

La nostra gente

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



UN SINTETICO BILANCIO della presidente Rita Bernocchi

Cari lettori,
l'Associazione Socio-Culturale don Luigi Viadana quest'anno ha festeggiato i vent'anni della sua fondazione.

Il mio mandato triennale di Presidente della "don Viadana" si avvia alla scadenza. È dunque tempo di tracciare un sintetico bilancio sulle attività svolte.

In primo luogo, l'Associazione continua il suo **impegno nella realizzazione di questo giornale** che ha lo scopo di far conoscere la nostra realtà locale nei suoi molteplici aspetti: l'attività delle numerose associazioni di volontari che lavorano in svariati campi; la ricchezza sotto il profilo storico-artistico e naturalistico del nostro territorio; il nostro tessuto economico reso vitale, in particolare, dalla professionalità dei nostri artigiani; i mestieri e le tradizioni del passato che testimoniano in un *continuum* la storia lavorativa e sociale di questa nostra terra; il contributo che alcuni nostri concittadini danno alla comunità più vasta che va oltre il nostro paese. Ringrazio tutti i collaboratori de *La nostra gente*; in particolare un grazie sentito a Lia Castelvecchio, che per impegni lavorativi ha dovuto lasciare la nostra redazione, e un grato benvenuto a Paola Maitti che le subentra.

In secondo luogo, l'Associazione prosegue il suo **impegno nel sociale**, sia con l'elargizione di contributi seppur modesti a persone in difficoltà, sia cercando di collaborare con le Associazioni che operano nel nostro paese. Da aprile è anche stato istituito, per iniziativa dell'Amministrazione Comunale, il *Tavolo del Volontariato*, cui la nostra Associazione partecipa in modo da inserirsi in un progetto di intervento più organico e condiviso.

Ho la ferma convinzione che mettere insieme delle forze, collaborare, "fare rete" — come si usa dire oggi — debba essere il metodo che guida l'operare della nostra Associazione.

Ne ho avuto conferma anche nella serata del sette giugno scorso dal titolo "*Guerra: la nostra gente racconta*", realizzata in collaborazione con il Gruppo Cultura Fotografica, con il docente di Teologia Morale don Bruno Bignami, con il chitarrista Giuseppe Zignani, con vari concittadini che hanno accettato di essere intervistati.

- continua a pag. 2 -

CENTRO DIURNO INTEGRATO "PLACIDA MAZZA"

di Loredana Rancati



Ospiti del Centro Diurno

Appena arrivo alla Casa di Riposo della Fondazione Mazza di Pizzighettone, la dott.ssa Miriam Spizzi mi accoglie nel suo ufficio per rilasciarmi un'intervista sul funzionamento del Centro Diurno.

Le chiedo: - **Quando e perché è nata questa struttura?**

- Il Centro Diurno, intitolato a Placida Mazza, sorella di Luigi che è stato il fondatore del vecchio ospedale, è nato nel 2005 in quanto l'allora assistente sociale del Comune di Pizzighettone aveva ravvisato, dopo un'accurata indagine sul territorio, la necessità di creare un luogo che accogliesse, dal mattino alla sera, persone anziane autosufficienti.

Si tratta di un Centro Diurno Integrato che interagisce con la R.S.A. (Residenza Socio Assistenziale), quindi con le persone che sono ricoverate in modo permanente in quella che tutti noi chiamiamo "Casa di Riposo". Gli ospiti delle due strutture condividono alcuni momenti della giornata: partecipano alla messa settimanale, alle feste di compleanno e ad altre attività ricreative. Tutto questo è molto stimolante in quanto chi viene ogni giorno dalla propria casa porta all'interno del Centro tutto ciò che accade fuori, dando vita ad un aggiornamento costante".

- **Come si accede al Centro e come funziona?**

- I posti disponibili sono 15 e sono tutti occupati. Per potervi accedere serve inoltrare una domanda ed è la Fondazione che gestisce gli ingressi attraverso una lista d'attesa. Il Centro, che è a carattere semi-residenziale, funziona dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 18. Chi non ha la possibilità di venir accompagnato usufruisce di un servizio trasporto con pulmino. Quando gli ospiti arrivano, iniziano a socializzare conversando davanti ad una buona prima colazione che li attende ogni mattina.

- continua a pag. 2 -



Questo fondamentale **principio della collaborazione** era caldeggiato anche da don Luigi che, a proposito dei gruppi parrocchiali – ma vale per qualsiasi altro gruppo – così diceva: *“I gruppi parrocchiali devono essere per la compresenza, la complementarietà, la corresponsabilità e collaborazione con tutti gli altri gruppi di diversa ispirazione”* (dal diario pastorale di don Luigi L'amore è il respiro della vita, p.70).

Che queste parole ci risuonino come invito, come impegno e come augurio per il prossimo Natale, che è festa di solidarietà.

EDITORIALE

CHI HA SPOSTATO IL MIO FORMAGGIO?

di Sandro Scaravaggi

“Chi ha spostato il mio formaggio” è una divertente storiella che vorrei proporvi perché mi è sembrata molto calzante, se applicata alla realtà odierna.

Inizia così.

Molto tempo fa, in un paese qualunque, vivevano quattro personaggi che vagavano in un “Labirinto” alla ricerca del Formaggio per nutrirsi ed essere felici.

Due erano topolini: Nasofino e Trottolino, mentre due erano piccoli gnomi, simili agli uomini, Tentenna e Ridolino. Ogni giorno tutti si davano da fare per scovare il proprio tipo di formaggio preferito: per i topolini doveva essere ben stagionato mentre gli gnomi cercavano un formaggio più sofisticato, che doveva dar loro anche piacere e felicità. Tutti quindi si industriavano: ogni mattina lasciavano le loro casette e, in tuta e scarpe da ginnastica, uscivano di corsa nel “Labirinto” alla ricerca del formaggio desiderato. Il “Labirinto” era costituito da un intrico di corridoi, alcuni dei quali bui e pericolosi, e da molte stanze, alcune delle quali contenenti dell'ottimo formaggio. Per coloro che fossero riusciti a trovare la via giusta, esso avrebbe riservato una vita migliore. Nella ricerca i topolini si affidavano al loro fiuto ed al loro istinto e, quando fiutavano l'odore, si fiordavano nel corridoio dove supponevano si trovasse il formaggio. Gli gnomi invece si affidavano più alla loro capacità di ragionamento e cercavano di avvalersi più della loro esperienza, sviluppando talvolta metodi di ricerca un po' complicati e tortuosi. Alla fine ogni gruppo, con i propri sistemi, riuscì a scovare una stanza piena di formaggio che chiameremo Deposito A. Da quel giorno, tutte le mattine di buon'ora topolini e gnomi andavano al deposito e si godevano il meritato formaggio.

Tre volte la settimana gli ospiti svolgono attività di ginnastica di gruppo sotto la guida di un terapeuta, ma anche durante le altre mattine quasi tutti usufruiscono della palestra per attività individuali.

Se qualcuno necessita di terapia medica o fisioterapia, su prescrizione del medico curante, questa viene effettuata dal personale che opera nella struttura. I fisiatristi ed il dermatologo sono disponibili per consulenze su richiesta.

In altri momenti della giornata gli ospiti recitano il rosario, guardano e commentano diapositive con il gruppo di Medjugorje ed ascoltano la lettura del giornale.

Dopo il pranzo, che offre diverse possibilità di scelta, chi lo desidera ha la possibilità di riposare in una “stanza relax”, altri restano nell'area soggiorno a guardare la TV o a giocare a carte.

Il pomeriggio vede tutti impegnati in giochi logici, di memoria, tombole e proposte per la cura dell'aspetto fisico (è nato da poco un “Progetto Beauty Farm!!!!”) e tanto altro con il coordinamento di Marta, una simpatica animatrice della “Cooperativa Altana” di Cremona. terminate queste attività, ecco che li aspetta un ultimo momento da condividere prima di tornare a casa: una golosa merenda! Verso le 17,30 si comincia a lasciare il Centro: tutti si salutano con un “arrivederci a domani”.

L'intervista con la signora Spizzi termina qua e la ringrazio per l'attenzione ed il tempo che mi ha dedicato.

È giunto il momento di andare a conoscere gli ospiti del Centro Diurno.

Accompagnata dalla responsabile del Centro oltre che della R.S.A., la signora Cappellini Teresita, dopo aver attraversato il giardino, entro in un luminoso e spazioso salone. Qui incontro gli ospiti che, seduti su tre comodi divani, stanno conversando tranquillamente, ma... sorpresa: sono tutte donne! Mi dicono che c'è un solo uomo nel gruppo e me lo indicano; mi giro e lo vedo un po' appartato che ricambia il mio saluto.

Ma le sorprese non sono finite. Ai piedi di Marta, l'animatrice, vedo un cane, si chiama Deleck che in tibetano significa “buona sorte”. Mi spiegano che è l'ultimo arrivato, è con loro da pochi giorni e tutti già gli si sono affezionati. Due volte la settimana gli ospiti del Centro effettueranno la PetTherapy: a turno si prenderanno cura di lui, lo spazzoleranno, gli faranno le coccole; lui ne ha bisogno perché viene da un canile: mi sa che il nome sia proprio azzeccato!

Adesso che il ghiaccio è rotto tutte le donne hanno voglia di parlare e si dicono contente di frequentare il Centro.

Maddalena, con un grande sorriso e gli occhi vispi che ridono anche loro, mi dice che le sembra di essere in una grande famiglia tutta unita.

Lina, che dichiara orgogliosa i suoi 91 anni portati splendidamente, afferma: “Meglio che in famiglia!”

Marcella, che era stata una delle prime a frequentare la struttura, nel 2008 l'aveva dovuta lasciare, ma nel 2010 è tornata perché dice: “Qui sta proprio bene”. A turno mi raccontano delle attività del Centro: fanno i biscotti, cantano in un coro, hanno dato vita ad un “Centro Culturale” e stanno preparando un giornalino, tra poco inizierà il laboratorio natalizio e sono in cerca di idee sugli addobbi.

Ogni tanto organizzano anche delle uscite sul territorio: sono state in centro Cremona, a Caravaggio, ai laghetti di Ocasale per una merenda, in pizzeria... insomma non c'è tempo per annoiarsi. Tutto viene coordinato, tre volte la settimana, da Marta con l'aiuto di alcune volontarie del gruppo Arcobaleno.

Prima di salutarci l'animatrice propone *Il gioco delle 100 domande*: ognuno, a turno, pesca da un sacchetto un foglietto su cui ci sono dei quesiti di vario genere a cui devono rispondere. Tutti si impegnano al massimo e qualcuno non resiste alla tentazione di suggerire.

Ci salutiamo con la promessa di rivederci prima di Natale quando andrò a portare alcune copie de *La nostra gente*, per leggere insieme l'articolo sul Centro Diurno.



Dopo qualche tempo, però, Tentenna e Ridolino, i due gnomi, cominciarono ad alzarsi più tardi e si recavano al deposito senza fretta. In fin dei conti conoscevano la strada ed erano sicuri di trovarlo sempre allo stesso posto. Arrivati poi al Deposito A, si toglievano le scarpe, indossavano le pantofole e si godevano il loro successo ritenendosi al riparo da ogni sorpresa. C'era tanto di quel formaggio che decisero di trasferire le loro dimore più vicino al deposito e invitavano spesso degli amici ad assaggiare il formaggio. Continuarono così per qualche tempo ma, pian piano, la loro sicurezza si trasformò nell'arroganza che talvolta nasce dal successo, tanto che diventarono così sicuri del fatto loro, da non prestare più attenzione a ciò che stava accadendo sotto i loro occhi.

I due topolini, invece, non modificarono le loro abitudini: ogni mattina presto si recavano al deposito, si mettevano a rovistare ed a fiutare tutto intorno e, solo dopo aver concluso l'ispezione, si mettevano a mangiare tranquilli il loro pezzo di formaggio.

Un bel giorno Nasofino e Trottolino si affacciarono al Deposito A e scoprirono che il loro formaggio era scomparso! La cosa non li sorprese molto perché avevano già notato che il formaggio stava diminuendo e quindi un po' se lo aspettavano. Rapidamente, senza troppo pensarci, si rimisero le loro scarpe da ginnastica e cominciarono a fiutare nuovamente i corridoi del "Labirinto alla ricerca di un nuovo deposito.

Tentenna e Ridolino, invece, quando più tardi arrivarono al deposito e si trovarono di fronte all'amara sorpresa, cominciarono a gridare: *"Non c'è più formaggio? Ma dove è finito? Chi l'ha preso?"* Alla fine disperati ed increduli esclamavano scoraggiati: *"Non è giusto!"*. E continuarono ad esplorare il deposito in cerca del formaggio sparito. Per loro il formaggio non rappresentava solo il cibo quotidiano, ma anche il sentirsi al sicuro, il poter costruire una bella famiglia e potersi permettere una bella casa calda e confortevole. Essi non riuscivano però a far altro che indugiare e recriminare contro l'ingiustizia che li aveva colpiti. Chi aveva potuto creare un simile disastro e perché non erano stati avvertiti? Ridolino, nel rientrare a casa, triste ed affamato, una sera scrisse sul muro del "Labirinto": **Più importanza dai al Formaggio e più ne vuoi avere per te!**

Ogni mattina gli gnomi tornavano al deposito con la speranza di trovarci nuovamente il formaggio e recriminavano

contro chi poteva aver combinato loro questo guaio, reclamando un "giusto" risarcimento.

Mentre Tentenna e Ridolino si affannavano a discutere sul da farsi, Nasofino e Trottolino si erano addentrati nel labirinto con in mente una sola idea: trovare del nuovo Formaggio. Esplorando una zona dove non si erano mai addentrati, un bel giorno, trovarono un nuovo Deposito di formaggio pieno di una grande riserva che non avevano mai visto prima! Ridolino, lo gnomo, man mano che passavano i giorni senza che avvenisse nessun cambiamento, cominciò a sentire il desiderio di abbandonare il Deposito A e di mettersi nuovamente alla ricerca. Aveva paura perché fuori dal "Labirinto" c'erano tanti pericoli, ma nello stesso tempo si ricordava di aver già affrontato questa impresa una volta.

Tentenna non ne voleva sapere, dicendo di sentirsi troppo vecchio per ricominciare a correre e che non voleva coprirsi di ridicolo nel lasciare i posti che conosceva e dove si stava comodi. Però la loro condizione continuava a peggiorare e rischiava di diventare pericolosa.

Ridolino, un bel giorno, prese le sue vecchie scarpe da ginnastica e disse a Tentenna: *"Nessuno ci riporterà il nostro formaggio, dobbiamo ricominciare a cercarlo in un altro posto!"* Cominciò ad immaginarsi intento a rosicchiarne un nuovo pezzo e, così facendo, riacquistava fiducia e si persuadeva che ce l'avrebbe fatta a trovarlo! *"Talvolta le cose cambiano e non tornano più come prima, oggi è capitato a noi, Tentenna! È la vita e la vita va avanti e noi dobbiamo fare lo stesso!"*.

Prima di partire Ridolino scrisse sul muro del deposito che Tentenna non voleva lasciare: **Se non cambi, rischi di scomparire.**

Poi aprì la porta del labirinto ed iniziò l'esplorazione. Aveva capito che era inutile chiedersi, come continuava a fare Tentenna: *"Dov'è finito il mio formaggio?"*, ma piuttosto: *"Perché non mi sono svegliato prima e non mi sono spostato anch'io subito insieme al formaggio?"*. Prima di uscire scrisse ancora: **Che cosa fareste, se non aveste paura?**

Perché alcune paure possono essere positive, ma se la paura è così forte da impedire qualunque iniziativa, allora diventa negativa. Per vari giorni Ridolino continuò ad esplorare il "Labirinto" senza trovare nulla e quindi fu assalito dal dubbio di aver fatto il passo più lungo della gamba, ma poi ci sorrise su perché era sempre meglio che rimanere inattivo

e senza Formaggio. Pian piano stava prendendo in mano la situazione e stava cominciando a riprendere fiducia anche se non sapeva ancora dove sarebbe arrivato. Scrisse ancora sul muro: **Quando superi le tue paure ti senti libero!**

Cominciò a trovare qualche scaglia di buon formaggio all'ingresso di una grande stanza che però risultò vuota e pensò che doveva esserci passato prima qualcun altro. Rifletté, quindi, che se si fosse mosso prima, probabilmente, ne avrebbe invece trovato molto e questo gli fece concludere che: **Quanto prima abbandonerai il Vecchio Formaggio, tanto prima gusterai quello nuovo!** La paura, che noi stessi alimentiamo con la nostra immaginazione, certe volte è peggiore della realtà. **Quando ti accorgi che puoi trovare e gustare il Nuovo Formaggio, modifichi il tuo comportamento.** Alla fine anche Ridolino trovò il nuovo deposito e restò sbalordito per la grande quantità e per le diverse qualità di formaggio che vi erano rinchiuse. Trovò anche i due topolini che, belli sazi, lo salutarono contenti. Capì allora che la via più rapida per cambiare è guardare con ironia ai propri comportamenti assurdi, perché allora diventa più semplice abbandonarli e rimboccarsi le maniche per passare all'azione. Anche dai suoi amici topi aveva imparato qualcosa: essi non si erano complicati la vita con analisi troppo sofisticate e complesse, ma quando la situazione era cambiata ed il Formaggio si era spostato, anch'essi si erano mossi subito con lui. Lo gnomo aveva imparato che la resistenza più grande al cambiamento risiede dentro di noi e che nulla può migliorare finché noi non cambiamo! Ridolino non dimenticava che alcune paure sono degne di attenzione in quanto ci possono evitare di rimanere vittime di pericoli reali. Ma aveva anche capito che quelle più irrazionali gli avevano impedito di cambiare nel momento in cui ne avrebbe avuto più bisogno. Vorrei concludere questa breve storiella con una riflessione di un grande scrittore: **"La vita non è un cammino semplice e lineare lungo il quale possiamo procedere liberamente e senza intoppi, ma piuttosto un intricato labirinto, attraverso il quale dobbiamo trovare la nostra strada, spesso smarriti e confusi, talvolta imprigionati in un vicolo cieco. Ma sempre, se abbiamo fede, si aprirà una porta: forse non quella che ci saremmo aspettati, ma certamente quella che alla fine si rivelerà la migliore per noi."** (A. J. Cronin)



IL BARBIERE: "MEMORIA STORICA" MA AL PASSO CON I TEMPI E LE MODE

di Paola Maitti



Natale e Piero

"La cultura me la sono fatta qui!" Nessuna frase può esprimere meglio l'atmosfera che si respira entrando nel negozio di Natale Grisi e Piero Bonazzi, ormai gli unici barbieri rimasti in paese.

Un via vai continuo di gente, di anziani, di ragazzi, di clienti, ma soprattutto di amici. Ci si sente a casa. Basta osservare la sala d'attesa con i giornali ben disposti e i fumetti di Tex e Topolino per i bambini, per ingannare il tempo dell'attesa. Il negozio non è cambiato in nulla dal momento dell'apertura, nel 1967. È tutto rimasto come allora, ad eccezione delle poltrone in legno che sono state sostituite da altre più moderne, mantenendo però sempre lo stesso stile.

Sia Natale che Piero non avevano l'ambizione di diventare barbieri. Natale ha iniziato questa professione appena finite le scuole medie, per dare una mano alla sua famiglia.

La sua prima esperienza è stata dal barbiere Gualteri, in paese. *"Il mestiere si imparava sul campo. Quindi i primi anni non si guadagnava molto, all'incirca 1500 lire di mance lasciate dai clienti durante la settimana. Si iniziava facendo i lavori più semplici come*

il taglio dei capelli ai bambini oppure la barba, per 'farsi le ossa'. È proprio in questo periodo, quando ero ancora alle prime armi, che ho avuto il piacere di avere come clienti personalità di rilievo come per esempio il vescovo Squintani e Monsignor Severgnini."

Piero voleva diventare meccanico. Inizia invece a lavorare a dodici anni presso il barbiere Cappelletti a Regona. Affascinato dal mestiere, si sposterà poi a Cremona, cambiando negozio di anno in anno in modo da imparare i trucchi del mestiere e fare esperienza. È proprio in città che conosce il cavalier Stringhini, considerato "il mago dei barbieri", e frequenta il Bar Scassa, storico ritrovo in centro dei barbieri di Cremona. Una volta tornato a Pizzighettone comincia la sua collaborazione con Natale, prima come lavorante e, solo dopo tornato da militare, in società.

Il negozio si trovava un tempo in via Ponchielli, dove era stato aperto nel 1957. Dieci anni dopo viene spostato in via Formigara, dove si trova ancora adesso.

Natale e Piero hanno visto passare sotto le loro mani le teste di quattro generazioni. Un tempo il loro negozio era luogo di ritrovo, dove i giovani si incontravano per giocare a carte, chiacchierare e confidarsi. Gli argomenti dei quali si parlava erano dei più svariati: dalle ragazze alle macchine; dal ciclismo al calcio. Si lavorava anche di domenica fino alle 16 o alle 17, ma si teneva chiuso il lunedì. Oltre a farsi tagliare i capelli, molti uomini usavano andare dal barbiere per farsi fare anche barba e baffi. Gli attrezzi del mestiere erano il rasoio e la macchinetta manuale, che sono ancora custoditi oggi nel negozio come dei veri e propri cimeli.

I clienti provenivano quasi tutti dal paese, tanto che - come ci dice orgoglioso Piero - il barbiere era un vero e proprio confidente e il suo negozio una sorta di "centro di aggregazione sociale". Nel corso del tempo le cose sono cambiate. Natale ci spiega, sorridendo, che adesso gli argomenti dei quali i vecchi clienti parlano sono diversi: le ragazze e il calcio sono stati sostituiti dai nipotini e dagli orti.

Nonostante il proliferare di negozi di parrucchiera che fanno tagli sia da uomo che da donna, la clientela del passato è rimasta e si sono aggiunti anche molti ragazzi giovani e bambini. Però rispetto al passato sono molti meno quelli che chiedono di farsi fare barba e baffi. Gli attrezzi da lavoro si sono evoluti nel tempo: dagli anni Ottanta infatti si usano sia il rasoio che la macchinetta elettrica. Anche la clientela è andata di pari passo con i tempi.

Rispetto agli inizi, adesso molti clienti vengono anche dai paesi limitrofi come per esempio Maleo o Formigara. E vi sono poi molti stranieri che hanno consentito la scoperta di nuove tradizioni e nuovi gusti estetici. Una "memoria storica". Un passare di generazioni, di padre in figlio; di nonno in nipote. Un evolversi della moda: dai capelli rasati, a quelli a spazzola; dai tagli alla Beatles, ai capelli lunghi.

Questo è tutto quello che racchiude il lavoro del barbiere. Non solo una semplice professione, bensì un instaurare rapporti umani, un ascoltare per imparare cose nuove, per "farsi una cultura attraverso gli occhi dell'altro". Ed è proprio questo che fa nascere in Natale e Piero l'amore per il loro lavoro: il sentirsi sempre a casa, l'aver una seconda famiglia, il rapporto con i clienti che è motivo di crescita personale. Un lavoro nato per entrambi come professione e trasformatosi con il tempo in una vera e propria passione.



IL GRUPPO TEATRALE “CHEI DEL REGINA PACIS”

di Silvia Capelli



Il gruppo teatrale “Chei del Regina Pacis”

Un presente con salde origini nel passato di un mondo legato al teatro del nostro territorio pizzighettonese, ma aperto anche a nuove esperienze e proposte.

È di questo che Maria Luisa Maiocchi, regista del gruppo di attori pizzighettonesi ‘Chei del Regina Pacis’, ci sta per raccontare.

“La prima persona che mi ha avvicinata al teatro – dice Maria Luisa – è stata la mia nonna Maria. Ricordo che, bambina di sei/sette anni, seguivo lei e le sue amiche durante le prove delle commedie al teatro dell’Oratorio di via Garibaldi. A volte mi affidavano alcune piccole parti ed io ne ero orgogliosa.

La mia seconda maestra di teatro è stata Madre Renata Fronzi, canossiana molto conosciuta e apprezzata per il suo talento artistico a Cremona e non solo. Io frequentavo l’Istituto Magistrale ed ero educanda presso il collegio canossiano. È stato in quegli anni che, grazie a Madre Renata, ho affinato le mie doti artistiche e ho imparato a gestirmi sulla scena. In seconda magistrale, con l’insegnante di francese, ho anche seguito un corso molto interessante di cinematografia della durata di un anno.

Nel 1970 ho partecipato al primo concorso filodrammatico indetto dal F.A.R.I. con la commedia ‘La voce di papà’, che si svolgeva a porte chiuse, alla sola presenza della giuria presieduta dall’autore. I gruppi teatrali iscritti erano tanti. Io vinsi il premio come miglior interprete: una bella coppa che ancora troneggia sulla mia libreria. Quella vittoria fu per me la spinta per continuare a impegnarmi nel campo teatrale e fu seguita da tante altre belle esperienze in teatro, due delle quali nella Svizzera tedesca fra i nostri emigranti.”

Dopo aver ottenuto il diploma magistrale, Maria Luisa Maiocchi tornò a Pizzighettone e al gruppo teatrale dell’Oratorio affiancò un suo gruppo tutto al femminile, che esordì al Teatro Regina Pacis con ‘Scampolo’. Più tardi, diventata mamma, aggiunse al suo gruppo quello delle bambine che frequentavano l’Oratorio insieme ai suoi figli.

“Furono anni stupendi, – ricorda Maria Luisa – carichi di entusiasmo, di gioia e di tante belle emozioni. Poi, un evento molto doloroso della mia vita mi allontanò per qualche anno dal palcoscenico”.

Fu Madre Renata a convincerla a ritornare al teatro.

“Vedrai – mi disse – riprendere la recitazione ti aiuterà, perché chi ama il teatro ama la vita!”

Cara Madre Renata, avevi proprio ragione! Oggi dirigo una compagnia che è l’espressione di tutto il mio vissuto teatrale, perché in essa sono confluiti attrici e attori dei due vecchi gruppi maschile e femminile e anche del gruppo dei bambini passati, nel corso del tempo, sul palco del Regina Pacis. I primi sono ormai nonni; gli ex-bambini sono sposati con prole o sono professionisti impegnati. Siamo un gruppo variegato di volontari uniti dalla comune passione del teatro. Ci vogliamo bene e cerchiamo di portare un poco di buon umore nel cuore dei tanti pizzighettonesi che ci seguono.

Ora che il teatro Regina Pacis non c’è più e anche se tutti noi – chi per il calcio, chi per la catechesi, chi per altro – continuiamo a lavorare nell’oratorio, ci sentiamo un po’ orfani e considerati un ‘gruppo limitrofo’ all’oratorio.”

Da qualche anno il gruppo teatrale si esibisce durante la festa della San Luigi: “Per il nostro gruppo questo è un appuntamento molto caro e importante, perché è l’incontro con il nostro pubblico che si segue da quando recitavamo al



Regina Pacis, che non ci ha mai abbandonato e che, nel tempo, si è anzi sempre più allargato.”

In questi ultimi anni questa associazione di volontari si è dotata di materiale che consente l'allestimento di un teatro mobile: quinte, tende, microfoni, arredi; per custodire questo materiale dispone di un magazzino gentilmente concesso dalla ditta Micheli.

“Durante l'ultima riunione di programmazione della nostra attività, abbiamo deciso di non mollare, di darci una marcia in più, di aprirci a nuove esperienze con chi, come noi, ama il teatro e vuole sperimentarlo e dividerlo. Vogliamo sancire la nostra storia di ‘attori pizzighettonesì’ dandoci uno statuto e un nome: *‘Chei del Regina Pacis’*.”

Maria Luisa afferma con convinzione ed entusiasmo:

“Vogliamo continuare, con umiltà e semplicità, un programma iniziato tanti anni fa e fatto di commedie, soprattutto dialettali, che entrano nel vissuto di persone e cose, di momenti di una vita d'altri tempi che merita di non essere dimenticata, perché è il nostro recente passato.

Nella comicità rivivono vecchie figure, lavori e luoghi ormai scomparsi, ma belli da rievocare e da spiegare ai nostri figli e nipoti.”

E conclude con un invito:

“Alla prossima, dunque, con *‘Chei del Regina Pacis’*! Nella speranza di donarvi qualche ora di serenità, di spensieratezza e di farvi fare tante risate.”



La scena di una commedia



ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO

Il Borgo di Soncino

di Rita Bernocchi



La Rocca di Soncino

LA STORIA DELLA ROCCA

Soncino rientra nel percorso delle città castellate del cremonese perché vanta una rocca del XV secolo, edificata grazie alla posizione strategica del paese sulle rive dell'Oglio.

Già nel Duecento era stata costruita **una prima rocca** - al vertice sud-orientale del perimetro difensivo e ora scomparsa - durante le lotte sanguinose tra il Comune di Brescia e Soncino (facente parte del Comune di Cremona), lotte combattute per l'utilizzazione della acqua del fiume e per il dominio delle sponde dell'Oglio che fruttava il pagamento di un pedaggio.

Col passare del tempo l'antico fortifizio, non più rispondente ai

ai mutati criteri difensivi, cadde progressivamente in rovina. Nel 1473, al tempo delle Signorie, **Galeazzo Maria Sforza**, primogenito di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, decise di costruire una nuova piazzaforte militare, collocandola però nell'angolo di sud-ovest verso il cremasco, dove dominava Venezia, la temibile rivale.

Nel 1536 la nobile famiglia soncinese degli **Stampa** ricevette in feudo Soncino dall'imperatore Carlo V e volle adattare la rocca a residenza di famiglia: coprì gli spalti per ricavarne delle stanze, utilizzò la torre di sud-est come cappella, trasformando in parte la struttura difensiva che, sotto Napoleone, fu anche spogliata delle artiglierie.

Nel 1876 il marchese **Massimiliano Cesare Stampa**, ultimo appartenente alla stirpe degli **Stampa**, cedette la Rocca al Comune.

L'aspetto attuale della Rocca di Soncino è frutto dell'opera di restauro - di stile romantico come era allora in voga - attuata verso la fine dell'Ottocento dall'architetto Luca Beltrami (lo stesso che ristrutturò il Castello Sforzesco di Milano). Vennero ripristinati in gran parte le merlature, i tetti delle torri e furono abbattuti i porticati costruiti per usi diversi a ridosso delle torri e degli spalti.

I due cortili della Rocca

Oggi, mediante un ponte in legno e ferro che ha sostituito l'antico ponte levatoio, si giunge davanti alla porta del Rivellino, che un tempo era chiusa da una saracinesca. Al di sopra sta una finestrella, profondamente strombata, da cui la sentinella poteva controllare la piazza d'armi e l'interno della città murata.

I nemici, che fossero riusciti a penetrare all'interno della rocca superando il fossato che circonda la piazzaforte, si sarebbero trovati davanti ad un primo sbarramento fortificato, quello del **Rivellino**, un recinto quadrilatero dai cui spalti sarebbe piovuta su di loro una selva di frecce.

Una volta conquistato il Rivellino, gli assalitori avrebbero dovuto superare un secondo fossato con ponte levatoio per entrare in un **secondo cortile** su cui si affaccia la rocca vera e propria, difesa da quattro possenti torri poste agli angoli. Era questo il cuore della rocca; al centro del cortile c'era un pozzo (quello attuale è un rifacimento del XIX secolo) essenziale per garantire agli assediati il prezioso rifornimento dell'acqua.

Le torri della Rocca

Delle quattro torri angolari, il **mastio** (la torre di nord-ovest) era la più importante perché sede del capitano della fortezza dalle cui decisioni strategiche dipendevano le sorti della piazzaforte. Al pianterreno del mastio si trova la cucina con un grande camino con una cappa esterna piramidale. Da questo locale si scende ai sotterranei dai quali, attraverso dei cunicoli di fuga, si poteva fuggire in aperta campagna in caso di disfatta.

Una scala, ricavata nello spessore del muro perimetrale, conduce alla camera da letto al piano superiore. Questa stanza un tempo era affrescata, ha un'ampia finestra con sedili in mattoni posti nel profondo sgancio ed era



anche dotata di latrina, ricavata nello spessore del muro.

Lungo le pareti si trovano le uscite che conducono agli spalti muniti di merlature poggianti su caditoie, da cui gli assediati facevano cadere sui nemici liquidi infiammabili o bollenti oppure sassi e pietre.

Delle quattro torri una è la **torre cilindrica** che, proprio per questa sua forma, presentava una superficie meno esposta ai colpi nemici. In questa torre si concentrava la potenza di fuoco della piazzaforte: due strombature nella torre permettevano l'utilizzo delle spingarde e delle bombarde. In cima alla torre una torretta di avvistamento permetteva di controllare tutta l'area circostante e di dare l'allarme in caso di attacco improvviso.

Personaggi famosi

Nella rocca di Soncino fu imprigionato il tiranno sanguinario **Ezzelino da Romano**, che aveva esteso il suo potere su gran parte del Veneto. Sconfitto e ferito nella battaglia di Cassano d'Adda (1259) morì a Soncino.

Dimorò nella Rocca Sforzesca anche **Marianna de Leyva**, meglio nota come la Monaca di Monza citata dal Manzoni ne *I Promessi Sposi*. Rimasta orfana, passò parte della sua infanzia a Soncino in quanto venne affidata alla zia paterna, sposata al Marchese Stampa.

Altro particolare personaggio legato a Soncino è stata **Luisa Casati**, sposa di Camillo Casati Stampa marchese di Soncino, donna eccentrica che raccolse attorno a sé i maggiori artisti europei degli anni Venti e Trenta del Novecento e che usava andare in giro con un ghepardo al guinzaglio o un pitone attorno al collo.

La caratteristica rocca medioevale di Soncino è stata ambientazione di vari film, tra i quali l'ultimo di **Ermanno Olmi**: *Il mestiere delle armi*.

LA CASA DEGLI STAMPATORI

Un altro edificio di Soncino che merita una visita è la Casa degli Stampatori, esempio di architettura suburbana tardogotica. La tradizione ha sempre indicato in questa tipica struttura a torre trecentesca, a tre piani, con monofore ogivali, la **Casa degli stampatori ebrei "Soncino"** posta nel quartiere di nord-est del borgo abitato un tempo dagli Ebrei, dove sorgeva anche il cimitero ebraico e probabilmente la sinagoga.

A Soncino nel 1488 venne stampata la **prima Bibbia** completa in ebraico ad opera della famiglia Nathan di origine ebraica che poi prese il nome di "Soncino" proprio dalla città dove aveva iniziato la sua opera editoriale.

Tale famiglia, fuggita da Magonza dove era perseguitata, fondò a Soncino una delle prime tipografie a caratteri mobili. I Nathan, seguendo l'insegnamento dei maestri tedeschi, componevano le parole da stampare allineando singole lettere, incise a rilievo su blocchetti di legno, in modo da formare le parole di una pagina, che veniva poi cosparsa di inchiostro e stampata pressandola su un foglio di carta o di pergamena.

Ma la pressione del torchio e la fragilità dei piccoli pezzi di legno suggerirono al capostipite Gherasciom di utilizzare un materiale più resistente del legno: nacquero così i **caratteri mobili di metallo**, generalmente di piombo.

La prima Bibbia in ebraico "completa" (nel senso che la bibbia stampata a Soncino al posto delle vocali - che nella lingua ebraica mancano e non vennero inserite per non stravolgere l'alfabeto ebraico - riporta però puntini e trattini corrispondenti al fonema della relativa vocale) rappresenta un vero capolavoro tipografico.



La casa degli stampatori

Da alcuni anni a Soncino, cittadina tra le poche in Italia e in Europa sede di stamperie del 1400, è stato allestito nella Casa degli Stampatori un piccolo **museo**, in cui si possono ammirare anche alcune macchine da stampa manuali della fine del secolo scorso e degli inizi del 1900, la fedele ricostruzione di un torchio in legno del 1400 e un torchio a leva in ferro (1853) con il quale viene stampata per ogni gruppo di visitatori una copia della prima pagina della Bibbia.

Al primo piano sono esposti gli originali o le copie dei libri stampati dai "Soncino", mentre nella saletta del secondo piano è possibile assistere alla proiezione di un filmato che racconta la vicenda di questi stampatori nel loro contesto storico.

Un suggerimento

La visita a Soncino, in macchina o in bicicletta sulla ciclabile delle città murate, può costituire una piacevole "passeggiata fuori porta". Va ricordato che in autunno, precisamente nella quarta domenica di ottobre, a Soncino si tiene la Sagra delle Radici Amare, una particolare verdura di produzione locale dalle proprietà dietetiche.



ALBERTO PIAZZI: DA PIZZIGHETTONE A BRUXELLES

di Erminio Mola

Nella ricerca di personaggi di un certo spessore che hanno avuto i natali a Pizzighettone o comunque che abbiamo incrociato durante la loro adolescenza o gioventù nel borgo rivierasco, abbiamo piacevolmente scoperto Alberto Piazza (classe 1952), che dal 1985 al 1993 è stato funzionario a Bruxelles della Commissione Europea, responsabile per la politica di ricerca ed attualmente "program manager" delle politiche di sviluppo e coesione, in ordine alle priorità strategiche e ai servizi alle persone.

Alberto ha vissuto i primi venti anni della sua vita a Pizzighettone, poi si è trasferito a Milano ed è approdato alla Regione Lombardia dove ha lavorato per una quindicina d'anni. Infine il trasferimento definitivo a Bruxelles, dove attualmente vive con la famiglia.

Alberto Piazza, componente della Commissione UE per le risorse comunitarie e nazionali, si occupa delle politiche di sviluppo e coesione che si attuano attraverso gli interventi del Fondo Sociale Europeo (FSE) e del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR). In questa veste ha negoziato con i Governi nazionali i programmi operativi del periodo 1994-1999, 2000-2006 e 2007-2013 ed ora sta negoziando i programmi 2014-2020, prima di meritarsi un tranquillo pensionamento.

Di tornare al paesello natio Alberto Piazza non ha alcuna intenzione, perché ha deciso di rimanere a vivere a Bruxelles con moglie e figli, che sono cresciuti con una forte identità europea.

Lo abbiamo rintracciato invitandolo a venire a Pizzighettone nell'ambito della manifestazione dei "Fasulin de l'öc cun le cudeghe" e, nell'occasione, gli abbiamo chiesto alcuni ricordi della sua infanzia passata a Pizzighettone. Ne è uscito un quadretto simpatico con ricordi legati all'oratorio e alle scuole elementari e medie. Pubblichiamo qui il suo scritto affinché - come è già successo per altri noti personaggi intervistati o contattati - chi si ricorda di Alberto Piazza possa scavare nella memoria di un tempo, un tempo in cui a Pizzighettone l'idea di Europa era probabilmente ancora assai poco radicata.



*Incontro annuale della Commissione Europea - Matera anno 2013
(Alberto Piazza è il secondo da sinistra, seduto)*

Alberto Piazza mi ha confidato un suo rammarico: avendo trattato per la Commissione Europea risorse comunitarie e nazionali per oltre venti anni, non ha mai visto un progetto finalizzato alla valorizzazione del suo paese natio. Quando gli ho segnalato che l'attuale Sindaco, altri non è che la figlia della sua compianta maestra, mi ha detto, non senza una punta di nostalgia, che magari c'è ancora qualche speranza per il prossimo settennato 2014-2020.

Giriamo l'indicazione e la segnalazione all'Amministrazione Comunale in carica, augurandoci che ci sia qualche progetto da togliere dal cassetto (recupero delle mura già avviato dal GVM; palazzetto polifunzionale per sport arte e cultura) o qualche nuova progettualità che possano essere, tramite la Regione Lombardia, avviati alla Commissione Europea di Bruxelles, presso la quale anche il piccolo borgo di Pizzighettone avrebbe uno sponsor particolare: il proprio concittadino Alberto Piazza.



Pizzighettone mi è rimasto nel cuore

di Alberto Piazzi



Il pizzighettone Alberto Piazzi

Pizzighettone mi è rimasto nel cuore, è un paese unico e stupendo, dove torno volentieri a trovare mia sorella e a camminare nel centro storico e sulle rive dell'Adda.

A Bruxelles non c'è lo spettacolo dell'acqua che scorre sotto il ponte, né il cielo blu scuro spazzato dal vento di primavera o lo "charme" della nebbia d'inverno; non ci sono le mura ed i portici, né un centro storico affascinante. Non ci sono i "fasulin de l'œc" né "le cudeghe".

Però Bruxelles è una città che offre tantissime possibilità e la vita di tutti i giorni è incredibilmente semplice, ricca ed interessante. Ci sono cittadini di molte nazionalità, l'offerta culturale è di altissimo livello, i servizi funzionano a dovere, i parchi sono tanti, grandi, ben tenuti e non abbandonati al degrado. E poi si è nel cuore dell'Europa, in una o due ore di treno si arriva a Parigi, Londra o Amsterdam.

Bruxelles è anche una città molto bella, specialmente se la si guarda in una di quelle lunghe giornate di fine primavera in cui il sole (se c'è...) tramonta tardissimo, sorseggiando un capolavoro di birra quale la *Duvel*. È comunque una città che ho imparato ad amare tanto quanto Pizzighettone. Se posso permettermi di dare un consiglio a chi cambia paese, è quello di non cercare in una nuova città quello che non può e non sa offrire, ma di imparare ad apprezzarne e ad amarne i lati positivi, anche se diversi da quelli cui siamo stati abituati.

Ricordo comunque con nostalgia i miei anni pizzighettonesi: i primi quattro anni di scuola elementare con la maestra Annamaria Bianchi-Caffi, la quinta frequentata nell'edificio dell'oratorio col maestro Leani (erano gli anni del baby-boom perciò alla scuola "E. De Amicis" si era in troppi), l'inaugurazione della scuola media "Enrico Fermi", il treno per andare ogni giorno a Cremona per frequentare le scuole superiori.

Ci si divertiva con poco. L'oratorio era la nostra seconda casa: un ghiacciolo o una gazzosa e via a giocare per ore sul campo sterrato al centro e con l'erba alta sui lati. Le vacanze estive erano "lunghe": la scuola terminava ai primi di giugno e riprendeva il primo ottobre. D'estate c'era la colonia del Grest, dove potevamo giocare, da mattina a sera, sulle rive dell'Adda vicino alla Manna. I piccoli ci arrivavano a piedi con le suore passando sul ponticello del Serio che faceva paura a tutti; i grandi si ritrovavano davanti alla chiesa e ci andavano in bicicletta con don Mario.

Voglio aggiungere venti motivi, in ordine sparso, per cui è bello vivere a Pizzighettone:

- una città che non sarà mai una metropoli, per fortuna,
- il cielo terso che abbaglia gli occhi nelle giornate ventose,
- la cucina, che riesce ad essere ricca con quasi niente,
- le donne che ridono sempre,
- i leoni, a custodia del ponte, che non sembrano per nulla cattivi,
- i colori ed i suoni del mercato, che ha avuto le sue giornate celebri al festival di Sanremo,
- i campi di granoturco, con quel colore "un po' così",
- la chiesa di San Bassiano, che ci fa piacere sapere che è la più grande di tutte per puro "dispetto" verso i "vicini di casa",
- i veri pizzighettonesi... così "chiusi" e così grandi di cuore,
- le nostre brutture ... di cui solo noi pizzighettonesi abbiamo il diritto di parlarne male,
- andare in bici in riva all'Adda,
- scoprire angoli del paese che non hai mai notato per vent'anni anche se erano sempre lì, sotto il tuo naso,
- sapere che ogni due passi, ti trovavi dentro una calda osteria,
- sentire i nostri vecchi parlare in dialetto e riuscire a capire quello che dicono (più o meno),
- prendere in giro quelli di Cremona, per le code che devono fare in macchina,
- prendere in giro quelli di Maleo, perché non fanno mai code in macchina,
- prendere un gelato in centro, anche quando non fa caldo,
- leggere 10 gradi sul termometro nelle mattine d'inverno e mugugnare che "fa freddo",
- leggere 10 gradi sul termometro nelle mattine d'inverno, arrivare a 20 gradi e mugugnare che "fa caldo",
- trovarsi in qualunque punto di Pizzighettone e pensare che viviamo nel paese più bello del mondo, anche quando per mille motivi qualche volta "el fa rabià".



QUANDO SI UCCIDEVA IL MAIALE PER FARE SALAMI

"Quand se masàva el ròl per fà salam"

di Gianfranco Gambarelli



Macellazione del maiale – Anni 1920

La nostra gente ha sempre mantenuto nei secoli la tradizione dell'allevamento e macellazione del maiale, unica fonte di proteine per integrare l'alimentazione, specialmente nel periodo invernale.

Il nome maiale deriverebbe dal latino *porcus*, *maialis* e si farebbe risalire all'abitudine di sacrificare alla dea Maia un animale di questa specie - all'epoca molto simile al cinghiale - castrato e grasso.

Era comunque il termine "porco" a prevalere nel linguaggio comune e nella maggior parte delle opere letterarie, almeno fino al secolo XVIII. Il maiale nella mitologia rappresentava una bestia monda e innocente attraverso la quale gli dei mandavano messaggi agli uomini.

Però nel Medioevo cristiano le cose per il porco si misero male: i simboli della religione pagana furono demonizzati e il porco diventò una creatura negativa, una metafora della lussuria.

Dei rituali antichi del macellare e dell'offrire alle anime dei morti - nella notte fra il primo e il due di novembre - un piatto cucinato è rimasta la tradizione nella preparazione dei fagiolini dall'occhio con le cotenne (*fasulin de l'òc cun le cudeghe*), riscoperta e valorizzata dal Gruppo Volontari Mura attraverso una grande manifestazione culinaria che ogni anno porta a Pizzighettone migliaia di turisti.

Quanto alla nascita del salame, nel territorio cremonese il notaio Ludovico Cavitelli, autore di una storia annalistica della città (pubblicata a Cremona nel 1588), scrive: "Alcuni cremonesi [...] escogitarono e prepararono per lauto cibo degli uomini un tipo di salsiccia di carne suina o bovina. Tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamono, cannella e altri aromi e, infilata negli intestini degli animali e legata e subito cotta al fuoco in acqua oppure arrostita, imbandita sulle mense e mangiata dai convitati."

I contadini salariati, fino alla metà del secolo scorso, per contratto potevano allevare un maiale, alimentandolo in gran parte con gli scarti della cucina e dell'orto. Più il maiale era grasso - il peso poteva aggirarsi attorno ai 170-200 kg - maggiore era la provvista, per il povero desco contadino, di carne insaccata e non. A riprova, un antico proverbio della tradizione rurale diceva: *Chi si sposa è contento un giorno, ma chi ammazza il maiale è contento un anno!* Per sopperire alle scarse qualità igieniche degli ambienti, si macellavano i maiali nella stagione invernale, dalla fine di novembre sino alla metà di dicembre, perché le basse temperature impedivano ai possibili fattori patogeni di svilupparsi e riducevano la presenza di insetti contaminanti, come le mosche.

Ogni famiglia chiamava il suo norcino (*masadùr*) di fiducia perché dall'abilità di quest'ultimo dipendevano quantità e qualità dei prodotti insaccati. Negli anni Trenta esercitavano a Pizzighettone una decina di norcini di cui ricordiamo Carlo Albertoni, Giuseppe Pisatti, Mario Bernocchi, Pietro Tosi e Alfredo Grassani, quest'ultimo gestore di un'osteria in Gera dove si potevano assaggiare i suoi salami.

Il norcino era un artigiano che girava di cascina in cascina, accompagnato spesso da un garzone che imparava il mestiere, e lavorava seguendo usanze, riti e segreti tramandati da generazioni. Veniva pagato anche attraverso generi alimentari, nell'ottica dello scambio.



Arrivato il giorno nel quale il norcino si era reso disponibile, il proprietario del maiale si recava allo stabbio e utilizzando una corda robusta (*balsìn o tirapé*), che aveva preparato il giorno prima intrecciando lo spago (*picài*) delle balle di fieno, la legava a una gamba posteriore del maiale che nel frattempo gli si era avvicinato come un cagnolino. Poi, chiamandolo per nome e battendogli la mano sulla schiena, lo faceva uscire lentamente dal porcile e, con l'aiuto del norcino e di altre persone, lo rovesciava per terra tenendogli le zampe alzate. Immediatamente il norcino con lo stiletto (*lansètà*) trafiggeva il cuore dell'animale, lasciandolo agonizzante alcuni minuti.

I bambini, particolarmente eccitati per l'evento della macellazione, già svegli dalle prime luci dell'alba, udendo le grida stridule e strazianti del maiale, si tappavano le orecchie. Appena intuivano che il dramma si era concluso, accorrevano tutti per seguire con grande curiosità le precise e frenetiche operazioni successive.

Il maiale veniva riposto su un piano di legno (*barusèt*). Mentre l'aiutante del norcino - usando acqua calda precedentemente fatta bollire nel grande paiolo della fornace (*la furnazètà*), normalmente usato per i periodici lavaggi delle lenzuola (*la biigàda*) - la versava con un mestolo sulla cotica del maiale, il norcino raspa in fretta la peluria dalla cotica con una lama ricavata per lo più da una falce dismessa (*el curtél de rànza*). Le setole non venivano buttate ma erano poi selezionate e destinate alla vendita.

Al termine di questa operazione il norcino, dopo aver tolto le unghie al maiale, ne legava le zampe posteriori ad un palo (*l'impica o la pìca*) che veniva poi alzato verticalmente con degli appositi pali (*scalére*) in modo che si potesse posizionare sotto la testa del maiale un paiolo di rame, per raccogliere tutto il sangue che sarebbe fuoriuscito all'apertura della cassa toracica. Il sangue raccolto veniva subito utilizzato dalle donne di casa per preparare la "*tùrta de sànc'h*", prelibatezza che tutti avrebbero gustato nei giorni successivi, accompagnata da belle fette di polenta abbrustolita. Il recipiente con la torta avanzata veniva conservato nel sottoscala per le festività natalizie.



La legatura del salame

Capitava che sopra la torta si formasse col passare dei giorni la muffa, ma non era un problema, perché la si toglieva prima di servire in tavola. Invece il sangue raggrumato (*le filère*) veniva fatto friggere insieme a pezzetti di lonza, rete del fegato, rognoni (*la rusticiàda*), utilizzando come condimento il grasso della gola (*la bàfa*) e quello tolto dall'intestino (*el rüsól*).

Il norcino, dopo aver dissanguato il maiale, lo apriva a metà dalla parte del ventre in senso longitudinale e gli toglieva lingua, cuore, polmoni, fegato e intestino.

Poi, dopo averlo lavato con acqua fredda, con una grossa accetta (*la maràsa*) divideva il maiale in due parti, subito trasportate in casa per iniziare la spolpatura e la scelta delle carni destinate agli insaccati che il committente desiderava.

Tutti, salvo i bambini, erano impegnati ad aiutare il norcino nello svolgere le operazioni necessarie: mentre le donne pulivano e preparavano le budella per salami e cotechini di varia pezzatura, era importante macinare in fretta la carne; porla nel grande mastello rettangolare di legno (*la marnètà*); condirla con sale, pepe, droghe e vino rosso amaro con aglio macerato; mescolarla energicamente a lungo con le mani per amalgamare bene la carne magra con le parti grasse, abbondanti nel vero salame cremonese; infine insaccare l'impasto mentre era ancora caldo.

La resa di insaccati per un maiale del peso di 170 kg era mediamente di 60 kg di salame, 24 kg di cotechini, una pancetta, una coppa. Una o due spalle venivano preparate su richiesta, ma in questo caso diminuiva l'impasto per il salame. C'era poi chi aggiungeva alla carne di manzo del grasso di maiale e allora si preparavano 5 o 6 kg di salammelle ed il salame da cuocere (*salàm de pugnàta*).



Le donne avevano il compito della cucitura delle budella (*i büdèi*), dopo che queste erano state pulite al loro interno infilando la punta del coltello su cui era stata fissata l'unghia posteriore del maiale (*l'ungìn*) per non bucarle, e poi lavate con acqua calda e aceto.

Cucire le budella era un impegno che le donne svolgevano volentieri perché a questo lavoro partecipavano anche parenti e vicine e questo forniva l'occasione per raccontarsi pettegolezzi e conoscere le ultime notizie riguardanti fidanzamenti, matrimoni come anche malattie e funerali.

Quando poi parenti e vicini uccidevano a loro volta il maiale si ricambiava il favore, per cui le donne e le ragazze erano impegnate per gran parte del mese di dicembre a cucire le budella, tagliate a misura stabilita per i cotechini e per i salami: a *quàter* e *trè fète* per i salami più grossi destinati alla stagionatura più lunga e a *dò fète* per i salami normali, che essendo più piccoli erano i primi ad essere mangiati.

Con il budello gentile (*büdél cülèr*), ricavato dalla parte dell'intestino retto del maiale, si preparava il salame più stretto e lungo, mentre con l'intestino cieco - una specie di tasca chiusa, dalla grande sezione e dalla forma irregolare - si preparava il salame più grosso: *la mariöla*. Essendo stata insaccata in un budello grasso e molto spesso, la mariola aveva una durata maggiore di conservazione, per cui era l'ultimo salame ad essere mangiato.

Del maiale si usava tutto: cotica, grasso, sangue, carne, ossa, orecchie, muso, coda, zampe.

Friggendo il grasso si facevano i ciccioli (*i gratòn*); lo strutto, cioè l'unto che rimaneva nella padella, veniva poi utilizzato come condimento, visto che all'epoca il burro non tutti se lo potevano permettere.

Il lombo (*el nùmbul*) e il fegato, tagliato a pezzettini, venivano riposti, coperti di grasso di maiale, in vasi di terracotta, le olle, in dialetto *ùle* o *teràgni*. Le ossa (*i òs*) e le zampe (*i sanfèt*) venivano messi in una cesta e, non disponendo all'epoca di frigoriferi, erano posti durante la notte fuori dalla finestra del piano superiore.

Di giorno la cesta veniva riposta nel sottoscala, il luogo più fresco della casa.

Le ossa si prelevavano di volta in volta quando si volevano preparare le costine di carne con le verze (*custìne cun le vérze*) e spesso si era costretti a proporre questo piatto con una certa frequenza, appena la carne cominciava a puz-zare.

Altrimenti si cucinava la panissa (*la panisa*) la cui ricetta era semplice: "*òs de ròi cöt e sgrasàt, pistiüm, riis e sal. A metà cutiura del riis, se ghe giùnta 'n pò de farina bianca e a la fin el furmài gratàt.*"

Una delle ultime operazioni eseguite dal norcino era la salatura del grande pezzo di lardo, alto 4 o 5 centimetri, che doveva avvenire lentamente. Durante il periodo invernale, il lardo veniva appeso sulla scala che portava al piano superiore, allo stanzone dove stavano i letti di tutta la famiglia. In primavera il lardo veniva posto nelle olle col sale, da utilizzarsi poi come condimento.

La stagionatura degli insaccati era di vitale importanza perché i salumi prodotti avrebbero costituito parte fondamentale del nutrimento della famiglia per un intero anno. Salami, cotechini, coppe, pancette venivano appesi nel sottotetto del granaio dove bisognava porre la massima attenzione affinché i topi non li rosicchiassero e non si formassero muffe.

La figura del norcino ha mantenuto intatta la propria fama fino agli anni Settanta del secolo scorso, quando lo spopolamento delle campagne, una maggior attenzione alla sicurezza alimentare e la necessità di disporre di ambienti con elevati standard igienici, portarono alla riduzione drastica del numero dei capi macellati privatamente.

Nel contempo la lavorazione locale degli insaccati iniziò ad assumere una connotazione semi-industriale, crescendo nel corso degli anni fino a giungere alla realtà odierna, rappresentata da numerose aziende dislocate su tutto il territorio.

Oggi usiamo il termine "porco" per offendere o per identificare ciò che è disprezzabile, dimenticando che questo animale ci regala autentici gioielli di gastronomia e golosità.

L'articolo è stato scritto sulla base delle interviste a:

Anna Bolzoni - classe 1921;

Luigi Gambarelli - classe 1925;

Piero Bonardi - classe 1937;

Ivano Ariberti - classe 1954.



Calendario delle principali manifestazioni

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

DICEMBRE 2014

Dall'8 dicembre – al 18 gennaio

4° Mostra Presepi nel museo

Museo Arti e Mestieri di una volta, Piazza d'Armi
Sabato e festivi ore 10-12 e 15-18 giovedì ore 10-12
(a cura: Gruppo Volontari Mura)
Tel.0372.730333 - www.gvmpizzighettone.it

12 Dicembre – Notte di Santa Lucia

Distribuzione doni per bambini della scuola materna e delle scuole elementari.
Regona – dalle ore 20
(a cura: Club Amici del Serio)

14 Dicembre – Premiazione over 80

Centro Sociale Pensionati, Piazza Mercato 10 ore 16
(a cura: Associazione Unitaria Pensionati)
Tel. 0372.730062

14 Dicembre – Presepe vivente

Tradizionale presepe vivente con figuranti in costume.
Santuario della Beata Vergine - Roggione – ore 17
(a cura: Parrocchia del Roggione)
www.oratoriopice.com

Dal 21 Dicembre al 6 Gennaio 2015

30° incontro Pittori Pizzighettesi

Centro Culturale, Via Garibaldi
Festivi ore 10-12 e ore 15-18
(a cura: Proloco Pizzighettone)
www.prolocopizzighettone.it

21 Dicembre

Concerto di Natale del Piccolo Coro Beato Vincenzo Grossi

Chiesa di San Bassiano – primo pomeriggio
(a cura: (Piccolo Coro Beato Vincenzo Grossi))
www.oratoriopice.com

15-16-17-18 Gennaio – Tripa de San Basian

Casematte della Cerchia Muraria
Giov. e ven. ore 19-23 sabato ore 11-23
Domenica ore 11-21
(a cura: Lions Club Pizzighettone Città Murata)
www.lionspizzighettone.it

24 Dicembre – Concerti di Natale

Concerto di Natale presso la Casa di Riposo
O.P. Luigi Mazza - ore 15
a seguire: Concerto di Natale in Piazza della Repubblica
(a cura: Corpo Bandistico di Pizzighettone)
www.bandapizzighettone.it

25 Dicembre – Babbo Natale in piazza

Regona – sagrato della chiesa – dopo la Santa Messa
(a cura: Club Amici del Serio)
www.clubamicidelserio.it

28 Dicembre

Concerto del coro polifonico cremonese diretto dal Maestro Federico Mantovani

Regona – Chiesa di San Patrizio – ore 20,45
Serata benefica per restauro della Chiesa di San Patrizio

31 Dicembre – Festa di fine anno

Centro Sociale Pensionati, Piazza Mercato 10
A partire dalle ore 21 ca
(a cura: Associazione Unitaria Pensionati)
tel. 0372.730062

GENNAIO 2015

Dall'8 Dicembre – al 18 Gennaio

4° Mostra Presepi nel museo

Museo Arti e Mestieri di una volta, Piazza d'Armi
Sabato e festivi ore 10-12 e 15-18 giovedì ore 10-12
(a cura: Gruppo Volontari Mura)
tel.0372.730333 www.gvmpizzighettone.it

dal 21 Dicembre al 6 Gennaio

30° incontro Pittori Pizzighettesi

Centro Culturale, Via Garibaldi
Festivi ore 10-12 e ore 15-18
(a cura: Proloco Pizzighettone)
www.prolocopizzighettone.it

18 Gennaio – Concerto di San Bassiano

Chiesa di San Bassiano - ore 17
(a cura: Corpo Bandistico di Pizzighettone)
www.bandapizzighettone.it



17-18 Gennaio – BuonGusto d'inverno

Mostra mercato prodotti enogastronomici
Casematte della Cerchia Muraria
sabato ore 15-22 domenica 10-20
(a cura: Pizzighettone Fiere dell'Adda)
tel. 03721874180 - www.pizzighettone.it

18 Gennaio – Domeniche al Museo

Museo civico, via Garibaldi - ore 15-17
(a cura: Assessorato alla cultura e Informagiovani)
www.museocivicopizzighettone.it

Fine Gennaio – inizio Febbraio

Canti della Merla e Falò della Vécia
Cantiamo con Martino e Marianna
Piazza Mercato, Gera di Pizzighettone
(a cura: Proloco Pizzighettone)

Fine gennaio – inizio febbraio

Canti della Merla a Regona
Piazzale Chiesa di San Patrizio - ore 21
(a cura: Club Amici del Serio)

TUTTO L'ANNO

❖ **Visite guidate alle Mura di Pizzighettone e al Museo delle Prigioni**

Tutti i sabato pomeriggio e giorni festivi. Per gruppi, scolaresche e camperisti visite guidate su prenotazione
tel. 0372 – 730333 cell. 339.5278336
Partenza dall'Ufficio Turistico di Piazza d'Armi
(a cura: Gruppo Volontari Mura)
www.gvmpizzighettone.it

❖ **Museo Arti e Mestieri di una volta**

Aperto giovedì ore 10-12, sabato e giorni festivi 10-12 e 15-17.
Accesso libero da Uff. Turistico di Piazza d'Armi
(a cura: Gruppo Volontari Mura)
www.gvmpizzighettone.it

❖ **Museo Civico di Pizzighettone**

Apertura: mercoledì, venerdì, sabato ore 9-12.30; da lunedì a venerdì ore 15-18.30 su richiesta
Aperture straordinarie in occasione delle principali manifestazioni
tel. 0372 743347
www.museocivico.pizzighettone.it

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

La Direzione



Auguri di Buon Natale

UN INVITO

Uno degli scopi del giornale *La nostra gente* è quello di far conoscere la nostra realtà locale nei suoi molteplici aspetti, per contribuire a farci prendere coscienza che abbiamo un patrimonio comune, creando ed alimentando così in noi il senso di appartenenza alla nostra comunità.

Da qui scaturisce il motivo del presente invito.

In questi ultimi tempi è emersa nel nostro paese un'emergenza relativa alla chiesa di S. Bassiano.

Abbiamo più volte sottolineato che la sua conservazione non riguarda solo i sacerdoti e i fedeli ma tutti noi, perché nella nostra parrocchiale si leggono la storia e la cultura di tutta una comunità.

Una prima *tranche* di lavori, volta ad assicurare l'agibilità della struttura, è stata completata ma non si deve dimenticare che **i lavori di consolidamento e gli interventi necessari non sono finiti.**

Le rate del mutuo ricorrono puntualmente e vanno pagate.

Perciò un invito a tutti: **NON DIMENTICHIAMOCI DELLA CHIESA DI S. BASSIANO E CONTINUIAMO CON LE NOSTRE OFFERTE A SOSTENERNE IL RESTAURO.**

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. 340.4967021, oppure scrivendo a sandro.lanostragente@gmail.com.

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. 340.4967021

e-mail: sandro.lanostragente@gmail.com

Direttore Responsabile:

Sandro Scaravaggi

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

Stampa: Fantigrafica Cremona