



LA LANTERNA

TRIMESTRALE DI CULTURA RIVAROLESE

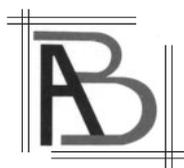
Trimestrale di cultura rivarolese a cura della Pro Loco di Rivarolo Mantovano - Direttore responsabile: Roberto Fertonani • Autorizzazione del Tribunale di Mantova n. 06/2000 del 20 Giugno 2000 • Direzione, redazione, amministrazione: via Mazzini, 89 - Rivarolo Mantovano • Progetto grafico: Horizonstudio - Rivarolo Mantovano • Stampa: Ed Print - Soave di P.to Mantovano



Un gruppo di rivarolesi alla festa per l'ordinazione di don Umberto Leoni (27-05-1961)

In piedi da sinistra: Angelo Mignoni, Aristide Mazza, Ernesto Belletti.

**Seduti da sinistra: Terenzio Pozzi, Francesco Leoni, Sante Carlo Ing. Fertonani,
bimbo: Sebastiano Belletti, Carlo Leoni, Luigi Dott. Galetti.**



ARREDAMENTI *BETTINELLI*

BETTINELLI SERGIO srl - S.da Provinciale per Bozzolo - 46017 RIVAROLO MANTOVANO (MN)
Tel. 0376.99289 - Fax 0376.959084 - bettinelli.mobili@tiscali.it



UN MONUMENTO ETERNO

IL CIELO SOPRA PIAZZA FINZI



Già, dicono che sia un segno dei tempi, che certe ricorrenze non hanno più nessun significato, che oggi è sempre festa ed è sempre tempo di Fiera; non come una volta, quando si attendevano i giorni della sagra del paese con impazienza per i bimbi e con calore e convivialità per le famiglie.

In questo periodo di crisi economica, ma anche morale, sociale e culturale, in cui sedicenti uomini politici vessano i cittadini con tributi insostenibili per mantenere i privilegi dell'apparato statale fagocitatore di ogni ricchezza, anche le piccole realtà devono adattarsi alle ristrettezze.

Forse sarà giusto così, ma vedere durante la scorsa fiera di ottobre la piazza vuota, con le auto parcheggiate attorno a una giostrina e una striminzita bancarella, ci ha riempiti l'anima di tristezza.

È stato come sentirsi strappare dal cuore i ricordi e la nostra giovinezza, le antiche sensazioni belle che provavamo quando eravamo ragazzi. Già, non era solo il vuoto della piazza a disturbarci, non il silenzio irrealista, la malinconia

incombente, ma qualcosa dentro di noi si era spezzato, allontanato, facendoci vergognare, per la prima volta, di abitare nel paese che abbiamo sempre amato.

Seppur con tanti difetti, con le sue limitazioni e finitezze, per noi Rivarolo è il posto più bello del mondo.

La solitudine della piazza in un giorno consacrato alla festa che da secoli è sinonimo di allegria, ci ha tolto all'improvviso il passato e le sue sensazioni.

Certo ci saranno spiegazioni, giustificazioni, chiarimenti su cose che non conosciamo, ma quel brivido dell'anima che abbiamo provato non siamo ancora riusciti a dimenticarlo, e in un attimo ci hanno tolto l'illusione di abitare in un luogo incantato e invidiato come pensavamo.

Come possiamo sperare che i giovani si appassionano alla nostra terra, alle tradizioni, al nostro paese, alle manifestazioni organizzate dalle varie associazioni, se essi si rendono conto di abitare in un non-luogo? Far vivere la nostra piazza, sempre, in ogni momento e in ogni giorno è un'occasione che

non si può lasciar cadere. Perché la nostra piazza è il cuore della comunità, un miracolo costruito nel vuoto, un insieme di spazi eteri di valore inestimabile, è il contenitore del nostro cielo che sa farci provare la sensazione inconscia di appartenere totalmente al nostro paese, e non possiamo mai dimenticarne. In un bellissimo film di Wim Wenders, "Il cielo sopra Berlino", angeli immortali spiavano gli abitanti della capitale tedesca invidiando le loro sensazioni umane, le loro piccole gioie e i grandi dolori, e sentivano nostalgia della vita, anche se era destinata alla morte. Così, allo stesso modo, nella nostra piazza noi non ci sentiamo mai soli, sentiamo al di sopra di noi il flusso del tempo e del passato, e ed è ciò che ci fa sentire bene ogni volta che la attraversiamo. Perciò non bisogna sprecare nessuna occasione per rendere la piazza un posto invidiabile, e che per noi rivarolesi è il luogo più bello del mondo.

E dato che siamo in tema di sogni, perché non pensare, come compimento perfetto delle manifestazioni in onore di Kramer, di terminare finalmente il Teatro Comunale e intitolarlo al grande musicista rivarolese? Un "Teatro Gorni Kramer" darebbe lustro a Rivarolo, rappresenterebbe una sintesi perfetta tra la nostra tradizione e una sede prestigiosa ed eccelsa.

Nell'anno che inizia e che vedrà presto un susseguirsi di proposte elettorali, questa possibilità non può rimanere inesplorata.

BUON ANNO E BUONA LETTURA

ROBERTO FERTONANI



LA LANTERNA

TRIMESTRALE DI CULTURA RIVAROLESE

ANNO XXVI - N° 104

Pubblicazione della

Pro Loco di Rivarolo Mantovano

Esce grazie al sostegno della

FONDAZIONE SANGUANINI RIVAROLO ONLUS

La lanterna è dedicata alla memoria di Rosetta Finardi

LA DITTA BALLARINI DI RIVAROLO MANTOVANO

La neo dottoressa rivarolese Alessandra Bertoglio si è laureata nella facoltà di Economia con la tesi:

“L’equilibrio di cinque generazioni – La Ballarini S.P.A. Storia di un progetto imprenditoriale made in Rivarolo Mantovano”.

Lo studio accurato e preciso della Bertoglio principia con l’inquadramento storico e sociale di Rivarolo Mantovano, per poi soffermarsi sugli inizi della fabbrica Ballarini, descrivendone i romanzeschi intrecci e vicissitudini dai capostipiti alla fine dell’Ottocento e ai primi del Novecento. Poi le sempre più avanzate ricerche tecnologiche sull’alluminio e il teflon e i vari materiali che hanno permesso all’azienda di primeggiare nel campo italiano ed internazionale. Nella tesi della Bertoglio non c’è solo il bilancio aziendale di una realtà territoriale dal grande impatto economico, ma c’è anche la ricerca sulle motivazioni umane in primis e tecnologiche poi che hanno permesso uno sviluppo che continua nel tempo. Dal suo lavoro estrapoliamo dei brevi estratti sulle origini dell’azienda. La tesi di laurea di Alessandra Bertoglio è disponibile presso la biblioteca della Fondazione Sanguanini.

L’azienda Ballarini Paolo & Figli S.p.a., produttrice di pentole in alluminio con rivestimento antiaderente, è l’espressione di un lento sviluppo di iniziative, originatosi verso la fine del 1800, quando il fondatore Paolo Ballarini decise di diventare un artigiano del vetro e in seguito della lamiera. L’attività manifatturiera vera e propria iniziò solo nel 1889 con la produzione di piccole gabbie per uccelli, per poi svilupparsi ulteriormente, agli inizi del secolo scorso, con l’introduzione di una più vasta gamma di articoli di latta: secchi, grattugie, imbuti, pale da farina, bidoni per il trasporto del latte, caffettiere napoletane, vasche da bagno, scaldaletti, scaldapiedi e più tardi persino lampade e un’ampia gamma di oggetti per il cimitero. I materiali usati in quell’epoca erano: fil di ferro, rame, zinco e latta. Per fortuna arrivarono anche le macchinette per lavorare la latta: funzionavano a mano perché la corrente elettrica era, alla fine dell’800, un lusso poco diffuso. Furono regalate da una famiglia di Bozzolo che aveva

cessato la propria attività. Si trattava di una rotolatrice per formare i barattoli, una piegatrice e una macchina ad ingranaggi conici per formare la lamiera in cono per imbuti. Tale attività era del sig. Ulisse Rodelli, parente della moglie di Paolo Ballarini. Nel 1880 nacque Angelo, l’ultimo dei quattro figli di Paolo. Fu proprio Angelo che nel 1902 decise di costruire, per primo, i numeri dispari dei diametri dei coperchi di latta. Difatti, in quel tempo in Italia, i coperchi di latta erano solo

di diametro pari. Tutti la ritenevano una follia ed invece fu, per Ballarini, una scelta vincente. Angelo era un uomo pieno di determinazione e di inventiva, tanto che imparò a memoria trentatré cantiche di Dante e lesse molti libri, nonostante non avesse nemmeno terminato le scuole elementari.

Pochi anni dopo la Grande Guerra, l’unità produttiva venne trasferita dagli stabili del vecchio officio a più moderni capannoni di circa 8.000 metri quadrati, appositamente edificati su un terreno di proprietà e fuori dalle mura del paese. Fu Angelo a dare impulso a quell’attività artigianale, tanto che si può considerare lui il vero fondatore della Ditta Ballarini Paolo & Figli. Nel 1909 Angelo sposò una sua dipendente, la signora Rosa Teresa Lana e da questo matrimonio nacquero ben otto figli: Paolo nel 1909, Alessandro nel 1911, Maria nel 1914, Teresa nel 1916, Emilio nel 1919, Carlo nel 1921, Elvira nel 1924 e Luigi nel 1927.

Nel 1914 (anno in cui scoppiò la Prima Guerra Mondiale) Angelo fu costretto a partire perché richiamato dall’esercito. Data la sua preziosa esperienza nel settore della metallurgia leggera, fu mandato a lavorare nell’industria aeronautica Caproni di Milano, azienda specializzata nella fabbricazione di aerei militari. Angelo impegnava il suo tempo libero, dopo il normale lavoro alla Caproni, cercando di recuperare il maggior numero possibile di latte per petrolio. In questa avventura era ovviamente aiutato da persone di Rivarolo che abitavano con lui in un caseggiato di periferia di Milano, nel cui cortile venivano depositate temporaneamente le latte trovate. Tra queste persone si ricorda Alfredo Giuffredi, che Angelo assunse successivamente come custode del futuro stabilimento che eresse a Rivarolo nel 1924. Il lavoro di questi rivarolesi consisteva nell’aprire, pulire e appiattare le latte, formando dei pacchi che, per mezzo di carri trainati da cavalli, venivano spediti al paese mantovano. Dopo una stagnatura, eseguita in un bagno di stagno fuso su di una forgia, i pacchi di latte venivano così trasformati in fantastici oggetti per la cucina.

Alla fine della prima guerra mondiale, Angelo decise di lasciare Milano e stabilirsi definitivamente a Rivarolo, dove avrebbe avuto la possibilità di seguire la sua famiglia in un ambiente più sano e meno pericoloso. Angelo iniziò a mettere in pratica le competenze tecniche che aveva sperimentato in città, presso la Codeleoncini e Re, officina meccanica specializzata di Milano che forniva stampi e attrezzature meccaniche a Ballarini. In questa impresa però continuò da solo, in quanto il fratello Olinto decise di staccarsi dall’azienda di famiglia e specializzarsi, quindi, nella produzione di oggetti in legno.



Paolo Ballarini



Pagina 20 del catalogo Ballarini 1931, conservato nel museo Ballarini.

ALESSANDRA BERTOGLIO

IL BEATO SISTO DA RIVAROLO TRA FEDE, SPERANZA E CARITÀ

***La prima opera biografica
sul grande religioso
rivarolese che si distinse
nella sua opera di
fondatore
di Monti di Pietà
in molti luoghi e paesi.
In particolare, le ricerche
che hanno preceduto la
stesura del libro hanno
portato a una scoperta
di grande rilievo***

Si è tenuta domenica 17 novembre la tradizionale Festa del Beato Sisto che ha visto la celebrazione a Rivarolo Mantovano del suo Santo protettore. Durante questa occasione è giunto a Rivarolo il Vescovo di Mantova Mons. Roberto Busti che ha celebrato la Messa alle 10,30 e alle ore 18, sempre nella Chiesa Parrocchiale, è stato presentato al pubblico il volume "Sisto da Rivarolo", scritto da Mons. Roberto Brunelli e Renato Mazza. Durante la presentazione sono intervenuti il prof. Giovanni Borsella e i due autori del libro.

Si tratta della prima opera biografica sul grande religioso rivarolese che si distinse nella sua opera di fondatore di Monti di Pietà in molti luoghi e paesi. In particolare, le ricerche che hanno preceduto la stesura del libro hanno portato a una scoperta di gran-

de rilievo, perché consente di datare con maggiore precisione la nascita del Beato Sisto, anticipandola di circa otto anni, e di conseguenza consente di dare più esatta collocazione alla sua esistenza. La scoperta deriva dal registro delle sacre ordinazioni conferite nell'anno 1477 nella cattedrale di Padova, dal quale si desume che il 20 dicembre 1477, nella cappella di San Giovanni Evangelista della stessa cattedrale, su licenza del Vescovo di Padova Mons. Marco Nigro, vescovo della diocesi croata di Ossero, ha ordinato suddiacono fra Sisto da Rivarolo. È motivo di ulteriore interesse la specificazione che a garantirne l'idoneità sia stato il suo confratello Bernardino da Feltre, del quale poi per certi aspetti fra Sisto ha seguito le orme.

Dunque il Beato Sisto Locatelli nasce a Rivarolo nel 1455, è stato più volte Guardiano in S. Francesco a Mantova ed ha fondato numerose opere di carità e conventi. La sua scomparsa avvenne nel 1533. Sisto Locatelli, diciassettenne, lascia la sua famiglia agiata per entrare nel convento di S. Francesco a Mantova, dove era ancora fresco il ricordo dell'opera di Bernardino da Siena ed era palpabile l'esempio vivente di Bernardino da Feltre, che nel 1484 aveva istituito a Mantova il Monte di Pietà. In occasione della pestilenza che dilaga a Mantova nel 1497, Sisto soccorre le persone ammalate,

conforta i parenti nel lutto e si adopera per disinfettare e riassetare le case dei malcapitati. In un dipinto viene ricordato questo tragico evento dove il frate rivarolese è ritratto mentre tiene un'orazione di ringraziamento per la fine della pestilenza alla presenza del marchese di Mantova. Frate Sisto fu anche un tenace assertore della Immacolata Concezione della Vergine Maria, tanto da scriverne un trattato purtroppo andato perduto. Nel nome della Vergine il Beato Sisto ha profuso molti miracoli. La grande cultura, la vivace e incisiva eloquenza hanno fatto di Frate Sisto un oratore apprezzato e richiesto, non solo nella provincia veneta di appartenenza, ma anche in tutta Italia e all'estero. Come Guardiano di San Francesco a Mantova era stimato dai confratelli e dai Gonzaga. Col suo carisma si permetteva di assumere posizioni forti anche nei confronti dei suoi superiori quando si dovette lottare contro la benevolenza dei Ministri Generali che mettevano in discussione la stretta osservanza alle Regole di San Francesco. Al bresciano Franciscus Lychetum, nel 1520, e più tardi al parmense Paolo Pisotti nel 1528, Sisto si rivolse con fermezza e con dure espressioni di rimprovero per il comportamento iniquo che essi tenevano nei confronti dei frati che avevano scelto la "stretta osservanza". A loro predisse, con immenso dolore, l'allontanamento dall'Ordine e una prematura e tragica morte. Furono infatti in seguito allontanati e dopo pochi anni morirono miseramente. In seguito si recò a Valdagno nel convento di S. Maria delle Grazie dove venne visto come un precursore perché convinse i frati ad adottare un regime di vita più austero. Nel 1494 Frate Sisto è a Cividale del Friuli per le prediche quaresimali e propone l'istituzione del Monte di Pietà adottando i Capitoli di quello di Padova. Il Monte viene inaugurato il 27 aprile dello stesso anno alla presenza del religioso che viene definito "Frate Sisto Predicatore Moderno". Nello stesso anno, assieme a Bernardino da Feltre, inaugura il Monte di Pietà di Camposampiero (Padova). Nel 1500 si reca a Valdagno dove istituisce "L'Opera di Carità" a soccorso della popolazione provata da guerre e pestilenze. Dieci anni più tardi, sempre a Valdagno, in una memorabile predica sulla piazza maggiore, Frate Sisto propone l'erezione del Convento e Chiesa di S. Maria delle Grazie in ringraziamento per la cessata pestilenza. La presenza assidua del Frate in questo convento è ricordata per gli innumerevoli prodigi e miracoli compiuti nel nome della Vergine Maria. Nel 1510 è inviato dai superiori a Isola della Scala (Verona) per le prediche quaresimali. Lì, sul fatiscente ospizio dei Viandanti, Frate Sisto erige il Convento con chiesetta mantenendo la dedica a S. Maria Maddalena. A Rivarolo Fuori (Mantovano), suo paese natale, fa erigere il Monte di



Pietà a soccorso dei poveri provati dalla carestia e si batte contro i banchi feneratizi ebraici. Partecipa personalmente alla costituzione del Monte di Pietà incorporando il Pio Consorzio, le Confraternite del Santissimo Sacramento, della Beata Vergine e di San Giuseppe con la partecipazione di cinquanta capifamiglia. I dodici Capitoli, semplici e chiari, regolano l'organizzazione del prestito che non prevede il tasso di interesse. Assieme al Monte di Pietà viene fondata anche la "Frumentaria", vero Monte frumentario che distribuisce il grano ai poveri che sono tenuti a restituirlo alla fine del raccolto, con l'aggiunta di un "coppello" per ogni sacco di prodotto prestato. L'approvazione pontificia di Paolo II è del 28 ottobre 1548. L'attività del Monte di Pietà si svolgeva nell'attuale Palazzo Comunale. Nei documenti e nelle visite pastorali dei Vescovi nel tempo viene spesso ricordato il Beato Sisto "Illuminato fondatore del Monte di Pietà", oppure "morto in santità". A San Martino dall'Argine, nel 1527, fonda il convento dei santi Fabiano e Sebastiano, protettori dei contagi, eretto accanto a una chiesa esistente dal 1489. La costruzione fu povera ed essenziale secondo le regole dell'Ordine francesca-

no. Il convento poi andrà in rovina fino al 1577, quando Frate Francesco Gonzaga lo ricostruì e la chiesa divenne il mausoleo della famiglia.

Frate Sisto Locatelli morì a Mantova il 17 novembre 1533. La sua salma, dopo una prima sepoltura nel cimitero comunale, venne traslata in San Francesco per il numeroso pellegrinaggio che si svolgeva sulla sua tomba. A Rivarolo il suo culto venne sempre tenuto vivo, e quando alla fine del Settecento i francesi fecero del convento di San Francesco di Mantova un magazzino militare, i rivarolesi preoccupati per la sorte del loro Beato lo fecero traslare a Rivarolo nel gennaio del 1799.

Da allora la salma del Beato Sisto Locatelli da Rivarolo riposa nella Chiesa Parrocchiale rivarolese in una urna di vetro visibile sotto l'altare della cappella a lui dedicata. Il 15 aprile del 1940 il Vescovo di Cremona, Mons. Giovanni Cazzani, dichiara autentico il corpo e decreta ed autorizza il culto al Beato Sisto Locatelli. Ogni anno, il 17 novembre, la Parrocchia ne celebra il ricordo.

FRANCESCO BRESCIANI

LIBRI
RIVAROLESI

UN IMPORTANTE LIBRO SUL RELIGIOSO RIVAROLESE

IL BEATO SISTO LOCATELLI DA RIVAROLO

Il recupero del beato Sisto Locatelli da parte di Renato Mazza in veste di storico può essere una pietra miliare verso la sua iscrizione nel catalogo ufficiale della Chiesa, superando così i confini comunali del suo culto.

La testimonianza di vita cristiana, lo zelo nella sua opera missionaria del beato Sisto e la carità profusa nell'istituzione dei Monti di Pietà hanno ancor oggi un valore ed una funzione di esemplarità: l'immane tragedia del comunismo nel mondo, gli effetti devastanti della vertiginosa speculazione sperimentati oggi sulla pelle di 50 milioni di disoccupati europei; gli effetti della cosiddetta "finanza creativa" svincolata dall'economia, danno ragione a don Primo Mazzolari: il 1° dicembre del 1953 su "Adesso" scriveva: "Tra capitalismo e comunismo ormai non è più questione di limiti e di scelta, di aperture o di metodi, ma solo di Vangelo: accettato o rifiutato integralmente".

Dopo i "grandi cimiteri" provocati dalle due ideologie, appare sempre più evidente che il Vangelo continuerà ad essere l'alternativa salutare ad ogni logica del mondo mondano.

Chi ha vissuto integralmente la Parola di Dio conserva la perennità della Verità operante nella Carità; per questo il beato Sisto ci è prossimo nel nostro cammino destinale.

All'epoca in cui visse tra il XV-XVI secolo numerose erano le correnti sotterranee, benefiche in ogni campo come la "docta pietas" ed il "sermo humilis", la "devotio moderna" in campo teologico e pastorale; il "naturalismo e l'umanizzazione nelle incomparabili espressioni artistiche dei personaggi della Salvezza, la creazione dei "Sacri Monti", la recita del Rosario; le prime forme di finanza e del commercio "eque e solidali" fin dall'epoca dei Templari, specialmente nel XIII secolo; le istituzioni assistenziali promosse in tutta l'Europa dai francescani tra le quali i Monti di Pietà: quello che era sotterraneo ha anticipato la grande storia, venendo vieppiù alla luce.

Da sempre il Bene si fa strada umilmente, cresce lentamente ma in modo perseverante fino a diventare un grande albero dalle radici profonde. La stessa cosa avviene oggi: le iniziative del "Banco Alimentare", della Caritas, della San Vincenzola Conferenza episcopale negli USA è da anni mobilitata in difesa di decine di milioni di famiglie in miseria, per evitare loro di ricorrere ai "payday loans" (prestiti a brevissimo termine dal rimborso difficoltoso), un po' come all'epoca del beato Sisto, quando il prestito, gestito prevalentemente dagli ebrei, aveva un tasso del 25% per i residenti nel Mantovano e del 40% per i "forestieri" (il 45% a Cremona per tutti).

Al seguito di Bernardino da Feltre, il beato Sisto istituì i suoi "Monti" nel Friuli, a Padova, a Rivarolo Mantovano in concorrenza col grosso della finanza ebraica e delle grandi famiglie lombarde, genovesi, toscane, olandesi e tedesche con l'avversione del card. Caietano (1469-1434) domenicano, ma col sostegno del Concilio Laterano V°.

L'agile volume "Sisto da Rivarolo", edito dalla Parrocchia del centro gonzaghese di Renato Mazza e di mons. Roberto Brunelli, direttore dell'Archivio Diocesano di Mantova (sua è la chiara e precisa introduzione ai documenti riportati e felicemente annotati come pure la bella veste editoriale) è il frutto di una lunga, laboriosa ricerca archivistica condotta da Mazza, rivarolese d'origine, parmense d'adozione, broker su scala intercontinentale, storico appassionato della sua Rivarolo, della quale ha voluto privilegiare la figura del beato Sisto, quasi a scongiurarne il patrocinio nell'uso cristiano della finanza.

Mazza sottolinea l'adesione del Beato, nato e battezzato nella pieve originaria di "Riparoli de Fora" dal parroco parmense Della Piazza (p.37), alla linea austera dell'Osservanza nel suo Ordine francescano in contrasto con quello "conventuale", che si era "seduto", indulgendo al costume mondano della "com-

menda". Paradossale è il fatto che proprio i cultori della "povertà evangelica", i francescani siano gli "inventori" del finanziamento sostenibile!

Furono proprio i francescani dell'Osservanza, come quelli di Mantova, a riguardare con occhio benigno la quotidianità penosa della gente nel sistema delle sontuose corti provinciali.

La ricostruzione storica di Mazza è stata coronata dalla scoperta nel registro delle sacre ordinazioni conferite nella Cattedrale di Padova: in esso è riportato che il 20 dicembre 1477 è stato ordinato suddiacono fra Sisto da Rivarolo da parte del vescovo Marco Nigro della diocesi croata di Ossevo su licenza del vescovo di Padova. "È motivo di ulteriore interesse- aggiunge in nota mons. Brunelli- che a garantirne l'idoneità sia stato il suo confratello Bernardino da Feltre, del quale poi per certi aspetti fra Sisto ha seguito le orme".

Dalla data inequivocabile del 1477, Mazza-Brunelli hanno dedotto la data di nascita: 1455, anno più o meno, allungando la vita di otto anni a fra Sisto rispetto alla storiografia tradizionale. Morirà a 78 anni nel 1533 nel convento di san Francesco a Mantova. Mazza ha puntualizzato la vicenda storica anche di Martino Tomitano (1439-1494), poi consacrato col nome di Bernardino da Feltre forse in omaggio al grande predicatore di Siena (1380-1444) ed al suo movimento di pace e carità. Il beato Bernardino era cugino di Vittorino da Feltre fondatore di Ca' Gioiosa" a ridosso del palazzo ducale di Mantova: laboratorio pedagogico della nuova "humanitas". Qui a Mantova Bernardino fondò, con l'aiuto del marchese Francesco II e di altri facoltosi, il suo primo "Monte", i cui prestiti oscillavano dal 2% al 6%. Ma, a riprova dell'ambiguità e delle contraddizioni eclatanti dei principi regnanti, anche Francesco II, alcuni anni dopo, autorizzava tre fratelli ebrei a gestire un "banco" usurario con interessi del 25% al 40% per i forestieri (Mazza p. 58).

Movendosi sulle orme del beato Bernardino da Feltre, il beato Sisto scrisse, con la sua vita, una pagina esemplare coinvolgendo l'operosità caritatevole dei laici e donne in una straordinaria varietà di forme radicate nell'animo popolare: "consorzi", "confraternite", corporazioni, associazioni aggregate ai conventi per l'assistenza ai carcerati ed ai condannati a morte, per ospizi ed ospedali per Incurabili, per l'istruzione popolare ed il catechismo.

Nel 1512, nel corso della predicazione del quaresimale a Sabbioneta, propose la creazione del "Monte" a Rivarolo, dove venne alla luce il giorno dell'Annunciazione (25 marzo). Il "Monte" garantiva anche il frumento ai bisognosi per le semine, da restituire al momento del raccolto successivo con una modestissima maggiorazione; assicurava la distribuzione ai poveri due volte l'anno di due sacchi di pane e di 150 litri di vino.

Mazza riproduce la pratica burocratica e statutaria dell'Istituto di ispirazione cristiana. Cancellata, però, puntualmente nel 1796 dai giacobini francesi appena arrivati.

Il Beato è stato un lavoratore zelante nei campi di Dio: predicatore richiesto anche in Sud Italia per l'ardore della sua testimonianza (p. 51), ha fondato il convento di San Martino dell'Argine (1527) e diventerà guardiano del convento di Mantova, sorto nel 1220, passato all'Osservanza nel 1436.

Nel recuperare una maggiore autenticità francescana, i frati dell'Osservanza sono "retrocessi" alla regola originaria del "padre Francesco". Duns Scoto (1265-1308) è stato uno di questi; docente a Oxford e Parigi, ha sostenuto il valore sociale degli operatori economici ed "industriali": tutti devono essere abili nel proprio lavoro, animati dal perseguimento del bene comune mediante il "giusto prezzo" delle merci; questi operatori vanno

ricercati e promossi dal potere politico.

In precedenza Gerhoch von Reicherberg (morto 1167) nella sua "Expositio in psalmos" (s.33) ed il vescovo Sicardo di Cremona (1185-1215) nel "Mitrato" hanno considerato villici e magistrati, mercanti e produttori, sovrintendenti alle imposte, insomma: i laici come il pavimento delle cattedrali sul quale sostano i fedeli nella casa di



Dio, loro stessi creatori dell'"aedificium Dei", attori nella "tota universitatis structura" della Chiesa.

Una felice intuizione del pittore di Orzinuovi (Bs) Bartolomeo Montagna (1450 ca-1523 Vicenza) è espressa in una monumentale Madonna in trono col Bambino, affiancata dalle statuarie figure di sant'Omobono e san Bernardino da Feltre, ai cui piedi sta san Francesco in dimensioni ridotte. Il quadro si trova nel corridoio del Bode Museum di Berlino.

Nella controfacciata della Cattedrale di Cremona la Crocifissione del Pordenone (1521) riproduce alla sinistra del Crocifisso la condanna degli ebrei, indifferenti alla sua morte, rei di prestiti usurari (oltre il 45%) protetti dal re di Francia Luigi XII per il quale riscuotevano le tasse.

Le vicende post mortem del beato Sisto rivelano l'alternarsi delle ideologie dei tempi: dopo l'arrivo dei resti mortali a Rivarolo il 27.1.1799 si sono alternate una decina di traslazioni prima di riposare definitivamente nella cappella dell'apostolo Giovanni in un'urna di cristallo col saio francescano.

Drammatiche sono le ultime pagine di Mazza: nel 1919 il vescovo mons. Cazzani dispose di ricercare i documenti per certificare il culto e la qualifica di beato a fra Sisto; nell'attesa dispose l'interramento della cassa nel coro. La pietra postavi sopra "sembrò posarsi anche sull'intera vicenda" (p.86).

A questo punto emerge la benemerita del parroco mons. Giovanni Toschi (1934-1952), che ha coinvolto l'archivista e vice-postulatore dei Minori a Roma p. Paolo Maria Sevesi e questi ha trovato una messe di documenti da far dissotterrare le spoglie del Beato; sottoposte a ricognizione eseguita dal medico condotto Luigi Galetti si accertò che Sisto era alto 1,70 mt ed è morto sulla settantina. Il decreto episcopale del 15.4.1940 ripristinava il suo culto entro i confini della comunità parrocchiale; ma la gente di Rivarolo e della zona fu sempre devota al Beato.

Mons. Toschi, al termine della guerra civile 1943-45, invitò tutti i parrocchiani ad un triduo di pacificazione sotto il patrocinio del beato Sisto: tutti si accostarono ai sacramenti della riconciliazione e dell'eucarestia. Da ultimo don Luigi Carrai, parroco attuale, editore del volume col contributo di qualificati imprenditori locali e del Credito Cooperativo, che è in un rapporto generazionale con lo spirito dei Monti di Pietà.

La ricerca di Mazza è una tappa di avvicinamento ad un possibile processo canonico per esser poi iscritto nel catalogo ufficiale della Chiesa.

GIOVANNI BORSELLA

“LA CUMPAGNIA DAL FIL FER” DI CIVIDALE E SPINEDA

Dal 2012 La Cumpagnia dal Fil Fer ha iniziato una vera e propria tournée in parecchi teatri della provincia di Mantova e Cremona, a testimoniare che il dialetto è comunque una lingua ancora usata e non da lasciare estinguere nonostante siamo nel terzo millennio.

Il gruppo teatrale “La cumpagnia dal Fil Fer” ha proposto nel novembre scorso una rappresentazione entusiastica della commedia classica “Che da nuatar al taca mia”. Per l’occasione abbiamo chiesto loro qualche curiosità.

Come è iniziata la vostra avventura teatrale? E quando?

Nel 2009, dopo alcuni anni che a Cividale e Spineda non si facevano più rappresentazioni di commedie dialettali, abbiamo pensato di costituire una vera e propria compagnia dialettale con l’appoggio del sacerdote in carica allora Don Angelo Piccinelli ed oggi di Don Ernesto Marciò. Così sparsa la voce alcuni Cividalesi e Spinedesi, con l’intento di rappresentare in occasione di feste patronali e a scopo benefico hanno aderito all’iniziativa. La parte più difficile ma non meno divertente è stato trovare il nome alla compagnia, c’erano molte idee ma sempre troppo sobrie, finché una sera dopo varie vicissitudini negative inerenti alla costituzione della compagnia, quali abbandono di attori e suggeritrici, siamo rimasti comunque “in piedi” come quelle sedie vecchie che si aggiustavano fino allo stremo con “AL FIL FER” pur di riuscire ad usarle ancora per tanto tempo! Così abbiamo preso il nome la “CUMPAGNIA DAL FIL FER”

A quali testi vi ispirate?

Nel corso di questi tre anni abbiamo rappresentato due commedie famosissime del teatro vernacolo mantovano scritte dal grande Francesco Campogalliani insieme a Francesco Carli: CHE DA NUATAR LA TACA MIA la più rappresentata e la più rappresentativa della tradizione di Mantova, e LA REGINA DLA FERA meno conosciuta ma di ottimo livello. Inoltre abbiamo rappresentato anche LA CA CUN L’ERA scritta da Augusto Morselli, un autore contemporaneo ma molto valido.

Quanto tempo dedicate con passione a questa vostra attività dilettantistica?

L’attività comincia con la scelta del testo da rappresentare, ci si riunisce in autunno e insieme si decidono le parti e i personaggi da assegnare oltre alle date possibili per rappresentare nella stagione estiva a Cividale e Spineda. Poi dal mese di Gennaio ci si trova presso il teatro parrocchiale di Spineda e si comincia a provare sul palco almeno una volta la settimana nelle ore serali: dopo le 21 fino alle 23 circa. Nel ultimo periodo che si avvicina alla rappresentazione l’impegno aumenta perché si provano, oltre che a recitare, anche i costumi di scena e le musiche che fanno da colonna sonora. Quindi ci si trova anche due volte la settimana.

Dove avete recitato finora e quali saranno gli impegni futuri?

Dal 2012 LA CUMPAGNIA DAL FIL FER ha iniziato una vera e propria tournée in parecchi teatri della provincia di Mantova e Cremona, a testimoniare che il dialetto è comunque una lingua ancora usata e non da lasciare estinguere nonostante siamo nel terzo millennio. Siamo stati ospiti di San Matteo delle Chiviche (MN), Scandolara Ravara (CR), Bozzolo (MN), Casteldidone (CR) e Rivarolo Mantovano (MN). Da sottolineare che gran parte del pubblico erano ragazzi e ragazzini, non solo nostalgici vecchietti, che insieme hanno riso fragorosamente per tutta la rappresentazione. Il 1° Marzo 2014 siamo stati invitati a Marcaria (MN) alla rassegna delle compagnie dialettali del mantovano che per una settimana circa si contenderanno il primo premio in una sorta di concorso. Noi rappresenteremo LA CA CUN L’ERA di A.Morselli.

Cosa vi aspettate in futuro? Le associazioni culturali vi hanno appoggiato in questa vostra iniziativa?

Dal futuro ci aspettiamo di continuare a far sorridere ancora per parecchio tempo generazioni di simpatizzanti e amatori del teatro dialettale mantovano, che nonostante il passare dei secoli è molto importante mantenere in vita come tante altre tradizioni! L’appoggio più grande rimane quello delle parrocchie e delle Proloco dei vari paesi limitrofi. A Rivarolo dobbiamo ringraziare la Proloco che ci ha sostenuti e ci dispiace che realtà culturali maggiori del luogo non abbiano compreso il nostro grande impegno culturale e sociale verso la nostra comunità.

La CUMPAGNIA dal FIL FER: Regista Pierdante BERTOLI. Attori in ordine alfabetico: Bruna BERNARDELLI, Dennis BUTTARELLI, Ernesto CIPOLLA, Mariella GORLA, Fabrizio MALTRAVERSI, Elisa MORSELLI, Emanuele MORSELLI, Enrico ODI, Gianfranco PAROLI, Vilma PORTIOLI, Francesco SCAGLIONI, Elisabetta ZILIANI. Suggestrice: Lucia ROSSI. Tecnico luci e audio: Matteo RASCHI



RICORDI DELLA RIVAROLO DI UN TEMPO

*Allora abbiamo
pensato un piano:
Agarossi faceva finta di
trovare dei cocci,
io e Adelmo andavamo a
prendere le pistole
con le munizioni;
tutti e due paurosi ci
avviammo alla Cappella
strisciando per terra per
non farci vedere
dal cane del Molitta.*

Nell'anno scolastico 1956-'57, alcuni scolari rivarolesi delle elementari raccolsero alcuni temi sul loro paese e ne stamparono un libretto curioso, ingenuo ed affascinante. Grazie al sig. Ernestino Bastelli e sua moglie Mariangela Somenzi questo volume è stato ritrovato e ne proponiamo alcuni estratti veramente interessanti.

IL CIMITERO DEGLI EBREI

Oggi con la Somenzi siamo andate a vedere il cimitero degli Ebrei. Dentro c'erano da tutte le parti delle spine. Abbiamo visto una lapide e volevamo copiarla. Ci siamo spinatate bene e poi la lapide non l'abbiamo copiata perché era tutta consumata e rotta. Da una parte, contro il muro, c'è un buco, e ce n'è un altro in faccia. Si sente un odore tanto brutto perché ci

fanno tutti i loro bisogni.

Mi ha raccontato la Somenzi che due anni fa è venuto un ebreo: perché era venuto a prendere le ossa di un suo parente, mi ha detto che è andato dentro al cimitero con le scarpe che erano bianchissime ed è venuto fuori con le scarpe che pareva fosse andato nei campi, tanto per dare un'idea che al cimitero degli Ebrei non ci danno da niente e ci fanno tutti i bisogni, e poi non faccio il nome perché non va mai bene.

Cesarina Bottoli

ABBIAMO TROVATO DELLE PISTOLE !

Ieri pomeriggio io e Adelmo siamo andati da Martinelli per andare a fare gli scavi al Mulino.

Egli voleva prendere il badile, il piccone e la vanga. Ma suo padre disse: "Franco metti giù tutti gli arnesi". Ma quando suo padre andò via lui prese con sé il piccone.

Siamo arrivati nel posto dove dovevamo scavare per trovare dei cocci di anfore antiche. Abbiamo scavato col piccone ma non abbiamo trovato niente perché la terra smossa ricadeva nel buco. Ci voleva un badile. Siamo andati dal Molitta a vedere se ci prestava un badile. C'erano delle galline sulla porta rotta e sulla finestra tutta sgangherata; finalmente siamo arrivati nella camera ma non c'era l'uomo, c'era sua moglie con la Balota, che chiacchieravano.

Noi gli abbiamo detto: "Avete un badile da prestarci?" Ci diede un badile non tanto bello ma andava bene. Abbiamo scavato per un po' e abbiamo trovato dei cocci. Eravamo quasi stanchi, abbiamo

portato indietro il badile e siamo andati dietro la cappella. Quando Martinelli ci disse: "Ho trovato un'anfora". Allora accorremmo tutti e due. Agarossi prese il piccone e cominciò a scavare, finalmente quel vaso si alzò, e di sotto, c'erano delle rivoltelle e cartucce.

LE ABBIAMO PORTATE VIA

Ieri siamo andati alla Pieve per prendere quelle due pistole che avevamo nascosto quando siamo andati a fare gli scavi. Allora io, Buttarelli e Agarossi ci siamo avviati per la solita strada e abbiamo proseguito per la canalina. C'era un uomo che tagliava delle piante. Allora abbiamo pensato un piano: Agarossi faceva finta di trovare dei cocci, io e Adelmo andavamo a prendere le pistole con le munizioni; tutti e due paurosi ci avviammo alla Cappella strisciando per terra per non farci vedere dal cane del Molitta. Adelmo si mise a frugare per le fascine dove le avevo nascoste, le ha prese, e se n'è andato di corsa. Io credevo che lui ne avesse solo una, volevo chiamarlo. Ho dato una zufolata, il cane mi senti, si mise a inseguirmi.

Io saltavo i fossi, canaline, facevo i 30 all'ora; arrivato al Sustino abbiamo discusso un po' e ce ne siamo andati a casa. Le abbiamo nascoste: Agarossi sotto i suoi libri di scuola e Buttarelli dietro un sacco di mele. E alla mattina le abbiamo portate a scuola a fargliele vedere al nostro signor maestro.

LA CONSEGNA DELLE PISTOLE

Dopo tutta questa storia siamo stati chiamati in Comune, e interrogati dal Signor sindaco Gisleno, col nostro maestro. Noi gli abbiamo raccontato tutta la nostra storia. Gisleno ci disse: "Potete andare". E telefonò subito ai Carabinieri di Bozzolo. Io avevo già paura. Siamo scesi giù dalle scale del municipio di corsa come dei matti. Stavamo facendo lavoro con i ragazzi della signorina maestra Bianca. Appena rientrati in classe, le ragazze erano curiose di sapere quello che abbiamo fatto di sopra; ma noi non rispondevamo niente. Io ero andato via per prendere una scatola che dovevamo adoperare per il lavoro, per fare la plastica col gesso. Durante la mia assenza sono venuti giù il maresciallo con un carabiniere per vedere cos'era successo. Io ero al cimitero degli ebrei e andavo su e giù per le sporchie del paese, cercando. Quando sono venuto in classe c'erano le ragazze che facevano un baccano e gridavano: "Adesso vanno in prigione!" Io ero andato di sopra. Quando apersi la porta, i miei compagni erano già stati interrogati dal maresciallo. Allora siamo ritornati insieme in scuola a continuare il nostro lavoro.

Franco Martinelli, Bruno Agarossi, Adelmo Buttarelli
PASSEGGIATA IN CAMPAGNA IN FEBBRAIO

Oggi pomeriggio la Guerreschi e io siamo andate a fare una passeggiata fuori dalle mura. Si vedeva la campagna nuda e all'orizzonte le piante sembravano che facessero una corona attorno al paese.

In fondo si vedevano delle caschine mezzo nascoste dagli alberi. Poco distante dalla strada vi erano 2 belle ville vicine. In una di quelle vi era una signorina che rompeva la legna con la scure, una vecchia le portava i pezzi da rompere. La lattivendola guardava, poi le disse: "Come fa a rompere quella legna così grossa? Io ci riesco solo a segarla."

La signorina non rispose ma sorrise. C'erano degli uomini lungo il fossato che lavoravano e cantavano una canone moderna. Un bambino passava in bicicletta, saltò e cadde sull'erba. Quando di alzò, vide che la catena era giù e dovette andare dal meccanico a piedi. Si vedeva da una parte la campagna tutta nuda col cielo grigio. Dall'altra parte, invece, si vedeva una gran distesa lunga di erba verde. La strada era fangosa con dei sassi nelle pozzanghere, si faceva fatica a camminare.

Luisa Guerreschi, Rosanna Lazzarini

LA MORTE DEL PICCOLO MAURO

Ieri, quando la pioggia scendeva direttamente, una signora che stava andando a casa propria, si fermò in casa mia per proseguire quando la pioggia fosse cessata. Mentre aspettava ci raccontò che era appena stata da sua sorella: era andata per vedere il suo nipotino ma appena arrivata vide che sua sorella aveva tra le braccia il piccolo Mauro morto. Non si sa di cosa sia morto. L'ho visto: nella camera dove riposava il morticino si sentiva solo il pianto della mamma e della nonna. Ha 4 mesi ed è 8 chili. Aveva appena finito la cura perché aveva l'eczema, era già quasi guarito ma il Signore lo volle con sé. Il papà di Mauro lavora a Milano: hanno subito telefonato al padrone della fabbrica. Ora voglio raccontare come la mamma ha trovato il bambino morto. Stava lavando i panni, e doveva andare di sopra per prendere le calze da lavare quando le è venuta l'ispirazione di guardare il suo bambino. Lo vide più pallido del solito, accese la luce e vide il bambino già morto. Quando sono andata all'asilo per provare la commedia abbiamo visto il fratellino del piccolo morto. Gli abbiamo domandato cosa avesse nome il piccolo ed egli ci rispose che si chiamava Mauro, e che appena a casa lo avrebbe abbracciato forte forte perché gli voleva tanto bene. Non sapeva ancora che suo fratellino era morto.

Annamaria Selmini

SCAVI SUL PIAZZALE

Ieri passando per il piazzale, 3 o 4 uomini stavano scavando perché dicono che fanno i giardini. Scavando, hanno trovato molte ossa, ed hanno trovato anche una testa. I ragazzi che erano sul piazzale prendevano le ossa con le mani e poi le mettevano nella cassetta. Poi andavano dentro dove avevano già scavato. Ma il Signor Vicario in chiesa ha detto: "Non bisogna andare dentro dove hanno scavato e non bisogna toccare niente perché ci sono gli uomini, ci pensano loro e anche perché è terra dove sono stati sepolti i nostri poveri morti." Adesso cavano tutte le colonne, e ce ne sono già cavate due. Io ho visto tutte le ossa ed anche la testa, poi dove c'è il cervello si conosce perché dentro c'era la terra ed aveva delle radici. Poi il Signor Arciprete le benedice, mette in una cassetta e le porta al cimitero.

Cesarina Bottoli

LO STABILIMENTO

Lo stabilimento fa lavorare una settantina di operai. È un fabbricato rettangolare. Vi sono due arcate con dentro tre portoni

e sette porticine. La prima conduce in una grande camera dove ci sono tutte le casse pronte da spedire. Lì le mettono a posto con gli indirizzi. La seconda porta conduce dove ci sono le carte degli operai. È una bella stanza con molti scaffali. La terza conduce nello studio minore dove ci sono timbri, macchine da scrivere, eccetera. La quarta porta e la quinta conducono nella parte maggiore dello stabilimento. L'altra in un camerone. L'ultima infine nello studio vecchio. Nel mezzo della parte maggiore dello stabilimento vi è lo studio maggiore. Vi è al primo piano un grande magazzino. Vi si entra per mezzo di una scala e due ascensori. Nello stabilimento vi sono molte macchine, vecchie e nuove. Questo stabilimento di Rivarolo Mantovano è nelle mani di Ballarini Paolo e figli.

IL GAZZETTINO PADANO

Appena entrata in casa mia mamma mi fece alcune domande sul che cosa avevano fatto i ragazzi di sesta. Io raccontai tutta la storia perché fino a quel momento non avevo mai aperto bocca. Raccontai che i ragazzi erano andati a scavare al Mulino e avevano trovato due pistole. Ella allora mi disse che tutto questo lo aveva saputo un momento prima per mezzo della radio. Mi disse parola per parola tutto quello che aveva detto la radio ed è questo: "Gli alunni di classe sesta di Rivarolo Mantovano, andando in gita, scavavano vicino al vecchio mulino e trovarono due pistole. Avvisarono il loro signor Maestro, il quale a sua volta avvisò i Carabinieri. Essi si recarono subito sul posto e trovarono una pentola piena di munizioni."

Ora i ragazzi io credo siano orgogliosi per questa trasmissione radio. Però le cose andarono diversamente.

Annamaria Selmini, Maria Rosa Molica

LA ROBA CHE ARRIVA AL NIDO

Quando hanno fatto le votazioni che ha vinto la "Rinascita" Gisleno dopo qualche settimana è andato a Mantova a prendere della roba nuova e quella vecchia a metterla da parte.

E adesso sono già arrivate le seggiole per i bambini, una ventina di lettini tutti cromati e il sedile dei seggiolini è in formica. Prima c'era il calorifero piccolo e andava a 15 gradi e il calore è a 60 gradi e Gisleno ha detto che dovrebbe anche andare a 80 gradi. Adesso vogliono accorciare il camino perché è troppo lungo. Ieri sono arrivati 2 cassoni lunghi almeno 4 metri e sono come questo che abbiamo a scuola con gli sportelli che scorrono e lì ci mettono dentro le palle e i lettini quando mancano dei bambini. In cucina ove lavora la mia mamma è arrivato un armadio e ci mettono dentro la pasta ed è come quello dei fornai, e un altro più grosso tutto cromato e lì ci sono i piatti, i bicchieri, il sale, il pane, ecc... in refettorio sono arrivati dei mobili appesi al muro con i vetri che scorrono e poi le tavole dove mangiano i bambini, con le gambe cromate, coperti di formica. Quasi tutte le sere io vado da mia mamma a chiudere le porte e le tapparelle.

Franco Scaglioni

LO STABILIMENTO DI BALLARINI

Le mie sorelle lavorano nello stabilimento della ditta Ballarini. Fabbricano gli utensili da cucina in alluminio: pentole, tegami, mestoli, ecc. L'alluminio è fuso in un crogiolo e trasformato in tante placche. Le placche sono fatte passare attraverso i cilindri di una macchina chiamata laminatoio e ridotte allo spessore voluto. Si ritagliano tanti dischi che poi sono passati in un forno di ricottura per rendere il materiale più lavabile. Attraverso due rulli di panno imbevuti di olio sono fatti passare i dischi e poi sotto una macchina chiamata pressa alla quale è stato avvitato lo stampo e si ottiene la forma. Alcuni oggetti devono essere torni-

ti. Quando l'oggetto è tornito o stampato, viene fatto passare in un bagno di soda e acido che lo rende pulito. Ad esso sono applicate le maniglie, poi lo s'incarta e viene spedito. Il camionista della ditta trasporta le spedizioni per tutta l'Italia settentrionale: da Torino a Trieste, da Merano a Bologna. In questo stabilimento ci sono 80 operai.

Carla Chiozzi

MIA SORELLA SI SPOSA

Oggi si è sposata mia sorella alle ore 8 e mezzo. Tutto ad un tratto si sentono venire su delle macchine: erano tutti i miei parenti e qualche parente di lui. Io ero ancora da vestirmi, sono andato subito di sopra, mi sono vestito, poi giù di volata. C'era uno zio che non conoscevo e avevo vergogna a baciarlo. Poi siamo partiti tutti in macchina. Le macchine erano 8 con quelle di Camerini e di Lini. Appena sposata, siamo andati con mio padre e gli sposi a Cremona a prendere mio zio. Siamo arrivati a casa alle 10 in punto. Abbiamo cominciato subito a mangiare perché gli sposi dovevano andare a fare il viaggio a Asiago, vicino alla Svizzera. Prima abbiamo mangiato il latte e cacao, poi il pane imbottito, c'era anche la torta, le paste e in ultimo il caffè. Non abbiamo fatto il pranzo perché sono andati a fare il viaggio, ma comunque è stato abbastanza per non far vedere che non abbiamo fatto niente. Poi sono partiti tutti e gli sposi anche loro, perché sono andati a prendere il treno a Mantova, quello delle due.

Guglielmo Schirolli

IL CIMITERO SUL PIAZZALE

Dove ora c'è il piazzale e la casa della Badalotti al tempo dei Visconti sorgeva il cimitero. Quest'estate quando fecero i marciapiedi nuovi e scavarono per fare le fognature, si trovarono ossa di morti. Un mattino, finita la prima messa, Don Angelo uscì con le persone che assistevano alla messa per pregare per i defunti. Le ossa che si trovarono, furono portate al cimitero. Sulla parete esterna della chiesa, sono applicate delle lapidi di marmo che ricordano persone vissute a quei tempi. Ne trascriviamo una. È la lapide di un arciprete, morto nel 1810, ai tempi di Napoleone:

Carlo Antonio Manfredinio Bozzuli orto, Ecclesiae Riparolensis ab extra in agro mantvano per annos XV archi presbiteri et vicarii for.munere optime functo restauratori aedis curialis munifico cultori opificum studiosissimo sospitatori pauperum liberali morium integritate et virtute praeclaro Angelo Manfredinius patruo benemerenti pos. Viocit annos LXXIII, menses III, obiit VII idus febr. an. MDCCCX.

Chiozzi e Badalotti

IL BALIATICO E LE SUORE

Il baliatico si trova in via Garibaldi. Vi lavorano tre donne: mia mamma fa la cuoca, un'altra donna Selmini Rina, fa il mestiere di curare i bambini, cioè li fa addormentare; un'altra donna che si chiama Attilia fa l'inserviente. La suora è nello studio che scrive. Nel baliatico ci sono 36 bambini. Le suore hanno la loro chiesa che si chiama della Disciplina. Al venerdì viene sempre il Dottor Galetti, l'inverno mia mamma ogni settimana va ad accendere il fuoco per riscaldare. Viene l'assistente sanitaria di Mantova. Il baliatico ha undici stanze, ha un giardino con delle vipere, e altri vermi. Però c'è un pezzo di orto. Il convento si trova in via Guglielmo Marconi. Vi sono due suore.

La chiesa delle suore: la Disciplina.

Nel campanile ci sono tre scale, con la ringhiera per salire. E una scopa con delle corde. Ci sono tre piani col finestrino con la reticella di fil di ferro. Nella Chiesa ci sono le statue di gesso,



1956-57. Copertina del libretto di Ludovico Bettoni. Incisione in legno.

il quadro di S. Caterina Labouré; sui muri ci sono disegnati dei pilastri finti. Dietro l'altare c'è la statua di S. Bartolomeo col coltello e la sua pelle in mano.

Franco Scaglioni

LA SINAGOGA

Questo locale da quattro secoli fu tempio degli ebrei. Venne dalla Congregazione israelitica venduto alla direzione della Società Operaia che lo fece restaurare coll'approvazione di tutta l'assemblea l'anno 1903.

La Società di Mutuo Soccorso fra gli operai di Rivarolo Fuori fondata nell'anno 1864 con la presidenza onoraria del Generale Garibaldi.

Caprera 12 dicembre 1864

On. Signor Ing. M. Finzi

Rivarolo Fuori

Accetto riconoscente la presidenza onoraria alla Società di Mutuo Soccorso fra gli operai che l'assemblea generale degli stessi volle gentilmente offrirmi. Un saluto fraterno a voi e ai bravi operai di Rivarolo Fuori. Graditemi sempre vostro, Giuseppe Garibaldi.

La Sinagoga è un locale dov'era la chiesa degli ebrei. Nella casa c'è una sala con la loggia, dove andavano gli ebrei ad assistere alle funzioni. La sala è molto grande. Ci sono scritte ebraiche sui muri e delle porte finte con dei finestroni. Il soffitto è stato rinnovato con grossi massi di cemento; ha una cupola col diametro di m. 5. Lì abitavo io, ma appartiene al Sig. Finardi. Adesso in quella sala vanno a ballare i coscritti e a fare delle cene.

UN INCIDENTE

Ieri pomeriggio sono andato a Bozzolo. Quando sono stato giù dalla Bonifica sento un urlo, sono tornato indietro di volata a vedere cosa c'era: era caduto Buttarelli Sergio. Piangeva come un disperato, si era rotto il braccio, e veniva fuori l'osso dalla carne. Allora abbiamo preso 2 o 3 fazzoletti glieli abbiamo legati intorno, poi io, che avevo la bicicletta da uomo, l'ho portato a casa, subito dal dottore. E urgentissimo, una macchina l'ha

portato all'ospedale a Bozzolo. Sua madre piangeva e chiedeva che cosa si era fatto, ma non glielo abbiamo detto. Prese Aldo e lui le disse tutto il fatto. Oggi in due o tre andiamo a trovarlo.

I GIARDINI SUL PIAZZALE

Sul piazzale si sta facendo un giardino. Ora hanno segnato le aiuole e piantato qualche albero. Intorno al giardino hanno messo il martello. Nelle aiuole hanno messo quattro pini, e altre piante di cui non so il nome. Poi copriranno tutto con quell'erbetta che si chiama prato verde, che si trova spesso nei parchi o giardini pubblici delle città. Metteranno anche le panchine. Il nostro parroco ha chiamato un fiorista per aggiustare. È di Casalmaggiore. Un pezzo di piazzale però è libero. Intorno ci sono ancora i paracarri, perché se li levassero, il Comune può comandare lui. Invece il parroco vuole che resti alla chiesa.

LA CHIESA

Oggi sono andata in chiesa colla Somenzi e visitai la terza cappella a sinistra. L'altare è tutto barocco ed è molto bello, il marmo ha vari colori ed è molto movimentato. Sopra l'altare il muro non è nemmeno colorato ed è molto brutto. Nel centro c'è come una specie di cupola, dentro vi è S. Giuseppe con in braccio il Bambin Gesù. Anche questo è tutto scolorato. In questa cappella vi è un quadro ma non ha la cornice in oro come di solito hanno gli altri quadri. Per tenere indietro la gente c'è una balaustra. Ai fianchi della cappella ci sono due immagini. Quella a destra rappresenta Domenico Savio e quella a sinistra la Madonna. Questa cappella fu costruita nel 1600. Il marmo che sostiene l'altare ha la forma di una conca. Sopra si possono capire sei quadri dipinti tutto con lo stesso disegno.

CAPPELLA DI S. LUIGI.

A noi piaceva di più la cappella in cui vi erano le statue di S. Luigi e di S. Sebastiano. Sopra vi è un quadro circondato da ornamenti in oro e un quadretto anch'esso tutto circondato da ricami d'oro con scritte queste parole, che appena riusciamo a capire: IAC-ANT-RIBOLVS-AEDIC-VLAM-HANC-A=SVPERIORIBVS-SVIS-ERECTAM-REFECIT=ET=SACRA-ICONE=DECORAVIT-1604-

Vuol dire che il parroco Ribolo restaurò la cappella nel 1604 e ci mise un quadro.

Vedendo l'altare si immagina subito che è antico dalla sua forma. È tutto di marmo e sul davanti ha una leggera curva con foglie ricamate, il loro marmo non è come quello dell'altare.

Sull'altare incominciano a saltare via pezzetti di marmo perché è formato di diversi colori. Sono intarsi: sono incastrati l'uno nell'altro e sembra che formino un pezzo solo. Sopra ogni quadro vi è un angioletto circondato da ricami.

DON ANGELO CI CACCIA DAL TEMPIO

Avevamo ormai quasi finito ma Don Angelo sentendo del rumore ci mandò via. La colpa fu dei ragazzi perché uno faceva delle capriole, altri continuavano a ridere. Però Don Angelo non aveva ancora intenzione di farsi vedere perché credeva che fosse il cappellano che stava muovendo i banchi. Ma invece fu il cappellano che fece la spia e Don Angelo, che aveva già sgridato i ragazzi ieri, vedendoci di nuovo si arrabbiò ancora di più, ed ha finito col mandarci fuori.

*Luisa Bettinelli, Maria Rosa Molica,
Anna Maria Selmini, Mariangela Somenzi*

LIBRI
BOZZOLESI

UNA SEGNALAZIONE EDITORIALE PRESTIGIOSA

IL LIBRO DI LUDOVICO BETTONI RECENSITO DA "IL MULINO" DI BOLOGNA

Succede raramente che una casa editrice prestigiosa come "Il Mulino" di Bologna, specializzato in produzioni sagistiche di altissimo livello, dedichi spazio a pubblicazioni di storia locale; eppure nel numero del 2013 della "Rivista di storia delle istituzioni" edita appunto da "Il Mulino", è uscita la segnalazione del libro di Ludovico Bettoni: "Città e paese. Bozzolo in età lombardo-veneta". La recensione è opera del prof. Marco Meriggi e qui di seguito ne pubblichiamo il testo integrale. Altre recensioni del volume sono state pubblicate da "La Lanterna" sul numero 100 del dicembre 2012.

LUDOVICO BETTONI

"Città e paese. Bozzolo in età lombarda-veneta" Grafo, Brescia, 2012

Publicato con la collaborazione dell'Istituto mantovano di Storia contemporanea e corredato da una preziosa sezione fotografica che mette suggestivamente in mostra figure, ambienti, planimetrie del contesto in cui si snoda la vicenda ricostruita dal testo, questo studio completa una ricerca avviata dall'autore con un volume su Bozzolo napoleonica pubblicato dieci anni fa e merita particolare attenzione per il suo peculiare "gioco di scala".

Esso è infatti forse il primo a restituire in modo puntuale e

documentario la dimensione istituzionale, sociale, economica di un distretto ottocentesco preunitario; ovvero di quella partizione politico-amministrativa che rappresentò quasi ovunque, nell'Italia delle monarchie amministrative, l'anello primario di collegamento tra le periferie territoriali e il centro. Dalla vasta ricerca, condotta sia nei fondi dell'Archivio Comunale di Bozzolo sia in quelli degli Archivi di Stato di Cremona e di Mantova, emerge un pregnante spaccato dei conflitti e degli intrecci interni alla società cittadina e all'amministrazione comunale, nonché degli ambivalenti rapporti tra queste e la burocrazia statale.

Sullo sfondo, la ricostruzione tutta concreta del processo di politicizzazione di un ceto civile che in quei decenni veniva formalizzando la propria identità, misurandosi sui temi del patriottismo e del rapporto con i ceti popolari.

PROF. MARCO MERIGGI



UN IMPORTANTE VOLUME EDITO DA "POSTUMIA"

CALVATONE-BEDRIACUM.

I NUOVI SCAVI NELL'AREA DELLA DOMUS DEL LABRINTO (2001-2006)

*Un imponente
corredo d'informazioni
relative all'analisi
dei materiali,
consente di comprendere
l'estrema accuratezza
delle indagini coordinate
dalla Grassi.*

**Note a margine della presenta-
zione del volume**

**"Calvatone-Bedriacum. I nuovi
scavi nell'area della Domus del
Labrinto (2001-2006)"**

a cura di Maria Teresa Grassi

Postumia 24/3 (2013) Rivista
quadrimestrale dell'Associazione
Postumia di Gazoldo degli Ippoliti

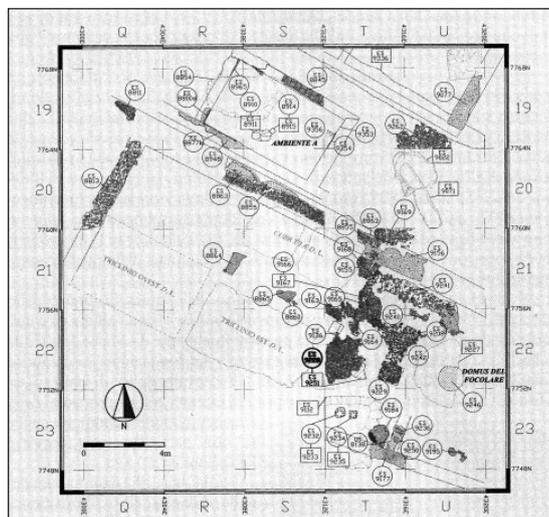
La presentazione del volume monografico della rivista Postumia dedicato ai risultati dell'attività del gruppo di ricerca delle Università di Milano e Pavia nel corso degli anni

dal 2001 al 2006 mi offre lo spunto per citare anche una fase preliminare agli scavi realizzata dallo scrivente nel 1986-87 (cfr. Notiziario della Soprintendenza Archeologica della Lombardia 1986, p. 224).

Com'è noto, l'area detta Costa di S. Andrea, situata circa 1 km ad est dell'abitato di Calvatone, cela i resti del vicus (borgo) romano di Bedriacum, facente parte del territorio della colonia di Cremona (fondata nel 218 a.C.), collocato sopra un terrazzo fluviale prospiciente la valle dell'Oglio già frequentato in età pre-romana. Da qui passava la grande strada consolare, costruita nel 148 a.C., che attraversando in direzione circa est-ovest tutta la Pianura Padana congiungeva Genova ad Aquileia e che proprio a Bedriacum subiva una brusca deviazione mutando il proprio tracciato per attraversare il fiume Oglio e dirigere su Verona. Le fonti antiche ricordano Bedriacum soprattutto in relazione al conflitto civile successivo alla morte di Nerone che opposero, in due famose battaglie, dapprima Ottone a Vitellio e poi Vitellio a Vespasiano.

La riscoperta del sito si deve a Mario Mirabella Roberti, tra il 1957 e il 1961, quando era Soprintendente alle Antichità della Lombardia, che mise alla luce i resti di vari ambienti e una via porticata. A seguito di tali interventi, l'area archeologica fu acquistata dalla Provincia di Cremona e sottoposta a vincolo. Altri scavi furono condotti nel 1982-83, ma la svolta decisiva fu il varo del "Progetto Calvatone" nel 1986, in collaborazione fra la Soprintendenza Archeologica della Lombardia e gli Istituti di Archeologia delle Università di Milano e di Pavia.

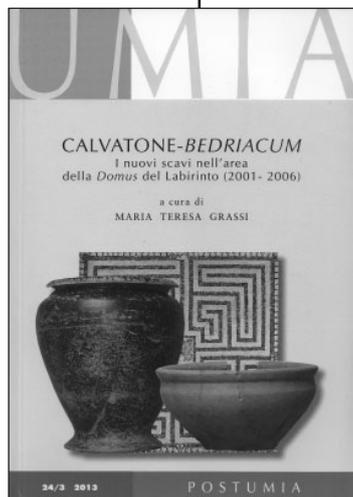
In quell'occasione lo scrivente si



Pianta della Domus del Focolare

accordò con l'ispettrice locale, Lynn Passi Pitcher, per avviare una ricerca diagnostica da condurre con metodologie geofisiche, finalizzata al riconoscimento della struttura topografica del vicus e all'individuazione di zone ad interesse particolare per i futuri scavi. Nell'autunno dello stesso anno un'équipe diretta dallo scrivente, in rappresentanza dell'Istituto di Geofisica dell'Università di Padova, comprendente anche il laureando Giampaolo Golfetto e lo studente Aldino Bondesan, eseguì nell'arco di alcune settimane una serie di prospezioni con le metodologie geoelettrica e geomagnetica, coprendo complessivamente un'area di circa 6 ettari distribuita fra il terreno di proprietà provinciale e la fascia situata ad est della stessa, incluso il cosiddetto "Campo del Generale" (Catasto del Comune di Calvatone, Foglio 15, mappali 9,11,13 e 27), con un ulteriore test effettuato a nord del ponte sul Dugale Delmona (Foglio 9, mapp. 121). Credo che quella sia stata anche la prima volta in cui venne effettuato un *survey*, cioè una stima della consistenza del materiale archeologico superficiale entro un'area di circa 20 ettari.

I risultati dell'indagine si dimostrarono assai modesti per il settore provinciale, a conferma del fatto che la tecnologia dell'epoca non era in grado di rilevare resti di bassa consistenza volumetrica come quelli poi messi alla luce dalla missione archeologica a partire dal 1988. Ma nel mapp. 121 fu rilevata la presenza, ad una profondità di poco superiore al metro rispetto al piano campagna, di strutture orizzontali interpretabili come pavimentazioni di alcuni ambienti. Tale presenza, mai verificata tramite scavi archeologici, parrebbe particolarmente interessante in relazione alla zona depressa ("Regone") a nord della Delmona,



forse sede di strutture portuali correlate ad un ramo antico dell'Oglio che in epoca romana doveva rasentare l'alto morfologico dell'abitato.

La cooperazione dello scrivente negli anni successivi con l'allora direttrice degli scavi, la prof.ssa Gemma Sena Chiesa, permise di avviare un progetto con il coinvolgimento dell'Istituto per le Tecnologie Applicate ai Beni Culturali del Consiglio Nazionale delle Ricerche e del Dipartimento d'Ingegneria dell'Università di Roma, a seguito del quale furono testate numerose tecnologie innovative. In particolare, l'impiego della metodologia GPR (georadar) consentì d'individuare un notevole settore urbano nel "Campo del

Generale", articolato su una strada urbana con direzione nord-ovest-sudest (che probabilmente puntava verso Bozzolo passando per l'area occupata dall'azienda agricola edificata sui resti dell'Abbazia della Girona, in prossimità della quale era situata una villa rustica romana). Nell'occasione fu ipotizzata anche la presenza di almeno due grandi edifici articolati su numerosi vani, che furono poi oggetto di uno scavo condotto nella primavera del 1988 da James Bishop (cfr. Notiziario della Soprintendenza Archeologica della Lombardia 1988-89, p. 129-131).

Tornando alla pubblicazione della Grassi, si tratta di un volume di grande formato (quasi 600 pagine), corredato da un CD, nel quale, oltre a un breve inquadramento storico delle indagini precedenti, incluse quelle condotte dal 1988 al 2000 sotto la direzione della prof.ssa Sena Chiesa, sono ampiamente illustrati i risultati delle campagne 2001-06 dirette dalla Grassi.

Il contenuto è articolato in due parti: la prima relativa alla presentazione dei risultati derivanti dagli scavi condotti sulle *Domus* dette "del Labirinto" e "delle Esagonelle", la seconda alla rassegna dei materiali recuperati.

La *Domus* del Labirinto, così detta per il ritrovamento di un emblema a mosaico in tessere bianche e nere con un quadro centrale policromo rappresentante il Minotauro, fu scavata dal Mirabella Roberti nel gennaio 1959 "con la neve che copriva in parte i campi", descrizione associata nel volume a una suggestiva immagine d'epoca, significativamente contrapposta ad una ripresa effettuata nel corso della campagna 2001, quando l'indagine fu ripresa dall'Università per meglio definirne le caratteristiche planimetriche e la cronologia. Le conseguenti sei campagne di scavo hanno rivelato una complessa stratigrafia comprendente una prima fase d'insediamento databile tra la fine del II e l'inizio del I secolo a. C., seguita alla metà del I secolo a. C. dalla costruzione di almeno due edifici residenziali. La realizzazione dell'edificio che prende nome dal mosaico risale alla prima fase imperiale (metà del I secolo d. C.), così come quella della *Domus* delle Esagonelle, e s'inserisce in uno schema urbanistico regolare con asse principale nord-est/sud-ovest, associato al tratto urbano della via Postumia. L'edificio rimase in uso per oltre due secoli e mezzo, fino alla demolizio-



Ripresa della seconda fase delle indagini geofisiche (sondaggi geognostici) del 1986-87. Da sinistra, Giuseppe "Moro" Taraschi, Ermanno Finzi, il volontario locale Massimiliano Fasani e Aldino Bondesan.

ne con recupero di materiali di spoglio avvenuta tra la fine del III e l'inizio del IV secolo.

La *Domus* delle Esagonelle, così denominata per il ritrovamento nel suo ambito di 124 esagonelle (piastrelle pavimentali in cotto di forma esagonale), nessuna delle quali *in situ*, è l'edificio più settentrionale del settore oggetto d'indagine, e non ha potuto essere scavata completamente per il fatto di essere proprio al limite dell'area provinciale. Lo stato di conservazione della struttura è risultato molto compromesso dalle spoliazioni successive e per il fatto che il suo modesto interro l'ha esposta a danneggiamenti anche recenti. Solo l'accuratezza dell'esplorazione ha consentito di definirne l'arco cronologico e d'ipotizzare che il settore messo alla luce costituisse la *pars rustica* di un edificio la cui importanza è testimoniata dal ritrovamento di numerosi frammenti d'intonaco dipinto (numerosi frammenti d'affresco furono recuperati già nel 1986 dallo scrivente nei mapp. 5 e 7 immediatamente attigui alla *Domus* verso nord e affidati in custodia al Comune).

Un imponente corredo d'informazioni relative all'analisi dei materiali, costituenti la seconda parte del volume, consente di comprendere l'estrema accuratezza delle indagini coordinate dalla Grassi. Tali studi costituiscono l'unico modo per ricavare informazioni in un contesto come quello di Bedriacum, la cui evidenza monumentale è stata fortemente compromessa dalle demolizioni iniziate già in epoca tardo-antica e probabilmente protrattesi per secoli al fine di recuperare il materiale edilizio. Ma forniscono anche l'evidenza dell'abilità della Grassi nel dare continuità, dopo il pensionamento della Sena Chiesa, allo scavo di Bedriacum, divenuto un vero e proprio campo scuola in cui molti studenti hanno potuto impraticarsi con le moderne tecniche dello scavo stratigrafico. Non va infine taciuta la piena partecipazione, anche dal punto di vista finanziario e logistico, dell'amministrazione comunale di Calvatone, impersonata negli anni Ottanta dal sindaco Enrico Tavoni, di cui sono rimasto amico da allora, e dall'attuale primo cittadino, Pier Ugo Piccinelli, tutti fortemente coinvolti nel recupero delle comuni radici storiche.

ERMANN FINZI

LA MEMORIA COLLETTIVA

LE "VALETI DE CIVIDAL"

ORIGINE E SIGNIFICATO DEI TOPONIMI FONDIARI

Il toponimo potrebbe derivare dalla crasi di due vocaboli: la radice latina "Civitas" (comunità) connotata, nell'Alto Medioevo, dall'aggiunta del suffisso germanico "dal" (valle).

Chi voglia penetrare l'essenza dei luoghi deve spesso esibirsi in prestazioni mentali funamboliche per fornire continuità logica agli eventi, quando il passato, come spesso accade, ci ha lasciato solo "segni e segni di segni."

Nel caso di Cividale Mantovano, storico borgo agricolo in riva sinistra del rio Delmona, là dove questo scorre rettificato nel "canale Navarolo", l'appellativo "Sivdal", suggerisce trascorsi solo in parte prefigurati dal casuale ritrovamento di qualche moneta romana risalente all'epoca impe-

riale. Il toponimo, come altri nei dintorni della borgata, trae origine dal Medioevo rurale, che in queste zone della Bassa padana ha trascorso i limiti temporali assegnati dagli storici. Usi e consuetudini secolari ci hanno infatti consegnato un territorio intriso di antichi appellativi fondiari: i Runch, al Casalmarlén e la Réguna; l'Usdàl, i Bchéi, la Gambina e li Lami; al Barcu e la Brèda, termini desueti, ma persistenti, che ancor oggi identificano luoghi precisi nella campagna (fig.2).

Cividale emerge storicamente dalle nebbie del passato per alcuni trasferimenti fondiari operati dal monastero bresciano di Santa Giulia nel corso del XII secolo. Le transazioni, annotate su tre pergamene¹ conservate tra le "carte dell'abbazia", riguardano l'atto d'investitura, siglato nel gennaio 1119 dalla badessa *Armengarda*, in favore di Auberto, del fu Ildeprando di Casalmaggiore, al quale si concedeva un appezzamento di terra arativa nel *Ca(m)panial de Civetade*, e due concordati, stipulati cinquant'anni dopo dalla badessa *Richelda*, con Gherardo, Tebaldo e Zambonino per la cessione dei diritti che questi vantavano su alcuni terreni situati in *curte de Civethathe*. L'azienda agraria in questione è forse quanto resta della grande *curtis Rivariolas*, inventariata tra le proprietà fondiarie dell'abbazia già sul finire del IX secolo.

Che il monastero benedettino detenesse a Cividale consistenti beni patrimoniali² sembra confermato dalla titolazione a Santa Giulia della sua chiesa parrocchiale, le cui fattezze originarie³ risultano stilizzate in una mappa del XVI secolo⁴ (fig.1). Si tratta del disegno a inchiostro e acquerello, conservato tra le "mappe e disegni" del Magistrato Camerale Antico di Mantova, nel quale sono rappresentate le *Valeti de Civald*, cioè le bassure lungo il corso del "canal" e gli argini dello stesso nel tratto compreso tra Cividale e

Rivarolo. La mappa accompagnava forse gli accordi siglati nel 1588 da Ippolito Gonzaga, a nome di tutti i particolari di Cividale, e Giovanni Cavalcabò, per gli abitanti della terra di Spineda con l'obiettivo dichiarato di *fabbricar et alzar, riparar argine dietro el Canale per difendersi dall'inondazione dell'acque, nel territorio dell'illustrissimo et Excellentissimo Signor Duca Vespasiano Gonzaga Colonna Marchese*⁵. La costruzione del "canal", ovvero la rettifica del Cavo Delmona, risalirebbe dunque agli anni di Vespasiano Gonzaga e questi accordi documentano come, ancora alla fine del Cinquecento, frequenti fossero le esondazioni nelle bassure a meridione di Cividale, denominate fin dal Medioevo le "Valli di Cividale".

Il margine settentrionale delle "Valli" era ed è costituito dal bordo del terrazzo fluviale, che si estende tra Rivarolo e Spineda, rialzato di 4/5 metri sulla Regona sottostante. Nel punto culminante, poco prima della "fossa di Spineda", là dove questo rialzamento naturale assume quasi i connotati di un "promontorio" prospiciente le bassure circostanti, sorge la parte più antica dell'attuale abitato di Cividale. Le caratteristiche ambientali e insieme la vetustà dell'insediamento sembrano trovare conferma nella composizione linguistica del toponimo. "Civald" potrebbe infatti derivare dalla crasi di due vocaboli: la radice latina "Civitas" (comunità), connotata, nell'Alto Medioevo, dall'aggiunta del suffisso germanico "dal" (avvallamento, valle). "Civitas-dal" dunque, e per abbreviazione "Civald", assumerebbe così il significato di "Comunità della Valle". Un processo analogo hanno subito gli odierni Cividale del Friuli (antica *Civitas Forum Iulii*) e Civald di Belluno, ma anche il meno noto Civald di Mirandola, luoghi, tutti, caratterizzati dallo stanziamento altomedievale di nuclei longobardi insediati su preesistenti abitati di origine romana.

L'insediamento umano a Cividale precede con ogni probabilità la colonizzazione romana, che in queste zone si manifestò già sul finire del III secolo a.C. con la deduzione della colonia latina di Cremona⁶ e la centuriazione del territorio, ovvero l'appodamento delle terre tra l'Oglio e il Po, condotta a partire dal 218 a. C. e proseguita fino alle assegnazioni triumvirali del I secolo⁷.

Nell'agro cremonese, la centuriazione, tracciata *secundum naturam* per assecondare lo scolo naturale delle acque, risultò ruotata di 14 gradi rispetto ai punti cardinali. Come in Emilia, fu caratterizzata da strade e canali, che scandirono la pianura ad intervalli regolari rispettando una maglia quadrata di 710 metri di lato⁸. La contestuale bonifica del territorio e la deportazione della popolazione indigena, i Galli in-

subri, relegati nelle zone paludose lungo il corso dei fiumi, completarono l'imponente opera di riorganizzazione territoriale, che trasformò radicalmente il paesaggio rurale, fino a quel momento caratterizzato dall'alternanza di foreste, radure e acquitrini.

Le campagne di Cividale, situate all'estremo margine orientale della centuriazione, conservano relativamente poche tracce della *limitatio* romana, che tuttavia sopravvive nella giacitura della strada principale del paese, tra la cascina Stella e la chiesa parrocchiale, orientata secondo i decumani. Ricalcano invece i cardini della centuriazione alcuni percorsi campestri⁹ e la provinciale per Sabbioneta, sotto e a fianco della quale, nel tratto compreso tra la cascina Torretta e Breda Azzolini, si trova l'UK LII, cioè la 52° strada con direzione nord-est/sud-ovest, tracciata a oriente di Cremona.

La natura dell'insediamento romano a Cividale, in mancanza di riscontri archeologici e documentari, è solo ipotizzabile. La teoria che nel borgo potesse ravvisarsi il *vicus* di *Bedriacum*, citato dallo storico latino Tacito nei suoi *Annales* (ipotesi circolata fino al XIX secolo perchè alimentata dalle argomentazioni degli eruditi Charles Rollin¹⁰ e Jean Baptiste Danville¹¹), sembra definitivamente tramontata in favore della candidatura di Calvatone, dove recenti campagne di scavo hanno riportato alla luce i resti di un *vicus* di epoca imperiale. Tuttavia notevole impulso al Nostro deve essere derivato dal trovarsi sul percorso della via Vitelliana. Di questa strada romana, che dalla via Emilia raggiungeva la Postumia nei pressi di Calvatone, toccando Brescello, Viadana e Sabbioneta, rimangono alcuni tratti significativi: uno coincidente col tracciato dell'attuale Sabbionetana, tra Cividale e Bozzolo (fig.2), un altro corrispondente alla strada vicinale che da Brugnolo conduce a Sabbioneta, nel tratto compreso tra quest'ultima e il Cavo Gambalone.

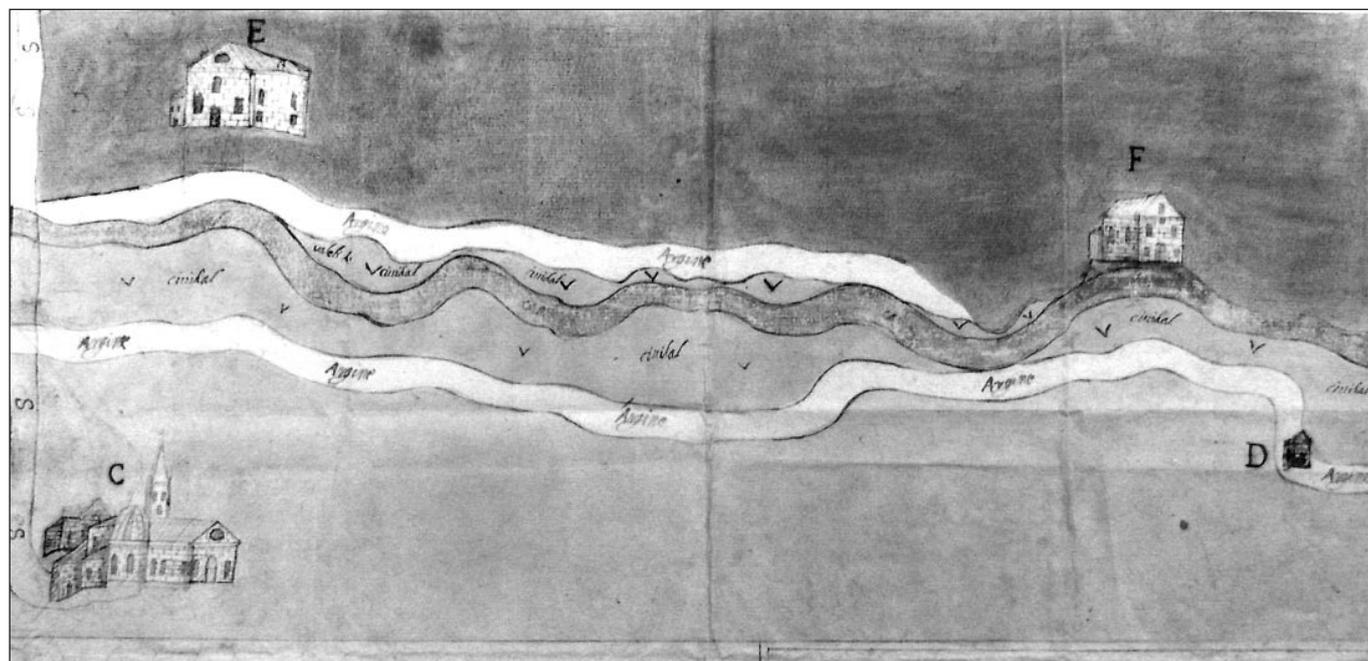
In epoca imperiale l'insediamento romano a Cividale non doveva essere molto diverso da quanto emerso a Calvatone: un *vicus rusticus*, cioè un insediamento rurale di una certa consistenza, caratterizzato dalla compresenza di agricoltori, artigiani e commercianti. La borgata, punto di riferimento per il territo-

rio circostante, era forse connotata dalla presenza di un *Magister*, esponente del patriziato locale. Poiché ogni *vicus* traeva la propria denominazione da specifiche caratteristiche (peculiarità etniche, eventi eccezionali, attività esercitate), a Cividale, la radice "Civitas", presente nel toponimo, lascia intravedere una condizione politico amministrativa particolare, determinata dall'essere, forse, il centro principale di un *pagus*, la minima circoscrizione territoriale romana. Al *pagus*, in epoca tardo antica, facevano capo la manutenzione delle strade, la gestione dei beni comuni (pascoli e boschi) ed in genere l'organizzazione amministrativa del territorio di competenza.

Come a Calvatone, dove l'originario insediamento romano venne abbandonato sul finire del V secolo, anche a Cividale le condizioni di vita dovettero risentire del collasso subito dall'impero romano. L'instabilità politico-amministrativa della tarda romanità e le frequenti incursioni di gruppi barbarici nella pianura portarono le popolazioni locali ad arroccarsi in siti difendibili, circoscritti da strutture fortificate definite "castra" o "castella" nelle fonti tardo antiche. Dal VII secolo questi luoghi fortificati nella campagna divennero le sedi privilegiate dell'insediamento longobardo.

Nella pianura alluvionale pochi siti, come Cividale, presentavano naturalmente caratteristiche orografiche tali da essere fortificabili con pochi mezzi: per questo motivo, e per il fatto di trovarsi su una strada di grande comunicazione (la via Vitelliana), la borgata dovette sopravvivere come "ridotto civile" sulla sommità del "promontorio" naturale occupato oggi dalla chiesa parrocchiale. L'insediamento umano doveva conservare una certa valenza se i Longobardi, che in queste zone si stabilirono a partire dalla fine del VI secolo, mantennero per la borgata l'antico appellativo romano di "Civitas" che, nell'Alto Medioevo, designava generalmente un centro amministrativo-giudiziario, governato da un gastaldo, il funzionario di nomina regia con giurisdizione su un distretto territoriale. Cividale è impensabile come sede di gastaldato, che, a detta dell'Astegiano¹², esisteva invece a Sabbioneta; il borgo, però, poteva ospitare un funzionario minore dipendente dal gastaldo: uno sculdascio o un decano?

Fig.1 - Mappa del XVI secolo raffigurante le "Valeti de Civald". Archivio di Stato di Mantova, Magistrato Camerale Antico, Miscellanea di mappe e disegni. La legenda originale riporta: S) Strada dal canal che va a civaldal, C) Civaldal, D) Giavega confina rivarolo et civaldal, E) Casa del mer..., F) Casa del foia, V) Valeti de Civald. Autorizzazione n.42/2012.



La connotazione data dal suffisso germanico “dal” (valle), aggiunto al toponimo proprio dai Longobardi¹³, è invece indicativa della natura e delle precarie condizioni idrauliche determinate dal progressivo abbandono della campagna seguito alla dissoluzione del mondo romano. Foreste e acquitrini dovettero tornare a predominare in questa parte del territorio ben oltre il Mille, se, ancora nel maggio del 1052, Bonifacio di Canossa veniva assassinato durante una battuta di caccia nella “selva di Spineda”. La “Civitas-dal” longobarda contrattasi nel medievale “Civital” rimase così ad indicare il borgo nei secoli a venire.

I Longobardi, insediati nei centri fortificati, instaurarono nel territorio un duro regime di occupazione militare. I latifondisti romani vennero espropriati, mentre coloro che lavoravano la terra, ed erano la maggioranza, furono vincolati ai poderi, senza fare troppa distinzione tra proprietari e coloni: dovevano garantire, col terzo dei prodotti agricoli, il mantenimento dell’*exercitus* occupante.

Per due secoli, nei poderi coltivati dai coloni sottomessi, il contatto quotidiano coi nuovi padroni impose l’utilizzo di numerosi vocaboli di origine longobarda riversati nel lessico del nuovo linguaggio volgare in gestazione. Termini come vanga (da *wanga*), greppia (da *krupia*), stalla (da *stal*), risalgono a quel periodo (VII-VIII secolo d.C.). Proprio ai Longobardi dobbiamo gran parte dei toponimi fondiari, individuati per Cividale nella figura 2, e di seguito annotati.

Al BARCU (7). Nome di un cascinale nella campagna a sud di Cividale. Potrebbe derivare da *Barcho* (cinghiale castrato): i Longobardi allevavano i cinghiali e ne castravano i maschi per renderli più docili e farli ingrassare. Gli animali venivano lasciati allo stato brado nelle foreste di quercia da ghianda, che nei secoli dell’alto medioevo avevano ripreso il sopravvento

nelle “Valli di Civald”. Il toponimo potrebbe tuttavia provenire da *Bairg* (riparo, rifugio), il classico avamposto che poteva assolvere a molteplici funzioni: dal controllo del territorio, alla conservazione del grano tributato dai massari.

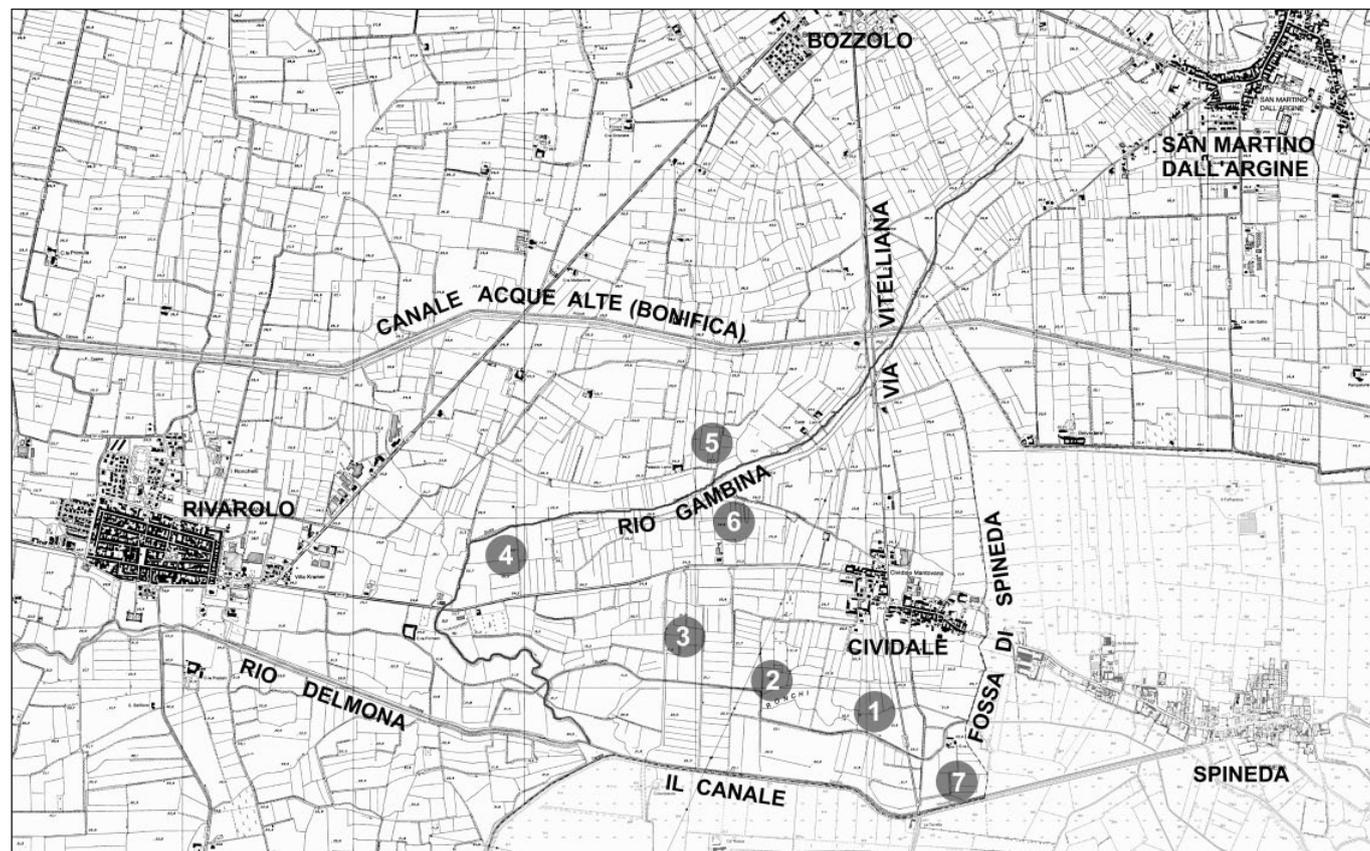
I BCHÈI (4). Sono dei campi ad ovest di Cividale in prossimità del rio Gambina. Il toponimo potrebbe derivare da *Bikk* (capra). Nella pianura lombarda vaste lande, nei dintorni dei fiumi, furono a lungo meta privilegiata delle greggi transumanti condotte dalla montagna per passarvi l’inverno. Sono soprattutto le prescrizioni contenute nel “Dazio di Viadana”, della fine del XIV secolo, a fornirci la testimonianza di quanto questa attività fosse praticata nel nostro territorio.

La BRENDA. Da *Braida* (campo coltivato prossimo all’abitato). Non lontano da Cividale si trova Breda Azzolini. Angelo Grandi¹⁴ ricorda come la località fu anche “denominata dei Maggi nel secolo decimo quinto, perché una famiglia cremonese di tal cognome la possedette per lungo tempo; e sebbene da questa passasse in proprietà dei Chiozzi e finalmente dei Ponzoni, ritenne però sempre l’originario suo nome degli Azzolini” (cognome di evidente origine longobarda).

Al CASÀLMARLÈN (3). Il toponimo individua dei prati situati a sud-ovest di Cividale e risulta composto da due vocaboli (Casal-Marlèn), il secondo dei quali potrebbe derivare dalla parola longobarda *Mahr* (cavallo). Assecondando questa ipotesi, il termine indicherebbe un luogo dove si allevavano cavalli (in modo analogo, anche se riferita ad altra località geografica, si connota la Maremma, nel sud della Toscana). Bognetti¹⁵ riporta come i guerrieri Longobardi, gli Arimanni, fossero soliti allevare cavalli su terre comuni, concesse a questo scopo dal re.

La GAMBINA. È il nome del rio che raccoglie le acque di scolo dei campi a nord-ovest di Cividale. Il toponimo, registrato

Fig.2 - Individuazione dei toponimi fondiari di origine longobarda nella campagna di Cividale : 1) la Règuna, 2) i Runch, 3) al Casàlmarlèn, 4) i Bchèi, 5) la Lama, 6) l’Udsal, 7) al Bàrcu. Base cartografica della Regione Lombardia.



come idronimo dalle carte cremonesi fin dall'anno 965 (*de tertia parte percurrit Gambina*; CCr. I, 168) designa almeno tre corsi d'acqua, situati tra Cividale e Solarolo portano questo nome. Tra gli affluenti in riva sinistra del fiume Oglio, si annovera il Gambara che porta lo stesso nome della mitica sciamana longobarda, ricordata da Paolo Diacono¹⁶ nella sua *Historia Langobardorum*. L'appellativo Gambina potrebbe derivare da lì.

La LAMA (5). Corrisponde a una cascina situata a nord di Cividale, in prossimità del rio Gambina. Paolo Diacono cita l'omonimo vocabolo longobardo col significato di "stagno", "ristagno d'acqua". Non lontano si trovano altre due caschine denominate "li Lami", collocate in aree depresse.

La REGUNA (1). individua dei terreni, situati in prossimità del "canal", soggetti in passato a periodiche esondazioni. Le leggende longobarde narrano di *Regana*, antica divinità delle acque. Il toponimo risulta abbondantemente documentato dalle fonti paleografiche fin dall'alto Medioevo (a. 761, CCr. I, 10) nelle forme *rechona*, *regona*, col significato di "terreno rivierasco di un fiume" o di "terreno soggetto ad inondazioni".

I RUNCH (2). Sono alcuni appezzamenti di terra posti a sud-ovest di Cividale. Il vocabolo deriverebbe dal longobardo *Rono* (tronco d'albero) o dal latino volgare *Runcare* (ripulire da rovi e sterpi, passato poi nell'uso col significato di "disboscare"), ovvero da entrambi. Nell'alto medioevo il toponimo non designava semplicemente un terreno disboscato e ridotto a coltura, come normalmente si tende a sostenere e come verosimilmente successe in epoca basso medievale, ma sembra che individuasse una superficie boschiva, sottoposta ad un'utilizzazione promiscua, con caratteristiche di incolto: una terra comune, quindi, dove andare a far legna, funghi, ma anche dove poter cacciare.

L'USDÀL (6). Lett. L'Ospedale. Indicava una località a nord-ovest di Cividale, dove negli anni '70 del Novecento l'improvviso cedimento del terreno portò alla luce i resti di un condotto voltato, sul fondo del quale scorreva acqua. Il toponimo corrisponde verosimilmente a un edificio costruito per fornire assistenza ai pellegrini e ricovero agli infermi. La struttura assistenziale era infatti situata lungo l'antica via medievale detta "delle campagne", che collegava Rivarolo con Marcaria passando per S. Martino dall'Argine. Ampi tratti della stessa sopravvivono nella *cavdagna* che costeggia il rio Gambina, ancora denominata "strada delle Campagne" nel tratto compreso tra il canale Bonifica e il "Vegar" (il mercatale) di San Martino.

Per secoli questi toponimi prediali hanno costituito un valido sistema di orientamento verbale nella campagna, svolgendo al contempo una funzione importante nella conservazione dell'identità culturale locale. La terra, assieme alla casa, costituiva il patrimonio familiare, che non si vendeva, ma passava in eredità: coltivare "an prà stabil in dal Casalmarlèn, an camp ai Bchèi, 'na buschina ai Runch" era sinonimo di appartenenza alla comunità. L'importanza assegnata alla terra come fattore di sopravvivenza ha fatto sì che molti luoghi nella campagna abbiano mantenuto il proprio appellativo, indipendentemente dalla conservazione del significato originario: l'uso ne ha semplicemente legittimato l'esistenza e la persistenza dei toponimi ha contribuito ad impedire l'omologazione della comunità cividalese nei confronti di realtà finitime, storicamente significative come Rivarolo, Bozzolo o Sabbioneta. Tuttavia col dissolversi del mondo rurale, a partire dagli anni sessanta del Novecento, questi toponimi sono divenuti appannaggio di una ristretta cerchia di operatori agricoli. La loro uscita di scena prelude, come

spesso accade, l'oblio: tramandarne l'origine e il significato mantiene quindi un senso per chi scrive e per quanti avvertano l'importanza di conservare, assieme ai rituali, la memoria collettiva della comunità.

UGO ENRICO GUARNERI

NOTE

- 1) Si tratta di: 1) Investitura, gennaio 1119. *Die iovis qui est de mense ienuario. In civitate Brixia*. 2) *Breve recordationis de securitate, refutatione et investitura per feudum honorifice* (30 aprile 1169, Brescia). 3) *Breve finis et refutationis* (1° maggio 1169, Brescia).
- 2) Il rituale della titolazione alla Santa protettrice è ripetuto a Calvatone e Cicognara, dove sono documentate ingenti proprietà fondiarie, che l'abbazia deteneva sin dal secolo VIII.
- 3) L'edificio attuale a pianta centrale e stile neoclassico fu edificato nel 1847 su disegno dell'architetto Carlo Visioli di Cremona.
- 4) La mappa è caratterizzata dalla "vivacità dei colori e delle raffigurazioni prospettiche dell'abitato di Cividale, addossato alla chiesa, e di due case al di là del Canale", una delle quali è da identificarsi con l'attuale cascina Torretta.
- 5) Documento riportato da L. Lucchini alle pagine 86-90 del libro "Bozzolo e suoi domini", Cremona 1883.
- 6) A Cremona nel 218 a. C. furono insediati 6.000 coloni assieme alle famiglie con l'obiettivo di presidiare i territori a nord del Po, ritenuti strategicamente importanti.
- 7) Tra il 41 ed il 40 a.C. ci fu l'assegnazione del cremonese ai veterani della guerra civile, che oppose Antonio ad Ottaviano. Poiché i terreni si rivelarono insufficienti si provvide alla centuriazione del Viadanese e del Mantovano.
- 8) Nei pressi di Cremona venne fissata l'origine della centuriazione, l'*umbilicus agri*, il punto cioè dove incrociavano il *decumanus maximus* (asse nord-ovest/sud-est, identificabile nel tratto iniziale della via Postumia in uscita da Cremona verso Calvatone) e il *cardo maximus* (asse nord-est/sud-ovest, coincidente con la via *Brixiana*). Per il tracciamento, l'agrimensore si posizionava nell'*umbilicus* con lo sguardo rivolto verso est e definiva il territorio: col nome *ultra* ciò che vedeva davanti, *citra* quanto aveva alle spalle, *dextera* quello che vedeva alla sua destra e *sinistra* quello che vedeva alla sua sinistra. Venivano poi tracciati i cardini e i decumani secondari, i *limites quintarii*, che erano assi stradali paralleli agli originari posti ad intervalli di 100 actus (circa 3,5 km). Il territorio risultava così suddiviso in superfici quadrate di circa 1250 ettari denominate *saltus*. La rete stradale veniva poi ulteriormente infittita da altre strade parallele agli assi secondari poste ad una distanza di 20 actus (710,40 metri). Le superfici quadrate risultanti da questa divisione erano denominate *centuriae*.
- 9) Coincidono con i cardini UK L e UK LI due strade poderali: il percorso campestre che dal "rio Gambina" conduce al canale "Bonifica", in località denominata l'Usdàl e la Strada Bosco, nel tratto che porta in Regona.
- 10) Charles Rollin (Parigi 1661-1741); professore di eloquenza nel Collège de France, poi rettore dell'università di Parigi e direttore del Collège de Beauvais.
- 11) Jean-Baptiste Danville (Parigi 1697-1781); cartografo e primo geografo del re di Francia fu uno dei più grandi eruditi del XVIII secolo.
- 12) L. Astegiano, *Codex diplomaticus Cremonae, 715-1334*.
- 13) La parola "dal" mantiene il significato di "valle" nel norvegese, svedese, danese e olandese moderni, mentre il tedesco annovera la mutazione "Tal".
- 14) A. Grandi, *Descrizione della Provincia e Diocesi di Cremona*, Codogno, 1856.
- 15) G.P. Bognetti, *L'età longobarda*, Giuffrè, 1966-68.
- 16) Paolo Diacono, lo storico longobardo del secolo VIII al quale dobbiamo gran parte delle informazioni sulla cultura del suo popolo. È autore della *Historia Langobardorum*, che narra le vicende del popolo Longobardo, dalle sue mitiche origini scandinave al regno di Liutprando.

UN'ANTICA RICETTA CONTADINA

IL "RISOT CUN LA PSINA" SECONDO LA TRADIZIONE MANTOVANA

*La formula
del sig. Bozzellini ha delle
ascendenze geneticamente
irrepressibili.
È quella del bisnonno
Aristide, nato a metà
Ottocento e poi trasmessa
al nonno Arturo
e quindi passata ormai
come bene di famiglia al
padre Maggiorino.*



Credevo che l'aggettivazione più adeguata possa essere: schietto, conviviale, fragrante. Ma può contribuire a qualificarlo anche la definizione lauretana "auxilium christianorum".

Intendo riferirmi ovviamente al "risòt cun la psina" che viene preparato nelle zone del basso mantovano, da secoli deputate alla produzione del riso.

Era da molto tempo che volevo approfondire le ricette contadine che hanno per base questo cereale. Il mio interesse si indirizzava geograficamente verso la bassa dove la coltivazione ha una storia antica. È arrivato infatti dopo la metà del Quattrocento e da allora ha innescato una solida tradizione culinaria. Sul piano sociologico mi intrigava il fatto che nell'area suddetta, il risotto più frequentato non era una volta quello denominato "a la pilota", troppo ricco per far parte del misero desco contadino, ma quello appunto "cun la psina". In questa parte della nostra provincia, infatti, il riso era alla portata di quasi tutti e non mancavano peraltro canali, rivi, fossi e stagni dai quali attingere

la materia prima per un buon condimento che aveva il grande pregio di non costare nulla: il pesce. Pescare in poco tempo una sporta di aole non era difficile. Più arduo era reperire l'olio per friggerle e proprio per questo si usava lo strutto, oggi posto al bando dai rigori della medicina ma insuperabile per titillare acconciamente il palato.

Mi sono recato più volte ad assaporare il "risòt cun la psina" nei vari caroselli magerecci che costellano le nostre estati, ma ne ero rimasto sempre un poco deluso. Niente da dire sui cuochi che si indaffaravano alla bisogna, ma nei piatti vi era sotteso non tanto l'amore quanto, giustamente, la ricerca del profitto e la fretta. Avvertivo insomma una mancanza di devozione, di pietas risicola.

Sono nella casa del sig. Aldo Bozzellini a Barbassolo. Vi sono stato indirizzato dal comune amico Zeno Roverato, master masalin, il quale più volte me ne aveva decantate le abilità di risottare all'antica, esperto nelle varie tipologie, cun la psina, cui saltarei, con la polpa di pesce, pilota, ecc., realizzate senza quei cedimenti e quelle contaminazioni che caratterizzano la produzione moderna.

Nella casa di campagna che fu del suo bisnonno ed

abitata dalla famiglia sino ad oggi, ho colto l'anima del contado schietto e nobile, portatore sano dei valori dei campi.

La formula del sig. Bozzellini ha delle ascendenze geneticamente irrepressibili. È quella del bisnonno Aristide, nato a metà Ottocento e poi trasmessa al nonno Arturo e quindi passata ormai come bene di famiglia al padre Maggiorino. Maggiorino faceva il pescatore di professione, ma andava ad ore presso qualche azienda agricola quando lo chiamavano. Più propenso alla autonomia nel lavoro che alla subordinazione, d'estate coltivava e vendeva meloni ed angurie. Aldo ha ereditato la prassi risottara di casa Bozzellini e la osserva con rigoglioso puntiglio.

Racconta. Al termine della raccolta del riso veniva fatta sull'aia una festa, così, alla buona, detta "gasai-ga". Si ricorda che una volta vi avevano partecipato 100 donne e 50 uomini. Si serviva solamente risotto e vino. Dato che allora non c'erano le finezze di oggi, ciascuno portava da casa un contenitore da usare come piatto (un tegame, un piatto vero e proprio, un utensile qualsiasi ben pulito, e persino una pala. Da qui forse il detto: "l'ha magnà 'na spalutata ad ris").

L'esecuzione della ricetta è semplice ma necessita di molta precisione. Annoto con cura ogni passaggio.

Tenere la psina in acque limpide e senza alcun cibo per una settimana affinché si purghi da riflessi erbacei, sempre piuttosto amarognoli. Infarinare e, poco alla volta, friggere in strutto (oggi è ammesso - ahi - l'olio di arachide). Ritirare dorato e croccante e stendere su carta gialla da bottegaio. Intanto in una pentola di rame stagnato (parulin) mettere a bollire dell'acqua un poco salata. Versare il riso, che deve essere assolutamente vialone nano mantovano, e cuocere per tre-quattro minuti.

Con un mestolo levare l'acqua rimasta (lasciarne poca insomma), sistemare il parolino su una piastra di ghisa, abbassare la fiamma al massimo possibile, coprire con un coperchio avvolto in un panno da cucina e fare maturare per circa una ventina di minuti. Assaggio finale per sentire se il riso è cotto. Sgranare, condire con qualche cucchiaino di strutto della frittura, poco olio fresco, un goccio di vino rosso ed un pugnello di grana padano. Tramenare delicatamente. Versare in una zuppiera, portare in tavola assieme al pesce. È ritualità paesana consolidata e veneranda, che ogni commensale si serva a piacere dell'una cosa e dell'altra. Degustare sorridendo ed evitando scomposti rumori di piacere.

*Prof. SANTE BARDINI
(Accademia Gonzaghesca degli Scalchi)*

CALENDARIO 2014, UN LUNARIO TUTTO RIVAROLESE



Prima Comunione di Elena Leoni.

Come da tradizione, con l'arrivo delle festività natalizie, inizia la distribuzione del Calendario Rivarolese, a cura della locale associazione Pro Loco. L'almanacco, edito dal 1992, raccoglie immagini e testimonianze della gente di Rivarolo e Cividale, con oltre settanta fotografie e notizie storiche locali. Il lunario 2014, intitolato "Un giorno da ricordare", è dedicato alla Prima Comunione e alla Santa Cresima dei bambini di Rivarolo, due momenti fondamentali e importanti nella vita di ogni cristiano.

Le numerose fotografie, raccolte nelle varie pagine, sono un valido strumento per raccontare i cambiamenti degli usi e costumi nell'arco dell'ultimo secolo. Infatti, soprattutto in passato, il giorno della Prima Comunione (come quella della Cresima) era un avvenimento particolarmente sentito che coinvolgeva l'intera famiglia ed era l'occasione per poter sfoggiare il vestito "buono" e per far festa.

Il Calendario è disponibile presso la Fondazione Sanguanini e in molti negozi di Rivarolo.

PRO LOCO, ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

Domenica 20 Ottobre 2013, presso la sede dell'associazione Pro Loco di Rivarolo Mantovano, si è svolta l'assemblea per il rinnovo delle cariche sociali che guideranno il sodalizio per il triennio 2014-2016. Un'assemblea molto animata che ha visto la partecipazione di oltre il 90% degli aventi diritto tra presenti e deleghe, sintomo della vivacità ed importanza di questa associazione locale.

Il più votato è stato **Fabio Antonietti** che ha ottenuto 90 voti seguito da **Maria Luisa Cavalmoretti** 80, **Stefano Romagnoli** 71, **Enza Tamara Mossini** 65, **Andrea Marini** 57 e **Luca Losio** 56. Sono stati riconfermati i tre revisori dei conti uscenti: **Antonio Fontanesi**, **Marisa Cocchi** e **Marina Merighetti Gobbi**.

I sei consiglieri neo eletti si sono poi riuniti sabato 26 ottobre (insieme ai tre consiglieri di nomina comunale **Dante Bertoli**, **Daniele Bottoli** e **Chiara Lodi Rizzini**) in un primo consiglio di amministrazione che ha nominato Fabio Antonietti presidente della Pro Loco di Rivarolo, Stefano Romagnoli vicepresidente e Enza Tamara Mossini segretario del sodalizio.

Un direttivo profondamente rinnovato e piuttosto giovane ma preparato ed esperto essendo composto da volontari che negli anni hanno sempre seguito le varie attività dell'associazione e al quale auguriamo un buon lavoro al servizio di Rivarolo e della nostra comunità.

La Pro Loco di Rivarolo
ringrazia i soci, volontari e simpatizzanti

Auguri per un sereno Natale
e felice Anno Nuovo

Il Presidente
Fabio Antonietti



*Importante non è ciò che facciamo,
ma quanto amore mettiamo in ciò che facciamo;
bisogna fare piccole cose con grande amore.*

(Madre Teresa di Calcutta)

ANTICHE RICETTE POPOLARI

I PIATTI DELLA TRADIZIONE CONTADINA

*Si riciclava tutto,
anche il pane raffermo, che
utilizzato dopo
averlo grattugiato,
serviva per sostituire
la minestra,
preparando gustose
"mariconde".*

La cucina mantovana vanta una vasta gamma di antiche ricette, piatti della tradizione culinaria locale, alcuni dei quali risalenti ai tempi dei Gonzaga e di Teofilo Folengo. È una gastronomia forte di piatti noti e apprezzati, anche oltre il territorio mantovano circostante. Pur essendo una cucina fortemente vincolata alla terra, dalle antiche tradizioni contadine, risulta molto ricca e variegata e diverse possono essere le varianti locali di uno stesso piatto. Vista la posizione geografica occupata dalla provincia di Mantova, la tradizione

culinaria mantovana risente molto anche della cucina emiliana, del salume e della pasta. Piatti "poveri", in prevalenza realizzati con "ingredienti poveri", a volte di recupero, ma che in tempi di povertà, hanno sostituito in maniera dignitosa i piatti "ricchi" e prelibati ottenuti con ingredienti che pochi potevano permettersi. Piatti poveri ma importanti, preparati da mamme e nonne, che del cucinare locale, ne hanno fatto "un'arte". Quindi, cucinare è "un'arte"? - Direi proprio di sì! - Socrate invece sosteneva il contrario: "...in cucina sono ripetute le stesse cose... senza approfondire e sperimentare...". Le ricette però possono variare, e qui ha ragione Platone, il quale sostiene che cucinare sia "routine", perché conserva, tramite l'esperienza e la ripetizione, una memoria storica! La cucina dunque, fonda le sue radici nelle più alte fonti della scienza, è l'alchimia di chi opera con le mani, obbedisce al dettato dell'etica e risponde al mistero del gusto. Così il cibo diventa felicità, emozione, percezione di benessere. La sociologia sostiene che la tradizione culinaria è l'insieme delle conoscenze che meritano il passaggio delle consegne da una generazione all'altra. Nella grande, fertile, generosa Pianura Padana, la cucina mantovana, ha profonde radici che raccontano la storia del nostro paese; essa riflette il carattere di un popolo, la sua mentalità, le sue attitudini, la sua fantasia e ricchezza, unitamente alle risorse del suo territorio. Il cibo, dunque, è felicità; e la felicità è l'essenza della natura umana e delle relazioni sociali in tutte le culture. Oggi assistiamo ad una sorta di globalizzazione in ogni settore del vivere moderno di cui fa parte anche quello alimentare. Diventa indispensabile quindi conoscere ed esplorare la tipicità della nostra cucina antica, quella delle "nonne". Ricordare e assaporare i piatti tradizionali del nostro territorio, specialmente alcuni come: *i pepasenar*, *li maricondi*, *la panada*, *al purem*, verdure

come *li fugadi*, *i mulșèn...*", ormai quasi perduti o dimenticati, può essere una forma di rispetto rivolto ai nostri avi. La madre terra, da sempre offre i suoi frutti spontanei, ma l'uomo, nel tempo, ha iniziato anche a coltivare e a selezionare prodotti. Nei profumi, nei sapori e nella convivialità, si ritrovano i caratteri essenziali del popolo che ha sapientemente saputo conservare la nostra cucina, le tradizioni e le sfumature; un affresco in cui s'intrecciano, miti, favole, squarci di vita quotidiana che hanno accompagnato l'evoluzione della cultura culinaria del nostro territorio. La festa, la religiosità, l'arte, l'ambiente, anticamente erano gli spunti per la fantasia gastronomica, la personalità culturale di un territorio che non vuole rinunciare alle proprie identità, una risorsa dalle radici antiche, che permane nel tempo, anzi da riscoprire perché sempre giovane, e quindi da svezzare e da far crescere.

Per la sagra del paese e per Natale, prima che iniziasse il pranzo con tutta la famiglia, in piedi, davanti al camino, la "Risidura", compiva il rito del "sorbir di agnoli" ovvero, "al bevr'in vèn": agnoli in brodo nella scodella, con aggiunta di lambrusco. Era sempre lei a sovrintendere alla preparazione della sfoglia e degli agnoli o marubini.

Preparava il brodo con gallina ruspante ripiena e carne con l'osso, era l'ideale, specialmente durante l'inverno. Dopo la cottura dei marubini, si assaporava il profumo del vapore che usciva dalla grande zuppiera, posta a centro tavola che, con garbo malizioso, col suo mestolo rimestava. Come per incanto altri commensali, la seguivano nel rito. Quella meraviglia era versata in una scodella unitamente al lambrusco migliore che si fondeva, con una manciata di formaggio grana, in una armonia di profumi e sensazioni. Tutti gli adulti poi, si apprestavano a gustare una "storia" che terminava sempre davanti al focolare, considerato sacro, il cuore e la metafora della casa e quindi centro d'irradiazione della cultura familiare. Rigorosamente in piedi, in segno di rispetto. Solo dopo aver sorbito il delizioso contenuto della scodella, la "risidura", soddisfatta; posava la scodella sull'architrave del camino, e piena di brio, invitava tutti,



Al bevr'in vèn



Le mariconde

ad accostarsi ad un nuovo rito! A lei spettava, per tutto l'anno, preparare il pranzo e la cena per la famiglia, amministrando con parsimonia e lungimiranza le risorse alimentari disponibili, il che significava anche saper valorizzare e riciclare con creatività gli avanzi, creando polpette di carne o pesce, frittate, intingoli. Sovrintendeva anche ai lavori stagionali, rituali, come: il bucato, la maialatura, la coltivazione dell'orto e la cura del pollaio. Superato il freddo di febbraio, nutriva i penuti con un'alimentazione "stimolante" (*ortiche, erba paveriana, maròšuli*), in modo da accelerarne la produzione di uova.

Sicuramente, nel passato, il focolare era considerato, il luogo più importante della casa. Davanti al camino si svolgeva la vita di tutta la famiglia. Era inoltre il testimone, non solo dei riti quotidiani della sopravvivenza, ma anche delle intimità familiari e della trasmissione dei valori culturali. La cenere dei ceppi, bruciati a Natale, Capodanno, Epifania, Sant'Antonio..., era considerata "magica", conservata non solo per il bucato ma anche per scongiurare e rituali propiziatori. Nella notte di Natale, rigorosamente davanti al camino, si potevano trasmettere i segreti e le formule magiche, preghiere e magie, necessari non solo per guarire gravi malattie, evitare epidemie, ma anche per esorcizzare gelosie e tradimenti, conoscenze culturali che l'anziano di turno custodiva gelosamente e che anche lui aveva appreso la notte di Natale.

Il fuoco del camino era l'elemento indispensabile e primario della civiltà contadina, assieme all'acqua. Il cibo, cotto tra le braci e la cenere, era sicuramente più saporito e gustoso. Dalla carne alle patate, dalle cipolle ai dolci. *Il mirtol*, era un dolce casereccio, fatto con farina bianca, gialla, olio o strutto, zucchero, un pizzico di sale, scorza grattugiata di un limone, lievito chimico, latte. Il dolce impasto, a forma di pagnotta, era cotto tra le braci.

Nel passato, percepire un gusto o stimolare la memoria olfattiva era in stretta sintonia con il territorio, con le sue peculiarità ambientali, produttive e climatiche, con le abitudini che scandivano la quotidianità. Oggi, riscoprire una tradizione alimentare può essere considerata una fortuna.

L'alimentazione, racchiudeva non solo i principi della sopravvivenza, la sintesi di un lavoro faticoso, ma era pure l'espressione di trame, di metafore, ritualità tra il magico e il liturgico. La cucina, quella vera, della quotidianità, consisteva in piatti semplici, scanditi dalla ciclicità e dalla disponibilità dei prodotti. In una pianura ricca di corsi d'acqua dai percorsi meandrici, c'erano momenti dell'anno in cui le acque si distendevano libere nell'ampia valle. I fiumi e la rete capillare di canali pescosi sono sempre stati per la popolazione padana, dei preziosi ecosistemi in grado di offrire risorse alimentari; la caccia e la pesca costituivano un'importante integrazione alimentare: pesci, anfibi e molluschi oltre a mammiferi di ogni dimensione, contribuivano alle prime necessità.

Pesci, anguille, rane, lumache, funghi, erano piatti all'ordine del giorno. Poi c'era la cacciagione; lepri, anatre selvatiche,

fagiani... piatti, accompagnati da fumante polenta gialla e da profumato pane fresco.

Si riciclava tutto, anche il pane rafferma, che utilizzato dopo averlo grattugiato, serviva per sostituire la minestra, preparando gustose "**mariconde**". I soliti gesti quotidiani, la polenta, rigirata costantemente per un'ora dentro il paiolo di rame, appeso alla catena del camino, la sfoglia tirata col matterello, sino a renderla sottile, quasi trasparente, gli intingoli, che col loro profumo inondavano tutto l'ambiente, e i dolci... che in ogni ricorrenza elargivano felicità! Il cibo, era: il fabulare gratuito più spontaneo, un mezzo per esprimere certi valori culturali. Il piacere diventava godimento anche quando si rispettava il tempo dell'attesa per la maturazione di un frutto, e si moltiplicava, quando era condiviso, suffragato da una motivazione, da una festa, da un rito. Oggi, la tavola diventa lo spazio ideale per far riemergere ricordi, memorie e gesti rituali d'affetto racchiusi nel cibo, che rimandano a racconti carichi d'immagini che si animano. Se apprezziamo il piacere e il gusto di un piatto, quel luogo dove è nato, rimarrà parte di noi e la memoria sarà utile a scoprire nuove giovinezze.

Ogni festa segnata dal calendario, con le relative tradizioni, era ricca d'insegnamenti; momento di confronto, di dialogo, di condivisione e d'interpretazione. Tanti erano i momenti topici: la Vigilia di Natale, poi Capodanno quindi l'Epifania. La sacralità che accomunava uomini e animali per la festa di S. Antonio, era molto sentita. Per combattere il lungo inverno, si contrapponeva il Carnevale, subito dopo, i quaranta giorni della Quaresima, l'attesa, poi la festa della Resurrezione, Pasqua, che riuniva la famiglia anche attorno al tavolo.

Il risveglio della natura era accompagnato dalle feste di primavera, la musica del Carnevale, feste contrassegnate dai balli sull'aia. Con il caldo estivo, la maturazione dei frutti e i successivi raccolti, s'intrecciavano le feste del ringraziamento. Le uova, del giorno dell'Ascensione erano veri talismani, utili per sanare alcune malattie. Magica e sacra era la notte di San Giovanni; salutare era considerata la rugiada e alcune erbe raccolte in questo giorno. La cultura del ricordo, coincideva con la conclusione del lavoro nei campi. La nebbia accompagnava le comunità verso l'inverno con un sentimento d'intimismo che portava nelle feste dei Morti, poi le sagre di paese, Santa Lucia e finalmente di nuovo Natale. La festa di Santa Lucia, protettrice della vista, nel giorno dell'anno considerato più corto, accende, nel buio dell'inverno, la speranza di una nuova luce, attraverso i suoi doni. Quanta gioia per i bambini in quel giorno tanto atteso, specialmente per il piatto pieno di cose buone, che la mamma aveva segretamente posato sul comodino, mentre il bambino dormiva: una **spumiglia**, un'**offella**, 3 biscotti **purem**, 5 caramelle di zucchero morbido, 2 cioccolatini, 1 arancia, 2 mandarini e una manciata di frutta secca. Cose buone, mangiate con parsimonia, perché durassero a lungo. A Natale, come in tutte le grandi feste, l'attesa si manifestava in particolare il giorno della Vigilia, che era sapientemente accompagnato da forme penitenziali. Rigorosamente si mangiava di magro. Il piatto tradizionale era, i tortelli di zucca



Tortelli di zucca

con mostarda senapata, produzione della casa.

Anche la minestra è un piatto tipicamente padano. Dopo il lavoro, soprattutto nelle giornate umide e fredde, un piatto di minestra scalda il cuore, rigenera e "aggiusta" lo stomaco, scaccia il medico dalla finestra, depura il sangue. La minestra in brodo era tradizionalmente mangiata a mezzogiorno, mentre la sera era la polenta, con poco companatico, a dominare il pasto serale. Il condimento più usato per le minestre era composto di burro e lardo fusi insieme, insaporito con aromi, bastava aggiungere un cucchiaino di conserva di pomodoro e il brodo era pronto.

Delicato e leggero era il brodo di carne di coniglio o di piccione, tradizionalmente servito ai convalescenti. Le tagliatelle all'uovo, asciutte, i "bigoli" al torchio, i tortelli di zucca e gli gnocchi erano piatti prelibati, per occasioni speciali.

Nella tradizione alimentare del nostro territorio, anche i legumi erano molto importanti per la loro facilità di conservazione, una risorsa alimentare importante per superare i lunghi inverni. Ceci, lupini, lenticchie, fave, fagioli e legumi in genere avevano la funzione di purificare le comunità, di infondere fecondità e benessere..., affermava Ovidio!

Era molto diffusa la tradizione di cibarsi di questi prodotti nei primi giorni di novembre, in occasione della commemorazione dei defunti. Nelle osterie, le cuoche cucinavano i fagioli con le cotiche di maiale, zuppe di ceci, fave o fagioli, innaffiate... con vino rosso novello. Altro alimento tipico erano le castagne lesate, le caldarroste col vino caldo speziato. Dopo cena, in quasi tutte le famiglie si recitava il rosario davanti al camino, dal 13 dicembre all'Epifania, e, alla fine del pranzo festivo, poche famiglie benestanti esibivano il torrione povero, chiamato "cibalo" che cucinavano loro! Verze, patate e zucca; è il tris di verdure più cucinate durante l'inverno. La verza, regina dell'inverno, si conservava nell'orto anche sotto la neve. L'abbinamento con i prodotti della maialatura era l'ideale per piatti come: crauti col cotechino, involtini di verze, riso e verze...

La patata, era considerata un farinaceo importante per superare l'inverno, alla pari delle castagne, della polenta e del pane. La zucca, era la base per numerose minestre, gnocchi, tortelli, mostarde, torte dolci e salate. Anticamente, certe forme di zucca, svuotate, essiccate, erano usate per trasportare sale, vino e acqua. Con le piogge autunnali, i funghi, sono sempre stati, un'altra importante risorsa del territorio padano. Erano raccolti, assieme alle lumache e cucinati in alternativa al cibo abituale.

Con le prime gelate spuntavano le orecchiette, le **melline**... cucinate fritte o con l'atingolo erano accompagnate da tanta polenta fresca. Impanati e fritti, i funghi sostituivano le bistecche, o aggiunti nel sugo del risotto, erano piatti poveri ma prelibati. Ad autunno inoltrato, anche l'uccisione del maiale era un rito familiare che garantiva la disponibilità di un cibo gustoso e un forte apporto proteico all'alimentazione invernale. Era una festa condivisa con parenti, amici e vicini di casa, il cibo non era finalizzato solo alla sopravvivenza, ma diventava occasione di aggregazione, per goderne lo spirito di amicizia e fratellanza. La sera della maialatura, iniziava la festa con la cena alla quale partecipavano: il norcino e i suoi aiutanti, tutta la famiglia contadina proprietaria del maiale, amici, parenti e vicini di casa, sovente anche il prete e il medico di famiglia. A "sposare" il lardo con altra carne, era usato il petto e le cosce d'oca, macinati assieme fornivano il salame d'oca. Dopo aver sezionato le parti, la pelle e il grasso, tagliati a listarelle, i pezzi erano fusi e si otteneva lo strutto d'oca e le cicciolate. Un altro sistema per conservare la parte magra era "la tragna". Tagliati a tocchetti e posti in recipienti di terracotta ricoperti col grasso fuso e sale, i pezzi di carne, potevano essere conservati crudi per parecchi mesi. Con la carne bovina, mescolata col grasso del maiale, si ottenevano "i mastürèn".

Le uova, simbolo della vita, contrassegnavano il passaggio tra la stagione del riposo per i campi e quella delle nuove semine, legate alla luna e al sopravanzare del dì sulla notte. Con l'inizio della primavera, il pollaio era prodigo di uova. Nelle osterie primeggiavano le uova sode e le frittate accompagnate da vino bianco. Furoreggiavano le gare, con premi in natura a chi riusciva a mangiarne di più. In primavera l'uovo era mangiato condito assieme ad erbe selvatiche (valeriana, radicchio e rucola): una tradizione che caratterizzava la Settimana Santa e Pasqua. Si faceva colazione con le uova colorate da mamme e nonne che utilizzavano erbe selvatiche disponibili: il giallo si otteneva dai fiori del caglio, dell'iperico e della linaiola, il rosso era ottenuto dalle radici del caglio, dai frutti della fitolacca e dei rovi, il verde dalla bollitura delle ortiche, il viola dalle biette ecc. Uno stile di vita rimasto insito nella memoria di chi lo ha vissuto personalmente e destinato all'oblio per lasciare spazio alla modernizzazione, alimentata dalla tecnologia, che ha prevalso in tutti i campi.

ROSA MANARA GORLA



Bresciani
AZIENDA VITIVINICOLA

Miglior Lambrusco 2013

CANTINA
Via Marconi 73
Rivarolo Mantovano (MN)
Tel e Fax 0376 99733
www.cantina Bresciani.it

Lambrusco solo da uve autoctone dei nostri vigneti



FLORICOLTURA

Produzione e distribuzione piante e fiori,
realizzazione parchi e giardini,
vendita all'ingrosso e ai privati,
noleggio piante, servizi per ogni occasione,
servizio interflora e consegna a domicilio.

Floricoltura Salami Mario e Bonfanti Mariangela & C. s.n.c.
Strada Provinciale per Bozzolo, 11
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
Tel. 0376 99131-2 | Fax 0376 99216
www.floricolturasalami.it - info@floricolturasalami.it

FUSAGGINE

Famiglia: Celastracee

Nome botanico: *Euonymus europaeus*

Nome Volgare: Fusaggine, Berretto da prete.

Descrizione: Cespuglio o arbusto di 3-7 metri di altezza. Ramificazioni erette ed espanse, più o meno ricadenti. Rami spesso a sezione quadrangolare, con ali strette. Foglie opposte, semplici, ellittiche od ovali (lunghe 4-8 cm). Lembo finemente seghettato, glabro, verde scuro e opaco superiormente, più chiaro di sotto. Piccoli fiori, bianco-verdastri, a 4 petali, disposti in piccole cime. Frutti a capsula tetralobati, contenenti 4 semi arancioni, persistenti sulla pianta per una parte dell'inverno. Giovani getti lisci, glabri e verdi; corteccia che diventa grigiasta, reticolata. Fioritura da maggio a luglio.

Etimologia: Il nome del genere deriva dal greco "ev/eu" = buono, bene e "ònoma" = nome, quindi "buon nome", e visto la velenosità della pianta ciò ha un significato scaramantico;

L'epiteto specifico indica il continente in cui è spontaneo.

Curiosità

La pianta di *Euonymus* possiede diversi nomi popolari derivanti dalla forma dei frutti o dai suoi impieghi.

Quello di "Berretto da prete" deriva dalla forma dei suoi frutti rosso scarlatto, forma simile alla berretta, copricapo utilizzato dai sacerdoti specie nel secolo scorso.

Il legno, duro e flessibile, di colore giallo, era impiegato per numerosi piccoli lavori di torneria, per manici di utensili, per cannelli per pipe, per archetti di viole, e per la produzione di stuzzicadenti. Veniva anche impiegato per la fabbricazione dei fusi per la lavorazione della lana. Ed è proprio quest'ultimo utilizzo che ha dato alla pianta il nome volgare di "Fusaggine".

Tutta la pianta è velenosa, in particolare i frutti e i semi: solo gli uccelli possono cibarsene senza danno. I semi contengono vari alcaloidi tossici, alcuni ad azione digitalico-simile: evonimina, acido evonico, aspargina, olio con triacetina, resine, coloranti, sostanze amare, e altri composti.

Si è calcolato che una persona adulta e sana possa ingerire senza problemi un massimo di 3 semi, mentre dosi superiori possono provocare nausea, vomito, mal di stomaco, diarrea, fino a provocare la morte.

La tossicità dei semi era nota fin dall'antichità: macinati e ridotti in polvere erano un valido insetticida contro i pidocchi, la scabbia e le zecche.

In alcune zone d'Italia e d'Europa si usava lavare il manto dei bovini con un infuso di foglie per tenere lontani tafani e mosche.

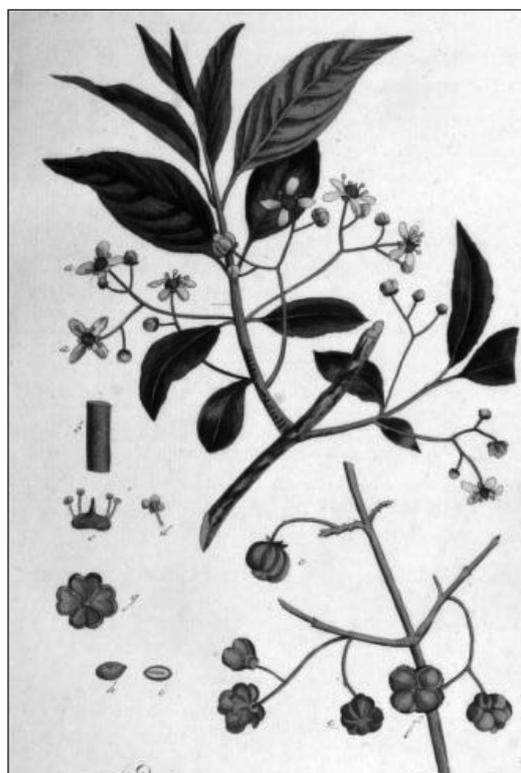
La corteccia delle piante adulte, se stropicciata, emana un odore sgradevole.

Nell'ottocento, l'*euonymus* era molto utilizzata come elemento decorativo nei giardini. Scoppiò anche una sorta di moda che portò molti ad acquistare e ricercare specie simili e a creare nuove varietà.

A dispetto della sua velenosità, la fusaggine è comunque una pianta apprezzata per i suoi frutti rosso carminio in grado di gettare una nota di colore nel paesaggio monocromo invernale.

Pianta molto rustica, si propaga facilmente sia per talea che per seme.

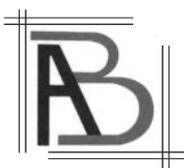
DAVIDE ZANAFREDI



LESSICO RIVAROLESE (67)

- 128. süg:** s.m. ~ 1. "sugo, intingolo" | 2. "sapa, sorta di budino a base di mosto" • Lat. *sūcu(m)* 'succo, sugo' // Cfr. mant. *sūgòl/sugòl* 'sapa, mosto cotto'.
- 129. sùga:** s.f. ~ "fune, cordame" / DER dimin. s. m. **sughèt** • Da un indeur. preromano *souka* 'cordame' dipende il lat. tardo *sōca(m)* 'fune', poi passato al lat. mediev. *soga(m)* e all'ital. ant. *sóga* 'correggia' // Ampia la diffusione: cfr. provz. catal. spagn. *soga*, basco *soka* e greco mod. *sōkàri* 'cordicella'; nei dial., oltre all'epicentro sett., cfr. sardo *soga/sokka*, abr. *zóke*, pugl. *zuga*. [DEI 3528; DEC 858]
- 130. sùgà:** v.t. ~ "asciugare, prosciugare" / DER s.m. **sùghèn**, "canovaccio da cucina"; s.m. **sugamàn**, "asciugamani" / LOC *sùgà la bùgàda* 'asciugare il bucato' e fig. 'portare a termine una faccenda lunga e ardua', in quanto per *bùgàda* (vd.) si intendeva la lavatura stagionale dei panni – ciò che comportava un lavoro lungo e faticoso • Lat. tardo *exsucāre* 'estrarre il succo' (ex 'da' e *sūcu(m)* 'succo') // Cfr. ital. pop. *sciugare*; cremon. *sùgàa*, mant. *sùgàr*; da notare che l'ital. *asciugamano* fu mutuato dalle parlate sett. e toscane solo nell'Ottocento, in sostituzione della voce più tradizionale *asciugatoio*. [DELI 78]
- 131. sulèr:** s.m. ~ "soffitto; soffitta" / SIN *granèr* • Lat. *solāriu(m)* 'luogo esposto al sole' (da *sōl*, *sōlis* 'sole') // Cfr. ital. *solaio* e la forma obs. *solaro*; fr. ant. *solier* 'terrazzo', provz. *solier* 'tetto', engad. *solèr* 'corridoio'; ant. alto ted. *solāri* e ted. *Sölller* 'terrazzo'; ven. sett. *solèr* 'ballatoio', mant. *solèr* 'solaio, granaio, soppalco'. [DEI 3530]
- 132. sumnà:** v.t. ~ 1. "seminare" | 2. fig. "perdere per strada, smarrire" • Lat. *semināre* (da *sēmen* 'seme'). Da notare, oltre alla sincope (-*min*->-*mn*-), la labializzazione della vocale protonica (e>u) per influsso di -*m*- // Cfr. mant. *somnà/somnàr* in competizione con il più diffuso *semnà/semnàr*, mil. *somenà*, venez. *somenàr*. [ROHLFS § 135]
- 133. şuntà:** v.t. ~ "aggiungere, ricolmare" / rifl. **şuntàg**, "rimetterci, perderci" (LOC *şuntàg la pèl* 'morire') / DER s.f. **şunta**, "aggiunta" (*fagh la/na şunta*, 'aggiungere per ripristinare il livello; mettere un sovrappiù') / LOC *şuntà 'l brò*, 'allungare il brodo (con acqua)', fig. 'tirarla per le lunghe' oppure 'aggiungere alla verità (brodo) qualche fandonia (acqua)' • Conio sulla base del lat. *adiūncta*, n.pl. del part. di *adiūngere* 'aggiungere, congiungere' // Cfr. ital. ant. (*ag*)*giuntare* 'congiungere, unire' e per il deverb. la locuz. *per giunta* ('per di più'); cfr. pure spagn. *juntar* 'congiungere, aggregare' (deverb. *junta*). [DEI 1822; DELI 29]
- 134. sùpèl:** s.m. ~ "zoccolo" / SIN *sòcul*, *sgàlmara* / DER s.m. **sùplèn**, "zoccolo", o più precisam. chi fabbricava la parte in legno dello zoccolo / LOC *avig/purtà 'na sèbra* e *'n sùpèl*, 'avere a disposizione oggetti disparati, disutili perché scoordinati' (lett. 'calzare una ciabatta e uno zoccolo') • Etimologia incerta. Forse, come il lat. tardo *suppedāneu(m)* 'panchetto di legno da tenere sotto i piedi', il vocabolo è un composto di *sūb* 'sotto' e *pēs*, *pēdis* 'piede' (vd. *sotpedàn*), con aggiunta di suff. ipocoristico. Che si debba invece supporre una connessione con l'ital. *zoppo*? Le due ipotesi si potrebbero anche condensare: posto un lat. volg. **sōppu(m)*, incontro del tardo *suppēs* (*sub*+*pes*) 'dai piedi storti' con *clōppu(m)* 'claudicante', si avrebbe un traslato: il rumoroso e strascicato passo di chi calza gli zoccoli sarebbe paragonato all'andatura irregolare di uno zoppo. A meno che, più semplicem., non si tratti di uno svolgimento della radice onomatopeica *zump-* (cfr. ital. *zompare*) o **zupp-* (cfr. ancora *zoppo*). Come si vede, i dubbi sono lunghi dall'essere sciolti // Cfr. mant. *sùpèl/supèl*, trent. *zopèl*, ven. *zopèla/zopèlo* 'pianella' [DELI 1469; DEDI 478]

CLAUDIO FRACCARI



ARREDAMENTI **BETTINELLI**

BETTINELLI SERGIO srl - S.da Provinciale per Bozzolo - 46017 RIVAROLO MANTOVANO (MN)
Tel. 0376.99289 - Fax 0376.959084 - bettinelli.mobili@tiscali.it

