

# Sailetto Parla

**Periodico trimestrale di informazione Sailettana**

ANNO V - N° 019 - Lug, Ago, Sett '06 - 500 copie -

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

Hanno collaborato a questo numero: Don Giorgio Bugada, Alba Baraldi Peroni, Pasquale Rimola.

## SPAZIO ALLA NATURA

**A**prite gli occhi, guardatevi attorno ed osservate la Natura che vi circonda! A Sailetto ne avete di piante, prati e fiori da contare e di uccelli ed insetti; provate anche ad ammirare gli straordinari colori dell'autunno, ormai alle porte. Se ci si ferma un attimo su queste cose sembra che il mondo appaia diverso da come lo si vede ogni giorno dal vetro dell'auto, mentre si va a lavorare o dalla finestra del proprio ufficio.

Fortunatamente esistono ancora persone che *'credono nella Natura'* ed apprezzano, ogni giorno, ciò che gli è stato dato (a costo zero).

Straordinaria è la passione che mette Bruno Viviani nella cura delle sue api (a pagg. 2-3), grande è il suo amore per la natura, per lui *'la Poesia è la Natura'*, e fantastico è il miele che produce, perchè ricco anche di questi ingredienti.

L'esperienza del campo parrocchiale vissuta dai nostri ragazzi (a pagg. 14-15) è un altro esempio di come si può davvero vivere la natura e di quanto questa possa darci.

Oggi possiamo anche prenderci cura del nostro corpo con prodotti naturali, dai trattamenti termali a quelli a base di uva e vino, o addirittura di stelle alpine, grazie all'apertura di *'un angolo di benessere vicino a casa tua'* (a pagg. 6-7).

Il *'Racconto d'Agosto'* (a pagg.10-11) poi ci fa stare col fiato sospeso, immaginando i vari stadi di crescita del piccolo tagete e la dedizione del suo 'padrone'.

La natura è un mondo sorprendente, dal quale si può sempre imparare qualcosa.

Io decisamente non possiedo il cosiddetto *'pollice verde'*, a malapena so che piante ho nell'orto, meticolosamente curato da mia mamma, e sono allergica alla maggior parte dei fiori del mio giardino, ma ammiro chi ha dedizione per queste cose.

Curare le piante ed accudirle credo sia un hobby molto rilassante, bisognerebbe sfruttare il giardinaggio come antistress, magari anch'io dovrei dedicarmene un po', ma poi come farei a far uscire anche *'Sailetto Parla'*?

Spero che questo numero ricco di storie e novità sia di vostro gradimento, dato che non ho fatto in tempo ad innaffiare l'orto per poterlo stampare! Buona lettura.

*Il Direttore*

# La vita delle api

*"La vita delle api è una società perfetta, non esistono ingiustizie sociali, non ci sono nè sfruttatori, nè sottomessi...Per me la Poesia è la Natura".*

Così il signor Bruno Viviani, residente a Sailletto in via Buttacone, inizia a spiegare la sua grande passione per le api, che ormai coltiva da più di quarant'anni.

Oggi Bruno possiede circa 200 arnie e prova a farci conoscere meglio questo straordinario mondo.

Pensate che se in natura non esistessero le api, non ci sarebbero più i fiori, dato che sono loro le principali responsabili del processo d'impollinazione, e questo vale anche per le piante da frutto.

Bruno ci racconta che quando un'ape regina diventa poco prolifica, va via dalla sua arnia, lasciando il posto ad una nuova regina, più giovane, e portandosi dietro una parte del suo sciame, che la segue attratto dal suo odore, diverso per ogni regina e prodotto da una specifica ghiandola; in questo modo si viene a creare un *'grappolo'* di api, che verrà riunito dall'apicoltore in una nuova casetta. Questa è la *sciamura*, che avviene generalmente nel mese di Maggio.

*Ma come nasce un'ape regina?*

In un telaio da nido esistono celle centrali più piccole, ed altre, più esterne, più grandi; nelle prime l'ape regina depone uova che daranno vita ad api operaie femmine, mentre dalle altre nasceranno i maschi, i fuchi, privi di pungiglione. Quando arriva il momento di incoronare una nuova regina, le api allargano una celletta interna e la riempiono di pappa reale, così l'ape femmina che nascerà, nutrendosi solo di questa pappa reale, assumerà la tipica caratteristica della regina: un addome molto più lungo delle altre. A questo punto la nuova sovrana dovrà scegliersi un compagno e, dopo circa diciotto-venti giorni dalla sua nascita, compirà il cosiddetto *'volo di nozze'*, dove viene inseguita dai maschi e solo il fuco che rimane per selezione naturale, cioè il più forte e resistente, feconderà l'ape regina e sarà il capostipite della nuova famiglia per poi morire subito dopo.

Normalmente nel periodo estivo un'ape vive due o tre mesi e la regina depone centinaia di uova al dì, mentre nel periodo invernale, non essendo sotto stress, vive anche cinque o sei mesi e la deposizione delle uova inizia verso la fine del mese di Febbraio.

La razza allevata nelle nostre zone è la *'Ligustica'*, bionda da giovane, che col tempo diventa più bruna.

Il **Miele** in natura viene prodotto solo dalle api operaie, è una sostanza complessa, biologicamente attiva e viva, non necessita di conservanti, perchè l'ape secerne una sostanza che lo rende batteriologicamente puro ed in grado di autoconservarsi; è costituito da amminoacidi, vitamine, sali minerali e soprattutto da fruttosio (periodicamente l'ASL effettua dei controlli sul prodotto finito, onde evitare sofisticazioni con aggiunte di saccarosio o altri zuccheri).

Nelle nostre zone esistono vari tipi di miele, dalle diverse caratteristiche organolettiche e terapeutiche:

- *Miele di tarassaco*: di colore giallo vivo o ambra chiaro con proprietà epatoprotettrici.
- *Miele di melata* (sostanza zuccherina prodotta da alcuni parassiti delle piante): di colore scuro, poco dolce ed estremamente ricco di sali minerali e per questo indicato per i bambini, per gli anziani e nei casi di osteoporosi.
- *Miele millefiori*: chiaro in primavera, scuro e con caratteristiche organolettiche più accentuate a fine estate, consigliato per tosse, raffreddore ed ulcera.
- *Miele di tiglio*: di colore giallo-rossiccio, dalle proprietà calmanti, usato per dolcificare la tisana della sera.
- *Miele di girasole*: giallo vivo, molto usato come dolcificante in pasticceria, utile anche nei casi di influenza e raffreddore.
- *Miele d'acacia*: molto chiaro, dolcissimo e leggero, usato come dolcificante a tavola, ed in piccole quantità è indicato anche per i soggetti diabetici.
- *Miele d'erba medica*: di colore chiaro, usato come miele da tavola.

Le api inoltre producono la Pappa Reale e la Propoli.

La **Pappa Reale** ha un elevato valore nutritivo, semifluida, gelatinosa, di colore bianco e con sapore acidulo-aromatico; viene prodotta dalle ghiandole ipofaringee delle api giovani per alimentare, come detto prima, l'ape regina. Contiene vitamine del gruppo B e numerosi sali minerali come calcio, rame, ferro silicio, zinco, magnesio e manganese, per questo sull'uomo agisce da ricostituente nei periodi di stress ed affaticamento.

La **Propoli** invece è una sostanza resinosa, bottinata dalle api nelle gemme di alcune piante come pioppo, betulla e salice; con le proprie mandibole la api staccano frammenti di tali gemme e con questi rivestono tutte le superfici interne degli alveari, per impedire la diffusione di batteriosi e malattie al suo interno. La propoli ha infatti proprietà batteriostatiche, battericide e presenta una naturale azione antimicrobica.

Infine l'ape, per raccogliere il **polline** dai fiori, spostandosi tra gli stami, con le mandibole o con rapidi movimenti delle zampe, ne fa cadere su di sè, e rimanendo adeso alla peluria dell'insetto, viene portato nell'alveare, dove subisce un processo di conservazione. Mediante alcune trappole, il polline viene preso dall'apicoltore prima di essere introdotto nell'alveare, viene quindi essiccato, cernito, confezionato e messo in commercio come ricostituente in casi di anoressia, deperimento organico e stress.

Bruno Viviani è il presidente dell'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI APISTICI DELLA PROVINCIA DI MANTOVA, che conta più di cento soci e che si occupa di far conoscere e di salvaguardare questo settore dell'economia, per mezzo di fiere ed incontri nelle scuole.

E' necessario che il miele che compriamo abbia la garanzia di miele italiano, senza la minima aggiunta di miscele di miele comunitarie o extra-comunitarie, inoltre serve una sempre maggiore sensibilizzazione in campo agricolo verso il rispetto e l'importanza delle api nell'ecosistema ambientale, ponendo l'attenzione sull'eccessivo utilizzo di fitofarmaci e pesticidi, dannosi per questi insetti ed i loro prodotti.

Cerchiamo quindi di proteggere LE API, perchè tutto quello che producono è naturalità e salubrità!

## Le fasi della sciamatura:



1-formazione di un 'grappolo di api', che seguono la vecchia ape regina.



2-raccolta dello sciame e deposizione in una nuova casetta.



3-formazione di una nuova colonia di api.

**STORI**  
INDUSTRIA PRODOTTI IN LEGNO  
PER IL BRICOLAGE  
RIFINITURE D'INTERNO  
COMPONENTI PER PORTE

46029 SUZZARA (MN) ITALY - VIA VALLE SALICETO, 4/A-B-C  
TELEFONO (0376) 52248 - (0376) 52774 (Linea ricerca automatica)  
TELEFAX (0376) 52203 - COD. FISCALE 0214902029  
http://www.stori.it - E-mail: info@stori.it

**da Gerry**  
bar - ristorante  
pizzeria anche da asporto

Pizzo Lungo, 1 - Suzzara (Mantova)  
Telefono 0376 522448

**TABACCHERIA  
Bar  
CISA**

**EDICOLA**  
Via Nazionale, 109/A  
SAILETTO - MANTOVA

**GHIDONI MOBILI**

CONCESSIONARIO:  
- GRATTAROLA  
- DOIMO  
- EUROMOBIL

APERTI  
L'ULTIMA  
DOMENICA DI OGNI MESE

PANIFICIO  
**Caldi Papani**  
PASTICCERIA

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

**FILA**  
Lucia & Adele  
Abbigliamento  
Intimo

**STRETCH**  
**Lovable**  
**navigare**

**STAZIONE SERVIZIO  
CON GPL e AUTOLAVAGGIO**

**CIZETA** **TOTAL FINA**  
di Cinetti Massimo e Zibordi snc

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

**BAR Alexander**  
Via Nazionale, 104  
Castelletto di Suzzara (RE)  
tel. 0522.978060

**bar BACARO**  
Via Galvani  
Suzzara  
(zona Industriale)

di Mellon  
Monica e Silvia

acconciature  
**Mara**

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

**F.lli Fontanini**  
Mangimi e Concimi  
per l' Agricoltura  
Sailetto di Suzzara (MN)

**FAMA PRUNING system**  
FABBRICA MACCHINE www.famapruning.com

Gimmi Marigonda

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

# L'oasi

**Una sosta nel ritmo affannoso delle nostre giornate**

**di Gianna Baraldi**

*Le soste nelle oasi della vita, quando le troviamo, ci permettono di riposare un poco. Ma qualche volta è giusto dedicarle alla riflessione.*

*Per questo ospitiamo la testimonianza di una persona che desidera rimanere anonima, per raccontare una recente esperienza di vita, molto dolorosa, ma rivelatrice di valori ancora presenti nella realtà del nostro piccolo paese.*

## Elogio dell'amicizia

'Cari amici dell'oasi, ve lo assicuro: l'amicizia esiste ancora. Personalmente dubitato, ma ne ho avuto conferma in una recente circostanza.

Circa sei mesi fa ho cominciato a precipitare in uno stato di malessere pesanti sintomi fisici e psichici. Per intenderci, si tratta di quella che comunemente si definisce "depressione" che, come non tutti sanno, è una vera e propria malattia. Nel mio caso, si accompagna all'ansia, e insieme vanno a costituire una specie di barriera alla volontà, gli interessi, la voglia di vivere. Impossibile uscire di casa, il sonno al mattino diventa un atto eroico, lo scorrere della giornata è lunghissimo, le fobie, crisi di ansia che rasentano il panico. Tutto ciò è dovuto a un precario funzionamento del cervello: vengono a mancare o a diminuire notevolmente certe sostanze che avvertire il senso del benessere. L'unico modo di reintegrare queste sostanze se ne sa ora, è di assumere dei farmaci appositamente studiati e credetemi il farmaco giusto non può che ringraziare i ricercatori che li hanno sintetizzati. Il necessario è l'aiuto del medico specialista, per individuare i motivi del malessere, gli stessi come uscirne. Il collante prezioso che fa funzionare il tutto è l'aiuto di una persona sofferente.

Non avendo famiglia ho dovuto rivolgermi a persone esterne, amici e parenti della vita quotidiana. Tutti hanno risposto, ciascuno secondo le sue competenze. Tante erano le cose da fare per sostenermi. C'era chi nei primi tempi mi sosteneva al mattino, mi faceva la spesa, chi veniva a trovarmi ogni giorno, chi mi ascoltava dallo scoraggiamento e sapeva trovare le parole giuste per ridarmi fiducia, chi mi accompagnava alle visite mediche e chi accorreva immediatamente telefonata - richiesta di aiuto.

C'è stato anche chi mi ha ospitato nella sua casa nel periodo più critico della mia comprensione. Se è vero che gli amici si conoscono nel momento del bisogno (o meglio riconosciuti) tanti.

Nelle avversità c'è chi si ribella e dice: - Che cosa ho fatto di male per meritarmi questo? A me è capitato invece di pensare: - Che cosa ho fatto di bene per meritarmi questo? Io non ho fatto niente di speciale, ha fatto tutto l'amicizia," quell'affetto che si crea tra persona e persona, nato da una scelta che tiene conto della conformità con la vita da una prolungata consuetudine". Trovo che questa definizione del vocabolo sia uno dei più nobili di un sentimento tra i più nobili, forse il più nobile, perché è assolutamente immutabile, niente in cambio, se non amicizia.

Ora mi sto riprendendo e approfitto di un momento buono per scrivere. Nel ringraziare vivamente tutte le amiche e gli amici che si sono adoperati in questa circostanza, porgo a loro e ai lettori amichevoli saluti e auguri sinceri. Sono una persona che cosa significhi "depressione".'

# Un angolo di benessere vicino a casa tua

Dall'esperienza di due note farmaciste di Suzzara, è nata l'idea di aprire un nuovo punto vendita che mette il cliente a stretto contatto con la Natura: 'Salus Shopping' Salute & Bellezza.

Questo non è un semplice negozio, ma un luogo in cui il concetto di bellezza e di armonia si fonde a quello di benessere psico-fisico, star bene con se stessi e con gli altri. L'ambiente stesso concilia questo stato di benessere e verrete infatti accolti dall'aroma di 'Ocèan', per sentire la brezza dell'oceano e la vegetazione delle scogliere, oppure da 'Poivre Noir', che diffonde la fragranza intensa e speziata del pepe appena macinato, e ancora 'le Souvenir d' Enfance', nel reparto bambini, vi farà ricordare il profumo delle nursery. Profumi creati dall'arte del Maestro Profumiere, dalla miscela di essenze, oli, resine e spezie, tutte materie prime di primissima qualità, perchè ognuno possa esprimere al meglio la propria fantasia e creare un vero e proprio decoro in ogni stanza. L' *aromaterapia* viene studiata per le proprietà benefiche delle essenze naturali e dalla fusione di culture, etnie, esperienze si ricreano emozioni e si risvegliano ricordi nella mente.

Sono poi disponibili prodotti di importanti *centri termali* italiani ed esteri, che vi permettono di sottoporvi anche a casa vostra agli stessi trattamenti delle famose Spa, troverete insomma un servizio di Beauty Farm a domicilio. (Inoltre vengono fornite particolari convenzioni con i diversi centri).

Grande novità è la *Vinoterapia*, scoperta dalle titolari, che affascinate dai fantastici prodotti di questa linea, non hanno potuto fare a meno di proporli ai loro clienti. Trattamenti per il corpo, ideati dai Vinoterapeuti di una Spa nei pressi di Bordeaux, basati sui benefici effetti della vite e dell'uva, associati a proprietà minerali di un'acqua che sgorga a 540 metri di profondità. Potrete immergervi in un bagno all'aroma di Cabernet, addormentarvi con una crema alla tisana della notte e farvi una maschera purificante dal profumo di lavanda e sandalo.

Per far poi conoscere un nuovo spirito di cura proveniente dalle alpi francesi viene proposta una linea a base di estratti di *stelle alpine*, provenienti solo da coltivazioni protette, dalle proprietà fortemente antiossidanti; straordinari sono i bagni concentrati d'erbe rigeneranti e rilassanti.

Molto interessante è anche il reparto adibito all'*alimentazione*, dove troverete solo prodotti garantiti e derivati da coltivazioni biologiche ed alimenti adatti a diete particolari, per bambini, celiaci, diabetici e donne in gravidanza. Vengono poi effettuati test per rilevare alimenti non ben tollerati dal nostro organismo, perchè spesso disturbi gastrointestinali, dolori alla testa, affaticamento cronico, difficoltà ad addormentarsi, disturbi cutanei persistenti e resistenti anche a cure farmacologiche possono essere sostenuti da alimenti poco tollerati. Attraverso il BioTricoTest e lo Slim Test, con l'analisi di un piccolo quantitativo di capelli, è possibile darvi consigli per una corretta alimentazione, proporvi una dieta personalizzata che vi permetterà di tornare a sentirvi bene ed in forma. Prossimamente verranno effettuati anche lo Stress Test, per valutare il livello di stress e la capacità reattiva, ed il Training

Test, per chi ama lo sport.

Nel negozio 'Salus Shopping' tutto è accompagnato da un sorriso e dal consiglio di personale qualificato.

Tanti altri sono i prodotti disponibili, molti i progetti da realizzare e le novità da proporvi per garantirvi sempre tanta **SALUTE & BELLEZZA!**.

'Salus Shopping' si trova c/o il Centro Commerciale 'Po' ,  
via F. Mitterand, 9 B/E. Suzzara (MN)  
Tel.e Fax 0376532294

Aperto lunedì dalle 16 alle 20

Dal martedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 20

Il negozio sarà inoltre aperto le seguenti domeniche, dalle 9 alle 20:

08-22 Ottobre

05-26 Novembre

03-10-17-24-31 Dicembre.



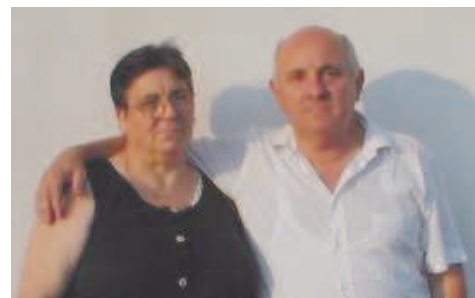
***Domenica 25 Giugno*** scorso si è svolta a casa Zaniboni una serata di convivialità e solidarietà a sostegno del **"Progetto 2006 Scuola e Mensa: 12000 euro per le scuole della Missione di Malimpia in Ecuador, stipendio annuale e vitto per 10 insegnanti"**.

*Alla guida di questo progetto c'è Padre Bruno Strazieri, missionario mantovano di grande umanità e totale dedizione, nella cui missione Selene Zaniboni ha vissuto un'esperienza centrale per la sua vita ed ha saputo estenderne il segno. L'aiuto alle comunità e ai Paesi in difficoltà si dà con gli aiuti per la sopravvivenza, ma nello stesso tempo insegnando a creare e sviluppare gli strumenti per l'autosufficienza, proprio per questo il progetto si chiama anche "La lenza e il luccio", cioè insegnare a pescare e nel frattempo dare il pesce per la sopravvivenza.*

*Alla serata hanno partecipato oltre 500 persone ed il progetto è stato totalmente coperto finanziariamente, anzi con il rimanente potrà essere incrementato il servizio scolastico, o altro servizio, nella Missione di Padre Bruno. Il tutto si è svolto in un clima davvero festoso e di gioia serena. Selene, Chiara, Patrizia, Tonino Zaniboni, Rachele, Sara e Renato Turbati ringraziano tutti coloro che hanno partecipato a questo impegno di solidarietà.*

# Le ricette di...

## Sandro e Maria



### PASTA FROLLA (Favolosa)

#### **Ingredienti:**

450 g di farina tipo'0';  
150 g di zucchero;  
350 g di burro;  
4 tuorli d'uovo;  
la scorza di un limone grattugiato;  
un pizzico di sale.

#### **Procedimento:**

amalgamare bene il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo, uno per volta, la scorza grattugiata del limone ed infine incorporare la farina ed il pizzico di sale. Mettere l'impasto a riposare 30 minuti in frigorifero; appena la pasta sarà indurita potrete preparare la base per qualsiasi crostata.

### PASTA BASE PER TORTELLINI FRITTI

#### **Ingredienti:**

1 kg di farina;  
4 uova;  
100 g di burro;  
50 g di olio d'oliva;  
1 bustina di lievito per dolci;  
un bicchiere e mezzo tra vino, brandy e latte;  
olio per friggere.

#### **Procedimento:**

impastare il tutto per bene, tirare lo sfoglio col mattarello allo spessore preferito, riempire poi i tortellini con il ripieno di vostro gradimento (Aggiungere sempre biscotti secchi tritati al ripieno, in questo modo nel friggerli il pesto non fuoriesce). Una volta fritti, scolarli ed adagiarli su carta assorbente. Vanno mangiati freddi e spolverizzati con zucchero a velo.

### MARMELLATA D'UVA (Veramente ottima)

#### **Ingredienti:**

3,5 kg di uva nera da vino (matura, sana e dai grani ben sodi);  
1,6 kg di zucchero;  
1 limone.

#### **Procedimento:**

lavare l'uva, sgranarla direttamente in una pentola d'acciaio, quindi unire lo zucchero ed il succo di mezzo limone e mescolare il tutto.

Porre sul fuoco, portare ad ebollizione, cuocendo adagio, schiumare e mescolare di continuo. Inoltre, man mano che le bucce dell'uva vengono a galla, toglierle con la schiumarola, passarle al setaccio o al passaverdura eliminando così anche i semi. Lasciar cuocere finché la marmellata raggiungerà la giusta densità, levarla quindi dal fuoco e versarla nei vasi quando è ancora calda, chiuderli e capovolgerli, in questo modo otterrete il sottovuoto.

### PASTA FROLLA PER TORTELLINI AL FORNO

#### **Ingredienti:**

750 g di farina;  
250 g di zucchero;  
5 uova ( 3 intere e 2 tuorli);  
100 g di burro;  
1 dl di olio;  
2 bustine di lievito per dolci;  
1 vanillina;  
una punta di sale.

#### **Procedimento:**

impastare il tutto, tirare lo sfoglio con il mattarello allo spessore preferito, riempire poi i tortellini col ripieno di vostro gradimento. Adagiarli su di una placca da forno, infornare a forno già caldo a 180°C circa, fino a completa cottura.



*Il prossimo Novembre uscirà un originale libro di ricette dal titolo:*

**"Le ricette dell'antica cucina mantovana"**  
a cura di Sandro e Maruzza.

Questo volume raccoglie 85 ricette della nostra tradizione, dal 1600 alla fine del 1800, ed è frutto di una lunga e laboriosa ricerca bibliografica, tra biblioteche ed archivi. E' stata inoltre svolta una leggera rielaborazione dei testi per rendere queste ricette ancora fattibili, come la conversione delle unità di misura di peso, libbre ed once trasformate in grammi, e la traduzione o sostituzione di alcuni ingredienti non più in commercio.

Tutto il ricavato della vendita di questo libro andrà in beneficenza ai bambini disagiati della parrocchia di Padre Brenno Guastalla, originario di Suzzara e da 25 anni missionario in Brasile.

Questo è un ricettario diverso da quelli tradizionali, perchè fa assaporare quasi tre secoli di storia locale e possiede un ingrediente straordinario: *la solidarietà verso il prossimo!*

"Le ricette dell'antica cucina mantovana" sarà in vendita  
al prezzo di soli **7euro.**

E' possibile prenotarlo già da ora, o acquistarlo da Novembre, presso i seguenti punti di vendita:

- Abbigliamento e merceria Adele&Lucia, via Zara Zanetta 11, Sailletto di Suzzara. Tel. 0376520057.
- Acconciature Cinzia, via Bacchelli, Motteggiana. Tel. 0376527287.
- Mara acconciature, via Zaragnino 74/A, Sailletto di Motteggiana. Tel.0376520274.
- Agriturismo Corte Fabbrica, di Amista Diego, via Dante Alighieri 21, Torricella di Motteggiana. Tel.0376520118.
- Agriturismo Rossi e Bertoni, via Boiane 1, Suzzara. Tel. 0376522994.
- Biancheria intima e corredi Maria Iotti, via Luppi Menotti 18/cd, Suzzara. Tel.0376522363.
- Cartolibreria Filadelfia, servizio fotocopie-fax, via Luppi Menotti 18/b, Suzzara. Tel. 0376532623.
- Merceria Borioli, via Baracca 6, Suzzara. Tel.0376521396.
- Panificio Zilocchi, pane, pasta fresca e pasticceria, via Quasimodo 4, Gonzaga. Tel.0376528605.
- Panificio Zilocchi, pane, pasta fresca e pasticceria, piazza G. Matteotti 19, Pegognaga. Tel.0376559707.

Oppure direttamente da Sandro e Maria Bini, Sailletto di Motteggiana.  
Tel. 0376520120.

# Racconto d'agosto

Il retro della casa era piuttosto squallido. Vi si accedeva direttamente attraverso una porticina bassa e per chi era più alto di un metro e settanta l'inclinarsi era d'obbligo per non prendersi una testata. Subito un breve selciato in cemento delimitato da un cordolo, pure in cemento, su cui era mal fissata una vecchia rete metallica arrugginita in alcuni punti e con vari fori in basso: porte per i gatti verso l'ignoto. Oltre la rete metallica una fila di rose incustodite da alcuni anni: quelle appassite, mai colte, lasciavano stentatamente crescere quelle nuove. E poi, più avanti, oltre le rose, l'orto ripristinato da poco dai nuovi proprietari: pomodori, cipolle, peperoni e melanzane. Tutto sprofondava in un terreno fertile e generoso: un humus raro da quelle parti dove il terreno era secco e sabbioso. Ma insieme alle verdure venivano lasciate crescere le erbacce tolte appena una volta, prima del trapianto. Oltre l'orto ancora un piccolo terreno dove cresceva erba tagliata di tanto in tanto per sfamare una capretta mai vista e più in là... una giungla di erbacce e ortiche alte quasi due metri ormai lasciate crescere selvaggiamente da vari anni. Questo intrico inospitale rimandava lo sguardo contro l'argine maestro del Po che, là in fondo, si ergeva maestoso. Ma proprio sul mezzo del cordolo di confine che delimitava una piccola aia di cemento sconnesso, dove si affacciavano i portoni enormi dei garage costruiti in lamiera e verniciati di scuro, c'era un buco, un piccolo buco dove il cemento era crepato e poi spazzato via. Era un buco di qualche centimetro, ma poteva contenere un progetto grandioso!

Nella mente di lei un pensiero costante l'accompagnava da qualche tempo: piantare, in quel buchetto, un fiore! Non era molto lo spazio, ma chissà... forse, sotto quel grigio cemento, le radici potevano trovare spazio e terra per permetterne la crescita. Così, a primavera, in quel piccolo foro, riempito da due o forse tre cucchiaini di terra buona... un tentativo si potrà pur fare!..... trapianta un tagete: un tenero tagete appena spuntato con sole quattro tenere foglioline dentellate. Ora è lì, solo, piccolo, fragile ed esposto a tanti pericoli. Intorno, a sua difesa, mette alcuni bastoncini per proteggerlo dai gatti che di notte girano indisturbati e che proprio da lì prendono la spinta per balzare oltre la rete metallica e intorno granellini blu, veleno per le lumache che ne sembrano ghiotte. Lo inaffia con costanza e amore, anche due-tre volte al giorno e spera, spera... Dopo la prima settimana in cui temeva che la piantina non attecchisse o venisse divorata dalle lumache, la vede crescere piano piano e farsi sempre più bella: aumentano le foglie verdi ed ecco il primo tagete: bello, grosso, con tanti petali arancio dalle sfumature rosse. Non è un tagete bastardo: il seme era buono e il tagete cresce vigoroso e forte.

A fargli compagnia, col suo cespuglietto elegante e i suoi minuscoli fiorellini color lilla, una piantina di timo nata spontaneamente da un mucchietto di sabbia abbandonato dal muratore dopo gli ultimi lavori alla casa.

Ora quella minuscola piantina è diventata un cespuglio enorme, alto, vigoroso. Ad inizio Agosto più di cento fiori fanno, orgogliosi, mostra di sé: grandi, grassi, bellissimi. Un cespuglio di tanti soli, un dono che corona tanta fatica e ansia, un vero orgoglio per lei che aveva osato tanto.

Alle sue spalle c'erano poche esperienze di giardinaggio: da appena tre anni aveva in custodia il giardino e poche erano le sue certezze in questo campo. Molti tentativi erano stati vani, molte erano state le frustrazioni subite, molti i fallimenti. Ma ora, quel tagete, cresciuto in mezzo a tanto cemento, era la testimonianza che anche lei poteva fare qualcosa di grande con pochissimi elementi; era il vanto e l'orgoglio di una estate! Non passava mai di lì senza guardarlo, ammirarlo

accarezzarlo teneramente con lo sguardo e una serenità sconosciuta inondava il suo cuore e la sua anima. E quel suo fiore sentiva questo amore tenero, mai confessato a nessuno, tenuto segreto, ma che aumentava all'aumentare del cespuglio.

Ormai i fiori erano per lei veri soli : luci che illuminavano quell'orrendo selciato in cemento e che nascondevano la vista di tutte le erbacce oltre la rete metallica. Per lei c'era solo quel tagete che troneggiava gratificandola delle cure prestate regalándole fiori a volontà.

Anche i tre gattini , nati in Aprile, lo rispettavano e, nonostante avessero fatto danni a tutti i fiori e le piante del giardino, questo tagete era stato risparmiato dalla loro esuberanza distruttiva.

Quella piccola aia era anche il parcheggio di una vecchia golf e più di una volta lei si era raccomandata che lui tenesse il muso della macchina lontano , anche solo pochi centimetri, dal tagete. Quella domenica l'auto era contro il tagete , ma non tanto da danneggiarlo. E lui , intenzionato a fare un po' di manutenzione, dovendo andare nel garage per prendere alcuni strumenti , non volendo fare il giro attorno all'auto, passa proprio davanti alla macchina e cala il suo potente piede proprio sul mezzo del tagete .

Lei vede ed è come se un elefante le piombasse addosso dall'alto : un peso enorme sembra schiacciarle il corpo, sente il cuore appiattirsi e i polmoni non ventilano più . Si sente compressa , si sente soffocare : si sente morire. Non avrebbe voluto vedere ! Se l'avesse trovato spezzato avrebbe potuto pensare che a causare il danno fossero stati i gatti ... ma non erano stati i gatti, era stato lui , proprio lui a spezzare , con disinvoltura, un miracolo, un regalo della natura aiutato a crescere dall'amore.

Si sentiva morire : non riusciva a muoversi , le parole rimanevano strozzate in fondo alla gola , la testa era presa da un vortice impazzito e le ronzavano violentemente le orecchie . Non poteva credere che qualcuno, per disinvoltura o insensibilità, avesse danneggiato, forse in modo irreparabile, il suo fiore. Non osava avvicinarsi per constatare il danno, ma da lontano vedeva quel cespuglio, poco prima tondeggiante e ben composto, spezzato in due : in mezzo il vuoto; l'orma di un piede che aveva spezzato i fragili rami e schiacciato numerosi fiori. La rabbia la prende , la porta alla realtà e la fa finalmente urlare : urlare contro quell'uomo che non riconosce più, contro quell'uomo che ha provocato al suo fiore un danno che in quell'istante le sembra enorme. Ha rabbia anche con sé stessa per non aver saputo proteggere la sua pianta.

Che ne sa un uomo della vita? Che ne sa uno che lavora la lamiera e il ferro di ciò che vive, di ciò che è vita? Che ne sa uno che tutto il giorno compera bulloni, rondelle e viti di cosa significa : piantare, coltivare, annaffiare....é la vita.....è vita vedere crescere.....e si può crescere anche se c'è poco spazio, anche se c'è poca terra, perché è sufficiente che qualcuno porti acqua e amore. E la vita è terra, è pianta che cresce, è acqua, è sole, è aria...è amore.

Col finire dell'estate quel fiore avrebbe portato a termine il suo compito...e mancava ormai così poco !.... avrebbe terminato in modo naturale il suo ciclo dopo averle detto 'grazie' con la sua bellezza.

Questo lei lo sapeva e si sarebbe preparata alla separazione : avrebbe raccolto i semi sognando di poter rinnovare, il prossimo anno, lo scambio d'amore.

# La strada di Adria

Era l'11 novembre del 1945, quando, alle ore 20:30 circa, un aereo notturna, in appoggio alle truppe americane, sganciò una bomba ridosso della 'Corte Jolanda' di Sailetto.

Dall'esplosione ne uscirono tantissime schegge e si squarciò la trovavano diverse persone a fare 'filòs', e dove c'era anche la p allora di soli 10 anni, che dormiva in braccio a sua mamma Ada, Giuseppa Bulgari, di 65 anni, che morì all'istante, colpita da un venne invece ferita da una piccola scheggia, che le penetrò nella a 'Villa Grassetti', presediata allora dai soldati tedeschi, sempre militare consigliò di portarla presso l'Ospedale Montecchi di S chirurgica era troppo rischiosa per la bambina, così si aspettò ch dopo qualche giorno Adriana si risvegliò dal coma. Le sue condi e fu possibile portarla a casa, in attesa, purtroppo, di un miracolo.

Nei mesi seguenti la piccola continuò ad accusare dei forti dolori e decisero di farla operare in una clinica specializzata a Milano.

Il 6 Novembre 1946 Adriana moriva sotto i ferri del chirurgo.

Il Maggio scorso a Motteggiana è stata intitolata una via ad Adriana Piccardi ed è stato così esaudito il desiderio della madre 91enne, Ada Bonini, affinché potesse essere ricordata un' innocente vittima della seconda guerra mondiale e vengano così tramandati alle nuove generazioni gli orrori ed i lutti che i conflitti possono provocare. Alla cerimonia erano presenti la madre Ada, con i suoi altri due figli, Giuseppe ed Adriana, cui è stato dato il nome della sorella scomparsa, il sindaco di Motteggiana, Nereo Montanari, il responsabile dell'Ufficio tecnico del Comune, Giorgio Chiarentin, e l'assistente sociale Lidia Mosconi.

Hanno inoltre partecipato all'evento anche gli ex compagni di scuola di Adriana, che allora frequentavano a Sailetto la V° elementare, Danilo Braglia, Giovanni Leali, Emilio Ruggerini, Dorino Carra e Celso Vezzadini, a questi ultimi due un ringraziamento particolare da parte della redazione di 'Sailetto Parla' per la grande disponibilità offerta per la realizzazione di questo articolo.

Riportiamo un ricordino in memoria di Adriana, che riporta una poesia-preghiera scritta dalla maestra Riche Lui Bertazzoni, al momento della scomparsa della bambina.



**Adriana Piccardi**

n.a Borgoforte il 28 agosto 1934  
m.a Milano il 6 novembre 1946

Morta tragicamente in seguito a ferite riportate da bombardamento aereo.

Fiori e lacrime spargiamo per te piccola martire della sofferenza, innocente vittima della guerra.

E' passata come un soffio la tua fanciullezza lasciando nell'aria il profumo della tua anima buona e della tua gioiosa vivacità.

Venti mesi di calvario, poi la nonna, colpita dal tuo stesso inesorabile destino, ti ha aperto le braccia per ricongiungersi a te.

Adriana...veglia sui tuoi cari, aiutali proteggili.

# Parrocchia di San Leone Magno

## Brevi riflessioni religiose



Noi viviamo in un tempo così agitato e sconvolgente che influisce negativamente anche sul nostro carattere e spesso ci toglie la serenità durante le giornate. E', quindi, un segno piacevole di amicizia aiutarci a ricordare insieme i VALORI della nostra Religione Cristiana. La nostra vita umana è difficile per tutti: *c'è un contrasto continuo tra ciò che noi vorremmo e ciò che invece ci capita, tra ciò che sarebbe bene e ciò che invece facciamo e che è male.*

Se noi, però con umiltà e semplicità, ci fermassimo qualche momento a pensare ed a riflettere sulle risposte, date saggiamente da chi ha studiato, alle nostre domande su cosa è la vita e perchè ci sono sofferenza e cattiveria, i nostri stati d'animo sicuramente cambierebbero. Scopriremmo che dentro ognuno di noi c'è una grande *Forza Spirituale*, che è la presenza, invisibile, ma fortemente attiva, di Dio in noi, lo Spirito Santo. Soltanto in Lui dobbiamo credere.

Se provassimo ad ascoltare, nel silenzio, i consigli di Gesù ed a mostrargli le nostre sofferenze, ci sentiremmo più sereni e coraggiosi nel vivere le nostre giornate, e saremmo di sollievo anche alle persone con cui dobbiamo operare e vivere.

Nel mese di Settembre, che sta per terminare, ci sono state due giornate in cui in tutto il mondo si è pregata la Madonna: il 12 Settembre, giorno della nascita di Maria Santissima, ed il 15 Settembre, giorno di Maria Addolorata.

Il prossimo mese di Ottobre è il mese del *Rosario*. Accettiamo di pregare spesso col Rosario la Madonna, la nostra Mamma preziosa che ci ama e ci aiuta sempre.

Nel mese di Settembre sono terminate anche le vacanze ed i nostri bambini e ragazzi sono ritornati a frequentare la loro scuola. Anche questo è un argomento di grande importanza nella vita quotidiana, perchè riguarda i figli che hanno bisogno di essere preparati alla vita, con cura, pazienza e competenza. La loro educazione e la loro formazione, ai veri valori umani, può realizzarsi bene soltanto con la collaborazione di pensiero e di azione, cristianamente intesi, tra *Famiglia* e *Scuola*. Negli incontri frequenti da realizzarsi tra questi due importanti nuclei si impara a conoscere il carattere di ogni scolaro ed il modo appropriato da usare, con pazienza, per ognuno.

Bisogna applicare l'*Amore Cristiano* con la comprensione, il consiglio, l'aiuto ed il perdono verso ogni persona che viene affidata come figlio o scolaro. Anche la Comunità Parrocchiale è indispensabile per avviare i giovani a vivere nei gruppi la loro vitalità, i loro interessi e per formarli ai veri valori della vita.

Infine, come ultima riflessione, è bene preparare, con preghiere meditate, il grande avvenimento programmato per Ottobre: Il Convegno Ecclesiale che si terrà a Verona dal 16 al 20 di Ottobre, con la presenza del Papa, dal titolo ' *Testimoni di Cristo Risorto, Speranza del Mondo*'.

Nel prossimo numero di 'Sailetta Parla' parleremo in modo approfondito di questo interessante avvenimento ed in particolare della parola 'Speranza'. Dovremmo imparare a diventare tutti portatori di Speranza in ogni situazione della nostra vita.

Preghiamo intanto il nostro Padre Celeste, origine e fonte della vita, perchè guardi con bontà i Suoi figli che cercano e lottano, che soffrono ed amano, e perchè accenda la Speranza nel cuore del mondo.

*Alba Baraldi Peroni.*

## *CAMPO ESTIVO "6 OK" LIMES 2006*

Anche quest'anno, grazie all'inafferrabile Don Giorgio e all'aiuto dei suoi affidabili collaboratori, è stato organizzato il campo estivo. Per 10 giorni, presso la casa di Limes, una piccola località situata a 929 metri nella Val Daone, il gruppo formato da ragazzi di 3° media e 1° superiore, è stato messo a dura prova: in cucina, nelle faccende domestiche e addirittura costretto ad affrontare intere ore di gioco senza alcuna pausa, momenti di preghiera e pure lunghe passeggiate immerse nella sferzosa miriade di colori dei fiori e nei boschi formati da possenti piante e da freschi torrenti. Per tutto il periodo ha regnato un clima di tranquillità e gioia che ha permesso a tutti di svolgere il proprio dovere senza alcuna discussione ma avendo sempre il sorriso sulle labbra e una mano pronta ad aiutare chi ne aveva bisogno.

Non sono mancate le escursioni: la prima alla diga (mai raggiunta); con l'idea di andare a caccia di funghi la spedizione si è divisa in due gruppi, a causa di mancanza di comunicazione, solo l'intuito della nostra "guida" il Don siamo riusciti a ricongiungerci e a trovare la cuoca con i viveri; mentre la seconda al rifugio "Mario e Franco" dove abbiám dormito per ben 2 notti (dormito.. si fa per dire); accompagnati oltre che da Don Giorgio anche da Don Mirco.

Il primo giorno è trascorso senza alcun intoppo, abbiamo avuto l'occasione di assistere ad una nevicata che ha abbassato la temperatura; la fatica è stata poi ricompensata dalla soddisfazione di essere arrivati al rifugio e da un buon minestrone.

Il secondo giorno nominato da alcuni '*IL GIORNO PIU' LUNGO*' è iniziato alle 7:00 con un magnifico paesaggio innevato, la splendida giornata ci ha permesso d'arrivare a cima "Re di Castello" dove è situata una croce a 2991 metri. La stanchezza è sopraggiunta all'improvviso ma, abbiamo stretto i denti e ci siamo incamminati per tornare al rifugio.

Il terzo giorno meta casa di Praso; lungo il tragitto i due sacerdoti in preparazione alla messa si sono resi disponibili per la confessione, dopo il lavaggio spirituale, c'è stato il lavaggio fisico al laghetto, dove alcuni temerari incuranti della temperatura dell'acqua hanno messo i piedi a bagno. Arrivati a casa, abbiám appoggiato gli zaini e siamo andati a festeggiare con una

pizza.

Molti sono stati i momenti significativi, cose di cui sicuramente ci ricorderemo saranno: la grigliata di salsiccie, patate e formaggio gustati dopo essere riusciti ad accendere il fuoco senza diavolina, senza combustibile, utilizzando solo scontrini e l'esperienza del Don, aver ballato una "famosa" danza ebraica chiamata 'Corrinah', aver trascorso un pomeriggio al palaghiaccio, essersi improvvisati " falegnami" per riparare i letti e cuochi in grado di sfamare un intero esercito, ma soprattutto aver affrontato seriamente i vari momenti di preghiera.

Ora che l'estate è finita e siamo ritornati alla routine quotidiana, nei momenti di difficoltà, possiamo trovare rifugio nel cuore dove vivi rimarranno i sentimenti che abbiamo provato e gli insegnamenti che il Don ci ha dato.

Simone Baratti



La Moda ideale per i tuoi Capelli

**Modarte Ilaria**  
PARRUCCHIERI UNISEX

di **LUPI ILARIA**

TRATTAMENTO TERMAL PER CUTE E CAPELLI

**TERMAL**

SISTEMA DI RICOSTRUZIONE DEL CAPELLO

**Rebuild**

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

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

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

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

**ROSSI e BERTONI**

con Spaccio Salumi di propria produzione: tipici locali, macello aziendale anche per controterzi con bollo CEE (aperto martedì, sabato, domenica pomeriggio)

Via Botone, 1 - SUZZARA (Mn)  
Tel. 0376-527094

**RISTORANTE - PIZZERIA**

**"Al Castello"**

**SPECIALITÀ PESCE DI MARE**  
(tutti i giorni)  
con menù completi

Via Nazionale Cisa, 2 - SAILETTO di Motteggiana (Mn)  
Tel. 0376-590186 - Fax 0376-591098

**Maria Iotti**  
Biancheria Intima e Corredi  
Via Luppi Menotti, 18/cd  
Suzzara (MN)  
Tel. 0376 522363

**Cardinal Mendoza**  
Agriturismo

Fondo Piova, Via Due Palme n°5  
Borgoforte (Mantova)  
Stefano: 335 5893557  
Alessio: 338 1254565  
www.cardinalmendoza.it

- Piacentissimo con prima colazione in camere matrimoniali o doppie.
- Alloggio con cucina in unità abitativa indipendente.
- Pranzi e cene con sala riservata (minimo 15 persone su prenotazione).

**Sottolii**  
Pane Pugliese

Mozzarella di Bufala Casertana

**L'Angolo dell'Ortofrutta**  
di Pini Francesco

Prodotti tipici Pugliesi & Campani

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

**RISTORANTE PIZZERIA**  
**"Lo Scugnizzo"**

da Gennaro

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

# Dica trentatrè...



## Infarto miocardio

L'infarto miocardio è dovuto ad un'ischemia acuta che persiste sufficientemente a lungo da provocare la necrosi cellulare. Esso pertanto è caratterizzato da un alterazione anatomica irreversibile del miocardio, diversamente da quanto succede nell'angina dove è reversibile.

L'infarto miocardico è determinato da *improvvisa riduzione*, anche relativa, o da *arresto, del flusso coronario*, esso, in rapporto all'estensione nello spessore della parete, può essere transmurale, subendocardico e subepicardico. La sede di un infarto è in rapporto alla coronaria occlusa e la sua estensione dipende dal punto in cui l'occlusione è avvenuta.

L'estensione della necrosi dipende anche dalla presenza o assenza di circoli collaterali.

L'albero coronario è formato da due rami ad origine separata: la coronaria sx; essa dopo un breve tratto chiamato tronco comune si divide in due rami; la discendente anteriore e la circonflessa.

La coronaria dx irrorla la porzione infero basale del ventricolo sx, parte posteriore del setto e il ventricolo dx.

### Quadro clinico

L'infarto può insorgere in pieno benessere senza prodromi, in altri casi un'attività fisica intensa può essere all'origine dell'ima, così pure stress emotivi intensi e crisi d'ira.

Il sintomo fondamentale, come nel caso dell'angina è il dolore che tipicamente è di durata superiore ai trenta minuti, retrosternale, precordiale o epigastrico, irradiato alle braccia, spalle, mandibola, dorso, di tipo costrittivo o urente ma anche a tipo pugnalato. Tipica è l'irradiazione al lato ulnare del braccio sinistro: in tale sede il paziente può non avvertire dolore, ma parestesie o intorpidimento. Nei casi più gravi, in cui la compromissione della funzione di pompa del cuore è molto importante, il quadro clinico può essere dello shock: ipotensione, ipotermia cianosi.

### Esami strumentali

Le indagini strumentali che vengono eseguite nell'infarto sono:

- enzimi cardiaci;
- ecg;
- ecocardiogramma;
- rx torace;
- indici specifici di necrosi e infiammazione.

### Complicanze

Le complicanze possono essere suddivise in tre grandi gruppi:

1) complicanze aritmiche

2) complicanze emodinamiche

- compromissione della funzione di pompa
- rotture:
  - del setto
  - del muscolo papillare
  - della parete libera
- infarto del ventricolo dx
- aneurisma

3) complicanze ischemiche

- estensione della necrosi
- Angina precoce post infartuale