

La nostra gente



Periodico d'informazione e d'attualità dell'Associazione Culturale «Don Luigi Viadana»

Editoriale

COM'E' E COME SARA' !

di Sandro Scaravaggi

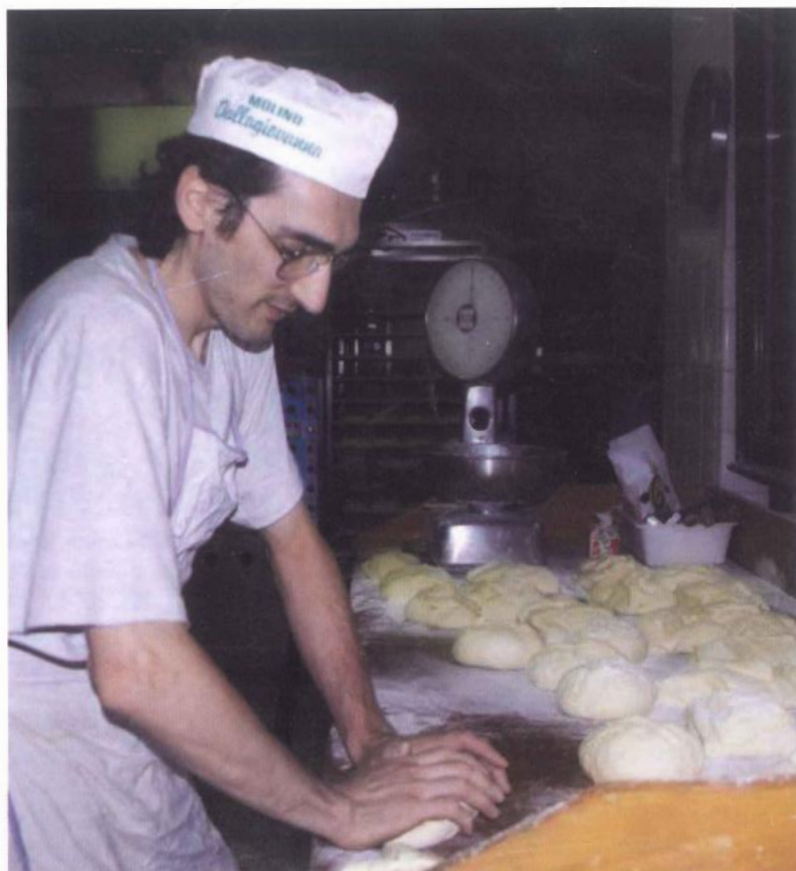
“Come coloro che scrivono facendo progressi e fanno progressi scrivendo “

Non ho scomodato Sant'Agostino per sfoggio di conoscenza che, con mio rammarico, non possiedo ma perché questa massima mi pare rappresenti bene il senso del percorso del nostro periodico, partito da un'idea di base non ancora completamente definita ma aperto a nuovi contributi che si integrano e si collegano con essa. Quello di oggi è il secondo numero della nuova impostazione. All'inizio molte erano le incertezze e poca l'esperienza. Il primo numero è uscito incompleto in alcuni temi; infatti non sono mancate le critiche, sempre utili per migliorare ed anche alcuni significativi apprezzamenti che ci incoraggiano nel proseguire sulla strada iniziata. Oggi posso dire che il giornalino è come l'avevo immaginato; con tutte e quattro le tematiche prospettate, orientate alla Nostra Gente ed alle sue attività e mirate al nostro territorio: lavoro artigiano, attività nel volontariato e nel sociale, la musica dei nostri giovani ed il patrimonio storico/naturalistico della zona. Spero poi che gli articoli riescano ad evidenziare bene i valori che animano e caratterizzano i vari protagonisti scelti per i nostri scritti (vero scopo, in fondo, dell'intrapresa della nuova impostazione!). L'intervista a Giuseppe “Orsoni” il fornaio (fatta con Barbara), vuole raccontare la sua storia e quella della famiglia, ricca di tenacia e di desiderio di autonomia. L'intervista agli ospiti ed assistenti del centro Diurno Disabili di Regona (fatta da Barbara e Lucia) e particolarmente sostenuta dalla nostra Presidente, serve a non dimenticarci di loro e della loro realtà. Le interviste ai nostri gruppi corali (raccolte da Giorgio), descrivono i loro interessi e le loro motivazioni ed inoltre in questo numero trovate il primo racconto di Rita Bernocchi, che ci descrive un bel percorso storico/naturalistico da seguire in bicicletta nei dintorni di Pizzighettone,

- continua a pag. 2 -

GIUSEPPE “ORSONI”: LA TRADIZIONE DEL PANE !

di Sandro Scaravaggi e Barbara Severgnini



Per la verità il cognome di Giuseppe è Scotti ed il papà era macellaio, ma tutti lo conoscono con quello della mamma, la cui famiglia si identifica con la tradizione del pane a Pizzighettone. Infatti Giuseppe fa il fornaio, come suo nonno e come sua madre prima di lui.

Tutte le mattine alle 3.00 si alza, scende nel forno / laboratorio sotto casa e comincia ad impastare la farina con il lievito e con gli altri ingredienti, a formare e a cuocere il pane. Quel pane che di lì a poche ore riempirà le ceste dei suoi due negozi e, fresco e croccante, raggiungerà le tavole di molti Pizzighettesi per il pasto quotidiano. E così da 20 anni ogni giorno (meno la domenica), da quando poco più che

ventenne, disse una mattina a sua madre in panetteria : “ *Adesso mamma, ricomincio io a fare il pane !* “. Questa storia inizia negli anni della prima guerra mondiale (quasi un secolo fa !) quando i tre fratelli Orsoni: Luigi, Giuseppe e Francesco, i capostipite, già possedevano un'avviata attività di produzione di pane. Poi Francesco venne chiamato alle armi e partì per la Russia, da cui non è più tornato. Il suo nome è ricordato sulla lapide posta nella cappella dei Reduci nel locale Cimitero. I due fratelli rimasti, Luigi e Giuseppe, continuarono insieme nel lavoro di fornaio fino al primo dopoguerra, quando Giuseppe decide di dividersi e di aprire un altro forno

- continua a pag. 2 -



a cui tenevo in modo particolare. In ultimo c'è un articolo sull'Housing Sociale, attività di sviluppo di un'edilizia sostenibile promossa dall'omonima Fondazione della Cariplo. Esso nasce da un'intervista diretta ed un po' fortunosa, con i responsabili della Fondazione stessa nel solco annunciatore di voler presentare anche esperienze più generali di sostenibilità sociale e di economia etica, cercando così di contribuire alla loro conoscenza. Ecco, questa è l'impostazione del nostro nuovo periodico e come vuole essere. Ci sono però anche le prime novità. L'inizio della collaborazione di Gianfranco Gambarelli (storico del Gruppo Volontari delle Mura di Pizzighettone), con articoli sugli antichi mestieri di Pizzighettone e sulle famiglie che li svolgevano. Il primo riguarda la Pesca ed il vecchio mestiere del Pescatore di fiume, ricco di cenni storici e sociali di particolare interesse e con rare foto dell'epoca, del quale vi lascio il giudizio. Per questa inaspettata ma oltremodo gradita collaborazione, ringrazio di cuore Gianfranco e mi auguro che possa continuare a lungo. Il tema da lui proposto si inserisce bene tra quelli trattati dal periodico. Infatti idealmente si collega con l'argomento del lavoro presente, richiamandoci alla memoria come eravamo solo una o due generazioni fa, cosa che tendiamo facilmente a dimenticare, presi come siamo dalle tante cose che possediamo e dalle quali siamo circondati. E poi vorrei richiamare l'attenzione su alcune fotografie che accompagnano gli articoli. Sono merito di Giuseppe Boiocchi, appassionato fotografo oltre che membro dell'Associazione Don Viadana. Foto così danno un particolare risalto ai contenuti e li completano, sottolineandone i passaggi più significativi. Anche a Giuseppe va il mio personale ringraziamento per questo prezioso contributo. Come vedete, il futuro del giornalino è aperto a nuove collaborazioni che lo arricchiscano e ne completino i temi di fondo, con l'attenzione ai valori più positivi della nostra comunità, quella di ieri come quella di oggi, con la speranza di trasmetterli anche a quella di domani. Con la consapevolezza che **"i progressi si fanno scrivendo"** e non solo discutendone, vi auguro una buona lettura.

(tutt'ora attivo nel borgo di Gera di Pizzighettone e ben gestito oggi dalla famiglia Colombi che l'ha rilevato dagli eredi). Luigi invece continua l'attività presso la casa paterna che si trova sempre in Gera affacciata sulla piazza Mercato. Nel '24 nasce la mamma di Giuseppe e poi lo zio e la zia e tutta la famiglia si dedica alla panetteria (soprattutto le due sorelle), fino allo scoppio della seconda guerra mondiale. Durante la guerra sono costretti a lasciare Pizzighettone e sfollare a Regona, dove riaprono una vecchia panetteria e da dove continuano a sfornare il pane. Al termine del secondo conflitto ritornano a Pizzighettone, rimettono in sesto la casa ed il forno, danneggiati dai bombardamenti, e ricominciano ma solo per poco.



Il nonno Luigi, anziano e con problemi di salute, non ce la faceva più a svolgere quel pesante lavoro. All'epoca infatti i macchinari erano rari e prevaleva il lavoro manuale per poi cuocere nei forni a legna. Allora la famiglia decide di affittare il forno. La mamma e la sorella continuano con un'altra attività e gestiscono per alcuni anni un bar/osteria fino agli anni '50, mentre lo zio diplomatosi nel frattempo in ragioneria, inizia a lavorare nell'amministrazione di una grande azienda locale. La mamma di Giuseppe però, continuava a rimpiangere il suo negozio ed il vecchio forno del padre e così, risolto il contratto d'affitto, ritorna in possesso dell'attività e, con l'aiuto della sorella, della mamma e di qualche operaio ricomincia a produrre il pane. Ma non era facile per le tre donne portare avanti l'attività (la mamma era già anziana) e allora si producevano già 120/130 Kg. di pane al giorno, spesso di grande pezzatura come si usava perché potesse durare per più tempo e così, verso la fine degli anni '60, smisero di panificare mantenendo solo la rivendita. Cominciarono ad approvvigionarsi da un grande forno industriale sorto a Regona di Pizzighettone, il Panificio TRE PAN, come altri negozi e rivendite

della zona. Ma la mamma, che non voleva perdere la licenza di panificazione e che ben conosceva il mestiere di fornaio, il giovedì ed il sabato accendeva ancora il vecchio forno per produrre direttamente il pane. Il Panificio TRE PAN, oltre ad aver consentito alla mamma ed alla zia di portare avanti il negozio di panetteria per tutti quegli anni (oltre 20) nei quali il forno rimase fermo, ha rappresentato anche un elemento molto importante nel percorso di Giuseppe di avvicinamento al lavoro del nonno. E adesso vediamo perché. Giuseppe nasce nel '68, più o meno quando il TRE PAN comincia a rifornire il suo negozio ma, fino a qui si tratta di una pura coincidenza! Poi a 18 anni, dopo aver frequentato per un paio d'anni (abbondanti!) l'Istituto per Geometri senza molto interesse per lo studio, decide che è meglio mettersi a lavorare. Cerca un lavoro qualsiasi pur di guadagnare qualcosa e la prima occasione che gli si presenta è un posto proprio al Panificio TRE PAN. Giuseppe accetta e così inizia a lavorare per il forno che gli porta il pane. Come tutti i ragazzi della sua età pensa anche a divertirsi e, dopo qualche mese con l'arrivo dell'estate, decide di prendersi una vacanza insieme ai suoi amici. Solo che, invece di rientrare alla fine del periodo di ferie stabilito, non ritorna e rimane in giro. Quando rientra, il posto di lavoro non c'è più. *"Non credo di aver fatto una bella figura ma forse questa esperienza mi ha fatto riflettere"* dice Giuseppe, *"perché ho capito che il lavoro al TRE PAN, allora all'avanguardia per l'uso dei prodotti ed anche per i metodi ed i macchinari utilizzati, mi avrebbe sicuramente consentito di imparare molto, ma non come pensavo io"*. Decise allora di iscriversi alla scuola di panificazione di Lodi per imparare a fare il pane con le proprie mani. La scuola, della durata di tre anni, si concluse con il conseguimento del diploma professionale di panificatore e, mentre Giuseppe stava terminando, il panificio TRE PAN cessava nel frattempo l'attività. Si può dire che il destino abbia giocato un ruolo in questa vicenda? Difficile dirlo. Certo è che quel panificio dove Giuseppe aveva iniziato e dove sicuramente avrebbe potuto imparare metodi di panificazione moderni e produttivi (oggi diremmo più competitivi), non lo aveva attirato.

- continua a pag. 3 -



Molti potrebbero sostenere che, per un giovane desideroso di intraprendere un'attività guardando al futuro, sarebbe stata più utile quel tipo di esperienza, ma per lui così non è stato. Quell'inizio invece può aver contribuito a creare in lui la motivazione (o forse a riscoprirla) per riprendere il lavoro artigianale che già suo nonno prima e sua mamma poi avevano da sempre svolto. E così da quel giorno di 20 anni fa, Giuseppe si è rimesso a produrre il pane nel suo forno. Dice: *"All'inizio cominciai con 18 Kg. di pane al giorno, con poca esperienza ma anche con molto sostegno e incoraggiamento da parte del paese. C'era chi mi correggeva per la troppa farina sulle ciabattine oppure poco sale nel pane ed io, subito, cercavo di modificare la lavorazione. E così, insieme a mia mamma che preparava anche le lattughe per carnevale, le crostate di frutta, il pane con l'uva al giovedì e la pizza e a mia zia che aiutava in negozio, siamo cresciuti anno dopo anno fino ad oggi che di pane ne produciamo circa 170/180 Kg. al giorno, che vendiamo nel negozio di casa e nell'altro di Piazza della Repubblica, rilevato da poco".* Ho chiesto a Giuseppe: ma qual è il segreto per produrre un buon pane? *"Oltre agli ingredienti"* mi dice, *"ci vuole tempo! Le farine migliori per la lievitazione e per qualità proteiche provengono dalla Francia, dalla Germania ed anche dalla Russia. L'Italia è più specializzata nel produrre il grano duro (da cui si ricava la farina per la pasta) che nelle produzioni di grano tenero (da cui invece provengono le farine per il pane), salvo che in qualche regione del Sud. Ma poi ci vuole il giusto tempo di maturazione e di lievitazione dell'impasto (farina, acqua e lievito) che va tenuto a riposo in ambienti freschi e ben areati per diverse ore a seconda del tipo di pane. Solo dopo vengono aggiunti gli ingredienti finali quali: sale, olio, malto ed i diversi sapori (esempio le uvette oppure le olive per i pani speciali). Il segreto per un buon pane è tutto qui: lasciare il giusto tempo di maturazione all'impasto in modo che poi assorba meglio gli altri ingredienti, per dare al pane più gusto e più sapore! La cottura infine può richiedere da un'ora e mezza alle tre ore secondo le pezzature".* Giuseppe produce circa 15 tipi di pane diversi e, ogni tanto, propone ai suoi clienti anche qualche novità come ad esempio di recente il

pane di farina di patate. Dice però che i clienti presto si stancano ed allora bisognerebbe essere pronti ad introdurre sempre qualche cosa di nuovo, anche se questo richiede tempo, distraendolo dalla produzione normale. Dice ancora Giuseppe: *"Questo è un lavoro che richiede tanto spirito di sacrificio, tanta dedizione e ti lascia poco spazio per una vita familiare e sociale; forse è questo l'aspetto che più mi pesa, insieme poi a tutte le complicazioni amministrative e burocratiche legate alla gestione dell'attività. Qui almeno mi aiuta Paolo, mio fratello, con cui lavoro insieme e con il quale spesso mi confronto per la scelta dei nuovi prodotti ed anche per le decisioni più importanti. Ma il pane preferisco farlo io anche se mi costa molto, perché per farlo bene bisogna mettermi una marcia in più e non è sufficiente una buona tecnica!"*. Giuseppe la definisce **l'alchimia dei forni artigianali**, quel mix di qualità e cura del prodotto, dedizione, creatività ed anche un po' di orgoglio personale, che fa la differenza con il pane venduto nei supermercati i quali, nonostante la grande concorrenza, non riescono a sottrargli i fedeli clienti. Oggi Giuseppe ha anche dei dipendenti che lo aiutano sia per i negozi che per il forno come Marco, anch'egli figlio di un panettiere ed in attività con lui fin quasi dagli inizi e già bravo ed autonomo dopo soli pochi mesi. **Anche loro probabilmente sono parte di quell'alchimia dei forni artigianali, come la chiama Giuseppe**, che mescola all'abilità anche cortesia e gentilezza nel servire tutti i clienti (caratteristiche salienti delle ragazze e signore che lavorano nei due negozi), da quelli più anziani ai quali ancora bisogna contare gli euro ed i centesimi in mano perché non li sanno riconoscere, a quelli più giovani che chiedono un pane né troppo morbido né troppo secco e, possibilmente, con poca mollica per non ingrassare. Ho chiesto a Giuseppe se il suo lavoro gli piacesse e se fosse contento nel vedere i clienti venire numerosi in negozio. Mi ha risposto: *"Sì, mi piace e provo molta soddisfazione anche perché insieme, mi porta il loro rispetto e quello dei colleghi. Avere molti clienti certamente mi gratifica ma, ad un certo punto, bisogna scegliere ed io non voglio diventare un'industria del pane, come poteva essere il TRE PAN. Preferisco mantenere una dimensione che mi permetta di continuare a fare il fornaio finché la salute me lo consentirà"*. E come sarà secondo te il pane di domani, come quello di oggi oppure diverso?



Giuseppe risponde: *"La tendenza è di migliorare le qualità delle farine per renderle sempre più omogenee e panificabili, con una certa standardizzazione dei gusti e dei prodotti. Però questa è una strada che ci avvicinerà un po' al prodotto dei supermercati. Inoltre ci si orienta sempre di più verso tipi di pane di piccola dimensione, monoporzione e crescono sensibilmente le intolleranze ai glutini per cui dovremo saper produrre sempre un buon pane ma anche adatto alle persone che hanno questi problemi"*. Ma dopo i Giuseppe, ci sarà ancora qualcuno che, in futuro, vorrà produrre il pane in maniera artigianale? *"Credo che sia molto difficile"* ci risponde, *"per il grande sacrificio che, come dicevo, questo mestiere richiede. Ma secondo me qualcuno che comunque, un po' fuori di testa, vorrà fare il fornaio ci sarà sempre"* (proprio questa è l'espressione usata da Giuseppe!) *"e che, alzandosi tutte le mattine alle 3.00 con dedizione, creatività e passione ci darà ancora la possibilità di poter sentire il profumo del pane fresco uscire tutti i giorni dal forno. Questo i supermercati non riusciranno mai a farlo! Di artigiani che mescolando talento, abilità pratica ed apporto personale nel fare le cose come se fossero le proprie ce ne saranno sempre, per offrire prodotti che la grande distribuzione non riuscirà ad avere in quanto non facilmente omologabili o riproducibili perché espressione della personale creatività"*.

Questo è Giuseppe, che decise di fare il fornaio quando aveva poco più di 20 anni, forse perché suo nonno e sua madre lo erano stati prima oppure perché proprio quello era il lavoro che lui desiderava fare e che, oggi, vuole continuare a fare. Certamente in Giuseppe è ben presente anche quella vena di sano anticonformismo che significa non seguire sempre quei percorsi di vita che il mondo d'oggi, spesso, ci indica come gli unici possibili.



CENTRO DIURNO DISABILI DI REGONA: PER UNA VITA PIU' GIUSTA

di Barbara Severgnini



In un'afosa mattinata di giugno, la Cooperativa Sociale l'Oasi ci ha accolto nella sua sede a Regona di Pizzighettone. Nata nel 1998 con l'obiettivo di creare strutture d'accoglienza per persone in difficoltà, gestisce una ventina di persone disabili. Non si tratta però solo di creare un ritrovo per aiutare a trascorrere il tempo. Secondo quanto ci ha spiegato un'educatrice, la Cooperativa ha come scopo principale quello di fornire il necessario sostegno alle persone per affrontare e superare gli ostacoli quotidiani ed accedere al miglior livello possibile di **Qualità della Vita**. Tale inteso come livello di abilità e di sviluppo raggiunto, numero e qualità delle interazioni personali soddisfacenti, grado di adeguatezza del luogo di vita, possibilità di accesso alla partecipazione sociale, grado di benessere fisico.

"La persona con disabilità" ci racconta Anna, una delle responsabili "necessita di una rete sociale che la sostenga, composta non solo dai familiari ma anche dai servizi di riferimento, dalle istituzioni, dal quadro normativo e dalle risorse del territorio. Garantire un'adeguata *Quality of Life* è il compito che, giorno dopo giorno, i nostri servizi si impegnano a realizzare. Il nostro lavoro pone in primo piano l'unicità della

persona, con l'obiettivo di fornire la miglior risposta possibile alle diverse esigenze manifestate dagli ospiti. Questo attraverso la realizzazione di progetti individuali, basati sugli effettivi bisogni delle persone. Alla fine di ogni giornata poi registriamo in uno schedario personale i progressi fatti e quelli ancora da compiere".

Uno di questi progetti riguarda Paola, una ragazza ospite del Centro Diurno che, una volta alla settimana, si reca in un negozio di parrucchiera del paese per svolgere piccoli compiti e semplici attività. "Da quello che riscontriamo" riferisce Anna, "i pareri della gente sono favorevoli, in quanto è considerata brava ed adeguata all'ambiente. Chiedendole che cosa volesse fare" continua Anna, "Paola ci aveva risposto che le piaceva aiutare, fare i mestieri, conoscere nuova gente e così, per le sue caratteristiche e la qualità della sua vita abbiamo individuato, con l'aiuto del negozio, questa piccola attività come la più adatta per lei".

Paola non rappresenta però un caso isolato. Ad esempio altri ragazzi, per esercitare e potenziare le proprie abilità motorie, hanno aiutato il maestro di judo Giorgio Sozzi con i bambini della

scuola primaria "Edmondo De Amicis" di Pizzighettone. Insieme ai piccoli alunni eseguivano alcune mosse, come ci hanno spiegato e dimostrato personalmente. Oltre a questo dovevano tenere anche un quaderno con i compiti che il maestro assegnava loro ogni giorno. Alcuni come Luigi, che praticano questo sport già da diversi anni, sono cintura marrone; altri invece come Antonio sono cintura gialla. Oltre al judo, vengono svolte anche diverse altre attività. Il lavoro settimanale è suddiviso in aree tematiche e per ciascun'area esiste un programma differente a seconda dei periodi dell'anno.

L'attenzione prioritaria è sempre rivolta ai bisogni delle persone e, quindi, i programmi possono subire delle modifiche tenendo conto delle diverse esigenze e problematiche di ogni utente. "Soprattutto in questo periodo estivo" racconta Anna, "molto spazio è dedicato allo sviluppo della socializzazione degli ospiti, con gite ed uscite esterne. Siamo andati all'Oasi del Boscone, a Bobbio ma anche giriamo per i mercati ed i musei della zona. Si tratta di situazioni meno protette rispetto all'ambiente familiare e a quello stesso del centro, ma per questo motivo le capacità relazionali e di comunicazione vengono maggiormente stimolate. Svolgiamo inoltre dei laboratori artistici, come la tessitura e la falegnameria, con la costruzione di oggetti che poi vendiamo nel periodo Natalizio. Si tratta di piccoli lavori manuali in cui i ragazzi si abituano ad esempio ad utilizzare la carteggiatura e a verniciare, il che li aiuta molto nella coordinazione e nell'attenzione". Le attività svolte dal Centro sono quindi molteplici e diverse tra di loro e non vengono trascurate anche quelle più semplici rivolte alla cura ed all'igiene personale (lavarci il viso, le mani, sfilarsi le calze), alla beauty farm o alla conoscenza del corpo umano. Lo scopo però di tutte è sempre lo stesso: migliorare la **Qualità della Vita** di questi ragazzi speciali. In questo gli educatori del Centro Diurno Disabili credono e per questo lavorano, con umiltà ed impegno, tutti i giorni.



MUSICA E VOCE: UN'ARMONIA INSITA NELL'UOMO

- LE CORALI -

di Giorgio Massari



Non c'è bisogno di essere un abile ricercatore per trovare le tracce della musica a Pizzighettone. Sì, ma quali e soprattutto quante sono le realtà musicali pizzighettonesi? Sperando di non tralasciarne alcuna, cerchiamo di scoprirlo insieme. E' risaputo che fin dalle più antiche civiltà, il canto rappresenti una delle forme espressive più nobili dell'uomo di comunicare e di esprimersi. Il canto da sempre rappresenta sia un'elevata forma di preghiera, che un veicolo per comunicare avvenimenti, per dare voce alle proteste sociali, per tramandare oralmente la storia ed il folklore locale o, "semplicemente", per trasmettere emozioni. Tutte queste finalità hanno originato un vastissimo repertorio musicale che trova la sua espressione in diversi tipi di corali, alcune delle quali presenti ed attive anche nella nostra comunità. Il nostro viaggio tra le corali musicali di Pizzighettone inizia con le formazioni che prestano servizio liturgico nelle comunità parrocchiali. La prima che incontriamo è la **Schola Cantorum**, attiva da decenni presso la chiesa Parrocchiale di S. Bassiano. La sua finalità è di animare le principali celebrazioni liturgiche, favorendo la preghiera e la partecipazione attiva dell'assemblea attraverso la proposta di canti di musica sacra, scelti nel rispetto delle indicazioni della liturgia. La formazione, diretta ed accompagnata all'organo da Fiorenzo Rancati, ha partecipato già a due Convegni Nazionali delle Scholae Cantorum a Roma e, per la fine di settembre, si sta preparando per il Convegno Diocesano di Caravaggio, in occasione del centenario dell'incoronazione della Madonna. I componenti sono una ventina ed il coro ed il direttore auspicano per il futuro, una crescita delle voci maschili. Nel nostro pellegrinaggio ideale ci spostiamo a Roggione dove troviamo il **Coro Parrocchiale del Santuario della Beata Vergine**. Formatosi agli inizi degli anni '70, svolge esclusivamente servizio per la liturgia ed è composto da 30 elementi suddivisi in soprani, contralti, tenori e bassi, diretti da Daniele Bertoni ed accompagnati all'organo da Tullio Rancati. Il coro inizia abitualmente la sua attività il 27 ottobre giorno dell'anniversario della Madonna del Roggione e termina nel mese di giugno, con le Cresime e il triduo del Corpus Domini. L'anno scorso, eccezionalmente, ha cantato nella chiesa di Luignano (CR) in occasione del 25° di ordinazione di don Giuseppe Pezzani, da tempo collaboratore del coro. Nella frazione di Regona presta servizio liturgico la **Corale San Patrizio**. Nata come schola cantorum già ai tempi del Beato Vincenzo Grossi, dal 1988 è guidata da Domenico Spelta. La Corale ha tenuto concerti in collaborazione con la schola

cantorum di Corte dè Frati, con il Corpo Bandistico Pizzighettone, con il Piccolo Coro Beato Vincenzo Grossi e, nel 2008, è stata scelta da Fausto Caporali organista titolare della Cattedrale di Cremona, per eseguire una sua composizione sacra. Inoltre la formazione regonese si esprime anche al di fuori dell'ambito prettamente liturgico, come dimostrato lo scorso 12 settembre 2008 quando in veste di coro lirico, ha supportato il baritono Valentino Salvini e altri valenti solisti in un concerto. Tornando in riva all'Adda, nel borgo di Gera è presente il **Coro Interparrocchiale**. Nato nel 2007 dall'unione del Coro Parrocchiale di S. Rocco e dei giovani che animano la messa domenicale in S. Bassiano, si propone come espressione del processo di interparrocchialità che, come in molti altri paesi della Diocesi di Cremona, ha interessato anche Pizzighettone. Il Coro diretto da Gianguido Capelli, è molto attivo nell'animazione di svariate celebrazioni liturgiche sia in S. Bassiano che in S. Pietro ed in S. Rocco, in particolare in occasione delle feste patronali e viene richiesto anche per i matrimoni. I coristi sono attualmente una trentina ed i canti vengono accompagnati da un ricco organico strumentale di tastiere e chitarre. Uscendo dall'ambito parrocchiale ma rimanendo sempre in tema di musica sacra, troviamo l'associazione **Coro Polifonico Claudio Monteverdi**, la cui attività è regolata da uno statuto e da un consiglio direttivo. Il coro fondato nel 2003 e composto da circa 25 elementi, è diretto da Marco Molaschi e si propone di far conoscere e valorizzare il vasto repertorio vocale di polifonia sacra, di uso non espressamente liturgico. Recente è la partecipazione a "Canticum Novum", rassegna provinciale per corali e per la valorizzazione degli organi storici, con un concerto a Stagno Lombardo. Diverse anche le esibizioni in collaborazione con l'associazione Amici della Lirica, tra le quali, in alternanza ai solisti, l'esecuzione di brani corali tratti da famosi Melodrammi. Ma a Pizzighettone è ben rappresentata anche la cosiddetta musica profana! Infatti il **Coro della Valle dell'Adda "Paolo Asti"** composto da circa 80 elementi provenienti anche da altri paesi rivieraschi (Crotta, Meleti, S. Bassano, Gombito, Ripalta Arpina), è nato per riproporre e tramandare il folklore dei "Canti della Merla". Il repertorio, rigorosamente eseguito sulle due sponde del fiume Adda, comprende alcuni canti propiziatori di origine contadina e tradizionali canti popolari di area lombardo-veneta. Il coro, diretto da Gianguido Capelli ed accompagnato dalle chitarre,

- continua a pag. 6 -



è attivo soprattutto nei "giorni della Merla", tra la fine di gennaio ed i primi di febbraio e si esibisce negli stessi paesi di provenienza dei coristi dove, dato il periodo, le stornellate terminano solitamente con falò e distribuzione di caldarroste e vin brulé per tutti.

spesse volte verificata". Quali sono i momenti più significativi che ricordi dell'attività del Piccolo Coro? "La memoria mi porta al Primo raduno Nazionale dei Piccoli Cori a Gorgonzola, con la nascita dell'associazione detta "Galassia di Chicco e



Inaugura il quindicesimo anno di attività il **Piccolo Coro Beato Vincenzo Grossi**. Questa particolare formazione, che si ispira un po' al glorioso Piccolo Coro "Mariele Ventre" dell'Antoniano di Bologna, accoglie senza selezione bambini e bambine di età compresa tra i tre e i tredici anni. Partecipa a manifestazioni concertistiche sia autonomamente che con altre formazioni corali similari. Ogni anno prepara per Pizzighettone il concerto di Natale ed il saggio di fine anno, che spesso si tiene in occasione della festa della mamma. Inoltre il Piccolo Coro arricchisce alcuni appuntamenti parrocchiali, come l'incontro per i genitori dei bimbi da 0 a 6 anni nella "giornata per la vita" e, una volta all'anno, si esibisce per gli ospiti del Luigi Mazza. Il fondatore nonché presidente/anima Danilo Ziglioli ha risposto ad alcune nostre domande.

Cosa ti ha spinto a fondare il Piccolo Coro? *"Sul piano strettamente personale" dice, "avendo iniziato a cantare in un coro parrocchiale a 18 anni con non poche difficoltà, mi sono reso conto che la pratica corale andrebbe approcciata molto prima. Inoltre ho pensato di proporre un'alternativa a quei bambini meno predisposti all'attività sportiva, per consentir loro di potersi esprimere e partecipare ad un'attività di gruppo gratificante ed originale".*

Cosa rappresenta il Piccolo Coro per il nostro territorio? *"Mi risulta" dice Danilo, "l'unica realtà di questo tipo presente nel circondario sia del cremonese che del basso lodigiano da cui provengono, oltretutto, un buon numero di bambini. E' sicuramente una proposta ludica ed allo stesso tempo educativa. Per partecipare non sono richieste particolari doti vocali ed anche chi ritiene, a torto o a ragione di essere stonato, ha la possibilità di crescere e di migliorarsi, cosa che in questi anni si è*

Doretta". Nel settembre 2003 abbiamo partecipato ed anche cantato all'udienza generale con il Santo Padre Giovanni Paolo II nella sala Nervi del Vaticano. Nell'aprile del 2007 eravamo invece a Folgaria all'ultimo grande raduno Nazionale dei Piccoli Cori, dove è intervenuto anche quello dell'Antoniano di Bologna". Danilo sottolinea che il coro, oggi diretto da Roberta Ghidoni, dispone di un nutrito gruppo di giovani collaboratrici che fino a pochi anni fa cantavano. Questo a dimostrazione che la passione per il canto corale rimane nel tempo, al punto che negli spettacoli più recenti è affiancato da quello delle "vecchie glorie", formato da altre ex coriste ormai ventenni. Quali sono le prossime sfide e gli obiettivi futuri del Piccolo Coro? Risponde Danilo, "La voglia di migliorarsi nei responsabili è una costante, coltivata partecipando assiduamente a corsi di formazione presso l'Antoniano di Bologna, tenuti sia per direttori di coro che per tecnici audio. La collaborazione assidua con l'Antoniano ci permetterà di partecipare, per il secondo anno, al "CantaNatale" spettacolo organizzato da Padre Berardo Rossi (fondatore con Mariele Ventre del Piccolo Coro dell'Antoniano) ed autore di numerosi successi dello Zecchino d'Oro. Questo concerto si terrà nella splendida chiesa di Santa Maria di Campagna in Piacenza dove, l'anno scorso, abbiamo animato un piacevole pomeriggio con Cristina d'Avena e Cino Tortorella. Il desiderio più grande è comunque quello di tornare a Roma per cantare possibilmente in occasione della santificazione del "nostro Beato" don Vincenzo Grossi!"

Con il Piccolo Coro concludiamo il panorama delle corali presenti a Pizzighettone e l'appuntamento è per il prossimo numero del periodico, in cui scopriremo altre significative realtà musicali.



ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO

Un itinerario in bicicletta tra natura, storia, arte: Pizzighettone – Crotta d'Adda – Maccastorna

di Rita Bernocchi

“ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO” è un appuntamento che intende proporre mete, itinerari naturalistici e monumenti di rilevanza storico-artistica della nostra zona che meritano di essere conosciuti più a fondo ed apprezzati. D'altra parte conoscere ciò che fa parte della nostra storia e della nostra terra è anche un modo per rafforzare la nostra identità ed affezionarci di più al nostro territorio.

Ecco allora la proposta di un itinerario in bicicletta che prende avvio dal nostro fiume, l'Adda.

IL BOSCO DEL MARES



Percorrendo in bicicletta la comoda strada dell'argine nei pressi del ponte Salvo D'Acquisto, si arriva al bosco del Mares. In realtà non di un vero e proprio bosco si tratta ma di una piccola zona boscata, un “residuo” dei vasti boschi che un tempo occupavano la nostra pianura e che è stato preservato dal sistematico sfruttamento agricolo. Lungo l'argine sventano alti alcuni esemplari di pioppo bianco. Il pioppo bianco insieme al pioppo nero, costituisce una tipologia autoctona e robusta di pioppo che ancora si trova, sebbene sporadicamente, nella nostra campagna dove ora è diffuso soprattutto il pioppo canadese, specie ibrida meglio sfruttabile dal punto di vista commerciale, ma che richiede sistematici trattamenti antiparassitari. Nel bosco del Mares sono presenti anche la quercia farnia, il rovere e l'ontano, che cresce nelle zone particolarmente umide e che proprio per questo i nostri vecchi, con la loro “sapienza ecologica”, utilizzavano per il fondo delle

damigiane, perché adatto a resistere all'umidità delle cantine. Se si scende il sentiero fino alla riva dell'Adda, ci si trova inaspettatamente su una grande spiaggia sassosa, frequentata negli anni Cinquanta.

Per i ragazzi di allora – specie per quelli di Roggione – questa spiaggia rappresentava un illusorio scampolo di vita di mare di cui alcuni conservano ancor oggi un lontano ricordo. Anche la spiaggia del Mares è un “residuo” superstite dell'attività del fiume. Il fiume, quando nel suo pigro percorso di pianura forma una curva, sotto la spinta a proseguire in linea retta, tende a scavare la sponda concava e a depositare invece i detriti – sassi, ghiaia, sabbia – sulla sponda opposta. Appunto in questo modo l'Adda ha formato lo spiagione del Mares.

Ma oggi i nostri fiumi, per gran parte del loro percorso, corrono entro solidi argini in muratura e non esercitano più la loro tradizionale azione di erosione/deposito; per questo le sassose spiagge fluviali tendono a scomparire.

VILLA STANGA DI CROTTA D'ADDA

Risalendo sulla strada dell'argine si prosegue fino a raggiungere Crotta d'Adda, che sorge su un terrazzo fluviale non molto lontano dal punto in cui l'Adda termina il suo percorso e confluisce nel grande Po.

Attraversato l'abitato di Crotta, verso la fine del paese sulla sinistra, merita una breve sosta Villa Stanga. Un giardino, con al centro un'aiuola tonda circondata da una bordura di bosso ed ingentilita dalla statua di un putto, conduce alla villa. Costruita sulle preesistenze di un antico convento, la villa è considerata uno dei più begli esempi di architettura tardo-barocca della campagna cremonese. La facciata presenta al pianterreno, rette da colonne binate, tre arcate ampie che “avvicinano” lo spazio interno della casa a quello esterno del parco. Questa compenetrazione tra abitazione e giardino è tipica delle ville del tardo-barocco e sottolinea il rapporto di sottile integrazione con l'ambiente circostante, quanto mai adatto in questa villa che, per la famiglia Stanga, aveva la funzione di amena residenza di campagna. Al piano nobile, in corrispondenza delle tre arcate del pianterreno, si aprono tre finestre a serliana alternate a nicchie, che creano un gioco di chiaroscuro

- continua a pag. 8 -



e conferiscono un'elegante leggerezza alla parte centrale della facciata, rinserrata tra le due laterali dalla muratura compatta. Lo slancio verso l'alto della costruzione è assicurato da un attico con svettanti elementi decorativi in pietra e con al centro un coronamento dotato di orologio, per scandire le piacevoli ore trascorse dagli Stanga nella quiete della campagna cremonese. Accanto alla villa sorge la cappella gentilizia dedicata ai SS. Gioacchino ed Anna, costruita alla metà del '700, dove sono sepolti alcuni membri della famiglia Stanga. I rustici e la cascina attigui alla villa confermano la doppia funzione che questo complesso abitativo svolgeva - come molte delle ville venete -, di elegante residenza padronale e di unità produttiva agricola.

MACCASTORNA

Inforcata di nuovo la bicicletta ed abbandonata Crotta si arriva alla strada provinciale dove, piegando a destra ed imboccando il grande ponte sul fiume Adda, si raggiunge la sponda opposta e si arriva sino a Maccastorna. Questo comune è il più piccolo della provincia di Lodi (non raggiunge i cento abitanti), un grappolo di case raccolte attorno alla chiesa dedicata a San Giorgio, ma dove spicca una rocca imponente.

Le strutture difensive lungo il corso dell'Adda

La primitiva rocca di Belpavone o Mancasturma (dal nome di una casata cremonese) venne eretta intorno al 1250 circa dai ghibellini, cacciati dalla città di Cremona. L'erezione del fortilizio si spiega con la necessità di difendere il passo dell'Adda, conteso lungamente in età

comunale ed al tempo delle Signorie, strategico per il controllo del territorio. In effetti, Maccastorna appartiene ad una serie di strutture difensive disposte sulla sponda destra del fiume Adda, nella parte meridionale del suo corso. Nello specifico, in direzione nord-ovest, si incontrano:

- a Maleo il castello Biandrà-Trecchi, oggi nelle forme di una dimora signorile, ma un tempo struttura militare;
- a Camairago il castello di proprietà dei Borromeo (ospitò in più occasioni il giovane San Carlo), antica costruzione militare, con torre d'ingresso e vasto cortile, oggi adibito a dimora agricola;
- a Castiglione d'Adda l'imponente castello Pallavicini-Serbelloni, a pianta rettangolare con torrioni angolari che ne ricordano l'antica funzione difensiva, oggi adibito ad abitazioni.

In direzione opposta, verso sud-est e ormai alla confluenza dell'Adda nel Po, si incontrano le vestigia del - castello di Castelnuovo Bocca d'Adda, che ha dato il nome al paese e che oggi è abitazione privata.

Un po' di storia del castello di Maccastorna

Intorno alla metà del Trecento la rocca di Maccastorna passò da una funzione ed assetto puramente militari ad una sistemazione in senso residenziale, in seguito all'acquisizione del castello da parte della famiglia milanese dei Vincemala. Questi lo vendettero prima ai Visconti ed in seguito ai Bevilacqua i quali, con alterne fortune, restarono i signori di queste terre fino alla fine dell'Ottocento, quando il castello divenne proprietà della famiglia Biancardi di Codogno che l'ha trasformato in azienda agricola. Tuttavia dal 1402 al 1417, il castello passò temporaneamente a Cabrino Fondulo, capitano delle milizie agli ordini della potente famiglia cremonese dei Cavalcabò che, ribellatisi ai Visconti, divennero per qualche tempo signori di Cremona e diedero in premio la rocca di Maccastorna al Fondulo per i servigi da lui resi.

- continua a pag. 9 -





Ma il Fondulo -secondo la narrazione degli storici locali- deciso ad impadronirsi con la violenza della signoria cremonese, dopo aver invitato nel castello di Maccastorna con grandi onori Carlo Cavalcabò insieme ai suoi, durante la notte del 24 luglio 1406, inviò nelle stanze dove gli ospiti riposavano un gruppo di sicari che uccisero Carlo Cavalcabò, i fratelli di lui e tutte le settanta persone del seguito. La leggenda vuole che da quella famosa notte, i fantasmi degli uccisi vaghino senza pace per i saloni del castello e, nella tradizione locale, la rocca di Maccastorna è anche conosciuta come "il Castello dei settanta fantasmi".

Il castello

Il castello di Maccastorna ci appare alla fine di un viale alberato nella sua imponente struttura e, nonostante i continui rifacimenti subiti, non sembra aver perso nulla dell'antica austerità. Una peculiarità della rocca è costituita dalla sua pianta: un quadrilatero irregolare, che si distacca dalla consueta simmetria dei castelli viscontei, probabilmente per la presenza di costruzioni anteriori che ne hanno condizionato la ristrutturazione trecentesca. La massiccia cortina muraria è coronata da una parte a sporto sormontata da merli e sorretta da lunghe mensole in pietra (beccatelli) alternate a caditoie, cioè aperture orizzontali, da cui venivano lanciati liquidi bollenti, pietre, materia infiammata. Le mura terminano in alto con una struttura sporgente per permettere, appunto, di esercitare queste azioni di difesa piombanti contro i nemici quando riuscivano ad arrivare fin sotto le mura del castello. La struttura è protetta da un tetto a falda unica, sorretto da piccoli pilastri in legno. Cabrino Fondulo dotò la cortina muraria di otto torri: quattro angolari e quattro al centro di ogni lato. Delle otto torri originarie ne rimangono tre sul lato settentrionale e una al centro del lato meridionale; le altre cinque sono state abbassate a livello delle murature perimetrali. L'ingresso posto a est, è preceduto da un piccolo rivellino merlato indipendente dal resto della struttura, che aveva la funzione di difendere la porta di accesso alla fortezza da urti e tiri frontali e che forniva lateralmente un ottimo tiro fiancheggiante per la difesa del fossato su cui dominava. L'antico fossato, le cui acque lambivano le mura del castello per renderne più difficile la conquista, è ora vuoto ed ingentilito da un prato ben curato e punteggiato da alberi frondosi.

Il castello non è visitabile ma, attraverso il cancello d'ingresso, si può dare

una sbirciata all'interno della corte. I lati settentrionale, orientale e meridionale che si affacciano sul cortile, sono collegati all'altezza del primo piano da una balconata quattrocentesca mentre il lato ovest, che si trova di fronte all'ingresso, è occupato da un basso porticato con archi a sesto acuto, abbassato agli inizi del XIX secolo, che non conserva più nulla dell'aspetto originario. Lungo il lato sud del castello, non lontano da quello che originariamente era il ponte levatoio, si trova il cosiddetto "pozzo delle spade", sulle cui pareti sono stati rinvenuti alcuni spuntoni, resti delle lame che un tempo vi erano infisse. Vicino al pozzo una botola rettangolare dà accesso ad un cunicolo, lungo alcune centinaia di metri e che porta all'esterno delle mura, in direzione della chiesa del paese.

E per finire...

In un angolo della piazzetta di accesso al castello si può godere la frescura di un maestoso gelso bianco ultracentenario. Il gelso bianco, importato dalla Cina, soppiantò nell'allevamento del baco da seta il meno adatto gelso nero. È mantenuto a capitozza, tecnica di potatura delle piante che prevede il taglio del tronco ad una certa altezza ed il prelievo periodico dei rami, in questo caso, per il nutrimento del baco da seta che veniva alimentato con le foglie del gelso. Il gelso di Maccastorna è un vero "monumento naturale", testimone muto di tanti anni di storia di questa piccola comunità. A pochi passi si trova la parrocchiale dedicata a San Giorgio martire, risalente al 1250 e che Cabrino Fondulo fece ricostruire ed ampliare per celebrarvi le sue prime nozze con la nobile parmigiana Giustina de' Rossi che, però, morì pochi mesi dopo il matrimonio. Attualmente la chiesetta appare fortemente rimaneggiata dai restauri, avvenuti nel 1912.





STORIA DELLA PESCA A PIZZIGHETTONE E DELLA SUA GENTE

di Gianfranco Gambarelli

Infinita è l'iconografia sul rapporto tra l'uomo e la pesca che la storia ci tramanda ed anche la quantità di testi che la descrivono, con uomini e Dei alle prese con i pesci.

La caccia e la pesca furono per millenni il fulcro della vita per il nostro territorio ed anche nei toponimi locali si rilevano tracce di attività piscatorie.

Ne è un'esempio Tincaria (Tencara), antica corte imperiale a valle di Pizzighettone e donata nel 996 al Vescovo di Cremona. Il nome ricorda un luogo dove abbondavano le tinche, di cui gli abitanti della corte traevano sostentamento.

Anche con le successive coltivazioni dei cereali e l'allevamento di suini e bovini la pesca, specie a Pizzighettone borgo attraversato da due importanti corsi d'acqua come l'Adda ed il Serio Morto, continuò ad essere praticata.

Un "piscator" (pescatore) di professione viene citato in un "breve recordationis" redatto fra il XI e il XII secolo.

Notizie relative al passato della pesca nell'Italia settentrionale, le ritroviamo nella *Historia della nobiltà e della qualità del Lago Maggiore* e nella *Historia della antichità di Milano*, opere del R.P.F. Paolo Morigia, milanese, editate rispettivamente nel 1603 e nel 1651.

In questi testi Morigia parla delle acque lombarde, elogiandone abbondanza, purezza e generosità e descrivendo inoltre qualità e quantità della fauna ittica: «carpio, temolo, agone, persichi e [...] trutte di così smisurata grandezza che danno ammirazione à riguardanti; perché se ne vedono di longhe quasi che un'huomo [...]».

A quel tempo a Pizzighettone l'Adda compiva, a monte ed a valle della fortezza, un giro tortuoso formando ampie zone paludose. Analogo il percorso del Serio Morto «che trae la sua origine da alcune sorgenti perenni ed abbondanti poco sopra Castelleone e, nel corso di nove miglia s'ingrossa per alcuni fossi e per alcune altre sorgenti, che vi decorrono sino alla sua confluenza in Adda presso Pizzighettone ove scarica in tre punti» (come riporta un progetto di rettifica del canale Serio Morto datato 1815, dell'Architetto Giuseppe Lorenzo Ballio).

Il lento corso dei fiumi e le ampie zone umide, favorivano la riproduzione della fauna ittica.

Nel 1639 per salvare il castello ed il borgo di Gera dalle continue esondazioni del fiume Adda, fu praticato dall'Ingegnere codognese Giovan Battista Barattieri per conto del feudatario Teodoro Trivulzio, un taglio verso nord nella zona delle Martelle (cascina Manna o bosco Borromeo). Grazie a questa deviazione gli Spagnoli poterono costruire le difese bastionate di Gera ed inoltre, si resero coltivabili attraverso successive bonifiche, le zone paludose comprese quelle delle Ferie.

Lungo il vecchio ramo rettificato rimase un'Adda Morta che lambiva Camairago, Cavacurta ed il costone del Maccalé di Gera, dove gli Spagnoli costruirono un forte.

Nel 1657 fu eseguita la rettifica dell'alveo a sud del paese, eliminando il giro tortuoso lungo i Birondelli ed i Piroli e creando di conseguenza un'Adda morta "nuova", detta "Mortazza".

I due tagli, progettati ed eseguiti da validissimi ingegneri, permisero all'Adda di iniziare un nuovo corso più lineare, di aumentare la velocità della corrente e scavarsi un letto più profondo con conseguente riduzione delle esondazioni.

Le due Adde morte formatesi a seguito dei tagli, aumentarono anche la pescosità del territorio.

Il diritto di pesca nelle acque dell'Adda derivava da un antico privilegio concesso alla comunità di Pizzighettone che, disponendone liberamente, ne ricavava parte delle entrate tramite periodiche cessioni di affitto.

Documenti del XIV e XV sec. conservati nell'archivio Comunale, dicono che il Comune affittasse a suo profitto tali diritti sia nell'Adda viva che nelle Adde morte (INCANTUM PISCHERIAE MANNAE SIVE ABDUAE MORTAE) e che avesse regolamentato la pesca di professione.

Una questione trattata più volte dal Consiglio Comunale durante il periodo Spagnolo, riguardava i prezzi che i pescatori praticavano per il pesce o come aumentare i ricavi dalla vendita in altri luoghi.

Durante il periodo Napoleonico, per incrementare gli introiti, si affittarono per la pesca anche i fossati lungo le difese bastionate.

- continua a pag. 11 -



In quel periodo l'attività della pesca a Pizzighettone è citata nel documento "Questioni statistiche sul dipartimento dell'alto Po", inviato alla municipalità nel 1803, dove la risposta al quesito (n° 41) per quanto riguardava l'attività, fu la seguente:

Esistono pesche e queste la maggior parte di ragione dello Stato, il pesce più di valore è la trota, il luzzo, la carpana e la tinca; di questi se ne forma un traffico per la città di Piacenza e si consumano freschi.

Nel 2002, grazie allo scavo archeologico finanziato dal Gruppo Volontari Mura furono rinvenute, in una cisterna fognaria delle mura oltre a stoviglie e vettovaglie rinascimentali, anche un migliaio di reperti ossei. Gli esami effettuati presso il laboratorio di Archeobiologia di Como, hanno reso possibile risalire a quali specie di animali, uccelli e pesci appartenessero. Tra i pesci ossei furono individuati il Luccio (*Esox lucius*), la Tinca (*Tinca tinca*), il Pigo (*Rutilus pigus*), di un certo pregio dal punto di vista alimentare e la Savetta (*Chondrostoma soetta*), considerata di pessima qualità. Una legge del 24 Marzo 1921 istituì il libretto di pesca in acque dolci, di cui tutti i pescatori sia di mestiere che dilettanti, dovevano munirsi e che aveva validità cinque anni. La tassa di concessione, di Lire 12 per i pescatori dilettanti e di Lire 30 per quelli di mestiere, andava inviata al Sindacato provinciale della pesca a cui si aggiungevano ulteriori Lire 7 per spese di bollo e libretto. Il Comune di Pizzighettone stipulava, per il diritto di pesca sul fiume Adda un contratto di affitto con il Demanio, per evitare che privati potessero acquisirlo e mettere i pescatori locali nelle condizioni di non potersi guadagnare da vivere.

A partire dal 1922 i diritti di pesca di competenza comunale furono dati in sub-affitto al Dr. Osvaldo Medri di Cavacurta, dietro un compenso annuo, il che

permise il recupero di una quota maggiore di quanto versato al Demanio. Il Comune però stabilì il diritto per i pescatori di professione di esercitare comunque la propria attività nel tratto di fiume gestito dal Medri e che lo stesso, potesse effettuare le battute con un particolare tipo di pesca chiamato "le piarde" solo una volta all'anno, per non catturare tutto il pesce e mantenere così i pescatori locali nella condizione di potersi guadagnare da vivere.

La "gente del fiume", barcaioi, geraioi, raccoglitori di legna, veniva spesso nominata con un soprannome (*sculmàgna*). Per questo motivo, negli accordi che regolavano le attività di pesca fra i pescatori di professione ed il Dr. Medri, oltre al cognome veniva aggiunto spesso anche il soprannome.

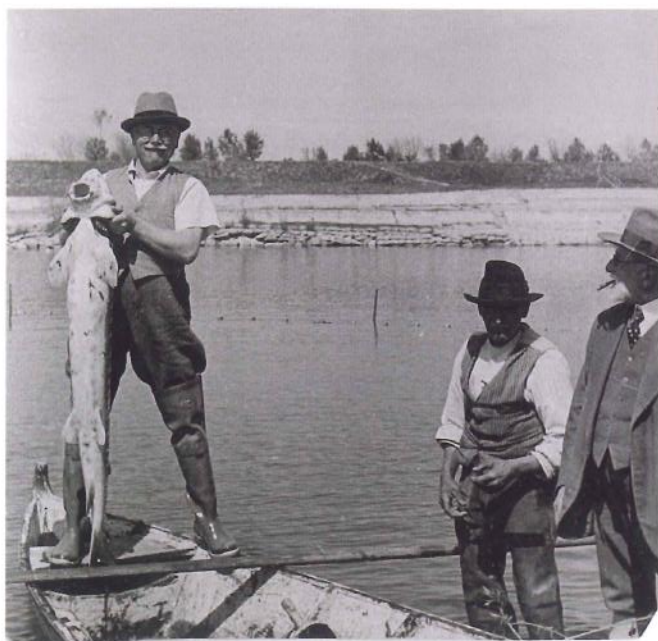
Il Rossetti "Canuccia", gestiva il tratto dalla Campagnola alla località di Campolandrone (Maleo).

I tre fratelli Ghizzoni dalla Campagnola fino alla "Murtina" (la roggia che sfocia in Adda presso il pontile di Navigare l'Adda).

Dalla "Murtina" al "Sas" (confine con il Comune di Camairago), la pesca veniva effettuata da Giacomo Angolani "Baco" e dal figlio "Balbin".

Dalle "Murtine" (Adda morta di Formigara) ai "Lis-sur", pescavano i due fratelli Tornelli di Formigara.

Il "Cuccagna" zio dei Ghizzoni, si occupava della vendita del "pesce vivo".



Una volta all'anno prima di carnevale, il Medri radunava tutti i pescatori di professione per una battuta di pesca con "le piarde" che, partendo da Castelnuovo Bocca d'Adda, risaliva fino a Montodine (il tratto di Adda a Montodine era di proprietà dell'Ospedale Maggiore di Milano, il quale affittava i diritti esclusivi di pesca sempre al Dr. Medri).

Venivano calate reti di circa 80 metri di lunghezza di proprietà degli stessi Medri le quali, fissate a dei pali per formare uno sbarramento sul fiume, raccoglievano il pesce che i pescatori a bordo di una decina di barche spingevano, picchiando a monte con catene e bastoni sull'acqua. Altri pescatori seguivano i primi ad una cinquantina di metri; all'ordine gettavano altre reti che venivano trascinate fino in prossimità della rete



di traversa, che veniva chiusa a forma di semicerchio. Successivamente si entrava in questo semicerchio con un'altra barca ed altre reti più piccole, per alleggerire quelle più grosse gettate inizialmente.

Con questo sistema si pescavano anche 15-16 quintali di pesce per volta.

I più ambiti erano l'anguilla (inguila), il luccio (lùs), il pigo (ulàdega), la tinca (tènca) ed il grosso storione (stùrion); ne fu pescato uno, durante una battuta di pesca, da 180 kg di peso vivo. Il pesce veniva subito venduto ai pescivendoli, arrivati per l'occasione, fra i quali uno di Maleo soprannominato '*pisa incuntra*' ed i pescatori venivano pagati a giornata. Con il passaggio delle acque del fiume Adda e del Serio Morto alla gestione da parte della F.I.P.S. (Federazione Italiana Pesca Sportiva) dopo il secondo conflitto mondiale, si ridussero i pescatori di professione, ma si sviluppò la pesca sportiva.

Gli ultimi pescatori più conosciuti furono Troglio, detto '*el gātu*' e Angolani Giacomo (*Baco*) che, con l'attività della pesca, riusciva a mantenere una famiglia formata da ben otto figli: Dante (*Palèta*), Piero, Adolfo (*Sgionfo*), Carlo (*Carlòn*), Enrico (*Lòcàlo*), Isabetto (*Balbìn*), Vittorio (*Papèt*) e Flavia (*Ginaréla*), a cui si aggiunse successivamente anche il nipote Luigino (*Stric* [c come ciliegia], nome dialettale della lasca, piccolo pesce di fiume), figlio di Flavia.

Finito il lavoro nelle fabbriche (Pirelli, Genio Militare...), i pescatori dilettanti si recavano sul fiume a pescare. Il primo a munirsi di regolare libretto per svolgere l'attività alieutica, fu Giuseppe Saltarelli cl. 1885. Ricordiamo fra i più noti: Oreste Zignani "*Cibuffo*" (rivale di Troglio) e Serafino Vidali (*Fino*).

Non sempre però ci si accontentava di pescare con la canna e la bilancella e allora, di notte o al mattino presto, si effettuava la pesca di bracconaggio.

<Cordini, nasse, bertavelli> si usavano nell'Adda per catturare le anguille, mentre alla fine dell'inverno, con le fiocine si pescavano i grossi lucci risalenti la roggia Gatamasera. Agli inizi degli anni '50 e '60, una nuova passione catturò decine di pizzighettesi: la gara di pesca.

Nacquero così alcune società sportive: "Società pescatori dilettanti" (che cessò l'attività dopo la morte del suo fondatore Castelvechchio), "L'Amo Club", "La Pirelli" (CRAL). Queste società che gestivano il tesseramento FIPS ed avevano più di 700 iscritti.

Inoltre l'Amo Club organizzava sul fiume Adda e Serio gare a carattere nazionale, con la partecipazione di ben 600 concorrenti. Tra gli organizzatori ricordiamo: Amedeo Zignani, Sandro Rizzi, Mario Mascherpa, Gianfranco Gambarelli, Enzo Viola. Questi probabilmente, furono tra i primi promotori di quel turismo alieutico che consentì a centinaia di pescatori del Nord Italia di conoscere per la prima volta il nostro borgo murato. Successivamente nacquero altre due società di pesca: La Piceleo e la Garisti Cremonesi.

Uno dei migliori garisti di Pizzighettone è stato sicuramente Giuseppe Grassani, che partecipò con la squadra nazionale italiana, al campionato mondiale in Polonia nel 1966.

Anche il nostro compianto Sindaco, Fiorenzo Barili (per gli amici "*Ruspa*"), è stato uno dei più affermati e a lui è stato dedicato, dal Gruppo Volontari Mura, il museo delle Arti e Mestieri di Pizzighettone.

La mancanza di giovani pescatori e i costi sempre più onerosi delle gare di pesca a livello nazionale hanno portato le varie società a sciogliersi. L'ultima società di pesca a chiudere l'attività agonistica è stata la Piceleo, nel dicembre 2007. Nel 2010 ne è stata fondata una nuova, "il Grifone".

I numerosi sbarramenti artificiali posti lungo il fiume, l'inquinamento e l'introduzione di alcune specie di pesci non autoctoni come siluro, luccio perca, carassio hanno oggi ridotto notevolmente la presenza dei pesci autoctoni, quali l'alborella (ambulina), la savetta (sivèt), la lasca (stric), mentre sono quasi scomparsi lo storione e l'anguilla. La pesca odierna non è più per scopi alimentari, ma per altri motivi; è nata una presa di coscienza del piacere di pescare come sfida fra l'astuzia del pesce e l'abilità del pescatore, che si conclude con la liberazione finale delle eventuali prede.





HOUSING SOCIALE: UNA RISPOSTA AI BISOGNI ABITATIVI, MA NON SOLO!

di Sandro Scaravaggi

Siamo stati negli uffici della **Fondazione Housing Sociale**, in Via Monte di Pietà a Milano (sede storica della CARIPLO della cui Fondazione no profit è un'emanazione) per incontrare la responsabile Giordana Ferri e l'Architetto Bonadio, una giovane collaboratrice e farci raccontare cosa si propone di realizzare l'Housing Sociale.

Prima però un breve cenno sulla **Fondazione**; nasce nel 2004 per impulso della Fondazione Cariplo, (già da anni attiva nell'ambito delle problematiche abitative), per sperimentare progetti innovativi che rispondano ai bisogni abitativi e di servizi delle fasce più fragili della popolazione e che si fondano su **principi di sostenibilità ed investimento responsabile**. All'inizio gli interventi della **Fondazione** erano rivolti al territorio della Regione Lombardia mentre oggi, opera su tutto il territorio nazionale.

L'Housing Sociale (che in Italia è ancora agli albori) si propone però di offrire qualcosa in più del superamento del solo disagio abitativo a persone che non riescono, magari solo temporaneamente, a sostenere i costi ed i canoni di mercato e questo ce lo spiega l'Architetto Bonadio.

"La finalità dell'Housing Sociale" ci dice l'Architetto, *"è di proporre interventi di Edilizia Privata Sociale, a standard costruttivi e di efficienza energetica elevati, (e non interventi a fondo perduto o di edilizia residenziale pubblica!) in campo residenziale ma anche alloggi per studenti, che coinvolgano operatori pubblici e privati e che offrano canoni di affitto e prezzi calmierati rispetto al mercato. Oltre a ciò, offrire tutta una serie di servizi, di spazi pubblici e comuni che permettano anche a chi non riesce ad accedere al libero mercato, di condurre comunque una vita dignitosa sia dal punto di vista abitativo che sociale. Lo scopo è quindi di favorire la creazione di relazioni di buon vicinato e di rapporti umani ricchi e significativi in una parola, anche di una comunità"*.

Oltre alle tradizionali fasce economicamente più deboli (che si rivolgono però più all'ERP), l'Housing Sociale cerca di soddisfare le esigenze delle nuove categorie di popolazione che presentano una domanda abitativa oggi più complessa, soprattutto nei grandi centri urbani, quali: precari, famiglie monoparentali, lavoratori temporanei, studenti fuori sede, anziani.

Seguendo l'evoluzione sociale in atto, propone soluzioni pure di tipo sperimentale, che cerchino di soddisfare le esigenze abitative e di servizi di queste nuove categorie intermedie.

"Per affrontare questo tipo di progetti" ci dice ancora l'Architetto, *"la Fondazione è organizzata in due aree: economico-finanziaria e progettazione e sviluppo, essendo necessarie competenze di tipo multidisciplinare. Esse coprono sia gli aspetti di valutazione economica e finanziaria dei progetti, che devono comunque rispondere a criteri di redditività anche se più contenuti rispetto agli standard di mercato, che quelli di natura architettonico urbanistica e di tipo sociale. La novità apportata dall'Housing Sociale consiste nell'investimento etico e lo strumento finanziario utilizzato è quello del Fondo Etico"*.

Chiediamo allora di spiegarci meglio le finalità del Fondo Etico e come entri in gioco nell'operazione. *"Il Fondo Etico tende a realizzare investimenti che non mirano al profitto ma a finalità di interesse sociale, pubblico e di sostenibilità, dove i rendimenti sono molto calmierati. Nasce da un partenariato tra pubblico e privato (fondazioni, banche etiche, cooperative, istituzioni pubbliche e private) che ha come obiettivo, per usare un'espressione di un cultore dell'Housing Sociale, un Capitalismo Mite"*.

Ma come nasce un vostro progetto nel campo dell'edilizia sociale?

"Normalmente da un'iniziativa promossa dalla Fondazione CARIPLO e da un Ente Pubblico, quale un Comune, che si uniscono in partnership per promuovere il progetto", ci risponde l'Architetto. Un esempio lo troviamo proprio nella nostra Provincia di Cremona, dove a Crema è in corso di realizzazione il primo progetto interamente promosso dalla **Fondazione Housing Sociale** e finanziato dal **Fondo Etico Immobiliare "Abitare Sociale 1"** partecipato da: Fondazione CARIPLO, Regione Lombardia, Cassa Depositi e Prestiti, Intesa San Paolo, Banca Popolare di Milano, Assicurazioni Generali, Cassa Geometri, Pirelli RE e Telecom Italia.

Fondazione CARIPLO e Comune di Crema nel Novembre 2006 hanno firmato un protocollo d'intesa; a Dicembre 2007 è stata poi firmata una convenzione tra

- continua a pag. 14 -



POLARIS (che è il soggetto gestore del Fondo) ed il Comune che ha ceduto al Fondo, ad un prezzo calmierato, l'area in diritto di superficie per 99 anni.

"Si tratta" ci dice l'Architetto, "di un investimento complessivo di c.a 11 Mio.eu e destinato a giovani coppie ed a famiglie di nuova formazione e con disabili, questo per non creare monocomunità, formato da due blocchi residenziali di 90 appartamenti e una scuola materna, in costruzione nel quartiere Sabioni (dietro il Centro Commerciale COOP)". Il perno del progetto è però la piazza pubblica, attorno a cui si organizzano le residenze ed i



collegamenti ciclopedonali con il quartiere esistente e la zona di futura espansione".

La **Fondazione** ne ha studiato la fattibilità tecnico-economica, gli aspetti urbani e sociali nonché quelli ambientali ed architettonici, definendo poi le linee guida e le caratteristiche costruttive degli alloggi (tra cui il grado di efficienza energetica degli edifici) e degli spazi comuni che lo dovevano identificare. Esse sono poi state trasformate in progetto esecutivo da uno studio di architettura specializzato.

Oltre a questo la **Fondazione** definirà le linee guida per la gestione dell'immobile e per la nascita della Comunità (il regolamento condominiale e quello comunitario!) che costituisce un po' il "valore aggiunto" dell'Housing Sociale, sull'idea della Cooperativa a Proprietà Indivisa, di favorire una gestione autonoma sia dell'immobile che della vita comunitaria.

Ma una volta terminato l'intervento, chi fosse interessato, come accede all'assegnazione degli alloggi e come nascerà la Comunità?

*"Nel caso di Crema, dove la fine lavori è prevista per Aprile 2011, non tutto è ancora stato stabilito" ci risponde l'Architetto; "prendendo però spunto da un recente intervento che la **Fondazione** ha contribuito a realizzare in quel di Ascoli Piceno, penso che per analogia ed in accordo con il Comune, prima definiremo il profilo della Comunità delle giovani coppie che andranno ad insediarsi. Nel caso di Ascoli i requisiti oggettivi, come reddito ed età anagrafica erano di 18.000 eu. per il reddito familiare e di 68 anni come somma dell'età anagrafica ed era richiesta la volontà di partecipare alla condivisione degli spazi comuni ed alla loro gestione. Poi era stato promosso un bando pubblico per la selezione ed uno sportello informativo con numero verde per la richiesta di informazioni. La **Fondazione** ha poi*

svolto una serie di incontri individuali con le coppie partecipanti al bando per conoscerle ed approfondire direttamente la veridicità delle loro motivazioni. Dopo l'assegnazione degli alloggi (di solito in affitto ma, nel caso di Crema alcuni saranno anche venduti sempre a prezzi calmierati e con la formula del riscatto), inizia con le coppie il progetto di accompagnamento della Comunità teso all'autonomia, all'autoresponsabilizzazione ed alla partecipazione, con l'obiettivo del rispetto della pluralità delle culture e la definizione delle regole di comportamento a cui si dovranno attenere. Lo scopo è di rendere le famiglie partecipanti autonome sia nella gestione dell'immobile che nella condivisione degli spazi (ad es. sale di lettura comuni oppure ambienti per la tenuta dei bambini) e dei servizi (manutenzioni del verde da svolgere a rotazione o, in prospettiva, gruppi di acquisto solidali o contratti collettivi per l'energia), affinché da impegno il tutto si trasformi in un valore aggiunto".

Nuovi progetti che la **Fondazione** si accinge a realizzare saranno a Milano ed a Parma ma, al momento, non a Cremona.

Essa è aperta a valutare anche proposte che arrivino direttamente da privati purché però rispondenti alle finalità sociali illustrate. Possiamo concludere che non si tratta di costituire nuove forme comunitarie di "neo-hippie" ma di innovative risposte al disagio abitativo urbano di nuove categorie sociali che prevedono la partecipazione diretta nella gestione dell'immobile e dei servizi, ricorrendo ad economie di scala ed a nuove forme comuni di sostenibilità e di condivisione dell'abitare.

Credo che chi intenda approcciare questi percorsi, non debba ricercare solo la convenienza economica ma avere una predisposizione ed una forte motivazione per modi di vita più partecipati e solidali.



CALENDARI DELLE PRINCIPALI MANIFESTAZIONI CULTURALI

(per conferme ed aggiornamenti su date e programmi, si prega vivamente di consultare sempre i siti internet e/o contattare direttamente gli Enti e Associazioni)

Ente Fiere dell'Adda di Pizzighettone

- Dal 30/10/2010 al 01/11/2010 : **"BuonGusto"**
rassegna di eno – gastronomia tipica locale e regionale
- Dal 27/11/2010 al 28/11/2010 : **"Natale Idee Regalo"**
mostra mercato con idee e regali per la casa e la tavola di Natale
- Ogni terza Domenica del Mese : **"Trovantico"**
mercato di antiquariato e modernariato tra le Mura

Biblioteca e Museo Comunale di Pizzighettone

- 26/09/2010: cultura@comune.pizzighettone.cr.it
"Mostra Documenti Archivio Storico sul Risorgimento" Museo Comunale
- Dal 24/10/2010 al 14/11/2010 (da confermare) "Mostra del Pittore Enrico Tealdi" Museo Comunale

Gruppo Volontari Mura (onlus)

www.gvmpizzighettone.it

- Visite Guidate alle Mura di Pizzighettone : il Sabato pomeriggio, tutte le Domeniche ed i Giorni Festivi
- Il 24/09/2010 o il 25/09/2010: (da confermare): **"L'uomo e la vita quotidiana"** inaugurazione della nuova sezione del Museo Arti e Mestieri di una Volta - Pizzighettone;
- Dal 28/10/2010 al 01/11/2010 : **"Fasulin de l'òc cun le cudeghe"**
(fagiolini dell'occhio con le cotenne) nelle antiche Mura – Pizzighettone

Pro Loco Pizzighettone

www.prolocopizzighettone.blogspot.com

- Dal 04/09/2010 al 05/09/2010 : **"L'ambulina Rustida"**
Degustazione di pesciolino
Piazza Mercato – Gera -
- Dal 25/09/2010 al 26/09/2010 : **"Mostra Mercato di Hobby Creativi"**
Cerchia Muraria Pizzighettone

Parrocchia e Oratorio di Pizzighettone

- Dal 05/09/2010 al 12/09/2010: **"Festa dell'Oratorio"** Oratorio San Luigi
- Dal 03/09/2010 al 05/09/2010: (per bambini e ragazzi da 8 a 12 anni interessati ad iscriversi alla US San Luigi)
"Vacanza Sportiva" Velon-Vermiglio (TN)

Comunità Parrocchiale di Regona di Pizzighettone

- Dal 05/09/2010 al 12/09/2010: **"Festa dell'Oratorio"** Oratorio di Regona
- 12/09/2010 (da confermare) fino al 03/10/2010: **"Inaugurazione Mostra Fotografica"**
Foto dei restauri alla Chiesa ed Oratorio dal 50' ad oggi - Oratorio

Club Nino Previ - auto e moto d'epoca – Soresina

referente per Pizzighettone : Bruno Prandini www.ninoprevi.com/manifestazioni.html

- 12/09/2010 : **20° MEMORIAL NINO PREVI**
(per auto d'epoca)
- 19/09/2010 : **4° VESPA TOUR**
(raduno per Vespa)
- 17/10/2010 : **PROFUMO DI NAFTA GRANOTURCO E MOSTO**
(raduno di mezzi agricoli e presentazione dei vecchi mestieri)



CALENDARI DEI GRUPPI E COMPLESSI MUSICALI

Banda Musicale e Junior Band di Pizzighettone

- 12/09/2010 "Concerto"
ore 21,00 Crotta D'Adda
- 19/09/2010 "Concerto"
ore 16,00 Casa di Riposo Sesto ed Uniti
- 10/10/2010 "Processione Madonna Nera"
ore 15,00 Chiesa di Sant'Abbondio Cr
- 01/11/2010 "Ricorrenza 4 Novembre"
Ore 10,00 Sesto ed Uniti
- 07/11/2010 "Ricorrenza 4 Novembre"
Ore 10,00 Pizzighettone
- 27/11/2010 "Concerto di S.Cecilia"
Ore 21,00 Pizzighettone
- 24/12/2010 "Auguri di Natale"
Ore 16,00 Pizzighettone



Complesso: AYERS ROCK

(tutte le informazioni sulla pagina di FACEBOOK)

- 29/08/2010: "Concerto Benefico"
Retegno – Codogno (LO) Sera
- 05/09/2010: "Festa dell'Oratorio"
Pontevico (BS) sera

Complesso: ONDA NOMADE (cover dei Nomadi)

con Sandro e Genni

maggiori informazioni sul sito www.ondanomade.it

- 29/08/2010: "Concerto Benefico"
Retegno-Codogno (LO) sera
- 04/09/2010: "Area Spettacoli"
Settala (MI)
- 05/09/2010: "Festa dell'Oratorio"
Pontevico (BS) sera
- 07/09/2010: "Festa in Piazza"
Ornavasso (VB) sera
- 09/09/2010: "Feste Porzanesi"
Campo Sportivo Oratorio
Porzano di Leno(BS) sera

Ci scusiamo vivamente con tutti i gruppi ed associazioni dei quali non è stato possibile pubblicare il calendario delle manifestazioni; se ci verranno comunicate, provvederemo sicuramente con il prossimo numero. La direzione

Collabora con noi!

Vuoi collaborare con noi? Vuoi partecipare alla vita sociale e civile della Tua città, raccontandola sulle pagine de "La Nostra Gente"? Oppure vuoi organizzare e promuovere con noi convegni, conferenze, interviste, appuntamenti culturali sul territorio?

Allora, l'Associazione Culturale "Don Luigi Viadana" è proprio ciò che fa per Te!

Contattaci, telefonando al n. 0372/743117, oppure scrivendo a donluigi.viadana@libero.it.

Saremo felici di averTi tra i nostri volontari!

Se vuoi scrivere al giornale o commentare gli articoli, scrivi a: sandro.lanostragente@gmail.com

Le offerte possono essere fatte sia con versamenti in posta (c/c n° 25046251) sia con versamenti in banca (IBAN IT45Q0845457050000000140149).

Le offerte, di qualsiasi importo, sono deducibili fiscalmente.

La nostra gente

Periodico d'informazione e d'attualità
dell'Associazione
"Don Luigi Viadana"

Direzione e Redazione

Associazione "Don Luigi Viadana"

Via Crema 14 Pizzighettone

Tel. e Fax 0372/743117

e-mail: sandro.lanostragente@gmail.com

Direttore Responsabile:

Sandro Scaravaggi

Reg. Trib. di Cremona n. 397
del 26/10/04

Stampa: Fantigrafica Cremona