

Quando una cosa è scritta, è scritta per sempre, ed è difficile immaginare quali ripercussioni possa avere a distanza di anni.

Le Poëse

Scult: je pran fini
d'Umberto li surlini

3:10 to Yuma

Dina & Franco

Bar Ristorante Stazione



3:10 to Yuma



Le Poëse

Scult: je pran fini
d'Umberto li surlini

Al Ciacarón dla Stasiòn

Quindicinale gratuito di noterelle anonime e apocrife dal Bar Ristorante Stazione. Esce la Domenica.

AL VÒSTAR PICO

Il dottor Luigi Benatti, avendomi spedito la foto allegata, mi ha stimolato nel produrre queste righe.

I modenesi della bassa, sono solitamente pervasi da un ottimismo contagiante. Mai pronti ad arrendersi, neanche di fronte agli sgambetti mancini della vita. La resurrezione dalle sofferenze e dalle disgrazie del terremoto, ne sono un evidente esempio. Ciò che li distingue da noi confinanti lombardi, non è tanto una pronuncia dialettale più melodiosa (il dialetto mantovano è più duro e spigoloso), quanto le loro origini, nobilitate da un tal Giovanni Pico dei conti della Mirandola e della Concordia.

Di questo però, a volte se ne vantano manifestamente come pavoni maschi di fronte alle femmine, e qui mi trovano d'accordo, se non altro perché ho la stessa data di nascita del famoso letterato (escluso l'anno, 1463, naturalmente!...) Il prof. Carlo Moretti direbbe *anche quello!*, in quanto oramai è noto che mi attesta origini secolari. Tale insigne umanista è nel ricordo di tutti noi, non solo per la ferrea e sviluppata memoria, ma anche e soprattutto per le opere filosofiche di grande portata e spessore. Ebbe la fortuna di essere cresciuto sotto le ali del grande fiorentino Lorenzo de' Medici detto il Magnifico. Comunque, questo privilegio fu figlio solamente dei suoi meriti e non della casualità degli eventi o dei favoritismi dei potenti. Si scontrò con l'allora papa Innocenzo VIII, simo-

niaco genovese di facili costumi, e non ebbe vita facile neanche con il dissoluto e libertino Rodrigo Borgia, dalla rinomata ed eccellente manualità di spada e di femmina. La figlia Lucrezia, onorando il loro ispanico sangue caldo, seguì con pregevoli risultati le orme del padre. Quest'ultimo però, divenuto a sua volta papa (Alessandro VI), assolse Pico dalla condanna di eresia in

incapato. A o n o r del vero, il temerario G i o - v a n n i se le andava anche a cercare, soprattutto quando si trattava di offrire rifugio e un caldo letto alle amanti e alle consorti degli allora uomini di potere: una di queste fu Margherita, la moglie di Giuliano Mariotto de' Medici, gran gabelliere di Arezzo. Sebbene avesse scritto opere memorabili, quali *De ente et uno*, *l'Heptaplus*, e il *De hominis dignitate*, fu per le *Conclusiones philosophicae, cabalisticae et theologicae*, che si attirò le ire del papato. Non a caso, andava a

braccetto anche con Girolamo Savonarola, con il quale strinse una proficua amicizia. Parlare di Giovanni Pico della Mirandola, meriterebbe un'opera al pari delle tante da lui prodotte (lungi da me e dalle mie capacità!), quindi mi limito solamente a ricordare quanto di lui si dice, ovvero che avesse doti talentuose e una memoria incredibile. Si racconta che riuscisse a ripetere un te-

sto appena letto (compreso la Divina Commedia!?) al contrario, cioè dall'ultima parola alla prima. Da buon campanista dovrei, a sto punto, aprire una polemica su quanto i Gonzaga fossero più illuminati e mecenati dei vicini Duchi di Mirandola, o dei Principi di Carpi, o nel corso della storia, dei Duchi Estensi di Modena e Reggio.

Non lo faccio perché qui si parla di un singolo uomo, di una personalità unica che ebbe i natali in un paese ben preciso, la *Mirandola*, e non genericamente di popolazioni appartenenti a

ducati lombardi od emiliani. Certo che, per gli attuali concittadini del Pico, non si può vivere di rendita culturale, perché, se così fosse, il capitale (e che capitale!) e gli interessi maturati in più di cinque secoli, sarebbero tali da procreare solamente mirandolesi geniali, con l'onere e l'onore di rimanere sempre al passo del progenitore. A onor del vero, posso testimoniare che a *Yuma*, qualcuno di loro spesso riesce a librarsi in altissimi voli, quasi Pindarici... ma emulare le gesta del grande Giovanni, è cosa ardua e irripetibile.

Nel gioco delle carte è noto che una buona memoria aiuta non poco il raggiungimento dell'obiettivo finale: la vincita. Mi sorge un dubbio: uno straniero (oltre confine poggese) ha mai messo in saccoccia l'ambito trionfo del famigerato torneo di briscola del Bar della Stazione? Comunque sia, Giovanni Pico della Mirandola rimane un fiore all'occhiello per tutti i suoi discendenti, diretti e indiretti, anche se la memoria, si sa, con il tempo affievolisce.

Lunga vita ai cari amici mirandolesi, visto che Giovanni visse solamente 31 anni! A loro va un caloroso ringraziamento, se non altro per aver domiciliato il loro sapere, la loro fame e soprattutto la loro umanità in quel di *Yuma*.

Antonio Pellacarpì

P.S. Per dare un colpo al cerchio ed uno alla botte, corre voce che qualcuno di loro, a volte, abbia anche la simpatica pignoleria dello *spaccamaron* (vedi Bestiario Podiense di M. Setti)... amichevolmente parlando.



Dipinto da Jack. Forse.

L'ordine dei geologi adotta le nostre scuole

Il geologo Fulvio Baraldi ha consegnato ieri all'amministrazione comunale la relazione di caratterizzazione geologico/sismica inerente i terreni dove sorgerà la nuova scuola elementare di Poggio Rusco. Lo studio geologico in questione è stato redatto nell'ambito dell'iniziativa patrocinata dall'ordine dei Geologi della Lombardia "Adotta un Monumento" a favore dei territori mantovani colpiti dal recente sisma.

I geologi aderenti a questa iniziativa, che hanno offerto a titolo gratuito l'esecuzione delle indagini geologiche necessarie per la progettazione del nuovo plesso scolastico, sono: Fulvio Baraldi, con studio professionale a Mantova, in qualità di coordinatore dell'iniziativa; Leonardo Calzolari, con studio professionale a Poggio Rusco, per quanto riguarda l'esecuzione di prove penetrometriche statiche e indagini con tomografo; Massimo Compagnoni, con studio professionale a Brescia, che si è reso disponibile per quanto riguarda l'esecuzione di indagini di sismica superficiale; Leonardo Poli, della ditta Intergeo s.r.l., con sede a Reme-

dello (Brescia), per quanto riguarda l'esecuzione di sondaggi meccanici con prelievo di campioni di terreno; Giulio Vitale, della ditta s.r.l. Pangea con sede a Milano, che ha lavorato per l'esecuzione di prove di laboratorio geotecnico. Le prove in sito si sono svolte nel mese di dicembre dell'anno scorso, presso il campo scuole medie di via Carnevale. Le indagini hanno interessato le proprietà meccaniche, sismiche, idrogeologiche dei terreni di fondazione.

I relativi risultati, sviluppati in cinque relazioni specialistiche, verranno utilizzati nell'ambito della progettazione della scuola elementare in sostituzione del plesso scolastico reso inagibile dal terremoto. «L'amministrazione comunale di Poggio Rusco, commenta il sindaco Sergio Rinaldoni, coglie l'occasione per ringraziare vivamente la lodevole iniziativa ed il lavoro svolto da questi professionisti e patrocinato dall'Ordine dei Geologi della Lombardia. Sono stati di grande aiuto. Abbiamo apprezzato la loro iniziativa».

(Dalla "Gazzetta di Mantova del 10 febbraio 2013)



FotoLuca

Il sindaco: la denuncia ai vandali resta

Il Comune non ha alcuna intenzione di ritirare la denuncia contro i vandali che hanno danneggiato la segnaletica della pista ciclabile. Lo precisa in modo fermo il sindaco Sergio Rinaldoni, dopo che il suo vice Fabio Zacchi in occasione del Carnasciale Podjense, aveva lanciato il "calumet" della pace.

«Noi abbiamo sporto una denuncia contro ignoti, confidando che vengano trovati i responsabili degli atti di vandalismo nei confronti della segnaletica installata lungo la pista ciclabile per Quattrocasse», atti ripetuti per più volte, sottolinea Rinaldoni.

«Una notte erano stati bucati i new jersey che affiancano la ciclabile, svuotati e allineati sulla provinciale, sbrandola completamente. In

un'altra occasione il gruppo di ragazzi, che attende la decisione del tribunale dei minori, avevano divelto i segnali per gettarli nel fosso dopo averli imbrattati, piegati e resi inutilizzabili.» Gestì inspiegabili e gratuiti, per cui il sindaco Rinaldoni resta fermo sulla sua posizione: «Tale denuncia non è stata ritirata e non ritengo che ciò avvenga». Punto.

Tutt'altro discorso sulla scritta apposta sotto i cartelli all'ingresso di Poggio Rusco, «...preciso che l'esito giudiziario per tale questione deriva da un'indagine svolta d'iniziativa dei Carabinieri e non certamente da una denuncia partita dal Comune di Poggio Rusco».

Dalla "Gazzetta di Mantova del 14 febbraio 2013)



FotoLuca

I cartelli abusivi protagonisti del misfatto (foto da Internet)

La famiglia mantovana Longhi

Sito internet, <http://www.pubblicitaitalia.com/eurocarni/2000/12/1537.html>

La famiglia mantovana Longhi, che recentemente ha acquisito definitivamente il macello e disosso *Cadeo Carni* a Cadeo, Piacenza, ora *Realfood*, possiede cinque aziende agricole cerealicole e due grandi complessi di allevamento di vitelli e di bovini adulti nella Bassa padana, nonché l'industria mangimistica *Realvit* di Ghedi, Brescia, composta di tre stabilimenti.

Il Gruppo Longhi, va detto subito, è l'unica realtà agro-industriale italiana in possesso del controllo completo della filiera bovina. Fanno parte del gruppo della famiglia Longhi cinque grandi aziende agricole cerealicole; due strutture di allevamento di vacche da latte, vitelli a carne bianca, *baby-beef*, vitelloni; tre stabilimenti industriali per la produzione di mangimi; uno stabilimento di macellazione e disosso, ritenuto il più moderno impianto del settore in Italia.

Il Gruppo Longhi, che ha la sede legale a Moglia, Mantova, e quella amministrativa a Bondeno, Ferrara, viene da lontano: da sei fratelli Longhi di tre generazioni fa, di Poggio Rusco, nella parte meridionale della provincia di Mantova, a meno di dieci chilometri da quella emiliana di Modena, che di mestiere facevano gli agricoltori e gli allevatori. Il *core business* dei Longhi è stato l'allevamento bovino fino al 1986, quando acquistarono la fabbrica di mangimi *Wessanen* di Ghedi, Brescia, che denominarono *Realvit Italia*. La *Realvit* oggi è composta di tre strutture produttive: oltre quello di Ghedi, possiede infatti stabilimenti a Castelmassa, Rovigo, e ad Anzola dell'Emilia, Bologna.

Le cinque aziende agricole di produzione cerealicola sono: la *Del Torbida*, la *Gilda*, e la *Eredi di Longhi Egidio*, tutte a Bondeno, Ferrara; la *Eredi di Longhi Pietro* a Poggio Rusco, Mantova; la *Vilpet* a Colorno, Parma.

In totale, oltre 600 ettari di terreno, ubicato nelle vicinanze del Po, fortemente vocati alla produzione di cereali, in particolare *Silo-Mais*. Ognuna delle cinque aziende agricole è anche un centro zootecnico.

Il macello *Realfood* di Roveleto di Cadeo, Piacenza, ha una potenzialità di

macellazione e lavorazione di 3.500 capi alla settimana.

Le strutture d'allevamento del Gruppo Longhi sono la *Vitalzoo* di Moglia, Mantova, specializzata nei vitelli a carne bianca, e la *Coprozoo* di Bondeno, Ferrara, vocata alla carne rossa, in particolare vitelloni e scottoni delle razze francesi pregiate.

La *Vitalzoo*, che ha un modernissimo allevamento a Gottolengo e gestisce numerose stalle in affitto e/o in soccida, ha una capacità di allevamento di 30.000 vitelli per anno. La *Coprozoo*, alla quale fanno capo varie strutture di allevamento, ha una capacità complessiva di 20.000 capi anno.

Il 1986 ha visto l'entrata dei Longhi nell'industria mangimistica. Oggi la *Realvit* è un'azienda leader in Italia e in Europa per la produzione di mangimi per vitelli, bovini adulti, suini, cavalli, volatili, cani, gatti. L'85% della produzione della *Realvit* è rappresentato dal latte in polvere per i vitelli a carne bianca.

Con la *Realvit* il Gruppo Longhi ha inventato nuovi tipi di alimentazione e ha innovato i processi produttivi della mangimistica: al suo attivo ha infatti vari brevetti che riguardano sia la tecnologia impiantistica sia i prodotti. La *Realvit* presiede, naturalmente, alla nutrizione degli animali stallati negli allevamenti del Gruppo Longhi, ma colloca la maggior parte della sua produzione sul mercato.

Nel 1994 i Longhi hanno infine deciso di quadrare il cerchio, cioè di completare la filiera bovina aggiungendo l'industria della macellazione e del disosso. Hanno preso in affitto lo stabilimento *Cadeo Carni* di Roveleto di Cadeo, Piacenza, uno dei più importanti complessi italiani di lavorazione della carne bovina.

All'inizio del 2000, risoltasi la complessa situazione giuridico-finanziaria che aveva impedito alla precedente gestione di alienare il complesso industriale ai Longhi, la *Cadeo Carni* è entrata nel Gruppo Longhi con la denominazione *Realfood*. Il nome *Cadeo* è rimasto come marchio commerciale.

Traccia la storia del Gruppo Longhi il

dottor Alberto Longhi, laureato in economia, presidente della *Realfood*, che ne delinea anche l'attuale assetto dirigenziale. Sei Longhi, come all'inizio dell'epopea Longhi, reggono in prima persona le sorti del gruppo del quale sono gli unici proprietari: sono tre fratelli, Alberto, Augusto, Arnaldo, più due loro primi cugini, i fratelli Paolo e Luca, e un altro cugino, Cesare.

Alberto, presidente di *Realfood*, è responsabile finanziario e amministrativo del Gruppo Longhi. Suo fratello Augusto, laureato in scienze politiche, e il cugino Paolo, veterinario, dirigono il settore degli allevamenti. L'altro fratello di Alberto, Arnaldo, chimico, dirige il settore industriale dei mangimi, cioè il complesso *Realvit*.

Il cugino Luca, avvocato, sovrintende alla problematica legale di tutto il gruppo. Cesare Longhi, infine, veterinario, da qualche tempo non è più operativo, ma è titolare di una cospicua quota del gruppo.

"Oggi il core business del Gruppo Longhi, che fattura 500 miliardi con 170 dipendenti - dice il dottor Alberto Longhi - non è più l'allevamento e nemmeno l'industria dei mangimi, bensì la macellazione e il disosso. Il macello *Realfood* di Roveleto di Cadeo, Piacenza, che ha una potenzialità di macellazione e lavorazione di 600-700 bovini adulti e vitelli al giorno, 3.000-3.500 alla settimana, è la locomotiva del gruppo. Dal macello, che è in posizione strategica a un passo dall'autostrada, serviamo direttamente in tempi brevissimi tagli e confezioni di porzionati alla grande distribuzione di Lombardia, Emilia, Piemonte, Liguria, del Nord Est e del centro".

Aldo Bonomi, responsabile tecnico dello stabilimento di Roveleto di Cadeo, Piacenza, nel quale operava già nella precedente gestione, dice: "La famiglia Longhi ha investito nel potenziamento degli impianti della macellazione e del disosso anche quando la fabbrica era in affitto. Adesso ha investito ancora allestendo una nuova sala di disosso, la più moderna in assoluto in Italia e la più rispondente alla normativa europea in tema di tracciabilità".

Il nuovissimo impianto di disosso è stato progettato e allestito da Maurizio Bulgarelli, titolare della nota omonima ditta di Spilamberto, Modena, che spiega: "Questa è l'unica sala di disosso esistente in Italia che lavora esclusivamente con le cassette Eurobox e non con il nastro. Gli addetti alla linea del disosso sezionano i quarti in arrivo e mettono ogni taglio nelle cassette codificate e previste per i singoli tipi di taglio. La tracciabilità per ogni singolo capo è così garantita. Collocando invece i tagli sul nastro che scorre, la tracciabilità non può essere mai certa in assoluto. Ho progettato e allestito tante sale di disosso sparse in Italia e posso dire con certezza che questa è la più moderna. Dora in poi anche gli altri macelli si dovranno adeguare. Il sistema a nastro è ormai superato: la direttiva macchine della nuova normativa europea è molto chiara in proposito. Nella realizzazione di questo progetto di disosso - dice Bonomi - sono state considerate tutte le esigenze tecniche e igienico-sanitarie. Abbiamo previsto tutta la problematica di ogni fase: l'ergonomia dei posti di lavoro, la sicurezza degli operatori, l'andamento dei flussi delle parti da disossare, della carne disossata e dei prodotti confezionati, la movimentazione e la sanificazione continua delle cassette Eurobox, la tecnica di confezionamento di riempimento delle cassette e, infine, l'evacuazione delle ossa e dei grassi".

Nello stabilimento *Realfood* di Roveleto di Cadeo, Piacenza, tutto computerizzato, lavorano soltanto 50 addetti fissi, più 50-60 unità di cooperative specialiste della macellazione nei momenti di punta.

Il macello *Realfood*, un grande impianto caratterizzato dal meglio della tecnologia e da una formidabile capacità produttiva pur con relativamente pochi addetti, è non solo la locomotiva del Gruppo Longhi ma anche lo specchio dell'efficienza e della professionalità con le quali i sei Longhi conducono, autonomamente l'una dall'altra ma in perfetta sinergia, le proprie aziende, dalla coltivazione del terreno agricolo alla commercializzazione della bistecca, porzionata, etichettata, **tracciabile**.

SON CONTENTO (31/12/2001)

Al Ciacarón dla Stasiòn è veramente onorato che "Budri" cominci a collaborare con questo pezzullo scritto allorquando, il 1°/GEN/2002 la nostra moneta divenne l'Euro. Molto di quanto scritto allora, s'è verificato.

Son contento.

Sono proprio contento.

Finalmente è arrivato l'Euro. E mi fa sentire meglio sapere che avremo una moneta unica. Qualcosa che unisce Paesi diversi mi fa stare bene. Anche più tranquillo e protetto.

Gente diversa che si ritrova unita da un denominatore comune che è al contempo simbolo di pace e tolleranza. Un piccolo passo verso quella stabilità e quell'equilibrio che tanto cerchiamo ogni giorno.

Sono proprio tranquillo.

E poi ne parlano tutti.

Giornali. Televisioni.

Dal Papa al mio cane siamo tutti coinvolti in un processo che ci vede protagonisti di un cambiamento unico e bellissimo. Tutti felici di viverlo assieme. Da Lampedusa al Polo Nord.

E poi è sparita anche quell'ansia che credevo mi prendesse per l'obbligo di dover pensare ai decimali e ai centesimi. Per non pensare allo stress di dover sopportare tutto e tutti. Che dove ti giri e ti rigiri si parla di Euro. Tipo bombardamento mediatico sistematico ai neuroni dove le sinapsi non sono più gli organi deputati alla trasmissione dei segnali in forma chimica. Sono diventati cordoni ombelicali che traggono nutrienti solamente da giornali e televisioni.

E pure niente.

Sto bene. Anche Oskar è tranquillo e mi dice che sto bene. Io e lui parliamo di tutto.

Ma principalmente di Euro. Lui mi converte in Euro ogni numero che vede. Anche quanti bicchieri di vino ho bevuto l'ultimo dell'anno.

Così.

In tempo reale.

Ecco. Ho trovato.

Sono... Anzi siamo Eurocontenti.

Tutti e due.

Ieri tanto per stare più tranquilli, abbiamo ripassato e ripetuto assieme, io e Oskar, il mio amichetto invisibile, tutti i libretti di tutte le banche per non sbaigliarci a compilare gli assegni, poi siamo andati in banca a fare le prove perché nessuno deve coglierci impreparati, ma c'era una fila lunghissima a causa del solito vecchio che non aveva studiato a casa e che bloccava tutti, una fila fatta di gente come me e Oskar che invece aveva studiato.

Vero... vecchio di merda?

Adesso vuoi sapere ogni minima cagata sull'Euro vero? E blocchi il regolare flusso di persone che devono fare le prove. E allora adesso per punizione ti prendo io da una parte, e poi ti tiro una serie di ginocchiate nello sterno finché non vedo uscire le scapole alate, perché a me mi ci devono fare l'esame alla cassa. Perché è così, sembra che anche il più stupido imbecille voglia farti una domandina sull'Euro.

E invece vuole solo vedere se sei preparato oppure no. Ma noi lo siamo capitoooooooooo????????!!!!

È inutile che ci proviate perché noi sappiamo tutto e vai a fare in culo anche te che mi guardi OK?

Costa millenovecentotrentasei virgola ventisette e ci vogliono i decimali con la virgola mentre i centesimi li sbarrati con la barra trasversale scritti in corsivo per la lunga. E poi adesso che ci penso domani vado al supermercato e faccio un Eurocasino!!!!

E se mi gira prendo la cassa e la cassiera in ostaggio così riempio di monetine la cassiera e frusto a sangue la cassa e poi ci faccio sopra una eurocacca!!!!!!!

È bello questo completino. Mi sta proprio bene. Mi stringe un po' dietro la schiena e non mi fa muovere le braccia.

Però sto bene

Sono proprio tranquillo.

Buone queste pastiglie.


Ce ne sono ancora dottore?

Budri

Al Ciacarón dla Stasiòn ©

Quindiciannale gratuito di noterelle anonime e apocrife del Bar Ristorante Stazione. Esce la Domenica

Un responsabile non esiste ma si declina e respinge tenacemente qualsiasi colpa imputabile per denigrazioni, offese o derisioni che, per puro caso, dovessero individuarsi contro persone per quanto scritto, essendo il tutto frutto di fantasia. L'Ufficiale di Collegamento è il signor Mario Setti che potrà ricevere manoscritti per la pubblicazione, c/o BAR RISTORANTE STAZIONE dalle 17,30 alle 19,30 ogni giorno. Il materiale non si restituisce.

Stampa e distribuzione da parte di  tapina editrice

Li d'oni dal Pos

Una tranquilla mattinata

Eccovi una tranquilla mattinata come tutte le altre in casa XY.

Ahhhhhh stamattina, più calma del solito. Entro in cucina alle 8.00, colazione. Giulio, mio marito, ha già portato Emma alle medie e Giorgio alle elementari.

Mi preparo per portare alla materna la Leti.

— Ore 8.55: arrivo all'asilo e realizzo che c'è la festa di carnevale e la Leti NON è mascherata!!!!!! Aaaaarghhhhh.

— Ore 8.56: risaliamo in macchina; subito verso casa.

— Ore 8.58: togli giacca mamma, togli giacca Leti, togli grembiolino... siamo in cameretta a scegliere un vestito (rigorosamente "da femmina", che sennò non va bene) che sia presentabile per taglia/colore, senza evidenti tracce di cioccolata-marmellata-latte, che non abbia buchi/strappi superiori ai 2 cm e che abbia resistito alle feste di carnevale e ai pomeriggi-atelier della sorella maggiore e a 4 anni nei cestoni dei travestimenti (sempre siano lodati i cesti dell'IKEA) GULP!!!!

— Ore 9.00: fin troppo facile! Il primo della pila!! Vestito azzurro fatina infilato, aggiustare maniche... NAAA...

Troppo lungo!!!! Non si vedono neanche i piedi. CAMBIO VESTITO!! Cerca cerca cerca cerca: pirata, zorro, trilli taglia 8 anni, NO... fatina viola NO... (manca una manica), cane dalmata taglia 2 anni NO... spiderman NO... indianina taglia 10 anni NO... leone troppo caldo, winx troppo leggero, velo azzurro di Maria... NO... (fa troppo Natale), no corone, spade, pistole, bacchette magiche con cui si potrebbero infilzare gli amichetti... Ohhhh abbiamo un assortimento che neanche a Ci-necità. Quello da principessa barbie, taglia 3-5

anni... Leti cosa dici?

Ok... questa rosa va bene! Infilare, allacciare, aggiustare maniche e corpetto per evitare effetto pancia dell'omino Michelin... ..scrivere al volo il nome sull'etichetta sennò le maestre danno di matto a restituire i vestiti giusti.

— Ore 9.12: rimetti la giacca e si risale in macchina verso la scuola. Ovviamente quando hai fretta c'è sempre un \$ @ & € # # # # * ^ # > ? £ * \$ d'omino COL CAPPELLO, che fa i 2 all'ora e pare stia cercando un numero civico lungo tutto il tragitto cancello da casa tua alla scuola!!!!

— Ore 9.18: parcheggio nello spazio autobus. Puff puff... Arriviamo a scuola giusto giusto per salire sul trenino verso il bagno con gatti, cani, spiderman, fatine, leoni, maestre tigri maestre ballerine di flamenco e maestre streghe. La Leti non mi saluta neanche, s'infila tra una gattina e un cowboy, subito davanti a due che dovrebbero essere ben 10 e Hulk (leggermente striminzito rispetto alla versione originale).

LA FESTA DI CARNEVALE È SALVA... il mio inizio di giornata un po' meno...

— Ore 9.30: a son straca cupada!!!

Poi, come si fa a criticare chi sceglie di avere al massimo un figlio?

Michela Dal Nas

SE SAPRAI...

Se saprai sorridere con chi sorride, piangere con chi soffre e saprai amare senza essere riamato, allora, figlio mio, chi potrà contestarti il diritto di esigere una società migliore?

Nessuno, perché tu stesso, con le tue mani, l'avrai creata!

Tommaso da Kempis