

# Sailetto Parla

**Periodico trimestrale di informazione Sailettana**

ANNO V - N° 017 - Gen, Feb, Mar '06 - 500 copie -

Direttore Responsabile: Sara Mosconi - Redazione: Gianna Baraldi, Sandro Bini, Lucia Viani.

Hanno collaborato a questo numero: Don Giorgio Bugada, Alba Baraldi Peroni, Simone Baratti, Danilo Belintani, Andrea Calzolari, Marco Faroni, Gaber, Giancarlo Ghidoni, Marco, Pasquale Rimola.

## SAPER DIRE GRAZIE

**D**ico grazie a tutti quelli che collaborano volontariamente a "Sailetto Parla", a coloro che dedicano tante ore alla trascrizione dei testi, all'impaginazione, alla stampa ed alla distribuzione di questo giornalino, che da oggi ha aumentato la sua tiratura a 500 copie; dico inoltre grazie a quelli che, con le loro offerte, hanno reso possibile tutto questo e non solo. Infatti, attraverso una parsimoniosa gestione di quest'attività, il bilancio dell'anno 2005 è stato chiuso con una considerevole cifra in attivo e ciò ci ha permesso di dare un aiuto a chi ne ha più bisogno.

E' stato deciso di devolvere questi soldi alla Parrocchia di Padre Brenno Guastalla a Sao José, in Brasile. Sono solo poche centinaia di euro, che qui volerebbero via in meno di un mese, ma che là valgono molto.

Padre Brenno ci tiene informati sulle diverse attività della sua parrocchia: un asilo (*creche*) con più di cento bambini bisognosi di tutto, la 'Casa Don Bosco' (*Lar Dom Bosco*) che fornisce alimento, sport, assistenza ed altre attività a circa un'ottantina di ragazzi adolescenti ed infine 'l'Artezanato Maria Auxiliadora' che

aiuta decine di ragazze e mamme fornendo loro cibo ed attività da svolgere.

Lo scopo di questa parrocchia è "*Formare buoni cristiani ed onesti cittadini*", con tutte le difficoltà che circondano una realtà ben diversa dalla nostra ed è proprio per questo che è stato deciso di dare loro il nostro aiuto. E con nostro intendo quello di Sailetto e di tutta la gente che apprezza "Sailetto Parla", che al suo quinto anno di vita vi dice **GRAZIE!**

In Brasile è inoltre stato spedito il ricavato di alcune lotterie tenutesi in paese, segno anche questo della vostra solidarietà.

Auguro a tutti in lettori di 'Sailetto Parla' una felice Pasqua e, come di consueto, buona lettura!

Il Direttore.

## STORIA DI UN MAESTRO DEL LAVORO

*Mi chiamo Belintani Danilo, sono nato il 24-12-1.927 a Sailletto, località Carrobbio di Zanetta e a tutt'oggi amo ancora il mio paese dove sono nato.*

*Incontrando la signora Bianca, moglie di Danilo Braglia, sono venuto a conoscenza di questa bellissima iniziativa: ' SAILETTO PARLA'.*

*Complimenti a tutti coloro che si impegnano a questo interessante giornalino.*

I miei primi ricordi iniziano con la scuola (di cui allego una foto) per ricordare tutti i miei amici e amiche che frequentavano la V<sup>a</sup> elementare.



### **Classe V<sup>a</sup> - anno 1938**

*Da sinistra a destra - I<sup>a</sup> fila in alto*

1- Reggiani 2- Corsivori 3-Mosconi 4-Mazzocchi  
5-Belintani 6- Ghidoni 7-Santachiara 8.Artoni  
9- Boschi 10-..... 11- Scaini

*II<sup>a</sup> fila*

1-Viani 2- Casella 3-..... 4-Soliani 5-Borsari  
6-Lavagnini 7- Ruggerini 8- Ghidoni 9-Catellani  
10-Santoni

*III<sup>a</sup> fila*

1-..... 2-Carlini 3-Maramotti 4-Ghiselli 5-Saccani  
6-Baraldi 7-..... 8-..... 9-Bortesì

*(I puntini di sospensione stanno ad indicare che qualche nominativo è sfuggito alla memoria del sig. Belintani, che se ne scusa)*

Ricordo la mia cara maestra Riche Lui Bertazzoni, che mi è stata di grande aiuto nel prepararmi ad incontrare il mondo del lavoro. Permettetemi pure di ricordare il bidello Polidoro.

Quando nel 1952 sono venuto ad abitare in via Zaragnino mi ero da poco sposato e lì è nata mia figlia Marzia. Ricordo che tutte le mattine puntuali ci trovavamo in piazza io, Sironi, Magotti, Baratti e la Tosi e partivamo in bicicletta per andare al lavoro a Suzzara. I ricordi sono tanti ma la mia intenzione è un'altra: parlare ai giovani e ai loro genitori perché io oggi sono il passato e loro sono il futuro. In breve vi racconterò la mia storia da quando sono entrato nel mondo del lavoro con le mie speranze, i miei sacrifici e le mie soddisfazioni. A 14 anni, dopo aver conseguito la licenza elementare, cominciai a lavorare in un caseificio, ma fu di breve durata. Poiché abitavo in una frazione di Suzzara ottenni da mio padre il permesso di recarmi in bicicletta a Suzzara per cercare un nuovo posto di lavoro. Fui fortunato perché lo trovai in poco tempo, in una piccola bottega artigianale che eseguiva riparazioni su carrozzerie di camion e autovetture. Quando si lavorava sulle macchine eravamo fortunati perché le riparazioni si svolgevano all'interno della bottega, ma quando erano camion si doveva lavorare in strada e con gli inverni rigidi che c'erano allora era "tremendo".

La settimana lavorativa iniziava il lunedì e terminava la domenica a mezzogiorno. La paga era di 5.000 lire. I miei genitori erano soddisfatti di me, ed io mi sentivo molto importante perché con il mio impegno potevo cominciare ad aiutare economicamente la mia famiglia. A Suzzara trovai diversi amici, anche loro inseriti in piccole aziende e visto che loro frequentavano le scuole serali per disegnatori meccanici mi iscrissi anch'io. I sacrifici erano enormi perché uscivo di casa il mattino per ritornarvi alla sera dopo la scuola. Alcuni anni dopo andai a lavorare in una nuova azienda artigiana, dove il lavoro più che di

produzione propria consisteva nella trasformazione di macchine a vapore in compressori stradali. Purtroppo anche questo lavoro durò poco perché la guerra (eravamo negli anni 1943-44-45) cominciava a farsi sentire con i suoi bombardamenti e le sirene dell'allarme aereo che ci costringevano a fuggire nei campi. La bottega artigiana dovette chiudere, io persi il lavoro e doveti interrompere anche gli studi serali in quanto di sera non era prudente restare fuori. Quando la guerra finì mi misi subito alla ricerca di un lavoro, ma tutto era più difficile. Mi adattai a fare qualsiasi mestiere: il terrazziere, i lavori di miglioria nei campi, la trebbiatura del frumento e per un certo periodo feci anche il fornaio.

Terminato il servizio militare (1949-50) mio padre mi trovò un posto di lavoro in un consorzio agrario a Poggio Rusco. Partivo il lunedì e ritornavo il sabato. Ricordo quel periodo con piacere perché proprio a Poggio Rusco ho incontrato la persona che poi è diventata la compagna della mia vita. Nel 1951 mi fu chiesto da un vicino di casa, il sig. Pavesi Guido, se volevo andare a lavorare nella bottega che aveva aperto con il sig. Bondioli Edi. Accettai con entusiasmo e ancora oggi posso dire di non essermi mai pentito di questa mia scelta, perché la mia vita è sempre stata una continua ascesa di soddisfazioni. Io dovevo preparare dei gruppi rinvii da montare su delle macchine usate che venivano portate dai clienti per montarci su lo sgranatolo o la sfogliatrice della ditta Carra. Lavoravamo in condizioni precarie, ma eravamo talmente pieni di entusiasmo e volontà che riuscivamo a far fronte a tutte le richieste. Sotto l'impulso del sig. Bondioli provammo altre soluzioni per trovare un'attività produttiva propria. Uso il plurale perché l'affiatamento che si era venuto a creare fra di noi ci faceva essere come una famiglia. Si iniziò a costruire i primi alberi cardanici con giunti di recupero trovati dal sig. Bondioli nei campi di demolizione. Vi sto parlando delle trasformazioni che stavano avvenendo all'interno di quell'azienda che diventerà poi l'attuale Bondioli & Pavesi. Piano piano anch'io mi adeguavo alle nuove esigenze e assieme si discuteva come impegnarsi al meglio e sempre assieme si lavorava giorno e notte. Nel frattempo cominciarono ad arrivare delle macchine utensili, come il tornio e il trapano a colonna radiale. Il mio impegno personale e lavorativo era totale. Per diversi anni, con l'aumentare del personale, ebbi l'incarico di Capo officina e di occuparmi delle assunzioni. Si fece avanti l'esigenza di cercare nuovi clienti e di tenersi aggiornati su quello che necessitava nel campo agricolo. Fu così che, su invito del sig. Bondioli, cominciai ad accompagnarlo alle varie fiere agricole e delle macchine utensili, che potevamo visitare solo di domenica. Furono anni di immensi sacrifici anche da parte dei miei familiari che dovevano accontentarsi di vedermi solo alla sera.

Più tardi, quando la ditta si trasferì nell'attuale sede e cominciarono a crearsi i vari reparti e uffici, entrò io pure a far parte della categoria impiegatizia raggiungendo il massimo livello. Quando negli ultimi anni passai esclusivamente ad occuparmi dell'ufficio spedizioni e la forte evoluzione tecnologica cominciò ad entrare in fabbrica le mie responsabilità cominciarono a far sentire il loro peso a causa della mia scarsa cultura di base. Ed è proprio su questo punto che vorrei portarvi a riflettere: studiate molto e abbiate sempre il desiderio di conoscere cose nuove, per non sentirvi, in futuro, inferiori a nessuno. Nel 1983 fui insignito, su proposta della Bondioli & Pavesi, della Stella al Merito col titolo di Maestro del Lavoro e la Ditta mi consegnò una targa d'oro come segno della mia fedeltà e del mio impegno. Nel novembre del 1985 diedi le dimissioni e lasciai il mondo del lavoro. Non mi sono fermato e sono entrato subito nel sociale per aiutare quelli che ne avevano bisogno. Come vi sarà stato facile intuire, la maggior parte della mia vita l'ho trascorsa in questa fabbrica, l'ho vista nascere, crescere, diventare leader nella trasmissione di potenza, ho imparato ad amarla e ancora adesso è molto importante per me.

Oggi il mondo del lavoro è molto diverso dal mio trascorso. Oggi voi ragazzi, chi prima chi dopo, entrerete a farne parte. La mia esperienza mi dice di accennarvi alcune cose che esistevano ai miei tempi e che ancora oggi sono valide e non sono cambiate.

Prima di tutto vi dirò che il mondo del lavoro è un mondo MERAVIGLIOSO!

Quello che troverete sarà un mondo fatto di tanti colori; più ne conoscerete, meglio sarà per voi. Ma non aspettate di trovare il lavoro che vi piace. Salite su questo treno, poi scendete e ancora salite, comincerete a farvi conoscere. Sarete soli ma comincerete a trovare nuovi amici. CERCATE SEMPRE I MIGLIORI.

Qualunque sia il lavoro che andrete a fare cercate di essere sempre tra i primi. Il mondo del lavoro comporta dei diritti e dei doveri. RISPETTATELI. Perché nessuno vi dà niente per niente. Per avere bisogna dare.

-Tutto e subito non lo otterrete mai.

-Senza sacrifici non otterrete nulla.

-I vostri insegnanti sono l'inizio del vostro futuro. Ascoltateli, vi saranno molto utili.

-Ma una parola positiva per esperienza diretta perché vi sia di aiuto voglio dirvela io. Mobilità o non mobilità, nessun imprenditore che abbia a cuore i suoi interessi si priverà mai di un giovane dipendente veramente preparato competente e entusiasta, almeno finché riuscirà a tenere aperti i cancelli della sua azienda.

Spero di esservi stato utile. Il mio augurio sincero è questo:

***a voi, giovani studenti, che vi impegnate per entrare nel mondo del lavoro, auguro che possiate amare il vostro futuro lavoro così come lo è stato per me, perché farà parte della vostra vita, ma soprattutto studiate, perché la cultura vi renderà tutto più facile.***

Danilo Belintani



Sailetto, 2/5/1983  
Dalla "Gazzetta" ho appreso la bella notizia della tua nomina a Maestro del Lavoro, e sento il dovere di inviarti le mie più vive congratulazioni, ricordando il caro scolaro di ieri, l'amico di famiglia di sempre (in modo particolare della tua cara Nonnina Adelmina, che oggi sarebbe felice di te)

Mi sento anch'io orgogliosa di te e ti faccio le mie più sentite felicitazioni ed augeri di sempre migliori troguardi  
Saluti cordiali dalla  
M<sup>re</sup> Riche Lea Bertazzoni

Biglietto di congratulazioni della maestra Riche Bertazzoni, alla notizia della nomina del sig. Belintani a Maestro del Lavoro (sopra).

Locandina di uno spettacolo teatrale della filodrammatica "Abnegazione" di Sailetto (a fianco).

Sala COOPERATIVA - Tabellano

MARTEDÌ 25 Marzo 1947 alle ore 21

la Filodrammatica "ABNEGAZIONE", di Sailetto  
rappresenterà

## FEUDALISMO

(TERRA BASSA)

Dramma sociale in 3 atti di ANGELO GUIMERA

Personaggi	Interpreti
Mamele	DANTE BECCHI
Sebastiano	GIUSEPPE MARAVELLI
Tomaso (l'eremita)	GUIDO PAVESI
Miraceto	VANDO ALDROVANDI
Nardo	DANILO BELLENTANI
Giuseppe	IVANO BERTOLI
Mosse (maggiordomo)	NOVELLO CASELLI
Marta	CLITE GILIOLI
Nuri	LILIANA BECCHI
Beppa	BRUNA RAVELLI
Antonia	IONES MARAVELLI

L'azione si svolge in Catalogna sul finire dell'800

Direttore artistico: ANNIBALE MEZZETTI  
Direttore di scena: I. DISI  
Rammeniatore: G. CATELLANI

GRANDE SUCCESSO

# Le ricette di...

## Sandro e Maria



### RISOT MENA'

**Ingredienti:**

500g di riso vialone nano;  
400g di salamelle nostrane;  
burro;  
mezza cipolla tritata fine;  
Parmigiano Reggiano Stravecchio;  
mezzo bicchiere di vino bianco secco;  
brodo di manzo.

**Procedimento:**

preparare un soffritto con burro e cipolla, unirvi le salamelle sbriciolate, far cuocere alcuni minuti e poi versarvi il riso. Lasciar asciugare, quindi bagnare con il vino bianco e portare a cottura con successivi mestoli di brodo bollente, *menando* di continuo. Quando il tutto è ancora al dente spegnere, *dare vellutto* con piccoli pugni di Parmigiano, coprire con un canovaccio, attendere pochi minuti e servire con un'altra spolverata di Parmigiano appena grattugiato.

### TORTA HELVETIA

**Ingredienti (per 6 dischi):**

500g di albumi d'uovo;  
500g di zucchero;  
500g di mandorle pelate e tritate finissime.

**Procedimento:**

montare a neve gli albumi in un tegame abbastanza grande, a parte mescolare bene lo zucchero con le mandorle tritate finissime ed unire agli albumi montati, continuando a mescolare. Dopo aver ricoperto una teglia con carta da forno, mettere il composto in una sacca o siringa per dolci e formare, sulla carta, dei dischi a spirale stretta, con diametro di circa 25-30 cm. (Per ogni torta servono tre dischi, spessi 3-4 mm). Infornare a 180°C per 10-15 minuti; la pasta deve rimanere un po' morbida.

Nel frattempo preparare una qualsiasi crema: crema chantilly, al burro, al cioccolato, zabaglione, marmellata o passata di albicocche ecc...

Una volta raffreddati i dischi, prendere il primo, spalmargli sopra un tipo di crema, ricoprire con un secondo disco ed ancora un'altra crema sopra e poi il terzo disco; rifilare lievemente e riunire i ritagli in costa per rifinitura.

### LUCCIO IN SALSA

**Ingredienti:**

1kg di luccio;  
carote;  
sedano;  
cipolla;  
alloro;  
3 acciughe sott'olio;  
una manciata di capperi;  
un ciuffo di prezzemolo;  
uno spicchio d'aglio;  
olio extra-vergine d'oliva del Garda;  
un cucchiaino di zucchero;  
aceto bianco;  
sale e pepe q.b.

*Il luccio è un pesce tipico del fiume Mincio e dei laghi di Mantova, il suo sapore è delicato e gradevole, ma accompagnato da una appetitosa salsa, diventa un piatto gustoso e stuzzicante.*

**Procedimento:**

pulire, squamare e lavare il luccio in acqua fredda corrente; quindi immergerlo in brodo bollente di carota, sedano, cipolla ed alloro. Una volta lessato, togliere la pelle e tutte le lische, spolparlo, sminuzzarlo e ricomporlo su di un piatto da portata. Preparare la salsa tritando le acciughe, i capperi, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio, aggiungendo lo zucchero sciolto in un poco di aceto bianco e facendo soffriggere mescolando bene.

Versare la salsa calda sul luccio e lasciare riposare il tutto in frigorifero per almeno 24 ore.

Servire il luccio in salsa con fette di polenta abbrustolita.

Piatto eccezionale!

Da abbinare un ottimo vino bianco di Custoza fresco.

## UN SALUTO AL NOSTRO DOTTOR PORCELLI

Tanta gente si sarà accorta che dal 1° Gennaio di quest'anno è avvenuto un enorme cambiamento nel vicino paese di Tabellano: è cambiata la gestione della farmacia! Il dottor Cesare Porcelli è andato in pensione!!

Dopo più di trentacinque anni di servizio nel paese ha deciso di cedere la sua, e *nostra*, adorata farmacia!

Avrei voluto fare un'intervista al dottore, ma lui ha preferito che scrivessi io qualcosa.

Fin da quand'ero piccola l'ho sempre visto nella sua farmacia, gentile e molto disponibile con tutti, al punto che spesso consegnava le medicine a domicilio, nella pausa pranzo o al martedì mattina, quando la farmacia era chiusa per turno.

Solo in quest'ultimo anno e mezzo, tuttavia, sono riuscita a conoscerlo maggiormente, passando molto tempo in farmacia con lui, ed è proprio per questo motivo che mi sento di scrivere questo articolo, per salutarlo e ringraziarlo a nome di tutti i suoi clienti ed amici, e mostrare questo eccezionale personaggio, quale è il dottor Porcelli, a chi non lo conoscesse.

Innanzitutto ho scoperto che è un uomo di grande cultura, non solo a livello medico, e vi dico che ne sa veramente tanto, ma è anche studioso di astronomia, legge tanti testi ed osserva spesso il cielo di notte, ed è un vero conoscitore della storia, dei grandi personaggi e delle battaglie. Ma quasi ogni giorno spiccava la sua maggior passione: le armi!! Armi di ieri e di oggi! Pistole e fucili!

Era veramente interessante "vivere" una giornata in farmacia con il dottor Porcelli, sicuramente non c'era mai d'annoiarsi.

Ogni mattina alle 9:00 entrava uno dei suoi 'uomini di fiducia' (così chiamava alcuni signori di Tabellano e dintorni, con cui aveva più confidenza), il dottore gli consegnava 1 euro e dopo due minuti tornava indietro con il 'Corriere della Sera' e 10 centesimi di resto. Più tardi il dottore faceva un salto a bere il caffè al bar della cooperativa e rientrava facendo una corsa per sgranchirsi le gambe, con un paio di merendine, da mangiarsi in un momento della mattina. Anche alcuni clienti, assieme alle ricette mediche, gli consegnavano qualche spuntino già pronto, vasetti di mostarda o di marmellata, salami o formaggio, tutti hanno sempre voluto bene al *loro* dottore, lui curava loro e loro curavano lui. Mi ricordo che una famiglia gli ha addirittura portato un pentolino di trippe in Agosto! Ed anch'io ammetto di avergli preparato diverse torte!

In farmacia a Tabellano veniva gente da Torricella, Sailetto, Suzzara, Motteggiana, Borgoforte, San Prospero...e per ognuno il dottor Porcelli aveva una frase di consiglio, di conforto o anche solo una battuta, e se poi un cliente aveva una bella automobile, magari sportiva, o ancora meglio un fuoristrada, era praticamente obbligato a farlo salire o, a volte, anche a fargli fare un giro per il paese. E tutti lo facevano volentieri, perchè altrimenti sarebbero venuti fino lì?

Erano pochi i momenti in cui la farmacia era vuota, non mancavano mai neanche le visite dei suoi amici carabinieri, che passavano per controllare la situazione e che poi si divertivano a discutere con il dottore di armi; questo era anche l'argomento forte con i cacciatori del paese e con tutti quelli cui raccontava delle rapine subite in questi anni! Come ho già detto, non c'era un minuto libero nella farmacia di Tabellano, ma quando si riusciva a sistemare tutto e non entrava più nessuno, il dottore si sedeva alla *sua* scrivania e guardava, anzi ammirava, le *sue* medicine; mi diceva che a lui non piacciono le farmacie con tutti i prodotti nelle cassettiere, perchè preferisce avere sempre sott'occhio tutte le *sue* medicine!

E poi non posso non citare il suo 'primo uomo di fiducia', la sua 'guardia del corpo' Ezio, che in questi ultimi anni gli ha dato aiuto fisico e morale e credo che anche lui non possa che apprezzare la grande disponibilità del dottore.

Il dottor Cesare Porcelli è veramente un uomo straordinario, ha fatto tanto per tanta gente, è stato un grande farmacista, perchè non si limitava alla conoscenza dei farmaci che dispensava, ma era in grado di conoscere le persone, ed accompagnava ogni confezione ad un consiglio, o anche ad una battuta, perchè chiunque entrasse in farmacia sapesse di essere sempre ben accolto, anche solo per un saluto o per mostrare l'automobile nuova!

Dal dottore ho imparato tantissimo sul ruolo del farmacista e su come comportarmi con il paziente; a lui devo molto e lo ringrazierò sempre. Ha riposto tanta fiducia in me, fin da quando ero ancora studente, mi ha reso in grado di lavorare in modo indipendente e di dare consigli alla gente e proprio per lui cercherò continuamente di migliorare nella mia professione.

Sono convinta che nessuno lo dimenticherà mai, pur non vedendolo più dietro il suo bancone, in mezzo a tutte le sue medicine!



Sara Mosconi  
(Per chi non lo sapesse,  
o non l'avesse capito,  
**FARMACISTA**)

## F.II Fontanini

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



## GHIDONI MOBILI



CONCESSIONARIO:

- GRATTAROLA
- DOIMO
- EUROMOBIL

APERTI  
L'ULTIMA DOMENICA DI OGNI MESE

Via Forte Urbano, 2 - Sailletto di Suzzara (MN)



Gimmi Marigonda

FAMA fabbrica macchine Tel. +39 - 0376 590198  
Via Zara Zanetta, 12 Fax +39 - 0376 591021  
46030 Sailletto di Suzzara info@famapruning.com  
(Mantova) Italy P.iva: 01691110207

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

## ***E' ANCORA PASQUA...?***

La Pasqua sconvolge il ritmo abitudinario della nostra esistenza. Il suo salire e scendere sul ritmo dei giorni nella società postindustriale, postmoderna, (postcristiana?) quasi disturba la programmazione della convivenza sociale tanto che in Francia da anni non si fan più le vacanze pasquali, sostituite dalle vacanze di primavera.

La società multiculturale, multireligiosa ci trova tuttavia impreparati, quasi spaesati. Anche la primavera sembra non trovarsi più un posto adeguato nel calendario. Qualcuno si preoccupa...ma niente allarmismi. Anche la fede, ingenua nelle "magnifiche sorti e progressive" dell'umanità, fatica a resistere e si va rivestendo qua e là di tensioni fondamentaliste, le cui responsabilità sono scaricate come da principio, secondo il racconto biblico, sempre sull'altro di turno (oggi come allora da Adamo ad Eva al serpente).

Dimentichi della tragedia non ancora superata della guerra in Europa, liquidata come risorgere di guerre di religione, stranamente laddove l'ateismo di stato doveva aver cancellato alla radice il bisogno religioso, ci apprestiamo rassegnati a rinnovare i riti del consumo pasquale, quasi rasserrenati che le uova di cioccolato ci mettano al riparo dal rischio di aviaria delle uova delle sempre più sparute (praticamente sparite) galline che qualche temerario continua a lasciar razzolare sull'aia.

Anche la "fede scientifica" non riesce più a tranquillizzarci. Temiamo che qualche trasmutazione virale metta a pericolo la nostra esistenza e... intanto "che l'orchestra continui" sul Titanic dal fianco squarciato; che continui lo shopping...anche se non riesce a colmare l'ansia diffusa.

Guai a pensare la contraddizione di questi paesi emergenti di nuova industrializzazione, che inondano mercati di crisi e dove nello stesso tempo si vive in pollai, a covare la possibile mutazione virale e il conseguente rischio di pandemia. Se la Cina è diventata fin troppo vicina, l'Africa alla deriva quasi scompare dalla nostra attenzione.

Ma Sailletto no!

Con don Guido in Rwanda il dramma dell'Africa, del mondo, non ci permette di togliere dalla nostra attenzione il Cristo con tutti i poveri cristi della terra. Sarebbe tradire la Pasqua.

Già la Pasqua cristiana...

Fate questo in memoria di me!

Dal Giovedì santo risuona ancora oggi il comandamento dell'amore. Spezzare il pane della condivisione e poi seguire il Cristo sulla croce. Accettare di farci cirenei di una umanità schiacciata. Prendere su di noi la croce del Venerdì santo, medicina salvifica di giovani che sappiano riscoprire nella Veglia della notte pasquale la luce che dà senso all'esistere, che permette di orientarsi nelle nebbie dell'evasione disperata (cioè senza speranza) di chi non vuol turbarsi e guardare la croce di tanti fratelli, di chi vorrebbe arrivare alla felicità senza essere seme che nel buio della terra si trasforma per poter germogliare di frutti gioiosi.

Come saprà il nostro mondo cristiano aiutare tanti fratelli in Abramo a riconoscere nei poveri cristi crocifissi di oggi non il sosia sostitutivo di un Gesù scampato alla



morte, ma l'immagine viva tenera dolorosa pulsante del Cristo che pur essendo di natura, se ne è spogliato facendosi uomo, fino alla morte e alla morte di croce.... Per questo Dio gli ha dato il *nome che è al di sopra di ogni altro nome* (cfr. Efesini 2,6-9).

E' questo l'annuncio Pasquale, l'orizzonte nuovo che nell'Eucarestia si dischiude per l'umanità oppressa anelante a risorgere.

A partire dalla Messa, la comunione pasquale ci trasforma nel Cristo e ci fa solidali con tutti i fratelli: *"amatevi come io ho amato voi"*, cominciando da casa nostra.

Don Giorgio

## LA SAGRA

Dopo la Pasqua, Sailletto è in sagra. E' stato trovato, in archivio parrocchiale, nel resoconto della visita pastorale del 1936 che la sagra, quando San Leone cadeva in quaresima, si celebrava *il lunedì dopo la "Domenica in albis"*, oggi seconda Domenica di Pasqua che Giovanni Paolo ha dedicata alla Divina Misericordia. Ho poi capito con Don Alberto che dopo la guerra, la sagra fu anticipata alla Domenica in albis, per favorire la comunione pasquale degli uomini.

Con l'approvazione del Consiglio pastorale da quest'anno torniamo alla data più antica che meglio si accorda con la riforma liturgica, rivalorizzando l'ottava pasquale come un unico giorno di Pasqua diffusa *"questo è il giorno che ha fatto il Signore ralleghiamoci".....*

In sagra per san Leone avremo poi modo di lasciarci guidare a riscoprire il messaggio e l'esperienza pasquale nella terza domenica di Pasqua, quest'anno il **30 Maggio**. Il concerto d'organo rimarrà la seconda domenica di Pasqua quasi cerniera tra la settimana dell'ottava di Pasqua e la settimana della sagra.

## STA TERMINANDO LA QUARESIMA

Sta terminando la Quaresima: sappiamo che è il periodo dei quaranta giorni prima della Pasqua.

Nelle preghiere, guidate dal nostro parroco don Gorgio, abbiamo chiesto al Signore di aiutare tutti noi a capire la Pasqua, che ci ripresenta la Risurrezione di Gesù dalla morte.

Dobbiamo con umiltà leggere i Vangeli per riflettere sulla vita di Gesù, sulla Sua morte in croce.

San Pietro, nella sua Lettera, ci spiega che Gesù Cristo è venuto sulla Terra proprio per morire in croce: è questa grande Sua sofferenza che cancella i nostri peccati. Gesù chiede a noi di offrire ogni giorno a Lui le nostre difficoltà, i nostri piccoli o grossi dolori. Egli ci aiuta anche a vedere le nostre imperfezioni, se riusciamo ad ascoltarlo nel *SILENZIO*.

Con la Sua continua presenza ( poichè Egli è Dio invisibile dentro ognuno di noi, è cioè lo Spirito Santo ) Gesù ci sostiene perchè possiamo vincere le tentazioni, comportamenti sbagliati verso noi e verso gli altri.

Affidiamoci, quindi, a Lui: con la Sua **IMMENZA MISERICORDIA** perdona tutti, ama tanto tutti. Soltanto con il Suo aiuto diventiamo capaci di rispondere al Suo Amore, imparando ad amare, come Lui, tutti come nostri fratelli.

Capiremo anche che le difficoltà e le sofferenze che ci rattristano nelle nostre giornate sono l'unica offerta che possiamo dare a Gesù: Egli dalla Sua croce ci guarda con dolcezza, noi quindi dobbiamo sentirci più sollevati e tanto preziosi per Lui.

Alba Baraldi Peroni

# Notizie dal circolo A.C.L.I.

## VI HO CHIAMATO AMICI

( tratto dal mensile delle ACLI )

**BENEDETTO XVI HA INCONTRATO LE ACLI PER SUGGELLARE UN'AMICIZIA NATA NEI PRIMI GIORNI DI PONTIFICATO E PER CONFERMARE E RILANCIARE LE FEDELTA' FONDATIVE DELL'ASSOCIAZIONE**

Un'udienza specialissima quella del 27 gennaio scorso, in cui Papa Ratzinger ha voluto incontrare, nell'intimità della Sala Clementina in Vaticano, 250 dirigenti aclisti provenienti da tutta Italia e dalle sedi diffuse all'estero e guidati dal presidente nazionale delle Acli Luigi Bobba. Benedetto XVI e "gli amici delle Acli" si sono dunque incontrati de visu dopo essersi solo sfiorati e abbracciati da lontano subito dopo l'elezione al soglio pontificio del cardinale Ratzinger. Si era nell'aprile del 2005 e le Acli festeggiavano i loro 60 anni di età e i 50 della festa di San Giuseppe artigiano. In quell'occasione Sua Santità volle rivolgersi alle migliaia di aclisti in piazza San Pietro con quella parola, mai banale, «amici». Un'amicizia che «è, per noi, un dono prezioso e incomparabile come ha voluto rimarcare nel suo saluto il presidente Bobba - e, allo stesso tempo, un impegno di reciprocità e di responsabilità». Nel rituale scambio di messaggi tra il presidente delle Adi e Benedetto XVI non sono mancati, da un lato, impegni concreti e, dall'altro, ripetuti segnali di incoraggiamento e sostegno alla vocazione delle Associazioni cristiane dei lavoratori italiani e a come esse stanno interpretando il mutare dei tempi e dei contesti. Con un continuo riferimento da parte del Papa al patrimonio, ancora forse da valorizzare pienamente, della Dottrina sociale della

Chiesa. Il Papa, dimostrando una volta in più un'attenzione non generica all'Associazione, ha voluto centrare il suo messaggio e il suo incoraggiamento proprio sottolineando e «rileggendo» le tre consegne fondanti la vocazione delle Adi. A proposito della fedeltà ai lavoratori, il Papa ha voluto rimarcare la sottigliezza antropologica che vi soggiace, citando il recente Compendio della Dottrina sociale della Chiesa: «È la persona il metro della dignità del lavoro». Una centralità dell'uomo che - in un'epoca in cui «la questione del lavoro è al centro di cambiamenti rapidi e complessi» e «non cessa di interpellare la coscienza umana» - ha bisogno di testimoni attenti e consapevoli dell'intreccio sempre più complesso ed evidente tra ambito del lavoro e questione antropologica. In un contesto in cui è fondamentale ribadire le priorità «dell'uomo sullo stesso lavoro, del lavoro sul capitale, della destinazione universale dei beni sul diritto alla proprietà privata: insomma la priorità dell'essere sull'avere». Di fronte a queste res novae anche le Adi sono confermate nell'impegno alla tutela integrale della vita «ovunque questa sia minacciata, offesa o calpestata», incarnando sempre più chiaramente «un'autentica etica della responsabilità, che si estende coerentemente a tutte le altre forme di povertà, di ingiustizia e di esclusione». Sull'impegno delle Acli per la democrazia, Benedetto XVI ha ricordato che essa «sola può garantire l'uguaglianza e i diritti per tutti». E se è vero che democrazia e giustizia vanno a braccetto, «non va dimenticato che la ricerca della verità costituisce al contempo la condizione di possibilità di una democrazia reale e non apparente». Una democrazia che si confronta anche, come ricordava Bobba nel suo saluto, con una «società multiculturale, dove aumenta la coabitazione con tanti immigrati anche di

«a religione islamica» e che sollecita le Acli e tutti i cristiani «a riscoprire la bellezza della nostra fede e ad intraprendere con decisione la via del dialogo e della fraternità come architrave della convivenza e della coesione sociale». Il percorso tra le asperità della nuova convivenza, che non può prescindere dalla costruzione paziente di una "nuova" etica condivisa, vede le Acli portare il loro specialissimo carisma dentro la vita della Chiesa tutta. E proprio sulla terza fedeltà aclista, quella alla Chiesa appunto, Benedetto XVI ha voluto ricordare che «solo un'adesione cordiale ed appassionata al cammino ecclesiale garantirà quella necessaria identità che sa farsi presente in ogni ambito della società e del mondo, senza perdere il sapore e il profumo del Vangelo». E il Vangelo dunque che fa nuove le Acli. E che continuerà ad essere

invariabilmente la loro stella polare. Una guida luminosa per coloro che Giovanni Paolo II ha invitato ad «allargare i confini» della propria azione sociale. Configurando in qualche modo una quarta fedeltà, quella al futuro, che si nutre del bene oggi apparentemente "scarso" della speranza cristiana. E che anche Papa Benedetto ha voluto incoraggiare. «Non c'è fede che non sia partenza [...]. Partire vuol dire mettersi in cammino e andare dove Dio si manifesta». Che è poi quella di ogni battezzato. Anche alle Acli, fedeli al futuro e ricche del loro passato, non resta dunque che partire.

*Il Presidente Marco Faroni ed il Direttivo A.C.L.I. di Sailletto augurano a tutti i soci, alle loro famiglie ed ai lettori di 'Sailletto Parla' una felice Pasqua.*

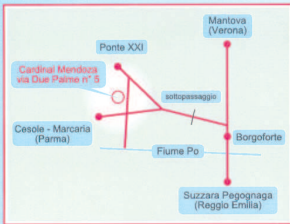
**BAR VICKY**  
di Vaccaro Vincenza  
S.S.Cisa n°18  
0376520165



**NUOVO SPACCIO CISA**  
**Parmigiano Reggiano DOP**  
**Salumi e formaggi tipici**

di Busato Stefano  
via Zaragnino 54  
3343412974

**Cardinal Mendoza**  
Agriturismo



- Pernottamento con prima colazione in camere matrimoniali o doppie.  
- Alloggio con cucina in unità abitative indipendenti.  
- Pranzi e cene con sala riservata (minimo 15 persone su prenotazione).  
Fondo Piave, Via Due Palme n°5 Borgoforte (Mantova)  
Stefano: 335 5893557  
Alessio: 338 1254565  
www.cardinalmendoza.it

**Idraulica GORRERI snc**

di Gorreri C. e Rosso A.  
Via E. Dugani, 9 Motteggiana  
Tel. e fax 0376 590113

La Moda ideale per i tuoi Capelli

**Modarte Ilaria**  
PARRUCCHIERI UNISEX

di **LUPI ILARIA**

TRATTAMENTO TERMAL PER CUTE E CAPELLI

**TRMAL**

SISTEMA DI RICOSTRUZIONE DEL CAPELLO

**Rebuild**

Via A. Volta, 2 46020 Motteggiana (MN) Tel. 0376-527713

**L'Angolo dell'Ortofrutta**

di Pisci Fioresza



Via A. Volta, 2 - 46020 Motteggiana (MN)  
Tel. 0376.510079

PANIFICIO

**Caldi Paporì**

PASTICCERIA

**PANIFICIO CATTELAN** di Cattelan Vanni & C. snc  
Via Alessandro Volta 4/3 MOTTEGGIANA (MN)  
Tel. e Fax 0376 527030  
Partita Iva 02004650202

Ristorante Pizzeria

I TRE SOCI di Magotti Paolo e C. snc  
Via Filzi, 58 - Fr. Villa Saviola  
Telefono 0376 510011  
46020 MOTTEGGIANA (Mantova)

CHIUSURA IL MARTEDÌ  
&  
LUNEDÌ SERA



**RISTORANTE PIZZERIA**

**"Lo Scugnizzo"**

da Gennaro

Località Croce del Gallo (Suzzara)  
via Carobio, 74.

**Sottolii**  
**Pane Pugliese**

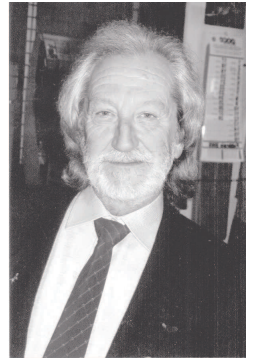


Mozzarella di Bufala  
Casertana

# C'era una volta Saietto

*Atavici ricordi di pensieri e fatti che la mente non riesce a cancellare*

*Di Giancarlo Ghidoni*



Questa volta entrerò nell'argomento del 'C'era una volta' con la grande nostalgia del verde che avevamo sempre davanti agli occhi, ovunque si guardava c'era verde!

Le campagne erano piene di viti, intercalate da aceri campestri (*opi*) e da olmi secolari. Ora non è rimasto quasi più niente, *an qual rivàl e basta*, solo colture di frumento, estensioni di granoturco, soia ed erba medica ed immensi terreni di barbabietole defogliate da veleni e non più sorgo zuccherino. Piante secolari scomparse, col permesso di non so chi, per far posto a pochi metri di terreno coltivabile e carraie sparite per aumentare la produzione granaria.

Avete notato la quasi estinzione di pipistrelli, rondini e passeri? Non crediate che la colpa sia solo dei cacciatori, ma è di quelle leggi che ancora oggi permettono la produzione di veleni ed antiparassitari che da alcuni anni eliminano gli insetti, fonte di vita per uccelli come merli, upupe, rigogoli (*galpedar*), fringuelli, usignoli, cardellini...

L'ecosistema si sta sfaldando implacabilmente e tutto ciò che ne deriva è una perdita di quei valori che un tempo erano il caposaldo dell'umanità. Il bello di tutto ciò che si aveva sta scomparendo, a causa di quelli che sempre più vogliono arricchirsi, senza pensare, naturalmente ai loro figli e nipoti che tra pochi anni non avranno più niente e non sapranno nemmeno ciò di cui i propri avi hanno goduto.

Questa prefazione è stata solo uno sfogo, quasi di dolore, per ciò che una volta era e che ora non è più e dopo questo vi racconto la storia, o forse leggenda, di un antico borgo del paese: **FORTE URBANO**.

Era una costruzione molto grande, suddivisa in un fortino, una chiesa con cripta, un convento ed un cimitero e, fuori dalle mura, sorgevano case rurali di contadini e piccoli artigiani; in pratica c'era tutto ciò che occorreva per far girare, se pur lentamente, la ruota della vita, con fatiche e stenti.

Le nostre zone, nel corso dei secoli, sono sempre state tormentate da invasioni e da passaggi obbligati di orde di soldati e mercenari, da conquistatori che, con pochi scrupoli, vivevano principalmente di saccheggi.

Il Forte, fu costruito per la salvaguardia del borgo e della chiesa ed inoltre la guarnigione, non si sa quanto grande, serviva per tener testa a questi gruppi di soldati di ventura. Dopo questa introduzione, lentamente mi addentro nei meandri della storia, ancorandomi al passaparola, che negli anni ha sicuramente alimentato anche le fantasie di chi le ha raccontate.

Il Forte arrivava sino alla strada di fronte al Loghino Montada, oggi agriturismo, confinava con il fiume Zara, che qui compie una curva secca ed innaturale, e si estendeva sino alla casa della famiglia Braglia; il centro del convento era praticamente dove ora esiste la casa dei signori Nosari, che adesso abitano a Carpi. In totale occupava una superficie pari a quattro biolche di terreno. Il cimitero venne scoperto circa vent'anni fa, per caso, mentre si scavava una fossa biologica e la chiesa, anzi la cripta dalla chiesa, circa ottanta o novant'anni

fa. La leggenda racconta che un giorno, il proprietario di quel terreno, mentre stava arando, vide i suoi buoi sprofondare con l'aratro nella terra; sicuramente allibito, vide le sue bestie accasciate sul pavimento di una cripta ricca di oggetti preziosi e lasciati votivi per grazie ricevute! Le volte di questa cappella avevano ceduto sotto il peso della terra e dei buoi, facendo così scoprire tutto ciò che le soldatesche non avevano mai trovato. Il tempo e le guerre causarono la scomparsa di ciò che fu il Forte e lo stesso accadde per tante altre costruzioni.

La storia rimane però sempre nel tempo ed a tramandare gli avvenimenti erano i vecchi, che, nelle stalle d'inverno e nei cortili d'estate, illuminati da piccoli fuochi per le zanzare, raccontavano, a noi ragazzi, gli avvenimenti del passato.

Certi racconti venivano spesso ravvivati da ritrovamenti casuali, come albarde, elmi, spade ed ossa, anche nel terreno di Forte Urbano, a dimostrazione che in tutte le leggende esiste una parte di verità.

Dimenticavo di dirvi una cosa importante: dopo il ritrovamento fortuito dei tesori della cripta della chiesa di Forte Urbano, il proprietario del terreno, vendette tutti gli oggetti preziosi ed il fondo e ne comprò uno molto più grande.

Io come tanti altri ho sempre creduto a tutto ciò che mi è stato raccontato e che ora io scrivo, ma se non fosse tutto vero credeteci lo stesso, perchè credere alle favole a volte ci fa ritornare bambini e come voi sapete i bimbi sono sempre spensierati e non pensano alle cose cattive che li circondano.

## Dica trentatrè...



(...segue dal numero precedente)

### **Basi razionali della terapia del diabete mellito**

#### **DIABETE NON COMPLICATO**

**-Dieta:** in tutte le forme di diabete è stata riconosciuta l'importanza di una corretta dieta. Infatti, il rapido assorbimento di carboidrati può incrementare la glicemia e la glicosuria e peggiorare i sintomi del diabete. Per questo motivo, nel passato, l'orientamento era verso una riduzione dei carboidrati dietetici, il che costringeva ad incrementare la quota di grassi presenti nella dieta. Oggi è riconosciuto che questa riduzione di carboidrati è inutile purchè si evitino gli zuccheri rapidamente assorbiti ( per esempio il saccarosio) e si assumano carboidrati complessi in forme dietetiche tali da renderne lento l'assorbimento. Questo risultato è raggiunto facilmente se la dieta

contiene alimenti ricchi di fibre, tra le quali le più utili sono quelle gelatinose presenti, per esempio nei legumi. Sarà opportuno che l'apporto calorico giornaliero venga mantenuto relativamente costante, pur con tutte le variazioni qualitative che sono necessarie per evitare che la dieta risulti monotona.

**-Insulina:** nel diabete di tipo I nel quale esiste carenza assoluta di insulina e nel diabete di tipo II resistente alla terapia dietetica e con antidiabetici orali, questo ormone deve essere somministrato come terapia sostitutiva. L'insulina può essere preparata in forma cristallina e in forme alternative meno solubili che assicurano perciò, dopo iniezione sottocutanea, una più lunga durata d'azione. A questo riguardo i parametri di cui occorre tener conto sono tre: tempo d'inizio dell'azione, tempo di massima attività e durata totale dell'azione.

Esistono molti tipi di insulina ma schematicamente sono divise in tre categorie: a breve durata, intermedie e a lunga durata. Le *insuline a breve durata* di solito iniziano ad agire entro 30 min, hanno il massimo di attività entro 2-4 ore ed agiscono in totale per 6-8 ore. In questo gruppo viene classificata anche l'*insulina semilenta*, che agisce entro un'ora, ha massimo di attività entro 4-6 ore e durata d'azione di circa 12 ore. Le *insuline a durata intermedia* hanno inizio di attività entro 1-2 ore, massimi d'azione fra 5-8 ore per alcune e 6-10 per le altre e durata di circa 18-24 ore. Le *insuline a durata lunga* hanno per lo più inizio d'attività entro 3 ore massimo d'azione tra 8-12 ore.

**-Antidiabetici orali.** I più importanti antidiabetici orali appartengono alla classe delle *solfaniluree* e sono indicati in pz con funzionalità residua delle cellule beta e perciò solo in diabetici di tipo II. L'azione di questi farmaci è duplice: da un lato sensibilizzano le cellule beta agli effetti stimolanti del glucosio ematico ai fini della secrezione di insulina, da un altro agiscono sui recettori periferici dell'insulina rendendo le cellule più sensibili a questo ormone.

I farmaci della classe *biguanidi* sono efficaci anche in assenza di una secrezione insulinica residua, e perciò tanto nei diabetici di tipo I che in quelli di tipo II. Le biguanidi abbassano la glicemia con vari meccanismi: riducono il trasporto di glucosio ed aminoacidi attraverso la parete intestinale, inibiscono la gliconeogenesi epatica e incrementano la glicolisi nei tessuti extraepatici. Hanno l'inconveniente di aumentare la produzione di acido lattico da parte dei tessuti e perciò sono controindicati in corso di coronaropatie o insufficienze arteriose periferiche. In casi estremi la produzione di acido lattico può essere di tale entità da condurre a grave acidosi metabolica.

## COMPLICANZE DELLA TERAPIA

**-Reazioni all'insulina.** La lipoipertrofia è la produzione eccessiva di tessuto adiposo nella sede di ripetute iniezioni sottocutanee di insulina.

La lipoatrofia è la perdita di tessuto adiposo nella sede di ripetute iniezioni sottocutanee di insulina.

Le reazioni allergiche all'insulina consistono in eritema, edema e prurito talora solo in sede di iniezione, ma spesso generalizzati.

**- Ipoglicemia.** L'ipoglicemia si verifica più facilmente in pz in terapia insulinica. Transitorie ipoglicemie, soprattutto se si verificano di notte, possono non essere notate dal paziente, ma avere un cattivo effetto sul controllo metabolico della malattia. Infatti, l'ipoglicemia provoca una aumentata secrezione di ormoni controinsulari che determinano una iperglicemia di rimbalzo. Quando l'ipoglicemia è sintomatica è caratterizzata da astenia, sensazione di fame, confusione, cefalea. A questi sintomi, causati da diminuito apporto di glucosio alle cellule cerebrali, se ne aggiungono altri dovuti alla secrezione di catecolamine e alla stimolazione simpatica: sudorazione, tremori, pallore, tachicardia. Il paziente non trattato va incontro a coma. L'ipoglicemia risponde molto prontamente alla somministrazione di glucosio o saccarosio per via orale quando il paziente è ancora cosciente, o di soluzioni ipertoniche di glucosio per via venosa se il paziente è in coma. La successione di numerosi episodi di ipoglicemia è dannosa e può comportare un deterioramento permanente del sistema nervoso centrale.

AUGURI DI BUONA PASQUA

Dott. Pasquale Rimola

# ...Qua la zampa



Cari amici di Sailletto Parla, in questo numero parleremo di una malattia stagionale contro cui noi proprietari di cani e di gatti combattiamo da sempre: **la filaria**.

La filaria (*Dirofilaria immitis*) è un verme parassita del cane e del gatto la cui forma adulta vive nell'arteria polmonare. Come ogni parassita ha un ciclo di trasmissione, che vede le femmine adulte presenti nell'arteria polmonare e nel ventricolo destro immettere nel sangue le forme larvali, le cosiddette microfilarie, che si muovono all'interno del circolo sanguigno dell'ospite.

Di qui le larve escono grazie alla puntura di una zanzara, che, succhiando il sangue, ingerisce anche le microfilarie.

Esse all'interno della zanzara mutano due volte raggiungendo lo stadio infestante (larva L3) e, nel momento in cui la zanzara punge un altro cane o gatto, passano nel nuovo ospite definitivo.

La temperatura media che favorisce questa mutazione all'interno della zanzara è di 18 °C, perciò, se pensiamo al nostro clima, dalla primavera all'autunno inoltrato o addirittura all'inverno per quando riguarda animali che vivono negli appartamenti riscaldati.

Il passaggio dal sottocute (punto di inoculo della puntura della zanzara) al circolo sanguigno del nuovo ospite avviene dopo circa 100 giorni. Occorrono altri 5 o 6 mesi prime che le giovani larve diventino adulte e l'infezione causi malattia.

La filariosi cardiopolmonare è la causa più comune di ipertensione polmonare nel cane, mentre nel gatto la sua incidenza è in aumento nelle aree endemiche, anche se per adesso i casi di felini sono molto meno numerosi dei cani. Gli animali colpiti manifestano complicazioni polmonari, insufficienza cardiaca congestizia destra, sindrome della vena cava.

Per prevenire questo quadro clinico

gravissimo bisogna impedire alle larve di arrivare al cuore, e, fortunatamente, abbiamo un principio attivo eccezionale: l'*ivermectina*. Essa agisce uccidendo tutte le larve quando sono ancora nel sottocute dell'animale punto da zanzare infestate. Perciò, il nostro intervento sfrutta quei 100 giorni che trascorrono prima che le larve arrivino al circolo sanguigno. Quindi da quando si vedranno le prime zanzare (presto purtroppo!) abbiamo un mese e mezzo-due prima di fare la prevenzione con ivermectina.

Come avrete capito, non è tanto importante quando si inizia la profilassi antifilaria, ma quanto più la si finisce. Infatti ogni volta che noi somministriamo il farmaco, uccidiamo tutte le larve del periodo precedente al nostro intervento. Quindi è meglio andare avanti fino all'autunno inoltrato, mentre la prima somministrazione la potremo fare tranquillamente da metà maggio a inizio giugno.

Se ci siamo dimenticati di fare profilassi, non è detto che l'animale prenda la filaria, però dovrà essere molto fortunato, se è un cane, o molto resistente, nel caso di un felino, che, in effetti, non è proprio l'ospite ideale della filaria, visto lo scarso numero di animali colpito da malattia rispetto ai cani.

Se i parassiti adulti arrivano a localizzarsi nelle arterie polmonari, il veterinario si trova di fronte ad una duplice scelta: effettuare una terapia con composti arsenicali (velenosi e abbastanza pericolosi) o rimozione chirurgica dei vermi adulti dalle arterie colpite. La prima si può effettuare su animali senza complicazioni, mentre la seconda di deve effettuare su animali con complicanze conclamate.

Spero di avere chiarito cosa è la filariosi per i nostri amici di pelo, alla prossima, vostro Andrea Calzolari.

# UN PO' DI POESIA

## AL MIO BENE

Ho messo da parte per te  
 monetine di sogni che hanno  
 il profumo della neve di marzo  
 quella che culla le macchie di viole  
 lungo le rive della primavera.  
 Ho annodato per te coroncine di fiori  
 ingioiellate da perle di rugiada  
 rubate ai chiarori dei mattini  
 che nascono dentro ai tuoi occhi.  
 Ho dipinto per te un tramonto  
 di nuvole graffiate  
 che imporporano la blusa della sera  
 mentre si nasconde quieta  
 dentro gli argini della notte.  
 Ho chiesto alla luna per te  
 un raggio di luce  
 affinché tu non possa inciampare  
 e per schiarire i crocicchi  
 dei tuoi dove, dei tuoi perchè.  
 Ho dato in pegno alla notte per te  
 il mio cuore, perchè rimanga  
 lontana dai tuoi pensieri.  
 A mio nome lo seminerà  
 nel tuo giardino  
 quando sarà l'ora.  
 E rinascerò per te  
 a ogni stagione nuova  
 fiore tuo per sempre.

Marco

## AL ME BEN

*Ho mis da na banda par ti  
 munedini d'insoni ch'a gh ha  
 'l profum d'la nef da mars  
 quela ch'a cuna li maci da violi  
 lunga i rivai dla primavera.  
 Ho ingropà par ti curunsini da fiur  
 ingiuieladi da perli da sguasa  
 rubadi ai ciar dli matini  
 ch'as nas dentar i tu oc.  
 Ho piturà par ti un tramunt  
 da niuli sgrafadi  
 ch'insanguana la bloes dla sera  
 intant ch'l'as loega chieta  
 dentar i arsan dla not.  
 Ho dmandà a la luna par ti  
 na spera da luce  
 par ch'a ta scapusi mia  
 e par s-ciarir i crusii  
 di tu indua, di tu parchè.  
 Ho dat in pegn a la not par ti  
 al me coer  
 par cla staga luntana dai tu penser.  
 A me num al la sumnarà  
 in dal tu giardin  
 quande sarà ura.  
 E rinasarò par ti  
 a ogni stagiun noeva  
 fiur tui par sempar.*

Marco

Oh Signore  
 noi tuoi raggi  
 Tu nostro sole  
 e forse Tua Grazia  
 e forse mia Volontà.  
 Sono ancora a Te legato  
 in questa sottile obliquità.  
 Sono la Tua Alba  
 sono il Tuo tramonto  
 la Tua frontiera  
 tra il buio e la luce.

Gaber

