

# Oggi e ieri da Palagano e dintorni

# Annuario





Estesa per circa 20 chilometri da S. Pellegrino in Alpe (1.700 metri s.l.m.) alla confluenza del fiume Dragone nel Dolo (300 metri s.l.m.), ad ovest i monti Roncadello (m. 1353) e Modino (m. 1414) la separano dalla Valle del Dolo mentre ad est è delimitata dal Sasso Tignoso (m. 1492), dall'Alpesigola (m. 1642), dal monte Cantiere (m. 1618) e dai monti Spino (m. 1070), San Martino (m. 1053) e S. Giulia (m. 935). La faggeta, dal ricco sottobosco, e aree da pascolo caratterizzano la parte alta della Valle. Lungo le pendici delle cime più elevate domina la spoglia prateria d'altura. Nelle aree inferiori si sviluppano castagneti e querceti. Martora, donnola, volpe, tasso, ghio, scoiattolo, lepre, riccio, cinghiale, daino, capriolo, cervo e lupo vivono allo stato selvatico oltre ad uccelli, quali fagiano, starna, pernice, quaglia, passero, merlo, cardellino, cincia, falco e rettili, compresa la vipera. In autunno sono di passaggio, provenienti da settentrione tordo, beccaccia, allodola e colombaccio.

La Val Dragone oltre alle bellezze paesaggistiche offre motivi d'interesse storico-artistico, legati prevalentemente alle vicende medioevali.

# La Valle del Dragone

# Foto d'epoca



1915

Palagano



1927

Palagano, "concertino"



1929

Bocassuolo

# Foto d'epoca



1930

Monchio, Pieve dei Monti (ora S. Giulia).  
L'antica Pieve venne distrutta durante un bombardamento nella seconda guerra mondiale.



1934

Savoniero.



1960

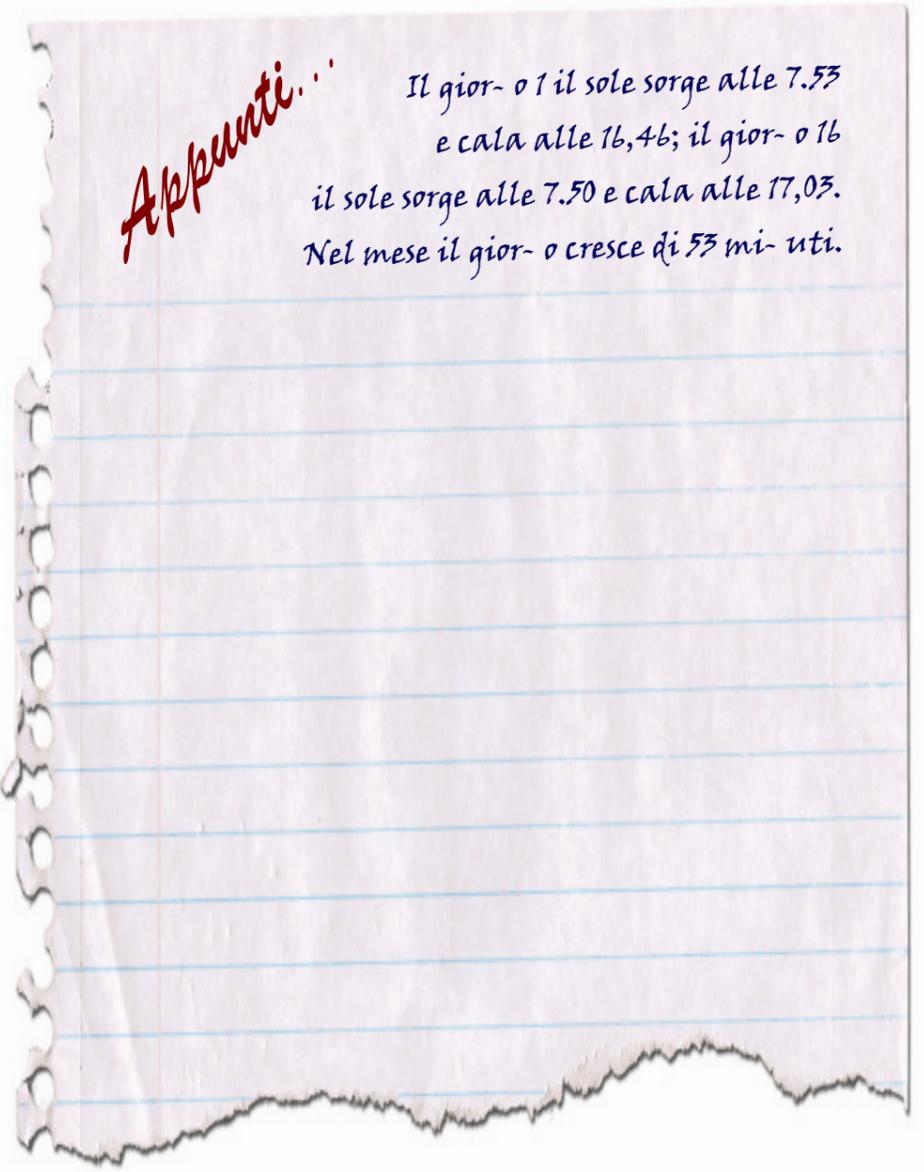
Sciatori.



# GENNAIO 2016

1	V	Capoda--o - Gior-ata della pace.....	1	366
2	S	.....	2	365
3	D	.....	3	364
4	L	.....	4	363
5	M	.....	5	362
6	M	Epifa-ia .....	6	361
7	G	Festa del tricolore .....	7	260
8	V	.....	8	359
9	S	.....	9	358
10	D	..... LUNA NUOVA	10	357
11	L	.....	11	356
12	M	.....	12	355
13	M	.....	13	354
14	G	.....	14	353
15	V	.....	15	352
16	S	.....	16	351
17	D	.....	17	350
18	L	.....	18	349
19	M	.....	19	348
20	M	.....	20	347
21	G	.....	21	346
22	V	.....	22	345
23	S	.....	23	344
24	D	..... LUNA PIENA	24	343
25	L	.....	25	342
26	M	.....	26	341
27	M	Gior-o della memoria .....	27	340
28	G	.....	28	339
29	V	.....	29	338
30	S	.....	30	337
31	D	.....	31	336

D	F
i	e
c	b
	l 1
1	m 2
2	m 3
3	g 4
4	v 5
5	s 6
6	d 7
7	l 8
8	m 9
9	m 10
10	g 11
11	v 12
12	s 13
13	d 14
14	l 15
15	m 16
16	m 17
17	g 18
18	v 19
19	s 20
20	d 21
21	l 22
22	m 23
23	m 24
24	g 25
25	v 26
26	s 27
27	d 28
28	l 29
29	m
30	m
31	g



*Appunti...*

Il gior- o 1 il sole sorge alle 7.53 e cala alle 16,46; il gior- o 16 il sole sorge alle 7.50 e cala alle 17,03. Nel mese il gior- o cresce di 53 mi- uti.

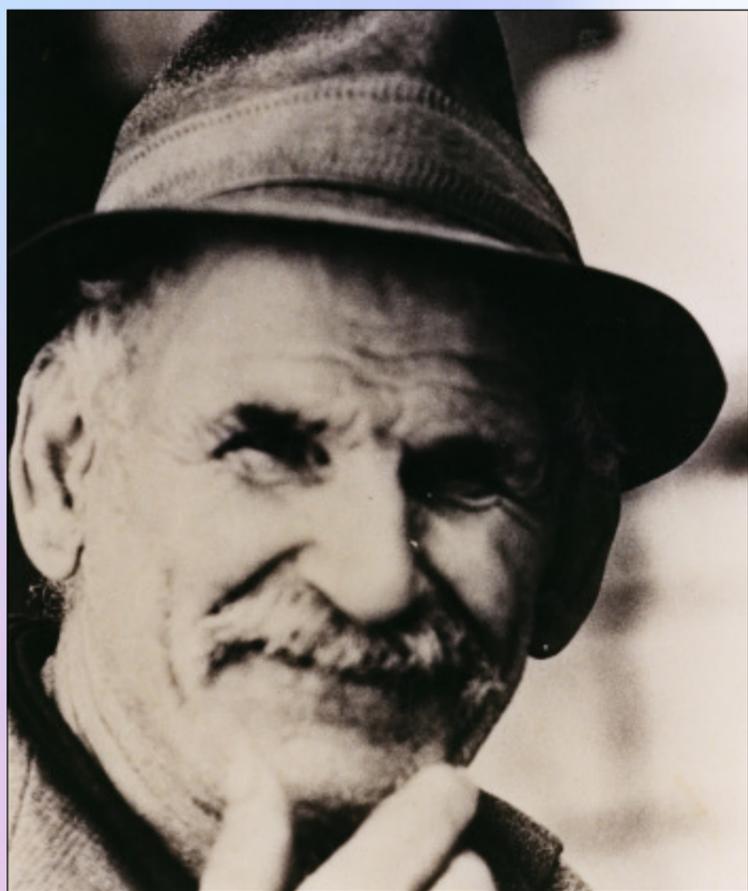
## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** In **semenzaio riscaldato** si semina basilico, melanzana, peperone, pomodoro; in **vasetti in coltura riscaldata** cetriolo e melone; a **dimora in coltura protetta** ravanello e rucola. **GIARDINO.** In **ambiente riscaldato** si semina begonia, garofano, petunia, piante annuali da fiore

## LUNA CALANTE

**ORTO.** In **semenzaio riscaldato** si semina lattuga a capuccio; a **dimora in coltura protetta** lattuga e radicchio da taglio. **GIARDINO.** **Potare** gli alberi eliminando i rami morti e quelli inutili. **Potare** la rosa.

# PERSONAGGI



## Oreste Gianaroli

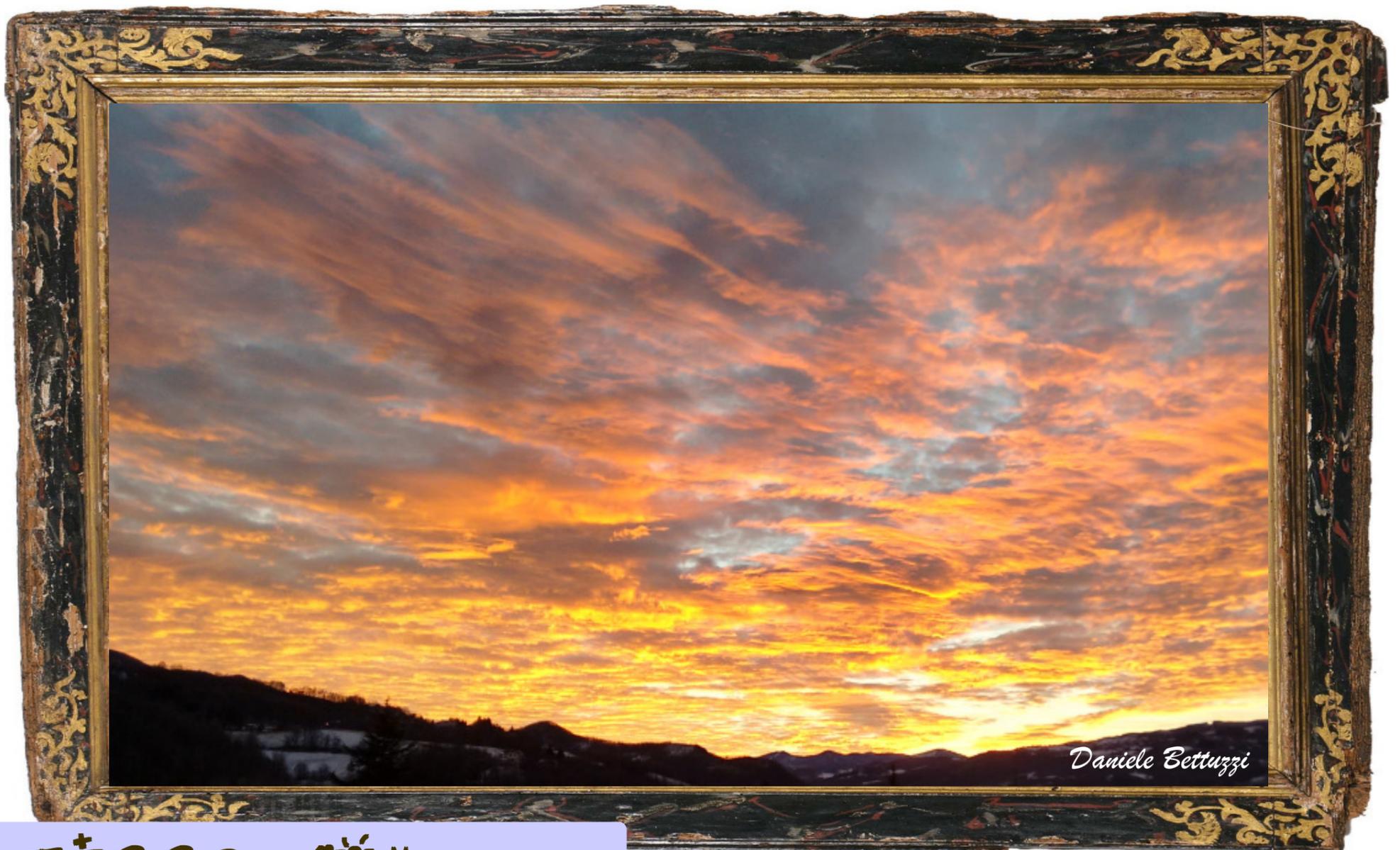
*Girava il centro e la periferia  
con lo "scardazzo" Oreste Gianaroli  
tutti lo salutavan sulla via  
di lana e crine discioglieva "i boli"  
l'epigrafi dai mur strappava via  
con sagaci commenti e strani voli.  
Un giorno che pranzava a casa mia  
dal salame i "lardini" tolse via!*

Originario del Comune di Polinago, Gianaroli Oreste ((1912 - 2007)) abitava ormai a Palagano da tempo immemorabile tanto che tutti lo conoscevano e gli volevano bene con un senso quasi d'affetto e protezione. Abitava una casetta bianca al "Monte" di Palagano, ma era costantemente in giro per il paese a parlare con tutti commentando in modo bizzarro gli avvenimenti. Fino agli anni Ottanta andava alle case con l'attrezzo per la cardatura della lana e del crine, chiedendo per paga un pranzo o una cena o poche monete da 100 lire; in proposito non voleva banconote per paura di essere imbrogliato, ma conservava i suoi risparmi, tutti in moneta metallica, in diversi scatoloni di lamiera. Quando io bambino ero chierichetto con Don Galloni, Oreste già precedeva la croce davanti alle processioni o ai cortei funebri; diverse volte passando con la bara vicino a casa di un anziano ho udito Oreste dire fra sé a voce alta "st'altra volta al tòca a té". Oreste non sopportava le epigrafi, forse perché non sapeva leggere, e le strappava continuamente anche prima dei funerali del defunto. Un'altra bizzarria di Oreste era quella di togliere i lardini da ogni tipo di insaccato; così quando spesso era ospite di una famiglia, la cuoca gli chiedeva le preferenze alimentari. Al termine di una vita lunga e tormentata, Oreste ha lasciato a tutti noi il ricordo di persona buona e la nostalgia di una vita semplice e serena.

## "DIETRO OGNI MATTO C'È UN VILLAGGIO"

Il "Collettivo FX" attraverserà tutt'Italia in venti tappe, con un progetto artistico che ha coinvolto anche Palagano; "Dietro ogni matto c'è un villaggio" è un'iniziativa che nasce per riunire la comunità attorno ad un ritratto che, in qualche modo, accomuna tutti. Per far parlare e, forse, spettegolare circa la vita e gli aneddoti di quel "matto" - bonariamente parlando - conosciuto da tutti, direttamente o per fama. L'amministrazione comunale di Palagano, insieme a Guido e Cristina, ha pensato anche al nostro paese, tradizionalmente abitato da "matti" di ogni sorta e ha scelto di raffigurare Oreste Gianaroli, palaganese per adozione e ricordo vivo - per i motivi più svariati - nella memoria di ognuno. FX si propone di «inquinare il cemento armato» e, così facendo, tutelare il paesaggio della Nazione. Il collettivo nasce a Reggio Emilia nel 2010, con l'obiettivo di incrementare il patrimonio storico-artistico dell'Italia, senza creare qualcosa di nuovo, ma intervenendo nel territorio per modificarlo migliorandolo. L'intento è infatti quello di operare nelle periferie delle città, o comunque nelle zone in cui le attività artistiche sono meno sviluppate, dove le idee non si trasformano in opere d'arte e dunque mancano di vitalità. Anche per Palagano è stato pensato un intervento artistico, che si inserisce in questo progetto a tappe: dopo l'ecologista Hans Cassonetto a Bolzano e il musicista Genesis a Mantova è toccato ad Oreste del "Monte" di Palagano. Il murales che lo ritrae è stato realizzato da Simone di FX in un paio di giorni e lo svolgimento del lavoro ha raccolto diversi passanti, interessati e incuriositi, che hanno cicalato almeno un po' sul "buon Oreste". Riconosciuto dai più e ricordato da tutti, Oreste ha costituito il pretesto per uno scambio di ricordi, e per l'ammirazione nei confronti dell'opera d'arte che ora decora il Teatro comunale del paese.



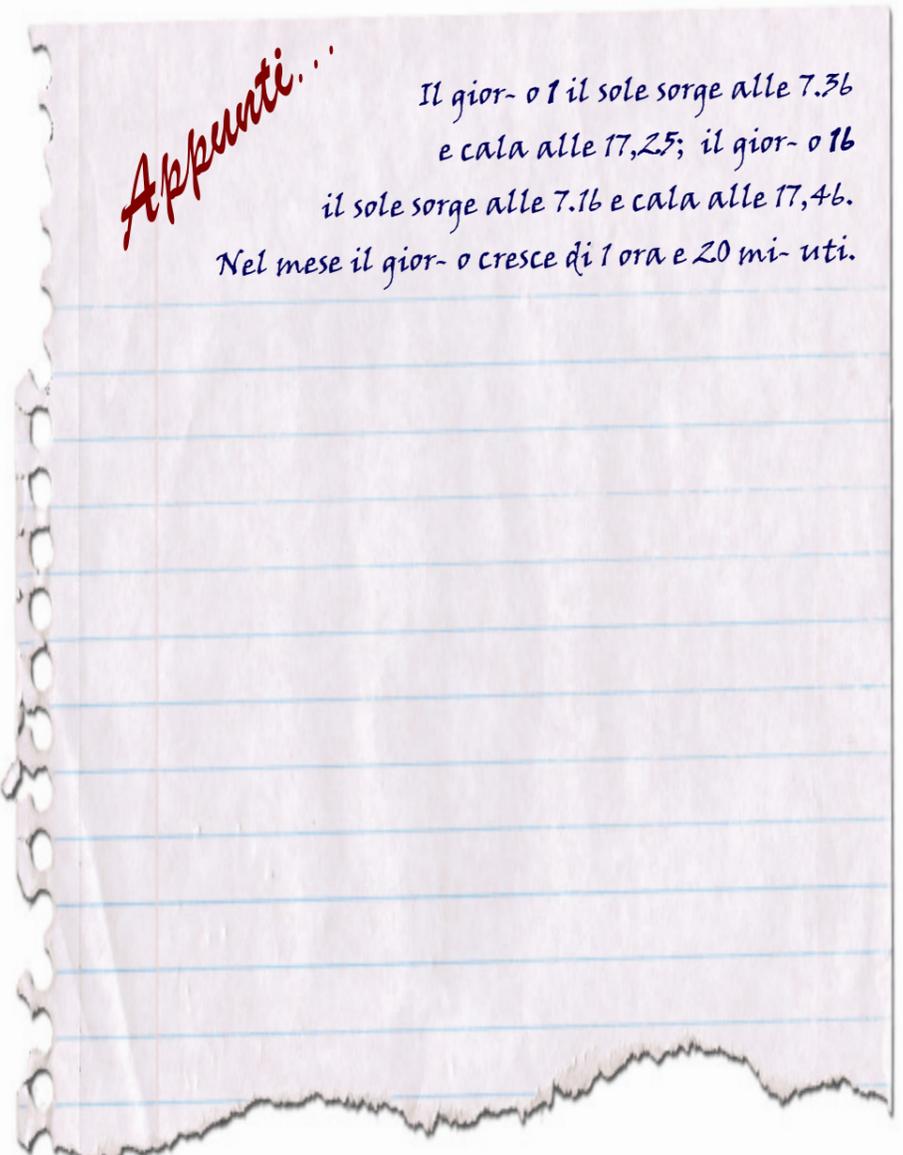


Daniele Bettuzzi

# FEBBRAIO 2016

1	L	.....	32	335
2	M	.....	33	334
3	M	.....	34	333
4	G	.....	35	332
5	V	.....	36	331
6	S	.....	37	230
7	D	Car-evale .....	38	329
8	L	..... LUNA NUOVA	39	328
9	M	Martedì grasso .....	40	327
10	M	Mercoledì delle ce-eri .....	41	326
11	G	.....	42	325
12	V	.....	43	324
13	S	.....	44	323
14	D	1° di Quaresima .....	45	322
15	L	.....	46	321
16	M	.....	47	320
17	M	.....	48	319
18	G	.....	49	318
19	V	.....	50	317
20	S	.....	51	316
21	D	2° di Quaresima .....	52	315
22	L	..... LUNA PIENA	53	314
23	M	.....	54	313
24	M	.....	55	312
25	G	.....	56	311
26	V	.....	57	310
27	S	.....	58	309
28	D	3° di Quaresima .....	59	308
29	L	.....	60	307

<b>G</b>	<b>M</b>
<b>e</b>	<b>a</b>
<b>n</b>	<b>r</b>
	m 1
	m 2
	g 3
1	v 4
2	s 5
3	d 6
4	l 7
5	m 8
6	m 9
7	g 10
8	v 11
9	s 12
10	d 13
11	l 14
12	m 15
13	m 16
14	g 17
15	v 18
16	s 19
17	d 20
18	l 21
19	m 22
20	m 23
21	g 24
22	v 25
23	s 26
24	d 27
25	l 28
26	m 29
27	m 30
28	g 31
29	v
30	s
31	d



*Appunti...*

Il giorno 1 il sole sorge alle 7.36  
e cala alle 17,25; il giorno 16  
il sole sorge alle 7.16 e cala alle 17,46.  
Nel mese il giorno cresce di 1 ora e 20 mi-  
uti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** In **semenzaio riscaldato** si semina basilico, melanzana, peperone, pomodoro; in **vasetti in coltura riscaldata:** anguria, cetriolo, melone e zucchini; a **dimora in coltura protetta:** erbe aromatiche • **GIARDINO.** In **ambiente riscaldato** si semina begonia, garofano, bocca di leone, petunia, piante annuali da fiore

## LUNA CALANTE

**ORTO.** In **semenzaio riscaldato** si semina sedano; a **dimora in coltura protetta** lattuga a capuccio.  
**GIARDINO.** Potare gli alberi eliminando i rami morti e quelli inutili.

# BENI ARCHITETTONICI



## Palazzo Pierotti

Imponente e particolare palazzo settecentesco che sorge a monte dell'abitato di Palagano, in posizione dominante. Fatto costruire dai Conti Sabbatini di Fanano nel 1741, quando Francesco III d'Este concesse la contea di Rancidoro al conte Alessandro Sabbatini, nipote di Giuliano Sabbatini allora vescovo di Apollonia e futuro vescovo di Modena (1743-1757), succedendo alla famiglia Mosti-Este, dopo un breve periodo in cui Rancidoro, e quindi anche Palagano, rimasero direttamente sotto la giurisdizione della Camera Ducale. La particolarità di questo complesso edilizio, costituito da una residenza padronale e da due edifici laterali di servizio, uno adibito a

scuderia e l'altro ad abitazione della servitù, è la completa assenza di angoli nella muratura sostituiti da pareti curvilinee. Dal portone centrale si accede ad un grande atrio da cui parte una elegante scala a due rampe che porta al piano superiore. In entrambi i piani a fianco dell'atrio centrale ci sono tre stanze per lato, al piano terra adibite a cucina e dispensa ed al piano superiore a camere da letto. Finita l'era feudale, dopo varie vicende il palazzo venne acquistato dal dott. Francesco Pierotti di Pieve Fosciana, medico condotto di Palagano.

## Diamante estense

Il simbolo del diamante fu adottato per la prima volta da Ercole I Duca dal 19/8/1471 al 25/1/1505 e rappresentava il simbolo di una confraternita di costruttori che aveva sede nel Palazzo di Ferrara. E' un anello con incastonato un diamante di forma piramidale, il tutto avvolto in un cartiglio di foglie. Al centro vi è raffigurato un fiore, per lo più un boccio, che richiama il luppolo. In ultima analisi si tratta di un vero e proprio "marchio di fabbrica". Vi sono leggere differenze stilistiche tra quelle rappresentate al Palazzo dei diamanti e quelle presenti nelle vallate del Dolo e del Dragone, da alcuni ritenute opere di maestranze di minor livello. Una curiosa caratteristica del diamante di queste valli è rappresentata dal fiore del luppolo sbocciato, aperto in foglia di calice.



**Palagano (località Aravecchia).**  
Architrave con lo stemma di Casa d'Este.

Risale al 1337 la stesura degli "Statuta et ordinamenta comunis et populi Frignani seu Universae ditionis Sextulae", i primi statuti del Frignano voluti dai marchesi Nicolò e Obizzo d'Este ed elaborati da sette nobili, nove notai e cinque frignanesi. Rappresentano la legislazione cui doveva sottostare la popolazione un territorio, e in questo periodo storico erano quanto mai necessari essendosi realizzati profondi cambiamenti politici e civili. Si tentava anche di uniformare la legislazione precedente ai contenuti degli Statuti di Modena del 1327. Il Frignano venne costituito Provincia con capoluogo Sestola e, salvo brevi interruzioni, rimase sotto la Signoria Estense fino al 1859. Nella Podesteria di Rancidoro, nel 1547, gli uomini di Medola, Boccassuolo, Palagano, Costrignano, Monchio, Rancidoro e Mirasole chiesero di aggiornare gli statuti vigenti e nel 1551, a Palagano, furono pubblicati i nuovi che rimasero in vigore fino al 1777 quando furono sostituiti dal Codice Estense, unica legislazione valida in tutto il Ducato. Nel 1510 Papa Giulio II occupò Modena e tentò di conquistare anche il Frignano. La maggior parte degli abitanti, però, rimase fedele al Duca Alfonso I d'Este, in questo ed in altri tentativi di invasione avvenuti fino al 1521 quando, alleatosi con Carlo V, papa Leone X tentò nuovamente l'occupazione del Frignano. Le popolazioni, ormai allo stremo, si assoggettarono quasi spontaneamente (vennero consigliate in tal senso anche dal Duca che non poteva provvedere ad una efficace difesa). La signoria papale durò solo un paio di mesi; lo stesso anno Leone X morì e il popolo del Frignano si sollevò a favore di Alfonso I d'Este che riottenne il dominio nel Modenese. La Provincia del Frignano fu ricompensata con la conferma di una serie di privilegi già concessi in passato per la fedeltà che queste popolazioni avevano dimostrato agli Estensi. Gli anni successivi furono caratterizzati da incursioni e scontri, soprattutto tra le fazioni di Morotto delle Carpinete e Cato da Castagneto, che gravarono pesantemente sulla popolazione. Nel 1523 fu stipulato un trattato di pace ma la montagna modenese continuò, per anni, ad essere teatro di violenze, saccheggi, omicidi, ruberie e tentativi di repressione da parte delle autorità. Dal 1528 il Duca Alfonso I d'Este concesse in feudo a Vincenzo Mosti, nobile ferrarese, e nel 1534 a suo figlio Alfonso, le Contee di Rancidoro e Medola. Successivamente i due feudi furono unificati in uno solo con capoluogo Rancidoro. La Contea di Rancidoro comprendeva i comuni di Boccassuolo, Lago, Palagano, Costrignano, Monchio, Cadignano e Pianorso. Nel 1598 gli Estensi persero Ferrara e con essa una terra fonte di ricchezze per cui tasse straordinarie gravarono sul rimanente territorio, compreso il Frignano. Il 1631 fu l'anno dell'epidemia di peste che colpì buona parte d'Italia e le comunità della Valle del Dragone non furono risparmiate. A Palagano, tra maggio e ottobre, morirono 291 persone, più della metà della popolazione. Con la morte del Conte Antonio, avvenuta nel 1734, la famiglia Mosti-Este si estinse e la Contea di Rancidoro passò sotto la diretta signoria degli Estensi fino al 1741 quando Francesco III nominò il nuovo feudatario: il Conte Alessandro Sabbatini di Fanano. Il dominio dei Sabbatini non durò molto in quanto nel periodo napoleonico i feudi furono soppressi e i loro beni incamerati.



Beatrice Costi

# MARZO 2016

1	M	61	306
2	M	62	305
3	G	63	304
4	V	64	303
5	S	65	302
6	D	66	301
4 <sup>a</sup> di Quaresima			
7	L	67	300
8	M	68	299
9	M	69	298
LUNA NUOVA			
10	G	70	297
11	V	71	296
12	S	72	295
13	D	73	294
5 <sup>a</sup> di Quaresima			
14	L	74	293
15	M	75	292
16	M	76	291
17	G	77	290
18	V	78	289
19	S	79	288
20	D	80	287
Domenica delle Palme			
21	L	81	286
22	M	82	285
23	M	83	284
LUNA PIENA			
24	G	84	283
25	V	85	282
26	S	86	281
27	D	87	280
Pasqua di Resurrezione - Ora legale			
28	L	88	279
Lu-edì dell' A-gelo			
29	M	89	278
30	M	90	277
31	G	91	276

**F** **A**  
**e** **P**  
**b** **r**

1	l
2	m
3	m
4	g
5	v 1
6	s 2
7	d 3
8	l 4
9	m 5
10	m 6
11	g 7
12	v 8
13	s 9
14	d 10
15	l 11
16	m 12
17	m 13
18	g 14
19	v 15
20	s 16
21	d 17
22	l 18
23	m 19
24	m 20
25	g 21
26	v 22
27	s 23
28	d 24
29	l 25
	m 26
	m 27
	g 28
	v 29
	s 30

*Appunti...*

Il giorno 1 il sole sorge alle 6,53  
e cala alle 18,05; il giorno 16  
il sole sorge alle 6,26 e cala alle 18,24.  
Nel mese il giorno cresce di 1 ora e 33 mi-  
uti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** In **semenzaio riscaldato** si semina basilico, melanzana, peperone, pomodoro; in **vasetti in coltura riscaldata** cetriolo e melone; a **dimora in coltura protetta** fagiolo nano, fagiolino • **GIARDINO.** In **ambiente riscaldato** si semina ciclamino.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** A **dimora in coltura protetta** si semina sedano, indivia riccia • In **semenzaio:** cavolo a cappuccio, lattuga a cappuccio, cipolla.  
**GIARDINO.** **Potare** la rosa • **Ultimare** le operazioni di potatura degli elberio e degli arbusti a foglia caduca.

# MEMORIA



## **Susano, La Buca.**

I tedeschi diedero fuoco ad ogni cosa e gli abitanti, 6 persone tra cui due figli di 8 e 10 anni e un trovatello di 3, furono portati fuori dalle case e fucilati.

## 18 marzo 1944

Dopo alcuni scontri avvenuti il 9 marzo 1944 tra formazioni partigiane e truppe G.N.R. in cui rimasero uccisi sette soldati nei pressi di Savoniero, il 16 ed il 17 marzo altri scontri avvennero nei pressi del Monte Santa Giulia dove si erano ritirati i partigiani; qui rimasero uccisi un ufficiale ed alcuni soldati tedeschi. A questo punto venne fatto intervenire l'ufficio germanico di collegamento per l'Emilia che fece affluire sull'Appennino modenese un reparto di paracadutisti della divisione corazzata Hermann Göring comandato dal capitano Kurt Cristian von Loeben, accompagnato da reparti della G.N.R. di Modena che si piazzarono a Montefiorino e circondarono la valle del Dragone. Alle prime luci dell'alba del 18 marzo iniziarono un intenso cannoneggiamento su Monchio, Susano e Costrignano, frazioni del comune poste sull'altro fianco della valle del Dragone. Gli abitanti abbandonarono le case più esposte al tiro dei cannoni e tra il terrore generale cercarono riparo nelle cantine delle abitazioni più riparate. Molti trovarono rifugio con le famiglie nei dirupi aperti dai torrenti che dai monti scendono verso il Dragone o nei boschi, protetti da grosse querce o negli avvallamenti protetti da dossi. Fu impossibile raggiungere altre borgate perché le granate esplodevano in modo incessante, impedendo ogni via di fuga. Verso le 7 gli automezzi delle truppe tedesche iniziarono a muoversi da Montefiorino e Savoniero per circondare i paesi colpiti, formando una lunga colonna di autocarri, camionette, mezzi cingolati ed autoblinde. I reparti si erano divisi le borgate e le frazioni da rastrellare; non appena giunti sul posto assegnato lanciavano in aria razzi luminosi per informare l'artiglieria di spostare il tiro su zone non ancora raggiunte. Quando tutti i reparti raggiunsero i loro obiettivi cessò il cannoneggiamento. Da questo momento inizia il vero e proprio sterminio: tutte le case incontrate vennero razziate e depredate di provviste alimentari, di oggetti di valore e date alle fiamme; pure gli animali migliori vennero razziati, gli altri bruciati vivi nelle stalle. Le persone, tutti umili cittadini, passati per le armi nei luoghi in cui venivano sorpresi. Una buona parte degli uomini incontrata fu usata per trasportare armi, munizioni e beni razziati verso Monchio, dove nel pomeriggio fu giustiziata. Il primo borgo interessato fu Susano che al tempo contava 250 persone, furono sterminate intere famiglie, compreso lo straziante caso della famiglia Gualmini: tutti gli otto componenti uccisi, compresi i bambini di 7, 5 e 4 anni. Poi mentre si terminava a Susano, altri reparti si abbattono sulle prime borgate di Costrignano. Tutte le case vennero perquisite, le donne ed i bambini furono spinti sulla strada verso Susano e qui trattenuti sotto la minaccia delle armi fino a sera. Gli uomini vennero usati per trasportare armi e munizioni, alcuni vennero uccisi direttamente sul posto con le mitragliatrici. Anche a Monchio si ripeterono le stesse scene degli altri due paesi. Qui di particolare importanza la testimonianza del parroco del paese Don Luigi Braglia che sulla strage scriverà: « Sono le sette del mattino quando comincia il saccheggio e l'orribile strage. Entrano nelle case, spezzano le stoviglie e mandano in frantumi i vetri con i grossi fucili; fanno uscire le donne e i bambini, fanno una scorreria nelle camere, rubano qua e là ciò che loro aggrada, scaricando gli uomini che avevano nel frattempo tenuti fermi sotto la minaccia delle armi e quindi li avviano alla piazzetta in prossimità del cimitero vecchio dove vennero passati per le armi». Alla fine di questa tragica giornata si conteranno 129 cadaveri: 71 a Monchio, 34 a Costrignano e 24 a Susano cui si devono aggiungere 7 civili uccisi senza apparente motivo nei giorni immediatamente prima e dopo la strage che portano il totale a 136 morti. Tra questi poveri morti sono da segnalare la presenza di sei bambini di età inferiore ai dieci anni, sette ragazzi tra i dieci ed i sedici, sette donne di cui una all'ultimo mese di gravidanza, venti anziani ultra sessantenni di cui uno semi paralizzato.



# APRILE 2016

1	V	.....	92	275
2	S	Dome-ica i- Albis .....	93	274
3	D	.....	94	273
4	L	.....	95	272
5	M	.....	96	271
6	M	..... LUNA NUOVA	97	270
7	G	.....	98	269
8	V	.....	99	268
9	S	.....	100	267
10	D	.....	101	266
11	L	.....	102	265
12	M	.....	103	264
13	M	.....	104	263
14	G	.....	105	262
15	V	.....	106	261
16	S	.....	107	260
17	D	.....	108	259
18	L	.....	109	258
19	M	.....	110	257
20	M	.....	111	256
21	G	..... LUNA PIENA	112	255
22	V	.....	113	254
23	S	.....	114	253
24	D	.....	115	252
25	L	A--iversario della Liberazio-e .....	116	251
26	M	.....	117	250
27	M	.....	118	249
28	G	.....	119	248
29	V	.....	120	247
30	S	.....	121	246

M	M
a	a
r	g
d	1
l	2
1	m 3
2	m 4
3	g 5
4	v 6
5	s 7
6	d 8
7	l 9
8	m 10
9	m 11
10	g 12
11	v 13
12	s 14
13	d 15
14	l 16
15	m 17
16	m 18
17	g 19
18	v 20
19	s 21
20	d 22
21	l 23
22	m 24
23	m 25
24	g 26
25	v 27
26	s 28
27	d 29
28	l 30
29	m 31
30	m
31	g

*Appunti...*

Il gior- o 1 il sole sorge alle 6.56  
e cala alle 19,44; il gior- o 16  
il sole sorge alle 6.30 e cala alle 20,03.  
Nel mese il gior- o cresce di 1 ora e 25 mi- uti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** In vasetti in coltura protetta si semina anguria, melone, zucca e zucchini; in semenzaio: basilico; In dimora all'aperto: bietola, carota, prezzemolo, rucola, ravanello • **GIARDINO.** Seminare miscele di sementi per il nuovo prato.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** In semenzaio a coltura protetta si semina indivia riccia; a dimora cipolla, lattuga, radicchio da taglio, spinacio primaverile, bietola.  
**GIARDINO.** Potare le siepi spoglianti e sempreverdi.

# ANTICHI MESTIERI

## Lavandaie (*far la bughada*)



*Arch. Luciano Casolari*

Il rito *dla bughada* (bucato) ricorreva circa ogni mese.

Si riponevano *i bicc in du soje* (panni sporchi nella tinozza di legno), sopra e *cendrandul* (un telo molto sottile) quindi la cenere.

Acqua bollente era versata sopra la cenere e il liquido che usciva dalla tinozza veniva recuperato, nuovamente riscaldato e riversato nella tinozza: era la lisciva.

I panni, una volta puliti, venivano risciacquati nella fontana e sbattuti con forza sul lavatoio o sul sasso.



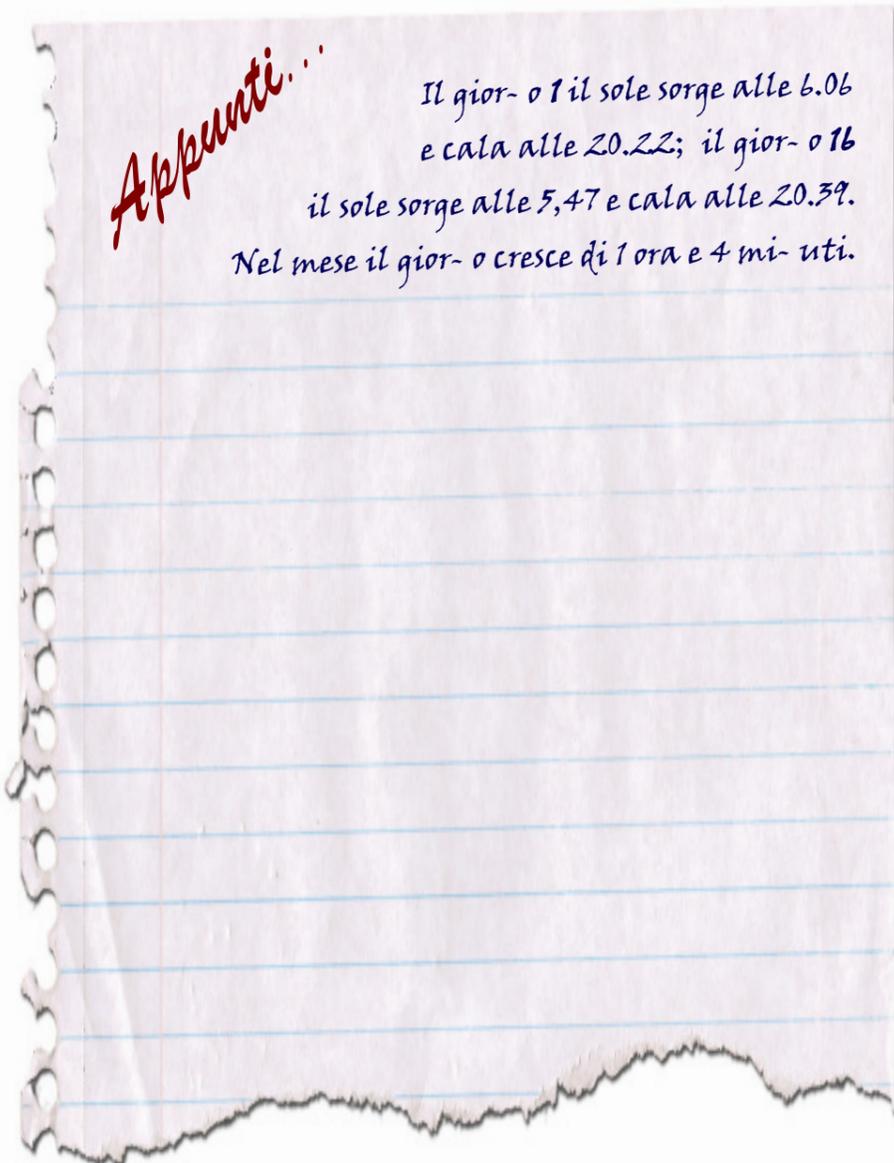


Martina Galvani

# MAGGIO 2016

1	D	Festa del lavoro .....	122	245
2	L	.....	123	244
3	M	.....	124	243
4	M	.....	125	242
5	G	.....	126	241
6	V	..... LUNA NUOVA	127	240
7	S	.....	128	239
8	D	Asce-sio-e del Sig-ore .....	129	238
9	L	.....	130	237
10	M	.....	131	236
11	M	.....	132	235
12	G	.....	133	234
13	V	.....	134	233
14	S	.....	135	232
15	D	Pe-tecoste .....	136	231
16	L	.....	137	230
17	M	.....	138	229
18	M	.....	139	228
19	G	.....	140	227
20	V	.....	141	226
21	S	..... LUNA PIENA	142	225
22	D	SS. Tri-ità .....	143	224
23	L	.....	144	223
24	M	.....	145	222
25	M	.....	146	221
26	G	.....	147	220
27	V	.....	148	219
28	S	.....	149	218
29	D	Corpus Domi-i .....	150	217
30	L	.....	151	216
31	M	.....	152	215

A	G
p	i
r	u
	m 1
	g 2
1	v 3
2	s 4
3	d 5
4	l 6
5	m 7
6	m 8
7	g 9
8	v 10
9	s 11
10	d 12
11	l 13
12	m 14
13	m 15
14	g 16
15	v 17
16	s 18
17	d 19
18	l 20
19	m 21
20	m 22
21	g 23
22	v 24
23	s 25
24	d 26
25	l 27
26	m 28
27	m 29
28	g 30
29	v
30	s



*Appunti...*

Il gior- o 1 il sole sorge alle 6.06  
e cala alle 20.22; il gior- o 16  
il sole sorge alle 5,47 e cala alle 20.39.  
Nel mese il gior- o cresce di 1 ora e 4 mi- uti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto si semina basilico, bietola da orto, carota, fagiolo, fagiolino, prezzemolo, zucchini, anguria, cetriolo, cetriolino, melone, pomodoro, ravanella, rucola, zucca, zucchini; si trapianta (piantine seminate in vasetto) anguria, melone, cetriolo, cetriolino, zucca, zucchini, indivia, melanzana, peperone, peperoncino, pomodoro, sedano

## LUNA CALANTE

**ORTO.** All'aperto si semina bietola, lattuga, radicchio da taglio, spinacio estivo.

# VAL DRAGONE

## Orchidee spontanee



### **OPHIRYS APIFERA**

Chiamata anche Offride fior delle api, vespaia. Il labello imita nella forma e nella pelosità l'addome delle femmine degli insetti impollinatori (bombi, calabroni, api e vespe): i maschi vengono così attratti dal fiore.

Tutto il genere *Ophrys* annovera specie che ingannano gli insetti.

Fiorisce da Maggio a Giugno.

Cresce nei boschi con terreno calcareo.



### **CEPHALANTHERA RUBRA**

Il nome del genere (*Cephalanthera*) deriva dal greco. La prima parte della parola significa "testa" (*cephalos* o *kephalè*), la seconda "antera" (*antheros*): indica la forma del fiore simile ad una testa. Il nome specifico (*rubra*) deriva dal colore dei suoi fiori. È una pianta perenne alta da 20 a 60 cm, possiede un fusto sotterraneo, detto rizoma, che ogni anno si rigenera con nuove radici e fusti avventizi.



### **DACTYLORHIZA MACULATA FUCHSII**

Chiamata anche Orchidea maggiore, Concordia maculata, Giglio basilico.

Pianta perenne alta da 25 a 60 cm. Fiori raggruppati in una grossa infiorescenza; i tepali esterni e i due laterali formano un cappuccio color porpora; il lobello è trifogliato, dal bianco al rosa.

Le foglie basali, oblunghe e ottuse, sono riunite in rosette. Fiorisce da aprile a maggio.



### **ORCHIS SIMIA**

Fusto alto 20–40 centimetri. L'apparato radicale è costituito da due rizotuberi tondeggianti. Le foglie, da 3 a 6, sono allungate, di colore verde chiaro, disposte in rosetta basale. I fiori sono riuniti in infiorescenze dense, di forma più o meno ovata. I sepali, biancastri con striature e maculature porporine, avvolgono a casco i petali, più piccoli. Fiorisce da aprile a giugno.

I suoi habitat sono i prati magri e le radure di macchia da 0 a 1800 m di altitudine.



### **HIMANTOGLOSSUM ADRIATICUM**

Il nome deriva dal greco fa riferimento alla lunga lingua come un nastro del labello (lingua = "glossa"). Pianta erbacea glabra, perenne, alta 20–80 centimetri. Durante la stagione avversa non presentano organi aerei e le gemme si trovano in organi sotterranei chiamati bulbi annualmente producono nuovi fusti, foglie e fiori. L'infiorescenza è una spiga semplice, ma allungata e densamente formata da numerosi fiori (una trentina circa). Fiorisce da maggio a luglio.



### **CEPHALANTHERA DAMASONIUM**

Il nome del genere deriva dal greco.

La prima parte della parola significa "testa" (*cephalos* o *kephalè*), la seconda "antera" (*antheros*): descrivendo, quindi, la forma del fiore simile ad una testa. È una pianta perenne alta da 15 a 60 centimetri. Possiede un particolare fusto sotterraneo, detto rizoma, che ogni anno si rigenera con nuove radici e fusti avventizi. Diversamente da altre orchidee non vive a spese di altri vegetali di maggiori proporzioni.



# GIUGNO 2016

1	M	.....	153	214
2	G	Festa della Repubblica .....	154	213
3	V	.....	155	212
4	S	.....	156	211
5	D	..... LUNA NUOVA	157	210
6	L	.....	158	209
7	M	.....	159	208
8	M	.....	160	207
9	G	.....	161	206
10	V	.....	162	205
11	S	.....	163	204
12	D	.....	164	203
13	L	.....	165	202
14	M	.....	166	201
15	M	.....	167	200
16	G	.....	168	199
17	V	.....	169	198
18	S	.....	170	197
19	D	.....	171	196
20	L	..... LUNA PIENA	172	195
21	M	.....	173	194
22	M	.....	174	193
23	G	.....	175	192
24	V	.....	176	191
25	S	.....	177	190
26	D	.....	178	189
27	L	.....	179	188
28	M	.....	180	187
29	M	.....	181	186
30	G	.....	182	185

M	L
a	u
g	g
v	1
s	2
1 d	3
2 l	4
3 m	5
4 m	6
5 g	7
6 v	8
7 s	9
8 d	10
9 l	11
10 m	12
11 m	13
12 g	14
13 v	15
14 s	16
15 d	17
16 l	18
17 m	19
18 m	20
19 g	21
20 v	22
21 s	23
22 d	24
23 l	25
24 m	26
25 m	27
26 g	28
27 v	29
28 s	30
29 d	31
30 l	
31 m	

*Appunti...*

Il giorno 1 il sole sorge alle 5.34 e cala alle 20.55; il giorno 16 il sole sorge alle 5.30 e cala alle 21.04. Nel mese il giorno cresce di 9 minuti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto si semina cavolfiore, fagiolo e fagiolino rampicanti, basilico, bietola, carota, fagiolo e fagiolino nani, prezzemolo, zucchini.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** All'aperto si semina radicchio, cavolo, indivia, lattughe, porro, scarola, sedano, cavolo, verza, finocchio precoce.

**RACCOLTA.** Raccogliere le piante aromatiche e officinali da essiccare (menta, timo, melissa, lavanda, salvia, maggiorana, origano...).

# PERSONAGGI

## Silvio Fontana



*Era il nostro dottor, Silvio Fontana dalla valle del Pelago venuto per pochi giorni, una settimana... a far d'altro collega il sostituto ma l'amicizia e l'indole "nostrana" per cinquant'anni l'han poi trattenuto per noi palaganesi fu "il dottore" e ognun lo porterà sempre nel cuore!*

Silvio Fontana (1917-2000). "Il dottore". Era venuto a Palagano nel 1946 per una supplenza medica di 15 giorni. Vi restò, medico condotto e "Ufficiale sanitario" per oltre 40 anni. E' decorato di medaglia d'oro come cittadino illustre e benemerito di Palagano. La sua impareggiabile attività di medico, consigliere, amico lo portò in tutte le case a curare, guarire e stemperare ansie e timori con l'immane humor delle sue barzellette. Nel primo dopo guerra, nella povera economia di Palagano grande fu il suo aiuto perchè mai si fece pagare parcelle o prestazioni.

## Don Sante Bartolai

*Dalla valle del Pelago don Sante  
In Val Dragone giovane operò  
Finchè di guerra l'odio infamante  
Al campo di Mauthausen lo portò  
Di tanta gioventù fu guida e amante  
D'ogni ceto e color tutti aiutò  
Lasciò gran vuoto specie a Savoniero  
Ove tant'anni fu pastor sincero.*



Bartolai Don Sante (1917- 1978). Nato in Illinois (USA) da famiglia originaria di S. Anna Pelago, qui visse dall'età di 5 anni. Ordinato sacerdote negli anni '40, fu brevemente Cappellano a Palagano con don Bortolotti e proprio a Palagano venne arrestato e deportato a Fossoli, poi a Mauthausen (matricola del Campo di Mauthausen n. 78228). Liberato dagli americani nella primavera del '45, ridotto ad uno scheletro di 38 kg., dopo diversi mesi di cure a Modena ed un soggiorno in America presso i fratelli, nel 1948 fu nominato parroco di Savoniero, ove rimase fino alla morte. D'indole focosa e generosa, seppe attrarre sempre i giovani e fu prezioso riferimento ed aiuto per tante famiglie. A dispetto dell'atteggiamento deciso e quasi spavaldo, era prete di profonda spiritualità e seppe avviare diversi giovani al sacerdozio. Scrisse il famoso diario "Da Fossoli a Mauthausen" (Cooptip, Modena, 1966).

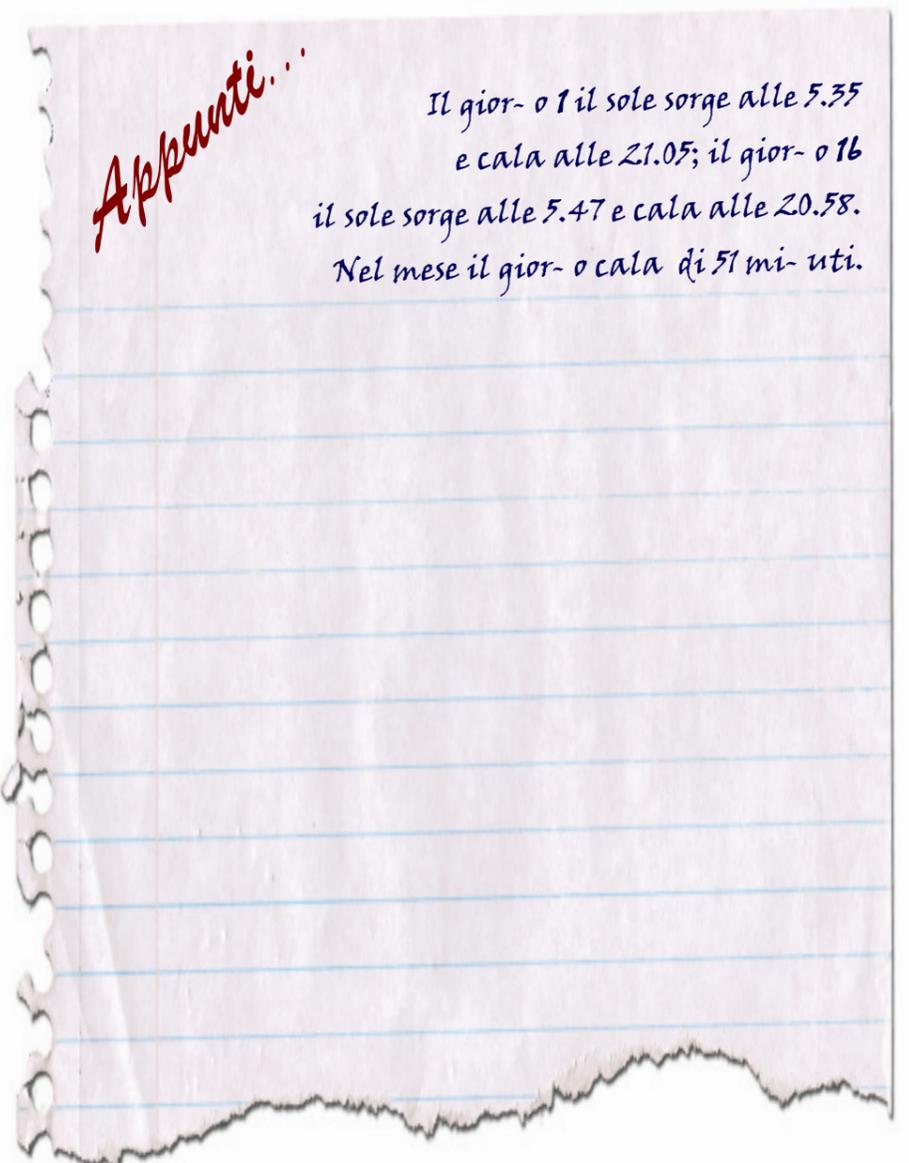


Daide Bettuzzi

# LUGLIO 2016

1	V	183	184
2	S	184	183
3	D	185	182
4	L	LUNA NUOVA	186 181
5	M	187	180
6	M	188	179
7	G	189	178
8	V	190	177
9	S	191	176
10	D	192	175
11	L	193	174
12	M	194	173
13	M	195	172
14	G	196	171
15	V	197	170
16	S	198	169
17	D	199	168
18	L	200	167
19	M	201	166
20	M	LUNA PIENA	202 165
21	G	203	164
22	V	204	163
23	S	205	162
24	D	206	161
25	L	207	160
26	M	208	159
27	M	209	158
28	G	210	157
29	V	211	156
30	S	212	155
31	D	213	154

G	A
i	g
u	o
l	1
m	2
1	m 3
2	g 4
3	v 5
4	s 6
5	d 7
6	l 8
7	m 9
8	m 10
9	g 11
10	v 12
11	s 13
12	d 14
13	l 15
14	m 16
15	m 17
16	g 18
17	v 19
18	s 20
19	d 21
20	l 22
21	m 23
22	m 24
23	g 25
24	v 26
25	s 27
26	d 28
27	l 29
28	m 30
29	m 31
30	g



*Appunti...*

Il gior- o 1 il sole sorge alle 5.35  
e cala alle 21.05; il gior- o 16  
il sole sorge alle 5.47 e cala alle 20.58.  
Nel mese il gior- o cala di 51 mi- uti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto si semina fagiolo e fagiolino nani, zucchini, bietola da costa, ravanello, prezzemolo; si trapianta sedano, cavoli, indivia riccia, lattughe, scarola, radicchio.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** All'aperto si semina cicoria catalogna, indivia riccia, lattughe, porro, radicchio, finocchio precoce, bietola da orto.

**RACCOLTA.** Tutta la verdura da conservare. Tuberi. Aglio.

# PANIFICAZIONE TRADIZIONALE



## Fare il pane con il lievito naturale

*Le procedure e i tempi possono essere diversi da quelli descritti in questa ricetta che va considerata una base di partenza per "variazioni sul tema" personali. La buona riuscita dipende da molti fattori: maturità della pasta madre, tipo (o tipi) di farina, qualità dell'acqua, temperatura dell'ambiente, tipo di forno. Oltre alla tecnica sono fondamentali la fantasia e l'abilità personale che si acquisiscono con l'esperienza.*

### INGREDIENTI (per una pagnotta di circa 1 Kg)

#### 800 grammi di farina di frumento

*(Interessante è l'utilizzo di miscele di più farine che portano alla produzione di un pane diversamente profumato e saporito. A titolo di esempio: 60% di farina tipo "0", 30% di farina integrale setacciata, 10% di semola di grano duro. Ma sono possibili infinite combinazioni).*

#### 200 grammi di pasta madre già rinfrescata

*(A seconda della qualità e maturazione della pasta madre la percentuale da utilizzare per la lievitazione dell'impasto varia dal 15 al 30% del peso della farina. Una buona pasta madre dopo il rinfresco deve raddoppiare il proprio volume in circa 4 ore).*

#### 1 cucchiaino scarso di sale

*(La quantità di sale è personale. Esistono anche pani non salati. Il consiglio è quello di non eccedere).*

#### Acqua

*(L'ideale è utilizzare acqua di fonte o, comunque, senza cloro. Il cloro che, presente nell'acqua degli acquedotti domestici, tende ad ostacolare la lievitazione. Non è un problema eccessivamente importante, ma i particolari fanno la qualità. Per migliorare la qualità dell'acqua domestica la si può lasciare riposare in un contenitore per alcune ore. Meglio utilizzare acqua intiepidita).*

Dopo aver proceduto al "rinfresco" della pasta madre, lasciare riposare il composto per alcune ore a temperatura ambiente. Dopo 3-4 ore la pasta madre è utilizzabile per la panificazione; ancora meglio è aspettare una notte e procedere alla panificazione il mattino successivo. Unire la pasta madre a circa 300 grammi di farina e impastare con acqua fino ad ottenere un impasto liscio, elastico ed omogeneo. Coprire l'impasto con un panno umido e lasciare lievitare per 3-4 ore al riparo da correnti d'aria. L'impasto deve raddoppiare di volume. Trascorso questo tempo sciogliere il sale in acqua, incorporare il resto della farina, il sale sciolto e se necessario altra acqua ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio, elastico ed omogeneo. Dare la forma di pagnotta all'impasto e lasciare riposare, coprendo con un panno, proteggendo da correnti d'aria, per circa 1 ora. Una volta che la pagnotta è lievitata (l'impasto sarà circa raddoppiato di volume e leggermente screpolato, se si imprime con dito una leggera pressione la consistenza è teso-elastica e l'impronta rientra rapidamente). Informare a circa 220-240 gradi. Dopo circa 10-15 minuti meglio abbassare la temperatura a 200 gradi. La cottura completa complessivamente richiede circa 50 minuti.

## Preparare la pasta madre (lievito madre)

**1° E 2° GIORNO. Fabbisogno:** 200 grammi di farina tipo "0" integrale o semi-integrale, 100 gr di acqua tiepida, un cucchiaino di miele. Miscelare gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un composto morbido. Fare un taglio a croce e riporre l'impasto in un contenitore, meglio se di vetro, coperto con un panno pulito ed umido. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 48 ore. • **3° E 4° GIORNO. Fabbisogno:** 200 grammi del composto ottenuto precedentemente, 200 grammi di farina tipo "0" integrale o semi-integrale, 100 gr di acqua tiepida. Dopo il secondo giorno l'impasto è aumentato di volume. Pesare 200 grammi del composto ed eliminare il resto; aggiungere gli altri ingredienti ed impastare. Fare un taglio a croce e riporre il composto in un contenitore, meglio se di vetro, coperto con un panno pulito ed umido. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 48 ore. • **5° E 6° GIORNO. Fabbisogno:** 200 grammi del composto ottenuto precedentemente, 200 grammi di farina tipo "0" integrale o semi-integrale, 100 gr di acqua tiepida. Ripetere l'operazione precedente. • **DAL 7° AL 13° GIORNO. Fabbisogno:** 200 grammi del composto ottenuto precedentemente, 200 grammi di farina tipo "0" integrale o semi-integrale, 100 gr di acqua tiepida. Ripetere l'operazione precedente ogni 24 ore sino al 13° giorno.

**Al 14° giorno la pasta madre è pronta anche se molto giovane.** I primi risultati potranno non essere soddisfacenti e probabilmente serve altro tempo per raggiungere la stabilità dei microrganismi nella pasta e per ridurre l'eccesso di acidità, tipico di una pasta madre giovane. La pasta madre va conservata in ambiente fresco o in frigorifero, protetta da correnti d'aria.

### RINFRESCO ED UTILIZZO DELLA PASTA MADRE

Questa procedura è necessaria per "nutrire" e mantenere in vita la pasta madre. La pasta madre è un composto vivente: è un impasto di farina e acqua dove proliferano lieviti e batteri, fondamentali per la lievitazione. È necessario, quindi, "rinfrescarla" con attenzione e costanza, fornendo ai microrganismi gli zuccheri necessari (attraverso gli amidi della farina) per la loro sopravvivenza. Se la pasta è conservata al fresco o in frigorifero il rinfresco va fatto ogni 4-7 giorni. Spesso il rinfresco si fa in occasione della panificazione.

**Fabbisogno:** una parte di pasta madre, lo stesso peso di farina tipo "0" integrale o semi-integrale, metà peso di acqua.

Portare la pasta madre a temperatura ambiente per almeno 15 minuti. Impastare gli ingredienti e riporre il composto in un contenitore, meglio se di vetro, coperto con un panno pulito ed umido. Lasciare il composto a temperatura ambiente per 3-4 ore; la pasta deve quasi raddoppiare di volume.

Se si ha in programma la panificazione separare la quantità necessaria e la rimanente riporla al fresco o in frigorifero. Ripetere la procedura ogni 4-7 giorni. L'ideale è procedere con il rinfresco la sera precedente al giorno in cui si vuole panificare e lasciare riposare la pasta madre a temperatura ambiente per tutta la notte. Il mattino successivo sarà pronta per essere utilizzata! La quantità di pasta madre da utilizzare per la panificazione dipende da vari fattori quali la maturità della pasta stessa e il tipo di farina; la percentuale di pasta madre rispetto alla farina utilizzata può variare dal 15 al 30%.



Marino Marasti

# AGOSTO 2016

1	L	.....	214	153
2	M	.....	LUNA NUOVA	215 152
3	M	.....	216	151
4	G	.....	217	150
5	V	.....	218	149
6	S	.....	219	148
7	D	.....	220	147
8	L	.....	221	146
9	M	.....	222	145
10	M	.....	223	144
11	G	.....	224	143
12	V	.....	225	142
13	S	.....	226	141
14	D	.....	227	140
15	L	Asce-sio-e B.V. Maria .....	228	139
16	M	.....	229	138
17	M	.....	230	137
18	G	.....	LUNA PIENA	231 136
19	V	.....	232	135
20	S	.....	233	134
21	D	.....	234	133
22	L	.....	235	132
23	M	.....	236	131
24	M	.....	237	130
25	G	.....	238	129
26	V	.....	239	128
27	S	.....	240	127
28	D	.....	241	126
29	L	.....	242	125
30	M	.....	243	124
31	M	.....	244	123

L	S
g	1
1	v 2
2	s 3
3	d 4
4	l 5
5	m 6
6	m 7
7	g 8
8	v 9
9	s 10
10	d 11
11	l 12
12	m 13
13	m 14
14	g 15
15	v 16
16	s 17
17	d 18
18	l 19
19	m 20
20	m 21
21	g 22
22	v 23
23	s 24
24	d 25
25	l 26
26	m 27
27	m 28
28	g 29
29	v 30
30	s
31	d

*Appunti...*

Il gior- o 1 il sole sorge alle 6.03  
e cala alle 20.41; il gior- o 16  
il sole sorge alle 6.20 e cala alle 20.20.  
Nel mese il gior- o cala di 1 ora e 22 mi- uti.

## LUNA CRESCENTE

ORTO. All'aperto si semina prezzemolo, ravanella.  
Si trapianta cavolo a capuccio, cicoria catalogna, indivia riccia. lattuga a capuccio  
estiva-autunnale, porro, radicchio, cavolo.

## LUNA CALANTE

ORTO. All'aperto si semina cicoria, radicchio, cipolla bianca, finocchio, spinacio.

# TRADIZIONI

## Il canto del Maggio



Il Maggio drammatico è un'antica forma di teatro popolare che, nata sull'Appennino toscano, si è diffusa anche nei paesi confinanti dell'Appennino modenese e reggiano, come Frassinoro, Romanoro, Morsiano, Asta, Costabona. E' documentata la sua presenza

nell'800 sull'Appennino parmense e bolognese. La sua origine risale alle antiche feste pagane della primavera, (da cui il nome "Maggio"), che si sono trasformate nel corso dei secoli raccogliendo impulsi e suggestioni di varia provenienza; da esse sono così nate diverse forme espressive, una delle quali è il Maggio Drammatico. Da un documento del 1792 che descrive le caratteristiche del Maggio "cantato per antica consuetudine" si desume che già allora la sua struttura fondamentale era quella che si usa ancor oggi.

Il Maggio Drammatico è la rappresentazione scenica, recitata e cantata, di un testo poetico in quartine e ottave, opera di poeti popolari. Gli argomenti dei Maggi classici si rifanno ai poemi epici cavallereschi del Tasso e dell'Ariosto, a leggende medioevali, oppure a favole e racconti di invenzione originale. Più raramente il Maggio si ispira a fatti storici realmente accaduti. Ogni vicenda è comunque sempre rivissuta ed arricchita dalla fantasia e dalla creatività dell'autore. Nei Maggi cantati attualmente le vicende si possono collocare tanto nell'antico Egitto come nel Medioevo, nell'antica Roma come in periodi vicini a noi. Le strofe possono andare dalle 200 alle 500, e la durata di un Maggio può variare dalle 2 alle 4 ore, ed anche più. Il Maggio si rappresenta all'aperto: un'aia, un prato, una piazza sono i suoi teatri naturali. Le scene si svolgono all'interno di un circolo dove sono simbolicamente posti i vari luoghi-cardine del racconto (castelli, prigioni, selve, fiumi ecc.), indicati da cartelli posti sui "padiglioni", piccoli capanni all'interno dei quali siedono gli attori nei momenti in cui non sono in scena. Attorno al circolo si dispongono gli spettatori. La simbologia usata nella rappresentazione di luoghi è molto semplice: un ramo conficcato nel terreno per il bosco, un nastro azzurro per un fiume o il mare, un cancelletto per la prigione, una treccia che pende dall'elmo per l'attore che interpreta una parte femminile.

Il "maggiarino" (così si chiama l'attore del Maggio) indossa generalmente costumi di fantasia; più raramente costumi storicizzati in base all'argomento della vicenda rappresentata. Il maggiarino classico porta un elmo con cimiero, spada con fodero, ed ha un costume completo di velluto generalmente nero, riccamente ornato con preziosi ricami, con una piccola mantellina quadrangolare che scende dalle spalle sulla schiena. Vestono in modo diverso le donne e i personaggi che si distinguono da guerrieri e cavalieri (il mendicante, il buffone, il frate, l'oste, l'eremita ecc.), e i personaggi di fantasia: es. l'Italia, il Diavolo ecc...

La parte musicale fondamentale del Maggio è il canto della quartina di ottonari, che è costituita da una melodia fissa sulla quale il maggiarino ha la possibilità di fare variazioni o improvvisazioni, rispettandone però rigorosamente la struttura melodica. I momenti più importanti e significativi della vicenda vengono sottolineati con l'uso di metri poetici e melodie diverse (quartina di settenari, ottava e sestina di endecasillabi). Le melodie del canto sono tutte tramandate oralmente. Il maggiarino dà vita al suo personaggio servendosi oltre che del canto e dell'abbigliamento anche del gesto e del portamento, che, per particolari situazioni del Maggio tradizionale, sono in parte standardizzati. Molto caratteristica è la rappresentazione dei combattimenti dei Maggi epici: i maggiarini incrociandosi di corsa si percuotono con gli scudi e roteano le spade sguainate, con effetto molto spettacolare. Il canto è intervallato da intermezzi strumentali la cui funzione è quella di mantenere la corretta intonazione del canto, di separare le varie scene e di dar respiro ai maggiarini.

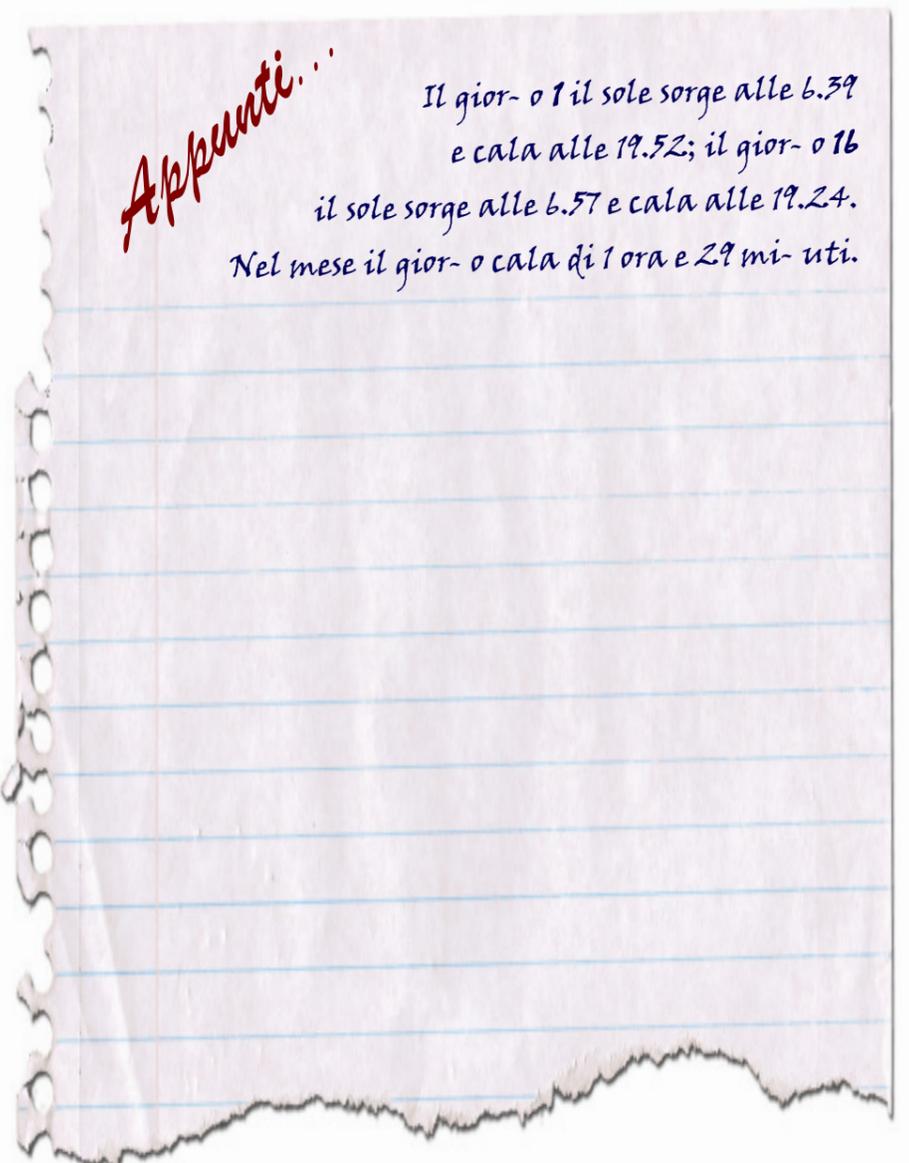
Gli strumenti musicali usati oggi sono generalmente violino, fisarmonica e chitarra.



# SETTEMBRE 2016

1	G	.....	LUNA NUOVA	245	122
2	V	.....		246	121
3	S	.....		247	120
4	D	.....		248	119
5	L	.....		249	118
6	M	.....		250	117
7	M	.....		251	116
8	G	.....		252	115
9	V	.....		253	114
10	S	.....		254	113
11	D	.....		255	112
12	L	.....		256	111
13	M	.....		257	110
14	M	.....		258	109
15	G	.....		259	108
16	V	.....	LUNA PIENA	260	107
17	S	.....		261	106
18	D	.....		262	105
19	L	.....		263	104
20	M	.....		264	103
21	M	.....		265	102
22	G	.....		266	101
23	V	.....		267	100
24	S	.....		268	99
25	D	.....		269	98
26	L	.....		270	97
27	M	.....		271	96
28	M	.....		272	95
29	G	.....		273	94
30	V	.....		274	93

<b>A</b>	<b>O</b>
<b>g</b>	<b>t</b>
<b>o</b>	
	s 1
	d 2
1	l 3
2	m 4
3	m 5
4	g 6
5	v 7
6	s 8
7	d 9
8	l 10
9	m 11
10	m 12
11	g 13
12	v 14
13	s 15
14	d 16
15	l 17
16	m 18
17	m 19
18	g 20
19	v 21
20	s 22
21	d 23
22	l 24
23	m 25
24	m 26
25	g 27
26	v 28
27	s 29
28	d 30
29	l 31
30	m
31	m



*Appunti...*

Il giorno 1 il sole sorge alle 6.39  
e cala alle 19.52; il giorno 16

il sole sorge alle 6.57 e cala alle 19.24.

Nel mese il giorno cala di 1 ora e 29 minuti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto si semina prezzemolo e ravanello. Si trapianta finocchio, cavolo, bietola da costa, indivia riccia e lattughe, cicoria catalogna, radicchi tardivi  
**GIARDINO.** Si trapiantano garofano dei poeti, non ti scordar di me. Interrare i bulbi a fioritura precoce e primaverile (croco, giacinto, tulipano...)

## LUNA CALANTE

**ORTO.** All'aperto si semina cipolla bianca, lattuga da taglio, radicchio da taglio, spinacio.

# ATTREZZI DI UNA VOLTA

## *E piastrun da l'ara*

Pesante pietra nella quale veniva ricavato un buco su di un lato in modo da fissarla ad una corda ed essere trainata da un mucca o altro animale. La pietra veniva così fatta scorrere sopra alle spighe di grano stese a terra in un'aia. In questo modo i chicchi di grano uscivano dalle spighe e potevano successivamente essere raccolti.



## *E palòzz*

Pala in legno ricavata da un unico tronco, solitamente di salice, utilizzata per spalare la neve.



## *Corga*

Cesta di rami intrecciati utilizzata per il trasporto del fieno.



## *Faturina*

Fascella. Contenitore utilizzato nella produzione del formaggio, per dare la forma al latte cagliato.



## *E prêt*

Trabiccolo da letto su cui si poneva lo scaldino con le braci per scaldare le coperte.





# OTTOBRE 2016

1	S	..... LUNA NUOVA 275	92
2	D	Ss. A-geli custodi .....	276 91
3	L	.....	277 90
4	M	.....	278 89
5	M	.....	279 88
6	G	.....	280 87
7	V	.....	281 86
8	S	.....	282 85
9	D	.....	283 84
10	L	.....	284 83
11	M	.....	285 82
12	M	.....	286 81
13	G	.....	287 80
14	V	.....	288 79
15	S	.....	289 78
16	D	..... LUNA PIENA 290	77
17	L	.....	291 76
18	M	.....	292 75
19	M	.....	293 74
20	G	.....	294 73
21	V	.....	295 72
22	S	.....	296 71
23	D	.....	297 70
24	L	.....	298 69
25	M	.....	299 68
26	M	.....	300 67
27	G	.....	301 66
28	V	.....	301 65
29	S	.....	302 64
30	D	..... LUNA NUOVA - Ora solare 303	63
31	L	.....	304 62

S	N
e	o
t	v
	m 1
	m 2
1	g 3
2	v 4
3	s 5
4	d 6
5	l 7
6	m 8
7	m 9
8	g 10
9	v 11
10	s 12
11	d 13
12	l 14
13	m 15
14	m 16
15	g 17
16	v 18
17	s 19
18	d 20
19	l 21
20	m 22
21	m 23
22	g 24
23	v 25
24	s 26
25	d 27
26	l 28
27	m 29
28	m 30
29	g
30	v

*Appunti...*

Il giorno 1 il sole sorge alle 7.08 e cala alle 18.51; il giorno 16 il sole sorge alle 7.24 e cala alle 18.26. Nel mese il giorno cala di 1 ora e 16 minuti.

## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto si semina ravanello. Riproduzione per divisione dei cespi delle piante aromatiche e officinali perenni (melissa, erba cipollina, dragoncello, maggiorana, origano, timo, lavanda, rosmarino, salvia...)

**GIARDINO.** Si seminano in cassetta piante annuali da mettere a dimora a fine anno.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** All'aperto si semina lattuga, spinacio.

**RACCOLTA.** Tutta la verdura da conservare.

# GIOCHI DI UNA VOLTA



## Il gioco dell'anello

Questo gioco prevedeva la presenza di tante bambine sedute in cerchio. Serviva poi un anello messo a disposizione da una delle partecipanti. Con una conta venivano sorteggiate la portatrice dell'anello e chi doveva indovinare in quali mani fosse stato depositato. La custode del gioiello si posizionava all'interno del cerchio, nascondeva tra i palmi delle mani giunte l'anellino e passava in rassegna una alla volta tutte le compagne che le stavano di fronte mettendo le proprie mani dentro quelle di ciascuna giocatrice. Durante questa fase lasciava scivolare il monile tra i palmi di una bambina a caso. Veniva poi chiamata la compagna che doveva indovinare dove fosse finito l'anello e le veniva chiesto: "Chi ce l'ha?". Se avesse indovinato sarebbe diventata lei la nuova portatrice e si ricominciava il gioco. Se avesse sbagliato, avrebbe dovuto subire una penitenza.

## I quattro cantoni

I partecipanti a questo gioco, che si svolgeva all'aperto e durante la bella stagione, erano cinque. Non serviva alcun materiale particolare, ma grande abilità nei movimenti, capacità di attenzione e di intesa tra i compagni. Si disegnavano per terra, con un gesso, quattro cerchi disposti come gli angoli di un quadrato. Si sorteggiava il giocatore che doveva stare al centro e e gli altri occupavano i quattro spazi laterali, uno per ogni cerchio. Ad un segnale stabilito, i giocatori disposti negli angoli dovevano muoversi e scambiarsi di posto correndo velocemente da un cerchio all'altro. Il giocatore al centro doveva essere più veloce degli avversari riuscendo a conquistare il cantone, rimasto per un attimo vuoto. Colui che attardava e perdeva il proprio angolo era costretto ad andare al centro per riconquistarlo.



## Mosca cieca

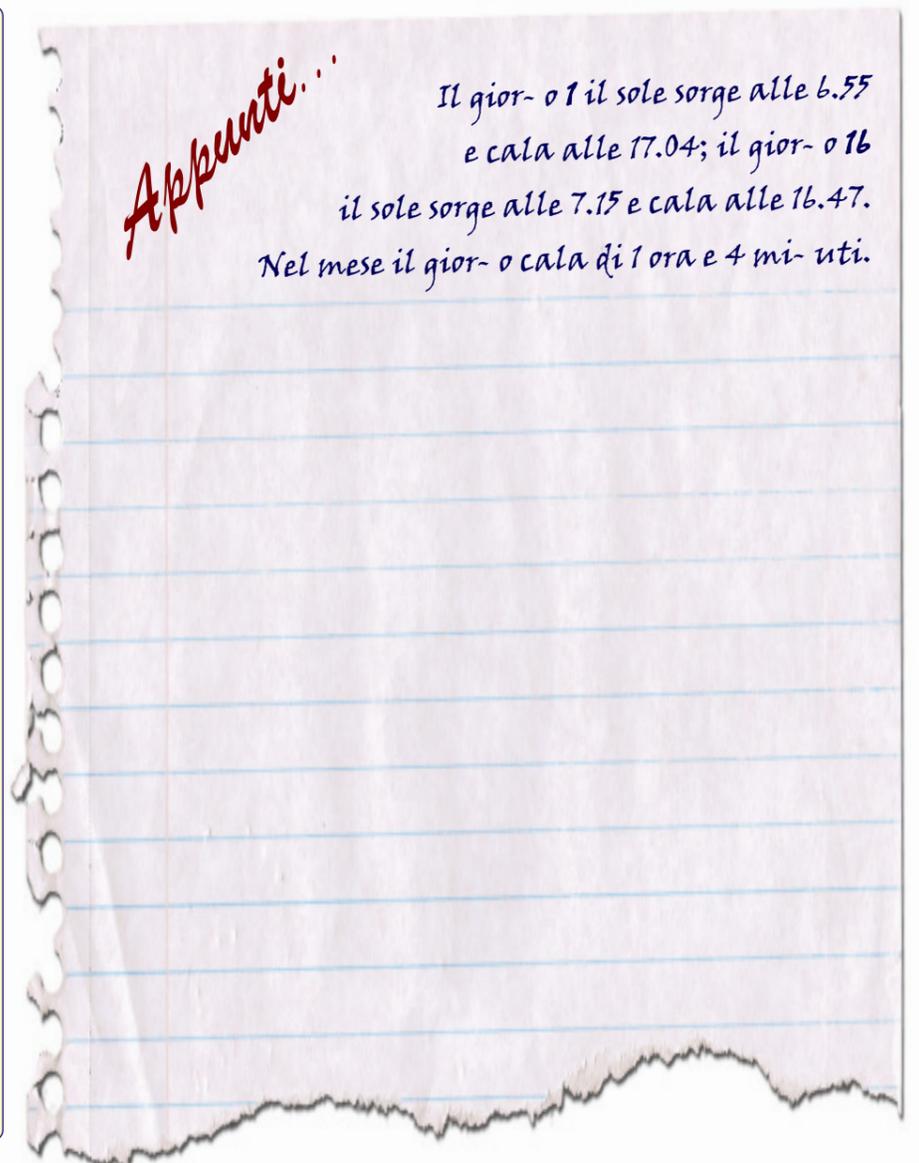
Era un gioco di gruppo da svolgersi in cortile o nel prato, molto divertente e con diversi partecipanti. Un bambino assumeva il ruolo della "mosca cieca", bendandosi gli occhi con un fazzoletto e doveva tentare di catturare i compagni che lo circondavano e lo chiamavano correndogli intorno, senza però poterlo toccare. Chi veniva catturato, doveva essere identificato dalla "mosca" dichiarandone il nome e, a seconda delle varianti, o veniva eliminato dal gioco o sostituiva il compagno bendato, diventato a suo volta la "mosca cieca" pronta a catturare nuovamente gli amici. Questo gioco di gruppo richiedeva riflessi pronti e assoluto rispetto delle regole.



# NOVEMBRE 2016

<b>1 M</b>	Og-issa-ti .....	305	61
<b>2 M</b>	Commemorazio-e dei defu-ti .....	306	60
<b>3 G</b>	.....	307	59
<b>4 V</b>	Festa dell'U-ità Nazio-ale .....	308	58
<b>5 S</b>	.....	309	57
<b>6 D</b>	.....	310	56
<b>7 L</b>	.....	311	55
<b>8 M</b>	.....	312	54
<b>9 M</b>	.....	313	53
<b>10 G</b>	.....	314	52
<b>11 V</b>	.....	315	51
<b>12 S</b>	.....	316	50
<b>13 D</b>	.....	317	49
<b>14 L</b>	..... <b>LUNA PIENA</b> .....	318	48
<b>15 M</b>	.....	319	47
<b>16 M</b>	.....	320	46
<b>17 G</b>	.....	321	45
<b>18 V</b>	.....	322	44
<b>19 S</b>	.....	323	43
<b>20 D</b>	.....	324	42
<b>21 L</b>	.....	325	41
<b>22 M</b>	.....	326	40
<b>23 M</b>	.....	327	39
<b>24 G</b>	.....	328	38
<b>25 V</b>	.....	329	37
<b>26 S</b>	.....	330	36
<b>27 D</b>	1° di Avve-to .....	331	35
<b>28 L</b>	.....	332	34
<b>29 M</b>	..... <b>LUNA NUOVA</b> .....	333	33
<b>30 M</b>	.....	334	32

O t t	D i c
	g 1
	v 2
1	s 3
2	d 4
3	l 5
4	m 6
5	m 7
6	g 8
7	v 9
8	s 10
9	d 11
10	l 12
11	m 13
12	m 14
13	g 15
14	v 16
15	s 17
16	d 18
17	l 19
18	m 20
19	m 21
20	g 22
21	v 23
22	s 24
23	d 25
24	l 26
25	m 27
26	m 28
27	g 29
28	v 30
29	s 31
30	d
31	l



## LUNA CRESCENTE

**ORTO.** All'aperto a dimora si semina pisello primaverile (solo in zone a clima mite)  
**GIARDINO.** Interrare i bulbi a fioritura precoce e primaverile.

## LUNA CALANTE

**ORTO.** A dimora in coltura protetta si seminano lattuga e radicchio da taglio, rucola.

**RACCOLTA.** Radicchio di Treviso per l'imbiancamento. Carote.

# VITA MONTANARA

## É pän d'i muntanär

Oggi i cibi tradizionali a base di castagna sono un capriccio archeologico ma la castagna ha davvero rappresentato il pane per migliaia di montanari.



La castagna ha davvero rappresentato il pane per migliaia di montanari, nel passato. Le colline del nostro verde Appennino, tanto ribelli all'aratro e avere di frumento, hanno però da sempre offerto un pane alternativo, la castagna. La farina dolce, dorata di questo frutto è stata impiegata in mille modi differenti per ottenerne pani, focacce, polenta, frittelle, dolci. I palaganesi del passato hanno convissuto con questa alimentazione a volte monotona per decenni e secoli, forse con il desiderio mai appagato di un arrosto di carne, ma pur sempre con la certezza che il castagno non li avrebbe mai traditi, permettendo loro di allevare figli e nipoti. Durante i lunghi inverni del passato, assai meno benevoli di quelli attuali, il profumo di castagna cotta, di polenta, di "misticche" nel forno a legna impregnava le pareti delle povere case, facendo tutt'uno con esse. Oggi i cibi tradizionali a base di castagna sono un capriccio archeologico, una rivisitazione del passato per portare qualche variazione ad un menù sempre più "globalizzato", ma la castagna non va dimenticata: troppo grande è il nostro debito verso questo cibo che è stato vita.

### Alcuni termini dialettali palaganesi sulla castagna

**Balöcc:** castagna lessata, che si vuota con un cucchiaino per mangiarne la polpa. Spesso, durante la bollitura, venivano aggiunte alle castagne piccole pere selvatiche ("pèr a val") che, in tal modo, erano aromatizzate. "Còt cum un balöcc" = ironico, innamoratissimo.

**Burg:** caldarroste bollite in acqua o latte e consumate calde col brodo di cottura (specialmente latte).

**Canécc:** soffittatura di listelli o canne o vimini su cui, nel metato si stendevano le castagne ad essiccare ed affumicare.

**Carnér:** piccolo marsupio di pelle o maglia per la raccolta di castagne, da legare ai fianchi.

**Castagna/c:** tipico dolce palaganese a base di farina di castagne. "Tra mnüföch e castagnac i tiren föra d'invéren i sö ragac!" = con poche e povere pietanze i montanari fanno superare l'inverno ai loro figli.

**Castégna:** castagna.

**Casträr:** verbo usato per designare l'operazione di incisione delle castagne, necessaria prima di porle sul fuoco per ottenerne caldarroste.

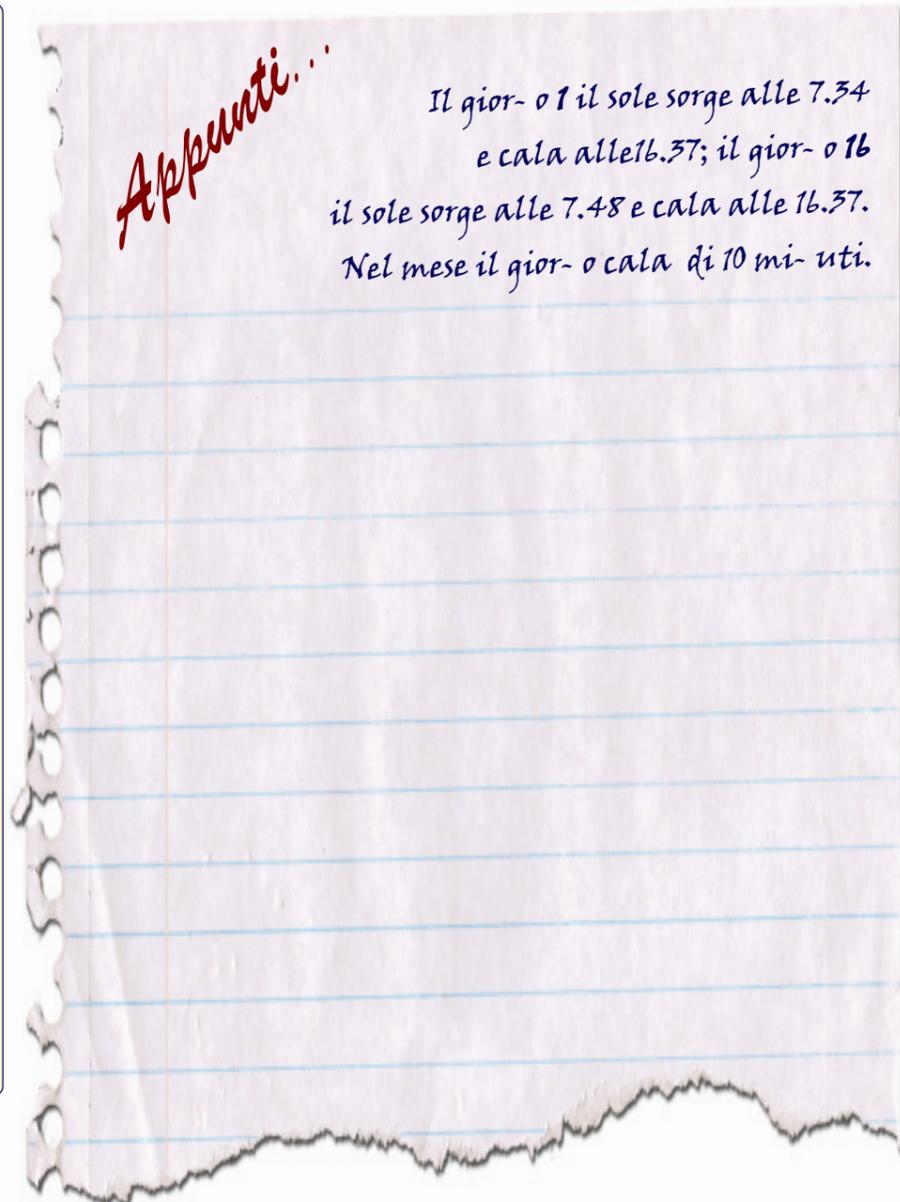
La "castratura" si opera, in genere, nella "pancia" della castagna, sul fianco, a seconda delle abitudini, il lembo tagliato viene eliminato oppure rimane attaccato in un sottile punto alla castagna.



# DICEMBRE 2016

1	G	.....	335	31
2	V	.....	336	30
3	S	.....	337	29
4	D	2 <sup>a</sup> di Avve-to .....	338	28
5	L	.....	339	27
6	M	.....	340	26
7	M	.....	341	25
8	G	Immacolata Co-cezio-e .....	342	24
9	V	.....	343	23
10	S	.....	344	22
11	D	3 <sup>a</sup> di Avve-to .....	345	21
12	L	.....	346	20
13	M	.....	347	19
14	M	..... LUNA PIENA	348	18
15	G	.....	349	17
16	V	.....	350	16
17	S	.....	352	15
18	D	4 <sup>a</sup> di Avve-to .....	353	14
19	L	.....	354	13
20	M	.....	355	12
21	M	.....	356	11
22	G	.....	357	10
23	V	.....	358	9
24	S	.....	359	8
25	D	Natale del Sig-ore .....	360	7
26	L	S. Stefa-o .....	361	6
27	M	.....	362	5
28	M	.....	363	4
29	G	..... LUNA NUOVA	364	3
30	V	.....	365	2
31	S	S. Silvestro .....	366	1

N	G
o	e
v	n
d	1
l	2
1	m 3
2	m 4
3	g 5
4	v 6
5	s 7
6	d 8
7	l 9
8	m 10
9	m 11
10	g 12
11	v 13
12	s 14
13	d 15
14	l 16
15	m 17
16	m 18
17	g 19
18	v 20
19	s 21
20	d 22
21	l 23
22	m 24
23	m 25
24	g 26
25	v 27
26	s 28
27	d 29
28	l 30
29	m 31
30	m



## LUNA CRESCENTE

ORTO. In coltura a dimora protetta si semina ravanella (se non si verificano periodi troppo freddi).

## LUNA CALANTE

ORTO. In coltura a dimora protetta si seminano lattuga e radicchio da taglio.

RACCOLTA. Cicoria belga, radicchio rosso e tarassaco.

# ANTICHE RICETTE

## Straccetti nel latte



Minestra preparata nelle sere invernali dai contadini nel periodo della guerra.

Cucinata sulla stufa in un pentolino di rame e, messa nel piatto, si condiva col formaggio di mucca fatto in casa stagionato.

### INGREDIENTI

1 uovo,  
200 g di farina,  
250 ml di panna fresca,  
1 litro di latte,  
4-5 patate, acqua,  
sale,  
parmigiano reggiano.



Come prima cosa, disponete su un grande tagliere di legno la farina formando la classica "fontana" e al centro rompete un uovo. A poco a poco cominciate ad incorporare la farina dai lati della fontana con l'uovo posto al centro, aggiungendo all'occorrenza un po' d'acqua. Continuate in questo modo fino a che l'impasto diventi omogeneo e avrà completamente assorbito l'umidità dell'uovo e dell'acqua.



La consistenza dell'impasto deve essere morbida e asciutta, se risulta troppo appiccicoso aggiungete altra farina, al contrario se la consistenza dell'impasto è troppo asciutta o troppo friabile aggiungete un po' di acqua tiepida.

Continuate ad impastare sul piano leggermente infarinato aiutandovi con il palmo della mano. Più lavorerete l'impasto più sarà elastico e quindi facile da tirare. Finito di impastare iniziate a tirare la pasta, aiutandovi con un lungo mattarello, fino ad ottenere una sottile sfoglia.



Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele sottili sottili.

Versate in una pentola abbastanza grande un litro di latte con la panna e un litro d'acqua, aggiungete le patate e un po' di sale.

Portate ad ebollizione e lasciate cuocere le patate (il tempo varia a seconda di come le avete tagliate). A questo punto si può aggiungere la pasta: avvolgete la sfoglia stesa attorno al mattarello e, facendola scorrere, strappate con le dita piccoli straccetti di pasta buttandoli direttamente nella pentola col latte e le patate.

Lasciate cuocere qualche minuto e impiattate con l'aiuto di un mestolo.

Spolverizzate il piatto con abbondante parmigiano reggiano e servite.





# L'antico sposalizio

Alla pubblicazione di un imminente matrimonio, che nel passato veniva fatta oralmente dal parroco, dopo la lettura del Vangelo, tutto il paese si mette in subbuglio per i preparativi del pranzo, tanto lauto da consistere in due banchetti, consumati uno a casa della sposa e l'altro dello sposo, e ritenuti tanto importanti da assumere l'aspetto di un rito.

Si determina come una gara fra le due famiglie degli sposi per la migliore preparazione del banchetto, perchè, se è doveroso fare economie durante l'anno, nella particolare circostanza del matrimonio ci deve essere da mangiare in abbondanza e a qualsiasi costo.

Per questo i parenti vanno ad ogni uscio in cerca di biancheria e di stoviglie: sia per procurarsi il necessario, sia anche perchè spesso avviene, che, per ogni famiglia del paese, vengono invitate una o due persone. Tutti gli invitati offrono qualcosa: più che regali di valore sono doni in natura, quali burro, formaggio, uova, latte, galline: e si uniscono magari due o tre famiglie per il regalo fatto in comune, di un capretto o di un agnello. Tuttavia la spesa maggiore resta naturalmente

addossata alle famiglie degli sposi, che devono pensare agli aspetti più dispendiosi del banchetto.

Si arriva così al gran giorno. Al mattino, di buon tempo, la sposa è circondata dalle premure delle amiche, che l'aiutano ad indossare l'abito nuziale, mentre in casa dello sposo si vanno radunando gl'invitati maschi, che si accingono poi a partire alla volta della sposa. Il segnale della partenza vien dato dal suono festoso delle campane. Il corteo si snoda avendo in testa due suonatori. Non ha importanza che gli strumenti siano costituiti da due violini, o da organo e clarino, o da fisarmonica e violino; quello che importa è che i suonatori ci siano, perchè la loro mancanza rappresenta un vero affronto per la sposa e le conseguenze sono gravi. Si ha infatti allora la così detta "templata" o "scampanellata". Lo sposo, sia esso giovane o vedovo, se non ha saputo procurarsi i suonatori che offrano ai giovani la possibilità di danzare, oltre che inimicarsi tutto il paese è costretto a subirsi e a far subire alla sua sposa una gazzarra indiavolata a base di grida, urla, schiamazzi, insinuazioni poco gradevoli, ed una musica tratta da una orchestra di scatole, latte, barattoli, campanelli che sale da sotto le finestre della camera nuziale a deliziare i sonni degli sposi, durante la prima notte di matrimonio e le seguenti, finchè questi, esasperati, non si decidono a concedere le danze, come vuole la consuetudine.

Il corteo intanto giunge alla dimora della sposa. Tutt'intorno è silenzio, e l'abitazione appare abbandonata. A questo punto le comari lasciano qualsiasi faccenda per spiare o assistere all'incontro dei due, perchè questo è il momento più atteso e più emozionante della cerimonia nuziale, che, a volte, assume in aspetto volutamente drammatico. Al timido bussare dello sposo risponde una voce distratta e lontana, dopo di che si presenta sulla soglia uno dei parenti più autorevoli ed arguti della sposa, il quale apostrofa lo sposo in maniera poco invitante, asserendo che lì non ci sono spose in attesa di nessuno e tanto meno di lui. Poiché tuttavia il giovane pazientemente insiste, gli vengono presentate molte donne, cominciando dalle più vecchie e più brutte fino alle più giovani, escludendo fin che possibile la sposa, fra i comprensibili dinieghi del giovane e fra lo spasso e le risate dei presenti. L'attesa si protrae per delle mezz'ore prima che venga accordata la sposa, a meno che un giovanotto, sfuggendo ad ogni controllo, riesca a scavalcare una finestra o ad entrare per una porta secondaria, e finalmente sorprendere la sposa, che è trionfalmente condotta al cospetto dello sposo tra le generali manifestazioni di giubilo. La sposa annoda allora un bel fazzoletto di seta, grande e sgargiante e tale da ricadere bellamente sulle spalle, al collo di un fratello celibe dello sposo o, in mancanza di questi, ad uno dei suoi più prossimi parenti, che diventa così il "donzello". Presolo sottobraccio, la sposa assieme a questi dà l'avvio al corteo verso la chiesa. Avanti sono i suonatori; dietro viene lo sposo con la "flippa", che è generalmente una sorella della sposa o altrimenti una delle sue parenti più prossime, in ogni caso sposata, ma non in attesa di un bimbo. Il corteo giunge così alla chiesa parrocchiale, fatto segno, lungo il tragitto, a colpi di fucile, esplosi a salve in segno di rumorosa allegria.

Nello stesso giorno non si possono unire più di due coppie di sposi: è credenza infatti che una delle due debba essere infelice. Similmente una volta in chiesa se la sposa ha dimenticato a casa l'anello, pende su di lei un infelice presagio. Tempi addietro solo la donna metteva l'anello nuziale; quassù è da circa trent'anni che ha cominciato a metterlo anche l'uomo.

Una volta sposati, all'uscita dalla chiesa, viene fatto il "toccamano", che consiste nel salutare e baciare da parte di tutti gli invitati gli sposi novelli, formulando loro auguri. Quindi si riforma il corteo che si dirige alla casa della sposa per il pranzo. In attesa di mettersi a tavola si danza sull'aia, che

## L'antico sposalizio

per l'occasione è stata sgomberata e pulita. Aprono il ballo gli sposi, che lasciano poi campo libero ai parenti, agli invitati e ai non invitati accorsi da ogni parte, mentre essi vanno di casa in casa a distribuire confetti, o solo a salutare, ricevendo in cambio liquori e dolci.

In alcuni paesi, specie dalle parti di Susano, Costrignano e Monchio, con gli sposi anche i parenti fanno il giro delle abitazioni, e, giunti alle case degli invitati vi consumano addirittura lauti spuntini.

Ad un segnale delle cuoche cessano le musiche e le danze, e ognuno siede a mensa, secondo un ordine già precedentemente stabilito, in modo cioè che gli sposi vengano a trovarsi nella tavola centrale, avendo ai fianchi la "flippa" e il "donzello", e siano circondati da tutti gli altri invitati secondo il grado di parentela. In questo momento le tavole imbandite coi diversi e molteplici servizi di tovaglie e stoviglie di cui le famiglie erano andate in prestito, offrono una curiosa e pittoresca vista. Il pasto, fra pietanze, contorni, dolci e bevande si protrae per un pomeriggio intiero. Fra una portata, un boccone, una bevuta e l'altra si intrecciano "evviva" e poesie, rime, burle, complimenti indirizzati, oltre che agli sposi, alla "flippa", al "donzello" e a tutta la "compagnia"; rime spontanee, in gran parte, improvvisate sul momento, ma anche talora di una certa lunghezza, preparate in precedenza e lette a tavola durante il pranzo. Intanto, nel mezzo della tavolata, i suonatori eseguono pezzi allegri, o accompagnano qualcuno in una quartina di Maggio.



Una volta ultimato il pasto si torna a ballare, in attesa di recarsi al banchetto preparato a casa dello sposo, oppure anche in attesa che un altro gruppo di invitati, che per esigenze di spazio era stato escluso dalla precedente tavolata, consumi a sua volta il pasto: inconveniente questo che non era raro specie in passato. La sposa va poi a preparare il corredo e a sistemarlo in un "cestone" apposito, tutto infiorato e infioccato che viene portato alla nuova dimora da due amiche. Quindi, dopo aver salutato ed abbracciato i genitori, come si trattasse di un estremo addio, si torna a formare il corteo. La sposa è questa volta al fianco dello sposo: seguono subito il "donzello" e la "flippa" portando quest'ultima sul capo una bellissima torta, tutta ornata di trine, nastri e fiori che costituisce il suo dono di prammatica.

Il percorso, specie se lo sposo abita distante, è interrotto dai cosiddetti "arpari" (in certe località "roste"). Dai bambini vengono tese funicelle, nastri, ghirlande di fiori per ostacolare il passaggio agli sposi e per far loro pagare la dogana o la gabella, con le parole da tempo rituali: "Qui non passa gente bella, se non paga la gabella". Anche i giovanotti architettano questi "arpari", intralciando il passaggio degli sposi, con ogni sorta di attrezzi da lavoro. Alle parole degli improvvisati gabellieri, gli sposi regalano alcuni confetti, così che il corteo abbia presto via libera, altrimenti possono determinarsi soste lunghissime, fra lo spasso di tutti. Sull'uscio di casa c'è, ad attendere gli sposi la suocera, l'unica che non abbia preso parte all'accompagnamento e che con effusioni di baci ed abbracci saluta la nuora sotto lo sguardo curioso di tutto il vicinato.



Oppure, come avviene dalle parti di Frassinoro, la sposa viene accolta freddamente, cioè le si ricambia l'accoglienza che era stata fatta allo sposo precedentemente. Quindi la suocera la introduce in quella che sarà la sua nuova casa, e la porta a visitare anzi tutto la camera nuziale: "da ridgh e da pianggh", cioè "da riderci e piangerci", nella quale saranno poi fatti entrare anche gli invitati, per poter dimostrare a tutti quali siano le condizioni economiche del casato e perciò quanto sia fortunata la sposina. Dopo questi convenevoli, e compiuta la perlustrazione della casa, tutti si accingono ad andare a tavola per consumare il pranzo dello sposo, che sarà anche più lauto del precedente. Anche qui, è un intrecciarsi vivace di evviva e battimanin che, a non finire, accolgono l'apparizione della torta della "filippa", la torta nuziale che viene collocata sulla tavola davanti agli sposi. La sposa, dopo aver proceduto al primo taglio, affida la torta nelle mani di un esperto frazionatore, perchè a tutti deve toccare una porzione, seppur piccolissima, e inoltre un pezzetto deve restare per la mamma della sposa rimasta a casa. Dopo di che, poiché moltissimi, grandi e piccini, dai più vicini ai più lontani casolari, potendolo, vengono ad assistere alla festa e si assiepano tanto da impedire il movimento dei danzatori, ecco allora, che, per non creare comprensibili confusioni, viene eletto il "mazziere", che ha l'incarico di regolare ordina-

tamente la festa distribuendo i giri di danza, in modo che tutti possano divertirsi. Così, il primo ballo è assegnato senz'altro agli sposi, l'altro ai parenti di lei, il successivo ai parenti di lui, poi un giro alle cuoche, uno alle cameriere, un altro infine agli anziani, accolto questo festosamente dagli astanti.

Fanno bella mostra di sé in questa occasione, antichi balli montanari tra cui la monferrina. Mentre i vecchi si esibiscono i giovanotti, che non vogliono essere da meno, fanno il così detto ballo della ruota. Faticosissimo.

I ballerini, in numero pari, servendosi di fazzoletti attorcigliati a guisa di corda si prendono strettamente per mano formando un cerchio, cioè una ruota, i cui raggi sono rappresentati dai corpi, perfettamente rigidi e lineari, dei ballerini che, alternativamente, uno in piedi e l'altro quasi a toccare il pavimento, girano intorno al pernio centrale, costituito dai loro talloni, formanti appunto un caratteristica ruota.

La festa si protrae fino a notte tarda o all'alba, in una atmosfera di allegria intensa.





*Stefano Fratti*



*Federica Ferrarini*



*Stefano Ranucci*



*Elisana Fratti*



*Martina Galvani*

La foto di copertina è di **Stefano Fratti**.

La foto di seconda pagina è di **Federica Ferrarini**.

Le foto della sezione "**Foto d'epoca**" sono dell'archivio **Bruno Marasti**.

La foto d'ultima pagina è di **Marina Medici**.

Le immagini degli "**Attrezzi di una volta**" sono tratte dalla manifestazione "**Gli antichi mestieri**" (Boccassuolo, 1991).

Le foto della sezione "**Vita montanara**" sono tratte dalla manifestazione "**Gli antichi mestieri**" (Boccassuolo, 1993 e 2006).

La sezione "**Giochi di una volta**" è tratta dal "**Calendario A.V.A.P. Montefiorino 2006**"; i disegni sono degli alunni della **Scuola dell'infanzia e secondaria di Montefiorino**, anno scolastico 2005-2006.

Le **poesie** sono di **Bruno Ricchi**.

"**L'Antico sposalizio**" è una ricerca di **Erminia Vezzelli**, maestra alla scuola elementare di Boccassuolo, presentata al Primo Congresso del Folklore Modenese (1-2 Novembre 1958). Le immagini sono tratte dalla rievocazione dell'antico matrimonio rappresentata a Boccassuolo nel 2001 nell'ambito della manifestazione "**I mestieri di una volta**".

associazione **la LUNA**

Via Palazzo Pierotti, 4/a - 41046 Palagano (MO)  
[www.luna-nuova.it](http://www.luna-nuova.it)

