



*Gita a Mantova*

a cura di: Anna Silvestri

## GITA A MANTOVA E DINTORNI

DEL 16 MAGGIO 2010

### PROGRAMMA DELLA GIORNATA

MATTINO: PARTENZA DEL PULMAN DAL PIAZZALE DELLA CHIESA DI SOLOGNO  
(orario da definire)

SOSTA PRESSO UN AUTOGRIL PER LA COLAZIONE

ARRIVO A MANTOVA: INCONTRO CON LE DUE GUIDE, VISITA DEL PALAZZO DUCALE,  
DELLA "CAMERA PICTA" E DEL CENTRO STORICO

ORE 12,30/13,00: PRANZO IN RISTORANTE CON MENU CONCORDATO E BEVANDE INCLUSE

IL POMERIGGIO PROSEGUIRA' CON UNA ESCURSIONE IN BATTELLO SUL MINCIO  
(Mantova - San Benedetto Po' A/R di circa 2,30 ore)

ORE 18,30 circa: PARTENZA DA MANTOVA PER IL RIENTRO A SOLOGNO

Il costo del pulman è offerto dalla pro loco e pertanto la spesa della gita dovrebbe essere di 50,00 € a testa, se si riesce a riempire il pulman, altrimenti la cifra potrà essere leggermente superiore.

E' NECESSARIO PRENOTARSI AL PIU' PRESTO PERCHE' BISOGNA VERSARE LA QUOTA UN MESE PRIMA DELLA PARTENZA. Nelle prenotazioni si da la precedenza ai Solognesi e a quanti danno una mano per le iniziative della pro loco e solo in seguito ad abitanti dei paesi vicini.

**PRENOTARSI PRESSO:**

ANNA SILVESTRI: 339 6157397

GIUSEPPE FONTANA: 0522 804265 – CELL. 348 2617828

LORENZO SBRIGHI: 348 5438875



**Riprendiamo a descrivere le parole che ricordiamo del nostro dialetto, per non dimenticarle e quindi per non disperdere un secolare patrimonio della nostra cultura paesana. LETTERE “I – J - K”**

“**inbiudàr**” – Anche più semplicemente “**biudàr l’ara**”. Deriva da *in+biuta*. Questa operazione che in tanti come me ricordano ancora molto bene, consisteva nel prendere lo sterco fresco dei bovini, farlo ammollare ben bene con l’acqua per poi stenderlo in maniera omogenea sull’aia, preventivamente ben pulita. Quando lo sterco era seccato si procedeva alle operazioni di trebbiatura e successivamente di mondatura dei diversi cereali: “*furmònt, orz, scandèla, véscia e fàva*”. Per trebbiare, oltre ai classici bastoni annodati in testa tra di loro (*al scidersc*), che servivano appunto a battere, veniva utilizzato anche “*e piastròn*” trainato normalmente da una coppia di mucche. Per i ragazzi era quasi una gara di abilità riuscire a rimanere in piedi sul “*piastrone*” attaccati alla semplice “*cavicia*” senza cadere, soprattutto durante i primi giri, quando sembrava di essere sulle montagne russe e per questo ci si dava spesso il cambio, fino a quando tutti i gambi dei cereali risultavano finemente sminuzzati e le spighe o i baccelli ben ripuliti. L’aia veniva poi ben ripulita dividendo i grani dalla paglia e quindi si procedeva alle operazioni di mondatura. Nell’angolo più lontano dell’aia si montava una tela contro la quale veniva lanciata, meglio controvento, da uno dei famigliari più esperti, una palata per volta di cereali e frammenti sminuzzati di paglia e spighe. Per una legge fisica anche allora ben conosciuta, i granelli più pesanti andavano a cadere e a raccogliersi lontano sul telo, mentre “*e lòcc*”, più leggero, si depositava da solo nel tratto intermedio. Le ultime operazioni di mondatura da sassolini o altri materiali depositatisi coi granelli di cereale venivano fatte dalle donne utilizzando uno strumento che oggi lo si può ammirare solo attaccato alle pareti di una qualche tavernetta, la “*vasùra*”. terminate queste operazioni rimaneva un cortile lucido e ben levigato, quasi come un moderno parquet, bello da giocare, almeno

fino alla prima pioggia che tutto distruggeva.

“**imbrancàr**” – Imbrancare, unire le bestie al pascolo per poter stare in compagnia e giocare durante le lunghe ore trascorse con le mucche al pascolo. Si imbrancavano bestie e padroncini e qualche volta andava bene, ma spesso succedevano guai che in tanti ancora ben ricordano.

“**imbuscàda**” – Era uno stratagemma militare per coglier di sorpresa il nemico. Da noi ha preso anche il significato di un’usanza, praticata fino a qualche tempo fa, di una specie di comico agguato per arrestare il corteo degli sposi. Negli ultimi anni si risolveva in una specie di pagamento del pedaggo a suon di fiaschi e bottiglie, ma i più anziani ricordano vere imboscate organizzate dai più burloni, con tanto di giudice, avvocato difensore e vari testimoni. L’arringa finale riusciva poi a far rimuovere l’imboscata fra brindisi, canti e stornelli augurali.

“**impalancà**” – L’impalancato è una chiusura fatta di pali e assi che servivano a recintare cortili e orti. Da questa parola deriva anche “*palanchin*” lungo piccone o asta in ferro usato per fare i buchi dell’impalancato. Di queste recinzioni se ne possono vedere alcune, a volte molto lussuose, intorno agli chalet di montagna.

“**impatàr**” – Far pari e patta, non vincere né perdere.

“**insèda o inèst**” – Operazione che consiste nell’innestare su una pianta selvatica una che dà buoni frutti. Già in epoca medioevale viene ricordato un abile innestatore di castagni di Carù.

“**intrigà - intrigant**” – Il primo sta a significare “ingarbugliato”, riferito a capelli o altro non facili da sciogliere. Deriva da “*strigòn*”, il pettine più grosso che serviva a districare i nodi

dei capelli, mentre “*e patnìn*” serviva per pulire i capelli, anche dai pidocchi e per pettinarsi. La seconda parola sta invece a significare una persona che si intromette negli affari altrui, quasi un ficcanaso.

“**j’inèstra**” – Ginestra, pianta dai fiori gialli profumatissimi che cresce nei luoghi aridi e sassosi. Usata da bruciare nelle fornelle o nelle cataste di carnevale per il suo caratteristico scoppiettio, ma anche per fare scope per stalle e cortili, abbinata a rami di sanguinella più resistenti.

“**j’inèvre**” – Ginepro, usato da bruciare in cataste o fornelle assieme alla ginestra, veniva utilizzato fino a qualche anno fa per fare l’albero di Natale. Le sue bacche sono ottime per insaporire arrostiti di cacciagione e per preparare liquori.

“**jùv**” – Giogo, arnese di legno che si mette al collo dei buoi o delle mucche per far tirar loro carri, aratro o altri strumenti agricoli o da trasporto.

“**kìcra**” – Vecchia caffettiera, somigliante al bricco. Quelle più grosse se le portavano con sé i “*maslìn*” nelle varie case dove venivano chiamati ad uccidere il maiale. Venivano utilizzate per prendere l’acqua bollente e versarla lentamente sulla pelle del maiale per poterlo pelare più facilmente.

1	2	3		4	5	6	7	8	9			
10				11								12
13			14						15	16	17	
18		19			20				21			
22				23		24		25				
26					27		28				29	30
31			32			50				33		
						34				35		
36	37				38							
39				40							41	
			42							43		
44		45			46				47			
48							49					

ORIZZONTALI

- 1 - evento dell'estate solognese
- 10 - passa con gli anni
- 11 - Né loro né vostra
- 13 - gran turismo
- 14 - Automa
- 15 - Il più famoso è Sologno.it
- 18 - Personaggio femminile del "castello"
- 20 - Forza, dai!
- 21 - essere pelle e...
- 22 - Isola spagnola
- 24 - Animale rappresentativo di Sologno
- 26 - si dice dopo un favore
- 28 - un insetto
- 29 - fine dei partiti
- 31 - sono due nella rete
- 32 - versa da bere..
- 33 - il più famoso era quello di Elio
- 34 - Re francese
- 35 - Tassa comunale
- 36 - Trapani
- 38 - per questo
- 39 - acqua francese
- 40 - la festa delle feste
- 42 - spaghetti ... olio e peperoncino
- 43 - divinità
- 44 - la discoteca!
- 46 - la nota del diapason
- 47 - Genova all'aeroporto
- 48 - il ns. fiume....
- 49 - lo zio d'America

VERTICALI

- 1 - disattento, sbadato
- 2 - il mese della festa
- 3 - Taranto
- 4 - sigla da Vino
- 5 - ex presidente
- 6 - ci abitano Francesca e Federico
- 7 - a volte può essere lunga
- 8 - onore senza vocali
- 9 - parte alta del paese
- 12 - si trova in mare
- 14 - soprannome dello sciatore reggiano
- 16 - uguale
- 17 - Trieste
- 19 - Signora ... di una canzone
- 23 - associazione italiana sclerosi multipla
- 25 - sport equestre
- 27 - Extra Terrestre
- 29 - Esame clinico
- 30 - Fiore
- 33 - Non bruno non moro
- 37 - Porto della Sardegna
- 38 - attrezzo per il calcio
- 40 - centro giovanile
- 41 - cortile
- 42 - allocco senza consonanti
- 44 - sola senza vocali
- 45 - Piacenza
- 47 - General Motor
- 50 - Dire una cosa in disaccordo a quelle normalmente accettate

### Ingredienti per la pasta:

- 500 g di farina 00
- 250 g di burro o margarina
- 2 vasetti di yogurt bianco
- 1 dose San Martino
- 1 pizzico di sale
- 60 g di zucchero (facoltativo)
- marmellata molto densa
- zucchero a velo

## Croissant alla marmellata

### Preparazione:

Fare un impasto con farina, yogurt, burro a temperatura ambiente, sale, dose di San Martino e zucchero se lo si vuole mettere. Suddividere l'impasto in 3 palline; tirare la sfoglia fino a formare dei dischi e dividere ognuno di questi in 8 spicchi dallo spessore di circa 3 millimetri.

Mettere su ogni spicchio la marmellata; bagnare i bordi con il bianco d'uovo, successivamente arrotolare ogni spicchio su se stesso partendo dalla base e premere le estremità laterali.

Porre i croissant su carta da forno e cuocere per 20 minuti a 180°; una volta cotti, spolverizzare con zucchero a velo.

## Il quiz del gazzettino

a cura di: *Roberto Mariani*



Ecco la foto della Vincitrice del Super quiz di Natale del Gazzettino.

Come potete vedere si è aggiudicata un abbonamento alla sua rivista preferita, Rolling Stone, mensile che tratta di musica Rock.

### PROSSIMO APPUNTAMENTO

LA PROLOCO SOLOGNO RICORDA CHE

DOMENICA 2 MAGGIO

SI TERRÀ

### LA GIORNATA ECOLOGICA

SIETE TUTTI INVITATI A PARTECIPARE

PER MANTENERE PULITO

IL NOSTRO PAESE

## STAFF PROLOCO

Presidente:

**ANNAMARIA SILVESTRI**

Vice Presidenti:

**IVAN BELLI e**

**PIETRO GIORGINI**

Tesoriere:

**SBRIGHI LORENZO**

Segretaria:

**CINZIA ANDREOLI**

Consiglieri:

**GIUSEPPE FONTANA,**

**CLAUDIO SILVESTRI,**

**LINO GIORGINI e**

**GIANLUCA INCERTI**

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito [sologno.it](http://sologno.it) o all'indirizzo email: [anna.maria.silvestri@alice.it](mailto:anna.maria.silvestri@alice.it)

Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: [bobo-70@libero.it](mailto:bobo-70@libero.it)

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:

**TERMOIDRAULICA - LATTONIERE**

**BELLI**  
Gianpaolo

VILLA MINOZZO (RE)

Tel. e Fax: 0522 801686

Cell. 335 6813500

E-mail: [belligianpaolo@libero.it](mailto:belligianpaolo@libero.it)