

...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: Silvano Andreoli

Ingredienti:

- 1 kg farina
- 1 cipolla
- un mazzetto verdure (lattuga, bietole, ecc)
- 5 foglie salvia
- acqua tiepida
- 20 gr lievito di birra
- un cucchiaino sale fino

Frittelle (cuculli genovesi)

Preparazione:

- Tritare tutte le verdure. In un contenitore impastare farina, lievito, verdure tritate e sale con l'acqua tiepida fino ad ottenere una pastella morbida. Lasciare lievitare 2/3 ore al caldo. Fare delle palline da friggere in strutto o olio bollente. Terminata la cottura aggiungere un pizzico di sale al bisogno.

LE PAROLE DI UNA VOLTA

a cura di: Giuseppe Fontana

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, ecco quindi la lettera G

“**gabàn**” – Grosso cappotto da contadino, largo di misura e un po' goffo. Da cui deriva anche la parola “*gabbana*”, grossa tasca in cui si infilava “*un tacòn ad pan*” e qualcosa di companatico. “*Far e gabanin*” indica invece curvarsi, rannicchiarsi spesso a causa di seri guai fisici.

“**gabèla**” – Imposta, tassa. “*Far e sèm p'ran pagàr gabèla*” indica invece fingersi tonti per non pagar dazio.

“**gamb'le**” – Robuste aste di carpino che si fissavano al giogo tramite la “*cavicia*” e sulla cui parte posteriore venivano fissate “*la bèna o la tragia*”.

“**gamb'la**” – Manico in legno su cui veniva fissata la falce da fieno, chiamata “*frina*”.

“**garzòn**” – Garzone, giovane aiutante di contadini o di pastori nel periodo di maggior lavoro. “*Andàr pàr garzòn*” lavoro tipico dei ragazzi di famiglie numerose, anche per imparare un mestiere da qualche artigiano.

“**gatòn**” – Modo di camminare tipico dei neonati, poggiando in terra ginocchia e mani. Si distingue dalla posizione prona in avanti col culo per aria, detta appunto “*in cùl busòn*”.

“**gavà**” – Paletta di ferro del focolare che serviva per togliere le braci o la cenere dal fuoco o per prendere le braci “*par màtre e prêt a lèt*”.

“**ghègna**” – Faccia, a volte triste, a volte tosta o addirittura sarcastica.

“**g'giàra**” – Ghiaia, o ancora meglio “letto del fiume”. “*andàr ai strupàcc in tal g'giar ad sècia*”, andare a raccogliere i vimini nel letto del Secchia.

“**giuba o giubòn**” – Giacca da uomo.

“**g'mèra**” – Vomere di legno e poi di ferro per arare e rivoltare la terra dei campi

“**gòra**” – Canale artificiale usato per portare l'acqua al mulino

“**granisa**” – Grandine, col derivato verbo “*granisàr*”.

“**gram'la**” – Gramola usata per impastare il pane.

“**granàra**” – Scopa in saggina. Modi di dire: “*granàra nòva spaza bon tri dé*”; “*bendir con la granàra*”; “*pùntalàr l'ùs cun la granàra*”, il cui significato si può ben comprendere.

“**gròsta**” – Crosta di pane. “*E pàn ad chietre à ghà sètt gròst*”, che Dante Alighieri ha saputo meglio tradurre col suo “*come sa di sale lo pane altrui*”.

“**ghudàs**” – Padrino del battesimo o della cresima.

“**ghuindle**” – Arcolaio usato per avvolgere la lana. “*Svélt c'un ghuindle*”, lesto.

“**ghuròi**” – Gheriglio delle noci e delle nocciole, ma indica anche il nocciolo dei diversi frutti.

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 o all'indirizzo email: anna.maria.silvestri@alice.it
Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

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

AVVOCATO
PATROCINANTE PRESSO LA CORTE DI CASSAZIONE

Claudio Silvestri

Castelnovo Ne' Monti (RE)
Piazza Peretti, 9
Tel. 0522 810354 - Fax 0522 611444

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

N. 10 - 2009



ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

ottobre 2009

...PRO LOCO NEWS...

a cura di: Pietro Giorgini

...“e adesso un po' di meritato riposo!”...

Questa frase calza proprio a pennello per tutti coloro che hanno speso tutte le loro forze (fisiche e mentali) per dar vita a quello che è l'appuntamento principe dell'anno. L'impegno è stato tanto, il lavoro di più, a volte l'idea di passare quasi un mese a fare preparativi ed avere una festa che dura solo un giorno può sembrare un'assurdità, ma ogni anno il risultato che ne viene fuori appaga tutti i sacrifici che sono stati fatti e ci porta a fantasticare già alla festa successiva.

Esprimere un commento sulla giornata diventa quasi difficile, alla fine ci riduciamo a parlare della fortuna che abbiamo avuto perché è stato bel tempo (a proposito, è evidente che lassù qualcuno ci ama), perdendo di vista la realtà e dando ormai per scontato ciò che questa festa è diventata.

I numeri della festa sono impressionanti, soprattutto perché maturano in poche ore, più di 2000 pranzi serviti, i gadget e le torte che vengono bruciati nella prima parte della mattina, la strada che viene letteralmente inondata da un fiume di auto di cui non si vede la fine; nonostante la mole di partecipanti la macchina organizzativa è praticamente perfetta: il ristorante funziona, dalla cucina ai camerieri, in modo veloce e preciso; vino e caldarroste vengono serviti senza intoppi e senza che si formino code per tutto l'arco della giornata. Persino quello che doveva essere un esperimento (mi riferisco alle tigelle) si è rivelato un'ottima iniziativa e si è integrato perfettamente nel giusto spirito della festa. Per non parlare del bar che ha lavorato ininterrottamente per più di dieci ore senza un accenno di difficoltà.

La formula della festa, nella sua semplicità, accontenta e piace a tutti; quest'anno, in particolare, c'è stata ancor più attenzione verso i bimbi grazie allo spazio ricreativo ed all'amatissimo “lucarretto” che ha macinato chilometri avanti e indietro per il paese.

I carri allegorici e la gara di mostatura, momenti centrali della giornata, raccolgono come ogni anno l'attenzione di tutti i partecipanti, riuscendo a essere sempre divertenti e originali.

La rubrica, per questa edizione del gazzettino, dovrebbe essere intitolata “Sologno news” invece che “Pro loco news”, perché quando si parla della festa della castagna è d'obbligo far riferimento a tutto il paese. Ed è proprio questo uno dei punti di forza della festa, riuscire ad unire e a mettere d'accordo tutti per un unico grande scopo: poter dire che la nostra è la miglior festa della montagna!



29^a FESTA DELLA CASTAGNA E DEL VINO NUOVO



G
R
A
Z
I
E

A

T
U
T
T
I

