

La nostra gente

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



EDITORIALE

NUOVA ECONOMIA E NUOVI MODELLI DI SOSTENIBILITA'

di Sandro Scaravaggi

La **Sostenibilità Sociale** è rimasta in ombra per lungo tempo, oscurata dal dibattito sulle altre due tipologie: quella ambientale e quella economica. Ci si rende sempre più conto invece che la **Sostenibilità Sociale** - intesa come la capacità di garantire condizioni di benessere umano (sicurezza, salute, istruzione, democrazia, partecipazione, giustizia) equamente distribuite per classi e genere - è in realtà forse la più strategica delle tre.

Infatti, mai come in questi tempi, ci accorgiamo di come la presenza di inique disuguaglianze e l'assenza di coesione sociale non permettano la realizzazione né della sostenibilità economica e nemmeno di quella ambientale. Ci stiamo rendendo conto che il modello di Stato "TOTALISTA" (non totalitarista!) in cui è lo Stato che si assume tutti i compiti di provvedere alla vita dei cittadini - dalla culla alla bara - non è più in grado di reggere sia a livello economico, dato che il debito pubblico continua ad aumentare, sia perché spesso non rispetta la dignità delle persone assistite essendo un modello assistenzialista e a volte paternalista. Si stanno quindi affermando nuovi modelli complementari quali il **Welfare aziendale**, inteso come l'attenzione delle aziende private a misure di sostegno ai dipendenti (asili interni, supporto ai bisogni per disbrigo di pratiche di vario genere, servizi interni quali lavanderia, preparazione di cibo take-away, etc.) a cui vengono destinate risorse sempre più importanti. Nuove Aziende, chiamate **BCORP (Benefit Corporation)**, dichiarano di impegnarsi a fare business mantenendo però alti standard ambientali e sociali - dai bonus ai dipendenti al non sfruttamento dei lavoratori nei Paesi in via di sviluppo - con una visione di sostenibilità di lungo periodo e con l'intenzione di creare valore condiviso. Anche il cosiddetto **Terzo Settore** è diventato più produttivo e rilevante con le imprese sociali, le coop, le fondazioni inserite nel tessuto economico con risorse sempre più ampie. Sharing economy (economia collaborativa), gruppi di acquisto solidali, crowdfunding (finanziamento collettivo), coworking (lavoro condiviso)

- continua a pag. 2 -

UN "ECOMUSEO" DA SCOPRIRE: IL NODO IDRAULICO TOMBE MORTE - TREDICI PONTI

di Andrea Manuelli

Ecco una proposta per una biciclettata in una giornata primaverile o di prima estate.

Si imbecca la pista ciclabile delle Città Murate che da Pizzighettone conduce a Soncino passando per Soresina.

Appena prima di Genivolta ci viene riservata una sorpresa: la strada statale oltrepassa ben tredici ponti che scavalcano altrettanti corsi d'acqua. Questi vasi d'acqua sono canali irrigui, dalle limpide acque, che scorrono uno accanto all'altro in parallelo su una striscia di terra larga solo 160 metri, prima di dividere i loro destini a beneficio di una vasta plaga agricola sottostante le cui diramazioni si spingono fino a Piacenza.



Nodo idraulico Tombe Morte - pista ciclabile

Se si imbecca la pista ciclabile che corre lungo questi corsi d'acqua e se ne risale il corso, si arriva alla località denominata Tombe Morte percorrendo piacevoli prode verdeggianti. Le Tombe Morte sono un vero e proprio nodo idraulico che costituisce il più importante concentramento di corsi d'acqua artificiali della provincia di Cremona e che irriga circa 85.000 ha di campagna. Qui infatti, in una vasta zona verde di grande frescura, si riuniscono il Naviglio Civico di Cremona e il Naviglio Grande Pallavicino, derivati dall'Oglio, le rogge originate dai fontanili posti lungo la linea di confine tra le attuali province di Cremona e Bergamo, e infine il canale Vacchelli, che porta le acque dell'Adda.

Alle Tombe Morte il canale Vacchelli dispensa le sue acque ai Navigli Civico e Grande Pallavicino, nonché al fascio di rogge a questi affiancate, trasformando così l'Adda nella fonte di approvvigionamento idrico più generosa per la terra cremonese.

- continua a pag. 2 -



rappresentano nuove forme di attività e di esperienze capaci non solo di generare profitto ma di far star meglio le persone e di generare valori come la solidarietà, l'educazione al rispetto di tutti, la collaborazione.

Tutto bene allora? Queste forme di solidarietà "lineare" - da erogatore, privato o sociale, ad assistito - salveranno il sistema e la coesione sociale e, in ultima analisi, l'economia favorendo la ripresa dei consumi e la crescita del PIL? Probabilmente, anche se giocano un ruolo molto importante, non sono sufficienti perché nel tempo potrebbero non durare in quanto rivolte soprattutto o a soggetti precisi - i lavoratori occupati, nel caso delle aziende - oppure a particolari gruppi di cittadini con determinate caratteristiche, vuoi anche solo culturali, oppure perché anche le risorse dei soggetti erogatori potrebbero esaurirsi.

Il traguardo da raggiungere per un Paese evoluto, secondo alcuni pensatori più illuminati, è il **WELFARE CIVILE**, cioè un sistema sociale, anche valoriale e culturale, nel quale **tutti i cittadini si possano riconoscere**. Esso ha natura universalistica, in quanto tende a migliorare la capacità di vita delle persone (quella "capability" evocata dall'economista Amartya Sen sostenitore di queste tesi), la loro consapevolezza e non solo le loro specifiche condizioni di vita.

I modelli di welfare statale e privato/sociale hanno un fondamento prevalentemente individualista e si rivolgono solo alle persone che "hanno bisogno".

Il modello di welfare civile favorisce invece la coesione sociale ed è inclusivo perché mette in pratica il principio di **RECIPROCIÀ**. Aiuta chi ha bisogno ma, nel contempo, lo sensibilizza a restituire alla società quanto anche lui stesso può dare, ad esempio in termini di tempo e di competenze. In tal modo il portatore di bisogni non si sente umiliato nel ricevere, in quanto può ricambiare. Per raggiungere questo obiettivo è anche necessario dotare la *Civitas* di infrastrutture adeguate (es. di natura digitale) come ad esempio una banca del tempo.

Qualche esempio di welfare civile: la signora anziana, che nel pomeriggio cura i bambini del palazzo, poi chiede ai loro genitori di portarle a casa la spesa per non dover fare le scale o per non dover uscire durante i periodi più freddi. Un altro esempio di piattaforma di scambio con una visione economica di più lungo periodo: il Consorzio la "Città Solidale" si sta facendo promotore di un progetto per l'affitto delle seconde case vuote nella Città di Matera, che sarà la Capitale Europea della Cultura nel 2019. Anziché adottare un'ottica di guadagno di breve periodo, l'idea è di reinvestire gli utili ricavati dagli affitti in un fondo per la riqualificazione di altri luoghi a fini di ospitalità e/o di estendere il livello dei servizi di quelli esistenti.

Probabilmente stiamo parlando di processi molto lenti e che richiedono anche una maturazione di tipo culturale, ma si tratta di nuove prospettive che si aprono, sempre più inclusive e solidali, e che si spera possano favorire un nuovo modello di crescita più diffusa e partecipativa.

Le numerose rogge secondarie (Frata, Gallarana, Castelviscontà, Tinta, ecc.), che scorrono parallele fin oltre la località Tredici Ponti e i cui nomi richiamano quelli dei casati aristocratici e delle famiglie religiose che le avevano aperte fin dal Medioevo per l'irrigazione di vaste proprietà, hanno subito nel tempo svariate e molteplici modificazioni.

In questo complesso sistema idraulico l'ultima grande opera, in ordine di tempo, è stato lo Scolmatore di Genivolta, entrato in funzione nel 1981, cui è affidata la funzione di riversare nell'Oglio, in caso di piene, le maggiori portate.

Perché questa località è denominata "Tombe Morte"?

Il termine "tombe" può sembrare strano, ma in realtà non lo è per chi si occupa di irrigazione: "tomba" è il condotto sotterraneo che permette ad un canale di attraversarne un altro.

Ma perché "morte"? Forse perché un tempo esistevano delle "tombe" (sempre intese come attraversamento di un canale) che poi non vennero più usate, quindi "morte". O forse perché, negli anni Settanta del secolo scorso, sono state rinvenute alcune decine di sepolture, pare risalenti alla tarda età romana, con una copertura in piccoli volti di mattoni semicrudi. Probabilmente questo cimitero era conosciuto da tempo dalla popolazione che aveva dato al sito il nome di Tombe Morte, cioè abbandonate.

UN'OASI DI RELAX

Giungendo alle Tombe Morte non si può fare a meno di ammirare l'opera dell'uomo, che si è dispiegata ininterrottamente a partire dal Trecento fino a tutto il Novecento, per volgere a suo vantaggio le acque dell'Adda e dell'Oglio, rendendo la pianura cremonese fertile ed altamente produttiva.

Al di là delle sue notevoli valenze economiche, lo snodo delle Tombe Morte ha assunto negli ultimi anni anche una rilevanza ambientale legata alla fruizione del tempo libero.



Nodo idraulico Tombe Morte

Lo spettacolo visivo, offerto dai manufatti in mattoni, in pietra e in cemento, dalle chiaviche poderose mosse elettricamente, dai livelli, dalle vasche, dai salti, dalle soglie, dai ponti, dagli invasi e da tante soluzioni ingegneristiche, desta meraviglia e ammirazione. L'abbondante presenza dell'acqua ha qui favorito

la crescita di un patrimonio di piante variegato e lussureggiante, che conta anche specie arboree diventate ormai rare nel resto del nostro territorio - quali il frassino orniello, il pioppo gatterino, i viburni, l'erba cornetta e il corniolo - e che offrono rifugio a una fauna minore straordinariamente concentrata.

Ampi spazi erbosi di sottobosco, protetti dai raggi del sole, sono l'ideale per una sosta. Il luogo è infatti particolarmente apprezzato dalle famiglie e dai ciclo-turisti che vi trascorrono, in particolare nei fine settimana primaverili, pomeriggi di svago e di relax. Il nodo idraulico Tombe Morte - Tredici Ponti è una sorta di museo "diffuso", la cui esplorazione risulta affascinante quanto quella delle raccolte tradizionali: è dedicato al paesaggio e mostra come l'ambiente naturale si è modificato per opera dell'uomo nel corso del tempo. È un "ecomuseo" che il FAI ha voluto annoverare nei suoi "Luoghi del cuore", cioè uno dei luoghi da non dimenticare e a cui avvicinarsi con una mentalità nuova. Perché considerare il territorio come una sorta di "ecomuseo" permette di **percorrere e scoprire il paesaggio come risultato delle relazioni tra l'uomo e l'ambiente**, di leggere e comprendere quell'insieme di segni, impronte ed interventi che sono sedimentazioni nel presente di sistemi ereditati dal passato e tasselli di un mosaico in continuo divenire.



IL SEGRETO E' FARSI LE DOMANDE ... GIUSTE

di Martina Anelli



Filiera Corta Solidale

Di solito in questa rubrica si parla di Economia Etica e Solidale presentando le realtà del territorio.

Stavolta faccio un passo indietro e, invece che di una Cooperativa, vi parlo di quello che sta "dietro le quinte" ovvero del coordinamento delle Cooperative e delle Associazioni che aderiscono al progetto di realizzare un'economia solidale sostenibile.

Se vi dico "Filiera Corta solidale", vi viene in mente qualcosa?

Se quel qualcosa è l'articolo dello scorso numero, quello nel quale vi ho presentato "Rigenera, frutta e verdura", siete dei lettori attenti!

La scorsa volta infatti vi avevo raccontato della Cooperativa Rigenera che con il suo raccolto rifornisce anche "Filiera Corta Solidale".

Oggi vi presento quindi questa "Filiera".

Nella presentazione del suo sito si legge: " 'Filiera Corta Solidale' è un'Associazione di promozione sociale nata per diffondere la cultura del consumo responsabile e favorire l'accesso a prodotti locali, naturali ed eco-sostenibili".

Ovvero?

Lo scopriamo grazie alla disponibilità di Laura Rossi, la coordinatrice del Progetto.

Vi anticipo già che questa non sarà una classica intervista perché, davanti a un ottimo caffè - ovviamente solidale -, è nato un interessante viaggio da una e una sola domanda.

Ecco la mia domanda:

"Filiera Corta Solidale, ovvero economia solidale sostenibile: esattamente, cosa significa?"

E Laura così comincia a raccontarmi:

"Io preferisco partire sempre da una dimensione macro per poi arrivare al locale o, come si dice in gergo, 'dal globale al locale' perché questa è stata la mia personale molla nel decidere di dedicare il mio tempo e le mie energie a questo Progetto.

Io, come formazione, provengo da studi storici, per cui la mia riflessione è partita dal chiedermi quali fossero le dinamiche e i fenomeni più significativi che contraddistinguono questo periodo storico e a cosa avesse senso dedicarmi per poter dare un contributo personale nel cambiare le cose in meglio. Nella mia ricerca ho capito che oggi le minacce maggiori sono i cambiamenti climatici, la disparità nella distribuzione delle ricchezze tra Nord e Sud del mondo e l'esaurimento delle fonti energetiche non rinnovabili.

Questa mia personale risposta è servita a me stessa ma non mi è bastato, perché in fondo ho sempre sentito la necessità di avere una visione ampia delle cose. Se all'inizio ero impaurita da queste problematiche enormi per il singolo, poi ho capito che bisogna cercare di convergere su obiettivi comuni proprio muovendo dal basso, visto che dall'alto di attenzione ce n'è poca.

Quindi la domanda si è così precisata: su cosa lavorare a Cremona per dare le risposte che influiranno sulla qualità della nostra vita e di quella dei nostri figli?

Il discorso poi si è ampliato anche alla considerazione del paesaggio e delle colture. In queste zone impera il mais ma né la monocoltura intensiva né la cementificazione senza limiti possono essere le risposte alle nostre domande.

Ecco che nasce allora il bisogno di difendere, *in primis*, quei modi di fare coltura alternativi che sono rispettosi sia del territorio che della biodiversità e, in seconda battuta, di rendere appetibile per un giovane l'idea di poter vivere lavorando la terra. Non credo sia un caso che l'agricoltura biologica, il suo commercio e consumo siano tra i pochi capitoli in ascesa in un periodo di crisi e di crollo dei consumi.

Quindi nel 2005 ho provato a costituire una rete di economia solidale raggruppando tutti quei soggetti (ARCI, ACLI ma anche GAS, Banca Etica, Botteghe del commercio equo) che stavano provando, sia con il proprio lavoro che con la propria quotidianità, a mettere al centro il benessere delle persone e la tutela dell'ambiente ed è nata quindi l'idea di "Filiera Corta Solidale" (l'Associazione vera e propria è del 2010).



Dovevamo costituire un sistema di distribuzione che fosse in grado, da una parte, di sostenere le piccole e medie aziende che lavorano in maniera ecologicamente sostenibile e, dall'altra parte, di favorire l'accesso dei consumatori a prodotti sani ma a prezzi sostenibili e accessibili, cercando nel contempo di ridurre le distanze al massimo.

E non parlo solo di distanze in termini di chilometri (che significano: emissioni nocive causate da trasporto, imballaggi inquinanti, stoccaggi, conservazioni che richiedono anche l'uso di quantitativi enormi di energie), ma anche di distanze relazionali. Noi vogliamo cioè favorire sia il contatto diretto, il rapporto di fiducia con il produttore, sia la possibilità di conoscere la storia del prodotto che finisce in tavola. Questo per noi significa riappropriarci culturalmente dei processi produttivi e anche valorizzare le aziende che hanno saputo rifare tutte le fasi di quei processi produttivi che l'attuale sistema alimentare agricolo ha invece frammentato.

Secondo me, parte della risposta a cosa sia l'economia solidale sta proprio nella condivisione del capitale, nella dinamica delle reti nelle quali non vi è gerarchia verticale ma una ramificazione orizzontale interconnessa, che porta a conoscere le ricchezze del proprio territorio e ad attivare sinergie che diventeranno patrimonio culturale da tramandare a figli e nipoti.

Nella pratica non è così facile uscire dalla logica della competizione e imparare a collaborare, però secondo me ci sono delle sperimentazioni che stanno funzionando.

La parte più difficile per queste realtà è il passaggio dal volontariato all'impresa sociale perché è difficile lasciare un lavoro - per quanto insoddisfacente o precario possa essere - per l'ignoto, perché effettivamente si investono il proprio tempo e le proprie energie senza avere la certezza di riuscire ad assicurarsi almeno la sussistenza.

Tutti gli esempi di economia solidale che ho in mente si fondano sulla convivenza tra lavoro retribuito e lavoro volontario, anche per noi di "Filiera Corta Solidale". Ovviamente c'è anche qualche attrito tra queste due forme di lavoro però proprio la loro coesistenza è la forza della Cooperativa e permette di vedere i problemi con occhi diversi, il che può essere sì una criticità ma anche un grande opportunità per ogni economia solidale, insieme ovviamente alle relazioni. Nell'identikit di un'economia solidale sicuramente queste sono caratteristiche imprescindibili.

Io sarò forse una sognatrice, però sono dell'idea che se si vince, si vince tutti insieme. Se ti dividi, perdi; se ti unisci, vinci, o magari perdi lo stesso, però almeno in buona compagnia!

Nel quotidiano di chi si rivolge all'economia solidale l'aspetto che secondo me cambia di più è l'atteggiamento culturale perché nel momento in cui qualcuno comincia a farsi delle domande, non smette più! È come un virus, molto positivo, che non guarisce più. Quando ci si comincia a chiedere che conseguenze avranno le nostre scelte e i nostri comportamenti, si attiva un effetto domino.

Io, ad esempio, sono partita dal cambiamento delle mie abitudini alimentari, sono passata a privilegiare negli spostamenti l'uso della bicicletta e poi, sul piano economico, alla banca etica. Adesso devo cimentarmi un po' di più nel settore abbigliamento, ma ci sto lavorando. Tutto sta nella capacità di cambiare le proprie abitudini ma, se si comincia, poi diventa naturale cambiarle tutte.

Decidere di comprare solo ed esclusivamente bio credo non lo faccia nessuno. Chi ti dice che vive solo di bio o è pazzo, o integralista oppure bugiardo. Io sono abbastanza rigida nelle mie scelte al riguardo ma mi capita di mangiare tranquillamente fuori con gli amici, senza pretendere un menu bio. Insomma voglio dire che quello che fa la differenza è l'atteggiamento mentale.

Voglio segnalare che un ostacolo non indifferente alla diffusione del bio sono i prezzi ancora piuttosto elevati dei prodotti biologici per ragioni però purtroppo poco controllabili dal piccolo produttore locale, perché per ora viviamo ancora in un sistema che premia economicamente chi inquina, spreca e sfrutta. Sta a noi consumatori ribaltare le categorie cambiando i nostri criteri di scelta, quindi non mettendo al primo posto il prezzo ma la qualità del prodotto, il rispetto del lavoro delle persone e il rispetto del territorio, ovviamente compatibilmente con le proprie possibilità economiche. Non dovrebbe essere l'economia a dettare i prezzi e dirigere le politiche ma dovrebbe essere il contrario e, finché ciò non accadrà, andare contro corrente avrà un prezzo, anche se si spera che il biologico diventerà più accessibile quando nasceranno altre Filiere e altre Aziende si convertiranno in questa direzione.

Vi è ora un po' più chiara l'idea di economia solidale? Vi è un po' più chiaro il potere che avete nelle vostre mani di consumatori? Vi lascio con un suggerimento: guardate il documentario "Suolo Minacciato" di Luca Mercalli.

E vi segnavo i contatti:



**Filiera
Corta Solidale**
www.filieracortasolidale.it

DOVE SIAMO
c/o locali Caritas Cremonese
Via San Savino, 54 - Cremona

coordinatrice del progetto
LAURA ROSSI | 340 3704645

CONTATTI
scopri il gruppo a te più vicino, su:
www.filieracortasolidale.it
info@filieracortasolidale.it

.....

In collaborazione con:
ARCI - Comitato Territoriale di Cremona
LIBERA - Coordinamento provinciale di Cremona
LUMEN - Associazione di Medicina Naturale
NONSOLONOI - Cooperativa Sociale
SLOWFOOD - Condotta di Cremona

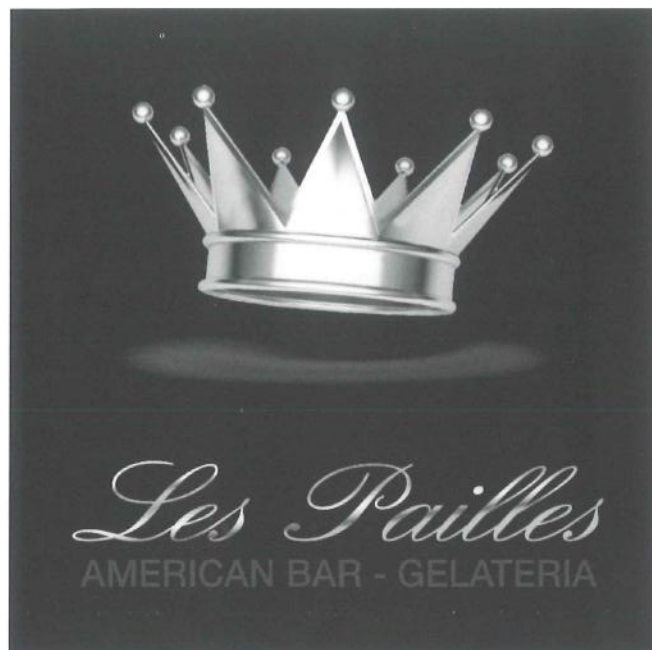
Filiera Corta Solidale è promossa da:
ACLI Provinciali di Cremona
Caritas Cremonese

L'ALTRO MODO DI FARE LA SPESA: SANO, ECOLOGICO, SOLIDALE



LES PAILLES: CINQUANT'ANNI DI STORIA E DI RICORDI

di Paola Maitti



Le Pailles – American Bar e Gelateria

Il 21 marzo 1966 iniziava l'attività della famiglia Ziglioli a *Les Pailles*, bar storico di Pizzighettone. Attività che, con qualche rivisitazione e innovazione, ha resistito al passare del tempo e continua ad svolgere ancora un ruolo fondamentale nel tessuto del paese.

Angelo Ziglioli ha iniziato a lavorarvi con la sua famiglia - la mamma Angela, il fratello Giuseppe e la moglie Angela - appunto nel 1966. La famiglia Ziglioli non era di Pizzighettone, veniva da Farfengo, si era poi spostata a Casalbuttano dove la mamma Angela aveva aperto una trattoria. È nel 1955 che gli Ziglioli si trasferiscono a Pizzighettone. Dapprima lavorano al Bar Centrale, tenendone la gestione per undici anni.

Dopo essersi conclusa questa prima esperienza, cominciano la loro attività a *Les Pailles*. Nel passaggio di proprietà il locale, prima anche trattoria, viene chiuso per una ventina di giorni. Quando viene inaugurato il 21 marzo, gli viene dato un nuovo volto: Angelo e la sua famiglia lo trasformano in un bar-gelateria. All'epoca l'aspetto del bar non rispecchiava quello odierno. L'ambiente, nella zona nella quale si trova adesso il bancone, era diviso in due

parti da una parete. La taverna è stata costruita negli anni '70 e la sala, che si trova entrando sulla destra, era un tempo un pergolato e tale è rimasto fino agli anni '80. Successivamente il locale è stato ampliato con la veranda ed è stato innalzato di un piano.

Inizialmente Angelo non voleva fare questo lavoro, ma ha deciso di seguire una tradizione ben consolidata nella sua famiglia ed è stato poi contento della scelta che ha fatto. Ci dice sorridendo: "Rifarei tutta la vita quello che ho fatto, perché oltre al fatto che questo lavoro mi è davvero piaciuto, mentre lavoravo mi divertivo e ho avuto la possibilità di conoscere moltissima gente."

Il bar *Les Pailles* è infatti sempre stato ritrovo di tantissime persone: molti lavoratori, gli anziani del paese, i giovani e anche personalità importanti, come per esempio l'onorevole Martelli o Goria, il più giovane Presidente del Consiglio della Repubblica italiana.

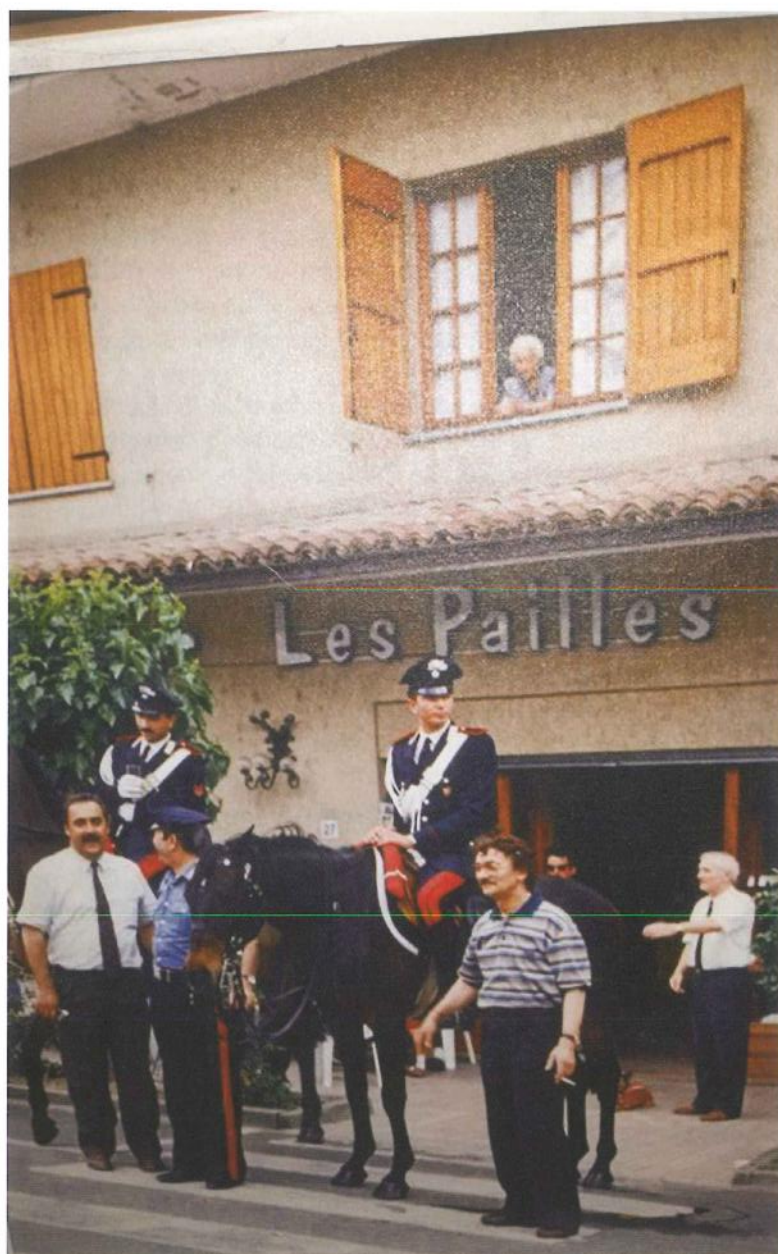
Il successo del locale è stato così grande - molti dei clienti venivano anche da fuori paese: da Cremona, Crema, Lodi, Soresina - che ci sono stati periodi nei quali si lavorava anche 20 ore al giorno ed è stato necessario aumentare il personale, fino ad arrivare a 15 dipendenti, tra i quali Angelo ricorda in particolare Aldo Guarneri, Ernestino Boccotti e "Pierin el Barber".

Il lavoro del bar, già di per sé molto intenso, veniva ulteriormente incrementato dalla gelateria. Proprio per la produzione del gelato *Les Pailles* è stato insignito di un prestigioso riconoscimento regionale - il premio Rosa Camuna - un meritato riconoscimento per tale attività che contribuiva ad incrementare il commercio nell'ambito territoriale della Lombardia. Il premio è stato ritirato a Cagliari e all'evento Antenna Tre ha dedicato un servizio.

Negli anni '70 la produzione della gelateria si è ulteriormente raffinata con la creazione di prodotti che sono ancora oggi vanto e testimonianza di una lunga tradizione, come "l'ovogelato" e il "turon glacé".

L'attività della famiglia Ziglioli, e in particolare di Angelo, è proseguita con successo fino al 2001.

Il 7 maggio 2005 è Diego Macori che prende in gestione il bar. Diego non è originario di Pizzighettone, viene infatti da Piacenza, dove suo padre ha un pub e dove Diego ha iniziato a lavorare in estate, già all'età di 14 anni. Diego comunque ha origini pizzighettesi perché qui vivono la nonna e lo zio. È proprio per questo che, quando gli è stato proposto di gestire il locale, si è sentito onorato ed ha accettato al volo.



Una foto storica del bar Le Pailles

E con il passare degli anni si sente a casa, considerato come uno del posto. Nonostante abbia frequentato la scuola per diventare geometra, ha deciso di seguire, in un certo senso, le orme paterne. Il lavoro di barista lo appassiona ed è un ragazzo in gamba per cui il bar *Les Pailles*, grazie anche al suo passato storico e alla sua nomea, continua il suo successo e mantiene dei prodotti tipici che lo contraddistinguono, tra cui i “Baci de Les Pailles”, dolcetti basati su un'antica ricetta.

All'interno del locale sono state apportate delle leggere modifiche mantenendo comunque intatti i segni che lo hanno contraddistinto nel corso del tempo. Il bancone è stato allargato, così i clienti e i baristi stanno più comodi, specie durante l'orario degli aperitivi. Sotto il nuovo bancone di vetro è rimasto però il vecchio bancone di marmo, come ricordo e legame con il passato. Anche le sedie e i tavolini sono rimasti quelli originali.

Per stare al passo con i tempi sono state introdotte delle novità. La taverna, un tempo discoteca, è ora adibita a feste private.

Il giardino non ha più una pavimentazione in ghiaia ma un prato e, proprio sul giardino, Diego ha puntato molto. Infatti non molti locali in zona hanno un ampio posto all'aperto da poter sfruttare anche d'estate.

Inoltre l'edicola, che si trovava appena fuori dal bar, è stata spostata all'interno e viene offerto quotidianamente un servizio di consegna dei giornali a domicilio.

Sono state poi promosse delle feste che sono ora diventate una tradizione e un'occasione di ritrovo per i giovani del paese, come la Festa di San Diego il 13 novembre, oppure la festa di Carnevale, dove ci si maschera e si festeggia insieme.

A *Les Pailles* attualmente lavorano 7 dipendenti. Diego racconta che questo lavoro gli piace molto soprattutto per il contatto con il cliente e per l'atmosfera di familiarità che si crea. Per molti il bar, oltre ad essere punto di ritrovo e di svago, diventa una vera e propria seconda casa, un luogo dove convivono giovani e anziani e si crea un positivo connubio tra generazioni.

E questa è la più grande soddisfazione del mio lavoro – ci dice Diego.

Il bar *Les Pailles* è un locale che ha visto passare generazioni di clienti, ha introdotto cambiamenti, ha coniugato tradizione e innovazione, ha saputo stare al passo con le esigenze e i bisogni del paese. Sono questi i punti di forza de *Les Pailles*, quelli che gli permettono di stare ancora sulla cresta dell'onda a distanza di cinquant'anni e – glielo auguriamo – per molti anni ancora.



STORIA DEL CASARO (EL CASÈR)

di Gianfranco Gambarelli

Il territorio cremonese-lodigiano è stato per secoli occupato in gran parte da terreni paludosi, che sono stati trasformati ad uso agricolo grazie alle opere di bonifica iniziate intorno al XII secolo dai monaci delle abbazie cistercensi e benedettine. A Pizzighettone furono i monaci benedettini, seguendo la loro regola "ora e labora", a prosciugare i terreni paludosi dei loro possedimenti di Tencara rendendoli fertili ed irrigui con una mirata rete di rogge e canali.

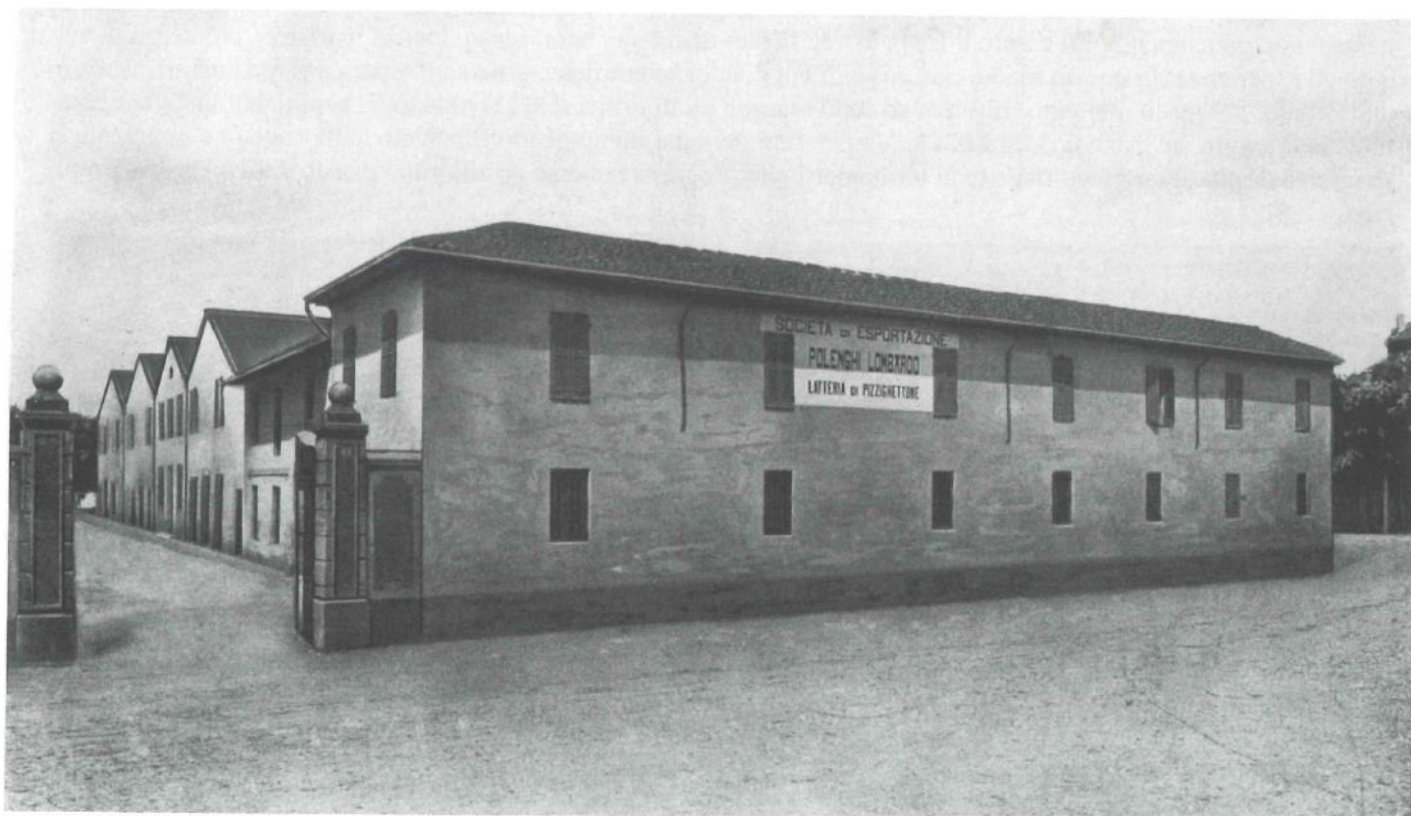
Le opere di bonifica consentirono nel tempo una grande ripresa agricola che comportò un incremento dell'allevamento di bovini da latte, grazie anche alle marcite, una tecnica colturale che permise ai contadini di effettuare annualmente da sei a nove tagli di foraggio.

La necessità di dover conservare le grandi quantità di latte prodotto portò come conseguenza alla fabbricazione di grosse forme di formaggio a pasta dura, che potevano durare nel tempo.

Quale abate abbia trovato per primo il sistema di produrre il formaggio a pasta dura, grazie all'utilizzo del caglio, la storia non ce lo tramanda con precisione, anche se si attribuisce tale invenzione ai monaci dell'abbazia di Chiaravalle, che chiamarono questo tipo di formaggio *caseus vetus* (formaggio vecchio).

Da dove deriva il nome "formaggio"?

Sappiamo che già i romani producevano formaggi e caci. Il primo nome deriva dal greco *formas*, che significa canestro; mentre il cacio, un formaggio fresco di pronto consumo, deriva il nome dal latino *caseus*, che significa latte rappreso.



Latteria Polenghi Lombardo (1928)

Si narra che sia stato l'abate Giovanni da Carmiano dell'abbazia di Marola sull'Appennino reggiano, nel 1145, a dare alla prima forma prodotta e stagionata il nome di *formadio*, cioè "forma di Dio", perché capì che era di fronte ad un grande scoperta. Il documento più antico in cui compare la parola *formadio* è un contratto notarile del 1159 conservato all'Archivio di Stato di Modena.

Questa invenzione segnò un cambiamento nella produzione rurale delle campagne emiliane e lodigiane, segnò cioè il passaggio dalla produzione di formaggi fatti con latte di pecore e capre, a quello fabbricato con solo latte vaccino.



Il successo della produzione del grana è legato alla figura del casaro (*el casèr*). Nel medioevo i casari erano ancora confusi con i mandriani che provenivano in genere dalle valli bergamasche e praticavano una transumanza stagionale che li portava ad essere ospitati in inverno nella cascine di pianura dove producevano formaggi.

Nel '400 col termine bergamino si indicava chi gestiva le vacche e faceva anche il formaggio.

Nel '500 iniziò a diffondersi una figura più specializzata, quella del casaro vero e proprio.

Codogno ben presto si distinse nella produzione del formaggio grana, diventando in breve tempo il più importante centro di produzione casearia della Val Padana, tanto che nel XVII secolo esportava annualmente quarantamila forme di grana da 20 chilogrammi ciascuna.

Col passare dei secoli la figura del casaro divenne sempre più importante, tanto che nell' '800 si diffusero dei veri e propri casari imprenditori che prendevano in appalto il caseificio e compravano il latte dagli allevatori vicini.

Nel 1858 il codognese Pietro Zazzera iniziò una piccola raccolta di latte prodotto dalle cascine circostanti il borgo di Codogno e cominciò a lavorarlo per produrre formaggi da commercializzare. Tale azienda, denominata "Ditta Pietro Zazzera", fu la prima nel lodigiano e nel basso cremonese ad avviare quell'ampio processo di industrializzazione del settore lattiero-caseario che nel 1874, associandosi a Carlo Polenghi, diede vita alla prima vera industria casearia.

Nel 1890 i fratelli Federico e Giovanni Stauffer, primi di una generazione di casari svizzeri immigrati, aprirono un caseificio in affitto a Formigara per la produzione di emmental e sbrinz. Gli Stauffer aumentarono negli anni la produzione dell'emmental con l'apertura di altri caseifici. Alla morte di Federico Stauffer, il figlio Walter assunse nel 1924 le redini dell'azienda divenendo uno dei maggiori industriali cremonesi nel settore caseario assieme all'industriale napoletano Gennaro Auricchio, produttore del provolone.

Nel Novecento, con l'avvento delle latterie sociali, il casaro venne assunto dal caseificio per ogni annata agraria, percependo uno stipendio. Il casaro doveva essere dotato di acume, buon senso, logica, memoria, prontezza di calcolo ed esperienza. In questo modo, pur privo di cognizioni scientifiche, grazie all'esperienza e ad un affinato uso dell'olfatto, del gusto, del tatto, riusciva ad individuare i punti critici della lavorazione: acidità del latte, temperatura ... Il casaro, ad esempio, valutava la temperatura del latte immergendo il braccio nella caldaia e raramente si sbagliava di più di un grado rispetto ai termometri che progressivamente sostituirono questo antico sistema empirico.



Lavoratori del Casello Polenghi Lombardo - Cascina Pirolino (1914)



I PRIMI CASARI E CASEIFICI DI PIZZIGHETTONE

A Pizzighettone nel primo Novecento i casari arrivavano da altre provincie dove avevano esercitato la loro professione che veniva tramandata da padre in figlio, da parente in parente.

Nel 1931 esercitavano la professione di casaro presso la cascina Piroli V i fratelli Gorla, originari della Val Brembana, che producevano giornalmente 20 chili di stracchino che poi veniva trasportato a Casalpusterlengo, presso la ditta Croce, per la stagionatura e lo sviluppo delle muffe necessarie per la sua trasformazione in gorgonzola.

A Roggione, operava la famiglia del casaro Francesco Bastoni - classe 1989 - di origine lodigiana, che nel 1931 produceva giornalmente 6 kg di burro e 36 kg di cacio cavallo. All'inizio del 1940 i figli, Romolo e Remo, furono chiamati a prestare il servizio militare per cui il padre cessò l'attività di casaro.

A Ferie, Pietro Negri aveva aperto nel 1914 un piccolo casello in cui produceva caciocavallo. Nel 1931 la produzione giornaliera del casello era di 11 kg di burro e 78 kg di sbrinz. Nel dopoguerra, chiusa l'azienda, i figli Carlo e Secondo vennero assunti presso la Latteria Pizzighettese come aiuti casaro, mentre l'altro fratello Luigi fu assunto alla Latteria Polenghi Lombardo. Luigi, a seguito della chiusura nel 1951 della Polenghi Lombardo, proseguì la sua esperienza di casaro nell'azienda Piroli di Luigi Maestroni (specializzata nel confezionamento del latte alimentare in bottiglia), che fino alla fine degli anni '60 produceva il cacio con il latte in eccedenza.

A Regona, Francesco Lazzari, nato a Codogno nel 1894, iniziò l'attività in proprio di casaro a metà degli anni Venti del secolo scorso, trasformando il palazzo davanti alla chiesa parrocchiale di San Patrizio, ex macello, in un piccolo casello per la produzione e il confezionamento del burro e, più tardi, anche del cacio cavallo. Ritirava dai 5 ai 6 quintali di latte al giorno da piccoli allevatori, che allevavano non più di 3 o 4 mucche, assieme ai pani di burro, da questi prodotti, e che poi impacchettava a proprio nome. All'epoca il burro era costoso - 1 kg di burro costava come 2 kg di formaggio grana - e se lo potevano permettere solo le famiglie più abbienti. Lazzari svolgeva inoltre l'attività di venditore ambulante di formaggi (*el furmagèr*). Nel 1936 cessò l'attività di casaro, ma il figlio Franco - classe 1928 - diplomatosi presso l'istituto sperimentale di casearia di Lodi, proseguì l'attività del padre nel commercio dei formaggi.

LA POLENGHI LOMBARDO

I fratelli Pietro e Paolo Polenghi, sciolta la società "Zazzera Polenghi" nell'ottobre del 1879, fondarono una nuova società denominata "Polenghi, Lombardo, Cirio e Soci". La fortuna dell'azienda fu tale che aprirono una filiale a Londra per l'esportazione del burro e dei formaggi tipici lombardi.

I fratelli Polenghi acquistarono dai consorti Grossi il podere dei Piroli di 719 ettari ed il mulino napoleonico di Piazza Serio nel centro storico di Pizzighettone (oggi Piazza Cavour) che poi affittarono ai fratelli Zucchi. Nel 1900 la Polenghi assunse la ragione sociale di "Società di esportazione Polenghi- Lombardo" ed in provincia di Cremona disponeva di alcuni caselli fra cui quello di Pizzighettone presso la cascina Piroli IV (*el Casél*) dove nel 1914 venivano



Lazzari Francesco, il secondo a sinistra (1894)

lavorati dai 30 ai 35 quintali giornalieri di latte per produrre formaggio emmental e, in piccola parte, grana. Nel 1931, dopo l'apertura del nuovo caseificio avvenuta tre anni prima sull'area dell'ex Mulino Zucchi, i quintali di latte lavorati giornalmente erano aumentati ad 80 con una produzione di 80 kg di burro e 730 kg di emmental. Il caseificio di Pizzighettone, che occupava ben 19 dipendenti, venne chiuso l'11 novembre 1951, giorno di San Martino.

LA LATTERIA DI PIZZIGHETTONE

Nel 1938 venne costituita, grazie al dott. Gaspare Cerioli, una società agricola cooperativa di 28 soci col nome di latteria "La Pizzighettese" la cui produzione era indirizzata all'emmental e al burro. A partire dal 1953 la produzione del grana padano sostituì gradualmente quella dell'emmental e agli inizi degli anni Sessanta fu avviata anche la produzione del provolone.

Oggi nello stabilimento, che ha assunto la denominazione di "Latteria Pizzighettone", vengono lavorati giornalmente 850 quintali di latte, prodotti da 15 soci e destinati per l'80% alla produzione di formaggio grana padano e per il restante 20% di provolone.

Anche la figura del casaro è cambiata, perché la produzione necessita di un tecnico specializzato che sappia utilizzare tutti gli strumenti forniti dalla scienza e dalla tecnica. Questo lavoro viene svolto anche da donne, come nel caso della signora Maria Cristina Pezzoni che attualmente svolge l'attività di casaro presso la "Latteria Pizzighettone".



GRUPPO VOLONTARI MURA (GVM)

di Silvia Capelli

I FONDATORI DEL GRUPPO VOLONTARI MURA

È stato un gruppo di amici - Sergio Barili, primo presidente ed attuale vice presidente, Pierantonio Bonardi, Gianfranco Gambarelli, Francesco Moggi, Giorgio Colombi, Cesare Leoni, Giorgio Dioli, Carlo Ferrari - a dare il via alla costituzione della Associazione, registrata con atto notarile nel 1993, col nome di "Gruppo Volontari Mura".

Il Gruppo Volontari Mura è stata poi riconosciuto come Onlus, iscritto nel settore C - Cultura del Registro Regionale delle Associazioni in Lombardia.



Le cuoche della manifestazione "Fasulin de l'òc cun le cu deghe"

LA "SCOPERTA"

Inizialmente, a muovere i volontari della Associazione fu la curiosità di scoprire che cosa si celasse sotto quella fitta cortina di rovi e di vegetazione che circondava il centro storico e ricopriva ... non si sapeva esattamente che cosa.

La scoperta fu sensazionale. Con un'opera di pulizia tutta manuale, iniziata nel 1992, da sotto la fitta vegetazione, che in decenni aveva praticamente ricoperto ogni cosa, emergeva come per incanto un tratto delle antiche mura che nessuno a memoria d'uomo, nemmeno i Pizzighettesi più anziani, ricordava più. E ciò che fu ancor più sensazionale era che la porzione di antiche fortificazioni riportata alla luce, protetta dall'usura del tempo e dalle manomissioni dell'uomo proprio dalla spessa coltre

di verde, si era mantenuta completamente intatta, con una splendida difesa avanzata - il Rivellino-, un vasto fossato fortilizio, corpi di guardia e rampe di risalita. In seguito si scoprì che anche il resto della cortina muraria era rimasta intatta: un patrimonio nascosto di grande valore, unico nell'Italia settentrionale per caratteristiche e tipologia, una tipica architettura militare, tornata alla luce come per incanto, e destinata ad aprire al paese un futuro turistico.

L'emozione e l'entusiasmo furono enormi.

Si è andato scoprendo nel tempo il valore di Pizzighettone come Città Murata, le cui mura la rendono unica nel panorama storico architettonico dell'Italia del Nord per due peculiarità. Innanzitutto le fortificazioni circondano completamente il centro storico, che si trova a cavallo del fiume Adda, con Pizzighettone sulla sponda sinistra e la borgata rivierasca di Gera sulla sponda destra.

In secondo luogo, le mura hanno al proprio interno una serie di ambienti con volta a botte, tutti intercomunicanti. Queste cosiddette casematte, che fra Pizzighettone e Gera sono circa un centinaio, vennero realizzate nel XVIII secolo dagli Austriaci per alloggiare le numerose truppe di stanza nella roccaforte di Pizzighettone. Tali fortificazioni, finalmente in parte recuperate, sono oggi destinate a vari utilizzi, sia a fini turistici che didattico-culturali e ricreativi e sono diventate un importante luogo di aggregazione e un punto di riferimento di valenza ormai ampiamente extra regionale.

Una casamatta di Piazza d'Armi è stata adibita ad Ufficio turistico gestito dal Gruppo Volontari Mura per l'accoglienza e l'accompagnamento dei turisti. Sempre nelle casematte di Piazza d'Armi è stato realizzato il "Museo Arti e Mestieri di una volta" (con oltre tremila pezzi donati dagli stessi Pizzighettesi) che si auspica possa ottenere l'inserimento nel Sistema Museale Regionale.



Nelle ultime tre casematte, un tempo celle di isolamento del vecchio carcere militare, è stato realizzato il “*Museo delle Prigioni*”, l'unico museo dedicato alla storia del sistema carcerario della Lombardia, dal 1525 al 1977.

LE MANIFESTAZIONI

Dagli albori ad oggi di strada ne è stata fatta parecchia e Pizzighettone è decollato sotto il profilo turistico-culturale grazie a molteplici iniziative ed eventi organizzati dalle principali associazioni che si occupano di turismo, tra cui la società comunale Pizzighettone Fiere dell'Adda, il Gruppo Volontari Mura e la Pro Loco.

L'evento che richiama il maggior numero di turisti nel corso dell'anno è sicuramente la maratona gastronomica dei *'Fasulin de l'òc cun le cudeghe'* (Fagiolini dall'occhio con le cotenne). Precisamente nel 1993 il Gruppo Volontari Mura – e in particolare i promotori Sergio Barili, Pina Canesso e Gino Colombani – ha pensato di ripristinare la tradizione di questo antico piatto contadino un tempo consumato nelle case e nelle osterie del paese in occasione delle solennità dei Defunti e di Ognissanti.

L'iniziativa era partita in via sperimentale con la preparazione nelle mura di circa un centinaio di porzioni. Grazie al grande successo e all'impegnativo lavoro di organizzazione, oggi le porzioni di *Fasulin de l'òc cun le cudeghe* sono arrivate a quota 16.000, per un totale di oltre 62 quintali di fagiolini, cucinati da mamme e nonne del paese secondo un'antica ricetta gelosamente custodita. Tale manifestazione nel 2015 ha richiamato oltre 25.000 presenze da tutta Italia. Sei anni fa il Gruppo Volontari Mura ha realizzato un'apposita cucina attrezzatissima e a norma dove vengono preparati gli ingredienti e cucinato questo piatto tradizionale, la cui preparazione inizia fin dal mese di giugno. Attualmente sono oltre 250 i volontari impegnati per questa festa, tutti del paese e di ogni età, una vera e propria 'Comunità del Cibo' (si è in attesa dell'omonimo riconoscimento da parte di Slowfood).

Il Gruppo Volontari Mura organizza anche altre due manifestazioni: “*La giornata italiana dei castelli*” a fine maggio e la mostra “*Presepi nel Museo*” nel periodo natalizio.

Inoltre, durante tutto l'anno, al pomeriggio del sabato e festivi – o su prenotazione, anche nei giorni infrasettimanali, per gruppi e scolaresche – il GVM organizza visite guidate alle mura, alla Chiesa Parrocchiale di S. Bassiano e al Museo Civico, in collaborazione con il gruppo guide della chiesa e del museo. Suggestive sono le visite in notturna alle mura nei mesi di luglio e agosto.

I proventi di tutte queste iniziative sono investiti nel recupero e nella valorizzazione della cerchia muraria. Numerosi sono stati infatti i progetti realizzati in questi anni e altri sono previsti per il futuro. A titolo esemplificativo: quest'anno è stato sistemato il muro pericolante posto dietro la polveriera sede della Proloco, sono state rifatte le pavimentazioni di due casematte, è stato coperto il tetto del lato nord delle casematte con un telo per evitare infiltrazioni della pioggia. È prevista la sistemazione della parte muraria pericolante del Rivellino verso il fossato e la sistemazione delle quattro rampe di salita al terrapieno e vari altri lavori di manutenzione.

LA PAROLA AD ALCUNI APPARTENENTI AL GVM

Attualmente il direttivo del Gruppo Volontari Mura è così composto: presidente Marco Belviolandi; vicepresidente Sergio Barili; consiglieri Mario Grazioli, Camillo Barborini, Libero Dragoni, Lino Casagrande.

Chiedo al presidente del GVM, MARCO BELVIOLANDI:

Che cosa l'ha spinto ad accettare questo incarico e perché proprio in questo gruppo che si discosta un po' dal tradizionale volontariato?

Belviolandi: - Sono da quattro anni nel GVM e gli dò tutto me stesso. La complessità di gestione di un gruppo così grande ed eterogeneo mi stimola molto, anche se non è facile.

La mia prima *mission* è quella di avvicinare i Pizzighettonesi, soprattutto i giovani, convincendoli a donare un po' del loro tempo libero per un'attività che va a beneficio della comunità locale, anche perché credo che tutti dovrebbero sentire un debito di riconoscenza verso il proprio territorio. Cerco anche di spiegare che il GVM, a volte percepito come un vincolo che intralcia e rallenta la vita del paese, è in realtà una grande risorsa per tutti gli abitanti, spesso lavora in sinergia con il Comune alleggerendone a volte il lavoro ed il relativo esborso economico.

In secondo luogo, ho accettato l'incarico di presidente in questa attività di volontariato perché la nostra azione di valorizzazione del paese può contribuire a far diventare Pizzighettone un'eccellenza turistica. Certo non posso pensare che Pizzighettone possa avere lo stesso prestigio di alcune cittadine toscane, che hanno iniziato questo lavoro 30 - 40 anni fa ed ora hanno raggiunto un livello d'eccellenza, però perché non puntare in alto? Secondo me il nostro paese le potenzialità le ha!

A GIANFRANCO GAMBARELLI, appassionato di storia locale, chiedo:

Qual è il suo lavoro all'interno del G.V.M. e con quale spirito gli dedica il suo tempo?

Gambarelli: - Dopo la costituzione del GVM, abbiamo deciso di iniziare a valorizzare la cerchia muraria di Pizzighettone attraverso visite guidate. Dovevamo quindi preparare un certo numero di accompagnatori volontari e si è reso necessario predisporre una brochure in cui, oltre a raccontare brevemente la storia del paese, si descrivessero le particolarità architettoniche delle fortificazioni.



Nel 1995 è stato stampato il libro "Pizzighettone città murata" che, oltre a servire alle guide turistiche per la loro preparazione, ha fatto scoprire agli stessi Pizzighettesi l'importanza delle nostre fortificazioni.

Il merito della mia passione per la ricerca storica lo devo alla professoressa Ernestina Conti che desiderava essere aggiornata sui lavori che i volontari stavano eseguendo lungo le mura e che lei seguiva dal proprio balcone di via Marconi. La malattia le impediva di uscire di casa e voleva che le portassi da correggere le varie schede che man mano compilavo relativamente alle fortificazioni di Pizzighettone.

E proprio la professoressa Conti ha scritto le seguenti righe di introduzione al libro "Pizzighettone città murata":

"... il padrone di casa estrae dal suo tesoro cose nuove e cose antiche" (Mt. 13,52).

Quante 'cose antiche' ci sono nel ricco patrimonio artistico e culturale di Pizzighettone, senza le quali non sono comprensibili neppure le 'cose nuove': per questo è opportuno ogni tanto ritornare al passato per scoprire quanto perdura di ciò che nel nostro paese fu compiuto in epoche più o meno remote". (Ernestina Conti)

Dopo questo libro la mia passione è proseguita sia nella ricerca storica che nella raccolta di antichi strumenti legati alle attività lavorative e militari di Pizzighettone e che grazie al G.V.M. ora sono esposti nel "Museo delle Arti e Mestieri di una volta" e nel "Museo delle prigioni".

Infine chiedo a SERGIO BARILI, membro fondatore di questo gruppo e tuttora attivo al suo interno:

Che cosa l'ha spinto a creare con un gruppo di amici il Gruppo Volontari Mura?

Barili: - Venticinque anni fa mi ha mosso la curiosità. Dopo esserci nato e cresciuto, mi sono accorto, dopo un'assenza di una decina d'anni, che Pizzighettone meritava di più!

È solo dopo essere stato lontano per un po' che, una volta rientrato, sono tornato ad apprezzare la bellezza del nostro paese e mi sono reso conto che, rispetto a tanti posti pur decantati, Pizzighettone vantava delle eccellenze che valeva la pena valorizzare. Così ho convinto e "contagiato" un gruppo di amici - ufficialmente ci siamo costituiti come Gruppo Volontari Mura nel 1993 - e abbiamo iniziato il lavoro di recupero della cinta muraria, il che ha avuto un ritorno positivo per l'intera comunità che ha avuto l'opportunità di riprendere coscienza delle sue radici e della storia del paese.

Mi spiace però constatare come, a volte, ci sia una sorta di assuefazione da parte di coloro che a Pizzighettone sono nati e ci vivono; spesso sono i turisti ad esprimere i maggiori apprezzamenti e i loro commenti sono spesso più soddisfacenti di quelli dei Pizzighettesi.

In venticinque anni di strada ne è stata fatta parecchia. Pizzighettone oggi è un apprezzato comune turistico, conta oltre una ventina di manifestazioni l'anno grazie alla riscoperta e alla fruibilità delle casematte, è spesso meta di studiosi e di studenti che preparano le loro tesi proprio sul nostro patrimonio storico monumentale, e vanta una delle manifestazioni turistico-gastronomiche più importanti dell'intera regione, i "Fasulin de l'òc cun le cudeghe", nata insieme alla nostra attività venticinque anni fa per riscoprire un piatto tipico, ma anche mezzo di sostegno economico al nostro lavoro. In fondo, un'importante vetrina per Pizzighettone.



Sistemazione del fossato Rivellino



Calendario delle principali manifestazioni

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

La Direzione

MAGGIO

13-14-15 Maggio - 28° Edizione Tre Giorni in Piazza
Tradizionale rassegna espositiva. A corollario spettacoli, musica, folclore, mostre d'arte, animazione
Cerchia Muraria e Centro Storico ingresso gratuito
(a cura: Pizzighettone Fiere dell'Adda)
tel. 03721874180
www.pizzighettone.it

15 Maggio - 5° Pizzighettone in Fiore
Centro Storico
(a cura: Pizzighettone Fiere dell'Adda)
tel. 03721874180
www.pizzighettone.it

dal 21 Maggio al 5 Giugno
"I Romeni e la Grande Guerra"
Mostra foto-documentaria sulla partecipazione dei Romeni alla Grande Guerra.

Casematte 1-2-3
Sabato e festivi mattino ore 10-12 pom. 15-18
(a cura: GVM, Istituto per la storia del Risorgimento Italiano di Lodi e Cremona, Consolato di Romania di Milano)

29 Maggio - Giornate Italiane dei Castelli
"Voci e silenzi dalle galere"
La compagnia teatrale "Le stanze di Igor" e le guide del Gruppo Volontari Mura vi accompagneranno in un insolito percorso fra torri e mura di Pizzighettone trasformate in tette prigioni.
Partenze dalle 14,30 alle 17,30 da ufficio turistico
(a cura: Gruppo Volontari Mura - Proloco)
tel. 0372730333 www.gvmpizzighettone.it

29 Maggio - 40° Gerondina
Manifestazione podistica non competitiva di km 8-12-6
Partenza da Oratorio S. Luigi ore 7,30 - 8,30
(a cura: U.S. S. Luigi)
Tel. 0372- 749687 www.sanluigisantos.it

dal 22 Maggio al 3 Giugno **Festa dello sportivo**

Oratorio S. Luigi
(a cura: Oratori di Pizzighettone)
www.oratoriopice.com

GIUGNO

2 Giugno - Cicloraduno Città Murate
Percorso: Pizzighettone - Soncino - Crema - Pizzighettone
Ritrovo in Piazza d'Armi ore 8,30
(a cura: ASD Bici, Gruppo Volontari Mura)
tel. 0377-743873

Giugno (data e luogo da definire)
Concerto per la
Festa della Repubblica
(a cura: Corpo Bandistico di Pizzighettone)
tel. 0377744387

12 Giugno
Concerto per 20° fondazione
"Coro San Vincenzo Grossi"
Oratorio San Giuseppe ore 21
(a cura: Oratori di Pizzighettone)
www.oratoriopice.com

19 Giugno - 9° Regata ecologica Fiume Adda
Lodi - Pizzighettone
partenza: Corte Palasio ore 8,30
(a cura: Canottieri 900) tel. 0372743408

25 Giugno
24° Spettacolo Pirotecnico sull'Adda
Straordinario spettacolo fuochi d'artificio in una suggestiva cornice tra fiume Adda e Mura
Fiume Adda e Centro Storico ore 22,45
(a cura: Cavallino Club Ferrari) tel. 0372 730154



LUGLIO E AGOSTO

dal 22 al 27 Luglio Festa patronale di S. Anna

Musica, specialità gastronomiche e tombolata
Roggione Oratorio e Campo Sportivo
(a cura: Oratorio di Roggione)

Luglio – Agosto al sabato sera

Visite guidate in notturna alla scoperta della città
murata con fiaccole e lanterne
Partenza dall'Ufficio Turistico in Piazza d'Armi
ore 21
(a cura: Volontari Mura)
www.gvmpizzighettone.it

Agosto – Concerto di Ferragosto (data da definire)

Concerto della Banda di Pizzighettone e, a seguire,
tradizionale "Anguriata"
Piazza Mercato di Gera ore 21
(a cura: Corpo Bandistico di Pizzighettone)
tel.0377744387

Agosto – Tombolata in Piazza Mercato (data da definire)

Gera – Piazza Mercato ore 21
(a cura: Oratorio di S. Rocco)

SETTEMBRE

2 – 3 – 4 Settembre - 16° edizione L'Ambulina rustida

Riscopriamo i sapori di una volta: il pesciolino
dell'Adda con polenta, gnocchi e altri tipici prodotti.
Intrattenimenti e musica dal vivo
Piazza Cipelli – Cerchia Muraria ore 11-23
(a cura: ProLoco) tel. 0372743900
www.prolocopizzighettone.it

10 -11 Settembre – 2° Onore e Gloria Speciale Grande Guerra

Manifestazione storico-cinofila su cani e soldati
dall'antichità ad oggi
(org. Media FreeTime) tel. 3489000276
www.icaniinguerra.it

18 Settembre – 4° edizione Music Wall

Mostra mercato di strumenti musicali di liuteria mo-
derna. Workshop tematici e clinic con dimostrazioni
live non-stop. A corollario: concerti
Casematte Cerchia muraria Ingresso gratuito
(a cura: Centro Musica di Pizzighettone)
www.cmpizzighettone.it

24 - 25 Settembre – 9° Mostra Mercato Hobby Creativi

Mostra mercato dedicata alle arti decorative e manuali.
Lungo il percorso espositivo corsi e dimostrazioni per
adulti e bambini e modellismo
(a cura: Pro Loco) Ingresso gratuito
tel.0372743900 - www.prolocopizzighettone.it

OTTOBRE

7 – 8 - 9 ottobre 3°edizione Mi vuoi sposare?

Consigli e proposte per la cerimonia di matrimonio e la
futura casa.
Casematte cerchia muraria Ingresso gratuito.
(a cura: Mi vuoi sposare - Via Lattea Eventi)
www.mivuoisposare.biz

29-30 ottobre e 1-5-6 Novembre

24°edizione Fasulin de l'òc cun le cudeghe

Degustazione del piatto tradizionale dei giorni dei morti e
di altri prodotti tipici locali. ore 11 - 23
Casematte riscaldate (1.000 posti a sedere)
28 Ottobre e 4 Novembre solo su prenotazione
tel. 0372-730333 ore 19- 23
(a cura: Gruppo Volontari Mura)
www.fasulin.com

29-30-31 ottobre -1-5-6 Novembre

16° ed. Buon Gusto e BuonGusto&Birra

Viaggio tra le eccellenze locali, i sapori tipici regionali
italiani e prodotti di nicchia e a Km 0 con produttori ed
espositori selezionati provenienti da tutta Italia
Casematte Cerchia muraria Ingresso gratuito
(a cura: Pizzighettone Fiere dell'Adda)
tel. 03721874180
www.pizzighettone.it

26-27 Novembre- 8° ed. Natale ... Idee Regalo

Idee e curiosità per regali e addobbi, consigli per la casa e
la tavola.
Iniziative collaterali a tema e laboratori creativi tematici
per bambini
Casematte Cerchia Muraria Ingresso gratuito
(a cura: Pizzighettone Fiere dell'Adda)
tel. 0372.1874180
www.pizzighettone.it



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. 3395278336 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

❖ Visite guidate alle Chiesa parrocchiale di San Bassiano in Pizzighettone

Tutti i sabato pomeriggio e giorni festivi dalle ore 15
Per gruppi e scolaresche visite guidate su prenotazione cell. 347.49.11.469

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



CROCE ROSSA ITALIANA
Comitato Locale di Pizzighettone
Roggione - Via S. Archelao 4 - Nuova sede

Dopo 35 anni, con la demolizione della ex Villa Gerani, la Croce Rossa di Pizzighettone è stata trasferita a Roggione nella ex scuola elementare in via S. Archelao 4.

I volontari della Croce Rossa, con tanto lavoro, tanto impegno e sborsando una cifra notevole, hanno rimesso a nuovo l'immobile molto disastroso e lo hanno trasformato in una decorosa sede idonea a offrire agli abitanti di Pizzighettone e del circondario l'assistenza da sempre fornita con efficienza e professionalità.

I servizi erogati, oltre al 118, rimangono quelli di trasporto per ricoveri, visite, dimissioni ospedaliere, trasferimenti, trasporto dializzati e presidio durante le manifestazioni.

L'attuale organo di governo della C.R.I. di Pizzighettone, eletto il 28 febbraio scorso dai Soci e Volontari del Comitato locale, risulta così composto: presidente **Giacomo Moncini**, consiglieri **Gabriele Rodini**, **Massimo Dadda**, **Luisa Uggetti Viciguerra**.

Si invita la cittadinanza a visitare la nuova sede e a partecipare ai corsi di formazione per soccorritori e centralinisti (iscrizioni sempre aperte). Per informazioni e per ogni necessità chiamare il numero 0372.730.101.



*L'ingresso della nuova sede CRI
a Roggione in Via S. Archelao, 4*

COMUNICATO PER IL 5 PER MILLE

Prima di concludere vorrei suggerirvi una "buona azione" a costo 0.

Siamo ormai in tema di denuncia dei redditi e credo che tutti sappiamo cos'è il 5 per mille

(consente di destinare appunto il 5 per mille delle tasse già versate ad enti od associazioni no-profit riconosciuti).

Visto che non costa nulla, potreste indicare come destinatari del vostro 5 per mille una delle Associazioni ONLUS di Pizzighettone, inserendo nell'apposita casella il **Codice Fiscale del beneficiario**.

Ve ne suggerisco quindi due che credo conosciate bene:

- **Associazione Don Luigi Viadana - Cod. Fisc. 93026960190**
- **Associazione Farsi Prossimo - Cod. Fisc. 93017440194**

GRAZIE

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 IT450845457050000000140149).
- Le offerte, di qualsiasi importo, sono deducibili fiscalmente; occorre però citare obbligatoriamente il codice fiscale dell'Associazione: C.F.93026960190.

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