

la **Luna** *nuova*

Periodico indipendente di Palagano e dintorni

Dicembre 2022 • Anno XXV • Numero 62



**TORNEO DELLA MONTAGNA**



**PAG. 8**

**DARIO TAZZIOLI**



**PAG. 14**

**ASSOCIAZIONISMO & SOLIDARIETA'**



**PAG. 20**

**AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI PALAGANO**

Spazio autogestito offerto ai Gruppi consiliari del comune di Palagano



**GRUPPO MAGGIORANZA** **PAG. 24** **GRUPPO MINORANZA**

Terza pagina • Fatti e misfatti • Riflessi lunari • Libri • Associazionismo&Solidarietà • Comune • Attualità • La LUNA • Val Dragone • Luna Story • Lettere • Riflessioni

# Sommario

- 3**    **Terza pagina**    **L'indignato**
- 4**    **Fatti & Misfatti**    **Notizie da Palagano e dintorni.**  
Festa dei Matti: i nostri primi 30 anni.  
Birrificio Appennino: la birra artigianale *made* in Palagano.  
Il Cammino di S. Giulia.  
Quattro figure femminili di spicco.  
Concerto finale del corso di musica, teatro e arte figurativa.  
Torneo della montagna.  
Polisportiva Palagano - Real Dragone.  
Tesori in cantina.  
Personaggi: Dario Tazzioli.
- 18**    **Riflessi lunari**    **Cose dei giorni d'inverno.**
- 19**    **Libri**    Matteo Malavasi: C'est la vie.  
Franca Gualmini: Nuove storielle d'Appennino.
- 20**    **Associazionismo & Solidarietà**    Associazione S.C.I.L.L.A.: progetto Idiopa.  
Sesta Festa del Grano.
- 22**    **Comune**    **Spazio autogestito offerto ai gruppi consiglieri del Comune di Palagano.**
- 28**    **Attualità**    **Europa unita?**
- 30**    **La LUNA**    **Associazione la LUNA.**
- 32**    **Val Dragone**    **I frutti antichi dimenticati.**  
Castagno.  
Lavorazione delle castagne.
- 38**    **Luna story**    **Spulciando nelle teche de la LUNA.**
- 39**    **Scrivi alla Luna**    **Lettere a la Luna nuova.**
- 40**    **Ultima**    **Riflessioni.**  
Maria Montessori.

## la Luna *nuova* APS

*Attualità, cultura, tradizioni, solidarietà. Periodico indipendente di Palagano e dintorni.*

Direttore responsabile: **Andrea Fratti**

Associazione **La Luna** aps, via Palazzo Pierotti, 4/a - 41046 Palagano (MO).

**www.luna-nuova.it** - e-mail: **redazione@luna-nuova.it**

**Num. 62 - Anno XXV - Dicembre 2022.**

*Fondato come "la Luna nel Pozzo" (13 numeri dal 1993 al 1996)*

Aut. Tribunale di Modena num. 1414 del 13/11/1997

**Redazione:** Davide Bettuzzi, Francesco Dignatici, Daniele Fratti,  
Martina Galvani, Milena Linari, Gabriele Monti.

**Hanno collaborato:** Luciano Casolari, Maddalena De Bernardi, Paola Bertelli,  
Silvano Braglia, Cristina Dignatici, Dario Tazzioli

La foto di copertina è di **Sandro Dignatici**.

Chiuso in redazione il **20/12/2022**

# L'INDIGNATO



Andrea Fratti

Una striscia di un fumetto brasiliano di Laerte è stata ripresa ultimamente da alcune riviste europee: vorrei disegnarla, ma sarà meglio che la racconti.

Su un balcone, voltati di spalle, ci sono un uomo e una donna (che chiameremo rispettivamente U e D), probabilmente marito e moglie. Appoggiati con le braccia alla ringhiera, si godono la sera e guardano uno splendido cielo stellato davanti a loro.

- U: "Non capisco proprio questo popolo".
- D: "Quale popolo?".
- U: "Questo nostro popolo".
- D: "Quello di cui fai parte?".
- U: "Già".
- D: "E non capisci nemmeno te stesso?".
- U: "No, io mi capisco!".
- D: "Quindi: non capisci dove finisci tu e dove comincia il popolo?".
- U: "...Niente, oggi sei proprio polemica".

In fondo, è quasi sempre così: si osserva l'orizzonte dall'alto, senza mai sentirsi parte del tutto. La critica si trasforma facilmente in indignazione per chi sta sul piedistallo, auto-creandosi una distanza dagli altri che fa sentire superiori e, inevitabilmente, estranei. Senza entrare nel ginepraio dell'identità (dove finisce la mia e dove inizia quella altrui è un mistero che sa tanto di ingenua illusione), pare essere piombati nell'era dell'indignazione, dove ci si specializza in una critica che porta sempre a titoli scritti in maiuscolo,

a facce sorprese, a urla a favore di telecamera, a teste che si scuotono a destra e a sinistra.

Con la politica e con lo sport, con le abitudini delle celebrità (o presunte tali) e con i fatti di cronaca: tutto si fa motivo di indignazione pubblica. Sempre, a tempo pieno. D'altronde per indignarsi non servono approfondimenti, non è necessario nemmeno un reale interesse, anzi, è addirittura sconsigliabile avvicinarsi troppo per capire profonde motivazioni, cause e spinte.

Basta dare un'occhiata da lontano e puntare il dito, gridando allo scandalo.

D'altronde, ci sono io e gli altri, mai (o sempre più raramente) io con gli altri.

È un bel modo di evitare responsabilità scomode, come se tutto spettasse a qualcuno che non ci sfiora e che, proprio per il fatto stesso che si muove, sia meritevole di uno sguardo indagatore.

Evidentemente, non è questo il tempo per le mediazioni, visto che lo spazio è quasi completamente occupato dalle opposizioni, in cui io sono contro di te e contro di voi, vi studio e giudico, in una costante lotta individuale. Sempre dall'alto, sempre fermo sul balcone, le braccia abbandonate sulla ringhiera a chiedermi come mai in questo mondo scandaloso non ci sia proprio posto per l'unico sano.



# I NOSTRI PRIMI 30 ANNI

Sono trascorsi 32 anni da quando circa una trentina di persone decisero di riprendere quell'antica festa estiva che si faceva nei boschi dei Pianacci...



## Paola Bertelli

Finalmente quest'anno la Contrada Aravecchia è riuscita a festeggiare il 30° Anniversario della Festa dei Matti. L'organizzazione di questo evento era già partita a gennaio 2020 (anno reale dell'anniversario), ma poi causa... il COVID tutto si è fermato. È ripartita nel 2021, non certo con il tradizionale evento, ma con un "Ricominciamo... da matti" di due giorni e di un numero limitato di attività, causa sempre le innumerevoli limitazioni che ancora si dovevano osservare. Finalmente a distanza di due anni, nel 2022 la "Festa dei Matti" ha ripreso la sua attività, anche se si può dire che lo scenario di vita è cambiato dopo il COVID.

Nell'anno dell'Anniversario non poteva mancare una mostra fotografica intitolata "30 anni della Festa dei Matti della Contrada Aravecchia", che si è tenuta nella sala consiliare ed ha esposto tanti pezzettini di vita, fermi immagini sulla gente che hanno testimoniato l'evolversi della festa e delle persone che da bambini si sono ritrovati adulti nel corso di questi 30 anni passati. Per entrare nel dettaglio la Festa è iniziata il 12 agosto, sotto la pioggia, poi, grazie ad un momento di tre-

gua di un'oretta, il gruppo toscano in programma, *Rock in Movie*, è riuscito ad esibirsi con l'acclamazione del pubblico presente per la loro bravura e simpatia in un emozionante *live show*, che ha reso tributo ai più grandi brani *rock* e *pop* che sono stati colonna sonora di *colossal* mondiali.

La sera successiva è stata la volta del tributo a Bruce Springsteen, a cura del gruppo *Blood Brothers* che ha omaggiato il grande artista.

Le ultime due sere sono state dedicate al ballo liscio, con l'orchestra spettacolo di *Edmondo Comandini* la sera del 14 e l'orchestra spettacolo  *Davide Salvi* la sera di Ferragosto.

Il Bar Mario, da tutti conosciuto così, è stato in festa per tre sere con la musica del *DJ Cava* e *Loris Canelli*.

Per tutti i quattro giorni della festa non sono mancati gli stand gastronomici con piatti tipici locali, come la Torta di riso e patate, ma anche la pizza e le specialità dello stand dello stuzzichino.

Lungo le vie del paese e nel parco si è sviluppato il classico "mercatinò" con tante bancarelle.

Da anni la Contrada Aravecchia pone particolare importanza all'area dei bambini: tutta la piazza del Municipio,

denominata "Una pazza Isola per piccoli matti", dove durante il giorno si potevano trovare laboratori, "L'angolo delle Meraviglie" con i colori del Trucabimbi, palloncini e coloratissimi gonfiabili, ma anche uno spazio per i più piccoli.

Tutte le sere alle ore 21:00, tranne la prima sera, che non si è potuto fare causa la pioggia, come è stato detto prima, vi era in programma la *Baby Dance* per tutti i bambini a cura delle ragazze animatrici della Contrada Aravecchia, che con la loro simpatia e bravura hanno fatto ballare e saltare i bambini.

Nell'ambito della manifestazione la Contrada Aravecchia è stata lieta di ospitare anche l'iniziativa "Schegge d'arte in Val Dragone 2022", arrivata alla 5° rassegna a cura dell'Associazione "La Voce" di Polinago e lo stand dell'Associazione S.C.I.L.L.A. il cui ricavato è andato a sostegno dei loro progetti umanitari nella Repubblica Democratica del Congo.

Insomma sono trascorsi 32 anni da quando circa una trentina di persone decisero di riprendere e organizzare quell'antica festa estiva che si faceva nei boschi dei Pianacci, denominata appunto "Festa dei Matti", definizione

che traeva origine dal Canto I del poemetto "Palaganeide", che comunemente associa agli abitanti di Palagano l'aggettivo "matto" per la loro voglia di scherzare, divertirsi, fare baldoria e festa.

È inutile sottolineare quanto sia diventata importante tale manifestazione, sia per l'impegno di tutti i volontari della Contrada Aravecchia, che per molti questa festa è diventata "un loro pezzo di vita", sia per l'impegnata organizzazione che occupa quasi tutto un anno, sia per il numero delle persone coinvolte a lavorare e per il numero dei visitatori che ogni anno nella settimana del ferragosto invadono Palagano.

Un ringraziamento speciale anche al Comune nella persona del Sindaco Fabio Braglia, ai commercianti di Palagano, associazioni di categoria, associazioni locali di volontariato AVAP, AVIS, Gruppo Alpini, Parrocchia di Palagano, Maestri Ciacciari Palaganesi e Polisportiva di Savoniero e Susano per il loro sostegno che in questi anni non è mai mancato e infine agli *sponsor* che hanno contribuito a poter offrire gratuitamente tutte le animazioni musicali!

A questo punto la Contrada Aravecchia spera ancora di avere tanti anni di futuro lavoro, di eventi da organizzazione, ma anche di voglia di stare insieme, di giocare e scherzare sia adulti che bambini, di avere sempre più volontari, più giovani che si mettono in gioco con la loro voglia di fare, l'unica cosa che non transige è che se... non son matti non li vuole!



## IN QUESTI 30 ANNI SONO ARRIVATI A PALAGANO...

### I PRINCIPALI ARTISTI

- Francesco Renga (2000)
- Rita Pavone (2004)
- Orietta Berti (2005)
- Riccardo Fogli (2006)
- I ragazzi di Amici (2007)
- Ricchi e poveri (2008)
- Andrea Mingardi (2012)
- Fiordaliso (2017)
- Fausto Leali (2018)
- Iva Zanicchi (2019)

### LE PIÙ GRADI ORCHESTRE SPETTACOLO

- Il folklore di Romagna (1998)
- Baiardi e i Makarena (1999-2001-2003-2004-2007)
- Bagutti (2004-2005)
- Franco Bastelli (2005)
- Castellina Pasi (2007-2019)
- Casadei (2006)
- Grande evento (2008-2012)
- Giusy Mercury (2008)
- La nuova epoca (2008)
- Luca Bergamini (2009)
- Pietro Galassi (2010-2014)
- Mauro Levrini (2010)
- Manolo (2011-2017)
- Daniela Bassi (2010-2014-2015)
- Omar Codazzi (2015)
- Katty e Orchestra Piva (2016)
- Marianna Lanteri (2017)
- Edmondo Comandini (2018-2022)
- Roberta Cappelletti (2019)
- Davide Salvi (2022)

### PRINCIPALI TRIBUTI

- A Vasco Rossi - VASCOMBRICCOLA (2004)
- A Ligabue - Tra LIGA E REALTA' (2009)
- A Celentano - LUI E GLI AMICI DEL RE
- A Zucchero - ORO INCENSO BIRRA
- Ai Beatles - APPLE PIES (2011)
- A Renato Zero - FABIO RICCI CANTA ZERO (2011)
- A Max Pezzali - 883 TIME OUT (2012)
- A Fabrizio De Andrè - FABERBAND (2013)
- Ai Queen e Freddie Mercury - QUEENMANIA (2013)
- a Lucio Dalla - PIAZZA GRANDE (2014)
- a Michael Jackson - SERGIO CORTES (2016)
- a Madonna - INTO THE GROOVE (2017)
- agli ABBA - GRUPPO ABBA SHOW (2018)
- ai Pink Floyd - PINK & US (2019)
- ai Pooh - GRUPPO ASCOLTA (2021)
- a Bruce Springsteen - BLOOD BROTHERS (2022)

## BIRRIFICIO APPENNINO: LA PRIMA BIRRA ARTIGIANALE MADE IN PALAGANO

Fratti Daniele

L'apertura di una nuova attività economica è sempre un piccolo successo per Palagano, soprattutto in questi tempi e, ancora di più, se introduce proposte innovative e originali. Ci vogliono creatività, un po' di coraggio e un pizzico di follia (specialità della casa palaganese) per dare avvio a un'impresa inedita sul territorio, e queste caratteristiche non mancano di certo a Lorenzo Rioli, Daniele Paperini, Daniele Zordanello, Gabriele Ferrarini e Stefano Ranucci. Sono loro cinque, infatti, i giovani soci che hanno deciso di trasformare un *hobby* svolto in modo ama-

toriale e domestico in una produzione strutturata e finalizzata alla vendita sul mercato. Ad animare ogni sforzo è stato il sogno di creare la prima birra artigianale made in Palagano e, in generale, nella Val Dragone, così, dopo progetti, ristrutturazioni e reperimento di macchinari vari, lo scorso 24 settembre ha ufficialmente aperto i battenti il Birrificio Appennino. Il marchio ufficiale ricalda il profilo delle montagne e le prime birre, che vanno dall'*Ipa* alla *Belgian Ipa* passando per l'*Amber Ale* e la *Saison*, hanno nomi dall'ispirazione inequivocabile: Ninfa, Cimone e Cu-



sna. Dopo la grande festa dell'inaugurazione, il Birrificio Appennino ha iniziato al 100% la sua produzione, dividendosi tra fusti distribuiti nei primi locali (a partire dal Matana Pub) e bottiglie già andate a ruba per i regali natalizi. In attesa di scoprire novità e i tanti progetti ancora in cantiere (sta, per esempio, iniziando anche la produzione di una birra a bassa fermentazione), in questa situazione non resta che augurare "Alla salute", "Cin cin", "Prosit", "Cheers", "Santé"...

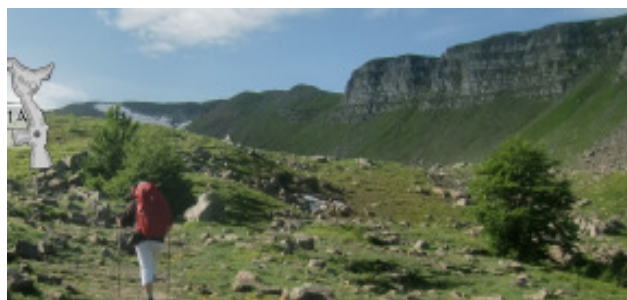
## IL CAMMINO DI SANTA GIULIA

Fratti Daniele

La pieve di Santa Giulia a Monchio è divenuta parte di un importante itinerario storico-religioso, il Cammino di Santa Giulia, che segue il percorso compiuto in epoca longobarda, per la traslazione delle spoglie della martire, da Porto Pisano (Livorno) a Brescia. Nella tradizione europea i viaggi religiosi per eccellenza sono il Cammino di Santiago e la Via Francigena, con quest'ultima che solo recentemente è stata valorizzata come tracciato del tutto fruibile dal pubblico. Tuttavia, negli ultimi anni, sono molteplici gli itinerari che stanno avendo notevole successo, come, ad esempio, la Via degli Dei tra Bologna e Firenze, o la Via Vandelli tra Modena e Massa. L'associazione "Il cammino di Santa Giulia", fondata nel 2017 e formalizzata presso il Parco di Santa Giulia a Monchio

è l'ente ufficiale che si dedica alla progettazione, gestione e promozione del cammino dedicato alla Santa, con l'intenzione di valorizzare su tutto il panorama nazionale e internazionale un itinerario che si snoda tra Toscana, Emilia-Romagna e Lombardia. Il cammino, lungo 460 km, percorre le 25 tappe principali lungo le chiese e i santuari dedicati alla Santa, partendo dalla Chiesa di Santa Giulia a Livorno, per arrivare alla Chiesa di Santa Giulia di Villaggio Prealpino (BS), dove sono tuttora presenti le spoglie della Santa. I resti mortali vennero traslati dalla Toscana nell'anno 762 d.C. per volere del re longobardo Desiderio e della moglie Ansa, che avevano costruito un monastero benedetti-

no femminile a Brescia. All'interno del comune di Palagano sono due le tappe dell'itinerario, la prima, che arriva da Frassinoro a Palagano dopo circa 11 km di cammino e una seconda che, seguendo il crinale, porta fino alla Pieve di Santa Giulia a Monchio. Sul sito dell'Associazione "Il cammino di Santa Giulia" sono presenti informazioni complete sull'itinerario e su tutte le tappe previste, con mappe, lunghezze e indicazioni sulla difficoltà ([www.ilcamminodisantagiulia.it](http://www.ilcamminodisantagiulia.it)).



## Scuola QUATTRO FIGURE FEMMINILI DI SPICCO

**Cristina Dignatici**

In occasione della Giornata internazionale contro la violenza alle donne, il 25 novembre, i ragazzi delle scuole medie hanno visto la realizzazione del loro progetto di dedicare qualche luogo del nostro paese a figure femminili di spicco.

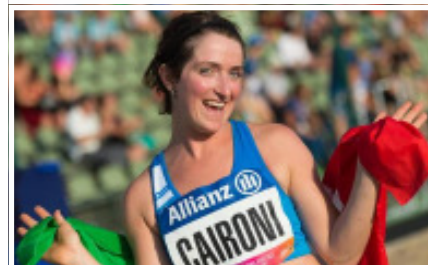
Unitamente alle insegnanti, durante tutto l'anno scolastico, hanno scelto



ed analizzato in particolare la personalità di Madre Imelde Ranucci, di Samantha Cristoforetti, di Samia Yusuf Omar e di Martina Caironi: tutte figure femminili che hanno colpito i ragazzi per il loro grande coraggio e per la loro forza di determinazione.

Su richiesta della scuola, l'Amministrazione comunale ha fatto predisporre le 4 targhe da affiggere, contenenti non soltanto i nomi delle quattro donne, ma anche un QR code attraverso il quale è possibile ripercorrere la loro vita.

Un progetto veramente molto interessante, che sicuramente rimarrà nel cuore dei nostri ragazzi e che ha visto intitolare all'astronauta Samantha Cristoforetti l'aula magna delle Scuole Medie, all'atleta paralimpica Martina Caironi il campetto delle Scuole, all'atleta somala migrante Samia Yusuf Omar la Biblioteca del Parco comunale e a Madre Imelde Ranucci la piazza della farmacia che già portava il suo nome.



## CONCERTO FINALE DEL CORSO DI MUSICA, TEATRO E ARTE FIGURATIVA

**Fratti Daniele**

Il 23 luglio ha avuto luogo a Palagano un importante concerto musicale svolto dagli allievi del *Piandelagotti International Music Summer Camp* diretto da Uri Chameides. Nel 1987 il Maestro Uri Chameides, violinista israelia-

no di fama internazionale, ha creato un corso estivo di musica, teatro e arte figurativa, per ragazzi dai 6 ai 18 anni provenienti da ogni parte del mondo, spesso accompagnati dalle famiglie. Questo corso ha avuto così successo da essere ripetuto per 35 anni, nello splendido contesto dell'Appennino

tosco-emiliano.

La Chiesa parrocchiale di Palagano è stata la meravigliosa cornice del concerto classico di chiusura del corso, con esibizioni soliste e orchestrali che hanno riscosso un grandissimo apprezzamento da parte del numeroso pubblico presente.



## *Dopo 12 anni torna il Torneo della Montagna nell'Appennino modenese*

**Andrea Fratti**

Dopo vari anni di assenza (12 per la precisione), nell'estate 2022 è stato riproposto il Torneo della Montagna nell'Appennino modenese, riattivando un'iniziativa sportiva che fa parte della storia del territorio. I ricordi di partite epiche, gol all'ultimo minuto, sfottò tra tifoserie, risse e polemiche legano generazioni diverse di presunti calciatori appenninici, dando vita ad una forma di epica popolare tanto folkloristica quanto preziosa. Dopo un lungo stop che aveva fatto accumulare polvere sulla manifestazione, nuove figure del CSI di Modena, un gruppo di giovani dirigenti delle varie società calcistiche e tante novità inserite nel regolamento sono state le molle principali che hanno riattivato il Torneo.

Il Palagano, ovviamente, non poteva rimanere fuori dalla competizione e ha accettato subito l'invito del Centro

Sportivo, aderendovi e organizzando la squadra, nonostante gran parte dei giocatori del territorio e dei dirigenti fosse già stato impegnato tutto l'anno nelle realtà sportive esistenti. La fatica non è stata poca, soprattutto al termine di una stagione particolarmente stancante e resa terribilmente complicata dal Covid, ma alcune persone si sono assunte in prima persona le responsabilità organizzative, amministrative e gestionali, mettendo in piedi una squadra giovane, ma competitiva, con l'obiettivo principale di far vivere anche a nuove generazioni di ragazzi l'emozione di un Torneo della Montagna. Partite sotto il sole cocente, tribune piene, spirito campanilistico riacceso, la logica dei locali e degli esterni, le cene post-partita nelle varie sagre estive, le grandi discussioni in paese, le attenzioni della stampa... Sono tutti aspetti che non può conoscere chi non ha mai disputato il Torneo e sa-

rebbe un enorme peccato toglierne l'opportunità.

Mister Sandro Mediani e i dirigenti di campo Vittorio Tagliazucchi, Daniele Fratti, Alberto Salvatori, Stefano Giorgi e Francesco Ranucci, insieme al coordinamento amministrativo e burocratico offerto dal Real Dragone e alla gestione del campo garantita dai volontari sempre del Real capeggiati da Silvio Contri, hanno allestito una formazione con tanti locali e pochi esterni, premiando la freschezza anche a discapito dell'esperienza. Al di là dei risultati, i ragazzi hanno dato subito l'impressione di amalgamarsi bene e, guidati dalla voglia di giocare, si sono spesi in continui allenamenti estivi prima di iniziare il Torneo. La competizione, fin dalle prime gare, ha dato l'impressione di essere alla portata del Palagano, che ha sempre ben figurato, superando il primo girone e anche la seconda fase, alimentando un entusiasmo crescente dentro e fuori la squadra. Per tutte le partite casalinghe, le tribune del Comunale di Palagano sono sempre state piene e si è formata la tifoseria più agguerrita del Montagna, che si è divisa tra fumogeni, cori e petardi.

La squadra ha iniziato con un pareggio per 3 a 3 con il Prignano (con successiva sconfitta ai rigori), poi è arrivata una netta vittoria contro il Serramazzone (per 3 a 0); nella seconda fase, un pari contro il Lama (con nuova sconfitta ai rigori) ed una decisiva vit-



toria contro il Val Dolo (per 2 a 0) sono valse la semifinale. Nel match contro il Serramazzone, sul campo casalingo, il Palagano ha ottenuto una vittoria al cardiopalma, al termine di un match splendido e spettacolare, accedendo alla finalissima.

Dal 1961, anno della prima edizione del torneo estivo, il Palagano si era affacciato alle fasi conclusive solo in alcune occasioni e quasi tutte piuttosto datate, vivendo il suo periodo d'oro negli anni '70, quando raggiunse la semifinale nel 1972, '73 e '75 e la finale nel '74, '76 e '80. Nel piccolo centro appenninico, le formazioni di quel decennio hanno acquistato un'aura leggendaria, ma solo in due occasioni è arrivato il trofeo: nel '74 e nel '76, rispettivamente contro la GASP Volta e contro la Virtus Pievepelago. L'ultima finalissima in ordine cronologico, invece, i palaganesi la giocarono nel '95: a festeggiare fu il Serramazzone, che vinse per 3 a 2 e per il Palagano andarono a segno Francesco Ranucci e Dino Bertogli.

Il 7 agosto, l'ultimo atto del Torneo della Montagna è andato in scena al campo comunale di Riolutato e, nonostante il clima incerto, erano parecchie le persone sugli spalti, soprattutto

non mancavano i sostenitori dei palaganesi, tutti ben riconoscibili con maglia verde, nonostante la coltre spessa dei fumogeni. Se in tribuna non mancava nessuno, il Palagano ha avuto paradossalmente le defezioni maggiori in campo, dato che

la squadra ha dovuto fare a meno di 9 giocatori, che, avendo prenotato da mesi le vacanze, non avevano fatto i conti con una possibile finalissima il 7 agosto. Pur essendo molto rimaneggiato e con una formazione allestita in settimana, tra moltissimi sforzi da parte della dirigenza, il Palagano ha giocato alla pari contro il Lama, andando sotto sugli sviluppi di un calcio da fermo, ma riuscendo a pareggiare i conti in extremis, su rigore. Gli ultimi minuti sono stati folli e, in pieno recupero, il Palagano è stato condannato da un altro penalty, che ha acceso le polemiche nel post partita.

Tante persone hanno messo tempo ed



energia a disposizione degli altri, affinché i ragazzi giocassero, si conoscessero, facessero amicizia e passassero giornate e serate insieme, allenandosi e giocando. Al di là di successi e sconfitte di campo, alla base si è vista una partecipazione inattesa, basata su un volontariato che non va mai dato per scontato, dove persone si espongono e fanno del loro meglio per il proprio paese e per i suoi abitanti. Forse, il vero spirito del Torneo della Montagna si ritrova proprio qui, dove i limiti di giocatori, dirigenti e allenatori necessariamente dilettanti e volontari si perdono sotto un impegno e una passione da veri professionisti.

# POLISPORTIVA PALAGANO

Per la stagione sportiva 2022-2023

la Polisportiva Palagano rinnova

attività e corsi

per gli sportivi di ogni età.

Ecco alcune delle nostre proposte.



Corso di  
Volley  
femminile

POLISPORTIVA PALAGANO  
in collaborazione con  
KINETIKA ASD

# GINNASTICA CORRETTIVA INTEGRATA E RIEDUCAZIONE

Esercizi personalizzati e mirati

MARTEDÌ ORE 18 - VENERDÌ ORE 19



## KINETIKA

Info: 331 3371018  
Facebook Kinetika Sassuolo

Hai voglia di rimetterti in forma?  
ISCRIVITI ai corsi per adulti della  
POLISPORTIVA PALAGANO

### POSTURAL PILATES

MARTEDÌ e GIOVEDÌ  
ORE 19-20



### TABATA

MARTEDÌ e  
GIOVEDÌ  
ORE 20 - 21

INFO SUI CORSI  
331 3371018

Vi aspettiamo nella palestre  
delle scuole di Palagano  
Porta con te solo il tappetino

## Volley femminile

### Squadra Open per il campionato CSI

### Dragone Basket

LA PRIMA SQUADRA  
DI BASKET  
DELLA  
VAL DRAGONE

INFO. Gabbo: 348 1717131

- Tutti i mercoledì, tra ottobre e gennaio, dalle 20:00 alle 21:00.
- Palazzetto dello sport di Palagano.
- Istruttore qualificato.

### CORSO DI PRESCIISTICA

ISCRIVITI ADESSO

Andrea - 3338008838



Il **Real Dragone ASD** continua la sua attività per promuovere e organizzare attività calcistica in tutto il nostro territorio appenninico, creando opportunità sociali e sportive per tutte le età. Per la stagione 2022-2023, queste sono alcune delle principali proposte.



**SQUADRA FEMMINILE CALCIO A 5  
- CAMPIONATO CSI - SERIE A**

Allenatori: **Stefano Fratti** e **Sabina Ortonovi**  
Campo casalingo: **Palazzetto dello sport di Palagano**



**SETTORE GIOVANILE COMUNE DI  
POLINAGO-REAL DRAGONE.  
UNDER 8 E AVVIAMENTO AL CALCIO**

Allenatori: **Giacomo Abate** e **Sandro Giusti**  
Vice allenatori: **Kledis Kadeli, Lorenzo Mezzetti, Davide Pillai**  
Campi utilizzati: **strutture sportive di Palagano e Polinago**



**SQUADRA MASCHILE CALCIO A 7  
- CAMPIONATO CSI - BASIC LEAGUE**

Allenatori: **Tiziano Braglia** e **Vittorio Tagliazucchi**  
Campo casalingo: **Campo sintetico di Palagano**



**SETTORE GIOVANILE DEL  
POLINAGO-REAL DRAGONE: SQUADRA ESORDIENTI  
- CAMPIONATO CSI - GIRONE A**

Allenatore: **Dino Bertogli**  
Vice allenatori: **Sandro Giusti** e **Federico Bertogli**  
Allenatore portieri: **Nicholas Bertogli**  
Campo casalingo: **Campo comunale di Polinago**



**SQUADRA MASCHILE A 11  
CAMPIONATO TERZA CATEGORIA FIGC - GIRONE A**

Allenatore: **Emanuele Cabri**  
Allenatore portieri: **Michele Fiorenzi**  
Campo casalingo: **Campo Comunale di Palagano**



**SETTORE GIOVANILE DEL  
POLINAGO-REAL DRAGONE: SQUADRA UNDER 10  
- CAMPIONATO CSI - GIRONE UNICO**

Allenatore: **Daniele Ori**  
Vice allenatori: **Kledis Kadeli, Lorenzo Mezzetti, Davide Pillai**  
Campo casalingo: **campi sintetici di Polinago e Palagano**

# TESORI IN CANTINA



Palagano, anno 1920

**Andrea Fratti**

Vestiti vecchi, scarpe consumate, chiavi dimenticate, ferri, scatoloni e altri ninnoli; poi polvere e umidità, foto sbiadite, videocassette fuori tempo massimo, ingranaggi meccanici, bottiglie vuote, ritagli di giornali, regali indesi-

derati, coperte sfibrate, qualche sedia rotta, forse un motorino che non si accende più da anni ma che un giorno chissà...

Lo scenario delle cantine o soffitte, a seconda che voi preferiate tenere gli oggetti desueti sopra le teste o sotto i piedi, cambia raramente. Regno dei

ragni e cimitero di polvere, che si accumula su ciò che, forse, era stato importante un tempo e che poi è stato accantonato, scivolando progressivamente lungo la classifica del prestigio e dell'utilità. Ricordi e affetti rimangono però impigliati anche lì, in quelle "cose" ormai senza scopo, quel tanto

## IL MEDICO DI CONDOTTA: JOHN BERNINI

**Silvano Braglia**

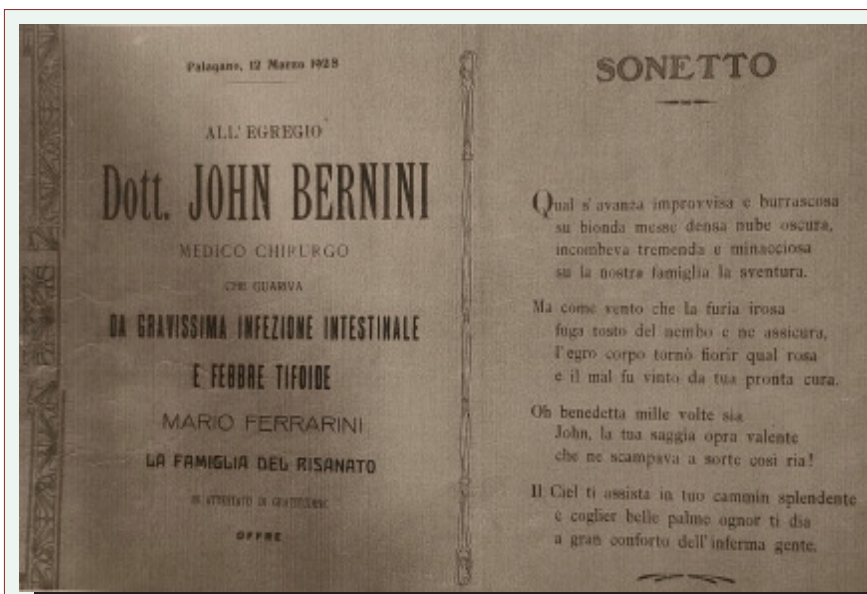
Un tempo, nei nostri paesi, il medico di condotta veniva considerato come una delle autorità più rispettate: doveva correre notte e giorno, attraverso strade quasi impraticabili e in qualsiasi condizione atmosferica, per prendersi cura dei suoi assistiti. Spesso do-

veva sostituire il ginecologo, il chirurgo, il dentista, poiché il ricovero ospedaliero era l'ultima spiaggia per gli ammalati, impossibilitati a pagare le prestazioni di uno specialista.

Il territorio dell'attuale comune di Palagano era diviso in due "condotte", nelle quali operavano notte e giorno due medici, che intervenivano, spes-

so gratuitamente, anche nelle borgate più distanti.

Noi, qui, vogliamo ricordare il dottor John Bernini, che nel 1928 aveva guarito Mario Ferrarini, colpito da una gravissima forma intestinale; per questo, la famiglia aveva commissionato un apposito sonetto dedicato a Bernini, in segno di stima e riconoscenza.



*Qual s'avanza improvvisa e burrascosa  
 su bionda messe densa nuba oscura,  
 incombeva tremenda e minacciosa  
 su la nostra famiglia la sventura.*

*Ma come vento che la furia irosa  
 fuga tosto del nembo e ne assicura,  
 l'egro corpo tornò fiorir qual rosa  
 e il mal fu vinto da tua pronta cura.*

*Oh benedetta mille volte sia  
 John, la tua saggia opra valente  
 che ne scampava a sorte così ria!*

*Il Ciel ti assista in tuo cammin splendente  
 e coglier belle palme ognor ti dia  
 a gran conforto dell'inferma gente.*

che basta per non gettarle via; così accumuliamo, costretti dall'incapacità di recidere fili invisibili che ci legano anche a quello che appare infruttuoso, vano, inconcludente, rotto, inservibile, morente. Ci si ribella alla logica consumistica e all'esaltazione dell'utilità meccanica a tutti i costi. E, quando ci rifiutiamo di gettare nell'immondizia l'ennesimo gioco di quando eravamo piccoli o la fotografia di un paesaggio caro solo a noi, godiamo per la nostra rivolta, forse piccola e misera, ma così dolcemente umana.

A volte (ma molto raramente, non fatevi illusioni) capita poi che in cantina o in soffitta si ritrovino strani cimeli, curiosità insolite, che costringono ad in-

dagare per ricostruire una memoria che non è più la nostra. In estate, ad esempio, nel caos scoraggiante dell'ennesima rimessa da sgomberare, sono comparse carte dall'aspetto datato e la famiglia Ricchi, in particolare Gino e Tarcisio, hanno avuto l'accortezza di notarle e, soprattutto, di non gettarle vie. Sono sonetti, 9 in tutto, che parlano della Palagano di inizio '900, per commemorare eventi e personaggi che avevano catturato l'attenzione e meritavano ringraziamenti particolari. Non sappiamo ancora chi fossero gli autori, ma è ipotizzabile che esistesse un servizio di scrittura e stampa di testi celebrativi, probabilmente situato in città (Modena? Chissà). In attesa di

ricercare e di trovare maggiori informazioni al riguardo (se qualcuno fosse informato, ci può contattare sempre), grazie all'aiuto prezioso dell'amico Silvano Braglia abbiamo deciso di pubblicare 2 sonetti per ogni numero della "Luna", accompagnandoli da un commento, con un inquadramento storico. È un'operazione inedita e che, pensiamo, potrebbe meritare anche una futura pubblicazione apposita e separata, ma per ora iniziamo da qui, riscopro in queste poesie frammenti del passato palaganese, appartenenti ad un tempo relativamente vicino, ma idealmente lontanissimo, in cui i sonetti erano un dono unico riconosciuto dall'intera collettività.

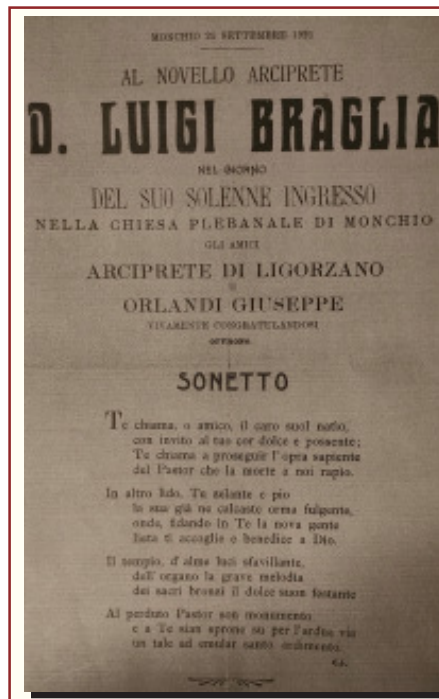
## DON LUIGI BRAGLIA

Silvano Braglia

Luigi Braglia era nato a Lama di Monchio da Domenico e Zelinda Lumetti, nel 1883. Nel 1902 concluse il corso di Teologia nel seminario di Modena e, nel marzo del 1906, celebrò la prima Santa Messa nella chiesa di Santa Giulia. Tra il 1906 e il 1907, fu nominato cappellano prima di Monchio, poi di Torre Maina e, sempre nel 1907, diventò economo e parroco di S. Martino Vallata; poi, alla morte dell'arciprete Saielli nel 1921, ottenne l'incarico di parroco di Monchio, dove rimase fino alla fine dei suoi giorni, nel 1956.

Sono decine e decine le opere di carattere religioso, sociale e anche economico realizzate da Don Braglia: fu, ad esempio, un pioniere nel favorire lo sviluppo dell'agricoltura nella nostra vallata, incentivando l'introduzione di concimi e di semente più idonei, tanto che la coltivazione dei cereali raggiunse il culmine durante la "battaglia del grano", allorché l'ammasso di Monchio non riusciva più a contenere l'abbondanza dei raccolti. Furono migliorati i fabbricati agricoli, venne aperta la strada che da Saltino raggiungeva Savoniero, favorendo contatti più rapidi e agevoli. In campo religioso, furono effettuati molti lavori: venne ristrutturata ex novo la chiesa di Santa Maria Assunta e, dopo la catastrofe del 18 marzo 1944, Don Braglia affrontò la terribile tragedia che costò (solo a Monchio) 69 morti e l'incendio di 91 abitazioni e 86 stalle. Il parroco visse direttamente l'evento terrificante, rischiando anche di morire, e notte e giorno fu impegnato nella perenne fatica della ricostruzione. Occorreva ripartire da capo, riaprire strade, intervenire sugli edifici e, soprattutto, aiutare e assistere molte famiglie, a partire da quelle che avevano perduto i propri cari. Don Luigi si impegnò per la costruzione dell'asilo collegato alla parrocchia e per molte altre opere di primaria importanza. La sua pur robusta fibra cedette il 22 febbraio del 1956, quando morì circondato dalla stima e dall'affetto dei suoi compaesani.

A ricordo del lontano 1921, quando l'arciprete aveva fatto il solenne ingresso a Monchio, riportiamo questo sonetto, opera degli amici di Ligorzano.



*Te chiama, o amico, il caro suol natio,  
con invito al tuo cor dolce e possente;  
Te chiama a proseguir l'opra sapiente  
del Pastor che la morte a noi rapio.*

*In altro lido, Tu zelante e pio  
la sua già ne calcaste orma fulgente,  
onde, fidando in Te la nova gente  
lieta ti accoglie e benedice a Dio.*

*Il tempio, d'alme luci sfavillante,  
dell'organo la grave melodia  
dei sacri bronzi il dolce suon festante*

*Al perduto Pastori son monumento  
e a Te sian sprone su per l'ardua via  
un tale ad emular santo ardimento.*

PERSONAGGI

# Dario Tazzioli

*Nato nel 1979, vive ed opera a Frassinoro e negli Stati Uniti.*

*Il suo modo di lavorare si pone in armonia con le antiche tecniche della lavorazione della pietra. Lavora a mano con strumenti antichi che forgia lui stesso nel proprio laboratorio. Così come nella scultura forgia e temprava i propri strumenti, similmente nel disegno fabbrica i propri inchiostri ed utilizza strumenti come la penna d'oca. Espone le proprie opere in diversi paesi, in particolare negli Stati Uniti.*



Inizio della lavorazione del blocco di marmo della statua di S. Anselmo.

## STATUA DI S. ANSELMO NELL'ABBAZIA DI NONANTOLA

Il 14 settembre scorso, presso l'abbazia di Nonantola, vicino a Modena, si è tenuta l'inaugurazione della statua monumentale di S. Anselmo, il santo longobardo che fondò l'abbazia nell'anno 752 d.C. e ne divenne il primo abate.

Il personaggio storico era di stirpe longobarda, nato nel Friuli probabilmente a Cividale o a Vicenza: suo padre Wectari fu Duca del Friuli e anche Anselmo per qualche tempo divenne egli stesso Duca. A un certo punto però, intorno all'anno 749, rinunciò a tutte le attività e cariche politiche per farsi monaco, lasciò il Friuli e si spostò nella nostra area geografica, dove re Astolfo, suo cognato, gli donò dapprima la terra di Fanano, dove Anselmo fondò un primo cenobio per accogliere

i monaci che gli si erano radunati intorno e più in alto, verso il passo di Santa Croce Arcana, aprì un ospizio per i pellegrini che prese il nome di S. Jacopo di Val d'Amola.

Nel 751 re Astolfo, che nel frattempo aveva anche occupato Ravenna, donò ad Anselmo la terra di Nonantola, in quel tempo incolta e paludosa.

Fu proprio su questo terreno ostile che Anselmo fondò l'abbazia nel 752 e a partire da quella data iniziò anche l'opera di bonifica e coltivazione dei terreni abbandonati.

Anselmo rappresenta uno dei personaggi più imponenti del monachesimo altomedievale e costituisce l'unico

santo longobardo di cui ci siano pervenute notizie certe.

### Genesi dell'opera

Da alcuni anni, il priore del Capitolo abbaziale e canonico Alberto Zironi, assieme a persone vicine all'abbazia, ragionavano sul fatto che all'interno della Basilica, per un visitatore o un pellegrino di passaggio, non fosse im-



**Nonantola, 14 settembre 2002.**  
Inaugurazione della statua monumentale di S. Anselmo.

mediatamente percepibile la rilevanza della figura di S. Anselmo abate. Le sue reliquie sono conservate nella cripta, assieme a quelle di altri santi, ma nessuna delle numerose immagini presenti raffigurava l'abate fondatore del Monastero.

Occorreva quindi pensare ad un'opera di valore artistico, fissa, significativa e che fosse adatta non per un museo, ma per una chiesa; un'immagine davanti alla quale poter pregare, che ricordasse l'importanza di colui che aveva dato origine alla comunità monastica benedettina nonantolana e a tutto quello che si era sviluppato attorno ad essa nel corso dei secoli.

Si è quindi stabilito di far realizzare una statua, in un materiale nobile come il marmo di Carrara, da collocare nella navata destra della Basilica di fronte al cenotafio di Natale Brunì, scolpito da Giuseppe Graziosi nel 1917.

A chi affidare l'opera? Su segnalazione dell'Ufficio diocesano beni culturali, sentito il parere del parroco di Frassinoro don Luca Pazzaglia, la scelta è ricaduta sul valente scultore Dario

Tazzioli. Le immagini della Pietà da lui scolpite per le chiese di Frassinoro e Piantedelagotti, insieme al fonte battesimale di Frassinoro, rivelano una mano sapiente e originale, che ha destato ottima impressione.

La committenza dell'opera, ovvero l'Abbazia di Nonantola, con l'autorizzazione della Soprintendenza Archeologica belle arti e paesaggio di Bologna, ha dialogato con l'artista per alcuni anni nel definire i simboli da evidenziare, la postura, i richiami storici, l'espressività del santo e, mentre l'opera prendeva forma, si è confrontata sui dettagli in modo da offrire, in una sola immagine, una sintesi della via di sant'Anselmo.

“Non abbiamo ritratti del Santo – afferma lo scultore Tazzioli - in quanto a quell'epoca non se ne facevano. La prima raffigurazione nota, seppur ideale, si trova scolpita sul portale dell'abbazia e risale all'XI-XII secolo ad opera di Wiligelmo o della sua scuola. La statua è quindi un'elaborazione dove il marmo costituisce la fase finale. È una serie di trasmutazioni dove ogni fase risulta essere il superamento di quella precedente: studi e disegni preparatori fino ad arrivare ad un bozzetto in argilla in scala per studiare la com-

posizione e le proporzioni. Il modello è stato poi calcato in gesso prima della fase scultorea del marmo.

Durante l'inaugurazione sono stati esposti alcuni elementi di queste fasi: il disegno preparatorio e alcuni studi, il modello in gesso su cui si trovano diversi chiodi che costituiscono i punti di riferimento per poter riprodurre in scala maggiore il modello sul marmo, applicando un'elaborata tecnica che attraverso l'applicazione del teorema di Talete in geometria consente di riportare, in questo caso in una scala maggiore, i punti presi sul modello.

È un sistema che si avvale dell'utilizzo di compassi ricurvi di varie dimensioni. Infine, dopo questa lunga ed elaborata fase preparatoria, sono passati al marmo. La scelta è stata accurata ed infine ho optato per un marmo pregiato, qualità detta “acquabianca”, proveniente da una sola cava e da un particolare filone sul versante lucchese delle Alpi Apuane. Il sistema dei compassi mi è servito per orientare la figura all'interno del blocco e questa lunga e paziente opera di trasferimento dei punti è servita soprattutto per la sbazzatura della figura, poi l'intaglio è stato diretto, studiando le forme e le superfici direttamente sul marmo. Perché avvalersi di tutti questi elaborati

studi preparatori? Perché il marmo sostanzialmente non permette ripensamenti, una volta tolto non si può più aggiungere e gli errori potrebbero compromettere in maniera irrimediabile la buona riuscita dell'opera.

Da un punto di vista compositivo la figura risulta dinamica e sotto alla tunica è percepibile in alcuni punti l'anatomia del corpo. Sono presenti gli attributi iconografici del santo, l'anello, il pastorale, il libro, la mitra e la croce sul petto, tutti elementi che risultano essere fra i più antichi privilegi concessi agli abati.

Il santo appoggia un piede su una pietra squadrata (la pietra di fondazione) come se vi stesse salendo, mentre l'altro piede quasi affonda nella base irregolare che raffigura il terreno cedevole e paludoso di Nonantola prima della fondazione dell'abbazia. Il pastorale si infigge in questa massa lasciando un'impronta più larga. Secondo S. Ambrogio infatti il pastorale risulta assieme a mitra ed anello uno dei più antichi privilegi concessi agli abati ed è ricurvo verso l'alto per radunare gli smarriti, diritto nel mezzo per condurre i deboli e a punta nella parte terminale per spronare i pigri. La punta del pastorale che affonda nella base rappresenta quindi l'ordine della fede (la pietra squadrata) contrapposto al caos al disordine sia materiale ma anche spirituale della massa informe e rozza.

Sulla pietra è scolpita la corona sormontata dalla mitra dell'abate che indicano la rinuncia al trono da parte di Anselmo per farsi monaco e di conseguenza abate. Per la corona ho preso a modello la corona ferrea, in quanto cronologicamente congrua con l'epoca del santo.

La bocca è socchiusa come se stesse per parlare e le dita della mano stanno per aprire il libro. Le superfici del marmo sono inoltre trattate con diverse lavorazioni in modo che la luce reagisca creando vibrazioni differenti: la tunica lavorata a gradina per indicare il tessuto e la pelle delle mani e del volto ne sono un esempio.

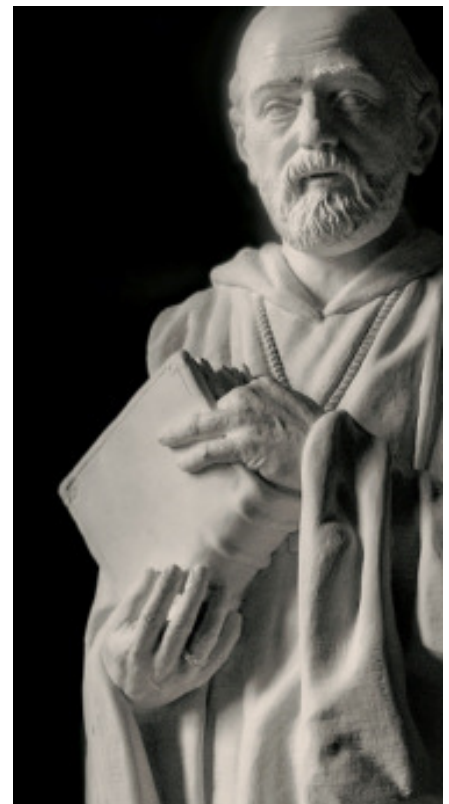
Il basamento su cui poggia la statua, anch'esso eseguito su mio disegno,

risulta composto da elementi in arenaria scolpita e mattoni in cotto che riprendono sia gli elementi strutturali e gli altari dell'abbazia, che le decorazioni dei capitelli originali.”

Ecco quindi che la sera di mercoledì 14 settembre, al termine della solenne celebrazione eucaristica in occasione della festa liturgica dell'Esaltazione della Santa Croce, è stata presentata e benedetta dall'arcivescovo abate di Modena-Nonantola Erio Castellucci la nuova opera. Più di 450 persone hanno partecipato alla Messa solenne e all'inaugurazione della scultura: oltre a Castellucci, il vescovo emerito di Forlì-Bertinoro Lino Pizzi, i canonici del Capitolo abbaziale, monsignor Tiziano Ghirelli, membro del Capitolo dei Canonici di S. Pietro, venuto appositamente dalla Patriarcale Basilica Vaticana e tanti sacerdoti e diaconi.

Numerose anche le autorità civili che hanno voluto essere presenti all'evento, tra cui il Prefetto di Modena, il Presidente della Provincia, i sindaci di Nonantola, Fiorano e Palagano, il Colonnello dei Carabinieri con i carabinieri in alta uniforme; e ancora rappresentanti della Polizia locale, dell'Associazione Nazionale Carabinieri, della Protezione Civile, della Croce blu, i figuranti dell'antico popolo della Partecipanza agraria e tanta gente venuta da vicino e da lontano.

*(Informazioni in parte desunte dall'articolo pubblicato su "Nostro Tempo")*



**In alto:** fasi preparatorie della statua di S. Anselmo, particolare del bozzetto in gesso.

**Altre immagini:** particolari della statua di S. Anselmo.

# STUDENTI DEL LICEO ARTISTICO A PALAGANO

*Stage degli studenti del liceo artistico A. Venturi per apprendere l'arte della lavorazione del marmo*



La settimana successiva all'inaugurazione della statua di sant'Anselmo, più precisamente da lunedì 19 a sabato 24 settembre, presso la struttura comunale situata nel parco Salvo d'Acquisto, 26 studenti della classe 5G del liceo artistico A. Venturi di Modena, si sono cimentati in uno *stage* formativo dedicato alla lavorazione del marmo, tenuto dallo scultore Dario Tazzioli. Un'iniziativa analoga si era svolta lo scorso anno a Piandelagotti di Frassinoro, sempre diretta dallo scultore frassinorese.

Gli studenti hanno portato con sé dei bozzetti in argilla e gesso precedentemente elaborati nelle ore scolastiche da realizzare in marmo durante la settimana.

Dopo aver preso alloggio presso le camere dell'Hotel Parco, gli studenti hanno iniziato subito a lavorare.

“Consapevole del fatto che si trattava della prima esperienza sul marmo – afferma Tazzioli – e nonostante le difficoltà, ho scelto di farli lavorare con strumenti tradizionali a mano e di fargli sbizzare le opere con martelli, scapozzini, subbie e gradine anziché uti-

lizzare strumenti elettrici o pneumatici. Ho potuto notare con soddisfazione il loro entusiasmo e impeto nell'affrontare la materia e già dopo pochi giorni i risultati sono più che soddisfacenti. Penso infatti che con una buona spiegazione tecnica e mostrando loro come utilizzare, affilare e impugnare gli strumenti di acciaio, gli allievi possano avere un contatto diretto con la pietra, che gli trasmetta il rispetto per la materia in modo da poterla lavorare senza snaturarne l'essenza. Da parte mia sono entusiasta e felice di poter ospitare nei nostri luoghi giovani volenterosi e di poter dare il mio contributo per trasmettere la tradizione della lavorazione della pietra. Sono quindi riconoscente dell'opportunità che è stata data dal liceo Venturi al nostro territorio di montagna, scegliendo di portare gli studenti nell'appennino modenese”.

Durante la settimana diverse persone del paese e del territorio hanno fatto visita al parco Salvo d'Acquisto di Palagano per vedere lo *stage* in corso. Fra queste persone si annoverano an-



che le insegnanti delle scuole primarie di Palagano che hanno portato le loro classi a vedere gli studenti all'opera.

Per gli studenti modenesi in visita, oltre alle attività didattiche, si è svolta una passeggiata nelle suggestive oioliti della Val Dragone, sede delle miniere storiche e una serata presso il cinema di Palagano, dove è stato proiettato il documentario di Riccardo Stefani sugli eventi della Seconda Guerra Mondiale nel nostro territorio con incontro e discussione finale con l'autore regista.



Recentemente Tazzioli ha realizzato una scultura in marmo che è stata donata ad Horacio Pagani, il noto imprenditore fondatore e proprietario della Pagani Automobili. La scultura è stata collocata all'interno del suo ufficio (*nella foto Tazzioli con Horacio Pagani*).

Durante l'estate, inoltre, ha ospitato presso il suo laboratorio, il curatore del Museo d'Orsay, Francois Blanchetière, esperto di scultura e già curatore del museo Rodin di Parigi. Grazie ad un amico comune della New York University, il curatore parigino, in viaggio nel nord Italia per vedere alcuni musei dedicati alla scultura, si è fermato a Frassinoro, dove ha visitato i reperti medievali legati alla storia del cenobio medievale e le opere di Tazzioli che vi sono custodite. La visita è proseguita presso il suo laboratorio, dove ha potuto vedere la statua di Sant'Anselmo abate quasi completata.



*Arriva il punto più oscuro dell'anno, è proprio da qui che la luce rinasce: come il seme, il tempo dell'ombra segna il momento della trasformazione che porterà a un nuovo momento, dell'anno e della vita.*

### Maddalena De Bernardi

Attesa, quella dei cacciatori quando l'alba è ancora notte, appostati nella guazza, scarpe che affondano nel fango.

Il giorno che inizia. Merli fra le bacche rosse dei cespugli e gli stormi nel loro viaggio al di là del mare. Cieli pieni di stelle, il suono dei campanacci delle pecore portati dal vento, prati fradici di rugiada quando arriva mattina. La fine di ottobre.

“Fioriscono le rose tardive, con il colore arrogante combattono il grigio delle nuvole. L'estate di san Martino, novembre: l'intensità del sole fra le foglie di mille sfumature, poi un attimo dopo nebbia che avvolge le montagne e bruma che sale dai campi. Gioia e malinconia, mormora la voce della natura. Nell'aria il profumo della legna tagliata e messa a posto per l'inverno; odore

di muschio e boschi, fumo dai comignoli delle stufe che si riaccendono e dita nere quando provi a pulire il vetro. Autunno di pioggia invocata e sapore di castagne da cuocere lente, la sera quando il buio scende presto, sempre di più. Cala la luce, questo è il momento dell'anno in cui inizia il buio e lentamente la terra rimane nuda.

La città di Roma nasce su un solco: a raccontarlo è lo storico Plutarco. Dopo il consulto di Romolo con i saggi venne scavata una profonda fossa, dentro ci buttarono frutta e primizie, oltre a un pugno della terra d'origine. Questa fossa era chiamata *mundus*: la parola "mondo" viene da qui, un pezzo di terra chiaro, visibile, ritagliato dal caos. Il *mundus* era il centro e in quel punto si attaccò un aratro, trainato da una vacca e da un bue. Venne disegnato così il perimetro entro cui si inizierà a costruire l'impero, la nuova civiltà.

Veniamo dalla terra.

In autunno si semina il grano che sarà raccolto la prossima estate. Intanto le ombre si fanno lunghe e i colombacci volano altrove. Arriva il punto più oscuro dell'anno, è proprio da qui che la luce rinasce: come il seme, il tempo dell'ombra segna il momento della trasformazione che porterà a un nuovo momento, dell'anno e della vita.

Millenni fa, oggi, si celebrava il sole. Gli alberi sono spogli eppure certi frutti, come i cachi e i melograni, se ne stanno in bella vista con le loro forme tonde e arancioni. Chissà se si sono ispirati a questo inventando l'albero di Natale, che con le sue palline colorate appese a un sempreverde suona come un buon auspicio: che i tempi bui finiscano e inizi un nuovo giorno. E allora buon anno, e che sia nuovo davvero.



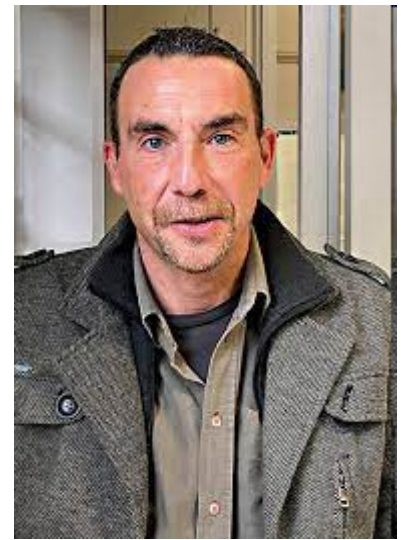
# C'EST LA VIE

La quarta e quinta indagine del commissario Libero Borghetti



Sono passati tre anni dalla conoscenza con il Commissario Capo Libero Borghetti. Tre anni e tre indagini che hanno messo a fuoco una società a tratti buia, a tratti buona. Come i vasi del Commissario: quello bianco, della chiarezza; quello nero, dell'oscurità. Lo ritroviamo un passo più vicino alla stanchezza di una lunga carriera, ma sempre limpido nel suo metodo tripartito: assistere, osservare, riflettere. Nella quarta e nella quinta indagine - *Panem et circenses* e *Come una gravidanza* - lo accompagnano i complementari sbirri buoni Tarozzi e Del Ben: istrionico l'uno, asburgico l'altro. E riserveranno sentimentali sorprese. Non è mutato il bislacco legame che li lega reciprocamente e al Commissario, inelimi-

minabile come il lambrusco di Nino e i ciccioli di Oreste, come il Salice con Aldo Minelli. Cosa è cambiato, invece? Si può accendere la tv seduti sul divano. Si può percepire l'incoerenza politica. Si possono vincere i campionati del mondo. Si può avere paura di chi dovrebbe amarci. Si può salutare un'epoca in tre giorni: malore, morte e funerali di un politico ancora uomo. E, *dulcis in fundo*, si può conoscere un nuovo personaggio: un piccolo, ibrido, placido ma gaudente personaggio dal doppio cognome.



## Matteo Malavasi

Classe 1974, sposato con la palaganese Erika Guigli, risiede a Castelnuovo Rangone e insegna Scienze Umane e Sociali alla scuola secondaria di secondo grado. In passato ha collaborato con la LUNA nuova.

## Franca Gualmini.

Nata a Pavullo nel Frignano, vive tra Polinago e Tenerife.

Pittrice molto prolifica, in continua ricerca, ha al suo attivo numerose mostre in Italia e all'estero. Autrice di libri, nel 2019 riceve il premio letterario "Tomolo edizioni" con un racconto per bambini e 11 tavole illustrate, "La tavola di Castagne" pubblicato da Egidio. Nel 2020 pubblica, con i tipi di Adelmo Iaccheri, "Storielle d'Appennino - Frammenti di memoria".

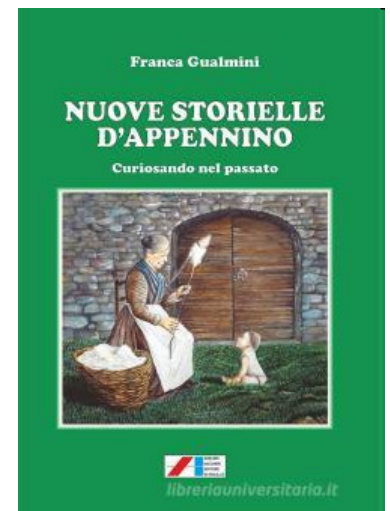


Illustrazione per il racconto "Fuga d'amore - la zirudela" del libro "Nuove Storielle - Curiosando nel passato".

# NUOVE STORIELLE D'APPENNINO

Edito da Adelmo Iaccheri (La Sorgente), si tratta del seguito del primo libro pubblicato con successo due anni fa, con altre 37 storie di vita e vicende realmente accadute, di personaggi vissuti in vari paesi dell'Appennino e 60 illustrazioni a mano..

Voci dal passato per raccontare alcune particolari leggende e alcune storie vere, dedicato alla vita dei nonni e bisnonni del Frignano. Molti i dipinti inediti della Gualmini sono contenuti nel libro.





# PROGETTO "IDIOFA"

Associazione

**S.C.I.L.L.A.** ODV

*Procedono i lavori ad Idiofa, nella Repubblica Democratica del Congo, convinti che istruzione e salute sono elementi fondamentali per favorire l'autodeterminazione dei popoli.*



## PROGETTO IDIOFA

### COSTRUITI

1. Scuola secondaria "Bumosi"
2. Scuola materna "Sergio Treichler"
3. Casa delle suore
4. Pozzo e cisterna acqua

### IN PROGRAMMA

5. Ambulatorio medico - Maternità
  6. Scuola primaria
- Lavori idraulici, elettrici.

**Previsione di spesa:**  
ancora 110.000 euro



**Davide Bettuzzi**

Nel corso degli ultimi anni l'impegno dell'associazione S.C.I.L.L.A. ad Idiofa, nella Repubblica Democratica del Congo, sta assumendo dimensioni impegnative.

Tutto è iniziato nel 2015 con l'aiuto a don Jaques, sacerdote ad Idiofa, per l'acquisto di un fuoristrada, necessario per svolgere la sua attività in una vastissima area, poi, con la costruzione della scuola secondaria (2016-2017), della casa delle suore (2018), della scuola materna (2020-2021) e la perforazione del pozzo per acqua potabile (2022).

Ora ci dobbiamo concentrare sulla costruzione di un edificio da adibire a **maternità** e **ambulatorio medico**.

Successivamente il progetto prevede la costruzione della **scuola primaria** che, assieme alla scuola materna e secondaria già in funzione, completerà l'offerta formativa.

## COME SOSTENERCI

**Banco Popolare, agenzia di Frassinoro (MO)**  
**IBAN: IT52 W 05034 66790 00000019610**

Le donazioni devolute all'associazione sono fiscalmente deducibili. A tal fine le erogazioni devono necessariamente essere effettuate a mezzo bonifico bancario.

Devolvere il **5 per 1000 dell'IRPEF** è una scelta che non costa nulla e permette di sostenere i nostri progetti. Per farlo è sufficiente indicare nello spazio previsto nei moduli per la denuncia dei redditi il codice fiscale dell'associazione S.C.I.L.L.A. ed apporre la propria firma.

**CODICE FISCALE: 02427380361**



Seguiranno lavori idraulici ed elettrici, compresi impianti fotovoltaici, la costruzione di servizi igienici adeguati all'aumento dell'utenza e altri lavori di completamento e manutenzione. Questi ultimi interventi sono lasciati volutamente alla fine in quanto, diversamente da come potremmo pensare in base ai nostri criteri, in quei luoghi non sono essenziali per il funzionamento delle strutture. L'associazione si è occupata anche di pagare lo stipendio delle **insegnanti della scuola mater-**

**na** in attesa dell'intervento concordato con le autorità statali che si prenderanno carico di questa spesa. Gli insegnanti sono 6 più la Direttrice. Lo stipendio mensile è di 80 dollari per insegnante e 160 dollari per la Direttrice.

[www.associazionescilla.it](http://www.associazionescilla.it)  
[associazionescilla@libero.it](mailto:associazionescilla@libero.it)



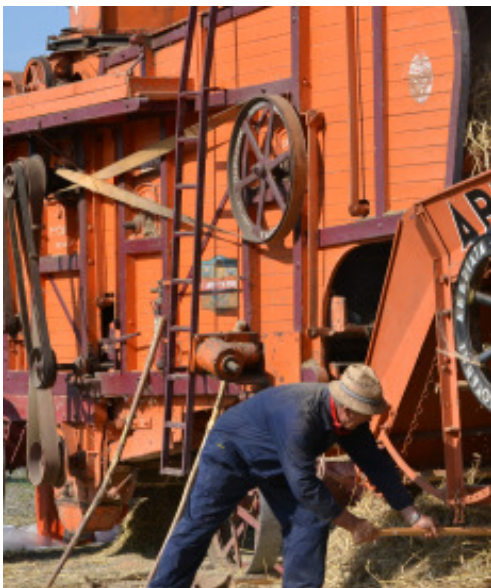
Associazione Scilla



associazionescilla



Idiofa, novembre 2022.  
Perforazione del pozzo: acqua trovata!



## FESTA del GRANO

DALLA SPIGA ALLA PAGNOTTA

**Davide Bettuzzi**

Il 6 e 7 agosto, dopo due anni di assenza, è ritornata la "Festa del grano", giunta alla sesta edizione. Quest'anno, grazie all'organizzazione della Polisportiva locale, la festa si è svolta a Savoniero. Due erano i luoghi di interesse. Il primo, in località La Penna, dove si è svolta l'antica trebbiatura: dal covone di grano accatastato nella "medda" (bica) e trebbiato con l'antica trebbiatrice e il secondo nella area della Polisportiva, dove è stata allestita la postazione "Dalla spiga alla pagnotta": trebbia-

tura con antica minitrebbia, mondatura, macinazione a pietra e panificazione. Purtroppo il tempo non è stato clemente e dopo mesi di assenza di precipitazioni ha deciso di guastarsi proprio nei due giorni della festa, ostacolandone pesantemente lo svolgimento e mettendo a dura prova la pazienza degli organizzatori.

Nonostante tutto la manifestazione si è conclusa in attivo in modo da poter donare all'AVAP di Palagano, come contributo per l'acquisto della nuova autoambulanza, **3.500 euro**.





# AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI PALAGANO

Spazio autogestito offerto ai Gruppi consiliari  
del comune di Palagano

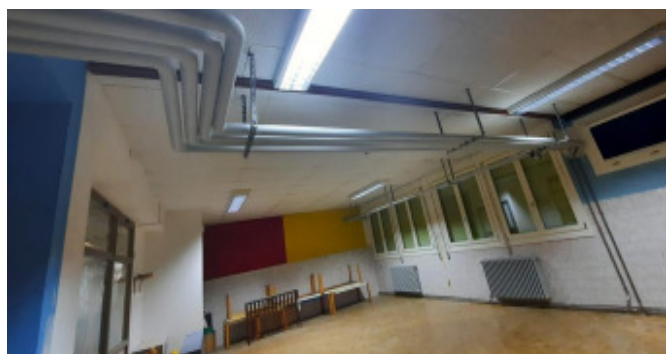
## GRUPPO DI MAGGIORANZA



Cari amici de la Luna, dalla vostra ultima pubblicazione sono passati cinque mesi, quindi è con piacere che facciamo il punto su alcuni interventi e progettualità portati avanti in questo lasso di tempo dall'Amministrazione comunale.

- È stato terminato il progetto "Telecamere e sicurezza", attraverso l'installazione lungo le strade principali di dispositivi per la lettura delle targhe direttamente collegati al PRA, altre telecamere di contesto sono state poste in punti cruciali, dove erano state evidenziate problematiche particolari, infine sono stati messi in funzione lettori di velocità in alcuni tratti pericolosi.

- Alla luce delle problematiche frequenti, siamo intervenuti in modo massiccio sul sistema di riscaldamento del polo scolastico "Aldo Moro", rinnovando completamente l'impianto: dalla nuova centrale termica, acquistata e installata negli scorsi due anni, si è provveduto a realizzare una rete impiantistica esterna dal costo di 150.000 euro (manca attualmente solo l'installazione nell'ultimo fabbricato, perché verrà effettuata non appena i locali saranno liberi).



- Sono, poi, terminati i lavori e le pratiche della metanizzazione a Monchio, che arriva alla zona artigianale; sono stati eseguiti tutti i collaudi e ora la condotta è fruibile. Nelle prossime settimane provvederemo a consegnare il CRE (Certificato di Regolare Esecuzione) e a fare il contratto di affidamento della rete al gestore provinciale, affinché *Inrete* possa così procedere agli allacciamenti di privati e aziende che ne faranno richiesta.

- Sono stati terminati i lavori del ponte presso Raggiola (sopra il fosso denominato "I Ghiavardi"), per garantire la tenuta della strada, affrontando una spesa di 120.000 euro, e ora sono stati appaltati altri 110.000 euro per la parte soprastante.



- Sono stati appaltati e sono già iniziati i lavori per il rifacimento del datato e problematico impianto della piscina comunale per una cifra di 135.000 euro; gli interventi procedono spediti: verrà realizzato un nuovo sistema di pom-

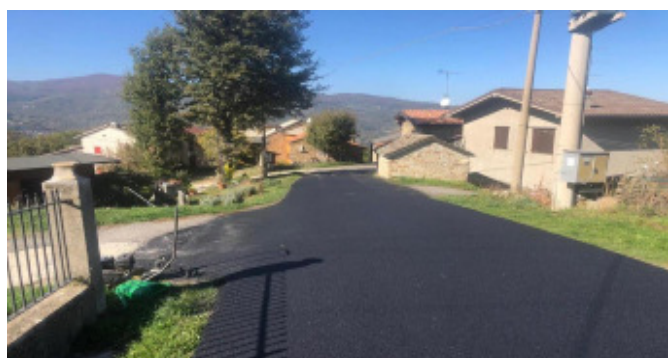
paggio, un nuovo impianto di filtraggio e un impianto di clo-razione automatico.



- Si è concluso, poi, il ripristino della transitabilità su via Palazzo Pierotti, in località "Casa Ricci", in cui sono state realizzate nuove briglie nel fosso, per una spesa complessiva di 30.000 euro comunali, 45.000 euro dalla Regione Emilia-Romagna e circa 15.000 euro dal Consorzio di bonifica.



- Abbiamo compiuto vari interventi per la manutenzione e la riasfaltatura della rete stradale comunale, per un costo complessivo di 143.000 euro; in particolare, i lavori più consistenti hanno riguardato: via Pietraguisa, via Toggiano, via La Campagna, via Santa Giulia, via Raggiola, via Boschetti, via Il Poggio, via Piola, il piazzale delle scuole, il piazzale a Boccassuolo, oltre ovviamente alla chiusura delle buche sulla base delle segnalazioni.



- Sono stati appaltati e sono iniziati i lavori di messa in sicurezza, tramite il ripristino della scarpata di valle, di via

Casa Buratta, a Montemolino presso la località "Canalaccio", per un costo di 120.000 euro.



- Si stanno completando gli interventi di taglio piante e di pulizia del verde in località "Casa Papa Giovanni XXIII" e lungo la parte bassa di via Santo Stefano, per un totale di 58.000 euro (progetto Atersir).



- A Palagano si sta realizzando la condotta primaria che passa dal centro di via Toggiano fino al campo sportivo e che serve a risolvere problemi che da diversi anni interessavano il centro del paese, inoltre servirà anche in funzione delle nuove strutture che sorgeranno nella parte bassa. Proprio per questi interventi, ci scusiamo per i disagi arrecati nella zona e ringraziamo le persone che abitano nell'area stessa per la comprensione e la grande disponibilità.

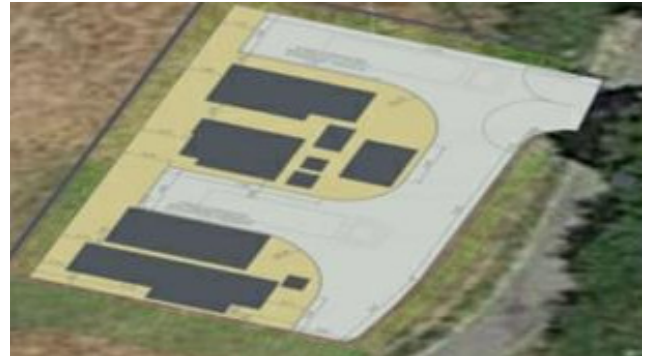


- Proseguono interventi importanti sul tema fognature e depurazione a Monchio e a Costrignano: i lavori mirano alla realizzazione di due nuovi depuratori progettati e voluti per fornire un servizio prezioso nelle due frazioni più grandi del nostro Comune. Vista la consistenza del progetto e il suo costo, vi proponiamo qui di seguito anche alcune schede descrittive, che brevemente riassumono cosa si sta realizzando:

### Nuovo depuratore di Monchio Ca' Grande



### Nuovo depuratore di Costrignano Castellaccio



I progetti dei nuovi depuratori coinvolgono la protezione della naturalità dell'ambiente ecosistemico, garantendo un miglioramento nelle condizioni ambientali a seguito della dismissione dell'esistente fossa *imhoff* e la realizzazione di impianti dotati delle migliori tecnologie ed accorgimenti per la riduzione di tutti i possibili impatti ambientali.

La soluzione con tecnologia a biorulli proposta nei nuovi impianti è quella a minor impatto ambientale, tanto che la provincia di Modena con circolare n. 131232 del 29/12/2008 ha stabilito che è possibile ridurre la fascia di inedificabilità intorno ai depuratori da 100 metri a 50 metri.

I progetti sono stati approvati in seguito all'emissione dei pareri favorevoli degli Enti partecipanti alla Conferenza dei Servizi (Soprintendenza Archeologica, ARPAE, AUSL, Provincia di Modena, Comune di Palagano, Unione dei Comuni del Distretto Ceramico). La scelta della localizzazione dei nuovi impianti, condivisa con il Comune, è strettamente legata alla posizione degli scarichi e del recettore, onde evitare ingenti opere di rete e dispendio energetico per il sollevamento dei reflui. È inoltre vincolata alle caratteristiche geomorfologiche del sito.

**Impatto visivo:** l'intervento si colloca in un contesto collinare. Sono stati adottati accorgimenti atti a mitigarne l'effetto visivo, costituiti da una cortina di siepi di schermatura all'esterno dell'area recintata dell'impianto.

**Odori:** tutti gli stadi dell'impianto sono dotati di copertura appositamente per ridurre al minimo le esalazioni.

**Rumori:** al fine di limitare il più possibile le emissioni sonore il progetto prevede l'adozione di insonorizzazione e l'installazione della soffiante (unico elemento impattante acusticamente) all'interno di un vano tecnico.

Considerata la distanza delle abitazioni dall'impianto l'impatto acustico e quello odorigeno non produrranno disagi alla popolazione residente.

**Suolo:** tutte le vasche saranno impermeabili e a perfetta tenuta idraulica, in modo da evitare percolazioni di liquami nel sottosuolo.

**Qualità dell'acqua:** le acque scaricate presenteranno caratteristiche qualitative migliori, sia in termini sanitari che ambientali rispetto allo stato di fatto.

- Abbiamo compiuto diversi interventi nelle aree cimiteriali comunali: dal cancello del cimitero di Boccassuolo, al muretto lungo il selciato a Palagano, mentre a Costrignano è stata acquistata la scala per raggiungere in sicurezza i forni più in alto.

- Abbiamo realizzato il primo stralcio di lavori della piazza antistante la Chiesa di Monchio.

Purtroppo gli interventi procedono un po' a rilento a causa di lungaggini burocratiche con il Ministero per gli affari regionali; contiamo di ripartire a breve con la seconda parte

dei lavori.



- Abbiamo realizzato il progetto "Balugina il Giorno" presso la Buca di Susano. Ideato da Andrea Casoni, progettato dal fumettista Marino Neri e finanziato da Iris Ceramiche (per la realizzazione delle lastre) e dal Comune di Palagano. L'opera verrà terminata e inaugurata in occasione della commemorazione del 18 marzo 2023.



- A livello sportivo, l'Amministrazione si sta confermando sempre al fianco delle numerose polisportive e associazioni dilettantistiche territoriali, sostenendole in vario modo a seconda delle loro peculiarità ed esigenze. Siamo consapevoli che lo sport rappresenti non solo un servizio prezioso per la cittadinanza (in termini di benessere fisico, aggregativo, sociale, educativo...), ma anche un rilevante volano per il turismo, infatti quasi quotidianamente le strutture sportive comunali (dai campi, al Palazzetto fino al sintetico) ospitano corsi, partite, allenamenti e appuntamenti vari, richiamando in paese persone di tutte le età; in vista dell'estate, poi, si sta progettando una nuova offerta sportivo-ricreativa *ad hoc*. Per la manutenzione degli impianti sportivi, solo nell'ultimo periodo sono stati completati i la-

vori presso gli spogliatoi del campo sportivo di Boccassuolo e gli interventi programmati presso gli spogliatoi del campo di Palagano; inoltre, nel rispetto degli intenti, l'Amministrazione Comunale sta provvedendo all'acquisto del terreno su cui si trova il campetto di Monchio, che dovrebbe essere concluso e formalizzato entro la fine dell'anno.

- Abbiamo stanziato un fondo apposito per garantire contributi alle famiglie dei bambini che frequentano gli asili nido (sul sito del comune trovate tutte le informazioni in merito oppure potete rivolgervi direttamente all'ufficio scuola), il fine è quello di abbattere il costo delle rette. Stiamo inoltre progettando la realizzazione di un asilo nido comunale da fare partire già il prossimo anno.

- Nonostante il vertiginoso aumento dei costi di tutte le materie prime e le difficoltà nell'edilizia durante il periodo del Bonus 110%, il progetto del "Giardino del Castagno" sta procedendo, anche se, rispetto al *business plan* iniziale i costi preventivati sono aumentati del 37% circa. La società realizzatrice terrà una conferenza stampa congiunta il 27 dicembre 2022, proprio in occasione del patrono di Palagano, San Giovanni, presentando alla cittadinanza il progetto definitivo e lo stato dell'arte.

Insieme all'Amministrazione comunale, verrà svelato anche l'*iter* di avviamento della nuova scuola per operatori socio sanitari (O.S.S.), il cui primo corso partirà già in primavera.

Quelli sopra elencati sono solo i principali interventi degli ultimi mesi di un anno estremamente complicato, perché mai avremmo pensato che dopo l'emergenza del COVID-19 (non ancora terminata) avremmo dovuto assistere ad una guerra in Europa e ad una crisi energetica ed economica di proporzioni enormi.

Come tutte le famiglie e le attività commerciali, anche l'Amministrazione Comunale deve fare fronte a bollette di luce e gas quasi triplicate, dovendo accantonare risorse importanti che avremmo speso diversamente, spesso costringendoci così a dover cambiare i programmi e a veder rallentare diverse attività in essere. Nonostante questo, ci abbiamo tenuto a presentarvi alcuni dei recenti interventi per dimostrare concretamente come, nonostante le difficoltà, non ci siamo fermati, provando costantemente a potenziare i servizi, le forme di assistenza e gli aiuti alla cittadinanza. Abbiamo, ad esempio, abbassato la tassa Tari di 30.000 euro (non molto, ma meglio di niente...); abbiamo elaborato e messo in campo un preziosissimo progetto assieme al Dottor Lecce e all'Avap di Palagano per fare fronte alla mancanza del medico di base di Costrignano e Monchio, mantenendo gli ambulatori su entrambe le frazioni e trovando le risorse per una figura di segretaria, in più contiamo di riuscire ad aumentare già dalle prossime settimane le ore di presenza dell'infermiere tramite AUSL.

Dato che ci avviciniamo al Natale, vogliamo fare un appello

alla nostra comunità, affinché noi tutti cerchiamo di rimanere più uniti che mai, perché partecipazione e collaborazione sono sempre le risorse migliori per affrontare le difficoltà e le continue sfide che la quotidianità ci pone. Se saremo in grado di continuare a sentire Palagano come il nostro bene comune, tutti insieme sapremo sostenere meglio le attività locali, miglioreremo i servizi, accresceremo il senso civico e, soprattutto, riusciremo ad occuparci meglio delle persone più in difficoltà. Faccio appello ancora e come sempre alla vostra genero-

sità, volendo ricordare ad esempio le persone ucraine che stiamo ospitando e che necessariamente hanno ancora bisogno di aiuto: con la guerra che continua e con conseguenze sempre più tragiche, non escludiamo che arrivino altri rifugiati e che, quindi, ci sia sempre più richiesta di assistenza (per chi può e vuole, si può sempre fare anche una donazione sul conto della Caritas parrocchiale).

Nel salutarvi, auguriamo di cuore a tutti voi un sereno Natale e un felice anno nuovo.



## GRUPPO DI MINORANZA



### Un anno in consiglio comunale

A un anno dall'insediamento del nuovo Consiglio Comunale è tempo di fare, e presentare ai concittadini, un riassunto dell'attività del Gruppo di minoranza costituito da Giuseppe Fontana, Elisabetta Gazzetti, Sabrina Guigli.

Ci preme sottolineare come in Consiglio, sin dalla seduta di insediamento, si sia costituito un clima di serena collaborazione. Abbiamo apprezzato le conferenze dei capigruppo, dalle quali abbiamo avuto la possibilità di ottenere maggiori informazioni.

Il "peso" della minoranza sulle decisioni della maggioranza è stabilito dalla matematica e dalla legge: 3 voti contro 8. Intuitivo capire come un eventuale "scontro a 2" si risolva sempre e comunque a favore della maggioranza.

Fare opposizione non consiste, quindi, nel mettersi di traverso sempre e comunque "a prescindere", ma collaborare, controllare, consigliare, richiedere, informare i cittadini. Questo per spiegare, specialmente ad alcuni dei nostri elet-

tori, che si domandano come la nostra presenza non sia così efficace come invece si aspettavano in tema di cambiamenti radicali.

Ribadiamo che stiamo svolgendo il nostro ruolo con un esercizio critico e propositivo, in costante impegno e dedizione, tendente a migliorare, tramite sollecitazioni, l'attività di chi governa.

Nel 2021 si sono svolti 3 consigli, 7 nel 2022 ai quali abbiamo sempre partecipato.

Abbiamo chiesto e ottenuto che i documenti per il consiglio vengano consegnati per mail, per avere più tempo e possibilità di analisi e approfondimento, il regolamento prevede entro 24 ore prima del consiglio.

È stato evidenziato da parte nostra la necessità di affrontare la problematica della carenza ormai davvero grave dei medici di base, in accordo anche con gli altri comuni montani ed eventualmente coinvolgendo tutta la popolazione, per ottenere soluzioni adeguate.

## Interrogazioni

Abbiamo presentato quattro interrogazioni con richiesta di risposta scritta.

- Centro Servizi Parco di Santa Giulia e gestione Parco, dopo avere saputo della disdetta data dal gestore. Dal nostro punto di vista il Parco e il Centro Servizi hanno necessità di un migliore funzionamento di un coordinamento maggiore tra i soggetti coinvolti, inclusa la Provincia.

- Spazi di socializzazione per i giovani e regolamento di utilizzo. Anche a fronte di alcuni interventi sui ragazzi che li utilizzano.

- Problematiche risoluzioni circa il funzionamento del riscaldamento delle scuole medie.

- Strutture Pubbliche ricettive e costi.

Abbiamo ottenuto risposte puntuali, ma su alcuni temi abbiamo rilevato la necessità di un confronto maggiore e più dettagliato, soprattutto sulle modalità di comunicazione alla popolazione di regolamenti e modalità.

Abbiamo votato a favore delle proposte che secondo noi andavano incontro alle necessità del Comune.

Prima fra tutte il depuratore di Monchio, struttura utilissima e necessaria. Questo anche se qualcuno la voleva un po' più giù o un po' più sù o un po' più in là. Accontentare tutti non è facile e ci siamo impegnati a cercare di spiegare, in accordo con la Maggioranza, la necessità e la bontà dell'opera che ha richiesto, ovviamente, alcuni compromessi, ma ben progettata ed in fase di buona costruzione.

Abbiamo votato contro ad altre proposte che non abbiamo ritenuto idonee o bisognose di migliorie.

## Perché abbiamo votato contro il Bilancio di Previsione.

Il bilancio è un atto politico, è il vero atto di indirizzo dell'Amministrazione, dove si vede se le belle parole si concretizzano. Non è cosa semplice ed immediata entrare nel merito delle scelte, difficile anche proporre emendamenti. È un bilancio che recepisce prevalentemente esigenze di ordinaria amministrazione.

A nostro avviso l'aliquota dell'addizionale comunale all'IRPEF si sarebbe potuta ridurre, come si sarebbe potuto ragionare sugli importi delle altre aliquote, avendo comunque nel complesso un bilancio in equilibrio. Non abbiamo trovato alcuni progetti che erano stati definiti durante la campagna elettorale, all'interno dei documenti, alcun progetto relativo all'asilo nido. Aspettiamo fiduciosi che tale opera venga finanziata dal bando di rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del PNRR, come ci è stato detto in sede consiliare.

Nell'ultimo consiglio, che si è tenuto il 27 ottobre, abbiamo fatto richiesta della costituzione di una commissione per i progetti sull'energia, in particolare sulle comunità energetiche, per fare fronte alle difficoltà che stiamo vivendo. Da parte del sindaco c'è stata disponibilità di ragionare insieme. E presto ci sarà un incontro ristretto per confrontare le proposte.

## Temi ancora irrisolti su cui chiederemo riscontri fattuali e punteremo la nostra attenzione e su cui informeremo puntualmente i cittadini.

- Casa del Castagno.

In campagna elettorale si era affermato che sarebbe stata pronta nel corso del 2022. Al momento le cose sembrano ancora in alto mare.

- Casa Papa Giovanni.

La cattedrale nel deserto, che ormai da decenni è lasciata decadere senza che ci sia una progettualità effettiva. Una situazione grave per una struttura che ha enormi potenzialità di sviluppo. Dalle varie amministrazioni che si sono succedute negli anni sono state fatte tante proposte, ma la situazione è tristemente ancora sotto gli occhi di tutti

- Biciclette elettriche e colonnine di ricarica.

Abbiamo lasciato passare l'estate nella speranza di vedere il reale utilizzo delle bici elettriche acquistate dal comune per offrirle all'uso di cittadini e villeggianti. Ad oggi pare che siano ancora stoccate in un magazzino e comunque questa estate non si sono viste in giro. Faremo una interrogazione per sapere con esattezza costi e intenzioni future. Naturalmente gli argomenti sono tanti altri e puntualmente li presenteremo e li discuteremo nei prossimi Consigli Comunali.

Abbiamo mantenuto la promessa elettorale di collaborare fattivamente per le migliorie che possano portare benessere e soddisfazione a tutti i cittadini del Comune.

Un ultimo paragrafo, che oggettivamente non coinvolge l'Amministrazione locale, ma che può e deve indurre riflessioni anche locali e che vogliamo sottolineare, è lo scollamento fra le scelte "politiche" della popolazione di tutti i Comuni montani, e non solo, e la parte politica finora dominante che sostiene anche l'Amministrazione di Palagano.

Il messaggio delle elezioni politiche è inequivocabilmente chiaro: si chiede un cambiamento. Si chiede di cambiare politiche economiche e sociali. Si chiede una maggiore attenzione alle necessità reali della gente.

Mentre in periferia, come da noi, si lavora tutti assieme in questa direzione con grande fatica ed impastoiati in una burocrazia asfissiante, in altre sedi appaiono completamente avulsi dalla realtà.

Anche i vari Bonaccini, Tomei, ecc... che tante volte sono apparsi sulla scena a Palagano per inaugurare, presenziare, promettere e... mangiare tortellini potrebbero e dovrebbero fare di più per le nostre Comunità.

Speriamo tutti in un miglioramento.

Cogliamo l'occasione, ringraziando come sempre l'ospitalità offertaci da la Luna, per augurare a tutti i cittadini, al Sindaco e all'Amministrazione intera, buone feste.

**Giuseppe Fontana**  
**Elisabetta Gazzetti**  
**Sabrina Guigli**

# EUROPA UNITA?



*Abbiamo una moneta comune, una banca centrale, una politica monetaria quasi comune, ma abbiamo anche un'Europa unita, solidale, efficiente e giusta?*

**Gabriele Monti**

Si fa un gran parlare di Europa, da un po' di tempo; ultimamente, poi, con la pandemia prima e con la guerra in Ucraina poi, il concetto di Europa unita è andato via via sbiadendo, assumendo e perdendo a fasi alterne, di significato.

Se con la pandemia c'era stata una risposta corale e pronta ad affrontare un problema nuovo, sconosciuto, ma molto pericoloso, come si è poi visto, non altrettanto è stato l'atteggiamento della Comunità nei confronti della guerra scoppiata con l'invasione dell'Ucraina da parte dei russi. Ora, poi, con la crisi energetica scoppiata con il razionamento del gas russo, che ha portato alcuni stati a prendere iniziative unilaterali, superando e andando contro le disposizioni che quegli stessi paesi avevano sottoscritto, mi viene da pensare e mettere in dubbio il concetto

stesso di UNIONE EUROPEA.

Ma facciamo un po' di storia: il nome "ereb" (occidente) viene fatto risalire ai tempi dei Fenici, che con quel nome indicavano i territori a ovest della Siria fino allo Stretto di Gibilterra, in contrapposizione ad Asia, nome che indicava i territori ad oriente.

Un'altra teoria indica un'origine dalla mitologia greca: Europa e Asia, secondo Esiodo, sarebbero entrambe figlie di Oceano e di Teti.

Veniamo, però, a tempi più recenti; all'indomani della Prima Guerra Mondiale, l'Europa si ritrova in gran parte distrutta e ci si rende conto che ha perso quel primato in campo economico, di civiltà, di guida nel mondo, insomma entra in una profonda crisi identitaria. In questo periodo comincia a farsi strada un'idea di Paneuropa, in una fase molto embrionale, certamente, ma è da allora che si comincia a parlare di un'Europa unita.

Precursori di un'idea di Europa Unita furono Rossi, Spinelli, Colorno e, in esterno, Einaudi: nel 1939, nell'isola di Ventotene, dove il regime fascista li aveva segregati, gettarono le fondamenta della futura Europa unita.

Bisogna, però, arrivare al 1949, non a caso all'indomani della seconda Guerra Mondiale, per trovare la prima tappa fondamentale nella costituzione dell'Unione Europea, con il Consiglio d'Europa, il cui statuto fu firmato dai delegati dei parlamenti di: Gran Bretagna, Francia, Italia, Germania, Belgio, Danimarca, Irlanda, Lussemburgo, Paesi Bassi, Norvegia e Svezia.

La creazione della CEECA (Comunità Europea del Carbone e dell'Acciaio) del 1951, i Trattati di Roma del 1956 sono altre tappe molto importanti nel percorso verso l'Unione.

Ma la vita della nuova Europa, fin da subito, è stata segnata da "incidenti" di percorso che ne hanno segnato la

strada: egoismi, nazionalismi, timori hanno interrotto o rallentato la realizzazione, a cominciare da De Gaulle, che vedeva come fumo negli occhi un'Europa Unita e federalista e che bloccò qualsiasi iniziativa fino a quando non cedette il potere in Francia. L'Inghilterra tenne sempre un piede dentro e uno fuori la Comunità, perché non accettava l'idea di un mercato libero non controllato da loro stessi; la stessa Germania, quando si sobbarcò il peso della riunificazione, mise i bastoni fra le ruote dell'integrazione.

Nell'intento di superare questi blocchi politici si pensa, dunque, di sviluppare l'integrazione a livello finanziario, nella speranza che l'integrazione politica arrivi di conseguenza; i risultati sono sotto gli occhi di tutti: abbiamo una moneta comune, una banca centrale che controlla e guida le banche nazionali, abbiamo una politica monetaria quasi comune, che ci mette al riparo dalle tempeste che sempre più spesso si scatenano a livello planetario, ma abbiamo anche un parlamento europeo ingessato, condizionato dai tanti, troppi veti che ogni paese, per il proprio interesse, pone, rallentando decisioni che devono essere prese in tempi rapidi, per rispondere a temi e problemi che non aspettano.

Ne è prova l'attuale crisi del gas e il conseguente aumento spropositato del suo prezzo e di quello dell'energia elettrica. Se, con il Covid si mosse bene e rapidamente, così come nei confronti della Russia, adottando iniziative rapide, decise e coraggiose, non altrettanto è stato nell'affrontare l'attuale crisi del gas: già nel luglio scorso il nostro primo ministro Draghi aveva proposto un tetto al prezzo del gas, ma, poiché la Germania non era d'accordo, non se ne fece nulla; ora, dopo tre mesi di inerzia, dopo che la Spagna lo ha istituito, la Germania ha messo sul piatto 200 miliardi (fuori bilancio) a sostegno della sua economia, dopo che tante imprese italiane, ma non solo, sono col cappio al collo e rischiano di chiudere, solo adesso si affronta il problema, fra l'altro con la lentezza di un pachiderma, ma si rischia di arrivare tardi, troppo tardi.



1949, Trattato di Londra: nasce il Consiglio d'Europa

Ebbene, per concludere tutte queste considerazioni, la storia della sua costituzione che molto stringatamente, ho cercato di riassumere e che indica un percorso sempre molto faticoso, irto di ostacoli introdotti dagli stessi stati partecipanti, mi porta ad avere un'opinione piuttosto negativa dell'Unione Europea: così com'è strutturata e organizzata oggi, la sento lontana dai problemi veri che assillano la gente, distratta in un apparato burocratico elefantiano che pensa piuttosto al diametro delle vongole o alla lunghezza della carote, invece di affrontare i veri problemi: lavoro, parità di salari fra i vari paesi, accoglienza dei profughi e non girarsi dall'altra parte, lasciando la patata bollente in mano ai paesi di approdo, diritti ma anche doveri per chi viene accolto, con politiche volte al sostegno economico, sociale, psicologico, verso quei paesi che per la loro posizione geografica sono più esposti al fenomeno migratorio; un esercizio comune di interposizione, per non essere, come adesso, la ruota di scorta della NATO che sappiamo bene essere a trazione USA.

Temo che se non si inverte la rotta, la parabola di un'Unione Europea così come era nei sogni di Altiero Spinelli, Ernesto Rossi, Eugenio Colomi e Luigi Einaudi sia destinata ad un declino irreversibile e inglorioso.

La guerra in Ucraina ha messo allo scoperto molti punti deboli dell'Unione, sta nei parlamentari di Bruxelles e nei rispettivi governi, avere la volontà, superando gelosie ataviche, rinnovare la volontà di arrivare finalmente e

veramente a quella Unione di intenti senza la quale saremo sempre più marginali nel mondo.

### **Integrazione**

Queste pagine sono state scritte in ottobre 2022; in fase di impaginazione del giornale, rileggendo queste righe mi sono reso conto di quanta acqua sotto i ponti (specie i questi giorni di piogge torrenziali) sia passata; e il paragone calza come non mai, sentendo quello che è emerso presso la Commissione del Parlamento europeo. Uno dei capisaldi della politica della futura Europa Unita era proprio quello dell'integrità morale degli addetti ai lavori, e, fino ad ora, non c'era stato alcun sentore di possibili tentativi di corruzione a carico dei rappresentanti politici. Purtroppo, bisogna constatare che anche questo "tabù" è caduto. Dispiace inoltre verificare che, nonostante ci fossero i meccanismi di controllo, questi stessi sono stati aggirati senza tanti scupoli; è riportato ad esempio che i "lobbisti" (12 mila!), dovrebbero registrarsi presso un ufficio preposto, pena l'esclusione da molte riunioni e commissioni, ebbene questa registrazione è volontaria; lascio all'immaginazione del lettore le conclusioni.

Ecco, tutto questo non fa che confermare, anzi rafforzare, la mia opinione sull'Europa, i suoi organismi di gestione e controllo. Speriamo che, come in ogni crisi, aver scoperto questo pentolone schifoso, possa essere la molla per migliorare, se non perfezionare il sistema.

nuovo  
cinema

# EXCELSIOR

PALAGANO TEATRO COMUNALE

proiezioni fino al 26 gennaio 2023



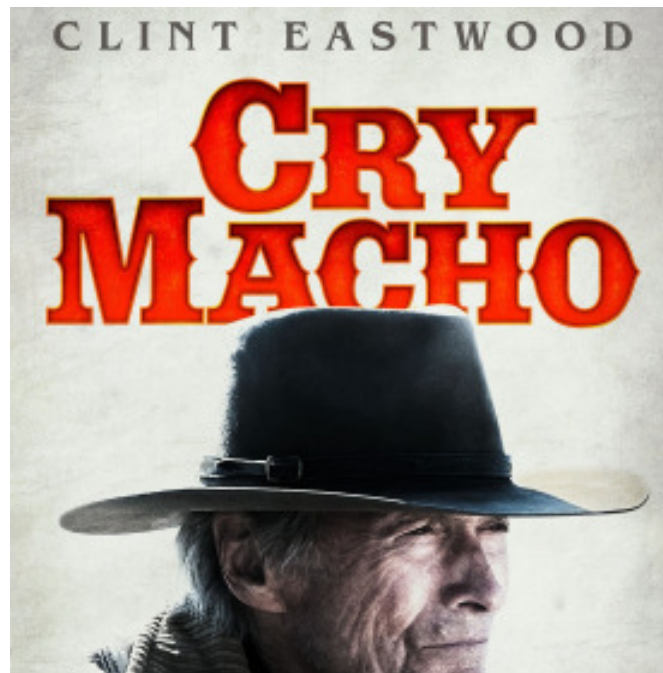
**29 DICEMBRE 2022** ore **21.00**



**5 GENNAIO 2023** ore **21.00**



**12 GENNAIO 2023** ore **21.00**



**19 GENNAIO 2023** ore **21.00**



**26 GENNAIO 2023**

ore  
**21.00**

In ottemperanza ai regolamenti in materia di assicurazione e di tutela dei diritti cinematografici possono assistere alle proiezioni solo gli iscritti all'associazione culturale "la LUNA".

## ASSOCIAZIONE LA LUNA - TESSERAMENTO

SOCIO  
CINELUNA

**LUNA NUOVA + CINEMA: 30 euro/anno**

"Abbonamento" al periodico *la LUNA nuova* + visione di **TUTTI I FILM** proiettati per l'anno solare.

SOCIO  
CINEMA

**CINEMA: 15 euro/anno**

Visione di **TUTTI I FILM** proiettati per l'anno solare.  
Non prevede "l'abbonamento" a *la LUNA nuova*

SOCIO  
LUNA

**SOLO LUNA: 20 euro/anno**

"Abbonamento" al periodico *la LUNA nuova*, per l'anno solare.  
Non prevede la visione dei film.

Sono autorizzati a raccogliere le sottoscrizioni:

**Nadia Marasti, ditta Edilart Marasti (Ferramenta)** Via XXIII Dicembre, 35 Palagano • **Ricchi Bruno, Assicurazioni** Via XXIII Dicembre, 85 Palagano • **In occasione delle proiezioni cinematografiche.**



Gabriele Monti, Davide Bettuzzi

In considerazione dell'apprezzamento che l'argomento tratta sul Lunario 2022 ha avuto, continua la presentazione dei "frutti dimenticati" nella nostra terra.

*Per "frutti dimenticati" si intendono quelle produzioni frutticole quali nespole, sorba, pera volpina, mela cotogna, corbezzolo, corniolo, melograno, prugnolo ed altre, ottenute in prevalenza in aree marginali collinari e montane, che in passato erano diffusamente conosciute ed utilizzate dalle popolazioni locali nell'ambito di un'economia agricola di auto sussistenza, all'interno di un utilizzo poco più che familiare e che oggi vengono raramente coltivati. Questi frutti rischiano la vera e propria estinzione e con questo il perdersi di tradizioni culturali e culinarie tipiche della dimensione contadina. L'arte di coltivare queste piante è un'antica pratica tramandata di generazione in generazione, in un agro-ecosistema particolarmente adatto alle coltivazioni arboree montane, favorite da un clima asciutto, da una forte intensità e qualità di radiazione solare, dall'escursione termica diurna-notturna, da copiose rugiade, da un'ottima impollinazione. Il progressivo allontanamento dalla campagna ha lasciato queste coltivazioni in uno stato di abbandono che ha messo a rischio la ricchezza genetica dei nostri territori. Il patrimonio locale, frutto di tanto lavoro da parte di generazioni di contadini, va salvaguardato e valorizzato per impedirne la scomparsa.*

*C'era una volta il brolo, orto magico e misterioso in cui crescevano decine di piante che producevano frutti fantastici di tutti i colori e di tanti sapori. Un muro di sassi lo circondava per tenere lontano la gente che vi abitava intorno e impedirle di entrare a cogliere i meravigliosi frutti che pendevano dai rami delle piante. Abbattuti i muri, i broli sono quasi tutti spariti o si sono inselvaticiti e con essi sono scomparse tante piante da frutto. Dove sono gli azzeruoli? Le cotogne? L'uva spina? Dove il biancospino con i suoi candidi fiori? Che si fa? Recitiamo il requiem? Piangiamo di malinconia? Ci mettiamo in allarme dopo che sono scappate le vacche dalla stalla? Assolutamente no. Non siamo ancora al camposanto della biodiversità. Riscopriamo i frutti dimenticati, insoliti, antichi, la loro storia e il tanto bene che hanno fatto e che sono pronti a fare ancora.*

Questa è l'introduzione del libro di Morello Pecchioli "I frutti dimenticati" (ed. Gribaudo) che rispecchia in maniera perfetta lo spirito che anima questa nostra azione che vorrebbe diventare una vera e propria rubrica nel nostro giornale. Naturalmente, mentre il libro riporta frutti dimenticati a livello nazionale, noi riporteremo solamente quei frutti che ci riguardano più da vicino. In questo numero parliamo della **castagna**.

# GASTAGNO

*Coltivato, oltre che per la produzione di legname per i più molteplici impieghi, per la legna da ardere, nonché per il frutto, la castagna, che ha costituito un'importante e risorsa alimentare.*



Il castagno europeo (*Castanea sativa*) è una della più importanti essenze forestali dell'Europa meridionale, in quanto ha risposto ai molteplici impegni e utilizzi richiesti dall'uomo fin dall'antichità. È stato, infatti, coltivato, oltre che per la produzione di legname per i più molteplici impieghi, per la legna da ardere, nonché per il frutto, la castagna che ha costituito un'importante e, in particolari contesti, fondamentale, risorsa alimentare.

Il castagno è una pianta arborea con chioma espansa ed un'altezza variabile dai 10 ai 30 metri; è una specie molto longeva, può diventare addirittura plurimillenario, lo troviamo in tutta la regione circummediterranea, dalla penisola iberica fino alle regioni del Caucaso prossime al Mar Nero; lo troviamo nel Nord Africa come in Turchia, in Inghilterra come in Sicilia: la sua presenza è, però, molto frammentata in quanto dipendente dalla natura geologica del terreno.

Incerta l'origine di questa pianta, in passato si riteneva che la specie fosse originaria del bacino sud-orientale del Mar Nero; secondo studi più recenti, si ritiene che il castagno durante l'ultima glaciazione abbia trovato rifugio in alcune limitate zone dell'Euro-

pa: la più grande sarebbe localizzata nel Caucaso, ma se ne trovano in Italia nell'Appennino settentrionale, lago di Garda, colli Iberici, in Spagna, in Francia e in Grecia. La massima diffusione ebbe inizio con i Greci, ampliata con i Romani, proseguì ininterrottamente fino alla fine del Medioevo ad opera degli ordini monastici; a partire da Rinascimento, probabilmente in concomitanza con i progressi tecnici in agricoltura, comincia la crisi del castagno e da allora fino all'ottocento si assiste ad un lento e progressivo abbandono di questa pianta. Alla fine dell'Ottocento inizia il vero e proprio declino, molteplici le cause: il cambiamento delle abitudini alimentari, l'introduzione di materiali alternativi al legno come metallo e plastica, la crisi dell'industria del tannino, il crescente interesse verso altre specie forestali, tutti questi fattori hanno portato a relegare il castagno ad un uso marginale come legno, mentre la castagna è diventata una goloseria da consumare nella stagione autunnale.

Quello che nei primi decenni del secolo scorso ha salvato dalla fame intere generazioni della nostra popolazione, si vede ora ridotto ad una comparsa sulle nostre tavole in autunno. A

camminare nei castagneti, o meglio, provare a camminare, perché ormai sono sepolti dai rovi, si vede uno spettacolo che fa rabbrivire: intere zone di castagni in piedi secchi. La castagna non è più considerata una risorsa economica, se non in piccoli casi, forse una politica di maggior sostegno ad esperimenti, che comunque ci sono, potrebbe migliorare la situazione.

Come si diceva poc'anzi, la castagna ha costituito un alimento quasi completo nella dieta dei nostri nonni: potevano (e possono) essere consumate arrostiti sul fuoco vivo oppure bollite magari insieme ai "pér aval"; macinate però, offrivano il più ampio modo d'impiego, a cominciare dalla polenta, per passare al "mistoc", una sorta di pagnottella cotta al forno; i "fritloz", frittelle che si accompagnavano benissimo con ricotta; i "necc" sorta di ciaccio ma dolce, anche questo condito con ricotta; i "burg": le castagne secche venivano cotte nel latte e mangiate come minestra; i "mnufach" come la polenta, ma molto più tenera e accompagnata nel piatto dal latte; e, per finire, la torta di castagne: un tripudio di sapori, anche esotici, di aromi e di energia.

## LA CASTAGNA

Le castagne, simbolo della stagione autunnale, non dovrebbero mai mancare sulle nostre tavole. Sono, infatti, ricchissime di proprietà e, come la tradizione contadina insegna, possono sostituirsi a una fonte di carboidrati. Le castagne sono ricche di nutrienti ed energia. In particolare, contengono: carboidrati complessi, fibre, vitamine del gruppo B, ferro, potassio, fosforo, calcio, magnesio, antiossidanti. Grazie all'alto contenuto di fibre, le castagne hanno un elevato potere saziante e possono essere consumate a fine pasto, per favorire il senso di sazietà. Inoltre, le fibre rallentano l'assorbimento dei nutrienti e aiutano a regolare i livelli di zucchero e colesterolo nel sangue. Sono ricche di carboidrati complessi,

pertanto possono sostituire una porzione di cereali o pane: una valida alternativa in caso di intolleranza al glutine! La presenza di amidi e zuccheri semplici la rendono un'ottima fonte di energia.

### Valori nutrizionali di 100 grammi di castagne.

kcal/kj; 193/821; acqua 42,4 grammi; carboidrati 41,8 grammi; zuccheri 10,7 grammi; proteine 3,7 grammi; grassi 2,4 grammi; grassi saturi 0,4 grammi; fibra totale 8,3 grammi.

Una porzione di 100 g di castagne ricopre il 15% del fabbisogno di folati di un adulto e il 26% di vitamina B6.

Possono essere consumate **bollite**, in **arrostito**, **essiccate** o trasformate in **farina** da utilizzare per dolci, polente ed altri piatti.

## CALDARROSTE

Incidere con un coltellino affilato le castagne, disporle sulla placca del forno e cuocere a 180° per mezz'ora, oppure, se si dispone della padella bucherellata, fatele arrostitire a fiamma vivace girandole in modo che cuociano uniformemente. Un trucco per ottenere delle ottime caldarroste in padella è quello di bagnare le castagne durante la cottura: questo permetterà alle caldarroste di cuocere mantenendo parte della loro umidità, e rimanendo così, più morbide.

Quando saranno cotte avvolgerle in uno strofinaccio pulito, chiuderlo per 5-10 minuti: servirà a far staccare meglio le caldarroste perfette dal guscio. Una volta sbucciate e ripulite della pellicina possono essere consumate così come sono, ma possono diventare anche un diverso contorno per polli e tacchini arrostito e per piatti salati in genere.

Altro modo di presentarle: dopo averle irrorate con burro fuso a bagnomaria, insaporito con pizzico di sale e pepe e profumato con una foglia di alloro.

**Tempi moderni.** Le castagne possono essere cotte anche con la friggitrice ad aria a 160 °C per circa 15 minuti o comunque fino a che il taglio delle castagne non sarà ben aperto.



## CASTAGNE BOLLITE (BALLUCCI)

Mettete le castagne in una pentola con acqua tiepida e fatele bollire per circa 35 minuti (il tempo può essere maggiore per castagne di grosse dimensioni).

La varietà di castagna più indicata è la *pastonese*.

Possono essere cotte insieme alle castagne anche pere volpine (*pèr aval*): profumi e sapori speciali, di una volta.

Le castagne bollite sono buonissime da mangiare così, al naturale, oppure da utilizzare come base per ricette dolci e

salate. Inoltre, lessare le castagne è un ottimo modo per conservarle. Una volta bollite, infatti, le castagne possono essere conservate sottovuoto oppure congelate.



## CASTAGNACCIO

È il dolce povero della fame prodotto con le castagne macinate in farina come ingrediente cardine e l'aggiunta di pochi altri ingredienti, ciò che si poteva racimolare o trovare in dispensa. Per questo motivo la ricetta originale del castagnaccio non esiste: partendo da un ingrediente base come la farina di castagne il resto degli ingredienti era dettato da ciò che era presente in dispensa nel giorno della preparazione del dolce, come pezzi di formaggio o farina di ghiande; a seconda degli ingredienti aggiun-

ti il castagnaccio assumeva così sapori diversi, alcuni anche molto contrastanti, dettati, però, dalla vitale esigenza di sfamarsi con il poco che si aveva. Con il tempo e con il migliorarsi delle condizioni socio-economiche italiane si delineò una ricetta che ora chiameremmo "tradizionale" del castagnaccio, composta da precisi ingredienti (subentrano ad esempio i pinoli e l'uvetta sultanina, non presenti in natura in Appennino).

**Ingredienti.** Farina di castagne 500 grammi, acqua tiepida 750 ml, uvetta sultanina 70 grammi, pinoli 60 grammi, sale, olio oliva 150 grammi.

**Preparazione.** Porre a mollo in una tazza d'acqua tiepida l'uvetta sultanina per qualche minuto e, mentre si ammorbidisce, prendere una terrina e iniziare la preparazione del composto: versare la farina setacciata, l'acqua, un poco alla volta, e qualche pizzico di sale. Mescolare con energia per evitare il formarsi di grumi. Dopodichè unite l'olio EVO a filo, mescolando sempre il composto. Incorporate metà porzione di pinoli e uvetta (dopo averla strizzata e scolata per bene) e mescolate. Infine, ponete il composto in una teglia oliata, aggiungete sulla superficie il resto di pinoli e uvetta e infornate in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.

Se vedete il comparire di crepe sulla superficie del castagnaccio non allarmatevi, è normale! Anzi, dovute a causa delle alte temperature del forno, sono il segno distintivo di un ottimo castagnaccio!

## MISTOC

Il giorno che si faceva il pane, una volta sfornate le pagnotte cotte venivano posti nel forno ancora caldo i *Mistoc*.

### Ingredienti

Farina di castagne, acqua.

### Preparazione

Impastare la farina di castagne in acqua fino ad ottenere un impasto morbido, ma consistente. Formare dei piccoli panini allungati ed informare. Quanto si è formata una crosta croccante togliere da forno.



## FRITTELLOZZI

Acqua, sale e farina di castagne erano i soli tre ingredienti necessari per la realizzazione delle gustose frittelle di castagne, oltre all'olio d'oliva nel quale friggerle, mentre oggi non è inusuale aggiungere anche l'uvetta sultanina. Ecco la ricetta

### Ingredienti.

Farina di castagne, acqua, sale. Olio per friggere.

### Preparazione.

In un ampio contenitore stemperare la farina di castagne con l'acqua in modo da ottenere una pastella abbastanza densa. Aggiungete un pizzico di sale e mescolare. In una padella scaldare abbondante olio d'oliva e friggete a cucchiaiate il composto cremoso appena realizzato. Spostate su carta assorbente e mangiate ben caldi, meglio se insieme a buona ricotta fresca. Nella versione più moderna viene aggiunta all'impasto uva sultanina, precedentemente messa in ammollo in acqua per 15-20 minuti.

## MNUFACH' (MENAFREGOLI)

### Ingredienti

Farina di castagne, acqua, sale.

### Preparazione

In una pentola capiente, portare a ebollizione l'acqua, leggermente salata. Appena l'acqua bolle, aggiungere, poca alla volta, la farina di castagne setacciata, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un impasto molto morbido e senza grumi.

Fate sobbollire per circa 30 minuti.

Appena pronta, versate il composto nei piatti e servite ben caldo, versandovi sopra alcuni latte, panna fresca o ricotta, ben freddi.



## PURÈ DI CASTAGNE

Per accompagnare piatti salati, specialmente i secondi di carne o anche portate con le patate.

**Ingredienti.** Castagne 250 grammi, latte 200 ml, burro 50 ml, parmigiano reggiano grattugiato 2 cucchiaini, sale, pepe.

### Procedimento

Lavare le castagne e metterle a bollire in abbondante acqua per circa 30-40 minuti. Una volta cotte, scolare le castagne e spellarle finché sono ancora calde, altrimenti

questa operazione diventerà più difficile.

Una volta spellate tutte le castagne, metterle in una casseruola con il burro e farle rosolare per qualche minuto. Poi aggiungere il latte, sale e pepe e continuare la cottura per altri dieci minuti circa.

Frullare il tutto in maniera tale da ottenere un composto liscio. Se necessario, aggiungere dell'altro latte.

Rimettere il composto nella pentola e aggiungere il formaggio grattugiato. Aggiustare di nuovo di sale e pepe.

Servire il purè di castagne; questo piatto è ottimo sia caldo che freddo.



## IL METATO

Il **metato** è un piccolo edificio o locale destinato alla essiccazione delle castagne.

La superficie media del metato, in pianta, è di 10-20 m<sup>2</sup>; l'intero ambiente è suddiviso in due spazi attraverso un graticcio o caniccio orizzontale, posto all'altezza di circa 180-220 cm da terra.

Il graticcio è costituito da assicelle rimovibili in legno, installate parallelamente, con le estremità inserite all'interno di scanalature ricavate in due pareti contrapposte o appoggiate su due travi parallele. Ciascuno dei due

locali, di solito, ha una propria apertura di accesso dotata di portello.

L'apertura relativa allo spazio superiore al graticcio, è rappresentata da una finestra laterale che viene utilizzata per caricare le castagne via via che vengono raccolte nel castagneto.

L'apertura relativa alla parte inferiore è di solito posta sulla facciata del metato e serve, oltre che per accendere, alimentare ed attizzare il fuoco, anche per recuperare le castagne al termine del processo di essiccazione.

UNA VOLTA

# LAVORAZIONE DELLE CASTAGNE



Luciano Casolari

Le castagne si raccoglievano in *usrudn* (autunno), in *de carner* o in *del bisac da coll*, poi opportunamente suddivise in *di bgung* (bigonci) venivano stese nel metato sui *canic*.

L'operazione durava parecchi giorni e la famiglia attendeva alle castagne con grande cura, in quanto rappresentavano il principale mezzo di sostentamento per l'inverno. Un grande ciocco veniva mantenuto ad una combustione ottimale per tutto il periodo. Terminate queste operazioni si procedeva alla spulatura per ottenere le "chichine" (castagne secche) con la *vassura*, la *pilla* e *e graffj*. Indimenticabili le abbuffate di *balùc* (castagne lessate) con pere cotte nello stesso paiuolo.

Le castagne venivano macinate per ricavarne farina. Il compenso per il mugnaio non avveniva con denaro, ma con una certa quantità di farina per ogni sacco macinato.

Famosa era la preghiera del mugnaio

non tanto onesto che recitava: "*Madonnina bēnadētta, posse ton n'altra palētta?*" (Madonnina benedetta posso prenderne un'altra paletta?); e così rubava una paletta di farina. Con la fari-

na di castagne si facevano *i mnufachj*, *la pulenta*, *i fritlozz*, *i castagnac*, e *castagnac* e il pane di castagne che bisognava masticare con molta attenzione perchè più duro dei sassi.

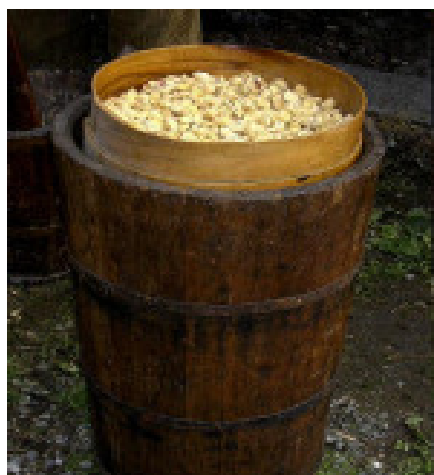
## È castégn

*L'è tōtt bün é castégn:  
la ciōca, u ròch  
al fōj, i früt, i bròc.  
L'è la véta é castégn!  
Balòc e mundin,  
fritlòz<sup>1</sup>, mistòc<sup>2</sup> e pulénta  
j ān guernā  
el bésti e la gēnta  
d'éd ché a san Pelgrin.  
L'usròden tård  
s'el tòsch<sup>3</sup> al ridiven dai càrd  
e la nèbia la sràva la vāl,  
cun é viöl  
du vachìn o é cavàl  
u's partiva, sia vèch che pūpin,  
pr'impir i carnèr e i cavògn.  
Dòp meZdé  
al gniva sira sūbét  
ma préma 'd turnār  
u's catāva,  
cun l'ütem pó 'd chiār,  
du, tré còrg ed fōj  
pr'u lèt d'i vidè.  
E quānd, a la sira dla véta,  
j òch estòff  
i 'nn arénn vést al dmàn  
srāndes dal tót  
ai tóe lènt del campān  
cun del tàvel ed castégn  
é marangùn, sèri,  
é féva l'ütem vestì pr'al cimitéri.  
L'è la véta, é castégn!*

## Il castagno

E' tutto buono il castagno:  
le radici, il tronco  
le foglie, i frutti, i rami.  
E' la vita il castagno!  
Castagne lesse e arrostate,  
frittellozzi, mistocche e polenta  
hanno alimentato  
animali e uomini  
in tutta la montagna (di qui a San Pellegrino).  
Nel tardo autunno  
quando le *tosche* turgide aprivano i cardi  
e la nebbia copriva la vallata,  
col carretto a trascino  
due mucche da tiro o il cavallo  
si partiva, l'intera famiglia,  
per riempire le borse e i cesti.  
Nel pomeriggio  
era subito sera  
ma prima di rientrare a casa  
si raccoglievano,  
nell'ultimo chiarore,  
due o tre cestoni di foglie  
per la lettiera dei vitellini.  
E quando, in punto di morte,  
gli occhi stanchi  
non avrebbero visto il domani  
chiudendosi per sempre,  
ai lenti rintocchi delle campane  
con assi di castagno  
il falegname, triste,  
faceva la cassa da morto.  
E' la vita, il castagno!

Bruno Ricchi



Dalle teche de la LUNA recuperiamo la copertina del numero di aprile 1998.

Ci è parsa una copertina azzeccata e in qualche misura, anche in riferimento ai recenti fatti, profetica...

## LA **Luna** *nuova*

Periodico indipendente di Palagano e dintorni

Aprile 1998 - Numero 2 - Anno I

Periodico di informazione locale - Trimestrale - Spedizione in A.P. - articolo 2 comma 20/C legge 662/96 - Aut. della Filiale EPI di Modena - Tassa riscossa - Taxe perçue - **DISTRIBUZIONE GRATUITA**

Siamo in

# EUROpa

**INFERMIERAA!  
IL TOPO S'E'  
FREGATO LA  
SOTTILETTA!!**



Ciocona	<b>2</b>
Senz'offesa	<b>3</b>
Fatti e misfatti	<b>4</b>
Non solo scuola	<b>7</b>
La buca delle lettere	<b>8</b>
Idee a confronto	<b>10</b>
Scuola	<b>12</b>
Sportivamente	<b>13</b>
La luna del pazzo	<b>14</b>
Val Dragone	<b>15</b>
Il Ponte	<b>18</b>

Sommario -----

*Moneta unica - Mercato unico - Standards qualitativi comuni...  
Topi senza frontiere...*



**La Luna nuova**  
Via Palazzo Pierotti 4/a, 41046 Palagano (MO)

e-mail: [redazione@luna-nuova.it](mailto:redazione@luna-nuova.it)

**Non si pubblicano lettere anonime**



## LE ATTIVITÀ DEI TESTIMONI DI GEOVA LOCALI NEL 2022

Palagano - Nel 2022 sono riprese diverse attività in presenza dei Testimoni di Geova italiani compresi quelli presenti nell'Appennino modenese, in tutti i comuni montani e dove sorgono quattro luoghi di culto: Palagano, Pavullo, Montese e Guiglia.

Dopo la sospensione per motivi sanitari, da aprile sono riprese le adunanze in presenza nelle Sale del Regno, mantenendo contemporaneamente le riunioni in videoconferenza. La situazione sanitaria migliorata ha permesso di celebrare il 15 aprile la Commemorazione della morte di Cristo, l'unica ricorrenza comandata da Gesù stesso nel Vangelo di Luca 22:19. A Palagano, l'importantissima cerimonia è stata tenuta con 75 presenti al Teatro Comunale, rispettando le norme anti COVID.

Da giugno è ripresa l'attività pubblica di testimonianza del

Vangelo. I Testimoni di Palagano sono disponibili con espositori mobili durante il mercato domenicale, mentre a Pievepelago sono presenti il lunedì. Anche a Pavullo, Sestola e Fanano si sono predisposti gli espositori mobili per rispondere alle domande dei passanti durante i mercati settimanali e per rendere disponibili pubblicazioni bibliche che mostrano la saggezza dei consigli delle Sacre Scritture. Sono anche riprese le conversazioni dal vivo con le persone interessate.

Durante i mesi di Luglio e Agosto è stata organizzata un'intensa opera per invitare a vedere il congresso annuale dal sito [jw.org](http://jw.org). Il tema "Cercate la pace" ha messo in risalto la necessità di essere in pace con Dio e di conseguenza con tutte le persone.

Da Settembre è ripresa l'evangelizzazione di casa in casa. Lo scopo dell'attività è invitare le persone a studiare più a fondo la Bibbia per trarne utili consigli nella vita e una speranza per il futuro.

È stato dato particolare risalto a un nuovo corso biblico interattivo a domicilio.

L'anno scorso i Testimoni hanno tenuto ogni mese in media cinque milioni di corsi biblici in tutto il mondo, di cui 100.000 solo in Italia. Il programma del corso permette di imparare ciò che la Bibbia insegna su vari argomenti, per esempio, come trovare la felicità, perché l'odio e la sofferenza non fanno che aumentare e quale futuro ci aspetta.



**Romano Salaroli**

Ufficio Stampa Testimoni di Geova  
Appennino modenese

Cell. 349-2553218

[Emailromanolucasalaroli@gmail.com](mailto:Emailromanolucasalaroli@gmail.com)

28 novembre 2022

# *riflessioni*



*Tutti parlano di pace  
ma nessuno educa alla pace.*

*A questo mondo,  
si educa per la competizione,  
e la competizione è l'inizio di ogni guerra.  
Quando si educerà per la cooperazione  
e per offrirci l'un l'altro solidarietà,  
quel giorno si starà educando per la pace.*

**Maria Montessori**



**Maria Tecla Artemisia Montessori** (Chiaravalle, 31 agosto 1870 – Noordwijk, 6 maggio 1952) è stata un'educatrice, pedagogista, filosofa, medico, neuropsichiatra infantile e scienziata italiana, internazionalmente nota per il metodo educativo che prende il suo nome, adottato in migliaia di scuole dell'infanzia, elementari, medie e superiori in tutto il mondo. Fu tra le prime donne a laurearsi in medicina in Italia.