

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 16/12/2012

3:10 to Yuma



3:10 to Yuma

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 16/12/2012

Al Ciacarón dla Stasiòn

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

Al nòstar Francòn

Il presente ritratto è stato riportato in Internet con "SapevicheaPoggio?" alla fine di Maggio 2011

—Ahh... Per favore mi fa un panino?—
Il cliente, cui Franco aveva appena stappata e versata in un capace bicchierone, al banco, una bottiglietta di birra in modo anonimo ed anodino, dà vita, come tutti quelli che si comportano come lui, ad un prodigio, ad un miracolo.

L'omone dietro al banco, infatti, con questa domanda—ordinazione *l'argiülis*⁽¹⁾ e, completamente pieno di vita (stato sconosciuto poco prima) cortesemente chiede:

—Lo desidera con salumi, formaggi o sfiziose salsine?—

—Me lo prepari come desidera lei... Ma se ci mette del buon prosciutto... lo preferisco. Senza alcuna salsa...!—

—D'accordo... Tra qualche minuto è pronto.—

Il cliente, preso il suo bicchierone di birra, va a sedersi ad un tavolo vuoto vicino ad un altro con sette od otto avventori seduti intorno che discutono animatamente di ricette e sostanze gastronomiche.

Franco, aperto il vetro del banco-frigorifero estrae un maestoso prosciutto disossato dal fido Roberto, "dottore in salumi".

A questo punto è opportuno dire che Franco ha nel banco-frigorifero il più bel campionario di salumi di tutto il "basso mantovano". A Langhirano, a Zibello a Gavello Ferrarese vi sono i luoghi deputati per gli acquisti presso ditte che lo conoscono perfettamente per la quantità d'anni in cui l'hanno servito e lo servono. Ai salumi notissimi dei luoghi preposti, prosciutto a Langhirano, culatello a Zibello e salame all'aglio a

tela vanno dalla conosciutissima maionese alla "bomba di peperoncino" di Rossano Calabro.

Estratto il maestoso prosciutto di cui sopra, Franco lo adagia (lo "adagia" per il gran rispetto che gli porta, non lo "sbatte") sull'affettatrice e, dopo aver tagliato con l'apposito coltello, per il lungho, un abbondante panino, comincia ad azionarla.

Immacabilmente per salvaguardare la

orecchie.

Difesa la salute del cliente, Franco comincia a prendere con l'igienica mollettone le fette di prosciutto prodotte dall'affettatrice ed ad adagiarle (non poteva essere diversamente) sopra la metà inferiore del panino.

Ne metterà tre, quattro fette, stai pensando tu che leggi... No! No! Il "panino al prosciutto" di Franco non deve contenere meno d'un etto di quel salutare (lo propinano anche all'ospedale!) prodotto che l'ingegno umano riesce a conservare dopo aver giustiziato il povero maiale.

Involto in un tovagliolino di carta e con infilato uno stuzzicadenti, il panino è portato in un lindo piattino al cliente che intanto ha quasi bevuto tutta la birra. Questi, stupefatto, inizia a mangiare il sontuoso "manufatto" e già dopo *li primi bucunadi* (2) all'attento osservatore balzano agli occhi l'enorme soddisfazione del cliente e l'intima promessa a sé stesso di tornare quanto prima per onorare il gustosissimo preparato.

Franco si diletta anche di gastronomia e cerca d'imitare l'antica produzione della simpaticissima signora Lea, la madre. Però, il suo carattere di bastian contrario gli fa mettere nella preparazione del manicaretto dosi diverse da quelle suggeritegli dalla madre: tanto, se n'è previsto poco e, viceversa, poco se n'è previsto tanto. Il risultato, come puoi immaginare, non è che sia sempre gradito da noi che dell'argomentazione

² *LI PRIMI BUCUNADI*.— *Espressione dialettale che significa "i primi bocconi". Il boccone è la quantità di cibo che si riesce a mettere in bocca in una sola volta.*



Franco Trazzi il gestore del "Bar Ristorante Stazione".

Gavello Ferrarese, aggiunge la spalla cotta di Pampuro, la coppa e la pancetta di Via Osti-Frassine a Villa Poma ed ultima (si badi bene però che non è l'ultima in classifica) la sontuosa mortadella di Bologna dal diametro non minore di 25 centimetri. Per quanto riguarda i formaggi, in trono figura il "parmigiano-reggiano" d'Arrivabene, formaggio col pepe di Ragusa, lo squarone di Imola, la fontina di Cogne, l'asiago d'Asiago e l'alpin di Cuneo. Le salsine messe a disposizione della clien-

te, le prime due fette del salume che pur difeso da "film" di plastica per alimenti, potrebbero essere un pochino ossidate, le ingurgita egli stesso.

Questa lodevolissima pratica fatta in difesa della salute della clientela, è sistematicamente eseguita per tutti i salumi ordinati. Un poco tragicomica è l'ingurgitazione delle fette di mortadella che essendo di diametro superiore alla larghezza della bocca, traboccano lateralmente da questa giungendo quasi alle

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

¹ *L'ARGIÜLIS*.— *Dialettale, = lui argiülisce. Terza persona singolare dell'indicativo presente del verbo dialettale argiülir. Indica la repentina mutazione umana da uno stato di prostrazione ad uno stato radioso, pieno di contentezza, fiducioso nell'avvenire ed in pace con il mondo intero. In questo caso, gli occhi da acquosi che sono diventati vispi e brillanti come le stelle nella notte del 10 agosto, San Lorenzo. Il verbo, intransitivo, è stato proposto quale neologismo all'Accademia della Crusca. Via Castello 46, 50141 Firenze FI.*

gastronomica n'abbiamo fatto un caposaldo dell'intrattenimento spicciolo d'ogni giorno. Sostengo questo perché noi siamo le sue cavie. Di tutti questi preparativi culinari se ne dimostra avulsa la Dina, gran donna, moglie di Franco che sta zitta intimamente sapendo d'essere cuoca superiore e perché non vuol litigare con il suo uomo.

Specialmente nella stagione fredda, nel locale, il giovedì, giorno di chiusura per turno, si giunge alla spicciolata passando per la porticina posteriore e nella saletta deputata assaggiamo quanto di nuovo c'è somministrato. Personalmente, sostengo che fin'ora al primo posto, maglia rosa, si classificano i maccheroni col ragù di lepre fresca. Altri sosterranno classifiche diverse.

Per sostenere questa cucina "contadina", Franco prepara, a seconda della stagione, cipolline sott'aceto, carciofini sott'aceto, qualche mostarda, qualche marmellata e conserva di pomodoro: tanta conserva di pomodoro. La signora Dina, una volta, ha rivelato che quando Franco è in "gita gastronomica" con Gimmi, molto destramente gli fa sparire qualche vasetto di conserva perché la "cambusa" n'è piena da scoppiare. Durante la stagione di raccolta dei pomodoro qualche avventore in vena di scherzare porta alla Dina un paio di cassette piene di bacche rosse dicendole che Franco le ha ordinate. La signora Dina diventa una belva ed approfittando che Franco è in "gita" le svuota nel vicino cassonetto dell'immondizia. Quest'anno Franco proverà a produrre "pepali" San Marzano per poter fare, quest'inverno, il "pollo alla cacciatora".

Altre passioni di Franco sono le penne biro e gli accendini. Delle une e degli altri ha collezioni i cui pezzi superano i numeri di tre cifre. La signora Dina, sia ben chiaro che assolutamente non se lo auspica, la signora Dina, dicevo, ha detto che se dovesse restare sola prima d'indossare neri paludamenti, chiamerebbe la "Padana Trasporti" e con due camion a bilico riuscirebbe a disfarsi di biro e accendini.

Non son tutte rose e viole!

Infatti, oltre a biro ed accendini stravede per orologi da polso e da taschino. Conoscono molto bene questo suo debole Sada Dieng (Sandro) e la cinesina. Con lui hanno fatto affari d'oro ed è uno dei massimi sostenitori della loro attività. La signora Dina in ogni momento della giornata ed in ogni sito, sia pure il più recondito, della casa conosce l'ora in cui avviene l'affare.

Ultimo, ma non per affetto, viene il còrso Jake. È un cane grosso come un vitello di 17-18 mesi di color nero che, si può dire, con Franco vive in simbiosi: uno sa cosa intende l'altro e l'altro intende cosa vuole l'uno. All'alimentazione di Jake è preposta "nonna" Dina. Ogni tanto, Franco lo porta in campagna ad ossigenarsi e, dopo un paio d'ore, tutt'e due tornano stanchissimi e *dernati*.³ Data la loro grande familiarità, spesso s'addormentano insieme sul capace di vano nella stanzetta della televisione. È mia ferma convinzione che tutta l'attività che dedica alla gastronomia, Franco la pratici per dimenticare, anche parzialmente il dolore. Soffre d'una malattia che significa "passare attraverso" ed è identificata da *poliuria* (abbondante produzione di urina) e *polidipsia* (abbondante ingestione di acqua). È veramente ammirevole lo stoicismo con cui qualche anno fa ha passato l'acme della malattia: solo una persona dotata di grandissima sopportazione ha potuto credere nell'avvenire.

Senz'altro è nato così com'è: ma gran contributo alla sua innata bontà è stato apportato dall'imparata pazienza a sopportare il dolore.

Per chi scrive, Franco è il prototipo del perfetto epicureo.

Il filosofo greco Epicuro, infatti, sostiene che le paure capitali ed ancestrali dell'uomo sono:

1. quella verso gli dèi,
 2. quella verso il dolore,
 3. quella dell'impossibilità di raggiungere il piacere,
 4. quella della morte.
- Epicuro sostiene che gli dèi sono indifferenti alle vicende umane, e Franco è dello stesso parere.

Al dolore, Franco, come sopraddetto, ha già dato abbondantemente ed al dolore ha fatto stoicissimi sberleffi.

Della paura dell'impossibilità di raggiungere il piacere, Franco se ne fa un baffo. Il piacere sessuale l'ha raggiunto più volte in età giovanile ed ora lo raggiunge davanti ad un abbondante *piât 'd fùjadi col pisunsin*.⁴

La paura della morte. Contrariamente al suo aspetto burbero e battagliero, Franco cercando d'annullare il dolore fisico s'è assicurato la salute dell'anima e

³ *DERNATI*.— *Dialettale*. Sinonimo di *esausti*, *spossati*, *infiacchiti*, ecc. ecc.

⁴ *PIÂT 'D FÙJADI COL PISUNSIN*.— *Letteralmente*: piatto di tagliatelle (non quelle da fare in brodo! *Quelle più larghe e propinate asciutte*) con ragù di piccione giovane.

con tale concezione egli si libera dalla paura della morte poiché quando questa si verificherà il corpo, e con esso l'anima, ha già cessato d'esistere e quindi cessa anche di provare qualsiasi sensazione. Per questo motivo Franco non teme la morte come causa di sofferenza perché la sofferenza fisica lui l'ha già provata in vita.

Di Franco, si dovrebbe anche esaminare la sua predilezione per le vicende, come quelle narrate dal Barone di Münchhausen che narrava "di quella volta che aveva salvato la città di Roma da un'invasione di formiche usando solo una forcina da donna", oppure "di quella volta che con il semplice ausilio di due frati e una forma di parmigiano/reggiano raddrizzò la Torre di Pisa" ed anche che "era così magro ma così magro che quando indossava un pigiama a righe si vedeva una riga sola".

Su questo, però, è opportuno sorvolare. Per Franco, un compendio finale potrebbe essere:

— *D quel ch'an ghè, 's fa sensa!* —⁵

⁵ *'D QUÉL CH'AN GHÈ, 'S FA SENSA!*— *Letteralmente*: di quello che non c'è, si fa senza!

Aforismi & Curiosità



Vari studiosi del costume si sono chiesti quali siano i sistemi adottati dai mariti per dire alle proprie mogli che non gradiscono un piatto da esse cucinato. Si è così rilevato che nel 47% dei casi essi mangiano in silenzio, fingendo d'apprezzare il cibo ma, più tardi, tornando sull'argomento, suggeriscono di non ripetere l'esperimento. Il 26% dei consorticommentano invece con sarcasmo, mentre il 22% arrivano persino a litigare ferocemente per tale motivo. Solo il 5% degli intervistati hanno preferito, sorridendo sarcasticamente, non rispondere alla domanda.



È meglio tenere la bocca chiusa e passare per stupidi piuttosto che aprire bocca ed eliminare ogni possibile dubbio.

(Mark Twain)

Alla TV

Conservi questo rubricchino e conservarlo fino al prossimo Novembre: la periodica rilettura può far risparmiare tempo evitando la visione dell'intera stagione televisiva. Ecco le notizie:

1)-Fitte nebbie in Valpadana; 2)-L'Italia è nella morsa del ghiaccio (all'esterno, massimo, massimo, la temperatura sarà sui -2°); 3)-Neve in montagna per la gioia degli sciatori; 4)-Intervista ad un dietologo che dice di non mangiare stufato di bisonte e non lasciare chiusi anziani e neonati in SUV a vetri sprangati; 4)-La temperatura media sta salendo; 5)-Servizio su code pasquali ai caselli, incidenti autostradali, cantieri, auto-grill, il tutto corredato da interviste a guidatori in fila da giorni e che ripetono "Questa è l'Italia"; 6)-Non ci sono più le mezzestagioni: o piove con vento oppure si muore dal caldo; 7)-Servizio su una coppia di inglesi rapinati a Napoli che dicono "mai più nel vostro paese"; 8)-L'Italia sotto una coltre d'afa e caldo; 9)-Servizio su gente addormentata all'aeroporto di Roma in seguito a sciopero e risarcita con un buono/pasto per un gelatino, senza alcuna notizia sui voli odierni; 10)-Foto del Papa che scende dall'elicottero in montagna per breve vacanza; 11)-L'Italia suda; 12)-Filmato sulla Sicilia in fiamme con accuse alla protezione civile per non usare un numero maggiore di *canadair*; 13)-La siccità provoca immensi danni all'agricoltura con filmati su mais e su melonaie disseccate; 14)-Servizio sull'uccisione in veneto di due pensionati, marito e moglie, da parte di slavi che li hanno rapinati; 15)-Sbarco a Pantelleria di 751 extracomunitari, in prevalenza libici; 16)-Non si sa se comincia l'autunno. Forse; 17)-In Franciacorta la vendemmia sarà ottima ed abbondante; 18)-In certe zone sono compromesse le semine per l'alta piovosità; 19)-Servizio su uno squalo bianco avvistato al largo di Gaeta, poi rivelatosi una scatoletta di tonno *Maruzzella*.

GIMMI

Tutti quelli che giocano alle carte con lui, ormai lo sanno: se non vede carte acconce s'arrabbia e spessissimo le butta via attaccandosi alla più miserevole delle scuse (per raggiugli chiedere al postino ed al geometra). Spesso e volentieri accompagna Franco nei vari supermercati che visitano per stare aggiornati coi prezzi. Solitamente torna con una sportina di plastica e per non avere discussioni con nessuno, inforca la bicicletta e torna a casa col fagot-

a Cesena per incontrare un certo Petri, incaricato dal principe Alessandro Torlonia di nominare l'amministratore della tenuta. Petri non arrivò in stazione, e Ruggero tornò. Sulla strada del ritorno, la via Emilia, poco prima dell'ingresso di Savignano sul Rubicone, fu colpito da una fucilata morendo sul colpo e non si scoprì mai chi aveva sparato. La cavallina storna, pur con l'eco delle schioppettate nelle orecchie, continuò il cammino e riportò la



FotoJack

Mario Luppi conosciuto dai più come "Gimmi".

to. Sembra burbero quando invia qualcuno a casa perché *a te mort la vaca!* Invece a conoscerlo bene è una pasta d'uomo.

Sulla destra dell'ingresso al bar della stazione, c'è un albero che, a detta di Carlo Mantovani, sta morendo essendo evidenti tutte le magagne che porta sul tronco. Non è affatto vero; ma a sentire queste affermazioni, Gimmi diventa una belva *parché a l'ho vist piantàr, a mürem prima ti e mi, brut ignürant c'at 'n capis gnent!* Spesso e volentieri Carlo butta l'amo e Mario casca come un caco maturo. Al tempo della scuole elementari, in 5^a, la maestra stava spiegando a noi ragazzi la poesia *La cavalla storna* del Pascoli. Spiegò la maestra:

—La poesia si riferisce all'assassinio del padre di Giovanni Pascoli, Ruggero, che amministrava, a San Mauro, in Romagna, la tenuta agricola detta "La Torre", dei principi Torlonia di Roma. Quel giorno Ruggero si era recato

salma di Ruggero alla "Torre". La famiglia Pascoli tragicamente colpita si domandava chi era stato l'esecutore dell'efferato delitto e la madre del poeta non sapeva darsi pace. Fidando sulla naturale intelligenza della cavallina, una sera, con la lucerna accesa, andò nella stalla dove la bestia stava con buoi e vacche. Per l'inaspettata visita la cavalla stava ferma con la testa alzata e la madre, abbracciandole il collo, le disse che lei aveva visto l'uomo che aveva ucciso Ruggero. Chi è stato! Ti dico un nome... tu fammi un cenno. Dio t'insegni a farlo. La madre del poeta alzò dito e disse un nome... Risuonò un forte, alto nitrito.—

La scolarecchia era muta con il pensiero prigioniero del racconto udito.

Nella suggestiva, commovente atmosfera creatasi, prima sommeso e poi irrefrenabile si sentì l'accorato pianto di Mario.

Piangeva come un vitello.

Riso e zucca

Sia estate, sia inverno, intorno alle ore 18 sono tutti seduti, all'esterno in estate ed all'interno d'inverno, attorno un tavolo ed a seconda dei partecipanti si parla toccando tutto lo scibile umano. Secondo il vocabolario "Sabatini-Colletti", il significato di *scibile* è il seguente: *scibile [sci-bi-le], sostantivo maschile, è l'insieme delle conoscenze che appartengono al genere umano o a una singola persona*. Generalmente si parla dei recenti provvedimenti parlamentari, delle esternazioni di uomini politici, di film, di canzoni od anche di lunghe tiriterie di parentele e mestieri (Carlo Mantovani è l'anagrafe vivente del comune). Giunge poi il Jack da Mirandola con "a bordo" ha una bottiglia di vino rinomato, una sbrisolona, *di pinsin* che lui continua chiamarli *gnòc fritt*. Una volta apparve con un salame con l'aglio ed un sacchetto di pane. Il *Lambrusco* lo pagammo noi. Molte volte la discussione si fa accalorata ed a qualcuno la degenerazione dà molto fastidio per cui entra deciso come faceva Materazzi: — *Adès s'ac füs dü gran ad ris, cusa farèsam?*— La discussione si tacea immantinente ed il pensiero d'ognuno corre ai "due grani di riso". Si discute un poco e quasi sempre esce la preferenza per un buon *risoezzucca*. Il risotto alla zucca è uno dei piatti più tradizionali dell'Italia settentrionale, in particolare è molto apprezzato in Lombardia, patria anche dei tortelli di zucca. Senza dubbio è un piatto molto semplice da preparare e, allo stesso tempo, molto gustoso, ottimo soprattutto nelle fredde sere autunnali o invernali e le sue origini, come la maggior parte dei piatti preparati con questo ortaggio, sono modeste: la zucca era infatti un ortaggio molto povero che veniva coltivato e mangiato solamente dai contadini.

Le ricette per questa immortale minestra sono diverse, tante quante sono cuoche e cuochi che l'approntano e, dopo diver-

si minuti di discussioni, ha la preponderanza la seguente:

Ingredienti:

- Brodo vegetale, 1 litro;
- Burro, 50 gr;
- Cipolle, n° 1;
- Parmigiano Reggiano, 100 g;
- Riso, 400 g;
- Vino bianco, 1/2 bicchiere;
- Zucca, 300 g.

Preparazione:

Pulite la zucca: privatela dei semi, tagliatela a fette, sbucciatela e riducetela a cubetti. Nel frattempo, mettete a rosolare in un tegame abbastanza grande la cipolla finemente tritata con l'olio. Quando la cipolla sarà ben dorata, aggiungete i cubetti di zucca e il riso (assicuratevi che i cubetti di zucca si siano ammorbiditi per bene prima di aggiungere il riso!). Mescolate il tutto per qualche minuto per impedire al riso di attaccarsi al tegame e lasciate cuocere per almeno 10 minuti. A questo punto aggiungete il vino e a mano a mano anche il brodo, lasciando cuocere il tutto per almeno 20 minuti. Quando mancano 2 minuti alla fine della cottura aggiungete il burro e il parmigiano mescolando il tutto per bene. Lasciate riposare il riso per due minuti e servite in tavola ben caldo! Se volete dare maggior sapore al vostro risotto alla zucca potete aggiungere a metà cottura un rametto di rosmarino ben legato per far sì che non perda gli aghetti. Una attenzione particolare va inoltre alla scelta del riso che deve essere quello giusto: tra i migliori citiamo sicuramente il *Vialone nano* e il *Carnaroli*. Se volete un risotto più colorato, quando i cubetti di zucca si saranno ammorbiditi per bene, prelevatene metà della pentola e con un mixer da cucina riduceteli in purea che successivamente, andrete ad inserire in padella prima di allungare il riso con il brodo. Quando il riso è pronto, scodellatelo, informaggiatelo e... a tutti i commensali, buon appetito!

A l c a n t ó n d l a D i n a

Un sabato mattina nebbioso da far paura fra me e Rubens, dopo aver letto i giornali nel corridoio che va dalla sala all'appartamento privato dei gestori, cominció una discussione che ad un certo punto assunse toni esagerati. Pur leggendo giornali diversi avevamo letto quasi parallelamente articoli che disquisivano sugli O. G. M. Ne parlammo e, come al solito, ognuno dei due volle imporre il proprio giudizio. Validi per l'umanità era il mio parere, viceversa, nocivi e deleteri all'umanità era il parere di Rubens.

Tutti sanno che OGM significa Organismo Geneticamente Modificato e a tal guisa si intendono soltanto gli organismi in cui parte del genoma sia stato modificato tramite le moderne tecniche di ingegneria genetica. Spesso sono indicati come organismi transgenici: i due termini non sono sinonimi in quanto il termine transgenesi si riferisce all'inserimento, nel genoma di un dato organismo, di geni provenienti da un organismo di specie diversa. Il dissidio tra noi due visibilmente disturbava le

altre persone nel bar e la Dina, tralasciando i propri impegni, venne piuttosto inviperita per sedare la discussione e volle sapere qual era il tema. Le spiegai di cosa discutevamo e per essere piú preciso le feci questo esempio piuttosto empirico.

Dina, tu sai che a Casablanca ci si può andare da donna e tornare uomo oppure andare da uomo e tornare da donna in seguito a particolari operazioni chirurgiche.

A questo punto l'individuo che ritorna da Casablanca è un OGM.

(La descrizione che segue è piuttosto fedele alle frasi pronunciate dalla Dina . Però, purtroppo sono riportate in italiano e non in dialetto, il che toglie il 99% della gustosissima, anche se un po' volgare, battuta)

— Ah si!...-disse la Dina-Bene!... Vorrei andare a Casablanca e tornare con un pene nero grosso cosí... - e fece un gesto con le mani mimando la misura- per sodomizzarvi tutti... animali che non siete altro! —

Rubens ed io restammo dapprima basiti e poi scoppiammo in una salutare risata che definitivamente calmò la nostra discussione.

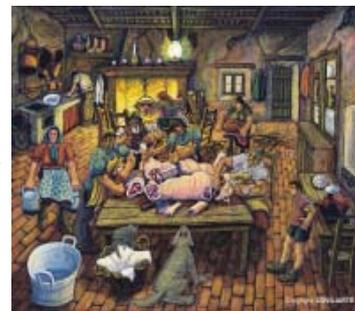


FotoJack

La signora Dina al lavoro con le "paturnie".

È TEMPO D'UCCIDERE IL MAIALE!

Sacrificare il porco simboleggia per un verso la morte, violenza e sofferenza. Il suo sangue che sgorga dalla gola squarciata è l'emblema della tragicità dell'esistenza. Tutti omaggiano l'amato porco: dal povero al benestante, dal contadino all'industriale. Questo animale spesso è incompresso e calunniato da vivo, ma moltissimo apprezzato da morto.



BALLATA DEGLI IMPICCATI

O penduli salami, cotechini di Bologna, soavi mortadelle con il grasso che cola a fior di pelle!

Profumati biroldi, salamini, soppresate stupende! O vaghe, o buone salsicce che pendete come liane!

O rosee, vaghissime collane! E tu, maestosissimo zampone sei molto meglio di Nerone!

A voi salve, o salumi bene amati, e a quei maiali dei vostri antenati mai sufficientemente amati.

Riccardo Morbelli



FotoJack

Al Ciacarón dla Stasiòn ©

Quindicinale 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