

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 5/5/2013

3:10 to Yuma



3:10 to Yuma

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 5/5/2013

Al Ciacarón dla Stasiòn

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

Vivém cuntént!!!

Vivi con entusiasmo!

Nessuno diviene vecchio semplicemente perché vive un certo numero di anni: gli individui invecchiano solo perché disertano i loro ideali. Gli anni rendono rugosa la pelle, ma rinunciare all'entusiasmo rende rugosa l'anima. Preoccupazioni, dubbi, mancanza di fiducia, paura e disperazione, fanno piegare il capo e rigettare nella polvere lo spirito che vuole elevarsi. Sia a sedici od a sessant'anni, vi è nel cuore di ogni essere umano l'amore per la meraviglia, la dolce sorpresa delle stelle e delle cose e dei pensieri che assomigliano alle stelle, indomabile sfida agli eventi, l'inesauribile giovanile appetito per il "poi" e la gioia del gioco della vita.

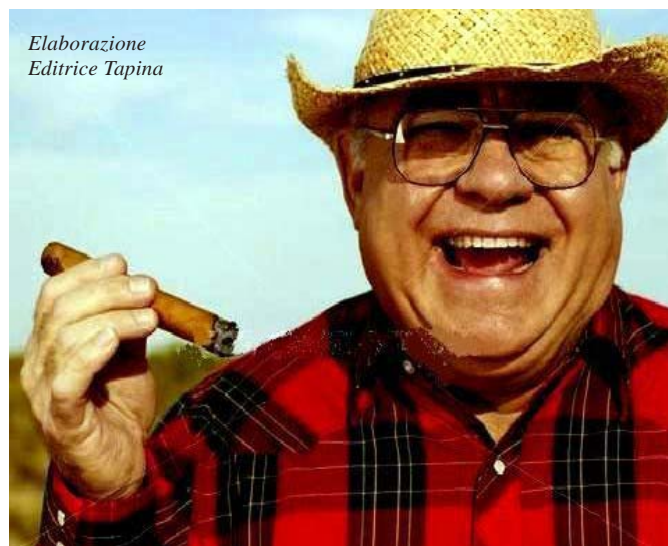
Siamo giovani quanto la nostra fede, vecchi quanto il nostro dubbio; giovani quanto la fiducia di noi stessi, vecchi quanto la nostra paura; giovani quanto la nostra speranza, vecchi quanto la nostra delusione.

Rimarrete giovani finché il vostro cuore sarà recettivo ai messaggi di bellezza, gioia, coraggio, grandiosità e forza della natura, dall'uomo e dall'infinito. Quando tutto sarà a terra, quando il più recondito angolo del vostro cuore sarà ricoperto dalla neve del pessimismo e dal ghiaccio del cinismo, allora e solo allora

sarete veramente vecchi. Però c'è l'antidoto: ridere!

Il vecchio proverbio *il riso fa*

di encefaline che stimolano la produzione d'*anticorpi* e *beta-endorfine* che proteggono il



buon sangue, sembrava solo una felice battuta nota da tempo: ora, però, studi scientifici sempre più numerosi confermano la veridicità dell'adagio. Una bella risata d'almeno 10 minuti, più volte ripetuta durante il giorno, ha effetti positivi sull'umore, sulle funzioni addominali, sul sistema immunitario, quello respiratorio e circolatorio. Combate anche la depressione, stress ed arteriosclerosi. La scienza, ormai, lo afferma chiaramente: ridere fa aumentare la produzione di *serotonina* ed *endorfina*, gli *ormoni della felicità*, che fanno funzionare la *corteccia frontale* e l'area del cervello *sede del pensiero creativo*, nonché

nostro corpo dallo stress. La risata, inoltre, fa muovere circa 400 muscoli del nostro corpo (è per questo che ridere fa sudare), muove una quindicina di muscoli facciali. Ridere, contrae gli addominali, sollecita il diaframma, favorisce la digestione, migliora la respirazione e permette una maggior ossigenazione del sangue con benefici su tutto l'organismo. Pensate che può, perfino, fare dimagrire perché in un'ora di risate si consumano tante calorie quanto in una seduta di pesi da 30 minuti e s'allenano cuore e polmoni come in un'ora d'*aerobica*. Naturalmente migliora l'umore e tiene lontana la depressio-

ne.

Ridiamo, però, sempre di meno e ve ne sarete accorti. I bambini ridono dalle 300 alle 400 volte al giorno; un adulto, mediamente ride da 15 a 17 volte al giorno.

Bella forza! Tra IMU, disoccupazione, *spread* e crisi varie, c'è poco da ridere... eppure è proprio il momento di farsi quattro risate per tonificarci. Qui al "Buffet della Stazione", quattro risate riusciamo a farle tutti i giorni per le battute e le scene che si presentano. L'altro giorno Carlin Mantvan ha raccontato questa storiella: *Una sera Gino e Paolo, due carabinieri di ronda in un quartiere malfamato, trovano due gattini per terra e decidono di tenerli e di accudirne uno a testa. Quello di Gino ha l'orecchio tagliato, e quell'altro è di Paolo. Dopo qualche giorno, vedono che il gattino di Paolo ha anche lui un orecchio tagliato. Allora Gino decide di tagliare l'altro orecchio al suo gattino, per poterlo riconoscere. Disgraziatamente, dopo qualche giorno anche il gattino di Paolo perde l'orecchio. Gino decide quindi di fare un taglio sulla zampa del suo animale, ma il giorno dopo anche quello di Paolo si graffia la zampetta... Allora, Paolo dice: "Gino, facciamo così... Io mi prendo quello bianco, e tu quello nero!"*

Ricordate che se non si può cambiare la realtà... impariamo a riderci sopra.

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

I Mansìn

La ricchezza naturale della terra della Valle Padana, è visibile in tutto il suo fulgore alla “Valletta”, posta al margine nord della “Valpiemosa”. Alla “Valletta” c’è, come alla RAI, di tutto e di più, parlando dal punto di vista agricolo-zootecnico. La famiglia Menghini, lì ha il suo regno, la sua forza e, come l’Inghilterra vittoriana, è guidata da un’eccezionale donna: la Tiziana. Dalla famiglia usciranno, per altri lidi, Walter, Vito, Wando, Enzo ed Anselmo e la Luigina che andò sposa. Restarono Antonio, Umberto, Zeno ed, appunto, la Tiziana. Siccome *Toni*, *Bertù* e *Zenù* erano sistematicamente impegnati (*Zenù* molto meno) nel diuturno lavoro dei campi e delle stalle, non avevano materialmente il tempo per provvedere all’amministrazione della loro azienda. Era il periodo del “Piano Verde”; era il periodo che, ancora, nella formazione del PIL nazionale il comparto dell’agricoltura aveva il suo peso; era il periodo nel quale conoscendo le strade giuste si potevano ottenere sostanziosi contributi dallo Stato; era il tempo in cui le iniziative, e non solo in campo agricolo, erano sostenute da un fervore, da una caparbietà che nei tempi attuali è solo un bel ricordo.

La Tiziana, straordinariamente e naturalmente dotata di materia grigia si votò (sacrificando la sua stessa vita personale) a seguire l’amministrazione dell’impresa sua e dei suoi fratelli.

Nell’azienda, poco a poco ci furono cambiamenti importanti. Cominciarono a correre i trattori blu della *Ford Italiana*; cominciarono a vedersi muratori e quindi costruzioni per mettere i preziosi bovini al coperto. Le metodiche



Umberto (Bertù) Menghini, principe delle Stalle.

delle coltivazioni mutarono per l’aiuto scientifico dato da tecnici agrari, cambiando tipi di seme, concimazione ed avvantaggiati da una più consona attrezzatura.

Tutto mutò...

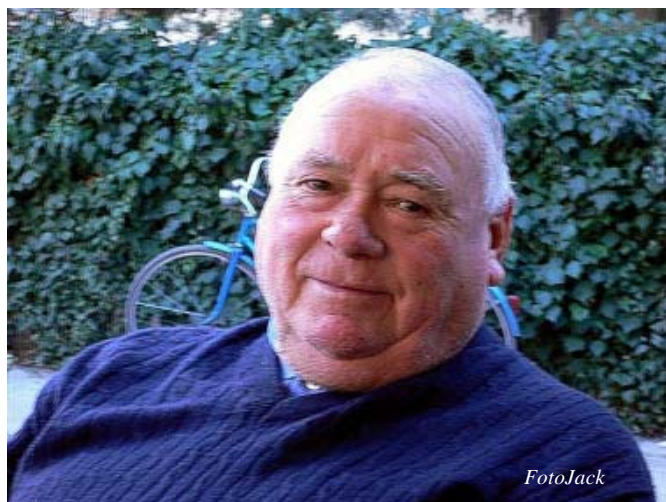
Anche l’aspetto dei protagonisti di tale epopea. *Toni* e *Bertù* pur presi continuamente dal lavoro indefesso, mantennero il loro aspetto naturale, anche se la *silhouette* di *Bertù* continuava a diminuire per il costante ed assiduo lavoro nelle stalle, tra le sue amate mucche, che bruciava totalmente quello che ingeriva.

Se la Tiziana era divenuta la Regina della Valletta, *Bertù*

divenne il Principe delle Stalle. *Toni*, per la sua completa disponibilità utilizzato come il “libero” del calcio adibendolo a diverse attività dell’azienda, divenne il Principe Stoppabuchi.

La *silhouette* di *Zenù*, invece, poco per volta crebbe a dismisura. I maligni (ce ne sono tantissimi) e le cattive lingue (ce ne sono altrettante) cominciarono a diffondere la diceria che la *silhouette* di *Zenù* aumentava perché era pochissima la sua dedizione al lavoro e per le innumerevoli frequentazioni di ristoranti e trattorie locali, viciniori ed anche piuttosto distanti.

Per questo non divenne mai



Zeno (Zenù) Menghini, principe duca del Fieno & Paglia

Principe. I fratelli per non perderlo gli affibbiarono la cura dell’orto e quella del pollaio (la numerosissima famiglia con mogli, figli, nipoti ecc. ecc. necessitava giornalmente di derrate alimentari inimmaginabili) ed in campagna doveva curare le colture foraggere per il bestiame.

Non divenne Principe, ma solamente Duca del Fieno & della Paglia.

Li dōni dal Pos

Chi non è più giovane si rammenterà di una figura particolare poggese che, durante la processione del 31 Maggio (visitazione della Beata Vergine Maria), si affannava correndo da un capo all’altro del corteo, allora assai lungo, cercando di far rispettare alla fila l’ordine stabilito, rallentando o accelerando il passo di quei bimbi o donne che si attardavano ad osservare le luminarie allestite nelle case. A questo piccolo e scattante signore ricordo che, una sera, un’amica suggerì di utilizzare una bicicletta per evitargli la fatica, lascio immaginare la risposta... non proprio consona alla situazione... Carletti, perché di lui si trattava, mi è tornato prepotentemente in mente, durante la messa Pasquale, quando ho visto, tra quella che ormai è la navata centrale della nostra chiesa-tenda e i banchi, una gentile signora che, con piglio assai autoritario, chiamava i fedeli a leggere, schierarsi per la processione iniziale e per quella dell’offertorio. Mi è stato spiegato che trattasi di nuove figure interne alla Chiesa, che organizzano le funzioni nei minimi particolari. Considero quindi che Carletti sia stato un antesignano di quello che oggi si chiama “Gruppo Liturgico”... tutto si crea nulla si distrugge.

Michela Dal Nas



Luca Boni, presidente della “Cùmpagnia di Dormalora”, ha inviato la fotografia pubblicata a lato con la seguente accompagnatoria:

“Questo cartello, fotografato da me in Gennaio mentre mi recavo a veder bruciar la vecchia al Borgo, è andato a finire su una pagina facebook chiamata *Insegnare la grammatica italiana a chi crea gruppi*. È stato condiviso subito da 230 persone e quindi visto praticamente da migliaia di contatti. Un piccolo pezzetto di Poggio è diventato famoso e sta girando per il web.”

Quale commento scrivere? Buttiamola “in vacca” e consideriamo bene lo scritto. Premettendo che l’estensore era sicuramente in preda ad un livore sconosciuto nei più ed anche preoccupantemente sconcertante, qualche errore d’ortografia gli si deve perdonare. Certamente i vicini od altri che “buttano” gatti nel cortile dell’espositore del cartello non sono civilmente educati, specialmente se “buttano” anche *imondizie e altro materiale*. Ciò che meraviglia di più, però, è il fatto che i vicini od altri, non sappiano assolutamente che l’area in oggetto è **video/sorecaiatata**! Disdicevole!

A l c a n t ó n d l a D i n a

Dopo quasi tre ore di gioco alle carte con briscole tressette ed anche sbarazzino tra chi aveva perso, dal tavolo dove i quattro figuri s’erano esibiti, s’udì un grido animalesco. *L’era dal Paciù* ed esprimeva gioia, soddisfazione, contentezza. Era manifestatamente indirizzato verso la Dina tutta intenta ad ovviare alle necessità del bancone:

—Dina... Dina... *Ho vint sié cafè... Et capì ben... sié cafè!!!*—

La Dina non mosse ciglio e apparentemente continuò a fare ciò che stava facendo.

Dopo una ventina di minuti, i presenti videro la Dina uscire dal bancone, girare intorno alla vetrinetta, andare verso il banco e brancare un vassoio di bandone colorato. Andò decisa verso *al Paciù* e tutti videro che sopra al comodo arnese v’erano sei tazzine da caffè, evidentemente ricolme per la grande quantità di vapore che ne usciva.

—*Ecu i tò cafè!*— disse la Dina seria come non mai rivolta *al Paciù* che restò di sasso (uso il termine “sasso” ma effettivamente era da usarne un altro più incisivo e profumato).

—*Ma come... i mè cafè?*— ribattè il meravigliatissimo Bruno —Intendevo consumarli in quattro o cinque giorni a seconda delle mie visite al bar!—

—*N voi saver gnent... T’è sigà ca te vint sié cafè senza ninsuna spiegasiòn... E mi at iò pürtà*—

—*E vôt ca i beva tütì ades? Tsé mata patoca!*—

—*Mi ‘n so gnent... bevi... buti via... metati in bisaca da purtar a ca... dai a quei c’ha pers... rangiat!*—

La Dina diede di volta tornandosene dietro al bancone mentre davanti al Paciù fumavano le sei tazzine di caffè.

CENA DEL BICCHIERE

In tempi oramai passati, era consuetudine che si consumasse annualmente la tradizionale "Cena del Bicchiere", quasi sempre nella stagione autunnale.

Purtroppo per vincoli di spazio e di gestione, a tale convivio partecipavano di solito non più di 8 o 10 persone, quelle a me più care. Venne denominata "del bicchiere" (il Nene, che ha battezzato il nome, a volte è geniale) perché fin dalle origini la caratteristica peculiare era la rottura di una infinità di bicchieri. Questo accadeva solitamente e accidentalmente dopo le ore piccole. Il motivo, penso possa essere intuito fin da ora. Oggi, i classici servizi di cristallo da 12, per acqua, per vini rossi o per bianchi, sono diventati un ricordo nei miei ripiani di cucina.

Ciò nonostante, l'occasione di poter rivivere il clima e il sapore del Bar della Stazione anche solo per una notte, è per me sempre stata un'immensa gioia. Piacere che ogni volta aumentava se al gruppo di fedelissimi, si aggiungeva saltuariamente qualche onorata presenza. Il menù ha sempre avuto poca importanza, in quanto ritenuto da tutti un mezzo, e non il fine. Questo è vero, ma per essere sinceri, se anche Pantagruel (*La vie de Gargantua et de Pantagruel*, romanzo del '500 di FRabelais), la cui immensa forza era superata solo dal suo appetito, avesse avuto i piedi sotto la nostra stessa tavola, i conviviali non avrebbero mai sfigurato. Niente di nuovo sotto il sole, o meglio, sotto la luna di Yuma. Assoluto rigore, invece, si è sempre mantenuto nella scelta dei *potabili*, liquidi alcolici di ogni tipo e provenienza. Qualche volta si è anche raggiunta l'eccellenza, che per modestia non oso definire perfezione.

Cerco ora di far partecipe (in poche righe) tutto il popolo di Yuma, di quelle che sono state in passato cene memorabili. Le vecchie edizioni, furono le più belle e le più scoppiettanti.

Anche se, raccontare questi incontri nella loro interessezza, è impossibile: avrebbero dovuto essere registrati o stenografati dall'inizio alla fine, dal tanto densi di battute, racconti, prese in giro, risate e... bevute!

Alcuni simpatici aneddoti e collaudate sceneggiate si ripetevano, ma partorivano ogni volta una variante colorata ed inaspettata.

Così successe in una edizione di 3 o 4 anni fa relativamente al racconto di

Franco quando ebbe il privilegio e l'onore di consumare un'intima audienza, a pane e mortadella, con Sua Santità Papa Montini. (n.d.r. questo argomento merita una futura cronaca sul Ciacaròn).

Tornando ai viveri e ai vini di anni indietro, i tempi erano ancora favorevoli, e la crisi, pur bussando alla porta, era lontana dal venire. Quindi si beveva e si mangiava in quantità e qualità non comuni. Sapendo che un buon bicchiere scalda l'animo, ho sempre vigliaccamente fatto trovare agli ospiti appena entrati, un ottimo vino, a mo' di aperitivo.

Immaginatevi quindi il calore che si creava dopo una decina di bicchieri!... a testa, naturalmente. Veniva messa allo scoperto la vera identità di ognuno di noi (*In vino veritas!* - versione latina di Plinio il Vecchio): non a caso però, affiorava sempre la bonarietà, l'affabilità e spesso la saggezza.

Ora, aumentando la forza dell'immaginazione, provate a pensare cosa poteva uscire dopo 12 bottiglie di vino (tralasciando i super alcolici), bevute in 9 persone: tante, completamente vuote, ne ho contate la mattina seguente di una particolare edizione.

La trasformazione da alcool in calore umano e conseguentemente in risate e chiacchiere, potrebbe essere materia per l'enunciazione di un "Quinto Principio della Termodinamica".

Non ho mai saputo cosa pensassero i vicini, in quanto il mio casolare sempre tranquillo e silenzioso, si trasformava in quelle occasioni in una chiassosa e più che allegra osteria. Ma poco importa.

Si sa che le fasi del bere sono molteplici. Da quella di allegria a quella di euforia e via via a quella di rassegnazione, e per ultima, solo per alcuni animi deboli e sensibili, a quella di pianto e sconforto, se non disperazione.

Questa fase non si è mai raggiunta, vista la mostruosa capacità di tenuta all'alcool dei presenti... per fortuna.

Eh sì... per fortuna! Perché se ciò fosse accaduto, nessuno dei commensali avrebbe avuto quella lucidità sufficiente e necessaria per soccorrere o consolare il malcapitato, pur con la presenza di titolati professori e dottori di ogni sorta. Altra buona sorte ha sempre baciato gli autisti di turno che non furono mai fermati dalle forze dell'ordine stradale: avrebbero gonfiato gli etilometri come palloncini all'elio nelle sagre di paese.

Convivi di questo tipo sono soggetti ad

andamenti ondovaghi.

Come appunto nell'onda del mare arrivava il punto massimo, la cresta, così, in momenti d'apice, scaturivano battute geniali ed irripetibili; e come poco dopo l'onda si inabissa nel punto più basso, il cavo, analogamente, in momenti di stanca, ci si spegneva in un silenzioso riposo, recuperando energie fisiche (del solo stomaco) e mentali.

In un attimo di quiete che paragono all'onda di risacca, dopo almeno tre quarti delle bottiglie scolate, la scena appariva più o meno questa.

Il conte Alfredo, con ancora un pasticcino dimenticato in una mano, era oramai sprofondato in un mutismo vigile. D'altronde, le gonfie guance non avevano più la forza e lo spazio di ricevere altro cibo e altro liquido, tantomeno di riproporre un duetto canoro con il Pacio. Franco semiaddormentato in bilico sullo scranno (con una gamba tesa ed una piegata), era in una posizione innaturale, incredibilmente anti gravitazionale. Datemi un punto d'appoggio e vi sollevò il mondo, diceva Archimede: Franco l'aveva trovato! Quando riuscite a trovare il baricentro di un corpo, intorno a quello avete la possibilità di far ruotare il corpo stesso con minimo utilizzo di energie e senza modificarne l'assetto.

Se avessi potuto far *prillare* Franco in quel momento, l'avrei fatto, come una trottole. Il suo punto d'appoggio baricentrico, unica reazione vincolare rimasta, era concentrato in un piccolo pezzetto di una natica, simile alla stella polare intorno alla quale ruota tutto il firmamento.

Il Jack, oramai intorpidito dai piatti di vivande e dai bicchieri di *potabile* (come lui ama definirli) degustati a iosa, intratteneva i vicini riproducendo a tutto volume dal cellulare una poesia di Cecco Angiolieri, recitata da Vittorio Gassman. Anche l'udito aveva evidentemente battuto colpi.

Carlo, in apparenza il più lucido, con sigaretta nella destra e l'immane secondo o terzo bicchiere di whisky nella sinistra (ormai passati alla memoria) era assorto in intimi pensieri probabilmente un po' annebbiati. Ma, dal sorriso affiorante, erano sicuramente di amore e compiacimento della serata in atto, densi di ricordi di tutti i momenti trascorsi con gli amici più cari.

Il Pacio, primo fra tutti a concedersi alle braccia di Morfeo, era steso a terra, sul

tappeto, oramai immerso in sogni ricolmi di libri e di bucoliche campagne virgiliane. Aveva l'indubbia scusa che i suoi agricoli giorni lavorativi iniziavano all'alba, ma le bottiglie bevute anticipavano la notte di non poco.

Liberò, unico superstita al quale rimanevano energie spendibili, era generosamente indaffarato nel rimettere un po' d'ordine a tutto il caos che ci circondava, con l'abilità delle sue esperienze giovanili. Il suo riordinare le cose (utilissimo a me per la mattina seguente), lo aiutava a liberarsi parzialmente dai fumi alcolici.

Sienes, sembrando apparentemente che guardasse la televisione nella stanza accanto, aveva gli occhi fissi, ma che lasciavano apertamente intravedere il suo desiderio di un paradiso abitato solamente da femmine disponibili. Si stava sicuramente chiedendo come potesse tutte le volte passare notti insonni in compagnia di soli uomini.

Il Nene, in adulante posa accanto alla testa del maialino magnificamente cucinato e mangiato (ancora con il classico limone tra le fauci), attendeva forse l'arrivo di ulteriori piatti, se non altro per "pulirsi in bocca". Il suo ventre teso come un tamburo ma capiente come una damigiana (ora è dimagrito), era pieno di solidi e soprattutto liquidi in misura da primato.

Ed io, con la lingua arrotolata e la vista offuscata (faticando parecchio nel mettere a fuoco l'intero scenario) guardavo tutto ciò con il cuore gonfio, ricordando che, ai primi anni dell'età della morosa, mi sentivo spesso dire da mio nonno: *...guardati dalle donne che non bevono vino!* Era il suo primo requisito nell'accoppiamento. Qualcuna l'ho incontrata, ma di uomini astemi, mai vista nemmeno l'ombra.

La vita se pensate è fatta veramente di poco: a volte anche solo di un (si fa per dire) buon bicchiere di vino.

Ma quel poco diventa tutto se ci sono il cuore e l'amicizia di mezzo... immaginatevi l'amore!

A la *prochaine*... saggi e assetati amici di Yuma.

Antonio Pellacarpi



Le Perle Rose
Sculpte: je pran fini
d'Umberto lo sialini