



MARCO: IL RICORDO, IL LIBRO

Al Politeama, il 22 ottobre, è stato presentato il libro di Marco Traldi, "L'eco del silenzio: racconti ed emozioni". Mentre ricordiamo ancora che tutto il ricavato derivante di donazioni verrà devoluto alla Onlus Associazione Italiano Sclerosi Laterale Amiotrofica (www.aisla.it), rammentiamo anche che il saggio medesimo può essere prenotato presso l'edicola di San Martino Spino.

Circa l'importante commemorazione presso il Politeama stesso, con grande partecipazione di paesani, amici, colleghi, familiari, rimandiamo i nostri lettori al servizio delle pagine 8 e 9.



EVENTI DA NON PERDERE

Mentre la Compagnia di San Martino in Teatro è ripartita con le prove per il prossimo spettacolo (previsto per il 27 e 28 gennaio), ricordiamo che **l'8 dicembre andiamo tutti al Palaeventi per "Al porch in piassa" e il nostro mercatino natalizio.**

Per tutte le feste natalizie possiamo ammirare la casa di Babbo Natale della Sartini Grandi Impianti.

Il 31 dicembre il Politeama ci aspetta per un allegro **Veglione di San Silvestro**. Prenotatevi per tempo.

Il 6 gennaio la tradizionale **Befana con Babbo Natale** per le strade. Infine dal 6 al 28 gennaio il nostro compaesano pittore Andrea Cerchi esporrà le proprie opere alla Piazzetta Postumia a Gazoldo degli Ippoliti (MN).

SANMARTINESE PRIMA IN CLASSIFICA

A tutto il 12 novembre la Sanmartinese era al primo posto, staccando il Filo di 3 punti, dopo aver sconfitto l'Ambrogio, l'Argenta, il Quartiere, lo Scorticchino, il Barco, il Vaccolino, pareggiando con il Bando e perdendo con il Gorino, tutte squadre del girone di terza categoria, nel Ferrarese.





REDAZIONE E COLLABORATORI

Redazione:

Sergio Poletti, Eugenio Molinari e Rita Cerchi.

Collaboratori per questo numero:

Augusto Baraldi, Andrea Bisi, Nonno Silvano, i famigliari dei defunti, Federica Rebecchi, Sandra Braghieri, Assunta, Francesco Poletti Silvia e Irene, Erika Nicolini, Laura Bottoni, Adriana Calanca, Arianna Botti e Carlo Maretta.

Per la distribuzione: Eugenio Molinari, Davide Reggiani, Renata Pecorari, Sergio Greco e Andrea Cerchi.



INFORMAZIONI

LO SPINO è un periodico interno bimestrale edito da CIRCOLO POLITEAMA, con sede in via Valli, 445 - 41037 San Martino Spino (MO), redazione.lospino@gmail.com

Lettere, articoli (lunghezza massima di 30 righe, mezza pagina di word) e materiale vario per le pubblicazioni vanno indirizzati a Lo Spino, via Valli 445, 41037 San Martino Spino (MO), email: redazione.lospino@gmail.com.

La diffusione di questa edizione è di 780 copie.

Questo numero è stato chiuso il 21/11/2017.

Anno XXVII n. 162 Dicembre 2017-Gennaio 2018.

Il prossimo numero uscirà ad inizio Febbraio 2018; fateci pervenire il vostro materiale entro il 10 Gennaio 2018.

Redazione/ringraziamenti/Eventi



Ringraziamo sentitamente i lettori che ci inviano offerte. In questo bimestre hanno contribuito:

Basaglia Franco, Gherardi Manfredino, Vacchi Luigi, Reggiani Linda e Federico in memoria del nonno Reggiani Orlando, Poltronieri Mercedes, Traldi Graziano, Calzolari Claudia e Rezzaghi Ugo, Bricchi Fiorino e Caponera Linda Pasqua, Borsari Vanna, Bonini Danubio.

Il C/C bancario al quale far pervenire eventuali offerte allo Spino è: SAN FELICE 1893 BANCA POPOLARE filiale di Gavello (MO). Cod. IBAN: IT 61N 05652 66851 CC0030119299.

DOVE SIAMO OGGI

La redazione è in via Valli, nell'ex sede Ad-Trend/Aiproco. Grazie al nuovo contratto stipulato con Poste Italiane ora Lo Spino viene spedito in abbonamento. Vi ricordiamo che i costi per l'acquisto della carta (per 780 copie), la stampa (200 euro) e gli invii postali (circa 150 euro in totale per oltre 190 copie che vanno agli ex sanmartinesi), pesano sempre sui nostri bilanci. Speriamo che il buon cuore dei nostri lettori ci permetta di proseguire. Vi preghiamo di inviare la posta elettronica con commenti ed articoli solo all'indirizzo: redazione.lospino@gmail.com.

EVENTI A MIRANDOLA

LA STAGIONE TEATRALE DI MIRANDOLA

Mercoledì 13 dicembre l'appuntamento sarà con uno spettacolo di drammaturgia contemporanea ironico e surreale: "Due vecchiette vanno a Nord" del francese Pierre Notte, diretto e interpretato da due attrici del calibro di Angela Malfitano e Francesca Mazza. Annette e Bernadette hanno appena perso la madre e deciso di inumare le sue ceneri vicino a quelle del padre, nel Nord del Paese. Ma inizia in realtà un viaggio rocambolesco, insieme reale e metaforico, carico di memorie e conti da chiudere.

Lo spettacolo successivo, in programma sabato 30 dicembre, è il musical “La principessa Sissi” scritto e diretto da Corrado Abbati. La vicenda di Elisabetta detta Sissi che a soli sedici anni va in sposa all'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, in un nuovo spettacolo teatrale dove l'ambientazione, lo sfarzo, gli amori e gli intrighi della vicenda diventano sede ideale per una ricca rappresentazione con grandi quadri d'insieme, balli di corte e atmosfere da “Capodanno a Vienna”.

La stagione proseguirà nel nuovo anno: mercoledì 17 gennaio 2018: a calcare le scene dell'Aula Magna Rita Levi Montalcini con “La Sirena” arriva Luca Zingaretti, sia regista che interprete unico di questo spettacolo, con musiche dal vivo di Germano Mazzocchetti, tratto dal racconto “Lighea” di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, dove trova spazio, in un percorso tra la carnalità del presente e la spiritualità dell'antichità, la ricchezza della poesia della terra siciliana.

Sabato 27 gennaio andrà in scena un classico del teatro moderno, “Casa di bambola” di Henrik Ibsen con la regia e l'interpretazione di Roberto Valerio e con Valentina Sperli nel ruolo della protagonista Nora Helmer. Partendo da una nuova e attenta rilettura di questo grande classico di fine '800, attraverso una riscrittura e rielaborazione scenica del testo, si approda ad uno spettacolo dove il centro è “il dramma nudo”.

Mercoledì 31 gennaio alle ore 21 sarà proiettato a ingresso gratuito il film “Casa di bambola” (“A Doll's House”) di Patrick Garland (Gran Bretagna, 1973) con Claire Bloom ed Anthony Hopkins.

Una commedia scoppiettante e ricca di colpi di scena: martedì 6 febbraio l'appuntamento è con “Le Prénom” dei noti autori francesi Matthieu Delaporte e Alexandre de La Patellière con la regia di Antonio Zavatteri e cinque straordinari interpreti. Una serata conviviale come tante altre tra cinque amici quarantenni tutti appartenenti alla media borghesia. Quella sera, il fratello della padrona di casa comunica alla compagnia che diventerà padre e non ha dubbi che sarà maschio; ma lo sconcerto nasce quando egli comunica il nome che hanno deciso di mettere al figlio...

Venerdì 16 gennaio alle ore 21 sarà proiettato a ingresso gratuito il film “Cena tra amici” (“Le Prénom”) diretto da Matthieu Delaporte e Alexandre de La Patellière (Francia/Belgio 2012) con Patrick Bruel e Valérie Benguigui.

ITINERARIO ORGANISTICO

Il secondo appuntamento della 22esima edizione e organizzata dall'associazione Domenico Traeri per il restauro e la valorizzazione degli organi storici si terrà domenica 17 dicembre. I concerti sono inseriti nel programma per le celebrazioni del quarto centenario del conferimento del titolo ducale alla Signoria di Mirandola (1617-2017). Domenica 17 dicembre, alle 17.30, sempre nell'Aula liturgica Santa Maria Maddalena. L'iniziativa è realizzata grazie al sostegno del Comune di Mirandola, della Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola, del Centro Internazionale di Studi Giovanni Pico, con la collaborazione della Parrocchia di Santa Maria Maggiore di Mirandola.

LIBRI A CHILOMETRO ZERO

Prosegue a Mirandola la rassegna “Libri a chilometro zero. Leggere e scrivere a Mirandola e dintorni” che si svolge nel Foyer del Teatro Nuovo. Mercoledì 6 dicembre alle 18 presentazione del libro “Manfredo del Fante. La Bassa modenese sul finire del XII secolo, vista attraverso le vicende di un cavaliere medievale” (Quaderno n. 71) di Livio Bonfatti. L'autore ne parla con Mauro Calzolari.

CRONACHE MIRANDOLESI

STA NASCENDO IL NUOVO CENTRO NUOTO DI MIRANDOLA

Sta nascendo il nuovo Centro nuoto di Mirandola. La struttura riaprirà nel giugno 2018 con rinnovate vasche interne ed esterne, spazi ripensati e razionalizzati e tante novità. Per raggiungere questo obiettivo la piscina ha chiuso dallo scorso 1° agosto allo scopo di definire il passaggio di consegne con i nuovi gestori: Cooper Nuoto di Correggio, Bottoli Costruzioni di Mantova e Myrtha Pools di Castiglione delle Stiviere, divisione commerciale di A&T Europe spa, che hanno dato vita a una associazione temporanea di imprese (Ati) che poggia su esperienze maturate in realtà diverse e che si integrano perfettamente tra loro.

I lavori di riqualificazione iniziati nell'ottobre scorso con un investimento complessivo di 3.328.899 euro a carico dei nuovi gestori. Lo scorso 31 luglio ha quindi cessato la sua esperienza “La Mirandola” spa, società mista pubblico privata nella quale il Comune di Mirandola partecipava con un 49% e che aveva gestito in passato il Centro nuoto.

CRONACHE SANMARTINESI

LA CA' DAL CAMPANAR



La Diocesi di Carpi tace ancora per il restauro della chiesa, inagibile dal luglio 2011 (terremoto di magnitudo 4.7) e per il terremoto del 20 e 29 maggio 2012 (magnitudo 5.9), ma ci fa sapere che dopo i lavori per la canonica, molto apprezzati dai sanmartinesi, si procederà con il

recupero della casa del campanaro, che ospitò tanti membri della famiglia Salani e gli uffici del sindacato Cisl. Il parroco e i rappresentanti dell'Oratotio avranno diversi locali in più.

CIMITERO INDEGNO...

Il cimitero di San Martino Spino è forse il più brutto del Comune, un luogo che accoglie indegnamente le spoglie dei nostri morti. Lo si è notato più che mai l'1 e 2 novembre, quando si sono commemorati i defunti. La fretta dell'amministrazione comunale di recuperare loculi (le salme, con le ossa non demineralizzate in decenni, vengono sepolte nella nuda terra), i loculi stessi sono trattati con lastre di polistirolo raffazzonate, manutenzione zero, intonaci cadenti, scale rotte, capitelli pericolosi, mancanza di custodi, ecc., aggiungono squallore alle brutture già presenti. Giriamo la protesta al Comune perché provveda, perché non ci pare che in bilancio siano previste opere che tolgano un po' di questi segnali di abbandono.

...IDEM LA PISTA CICLABILE E LE STRADE

San Martino Spino è nota ovunque per le strade abbandonate: la provincia non permette ai ciclisti e ai motociclisti di percorrere le strade al confine: la Fossa Reggiana è off limit, con tanto di cartello. E se un poveraccio non ha altro mezzo che le due ruote? Chiusa la strada che porta a Rivara, Massa e dintorni, proibita la Guidalina, problemi anche col Basso Mantovano. E' una sfortuna essere compresi

tra Modena, Ferrara e Mantova. Le tre province se ne lavano le mani.

Ma siamo messi male, malissimo, anche con la ciclabile di via Valli e vorremmo tanto che prima di costruire quella di via Di Dietro si provvedesse a una manutenzione regolare.

Il Comune e la Provincia hanno fatto un pedonale tra casa Molinari e Piazza Airone. Si sono accorti però che non c'è il passaggio per Piazza Airone, per cui una parte dell'aiuola davanti ai cancelli del Centro Militare e il cordolo andavano tolti. Ma sono mesi e mesi che manca qui l'asfalto, per cui ci sono circondati da un... serraglio. In tempo di fiera ci hanno riso dietro. Realizzazione? In quale mese, di quale anno?

La Casa comunale: la Regione dà i soldi, ma non partono i lavori. Pensiamo che non si tratti di cattiva volontà, ma la marcia tipo tartaruga non ci piace. Ringraziamo per il resto, ma non sappiamo che resto ci soddisfa... Per esempio la cura del verde è molto approssimativa: Comune e Provincia devono fare di più perché i nostri volontari ce la mettono tutta. Loro si che tengono domate le sterpaglie, sfalciano e vanno di frustino, raccogliendo anche i rifiuti nei cestini. Ai frequentatori del nostro parco chiediamo più educazione.

TENTATO FURTO IN CANONICA

I soliti ignoti hanno cercato di forzare la porta posteriore del garage parrocchiale e la porta retrostante l'oratorio, ma pare che i due tentativi non abbiano portato all'asporto di refurtiva. Evidentemente questa volta non si è trattato di professionisti, però non possiamo mai stare tranquilli. Invitiamo i sanmartinesi a stare molto accorti: le forze dell'ordine ci hanno insegnato come fare. Occhio, soprattutto, a non fare entrare in casa tipi sospetti, che cercano di circuire gli anziani. Nel dubbio segnalare movimenti sospetti al 112 o al



MORIA DI PESCI

La svuotatura del Cavo ha comportato una grande moria di carpe e di avannotti. Succede di solito anche nel meno importante canale Gavello. Il Burana opera giustamente per regolare le acque nelle varie stagioni, per irrigare, ma anche per evitare eventi alluvionali, ma crediamo anche che lasciare mezzo metro d'acqua in più sarebbe meno crudele per gli animali e i pescatori.

**SARTINI VI ASPETTA**

La Sartini Grandi Impianti vi aspetta sull'argine della Fossa Reggiana per ammirare, durante le feste, la coloratissima casa di Babbo Natale. Milioni di lampadine non per uno spot, ma a scopo benefico. Parcheggiate con attenzione, attraversate la strada con ordine, lasciate un'offerta.

L'azienda è titolare anche dell'illuminazione delle vie di San Martino, grazie soprattutto alla sensibilità del Comitato Sagra del Cocomero, forse l'unica associazione che ha un bilancio in attivo.

Vorremmo esprimere anche un piccolo desiderio: in Piazza Airone possiamo avere, non spendendo una lira di più di quanto pattuito, una chicca luminosa aggiuntiva? Per fare ancora più atmosfera, naturalmente...

**RITORNIAMO AL POLITEAMA**

Presto il Politeama sarà completato dall'allestimento del palco, alcune manifestazioni e commemorazioni lo hanno visto di nuovo protagonista, ricordiamo le giornate del FAI primaverili, mercatini, spettacoli vari, serate danzanti, riunioni, assemblee, cene, e contiamo esso possa essere esaurito per il Veglionissimo di San Silvestro, per San Martino in Teatro, che tornerà in gennaio. La presidente Federica Sala fa il raffronto con il passato e ci invia questa nota.

'Il Politeama è sempre stato oggetto di benevola invidia dei paesi vicini, per le innumerevoli attività che vi si svolgevano. Quante? Ma tantissime, come i veglioni che duravano a ritmo incalzante dall'autunno alla primavera successiva, tra i quali le serate di fine anno, le commedie con la compagnia locale e i gruppi di fuori, i carnevali per grandi e bambini, le serate musicali, pranzi e cene messe in piedi all'ultimo per festeggiare questa o quella occasione, le feste di Natale e di fine anno scolastico dei nostri bimbi e altro ancora.

Tutto questo vogliamo che resti nelle nostre memorie solo come bel ricordo? Certo che no!

Il Politeama dovrebbe continuare ad essere quel piccolo palcoscenico sempre aperto ad ogni idea o attività e solo con l'appoggio di ogni sanmartinese questo sarà possibile.

Forza, forza: buttiamo in questa impresa che a modesto parere di chi già vi opera non è impossibile. Questo piccolo e operoso teatro non è di certo di Tizio o di Caio, ma un bene di tutti. Teniamocelo caro.'

Post Scriptum. Ciò premesso siamo aperti a nuove idee e suggerimenti, a nuovi collaboratori. Sapete dove trovarci.



NOTIZIE DALLA PARROCCHIA

FESTA DEI SANTI IN CANONICA

Anche quest'anno la canonica si è riempita di "santi", più precisamente di "Santi in cammino": bambini e ragazzi che vestiti da santi hanno percorso alcune strade del paese donando alle famiglie le frasi e i pensieri dei tanti santi che sempre ci accompagnano, e certo i bambini non potevano rifiutare le tantissime caramelle che ci hanno offerto! E così martedì sera 31 ottobre non è mancata la voglia di divertirsi insieme con balli di gruppo organizzati e coordinati dai nostri fantastici animatori, e abbiamo concluso la serata mangiando una buonissima pizza calda e continuando i nostri giochi all'interno della canonica!! Grazie al DON che apre le porte della chiesa sempre con il sorriso, ai BAMBINI, ai GENITORI, a tutti gli ANIMATORI ed EDUCATORI, ed in particolare ai fantastici MATTEO, FILIPPO, FRANCESCA, ALESSANDRO, ERIKA (dietro la macchina fotografica), GIULIA e CORRA!

Grazie a tutti e al prossimo anno.

Assunta



PROGRAMMA RELIGIOSO DEI MESI DI DICEMBRE-GENNAIO

Venerdì 2/12/2017 (come ogni 1° Venerdì del mese) ore 20.30 Adorazione eucaristica

Venerdì 08/12/2017 ore 11.00 S. Messa in Parrocchia

Sabato 09/12/2017 ore 17.00 S. Messa in Parrocchia

Domenica 10/12/2017 ore 11.00 S. Messa in Parrocchia

Domenica 24/12/2017 ore 22.00 recita dei Bambini del catechismo presso il teatro POLITEAMA e a seguire, alle ore 23.00 S. Messa della Notte

Lunedì 25/12/2017, Santo Natale, ore 11.00 S. Messa di Natale presso il TEATRO POLITEAMA

Martedì 26/12/2017, Santo Stefano primo Martire, ore 11.00 S. Messa in Parrocchia

Domenica 31/12/2017 ore 11.00 S. Messa in Parrocchia, ore 17.00 "TEDEUM": Preghiera di Ringraziamento per l'anno passato

Lunedì 01/01/2018 ore 11.00 S. Messa in Parrocchia

Venerdì 5/01/2018 (come ogni 1° Venerdì del mese), ore 20.30 Adorazione eucaristica

Sabato 06/01/2018 ore 11.00 S. Messa in Parrocchia

Domenica 07/01/2018 alle ore 9.30 riprende il catechismo e ore 11.00 S. Messa in Parrocchia.

- **Giro nelle case per la "GARA DEI PRESEPI"** Anche quest'anno non esitate ad iscriverVi alla "gara dei presepi". Durante il periodo natalizio alcuni inviati della parrocchia che sicuramente tutti conoscerete, il cui responsabile è Luca Toselli, verranno a fotografare il presepe e domenica 7 gennaio 2018, saranno esposte in chiesa le immagini con la premiazione dei presepi più belli!! Per le iscrizioni ritirare il modulo in canonica.

- **Sabato 16/12/17 alle ore 15.00 partenza da San Martino per il Duomo di Carpi.** Una visita guidata alla bellissima cattedrale Maria Assunta (riaperta il 25/3/2017) insieme a **Sua eccellenza Vescovo Mons. Francesco Cavina**, con cui i bambini avranno occasione di colloquiare e fare merenda! Invitiamo nonni, genitori, amici e parenti ad accompagnare i bambini in questa bella visita che ci attende. L'invito è rivolto anche a **tutta la comunità di San Martino!** Per le iscrizioni potete rivolgerVi in canonica, Tabaccheria Daniela e ai catechisti la domenica mattina.

11 E 12 NOVEMBRE



L'11 novembre nel mondo si festeggia San Martino, vescovo di Tours, patrono del nostro paese. L'occasione è stata favorevole il giorno seguente per un pranzo comunitario, dopo la benedizione dei trattori, dei mezzi per l'autotrasporto, dei volontari e delle forze dell'ordine. Ricordati nelle ceremonie religiose anche i 100 anni dalla nascita di Don Oscar Martinelli.



RICORDO DI DON OSCAR

(s.p.) Cento anni fa, il 22 settembre, nasceva a San Martino Spino da Vitaliano e Amabilia Calzolari, Oscar, battezzato in questa chiesa il 25 novembre. La vocazione sacerdotale lo fece entrare in seminario, a Carpi, nel 1929. Ebbe l'ordinazione presbiteriale sotto mons. Vigilio Federico Dalla Zuanna in Cattedrale, sempre a Carpi, il 30 maggio 1942. Il giorno dopo celebrò la sua prima messa nel nostro paese. Nominato cappellano a Gavello, diventò Vicario sostituto a San Martino Spino il 27 ottobre 1947, quando Don Sala (che è noto come Giusto tra le Nazioni per la lunga opera a favore di 105 ebrei salvati, unitamente ad Odoardo Focherini), venne trasferito a Carpi. Arciprete-parroco dal 21 dicembre 1947 egli servì i vescovi Dalla Zuanna, Maggiolini e Staffieri. Morì il 25 aprile 1992 all'ospedale di Carpi, all'età di 74 anni, in seguito ad una grave malattia, che sopportò con santa rassegnazione e fede. I suoi funerali si svolsero qui il 28 aprile. Noi vogliamo ricordare Don Oscar oggi per la sua opera. Egli fu un prete molto generoso e caritatevole, sempre disponibile, gioviale, amato da tutta la popolazione. In tempi difficili, come nel dopoguerra, era sempre in missione a Mirandola, a Modena, a Bologna, a Roma, ovunque, per aiutare chi aveva bisogno di lavoro, di realizzazioni, di servizi. Aveva Don Oscar individuato famiglie particolarmente bisognose alle quali non faceva mancare il minimo indispensabile per condurre una vita dignitosa. Realizzò l'asilo, fece abbellire la chiesa, contribuì alla nascita della Cooperativa Focherini, aprì un cinema parrocchiale, mise a disposizione lo stesso asilo per la scuola media fino al 1965, anno dell'inaugurazione della struttura di via Zanzur e della consacrazione dell'asilo del "Sacro cuore di Gesù, affidato alle suore orsoline fino al 1981. Fece restaurare la cappella del cimitero nel 1983, sistemare l'area presbiteriale della chiesa nel 1990, costruire il coro ligneo e grazie a lui e all'aiuto di volontari e parrocchiani, furono completate tante altre opere. Don Oscar fu insegnante di religione nelle medie di San Martino e nelle superiori di Mirandola. Sappiamo benissimo che il suo stipendio fu sempre impegnato per opere benefiche. Chi ha conosciuto questo prete tanto buono, a volte fin fuori dalle righe per la sua personalità esuberante, tuttora lo apprezza per quel che fatto per il nostro paese, la chiesa, i bambini, i poveri, i volenterosi e gli emarginati. Grazie Don Oscar.



RICORDANDO MARCO

LA PRESENTAZIONE DE “L’ECO DEL SILENZIO”
AL POLITEAMA

Domenica 22 Ottobre, nel teatro Politeama, è stato presentato il libro di Marco Traldi “L’Eco del silenzio” scritto negli ultimi tempi della sua vita, quando la SLA era già in fase terminale.

Un libro “scritto con gli occhi” perché solo con le pupille Marco riusciva a battere sul computer ed interagire con il mondo.

La sala era gremita di ascoltatori: tra i presenti il Sindaco e i Presidenti AISLA di Modena e Ferrara, la Dott.ssa Jessica Mandrioli dell’equipe di Baggiovara, e tanti colleghi di lavoro di Marco fra i quali due che da Nonantola e Mirandola dal 2009 ogni domenica venivano a fargli visita.

Il Politeama era stato arredato per l’occasione con gusto e sensibilità dalle instancabili volontarie del Circolo: ai lati figuravano pannelli con le frasi più significative del libro di Marco e il palco era un incanto, ornato di tanto verde e fiori bianchi.

Emozionato ma impeccabile nel suo ruolo di conduttore e regista Vanni Sartini, commossa e sentita la lettura dei brani scelti di Sandra Braghieri, perfetta l’esecuzione dei pezzi musicali dell’Orchestra di chitarre della scuola di Musica “C.G. Andreoli” di Mirandola, diretta dal Maestro Mauro Bruschi, e particolarmente toccante il montaggio delle immagini del libro proiettate sul grande schermo e realizzato da Andrea Bisi.

E’ stato un evento commovente che ha lasciato il segno nel cuore di tutti quelli che conoscevano Marco e anche in coloro che non lo conoscevano. Poiché nella prima pagina Marco ringrazia tra gli altri Sandra e Andrea che hanno collaborato all’avventura di stendere il libro e afferma che “senza il loro aiuto non sarebbe stato pubblicato” abbiamo chiesto loro di raccontarci come è nata l’idea del libro.

“Avevo letto i primi racconti scritti da Marco - risponde Sandra - e mi avevano affascinato per la freschezza della narrazione e la poesia delle

immagini che evocavano. Pertanto dapprima io e Andrea lo abbiamo incoraggiato a postarli su facebook e a pubblicarli su Lo Spino, poi abbiamo pensato che “un libro è per sempre” e abbiamo lanciato l’idea del libro a Marco che ne è stato entusiasta.”

“ Da parte mia - aggiunge Andrea - avevo l’esperienza del mio libro sui cavalli e conoscevo le procedure per la pubblicazione via internet. Avevamo un rapporto schietto e sincero con Marco. Insieme a lui abbiamo discusso la scelta delle foto, la copertina, l’impaginazione e, giorno dopo giorno, l’avventura è stata portata a termine. Lui ha visto sul PC il suo libro impaginato, con tanto di copertina. Ci resta l’amarezza che, per un soffio, non abbia visto stampato il frutto della sua grande fatica. Noi, quasi per caso, abbiamo regalato a Marco l’entusiasmo per fare “qualcosa”, ma il coraggio di resistere, di sperare glielo hanno regalato le tante persone, che in silenzio, anche ogni giorno, lo andavano a trovare.”

Che il libro sia un successo è provato dal fatto che nel momento in cui scriviamo sono state già vendute circa 450 copie e quando l’articolo sarà pubblicato saranno molte di più.

Vanno ringraziate per questo anche le edicole di Mirandola, unitamente alla libreria l’Asterisco, che stanno collaborando gratuitamente.

A San Martino dobbiamo tutti ringraziare Daniela Vergnani per la disponibilità ad accettare prenotazioni a voce e telefoniche durante il suo lavoro: è una vera sanmartinese!

L’incasso come è noto sarà devoluto all’AISLA, per espressa volontà di Marco .

La famiglia intende ringraziare tutti quanti hanno operato per la buona riuscita dell’evento e con particolare gratitudine tutti gli sponsor fra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Mirandola che, con i loro contributi, hanno reso possibile una donazione più generosa all’AISLA.

La redazione



UN COMPLEANNO MAGICO



Domenica 12 Novembre Alessia Dall'Olio e Giacomo Paolucci hanno festeggiato il loro nono compleanno in compagnia degli amici e di un... mago! Il mago Dorian diventato famoso nel talent 'Tu si que vales' ha fatto divertire 34 bambini e i relativi genitori. Mamma e papà dei festeggiati ringraziano tutti i



presenti e il mago Dorian che ha portato tutti i bimbi al settimo cielo.

HALLOWEEN TRA LE STRADE DI SAN MARTINO

Il 31 ottobre abbiamo insieme ai nostri bimbi festeggiato la notte di Halloween andando a trovare i negozi di San Martino spino



8 DICEMBRE: NON SOLO PORCH IN PIASSA

Il comitato Genitori organizza alle ore 14,30: **'facciamo insieme i biscotti di Natale'**. Prenotazione obbligatoria presso Tabaccheria Vergnani o Vecchi Silvia msg 3476971315, costo € 5, da versare il giorno stesso. A seguire, **'laboratorio a tema natalizio'**, con riciclo di cartone, a cura di Nonno Silvano Vergnani.

Alle 15,30 cioccolata calda per tutti i bimbi e alle 16 arriva Babbo Natale con tanti regalini per tutti! Vi aspettiamo numerosissimi!

PALIO DEL PETTINE 2017



Davvero bella la quinta edizione del Palio del Maccherone al Pettine delle Valli Mirandolese del 6, 7 e 8 di Ottobre. Come l'anno scorso, si è tenuta nel Palazzetto dello Sport a Quarantoli, e, come l'anno scorso, il Palazzetto ci ha portato fortuna. Infatti, per

la seconda volta consecutiva la Giuria Tecnica di Qualità (sette i componenti), presieduta da Francesca Romana Barberini (conduttrice di un noto programma su Alice TV), ha conferito il Palio 2017, come miglior ricetta, alla contrada San Martino Spino. Le nostre Claudia Giacobazzi, Irene Gatti e tutte le assistenti, si sono qualificate con il sugo “Delizia di Coniglio” (un ‘delicato coniglio’ con verdure nostrane).



In questa edizione, si è particolarmente distinta la ricetta di Gavello: "Ragù dell'Aia", con un misto di carni di "animali da cortile".



Mentre per i numerosi commensali che, insieme, hanno costituito la Giuria Popolare, presieduta dal nostro sempre presente Sindaco Maino Benatti, a distinguersi è stata ancora una volta la contrada San Giacomo Roncole, con "Al Ragù ad nà volta" (un ottimo tradizionale modenese).



A questi è così andato il quadro, anche quest'anno bellissimo, offerto dalla Galleria d'Arte Giorgio Morselli, dipinto dalla bravissima Figlia Monica, che ci ha onorati della Sua presenza.



In segno di gemellaggio, con la loro presenza ci hanno ricambiato "zerla" l'Assessore Dr. Mauro Lamoretti ed altri componenti la giunta del Comune di Langhirano.



In chiusura, il Sindaco Benatti ha conferito una preziosa targa, offerta dalla Gioielleria Marcello Marchesi, alla Presidente della Giuria Francesca Romana Barberini.



A seguire, la dinamica e capace Rossella Foschieri, Presidente del Comitato del Maccherone al Pettine, ha donato un Prezioso Crest a tutti i componenti della giuria, come sempre offerto dalla Premiata Vetreria Paltrinieri.



Particolare e divertente la presenza del conduttore televisivo Andrea Barbi che, sabato sera, valorizzando il Palio e le sue contrade, ha registrato un gioioso filmato andato poi in onda su TRC Modena.

Un sentito grazie all'Amministrazione Comunale, alla Fondazione Cassa di Risparmio, agli Sponsor (Acea Costruzioni e Popolare San Felice 1893), ai numerosi Supporter, a tutta la Giuria Tecnica, e ai commensali convenuti. Un grande grazie ai numerosi volontari, ma in modo particolare, grazie a tutte le sfogline, senza le quali, i Maccheroni al Pettine, fatti a mano, non si mangerebbero! Davvero GRAZIE a tutti e al 2018.

La redazione





PULCINI 2007-2008



Prime partite stagionali per i nostri pulcini 2007 e 2008 aggregati quest'anno ai loro compagni della Pol. Quarantolese. Per i 2007, allenati da Andrea Loddi, dopo aver partecipato al torneo di Medolla a metà settembre scorso (4° posto finale assieme alle



compagini di Medolla, Virtus Cibeno, Junior Finale e la quotatissima Carpi che ha vinto il torneo) una vittoria contro la Folgore Mirandola e tre sconfitte di misura dopo partite combattutissime con Cibeno, Medolla e Rivara.

Buono l'inserimento di Flavio e Vincenzo, assieme ai già navigati Simone e Ayub a Quarantoli già dallo scorso anno; ora attendiamo solo l'innesto del nostro Tommaso fermato da un piccolo problemino fisico (assolutamente niente di grave e solo legato alla sua crescita fisica esponenziale!). Qualche piccola difficoltà fisiologica in più per i

2008/2009 agli ordini di Francesco Riso visto che Elia, Giacomo, Marcello, Alessio e Davide per il primo anno giocano a 7, ma comunque in crescita soprattutto nell'ultima uscita a Finale Emilia dell'8 novembre scorso persa di misura (2-3, 2-2, 3-5 con grande lotta agonistica fino alla fine) dopo aver affrontato in precedenza Massese, Rivara e Folgore Mirandola.

Altre partite ci aspettano prima della pausa invernale e sicuramente con l'impegno che ci mettono i nostri piccoli anche in quel di Quarantoli teniamo sempre alto il nome della ASD Sanmartinese che li ha cresciuti sperando in futuro di vedere come ora tanti di loro in prima squadra e con le stesse soddisfazioni di questo inizio di stagione 2017/2018.

F.P.



AL PÈN “DA NADALO”

Un'antica ricetta della nostra bassa, all'incirca del XVI secolo e riportata fra le carte dell'archivio Gaviolano è "al pen da Nadal" (o Nadalo) cioè il pane di Natale, rustico e saporito. Una dolce tradizione racconta che la vigilia della notte di Natale se ne lasciava qualche pezzo sulla tavola imbandita e pronta per il giorno dopo, perché Gesù Bambino, se passava ed entrava in casa, ne potesse assaggiare un po'. Ingredienti: ½ kg. di farina, lievito madre gr. 150, acqua e sale q.b., zafferano gr. 5, uva passa gr. 100 (importante perché simbolica e propiziatoria: era augurio di ricchezza), cedro candito gr. 50. Impastare ed aggiungere l'uva passa ed il cedro alla fine. Far lievitare in una teglia imburrata e poi "segnare" il dolce con una croce (incidervi con un coltello una croce per farlo cuocere bene).

Una seconda ricetta, che in campagna qualche rarissima nonna fa ancora alla maniera antica, è: composto di farina bianca impastata con vin cotto ("la saba"), garigli di noce, spicchi di mele campanine e cotogne ("pòm vdògn") seccati (*al ciapelli*), fichi secchi, uva secca, saòr (vincotto), chiodi di garofano e lievito da pane (da non dimenticare). Purtroppo adesso certi ingredienti non si preparano più come una volta come il lievito madre e le mele seccate, ma alcuni stanno ritornando nei supermercati come le mele disidratate o al saòr e la saba. La ricetta è molto semplice: 1 Kg. di fior di farina, 1 etto degli altri ingredienti 3 etti ad saòr. Occorre fare due lievitature, cioè comporre l'impasto alla sera e poi disfarlo e rifarlo al mattino; alla fine si fa una leggera incisione a forma di croce sulla cupola dell'impasto per favorire la lievitatura ed evitare che il pane crepi mentre si cuoce; appena cotto ancora caldo si deve bagnare con saba, anche più volte perché resti morbido. Una terza ricetta più moderna, ma sempre delle nostre campagne, prevede di produrne in abbondanza perché il pane di Natale si conserva bene per oltre un mese: basta tenerlo al fresco. Tempo di lievitazione del composto: una giornata, tempo di cottura a 200 gradi: 1 ora e un quarto/1 ora e mezza; gli ingredienti sono più ricchi, per 3 o 4 pani di natale. Marmellate miste e saòr: 200 g di zucchero, 100 g di frutta candita, 250 g di uva sultanina, 300 g di fichi secchi, la scorza di un limone 350 g di noci, 330 g di arachidi e pinoli, alcune mandorle, 50 g di cioccolato, un po' di burro, 1 kg di farina '0', 2 bustine di lievito per dolci, latte q.b., panna q.b., saba e strutto. Tagliare a pezzetti la

frutta candita e quella secca, sbriciolare il cioccolato, sbucciare le noci e facendo rinvenire l'uva sultanina. La marmellata più adatta, oltre al saòr, è quella di duroni di Vignola.

Unire alla marmellata la frutta candita e secca, il cioccolato e la scorza di limone, amalgamare bene. Quindi lasciar riposare il preparato, per un'intera giornata. Si riprende il composto e si aggiunge la farina, impastando con un po' di latte e, volendo, di panna liquida, magari unire anche una noce di burro, per ammorbidire. Se l'impasto è troppo sodo, aggiungere altro latte. Per ultimo va aggiunto il lievito in polvere per dolci: 2 bustine, vista la ricchezza degli ingredienti che 'appesantiscono' l'impasto. Mescolare ed amalgamare bene. Lasciar riposare per una decina di minuti, quindi suddividere l'impasto in base ai contenitori destinati alla cottura. Con un chilo di farina si realizzano, a seconda della dimensioni degli stampi, 3 o 4 pani di Natale. Gli stampi vanno untati possibilmente con lo strutto, perché il dolce non si bruci e si stacchi bene dallo stampo. Dopo aver lavorato bene l'impasto, inserirlo nello stampo e compattarlo bene con le mani per assicurarsi che non siano rimasti dei buchi. Con un coltello praticare due incisioni a forma di croce sulla superficie e infornare a 200°. Per la cottura come la ricetta precedente, dipende dal forno. Dieci minuti prima che il pane sia pronto, estrarlo dal forno e, utilizzando un pennellino, cospargerlo di saba, quindi rimetterlo in forno per completare la cottura. Il calore consentirà al pane di assorbire la saba e ammorbidirsi. Se il dolce dovesse risultare un po' troppo asciutto si può ammorbidire, a distanza anche di alcune ore, con un'ulteriore spennellata di saba. Una volta gli ingredienti erano meno ricchi, si aggiungevano le castagne, per far volume, ma i fichi secchi non mancavano mai. Si usava il lardo e non la "dose", ma si usava assieme al lievito madre, quello del pane. I pani si impastavano la sera, e stavano tutta notte a lievitare, poi il giorno dopo li si infornava.



"Al pèn da Nadal" tre ricette da provare

Silvia e Irene

LA FAMIGLIA MOLINARI

Ci scrive Pier Paolo Molinari, pediatra, figlio di Delfo, che fu maestro elementare a San Martino.

Scrive per ringraziarci del bollettino Lo Spino, che periodicamente allieta lui e suo padre. ‘Leggerlo insieme –dice– è motivo di stimolo a ricordare episodi, nomi, volti che mio padre credeva di avere sepolto sotto la polvere dell’età.’



La memoria storica sia familiare che della comunità sanmartinese riemerge, vincendo l’apparente disinteresse allo scorrere del tempo del nostro apprezzato collaboratore.

Ci invia alcune foto, proponendoci di indovinare chi è quell’improbabile bambino o bambina ritratto in posa così “spontanea”...

Infine manda anche la soluzione del quesito con una più recente immagine di quell’antico pargolo che ora è un veliardo ultranovantenne a cui auguriamo di raggiungere i 100 anni e oltre.

CANILE INTERCOMUNALE DI MIRANDOLA –ASSOCIAZIONE L’ISOLA DEL VAGABONDO CALENDARIO 2018

A cura di Erika Nicolini

Anche quest’anno abbiamo creato per voi il calendario del Canile Intercomunale di Mirandola!

I cani e i gatti del nostro canile si sono prestati come modelli, per tenervi compagnia per tutto il 2018!

IL CALENDARIO È

SIA IN VERSIONE DA MURO CHE IN VERSIONE DA TAVOLO E COSTA SOLO 7 EURO

I proventi verranno totalmente devoluti al Canile Intercomunale di Mirandola e serviranno a sostenere le attività dell’associazione ISOLA DEL VAGABONDO ONLUS (che si prende cura degli ospiti del canile) come l’acquisto di cibo e medicine per le cure veterinarie dei nostri amici pelosi.

Potete acquistare il calendario presso:

- IL CARTOLAIO in via Fermi 2 a Mirandola
 - CANILE INTERCOMUNALE DI MIRANDOLA via Bruino 31/33 tel. 0535/27140 aperto tutte le mattine dalle 10 alle 13 (dopo averlo prenotato alla mail info@isoladelvagando.it)
 - TABACCHERIA DANIELA E GREGORIO via Valli 652 a San Martino Spino
 - Dal Vostro Volontario di fiducia
- Grazie in anticipo a chi vorrà aiutarci!



LUTTI



Il 15 ottobre è morto a Maranello Sergio Morandi, di 82 anni. Ora riposa nel cimitero di San Martino Spino.

Deceduta Orielle Diazzi, di 90 anni, ospite di una casa di riposo.

PRUVERBI E MANIRI AD DIR

Raccolti da Delfo Molinari

D

Di'arrost ch'an n'ho da magnar, lasà pur cal brusa.
Do dida ad vin prima dla mnestra, l'è pr'al dutor na balestra.

Dop al lemp a vegn al tron.

Dop al mal, tutti i'è dutor.

Durar da Nadal a Sanstevan.

E

E' matt ench la marleta dl'uss.

E un! Al d'giva quel ca castrava i frà.

Essar fortunà acmè un chen in cisa.
Essar segret c'mé al tron.
Essar tra al martell e l'ancusan.

ANNUNCI

Vendo roulotte tipo Caravan, acquistata causa terremoto il 4 giugno 2012, praticamente mai usata. Esterno bianca, modello Wida 450, interni beige, accessoriata, con veranda. Posti 4.

Per accordi telefonare al numero 059.333153, chiedere di Marco o Cristiana.

COME ERAVAMO

CALCIO FEMMINILE

Il calcio femminile sanmartinese ha avuto una serata indimenticabile con la partita tra giovani e sposate arbitrata dal dottor Giorgio Molinari. Poi ha avuto un seguito con altre partite, confronti con la Gavellese, formazione che poi ha disputato un vero e proprio campionato. Nel nostro archivio abbiamo questa foto, in cui appaiono, come accompagnatori e allenatori anche i compianti Ida Maretti e Lorenzo Bergamini. Le "furie rosse" sono ben riconoscibili e tutte quante atlete locali.





CARNEVALE A SAN MARTINO

Vediamo chi riconoscete. Dietro, a sinistra, la mascacia di Natale Greco ora abitazione di Quadraroli Valerio, e la casa di Giacobazzi Dante a destra. In quell'occasione i girini organizzati da Sergio Greco, divenuto poi medico e primario a Carpi, compirono una corsa comica nel circuito della Chiesa, passando sotto il voltone che si trovava all'ingresso dell'attuale oratorio. I corridori si immettevano per un breve tratto nella zona militare, uscivano dai cancelli, percorrevano un tratto della via Valli ed entravano in via Chiesa.

Noi abbiamo individuato: al centro il professor Greco, che fungeva anche da cronista con l'altoparlante, davanti alla finestra Severino il macellaio, l'infermiere è Julianin al ross, coi baffetti, a sinistra, il figlio dell'ostetrica e diversi operai della Greco Aratri. Ricordiamo ancora le parole del commentatore: '... Ed ora i ciclisti percorrono il duro colle'.

IL SORRISO DI GIORGIA

Il 21 Giugno è nata Giorgia Ballerini, la principessa di papà Flavio e mamma Laura Bottoni.





TEMPO RITROVATO

A cura di Augusto Baraldi

Gaio Giulio Cesare Ottaviano Augusto Primo Imperatore (Roma 28 settembre 63 a. C.- Nola, 19 agosto 14 d. C.)

Da ragazzo soffriva di colite, di eczema e bronchiti; temeva il freddo tanto da indossare più di una tunica alla volta, portava panceire, scialli e berretti di lana, usava pillole, unguenti e sciroppi, al suo seguito aveva sempre un medico.

Giovane timido piuttosto bello dai lineamenti fini, così lo descrive uno storico contemporaneo, di nobilissimo aspetto, per quanto alieno da ricercatezze. L'acconciatura della testa era tanto negligente da affidarsi a più barbieri insieme per tagliare i capelli e la barba, occupandosi nel frattempo di leggere e scrivere appunti per i suoi discorsi. Ebbe occhi chiari e lucenti nei quali si credeva fosse insito un certo potere divino; si compiaceva se qualcuno da lui fissato chinasse il volto come percorso dai raggi di Sole. Ebbe denti radi e piccoli, capelli leggermente ondulati, tendenti al biondo, le sopracciglia unite, il naso aquilino, la statura non alta.

Non ebbe fama di libertino come Giulio Cesare suo zio, ma rigido moralista da mandare in esilio la figlia Giulia per i suoi comportamenti troppo liberi. Debole nel fisico ma coraggioso e intuitivo in battaglia; pur non possedendo l'eloquenza di Cesare, seppe farsi voler bene dall'esercito e dal popolo romano. Teneva molto al suo aspetto, in questo era simile allo zio: si racconta che usasse creme per ammorbidente la pelle. Era giocatore accanito, forniva denaro agli ospiti per farli giocare con lui: in una lettera racconta di aver perduto al gioco in una volta sola 20.000 sesterzi (approssimativamente 40.000 euro). Coraggioso in combattimento, tollerante, talvolta spietato e crudele; era riservato, sobrio nel cibo, amava la vita spartana, si interessava di tutto perfino dell'abbigliamento dei Romani con l'intento di correggerne i costumi. Organizzò le forze armate, pose fine alle guerre civili, iniziò con lui un lungo periodo di pacificazione sociale, ridusse il numero dei senatori a seicento che erano mille, ordinò il censimento della popolazione di tutta Italia: nel I secolo a. C. risulta che le persone potevano essere stimate in 10 milioni, riordinò il sistema amministrativo, il sistema di difesa dei confini, diede impulso alla cultura grazie all'aiuto di Mecenate,

riformò il diritto romano per evitare che nessun delitto fosse archiviato, prese provvedimenti per frenare il celibato, per regolare i divorzi e incoraggiare la natalità; le sue leggi sopravanzarono di gran lunga i suoi tempi.

Ebbe tre mogli: la prima era la cugina Ottavia, la seconda Scribonia che gli diede la figlia Giulia, la terza fu Livia, incinta di cinque mesi che gli portò in casa un figlio grandicello, Tiberio, e Druso, nato il giorno del suo matrimonio. Ottaviano li adottò ed educò come fossero stati suoi, tra questi il preferito era Druso, ma cadde da cavallo e si ferì gravemente; Tiberio rimase l'unico erede che, sposando la figlia, divenne anche suo genero.

La colite e le influenze non gli davano tregua, era in convalescenza in Campania, a Nola; nel viaggio di ritorno una bronchite gli fu fatale. Il giorno della sua morte si fece dare uno specchio, accomodare i capelli e sostenere le mascelle che già cadevano; fece entrare gli amici, chiese loro se avesse rappresentato bene la commedia della vita; "ho trovato una città di mattoni e vi lascio una città di marmo: se siete contenti, applaudite" spirò fra le braccia di Livia, mormorando: "Livia, vivi nel ricordo della nostra unione". Aveva 77 anni.

Dopo quarant'anni di regno il Senato gli attribuì un funerale magnifico. Si lesse il testamento: lasciò 40 milioni di sesterzi al popolo romano, mille a testa ai pretoriani, cinquecento ai soldati, trecento ai legionari. Gli storici lo definiscono il più grande imperatore che sia mai salito sul trono di Roma.



La Sua Casa

Quando si dovette ricostruire la vecchia casa distrutta da un incendio, tutti gli uomini di tutte le classi sociali gli donarono somme di denaro in proporzione a quanto ciascuno poteva, ma Augusto prese da ciascuno al massimo un denaro.

Il Palazzo Imperiale

Una serie di ambienti sono disposti attorno a una sala centrale con funzione di rappresentanza, dove riceveva le alte cariche dell'Impero e tutti quelli che volevano parlare con lui. Restano tracce della pavimentazione di mosaico bianco e nero, simile a quella della casa di Livia, adiacente alla sua. La stanza delle maschere presenta una decorazione dipinta che imita una architettura complessa, simile ad una scena teatrale. Un'altra stanza è decorata da festoni di pino pendenti fra sottili pilastri; le suppellettili e l'arredamento erano semplicissimi come si può vedere dai letti e dai tavoli di bronzo che restano. Nel fronte due rampe di scale davano accesso alla dimora imperiale. Gli ambienti del basamento erano destinati agli schiavi e ai liberti che amministravano le ricchezze dell'imperatore.

Livia Drusilla Claudia moglie di Augusto (30 gennaio 58 a. C. – 28 settembre 19 d. C.)

A quindici anni aveva sposato un cugino di quarantasei, all'età di ventuno incontrò e sposò Ottaviano che ne aveva ventiquattro.

Livia aveva già due figli dal primo marito, Druso e Tiberio. Quest'ultimo adottato da Ottaviano diventerà suo genero e gli succederà il 19 agosto dell'anno 14. Livia era una donna delle migliori famiglie di Roma, riservata, seria, dignitosa, rimase sposata ad Ottaviano per ben cinquantun anni fornendo un modello ideale per le famiglie dell'Impero. Viveva in semplicità, si prendeva cura del marito e della casa, cuciva i suoi vestiti che non erano mai costosi, indossava gioielli poco importanti. Non ebbero figli ma il marito non la ripudiò anche se l'impero aveva assoluto bisogno di un erede; qualche storico del suo tempo scrive che Livia temesse di compromettere la carriera di suo figlio Tiberio. Sempre devota al marito venne tenuta in grande considerazione da Ottaviano che accettava i suoi consigli, scaltra in politica e decisa; nessuna doveva offuscare la figura di Tiberio, solo lui doveva essere il successore dell'imperatore.

Dal matrimonio con Ottaviano Livia già madre di Tiberio e Druso si ritrovò matrigna di Giulia, bisnonna di Caligola e trisavola di Nerone. Narrano i contemporanei che Livia suggerisse come segreto di longevità un buon bicchiere di vino a pasto; beveva solo un vino prodotto in un vitigno selezionato, coltivato sulle pendici del Timavo, fiume ora in parte sloveno e in parte italiano. Gli enologi dopo molte

ricerche hanno scoperto trattarsi del nostro Prosecco.

Era convinta salutista, seguiva diete, faceva esercizi, massaggi, bagni salutari; confezionava pozioni con le erbe che ella stessa coltivava, usava una pasta dentifricia prodotta da lei stessa.

Resterà per sempre l'immagine di un'imperatrice intelligente e solerte per il suo popolo, affezionatissima moglie, rimanendo accanto al marito per cinquantun anni, fino alla morte di lui. Ottaviano che stava morendo ebbe per lei un pensiero di riconoscenza. Dopo la morte di Ottaviano il figlio Tiberio tollera sempre meno l'invadenza della madre sui fatti di politica, continua a dare consigli non richiesti. Il figlio la esilia e quando muore non va nemmeno al suo funerale giustificandosi con gravosi impegni di governo.

Livia per mezzo secolo fa la parte di sposa perfetta per favorire il proprio figlio. Storici contemporanei la definiscono donna potente, temuta, per alcuni, spietata. La sua casa è un'abitazione sul colle palatino adiacente a quella del marito; è stata scoperta nel 1869.

L'attribuzione come casa di Livia è basata sul nome che recano le tubature di piombo che portavano l'acqua in casa, su di esse, come era consuetudine, si trovava il nome del proprietario. Il pavimento è in mosaico bianco e nero, le pareti affrescate con effetti illusionistici sfondano le stanze con finte pareti dipinte che lasciano intravedere panorami boscosi, sfingi e figure alate sono altri motivi decorativi.

La tradizione vuole che Livia e Ottaviano Augusto abbiano contribuito ad abbellire la città di Forlì (che allora si chiamava Forum Livi, per la parentela di lei con un antenato cui si attribuisce la fondazione della città).



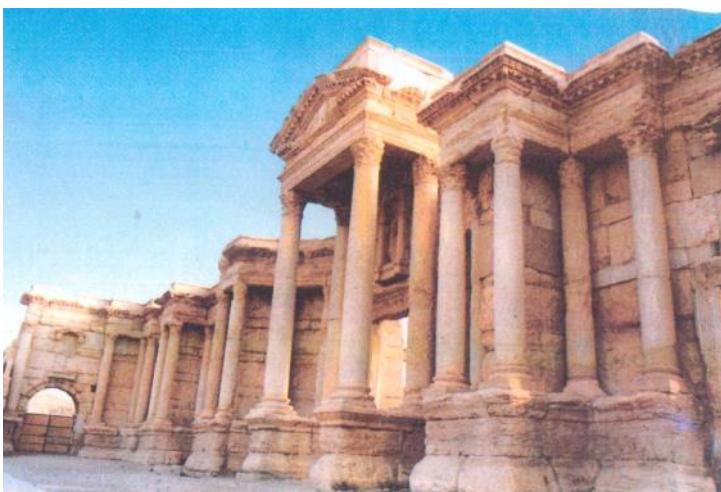
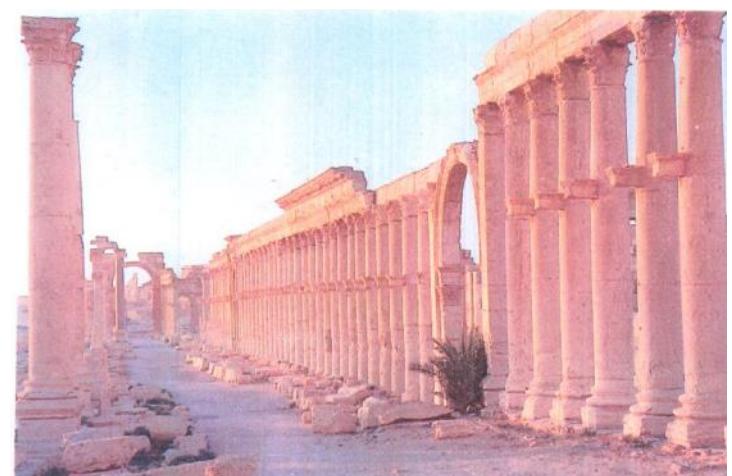
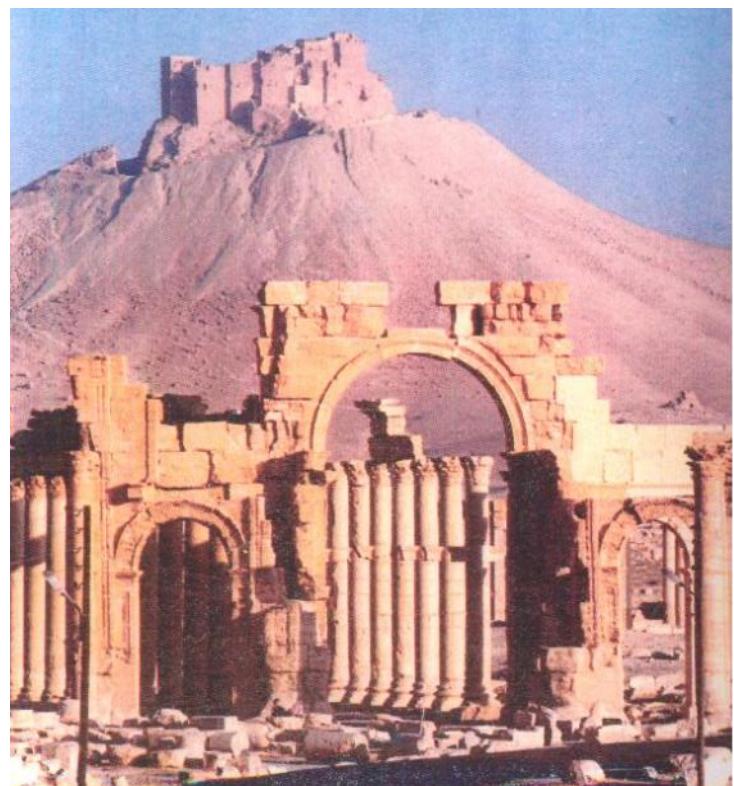
CONTINUA IL VIAGGIO IN SIRIA DI ADRIANA...

DAMASCO

La Moschea degli Omadi anticamente era un tempio greco poi fu una chiesa cristiana e ora una grande moschea, l'unica dove Sunniti e Sciiti possono andare a pregare assieme. La guida ci accompagna all'ingresso: gli uomini devono togliersi soltanto le scarpe, ma noi donne che siamo vestite all'europea dobbiamo indossare il niqab, una specie di burqua che ci lascia scoperti solo gli occhi. Alcune compagne di viaggio rinunciano ad entrare, io pensando che la Siria non era dietro l'angolo e un viaggio così lontano non l'avrei più fatto, entrai. L'interno della moschea è un capolavoro dell'uomo, migliaia di piastrelle dipinte con i versetti del corano e con disegni che ancora non sono stati interpretati. Ai nostri piedi ci sono tappeti preziosi, sulle nostre teste pendono lampadari enormi di inestimabile valore. Alla nostra destra un imam parlava e tanti uomini ascoltavano in religioso silenzio, verso la fine della moschea in un grande tabernacolo con vetrine spesse e colorate, si dice, sia conservata la testa di S. Giovanni Battista. Le donne sono sul lato sinistro tutte a testa bassa. Non ci sentiamo a nostro agio perciò la visita è stata molto veloce, ma siamo stati molto affascinati per ciò che abbiamo visto. Riprendiamo la nostra visita alla città dove ad ogni angolo ci sono millenari palazzi arabi.

Adriana Calanca

Sotto e a destra tre foto di Palmira inviateci da Adriana Calanca. Nella prima il Teatro e nella seconda l'Arco di Trionfo.



SOLUSIONE DAL NUMAR PASA'

1	M	A	N	A	R	A		S	A	S	U	A	L
13	B	R	U	S	A	R		T	I	F	O	S	I
		V	A	N	S	A	D	I		U	N	I	R
18	S	E	L	A			B	O	M	B	I		U
22	T	A		D	R	A	C	U	L	A	A		
	R		S	I	A		U	L		R	O	I	A
30	A	F	A		R	A	M	I	N	N			M
35	M	A	L	A		D	E	N	T	I	S	T	A
	A		S	C	R	A	N	I		A	I	R	
42	S	C	A	L	E	T	T		M	A	R	C	A

PAROLI INCRUZADI

A cura di Carlo Maretti

**ORIZZONTALI**

1. Savati ad legn 5. A ghè enh quel di pui 12. A ghè enh quel da mort 13. Al ripet quel cas'dis 14. Possedere 16. Strument musical sudamerichen 17. La gà al filtrar 19. Lè pari in stopa 21. Al s'ved in dal cartolini 23. Ne mi ne lu 24. L'Adriatic l'è al più davin 25. Par dar aroma a l'arost 27. Minga coti 29. Al nom a dla Pausini 30. Extra Terrestre 32. Acciaio 33. In chi stal post 34. I s'andava a catar in dal siri pari 35. Sal ne sì l'è... 37. La s'droa par spalar la nev 38. Na bestia da curtig 39. An dir minga gat fin che tan'glà in dal... 40. "Ho dat na... che ho sudà 7 camisi"

VERTICALI

1. Al tecnic dal scarpi 2. Al s'fa enh in camisa 3. Na pienta aromaticca c'la s'droa in cusina 4. Dentar 5. Al stuss dal sciopp 6. Un car piculin 7. Al na ga interesi par gnent 8. Par fisar i cavì 9. L'ultmi tre ad la strega. 10. Na pacà con la testa 11. L'è pari in dla stala 15. Ag lavurava al mondini 16. I re dal Presepi 18. Competition 20. Girada da cl'altra banda 22. A ghe enh quela da lavar 24. A la fa quei ca chenta e i sona 26. La s'droa par far l'ostia da cumanion 28. Atress da barba 31. Ad legn o ad ferr par tgnir su na ca 34. Dolor 36. L'è tutta pel e...

