

Cari Lettori utilizzo questo spazio per RINGRAZIARE tutti coloro che hanno messo il loro impegno per realizzare al meglio la Festa della Castagna 2007, mi scuso anticipatamente per eventuali nomi mancanti nel seguente elenco:

ristorante luciana, anna, elisa, benni, valeria, chiara, federica, angelica, teresa, francesca, francesca reggio, martina reggio, marta, paola, giovanna, ilaria, daniele, fabio sassi, alex, ivan, mirko, fili, nick, ivo, andrea reggio, andrea albinea, mattia, roberto, piero, valterino, fabio, ivo, stefania, valdo, elvo, torino, giulio, beppino, aldo, miglio, bruno, silvano *cucina* angela, fabri, iride, franca, giuliana, giuliana, gelsomina, mimma, bruna, cinzia, stefania, luisa *bar* mauri, simo, alle, alle, danilo, moni, stefano, amico stefano, dino, alfonso *preparazione festa* al coperto: fabio, marika, bobo, moni, francesca, cinzia, chiara, monica, benni, fili, anna, gege, marco, ivan, mirko, simona, laura, stefania, allo scoperto: beppo, robbi, claudio, danilo, lino, alex, mattia, oscar, valdo, marco, lori, mentor *mondine* piero, bruno, giulio, ino, valterino, sabri, ila, francesca, marika, richi, lori, bobo, benni, valeria, angelica, monica, chiara, letizia, figlia giulio, valentina, carlo, ivan, marco, alex, fabio, fabio *vino* beppino, franco, mengo, amico claudio, arturo, sergio *ristorante di castagne* robbi, dante, beppo, giuliano, rossella, simona, mirko *carrì* lori, pietro, fede, amico fede, fabrizio, gigi, nando, gavo, paolo, luca, fredo, fabio, nino, pierino, corra, luca.

Tutte le donne che hanno offerto le torte e i dolci per la festa, i commercianti di sologno, la croce verde e i vigili per il servizio, i polacchi, gli inglesi, i banchetti che hanno offerto, la banca di cavola e sassuolo, ceccati impianti, impresa edile safra, la banda, jack e stranger, mugno dj e victuar il trampoliere.

Ora prendiamoci alcuni mesi di meritato riposo, ma sicuramente ci rivedremo per le Feste Natalizie in occasione della tradizionale TOMBOLATA DI FINE ANNO...

STAFF PROLOCO

Presidente:
 MARIANI ROBERTO "Bobo"
Vice Presidenti:
 FONTANA GIUSEPPE "Beppo"
 GIORGINI LINO "Lino"
Tesoriere:
 SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:
 SILVESTRI ALEX "Ale"
Consiglieri:
 SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO
Consiglieri del Comune:
 BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: bobo-70@libero.it
 PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

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

Forno Artigianale
"MARIANI"
 Sologno Tel. 349 4218720



L'inserto, è offerto da ARREDAMENTI SIMONAZZI



...L'INTERVISTA...

a cura di: Francesca Giorgini

Chiara Sabbatini, ragioniera, anni 29 di Bondolo, vincitrice della gara della mostatura alla festa della castagna

1. Hai accettato subito l'idea di partecipare alla gara della mostatura?

E' stata la mia collega di lavoro Francesca a propormi questa cosa e mi è sembrata un po' stravagante e divertente così ho accettato.

2. Eri già stata alla festa della castagna? Come ti è sembrata quest'anno?

Come tutti gli anni, è un appuntamento al quale non manco mai: è una festa carica di allegria, vivacità e semplicità come tutte le persone che la organizzano e che vi partecipano accorrendo da ogni parte della montagna ma anche da paesi della pianura e quest'anno, vista la mia partecipazione alla gara della mostatura è stata ancora più bella..

3. Ti sei allenata per la gara?

Assolutamente no, non mi sono allenata anche perché lo spirito della gara era il divertimento e non quello della vittoria.

4. Il tuo capo ti ha dato l'aumento dopo la vittoria?

Se il mio capo mi ha dato l'aumento??? MAGARI!!!!!! Però ha pensato alla pubblicità che si farebbe facendomi partecipare anche l'anno prossimo in rappresentanza dello Studio Canovi.....

5. Che sensazione si prova nel pestare l'uva a piedi nudi?

E' una bellissima sensazione, si sente un po' freddo ai piedi ma l'uva è morbida. Mentre pigiavo, ho pensato al mio nonno Livio che da giovane e per tantissimi anni, per gustarsi il vino nostrano, ha pigiato l'uva proprio così, a piedi nudi...

6. Ti sei emozionata davanti a tanta gente?

Non mi sono mai trovata davanti a così tanta gente che ti guarda, ti urla per incitarti e fare il tifo per te. A dire il vero mi sono sentita piccola piccola ma tanto orgogliosa di rappresentare il mio piccolo e bellissimo paesino Bondolo.

7. Puoi svelarci che tecnica hai usato per vincere?

Non ci sono segreti o tecniche strane per mostare l'uva, solo forza, velocità e resistenza.

8. C'erano anche i tuoi genitori a tifare per te? e cosa ti hanno detto?

Sì, c'era la mia famiglia e tutti mi hanno fatti i complimenti, la mia mamma era molto emozionata.

9. Pensavi di vincere?

No, assolutamente no! Non ho mai mostato, quindi dal momento stesso in cui ho messo i piedi dentro al tino era tutta una novità.

10. Gira voce che presto ci sarà un ricorso sulla gara, in quanto un tino aveva dei problemi relativi al tubo di uscita, cosa hai visto in proposito?

Forse l'unico tino che aveva problemi era proprio il mio perché subito non usciva niente e l'Avvocato Silvestri ha anche fatto controllare il tubo di uscita... Se presto ci sarà un ricorso (come mi è giunta voce che un altro studio, di geometri di Villa, vorrebbe fare - effettivamente la sconfitta brucia...-), non ci sono problemi, io sono pronta a ripetere la gara e a stravincere di nuovo

11. Consigliaresti a tutti di partecipare il prossimo anno?

Sì certo, la festa della castagna di Sologno è ineguagliabile: le caldarroste sono squisite, il vino novello dolcissimo e buonissimo ma l'ingrediente segreto della festa è sicuramente la gente che partecipa e che è capace di dare un tocco di prestigio a una festa che ha prevalentemente origini paesane. Voglio anche fare i complimenti ai bravissimi ragazzi che tutti gli anni fanno organizzare questa festa aggiungendo simpatia e creatività nella rappresentazione dei carri allegorici, ogni anno diversi e per tutto ciò che rende Sologno speciale in un giorno di festa.

Mi raccomando!!!!!! L'anno prossimo tutti a SOLOGNO!!!!!!!!!!



IL FILM DEL MESE

a cura di: Patrizia Giorgini



INSIDE MAN

Nazione: USA, G.B. - Anno 2006 – durata 129' - Regia: Spike Lee - Cast: Denzel Washington, Jodie Foster

Genere: poliziesco

Un gruppo di rapinatori, travestiti da imbianchini, assalta la Manhattan Trust Bank, prendendo in ostaggio impiegati e clienti, secondo un piano imprevedibile e ben studiato: tutti gli ostaggi vengono a loro volta vestiti da imbianchini, rendendo di fatto impossibile distinguere tra assalitori e clienti. Il detective Keit Frazier viene incaricato di gestire il negoziato con il capo della

banda: dal loro rapporto telefonico emerge lentamente che dietro alla rapina si nasconde qualcosa che coinvolge il presidente del Consiglio di Amministrazione della banca e un passato che deve rimanere nascosto.

Il regista afro-americano Spike Lee svolge il tema con uno stile unico, elegante e facilmente riconoscibile, con il suo tocco magico intrattiene e diverte, mettendo in scena una storia nella migliore tradizione americana, e infatti nessun produttore si permette di mettere in discussione le sue scelte narrative. Il film è perfetto nella sceneggiatura, intelligente e preciso nella cura dei particolari, avvincente nella scelta di cambiare in continuazione i piani narrativi, che si comprendono fino in fondo solo alla fine, insomma un film che ci sentiamo di raccomandare caldamente.

LA NOSTRA GEOLOGIA

a cura di: Alfonso Sassi

Dopo l'interessante iniziativa di valorizzare e far conoscere alle nuove generazioni e non solo l'iter produttivo della calce rosa di Sologno, ritengo opportuno completare l'argomento con alcuni cenni sulla geologia del nostro territorio. Partiamo dai gessi triassici (il triassico fa parte dell'era Mesozoica e risale a 190 milioni di anni fa), gessi che associati alle anidridi, dalle quali derivano, si trovano lungo un arco territoriale abbastanza vasto, partendo dal crinale dell'alta Val Secchia e Ozola per arrivare fino a Vologno. L'area più vasta è quella che dal Monte di Carù e dal Monte Caffaggio arriva fino alle fonti di Poiano. Il territorio sopra descritto è percorso in senso longitudinale dal fiume Secchia che ha scavato il suo letto molto facilmente in questi gessi, data la loro grande solubilità. Le numerose grotte o "doline" evidenziano un intenso carsismo caratterizzato da un'idrografia sotterranea parallela al corso del fiume nel quale sfocia attraverso le risorgenti. Interessanti sono anche i "Tanoni", ampie caverne situate alla base del Monte Caffaggio.

Il paesaggio dei gessi si differenzia dal territorio circostante per il profilo dei monti aventi pareti quasi verticali e denudate, in quanto esposte di continuo a facili erosioni, mentre i loro massi precipitati nel greto vengono rapidamente "sfatti" e asportati dalle acque correnti. Una delle cause per cui non vengono utilizzati industrialmente questi gessi sta nella quantità del materiale molto inferiore a quella dei gessi messiniani (situati nelle zone di Vezzano sul Crostoso e Scandiano, molto più recenti di circa 30 milioni di anni) e per la scomodità del loro prelievo e del loro trasporto. Nel gesso e nell'anidride si trovano inglobati e disposti irregolarmente i cristalli di quarzo nero. Sono poveri di forme, presentando soltanto il prisma esagonale e i romboedri. Il colore nero è dovuto all'ingente presenza di sostanze bituminose imprigionate nel reticolo cristallino, ma varia di intensità con toni che giungono fino al grigio chiaro. Sono sempre biterminati, cioè completi nelle loro due terminazioni a pseudo piramide. Parliamo infine della carniola ("cavrun" per i Solognesi). Si tratta di una breccia costituita da calcare grigio cementato con un calcare diverso quasi sempre giallastro. Il calcare grigio viene sciolto dall'acqua e perciò questa roccia assume l'aspetto spugnoso a causa dei buchi che per tale motivo vi rimangono. Chissà se il borgo di Carnola prende il nome da queste rocce.

...LA RICETTA DEL MESE...

a cura di: Marina Parisoli

Ingredienti:

- riso
- 5/6 spicchi aglio
- tonno
- pomodori secchi
- prezzemolo, basilico
- olio
- peperoncino

Riso di Marina

Rosolare gli spicchi di aglio, toglierli dalla pentola e aggiungere il tonno sbriciolato e cuocere. Ammollare i pomodori secchi per mezz'ora in acqua bollente, strizzarli, tritarli grossolanamente con la mezzaluna e unirli al tonno continuando la cottura. Lessare il riso, condire con il sugo al tonno e pomodori, completare con una bella manciata di prezzemolo e basilico tritati, un filo di olio extra vergine di oliva e a piacere con del peperoncino. Volendo dare un tocco di colore si può usare riso bianco e nero, da cuocere separatamente.

