

La nostra gente



Periodico d'informazione e d'attualità dell'Associazione Socio-Culturale **Don Luigi Viadana**

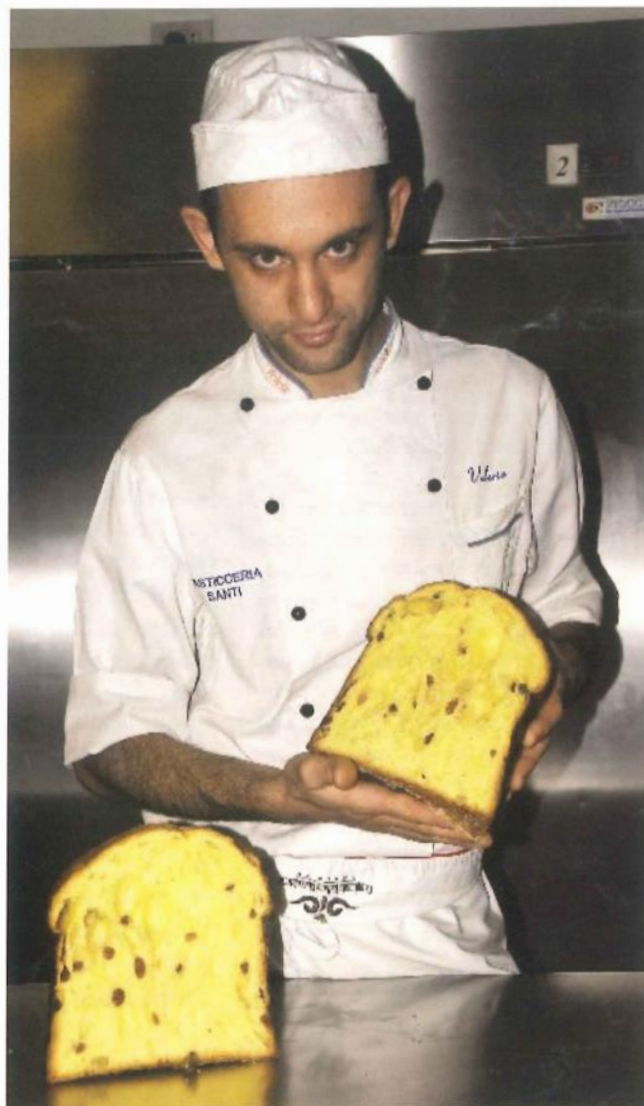
Editoriale

**AUGURI DALLA
PRESIDENTE
di Lorena Grossi**

Care lettrici e cari lettori, con queste poche righe voglio solo cogliere l'occasione per il secondo anno, anche a nome dell'intero Consiglio Direttivo ed Amministrativo, di porgere a TUTTE ed a TUTTI un sincero augurio di serene Feste Natalizie e di un altrettanto lieto 2011. Per la nostra Associazione questo è stato un anno molto soddisfacente: la conferenza, tenutasi ad ottobre dal titolo **"Il dono: fondamento della nostra civiltà"**, che ha visto come relatore Bernardino Casadei, ha riscosso successo tra le varie associazioni di volontariato del territorio; la mostra in omaggio a Pietro Teso di recente apertura, si è dimostrata coinvolgente. Sono sinceramente soddisfatta del "lavoro" compiuto dall'intera redazione del nostro periodico ed, in particolar modo dal nuovo direttore Sandro Scaravaggi che, come avete dimostrato largamente con i vostri graditi consensi, è riuscito a cogliere ciò che Voi desideravate ed anche quanto noi ci eravamo prefissati, di avvicinare la comunità alla nostra associazione! Voglio ringraziarVi, lasciandoVi con una riflessione scritta da don Luigi Viadana, in occasione del Natale del 1990: **"La primarietà dell'uomo cristiano è far cultura come meccanismo per sapere chi si è. I Santi erano e sono uomini di preghiera, cultura e carità. Far cultura è conoscere la realtà in cui viviamo, è ricerca di Dio come della storicità"**.

Auguro a tutti una serena lettura.

V
A
L
E
R
I
O
S
A
N
T
I
P
A
S
T
I
C
C
E
R
E



I "DOLCE" NATALE !

di Sandro Scaravaggi e Barbara Severgnini

La pasticceria, intesa come quell'attività che tutti oggi conosciamo (come anche Valerio propone) e che incontriamo in quei bellissimi ed accoglienti negozi sparsi un po' dovunque sul territorio, è certamente di recente impostazione (si può dire che essa inizi dalla seconda metà del '900). Infatti in epoca precedente i locali più diffusi erano le caffetterie e le cioccolaterie, dove veniva "fabbricata" e venduta la cioccolata e prevalentemente nelle

città dove, tali generi di conforto certo non considerati di prima necessità, potevano meglio trovare una clientela pronta ad apprezzarli. Certamente non era facile trovarli invece nei paesi rurali, in cui risultavano più diffuse le osterie e dove la tradizione voleva che i dolci (almeno chi se li poteva permettere) venissero preparati in casa e solo in rare occasioni e festività più importanti.

- continua a pag. 2 -



Editoriale

BUON NATALE!

di Sandro Scaravaggi

"Il mondo è un ponte. Attraversalo, ma non fermarti qui!"

Questa antica iscrizione posta sopra un tempio indiano risalente al '500 dopo Cristo, sottolinea come in tutte le culture e religioni la vita sia considerata come un percorso attraverso realtà concrete e materiali, ma teso verso una meta che però è qualcosa di oltre. Le storie del nostro giornale un po' hanno questa mira (o almeno vorrebbero averla): raccontare di persone, delle loro attività e del loro lavoro, cose molto concrete e reali ma anche mettere in risalto qualcosa di più profondo, scoprire ciò che veramente anima ed alimenta il loro agire, quello che sta dentro.

Anche quest'anno è arrivato il Natale e la tentazione di fare un primo bilancio dell'attività del nuovo periodico, nato con un' impostazione così diversa dal passato, è forte. Ma proprio perché è Natale vorrei evitare i bilanci (preferisco lasciarli a voi!), ma cogliere solo l'occasione per ringraziare per primo le persone che con me collaborano alla stesura degli articoli ed alla preparazione del periodico.

Esse hanno avuto la pazienza di seguirmi mettendoci molto del loro tempo con passione ed impegno lodevoli, e senza di loro lo stesso non esisterebbe.

Sento il bisogno, più di tanti resoconti, di riconoscergli il giusto merito e quindi ringraziare: Barbara, Emi e Debora, le nostre amiche che si occupano dell'impaginazione, Rita, Giorgio, Gianfranco e Giuseppe, il nostro fotografo, senza dimenticare l'editore, l'Associazione socioculturale "Don Luigi Viadana" che finanzia integralmente l'opera sostenendola con grande fiducia, nella persona della Presidente Lorena Grossi.

Sono sicuro che non dev'essere stato facile all'inizio credere in questa nuova proposta, ma spero che oggi non ne siano rimasti delusi (così saranno più invogliati a stanziare il nuovo budget per il prossimo anno!). Può essere inoltre che il gruppo in futuro aumenti, ma non voglio anticiparvi niente, anche se lo spero vivamente.

- continua a pag. 3 -

Nel 1927 a Pizzighettone comunque era attivo un negozio di pasticceria, quello di Leoni Ernesto. Questo lavoro venne anche svolto dalla famiglia Gualteri e con risultati notevoli direi, se è vero che il figlio Gianni riceveva richieste per lavorare anche sulle navi da crociera o per grandi alberghi, ma senza che però si confermasse in paese l'apertura di un negozio.

Fu Enzo Santi, un bravo ed intraprendente concittadino (e futuro papà di Valerio) il quale, inizialmente impiegato presso una grande azienda locale ma con poco interesse per quel tipo di lavoro, negli anni '60 decise di abbandonare il "posto fisso" e di mettersi a fare "qualcos'altro", senza sapere ancora con precisione che cosa. Residente a quel tempo a Cremona, gli capitò di conoscere un coetaneo pasticcere, con il quale decise di mettersi in società e di aprire una pasticceria in città, quasi per gioco. Quest'inizio rappresentò per entrambi una bella sfida, senza alcuna garanzia sulla buona riuscita dell'impresa, ma che riuscirono a superare, animati com'erano da una notevole voglia di fare e di imparare, da tanta buona volontà e da molta intraprendenza. Ci racconta Enzo: "Siamo rimasti insieme quattro anni, segnati da un duro lavoro ma anche da soddisfazioni, in quanto l'attività cominciava a dare i primi risultati. Decido allora di tentare l'avventura anche a Pizzighettone utilizzando due negozi che avevo sfitti, con l'accordo che se l'attività si fosse ben avviata, avrei lasciato al mio socio il negozio di Cremona ed io avrei continuato qui, così ciascuno avrebbe potuto percorrere la propria strada".

E così è stato ed all'inizio degli anni '70 nasce la Pasticceria Santi, in via Lungo Adda (nel Borgo di Gera) dove tutt'ora si trova e che, insieme alla più recente ed anch'essa ben gestita pasticceria Berselli in Pizzighettone, costituisce l'ideale prosecuzione di quella prima aperta nel '27. Con l'aiuto della moglie,

sempre presente al banco del negozio e con tanta passione ed impegno, Enzo sviluppa l'attività affermandosi per qualità e genuinità dei prodotti e facendosi conoscere ed apprezzare anche fuori dai confini del paese. Nel 1984 nasce Valerio, ultimo di tre fratelli (prima di lui ci sono le due sorelle) che fin da bambino, frequenta il laboratorio del padre un po' per gioco ed un po' per la curiosità che lo caratterizza ed impara le prime basi del "mestiere", anche se la convinzione di proseguire nell'attività paterna in lui non si era ancora completamente fatta strada.

"E' solo dopo la decisione di frequentare la scuola di pasticceria Arte Bianca di Torino (avevo allora quindici anni)" ci dice Valerio, "che mi è scattata la molla ed ho capito che quello poteva essere il mio lavoro ed anche la mia passione!". (Almeno in questo caso possiamo dire che l'istruzione scolastica-tanto criticata oggi- non è stata inutile ed a qualcuno è servita!). *"Alla fine dei quattro anni" continua Valerio, "tramite la scuola ho potuto anche effettuare due esperienze di lavoro che, per me, sono state molto importanti: la prima presso la storica pasticceria Gertosio di Torino e la seconda presso il Sant Ambròs di Milano dove ho conosciuto un grande pasticcere che si chiama Luciano Vismara. Queste due esperienze mi hanno aiutato molto nella formazione e procurato le basi dell'impostazione del mio modo di fare il pasticcere. Per me è sempre stato importante conoscere cose nuove e sperimentare nuove ricette pur mantenendo quella tradizione che mio padre mi ha insegnato. Questo per evitare la monotonia e la ripetitività del lavoro ed un po' per offrire sempre prodotti diversi frutto della mia creatività"*. Valerio quindi, al termine di queste due prime esperienze esterne, inizia nel 2004/2005 l'attività a tempo pieno nel laboratorio di famiglia, insieme al papà. Soprattutto gli inizi non sono stati semplici, la dialettica ed il

- continua a pag. 3 -



Editoriale

Ma il ringraziamento più grande credo debba andare ai protagonisti dei nostri articoli, le persone che si sono prestate per farsi raccontare e di cui abbiamo presentato storie ed interessi perché, in fondo, le loro speranze ed i loro valori sono un po' anche i nostri e rappresentano il credo di questo piccolo giornale. Iniziando quindi con Angelo Mascherpa, che per primo ha accettato di "rompere il ghiaccio" e poi Giuseppe "Orsoni" e Valerio Santi, senza dimenticare l'Associazione Arcobaleno del Luigi Mazza, la cooperativa "Il Libro" di Franco Destri, il Centro diurno Disabili di Regona con le assistenti, i gruppi musicali e le Corali, l'Architetto Bonadio della Fondazione "Housing Sociale" della CARIPLO, l'Associazione "Farsi Prossimo" e la sua Presidente Casati, la Banda Musicale e la Junior Band di Pizzighettone e per ultimo, non certo per ordine d'importanza la Prof.ssa Brunori, Presidente dell'osservatorio internazionale per la Microfinanza dell'Università di Bologna e partner nel progetto del microcredito.

A tutti va il mio personale ringraziamento perché sono loro i veri protagonisti del nostro giornale. Nel concludere questa breve introduzione al terzo numero, vorrei lasciarvi anch'io un augurio di Natale, con questa poesia scritta da una delle migliori (almeno per me) poetesse italiane, tratta dal suo ultimo libro: "Bestia di Gioia", una specie di invocazione della gioia.

Qualcosa di più quindi e di differente dallo "star bene" o dal piacere, qualcosa che sembra oggi essere diventata così rara e, nel contempo, così necessaria.

Mariangela Gualtieri vede in questo tempo così difficile, un Gesù Bambino penseroso ma lei lo vorrebbe sorridente e sa che proprio a quell'infante pensoso bisogna rivolgere la richiesta suprema.

"Ma tu sai già / tutto il duro lavoro davanti a questo tempo / arretrato fino allo sbattere / degli sportelli / questa corsa sporgente tutta fuori / del cuore. Bambino imperatore / insegnaci la gioia. Adesso!"

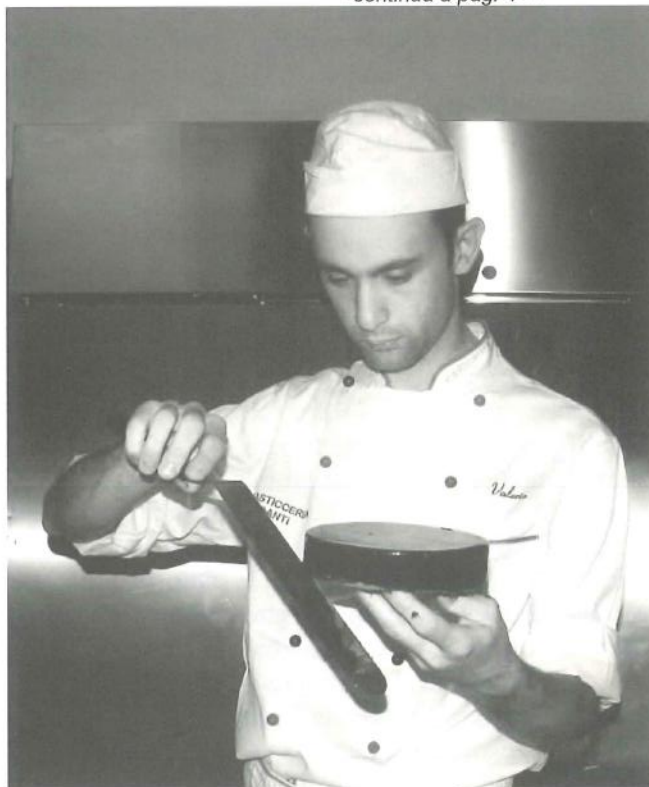
Buon Natale.

confronto sono stati continui tra un modo più tradizionale di interpretare il lavoro, basato sull'offerta di paste e dolci tradizionali e più conosciuti (i classici cannoncini e bignè alle creme oppure le diverse torte della tradizione) e quanto di nuovo si stava affermando, come i semifreddi e le novità di impostazione francese, dove la cura dell'estetica e della presentazione del prodotto assumono sempre maggiore importanza. L'aver frequentato la scuola di Torino (che sicuramente con la Francia ha forti legami) ha consentito a Valerio di assorbire queste nuove tendenze e, con abilità e maestria proprie, di saperle coniugare con quella tradizione trasmessagli dal padre aggiungendo alla qualità e genuinità dei prodotti, ottenuti con l'uso delle migliori materie prime e alla freschezza delle preparazioni, quel tocco di fantasia e di gusto estetico che hanno completamente rinnovato la gamma dei dolci proposti. "Oggi è importante offrire ai clienti non la ricerca di un'originalità fine a se stessa, ma un prodotto genuino che, accanto al sapore si faccia apprezzare dal palato per la sua consistenza e morbidezza e che, insieme alla presentazione, sappia trasmettere al cliente anche un'emozione" ci dice Valerio, "perché per me è questo il massimo traguardo che si può raggiungere!". E devo dire che in fatto di traguardi Valerio ne ha già superati tanti, pur considerando che non è da molto tempo che lavora.

Il dolce che lo appassiona di più è il cioccolato, che dice: "è un prodotto completamente naturale, che si lavora

solo con aggiunta di zucchero e che consente di realizzare tantissime composizioni!". E proprio con alcune di queste composizioni a base di cioccolato Valerio ha partecipato a diversi concorsi nazionali come l'ultimo, nel marzo scorso a Massa Carrara, dove ha vinto presentando "La venere nera" (una torta specialità della pasticceria) a base di noccioline con una mousse al cioccolato, dei cioccolatini alla vaniglia ripieni di cioccolato bianco e una piccola torta con crema al tè di bergamotto e cioccolato. Per Valerio la partecipazione ai concorsi non rappresenta solo una competizione tra colleghi provenienti un po' da tutta Italia, ma la possibilità di confrontarsi con i migliori e di vederli all'opera, cercando di imparare un po' dei loro segreti per poi trasferirli nel proprio lavoro, alla stregua di un corso di formazione, anche se concentrato in poco tempo. Inoltre non ritiene fondamentale che tutto venga fatto "a mano", anche perché oggi alcune tecnologie e macchinari, se ben usati, consentono di realizzare prodotti di altissima qualità garantendo omogeneità e soprattutto costanza nelle produzioni.

- continua a pag. 4 -





"Il segreto delle lavorazioni", ci dice, "non consiste tanto (o soltanto) nell'abilità manuale e nell'esperienza ma soprattutto nella conoscenza delle singole ricette e nell'utilizzo delle migliori materie prime (non necessariamente di sola provenienza nazionale). Bisogna poi conoscere con precisione l'influenza che hanno alcuni elementi sulla qualità e sulle caratteristiche finali, quale ad esempio la temperatura delle cotture e delle conservazioni, che caratterizza significativamente la freschezza e la consistenza finale del prodotto. L'utilizzo di alcune macchine risulta oggi indispensabile ma, non essendo intelligenti, per ottenere buoni risultati bisogna saperle usare".

Insieme a Valerio oggi lavorano in negozio entrambe le sorelle, aiutandolo nella vendita e nella gestione della pasticceria e del bar. Eugenia, la primogenita, che dopo essersi laureata in lingue ed aver lavorato per alcuni anni presso l'aeroporto di Linate al servizio passeggeri, ha lasciato questo lavoro per affiancare il fratello nella conduzione del negozio e poi Tiziana che, sempre dopo una laurea in lingue, ha invece deciso di entrare subito nell'attività di famiglia. Oltre che aiutarlo nella gestione, esse rappresentano per Valerio le prime esperte assaggiatrici dei dolci che egli prepara, per essere in grado poi di consigliare al meglio i clienti nelle scelte dei prodotti.

"I dolci vanno prima assaggiati se si vuole davvero saper consigliare i clienti nella scelta", dice Valerio, "e non basta solo conoscerne gli ingredienti. Infatti una buona presentazione deve saper trasmettere al cliente il gusto ed il sapore di ogni prodotto e non solo elencarne gli ingredienti".

Quello che colpisce e, per la verità, suscita anche un po' d'invidia, è che nonostante vivano immersi tutto il giorno in queste vere tentazioni per la gola circondati da tante prelibatezze, tutti e tre hanno una linea invidiabile! Segno evidente, mi sentirei di dire, della falsità di alcune



voci tendenziose sostenenti che i dolci fanno ingrassare. Vedendoli, possiamo cullarci nell'illusione di credere che almeno ciò non sia vero!. Non ho potuto rinunciare a chiedere a Valerio che cosa stesse preparando di nuovo. Non si è voluto sbilanciare ma ci ha anticipato che, da un po' di tempo, sta lavorando ad un prodotto molto legato alla imminente ricorrenza del Natale. E quale potrebbe essere questo prodotto della tradizione natalizia se non il Panettone? Infatti quello che Valerio tiene tra le mani nella foto in prima pagina è proprio il primo panettone realizzato completamente con lievitazione naturale che ha voluto presentarci in anteprima e che sarà pronto per questo Natale. Naturalmente Valerio come suo costume, ha speso molto tempo nelle prove delle lavorazioni e dei processi di lievitazione di questo Panettone, per garantirne la massima genuinità. Il fatto di utilizzare il lievito naturale comporta infatti, prima dell'impasto finale, un procedimento molto lungo nel quale il lievito viene prima continuamente mescolato con la sola farina e poi lasciato riposare fino a maturazione, *"per mantenerlo*

vivo", come dice Valerio. Quando il tutto è pronto, allora inizia l'impasto con gli altri ingredienti quali: burro, ancora farina, uova e zucchero e solo alla fine vengono aggiunte le classiche uvette ed i canditi per ottenere il vero Panettone quale pochi oggi riescono ad assaggiare. Essendo un prodotto puramente artigianale l'uso del lievito naturale può provocare qualche rischio: infatti o si riesce a realizzare la giusta maturazione del lievito, *"è come accudire un bambino appena nato, che richiede cure ed attenzioni continue"* ci dice Valerio, oppure il panettone non riesce. Ma conoscendo Valerio, sono sicuro che egli curerà personalmente tutte le varie fasi fino ad avere la certezza del risultato finale. Piuttosto, se avesse dei dubbi, non lo produrrebbe.

Ecco, questo è Valerio, un appassionato del suo lavoro, un perfezionista il quale, oltre a sperimentare cose nuove, cerca di imparare continuamente dai migliori e di trasferire quanto apprende, con gusto personale, nella sua realtà ed ai suoi clienti ma soprattutto, un bravo ragazzo molto legato alle proprie tradizioni.



DON LUIGI VIADANA E L'ASSOCIAZIONE "FARSI PROSSIMO" IERI E OGGI

di Barbara Severgnini

"Molti parlano dei poveri, ma pochi parlano con i poveri".

Ho "preso a prestito" da Madre Teresa di Calcutta questa citazione, poiché credo che Don Luigi Viadana appartenesse proprio alla seconda categoria di persone. In chi lo ha conosciuto è sicuramente rimasto di lui un ricordo indelebile. È stato per dodici anni Parroco di Regona e per soli quattro anni di Pizzighettone. Su "Voce sempre nuova" dell'88, giornolino parrocchiale dell'epoca e ancor'oggi presente, in occasione del suo ingresso nella chiesa di San Bassiano di Pizzighettone, scriveva: **"...si è in questo mondo per qualcosa; quando ci si fa prossimo, allora si è anche al mondo per qualcosa di grande..."**. Questa sua affermazione, lui cristiano convinto e Sacerdote autentico, non solo l'ha annunciata, ma l'ha anche saputa mettere in pratica. Era nel suo carattere dare alle parole pieno significato traducendole in attività concrete, affinché non si limitassero a sole chiacchiere. E quale significato più

appropriato se non quello di raccogliere intorno a sé un gruppo di persone destinate ad impegnarsi a fondo nel servizio per gli altri, soprattutto per quelli in situazioni di disagio? Con alcuni Amici costituisce in quegli anni l'Associazione **"FARSI PROSSIMO"**. Per i Pizzighettesi di oggi, credo sia doveroso fare una precisazione, a questo punto. Don Luigi Viadana muore il 4 luglio 1992. Nel 1994, un gruppo di amici del bergamasco, dove il Don svolse il suo ministero dal '63 al '76, insieme ad altri amici cremonesi decidono di dare vita ad un'altra Associazione proiettata sì nel sociale, ma di stampo prevalentemente culturale. Spesso Don Viadana ripeteva che i mali maggiori della nostra società provengono dall'ignoranza e dalla non apertura verso gli altri. Questa Associazione si prefiggeva di continuare il cammino iniziato da Don Viadana ed innanzi tempo interrotto: come un albero schiantato dalla tempesta ancora carico di frutti. Il 22 settembre 1994, questo gruppo di quindici soci fondatori, di fronte al notaio Paolo Salvelli in Cremona, dà inizio all'Associazione Socio-culturale **"DON LUIGI VIADANA"**. Quindi le due Associazioni sono distinte tra loro fin dalla fondazione: **"FARSI PROSSIMO"** fu fondata proprio da Don Luigi Viadana, mentre l'Associazione socio-culturale che porta il suo nome è stata fondata dai suoi amici perché non si disperdesse il suo messaggio. Attraverso queste due Associazioni quindi il Don continua a rimanere vivo e presente tra noi non solo nel ricordo, ma anche come impegno. **Mariapia Raineri**, presidente del **"FARSI PROSSIMO"** fino all'ottobre del 2009, ci spiega come nasce questa bella realtà del nostro paese.

*"I volontari del gruppo **"FARSI PROSSIMO"** – ci racconta - hanno iniziato la loro attività, in collaborazione con il Comune e la Parrocchia di Pizzighettone, nel settembre 1988 ma solo il 19 marzo 1990 il Gruppo diventa Associazione con l'iscrizione regionale ONLUS".*

-Quali erano i vostri principali impegni?-

*"Un'area d'intervento era rappresentata da **"Telefono Amico"**, con l'ascolto del disagio psichico, di richieste di ricerca di abitazione e lavoro, di supporto finanziario, etc. Affinché le risposte fossero il meno astratte e più utili possibili, i volontari si attivavano anche in base alla loro competenza professionale. Tra di noi erano presenti, ad esempio: psicologi, tecnici, casalinghe e addette al guardaroba che si occupavano della raccolta e della distribuzione di indumenti usati".*

-Chi si rivolgeva principalmente a voi?-

"La percentuale più alta di persone era rappresentata dai cittadini extra-comunitari, ma anche cittadini in difficoltà dei paesi limitrofi".

-Come è nato l'ex dormitorio di via Don Zanoni?-

"Una mattina di febbraio del 1989 due cittadini del Marocco, dipendenti SICREM, vennero trovati a dormire in una cappella del nostro cimitero. Al numeroso gruppo di questi stranieri assunti dalla grossa azienda locale, era stato dato sì un lavoro ma nessuno si era preoccupato di sapere se disponevano di un alloggio quando, ad esempio, gli orari dei turni non coincidevano con quelli dei mezzi di trasporto per rientrare ai loro nuclei di appartenenza, prevalentemente situati nell'interland di Brescia.

- continua a pag. 6 -



Ingresso dell'Associazione



I volontari del **"FARSI PROSSIMO"** si attivano e, d'accordo con Don Luigi, attrezzano alcune ex aule di catechismo dell'oratorio per fornire i primi servizi essenziali. Si dà così inizio ad un semplice dormitorio dotato di cinque posti letto".

-Quali difficoltà avete incontrato?-

"La sorveglianza non è stata facile, in quanto allora non si parlava ancora di integrazione. Facevamo fatica persino a trasmettere le più elementari norme igieniche e di convivenza, norme così lontane dalle loro abitudini di vita. Si era cercata anche una collaborazione con le altre Associazioni del territorio e con qualche privato. La situazione di quegli anni non facilitava però tale collaborazione, anche se devo dire per onestà, che l'Associazione San Vincenzo in particolare ci ha sempre aiutato".

-Come cambiano le cose dopo la morte di don Luigi Viadana?-

"Poco prima della sua scomparsa, nella primavera del 1991 Don Luigi, parroco attento e sensibile al messaggio evangelico, diede inizio ad un progetto di massima per la costruzione di stanze a due posti, chiedendo aiuto finanziario alla Regione. Purtroppo, il 4 luglio 1992 moriva senza aver ricevuto ancora risposta. I volontari dell'Associazione hanno continuato però l'attività organizzandosi, come previsto dallo statuto, con un Consiglio Direttivo. Nel maggio 1996, come prima trincea per l'inizio dei lavori di ristrutturazione, arriva un assegno di 47 milioni (di Lire) subordinato però ad una tempistica di realizzazione e di fine lavori entro 60 giorni. L'allora Amministrazione Comunale del Sindaco Grandini si attiva per dare un supporto positivo. Tuttavia, a causa dei vari permessi tecnici necessari, non riusciamo a rispettare i tempi richiesti dalla Regione. Abbiamo trovato però grande comprensione nei funzionari regionali del settore volontariato che ci autorizzarono il cambio della delibera concedendoci un anno per la



Inaugurazione dei locali dell'Associazione

realizzazione dei lavori. Devo inoltre ricordare che tutta la parte tecnica, ad iniziare dal 1991 col primo progetto e fino al 1997, è sempre stata seguita gratuitamente dal concittadino, Architetto Mario Barbieri".

-Quando viene inaugurata la nuova Casa Accoglienza?-

"Nel giugno del 1997, come struttura vigilata, non protetta e con accoglienza temporanea. I volontari dell'Associazione continuano a turno la vigilanza giornaliera per il controllo del rispetto del regolamento che ogni ospite firma all'ingresso: è una convivenza con servizi collettivi. Dal 2003 vengono ospitati anche cittadini italiani con disagio abitativo. Dal 2005 le richieste sono in aumento. I servizi sociali del nostro Comune hanno iniziato a chiederci ospitalità anche per donne in difficoltà. Per soddisfare questa nuova esigenza, abbiamo separato gli ingressi, aggiungendo una scala esterna indipendente e riservata ad una stanza della casa, dato che fino ad allora

l'accesso era previsto solo per uomini".

Nell'ottobre del 2009 **Casati Mariangela** è diventata la nuova Presidente del **"FARSI PROSSIMO"**.

"Mi è stato affidato un incarico importante perché quello che faceva Mariapia, che ha dedicato tutta una vita al volontariato, è difficilmente ripetibile. All'inizio non è stato facile avendo una famiglia, due figli, dei nipoti ed altri impegni, ma ho trovato persone molto disponibili e pronte ad aiutarmi. La collaborazione nei miei confronti è totale e trovo sempre una grande prontezza e disponibilità nei momenti di necessità.



La presidente Mariangela Casati



E questo non succede sporadicamente, ma può capitare anche due o tre volte nel giro di una settimana. Non mi sento mai sola. Pensavo di dare e, invece, da tutti i volontari sto ricevendo tantissimo. Mi trovo bene; i problemi naturalmente non mancano, ma si cerca tutti insieme di migliorare".

-Come definirebbe la sua esperienza fino ad oggi?-

"Sono molto contenta in particolare perché ricevo supporto anche da coloro che non fanno più parte dell'Associazione. È capitato ad esempio che, il 26 Dicembre, si rompesse un tubo a causa del gelo e nel giro di 5 minuti, tre persone erano già al lavoro per riparare il danno. Oltre a queste situazioni da gestire, ogni giorno almeno un volontario visita la casa accoglienza per verificare che non ci siano problemi di alcun tipo. Grazie a questo loro impegno, io vengo principalmente la domenica, anche se ho sempre acceso un cellulare di

emergenza".

-A parte i volontari, siete in contatto con le altre realtà o Associazioni del territorio?-

"Penso che dovrebbe esserci una maggiore collaborazione, si dovrebbe lavorare di più insieme, essere più uniti, ma è molto difficile. Con la San Vincenzo in particolare continua quel rapporto di sostegno reciproco iniziato dalla fondazione della nostra Associazione. Anche loro sono molto presenti in caso di necessità".

-Rispetto al passato quali difficoltà incontrate maggiormente oggi?-

"Ci troviamo di fronte a nuovi tipi di disagio, legati soprattutto alla crisi economica. Oltre al continuo flusso di stranieri, abbiamo a che fare con una realtà italiana in seria difficoltà. I nuovi poveri sono persone italiane che hanno perso il lavoro oppure separate, che hanno dovuto lasciare la casa al coniuge ritrovandosi poi economicamente senza la possibilità di un'altra

abitazione, in quanto costretti a pagare un assegno di mantenimento. Inoltre, a differenza di prima, c'è meno accettazione del disagio e rispetto".

-Quanti sono gli attuali ospiti della casa accoglienza?-

"Attualmente ospitiamo sei persone, molto diverse tra di loro per cultura e tradizione, ognuno con i propri problemi e difficoltà personali. Il nostro obiettivo è quello di accompagnarli verso l'indipendenza, affiancandoli passo dopo passo fino a che non si sentono nuovamente pronti a riprendere il controllo della loro vita e riacquistare la loro totale autonomia. Cerchiamo di aiutarli sotto tutti i punti di vista, donando cibo, vestiti, elettrodomestici, mobili e persino medicinali da banco".

-Perché secondo lei, le persone di oggi sembrano indifferenti verso il disagio?-

"Io la chiamo non conoscenza del diverso. Quando vediamo, per esempio, un portatore di handicap o uno straniero li aggiriamo, facciamo finta di non vederli. E invece sono persone come noi. Il bene ed il male esistono dappertutto anche tra di noi. Eppure cerchiamo di allontanare il disagio per non vederlo forse perché ci fa paura".

-Cosa si augura per il futuro?-

"Spero di continuare su questa strada, dando il meglio di me stessa. Vorrei anche ringraziare tutte le persone che collaborano con me, senza le quali non potrei essere qui e che continuamente sostengono me e coloro che si rivolgono a noi per un aiuto e spero che altri concittadini sentano il desiderio di affiancarci per un servizio a chi oggi si trova più in difficoltà".

A chiusura di questa presentazione, credo di poter concludere con un'altra citazione sempre di Madre Teresa, con l'ultimo dei "cinque chicchi di riso" in cui era racchiusa la sua fede: **"il frutto del servizio è la pace"**.



Alcuni volontari dell'Associazione

Musica in movimento:

per le strade ed attraverso le generazioni

LA BANDA DI PIZZIGHETTONE

di Giorgio Massari

Presente ed attiva in svariate occasioni, la banda continua ad arricchire feste tradizionali, ricorrenze civili, processioni e riti religiosi ed a mantenere viva la sua caratteristica di rappresentazione di una musica in movimento eseguita all'aperto. Le esecuzioni bandistiche, raggiungendo un pubblico variegato, contribuiscono anche a rafforzare l'identità nazionale e locale coniugando la tradizione con il nuovo. Infatti, soprattutto in occasione dei concerti, la banda si presenta come una vera e propria orchestra e propone un ricco programma di musiche tratte sia dalle più belle arie del repertorio operistico, pur riadattate in chiave strumentale, sia da famose colonne sonore cinematografiche e medley di successi pop più o meno recenti, senza dimenticare le abituali marce.

Insomma la banda non è passata "di moda" e rappresenta ancora un veicolo di diffusione della musica dal vivo molto vitale, soprattutto nei nostri paesi, altrimenti ai margini delle proposte musicali per la collettività. Un altro aspetto significativo della banda è dato dal fatto che è una delle pochissime associazioni che prevede la presenza di partecipanti di età diverse, giovani allievi e componenti più maturi. La banda ha dunque valore non solo perché offre un'opportunità di formazione e di apprendimento musicale, ma anche perché si propone

come un luogo di socializzazione e di aggregazione, aspetto tanto importante soprattutto per le nuove generazioni. E così, nello scambio reciproco, avviene che l'entusiasmo dei giovanissimi contagi anche gli elementi "storici" i quali, con la loro esperienza e la costanza nelle prove e nei servizi, testimoniano alle nuove leve la bellezza dello suonare insieme, in armonia con gli altri.

Tutti questi aspetti sono propri anche del nostro Corpo Bandistico Pizzighettese, che può vantare una storia più che centenaria. Infatti, da documenti rinvenuti nell'archivio parrocchiale, risulta nel 1839 la presenza di alcuni musicisti che furono retribuiti per un servizio effettuato per la parrocchia. Da allora la formazione ha attraversato momenti alterni, caratterizzati da periodi di piena attività ad altri di inattività, fino al 1987 anno della rifondazione del Corpo Bandistico Pizzighettese e della ripresa a tutti gli effetti. La nostra banda è oggi diretta con passione e dedizione dal Maestro Alberto Spelta, che proprio quest'anno festeggia il suo ventesimo anniversario di direzione. La formazione, composta all'incirca da 35 elementi (fra legni, ottoni e percussioni), è attiva in svariati servizi e spesso si esibisce in concerti nell'ambito locale. Il vasto repertorio varia quindi a seconda delle esigenze e viene continuamente

rinnovato. Inoltre il Maestro Spelta, insieme a validi musicisti diplomati in conservatorio, ha organizzato anche una scuola di musica strutturata a vari livelli situata presso la sede che, dal 2006, ha dato origine alla Junior Band.

L'organico è costituito da una trentina di giovani e giovanissimi allievi i quali, avvicinandosi alcuni per la prima volta alla musica, hanno l'opportunità di studiare uno strumento, di suonare insieme e di prepararsi al futuro passaggio nel Corpo Bandistico.



Corpo Bandistico Pizzighettese

- continua a pag. 9 -



Junior Band

Gli allievi sono diretti da un altrettanto giovane maestro, il talentuoso e paziente Yuri Boschioli, eccellente clarinettista che, nonostante la personale attività concertistica ed i significativi successi raggiunti con il suo *Breath Quartet*, si prodiga in questo impegnativo ma gratificante compito. Ma vediamo ora di conoscere meglio l'attività della nostra banda e della Junior Band direttamente dalla voce del Maestro Alberto Spelta.

Abbiamo chiesto ad Alberto, che da anni dirige con dedizione ed entusiasmo il Corpo Bandistico Pizzighettone, di parlarci di come è nata in lui questa passione e quali sono le motivazioni che oggi lo portano a continuare questa attività. *"Sicuramente la motivazione principale è l'amore per la musica, che ormai fa parte di me. L'entusiasmo è ancora quello di molti anni fa, quando ho cominciato e, da bambino, ho avuto la possibilità di suonare il mio primo strumento, un'armonica a bocca regalatami dai miei genitori. Dopo poco tempo, sapendo che in paese c'era la banda, ho iniziato a suonare il clarinetto insieme ad alcuni amici anch'essi appassionati come me per la musica. Eravamo allievi del Maestro Antoniazzi, un bravissimo clarinettista che mi ha insegnato a suonare questo meraviglioso strumento. Dalla banda del paese sono passato poi tra le fila della Banda Provinciale fino a ritrovarmi direttore del nostro Corpo Bandistico, in sostituzione del mio predecessore Giovanni Rancati. A lui va il merito di avere ricostituito la nostra banda dopo svariati anni di inattività".*

- Qual è il segreto che riesce a far coesistere con successo generazioni fra loro distanti all'interno della banda? - *"Penso che la condivisione di una passione così forte aiuti a stringere rapporti di vera amicizia, superando le diverse età. Questo vale anche per altre bande, soprattutto del basso lodigiano, con le quali spesso collaboriamo ed è bello vedere la simpatia e*

l'atmosfera quasi familiare che unisce i tanti musicisti ormai avanti negli anni, ai giovanissimi. Nella nostra banda il componente più piccolo ha 6 anni e il più anziano quasi 80!"

- Di quali risorse (economiche, umane, di collaborazione con altre istituzioni) avrebbe bisogno la banda per migliorare la propria attività e presenza sul territorio, e che invito vuoi rivolgere alle future nuove leve per avvicinarsi ad uno strumento? - *Il contributo delle risorse umane è fondamentale, in particolare mi riferisco al contatto con la*

scuola. L'avventura della Junior Band è iniziata grazie ad una serie di interventi che abbiamo tenuto nella scuola elementare, per mostrare gli strumenti musicali ed avvicinare così i bambini al mondo delle note. Alcuni dei nostri allievi si sono incuriositi e così, fra le tante proposte di attività extrascolastiche, hanno scelto di iniziare a suonare uno strumento. Però anche le risorse economiche sono importanti, infatti la gestione della banda comporta una serie di spese ed, a fine anno, non è semplice far quadrare il bilancio".

- Quali sono stati gli obiettivi più significativi che il Corpo Bandistico e la Junior Band hanno raggiunto negli ultimi anni e cosa ci prospetta l'immediato futuro?

"Riguardo alla banda, nel marzo 2009 abbiamo partecipato alle "giornate di classificazione" organizzate dal Coordinamento Bande Cremona classificandoci brillantemente, di fronte a una giuria nazionale di seconda categoria. Con la Junior Band ci siamo recentemente esibiti al "XVI Concorso Musicale E. Arisi" di Vescovato, meritando il 3° posto sia come gruppo che con i trii solistici. Questo importante traguardo ha davvero entusiasmato i nostri ragazzi ed è servito di stimolo per i nuovi allievi che si sono iscritti di recente all'apertura di questo nuovo anno di attività. Per il futuro stiamo lavorando invece per creare gemellaggi con altre Junior Band, occasioni di scambio e di confronto ma anche di amicizia, perché sappiamo che i ragazzi è a questo che soprattutto tengono, a mantenere forti contatti con altri coetanei musicisti".

Dopo i due articoli che ci hanno fatto conoscere le formazioni corali e la banda di Pizzighettone, ci diamo appuntamento al prossimo numero dove inizieremo a scoprire la realtà dei numerosi gruppi musicali giovanili pizzighettonesi.



ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO

I tre Altorilievi Trecenteschi della Chiesa Parrocchiale di Pizzighettone.

di Rita Bernocchi

“ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO” intende proporre in questo numero un piccolo tesoro artistico conservato a Pizzighettone nella chiesa Parrocchiale di San Bassiano, uno degli edifici di maggiore rilevanza storico-monumentale del nostro comune, che merita di essere conosciuto più a fondo ed apprezzato. Una segnalazione quindi per stimolare nel lettore la curiosità ed il desiderio di una scoperta e di una visita.

Si tratta di tre formelle in marmo raffiguranti: l' *Annunciazione*, la *Natività* e l' *Adorazione dei Magi*.

Risultano tra le più interessanti sculture del Trecento lombardo e tanto più affascinanti in quanto insolite a vedersi nelle chiese del Cremonese. Sono sistemate nella terza cappella di sinistra, oggi chiamata **Cappella del Rosario**. Tale cappella, fin dalla sua edificazione nella seconda metà del Quattrocento è sempre stata la più bella, “satis ornata” ed arricchita nei secoli successivi da nuove opere. Nel 1500 era intitolata alla **Concezione della Beata Vergine Maria** ma, dopo la battaglia navale di Lepanto del 1571 combattuta vittoriosamente dalla seconda Lega

Cristiana contro i Turchi, venne dedicata alla **Madonna del Rosario**.

LA PROVENIENZA DELLE FORMELLE MARMOREE

Il Gran Cancelliere Didico (Diego) Salazar, giunto a Pizzighettone nel 1566 con l'incarico di governatore della roccaforte in rappresentanza del governo spagnolo che allora dominava la Lombardia, decise di trasformare la Cappella della Madonna del Rosario nella sua cappella gentilizia.

Perciò nel 1613, ad ornamento di questa sua futura cappella sepolcrale, vi fece trasportare alcuni altorilievi in marmo –che originariamente erano più di tre-

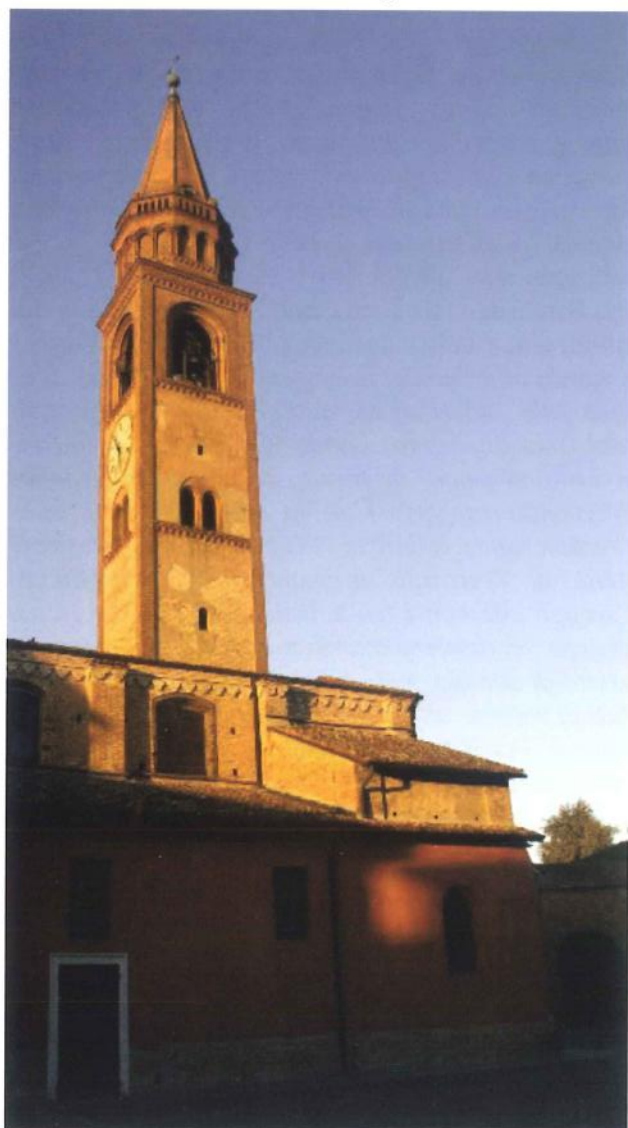
e li fece sistemare in modo da formare una specie di tabernacolo. (Il Salazar sarà sepolto nella cappella nel 1627 o nel 1629; nel 1633 vi troverà sepoltura anche la moglie, la contessa Francesca. In realtà per tutto il periodo della dominazione spagnola, nella cappella non furono deposti solo i governatori della fortezza –come testimoniano le lapidi murate al suo ingresso- ma anche alcuni soldati spagnoli. La cappella era praticamente considerata la cappella di sepoltura degli Spagnoli). Ma da dove provenivano i preziosi altorilievi donati dal Salazar? Una lapide, murata sotto la formella dell' *Adorazione dei Magi*, ci informa che gli stessi furono commissionati da Azzone Visconti per una chiesa di Milano, probabilmente la chiesa di S. Gottardo (che oggi si può ammirare nella corte dietro Palazzo Reale), da lui fatta edificare come cappella ducale.

I soggetti delle formelle, che narrano le storie della Vergine, trovavano una loro specifica ragion d'essere nel fatto che la chiesa era inizialmente dedicata appunto alla Beata Vergine; in seguito Azzone, che soffriva di gotta, la dedicò a San Gottardo protettore dei gottosi.

Le formelle furono probabilmente realizzate tra il 1330 ed il 1336 (date di inizio e conclusione della costruzione della chiesa) o comunque, negli anni in cui Azzone fu signore di Milano, vale a dire tra il 1329 ed il 1339.

VICISSITUDINI STORICHE

Se si osservano gli altorilievi marmorei conservati nella **Cappella del Rosario**, si nota come attualmente siano formati da vari blocchi fissati con dello stucco su lastre di marmo diverse da quello dei personaggi scolpiti.





Le formelle infatti furono purtroppo frantumate dallo scoppio della polveriera avvenuto a Pizzighettone nel 1848. Il fatto risale alla prima guerra di indipendenza; il 1° agosto 1848 le truppe piemontesi, sconfitte dagli Austriaci a Custoza, passarono per la fortezza di Pizzighettone. Allo scopo di rallentare l'avanzata nemica i sabaudi fecero esplodere una polveriera, che procurò danni anche alla chiesa Parrocchiale di S. Bassiano.

Nella Cappella della **Madonna del Rosario** venne danneggiato anche il tabernacolo formato con gli altorilievi in marmo donati da Salazar. Si diede allora seguito allo smontaggio e i tre rilievi superstiti, seppur frammentati, vennero ricomposti, incorniciati e murati là dove ancora oggi si possono ammirare.

Tuttavia, la ricomposizione effettuata non è stata esente da incongruenze; mentre nella formella dell'**Annunciazione** sono stati rispettati i rapporti spaziali originari, probabilmente nelle altre due la scansione degli spazi risulta falsata; ecco perché —specie nell'**Adorazione dei Magi**— la scena appare alquanto congestionata.

I TRE ALTORILIEVI TRECENTESCHI

Nei tre altorilievi si rappresenta il racconto evangelico dell'in-

carnazione di Cristo: dall'**Annunciazione** alla **Natività** e all'**Adorazione dei Magi**.

ANNUNCIAZIONE

La storia della nostra salvezza comincia con un sì, con l'assenso di una giovane ragazza ebrea, Maria, che accetta l'irrompere della volontà di Dio nella sua vita.

Questa "irruzione" della volontà di Dio si manifesta con la comparsa dell'Angelo Annunziante e della

colomba, rappresentazione dello Spirito Santo. Ecco che lo scultore raffigura a sinistra l'Angelo nell'atto dell'annuncio della profezia, inginocchiato di fronte alla Vergine, con il braccio destro teso verso l'alto in un gesto che, nell'arte medioevale, indicava l'atto del parlare e con la bocca semiaperta quasi a rappresentare realisticamente l'uscita delle parole verso Maria.

Sopra di lui appoggiato su una nuvoletta sta lo Spirito Santo, ritratto secondo l'iconografia tradizionale della colomba. Nella parte destra della formella è raffigurata Maria, che sembra ritrarsi e voler quasi fuggire all'apparire di queste due presenze soprannaturali. Nella ritrosia della Vergine l'artista sottolinea magistralmente la reazione psicologica della fanciulla, presa da timore e stupore insieme. Vediamo comunque una Vergine estremamente aggraziata, che riecheggia un probabile influsso del gotico francese. E quel moto istintivo del ritrarsi mantiene l'eleganza e la leggerezza quasi di un passo di danza, assecondato dal morbido panneggio della veste.

- continua a pag. 12 -





NATIVITÀ

Nell'episodio della Natività Maria, semisdraiata, tende il proprio braccio in un gesto protettivo nei confronti del suo bambino verso il quale, un piccolo bue allunga il proprio muso in una simpatica annotazione naturalistica. In alto, su soffici nuvole, un coro di angeli canta annunciando lo straordinario evento.

Ci sono poi spunti di gusto realistico e di immediatezza narrativa, tipici della cultura artistica lombarda, come il gesto del pastore che scuote il compagno, distratto da altro, invitandolo a prestare invece attenzione al canto degli angeli.

O come la figura di Giuseppe che si è assopito, stanco forse per la fatica e provato dalle emozioni. Oppure in quel sonno si vuol anche sottolineare come l'evento del parto sia avvenuto per la Vergine in tutto riserbo, al riparo da qualsiasi sguardo che avrebbe potuto crearle disagio.

Giuseppe è colto anch'egli in un atteggiamento molto realistico: seduto, ha il gomito puntato sul ginocchio per sostenere la testa con la mano. Il peso del suo capo grava tutto sul palmo della mano sul quale si vede comprimersi la barba e si scompiglia l'onda dei capelli.

ADORAZIONE DEI MAGI

Solenne è la scena dell'Adorazione dei Magi. Al centro inginocchiato, uno dei tre magi con la barba fluente

resta in adorazione del Re dei Re offrendogli un dono.

Dietro di lui gli altri due magi, stringendo anch'essi tra le mani ciascuno il proprio dono, sembrano scambiarsi le proprie impressioni sullo straordinario evento a cui stanno assistendo, in un muto colloquio di sorpresa e di gioia. Peraltro la scena rappresenta un Gesù Bambino vivacissimo, proteso verso i magi a ricevere i doni ma, nel contempo, ben aggrappato al velo della

mamma quasi avesse timore di cadere, in un gesto assolutamente naturale e spontaneo.

Un giovane garzone vicino, trattiene per le cavezze i due cavalli del seguito: l'uno brucia tranquillo mentre l'altro volge impazientemente il muso. Pur se l'impaginazione della scena risulta più congestionata di quella originaria le notazioni realistiche, l'espressività dei visi e la vivacità dei gesti appaiono particolarmente gustose.

Molte sono state le ipotesi fatte dagli studiosi circa l'identità dello scultore di queste formelle. Non si è approdati però a nessuna certezza.

Oltre ad influenze d'oltralpe, in queste piccole formelle trecentesche si possono riscontrare anche influssi tipicamente toscani, non disgiunti da un'attenta sensibilità verso il reale, che sembra richiamare un'impronta più lombarda.

Al di là delle questioni critico-filologiche, resta il fatto che questi tre altorilievi sono indiscutibilmente dei piccoli capolavori, di vivace espressività ed immediatezza veristica, cui la levigatezza del marmo bianco conferisce un particolare tocco di levità.





I CAVATORI DI GHIAIA - “i geraioi” - GENTE DELL’ADDA

di Gianfranco Gambarelli



Geraioi

Nel borgo di Gera posto sulla riva destra del fiume Adda, l'avvio dei traffici commerciali portò la popolazione rivierasca a dedicarsi, specialmente nel corso del Medioevo, alla navigazione ed alla pesca: navaroli e pescatori. I primi conducevano barconi mercantili e navi da guerra, i secondi si occupavano della pesca e di altre importanti attività legate al fiume, come la raccolta della sabbia. Quest'ultima con la calce proveniente dal Piacentino, era l'elemento base per legare i mattoni (prodotti nelle fornaci locali) durante la costruzione del castello, delle mura e delle abitazioni civili di Pizzighettone e Gera. Durante la dominazione spagnola, i traffici commerciali lungo il fiume andarono scemando: guerre, invasioni, pestilenze portarono alla rovina economica il sistema mercantile cremonese, basato sulla navigazione del Po e dei suoi affluenti. Con l'avvento della Repubblica Cisalpina, l'attività della navigazione legata al porto di Gera ed ai suoi barcaioli subì un'ulteriore diminuzione. Infatti l'apertura di nuove strade, volute da Napoleone, rese le comunicazioni terrestri più celeri ed economiche rispetto a quelle fluviali. La richiesta di ghiaia e ciottoli di fiume per la costruzione delle strade, spinse allora i barcaioli di Gera a cimentarsi con un nuovo mestiere: il cavatore di ghiaia (*el geraioi*), la cui attività fu per anni una delle più onerose in termini d'impegno, fatica ed abnegazione.

Questa categoria di lavoratori, era solita lavorare in squadre composte da due a quattro/cinque persone, a seconda della dimensione dell'imbarcazione. I “cavagera” si riconoscevano dalle mani “mostruosamente” callose e dal corpo “cotto” dal sole, tranne che le gambe color del latte, perché sempre immerse nel fiume durante il lavoro. Nel primo ventennio fascista, la richiesta di ghiaia e sabbia era cresciuta per la costruzione dei primi insediamenti industriali (l'Enka -che poi cambierà il nome in STAR, Pirelli e Sicrem-, l'Antoniazzi, la Latteria Pizzighettone, il Consorzio Agrario, i capannoni del Genio Militare), le prime case popolari ed il villaggio “Pirelli”. A Pizzighettone, prima dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale, erano in attività una trentina di cavatori, tutti residenti nel quartiere di Gera, in case molto modeste, multifamiliari e tutti – o quasi – dalle parti di via Casematte e di via Smancini. Seppur cittadini di uno stesso paese si sentivano più geraioi che pizzighettonesi. Il motivo dell'astio fra gli abitanti dei due quartieri (centro storico di Pizzighettone e borgata di Gera) era l'esibizione da parte dei Pizzighettonesi “benestanti”, il giorno della festa del patrono San Basiano, di una zampa di cappone nel taschino della giacca, avanzo del tradizionale pranzo di ravioli in brodo e lesso (*marübin e lès*) che i geraioi non si potevano permettere. I ragazzi iniziavano a lavorare già a 12 anni. L'attività era svolta da quasi tutti i componenti maschi del nucleo familiare: si ricordano le famiglie Albertoni, Angolani, Dainesi, Donetti, Fugazza, Lozza, Manfredi.

- continua a pag. 14 -



Albertoni e Donetti



La famiglia Donetti era composta dal capofamiglia Pietro (*Zamarin*), i figli Angelo e Costante ed il nipote Gerolamo (*Ninèto*) e possedeva due barche di media grandezza (*el batél*). La famiglia Fugazza, composta dal padre e quattro fratelli, possedeva quattro barche, ognuna con un proprio nome, registrato al momento dell'iscrizione presso il Genio Civile. La più grande di queste barche si chiamava *Balilla*. Era un barcone (*el barcón*) di legno lungo 10 metri, capace di trasportare 120 quintali di ghiaia, a fondo piatto e dal pescaggio limitato, poiché i repentini mutamenti del fondale del fiume Adda sollevavano i banchi di ghiaia sin quasi al pelo dell'acqua. A bordo del natante vi erano lunghe pertiche che servivano oltre che a spingerlo, a scandagliare la profondità del fiume. I grossi barconi (l'ammiraglia si chiamava "*Artiglio*") erano dotati di un albero, che non serviva per la vela ma per trainarli a monte, risalendo la corrente, per alcuni chilometri. Non potendosi permettere per il traino un bue od un asino, doveva essere uno o più barcaioi, detto "*alatore*", a procedere sull'alzaia tirando una fune legata alla cima dell'albero, mentre quelli rimasti sul barcone, aiutandosi con i lunghi remi, spingevano l'imbarcazione facendo in modo che non urtasse la riva. Arrivati sul posto, si sondava il fondale, per assicurarsi che fosse granuloso e non presentasse buche impreviste, perché l'Adda è un fiume che, a causa delle correnti, ha un letto molto mutevole. Era proprio in questa ricerca che emergeva la professionalità: infatti non disponendo di mezzi di estrazione meccanica, la cava doveva essere situata su bassi fondali, perché i renaioli dovevano calarsi in acqua e lavorare immersi, molto spesso fino alla cintola. Dopo aver ancorato il barcone controcorrente ed averlo fissato con i remi a prua e con un palo di ferro (*la gùcia de fèr*) a poppa, per evitare che ondeggiasse o si rovesciasse lateralmente nell'operazione di carico, iniziavano l'estrazione della ghiaia con un grande badile a rete dal peso di circa 10 kg, dalla forma di un grosso "mescolo" di ferro (*el casàl*). La maglia della rete aveva dimensioni diverse secondo il tipo di ghiaia che si intendeva estrarre. Per la raccolta della sabbia veniva invece inserita nel *casàl* una seconda rete, molto spessa. D'inverno, si lavorava dalla barca, su apposite passerelle, allungando il manico del badile a rete, fino a circa 4 metri ed il lavoro diventava di conseguenza più pesante. Quando il barcone era carico e le sponde a pelo dell'acqua, venivano tolte le ancore e si iniziava il viaggio

di ritorno, aiutati dalla corrente e servendosi dei remi. Durante il viaggio, oltre a preoccuparsi che l'acqua del fiume non entrasse nei barconi stracarichi di materiale, i renaioli dovevano gettare fuori bordo l'acqua che trasudava abbondante dalla sabbia e dalla ghiaia, servendosi di un'apposita pala di legno (*el palòt*). Il punto più pericoloso del fiume era quello prossimo al paese, detto "il Pennellone" (*el Penelòn*), dove insidiosi mulinelli formati dalla corrente («i buchi del diavolo», nel racconto dei vecchi barcaioi), mettevano a rischio la stabilità della barca. Gli affondamenti erano abbastanza frequenti, ma grazie alla loro abilità di nuotatori i membri degli equipaggi potevano salvarsi. Giunti finalmente alla piarda di Porta Bosco o in quella situata dopo il ponte ferroviario, con laboriose ed esperte manovre i barconi accostavano a riva e si collegavano con lunghe passerelle di legno. A braccia, badilata su badilata, i renaioli scaricavano la sabbia e la ghiaia e la portavano sulla riva con la barella (*la baréla*), specie di portantina di legno che, carica di sabbia e ghiaia umida, diventava pesantissima. Poco alla volta, passando e ripassando sulle traballanti passerelle, i renaioli vuotavano i barconi ed accumulavano sulla riva la sabbia, la ghiaietta (*la gèrèta*) e la ghiaia (*la gèra*) in mucchi (*le méde*), che erano poi misurate per calcolare la quantità ed il peso del materiale raccolto. Era poi compito del carettiere (*el caretér*) caricare sul suo carretto (*el carèt*) trainato di solito da un cavallo da tiro di razza belga, la ghiaia e la sabbia acquistata e trasportarla a destinazione. Per mantenere le proprie famiglie, il barcone doveva essere riempito di ghiaia almeno tre volte al giorno. Si lavorava ogni giorno dell'anno, eccetto la domenica, Santo Stefano, Pasqua e per la festa dei due patroni di Gera (S. Pietro e San Rocco).

- continua a pag. 15 -



Anni '30 – I ragazzi della Colonia Abduana



Nel periodo invernale si partiva coi barconi all'alba, mentre d'estate, per sfruttare più a lungo la luce del sole, già alle tre del mattino. Si ritornava con il primo carico alla piarda verso le sette del mattino e dopo aver fatto colazione a base di pane e latte portato dalle donne di casa (mogli, figlie, nipoti), si riprendeva un'altro viaggio, per far ritorno a mezzogiorno col secondo carico. Un frugale pranzo a base di polenta (*pulènta*), una fetta di frittata (*la fritàda*) e in rare occasioni di gorgonzola (*strachìn véc*) e dopo aver scaricato il barcone, si ripartiva per l'ultimo carico. A quei tempi l'acqua si beveva dai fontanili che si trovavano lungo il percorso e che si vedevano sgorgare dal fondo sabbioso del fiume.

Dopo una giornata di duro lavoro, finalmente arrivava il riposo, che coincideva, come per un rituale prescritto, con un passaggio in una delle numerose osterie di Gera, di cui ricordiamo le tre più famose: *la Scudèla* (in via Antica Lodi), *el Trani* (in via Sortita) e *da Giusto* (in via Barone Smancini). Ad inizio settembre, quando si chiudeva la colonia estiva (colonia Abduana) presso la spiaggia della Manna, i barcaioli dedicavano parte della loro giornata per trasportare a Pizzighettone sui loro barconi tutti i ragazzi, per una gita sul fiume. La festa a cui tutta la gente partecipava, era la sagra di S. Pietro. Per l'occasione arrivavano giostre e bancarelle che riempivano la Piazza del mercato, mentre i giovani geraioli organizzavano una cuccagna sul fiume. Per la manifestazione, venivano attraccati alla riva di Gera due barconi, in modo che si potesse inserire fra di loro, un lungo palo con al centro un rullo girevole (*el burlòn*) cosparso di grasso. Al di là del rullo, al termine del palo, veniva appesa per le zampe un'anatra viva (*el nadròt*). L'inizio della cuccagna veniva dato con un tuffo dal ponte da parte di alcuni barcaioli. Nel dopoguerra divennero famosi lo Sperati (*Reschìn*) e Romano Azzali (*Magnét*). La sagra di S. Pietro era molto sentita anche dalla gente di Pizzighettone e dei comuni rivieraschi per cui quel giorno, lungo via Lungo Adda erano posizionate per assistere al palio, centinaia di persone. Il divertimento per il pubblico era vedere cadere in acqua

“pirolettando”, di volta in volta, tutti i concorrenti che, a causa del grasso, non riuscivano ad attraversare il rullo perché girava velocemente su se stesso. Arrivati ad una certa ora, si permetteva di utilizzare 'vecchi stragemmi' per bloccare il rullo in modo da permettere il suo attraversamento e la presa della “povera” anatra, che sarebbe poi stata cucinata la sera stessa e mangiata all'osteria, assieme a pesce fritto (*ambulina rustida*), salumi e formaggi offerti dagli esercenti. La cuccagna si concludeva spesso con la liberazione dell'anatra nell'Adda ed allora tutti i partecipanti si gettavano in acqua per rincorrerla e ricatturarla.



1964 La cuccagna sul fiume Adda



1964 La cuccagna

L'attività dei barcaioli-renaioli di Gera, interrotta durante la Seconda Guerra Mondiale, a causa della chiamata alle armi di molti di loro e la requisizione dei barconi, continuò nel dopoguerra fino alla fine degli Anni Cinquanta, quando il lavoro di escavazione della ghiaia cominciò a meccanizzarsi con la ditta Moreni. Finì così l'epoca dei “geraiöi”, gente dell'Adda che, piuttosto di vivere lontano dal loro fiume, preferì svolgere il pesantissimo lavoro del cavatore di ghiaia. Si è conclusa un'epoca ma non si è riusciti a cancellarne la memoria, perché ogni seconda domenica di febbraio nella chiesa di San Rocco, viene celebrata una messa di suffragio per tutti i cavatori di ghiaia e barcaioli che ci hanno lasciato.



IL MICROCREDITO E - “UNA BANCA PER I POVERI” - DAL BANGLADESH ALL’ITALIA È POSSIBILE ?

di Sandro Scaravaggi



Il Professor Yunus e la Professoressa Brunori

Muhammad Yunus, economista e Premio Nobel per la Pace nel 2006, fondatore nel '77 della Grameen Bank (la banca dei poveri), come viene chiamata in Bangladesh e la Prof.ssa Luisa Brunori, docente di Psicologia dei gruppi all'Università di Bologna nonché Presidente dell'Osservatorio Internazionale per la Microfinanza (MIO), sono convinti di sì.

Ma andiamo con ordine e, per cercare di approfondire l'argomento, siamo andati a Bologna per chiedere direttamente alla Prof.ssa Brunori di spiegarci in cosa consiste il microcredito che, per intenderci, non è da confondere con il credito al consumo che viene erogato ad esempio nei supermercati per l'acquisto di beni e/o prodotti e come è nata l'intuizione del Prof. Yunus di fondare una “banca per i poveri”. Parliamo infatti di veri poveri, che non possiedono nulla e che non sarebbero quindi mai considerati – bancabili – (brutto termine che significa essere valutato idoneo a ricevere un prestito da uno dei normali istituti creditizi esistenti oggi sul mercato).

Tecnicamente per **microcredito** si intende la concessione di una piccola somma di denaro erogata come prestito (e che deve quindi essere restituita) **senza richiesta di garanzie** (a persone non in grado poterne

dare) e finalizzata all'avvio di microimprese, all'esercizio di attività di lavoro autonomo oppure all'inserimento nel mercato del lavoro. Ma fin qui si tratta di una definizione tecnica e, vista l'abbondanza di poveri presenti purtroppo in tutto il mondo (sappiamo infatti che circa il 90 per cento del reddito globale va al 40 per cento della popolazione mondiale, mentre il restante 60 per cento ne riceve solo il 10 per cento), non c'è da stupirsi se molte organizzazioni finanziarie si stanno interessando a questo “potenziale mercato”. Abbiamo chiesto allora alla Prof.ssa Brunori, qual'è la novità portata dal Prof. Yunus e come lo abbia conosciuto.

“Qualche anno fa ero impegnata in una ricerca internazionale sulla valutazione dell'efficacia ed efficienza delle psicoterapie applicate ai gruppi piuttosto che in una relazione a due psicoterapeuta-paziente. Tale ricerca dimostrava come l'applicazione al gruppo producesse, in termini di efficacia, quasi lo stesso risultato mentre in termini di efficienza il risultato era di 1 a 13. Quindi il gruppo stesso diventava l'elemento in grado di generare, nei singoli individui che vi partecipavano, abilità particolari quali: maggiore intraprendenza e confidenza tra le persone, maggiore responsabilizzazione, in sintesi maggiore fiducia e senso di appartenenza. Per questo, coniai un'espressione che sintetizzava bene questo concetto: l'economicità del gruppo!”.

“Lei ora si starà chiedendo cosa centri tutto questo con l'idea di microcredito di Yunus”, mi chiede la Professoressa. “Ci arriviamo subito”, mi dice “perché un collega fece questa affermazione: ma tu sai che in Bangladesh c'è un “matto” che applica questi concetti a gruppi di poveri ai quali, attraverso prestiti in denaro, cerca non solo di dare un aiuto ma anche di svilupparne abilità e capacità personali? Fantastico” pensai “se il denaro viene usato anche come mezzo di relazione (e prestare denaro sulla fiducia è in fondo creare una relazione) per mettere in moto il dinamismo e l'intraprendenza delle persone e per dare loro valore!”. E' così è nato il mio interesse per l'attività del Prof. Yunus con il quale poi sono entrata in contatto ed ho cominciato a collaborare.

- continua a pag. 17 -



“Quindi la grande intuizione di Yunus è stata quella di inventare un modello economico di erogazione di denaro a persone che non potrebbero mai ottenerlo tramite i normali canali finanziari ma, basando tale attività sulla fiducia e sulla condivisione del rischio, sulla relazione di sostegno, di cooperazione di gruppo, per creare e sviluppare piccole attività o piccoli commerci”.

“In particolare rivolgendosi alle donne, perché in Bangladesh rappresentano i soggetti meno sviluppati e con meno diritti ma che, nel momento in cui ricevono delle risorse, sono sicuramente più consapevoli nell'impiegarle e certamente le impegnano in primo luogo a favore della famiglia in modo prudente ed oculato, caratteristiche meno presenti nell'uomo”.

Su questa intuizione ha fondato nel 1977 a Chittagong, sua città natale, la **Grameen Bank** istituto di credito indipendente, presente oggi in migliaia di villaggi del Bangladesh e diffuso anche in decine di paesi in ogni parte del mondo. Ed i principi su cui si basa sono sempre gli stessi: erogazione di piccoli prestiti senza richiesta di garanzie, applicazione di un tasso di interesse che si aggira intorno al 20% (che nella formula usata di tipo “flat” alla francese, si traduce in un 10% medio), restituzione del prestito su base

settimanale e coinvolgimento delle persone che ricevono il prestito nell'azionariato della banca. L'istituto non produce utili ma reinveste tutto per sviluppare l'attività della banca e nella formazione dei soggetti che si rivolgono ad essa (che spesso non sanno né leggere né scrivere), per sostenere l'impostazione dell'attività che vogliono realizzare. Quindi la **Grameen** (che significa rurale) cerca di incidere sui meccanismi che sono alla base della povertà, cercando di generare un cambiamento sociale e culturale delle comunità a partire però dagli individui, trasformando la loro paura e vergogna, che spesso accompagnano il povero, in orgoglio e senso di appartenenza.

L'attività della **Grameen Bank**

che oggi ha già consentito ad oltre 8 Milioni di persone di uscire dalla povertà e di diventare soggetti responsabili del proprio futuro, ha portato il Prof. Yunus a ricevere il premio Nobel per la Pace nel 2006.

La Prof.ssa Brunori ci spiega che ciò su cui si fonda il microcredito come viene attuato dalla **Grameen** non è solo il prestito di denaro, la parte tangibile (e necessaria) ma è anche la relazione (che vuol dire farsi carico dei problemi delle persone e cercare di aiutarle a risolverli).

- continua a pag. 18 -





Soprattutto per questa seconda componente, sono necessarie determinate competenze e specifiche professionalità che vanno preparate e formate. E tutte e due le componenti sono essenziali affinché il microcredito produca il cambiamento culturale degli individui e, con essi, della società e dei meccanismi che sono alla base della povertà.

Abbiamo chiesto alla Prof.ssa Brunori a quale nuovo progetto stia lavorando, in collaborazione con il Prof. Yunus, che dovrebbe portare alla creazione di una **Graamen Bank** anche in Italia.

“Quando due anni fa, negli Stati Uniti è nata la Grameen USA, sono partita per andare a verificare direttamente se il modo di operare fosse lo stesso anche in un paese così profondamente diverso dal Bangladesh (soprattutto dal punto di vista economico) e tutto era esattamente uguale, perché la filosofia di base della solidarietà tra persone e del legame sociale e di gruppo è valida ed applicabile in tutto il mondo. Allora sono andata da Yunus e gli ho proposto di realizzare un progetto simile anche in Italia”.

E oggi, a che punto siete con questa realizzazione? *“La fondazione a cui farà capo il soggetto economico operativo è già stata costituita e stiamo completando gli ultimi adempimenti legali e burocratici. La forma*

giuridica scelta sarà quella dell'intermediario finanziario (quindi non di una vera Banca, in quanto tale figura è prevista anche dalla recente Legge 141 dell'Agosto 2010 all'art.111), che opererà con gli stessi principi e finalità della Grameen. Tale istituto è partecipato da tre soggetti: Grameen Trust (braccio operativo della Grameen per le operazioni fuori dal Bangladesh), l'Università di Bologna ed Unicredit (che ha stanziato i capitali necessari). Sono confidente che entro poco tempo potremo cominciare concretamente ad operare anche in Italia, avviando quindi nel nostro paese la prima istituzione di questo genere presente in Europa”.

Complimenti Prof.ssa Brunori per questa coraggiosa iniziativa e, ringraziandola per averci concesso questa chiaccherata, le esprimiamo tutto il nostro sostegno ed incoraggiamento nella speranza che presto possa vedere la luce. Sicuramente darà a molte persone bisogno, presenti anche nel nostro paese, la possibilità di poter intraprendere una propria attività e, quindi, di riscattare la propria condizione di povertà. Vorrei concludere con l'auspicio di poterla presto ospitare a Pizzighettone per un incontro nel quale presentarci le modalità attraverso le quali concretamente intenderete operare.



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

<http://www.pizzighettone.it/>

Dal 20/05/2011 al 22/05/2011

"Tre giorni in piazza"

Fiera di arte e commercio nelle antiche Mura - Pizzighettone

Ogni terza Domenica del Mese

"Trovantico"

mercato di antiquariato e modernariato nelle Mura

Biblioteca e Museo Comunale di Pizzighettone

cultura@comune.pizzighettone.cr.it

Dal 04/12/2010 al 12/12/2010

"Mostra Fotografica in ricordo di Pietro Teso"

(con l'Associazione Don Viadana)

Saloncino Centro Culturale Museo Comunale

Dal 19/12/2010 al 06/01/2011

"Mostra dei Pittori Pizzighettesi"

(con la Proloco)

Saloncino Centro Culturale 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

Dal 08/12/2010 al 06/01/2011

"Presepi nelle Mura"

(con Ente Fiere)

nelle antiche Mura - Pizzighettone

Pro Loco Pizzighettone

www.prolocopizzighettone.blogspot.com

Dal 19/12/2010 al 06/01/2011

"Mostra dei Pittori Pizzighettesi"

Saloncino Centro Culturale Museo Comunale

Parrocchia e Oratorio di Pizzighettone

Dal 26/12/2010 al 29/12/2010

"Campeggio Invernale"

Soraga - Val di Fassa (TN)

Il 13/03/2011

**"Incontro con le sorelle Missionarie della Carità
di Madre Teresa di Calcutta"**

Oratorio Beato Vincenzo ore 21.00

Comunità Parrocchiale di Regona di Pizzighettone

Il 09/12/2010

"Spettacolo di Natale dei bambini scuola materna"

Oratorio di Regona

Il 26/12/2010

"Concerto di Natale Corale S. Patrizio"

Chiesa di Regona ore 16.00

Comunità Parrocchiale di Roggione di Pizzighettone

Il 05/12/2010

"Presepio Vivente"

Oratorio di Roggione ore 17.00

Dal 26/12/2010 al 30/12/2010

"Campo Invernale all'Aprica"

per elementari e medie

Il 06/02/2011

"Festa della Vita"

Oratorio di Roggione

LIONS Club "Pizzighettone Città Murata" di Pizzighettone

Dal 22/01/2011 al 23/01/2011

"Tripa de San Basian"

nelle antiche Mura - Pizzighettone



CALENDARI DEI GRUPPI E COMPLESSI MUSICALI

Banda Musicale e Junior Band di Pizzighettone

- 08/12/2010 "Concerto con Coro di
Persico Dosimo"
ore 21.00 Chiesa di San Bassiano
- 18/12/2010 "Concerto"
ore 21.00 Persico Dosimo (CR)
- 24/12/2010 "Concerto Junior Band"
Casa di Riposo di Pizzighettone
- 22/01/2011 "Concerto di San Bassiano"
Ore 21.00 Chiesa di San Bassiano

Complesso: THE HAMMER

(referente: Stefano Gambarelli)

- 04/12/2010 "Concerto"
Lucille di Sommacampagna (VR)
- 18/12/2010 "Concerto"
Midian di Cremona
- 15/01/2011 "Concerto"
Ryan pub Live di Garzana (BG)

Complesso: AYERS ROCK

(tutte le informazioni sulla pagina di FACEBOOK)

- 18/12/2010 "Concerto"
Master's Caf  - Pizzighettone ore 21.00

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

La direzione



Buon
Natale



Collabora con noi!

Vuoi collaborare con noi? Vuoi partecipare alla vita sociale e civile della Tua citt , 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"   proprio ci  che fa per Te!

Contattaci, telefonando al n. 0372/743117, oppure scrivendo a donluisgi.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'attualit 
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