

Sailetto Parla

Periodico trimestrale di informazione Sailetta

ANNO III - N° 010 - Apr, Mag, Giu '04 - 400 copie - <http://www.sailetto.interfree.it> - parrocchiasailetto@hotmail.com

Direttore Responsabile: Sara Mosconi - Redazione: Juri Bacchi, Gianna Baraldi, Serena Belli, Sandro Bini, Lucia Viani
Hanno collaborato a questo numero: Don Alberto Gozzi, Alba Baraldi, Marco Brucculeri, Francesca Carità, Giancarlo Ghidoni, Marco Mosconi, Marco, Adele e Vando Viani.

INSTAURIAMO UN DIALOGO

La Vita, i Sentimenti, la Morte, temi ricorrenti della nostra esistenza, che si alternano sulla linea del Tempo di ognuno di noi e che in questo numero di "Sailetto Parla" ci vengono proposti in forma di poesia, di testo o di cronaca.

Non so se ciò che viene trattato sul giornalino susciti il consenso di tutti, sicuramente a qualcuno certi argomenti non piacciono, forse addirittura lo infastidiscono. Tra noi della redazione non c'è nessun giornalista di professione, proponiamo quello che ci viene dato dalla gente; a volte,

quando il materiale è scarso, andiamo noi in cerca di qualcosa e mettiamo molto impegno in quello che facciamo. Non ci nascondiamo, tutti sanno chi siamo e dove siamo: la trasparenza prima di tutto!

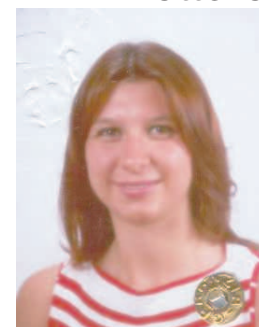
Non forziamo la gente a leggere "Sailetto Parla", non la obblighiamo a farselo piacere, ma, anzi, la invitiamo a scrivere, a discutere su ciò che piace e non piace, le offriamo un dialogo. Sul vocabolario alla voce DIALOGO si trova scritto: "Colloquio tra due o più persone... confronto di idee, opinioni o programmi allo scopo di raggiungere un'intesa...". Non accusiamo chi parla

con noi, neanche se lo fa solo per criticarci, ma vogliamo solo sapere con chi stiamo parlando, per poter appunto instaurare un dialogo, simbolo di Civiltà ed Intelligenza!

Invito sempre più gente a partecipare attivamente a Sailetto Parla.

Prendere carta, penna e mezz'ora di tempo è meno difficile di quanto possa sembrare e magari, leggendo quello che vi abbiamo proposto in questo numero, l'ispirazione arriva. Buona lettura e buon lavoro!

Il Direttore



F.lli Fontanini

Mangimi e Concimi
per l' Agricoltura
Sailetto di Suzzara
(MN)



REGALA UN' ALTRA VITA

LE AMICHE DELLA BAMCO IN VISITA DALLA SIGNORA FRANCA CIAMPI

Venerdì 30 Aprile circa settanta donne appartenenti alle diverse associazioni mantovane: Soroptimist International, Lions Mantova Barbara Gonzaga, Associazione Mogli Medici, International Inner Wheel, Ladies' Circle e Club del Fornello, assieme a delle rappresentanti del Comune, della Provincia di Mantova e dell'Azienda Ospedaliera Carlo Poma, sono partite alla volta di Roma, per essere ricevute dalla Signora Franca Ciampi, in Quirinale e portarle in dono un messaggio di vita: il progetto della Bamco (Banca Autologa Mantovana del Cordone Ombelicale) ed io ero con loro.

In occasione della visita alla città di Mantova del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi e consorte, il 20 Novembre 2002, una rappresentanza della Bamco aveva illustrato il loro lavoro, appena agli inizi, alla Signora Franca, la quale entusiasta decise di invitare, non appena il progetto avesse preso piede, non una delegazione, ma tutte le Amiche della Bamco, al Quirinale. Venerdì l'accoglienza possedeva lo stesso entusiasmo d'allora. Il discorso d'inizio è stato tenuto da Patrizia Calzolari che ha descritto le difficoltà incontrate all'inizio, in quanto il progetto era stato bloccato, ed i risultati che si sono

ottenuti da Dicembre 2003, quando c'è stata la ripresa, ad oggi; risultati che sicuramente possono essere migliorati con la partecipazione, l'aiuto e l'appoggio della gente. Ha poi preso la parola la dottoressa Claudia Glinconi, che presso l'Azienda Ospedaliera Carlo Poma, si occupa del prelievo, della conservazione e dello studio delle cellule staminali presenti nel sangue del cordone ombelicale. Queste cellule sono davvero portatrici di salvezza, di vita, perché possono essere utilizzate per curare malattie neurodegenerative, oncodegenerative ed altre, soprattutto nei bambini. Grande è stata l'approvazione della signora Ciampi, la quale ha fatto i suoi migliori auguri affinché il progetto possa evolversi. Una delegazione della Bamco ha poi incontrato in Campidoglio l'On. Maria Pia Garavaglia, vice sindaco di Roma, di nuovo è stata presentata l'iniziativa ed è stata segnalata la carenza di informazione. Poche donne si rendono infatti conto dell'importanza di queste cellule staminali presenti nel cordone ombelicale, poche conoscono questo tipo di donazione, non sanno che la raccolta è gratuita, di nessuna difficoltà e pericolo per la madre e che a Mantova oggi esistono una banca omologa, a disposizione per tutti quelli che avranno bisogno, ed una banca autologa, per le possibili necessità personali e dei congiunti, per una futura medicina rigenerativa. Anche

l'On. Garavaglia ha appoggiato l'iniziativa, anche perché penso sia impossibile rimanere insensibili o non approvare un progetto di così tanta umanità.

Infine c'è stato l'incontro con l'On. Tiziana Valpiana, dell'Ufficio di Presidenza della Camera dei Deputati, Commissione Sanità, la quale già da tempo si occupa di questo argomento e che oggi si pone come obiettivo quello di inserire la donazione del cordone ombelicale nel Servizio Sanitario Nazionale ed attribuirgli una collocazione da un punto di vista legislativo.

La donazione è completamente gratuita per le madri, però non essendo un servizio indispensabile per l'ospedale servono dei fondi, che vengono dai privati e dall'Associazione, per questo motivo è necessario un riconoscimento a livello statale, anche per dare un aiuto economico al progetto. Le Amiche della Bamco sono poi rientrate a Mantova a tarda notte, forse un po' stanche, ma sicuramente con una grande forza per andare avanti e soddisfatte di aver dato voce alla loro iniziativa di vita, sperando che questa voce si propaghi il più possibile.

Per ulteriori informazioni la Bamco è presente ogni primo mercoledì del mese, dalle ore 11:00 alle ore 12:30 ed ogni terzo mercoledì del mese dalle ore 15:00 alle ore 16:30, presso la sede AVIS dell'Ospedale C. Poma, in via Albertoni, 1, Mantova. Tel.0376 363222.

Sara Mosconi

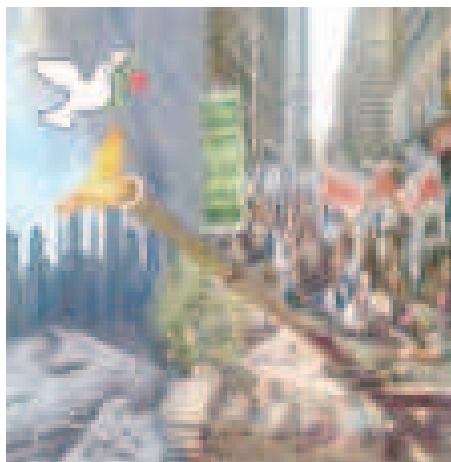
IL DELFINO E LE STELLE

Cerco calore,
 tra un abbraccio e un sorriso nella mente;
 La lampada si fa luna nella stanza,
 alla parete le uniche stelle della mia notte,
 resto a guardarle, rimangono su
 ed è lo sguardo a cadere sulla mia fragilità.
 Come un delfino mi tuffo tra le note cercando il mare,
 capisco il perché del vento.
 Vorrei pesare le parole,
 ma la bilancia è il tuo cuore e pesa solo se c'è amore.
 Resto qui con la cornetta del telefono
 ad interrogare un futuro costruito dal presente,
 sorrido,
 è un bel pensiero ma il lenzuolo si è sporcato con la biro.
 Ritorna l'inchiostro come un'onda sopra il foglio
 e la voglia che tu ti immerga in questo mare,
 capendo le parole o lasciandole da sole,
 come filmare un particolare che poi è noioso da guardare.



Marco Brucculeri

REICH



Ammassi di corpi alla rinfusa.
 Cataste di occhiali, capelli al vento,
 vestiti che bruciano,
 anime smarrite nel cielo.
 Una potenza annientata,
 un mostro schiacciato
 deriso,
 annullato,
 bruciato.
 Ognuno di noi ha le immagini,
 ha i ricordi,
 ha le lacrime nel cuore.

Giancarlo Ghidoni



Chiunque avesse una storia particolare e interessante può farla pervenire alla redazione di Sailletto Parla via e-mail o a Sara Mosconi (0376-590153) entro il 12 settembre 2004.

UNA PERSONA CHE NON DIMENTICHERO' MAI

Il 9 Giugno scorso è stato il primo anniversario della morte di mio nonno, Mario.

Sinceramente non era mia intenzione ricordarlo su Sailletto Parla, in quanto circa i miei sentimenti sono abbastanza riservata. La lettura, però, di un tema svolto da mio cugino Marco, di 10 anni, mi ha veramente colpito e, scusate se mi sono fatta prendere da troppo "senso della famiglia" e non sono stata in grado di dare un giudizio oggettivo, non ho potuto fare a meno di farvelo leggere. Lascio a voi la facoltà di giudicare.

Sara Mosconi

"Una persona che non dimenticherò mai"

Tutto cominciò un caldo giorno d'estate, quando ci chiamò mia nonna al telefono e disse di accorrere subito: il nonno era caduto di colpo, dopo aver finito di mangiare, non si muoveva, ma respirava, malamente. Noi arrivammo prima che potemmo. Mio papà cercò di farlo rinvenire, dopo un po' disse a me e a mio fratello Diego di andare in un'altra stanza. Io mi preoccupai molto, fino a scoppiare in un mare di lacrime quando sentii che chiamarono il 118, ma mio fratello non fece cadere neanche una lacrima, lui è un tipo orgoglioso, non un sentimentale come me. Ecco che arrivò il 118, gli misero una mascherina per l'ossigeno, provarono in tutti i modi a loro possibili, ma dissero che era un brutto ictus.

In quel momento mi ricordai i momenti belli passati con lui, ma non erano momenti proprio molto felici, perchè lui aveva una malattia da una ventina d'anni, la malattia si chiamava il "morbo di Parkinson". I medici dissero che era meglio così, perchè lui soffriva in continuazione. Quella malattia, il morbo, cominciò con l'operazione al polmone, lui era un grande fumatore quando aveva quarant'anni ed un polmone si caricò di fumo fino all'operazione, dopo un po' gli venne il morbo e da quel momento gli ritirarono la patente. Delle volte sognava ad occhi aperti: diceva che andava a fare un giro con la macchina. Era una persona con la memoria abbastanza lucida e nonostante la malattia è riuscito ad insegnarmi a giocare a briscola e a due solitari.

Era molto alto, circa più di 180 cm, con gli occhiali, gli occhi marroni e capelli neri, con qualche filo bianco. Era molto magro ed era sempre il primo a finire di mangiare. Qualche giorno dopo ci fu il suo funerale, io restai fino alla fine della messa dedicata a lui, poi andai a casa sua. Mia nonna Marisa delle volte piange ancora oggi.

Il nome di mio nonno era Mario, io non lo dimenticherò mai.

Marco Mosconi



Lucia & Adele
Abbigliamento
Intimo



Traslocchi
Suzzaresi

DI GALEOTTI DAVIDE
Telefono 0376.532493 - Cell. 0368.299573

Via Bianchi, 12
46029 Suzzara (MN)



L'OASI

...Una sosta nel ritmo affannoso delle nostre giornate, per dare spazio a ciò che è bello, che ci arricchisce, che ci fa star bene...

a cura di Gianna Baraldi

In un mondo dove si rischia di essere travolti dal ritmo delle doverose occupazioni quotidiane e, per contrasto, dagli innumerevoli richiami alle futilità e ai falsi valori, vorrei segnalare una lettura che invita a prenderci cura della nostra interiorità, con un minimo di consapevolezza e un accorto impiego del tempo.

Il titolo del libro è : *“Sul buon uso della lentezza”*. Sarà che io sono pigra, ma vi confesso che mi è piaciuto moltissimo. Scherzi a parte, qui la lentezza è intesa non come pigrizia, ma come “scelta di vita, un percorso senza sforzi o accelerazioni eccessive. In un mondo che va sempre più in fretta, in una società schiava del mercato, avanzare liberamente, lentamente, dare valore solo alla meraviglia dell’istante, può essere un modo personale e creativo per tutelare e arricchire la profondità del nostro essere”.

Pierre Sansot, l’autore del libro, già insegnante di filosofia e di antropologia, ci invita a riflettere sui piccoli gesti quotidiani e sulla virtù della calma, che possono arricchire e migliorare i rapporti tra le persone, attraverso la riscoperta di quei piccoli piaceri che rappresentano la migliore difesa dallo stress:

- andare a spasso, senza una meta precisa, lasciandosi guidare dai nostri passi e dal nostro sguardo;
- ascoltare, aprirsi alle persone, alla natura, alle cose, con attenzione e interiorità creativa;
- scrivere, non per dimostrare il proprio talento, ma per cercare di avvicinarsi a se stessi, perché a poco a poco si realizzi in noi la nostra verità.

Sono soltanto alcuni degli atteggiamenti suggeriti dall’autore, ai quali mi permetto di aggiungere uno di mia iniziativa (tanto il signor Sansot non lo verrà mai a sapere...):
- la preghiera, che induce uno stato di serena concentrazione e di fiducioso abbandono, uno dei modi di essere più nobili dell’animo umano alla ricerca del divino.

Buona lettura a chi desidera approfondire.

Pierre Sansot : “Sul buon uso della lentezza” – Mondadori editore

(N.d.r. Ci scusiamo con Gianna Baraldi, ma per problemi tecnici non abbiamo potuto inserire l'immagine da lei scelta. Cercheremo di fare meglio nel prossimo numero!)

GHIDONI MOBILI



CONCESSIONARIO:

- GRATTAROLA
- DOIMO
- EUROMOBIL

APERTL'ULTIMA DOMENICA DI OGNI MESE

Via Forte Urbano, 2 - Sailletto di Suzzara (MN)
Tel. e fax 0376 590116

**STAZIONE SERVIZIO
CON GPL e AUTOLAVAGGIO**

CIZETA

di Cinetti Massimo e Zibordi snc

Str. Nazionale Cisa, 16 - 46020 MOTTEGGIANA (MN)
Tel. 0376.590566

Parrocchia di San Leone Magno Oratorio e Circolo A.C.L.I.

Grazie alla partecipazione attiva di alcune persone, è stato possibile per la parrocchia di Sailetto sostenere delle spese indispensabili, che ne hanno migliorato le condizioni e l'ospitalità: il restauro delle campane, la ristrutturazione della mansarda sopra la sala parrocchiale e l'ampliamento del terreno dietro la chiesa.

La parrocchia ringrazia apponendo delle targhe che permetteranno di ricordare, anche in futuro, questi gesti.

Questi bronzi, voce di Dio e voce della Chiesa,
siano partecipi
delle gioie e dei dolori dei Sailettani.

A ricordo di *Gino Peroni*
conoscitore del pensiero umano
e della parola di Dio.

La moglie Alba Baraldi

Anno Giubilare della Diocesi Mantovana
dal 30 Novembre 2003
al 21 Novembre 2004, Festa di Cristo Re.

Mansarda restaurata
con il contributo dei parrocchiani
e la fondazione della Comunità della provincia di Mantova

Sailetto 18 Aprile 2004

La parrocchia di San Leone Magno ringrazia
la famiglia Marigonda
che, in memoria di Guido e Dino,
ha donato il terreno
che permette il passaggio dignitoso attorno alla chiesa.

Sailetto 30 Giugno 2004

ANCHE LA PARROCCHIA...

Come in ogni famiglia le ricorrenze e le tradizioni si rispettano con puntigliosa tradizione, così anche la parrocchia, famiglia di famiglie, è fedele alle proprie tradizioni.

Una di queste è la Messa di Prima Comunione, appuntamento significativo per piccoli e grandi, anche per i più "distratti".

Una volta stabilita la data della cerimonia si organizza la festa: il luogo per il pranzo, gli invitati, l'appuntamento con la parrucchiera, il negozio di abbigliamento, le cose da regalare... Tutte realtà positive,

perchè ci appartengono, la persona vive anche di questi appuntamenti.

Quest'anno tre famiglie della parrocchia, accompagnate dai loro figli, hanno vissuto il momento forte della Messa di Prima Comunione: Belladelli Giulia, Bernardelli Silvio, Scappi Jessica. Ma al di là del folklore che richiama questa tradizione, è necessario entrare nel significato, nel perchè di questa "effervescenza" legata ad una Messa di Prima Comunione.

La risposta è semplice: è l'incontro con il Signore, con il Dio della Vita e della Gioia. Vita e Gioia che lui trasferisce non solo ai piccoli interessati

a quell'incontro, ma anche a noi adulti.

Il Dio della gioia non vuole musi lunghi, ma ilari, non spensierati, ma gioiosi. Allora ben vengano queste antiche tradizioni familiari e parrocchiali, perchè ci ricordano che la nostra vocazione non è dignità arrabbiata, immusolita, ma giubilare, amante della Vita, anche se essa spesso ci riserva della croci.

Don Alberto



AL CESULIN A DLA MADONA

An masulin 'd fiur 'd campagna
 pugià in sal muradel
 an vestidin culur dal ciel
 e an facin cl'è sempar bel.
 La calsina l'è quasi tuta andada
 e li predi li spunta chi e là,
 ma l'è sempar li al cesulin a dla Madona
 l'è sempar li da quand i l'ha piantà.
 Mis a guardia dal stradel
 apena su dal crocevia
 indua la gent las pol fermar
 a dir n'Ave Maria.
 As ferma la spusina
 a parlar di su malan
 as ferma la vecina
 a pregar da restar san.
 E anca al Toni cl'è comunista pran scaldà
 as cava sempar al capel
 quande al pasa ad cli part là.
 A ghè chi porta fiur cuscus e chi
 du fiurlin da prà, dipend da la bisaca
 da quel che ognun a ghà.
 Chi vol pregar a prega
 e chi vol pasar a pasa
 li as fa mia distinsiun
 ne da richesa u rasa

UN RICORDO

"Il 9 Maggio 2004, con una Santa Messa di suffragio, è stato ricordato il prof. GINO PERONI. E' assente già da un anno e la Comunità sente tanto la mancanza dei suoi pensieri e delle sue lezioni.

Sicuramente sta avanzando nella Vera Vita, come egli desiderava, sta finalmente gridando il suo amore al suo più caro amico, Gesù."

Marco



I l P e r s o n a g g i o

La storia di Anna

Di Adele e Vando Viani

Nata e vissuta a Sailletto, ha 90 anni e abita ancora a Sailletto. Si può dire che Anna Piccardi Viani è parte della storia del paese. Ancora Vando, suo figlio, che ha 66 anni, incontra dei coetanei che gli chiedono: - C'è ancora tua mamma? Come sta? Quando passo per Sailletto dico: " Qui ci sta la mia maestra".

Non è mai stata maestra, ma bidella, inserviente e cuoca, dal 1945 al 1976, nell'Asilo di Sailletto. Sono cambiate tante maestre, ma lei, con la sua serietà e la sua esperienza, ha fatto loro da appoggio.

Lei c'era sempre. Al mattino alle 5 doveva accendere la grande stufa di terracotta nell'unico stanzone che faceva da sala giochi e da refettorio, con la speranza che per le 7:30 ci fosse l'ambiente caldo. Poi accendeva la stufa della cucina (una stanza ricavata dal portico chiuso con dei vetri nell'adiacente scuola elementare), metteva sul fuoco una grande pentola per il brodo, le patate e le verdure di stagione, che faceva bollire per tutta la mattina. Quel profumo si spandeva per il paese e molti lo ricordano ancora.

Verso le 8 del mattino si metteva a disposizione per l'arrivo dei bambini.

Il suo carattere, buono e sempre uguale, per i bambini era rassicurante e se facevano dei capricci lei prometteva: - Dopo ti porto in cucina con me.

Anna aveva sempre un rifornimento di indumenti per le occasioni di emergenza, che capitavano spesso, perché a volte ha avuto anche 45 bambini, dai 3 anni circa fino ai 5. Il menù dei primi anni del dopoguerra non variava molto: un piatto di minestra, un cremino e un formaggino con il pane o il famoso budino fatto con il latte in polvere e la frittata con le uova, sempre in polvere. Poi con il benessere il pasto è diventato anche più impegnativo e più laborioso. La sera, dopo le pulizie, tornava a casa. Aveva sempre una parola per le persone che incontrava e la sua voce si sentiva da lontano, precedeva il suo passaggio. Anche se era stanca non si è mai lamentata pensando quanto fosse di vitale importanza il suo lavoro.

Era cresciuta in una famiglia contadina dove i fratelli, sposati, vivevano tutti insieme. Erano in 3 fratelli e i cugini erano 5 o 6; le difficoltà economiche non

mancavano. La mamma Doralice, malata, morì quando Anna aveva 14 anni. Il fratello Orazio tornato da soldato si ammalò di "febbri" e rimase paralizzato. La sorella Lina si sposò e anche Anna incontrò un giovane, Adolfo, che apprezzava le sue qualità e la volle sposare. A turno lei e la sorella dovevano accudire il padre Romeo, anziano, e il fratello. C'era la guerra e suo marito dovette partire per la Libia, l'Albania e la Grecia. Ogni tanto tornava in licenza. Prima di partire per l'ultima volta Adolfo raccomandò lei e suo figlio Vando, di soli 3 anni, al parroco don Luigi Caramaschi. Resterà sempre grande la sua fede in Dio e nella Chiesa, e la fiducia che suo marito aveva riposto nel parroco le fu sempre di aiuto.

Mentre Anna piena di speranza mostrava in canonica al parroco la lettera del Comando Militare, dove si annunciava che il marito veniva rimpatriato per malattia, a casa ricevettero il telegramma con la notizia della sua morte in un ospedale a Firenze. Nello stesso anno, il 1941, moriva anche il fratello Orazio. Viveva ancora nella famiglia del marito, ma per la sua vedovanza e per il bene suo

e del figlio la consigliarono di fare famiglia da sola per avere diritto ad un lavoro. Trovarono un'abitazione nel palazzo della Corte Pozzioncella, dove erano padroni i signori Petazzi (ora i signori Ferrari). Erano i tempi in cui la guerra aveva reso tutti ancora più poveri e si viveva di aiuti reciproci. Infatti la signora che occupava il posto di bidella nell'Asilo di Sailletto le propose di dividere con lei la giornata e fu così che cominciò il lavoro. Nel palazzone viveva in due stanze: una al piano terra per il giorno e una al primo piano per la notte. Di bagno non se ne parlava neanche. Solo lei e Dio sanno come ha fatto a superare quei primi giorni e anni... Aveva il suo grande tesoro, suo figlio Vando, per il quale ha sempre vissuto. Partivano insieme, andavano a piedi fino alla scuola e lì rimanevano entrambi fino a fine giornata.

Anna diventò titolare del suo posto di lavoro e poi arrivò il benessere. Ha sempre svolto il suo lavoro con tanto senso del dovere e rispetto per i bambini.

Per lei la domenica è sempre stato proprio "il giorno del Signore" perché non è mai mancata alla Messa la mattina, poi al pomeriggio alle Funzioni e al cimitero. Nei ritagli di tempo leggeva Famiglia Cristiana, a cui è sempre stata abbonata. La pratica continua dei Sacramenti, la visita agli ammalati e le sue parole di fede in Dio erano costanti.

I conoscenti quando avevano problemi di salute e anche i giovani che dovevano fare un esame chiedevano la sua preghiera. Nel 1974 il Comune

di Suzzara fece costruire l'Asilo nuovo con diversi ambienti per le attività e una bella cucina. Negli ultimi anni del suo lavoro Anna ha avuto con sé all'Asilo anche i suoi nipoti Cristina, Marco e Lucia, che le hanno portato conforto fino alla pensione. Anna ricorda con serenità il suo lavoro e quando ne parla dice: -Mè o fat la part dal mè duér, am senti a post.-

Sailletto, giugno 2004



Idraulica GORRERI snc
 di Gorreri C. e Rossato A.
 Via E. Dugoni, 9 Motteggiana
 Tel. e fax 0376 590113

acconciature
Mara
 Via Zaragnino 74/A
 MOTTEGGIANA (MN)
 Tel. 0376-520274

S O L S T I Z I O D'ESTATE, TEATRO ALL'IMPROVVISO

Anche quest'anno, a Palazzo Te, l'Arte ha dato il bentornato all'Estate, rinnovando l'appuntamento con il Solstizio.

La sera di Sabato 19 Giugno, dalle 21 alle 24, nelle sale e nel cortile del palazzo, nove gruppi di attori e musicisti locali hanno ridato vita al teatro shakespeariano; tema conduttore è stato "la fama sognata", ma anche, come recita la presentazione, "ambita, sperata, cercata, invocata, comprata, sfiorata. vista e interpretata dai più celebri personaggi di Shakespeare".

I singoli spettacoli, della durata di circa dieci minuti, sono stati replicati in continuazione, perchè il pubblico potesse assistere a tutti nelle tre ore.

Le architetture di Giulio Romano creano il palcoscenico, mentre le figure mitologiche degli affreschi danno ospitalità ai personaggi shakespeariani: offrono loro la scenografia, diventano loro spettatori, ma,

come silenziosi attori, sembrano usurparne il ruolo.

Nella camera delle Metamorfosi, la fama, personificata da lunghi capelli castani e da una marcata gestualità, svela il suo inganno, svela come essa, tra realtà e finzione, cresca nel tempo e nelle parole; nella Sala dei Cavalli, variazioni su temi d'opera aprono la scena all'interpretazione.

Le tre streghe di Macbeth avvicinano i visitatori leggendo loro la mano e recitando profezie: la suggestione è creata dalle tuniche nere e dal trucco tetro, dal sottofondo di chitarra e percussioni e dalla sala stessa, la Sala dello Zodiaco o dei Venti, che fa da eco ai dubbi riguardo al futuro.

Sotto la Loggia di Davide, che tradì la figlia del re Saul con Betsabea, un'intensa voce, sul ritmo della batteria, canta la vendetta di Otello verso Desdemona, mentre un surreale ballo mima la morte dei due protagonisti; si perpetua così il tema del Tradimento e l'intero palazzo ne celebra il ricordo.

Il percorso continua con

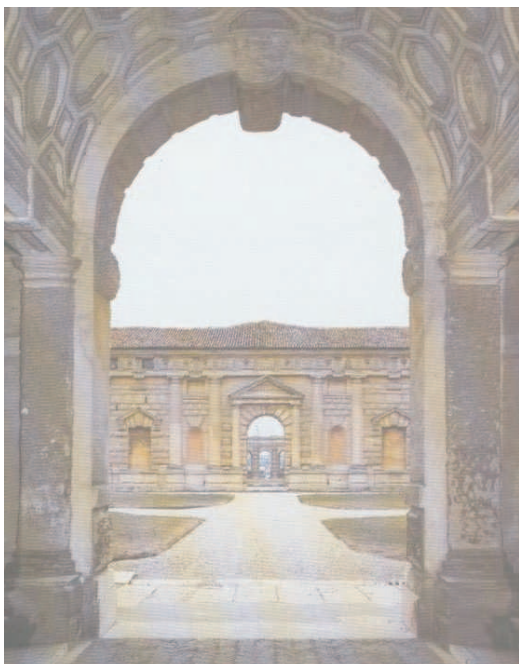
"La Tempesta": chitarra, voce

e attori interpretano la disputa per il ducato di Milano tra Prospero e il fratello Antonio, mentre lo spirito dell'aria, Ariel, sembra essere rappresentato dalla polvere bianca soffiata verso gli spettatori.

All'interno del palazzo, altre tragiche figure, come Amleto e Ofelia, concludono lo spettacolo.

Nel cortile antistante l'Esedra si respira invece l'atmosfera magica "di mezz'estate": trampolieri variopinti simulano un duello a cavallo e un acrobata fa volteggiare nell'aria disegni di fuoco. Violoncello e batteria accompagnano le sonorità dell'acqua, create da recipienti di vetro portati tra il pubblico; scie di fiaccole guidano lo sguardo, oltre l'acqua delle Peschiere, verso le luci delle sale, dove continua a crescere "la fama sognata".

Alla mezzanotte, come in un incantesimo di Puck, gocce di pioggia spengono le fiaccole e un velo d'acqua cala sui personaggi.

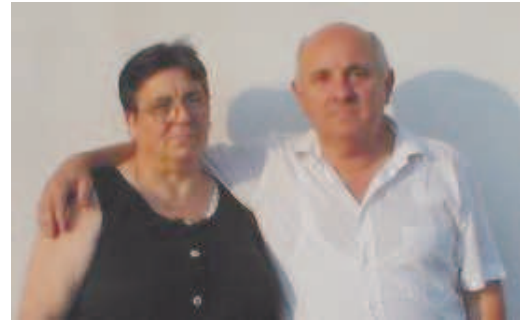


Francesca Carità



Le ricette di...

Sandro e Maria



CIPOLLE RIPIENE DI TONNO

Ingredienti per 6 persone:

6 cipolle;
180 g di tonno;
120 g di olive verdi snocciolate e tritate;
80 g di capperi tritati;
1 limone non trattato;
1 cucchiaio di pasta di acciughe o 4 filetti di acciughe sott'olio ben tritati;
2 cucchiaini di prezzemolo tritato;
aceto;
olio;
sale q.b.

Procedimento:

pelare le cipolle, cuocerle in acqua salata con mezzo bicchiere di aceto per 30 minuti, scolarle e tagliarle a metà, in senso orizzontale. Svuotare le mezze cipolle, tritarne la polpa e metterla in una ciotola con il prezzemolo, le olive ed i capperi tritati, unire il tonno frullato e la pasta d'acciughe. Condire con un poco di olio d'oliva, qualche goccia di succo di limone, mescolare per bene e riempire le mezze cipolle con questo composto. In una ciotola a parte, battere un buon pizzico di sale, 2 cucchiaini di aceto e 1/2 dl di olio extra-vergine d'oliva, cospargere le cipolle con questa salsetta e servire.

In alternativa, al posto del tonno si può anche usare il prosciutto cotto frullato.

MELANZANE DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone

4 melanzane uguali;
2 cucchiaini di prezzemolo tritato;
1 cucchiaio di basilico tritato;
6 filetti di acciughe sott'olio ben tritati;
120 g di olive nere snocciolate e tritate;
25 g di capperi tritati;
30 g di pangrattato;
1/2 dl di olio di oliva;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

tagliare le melanzane a metà orizzontalmente, spuntarle alle estremità e svuotarle. Tritarne la polpa ed unirla, in una ciotola, ad un trito di prezzemolo, basilico, acciughe, olive nere e capperi. Riempire con questo composto le melanzane, disporle in una pirofila, salare, pepare, cospargere con il pangrattato e bagnare con dell'olio d'oliva. Far cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.

IN OCCASIONE
DELLA SAGRA DELLA
MADONNA DELLA CINTURA

si terrà la
PRIMA GARA DEI DOLCI DA FORNO
(torte, biscotti, pasticcini...)



Quota di partecipazione 2,00 euro

Verranno premiati i dolci migliori



Per iscrizioni ed eventuali informazioni rivolgersi a
Lucia Viani o Sara Mosconi.

Pagina dello Sportivo



3° MOTOINCONTRO

E tre!!! Anche quest'anno il motoincontro organizzato dal G.M. 166° Km della Cisa, il 9 Maggio scorso, è stato un successo, grazie anche alla grande novità: l'intera manifestazione, pranzo compreso, si è svolta presso Villa Grassetti.

Il programma ha ricalcato quello dell'anno scorso ed il corteo di moto ha percorso lo stesso itinerario di 30 Km circa, fermandosi per la consueta tappa aperitivo a Codisotto.

Durante il raduno si è svolta anche una lotteria, con premi relativi al mondo motociclistico.

Dopo l'ottimo pranzo nell'accogliente ambiente della Villa, è stato organizzato il classico tiro alla fune, che ha coinvolto la maggior parte dei partecipanti alla manifestazione, motociclisti e non. Non vogliamo ripeterci, ma per noi è

stato davvero un successo, anche il tempo è stato dalla nostra parte ed ha garantito un'affluenza di circa 200 persone.

Ringraziamo tutti quelli che hanno partecipato e soprattutto coloro che si sono impegnati all'allestimento delle strutture necessarie e alla buona riuscita del III° MOTORADUNO del G.M. 166° Km della Cisa.

Arrivederci all'anno prossimo!

Juri Bacchi

SAILETTO SPARLA

CHI LE HA VISTE?

Dopo essersi aggiudicate il premio "lene di Sailletto 2004", in occasione della Sagra del paese, il 18 Aprile scorso, le due male-lingue non hanno presentato nessun pettegolezzo per questo numero di Sailletto Parla.

Sono forse state ferite nel loro orgoglio di innocenti chiaccherone ed hanno deciso di scioperare?

O forse sono già in ferie ad inseguire qualche VIP, come inviate di "Lucignolo" o "Papirazzo", stanche della sobrietà

del nostro piccolo paese di campagna? AIUTO, non staranno preparando un mega-scoop per il numero di Settembre!!!!!!?????

Beh, attenti a quel che dite o fate, perchè non mi fiderei tanto di quelle due lì....parola di direttore, che le conosce bene!!

Buone vacanze a tutti!

