

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 24/2/2013

3:10 to Yuma



3:10 to Yuma

Il prossimo numero
sarà "in edicola"
Domenica 24/2/2013

Al Ciacarón dla Stasiòn

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

LI NÓSTRI FÓIBI

Il 27 dell'appena trascorso Gennaio, è stata celebrata in tutto il mondo la Giornata della Memoria, relativa all'Olocausto degli ebrei nella Germania del 1940.

Con la Legge n° 92 del 30 marzo 2004 in Italia è stato istituito nella giornata del 10 febbraio di ogni anno il *Giorno del Ricordo*, in memoria delle vittime delle foibe e dell'esodo giuliano/dalmata. Il *Giorno del Ricordo*, quindi, è una solennità civile nazionale italiana, celebrata il 10 febbraio di ogni anno, e per la prima volta nel 2005, per commemorare le vittime dei massacri delle foibe. Secondo la legge, al *Giorno del ricordo* è associato il rilascio di targa destinata ai parenti degli "infoibati" e delle altre vittime delle persecuzioni, dei massacri e delle deportazioni occorse in Istria, in Dalmazia o nelle province dell'attuale confine orientale durante l'ultima fase della seconda guerra mondiale e negli anni immediatamente successivi.

Nel 2006 l'allora presidente italiano Carlo Azeglio Ciampi durante le celebrazioni dichiarò: «L'Italia non può e non vuole dimenticare: non perché ci anima il risentimento, ma perché vogliamo che le tragedie del passato non si ripetano in futuro». Il discorso venne ripreso nel 2007 da Giorgio Napolitano, che attribuì l'origi-

ne delle foibe ad «...un moto di odio e furia sanguinaria e un disegno annessionistico slavo che prevalse innanzitutto nel trattato di pace del 1947, e che assunse i sinistri contorni di una pulizia etnica» e sostenne come «La disumana ferocia delle foibe fu una delle barbarie del secolo

Giulia. La nuova Europa esclude naturalmente anche ogni revanscismo». «(...) va ricordato l'imperdonabile orrore contro l'umanità costituito dalle foibe (...)» «e va ricordata (...) la "congiura del silenzio", (...) "la fase meno drammatica ma ancor più amara e demoralizzante dell'oblio".»



scorso, in cui si intrecciarono in Europa cultura e barbarie» come della necessità di «consolidare i lineamenti di civiltà, di pace, di libertà, di tolleranza, di solidarietà della nuova Europa che stiamo costruendo da oltre 50 anni, e che è nata dal rifiuto dei nazionalismi aggressivi e oppressivi, da quello espresso nella guerra fascista a quello espresso nell'ondata di terrore jugoslavo in Venezia

«Anche di quella non dobbiamo tacere, assumendoci la responsabilità dell'aver negato, o teso a ignorare, la verità per pregiudiziali ideologiche e cecità politica, e dell'averla rimossa per calcoli diplomatici e convenienze internazionali.» «(...) già nello scatenarsi della prima ondata di cieca violenza in quelle terre, nell'autunno del 1943, si intrecciarono "giustizialismo sommario e tumultuoso, pa-

rossismo nazionalista, rivalse sociali e un disegno di sradicamento" della presenza italiana da quella che era, e cessò di essere, la Venezia Giulia. Vi fu dunque un moto di odio e di furia sanguinaria, e un disegno annessionistico slavo, che prevalse innanzitutto nel Trattato di pace del 1947, e che assunse i sinistri contorni di una "pulizia etnica".

Il "Comitato 10 Febbraio" di Carpi, oggi propone con il *Giorno del Ricordo* di ricordare l'umiliante dramma delle foibe e degli esuli della Venezia Giulia, della Dalmazia e dell'Istria. Il 10 Febbraio di quest'anno deve essere non solo un momento di ricordo e di memoria ma anche e soprattutto la commemorazione di quei molti italiani, uomini, donne, bambini e anziani che morirono a causa dell'odio dei partigiani titini e per tutti coloro, che esuli, dovettero abbandonare la loro terra. Il Comitato ha scritto una lettera al Ministro dell'Interno Anna Maria Cancellieri, per spostare la data del voto delle elezioni regionali prevista per il 10 febbraio. Tra l'altro, è scritto:

La giornata del Ricordo è un momento di riflessione nazionale, durante il quale si ricorda la tragedia nazionale delle foibe e dell'esodo della popolazione italiana d'Istria e Dalmazia, che ha dovuto abbandonare le proprie case per sfuggire ai massacri titini e a un regime che ha cercato di estirpare con la violenza l'elemento italiano da quelle terre.

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

Andare a Vicenza

Da Poggio Rusco, passando da Ostiglia, Roncanova, Torrezzo, Sanguinetto, Cerea, Legnago, Minerbe, Cologna Veneta, Lonigo, Alte Ceccato, Tavernelle fino a Vicenza, i chilometri da percorrere sono circa una novantina. Pare che il primo nome dato dai Veneti alla città sia stato Berga, nome ricordato anche nel primo teatro romano costruito in città che si chiamava appunto Teatro Berga. Certa è, invece, la denominazione assunta in epoca romana: Vicetia o Vincentia o ancora Vicentia, Wiesenthein anticamente in tedesco. Nel Secolo XI si arriva a Vicenza fino all'odierna Vicenza. L'origine del nome può essere fatta risalire al latino vincens (vincente) o al greco Oniketia (terra dei Veneti). Strabone la chiama anche Ucetia mentre Claudio Eliano la cita col nome di Bitetia. Vicenza (*Vicensa* in veneto locale) è un comune italiano di 115.853 abitanti, capoluogo dell'omonima provincia in Veneto.

È conosciuta come la città di Andrea Palladio che vi realizzò numerose architetture nel tardo rinascimento, ed è un luogo d'arte tra i più importanti non soltanto del Veneto. È infatti meta di turismo culturale con flussi da ogni parte d'Italia ed anche dall'estero. Costituendo una realizzazione artistica eccezionale per i numerosi contributi architettonici del Palladio, la città è stata inserita, nel 1994, tra i Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO, di cui sono parte anche le ville palladiane del Veneto (dal 1996).

La città è anche un importante centro industriale ed economico italiano, cuore di una provincia costellata di piccole e medie imprese il cui tessuto produttivo registra da anni il terzo posto in Italia per fatturato nelle esportazioni, traina-

te soprattutto dal settore metalmeccanico, tessile e orafa: quest'ultimo raggiunge nel capoluogo berico oltre un terzo del totale delle esportazioni dioreficeria, facendo di Vicenza la capitale italiana della lavorazione dell'oro.

Situata a 39 metri sul livello del mare (altitudine minima 26, massima 183), la città è cin-



Elab. Editrice Tapina

La città di Vicenza nel 1604

ta a sud dai Colli Berici e ad ovest dalle Prealpi.

Il territorio comunale comprende non solo il nucleo urbano, che si è notevolmente espanso nel corso del Novecento, ma anche delle zone di campagna in periferia e la zona di Monte Berico, che domina la città dall'alto.

Per quanto riguarda la sismicità, il capoluogo berico è stato classificato come una zona sismica di grado 3 su 4 ovvero a rischio sismico basso (Ordinanza PCM 3274 del 20/03/2003).

Nel 2010 è nato il *Comitato della Rua*, per far rivivere, ogni Settembre (in occasione della festa per la Santa Patrona) lo storico giro della Rua. La manifestazione vede la presenza di un corteo di quasi 1000 persone che rappresentano i quartieri, le associazioni, i gruppi sportivi, le confraternite, gli ordini militari e gli ordini professionali della città.

L'OMBRA DE VIN E LO SPRITZ

Per capire una città, mai tralasciare la cucina di un ristorante. In questi luoghi è un rito *l'ombra de vin* (bicchiere di vino) di metà mattina o dello *spritz* (aperitivo alcolico a base di Prosecco con aggiunta di bitter e di *seltz*) di fine giornata. Da celebrare c'è molto perché Vicenza ha prodotti che sono diventati un pezzo di storia gastronomica d'Italia: dal **riso di Grumolo delle Abbadesse**, riconosciuto da *Slow Food* come uno degli undici presidi del mangiare sano e genuino nel Veneto, al **mais Marano**, ingrediente di polente di raro gusto; dal **broccolo fiolaro di Creazzo** che stupisce i palati con menù blasonati, sino ai **piselli di Lumignano** o di **Borso del Grappa**, che già il Doge di Venezia reclamava sulla sua tavola. Se i **risi & bisì** (riso e piselli) hanno una fama ormai nazionale, i **bigoli co' l'arna** (pasta con sugo d'anatra), la **minestra maridà**, il **minestrone con le castagne di Durlo**, la **zuppa con la gallina dorata di Lonigo**, la **minestra de sùca** (minestra di zucca), le **tajadele** e i **fegadini in brodo** se la meriterebbero. Nell'attesa, i vicentini si godono i premi che altri prodotti hanno già vinto, come la **ciliegia di Marostica**, il **formaggio d'Asiago**, la **sopressa** o l'**asparago bianco di Bassano del Grappa**. Assaggiarli è la valida ragione per pervenire ad un tavolo d'una delle mille trattorie che costellano i Monti Berici, dove le famiglie vicentine ancora si riuniscono la Domenica. Tra i vini, il fiore all'occhiello di questa zona è il **Tai Rosso** vino dal color rubino e dai piacevoli sentori di ciliegia, ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono presente da secoli nei Colli Berici, e che nella zona d'origine prende il nome di **Barbarano**.

Alla maniera del Barone di Münchhausen

Dal diario di Romano Perdenti

Le "balle" dei cacciatori e dei "pescatori" sono notissime. Ho sentito con le mie orecchie Silvio Bertolaia, *al pù gran pinsinèr in sla faccia dla tera*, ma anche "pescatore, affermare di non essere stato capace d'alzare il bilancino (*maglia da 10 cm. e lato di cm 150*) perché il pesce che v'era entrato era mostruosamente grosso e pesante. Chiamò aiuto e furon necessari altri quattro pescatori per portare sulla riva il pescato. Si riportano le "balle" di un cacciatore.

'Na giornada an gheva gnent da far e lora a ciap al sheiop e vag a far un gir in campagna. L'era na giornada fredda: a tirava na bava ela taiava e sla cuseva om san. Pusta ad dop an caner, impis na sigaretta. Dop d'an pés, a ved da luntan un uslas, bas bas, gros c'al pareva un pitón. L'era gris culor dal cél parchè l'era 'na giornada niulosa e a scapava 'na qual busca; oh... a seran a la fin ad Nuembar! Bè, insoma, stu bagaion quand al mè stà a circa cinquanta metar, as ved cal m'ha vist; al sè alvè e l'è andà su drit admè an fus. Quand l'è stà a circa sent cinquanta o dusent metar, am son alvè impé, a l'ho puntà e a gò dat dó gheghi, una a tach a cl'altra. As ved ca l'ho ciapà in pien parchè al gneva só admè un fioek. Quand l'ha dat par tera a pareva ca fus dat só un reuplan: ha fin tar-mà la tera! Apogi al sheiop contra 'na sev ad tumin e po' al vag a tór. A n'av pudì min-ga immaginar la me cuntentesa quand a l'ho tolt su. Cun al bech l'eva sfrucià na leura ela sarà stada ad sine chilu. Ma cardim, mumentì a vagh in stravali parchè sota a la leura a gh'era un gnal ad faraona con ot ov bon dentar.



FotoJack

Dissertare su Bruno Pacchioni (*Paciù* per gli amici), è relativamente facile. Basta riportare i giudizi del prof. Moretti e del signor Franco Laurini detto *Poncio* i quali sono i suoi agiografi debitamente autorizzati. A sentir loro se c'è una persona dedita solo al riposo l'è *'l Paciù*. Se esiste al mondo un mangiaparola, l'è *'l Paciù*. Insomma tutti i difetti del mondo li ha *'l Paciù*. E pensare che quando visitò Nuova York, l'allora sindaco

Giuliani sostenuto da tutta l'Amministrazione, letteralmente tappezzò la città di ritratti del desso (foto in alto a sinistra) e, nella metropoli, si parlò dell'Italia come quando vi giunse, nel 1933, Italo Balbo con 25 aerei SIAI-Marchetti per la Crociera Aerea del Decennale della Regia Aeronautica.

Bruno da quest'anno ha abbandonato il lavoro dei campi che, lo disse Virgilio, è "divino" rispetto a tutti gli altri

che sono solo "umani". Ha prodotto milioni e milioni di meloni, ha prodotto patate, fagioli e qu'altro può dare la generosissima terra. Affaccendato indefessamente con i suoi famigliari dal mattino alla sera, Bruno s'era fatto una notevole clientela per la vendita al minuto dei suoi prodotti. Tutti gli amici, ad iniziare dal prof. Moretti (si noti il grande "affetto" che porta al *Paciù* nella foto in basso a destra) si chiedono

Semplice: avrà più tempo da dedicare, come Luigi da Mirandola, ai suoi amati libri, amatissimi libri. Bruno è bibliofilo di razza. Non perde un "mercato" che è uno ai quali si presenta prestissimo, quando gli *altri* sono ancora a letto. Fin'ora, a detta del Jack che se ne intende, è riuscito a mettere le mani sopra tomi rarissimi. Ha avuto per le mani testi che bibliantiquari si sognano (si intraveda il rarissimo tomo che tie-



FotoJack

Il signore della foto è Bruno Pacchioni a 102 anni. È giunto a tale età perchè ha sempre bevuto l'**Acetello** che egli stesso produce con le originali uve giunte sul fondo Virgilio direttamente dal Giardino dell'Eden, come l'Uva d'Oro, l'Ancellotta, il Grappello, la Carmonesa, la Basegana, la Berzamina e l'Uvaspina. È tanta e tale la cura messa nella vinificazione di tali tesori della Natura, con la supervisione della signora Gabriella, che il vino di risulta è inebriante, corroborante, soddisfacente, esilarante, benestante e benedificante.



NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE
Foto Editrice Tapina

Premiata Riserva custodita nelle tenebrose ma acconce
CANTINE GABRIELLA & BRUNO PACCHIONI
Fondo Virgilio, Via San prospero, 20 - Magnacavallo (Mantova)

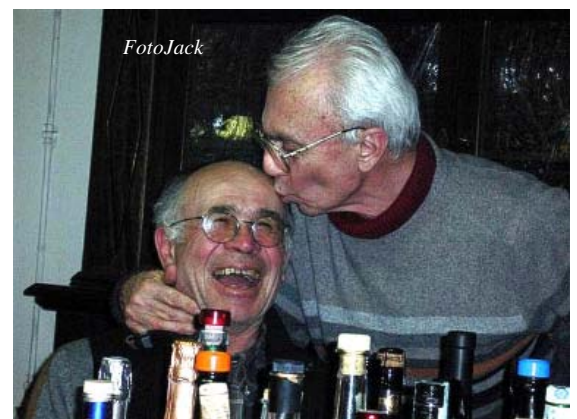
ACETELLO

DODG- Denominazione Originale Data da Gabriella - 13% Vol. (forse)
Vino a fermentazione naturale garantita senza additivi
Vendemmia 2002

La celebre etichetta del vino prodotto sul fondo "Virgilio"

come farà Bruno a vivere senza poter lavorare. Come farà a non avere più meloni, fagioli, patate, ecc. da vendere? Come farà a non più creare quell'autentico elisir di lunga vita chiamato "Acetello" di cui a lato viene riportata la sobria etichetta che applica alle bottiglie del "nettare"?

ne tra le mani nella foto soprastante scattata nel fondo "Virgilio" dove abita). Si deve dire per completezza d'informazione, che Bruno, quando perviene a Yuma, spesso e volentieri s'accapiglia verbalmente con la signora Dina contro la quale non avrà mai la vittoria per mancanza d'argomentazioni e perché la dina lo sovrasta letteralmente con la sua parlantina fluente ed efficace. Si limita a borbottare senza che lei lo senta.



FotoJack

Al cantón dla Dina

Il caldo era insopportabile in quel mezzogiorno d'Agosto. I ragazzi erano all'esterno sotto al tendone o sotto le piante per cercare un poco di ristoro. Alcuni giocavano a carte sbraitando come al solito mentre altri, più tranquilli stavano bevendo bibite o mangiare le speciali granite della Dina con ghiaccio proveniente dai Lidi. L'afa faceva mutare le sembianze di quegli eroi che non erano al mare od ai monti. Giunse sulla sua speciale bicicletta da donna Vanni Blót, la sbattè contro la siepe *dal Cantinòn* e mentre stava sedendosi incontrò gli occhi della Dina ch'era uscita dalla *tana* per prendersi un poco di refrigerio dal forno ch'era l'interno del bar. —*Dina... portam 'na granita a la menta col parsüt...*— Nessuno badò all'ordine perchè era insulso, inammissibile, inimponibile! La Dina, però, che conosceva il suo pollo, decise di prenderlo in parola anche per divertirsi un poco e far divertire quella manica *'d sens'usta* e onorare la giornata che, seppur afosa, era splendida. Entrò nel bar e dalla frigo/vetrina tirò fuori un prosciutto di Parma appena disossato da Roberto e che Franco aveva giudicato più che buono. Con l'affettatrice tagliò due sottili fette del prestigioso salume ed, aiutandosi con una forchetta sistemò, o meglio, FODERÒ uno dei boccali adibiti alle granite. Siccome le fette ricadevano all'interno del boccale, la Dina le tirò verso l'alto e le fece ricadere all'esterno rendendole fisse. Se si pensa a quel filo di grasso ch'era sulle fette e che faceva da collante, quello che s'era proposta la Dina era raggiunto con il fiore *'n sl'urecia!* Andò a prendere un pezzo di ghiaccio con la piccola zuppiera in metallo, lo ruppe a scaglie con il coltello, mise i pezzi nel tritaggiaccio mise la zuppiera sotto il foro d'uscita ed avviò premendo il pulsante. Attese d'aver tritato

tutto quello che aveva approntato, e prese la zuppiera piena di ghiaccio tritato.

Riempì, col ghiaccio tritato, il boccale precedentemente foderato col prosciutto, premette il ghiaccio per farcene stare di più, prese dalla scansia una bottiglia di sciroppo di menta della *Fabbri*, riempì tre bicchierini di sciroppo che versò, l'uno dopo l'altro, sul ghiaccio nel boccale. Col cucchiaino dal manico lungo mescolò un poco la "miscela" e mise, contrariamente all'uso corrente, il boccale sopra un capiente cabaret e, tutta trionfante, portò l'ordinazione a Vanni. Tutti guardarono, con gli occhi fuori dalla testa, quella stranissima consumazione che qualcuno ricordò d'aver sentito ordinare poco prima. Vanni, tutt'altro che preoccupato e per non darla vinta alla Dina, mentre fingeva di leggere la Gazzetta dello Sport, cominciò a mangiare la granita soffermandosi ogni tanto, a bocca aperta, per fronteggiare il freddo del ghiaccio. Essendo molto vorace, in pochissimo tempo fece fuori la granita e tutti gli occhi degli astanti si volsero verso quel boccale che mostrava le due fette di prosciutto con i lembi rivoltate all'esterno ed intrisi di sciroppo di menta. Vanni prese con pollice ed indice uno dei lembi, alzò la fetta grondante acqua e menta, chinò la testa all'indietro ed infilò la fetta nella capacissima bocca che teneva aperta. Come un sol uomo, tutti gli astanti scoppiarono in un battimani che neanche Pavarotti al Covent Garden e Vanni ne approfittò per ingurgitare l'altra fetta. La Dina, che aveva osservato la scena dalla finestra, uscì come per caso e rivolta a Vanni gli chiese se gli era piaciuta la granita.

— *Sì veh...* -rispose Vanni- *I'ha m'ha piast dimondi. Stasira, dop sena, t'am an fè n'antra cumpagna!*—

Li dōni dal Pos

La scelta della raccolta differenziata è, come si sa, una scelta fatta nell'ottica del risparmio (???), del rispetto dell'ambiente, dell'educazione a un consumo più consapevole... ma... è anche la fine di un rito: portare le spazzature al bidone! Dolce incombenza che, per lo più, veniva demandata al coniuge che si sentiva così investito di un compito basilare e di responsabilità. Quante donne hanno intimato con voce più o meno gradevole: "Quando esci porta fuori l'immondizia!"... per poi ritrovarsela, ahimè, sull'ultimo gradino della scala o scordata davanti alla porta perché proprio in quel faticoso momento che passa tra il vestirsi e l'aprire la porta il braccio scordava di chinarsi, preso da un irrefrenabile impulso di rispondere al cellulare che suonava proprio lì, in quel momento preciso. Ma, ahimè, la raccolta differenziata ha interrotto anche quell'usanza tipicamente femminile: le due chiacchiere sul vicinato scambiate al momento di sollevare quel coperchio verde. Come si farà, ora, a conoscere gli sviluppi delle faccende interne del civico 15? e come è andata a finire la tresca tra il civico 18 e il 20?... resta solo la campana del vetro, sola e disarmata nel piazzale o lungo la via... bisognerà riorganizzare le uscite, controllare i tempi con le vicine. Solo così si potrà essere debitamente informati di ciò che succede. Mala tempora currunt...

Michela Dal Nas

Le Perle Rosse



Foto Umberto

*Scultem: ie pran fini
d'Umberto li surlini*

Al Ciacarón dla Stasiòn ©

Quindicennale 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