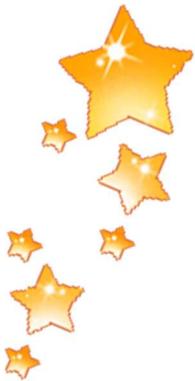


# *El Teler*



Periodico della Casa di Soggiorno di Cortina D'Ampezzo  
numero 20 Feste di Ntale 2021/a22 - stampato in proprio

**LIMITED  
EDITION**



GRAZIE A TUTTI COLORO  
CHE CI HANNO REGALATO  
UN PEZZETTO DI SE'



## INDICE

PREMESSA.....	p.5
STORIE DI VITA.....	p.6
AMICI A QUATTRO ZAMPE:IL GATTO.....	p.7
RICORDI ... di Sergio Bigontina.....	p.8
ERBETTE E FIORI DI CAMPO.....	p.9
RICORDI DI GIOVENTU'.....	p.10
LA MAMMA DI SAN PIETRO.....	p.12
RICETTE TRADIZIONALI.....	p.13
AFORISMI, DETTI, FILASTROCCHES.....	p.16
PREGHIERE DI UNA VOLTA.....	p.21
VIAGGIO VIRTUALE: <i>Nei dintorni di Parma</i> .....	p.25
CHE BELLO GIOCARE.....	p.30
VIVA VITTORIA.....	p.31
I FIGLI.....	p.33
C'ERA UNA VOLTA .....	p.34
E-VENTI DI PASSIONE.....	p.35
UN INDOVINELLO.....	p.43

## PREMESSA

Ben ritrovati a tutti !

Quest'anno abbiamo pensato di regalarvi un numero speciale natalizio de "El Teler".

**L'Albero di Natale nella fotografia in prima pagina è stato realizzato grazie alla collaborazione con le signore, ospiti della Casa di Riposo, che con tanta passione hanno confezionato i balocchi e le volontarie dell' Auser che xcon grande disponibilità ci hanno aiutato in fase di ideazione e di realizzazione.**

Anche in questo numero ci sono tanti racconti in cui le persone condividono con noi *ricordi di famiglia, del lavoro, di gioco.*

*C'è uno spunto anche per un bel viaggio nei dintorni di Parma.*

Vi raccontiamo la nostra esperienza nel progetto, fatto in collaborazione con gli operatori, *"E-venti di Passione"* e l'adesione al concorso *Viva Vittoria.*

Non ci resta che lasciarvi immergere nella lettura di questo nuovo e appassionante numero del Teler !!!

Con i nostri più sinceri auguri di Buon Natale e Felice Anno 2022

La redazione

*Eddy Sperandio*

*Katia Del Favero*

*Laura Conserotti*

## STORIE DI VITA

*Laura B., grande appassionata di lettura e scrittura, condivide con noi alcuni ricordi d'infanzia e la passione per gli animali*

Essendo nata nel 1941 ho avuto poche possibilità di mangiare cose dolci da piccola, forse qualche mela.

Un anno mio fratello Luciano prese la scarlattina ed io fui mandata a Saliato dalla nonna. Lì mio zio teneva una casetta con alveari e un giorno, mentre smielava, mi diede della cera da succhiare: non avevo mai assaggiato nulla di simile... mi parve una cosa paradisiaca !!!

A Cortina tutti gli alberghi erano stati requisiti per farne Ospedali Militari. Tutti i tetti erano coperti da una grande croce rossa.

Vicino a casa c'era l'albergo Montana. Non so di che razza fossero gli occupanti; inglesi o tedeschi, ma gettavano dalla finestra caramelle ed io, che ero la più piccola, non riuscivo mai a prendere nulla perché i bimbi più grandi correavano più di me. Ero molto triste, nonostante i militari facessero segno di lasciar prendere anche a me qualcosa.

Accanto alla nostra casa c'era l'allora "Casa Alpina", ora Hotel Ambra. Un giorno un occupante mi fece cenno di avvicinarmi. Io allungai le braccia, mi alzai in punta di piedi, venni afferrata per le mani ed entrò e ciò che vidi mi fece veramente pena.: chi aveva grosse fasciature sulla testa, chi aveva perso un braccio o le gambe: mi passarono da un all'altro piangendo. Forse pensavano ai loro figli di cui in quei tempi era difficile avere notizie.

## AMICI A QUATTRO ZAMPE: IL GATTO

Un giorno di tanti anni fa stavo cogliendo ribes nel mio giardino, quando mi sentii dei piccoli graffi alle mani; si trattava di un bel micino nero, con una stellina sulla fronte e le zampine bianche.

Terminata la raccolta, lui mi seguì in cucina e si acciambellò in un divano in salotto.

Da quel giorno, era estate, lui entrava sempre dalla porta aperta della cucina, ma per uscire voleva passare dalla porta principale.

Venne a trovarci tutti i giorni: si strofinava sulle gambe di ognuno di noi, poi, se non stavo bene, mi si sdraiava accanto e mi faceva compagnia.

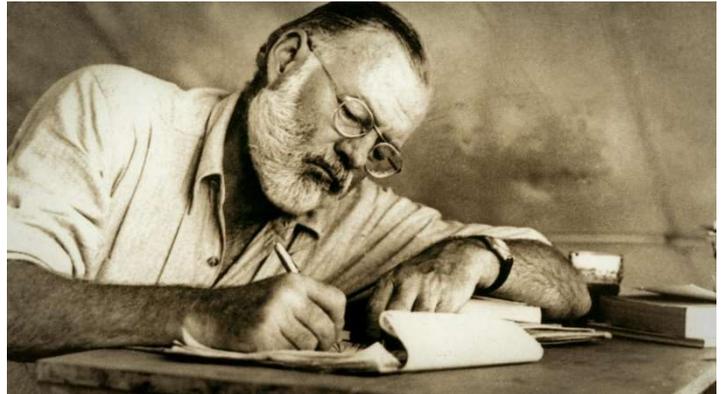
Passata l'estate divenne un bel gattone. Allora amava mettersi di traverso sulla pedonale e si faceva coccolare dai passanti. C'era un bell'albero di "ua pomela", o sorgo degli uccellatori, e lui si metteva accanto: generalmente faceva scappare anche i cani, ma, se si metteva male, era pronto a correre sull'albero. Non gli ho mai dato nulla da mangiare perché si vedeva che era un gatto di famiglia. Un giorno non lo vidi più e udii alla radio che lo stavano cercando e poi fu trovato morto, investito da una macchina. Era solo un gatto, e neanche mio, ma provai un grande dolore perché gli ero molto affezionata.

## RICORDI....di Sergio Bigontina

Ho lavorato per 15 anni come aiuto portiere in vari alberghi di Cortina: il Concordia, il Cristallo, il Miramonti e Savoia....

Oggi quando guardo i turisti che arrivano trascinando le loro valigette mi viene da sorridere perché una volta non le toccavano neanche le valigie....dovevamo portarle noi, le valigie, le pellicce...e ci alzavamo alle 5 per pulire le scarpe.

Mentre lavoravo al Concordia ho conosciuto Ernest Hemingway che alloggiava al 2°



piano nella camera 31 con la moglie, la quarta moglie, una bellissima donna, che gli faceva da dattilografa, lui dettava e lei scriveva...

Lui però beveva e un giorno mi capitò un fatto che non dimentico più: mi trovavo davanti all'ascensore e quando si aprì mi arrivò un pugno in faccia proprio da Hemingway che era ubriaco...rimasi

intontito...dopo pochi minuti, mentre raccontavo quello che era successo al portiere che lavorava con me, arrivò sua moglie con cinquemila lire scusandosi per l'accaduto. Lui prima era un boxer...Alla fine della loro vacanza mi regalò il suo



libro "Addio alle armi", autografato con la dedica, e mi diede ben trentamila lire di mancia!! Pensate che di stipendio in un mese ne prendevo 18.000.

Anche mia moglie lavorava negli alberghi come cameriera di sala e all'epoca tutte le cameriere a Cortina erano sempre vestite con il costume all'ampezzana.

Poi trovai lavoro prima come bigliettaio e infine come ispettore sugli autobus.

## ERBETTE E FIORI DI CAMPO

*Torna la nostra rubrica sui fiori e sulle erbe di campo e le loro proprietà.*

-Tra i fiori primaverili di campo ricordiamo i **non ti scordar di me**, o fiori di S. Caterina, le **margherite** che togliendo i petali si dice m'ama non m'ama

Poi i **fiori di tarassaco** con cui Gemma ci ha dato la ricetta per poter fare il miele

E che dire dei **sciopetins** sempre ottimi per un buon risotto ?

L'**arcibuga o spalma** (nel dialetto di Valle e Venas) che si dà agli animali, non alle mucche, ma va bene per i conigli (Santina)

**Ravadosteghe** (in dialetto trentino) che cresce a ciuffi con foglie grandi e Santina ci racconta che il papà mandava le figlie a toglierle e si mettevano sulla "grasa" perché non era una buona erba per gli animali.

**Crocus** il primo fiore che spunta in primavera e Giuliana ci dice che in dialetto di Livinallongo si chiama Mirandola e spesso cita il detto che "siamo come una Mirandola"

**Rabarbaro** con cui si fa la marmellata

E quante altre piante come il **Pan cucco**, l' **erba della strega**, gli **asparagi selvatici**, **Malva** ...

## **RICORDI DI GIOVENTU' di Santina**

*Santina condivide con noi tanti ricordi della sua vita tra cui quelli dell'alpeggio, di come si organizzavano in semplicità i matrimoni, com'era il lavoro di una volta e come si lavava*

### **ALPEGGIO**

Santina ci racconta che dal nonno c'era una bella *scansia* in cui mettevano i fiori di campo davanti ad un santino.. e c'era una bella cassetta con dentro un drappo per la farina, uno per il salame, uno per il formaggio. Il sabato e la domenica si veniva giù di corsa per i prati per la Messa.

La sorella faceva le tagliatelle ..

E per i formaggi c'era una scodella in legno con dell'acqua e sale in cui si bagnava lo straccio e si passavano i formaggi che venivano girati una volta alla settimana perché non andassero a male. Invece una volta alla settimana, in una *olla* marrone di terracotta, si faceva il burro che durava tutta l'estate.

Mentre eravamo in alpeggio si mangiava pan e latte e pancetta..... con quella bella vena rossa!

Si era molto ordinati anche con i vestiti, perché -se per caso non c'erano più candele di notte- si poteva andare anche al buio a cercarli sapendo dove trovarli.

## **IL MATRIMONIO**

*Mentre siamo fuori all'aria aperta con caraffe di sambuco, menta, lampone, riaffiorano ricordi dell'adolescenza..*

Nel mio paese c'era la tradizione che quando qualcuno si sposava, noi ragazze dell'Azione Cattolica (di solito io, Clementina e Innocenza) ci mettemmo sul sagrato fuori dalla Chiesa e apparecchiassimo un bel tavolo, con sopra diverse bottiglie con i loro bicchierini contenenti liquori tutti fatti in casa. C'erano rosolio, anice, genziana, menta..... e all'uscita degli sposi dalla Chiesa si offrivano agli invitati che in cambio lasciavano manciate di confetti oppure qualche soldo !

## **IL LAVORO**

Quando sono arrivata a Cortina sono andata a lavorare dove c'erano i bambini e c'erano due dottoresse. La dottoressa Ferrari mi diceva "Santina bisogna fare bene e veloce": preparavo per i bambini il pane con la marmellata, i budini, le uova sode.

## **COME SI LAVAVA**

Si lavava con la cenere, soprattutto quando si era all'alpeggio. Si andava alla fontana con il bastone, con due secchi, uno davanti e uno dietro, e se si riusciva anche uno in mano. Poi con la cenere si lavavano le scodelle e i mestoli di legno e tutte quelle belle pentole di rame.

La roba si lavava con la famosa lisciva. Bisognava avere delle lenzuola di lino, che facevano "da colino" alla cenere. Sopra si versava acqua calda che filtrava insieme alla cenere e finiva nelle mastele, dove mettevamo lenzuola e indumenti da lavare. Questi bei lavaggi di tanta roba venivano fatti tre o quattro volte all'anno,

generalmente prima dei grandi lavori all'aperto (come lo sfalcio dei prati...). Le lenzuola stando ammollo nella pappetta di cenere diventavano belle bianche e profumate: io e mia sorella le passavamo poi sotto il getto di acqua freschissima della fontana e li batteavamo sulla pietra del lavatoio per togliere i residui. Infine, una da una parte e una dall'altra, li strizzavamo per bene prima di stenderli. E con la cenere che restava nell'acqua ci si lavava i capelli, anche quelli venivano belli lucenti... In alternativa si adoperava il sapone, fatto rigorosamente in casa, con il grasso dei maiali che veniva bollito a lungo nell'acqua e la soda caustica, finchè non diventava una massa da poter versare negli appositi stampi, si asciugava e veniva tagliata a pezzi pronti all'uso. *Maria C.* ricorda invece che adoperava per lavare la saponina, con la quale si recava alla fontana per fare il bucato...e aggiunge sorridendo che quello era anche un modo per fare due chiacchiere tra donne...

## LA MAMMA DI SAN PIETRO

Ci sono due detti che riguardano la mamma di S. Pietro:

Il primo ce lo racconta **Giuliana** "c'è una leggenda che parla della mamma di S. Pietro che non era tanto buona ed era finita all'inferno e che chiede una goccia d'acqua a suo figlio: per cui il giorno prima o il giorno dopo la festa di S. Pietro e Paolo piove (29 giugno) sempre".

Un'altra storia della tradizione ce la racconta **Bruna F.** "Si dice che la mamma di S. Pietro, che era cattiva, volesse salire in cielo e che le anime dell'Inferno le si volevano attaccare alla gonna e lei

la scuoteva per non farle attaccare: per cui un giorno prima o un giorno dopo la festa di S.Pietro e Paolo ci sono i tuoni.



## RICETTE TRADIZIONALI

Una delle ricette della tradizione, ma in cui ogni persona ci mette un tocco personale e particolare per rendere il sapore unico

### KANEDERLI DI L.M.

#### INGREDIENTI:

4 rosette

2 hg di pancetta affumicata

2 hg di mortadella

5 hg di salamino



4 uova

erba cipollina

Un po' di farina quel tanto che basta per legare l'impasto.

In questa ricetta non va il latte.

PROCEDIMENTO:

tagliare a cubetti il pane e dorarlo in forno;

tagliare a cubetti gli affettati;

sminuzzare l'erba cipollina.

Sbattere le uova con la forchetta

Unire tutti gli ingredienti mescolarli.

Formare delle palline del diametro di circa 3-4 cm.

Con queste dosi ne dovrebbero venire fuori 24.

E che dire dei TIRTLEN con ripieno di coste e spinaci e dei KARAFOI di ...patate!

- 1 kg. di patate
- 400 gr. di farina
- 150 gr. di burro
- 1 uovo
- 50 gr. di zucchero
- 2 tuorli
- 30 ml di grappa
- limone (scorza grattugiata)

- 1 bustina di lievito per dolci
  - olio per friggere
  - zucchero a velo per decorare
  - Preparazione
- 
- Lavare le patate e lessarle. Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Pelare le patate e passarle nello schiacciapatate. Mescolare il ricavato con la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo, i tuorli, la scorza di limone, la grappa ed il lievito. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con il mattarello stenderlo in una sfoglia sottile. Tagliare a riquadri di ca. 10 cm di lunghezza e 5 di larghezza. Scaldare lo strutto. Immergerli e friggerli fino alla doratura. Scolarli e asciugarli su carta da cucina. Cospargerli con zucchero.

## LIQUORE NOCINO

*Fatto in casa...ricetta infallibile consigliata da Santina*

Devi raccogliere 25 noci, quando ancora il mallo è chiaro (ovvero prima della festa dei Santi Pietro e Paolo, il 29 giugno) e metterle in infusione con circa 200 gr di zucchero in una bottiglia di grappa fatta possibilmente in casa. Poi il tutto va lasciato nella bottiglia al sole per almeno un mese prima di assaggiarlo !



## AFORISMI, DETTI, FILASTROCCHHE

Sparagna sparagna che la gatta magna (Marco)

Impara l'arte e mettila da parte, che il tempo arriverà che la valarà  
(Marco)

Primavera baciata dal sole e nei prati profumo di viole... Sotto il pesco  
tutto in fiore io ti parlerò d'amore ! (Gigiota)

Dove che l'erba crese, là la pasce (*dove uno nasce, mette radici, là avrà  
sviluppo la sua vita*) Gigiota

Chi che no tien conto de un furminanto no val un furminanto (Gemma)

Sorrìdo che vivo (Maria Grazia)

Tutto passa se tu mi tocchi (Silla)

Prima di parlare bisogna far silenzio (Lelio)



## LA VISPA TERESA

*di Candida Pezzei*

La vispa Teresa  
avea fra l'erbetta  
al volo sorpresa  
gentil farfalletta,  
  
e tutta giuliva,  
stringendola viva,  
gridava a distesa:  
"L'ho presa! L'ho presa!".

Tu sì mi fai male  
stringendomi l'ale!  
Deh, lasciami! Anch'io  
son figlia di Dio!".

Confusa, pentita,  
Teresa arrossì,  
dischiuse le dita  
e quella fuggì.



## STELLA STELLINA

*di Candida Pezzei*

Stella stellina  
la notte si avvicina  
la fiamma traballa  
la mucca è nella stella



la mucca e il vitello  
la pecora e l'agnello  
la chiocchia e i suoi pulcini  
ognuno ha i suoi bambino  
e tutti fan la nanna  
sul braccio della mamma

**PIOVE** di Candida Pezzei

Piove, piove, piove:  
i nuvoloni neri  
vanno pel ciel in ronda  
come carabinieri,  
e il sol, quasi bandito,  
spinto da loro in traccia,  
mostra di tanto in tanto  
la sua spaurita faccia!



**POESIA**

di Candida Pezzei

Vicino al fosso se ne stava una bambina  
si chiamava Teresina e piangeva di dolor  
salta fuori una ranocchia  
con la lingua chiacchierina



e le dice alla ragazza  
"poverina  
io ti voglio consolar:  
con lo studio ed il lavoro si guarisce da ogni male  
prendi l'ago e il ditale e vai presto a lavorar.  
E la bambina  
"ti ringrazio del buon cuore".  
La lezion della ranocchia fece bel a Teresina,  
dice grazie la bambina e al lavoro se ne andò.



Alla domanda di rito del mattino "Come vala?" **Marco prontamente risponde "L'è tra 'l muro e la spaltada"**

Qui siamo riusciti a "fondere" la saggezza popolare ampezzana con quella di Fodom (Livinallongo Col Di Lana).....

*Lucilla comincia "la zuffa me stufa,  
la polentina me rovina,  
la polenta me accontenta  
Le fa eco Candida  
....la polenta stenta  
gli gnocchi me accontenta !!"*

## **FILASTROCCA in ampezzano (Gemma)**

Me mare che r'ea mata  
M'ha coto inze na pignata  
Me sorela chera pì bela  
M'ha portà inze una zestela  
E me pare che l'ea un bufon  
M'ha magnà duto inze un bocon!

La bicicletta l'è na gran comodità,  
la Balilla ancor di più, monta il Duce monta il Re  
e noi altri tutti a piè (Giuliana P.)



## **UNA BARZELLETTA ...successa per davvero (Laura)**

*Mio zio mi raccontava sempre che il suo lavoro era riscuotere i soldi da chi cercava di fare il furbo. Una volta gli capitò di trovarsi a una partita di hockey, che alcuni ragazzotti stavano guardando dalla cima degli alberi attorno allo Stadio Apollonio, evidentemente per non dover pagare il biglietto !!! Allora prese la pompa dell'acqua che veniva solitamente usata per ghiacciare la pista e fece loro un bel bagno gelido con un getto potente !!!*

Sanbuco, sangioze e santio l'è 3 Sante che no va in Paradis  
(sambuco, singhiozzo ed erba cipollina sono 3 Santi che non vanno in Paradiso) (Roberto)



## **PREGHIERE DI UNA VOLTA di Candida P.**

*Dopo il rosario si recitava questa preghiera*

*Gloriosissima Vergine Maria*

*Madre del mio Signore mio Gesù Cristo vi domando la vostra santissima benedizione.*

*se avessi da morire in questa notte vi supplico nell'ora della mia morte vogliate farmi tre grazie:*

*la prima di assistermi con la vostra presenza*

*la seconda di difendermi con la vostra potenza*

*la terza di benedirmi con la vostra mano destra*

*quando l'anima mia si partirà dal corpo*

*vogliate intercedere presso il vostro Divin Figliuolo*

*per farmi partecipe per i meriti della sua gloriosa resurrezione*

*mediante il medesimo Signore nostro Gesù Cristo. Così Sia*

## **CONSACRAZIONE ALLA SACRA FAMIGLIA di Candida P.**

*Avevo 20 anni andavo dai nostri parenti a prendere su le castagne in provincia di Bolzano, e la sera c'era chi andavano in stalla, chi doveva fare la magiare e noi eravamo in tre e spartivamo le castagne: quelle grandi erano quelle da vendere, quelle altre erano*

*da mangiare le altre erano delle mucche, e intanto si diceva su il Rosario e dopo si dicevano queste Orazioni*

O Gesù amorosissimo,

con ineffabile virtù con gli esempi della vostra vita mistica santificaste la

famiglia da voi eletta qui in terra riguardate pietosa la nostra prostrata che prostrata dinnanzi a voi invoca propizio

ricordatevi che la famiglia è vostra

che a voi specialmente dedicata e consacrata

assistetela benigno

difendetela da ogni pericolo

soccorretela nelle sue necessità

dateci la grazia di mantenerci costanti nell'imitazione della vostra santa famiglia

affinchè fedelmente servendo ed amandovi in terra

possa fare vivere eternamente in Paradiso amen

Maria Madre dolcissima

per intercessione vs noi ricorriamo sicuri

che il Divin Figliolo esaudirà le nostre preghiere che voi pure glorioso patriarca San Giuseppe sovveniteci con la vostra potente mediazione offrite per le mani di Maria i nostri voti a Gesù



Gesù Maria e Giuseppe illuminateci soccorreteci salvateci. Così  
Sia

## **PREGHIERA DEL VILLAGGIO**

*Candida ci ha detto il testo di una canzone di altri tempi di Carlo  
Buti*

Campane a sera  
La vostra voce sembra una preghiera  
Che porta la speranza e una chimera  
Quando è più triste il cuor.

Dai verdi campi  
I mietitori tornan dal lavoro  
Cantando allegramente tutti in coro  
Una canzon d'amor.

Campana, tu  
Che sai di questa gente la virtù,  
Ripeti ancor:  
"La pace sia con te, oh lavorator".

Campane a sera  
La vostra voce sembra una preghiera  
Che si disperde come una chimera  
La nella valle in fior.

Nel villaggio tutto in fiore,  
Quando il sole se ne muore,  
La campana della sera

Tutti invita alla preghiera.

La prima stella  
Lassù nel cielo spunta già,  
Poi come quella  
Ogni finestra brillerà.



CAMPANA DEL CAMPANILE DI CORTINA

Campane a sera  
La vostra voce sembra una preghiera  
Che porta la speranza e una chimera  
Quando è più triste il cuor.

Dai verdi campi  
I mietitori tornan dal lavoro  
Cantando allegramente tutti in coro  
Una canzon d'amor.

Campana, tu  
Che sai di questa gente la virtù,  
Ripeti ancor:  
"La pace sia con te, oh lavorator".

Campane a sera  
La vostra voce sembra una preghiera  
Che si disperde come una chimera  
La nella valle in fior.

Campane a sera!

## **VIAGGIO VIRTUALE: Nei dintorni di Parma**

*di Bruna C.*

*Con la signora Bruna, originaria di Calestano, Parma, abbiamo studiato un percorso per scoprire antichi borghi, castelli e chiese di una zona molto bella nel cuore dell'Italia ! Non ci resta quindi che invitarvi a mettervi comodi per partire per il viaggio che vi proponiamo.....*

### **1° tappa Parma-santuario di Fontanellato**

A nord di Parma, a metà strada da Cremona, al centro della cittadina di Fontanellato si trova un famoso Santuario, dedicato alla Madonna dei Bambini.

E' molto noto per i molti miracoli fatti nel nome della Vergine, tanto che l'interno è ricoperto di memoria delle richieste di Grazie esaudite. Bruna ricorda bene che la chiesa ha anche un sotterraneo dove si conservano altre memorie



Sempre nella cittadina si puo' approfittare per visitare la Rocca di SanVitale, che è circondata dal torrente Baganza



## **2° tappa: Fontanellato – Castel Felino**

Scendendo per la provinciale, in 30 minuti circa si raggiunge Felino, che ha di caratteristico un bellissimo castello che è sempre stato curato e si conserva tutt'ora in ottimo stato, tanto da venire utilizzato per feste di matrimonio



## **3° tappa: Felino – Calestano**

*Finalmente procedendo verso ovest, si raggiunge il paese natale di Bruna, Calestano.*



Chiesa di San Lorenzo



Castello di Ravarano



La cittadina, nota per essere un borgo medioevale molto bello, caratterizzato da viuzze lastricate, è molto famoso anche per essere terreno alquanto fertile del tartufo Nero di Fragno

*Così dicono: "Nel cuore del territorio parmense, particolarmente indicato per chi si lascia sorprendere dai luoghi meno conosciuti ma non per questo privi di attrazioni, si trova il **borgo di Calestano**, situato sulle pendici dei monti dell'Appennino emiliano. Adagiato in una zona ricca di boschi, prati e suggestivi scenari naturali che offre diverse opportunità per gli escursionisti amanti della natura, si raggiunge facilmente da Parma da cui dista solo 32 chilometri. Risulta quindi una meta ideale per chi ha voglia di unire attrattive naturalistiche, storiche ed artistiche senza scordarsi della calorosa ospitalità e della gustosa gastronomia che lo contraddistingue"*

#### **4° tappa: Calestano- Berceto**

Inoltrandosi sempre più verso il confine con la Toscana scopriamo un altro borgo storico, con il suo Duomo e una castello per la verità ormai abbandonato di cui si possono visitare solo i ruderi

Il Duomo



Ruderi del castello



## 5° tappa: Berceto - Passo della Cisa

L'ultima tappa ci porta in alto, al passo della Cisa, noto percorso di molti motociclisti ma soprattutto meta di tanti pellegrinaggi nel suggestivo *Santuario della Madonna della Guardia* (una curiosità: è la *Madonna patrona degli sportivi...*)



### CONSIGLI DI VIAGGIO .....

PERIODO DELL'ANNO MIGLIORE: *settembre*, Bruna non ha dubbi...

MEZZI DI TRASPORTO: automobile, data l'articolazione del percorso in tutta la Provincia; oppure bicicletta elettrica per i più giovani che vogliono cimentarsi anche in un'esperienza sportiva.

PUNTI DI RISTORO: in Emilia non avrete problemi a trovare tante Trattorie che vi proporranno i piatti tipici e gustosi della zona. Bruna consiglia su tutti: tortelloni di patate, el salam, polenta e coniglio e le intramontabili lasagne....il tutto bagnato da un bicchiere di Lambrusco o da un vino dolce come il Malvasia

E PER CHI NON SI ACCONTENTA.....

Con Bruna vediamo che proprio da queste parti passa la **Via Francigena**, che lei ricorda in parte aver fatto anche una sua

cugina, perciò per i coraggiosi che vogliono arrivare a Roma il cartello invita a CONTINUARE.....



## CHE BELLO GIOCARE !

*Durante un bel pomeriggio di sole parliamo di giochi che si facevano da bambini*

**Gemma** racconta che spesso si giocava tanto con poco, c'erano tanti bambini: a pacasconde (nascondino), a sberla,...

Ed **Elvira** giocava, ma non con le sue sorelle perché erano più grandi ed erano già a servizio,

**Bruna F.** giocava anche lei da sola perché la sua casa era isolata ed era vicino all'Alemagna, ma le brillano gli occhi quando racconta che giocava tanto con la palla e guai a perderla!

**Candida** di Livinnalongo erano in 3 sorelle e giocavano con altri 3 bambini di una casa vicina: cercavano dei sassi di forma piatta e poi facevano finta di far da mangiare e quei sassi si trasformavano in piatti! E che bello il gioco del Campanon !

E **Maria C.** era sempre con i genitori nel bosco perché loro facevano il carbone e si aveva poco ma tanta immaginazione !

E giocare alla corda o anche con le biglie .. e **Bruno** prendeva dei fili d'erba lunghi e poi ci soffiava dentro per fischiare ma non era sempre facile!

E un due tre stella!

E si giocava anche a carte: a rubamazzetto, alla vecia...

Una riflessione è proprio venuta fuori che ...."**con poco si aveva tanta immaginazione e spesso si era in tanti a giocare, bastava andare in strada e arrivavano anche gli amici !**"



## VIVA VITTORIA

*Quest'anno alcune signore hanno partecipato con dedizione e passione ad una bella iniziativa a favore delle donne confezionando dei quadrati che fanno parte di una coperta che è stata posta ai piedi delle tre Cime di Lavaredo*





## I FIGLI

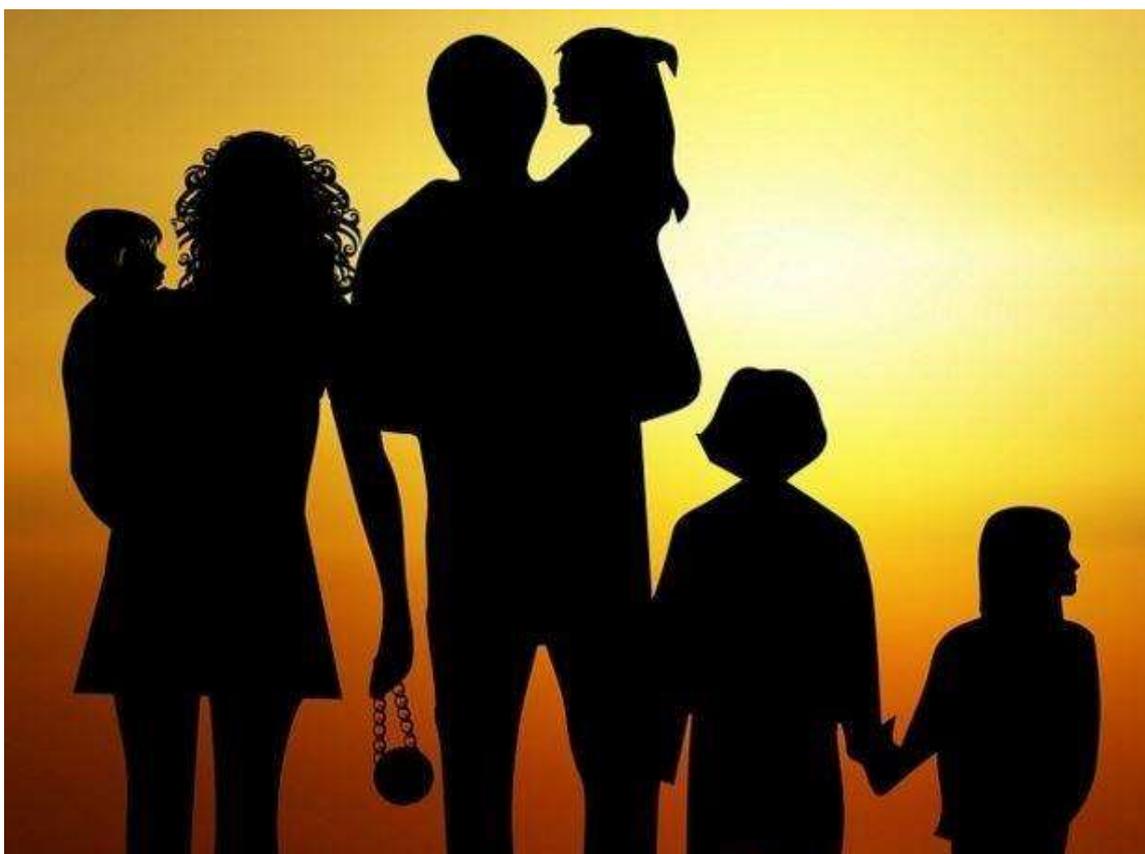
*I figli, si desiderano, si amano, ci fanno preoccupare...le esperienze e qualche consiglio saggio da chi ci è passata prima di noi a crescere figli adolescenti che si affacciano verso l'età adulta...*

Quando i bambini crescono e iniziano ad essere ragazzi indipendenti è un'altra fase della vita sia per loro che per i genitori.

C'è chi ci racconta che il marito le diceva " non puoi pretendere che i nostri figli stanno sempre sotto la tua gonna come la cocca (chioccia).. e intanto mentre si aspettava che i ragazzi tornassero la notte guardava sempre lui la radiosveglia..."

Un'altra signora ha detto che bisogna che i ragazzi facciano le loro esperienze e che non trovino tutto pronto perché li aiuta a maturare.

E come ci ricorda un'altra signora..."di mamma ce n'è una sola"



## C'ERA UNA VOLTA

*Quanti oggetti di uso quotidiano che una volta non c'erano... siamo andati a ripescare cosa si utilizzava una volta al loro posto*

**Iniziamo con gli oggetti del bagno e per fare le pulizie:**

La **crema per le mani** non esisteva, e una volta gli uomini usavano il grasso del maiale (Santina) e si utilizzavano degli stampi. **Gigiota** ci racconta che quando aveva le mani piene di terra dopo aver fatto i lavori sui campi, se le lavava alla fontana e semplicemente strofinava delicatamente le mani sulla fontana sia sul palmo che sul dorso... in tempi più moderni -come ci racconta Gemma- si usa la Nivea, prima marca nota, e -uscendo un po' dal seminato- il **Borotalco**, adesso un po' in disuso, che si usava per profumare e tenere asciutto il sederino dei bambini

Al posto del **dentifricio** si usava la cenere, con uno straccetto, o la salvia che veniva strofinata sui denti, e -come dice poi la Gigiotta- rosicchiare una mela aiutava a tenere i denti sani: dice il proverbio "una mela al giorno toglie il medico di turno"

Al posto dello **shampoo**, altro prodotto che non c'era, **Santina** ci racconta che sua madre preparava dell'acqua in cui metteva le foglie di noci; altri usavano l'acqua piovana (**Bruno, Gigiotta**).... ottima anche per i fiori -aggiunge **Lucilla**- e il sapone di Marsiglia dai più svariati utilizzi..

**Passando in cucina** non c'era il sapone per i piatti ma si utilizzava il **Belletto**, composto da aceto e farina; la cenere, la soda caustica - che ci racconta **Lucilla** era dentro un involucro di carta verde- se ne metteva un po' nell'acqua calda per passare i pavimenti; la pietra pomice, che si trovava anche nei torrenti, ed è utile per lavare i piatti ..ma anche i piedi!

Poi, per finire in allegria, non c'era sicuramente la **carta igienica** e qui ci siamo sbizzarriti !

C'era la carta da giornale che veniva tagliata a quadretti e appesa ad un chiodo in bagno..., e quando il bagno non'era in casa si andava "inze comedo" all'esterno, in mezzo a un prato.

La "fossa" andava svuotata -si dice- una volta all'anno e in tanti si ricordano che si usava come "badile" un elmetto della guerra che veniva fissato ad un bastone

## **E-VENTI DI PASSIONI**

*INCONTRO CON RITA,*

*L'olio del paese di Trevi e il lavoro a punto croce  
elisabettiano*

Rita ci ha fatto fare un fantastico viaggio nella sua città natale, Trevi, sui colli umbri, punteggiati da distese di ulivi dai quali si produce un olio speciale che ci ha fatto assaggiare sul pane da bruschetta...inutile dire che il gusto genuino delle olive coltivate in modo non industriale ha fatto sorridere i nostri palati. Ci ha poi regalato delle splendide immagini (abbiamo tra l'altro scoperto che è anche un' abile fotografa !) della Piana di Castelluccio di Norcia, che verso la fine di giugno si veste per circa due settimane di mille colori di fiori diversi.

Rita ci ha poi raccontato di essersi trasferita per lavoro a Roma e ha sottolineato che - seppure abbia cambiato già tre luoghi di

vita (l'ultimo è Cortina) - cerca di vedere il buono che puo' trovare in ogni nuovo ambiente, non vivendo di rimpianti quanto piuttosto di opportunità. Ci dice, per esempio, che qui in montagna ha un ritmo di vita più a misura d'uomo, senza dover prendere la macchina per ogni spostamento, come accadeva nella Capitale. Ha fatto per noi una carrellata dei posti piu' significativi di Roma e alcuni hanno potuto ricordare posti in cui anche loro un tempo erano stati.

Per chiudere in bellezza, Rita ci ha portato da vedere "i frutti" della sua ultima passione, i cuscini ricamati con il punto croce elisabettiano, interesse nato tra i monti dove le giornate piu' fredde e la neve invogliano a cercare uno svago da poter coltivare in casa e molte delle signore presenti sono rimaste a bocca aperta...non abbiamo potuto fare altro che chiudere l'incontro con un battimano di ringraziamento per l'entusiasmo coinvolgente con cui ci ha parlato di sé ! E lei per salutarci ha intonato "Grazie Roma", eseguita magistralmente, con l'accompagnamento di Roberto !

*Grazie Rita perché hai saputo portarci lontano pur dimostrandoti tanto attenta e vicina alle signore e ai signori presenti !*



*INCONTRO CON MONICA,*

*Il mondo visto dall'alto: fotografie con il drone*

Molti sguardi si sono fatti subito curiosi quando Monica ha tirato fuori dalla custodia un misterioso oggetto chiamato "Drone". Ai più coraggiosi che si sono azzardati a chiedere cosa fosse ha risposto con semplicità "Questa è un macchina fotografica che vola" !! L'ha fatto vedere da vicino a tutti e gli anziani si sono dimostrati subito molto interessati a capire il funzionamento di questo "Arnese" (Giuliana) "Meraviglioso" (Alberto). Mentre Lucilla ricordava la vecchia macchina fotografica del papà, Santina volava già alto confrontando il drone con un aquilone... Monica ci ha spiegato quanto sia difficile manovrare questo dispositivo: ci vuole un patentino di "pilota" per cui lei ha sostenuto un esame, bisogna conoscere la forza dei venti per non danneggiare il drone, bisogna studiare il percorso da far fare alla macchina volante per poter poi scattare delle foto "ad effetto". Soprattutto, Monica ci ha fatto capire che bisogna sforzarsi di immaginare come si vedono le cose da altre prospettive: è uno sforzo che deve fare l'occhio, ma anche la mente nel registrare le immagini. Ci ha poi regalato foto dall'alto del serpente che sale al passo Giau, del lago di Pianozes che ha la forma di un cuore, di un albero autunnale che sembra un bouquet di fiori, di tante cime di alberi raccolte come un mazzo di stuzzicadenti. E poi due video della frazione di Serdes, a san Vito, per chiudere con uno splendido panorama di Cortina verso il Pomagagnon. Ma non contenta di stupirci ha fatto fare un giro di prova al suo drone nella sala bar e allora ci siamo proprio emozionati, dato che sembrava di avere un aereo in miniatura poco distante da noi...

Laura e Santina hanno fatto diverse domande molto pertinenti, Mirca ha concluso che "L'amore è piu' forte della fatica", come a dire che se uno ci mette passione e ci crede veramente in quello che fa, non contano gli sforzi e i tempi lunghi per raggiungere quello che si cerca...

*Grazie Monica per averci fatto vedere il mondo dall'alto, per averci fatto gustare "altre prospettive", senza paura dell'ignoto, ma con grande spirito di avventura!*



## INCONTRO CON MAURO,

### Cucina....che passione !!!

Lo chef Mauro ha saputo mescolare davvero con maestria aneddoti di vita, passione per la cucina e la sua capacità (probabilmente innata!) di coinvolgere il pubblico. Ha cominciato raccontandoci che questa spiccata propensione per l'arte del cucinare è nata insieme a lui, con l'esempio del padre che gestiva una Trattoria nel paese di origine e che per primo gli ha impartito i segreti della buona tavola. La mamma, invece, è spagnola e di professione sarta...per cui chissà...potrebbe avergli trasmesso il gusto del confezionare i piatti! Certo è che la sua abilità è fiorita nel Ristorante "Der Katzlmacher" di Monaco di Baviera, raffinato locale che ha ottenuto, al tempo in cui Mauro era lì, il celebre riconoscimento della Guida Michelin. Il ristorante era in un punto strategico, vicino ad una importante casa discografica ed è lì che ha conosciuto personaggi come i Queen, Schwarzenegger, Pavarotti. Con quest'ultimo, in particolare, ha avuto un incontro speciale. Mauro ricorda che il grande tenore era in ritardo di ben due ore sulla prenotazione, quando si è presentato al Ristorante, ma è andato subito in cucina a scusarsi con lui e a dargli una mancia perché lo aveva atteso...e allora è stata una doppia soddisfazione servirgli una buona pastasciutta! Si sa che in locali rinomati era d'obbligo avere alimenti di prima qualità e Mauro ricorda in particolare il pesce, che ogni giorno della settimana arrivava fresco da mari diversi. La regola del capo chef nella preparazione della pietanza era che "il cliente non doveva impazzire con coltello e forchetta" per mangiarlo. Altra esperienza molto formativa è stata quella al Grand hotel di Punta Ala, in Toscana, dove

lavoravano fino a nove chef contemporaneamente in cucina. Mauro ricorda che era all'epoca un giovanotto con tanta energia e tanta voglia di fare esperienze e guadagno, non lo preoccupava avere ritmi di lavoro irrefrenabili. Poi è approdato a Cortina, all'hotel Cornelio.

Ora è qui, nella nostra cucina, con delle aspettative diverse rispetto ad un tempo, ma la stessa attenzione al cliente. Chiede agli anziani presenti se hanno dei piatti che vorrebbero gustare e allora escono dei suggerimenti che siamo sicuri Mauro terrà presenti.....costicine, salmone e sempre benvenuto il piatto di spaghetti al ragù o anche quelli all'aglio-olio e peperoncino.....

Ma il piatto preferito del nostro chef è da sempre l'arrosto !

*Grazie Mauro che ci hai fatto capire che l'ingrediente fondamentale per ogni piatto sono l'entusiasmo e la cura che ci si mette nel prepararlo !*



*INCONTRO CON PAOLA T.,*

*La sfida alle altezze: percorso di conoscenza e crescita tra gite e arrampicata*

Oggi Paola ci fa sognare ad occhi aperti.....con immagini che descrivono percorsi, traguardi raggiunti, sogni realizzati nei magnifici luoghi delle nostre montagne. Pur essendo originaria di Venezia, ha sempre visto nella montagna un'incredibile possibilità di crescita. Il confronto piu' autentico è quello con se stessi. Come dice Paola bisogna sapersi ascoltare quando si va in gita: scegliere sulla base del nostro stato d'animo percorsi piu' tranquilli o piu' impegnativi, organizzare con attenzione l'equipaggiamento da portare per non trovarsi impreparati di fronte a cambiamenti del tempo o a sentieri piu' impervi. Soprattutto, bisogna saper fermarsi davanti al desiderio di andare fino in cima se si sente che quel giorno non si è in grado di farcela, come è capitato a lei sulla Tofana di Rozes. La montagna ci puo' insegnare molto sulle nostre capacità se sappiamo rispettarla. Mentre scorrono bellissime immagini, Paola si sofferma su quello che rende ancora piu' preziosa l'esperienza delle gite: gli animali che si incontrano; la possibilità di alloggiare nei bivacchi o nei Rifugi, che ci fanno vivere la montagna non stop 24 ore; la meritata merenda all'arrivo....il gusto del Kaiserschmarrn o delle omelette sono un degno premio alla fatica ! Tra i posti piu' belli da visitare sicuramente la Val Salata e Prato Piazza, i percorsi più impegnativi la ferrata Lipella. E quando avrebbe potuto accontentarsi di dove era arrivata, Paola ha deciso di mettersi alla prova in un'altra sfida alle altezze, sempre per il gusto di conoscersi e di conoscere

nuove "prospettive". Forse non se lo aspettava, eppure la passione per l'arrampicata ha lasciato il segno, tanto che dopo le prime salite con alcuni colleghi, ha deciso di iscriversi a un corso nella palestra di roccia "Lino Lacedelli" di Cortina. E' affascinata dai colori degli appigli, che rendono la parete di ardesia una volta variopinta verso cui spingersi sempre piu' in alto. Ma ci dice anche che questa passione e questo luogo possono diventare uno spazio in cui imparare a costruire rapporti veri con gli altri, in cui la sfida a se stessi viene dopo il gusto di "salire insieme".....

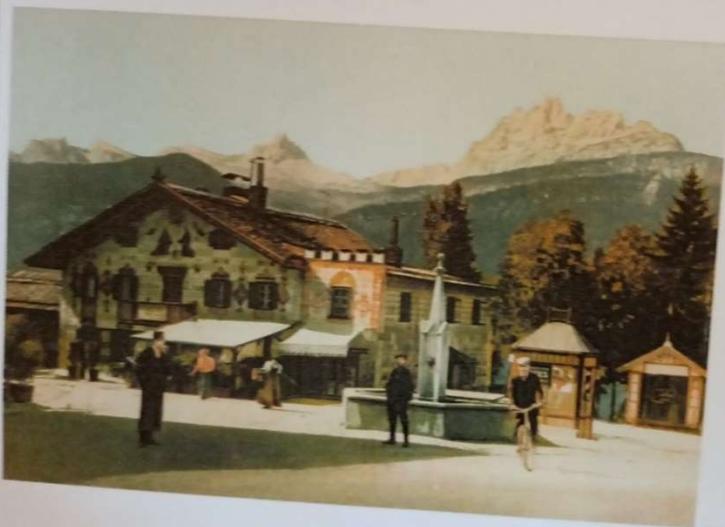
*Grazie a Paola, che ci ha insegnato la costanza nel tenere vive certe passioni negli anni, ma anche la curiosità e la determinazione nello sperimentarsi per vie sempre nuove.....*



# UN INDOVINELLO

*Laura B. ci propone questa foto d'epoca di uno scorcio di Cortina.....chi indovina dove si trova ????*

*Ricchi premi per chi risponde per primo !!!!!*



*Per augurare tutte  
le cose che un bambino  
"Buon Natale e Buon  
Anno, possono portare  
Laurina Bionda"*

*Cortina*

