

La nostra gente

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



EDITORIALE

ABBIAMO ANCORA BISOGNO DI UN "DIO DEL MARE" ?

di Sandro Scaravaggi

Un recente viaggio nelle isole Eolie mi ha fatto riflettere su alcune cose che fanno parte della nostra vita quotidiana, che diamo per scontate e alle quali non potremmo mai rinunciare quasi come l'aria che respiriamo. Eppure in quelle isole la mancanza di luce notturna lungo le strade (l'illuminazione pubblica) è la normalità. Così come può accadere di restare senz'acqua per lavarsi o per cucinare quando il mare tempestoso impedisce di arrivare alla nave cisterna che rifornisce le isole. Come pure accade di recarsi in farmacia per chiedere un farmaco e ci si sente rispondere che non c'è e lo si può far arrivare con il prossimo aliscafo; naturalmente mare permettendo!

Il turismo ha sicuramente migliorato e di molto la qualità della vita degli abitanti delle Eolie, portando benessere e ricchezza. Sostanzialmente non manca nessun tipo di servizio, pur con alcune limitazioni come abbiamo visto, che però per gli isolani non rappresentano un problema ma che a noi fanno subito dire: "Bellissimi posti, natura ed ambiente incontaminati, ma non mi sognerei mai di viverci!". Tuttavia per molti di noi, attirati dalla bellezza di questi luoghi e dalla possibilità di una vita più a contatto con la natura e più scandita dai ritmi del tempo e delle stagioni, ciò rappresenta un sogno, un cambio di vita, senza più lo stress e il ritmo frenetico del nostro vivere quotidiano.

Effettivamente ho conosciuto una coppia che ha fatto questa scelta: ha deciso di vivere a Filicudi, l'isola più lontana dell'arcipelago delle Eolie, al duecentesimo gradino della scala che porta al piccolo borgo, pur mantenendo una normale attività di lavoro (hanno una casa editrice che pubblica le guide turistiche delle isole). Quando questi coniugi devono trasportare la spesa in casa utilizzano i muli! Sì, proprio i muli, come quelli che venivano impiegati dall'esercito nella prima guerra mondiale per portare armi e attrezzature lungo i sentieri di montagna.

Tuttavia mi sono chiesto se una scelta di questo genere non sia anch'essa frutto del nostro benessere, per cui possiamo concederci il "lusso" di lasciarci attrarre da luoghi impervi e abbandonarci al fascino del poco perché

- continua a pag. 2 -

ERGOTERAPEUTICA ARTIGIANALE CREMASCA: UNA SINGOLARE ESPERIENZA DI ECONOMIA ETICA

di Martina Anelli

Cari lettori, oggi vi porto a Crema in via Silvio Pellico 2, per conoscere l'Ergoterapeutica, una piccola cooperativa sociale volta all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, con handicap fisici e psichici.

Una realtà lavorativa che coniuga criterio economico e servizio sociale. E dunque rientra, in un certo senso, in un circuito di economia etica, perché non si muove solo nell'orizzonte del profitto ma cerca di rispondere a specifiche esigenze sociali.

Ho realizzato dunque la mia intervista in un'uggiosa mattinata di ottobre, ma il clima che ho trovato dentro le mura di Ergoterapeutica mi ha fatto subito dimenticare il grigiore che c'era fuori.

Per l'occasione ho incontrato la signora Savina, presidente del Consiglio d'Amministrazione, l'educatrice Simona e la segretaria amministrativa Giusi. Insomma, è stata una bella chiacchierata tra donne ed ora vi presento l'Ergoterapeutica.



Due ragazzi della cooperativa

Ergoterapeutica

Riporto dal loro sito internet "Piccola cooperativa sociale che, attraverso lo svolgimento di attività laboratoriali e manuali, favorisce la promozione umana e l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate grazie alla sinergia di educatori e volontari".

Com'è nata l'idea?

L'idea - mi dicono le intervistate - nasce nel lontano 1985 in Via del Marzale a Crema (qui in Via Pellico ci siamo trasferiti nel 2006) da un gruppo di volontari formato in prevalenza da pescatori e genitori di ragazzi portatori di handicap. L'Ergoterapeutica è nata per rispondere al bisogno dei ragazzi svantaggiati di imparare qualche attività e avere così la possibilità di essere poi inseriti nel mondo del lavoro.

Infatti siamo una cooperativa di tipo "B", volta proprio all'inserimento lavorativo dei ragazzi. All'inizio si producevano e si vendevano fiori - un'attività autofinanziata - ma ora questa attività florovivaistica non è più redditizia ed è stato quindi abbandonata.

-continua a pag. 2-



in realtà abbiamo molto e perché comunque abbiamo a disposizione tutti quei servizi che, seppure con qualche limitazione, la nostra civiltà del benessere ha creato portandoli anche nelle zone meno facilmente accessibili. Se davvero mancassero l'acqua e la luce - come peraltro un tempo non tanto lontano accadeva - oppure la vita quotidiana fosse legata solo a quanto si riesce a pescare ed al poco che si riesce a coltivare su terreni così difficili, questi luoghi eserciterebbero su di noi ancora lo stesso fascino e la stessa attrazione? Sarebbe davvero così bello viverci?

È che spesso dimentichiamo completamente che le cose, che abbiamo e utilizziamo per vivere, non sono scontate e neppure eterne, possono finire o improvvisamente mancare. E non andrebbero quindi né disprezzate e svilite né, al contrario, idoltrate.

Un film girato negli anni Cinquanta da Roberto Rossellini, intitolato *Stromboli* - guarda la coincidenza, un'altra delle isole Eolie! - racconta con cruda verità di come si viveva su queste isole e dell'arretratezza degli abitanti, isolati dal mondo, senza alcuna scolarità, privi di servizi sanitari e con un vulcano incombente sopra la testa. E come per un estraneo di classe sociale medio / alta, proveniente dal continente, fosse impossibile riuscire ad adattarsi e a viverci, fino al punto da voler scappare quasi come da una prigionia. Noi oggi tendiamo a immaginare invece una storia a lieto fine, dove la persona esterna si integra, condivide la dura vita del posto, capisce e viene capita, aiuta e viene aiutata, accettando una vita più frugale e più vicina alla natura.

Nulla da eccepire: è bello saper volgere il male in bene, immaginarci una realtà diversa e più simile a quella che conosciamo e che riteniamo di poter modificare o trasformare a nostro piacimento. Questo ci dà grande fiducia sia in noi stessi che nella capacità dell'uomo di cambiare e modificare in meglio la realtà. È giusto e guai se perdessimo questa fiducia e questa spinta interiore!

Ma innegabilmente esiste una realtà "maligna": le tempeste sono davvero tempeste e in mare possono travolgere anche le barche più grandi; i vulcani davvero a volte esplodono e cancellano intere città. Così come possiamo capitare in paesi sgradevoli, con persone con cui è difficilissimo vivere, dove esistono povertà, malattie e violenza.

Tutto oltre la nostra capacità di controllo e di intervento sulla realtà. Credo che se accettassimo che il male comunque esiste, ritroveremmo anche la speranza del bene. Sapremmo riconoscere la dimensione del divino e del mistero, di qualcosa che sfugge comunque alla nostra volontà e alla nostra possibilità di governo. Non tutto è in nostro potere! Esisterà sempre qualcosa che non ci piace, che ci tormenta e che ci fa paura, da cui vorremmo fuggire!

Abbiamo ancora bisogno, nonostante tutto e nonostante il grande benessere raggiunto, di un "dio del mare" che ci salvi dalle tempeste!

Fra l'altro era anche un lavoro difficoltoso per chi magari aveva qualche problema motorio più serio perché si doveva lavorare tanto a terra.

Quindi è stato sostituito da attività quali l'assemblaggio per conto terzi di ventole, di motorini per le pompe di aspirazione dell'acqua (che è l'attività più complessa che abbiamo), l'applicazione di spine ai cavi cordati, l'etichettatura di vario materiale e poi ancora altre attività come la decorazione di vari oggetti, la lavorazione di oggetti in legno, la produzione di borse cucite a mano da scampoli forniti gratuitamente da un'azienda, la creazione di bomboniere per qualsiasi evento.

(Nda: questa è l'attività che a me è piaciuta di più; ho visto delle bomboniere preparate per un battesimo e devo ammettere che sono davvero carine, ricamate a punto croce e tutte colorate!).

Inoltre, da un paio d'anni, nello spazio prima destinato alla vendita dei fiori, - continuano le interviste - abbiamo aperto un laboratorio per la manutenzione di biciclette, la Ciclofficina, sotto la guida di due volontari appassionati di biciclette che insegnano ad alcuni ragazzi disabili le piccole riparazioni.

Insomma cerchiamo di offrire ai ragazzi proposte di attività diverse in modo da non annoiarli e dare loro competenze diverse, magari anche più vicine ai loro interessi e alle loro attitudini.

Ad oggi quanti ragazzi avete?

Ad oggi abbiamo 23 ragazzi in totale, provenienti da diversi paesi, che vengono qui secondo le proprie esigenze: abbiamo chi viene tutta la giornata, chi mezza giornata, chi solo alcuni giorni ma non ci sono mai tutti contemporaneamente. Sei di questi ragazzi disabili sono assunti.

Avete un servizio pullmino per portarli qui?

No. C'è chi viene da solo, come Sonia, al suo quarto anno qui, che arriva da Soresina la mattina con il pullman e torna il pomeriggio con il treno; chi viene accompagnato da volontari, come Mauro, assunto in Ergoterapeutica dal 1994 e c'è chi arriva tramite convenzioni con il Comune o accompagnato dai genitori.



I ragazzi della cooperativa che svolgono le attività

E chi lavora con i ragazzi?

Abbiamo due educatori assunti e contiamo tanto sui volontari anche perché non abbiamo ragazzi con problemi tanto seri da dover essere seguiti da figure sanitarie specifiche. Anzi, ne approfittiamo per lanciare un appello: abbiamo

sempre bisogno e, in particolare, abbiamo urgenza di un volontario "ciclista" che sia cioè capace di aggiustare le biciclette perché ne abbiamo tantissime e vorremmo sia accontentare i clienti, abbreviando i tempi di consegna, sia insegnare più cose ai ragazzi, come magari smontare e rimontare le biciclette. Per ora facciamo solo piccole riparazioni.

Il volontario per noi è una figura davvero importante perché affianca i ragazzi nelle loro attività e soprattutto crea relazione con loro, cosa che per i ragazzi è davvero importante perché così si sentono parte di un gruppo, si sentono amati e voluti. Visto che ci siamo, facciamo presente che cerchiamo anche nuove aziende che possano avere bisogno di noi.

**Ma i ragazzi come fanno ad arrivare a voi?**

Noi lavoriamo molto in convenzione con i Comuni del territorio cremasco e in rete con i Servizi Sociali e il SIL, il Servizio di Inserimento Lavorativo di Crema per il quale ospitiamo dei tirocinanti, però tante volte sono *in primis* le famiglie che si informano e ci trovano. Siamo anche in contatto con diverse aziende per le quali lavoriamo e formiamo i ragazzi per poterli poi inserire in futuro nel loro organico.

Chi vuole può tranquillamente venirci a trovare: a noi fa sempre piacere e ancora di più fa piacere ai ragazzi!

Al termine dell'intervista, Savina, Simona e Giusi mi hanno portato a vedere le varie zone di lavoro ed ho intervistato praticamente tutti i ragazzi. Ho conosciuto Marco, Gabriele, Alessio, Mauro, Guido, Simone, Omar e due ragazze, entrambe di nome Sonia. Dopo un comprensibile imbarazzo iniziale, tutti mi hanno detto che si trovano bene, a loro piace l'Ergoterapeutica, sono contenti di quello che fanno e che "più sono, meglio è". C'era davvero una bellissima atmosfera.

E mi hanno ufficialmente autorizzata ad invitarvi tutti a trovarli!

Voglio però lasciarvi con un pensiero, una considerazione emersa nell'intervista e che secondo me merita riportare. Simona mi ha detto: "Siamo realtà della 'terra di mezzo' perché lavoriamo con ragazzi sì disabili ma che hanno comunque sufficienti capacità per svolgere piccoli lavori e questo li fa sentire utili. Se non ci fossero realtà come la nostra, questi ragazzi non avrebbero possibilità di conquistare una maturità lavorativa e personale. Però di realtà come la nostra ce ne sono ancora poche, soprattutto perché si basano sul molto volontariato, e da questo punto di vista occorrerebbero un po' più investimenti."

Vi lascio infine alcuni contatti utili dell'Ergoterapeutica di Crema:

Sito internet: www.ergoterapeutica.it

Pagina facebook: [facebook.com/ergoterapeutica](https://www.facebook.com/ergoterapeutica)

Mail: ergoterapeuticaonlus@gmail.com

Indirizzo: via Silvio Pellico 2, 26013 Crema – CR -

Telefono: 0373 20 12 54

Per un aiuto economico:

5 x1000: firma e inserisci il codice fiscale 00797220191 nella tua dichiarazione dei redditi versamento su CC: intestato a Ergoterapeutica Onlus, c/c bancario presso Banca Popolare di Crema, IBAN IT68C0503456841000000125004

Tutte le donazioni sono fiscalmente deducibili o detraibili.



ERGOTERAPEUTICA
ARTIGIANALE CREMASCA
Società Cooperativa sociale
ONLUS



PASTICCERIA BERSELLI: TRA FANTASIA E INNOVAZIONE

di Paola Maitti

100 gr. di passione
70 gr. di potenzialità
50 gr. di buona volontà e determinazione
30 gr. di fantasia
coraggio q.b.

Questa è la ricetta che ha permesso ad Andrea Berselli di inseguire i suoi sogni e di aprire una pasticceria tutta sua. La sua passione nasce infatti ancora da bambino quando, mentre mamma Maria preparava i dolci, il piccolo Andrea si divertiva ad osservarla e ad aiutarla leccando pentole e cucchiari una volta finita la preparazione.

Gli studi di Andrea non si sono subito orientati alla carriera da pasticciere; decide infatti di frequentare la scuola di agraria. Ma i suoi sogni prendono presto il sopravvento sugli studi. Dopo aver fatto due o tre lavoretti, avviene il primo e vero approccio con torte e pasticcini: all'età di 18 anni lavora per qualche tempo da Santi, altra storica pasticceria del paese, come garzone.

Vedendo poi che il suo interesse non è un semplice fuocherello destinato a spegnersi presto, ma un fuoco sempre più ardente e intenso, non esita a perfezionarsi e a renderlo un vero e proprio lavoro.

Inizia quindi la sua esperienza soresinese alla "Pasticceria Barbieri". Andrea vi lavora dai 21 ai 24 anni. È qui che avviene la sua vera e propria formazione: segue corsi, sperimenta la cioccolateria e le paste lievitate e diventa sempre più consapevole che è questa la vera strada lavorativa che vuole percorrere.



Un angolo della Pasticceria Berselli

E così, dopo tre anni, decide di aprire una sua attività. Inizialmente dà vita ad un piccolo laboratorio in via Montegrappa, dove un tempo c'era Ginetto.

Visto il grande successo ottenuto, dopo due anni il locale viene ampliato e viene trasformato in pasticceria con un bar e una piccola sala da tè. Il bar è sicuramente un'esperienza più che positiva, perché permette ad Andrea di conoscere la gente di Pizzighettone e di avere un contatto più diretto con i clienti. Ma il primo amore - come si dice - non si scorda mai.

Proprio per questo, chiusa questa parentesi, Andrea apre una pasticceria con caffetteria. L'ambiente familiare, il profumo dei pasticcini e le piccole attenzioni al cliente - come per esempio una scelta di libri da poter leggere mentre si fa colazione, o la vasta gamma di caramelle in barattoli di vetro come un tempo, o il gelato artigianale - fanno sì che, chiunque entri nella pasticceria di Berselli, si senta poi invogliato a tornare.

Per rendere ancora più unica e rinomata la sua pasticceria, Andrea ha deciso di creare anche il biscotto di Pizzighettone. Ogni paese che abbia alle spalle un po' di storia ha infatti un dolce che lo contraddistingue. È così che è nato un biscotto a forma di mattoncino, che proprio per la sua struttura inizialmente doveva chiamarsi "Le mura".



Fantasia e inventiva vengono messe a frutto anche per andare incontro alle richieste dei clienti. Andrea ama infatti definirsi un autodidatta, nel senso che non segue particolari standard nel preparare dolci e torte; preferisce di gran lunga inventare, sperimentare, coccolare i clienti e innovare. Se una combinazione funziona, allora può essere riproposta ad altri clienti o rivisitata successivamente.

Stando al passo con i tempi e prediligendo una pasticceria in evoluzione, sono molte negli anni le proposte particolari che gli sono state fatte, come per esempio preparare una torta di compleanno per il cane a forma di osso, oppure "aggiustare" delle torte fatte in casa che non erano venute bene come ci si aspettava.

Gettando uno sguardo al futuro, le energie non si sono esaurite e ci sono nuovi sogni.

Ad Andrea piacerebbe infatti creare una *location* nella quale poter ospitare eventi, con servizio catering.

E, avendo più tempo a disposizione, concentrarsi anche sulla pasticceria salata.

Ad oggi, alla Pasticceria Berselli lavorano sei persone, che si dividono tra il servizio ai tavoli, la vendita dietro il bancone e il laboratorio.

Un ringraziamento speciale va però a mamma Maria e a papà Angelo che, come dice Andrea, "*sono stati i miei perni*", le persone che hanno creduto in lui, che gli hanno fatto amare il lavoro che fa e che l'hanno sempre sostenuto e spronato.

Questa pasticceria è la prova e la dimostrazione che, se fai un lavoro che ti piace, se non ascolti le critiche, ma perseveri nei tuoi intenti, e se vai incontro alle esigenze della gente, i risultati li ottieni.

La Pasticceria Berselli è una realtà che sicuramente ha già dato molto al nostro paese e molto ha ancora da dare.



Andrea Berselli al lavoro



ABBIAMO RICEVUTO TANTO, ADESSO È IL NOSTRO TURNO...

di Martina Fregoni

"I Ragazzi del Torrione" sono un gruppo di giovani di Pizzighettone, che si è costituito a febbraio del 2016. Questo gruppetto di amici, confrontandosi tra loro, si sono resi conto che era inutile lamentarsi di quello che mancava a Pizzighettone e che era il momento di darsi da fare per migliorare le cose. Hanno riflettuto su ciò che avevano ricevuto, quando erano più piccoli, da adulti e giovani che anni prima avevano speso del tempo a loro favore organizzando Carnevali, Canti della merla, Giochi tra i rioni, ecc. Oggi *"I Ragazzi del Torrione"* vogliono fare altrettanto nei confronti dei nuovi giovani e ragazzi mettendo in campo ciò che ognuno sa fare, i propri talenti: - *Abbiamo ricevuto tanto, adesso è il nostro turno di dare* - così mi hanno detto.

Hanno quindi deciso di mettersi in gioco facendo volontariato a favore dei loro coetanei. Lo scopo del gruppo è quello di organizzare e sostenere manifestazioni all'interno del nostro paese per valorizzarlo.

Inizialmente hanno cercato la collaborazione di conoscenti e amici, poi hanno pensato di estendere l'invito anche su facebook ai giovani della zona e l'idea ha incuriosito e attratto molte persone.

Appoggiandosi alla Pro Loco di Pizzighettone hanno proposto una serie di iniziative.

La prima è stata una "Giornata sulla neve" che è servita per creare gruppo.

Poi è stato organizzato, in collaborazione con il vicario don Andrea presso l'oratorio San Luigi, il torneo di "Calciolandia" cui hanno partecipato numerose squadre.

Quest'estate è stato organizzato un torneo di beach volley in Piazza d'Armi, nel centro di Pizzighettone. Quest'ultima proposta, grazie anche ai numerosi sponsor, ha avuto un esito molto positivo, tanto che i ragazzi del Torrione hanno ricevuto da Cremona una richiesta di collaborazione per un torneo itinerante simile.

Tutte queste iniziative, che hanno coinvolto molte persone anche da fuori paese, hanno registrato un grande successo, perciò verranno confermate anche nel prossimo anno. A breve infatti usciranno le date per le "Giornate sulla neve".

Oltre alle loro proposte *"I ragazzi del Torrione"* sostengono le iniziative delle varie associazioni già esistenti sul territorio pubblicizzando eventi tramite la loro pagina facebook e cercando volontari. Quindi si stanno impegnando per creare rete tra i gruppi di volontariato e i giovani, per valorizzare anche quello che già c'è a Pizzighettone e proponendo nel contempo nuove iniziative.



Partecipanti al torneo di beach volley

Il loro scopo non è solo quello di far divertire, ma anche quello di coinvolgere sempre più giovani, in modo che si mettano al servizio della comunità in cui vivono.

Qualche segno positivo in questo senso questi intraprendenti ragazzi lo hanno già visto: numerosi volontari si sono resi disponibili per aiutarli, sia nella gestione delle iniziative che nella loro realizzazione.

Un gruppo di giovani che fa questo, secondo me, è un segno che "deve parlare" anche agli adulti che spesso vedono i giovani impegnati solo a divertirsi.

Ma questo non è del tutto vero: tanti giovani sanno anche vedere i problemi e soprattutto provano a risolverli proponendosi come protagonisti e mettendosi al servizio degli altri.



UN "ECOMUSEO" DA SCOPRIRE: I NAVIGLI DA GENIVOLTA A CASALBUTTANO

di Andrea Manuelli

Il punto di partenza per questo itinerario è in località "Tombe Morte", nel territorio di Genivolta, unico e particolare esempio di grande nodo idrografico, capitale dell'ingegneria idraulica, labirinto di acque che si fa impetuoso durante la stagione irrigua. Qui si gestiscono i flussi di gran parte dei canali della campagna cremonese, qui si riuniscono il Naviglio Civico di Cremona, il Naviglio Grande Pallavicino e il canale Vacchelli.

Da questo nodo idraulico, oltre a partire i due Navigli, si dipartono anche 11 rogge e, un chilometro oltre, 13 ponti (da qui il nome della località: "Tredici Ponti") che permettono l'attraversamento della SS 498.

La località "Tombe Morte" è anche un'importante interconnessione di piste ciclabili, la "Ciclabile delle città murate" (Pizzighettone-Soncino), la "Ciclabile del Canale Vacchelli" (Spino d'Adda - Genivolta) e la "Ciclabile dei Navigli" (Genivolta - Cremona). Si pedala fra i corsi d'acqua, l'ambiente è molto bello e si è immersi nel verde fra essenze di ogni tipo: aceri, gelsi, pioppi, salici ...

Sulla sinistra il Naviglio Pallavicino è scavalcato dal Naviglio Civico mediante una antica *navazza* (nome con cui sono note, nella bassa pianura lombarda, le strutture mediante le quali un canale artificiale sovrappassa un altro corso d'acqua) realizzata in mattoni.

Si procede costeggiando i due canali in direzione "Tredici Ponti", dove la ciclabile incrocia la strada SS 498, si svolta a sinistra, si oltrepassa il Naviglio e si prosegue sulla ciclabile.

Dopo 1 km, lungo il Naviglio, si incontra una costruzione di "archeologia industriale" la Centrale Idroelettrica della



La Centrale idroelettrica dismessa della Rezza

Rezza, ormai dismessa, che sfrutta un salto d'acqua di 2,5 metri. Entrata in funzione nel 1902, forniva 90 kW al Comune di Soresina che utilizzava l'energia elettrica per l'illuminazione pubblica e per il funzionamento di alcuni opifici, tra cui la Latteria Soresinese. La centrale cessò di funzionare nel 1949.

A circa 3 km dalla località "Tredici Ponti", si attraversa la SP 46 che conduce ad Azzanello. Ora c'è un cambio di Naviglio: dal Naviglio Civico di Cremona si passa al Naviglio Grande o Pallavicino. Dopo circa 1 Km si arriva ad un bivio dove si trova il cartello che indica il percorso a sinistra, mentre il canale del Naviglio Grande prosegue diritto.

Si procede lungo il percorso passando tra ordinati filari e più caotici boschetti di latifoglie ben ombreggiati, tra terreni coltivati e cascinali sullo sfondo, fino a giungere al borgo rurale di Mirabello Ciria, frazione del comune di Casalmorano. Un piccolo borgo, strettamente legato al paesaggio agricolo e naturale che lo circonda, racchiuso tra la valle attuale del fiume Oglio e la valle relitta del Morbasco, caratterizzato dalla presenza di diversi corsi d'acqua che qui si affiancano e si intersecano: il Naviglio Pallavicino, il Naviglio Civico di Cremona, le rogge Ciria, Sorzia e Traballa.

Poche sono le notizie riguardo alle origini di Mirabello e il primo documento di sicura fede testimoniale risale solo al 1464 quando, con un contratto di affitto, i Cavalieri Gerosolimitani di San Giovanni o di Malta, proprietari in questa zona di diversi fondi, cedettero per 200 lire imperiali annue la "Possessione di Mirabello" a due cremonesi. Tale possessione comprendeva, oltre a campi irrigui, boschi, pascoli, vigneti e corsi d'acqua, anche un grandioso complesso rurale detto "Il Castello" costituito da quelle che oggi conosciamo con il nome di "Cascine Commenda di sopra e di sotto".

Percorsa via Oldraghi, fiancheggiata da pannelli informativi che rispondono a tante curiosità su flora, fauna, ingegneria agricola ed idraulica, si svolta in Via Naviglio e compare un'altra costruzione di "archeologia industriale".



La Centrale idroelettrica di Mirabello

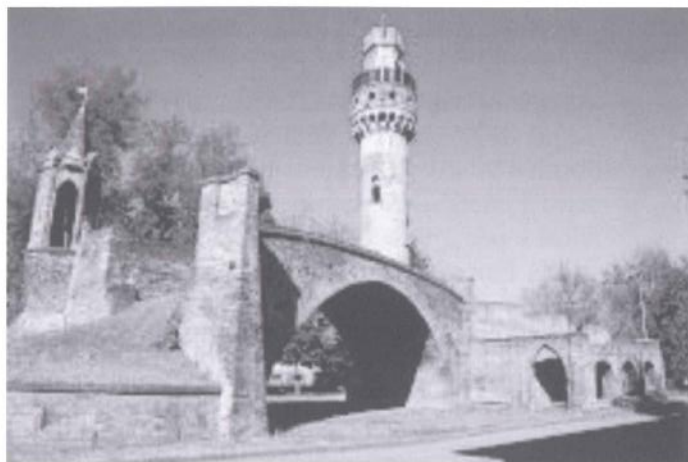
È la centrale idroelettrica di Mirabello, che sfrutta un salto d'acqua del Naviglio di 3 metri: entrata in funzione nel 1904, forniva 140 kW al Comune di Cremona; nel 1914 subentrò il Comune di Soresina che la destinò quasi interamente alla Latteria Soresinese.

Dismessa nel 1949 è stata riattivata nel 2013, ma diverse difficoltà burocratiche con il Gestore Servizi Energetici (GSE) per l'accesso ai contributi per le fonti rinnovabili ne condizionano la prosecuzione della produzione di energia elettrica.

La ciclabile segue il Naviglio Grande, impoverito di gran parte delle sue acque deviate verso la roggia Ciria, e si arriva a Casalbuttano ove si incrocia nuovamente il Naviglio Civico.

Non si proseguirà lungo il canale ma si seguirà la strada urbana a sinistra verso il centro.

Casalbuttano, un tempo paese sede di filande di seta e di lavorazione del lino, era conosciuto nell'Ottocento come la "piccola Manchester", quindi centro di una certa importanza economica; oggi restano a testimonianza del periodo il palazzo Jacini e i due palazzi Turina.



Torre della Norma

Palazzo Turina, oggi sede della biblioteca e del teatro, è l'antica e prima dimora della famiglia Turina, industriali della seta, di epoca tardo-settecentesca.

Collegato a quello antico il nuovo palazzo Turina (XVIII sec.) è oggi sede del Municipio. Si racconta che Vincenzo Bellini, spesso ospite dei Turina, nel grande parco compose l'opera "Norma"; a ricordo rimane la torre chiamata appunto "Torre della Norma", una singolare costruzione di gusto neogotico.

Arrivati in piazza della Libertà, troviamo l'importante chiesa di San Giorgio (1620-38) con il suo campanile in mattoni alto 65 metri. L'interno della chiesa, a tre navate, oltre numerosi ed importanti dipinti, ospita uno dei più grandi e meglio conservati organi storici della provincia di Cremona.

La ciclabile dei Navigli, dopo circa 14 km, termina proprio a Casalbuttano.

I più allenati possono procedere in direzione della frazione di San Vito e percorrere la ciclabile del Naviglio Civico di Cremona che torna a costeggiare il Naviglio stesso fino a raggiungere Cremona passando dalla frazione Migliaro (12 Km).

Alcune riflessioni conclusive:

- le piste ciclabili costituiscono una rete "alternativa" che collega i centri principali ai centri minori;
- la bicicletta consente di assaporare e apprezzare in modo inconsueto città, paesi, borghi e siti ricchi di storia e cultura;
- le piste ciclabili in provincia di Cremona, trovandosi in zona totalmente pianeggiante, sono adatte a tutti.

Presso gli IAT – uffici di Informazione ed Accoglienza Turistica – si può reperire la pubblicazione *Un Po di bicicletta* che fornisce al cicloturista informazioni utili, indicazioni dei servizi, suggerimenti e descrizioni dei percorsi.



STORIA DELLE FORNACI E DEI FURNASÌN DI PIZZIGHETTONE

di Gianfranco Gambarelli

Il mattone in cotto è stato il principale e più tradizionale materiale edilizio impiegato localmente essendo il nostro un territorio argilloso e privo di cave di pietra. A Pizzighettone, cittadella fortificata, la necessità di disporre da parte dei militari di quantità enormi di mattoni in tempi rapidi - sia per riparare le fortificazioni dopo gli innumerevoli assedi, sia per ampliarle per resistere alla sempre più crescente potenza delle armi da fuoco del nemico - fece sì che le prime fornaci fossero costruite molto vicine al paese così da disporre in loco e a basso costo delle migliaia di mattoni necessari. Ma in alcuni periodi della storia di Pizzighettone per realizzare nel più breve tempo possibile nuove fortificazioni, essendoci penuria di mattoni, si procedette persino alla demolizione di fabbricati come accadde per il convento di San Francesco e per il Castello durante e dopo il periodo napoleonico.

Torniamo ora alla produzione dei mattoni. Le tipologie delle fornaci a fuoco intermittente, alimentate da grandi cataste di legna, potevano essere due: forni per la cottura dei laterizi allo scoperto dette pignoni (*furnasìne*) o fornaci in muratura.

La produzione del mattone subì una vera e propria svolta tecnologica solo a partire dal 1858, grazie al berlinese Friedrich Hoffmann che brevettò un forno a fuoco continuo, il cui impiego semplificava e rendeva più efficienti le operazioni di lavoro, eliminando una serie di scompensi e diseconomie proprie dei metodi tradizionali delle fornaci a fuoco intermittente. Secondo le rilevazioni statistiche del 1888 del ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio, nel cremonese si contavano una quarantina di fornaci a fuoco continuo con una produzione annua di 34 milioni di pezzi e 1232 addetti. Nella fornace per laterizi tipo Hoffmann, posta presso la località Ferie del comune di Pizzighettone, in una zona particolarmente ricca di argilla, vi lavoravano nel 1888 venti adulti ed un ragazzo sotto i 14 anni. Nel 1914 risultavano attive a Pizzighettone, oltre alla fornace di Ferie, altre fornaci di laterizi pieni di proprietà delle ditte Fezzi Angelo e Mario.



Cascina Fornace, 1970

Una fornace di laterizi a fuoco intermittente, già presente sulla mappa IGM del 1889 e di proprietà dei Fezzi, si trovava sulla strada per Regona (oggi via Monte Grappa). Nei pressi della fornace fu eretta una santella a lato della roggia Grossi (roggia di irrigazione ideata dal parroco don Giuseppe Grossi, fratello di S. Vincenzo) e viene ricordata ancora oggi come "*el madunìn de la furnàs*".

La fornace, una volta chiusa, divenne prima osteria con l'insegna "Vendita del vino del Piemonte" e poi azienda agricola "Fornace" (*el Furnasòn*) condotta dalla famiglia Zangrandi dal 1934 al 1974. La cascina fu poi demolita per costruirvi nel 1992 il complesso residenziale-commerciale "La vecchia fornace".

L'argilla di discreta qualità (volgarmente detta terra "grega") veniva cavata dai vari campi adiacenti alle fornaci e quella di Pizzighettone era particolarmente adatta alla preparazione di mattoni pieni (*prédi*) e di coppi per i tetti (*cùp*).

Da questi appezzamenti, utilizzati in precedenza per le coltivazioni agricole, veniva tolta una cotica di terra (*la part gràsa*) per circa 70/80 centimetri e ammucchiata in un angolo per essere nuovamente riposizionata al termine dell'estrazione dell'argilla. L'argilla si scavava per non più di una sessantina di centimetri di profondità, utilizzando picconi, zappe e badili e veniva trasportata nelle piccole fornaci con le carriole dai fornai (*furnasìn*), operai-contadini impegnati in un lavoro che con quello dei campi condivideva la stagionalità e la dipendenza dal tempo meteorologico. L'argilla, raccolta nei campi limitrofi alla grande fornace di Ferie, veniva invece caricata su vagoncini "Decauville" (come quelli delle miniere) che si spostavano su piccolo binari metallici trainati da un robusto cavallo. Durante gli ultimi anni del secondo conflitto mondiale per paura di mitragliamenti non si usò più il cavallo ed il traino veniva effettuato a forza di braccia dagli stessi cavaatori.

Il lavoro di fornace era regolato da due periodi dell'anno ben distinti.

Nel periodo invernale si lavorava dalle 7,30 alle 11,30 e dalle 13,00 alle 17,00, e si provvedeva alla scorta di argilla ammucchiandola in spazi (*le piàrde*) appositamente predisposti, creando un terrapieno (*el teròn*). Nel periodo estivo si sfruttava il clima caldo per l'asciugatura dei laterizi in gambetta, cioè posti a file sovrapposte; la mano d'opera aumentava e venivano assunte donne e anche ragazzi.



Durante questo periodo si osservavano turni di lavoro massacranti, ma inevitabilmente necessari: si iniziava alle 4,00/4,30 del mattino fino alle 8,00. Poi mezz'ora di sosta per la colazione. Si riprendeva il lavoro fino a mezzogiorno quando c'era per la pausa pranzo. Se non avevano la possibilità di tornare a casa i *furnasin* aprivano le loro sporte di paglia dove era contenuto il necessario per il pranzo. L'interruzione del lavoro durava fino alle 16,00 per poi riprendere a lavorare fino alle 19,00.

L'argilla era portata su uno spiazzo della fornace per essere sminuzzata, ripulita dagli eventuali detriti, impastata con acqua sino ad ottenere una pasta morbida da dare ai modellatori che l'avrebbero lavorata nelle varie forme. Una volta esaurito lo strato d'argilla del campo, si riportava la cotica di terra tolta all'inizio e potevano riprendere le consuete coltivazioni, mentre l'estrazione di argilla si spostava su un appezzamento contiguo.

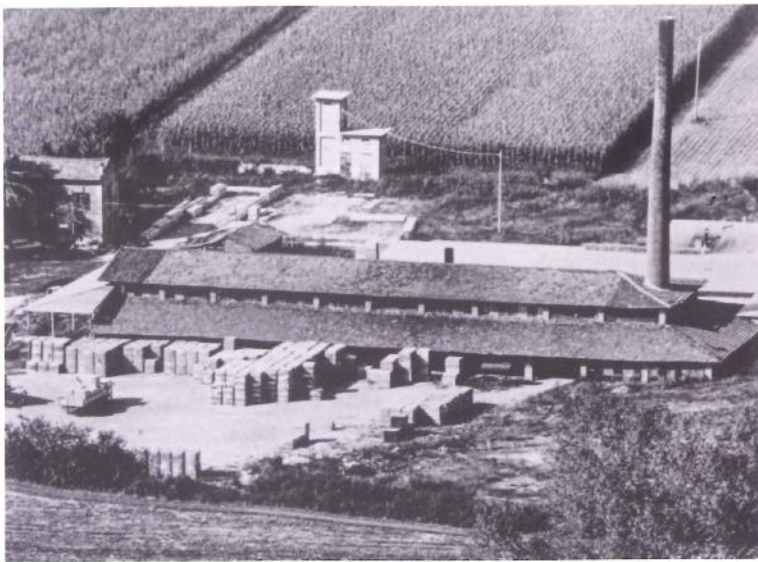
L'impianto della fornace di Ferie era composto da un grande forno (tipo Hoffmann) posto al centro dell'azienda, funzionante ad un solo fronte di fuoco per 18 camere di cottura. Il forno funzionava a legna durante il suo avviamento e poi veniva alimentato con mattonelle di litantrace, costituite da questo carbone tritato che proveniva dalle miniere della Polonia.

La produzione verteva su mattoni (pieni) e coppi e, sino al 1942, la fabbricazione era eseguita con lavoro prettamente manuale: ogni operatore addetto alla modellatura dell'impasto madre negli appositi stampi produceva giornalmente circa 1.000 mattoni o 1.200 coppi. Poi si procedeva alla successiva ingambettatura: i mattoni appena formati, che erano stati rovesciati in appositi spazi, venivano accatastati in costa, in modo da lasciare il passaggio dell'aria tra l'uno e l'altro e favorire il processo di asciugatura, mediamente di sette giorni. Dopo questo periodo i mattoni, privi di ogni residuo di umidità, passavano in una camera del forno Hoffman, posizionati sempre in costa in modo da favorire il massimo tiraggio dell'aria aspirata dal caminone.

La particolarità del forno Hoffman era che il fuoco girava attorno ai laterizi da essiccare. Tutto questo procedimento era molto faticoso e richiedeva molta forza fisica, quindi gli operai e le operaie della fornace dovevano essere giovani e robusti, così come robusta era la loro fame e soprattutto la loro sete, perché dovevano reintegrare in breve tempo le forze disperse.

Pane, polenta, stracchino, salame, sgombri ed altri cibi poveri costituivano la dieta quotidiana, il tutto accompagnato da bottiglioni di vino "*birélu*" che non era altro che il vino proveniente dalla seconda o terza spremitura delle vinacce. Durante la buona stagione, cioè dalla metà d'aprile alla fine di settembre (periodo in cui si potevano far asciugare al sole le pezzature sagomate con l'argilla), nella fornace erano occupati mediamente: 2 fuochisti (che si davano il cambio giorno/notte per seguire l'andamento della cottura), 20 cavatori e impastatori di argilla, 8/10 modellisti, un direttore per le incombenze amministrative e, in caso di necessità, alcune lavoratori addetti alla manutenzione quali il fabbro ed il falegname.

Durante la cattiva stagione rimanevano in servizio una ventina di cavatori che accumulavano l'argilla estratta per poterla poi utilizzare in primavera. La fornace, divenuta di proprietà dei fratelli Antoniazzi alla fine degli anni Venti del Novecento, continuò a produrre mattoni sino agli anni Settanta.



In seguito venne rilevata dalla ditta Edilcasale per lo stoccaggio e la rivendita di materiale edile fino al 2010. In realtà, il progressivo declino delle fornaci era iniziato a partire dagli inizi del 1900 con l'avvento di nuovi materiali da costruzione, come il cemento armato, le piastrelle in graniglia, la ceramica. Per le coperture dei capannoni industriali nel secondo dopoguerra si preferì ai coppi il famigerato eternit! Comunque, a Pizzighettone il precursore di queste produzioni industriali fu la ditta Gaspare Cremonesi che dal 1903 produceva nel quartiere di Gera tegole e manufatti in cemento e intratteneva rapporti commerciali con la Germania. Lo scoppio della prima guerra mondiale causò negli anni successivi il declino della ditta e poi la sua chiusura definitiva. Nel 1929 a Pizzighettone venne aperta la fabbrica di laterizi F.lli Antoniazzi & Rota (dove oggi sorge il condominio

Vittoria di Viale Risorgimento) e che è tuttora, dopo il trasferimento a Roggione, un'importante industria a livello europeo nella produzione delle piastrelle. La fornace di Ferie, ormai abbandonata, sta cadendo in rovina e con essa è destinato a scomparire il primo manufatto industriale del nostro paese.



PADRE CLAUDIO MARINONI : DA 33 ANNI MISSIONARIO IN BRASILE

di Erminio Mola

Chi non conosce a Pizzighettone padre Claudio Marinoni conosce poco la vita del paese, né ha contezza dei personaggi che danno lustro alla nostra comunità, portandone il nome nel mondo.

Quando padre Claudio è venuto a trovarmi, durante il periodo delle ferie estive che suole passare presso i suoi parenti in via Pasubio nella villetta nella quale era cresciuto con i suoi genitori, gli sono ritornati alla mente i ricordi dei giochi di quando eravamo bambini.



Classe 1° elementare, anno 1954

(Claudio Marinoni è quello indicato con il cerchio rosso)

Allora via Veneto, via Pisacane e le vie limitrofe pululavano di ragazzi che invadevano le strade, i cortili, le zone agricole - era ancora zona di periferia - dove si poteva giocare al pallone, correre in bicicletta e passare ore gioiose con i propri amici. Siamo negli anni Sessanta del Novecento, e bastava poco per essere felici insieme, senza i telefonini, gli iPod e tutte quelle diavolerie che oggi isolano i giovani dal resto del gruppo.

Claudio si è ricordato, in particolare, delle magnifiche gare con le biglie dei ciclisti che sfrecciavano sui circuiti di sabbia appositamente creati da noi; era come se avessimo portato la spiaggia a domicilio. Tanti ricordi felici, prima di entrare in seminario con l'unico scopo e fine della sua vita: diventare missionario saveriano. Terminata la quinta classe elementare, il nostro Claudio lascia il paese, gli amici ed entra in seminario a Cremona in via Bonomelli e, dopo la prima

fase di formazione, si trasferisce sulle colline del Monferrato per il noviziato. Da sempre affascinato dalle Missioni, padre Claudio ha un solo desiderio: andare in Africa o in Indonesia, sull'esempio di padre Nando e padre Luvì, suoi mentori.

Superati gli esami di Teologia a Parma presso il seminario saveriano, viene ordinato sacerdote missionario nel settembre 1979. Invece dell'Africa gli viene proposto il Brasile e così accetta di trasferirsi a Londrina, nel Sud del Brasile, ritenuta capitale del caffè per le numerose piantagioni che occupano una numerosa manodopera. Però una gelata eccezionale distruggerà gran parte di queste piantagioni, che verranno sostituite da altre colture come la soia e la canna da zucchero.

Sono anni duri nelle *favelas* per organizzare le comunità dei "meninos de rua" che al mattino si avvicinano alla comunità per ottenere cibo, ed al pomeriggio vanno in giro per razzare o rubare quello che trovano. Sono solo tre padri saveriani per 70 mila persone: non è certo un gioco da ragazzi. Ma padre Claudio riesce ad organizzare la prima comunità pastorale - sociale, che coniuga fede e politica.

Le famiglie più povere e bisognose si radunano attorno alla comunità per le necessità primarie - mancanza di acqua, cibo, luce - e cominciano ad avvicinarsi al vangelo ed alla fede. Non c'è ancora alcuna struttura che possa definirsi chiesa, ma la comunità prende consapevolezza di poter sperare in un miglioramento della vita.

Passano gli anni e padre Claudio è chiamato nella periferia della megalopoli di San Paolo - 200 mila persone - affidata a soli quattro missionari: due italiani, un messicano ed uno spagnolo. E qui l'invenzione magica che può soddisfare la fame di questi abitanti delle *favelas*: la "Vacca meccanica", che permette di distribuire latte di soia in buona quantità ed assolutamente gratis ai bisognosi. Sono circa mille litri di latte distribuiti ogni giorno dai missionari con il marchingegno della vacca meccanica. È una battaglia continua, in prima linea, contro la povertà e la fame: una sfida continua a fianco dei poveri, per sperare di vincere l'indigenza e la malavita. Così tra interventi a favore della popolazione e pseudo- grest di 500 / 600 ragazzi, passano gli anni Ottanta e Novanta. Nell'ultimo periodo padre Claudio è diventato responsabile di una "Casa Centrale" che si occupa dell'accoglienza dei padri missionari che ne hanno necessità.

Dopo il nostro incontro nell'estate scorsa Padre Claudio Marinoni è ritornato in Brasile, tra la sua gente, con il suo motto: "FORMARE COMUNITA' DA LASCIARE ALLA CHIESA".



VI RACCONTO DI QUELLA VOLTA ...

di Erminio Mola



Sollecitato, nella marea dei ricordi di vita vissuta per strada a San Paolo, in mezzo a delinquenti e rapinatori, Padre Claudio ci racconta l'aneddoto di quando si offrì come ostaggio per salvare donne e bambini durante una rapina in banca.

“Era il 1989-1990, non ricordo bene, e mentre stavo effettuando un normale pagamento di bollette in una banca di San Paolo, veniamo bloccati da sette rapinatori muniti di mitra ed armi rudimentali.

Tutti i clienti ed i dipendenti dell'istituto di credito vengono presi in ostaggio e sbattuti a terra a faccia in giù con le mani alzate.

Dopo un iniziale disorientamento, ho deciso di farmi coraggio e sempre con le mani alzate mi sono presentato come padre missionario, pensando tra me e me: o mi abbattono con una raffica di mitra oppure ascoltano le mie preghiere.

Fortuna volle che le mie preghiere fossero esaudite: riuscii a far liberare molti ostaggi, soprattutto donne e bambini, offrendomi come ostaggio.

Sono divenuto interlocutore anche con la polizia locale, che all'esterno aveva circondato l'edificio.

Ricordo che i rapinatori - erano in sette -, dopo aver riempito le borse di *cruzeiros*, pretesero un pulmino (come quelli per trasportare i bambini a scuola) sul quale caricarono me e gli altri ostaggi, che poi via via rilasciarono senza spargimenti di sangue.

La cosa più singolare è che, quando rilasciarono me, il capo banda mi infilò sotto la tonaca l'equivalente di circa tre milioni di lire in *cruzeiros*, dicendomi: ‘Padre, li tenga per i suoi poveri!’.

In realtà, alla fine quei *cruzeiros* dovetti restituirli alla polizia locale, mentre i rapinatori avevano fatto perdere le proprie tracce”.

La stampa locale diede molta enfasi alla notizia ed anche in Italia molti quotidiani riportarono la storia di questo sconosciuto missionario che aveva sventato una strage, riuscendo a “barattarsi” con i cittadini più deboli ed indifesi.

Si schermisce padre Claudio quando racconta l'accaduto, perché non ama i clamori e comunque sostiene che fu una mano dall'alto a dargli coraggio per quel compito arduo e pericoloso: “Andò tutto bene, per volontà di Dio”.

Di avventure dall'altra parte del mondo, padre Claudio ne avrebbe a bizzeffe da raccontare come la sparatoria tra spacciatori e delinquenti comuni, al dispensario sanitario delle “suore martelline”, con due medici minacciati di morte.

Anche in quella occasione tutto finì fortunatamente senza spargimenti di sangue.

Una vita, quella di padre Claudio, vissuta pericolosamente al servizio dei poveri e degli ultimi.



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

DICEMBRE 2016

4 Dicembre – Domeniche al Museo

Museo civico, via Garibaldi ore 15-17

(a cura: Assessorato alla cultura e Informagiovani)

www.museocivicopizzighettone.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)

Dall'8 Dicembre – al 22 Gennaio

6° 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

Presepe vivente (data da destinarsi)

Tradizionale presepe vivente con figuranti in costume.

Santuario della Beata Vergine - Roggione – ore 17

(a cura: Parrocchia del Roggione)

www.oratoriopice.com

11 Dicembre

Premiazione over 80 con festa danzante

Centro Sociale Pensionati, Piazza Mercato 10

(a cura: Associazione Unitaria Pensionati)

Tel. 0372.730062

26 Dicembre – Concerto di Natale del Coro San Vincenzo Grossi

Chiesa di San Bassiano – ore 16,00

(a cura: Coro San Vincenzo Grossi)

www.oratoriopice.com

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)

Dal 18 Dicembre al 6 Gennaio 2017

33° incontro Pittori Pizzighettesi

Centro Culturale, Via Garibaldi

Festivi ore 10-12 e ore 15-18

(a cura: Proloco Pizzighettone)

**24 Dicembre – Concerto 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

31 Dicembre – Festa di fine anno

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

GENNAIO 2017**Dall'8 Dicembre – al 22 gennaio****6° 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 18 Dicembre al 6 gennaio**33° Incontro Pittori Pizzighettesi**

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

19-20-21-22 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

14 Gennaio – Concerto di San Bassiano

Chiesa di San Bassiano ore 21
(a cura: Corpo Bandistico di Pizzighettone)
www.bandapizzighettone.it

21-22 Gennaio – Buon Gusto d'inverno

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

21 Gennaio**Coro "Claudio Monteverdi" di Pizzighettone**

con accompagnamento del grande
organo Angelo Amati

Chiesa di San Bassiano ore 21
(a cura del maestro Marco Molaschi)

Fine Gennaio – inizio Febbraio**Canti della Merla -Cantiamo con Martino e Marianna**

Casamatta n 26 - 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. 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, il 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

Dicembre apertura domenicale 15-17

tel. 0372 743347

www.museocivico.pizzighettone.it

❖ Visite guidate alle Chiesa parrocchiale di San Bassiano Pizzighettone

Tutti i sabato pomeriggio e giorni festivi.

Per gruppi e scolaresche su richiesta visite guidate su prenotazione tel. 347.4911469

(a cura: Gruppo guide volontarie delle chiese)

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



Buon Natale



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; 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