>La voce ai lettori: Strane premonizioni</u> .....            | <i>Stefano Robertazzi</i>          | “   | 11 |
| <u>La voce ai lettori: Richiesta</u> .....                      | <i>Giovanna Di Luca</i>            | “   | 12 |
| <u>La voce ai lettori: Poesie di Luciano</u> .....              | <i>Luciano Curagi</i>              | “   | 13 |
| <u>La voce ai lettori: Ci mancherà ciò che distruggiamo.</u>    | <i>Giovanni Zappalà</i>            | “   | 15 |
| <u>La voce ai lettori: Una sera d'estate</u> .....              | <i>Adriana Poloni</i>              | “   | 16 |

|                                                          |                                 |   |    |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|---|----|
| <b>Copertina “Storie di casa nostra”</b>                 | <i>Mauro Vallini</i>            | “ | 17 |
| Storia della Villa e del Parco Baragiola .....           | <i>Mauro Vallini</i>            | “ | 18 |
| Articolo di Verena Vanetti sul complesso Baragiola ....  | <i>A cura di Mauro Vallini</i>  | “ | 20 |
| Sant’Ambrogio Olona – Villa Toeplitz .....               | <i>Franco Pedroletti</i>        | “ | 22 |
| Francesco 1° d’Este .....                                | <i>A cura di Luigia Cassani</i> | “ | 24 |
| Longobardia .....                                        | <i>Ivan Paraluppi</i>           | “ | 26 |
| 1944 – un’azione militare di un aspirante “bocia”        | <i>Franco Pedroletti</i>        | “ | 29 |
| Osimo, quel “trattato” di tradimento e vergogna          | <i>Franco Pedroletti</i>        | “ | 31 |
| Gli ospiti della fondazione Molina raccontano .....      | <i>Giuseppina Vallini</i>       | “ | 33 |
| Strade e piazze di Varese. (19 <sup>a</sup> parte) ..... | <i>Mauro Vallini</i>            | “ | 35 |

|                                                  |                                     |   |    |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---|----|
| <b>Copertina “Saggi, pensieri e riflessioni”</b> | <i>Mauro Vallini</i>                | “ | 39 |
| Il bugiardino .....                              | <i>Maria Luisa Henry</i>            | “ | 40 |
| Pensieri sparsi di Lidia .....                   | <i>Lidia Adelia Onorato</i>         | “ | 41 |
| Una storiella: il bacio della buonanotte .....   | <i>Giovanni Berengan</i>            | “ | 42 |
| Separazioni .....                                | <i>Silvana Cola</i>                 | “ | 43 |
| Anziano o vecchio? .....                         | <i>Ivan Paraluppi</i>               | “ | 44 |
| Beatrice Vio, Bebe per tutti .....               | <i>Giovanni Berengan</i>            | “ | 45 |
| La ragazza dei sette nomi .....                  | <i>Laura Franzini</i>               | “ | 46 |
| Rimembranze del tempo che fu .....               | <i>Laura Franzini</i>               | “ | 47 |
| La valigia di mio padre .....                    | <i>Giuseppina Guidi Vallini</i>     | “ | 48 |
| Aforismi sulla saggezza .....                    | <i>A cura di Giuseppina Vallini</i> | “ | 49 |

|                                                                        |                                      |   |    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|----|
| Ricette di felicità: Vellutata di rinnovamento .....                   | <i>Giuseppina Guidi Vallini</i>      | “ | 50 |
| <b>Copertina “L'angolo della poesia”</b>                               | <b><i>Mauro Vallini</i></b>          | “ | 51 |
| Piccolo uccellino .....                                                | <i>Maria Luisa Henry</i>             | “ | 52 |
| Poesie di Silvana .....                                                | <i>Silvana Cola</i>                  | “ | 52 |
| Poesie di Giancarlo .....                                              | <i>Giancarlo Elli (UI Selvadigh)</i> | “ | 53 |
| Poesie su ottobre .....                                                | <i>A cura di Mauro Vallini</i>       | “ | 55 |
| <b>Copertina “Gocce di scienze”</b>                                    | <b><i>Mauro Vallini</i></b>          | “ | 57 |
| Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) .....                              | <i>Mauro Vallini</i>                 | “ | 58 |
| Funghi e piante: una complessa vita di relazioni                       | <i>A cura di Mauro Vallini</i>       | “ | 61 |
| Andar per funghi .....                                                 | <i>Giancarlo Elli (UI Selvadigh)</i> | “ | 63 |
| Sindromi tossiche da funghi tossici e velenosi .....                   | <i>A cura di Mauro Vallini</i>       | “ | 64 |
| <b>Copertina “Rubriche ed avvisi”</b>                                  | <b><i>Mauro Vallini</i></b>          | “ | 67 |
| Leggende del Castagno .....                                            | <i>A cura di Mauro Vallini</i>       | “ | 68 |
| Risotto con funghi porcini e castagne .....                            | <i>A cura di Mauro Vallini</i>       | “ | 69 |
| <u>Att. A.V.A.</u> gara a bocce individuale maschile e femminile ..... | <i>A.V.A.</i>                        | “ | 70 |
| <u>Att. A.V.A.</u> gara a freccette .....                              | <i>A.V.A.</i>                        | “ | 71 |
| Divagazioni .....                                                      | <i>Giovanni Berengan</i>             | “ | 72 |
| Vocabolarietto .....                                                   | <i>G. Guidi Vallini – M. Vallini</i> | “ | 72 |

### Redazione:

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>Mauro VALLINI</b>            | <b>CAPOREDATTORE</b>          |
| <b>Giuseppina GUIDI VALLINI</b> | <b>SEGRETARIA</b>             |
| <b>Giovanni BERENGAN</b>        | <b>RAPPORTI CON IL COMUNE</b> |

### Articolisti presenti alle riunioni di redazione:

|                  |                          |                   |
|------------------|--------------------------|-------------------|
| Miranda ANDREINA | Luigia CASSANI           | Silvana COLA      |
| Laura FRANZINI   | Giuseppina GUIDI VALLINI | Maria Luisa HENRY |
| Ivan PARALUPPI   | Franco PEDROLETTI        | Mauro VALLINI     |

### Hanno contribuito anche:

|                    |                     |                      |
|--------------------|---------------------|----------------------|
| Giovanni BERENGAN  | Silvio BOTTER       | Carlotta CAVALLASCA  |
| Luciano CURAGI     | Patricia DE FILIPPO | Giovanna DI LUCA     |
| Angela MENCONI     | Alberto MEZZERA     | Lidia Adelia ONORATO |
| Giuseppe PAGANETTI | Adriana POLONI      | Alba RATTAGGI        |
| Stefano ROBERTAZZI |                     |                      |

## EDITORIALE

A quasi un anno di distanza dalla morte di suo marito Gianni Faravelli, avvenuta il 22 ottobre 2015, ha voluto raggiungerlo il 5 settembre sua moglie Cesarina Vanetti, conosciuta come Cina. I coniugi Faravelli, entrambi di 95 anni, miei carissimi amici, erano ancora iscritti come soci all'A.V.A., alle cui manifestazioni ed attività avevano partecipato fin dai primi anni della sua nascita.

Assidui lettori del periodico La Voce, attendevano ogni mese che portassi loro copie del periodico ed entrambi si dedicavano alla sua lettura, elogiandone contenuti e grafica.

Sposi da oltre 65 anni, genitori di Giorgio e di Bruna, nonni affettuosi, erano persone generose e disponibili, la cui amicizia è stata, per me e mio marito, assai preziosa.

Amici molto cari dei coniugi Faravelli che ricordano con tanta nostalgia, i coniugi Maria Massi e Orlando Mazzola, con la figlia Flavia. Assieme hanno trascorso liete giornate, condividendo gite, vacanze e attività ricreative.

Ho voluto ricordarli ai soci dell'A.V.A., così come ho promesso ai figli, evidenziando sul nostro periodico la loro dipartita. Credo che molti soci anziani si ricorderanno senz'altro di loro,

*Giuseppina Guidi Vallini*

## **Finalmente si inaugura il Ponte di Messina.**

*Mauro Vallini*

Oggi, 28 Dhu l-Hijja 1537 (primo di ottobre 2116), per grazia di Allah il Misericordioso, dopo anni, anzi secoli, di progetti e discussioni, l'emiro Mustafà Che Ben Promett, capo dell'Emirato di *Şiqilliyya*, dopo aver rivolto, insieme ai fedeli, preghiere al Dio Unico e Vero, ha tagliato il nastro per l'inaugurazione.

La vecchia Sicilia degli infedeli, oggi *Şiqilliyya*, finalmente tornata alla sua giusta collocazione nell'Impero islamico, festeggia l'apertura del ponte che la collegherà al resto dell'Eurarabia. Grande la gioia per questa realizzazione.

Una colonna di dromedari incomincia a percorrere la grande strada che collega le due sponde.

Sono ormai 50 anni che la vecchia Europa, decadente e popolata di infedeli, è stata conquistata dal grande Mohammed Ben Combat.

Che il Misericordioso abbia pietà degli infedeli che non si sono prostrati non riconoscendo la vera fede.

Tutto ebbe inizio nella prima metà del 15° secolo, e precisamente negli anni 1438 – 1450 dall'egira (Grande è Allah e Meraviglioso il suo Profeta) (per gli infedeli dal 2017 al 2029) quando il grande Mohammed portò la Guerra Santa nel cuore del vecchio continente, conquistando prima Lampedusa e da lì la Sicilia. La popolazione non ancora islamizzata, fu portata alla vera fede.

Si aprirono nuove moschee, anche trasformando gli edifici considerati sacri dagli infedeli. Un nuovo rinascimento cominciò in quell'isola benedetta dal Grande e Misericordioso.

Nel resto dell'Italia i governi si dimostrarono incapaci ed i partiti sempre avvezzi solo a litigare tra loro e mai a prendere decisioni o accordi condivisi.

Intanto il resto dell'Europa continuava a non prendere sul serio il problema, a parlare, a discutere e mai a trovare una linea d'azione sensata.

E allora, dopo la Sicilia, le armate del grande Mohammed attraversarono lo Stretto e, dopo brevi combattimenti, conquistarono la Calabria (allora non ancora collegata con un ponte) e l'intera Italia. Il Grande e Misericordioso ispirò le armate ed i nostri governanti a usare la grande dote della pietà e della tolleranza verso gli infedeli che poterono mantenere i loro culti e le loro credenze. Certamente le donne furono obbligate a portare il velo integrale e gli uomini a far crescere la barba.

Stessa sorte toccò al resto dell'Europa.

Ora, finalmente, tutta l'Europa, cioè l'Eurarabia, si è convertita alla vera fede e ciò che non era stato ottenuto dai nostri antichi avi è ora realtà e a Bruxelles ora sventola la Mezzaluna.

Ma, ritornando a noi, il ponte finalmente è pronto per essere percorso dai nostri dromedari. Altro che le promesse fatte più di un secolo fa, se la memoria non mi inganna, da Craxi, poi Berlusconi e infine da Renzi. Ora il ponte c'è. Il grande Progetto è stato realizzato.

Esso si presenta sospeso sul profondo mare dello stretto, con le sue belle linee architettoniche che svettano come un sentiero tracciato da Allah.

Sia eterna gloria al Misericordioso e al suo Profeta. Ciò che era incredibile è ora realtà. Viva il ponte che oggi prende vita, Allah ak bar (Allah è grande).

Già si progettano nuovi ponti, fra cui, in particolare, quello che unirà la Sicilia con la Tunisia.





## NATALE CAPODANNO EPIFANIA IN LIGURIA

# SAN BARTOLOMEO



**23 Dicembre – 6 Gennaio 2017**

*15 giorni*

### HOTEL LA MARINA

**3 stelle**

L'hotel La Marina si trova all'estremo ponente del Comune di San Bartolomeo al Mare al confine con Diano Marina, nella Riviera di Ligure di Ponente. Punto di partenza ideale sia per chi ama la spiaggia, ma anche per chi ama il mare e la spiaggia, ma anche per chi vuole scoprire i panorami tipici liguri con oliveti, terrazzamenti a secco e borghi caratteristici. San Bartolomeo vanta una delle più belle passeggiate sul mare, locali e negozi di prodotti tipici.

L'hotel la Marina, **rimodernato e abbellito nel 2016**, è dotato di 43 camere, dotate di Tv a schermo piatto, bagno privato con asciugacapelli.

Per tutti gli ospiti è disponibile una sala comune con tv e una stupenda terrazza vista mare.

Il ristorante offre un'ampia scelta di piatti della tradizione ligure e una raffinata selezione di cucina internazionale.

#### 1° giorno:

#### VARESE / SAN BARTOLOMEO

In mattinata ritrovo dei partecipanti e partenza in autopullman per la Liguria.

Arrivo a San Bartolomeo e sistemazione in hotel. Pranzo.

Pomeriggio a disposizione per un primo contatto con la famosa località ligure.

Cena e pernottamento.

#### dal 2° al 14° giorno:

#### SAN BARTOLOMEO

Pensione completa.

Giornate a disposizione per il relax, ed eventuali escursioni facoltative lungo la Riviera o nella vicina Costa Azzurra.

#### 15° giorno:

#### SAN BARTOLOMEO / RIENTRO

Prima colazione.

Mattinata a disposizione. Pranzo dell'Epifania.

Nel pomeriggio rientro alla località di partenza.

|                                                        |                     |                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE</b>             | (minimo 40 persone) | <b>Euro 785</b> |
| <b>Supplemento camera singola</b>                      |                     | <b>Euro 250</b> |
| <b>Assicurazione annullamento viaggio, facoltativa</b> |                     | <b>Euro 25</b>  |

#### LA QUOTA COMPRENDE:

- viaggio in autopullman GT
- sistemazione in camere doppie con servizi
- drink di benvenuto e brindisi dell'arrivederci
- pensione completa dal pranzo del primo giorno al pranzo dell'Epifania dell'ultimo giorno, bevande ai pasti
- Pranzo di Natale e cenone di Capodanno con festeggiamenti e musica dal vivo
- polizza sanitaria

#### LA QUOTA NON COMPRENDE:

- facoltative, extra in genere e tutto quanto non espressamente indicato

Progressivo n. ...



COMUNE DI  
VARESE



Assessorato ai Servizi Sociali  
Centro Diurno Integrato  
di Via Maspero

## CORSI AMATORIALI dal 10 ottobre 2016 al 28 gennaio 2017

Il/la sottoscritto/a .....

nato a ..... prov ..... il .....

residente in ..... via .....

Tel. .... Cell. ....

Tessera n. .... / Tessera A.V.A n. ....

chiede di essere iscritto ai corsi amatoriali di seguito indicati.

In fede

Varese, li .....

IO SOTTOSCRITTO/A MI IMPEGNO, NELL'ATTIVITÀ PROPOSTA, A SEGUIRE QUANTO È NELLE SUE POSSIBILITÀ FISICHE ESONERANDO, QUINDI, IL CONDUTTORE E L'ORGANIZZATORE DEI CORSI DA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI CONSEGUENZE DANNOSE AL MIO STATO DI SALUTE.

CON RIFERIMENTO ALLE DISPOSIZIONI DEL DECRETO LEGISLATIVO 30 GIUGNO 2003, N. 196 - "CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI", AUTORIZZO L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ALL'USO DEI MIEI DATI PERSONALI NEL RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVISTI DALLA PREDETTA LEGGE.

In fede

Varese, li .....

Per l'ammissione al corso è indispensabile il rilascio di:

- Tessera assicurativa di € 5,00
- Tessera associativa all'Associazione Volontari Anziani.
- Contributo di € 12,00 annuali per ogni corso.
- È prevista l'iscrizione ad un solo corso per categoria.
- È eventualmente gradito un contributo libero destinato alle iniziative del Centro,
- È fatto divieto ai partecipanti dei corsi di ballo di utilizzare il parcheggio del Centro di via Maspero, 20.

Durante i corsi saranno presenti volontari di sostegno.

Coordinamento: Sig.ra Luigia Pignataro

Segreteria organizzativa c/o p.t. Centro Polivalente Via Maspero.

CENTRO SOCIALE POLIVALENTE – CENTRO DIURNO INTEGRATO

Via Maspero n. 20

21100 Varese

C.F./P.IVA 00441340122

Tel. +39 0332 286,390

www.comune.varese.it



| CORSO                                | ORARIO                  |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Bricolage                            | Lunedì 9,30 – 11,30     |
| Ballo Bachata - primi passi – C.R.I. | Giovedì 15,00 – 16,30   |
| Ballo Bachata - intermedio – C.R.I.  | Giovedì 16,30 – 18,00   |
| Ballo Bachata Kizomba– C.R.I.        | Martedì 14,30 – 16,30   |
| Ballo di gruppo                      | Lunedì 9,30 – 11,30     |
| Ballo di gruppo - intermedio         | Venerdì 8,45 – 10,15    |
| Ballo di gruppo - intermedio         | Venerdì 10,30 – 12,00   |
| Ballo di gruppo - Avigno             | Lunedì 10,00 – 12,00    |
| Ballo di gruppo – intermedio         | Sabato 9,00 – 11,30     |
| Ballo di gruppo - C.R.I.             | Venerdì 10,00 – 12,00   |
| Ballo liscio – avanzato              | Mercoledì 10,00 – 12,00 |
| Ballo liscio – principianti          | Giovedì 10,00 – 12,00   |
| Ballo liscio - principianti - C.R.I. | Martedì 10,00 – 12,00   |
| Ballo liscio avanzato - C.R.I.       | Venerdì 15,00 – 17,00   |
| Ballo liscio principianti - C.R.I.   | Mercoledì 15,00 – 17,00 |
| Ballo Pizzica e Tammurriata - C.R.I. | Lunedì 15,00 – 16,30    |
| Balli in linea e non-C.R.I.          | Lunedì 16,30 – 18,00    |
| Borse - ideazione, realizzazione-    | Giovedì 14,30 – 16,30   |
| Computer base                        | Martedì 9,30 – 11,00    |
| Computer di proprietà - intermedio   | Mercoledì 9,30 – 11,00  |
| Computer - intermedio                | Giovedì 9,30 – 11,00    |
| Computer base                        | Lunedì 9,30 – 11,00     |
| Country-Centro di Avigno             | Venerdì 15-17           |
| Cucito - introduzione -(interni)     | Martedì 9,30 – 11,30    |
| Cucito sartoriale                    | Giovedì 9,30 – 11,30    |
| Danze Popolari                       | Martedì 9,30 – 11,30    |
| Dècoupage - avanzato                 | Venerdì 14,30 – 16,30   |
| Dècoupage – principianti (interni)   | Mercoledì 10,00 – 11,30 |
| Dipingere                            | Lunedì 9,00 – 11,00     |
| Disegno e Acquarello                 | Giovedì 10,00 – 11,30   |
| Disegno ed acquarello – Avigno       | Venerdì 10,00 – 11,30   |
| Francese                             | Giovedì 9,30 – 11,00    |



|                                        |                         |
|----------------------------------------|-------------------------|
| Ginnastica dolce                       | Lunedì 10,30 – 11,30    |
| Ginnastica - Avigno                    | Martedì 10,00 – 11,00   |
| Ginnastica -Avigno                     | Giovedì 10,00 – 11,00   |
| Ginnastica -Sangallo                   | Giovedì 15,30 – 16,30   |
| Ginnastica                             | Martedì 8,30 – 9,30     |
| Ginnastica- San Fermo                  | Martedì 10,00 – 11,00   |
| Maglia - Sangallo                      | Lunedì 14,30 – 18,00    |
| Pasticceria e non solo...- Sangallo    | Mercoledì 14-16         |
| Parole e Musica – Biumo                | Mercoledì 10,00 – 12,00 |
| Primi passi di cucito,maglia,uncinetto | Venerdì 8,30 – 12,00    |
| Spagnolo                               | Giovedì 9,30 – 11,00    |
| Storia di Varese                       | Giovedì 11,00 – 12,00   |
| Taglio e cucito                        | Lunedì 8,30 – 12,00     |
| Taglio e cucito                        | Mercoledì 9,00 – 12,00  |
| Tai chi                                | Mercoledì 17,30 – 18,30 |
| Teatro (teoria e pratica) – Biumo      | Giovedì 10,00 – 12,00   |
| Yoga                                   | Giovedì 10,30 – 11,30   |

| Team insegnanti corsi di computer: | Team insegnanti dècoupage: |
|------------------------------------|----------------------------|
| Ambrosini Pierangelo               | Bernasconi Valeria         |
| Bresciani Massimo                  | Baratelli Anna             |
| Cataldo Michele                    | Cola Silvana               |
| De Filippo Giorgio                 | Tagnochetti Laura          |
| Giancola Marco                     | Scaccabarozzi Giusi        |
| Piatti Edmondo                     |                            |
| Tettamanti Giovanni                |                            |
| Villa Giambattista                 |                            |



| <b>COMUNE DI VARESE – Centro Diurno Integrato di via Maspero</b>                         |               |                                                                |                     |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Programma settimanale dei Corsi Amatoriali dal 10 OTTOBRE 2016 al 28 GENNAIO 2017</b> |               |                                                                |                     |                               |
|                                                                                          | <b>ORARIO</b> | <b>CORSO</b>                                                   | <b>LUOGO</b>        | <b>CONDUTTORE</b>             |
| <b>lunedì</b>                                                                            | 9,30 – 11,00  | <b>Computer base</b> (8 iscrizioni)                            | Saletta computer    | Team insegnanti p.c.          |
|                                                                                          | 8,30 – 12,00  | <b>Taglio e cucito</b>                                         | Sartoria            | Gandini                       |
|                                                                                          | 9,30 – 11,30  | <b>Bricolage</b>                                               | Saletta piano terra | Bernasconi – Lanzani          |
|                                                                                          | 9,30 – 11,30  | <b>Ballo di gruppo</b>                                         | Salone bar          | Mosele – Cardinale            |
|                                                                                          | 10,30 – 11,30 | <b>Ginnastica dolce</b>                                        | Salone Carte        | Maroni                        |
|                                                                                          | 9,30 – 11,00  | <b>Dipingere</b> (10 iscrizioni)                               | Biblioteca          | Botter-Cortelazzi             |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Ballo di gruppo</b>                                         | Centro di Avigno    | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 14,30 – 18,00 | <b>Maglia Sangallo</b> (10 iscriz.)                            | Centro di Sangallo  | Nicolini                      |
|                                                                                          | 15,00 – 16,30 | <b>Pizzica e tammurriata</b> (10 isc.)                         | Sede C.R.I.         | Caprino-Bove                  |
|                                                                                          | 16,30 – 18,00 | <b>Ballo di gruppo in linea e non</b>                          | Sede C.R.I.         | Antonicelli-Baldassarra       |
| <b>martedì</b>                                                                           | 8,30 – 9,30   | <b>Ginnastica</b>                                              | Palestra            | Negri                         |
|                                                                                          | 10,00 – 11,00 | <b>Ginnastica</b> (12 iscrizioni)                              | Centro di Avigno    | Brivio                        |
|                                                                                          | 9,30 – 11,00  | <b>Computer base</b> (8 iscrizioni)                            | Saletta computer    | Team insegnanti p.c.          |
|                                                                                          | 10,00 – 11,00 | <b>Attività motoria</b>                                        | Centro di S. Fermo  | Campi                         |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Ballo liscio – principianti</b>                             | Sede C.R.I.         | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 9,30 – 11,30  | <b>Danze popolari</b> (20 iscriz.)                             | Salone bar          | De Gasperi-Franzini           |
|                                                                                          | 9,30 – 11,30  | <b>Cucito – introduzione</b> (per interni)                     | Sartoria            | Sangion-Pili                  |
|                                                                                          | 14,30 – 16,30 | <b>Bachata, Kizomba</b>                                        | Sede C.R.I.         | Rossello-Piera                |
| <b>mercoledì</b>                                                                         | 9,30 – 11,00  | <b>Computer intermedio, solo computer proprio</b> (10 iscriz.) | Biblioteca          | Team insegnanti p.c.          |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Parole e musica</b>                                         | Centro di Biumo     | Pilati                        |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Ballo liscio avanzato</b>                                   | Salone bar          | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 10,00 – 11,30 | <b>Decoupage principianti</b>                                  | Sala CDI            | Team insegnanti               |
|                                                                                          | 9,00 – 12,00  | <b>Taglio e cucito</b>                                         | Sartoria            | Gandini                       |
|                                                                                          | 14,00-16,00   | <b>Pasticceria e non solo..</b> (6 iscriz.)                    | Centro di Sangallo  | Scognamillo                   |
|                                                                                          | 15,00 – 17,00 | <b>Ballo liscio principianti</b>                               | Sede C.R.I.         | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 17 – 18       | <b>Tai Chi</b>                                                 | Palestra            | Calligari                     |
| <b>giovedì</b>                                                                           | 9,30 – 11,00  | <b>Francese</b>                                                | Saletta piano terra | Ardo                          |
|                                                                                          | 10,00 – 11,00 | <b>Ginnastica</b> (12 iscrizioni)                              | Centro di Avigno    | Brivio                        |
|                                                                                          | 9,30 – 11,00  | <b>Computer intermed.</b> (10 isc.)                            | Salone Carte        | Team insegnanti p.c.          |
|                                                                                          | 10,00 – 11,30 | <b>Disegno ed acquarello</b>                                   | Salone CDI          | Cortellazzi-Filippi           |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Teatro (teoria e pratica)</b>                               | Centro di Biumo     | Pilati                        |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Ballo liscio principianti</b>                               | Salone bar          | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 9,30 – 11,30  | <b>Cuciro sartoriale</b>                                       | Sartoria            | Montagna-Sangion              |
|                                                                                          | 10,30 – 11,30 | <b>Yoga</b> (15 iscrizioni)                                    | Palestra            | Lanzani                       |
|                                                                                          | 9,30 – 11,00  | <b>Spagnolo intermedio</b>                                     | Biblioteca          | Folladori                     |
|                                                                                          | 11,00 – 12,00 | <b>Storia di Varese</b>                                        | Salone Carte        | Ardo                          |
|                                                                                          | 14,30 – 16,30 | <b>Borse</b>                                                   | Sartoria            | Cola-Ferrini                  |
|                                                                                          | 15,00 – 16,30 | <b>Bachata principianti</b> (20 coppie)                        | Sede C.R.I.         | Miglio                        |
|                                                                                          | 16,30 – 18,00 | <b>Bachata intermedio</b> (20 coppie)                          | Sede C.R.I.         | Miglio                        |
|                                                                                          | 8,45 – 10,15  | <b>Ballo di gruppo int.</b> (35 iscr.)                         | Salone bar          | Antonicelli-Cavalli           |
| <b>venerdì</b>                                                                           | 10,30 – 12,00 | <b>Ballo di gruppo int.</b> (35 iscr.)                         | Salone bar          | Antonicelli-Cavalli           |
|                                                                                          | 8,30 – 12,00  | <b>Cucito, maglia</b> (10 iscriz.)                             | Sartoria            | Saadi Mezha                   |
|                                                                                          | 10,00 – 11,30 | <b>Disegno ed acquarello</b>                                   | Centro di Avigno    | Burali                        |
|                                                                                          | 10,00 – 12,00 | <b>Ballo di gruppo</b>                                         | Sede C.R.I.         | coniugi Lastella              |
|                                                                                          | 14,30 – 16,30 | <b>Decoupage avanzato</b> (10 iscr.)                           | Saletta piano terra | Cola-Bernasconi-Scaccabarozzi |
|                                                                                          | 15,30 – 16,30 | <b>Ginnastica</b> (7 iscrizioni)                               | Centro di Sangallo  | Brivio                        |
|                                                                                          | 15,00-17,00   | <b>Country</b>                                                 | Centro di Avigno    | Massara                       |
|                                                                                          | 15,00 – 17,00 | <b>Ballo liscio avanzato</b>                                   | Sede C.R.I.         | coniugi Lastella              |
| <b>sabato</b>                                                                            | 9,30 – 11,30  | <b>Ballo di gruppo intermedio</b>                              | Salone bar          | Mosele-Cardinale-Massara      |

PER NECESSITÀ PARTICOLARI SARANNO PRESENTI VOLONTARI DI SOSTEGNO DURANTE I CORSI.  
 È VIETATO AI PARTECIPANTI DEI CORSI DI BALLO UTILIZZARE IL PARCHEGGIO DEL CENTRO.  
 SI RICHAMA ALLA NECESSITÀ DI RISPETTARE LE INDICAZIONI DELLE DESTINAZIONI DEI POSTI  
 AUTO E DI NON POSTEGGIARE FUORI DAGLI SPAZI INDICATI.





**A.V.A.**  
**Associazione Volontariato Anzi**  
**Centro Sociale Polivalente**  
**Via Maspero 20**  
**21100 - VARESE**

Tel.0332/288147 - Fax 0332/241299  
 www.avavarese.it - info@avavarese.it

In collaborazione  
 con:



COMUNE DI  
**VARESE**

## SOGGIORNI 2016

Edizione "autunno/inverno"

| LOCALITA'                                  | DAL      | AL       | Organizzazione<br>Tecnica: | QUOTE<br>DA € |
|--------------------------------------------|----------|----------|----------------------------|---------------|
| <b>GRUPPI NOSTRI NATALE</b>                |          |          |                            |               |
| San Bartolomeo – Hotel La Marina *** [AVA] | 23/12/16 | 06/01/17 | Personal Tour              | 785           |
| San Bartolomeo – Hotel La Marina ***       | 23/12/16 | 30/12/16 | Personal Tour              | 450           |
| San Bartolomeo – Hotel La Marina ***       | 30/12/16 | 06/01/17 | Personal Tour              | 570           |
| <b>VENETO</b>                              |          |          |                            |               |
| Montegrotto – Hotel Olympia Terme ****     | 18/09/16 | 28/09/16 | Personal Tour              | 935           |
| Abano Terme – Hotel Terme Venezia ****     | 20/09/16 | 02/10/16 | Personal Tour              | 1.080         |
| Abano Terme – Hotel Terme Venezia ****     | 16/10/16 | 28/10/16 | Personal Tour              | 1.080         |
| Abano Terme – Hotel Milano ***             | 13/11/16 | 26/11/16 | Personal Tour              | 830           |
| Abano Terme – Hotel Milano ***             | 08/12/16 | 10/12/16 | Personal Tour              | 285           |
| <b>LIGURIA</b>                             |          |          |                            |               |
| San Bartolomeo – Hotel La Marina ***       | 15/09/16 | 25/09/16 | Personal Tour              | 540           |
| <b>PUGLIA</b>                              |          |          |                            |               |
| Marina di Ugento – Hotel Club Astor 4*     | 10/09/16 | 24/09/16 | Personal Tour              | 1.120         |
| Otranto Alimini – VOI Alimini Resort ***   | 11/09/16 | 21/09/16 | Personal Tour              | 950           |
| Torre Canne – Grandserena Hotel ****       | 18/09/16 | 02/10/16 | Personal Tour              | 1.220         |
| <b>SICILIA</b>                             |          |          |                            |               |
| Sicilia e isole Eolie                      | 25/09/16 | 01/10/16 | Personal Tour              | 880           |
| Cinisi – Florio Park Hotel ****            | 26/09/16 | 06/10/16 | Personal Tour              | 1.135         |
| <b>SARDEGNA</b>                            |          |          |                            |               |
| Budoni – Nicolaus Village Baia dei pini 4* | 10/09/16 | 24/09/16 | Personal Tour              | 1.080         |
| <b>SPAGNA</b>                              |          |          |                            |               |
| Formentera – Insotel Club Maryland         | 17/09/16 | 24/09/16 | Personal Tour              | 830           |
| Formentera – Insotel Club Maryland         | 25/09/16 | 02/10/16 | Personal Tour              | 710           |
| <b>GITE</b>                                |          |          |                            |               |
| Belgrado – La New York dei Balcani         | 12/10/16 | 14/10/16 | Personal Tour              | 620           |
| <b>CROCIERE</b>                            |          |          |                            |               |
| Costa – Grecia antica e le meteore         | 22/10/16 | 03/11/16 | Personal Tour              | 895           |
| <b>ISCHIA TERMALE</b>                      |          |          |                            |               |

*IN UFFICIO TURISMO SONO DISPONIBILI DATE ED ALBERGHI*

PER INFORMAZIONI O PRENOTAZIONI RIVOLGETEVI  
 ALL'UFFICIO TURISMO A.V.A.

MUNITI DI TESSERA A.V.A./ANCESCAO VALEVOLE  
 PER L'ANNO IN CORSO

N.B. = IL SALDO VERRA' EFFETTUATO 35 GIORNI  
 PRIMA DELLA PARTENZA

Per tutti i soggiorni/tour esteri, presentarsi con la fotocopia



## La voce ai lettori

**30 settembre - ore 7,30 del mattino**

*Alba Rattaggi*

*La cucina  
con l'aroma del caffè  
i miei figli  
con il viso un po' assonnato  
il sapore  
intimo di casa  
con l'autunno  
che già preme contro i vetri.  
E il mio cuore  
che appagato si ristora*



## Ieri a Lissago

*Carlotta Fidanza Cavallasca*

*Ho camminato nel vento:  
spirava lieve giocando  
tra i gesti e le parole  
tra i canti e le danze*

*Ho camminato nel sole:  
emanava calore  
l'impegno vivo  
dinamico nel donare*

*Ho camminato nel tempo:  
laggiù nel futuro  
luci di speranza  
indicavano una via più sicura*

*Ho camminato nell'amore:  
una bambina bionda  
dandoTi la mano  
Ti aveva portato lì  
a vedere un miracolo  
Signore.*





# Richiesta

*Giovanna Di Luca*

*Non rispondere al mio canto  
se ti chiamo  
quando le acacie  
infiorano le strade  
o l'ape ronza intorno  
alle corolle  
nella calura estiva.*

*E non farlo nemmeno  
se ti invoco  
quando il cielo in tempesta  
si scatena  
e la grandine crepita  
sui tetti.*

*Non parlarmi, ti prego,  
nel tepore del più dolce  
settembre,  
se mi attardo al tramonto  
a raccogliere il sole.*

*E infine non ti giunga  
il mio lamento  
nelle lunghe notti  
dell'inverno,  
quando il cuore  
raggela.*

*Ma lasciami,  
o mia piccola Musa,  
mendicare il tuo sguardo  
e pietosa infine tu lo volga  
quando più non ti giunga  
la mia voce.*



## Poesie di Luciano

### Piove

*P*iove  
 il mio cuore sta soffrendo,  
 la mia anima sta penando,  
     non so cosa voglio,  
     non so cosa fare,  
     è triste andare ...,  
 andare in cerca  
 di qualcosa  
 che forse non si trova ;  
     la porta di un amico aperta,  
     come è triste questa vita.  
 Il mio cuore non è contento,  
 sta pensando a quand'era bambino  
 e non aveva ancor trovato amarezza  
 nel suo cammino.



### Autunno

*U*n velo d'ombra scivola  
 nella sera che arrossa piano  
 e, mentre respiro delle rondini gli addii,  
 lo sguardo mio si posa sui temperati colori  
 delle faggete rugginose,  
 delle macchie d'aceri scarlatti.  
 Nel crepuscolo che tarda  
 una foglia oscilla e casca  
 e mentre improvvisa mi coglie la sera  
 il silenzio viene interrotto  
 dal fruscio delle fronde  
 e delle foglie travolte dal vento.  
 Qua e là dai casolari  
 sale dai camini un filo di fumo,  
 il profumo dei fiori si è addormentato,  
 il pesco non si colora di rosa,  
 spoglio è il mandorlo  
     e la contorta glicine  
 si ubriaca di stelle nella sera  
 che va vestendosi di freddo,  
 un'alba frettolosa la ritroverà  
 coperta di lacrime di brina  
     mentre un tremito di malinconia  
 fugge attraverso le nebbie.-





## Odio il tempo che...

**O**dio il tempo che passa  
senza curarsi di me, né della gente,  
par che rida, che non gli importi niente,  
del bene, né del male, che non gli importi  
del vento, di quel suo ululare nel buio della sera,  
di quel suo gemer tra le piante del bosco  
alla disperata ricerca della primavera.

Odio il tempo che par non gli importi niente  
del profumo dei fiori, né di quei colori  
che si perdono nelle lunghe sere d'estate,  
quelle lunghe sere che passano

ad una ad una portando con sé l'autunno,  
Odio il tempo che par non gli importi niente  
delle foglie morte, né della fredda brina,  
né di quelle giornate sempre più corte,  
né dei giorni passati a rimembrar  
mesti, pei cimiteri, né dei freddi che verranno  
col lungo inverno, quell'inverno che corre  
verso il finir dell'anno.

Passan le ore e loro sanno, sanno  
che il tempo, non ti lascerà,  
forse neppure pentire e quando ti lascerà,  
ti lascerà solo per morire.-



## Nostalgia

**S**penite primavere  
passano per la stanca memoria,  
l'amore muore, se ne va  
come le cose che non torneranno  
ed io ancor volo senz'ali  
nel cielo azzurro dell'abbandono  
inseguendo il canto del vento,  
ma il suono resta muto.

Ritorna l'odor del passato,  
ma non la gaia ebbrezza,  
forse, è solo il ricordo di un peccato  
o la perduta giovinezza.-

Luciano Curagi



# *Storie di Casa nostra*



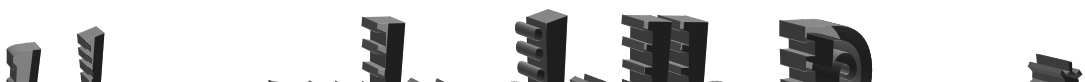


# Pensieri e riflessioni



**Non c'è arte senza coscienza di sé e coscienza  
di sé e spirito critico sono tutt'uno**

*Oscar Wilde*





## Ottobre

*Un tempo, era d'estate,  
era a quel fuoco, a quegli ardori,  
che si destava la mia fantasia.  
Inclino adesso all'autunno  
dal colore che inebria;  
amo la stanca stagione  
che ha già vendemmiato.  
Niente più mi somiglia,  
nulla più mi consola,  
di quest'aria che odora  
di mosto e di vino  
di questo vecchio sole ottonino  
che splende nelle vigne saccheg-  
giate.*

*(V. Cardarelli)*



# Gocce di Scienze





**Castanea sativa (Castagno)**



# Rubriche e avvisi



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



## Sezione "Storie di casa nostra"

# Storia della Villa e del Parco Baragiola

*Mauro Vallini*

**P**er tutto il Medioevo ed il Rinascimento la storia della zona attualmente ospitante la Villa e il Parco Baragiola è, come tutta Masnago, legata alle vicende della Famiglia Castiglioni.

Questa famiglia, imparentata con i Branda Castiglioni di Castiglione Olona, possedeva il Castello di Masnago e tutte le terre del contado che si estendeva, probabilmente, ben oltre i limiti dell'attuale territorio della frazione di Varese.

Riscontri documentari confermano che il castello nel XV secolo era ancora di proprietà della suddetta famiglia.

A Masnago risiedeva Giovanni Castiglioni, il primo dei quattro figli di Guido (o Guidolo) Castiglioni e di Antonia Bossi di Azzate.

Tra il XVI e il XVII secolo, la storia della famiglia è meno documentata, ma è certo che i Castiglioni, continuando ad abitare il castello, svolsero incarichi pubblici a Varese, come notai.

Nel Settecento, il castello diventò luogo di villeggiatura estiva per il marchese Giuseppe Castiglioni e la consorte Paola, nata Litta.



La proprietà rimase alla famiglia dei nobili Castiglioni anche nei secoli successivi. Nel catasto teresiano del 1750 la proprietà, almeno per quanto concerne gli edifici d'abitazione che concorrevano a formare l'attuale villa, sono indicati con i numeri 471, 472 e 473. I proprietari sono **Camillo e Gerolamo CASTIGLIONI**. In particolare il mappale n° 471, indicato come "casa da Massaro" corrisponde probabilmente alle attuali serre, ormai in forte stato di degrado.

Le altre zone abitative, corrispondenti ai mappali 470, 471 e 473 appartenevano invece, fino al XIX secolo alla famiglia dei nobili **BIANCHI D'ADDA**.

Nel 1804 sono acquisite da **Andrea BARAGIOLA DE' BUSTELLI** e, per asse ereditario, al figlio Pietro nel 1823. Il 25 agosto 1824 **Pietro BUSTELLI** viene in

possesso anche della parte restante e riunisce, dunque, in un'unica proprietà, le varie parti che costituiranno la Villa e il Parco Baragiola.



Come si può notare dal Catasto Italiano, la proprietà si estendeva ben oltre gli attuali confini.

Nel suo interno era compreso il vecchio Cimitero di Masnago cui, per diritto di servitù, era possibile accedere mediante una stradina che, attraversando la proprietà, congiungeva la Chiesa al cimitero stesso.

Nel 1845, la proprietà, per asse ereditario, dopo la morte di Pietro, passò alla figlia **Marietta BUSTELLI** e a suo marito **Giovanni BARAGIOLA**. Alla morte di Giovanni la proprietà passa al nipote **Andrea BARAGIOLA DE' BUSTELLI**.

Nato a Como nel 1861, figlio unico, Andrea cresce in una famiglia agiata e consegue nella città natale il diploma di scuola superiore.

Nel novembre del 1881 si trasferisce prima a Milano e poi a Torino.

Sposa il 29 aprile 1886, Emma RANZINI riprende gli studi laureandosi in legge e si dà alla professione forense.

Il legame con Varese si avvia quando riceve l'eredità dal banchiere Giovanni BARAGIOLA, suo zio. Andrea non solo diventa uomo ricchissimo, ma ottiene in proprietà la stupenda Villa di Masnago, da lui poi ribattezzata "Villa Emma" in omaggio a sua moglie.

Ben presto la Varese che conta si ritrova a casa Baragiola soprattutto dopo che Andrea cede il terreno per la costruzione dell'ippodromo.

Si tratta di un'area molto ampia di oltre 70.000 m<sup>2</sup>. L'ing. milanese Giulio Valerio vi costruisce, nella conca centrale, uno dei migliori campi ippici d'Italia.

Andrea, oltre alla cessione di parte del terreno per la costruzione dell'ippodromo, apporta alcune variazioni anche alla villa. Viene costruito, infatti, un 3° piano, mediante sopraelevazione dei due piani già esistenti.

Sono di questo periodo anche le sistemazioni al Parco e la disposizione di nuove essenze vegetali, soprattutto conifere, che conferiscono al giardino la tipica struttura ottocentesco – romantica.



Con la costruzione dell'ippodromo, il Parco Baragiola si riduce alle attuali dimensioni.

Dopo la tragica morte di Andrea, la proprietà passa alla moglie **Emma Ranzini** che la mantiene fino alla sua morte.

Il 22 aprile 1921 è acquisita per eredità da **Adolfo Pestalozza** ed il 12 agosto 1927 l'intero complesso è acquistato da **Giacomo Tedeschi**.

È di questo periodo la costruzione della Dacia, edificio rivestito in legno posto sulla sommità dell'altura a sud della Selva.

Il 30 settembre 1932 **Guido e Mario Tedeschi** ricevono Villa e Parco in eredità e in parti uguali, lasciandone l'usufrutto alla madre.

Oberato da debiti, il 9 settembre 1941 Guido cede 1/10 dei suoi 5/10 di proprietà a mons. Giuseppe Sala e 1/10 a mons. Giuseppe PECONI; nel 1942 un altro decimo a mons. Mario MOTTA e un ulteriore decimo a Don Francesco FORLANI, con la clausola che la madre avrebbe mantenuto l'usufrutto dell'intera proprietà fino alla sua morte.

Con la morte della madre il 25 gennaio 1951 il Seminario Arcivescovile di Milano acquisisce in donazione l'intera proprietà, anche i 5/10 di Mario. L'atto di donazione era stato già sottoscritto il 7 febbraio 1949.

La proprietà Baragiola, denominata "Seminario San Martino" rimase in possesso della Curia Arcivescovile di Milano fino al 2001, ma il Seminario non era più utilizzato da 10 anni.

Le trasformazioni avvenute in questo periodo riguardano soprattutto la costruzione del Seminario e la trasformazione del bel prato all'inglese in campo da giochi.

Nel 2001 è stata acquistata dal Comune di Varese che, dopo alcuni lavori di ripristino del parco, ha aperto la struttura alla Cittadinanza.

Lo stato di degrado dei vari edifici è molto avanzato. Si spera che possano essere reperiti i fondi per avviare un restauro conservativo di tutto il complesso, destinando i vari edifici ad uso pubblico.

Quanto ho scritto, fa parte di un lavoro di ricerca da me svolto insieme ai prof. Renzo Talamona, Paola Viotto, Vittorio Pizzocri e Giovanni Ballarini insieme a quattro classi del Liceo Classico E. Cairoli di Varese e che ha portato alla produzione di due CD e di una mostra grafica. Il lavoro si è concluso nel 2004.

Ora, da un sito su internet, trascrivo un articolo di Verena Vanetti che descrive la situazione attuale del complesso.

La fonte è:

[http://www.varesefocus.it/varesefocus/vf.nsf/309cefb99de4ca9c125697c00393e33/9fe938468ada39aac1257700004b1d99/\\$FILE/Provincia%20da%20scoprire%20pag%2062\\_65.pdf](http://www.varesefocus.it/varesefocus/vf.nsf/309cefb99de4ca9c125697c00393e33/9fe938468ada39aac1257700004b1d99/$FILE/Provincia%20da%20scoprire%20pag%2062_65.pdf)  
f



## LA VILLA

A Masnago, uno dei più antichi e popolosi rioni che circondano il centro cittadino di Varese, esiste una bella villa circondata da un vasto parco con essenze arboree pregiate.

La villa prende il nome dalla nobile famiglia milanese dei BARAGIOLA DE BUSTELLI, che, all'inizio dell'Ottocento, possedeva diverse terre nel borgo di Masnago:

Pietro, figlio di Andrea Baragiola, riunì nel 1824 in un'unica proprietà l'area su cui, nello stesso secolo, venne costruita la villa in stile eclettico con il giardino.

Questa casa rientrava in un progetto di ville che dalla periferia di Varese risalivano fino al Sacro Monte godendosi la spettacolare vista sul lago.

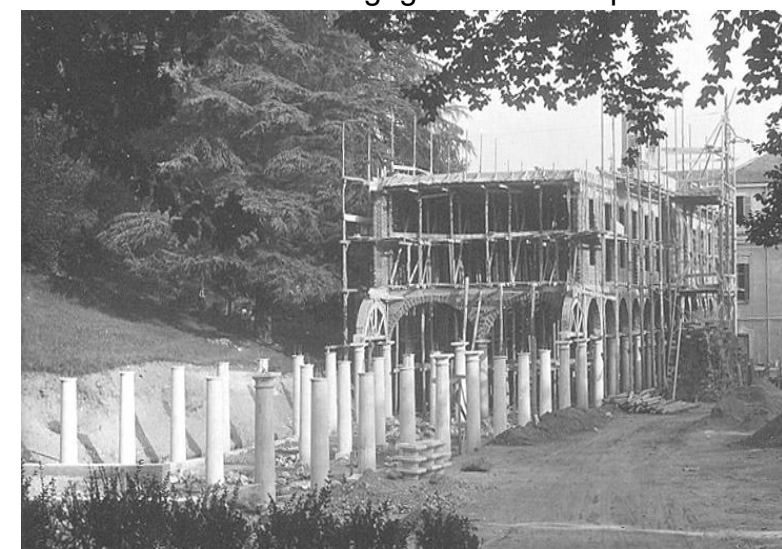
La Villa è l'edificio più antico dell'intero complesso di tutte le strutture abitative presenti nel parco Baragiola.

Dati d'archivio farebbero risalire la sua costruzione alla fine del XVIII secolo, ma il suo impianto è tipicamente ottocentesco con ampliamenti e modifiche nei primi decenni del '900.

La sua pianta, molto complessa, avvalorava l'ipotesi di modifiche effettuate in tempi successivi.

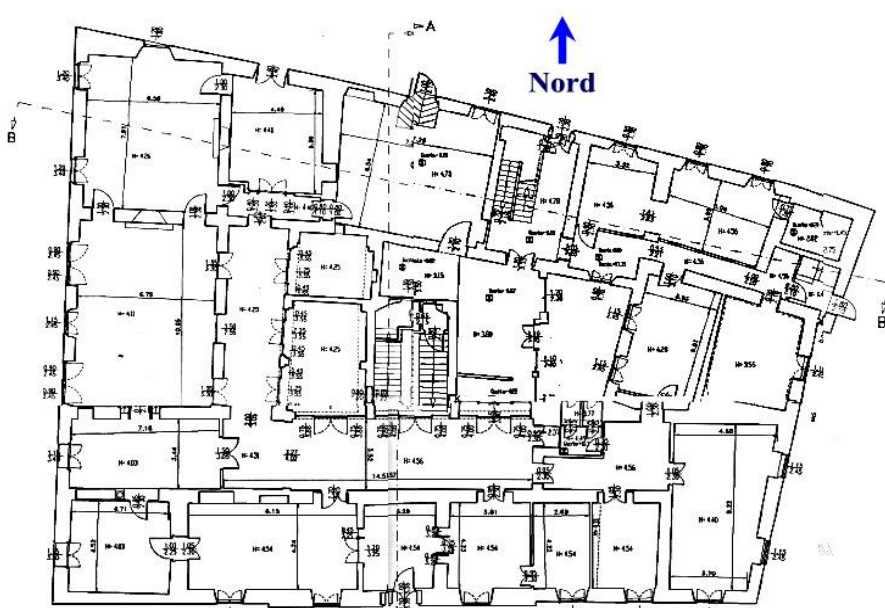
Il complesso, come si presenta a noi oggi, è il risultato di interventi che, nel tempo, hanno in parte modificato l'iniziale luogo di delizia voluto dai Baragiola. L'edificio è una struttura a pianta quadrata, con uno spazio centrale costituito dal vano della scala intorno a cui si articolano i diversi ambienti: alcuni furono adibiti dalla famiglia a biblioteca e ad armeria, altri, invece, erano di maggior rappresentanza, come il salone d'onore, illuminato da una grande vetrata che affacciava direttamente sul giardino.

Intorno al 1930 il banchiere Giacomo Tedeschi acquistò casa Baragiola che venne ristrutturata dall'ingegner Alfredo Speroni e chiamata "Villa Alessandra", dal nome della moglie di Tedeschi.



Poco tempo dopo, nel 1941, la villa diventò il luogo dove fu ospitato il Seminario arcivescovile della città, fino al 1991. A questo momento risalgono ulteriori modifiche all'edificio come la costruzione di un sopralzo ad opera dell'ingegner Giovanni Maggi e la realizzazione di nuovi corpi di fabbrica, pensati per la funzione del complesso quale luogo religioso di preghiera e di cultura.

Nel 1951 venne, infatti, costruito il lungo edificio rettangolare che



## IL PARCO

Molto interessante è l'immenso parco della villa; esso è composto da una zona inferiore, dove una volta si trovava un laghetto artificiale in cui potevano navigare piccole barche, e da una superiore, retrostante alla costruzione, con una collina su cui si apre un ampio giardino all'inglese, tipico esempio del collezionismo botanico di fine Ottocento.

I Baragiola abbellirono il giardino con numerose piante e tuttora si trovano nel parco esemplari di agrifoglio, frassino, ciliegio, ippocastano, tiglio, sequoia gigante, pino nero, larice, abete rosso. Alcuni di questi alberi sono piuttosto rari in natura (agrifoglio, tiglio), altri invece molto usati come piante ornamentali per la grandezza e la bellezza delle loro chiome e delle loro fioriture.

Gli interventi edilizi alla villa incisero anche sulla struttura originaria del parco; l'avvocato Andrea BARAGIOLA DE BUSTELLI decise di sfruttarne una parte per attività sportive e nel 1895 fece costruire il secondo ippodromo privato della città (il primo era a Casbeno). La pista di galoppo voluta dall'allora proprietario della villa fu l'antenata dell'attuale stadio varesino "Franco Ossola"; agli inizi del Novecento la Società Varesina Corse trasferì i cavalli al nuovo ippodromo delle Bettole, e i prati verdissimi di Masnago tornarono ad essere giardino.

Nel 1935 il Comune di Varese acquistò questi terreni per predisporre un campo per il gioco del calcio.



## LA DACIA RUSSA

Percorrendo i viali del parco, immersa tra il verde degli alberi secolari, si trova una costruzione molto curiosa e singolare.



Si tratta di una dacia, la quale venne realizzata negli anni trenta sotto la proprietà di Giacomo Tedeschi, secondo il gusto eclettico dell'epoca; è una casa tutta di legno, di media grandezza, con un ingresso pensile importante. La dacia, che è sempre stata chiamata chalet, funzionò come una sorta di residenza estiva per uno dei figli di Tedeschi che la preferiva alla villa padronale, poiché, trovandosi più in alto, godeva di una maggiore ventilazione nelle calde giornate d'estate.

Successivamente subì delle modifiche interne con la creazione di più stanze e diventò l'abitazione del rettore del Seminario. Nel settembre dello scorso anno la giunta comunale ha deciso che lo chalet di legno di Villa Baragiola ospiterà il Centro Documentazione sui Sacri Monti, all'interno di un progetto culturale e turistico finalizzato alla valorizzazione del Sacro Monte di Varese dichiarato patrimonio mondiale dall'Unesco.

## INFORMAZIONI

Villa Baragiola è a Masnago, in Via Caracciolo 46, e si raggiunge facilmente con i mezzi pubblici utilizzando le linee urbane E (Via Caracciolo; Via Borghi) e P (P.za De Gasperi). Il parco è aperto dalle ore 8.00 alle ore 20.00 in primavera ed estate, dalle ore 8.00 alle ore 18.00 durante la stagione invernale.

*Verena Vanetti*



# Sant'Ambrogio Olona

## Storia, curiosità e meraviglie di Villa Toeplitz

*Franco Pedroletti*

**F**ra le tante meravigliose ville d'epoca esistenti a Varese e circondario, spicca quella di Sant'Ambrogio Olona, già di proprietà di Giuseppe TOEPLITZ, brillante ingegnere di origini polacche, tra l'altro artefice della nascita e dello sviluppo in Italia della Banca Commerciale.

Józef Leopold Toeplitz (Zychlin, 10 dicembre 1866 – Sant'Ambrogio Olona, 27 gennaio 1938) fu un banchiere polacco naturalizzato italiano, amministratore delegato della Banca Commerciale Italiana. Portò l'istituto da lui guidato ad essere la maggiore holding industriale italiana dell'epoca.

Toeplitz, a Sant'Ambrogio Olona, trasformò, con il determinante aiuto della moglie Edvige MROZOWCA, quella che era una casa di campagna in una delle più prestigiose residenze patrizie della Lombardia.

Si racconta che il Toeplitz chiese aiuto ad un ingegnere di Parigi, di nome Adam, per delineare, davanti alla villa, un fantastico intreccio di viali e un altrettanto fantasioso ricamo di canali lungo i quali scorreva acqua derivata da una sorgente conosciuta dai santambrogini come "Pedane della Madonna".

Essa si trovava in un anfratto del Monte Martica ed era oggetto di devozione popolare perché, secondo la leggenda, aveva la forma del piede della Vergine.

Da quel luogo santo i progettisti fecero partire un reticolo di tubature che, degradando, entravano nel parco ed andavano ad alimentare una cisterna posta nella parte alta della proprietà. Quando la cisterna si riempiva fino al colmo, l'acqua si incanalava in un percorso in discesa, fatto di vasche comunicanti e, spintovi forzatamente, zampillava da decine di cannelli concepiti dall'arte di un indimenticabile idraulico (si chiamava Rinaldo FRATTINI) che aveva casa e bottega nel cuore di Sant'Ambrogio.

I "giochi d'acqua" di Villa Toeplitz hanno avuto una certa notorietà nell'epoca in cui, per la mi-



**Josef Leopold Toeplitz**



tezza del suo clima, Varese è stata la "Versailles di Milano", meta della migliore borghesia lombarda che alloggiava nei grandi alberghi e nelle famose residenze liberty del Sacro Monte e dintorni.

Nel parco, cui accudiva personalmente donna Edvige, occupandosi in modo particolare dei meravigliosi frutteti, lavoravano giornalmente non meno di quindici operai.

Magnifico il colpo d'occhio offerto da ruscelli, cascate, fontane decorative di mosaici cerulei.

Gli zampilli, accostati ai giochi di luce realizzati con appositi filtri colorati, creavano sul far della sera uno spettacolo di eccezionale bellezza. Attorno alla vasca principale c'erano, a ornamento, quattro rane in bronzo zampillanti e, sparse nel parco, le statue in pietra di quattro leggiadre fanciulle qual ornamento dei viali.

Successivamente i Toeplitz trasferirono in detta loro residenza di campagna quella villa mondana e salottiera di cui erano tra i principali artefici quando stavano a Milano, in via Telesio.

A Sant'Ambrogio capitavano, per un party o per un incontro d'affari, personaggi del mondo politico, culturale, industriale e militare.

Sempre signorile, attenta e premurosa era l'ospitalità offerta dai padroni di casa, dalla signora Edvige soprattutto, quando non era in viaggio da qualche parte.

E questo scorrere di uomini illustri, che spesso arrivavano inaspettatamente, non mancò di suscitare divertenti episodi.

Una volta il Conte di Torino annunciò la sua visita telefonicamente. Rispose alla sua chiamata una cameriera meneghina, da poco in servizio, che non conosceva le abitudini della casa e che ritenne di essere presa in giro da un burlone senza creanza. *"Sono il Conte di Torino"* – disse la voce alla cornetta. E lei: *"E mi sono la Regina Margherita"*.

Lo scambio di battute figura tra le pagine de *"Il banchiere"*, un libro che racconta la straordinaria vicenda umana e professionale di Giuseppe TOEPLITZ.

La sua morte, nel 1938 e lo scoppio della Seconda Guerra mondiale, segnarono il tramonto di un'irripetibile Bella Epoque anche per il parco di Sant'Ambrogio.

Edvige Mrozonwka mantenne finché poté la sontuosa villa, in cima alla quale troneggia una torre sormontata da una specola astronomica. Poi la cedette al figliastro Lodovico che, nel 1945, se ne liberò vendendola ai fratelli Mocchetti.

Inevitabile il declino quando, nel 1972, il giardino, acquistato dal Comune di Varese, si trasformò in parco pubblico.

Allo stato odierno, dei giochi d'acqua sopravvive qualche fotografia, delle coltivazioni, amorevolmente curate fino a qualche decina d'anni fa dal benemerito giardiniere Giovanni OBERTI, ne rimane solo uno struggente ricordo. Le quattro rane in bronzo che ornavano la vasca principale sono scomparse, come pure le quattro statue ornamentali in pietra che si trovavano nel parco e rappresentavano quattro leggiadre fanciulle.

Che dire? Nella situazione in cui ci si trova è lecito parlare ancora di progresso?





# Francesco 1° D'Este

*Luigia Cassani – Fonte: Wikipedia* ([https://it.wikipedia.org/wiki/Francesco\\_I\\_d'Este](https://it.wikipedia.org/wiki/Francesco_I_d'Este))

**N**acque a Modena il 6 settembre 1610 e morì a Santhià il 14 ottobre 1658.

Figlio maggiore di Alfonso III d'Este, Duca Modena e Reggio, e di Isabella di Savoia. Successe al padre nei diritti del ducato il venticinque luglio 1629.

Divenuto duca nel 1629 fu il più grande dei principi estensi. Si trovò subito a fronteggiare una tremenda epidemia di peste (1630-1631). A Modena fu contagiata il settanta per cento della popolazione e il quaranta per cento morì.

Francesco 1° si rifugiò sulle colline di Reggio Emilia dove il morbo fu meno virulento, tutta la sua famiglia fu risparmiata. Ne diede merito alla Madonna della Ghiara ne nacque una devozione che mantennero tutti gli estensi.

Nel 1634 fa sistemare il terreno coi ruderi dell'antico castello di Fiorano e con un progetto dell'architetto Bartolomeo AVANZINI avviò la costruzione del Santuario della Beata Vergine del Castello.



**Santuario della Beata Vergine del Castello**

Nel frattempo scoppiava la guerra dei trent'anni e il duca parteggiò per la Spagna e invase Parma. Cessata l'epidemia, sposò Maria Farnese, figlia del duca Ranuccio I di Parma, e nel frattempo scoppiava la Guerra dei trent'anni. Il duca parteggiò per la Spagna ed invase il ducato di Parma del cognato e ne seguirono scorrerie francesi nel modenese.

Recatosi a Madrid per ottenere compensa se ne tornò a mani vuote senza nemmeno riscuotere i vecchi crediti. Per annettersi Correggio, dopo che l'Impero aveva dichiarato decaduto per indegnità il principe Siro, dovette sborsare 230.000 fiorini e tenersi una guarnigione spagnola.

Venne subito dopo la guerra di Castro, città laziale, che papa Urbano VII (Matteo BARBERINI) voleva annettere, come aveva fatto per Urbino. Parma, Modena, Venezia e Firenze si allearono contro il pontefice ma gli altri stati timorosi che prevalesse Francesco 1° (mirava alla riconquista di Ferrara), si

affrettarono a stipulare a Ferrara il 31 marzo una pace che lasciava le cose come erano.

Ancora una volta Francesco 1° sperava in un aiuto dalla Spagna che non venne così decise di schierarsi dalla parte della Francia grazie ai maneggi del cardinale MAZZARINO.

Francesco 1° scese sul campo di battaglia per la conquista di Cremona ma, per le avversità atmosferiche e per il mancato arrivo di truppe e denaro promessi dal Mazzarino, fu costretto a desistere

Le sorti della guerra dei trent'anni presero una piega favorevole alla Spagna, il duca cercò abboccamento salvo poi avvicinarsi ancora alla Francia con il matrimonio del figlio Alfonso con Laura MARTINOZZI nipote del cardinale MAZZARINO

Negli anni successivi, Francesco fu alleato di Francia e Piemonte e combatté in Lombardia e riportando vittoria a Valenza e Alessandria anche con l'aiuto del figlio Alfonso.



**Il Cardinale Mazzarino (Jules Raymond Mazarin)**  
Pescina, 14 luglio 1602 – Vincennes, 9 marzo 1661

Nel 1657 ritornò a Modena ma poi nel 1658 passò il Po risalì l'Adda e giunse alle porte di Milano e conquistò Mortara non poté godere il trionfo della vittoria perché si ammalò di malaria e morì a Santhià il 14 ottobre del 1658.

Fu un grande e audace condottiero mantenne una dirittura morale rara per i principi dei quei tempi, amava donare senza farlo pesare, e nonostante tutto amava di più la pace che la guerra.

Modena divenne sotto il suo ducato una vera capitale grazie alle sue opere: costruì il teatro ducale, il teatro della Spelta, allargò il naviglio, costruì la sontuosa villa delle Pentetorri, distrutta da un bombardamento durante la seconda guerra mondiale, costruì la palazzina del Vigarani, nei

giardini del palazzo, oggi giardini pubblici di Modena. Costruì anche il palazzo di Sassuolo destinato alla villeggiatura della sua famiglia e della corte.

Fu prestigiosa la Cappella musicale ducale che ebbe come direttore il compositore Marco UCCELLINI che fu anche maestro di cappella nella cattedrale.

Protettore di artisti e letterati arricchì la galleria estense portandola a livello delle più ricche collezioni d'Europa con l'acquisizione di opere dei maggiori artisti del suo tempo in parte venduta dal suo discendente Francesco 3° a corte di quattrini al re di Polonia e di Sassonia Augusto 3° e queste opere formano il vanto del museo di Dresda.

Alla galleria estense di Modena si trovano due opere che lo ritraggono: il busto marmoreo del BERNINI e l'altrettanto celebre ritratto del VELASQUEZ.

Francesco 1° si sposò tre volte nel 1631 con Maria Farnese e nel 1648 con la sorella della prima moglie Vittoria Farnese e nel 1654 con Lucrezia BARBERINI.

Dal primo matrimonio ebbe nove figli, dal secondo ebbe una figlia e dal terzo un figlio .





# Longobardia

*Ivan Parafuppi*

**C**eltici, Vinnili, Vichinghi, Sassoni ma anche Romano-Italioti, sono i progenitori di noi Lombardi.

Mio padre ed altri suoi tre fratelli erano alti da 1,80 a 2 metri, il quinto era 1,65; già in quelle misure si possono notare le diverse lontane origini.

Mio zio Umberto, era alto 2 metri per 130 kg. di muscoli, roba da far paura!

Un giorno di tanti anni fa l'ho visto fracassare con un pugno messo a martello, il cranio di un suino da 250 kg., come se fosse stato un guscio di noce perché l'animale si era impuntato con tutte le sue forze al ballatoio di carica, appoggiato all'autocarro che portava le bestie al macello; e tutti sanno come è duro il cranio di un suino di tale peso.

Ma anche Aristide, lo zio piccolo, era un groviglio di agile energia; faceva ballare come fuscilli le forme di grana sul palmo di una mano a centinaia, erano in media 40 kg. e nei mesi estivi diventavano scivolose come le anguille; per non farle appiccicare alle scalere andavano capovolte quotidianamente.

Sono soltanto un paio di esempi per tentare di capire quanto può tuttora esistere di nordico e di Romano-Italiota nel D.N.A. di quella gente che vive da millenni in quel settore geografico che noi chiamiamo "LOMBARDIA".



Ora proviamo a fare un po' di storia sull'origine del fenomeno longobardo.

Retrocedendo di 16 secoli nella storia nord Europa, si arriva al tempo di Walkiria Gambara detta la "GRANDE AVA", per la sua intelligenza ed il suo potere; di lei si parla diffusamente nei documenti originali conservati negli archivi storici del Louvre a Parigi. – Walkiria era la capa indiscussa del popolo nordico dalle lunghe barbe, qualche storico parlò di: lunghe alabarde, ma la questione è tuttora irrisolta.

Lo storico Paolo Diacono scrive che i Longobardi erano originali dal nord Europa,

oltre la Pannonia.

Fin quando l'Impero Romano fu in vita, molti uomini delle zone nordiche venivano assoldati nelle legioni di Roma, ma con la dissoluzione dell'Impero, gli spostamenti etnici andarono fuori controllo, ed assunsero il carattere di "INVASIONE".

Fu a quel punto che Walkiria indisce, con i figli Ibore ed Aione, un congresso nazionale, onde cercare una soluzione al grave problema del sovra-popolamento del suo stato.

L'incoscienza popolare nella procreazione esagerata, ha sempre portato frutti amari.

La caccia e l'arcaica conduzione agricola nelle fredde terre del nord, non risolvevano più il problema alimentare del popolo; cosa che iniziava a creare dure dispute per il cibo, anche con le etnie limitrofe.

In quel congresso, dopo un breve esame della situazione, si decise di dimezzare la popolazione, mandando la parte più giovane e forte ben armata, ad invadere i territori caldi e temperati d'oltralpe, e nella valle dell'Eridano (il fiume Po, baipassando la Pannonia).

Come tutte le invasioni anche quella Longobarda creò grossi problemi nel nostro territorio che dopo il tramonto dell'Impero si era frantumato in stati, staterelli e signorie.

Truci barbuti guerrieri scatenati e avidi di bottino, mulinavano e lanciavano con precisione le loro terribili asce, uccidendo e distruggendo tutto ciò che osava opporsi al loro incedere, imponendo con la forza perfino i loro idoli: Odino e Freia, ai popoli sottomessi, ma poi nell'arco di un secolo circa, addolciti dal clima temperato e dal terreno generoso, si cristianizzarono quasi completamente anche loro, e molti secoli dopo, per farsi perdonare le loro antiche birichinate, ci mandarono qua l'Anitona Ekberg e le gemelle Kessler.

Reinnestando la retromarcia del tempo si può parlare di una delle opere più complete, riguardante la storia dei 22 Re Longobardi, realizzata nei primi decenni del 1800 ed edita nel 1840 dall'editrice Batelli di Firenze; lavoro dello storico Filippo Moisé.

Mi sono letto tutta l'opera, è un mattone!, botte, massacri, veleni, tradimenti, e un po' come la storia degli Imperatori Romani.

La sola cosa che può risultare un poco più digeribile, è spulciare qua e là cercando di alleggerire il racconto.

A suo tempo il Manzoni, si occupò molto della storia Longobarda, cosa che traspare anche nell'episodio così toccante della peste di Milano dei suoi "promessi sposi", dove con arte sublime narra la scena di quella madre che posa la sua bimba con delicatezza sul carro dei morti, e la descrive come: quella bellezza molle ad un tempo e maestosa, che brilla nel sangue Lombardo. Il primo Re Longobardo in Italia fu Alboino.

È sovente troppo generoso il giudizio storico postumo nei confronti dei vincitori, che sono quasi sempre dei criminali; ed anche Alboino non fu nient'altro che un criminale che regnò col terrore in alt'Italia dal 568 fino alla metà del 572, d.c.

Un giorno d'Aprile del 572 Alboino si recò a Verona con i suoi gasindi (capitani) a festeggiare la vittoria di Pavia, dove aveva ucciso in battaglia Cunimondo, portando poi con sé come sposa e bottino Rosmunda, la bellissima figlia dell'ucciso avversario.

Durante i bagordi, il tiranno volle accanto anche la giovane moglie, a fine pasto, pieno di bianco soave fra le risate e gli sghignazzi della soldataglia, fece portare a Rosmunda una coppa dove aveva fatto incassare il cranio di Cunimondo, ordinando alla moglie di brindare alla vittoria nel cranio di suo padre:

"Ubbidirò al mio Sire" disse Rosmunda, ma il porco non sapeva cosa riesce a fare una donna offesa nei suoi affetti più profondi!

Qualche giorno dopo l'episodio disgustoso di Verona, Rosmunda, giustamente imbestialita per l'offesa subita, contattò Elmichi, l'aitante scudiero del Re, e dopo qualche malizioso complimento, ove pare avesse buona maestria nonostante la giovane età, gli propose di far fuori Alboino dicendogli che non era bello come lui, ed in più aveva l'alito pesante, ma il giovanotto sentito l'argomento le disse: *tu sei tutta scema!, quello ci fa a fette come due cosciotti!, ti rendi conto che se gli spiffero l'idea, ci fa una scodellata anche con la tua capoccetta?*

Ma poi quando la drittona gli fece vedere cosa gli avrebbe dato se aderiva al progetto, il mandrillo in perfetto idioma Longobardo esclamò: *urka ve', che bel!* ed aggiunse: *va ben!*

Subito dopo intanto che il ferro era caldo la colombella, per essere più sicura della buona riuscita dell'impresa, usò le stesse armi anche con PEREDEO, un gasindo arrabbiato con il Re perché qualche tempo addietro, gli aveva fatto massaggiare la gobba, soltanto perché aveva fatto un po' di cresta durante un bottino di guerra.

Ora si trattava soltanto di aspettare la sera in cui la vittima fosse un po' più piena di soave del solito per entrare in azione, e la sera arrivò.

Alla fine dei bagordi e dei rutti, per non dire di peggio, sua maestà andò a nanna.

Rosmunda lo seguì e si profuse in carezze speciali fino a quando l'incosciente iniziò a russare, poi con la massima cautela scivolò giù dal talamo, sfilò da sotto il giaciglio un robusto cordone preparato in precedenza, e legò con cura lo spadone della vittima al montante del letto, dove l'uomo sospettoso lo appoggiava di notte al suo lato, poi in punta di piedi uscì dalla camera e fece entrare i due compari, che nel frattempo avevano ben affilato le loro daghe con la pietra spuntiglio.



**ALBOINO**  
*Primo Re de Longobardi*



La vittima accortasi del trucco, tentò d'impugnare lo spadone ma, che essendo ben legato, non ne venne a capo, e così Re Alboino, terrore sui campi di battaglia, finì orribilmente sfracchiato per l'arte sopraffina di una femmina che aveva stupidamente umiliata.

Leggendo il fatto, si può capire che Rosmunda era una furbona, e siccome sembra che durante l'esecuzione del marito si tenne fuori dalla stanza, viene da pensare che se i due fresconi avessero fatto cilecca, si sarebbe messa a gridare: *guardie accorrete! vogliono ammazzare il Re!*

Questa è l'interpretazione un po' libera degli scritti del Diacono, ma seguendo con attenzione la storia di Rosmunda, si può capire che era una drittona con un bel pelo sullo stomaco, e si può anche dire che in fondo meritò la fine che fece.

Rosmunda, dopo aver buggerato Alboino; che in fin dei conti si meritò ciò che ebbe; da perfetta antesignana della moderna politica, distribuì subito cariche promesse e dolci bocconi, nell'intento di emulare la "grande ava", ma nelle alte sfere Longobarde si innescò subito una dura lotta per la successione, molti soggetti ingordi di potere e ricchezza, iniziarono a farsi minacciosi, anche col pretesto d'essere stati privati del loro capo carismatico, per cui la drittona calcolato il rischio, una bella notte con la collaborazione dei suoi leccapiedi, ramazzò tutto quanto c'era di prezioso nella ricca reggia, caricò l'ingente malloppo su dei carri e caricò il tutto su una nave già pronta, e navigando in favore d'onda lungo il Po, si diresse a Ravenna, perché là i Bizantini riuscivano ancora a contenere l'avanzata Longobarda.

La vedovella fu accolta molto bene a Ravenna dalle autorità locali, per due motivi logici, uno perché si sapeva che fu l'artefice dell'ingloriosa morte del loro peggior nemico, e poi perché da che mondo e mondo la ricchezza non puzza.

A Ravenna non passò molto che Rosmunda guardata con molto interesse dall'Esarca Longino per la sua bellezza, ma forse anche per la sua ricchezza; dopo i soliti approcci accettò di liberarsi del suo Elmichi, e da perfetta dama d'alto rango e di grande pratica, decise di fare tutto lei.

Con la collaborazione del suo alchimista di fiducia, si procurò una bibita di gradevolissimo sapore, capace d'abbattere un toro in qualche minuto.

Amore stai perdendo colpi, disse quella sera la bricconcella al suo ganzo, poi aggiunse: io che ti voglio tanto bene ti ho procurato una gradevole bevanda miracolosa che va molto di moda qua a Ravenna che ti farà tornare più mandrillo; dicono che è una cosa dell'altro mondo!

Ed il frescone abboccò, ma dopo aver bevuto mezzo boccale, insospettito da uno strano retrogusto, tirò fuori il pugnale, lo puntò alla gola della donna e le disse: ora il resto, lo bevi tu!

Dopo pochi minuti, i due si erano già incamminati a braccetto sulla via degli inferi.

In questo scritto ho dato un'interpretazione un filino libera della nota tragedia di Re Alboino e di Rosmunda; ma non sono poche le testimonianze di origine storico-culturale tuttora reperibili in Lombardia, d'influenza nordica.

In provincia di Brescia a circa 25 km. dal capoluogo c'è un paese che si chiama: PRALBOINO, gli abitanti del posto mi hanno sempre detto, che il loro paese si chiama così in quanto anche sulla documentazione antica è ricordato come il prato di Re Alboino; i miei nonni materni sono nati lì.

A 3 km. da Pralboino c'è il paese di Gambara dove sono nato, è vero che la cosa non ha nessuna importanza, ma so che è importante il suo castello tuttora cinto da fossati, più volte rifatto nei suoi 1500 anni di storia, fu sede fino alla fine del 19° secolo della schiatta dei conti "GAMBARA", diretti discendenti della "grande ava" Walkiria Gambara.

Un'altra Walkiria lontana pronipote della prima, nel 773 al tempo di Desiderio XXII° ed ultimo Re Longobardo, si batté con coraggio contro l'invasione Gallica, e ne ebbe distrutto il paese, cosa descritta nel bel romanzo storico di frate Carlo del 1935.

Nel corso dei secoli sembra che il paese di Gambara sia stato spesso distrutto per poi sempre risorgere; cosa successa anche in tanti altri luoghi, magari meno ricchi di storia. Ma la gente del nord ebbe sempre la forza di rimettersi in piedi, e di rimettere in piedi la vita.

## Note storiche: Osimo, quel “trattato” simbolo di tradimento e vergogna

*Franco Pedroletti*

**I**l Movimento Nazionale per Istria, Fiume e Dalmazia, nel novembre 2015 a Milano, ha indetto un Convegno avente per tema: “Il 40° del Trattato di Osimo”.

Con quel trattato, il 10 novembre 1975, l'Italia cedette alla Jugoslavia la Zona B del territorio libero di Trieste e, in quel Convegno, rimarcandone il tema, più volte ad alta voce, sono state ribadite le parole “tradimento” e “vergogna”.

Poiché risulta – e non è una novità – che i 4/5 degli italiani al riguardo sappiano poco o nulla, soprattutto se giovani ai quali la scuola raramente insegna storia patria e meno ancora se particolari, eccone specificati i motivi per i quali tanti compatrioti dovettero lasciare la loro terra, affetti, defunti, beni, diventando “profughi in Patria e poi, dalla stessa Patria, totalmente lasciati abbandonati a se stessi, per di più considerati “relitti scomodi”.

### IL TRADIMENTO

L'Art. 241 del Codice Penale prevedeva – e prevede – il reato di alto tradimento, punito con l'ergastolo e **imprescrittibile** “per chiunque avesse commesso un fatto diretto a sottoporre il Territorio nazionale od una parte di esso alla sovranità di uno stato straniero”.

Invece, alla chetichella e con fare subdolo, con il Trattato di Osimo venne ceduta una parte d'Italia alla Jugoslavia, oltretutto senza alcuna contropartita, tanto che lo stesso Tito avrebbe affermato che non si aspettava nulla di simile.

Ma non è bastato: nel ridisegnare la frontiera, furono corretti i confini a discapito dell'Italia.

Successivamente ancora, quando la Jugoslavia si dissolse, non fu tenuto conto che, non essendoci più una della parti, Il Trattato dovesse essere considerato decaduto. Invece furono riconosciuti gli stati di Slovenia e Croazia senza nemmeno chiedere la restituzione ai profughi dei beni immobili e, tra l'altro, senza sollecitare il rispetto delle foibe e la cura delle tombe italiane.

La stessa condiscendente trascuratezza si ripeté quando la Slovenia (nel 2004) e la Croazia (nel 2013) ebbero bisogno del consenso italiano per entrare nell'Unione Europea. Il tutto nonostante le molte sollecitudini e le “grida di dolore” levatesi da una moltitudine di parti.

### LA VERGOGNA

Per giungere a tale obbrobrio, le trattative furono condotte in gran segreto da soggetti estranei al mondo diplomatico, tant'è che l'Ambasciatore Giurati, responsabile ministeriale per la regolamentazione delle frontiere e delle acque territoriali, essendo stato tenuto all'oscuro, si dimise per protesta e nemmeno furono coinvolte le Commissioni Affari Esteri di Camera e Senato. In aggiunta fu pure ignorato il Trattato di Helsinki, sottoscritto da poco, concernente l'inviolabilità delle frontiere.

Così, come detto, alla chetichella e in modo subdolo, con il trattato di Osimo l'Italia rinunciò, senza contropartita alcuna, ad un territorio che avrebbe potuto tenersi se non avesse ceduto alle pressioni di consorterie e ai cosiddetti “Poteri forti” e in più se avesse avuto un po' di lungimiranza sulla fine del Titoismo.

Cedette, per esempio, agli Stati Uniti che fecero pressioni al fine di favorire Tito, ritenuto un bastione antisovietico (pura illusione). Cedette poi al Mondo industriale che sperava di aver facilitata la vendita di automobili in Jugoslavia (altra illusione, oltretutto beffarda, in quanto in quel paese le vetture circolanti, spesso catorci, erano Trabant, Ford e Volkswagen).

In quel Convegno di Milano, tra le varie grida di dolore e di sdegno, si levarono quelle di Mons. Santin, Vescovo di Trieste “... i responsabili (di avere ignorato la volontà popolare ndr) non saranno mai assolti ...”; quella dell'Ambasciatore Giorgolo “... l'Italia è sempre stata bravissima nel fare





gli interessi degli altri ...”; nonché quella che rammentava l’affermazione del filosofo Benedetto Croce, condivisa dal giurista ed ex Capo del Governo Vittorio Emanuele Orlando in “... Cupidigia di servilismo”.

Il tutto per quanto riguarda giuliani e dalmati, ma, a proposito di esuli italiani eccone altri mal trattati.

Sono quelli, altrettanto esuli, dalla Libia allorché il dittatore Gheddafi ebbe a spodestare Re Idris, amico dell’Italia.

Anche lì migliaia di italiani furono costretti a fare fagotto, a lasciare tutto ... lavoro, beni ... e praticamente, con la sola camicia addosso, ritornare al loro paese di origine senza che la politica italiana in alcun modo li avesse a difendere e ancora, come già era accaduto a giuliani e dalmati, pur senza indennizzi e assistenza alcuna.

A tal proposito ne so qualcosa anch’io allorché, operante presso uno studio professionale, ebbi a stendere numerose domande, assistite da documenti, poi inviate a Roma al competente Ministero, al fine di ottenere risarcimenti ma, dallo Stato, completamente ignorate.

In entrambi i casi la “vergogna non ebbe limiti” e, come massimo culmine di offesa agli esuli, se a suo tempo all’infoibatore Tito venne oltretutto conferita la massima onorificenza della Repubblica Italiana, successivamente Gheddafi, solennemente invitato a Roma, venne “abbracciato e baciato” dall’allora Presidente del Consiglio dei Ministri quasi come in uso tra certi politici e certi mafiosi, a mo’ di un miracoloso fare della diplomazia italiana.

Venendo ai giorni nostri, un paragone è d’obbligo.

Se giuliani e dalmati ed esuli di Libia dalla loro madre patria nulla ebbero e si sono dovuti arrangiare, se con la crisi in atto decine di migliaia di italiani, perso il lavoro ed anche la casa, si trovano a dover mendicare un tetto ed un pasto al giorno senza che lo Stato, a cui hanno versato fior di quattrini in tasse, non dia nulla nemmeno un minimo aiuto, se ..., se... e ancora se (e sono tanti), vediamo e constatiamo quel che invece avviene.

Da altri paesi, in guerra e non in guerra, senza alcuna distinzione, centinaia di stranieri stanno “invadendo” l’Italia e il sud Europa (Grecia, Spagna, ecc ...)

E l’Italia che fa? Fa – e sta facendo – in sostanza quello che ai suoi concittadini (esuli pure loro) sempre ha negato: li accoglie, li benedice, dà loro un tetto (spesso in alberghi), vitto, alloggio e assistenza. Li mantiene nell’ozio e, senza ricevere ringraziamenti ma solo pretese, dà loro anche un quid giornaliero per le piccole spese, compreso quel “moderno telefonino” che tanti italiani non si possono permettere perché hanno fior di bollette di luce e gas da pagare.

Oltretutto, strano a dirsi, sono sorte, come d’incanto, moltitudini di organizzazioni con scopi caritatevoli, naturalmente sovvenzionate dallo Stato. Cose tutte che, a suo tempo, quegli “esuli” (giuliani, dalmati e libanesi) mai hanno avuto occasione di vedere nemmeno lontanamente e, nelle vergogne di allora, il doverne costatare altre. Già, perché mentre “quegli esuli” sempre sono stati considerati “solo scomodi”, i “profughi – migranti” di oggi vengono a tutti gli effetti definiti “una risorsa”. Quale? Quella di togliere il pane di bocca agli italiani miseri e insicuri a casa propria?

Ma in aggiunta a ciò, oltre alle disattenzioni della politica italiana, si sommano anche quei “diktat” che l’Europa impone agli italiani (perché appunto estremamente servili) ivi compresa l’abiura della nostra bella lingua, bistrattata a favore di parole straniere, poi utilizzate dalla gente per servilismo o snobismo e dai politici per circuire il popolino.

Chi, infatti, recentemente ha avuto modo di capire che cosa sia e che cosa rappresenti la “Brexit” o la “Brexit”?

La storia nulla ha mai insegnato né mai è servita a scuotere le coscienze politiche di questo Paese giacché sempre ha imperato quella posizione di debolezza e scarsa nazionalità che comunque porta a cedimenti senza che mai avessero ad emergere anche minimi sensi di coerenza e giustizia sociale ma, come ebbe a ribadire Vittorio Emanuele Orlando, sol possedere “cupidigia di servilismo”.

A questo punto, con siffatti rappresentanti, ci si chiede “è un orgoglio l’essere italiani?”

## Gli ospiti della Fondazione Molina raccontano.

*Giuseppina Guidi Vallini*

Anche nel mese di ottobre viene pubblicato sul nostro periodico "La Voce" un racconto tratto dal libro "storie di..." e precisamente "America dolce America" di Ricciotti Borna.

**D**urante la seconda guerra mondiale, fui richiamato alle armi e fui mandato in Albania, in Grecia e in Africa. Proprio quando la mia compagnia fu trasferita in Sicilia, ci fu lo sbarco americano e il 23 luglio 1943 fui catturato dalle truppe USA a Prizzi, un paese in provincia di Palermo.

Come prigioniero di guerra fui imbarcato, con molti compagni, su una nave per essere portato negli Stati Uniti. Il viaggio durò trenta giorni e il 6 settembre giungemmo a New York.

Dall'oblò vidi i numerosi grattacieli e la imponente statua della Libertà, uno spettacolo indimenticabile!



Rimanemmo ancora due giorni sulla nave, poi sbarcammo, accolti dalla Military Police, munita di fucili mitragliatori.

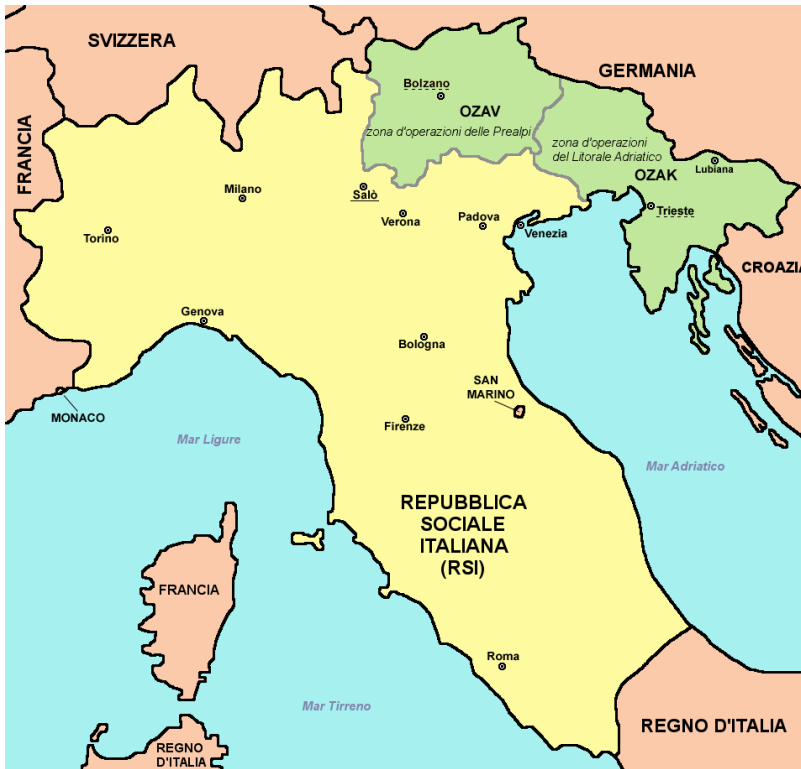
Dopo una disinfezione e una doccia, salimmo su un treno speciale che ci portò nel Maryland e precisamente a Fort Meade, importante centro di addestramento dell'esercito americano, con un campo di concentramento per i prigionieri. Da questo luogo, in alcune ore del giorno, si usciva per i lavori previsti dalla Convenzione di Ginevra. Io ero addetto alla mensa dei soldati americani, quindi il mio vitto era migliorato rispetto a quello della nave.

Purtroppo la mia salute non era buona, avevo febbre e mal di testa, per cui, un giorno, a tarda sera fui ricoverato d'urgenza in un vicino ospedale militare dove, avendo saputo che ero stato in Africa, mi diagnosticarono la malaria. In un secondo ricovero, però, visto il mio peggioramento, con nuovi esami si scoprì che avevo il tifo e non la malaria. Le cure durarono molto tempo.



*Durante la mia degenza, sperimentai momenti di disperazione e momenti in cui la solidarietà umana di un caporale mi restituì la forza di continuare.*

*Nel febbraio 1944 fui dichiarato guarito; potei riprendere la vita di prigionia nel campo di concentramento.*



*Nel frattempo giungevano notizie dall'Italia: si sapeva che al nord c'era la Repubblica sociale, presieduta da Mussolini, che al sud l'esercito italiano collaborava con gli anglo-americani e che il Re Vittorio Emanuele III era fuggito da Roma per rifugiarsi a Brindisi.*

*Un giorno, vista la situazione storica, ci fu letta una circolare in cui si chiedeva ai prigionieri di collaborare con gli Americani che erano i nostri carcerieri. Io subito rifiutai e come me fecero*

*un'altra trentina di prigionieri e da quel momento nel campo ci fu discordia e divisione tra noi e quelli che avevano accettato.*

*Per risolvere la situazione, i nostri carcerieri presero la decisione di trasferire tutti i dissidenti nell'Arkansas.*

*Partimmo con il treno per la nuova destinazione, attraversando stati dove si ammiravano altipiani meravigliosi, lunghi fiumi, laghetti e il profilo maestoso delle Montagne Rocciose. Un viaggio senza fine, pieno di gravi preoccupazioni per il futuro. Arrivammo a Seattle, sulle sponde del Pacifico e da lì, contro la nostra volontà, con manganelli e getti d'acqua ci fecero salire su una nave che, dopo sette giorni, raggiunse le Hawaii.*

*Nel nuovo campo, circondato da una ricca vegetazione, incominciai a lavorare in una grande lavanderia. Poi ebbi un altro trasferimento presso il porto di Honolulu, in un campo di concentramento ben attrezzato, lì il mio lavoro consisteva nell'imbiancare edifici delle forze armate.*

*Finalmente il 27 gennaio 1946 la mia prigionia terminò, una nave mi riportò nella mia amata patria, dove, con tanta gioia, mi ricongiunsi alla mia famiglia.*

## Sezione "Saggi pensieri e riflessioni"

# Il Bugiardino

Maria Luisa Henry

**C**os'è il bugiardino? Forse una persona che dice le bugie? Potrebbe anche essere, ma in questo caso, il "bugiardino", è quel "piccolo" fogliettino ripiegato più volte che si trova all'interno delle confezioni dei medicinali.

Quando si apre una scatola per assumere il farmaco prescritto dal medico, viene naturale prendere il "piccolo" foglietto, che quando lo spieghi diventa lungo come due pagine, scritto con caratteri microscopici che ci vuole spesso una lente d'ingrandimento, e incominci a leggere. E qui viene il "bello"!

Si dovrebbe capire subito a cosa serve, invece no.

Si comincia con la descrizione dei componenti chimici elencati con parole che un profano, come la maggior parte delle persone, non è in grado di capire...Poi ci sono le infinite controindicazioni che possono provocare al paziente che ingerisce tale farmaco: "Se sei allergico a... se sei intollerante a..." e così via, ma noi, cosa ne sappiamo se siamo o non siamo compatibili agli effetti collaterali?



Dopo aver letto questo "papiro", viene voglia di buttare via il "bugiardino" con la speranza che il medico abbia indovinato la cura.

Mi domando: non sarebbe più semplice inserire nella scatola del farmaco un semplice foglietto che descrive lo stretto necessario, in maniera di comprendere subito a cosa serve? Sarebbe troppo bello!

La confezione poi è tutto un poema. Per contenere un piccolo blister con cinque pastiglie con

relativo "piccolo" bugiardino, ripiegato più volte, occorre una confezione più grande il doppio del necessario.

Concludendo: scatole più piccole, bugiardino più ridotto.

Quanto risparmio ci sarebbe solo attenendosi a queste due cose, senza pensare a quante piante in meno verrebbero distrutte!

Ma tutto questo, alle grandi Case Farmaceutiche, senz'altro non interessa, l'importante è guadagnare, così i prezzi aumentano...e noi paghiamo!



# Una storiella: Il bacio della buonanotte

Giovanni Berengan

**C'**era una volta una bambina che si chiamava Cecilia. Il papà e la mamma della bambina lavoravano tanto. La loro era una bella famiglia ed erano felici. I nonni assistevano la bambina quando i genitori erano al lavoro.

Mancava solo una cosa ma Cecilia non se n'era mai accorta.

Un giorno, quando aveva nove anni, andò, per la prima volta, a dormire dalla sua amica Adele.

Quando giunse l'ora di andare a dormire, la nonna di Adele rimboccò le coperte e diede ad entrambe il bacio della buonanotte.

Cecilia rimase così sconvolta che non riuscì a chiudere occhio. Nessuno le aveva mai dato il bacio della buonanotte. Rimase sveglia tutta la notte, pensando e ripensando: *"È così che dovrebbe essere"*.

Quando ritornò a casa non salutò nessuno e corse in camera sua. Pensava che non gli volessero bene e pianse fino ad addormentarsi. Rimase arrabbiata per diversi giorni



Al'improvviso, trovò

la soluzione. Andò diritta da sua nonna e le stampò un bacio sulla guancia, *"Ti voglio bene"*, le disse, poi corse dal nonno e lo abbracciò. Fece lo stesso con i suoi genitori. Quindi andò a letto lasciando tutti ammutoliti.

Il mattino seguente, quando scese per la colazione, i genitori erano già andati al lavoro, e diede un bel bacio al nonno ed alla nonna.

Cecilia andò avanti così, giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, mese dopo mese. Poi una sera dimenticò di dare il bacio alla nonna prima di andare a letto.

Poco dopo la porta della sua camera si aprì e sua nonna entrò. *"Allora, dov'è il mio bacio"* chiese la nonna, fingendo di essere contrariata Cecilia si sollevò a sedere *"Oh, l'avevo dimenticato"*.

La baciò dicendole *"Ti voglio bene nonna"*. Quindi tornò a coricarsi e chiuse gli occhi. Ma la nonna rimase lì ed alla fine disse *"Anch'io ti voglio bene"*. Poi si chinò sulla bambina e baciò Cecilia sulla guancia, aggiungendo con finta severità. *"E non ti dimenticare più il bacio della buonanotte"*. Cecilia rise e promise *"Non succederà più"*.

# Separazioni

*Silvana Cola*

**A**vrò avuto cinque o sei anni quando assistetti ad un fatto che mi incuriosì, ma nessuno volle spiegarmelo allora, né la mamma e neppure la nonna che era direttamente interessata alla questione.

Passavo molto tempo a casa della nonna perché abitava in una villa con un bellissimo giardino, mentre nella mia casa dovevo accontentarmi di un piccolo balconcino.

Ed ecco il fatto: quando arrivava l'ora di pranzo, la nonna preparava la tavola in sala da pranzo solo per il nonno, mentre io e lei mangiavamo sul tavolo della cucina.

Lei e il nonno non uscivano mai assieme e una sera che mi fermai a dormire a casa sua, mi resi conto che lei non dormiva con il nonno ma in un'altra camera; si evitavano e non parlavano mai tra loro.

Dopo diversi anni, quando divenni adulta, ragionai con mia madre di quella situazione. La nonna era certa che il nonno la tradisse, e non con una donna sola. Così una sera coraggiosamente lo seguì ed ebbe la conferma dei suoi sospetti.

A quei tempi non c'era il divorzio e le separazioni erano più difficili, specialmente per la donna; poche lavoravano, quasi tutte casalinghe e madri a tempo pieno. Subivano e tacevano. Sarebbe stata una vergogna e un'umiliazione dividersi. Cosa avrebbero pensato parenti e conoscenti? Avrebbero dato la colpa a loro per non essere riuscite a mantenere salda l'unione.

Ora invece fa quasi più stupore un matrimonio felice che le separazioni e i divorzi. Le donne non accettano più soprusi e, essendosi rese autonome con il lavoro, quando la convivenza diventa problematica per le ragioni più varie, accettano di buon grado la separazione, né si sentono fallite per la fine del matrimonio; con fiducia continuano la loro vita.

Forse, rimanendo soli, chi rimane con più difficoltà sono gli uomini, devono lasciare la casa coniugale, continuare a mantenere i figli e più o meno mantenere una certa apparenza dignitosa.

Credo che per mantenere nel tempo un'unione, ci voglia pazienza e volontà, cercare di coltivare insieme delle passioni, accontentare il compagno anche quando non si è pienamente d'accordo con lui; prima o poi sarà lui ad accontentare lei.

Lo so, è difficile costruire un rapporto solido che durerà nel tempo, ma se riusciamo in ciò sarà bellissimo sapere che avremo sempre una spalla a cui appoggiarsi, qualcuno che condivida i nostri giorni, le nostre debolezze e le nostre virtù.

Comunque separarsi è sempre un fallimento di una parte della nostra vita, una ferita che magari si rimarginerà nel tempo, ma una piccola cicatrice rimarrà sempre.





## Anziano o vecchio?

*Ivan Parafuppi*

**L**a differenza consiste nel fatto che l'anziano sa invecchiare, il vecchio no. Si tratta, in sintesi, di un processo involutivo naturale che, a causa delle mie ottantadue primavere, conosco anch'io.

Se ci facciamo caso, notiamo che col passare del tempo, i rapporti orali con le persone si fanno sempre più complicati perché a volte le idee fanno ressa nel cervello e, durante il dialogo, possono emergere concetti confusi che provocano nei nostri interlocutori quei silenzi eloquenti che poi fanno male.

Onestamente devo dire che tempo fa una cosa del genere è capitata anche a me, ma poi, fermandomi a riflettere, decisi di spostarmi sempre di più nell'area della calma e del silenzio. Da giovani si può correre, da anziani ci si può accontentare di poter camminare.



Da giovani si può correre, da anziani ci si può accontentare di poter camminare.

Sempre parlando di invecchiamento problematico, riporto un episodio accadutomi qua al centro 5 o 6 anni fa. A quel tempo frequentavo di più il posto e nei pomeriggi feriali amavo giocare

a scopa d'assi; un gioco che ha insito dei concetti matematici logici, ma a volte il giocatore si concede qualche sconfinamento fuori dalla logica, tentando di confondere l'avversario; se ti va bene sei bravo come lo zingaro che riesce a vendere il cavallo bolso, se ti va male sei perdente, ma in fin dei conti si perde soltanto un po' di tempo.

Ma non la pensava così il mio socio che mi coprì di insulti. A quel punto, tollerando la situazione mentale della persona che avevo di fronte, posi le carte sul tavolo, dissi all'amico che per me lui era troppo bravo e me ne andai considerando la differenza esistente da sempre tra anzianità e invecchiamento.

Ora c'è anche da dire che i rapporti con il prossimo, nelle loro varie forme, passano anche attraverso i supporti cartacei che, quando hanno il carattere dell'ufficialità, assumono il valore delle testimonianze; è meglio quindi starci molto attenti se non si vogliono fare delle umilianti e tristi retromarcie.

Concludendo, dirò le ultime due cose: la prima è che accetto il consiglio di essere breve, la seconda è che pur avendo le mie impressioni, giuste o sbagliate che siano, sugli scritti e sulle capacità narrative di chi scrive per il nostro periodico, non vorrò mai metterle sulla carta.

# La Ragazza dai Sette Nomi

## Titolo del romanzo di Hyeonseo Lee

*Laura Franzini*

Ho letto con molto interesse questa opera che narra l'avventuroso viaggio di una giovane donna cresciuta nella Corea del Nord (sotto una dittatura corrotta e spietata), decisa a cambiare vita a costo di pesanti sacrifici. Alla fine è riuscita con la sua famiglia: madre e fratello a conquistare la libertà.

Come tutti i bambini cresciuti nella Corea del Nord, anche Hyeonseo Lee pensa che il suo paese sia il migliore al mondo.

È una brava scolaretta, studia le gesta leggendarie del caro Leader Kim Il-Sung, partecipa alle coreografie di massa organizzate dal partito e crede che la Corea del Sud, l'acerrimo nemico, sia un paese poverissimo, pieno di senza tetto dove la gente muore per le strade e gli odiati yankee si divertono a prendere a calci i bambini e i disabili.

Per lei proveniente da una famiglia 'leale' della classe media nei confronti del regime, le cose cambiano all'improvviso quando, nel 1994 la Corea del Nord, viene sconvolta da una terribile carestia. È allora, nel vedere molti suoi connazionali morire di fame o sopravvivere a stento cibandosi di erba, di insetti e corteccia d'albero che Hyeonseo, appena diciassettenne, comincia a interrogarsi sulla natura del proprio paese e a dubitare delle verità esposte dalla propaganda. Ed è allora che si accorge che al di là del fiume in Cina, poco lontano dalla sua casa di Hyesan, le luci non si spengono mai. E che forse dall'altra parte del fiume ghiacciato un'altra vita è possibile.



Comincia così la rocambolesca fuga da una dittatura spietata e corrotta, una fuga che la porterà dapprima a vivere da illegale nella Cina del tumultuoso sviluppo economico, e in seguito a Seul, la capitale del sud, dove riuscirà a condurre anche la sua famiglia dopo un avventuroso viaggio di oltre duemila chilometri attraverso il sudest asiatico. Una fuga vissuta quasi interamente in clandestinità e fatta di lavori precari, interrogatori da parte della autorità, di mediatori senza scrupoli pronti a vendere a caro prezzo il sogno di transfughi disperati, di celle sovraffollate, di notti solitarie, trascorse nel ricordo di un'infanzia in fondo felice, nella speranza di un futuro ancora tutto da scrivere.

"LA RAGAZZA DAI SETTE NOMI" non è soltanto la storia di una 'diserzione' o una preziosa testimonianza su uno dei regimi più oscuri, oppressivi e sprezzanti dei diritti umani o, ancora, il resoconto di una lotta per la sopravvivenza e per un destino migliore che accomuna coloro che fuggono dalla povertà dalle guerre e dalle dittature sanguinarie.

Quello di Hyeonseo Lee è soprattutto il racconto della ricerca di un'identità. Un'identità a lungo celata dietro documenti fittizi, diversa a seconda dei luoghi e delle circostanze, negata per la paura di essere scoperta e rimpatriata. Un'identità che forse resterà solo un sogno quando non esisterà una Corea finalmente unita.



# Rimembranze del tempo che fu da festeggiare con un brindisi.

*Laura Franzini*

**Il gradino dell'osteria consumato da tante scarpe che hanno varcato quella soglia.**

**Q**uando viene chiuso un negozietto o una bottega o un'osteria in un paese o in una comunità, resterà sempre un vuoto, un'assenza, uno spazio di parole, di gesti, di abitudini, di amore non colmabile.

Perciò si rimpiange quell'insegna, quelle persone dietro al bancone o altre sedute ai tavoli. I grandi magazzini hanno sostituito tutto questo.

Nel piazzale del paese della Brianza dove sono cresciuta, sta chiudendo una vecchia osteria. Il malconcio edificio che la ospita è stato venduto e chi l'ha comprato ha diritto di destinarlo ad altro.

L'insegna luminosa è sbiadita e c'è scritto: "O-

STERIA DEL POZZO". Sotto, a caratteri vecchi: Vini – Liquori – Alimentari. Dentro è rimasto tutto uguale da decenni. Ci andavo da bambina a prendere l'olio per mia mamma, con la bottiglia in mano (si produceva meno immondizia allora, si comprava senza imballaggi portando bottiglie e sacchetti da casa).

Non c'è più quel distributore di olio, non ci sono più i cassettoni della pasta che veniva venduta a peso, gli spaghetti lunghissimi venivano spezzati a metà e ogni tanto veniva messo in vendita quello che restava sul fondo dei cassettoni, una specie di pasta mista che dava ancor più sapore ai minestrini.

Sono rimasti il bancone di marmo, l'affettatrice grossa e lucente e la bilancia.

Ultimamente era cambiata la merce; non c'erano più le grandi latte di tonno e sardine; tutto ora è predisposto per famiglie più piccole, imballaggi per persone singole o per diete ferree.

In quell'osteria ho visto sfilare persone di vario tipo che sembravano uscite da un film di Fellini.

Quando torno al paesello della Brianza dove abita ancora mia sorella con la sua famiglia e vedo l'osteria che chiuderà, mi domando che fine faranno quegli scaffali, quel mobile frigorifero, quegli oggetti inutili che hanno un significato solo per me?

C'è una sola cosa che vorrei fosse conservata dell'osteria: il gradino d'ingresso in pietra. Ha una curva insolita, sembra una piccola "U" scolpita da tanti passi allegri o penserosi. Tante scarpe sobrie o ubriache hanno varcato quella soglia, lasciando un'impronta che non c'è più, ma che ha lasciato una traccia indelebile di sé.

Se io potessi avere l'autorità, in mezzo a tanti monumenti inutili, salverei quel gradino, lo piazzerei in mezzo alla rotonda che ha cambiato l'aspetto del centro del paese.

Nessun nastro di taglio per inaugurare quel gradino consumato, solo un brindisi a tutto quello che scompare.

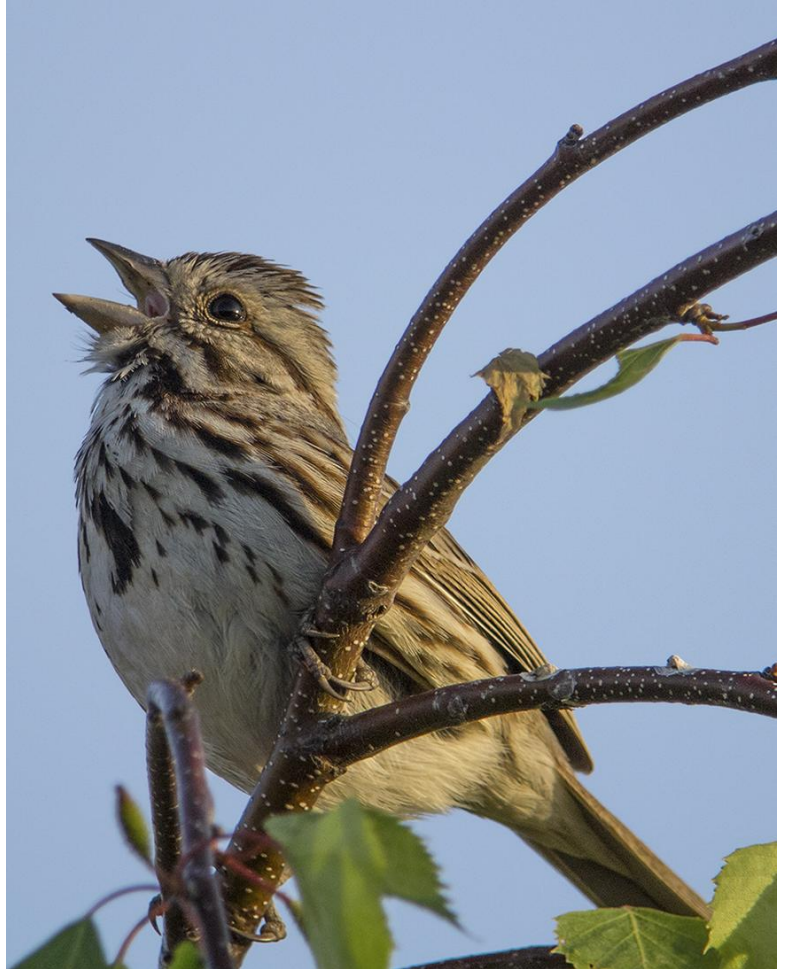


## Sezione Poesie

## Piccolo uccellino

Maria Luisa Henry

*P*assavo sotto il mio  
grande ciliegio  
quando ho sentito un tonfo.  
Ho scrutato intorno a me  
e lui era lì sul selciato  
un poco tramortito  
sbatteva le ali  
mentre il suo beccuccio  
si apriva e si chiudeva  
come chiedere aiuto.  
L'ho raccolto  
adagiandolo sull'erba  
fresca del prato  
sotto al ciliegio.  
Dall'alto dei rami  
un cinguettio  
insolito, disperato  
dei genitori  
richiamava il piccolo.  
Mi sono allontanata  
per dare a loro  
la possibilità di aiutarlo.  
Ma il suo destino  
era segnato....  
l'ho trovato morto!



## Poesie di Silvana.

## Stelle

*C*i sono le stelle lassù nel cielo  
ma quanti ancora  
si fermeranno a guardarle?  
Qualcuno interrogherà la sua,  
crederà che il luccichio aumenti  
e se la fisserà avrà una risposta.  
Forse sono solo un'espressione di bellezza,  
il senso dell'infinito e guardandole  
la pace che ti trasmettono potrebbe  
essere la loro risposta.





## Giornata grigia

*G*iornata grigia, sparito il sole  
neppure un soffio di vento  
non una foglia si muove.  
Cammino sola,  
mi guardo attorno  
cerco un motivo  
per continuare il giorno.  
Penso alla sera  
all'oblio del sonno.  
Vorrei che finisse questo giorno.



Silvana Cola

## Poesie di Giancarlo

### Autunno

*C*ambiano le stagioni,  
nel bosco è arrivato l'autunno,  
foglie gialle e marroni  
giacciono scomposte  
ai piedi degli alberi,  
qualche fungo ancora  
resiste nascosto tra felci  
e rovi rinsecchiti,  
cespugli di pungitopo  
reclamano il loro diritto  
di vivere.

*Il sorbo degli uccellatori  
si riempie di rossi frutti,  
l'agrifoglio si prepara a  
portare nelle case  
il suo messaggio augurale,  
bruco e erica ci ricordano  
che è in arrivo la commemorazione  
dei nostri morti.*

*L'aria si è fatta più fresca,  
tace il bosco, non più concerti tra i rami;  
ghiri, scoiattoli e topini  
riempiono le loro tane di  
foglie e fieno, di ghiande di  
castagne, è festa per i cinghiali,  
arrivano viscarde e frisoni,  
forse qualche pernice, ed io  
auguro a loro un autunno felice.*



## La Baita

*S*oura un praa couvert da fiour  
guardi "na picula baita", la  
par un giucatòl metù soura sto  
picul mound incantà,  
ma un fil da fùm dassoura al  
camin, ma reporta a la realtà.

*Ga vò visin cun pas leger,  
un tòch, dervi la porta vò dent,  
sul camin piz "na fiamma alegra"  
sa alza vers la capa,  
rifletendòs sui fàcc da duu  
vegitt.*

*Cuntent da videm, cum simpatia  
ma oufrisen un sgabèll,  
ja guardi in faccia;  
quanti sacrifici avran duvù  
afruntaa?*

*Ma presenti, ga disì ul mè nom,  
dervi ul zaino la invidi a  
divid cun mi ul mè mangiaa,  
sa fan mia pregaa, dividi ul  
tut in trè raziun e intant  
cà bevum un biceròtt da quel  
boun, su chi fàc inveci,  
illuminà da la fiamma, vedi  
spuntaa un bèll surris.*

*Mi va ringrazi mè car vegitt  
par la vosta gentileza e  
curtesia,  
sun sicur che na volta rivà  
a cà, riesarù a dedicav  
"na picula puesia"*



*Giancarlo Elli (Ul Selvadigh)*

## Nebbia

*L*a nebbia arriva  
su zampine di gatto.  
S'accuccia e guarda  
la città e il porto  
sulle silenziose anche  
e poi se ne va via.



*(C. Sandburg)*



## Castagno - (*Castanea sativa*)

Mauro Vallini

**I**l **castagno**, il cui nome specifico è *Castanea sativa*, è un albero molto longevo, di grandi dimensioni, che può raggiungere anche i 35 m d'altezza.

È un genere della famiglia delle Fagaceae. Comprende alberi affini alle querce e ai faggi. In Europa il genere è rappresentato dalla sola specie *Castanea sativa*.

### Portamento e chioma.

**Portamento:** albero molto longevo (400 – 500 anni e più) di grandi dimensioni e di aspetto maestoso.

Alto in media da 14 a 20 m, può raggiungere anche i 35 metri d'altezza e gli 8 m di diametro.

L'apparato radicale è robusto ma poco sviluppato in profondità.

**Chioma:** è espansa e tondeggiante, con numerose ramificazioni laterali. Spesso, da un unico ceppo, divergono due o più tronchi.



25 mm

### Tronco e corteccia

Il **tronco** è normalmente dritto e tozzo; si ramifica presto a costituire una chioma ampia e tondeggiante.

La **corteccia**, nelle piante giovani, è liscia e di colore grigio olivastro; in seguito, nelle piante adulte, diviene di colore grigio bruno e si fessura profondamente in lunghi cordoni che si sviluppano lungo il tronco.

### Foglie

Sono alterne, semplici, intere, grandi, coriacee e caduche. La forma della lamina è oblungho-lanceolata. Sono lunghe da 12 a 20 cm e larghe da 3 a 6. Il margine è dentato crenato e si presentano acuminate all'apice, di color verde intenso nella pagina superiore, più chiare in quell'inferiore, munite di un picciolo lungo da 15 a



### Fiori

I fiori sono unisessuali, piccoli e poco appariscenti. Quelli maschili, con perianzio di 5-6 sepali giallastri e 8-15 stami, sono riuniti in amenti eretti, lunghi 5-15 cm, formati da glomeruli di fiori giallastri avvolti da brattee e bratteole; i fiori femminili con perianzio dentato apicalmente aderente all'ovario, sono avvolti da un involucro di brattee saldate tra loro (cupola) che si accresce nel frutto.

Sia quelli maschili che quelli femminili sono riuniti in **infiorescenze** a forma di piccoli "grappoli" chiamati **amenti**.

Durante la fioritura, che avviene dalla fine di Giugno a metà di Luglio dopo la comparsa delle foglie, sono particolarmente evidenti le infiorescenze maschili che assumono l'aspetto di "pennacchi" gialli ed emanano un odore molto caratteristico.



## Frutti

Comunemente chiamato castagna è un frutto secco (achenio), contenente un solo seme, con cotiledoni molto voluminosi, che costituiscono la parte edule, rivestito da un tessuto di consistenza simile al cuoio lucido di colore bruno scuro, peloso all'interno.



Le castagne sono riunite in numero da 2 a 3 in infruttescenze spinose, i ricci, che si schiudono cadendo a terra quanto i frutti sono maturi.

Il riccio, dapprima verde indi giallo – bruno e subsferico, è spinoso ed ha un diametro variante tra i 5 ed i 10 cm



## Legno

Per la sua durata e compattezza è usato per la produzione di pali (tutti i pali delle linee telefoniche sono di legno di castagno), mobili ed infissi, inoltre per la sua elasticità è utilizzato per realizzare travi.

## Habitat e diffusione

Il castagno ha rappresentato a lungo un'importante risorsa produttiva per molti popoli dell'Europa, dell'Asia e del Nord America.

È presente con varie specie in areali diversi. Quella delle nostre zone, *C. sativa*, è diffusa in Europa, Asia Minore e Caucaso.

Il luogo d'origine del genere *Castanea*, così come l'etimologia del nome, sono incerti. Il centro d'origine del castagno è probabilmente l'Asia Minore, da cui si sarebbe diffuso in Europa, America ed Estremo Oriente.

La sua origine è fatta risalire ad oltre 60 milioni d'anni fa, vale a dire all'Era Cenozoica, Periodo Terziario. Il genere nel Miocene era largamente diffuso in Europa ed era presente anche in Scandinavia e Groenlandia, come testimoniano i resti fossili di polline, foglie e frutti.

Nell'ultima epoca glaciale il castagno subì una notevole regressione. Il successivo miglioramento del clima, portò ad una nuova espansione di questa pianta.

La coltivazione del castagno europeo si è diffusa probabilmente dall'Asia Minore in tutto il bacino del Mediterraneo. In epoca storica il castagno è stato, in particolare modo dai Romani, portato al di fuori del proprio areale naturale, giungendo ad essere coltivato fino nella Germania settentrionale e nella Svezia meridionale.

Attualmente si estende in tutta l'Europa Meridionale e nell'Africa Nord-Occidentale; in Italia, tuttavia, non esistono boschi di castagno sicuramente spontanei: tutti i castagneti sono il risultato delle piantagioni realizzate dall'uomo fin dal periodo romano.

Il castagno è attualmente la specie forestale più ampiamente distribuita in Italia: è, infatti, presente in tutte le regioni d'Italia, essendo ampiamente diffuso nell'Appennino, nelle Isole e nelle aree basali delle Alpi e Prealpi, con una distribuzione oscillante tra i 100 ed i 1.000 m di quota.

## Il castagno in fitoterapia

**Parti della pianta da cui si ricava il principio attivo:**

Le foglie e la corteccia dei rami.

**Principi attivi:**

Tannini

**Proprietà**



Uso interno **Le foglie:** sedativo della tosse e blando antisettico delle vie respiratorie. In **Infuso** (2 g in 100 ml di acqua. 2 - 3 tazzine al giorno da bersi a piccoli sorsi) o in **Tintura** (20 g in 100 ml di alcool a 60°, a macero per 5 giorni, Uno - due cucchiaini al dì).

Uso esterno **La corteccia** per pelli fragili e delicate, arrossate. In **Decotto** (6 g in 100 ml di acqua; fare lavaggi e applicare compresse per 15 minuti). **Le foglie** Come astringente e blando disinfettante della pelle e delle mucose. Si usa in **Infuso** (6 g in 100 ml di acqua. Fare sciacqui, lavaggi, applicare compresse imbevute di infusi sulle parti interessate).

Uso cosmetico L'acqua di cottura delle bucce delle castagne è un ottimo dopo shampoo per esaltare i riflessi dorati dei capelli biondi. Si usa la polpa cotta e setacciata dei frutti come crema semi-fluida per detergere il viso e farne applicazioni in forma di maschera.

### Tempi di raccolta:

Foglie in aprile - maggio recidendole insieme al corto picciolo;

corteccia in autunno o in primavera: si recidono alcuni rami di uno o due cm di diametro e se ne stacca la corteccia aiutandosi con un coltello.

Effetti e usi principali:

Anche se più spesso le castagne sono considerate come un raccolto di cibo, **le foglie di castagno e la corteccia** hanno un'azione astringente utile nel trattamento delle emorragie o della diarrea. Sono **raccolte in giugno o luglio** e possono essere utilizzate fresche o essiccate. L'**infuso** è utilizzato nel trattamento della febbre, ma è principalmente impiegato per la sua efficacia nel trattamento della **tosse convulsa**, come la pertosse, e in altre condizioni di irritazione del sistema respiratorio. Le **foglie** possono essere utilizzate anche nel trattamento di **reumatismi**, per sedare i dolori lombari e per alleviare i muscoli rigidi e le articolazioni. Un decotto è un gargarismo utile per il trattamento del mal di gola. La pianta è utilizzata anche nella preparazione dei **Fiori di Bach** (Sweet Chestnut).

Da non dimenticare infine, per le sue caratteristiche peculiari il **miele di castagno**. Esso è il più indicato tra i numerosi tipi di miele in tutti i casi di cattiva circolazione del sangue, è consigliato alle persone anemiche, a chi soffre di affaticamento e di astenia e a chi si propone di riguadagnare peso.

## Il miele di Castagno

*A cura di Mauro Vallini – fonte: <http://www.cure-naturali.it/miele-di-castagno/4504>*

Il miele di Castagno è un prodotto **tipico delle zone mediterranee**, soprattutto Italia, Francia, Grecia e Svizzera, dove nelle regioni montuose temperate tra i 300 e i 1200 metri si trovano boschi interi di castagni.

Questo miele **si ottiene dai colorati fiori di castagno** e viene raccolto tra i mesi di giugno e ottobre. A differenza di molti altri mieli, quello di castagno ha un colore che varia dal giallo-marrone a quasi nero, dalle sfumature ambrate molto scure e intense; il suo odore è aromatico e legnoso e il sapore complesso, decisamente distinto, è molto meno dolce, con un retrogusto amarognolo che può essere apprezzato anche su piatti salati di carni e formaggi stagionati, mentre non si presta molto a sostituire lo zucchero per dolcificare tisane o tè.

La sua consistenza è piuttosto liquida e il motivo risiede nella **ricchezza di fruttosio** che ne determina l'assenza di cristallizzazione. Le variazioni di colore e sapore dipendono dal tipo di castagno da cui proviene il miele, dal microclima naturale e dall'eventuale processo di raffinatura. Anche il tempo può determinare la diversità del prodotto, per esempio un'estate secca in genere produce un miele più robusto, poiché le api tendono a essere meno distratte dall'abbondanza di altri fiori e raccolgono il nettare unicamente dai fiori dei castagni. In generale, **più il colore è scuro più il sapore è ricco e intenso**.

### Proprietà e caratteristiche

Il miele di castagno è **un'ottima fonte di proteine**, vitamine B e C e di sali minerali, quali manganese, potassio, calcio e in particolare ferro. Come tutti i mieli, anche quello di castagno è **molto calorico**, 100 grammi apportano 300 calorie e quindi si consiglia di consumarlo in modeste quantità.

Questo miele **possiede proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche** superiori a quelle dei mieli dal colore e sapore più delicato. Inoltre, come dimostrato da un gruppo di ricercatori in Spagna, ha una forte attività antimicrobica contro i batteri *Stafilococco aureo* ed *Escherichia coli*, e può agire anche in casi di *Helicobacter pylori* e *Candida albicans*. Per questo stesso motivo, è anche indicato nel trattamento di ulcere, aiutando a prevenire infezioni e velocizzandone la guarigione.

Molti altri studi hanno anche dimostrato che, paragonato con altri mieli, il miele di castagno ha una **capacità antiossidante estremamente elevata** e contiene livelli molto alti di acido fenolico.

Questa proprietà lo rende un alimento molto importante e in grado di aiutare a combattere i dannosi effetti dei radicali liberi causati da inquinamento, fumo, pesticidi, raggi solari, medicine e processi metabolici del nostro corpo.

Limitando l'esposizione a questi radicali liberi e **consumando una dieta ricca di cibi antiossidanti** che ne neutralizzano gli effetti, possiamo infatti ridurre il rischio di sviluppare molti dei problemi di salute legati all'età e molte delle malattie croniche tra cui artrite, cataratta, cancro, malattie cardiovascolari e invecchiamento prematuro della pelle.

Infine, grazie anche alle sue **proprietà emollienti e lubrificanti**, lo si può utilizzare **nel trattamento delle infezioni respiratorie, tossi persistenti** e mal di gola oltre che per problemi di digestione, dove trova applicazione nel trattamento di ulcere dello stomaco e nella stimolazione della secrezione di bile.

Il suo **potere nutritivo e idratante** non è sfuggito nemmeno al mondo dei cosmetici, dove è usato come base per creme per pelle e capelli.



### Uso in cucina del miele di castagno

Seguendo la tradizione toscana, il miele di castagno **si può gustare con un pezzo di pecorino e qualche fettina di pera**. Anche altri formaggi quali stracchino, ricotta e gorgonzola si sposano bene con questo miele, lasciamo a voi la scelta.

Per una pietanza irresistibile e da non perdere provate una **crespella di farina di castagne calda, ripiena di ricotta e ricoperta da una generosa spruzzata di miele**, oppure, per chi ama i sapori decisi e forti, provate ad assaporarlo spalmato su una fetta di pane rustico alle noci con gorgonzola piccante e rucola.

È ottimo anche nelle torte o aggiunto a una tazza di yogurt naturale o un dessert a base di crema.

## Funghi e piante: una complessa rete di relazioni

*A cura di Mauro Vallini – Fonte [www/storie naturali.com/alberi e funghi/](http://www/storie naturali.com/alberi e funghi/)*



*I funghi crescono grazie alle sostanze organiche che le piante verdi producono e, nell'ambiente naturale, svolgono ruoli diversi: tra di essi distinguiamo i parassiti, i saprofiti e i simbiotici ma, a ben guardare, la funzione che tali organismi svolgono è ben più complessa e la loro collocazione funzionale è frutto di una costruzione culturale antropocentrica.*

**Parassiti** - I funghi parassiti danneggiano la pianta su cui si insediano. Le sottraggono sostanze nutritive senza dare nulla in cambio, o ne impediscono il regolare metabolismo. Parlando dei castagneti, abbiamo già ricordato il responsabile del **cancro della corteccia** e i **chiodini**, ma l'elenco potrebbe continuare. Sui tronchi di numerose piante in evidente stato di sofferenza sono ben visibili i funghi a mensola: i più comuni appartengono al genere *Fomes*, vivono su diverse latifoglie ma attaccano soprattutto le betulle.

**Saprofiti** - I funghi saprofiti si accontentano invece di utilizzare le sostanze nutritive ancora presenti nei vegetali morti. Disgregano ciò che finisce il proprio ciclo vitale e lo trasformano in fertile humus, a sua volta utilizzato dalle piante. Nell'economia della natura giocano un ruolo fondamentale poiché, insieme ai batteri, chiudono un ciclo e permettono di aprirne un altro.



**Simbionti** - I funghi simbionti in genere stabiliscono rapporti di collaborazione con le piante verdi. Si ha simbiosi mutualistica quando due o più organismi – il fungo e la pianta superiore – entrano in contatto traendone reciproci vantaggi.

### ***Cos'è una micorriza?***

I funghi simbionti stabiliscono rapporti con gli alberi attraverso le micorrize. La micorriza è un particolare tipo di associazione tra un fungo e una pianta: il processo inizia quando le spore fungine germinano e formano sottili filamenti aderenti alle radici degli alberi. I filamenti, detti ife, si diramano nel sottosuolo alla ricerca di acqua e di sali minerali: tali elementi sono poi ceduti alla pianta verde e da questa elaborati attraverso la fotosintesi clorofilliana. In tal modo i sali minerali e l'acqua raccolti nel sottosuolo diventeranno sostanze nutritive che, ritornate alle radici, forniranno al fungo gli elementi che ne permettono la sopravvivenza.

Il fungo vero e proprio compare, infatti, solo in determinati periodi per compiere la funzione riproduttiva: in pochi giorni cresce, matura e lascia cadere le spore. Tra i simbionti più conosciuti troviamo i funghi commestibili meglio noti come *porcinelli*; tra questi, i *Boletus scaber* e le altre



*Porcini in un castagneto, si tratta di esemplari che vivono in simbiosi con il castagno. In basso un funghetto bianco che, poiché condivide lo stesso habitat dei pregiati boletti, è chiamato "fungo spia". La sua presenza è rassicurante perché indica che sotto gli stessi alberi crescono anche i porcini. (Foto: Franco Bertola)*



specie simili del genere *Leccinum* crescono dall'estate all'autunno, spesso tra le betulle.

Sono simbionti anche l'ovulo buono (*Amanita cesarea*) e il porcino. Alcuni funghi vivono a contatto con alberi specifici: i *laricini*, ad esempio, sono simbionti obbligati del larice e dalla pianta che li ospita prendono il nome.

### ***L'Amanita phalloides***

La mortale *Amanita phalloides* vive in collaborazione con varie piante superiori...

*Esemplari di Amanita phalloides fotografati in autunno in un bosco misto, tra castagni e querce. (Foto: Franco Bertola)*

Nell'immaginario collettivo, tutto ciò che nuoce all'uomo è da distruggere. Non è il caso dell'*Amanita phalloides* qui raffigurata perché, se è vero che venti grammi di questo fungo possono uccidere una persona, è altrettanto vero che nell'economia della natura la *phalloides* gioca un ruolo importante. Vive infatti in simbiosi con parecchie specie di alberi e ne facilita la crescita. La morale della favola è molto semplice: non tutto ciò che è velenoso per l'uomo è nocivo per il resto dell'ambiente.



*Tratto da "Castagni da salvare", riduzione ed adattamento.*

# Andar per funghi

*Giancarlo Elli – (Ul Selvadigh)*

**S**ettembre e ottobre sono i migliori periodi dell'anno per funghi, tanti, belli, colorati, ma soprattutto commestibili:

Finferli, mazze di tamburo, ovoli, trombette, sanguinelli, bei porcini e infine, verso la fine del periodo, molti chiodini.

Per i cercatori di "trifola" è arrivato il momento tanto atteso, basta seguire certe regole per la ricerca, per esempio inoltrarsi in un luogo dove ha piovuto alcuni giorni prima e successivamente ha fatto caldo, e il gioco è fatto.



Certamente bisogna conoscere i posti giusti e alcune osservazioni: se c'è molta umidità e non fa caldo, meglio salire sopra gli altipiani o sui pendii esposti a sud, se invece è caduta poca pioggia e fa caldo, sarà utile inoltrarsi nei valloni umidi e nei boschi esposti a nord.

Comunque è meglio non andare in luoghi ventosi o dove ha piovuto molto, oppure c'è stato un freddo superiore alla media stagionale. Inoltre il terreno deve essere speciale; i porcini si trovano in mezzo al bosco, le gambe secche nei praticelli, i pinaroli sotto i pini, le mazze di tamburo al limitare dei boschi, i chiodini si trovano presso tronchi di robinia vecchi, comunque, quando si va per funghi speciali, meglio cercarli salendo i pendii perché molti funghi si nascondono sotto le radici affioranti, quindi scendendo è possibile che non si riesca a scorgarli.

Purtroppo pochi conoscono il giusto approccio da tenere nel bosco, cioè, come comportarsi, infatti, nel bosco occorre rispettare alcune regole essenziali, per esempio, se trovate dei funghi velenosi, lasciateli nel loro ambiente senza distruggerli perché essi hanno una funzione biologica nei confronti delle piante che li circondano. Se al contrario trovate funghi commestibili, raccogliete solo quelli sani e non mangiucchiati da lumache o altre bestioline, lasciate nel loro habitat quelli troppo piccoli, vecchi, ammuffiti; anche questi, lasciando cadere le spore, daranno vita ad altri funghi.

Importante poi la raccolta: prendete il fungo facendolo ruotare dolcemente, estirpandolo dal terreno senza strappare la zolla che lo circonda, gravissimo errore è il tagliare il fungo con un coltello, si danneggia la crescita di altri esemplari; infine non scavate intorno al fungo alla ricerca di funghi più piccoli, altrimenti si danneggia il micelio, cioè "la pianta del fungo" che sta sotto terra e che può ancora dare frutti.

Una raccomandazione: munirsi sempre di un cestino di vimini perché, camminando sotto il bosco, le spore dei funghi, cadendo a terra, potranno formare dell'altro micelio; portare appresso uno straccetto per pulirli e, attenti ai divieti di raccolta per le persone non residenti. Occorre quindi munirsi di un tesserino a pagamento che abiliti alla raccolta e attenti al peso permesso, pena gravi sanzioni economiche.

Detto questo, buona "trifolata"



## Sindromi tossiche da funghi tossici e velenosi

*A cura di Mauro Vallini – fonte:*

<http://www.micologiamessinese.altervista.org/Tossicita%20dei%20funghi.htm>

**S**ono considerati tossici e velenosi quei funghi che anche dopo prolungata cottura provocano effetti tossici di varie entità. Pur se la delimitazione tra funghi tossici e velenosi non è netta, si usa indicare come velenosi quelli che, anche in piccole dosi, dopo le cure mediche conseguenti all'ingestione lasciano comunque gravi conseguenze per tutta la vita e alle volte portano inevitabilmente alla morte. Quelli tossici dopo le cure ospedaliere consentono, nella maggior parte dei casi, una normale ripresa dello stato di salute, ma non sono da sottovalutare in quanto la loro pericolosità dipende dalle quantità ingerite e dallo stato di salute generale, tanto che anche questi nei casi più gravi possono portare alla morte.

I funghi possono provocare **due tipi di sindromi: sindromi a lunga e sindromi a breve latenza**.

**Le sindromi a breve latenza** sono quelle che si manifestano subito dopo l'ingestione e fino a sei ore dopo. Queste sindromi precoci sono le meno pericolose in quanto consentono un rapido ricorso alle cure mediche ed una precoce espulsione delle sostanze tossiche non ancora completamente assimilate.

I primi interventi in caso di sindromi a breve incubazione consistono nel far procurare il vomito. Dovranno evitarsi bevande alcoliche o che abbiano incidenza sul sistema nervoso.

**Le sindromi a lunga latenza** sono quelle che si manifestano **dopo almeno 6 ore dall'ingestione** e fino a oltre 24-32 ore, sono le più pericolose perché l'insorgenza ritardata della sintomatologia posticipa l'intervento medico che spesso arriva quando i principi tossici hanno causato già danni gravi e irreversibili.

Quanto sopra fa capire che **è di estrema importanza un rapido ricorso alle cure ospedaliere** nei casi di intossicazioni da funghi, **soprattutto nei casi di insorgenza dei sintomi dopo molte ore dall'ingestione**. Questi casi devono essere trattati il più precocemente possibile con la lavanda gastrica, carbone a dosi ripetute e con un'infusione di liquidi, in considerazione del fatto che il trattamento è tanto più efficace quanto più è precoce.

Da notare, inoltre, che la maggior parte dei funghi considerati commestibili lo sono dopo adeguata cottura, in quanto da crude contengono tossine termolabili, cioè tossine che vengono degradate dalla cottura. I funghi velenosi e tossici, invece, non subiscono alcuna diminuzione della loro tossicità dopo cottura anche prolungata, in quanto contengono tossine termostabili. Infine da sottolineare che non esistono sistemi per determinare la pericolosità di un fungo, quali il cucchiaino d'argento, l'aglio, ecc. L'unico sistema per non avvelenarsi è conoscere perfettamente i funghi commestibili e almeno le specie velenose simili e far controllare i funghi da Micologi prima del consumo.



Nelle foto tre funghi mortali. Da sinistra: *Amanita phalloides*, *Amanita verna* e *Cortinarius orellanus*.

## Sindromi ad incubazione breve

### 1. *Sindrome sudorifera o muscarinica*

I sintomi si presentano sin dai primi minuti dopo l'ingestione, di solito 15 minuti, fino ad un massimo di tre – quattro ore.

L'azione tossica è determinata dalla muscarina, una tossina estratta inizialmente dalla *Amanita muscaria* e da cui prende il nome. Si manifesta con sudorazione abbondante, lacrimazione, abbondante secrezione salivare, nasale e bronchiale, nausea, vomito, forti dolori addominali, diarrea, rallentamento del ritmo cardiaco, disturbi visivi e tremori.

si risolve in qualche ora ed ha evoluzione benigna.

Le specie responsabili sono alcune *Clitocybe* (a ds *Clytocybe dealbata*) ed *Inocybe*.



### 2. *Sindrome micoatropinica*

I sintomi di questa intossicazione si manifestano da una a quattro ore dopo il pasto.

L'azione tossica è determinata da alcune tossine raggruppate sotto il nome di micoatropine che agiscono sul sistema nervoso centrale e neuro – vegetativo.

Compaiono, in un primo tempo, disturbi gastrointestinali e poi disturbi nervosi che arrivano fino a delirio, ebbrezza, eccessi di collera, allucinazioni; subentra poi una specie di stupore seguito da sonno profondo.

Ha evoluzione benigna e si risolve in qualche ora. Al risveglio il paziente non ricorda nulla di quanto successo nel periodo dell'intossicazione.

L'avvelenamento da *Amanita pantherina* (foto a sin.) è di solito più grave e può talvolta portare alla morte.

È causata dall'*Amanita muscaria*, dall'*Amanita pantherina* e dalle rispettive varietà.



### 3. *Sindrome acre – resinoide.*

I sintomi si presentano da

una a tre ore dopo l'ingestione.

L'azione tossica si manifesta con caratteristiche turbe di gastro – enterite acuta, cioè diarrea e dolori addominali. Alcune specie, come il *Rhodophyllus lividus* (foto a ds.), possono compromettere anche la funzionalità del fegato e, in qualche caso, hanno portato alla morte bambini e persone anziane o debilitate. L'azione purgativa è particolarmente violenta con le *Clavarie*.

Ha normalmente esito benigno e si risolve al massimo in uno o due giorni.

È causata da molte specie appartenenti ai generi *Rhodophyllus*, *Yrcho-loma*, *Clitocybe*, *Boletus* (*Boletus satanas*) (foto a ds.) *Psalliota*, *Russula*, *Lactarius* e *Clavaria*



### 4. *Sindrome coprinica*

I sintomi si presentano se questo fungo viene consumato contemporaneamente a bevande alcoliche, oppure da 20 minuti a diversi giorni dall'ingestione sempre dopo assunzione di alcol. Si manifestano vampi di calore al viso e al collo, sudorazione, accelerazione del ritmo cardiaco e respiratorio, vertigini, raffreddamento delle estremità. talvolta nausea e vomito. Sono fenomeni simili a quelli determinati dal bere alcolici dopo aver assunto un farmaco chiamato "antabuse".

È determinata da alcune specie appartenenti al genere *Coprinus*.



## Sindromi ad incubazione lunga

### 1. *Sindrome falloidica*

È causata da tre specie di funghi appartenenti al genere *Amanita* (*A. phalloides*, *A. verna* e *A. virosa* – foto pag 64).

È la più grave delle intossicazioni e porta, nel 98% dei casi, alla morte.

I sintomi si manifestano dopo dieci – dodici ore dall'ingestione e talvolta anche più.

L'azione tossica è determinata da tossine appartenenti alla serie delle falloidine, ad azione rapida, e delle amanitine, ad azione lenta. Si manifestano con questi sintomi:

- periodo di disturbi gastrointestinali (di breve durata) con malesseri, bruciore di stomaco, vertigini, vomiti dolorosi, diarree fetide, violenti dolori addominali, raffreddamento delle estremità, crampi dolorosi ai polpacci, sete ardente
- periodo epatico – nervoso (può durare sino a due settimane) con prostrazione profonda, ansietà, dolori al fegato, ittero. A periodi di crisi si alternano miglioramenti improvvisi ma ingannatori. Quindi annebbiamento della vista, singhiozzo persistente, polso piccolo e frequente. Segue, purtroppo, coma e morte per sincope. il malato rimane cosciente fino alla fine. L'organo che subisce per primo gli effetti dell'avvelenamento è il fegato

### 2. *Sindrome orellanica*

È causata da alcune specie appartenenti al genere *Cortinarius*, come appunto il già citato *Cortinarius orellanus* (foto pag 64). Produce una tossina chiamata orellanina.

Se ingerito manifesta gli effetti della sua tossicità da 2 a 18 giorni dopo l'ingestione. I primi sintomi sono la sete bruciante e l'aumento della diuresi seguiti poi da nausea, cefalee, dolori muscolari e brividi. Successivamente i tubuli renali si necrotizzano.

Porta a morte nel 10% dei casi, o al rene artificiale o al trapianto renale. Anche un avvelenamento leggero può richiedere mesi di trattamento in ospedale.

### 3. *Sindrome gyromitrica*

È causata dalla *Gyromitra esculenta* (foto a destra fonte: Di Albin Schmalfuß - <http://dx.doi.org/10.5962/bhl.title.3898>, CCBY - SA3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1359569>). Questo fungo, da crudo, determina avvelenamenti molto gravi che provocano fenomeni di emolisi, lesioni al fegato e che possono portare anche alla morte. Trattasi di fungo **mortale da crudo e velenoso** per accumulo anche da cotto!

La *G. esculenta*, come altre specie congeneri è stata oggetto di numerose discussioni: attualmente è stata tolta dai mercati controllati a causa di alcune pericolose intossicazioni dovute alla sua ingestione da cruda o in pasti ravvicinati. Anche dopo la cottura, l'ingestione della specie in quantità elevate può risultare velenosa e pericolosa per la vita (ha causato la morte di molte persone, in maggioranza in nord America).

Per tale motivo questa specie deve essere ritenuta non edibile e scartata nella maniera più assoluta.

In molti paesi però è ancora consumata abitualmente. In Finlandia ad esempio può essere acquistata fresca, essiccata o in scatola. Per la versione fresca, la legge obbliga ad esporre avvertenze sulla tossicità e istruzioni in caso di intossicazione.



## Leggende del Castagno:

### Il Lupo, il Pecoraio e il Castagno della Madonna

*Raccontano i vecchi che un povero pastorello, trovandosi solo con le pecore per quelle alture, udì l'urlo di un lupo affamato.*

*Impallidire, sentirsi ghiacciare il sangue nelle vene, pensare che via di salvezza non c'era, vedersi già azzannato e sbranato dalla bestia inferocita e raccomandare l'anima a Dio, fu cosa di un istante per il pastorello. Chiamò a raccolta, con lo zuffolo, il gregge e, così tremante e pregante, si raccolse con le miti bestiole al tronco di un grosso castagno, che aveva già copia di fronde. L'urlo si avvicinava, e il lupo non tardò a comparire, con un balzo, da un greppo: aveva sentito chi sa di dove l'odore della carne e, con l'istinto del fiuto, era in pochi salti venuto al luogo ove poteva sfamare la fame vorace.*



*Quando fu in vista del pastore e del gregge, sostò un momento, anelante, con le fauci spalancate, la lingua fuori, gli occhi gialli e lucenti, come per sincerarsi della bella preda che gli si offriva senza contrasto; e, con un nuovo urlo famelico fece l'atto di spiccare un altro salto: era la morte sicura per il pastorello e le pecore.*

*In quel mentre, però, che succede?*

*Tutti i rami frondosi del castagno improvvisamente si curvano fino a toccare la terra e formano una cupola folta, nascondono e proteggono il piccolo pastore e le pecore.*

*Il lupo urla più che mai famelico e inferocito, e si aggira spaventosamente intorno alla cupola misteriosa che gli impedisce di sbramar la fame.*

*Dà l'assalto, ma le sue zampe non possono aprire il varco nell'intrico denso di rami e foglie: morde, strappa, ma la sua rapina si annienta contro il prodigio del cielo.*

*Infine, stremato di forze, estenuato dalla vana rabbia e più dalla reale fame, si allontana.*

*Allora i rami del castagno si rialzano, tornano come prima; e il pastorello e il gregge, sani e salvi, possono riprendere il sentiero della discesa per ritornare alla capanna e all'ovile.*

**Da G. Galletti, nel Monte Amiata. Saggio di letteratura popolare**

## Le tradizioni del Castagno

*Nel I secolo d.C. i Romani mangiavano già le caldarroste, che, secondo loro, «impinguavano» ed «erano capaci di fermare di netto i flussi di stomaco e d'intestino.»*

*Ne facevano alcune farinate ed una sorta di pane che si consumava nelle astinenze rituali legate al culto della Madre Terra, di Iside e di Cerere, in quanto allora era vietato il pane di cereali.*

*Per secoli la castagna, abbrustolita o bollita, è stato il nutrimento invernale di base nelle zone povere ed il castagno era chiamato «albero del pane»*

*Da sempre si è creduto che le castagne fossero in relazione con i morti.*

*In Francia, a Marsiglia, si dice che occorre mettere qualche castagna sotto il cuscino per allontanare i fantasmi e nella Gironde c'è chi mette caldarroste, anziché pane, sul tavolo a cui si crede vengano a sedersi i morti. Simili usanze si ritrovano in Piemonte, dove si consumano ritualmente castagne il 2 novembre, giorno dei Morti. In Toscana bisognava mangiarne a San Simone e a Venezia il giorno di San Martino.*

*Il costume, attestato un po' dovunque, della povera gente di andare di porta in porta a mendicare castagne il giorno dei Morti, indica che questi frutti dovevano nutrire le anime del Purgatorio, ma bisogna anche considerare che l'importanza attribuita alla castagna in questo periodo dell'anno corrispondeva al tempo di raccolta, tra fine ottobre e l'inizio di novembre. Infatti, San Simone si festeggia il 28 ottobre e San Martino l'11 di novembre.*



# Risotto con funghi porcini e castagne

A cura di Mauro Vallini. fonte :<http://www.trafornelliiepennelli.ifood.it/2015/11/risotto-con-castagne-e-funghi-porcini.html>

Ogni mese dell'anno siamo deliziati con cibi fantastici, ma ottobre è uno dei migliori e più prolifici.

L'accostamento è fantastico. All'inizio, già con l'olfatto, si percepisce il profumo e di seguito il sapore dei **porcini**, che riempiono la bocca con il loro gusto deciso, ma poi alla fine il tutto termina in dolcezza, con la cremosità della **castagna**.

Una ricetta di un **primo piatto** adatto a tutti, **senza glutine**, **vegetariano** e **vegano**.

**Tempo di preparazione:** 1 ora 30 minuti

**Tempo di cottura:** 20 minuti

**Tempo totale:** 1 ora 50 minuti

*Riducibile a 30 minuti (10 di preparazione e 20 di cottura) se le castagne sono già acquistate bollite e spellate e i funghi vengono aggiunti con il riso.*



## INGREDIENTI

- 10 cucchiaini di riso Carnaroli;
- 15/20 castagne bollite;
- 2 funghi porcini medi;
- brodo vegetale;
- 1 bicchiere di vino bianco secco;
- 1 scalogno;
- olio extra vergine d'oliva; (evo)
- sale;
- pepe;
- 1 noce di burro.

## PREPARAZIONE

1. Iniziate preparando il brodo vegetale con sedano, carota e cipolla. Nel frattempo, prendete le castagne, sciacquatele sotto l'acqua corrente, intaccatele dalla parte della pancia e lessatele per 30° in una pentola in cui avrete messo una foglia d'alloro.
2. Quando le castagne saranno pronte iniziate a sbucciarle. È un'operazione che deve essere fatta in tempi veloci, altrimenti le castagne si fredderanno e sarà difficile pelarle.
3. Quando avrete sbucciato le castagne mettetele in un mixer con dell'olio evo e del brodo vegetale e riducetele in crema. Mettete da parte.
4. In una padella versate un filo di olio evo e cuocete i porcini che avrete precedentemente pulito con un panno umido. Salate a fine cottura.
5. Iniziate a preparare il fondo del risotto. In una padella versate l'olio evo e lo scalogno tritato finemente. Quando sarà dorato versate il riso e fate tostare. A questo punto sfumate con il vino bianco e aggiungete pian piano il brodo vegetale.
6. A metà cottura del risotto aggiungete la crema di castagne ed alla fine i funghi porcini.
7. Mantecate il riso a fuoco spento con una noce di burro.

## Attività svolte dall'A.V.A.

# GARA A BOCCE INDIVIDUALE Maschile e Femminile Agosto 2016



### CLASSIFICA FEMMINILE

|                 |         |          |
|-----------------|---------|----------|
| 1° Classificata | Bazzani | Angela   |
| 2° Classificata | Bossi   | Pinuccia |
| 3° Classificata | Pini    | Rina     |

### CLASSIFICA MASCHILE

|                 |           |          |
|-----------------|-----------|----------|
| 1° Classificato | Doz       | Giovanni |
| 2° Classificato | Palladino | Antonio  |
| 3° Classificato | Berengan  | Giovanni |







## Gara a “freccette”

Lunedì 12 settembre si è effettuata presso il nostro Centro. la prima Gara a Freccette o Darts Sim, sport molto diffuso nei paesi anglosassoni

La compagine sportiva non era molto numerosa ma, l'agonismo dei partecipanti era più che percepibile.

Vincitrice di questa prima gara con punti 25

- Bossi Pinuccia.

