Cent'anni di CAI

La sezione valdagnese ha raggiunto un secolo di storia. E festeggia come si deve!

continua a pagina 3

Oltre i limiti

Al PalaSoldà le emozioni dei campioni italiani del paraclimbing

continua a pagina 4

Una città di note

Rinascono gli spazi del DAM con la scuola di musica

continua a pagina 6

L'insetto nel piatto

Un'esperienza gastronomica alla scoperta di grilli, larve e locuste

continua a pagina 7

La signora Lucia

Claudio Lora ci regala una novella valdagnese

continua a pagina 8

il nostro campanile

Periodico di informazione della Valle dell'Agno

BIMESTRALE EDITO DA ASSOCIAZIONE PROVALDAGNO

ANNO LXV
N.1 ottobre 2022

300

Cari lettori

È tempo di anniversari. Quello che avete in mano è il trecentesimo numero del Nostro Campanile e, mentre scriviamo, si è da poco concluso il concerto per i 120 anni di vita della ProValdagno. Una storia lunga, non sempre facile, che ha vissuto dell'impegno e dell'entusiasmo di tanti presidenti, soci, volontari. Una storia che è stata scritta a più mani e che trova il suo *C'era una volta* nell'atto costitutivo datato 28 settembre 1902.

''Ogni buon cittadino deve sentirsi lieto della costituzione nel paese nostro di un comitato che si intitola *ProValdagno* – si legge –. Non alla passeggera festa d'oggi, non a questo effimero risveglio della vita cittadina ... deve fermarsi l'opera di un tal comitato. Il desiderio nostro è che esso ... a compiti ancor più elevati, a intenti più ardui e virili diriga la propria azione, azione informata al miglioramento morale e materiale del nostro paese. Vasto e complesso parrà il compito che la società per il *Bene di Valdagno* dovrebbe assumersi; ma quando si pensi alla bontà della nostra popolazione e al grande amore che essa sente per il proprio paese, il compito parrà tosto agevole e raggiungibile l'intento. L'odierna festa contenga in sé i germi di una non lontana fioritura''.

A guardarli oggi, i volti di soci e volontari, ci pare di poter dire che la semina è stata buona e la fioritura abbondante.

120 anni di vita ma ancora giovane!

Il 28 settembre 1902 nasceva la ProValdagno. L'anniversario è stato festeggiato con un concerto del Complesso strumentale Città di Valdagno negli spazi della Marzotto

Il saluto della Presidente Emanuela Perin prima del concerto

Sono emozionata e onorata di rappresentare l'Associazione ProValdagno perché questa è una serata speciale che vogliamo condividere con voi; festeggiamo questo nostro importante traguardo: 120 anni di vita da quel lontano 28 settembre del 1902. L'UNPLI (Unione Nazionale delle Proloco Italiane) ci ha definito una vera e propria pietra miliare a conferma dell'importanza che l'Associazione riveste nella storia della nostra città.

Poiché la storia di ProValdagno, seppur brevemente, è già stata raccontata da Valeria Sandri, io colgo l'occasione per dirvi perché dal 1902 siamo ancora qui a parlare di valorizzazione del territorio.

Lo dobbiamo alla generosità e alla disponibilità di persone disposte a fare comunità per il bene della città e per continuare a tenere viva ProValdagno. Sto parlando di volontariato, inteso come modo di mettere a disposizione il proprio tempo a favore di un progetto o di un obiettivo o, semplicemente, per essere parte di una squadra che opera per gli altri.

Noi Italiani siamo sempre stati generosi ma spesso lo facciamo senza capire, nel profondo, per cosa o perché ci rendiamo disponibili, al punto che a volte perdiamo il senso reale del suo valore.

Questo fenomeno, che gli Inglesi chiamano Big Society, è il grande valore delle libere Associazioni civiche, sportive, no-profit, che, là



dove lo Stato non arriva, riescono a fare di più con meno risorse, con meno sprechi e più efficienza. La Big Society è generosa, capace, di alta idealità ed è in grado di ottenere successi nei campi in cui si cimenta. Molte Associazioni hanno sempre funzionato così: tutti assolutamente volontari che hanno speso, molte volte, prima l'anima e poi qualche soldo proprio, con slancio, generosità e tanta buona volontà.

In Italia sono cinque milioni coloro che si impegnano nel volontariato: gente di valore, gente meravigliosa che sente di dover fare quello che fa non per denaro ma perché è bene farlo e vuole essere comunità. "Big Society", dunque, non solo perché siamo in tanti, ma soprattutto perché è grande la nostra visione della vita.

ProValdagno, in oltre un secolo, ha visto moltissime persone impegnate a portare avanti l'idea di operare per il bene del territorio, e quindi di noi stessi, senza finora essersi mai considerata una "Big Society".

Tutti dobbiamo però continuare a credere che questa unione e questa forza siano la linfa che ci permette di continuare a essere presenti e vivi, per fare sempre meglio e sempre di più.

Le attività realizzate in questo lunghissimo lasso di tempo sono una lista interminabile nei campi culturale, storico, di manifestazioni di piazza, di conoscenza del territorio e così via, portate avanti con tenacia, determinazione, competenza e consapevolezza da tanti Presidenti (io sono il 25esimo Presidente e ho avuto l'onore di essere stata la prima Presidente donna), da tanti Consiglieri e volontari

BCC CREDITO COOPERATIVO

Banca San Giorgio Quinto Valle Agno

Da pag. 1

operativi. Grazie a loro, la nostra storia continua ma, per continuare a fare questo, e a farlo bene, abbiamo bisogno di persone che credano in ciò che facciamo per la nostra città e che ci sostengano anche solo diventando nostri Soci.
Dunque, portiamo avanti insieme questo sogno di essere ancora comunità per lunghi anni e auguriamo "buon futuro a ProValdagno" coltivando la speranza che, quella di stasera, sia un'occasione per proseguire verso un futuro ricco di iniziative e di attività per molti anni ancora.





Il Presidente delle Proloco del Consorzio Serenissima Agno Chiampo, Giorgio Reniero, consegna alla Presidente Emanuela Perin una targa ricordo.
A destra, il maestro del Complesso Strumentale V.E. Marzotto Massimo Gonzo.
Foto di Paolo Grendele

Arte e storia a Valdagno, un libro di Vittorio Visonà

di Giorgio Trivelli

Si sa che in età moderna Valdagno ha conosciuto il momento più rilevante del suo sviluppo urbanistico quando, nella prima metà del '900, l'edificazione della "Città dell'Armonia" nell'area di Oltreagno contribuì ad accreditare il centro laniero come esempio a livello nazionale ed europeo di città 'totale', dotata di un'ampia serie di strutture ad uso pubblico e di servizi d'avanguardia. Vari studi e pubblicazioni, più o meno recenti, ne hanno documentato l'origine e le diverse fasi di realizzazione.
Mancava tuttavia fino ad oggi una rassegna completa di tutte quelle opere, manufatti, costruzioni che ci consentono di ripercorrere non uno, ma otto e più secoli di storia valdagnese, attraverso le testimonianze artistiche e architettoniche che hanno segnato, in epoche diverse, la crescita di questa comunità e del suo agglomerato urbano. Sono opere dell'arte e dell'ingegno, tracce e segni che, se osservati con attenzione, si rivelano straordinariamente ricchi di suggestioni e di valori estetici.
"Presenze d'arte a Valdagno dal XIII al XX secolo - Otto secoli di storia" è il titolo di un bel volume con il quale l'associazione Pro-Valdagno si accinge a celebrare i suoi centoventi anni di storia, e che intende, innanzitutto, rispondere a una forte esigenza di "rispetto della memoria". Perché troppo spesso, quando i nostri passi calpestano un antico selciato o i nostri occhi incrociano un capitello votivo o la maestosa facciata di un palazzo nobiliare, dimentichiamo, presi da tutt'altri pensieri, occupati da tutt'altri interessi, che "dentro" quei manufatti vivono i ricordi, le fatiche, le manifestazioni della fede e quelle del potere, di intere generazioni di uomini, donne, artisti e scalpellini, notabili, possidenti, semplici muratori, artigiani, che hanno attraversato gli anni e i secoli della nostra storia passata.
Autore di questo lungo, meticoloso e paziente lavoro di ricerca e di "censimento" dei tesori d'arte, nelle loro espressioni più nobili così come in quelle più popolari e spontanee, è Vittorio Visonà, da sempre osservatore attento e profondo conoscitore della realtà valdagnese e delle testimonianze ancora visibili del suo passato.
Del corposo volume, che è in via di realizzazione e sarà disponibile in libreria dal prossimo mese di dicembre, presentiamo qui qualche anticipazione.
L'opera si apre con una parte introduttiva dedicata agli aspetti storici e geografici che caratterizzano il territorio di Valdagno, soffermandosi in particolare sulle origini della comunità locale dominata dalla famiglia Trissino e sulle importanti vestigia di quel lontano periodo, come per esempio i resti dell'antico castello sulla cima del colle di Paninsacco, all'interno delle cui mura la cappella dedicata a Santa Maria avrebbe in seguito dato origine all'attuale omonimo santuario.



La fontana di Ognissanti con l'agnello scolpito introduce poi il lettore alla scoperta degli altri numerosi segni della vita sociale e della religiosità popolare che si trovano sparsi nel territorio comunale e che attirano a volte l'attenzione del passante, tanto nel centro storico quanto nelle contrade. Sono capitelli, iscrizioni, affreschi, che documentano una devozione diffusa e legata per lo più al culto della Vergine Maria e di alcuni Santi, invocati per ottenere grazie o benevolenza di fronte alle difficoltà quotidiane oppure nei più gravi momenti di crisi vissuti dalla comunità.
Il capitolo "Valdagno nell'età moderna" è forse il più ricco di testimonianze per ciò che riguarda l'evoluzione urbanistica avvenuta nel corso dei secoli e il sorgere delle principali architetture civili e di quelle religiose. L'elenco è lungo: il convento e la Chiesa di Santa Maria delle Grazie, la Chiesa parrocchiale di San Clemente con la sua celebre ancona lapidea quattrocentesca e la statua della Madonna delle Grazie, il Campanile del Duomo, la canonica del '600, la Chiesa di San Giuseppe delle Cappuccine, gli eleganti edifici nobiliari come villa Valle e le altre ville padronali che abbelliscono il centro storico. Sono tesori d'arte e scrigni di storia che Visonà esplora con competenza, analizzandone le forme e i dettagli stilistici, sempre inserendone la descrizione nel contesto dell'epoca cui le opere si riferiscono.
E poi il Novecento, il secolo che introduce Valdagno nell'età contemporanea con la costruzione della "città sociale" e i suoi innovativi esempi di arte e di architettura, i quali nel volume vengono esaminati con l'occhio attento dell'esperto ma anche con la passione del ricercatore assiduo che ama, nel suo continuo studiare, scoprire e approfondire le bellezze dei manufatti, condividere con il lettore il piacere della loro conoscenza.
Fa da corredo al testo un apparato fotografico davvero notevole. È una raccolta di immagini, in parte realizzate appositamente anche grazie ad una fruttuosa collaborazione con l'associazione Fotoricerca, le quali non solo illustrano con efficace immediatezza i contenuti del percorso storico-artistico tracciato dall'autore, ma aiutano a condurre il lettore alla scoperta di forme, linee, effetti cromatici che Visonà mette in evidenza e illustra con chiarezza e dovizia di informazioni.
Un lavoro che ogni estimatore dell'arte, valdagnese e non, non potrà che apprezzare e considerare come un dono prezioso per l'arricchimento della nostra comune cultura.

il nostro campanile

Viale Trento, 4/6
36078 Valdagno (Vicenza)
Telefono 0445 480909
associazione@provaldagno.com
www.provaldagno.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Vincenzo Grandi

IMPAGINAZIONE GRAFICA
Livio Tozzi
STAMPA
Danzo Stampa Digitale
Via Monte Ortigara, 81 – Cornedo

di Vicenza – Italy € 2,00 – GRATIS AI SOCI –
Reg. Tribunale di Vicenza n. 92 (22/12/1956)
Reg. ROC 25028 – Poste Italiane s.p.a. –
spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003
(Conv. in L. 27/2/2004 n.46) art. 1, comma 1 DCV Vicenza

ECCELLENZE VALDAGNESI

CAI Valdagno 1922–2022: cent'anni di grandi emozioni

"Quando uomini e montagne si incontrano, grandi cose accadono" (William Blake)

di Paola Cariolato

Dall'esplorazione, con corde di canapa, di nuovi vaji, all'organizzazione del corso GPS su smartphone: qual è la linea di continuità che caratterizza la storia della Sezione CAI di Valdagno?
A rappresentare bene il Centenario della Sezione, che stiamo celebrando quest'anno, ci sono per noi l'incontro di montagne e uomini e la condivisione di emozioni nelle Piccole Dolomiti.
Pensiamo che il 2022 sia l'occasione per raccontare da dove veniamo e dove siamo diretti e al tempo stesso ricordare quali giorni memorabili ci abbiano regalato nel frattempo le Piccole Dolomiti, attraverso cent'anni di grandi emozioni.

La Sezione CAI Valdagno è nata nel 1922 da un ristretto manipolo (tutti maschi) di ex-associati della Società Sportiva Pasubio guidati dal primo presidente Carlo Pizzati, nipote del quarto sindaco di Valdagno e combattente della Grande Guerra. Negli anni immediatamente successivi al conflitto, Pizzati aveva realizzato scalate sul Monte Bianco e sul Cervino con Louis Carrel, figlio di Antoine Carrel, primo conquistatore del Cervino dal versante italiano.
All'inizio i soci condividevano le spese e organizzavano esplorazioni in zone nuove delle Piccole Dolomiti, mai risalite prima in modo così sistematico. Si aveva a disposizione solo la domenica e qualche giorno di Ferragosto quando Valdagno Alta, tra l'Obante e cima Mosca, diventava centro del fermento, del desiderio di esplorazione e libertà, dell'ambizione di conquista. Soprattutto quando il lavoro in fabbrica imponeva ritmi e compiti ripetitivi.



Ci sono stati momenti storici che abbiamo quasi dimenticato, come quando, a fine anni '20, la Sezione languiva e rischiava di chiudere i battenti, per poi, nel corso degli anni, arrivare a superare i mille soci; o come quando veniva salito per la prima volta il vajo dei Colori o il rifugio alla Gazza veniva intitolato a Cesare Battisti in onore del patriota che aveva tenuto alcuni comizi a Valdagno.
Abbiamo pensato a quale sarebbe stato il modo migliore per catturare lo spirito che ha mosso i primi passi e dare un significato a quello che i fondatori hanno pensato per noi, cercando il filo del racconto negli scalatori e negli alpinisti che hanno segnato la storia dei nostri 100 anni.

Abbiamo quindi lavorato per pubblicare un volumetto (un annuario) dalla forma originale, agile da consultare e che sapesse far ripercorrere i cento anni in un colpo d'occhio. Come quando, a un certo punto della salita, dopo aver percorso una cresta, ci si volge all'indietro per riguardare il tracciato: vediamo un percorso fatto di picchi, svolte, sbalzi e discese e con gli occhi quasi non riconosciamo più i passaggi superati. Allo stesso modo nell'annuario riproponiamo date memorabili e gli eventi che hanno contraddistinto i cento anni di vita della Sezione. Date e anni significativi che si intrecciano con la vita di alcuni soci: abbiamo selezionato gli avvenimenti principali cercando di agganciarci alle storie di vita di alcuni protagonisti della Sezione (da Ottone Menato a Sandri e Menti, a Gino Soldà per arrivare fino a Cristina Castagna), dando spazio a scalatori, alpinisti e soci che hanno segnato una svolta. E, attraverso loro, ricordiamo un tempo, un'epoca, un modo di vivere la montagna. Di questi protagonisti, in particolare, abbiamo tracciato una breve profilo che si intreccia con la vita della Sezione.

Ce ne sarebbero stati altri da ricordare ma crediamo che ciascuno, a suo modo, abbia rappresentato un punto di svolta.

Il racconto per immagini non si ferma solo al volumetto: diamo spazio alle emozioni tramite un breve film che il 18 marzo abbiamo presentato alla serata inaugurale del Centenario presso il cinema Super. Abbiamo realizzato due cortometraggi, uno dei quali creato con la tecnica "a mosaico", ossia montato a partire dai contributi video di diversi appassionati della Sezione, dalla casa di produzione Wannaboo, un'eccellenza di Valdagno. Abbiamo così raccolto tante prospettive, tante "storie" che si incontrano su piani diversi ma che hanno come sfondo le emozioni che ci sanno regalare le giornate sulle Piccole Dolomiti. Le emozioni sono protagoniste!



Nel guardare all'indietro ci rendiamo conto che, in questi decenni, molte cose sono cambiate e molte sono state le evoluzioni.
Da quando, per salire in Carega, bisognava bivaccare alla centrale elettrica Lora, fino ai giorni nostri in cui organizziamo giornate di formazione sugli apparecchi da ricerca in valanga. Oggi la facilità di avvicinamento e i materiali, molto più adatti e leggeri, ci permettono di salire con gli sci sul Carega in poche ore quando agli albori della Sezione ai più preparati ed esperti erano richiesti due giorni.

Oggi la gita fuori porta è diventata alla portata di tutti e l'esplorazione, seppur ancora possibile, è molto più limitata, ma è soprattutto la frequentazione della montagna a essere cambiata: viviamo anni di turismo di massa in montagna e la frequentazione di certi percorsi non dovrebbe diventare né superficiale né inconsapevole.
Ora più che mai entra in gioco la Sezione: il CAI deve diventare centro di formazione, promuovendo la cultura, il rispetto e la conoscenza della montagna, rimanendo centro di aggregazione anche, e soprattutto, nell'epoca di whatsapp e dei social network.
La pandemia ce lo ha ricordato: abbiamo riscoperto i percorsi più vicini a noi e ci siamo resi conto di quanto siano preziose per noi le Piccole Dolomiti.
Forse per questo sentiamo il dovere, il diritto e il piacere -che ci è stato affidato- di continuare a godere in sicurezza le nostre bellissime montagne valorizzando e conservando il comune patrimonio naturale, storico e culturale.
Difficile ricordare tutto e tutti, soprattutto i Presidenti della Sezione per come hanno indirizzato gli anni della loro gestione o le iniziative promosse dai gruppi: per sua natura leggero, avendo l'obiettivo di offrire un colpo d'occhio, l'annuario consente una visione generale dei fatti più importanti degli ultimi cento anni.
Centrale rimane la condivisione di esperienze che, se affrontate in sicurezza, rimangono nella memoria di ciascuno e, nel tempo, ci rendono "familiari" il sentiero dei Grandi alberi, il passo della Lora e, più in alto, il Carega.
Ricordiamo che ad animare i gruppi ci sono le persone, motori invisibili di iniziative spesso memorabili e significative per molti.
Tra coloro che hanno saputo imprimere una svolta ne ricordiamo solo un paio, per riferirci anche agli altri: Giuseppe Lucato negli anni '80 ha portato avanti con entusiasmo l'alpinismo giovanile, settore molto importante per la vita del sodalizio, che si propone di educare i giovani all'alpinismo, alla prudenza, alla conoscenza della natura e soprattutto alle norme elementari di sicurezza per un'escursione in montagna.
E segnaliamo poi il gruppo mountain bike (ciclo-escursionismo) nato grazie all'azione proposta da Renato Mastrotto che nel 1997 ha saputo precorrere i tempi: solo una decina d'anni dopo sarebbe stato costituito il corrispondente gruppo a livello nazionale. Grazie all'intraprendenza e alla sua passione, il gruppo ha fatto montare in sella ogni anno (per quindici anni) decine di appassionati e amici. Si segnalano in particolare gli storici tour del Monte Bianco 2002 e Gran Paradiso 2003 e l'attraversamento del ghiacciaio del Similaun.
Tutti noi abbiamo ricordi forti, legati a un'uscita in gruppo, e ci auguriamo quindi che ci siano altri Bepi e Renati per momenti di condivisione ancora memorabili, anche in forme diverse e nuove.

Buon anniversario CAI Valdagno!

BAR SPORT

Grandi emozioni con i campioni del *paraclimbing*

A inizio settembre il PalaSoldà ha ospitato i campionati nazionali con atleti da tutta Italia

di Marco Perin

Tre giorni intensi, dedicati allo sport, all'accoglienza, alla cultura, per incuriosire atleti e accompagnatori rendendoli partecipi di alcune peculiarità esclusive del territorio ospitante, Valdagno, e, contemporaneamente, facendo conoscere l'energia, la forza di volontà e il carattere degli ospiti ai cittadini della valle dell'Agno.

Questo è stato per me, quale organizzatore con la A.S.D. "I Sogati" e con la Federazione Arrampicata Sportiva Italiana, il Campionato Italiano Paraclimbing svoltosi a Valdagno presso il Palasport Gino Soldà tra il 2 e il 4 settembre 2022.

L'idea nasce da lontano, più di due anni fa. Conosco solo per telefono Alessio Cornamusini, atleta Paraclimbing già Campione del mondo rp2, ma non riesco a incontrarlo sul terreno di allenamento a Campitello di Fassa (TN). Per un infortunio di una nostra atleta, Gaia Perin, dobbiamo battere in ritirata. Gliel'o volevo presentare; volevo che le parlasse, che le trasmettesse la carica e l'energia di cui la immaginavo in possesso. Ci risentiamo soltanto in seguito, mi chiede se poteva allenarsi a Valdagno, presso la nostra palestra, per preparare un calendario di gare importanti. "Avete una bella struttura, mi farebbe piacere venire"; le sue parole. Non perdo l'occasione e gli offro ospitalità per 15 giorni, estendendola ad altri atleti della nazionale Paraclimbing, tra cui il comune amico, Sandro Neri, pluricampione del mondo rp3. Conosco una realtà fatta di sacrifici, di forza di carattere, volta a superare limiti su limiti, imposti da condizioni fisiche dovute a eventi gravemente traumatici. Un entusiasmo e una forza psicologica che, pur accettando la deficienza, vuol superare i propri limiti per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi. Parlo con Alessio, il quale mi racconta che in Toscana, dove risiede, ha svolto varie attività con le scuole. Azzardo e, in cambio della nostra ospitalità, gli chiedo di svolgere alcune conferenze alle scuole superiori. Conosciuti i suoi pensieri, credo opportuno divulgarli ai giovani. Accetta con entusiasmo e sul furgone, la sua dimora, si prepara con il portatile. In una decina di conferenze, che coinvolgono buona parte degli alunni dell'ITS Marzotto - Luzzatti, racconta le sue vicende e difficoltà. Contenuti anche crudi, fatti di sofferenza e di lotta, contro sé stesso e contro le avversità, che lo tolgono da un destino sulla sedia a rotelle e lo conducono a riprendere a camminare e, in seguito, arrampicare e vincere arrivando a livello mondiale. Racconti con i quali conquista ragazzi e docenti. Io posso ascoltarne soltanto uno, ma mi rendo conto di quanta energia possieda, lui e in eguale misura i suoi compagni della Nazionale, che vedo allenarsi. È in quel momento che in me nasce l'entusiasmo di far conoscere a tutti un movimento sportivo fatto di grandi sforzi e sfide senza arrese. Il gruppo dei Sogati e, soprattutto, Elisa Novello mi sostengono. Qual è il modo migliore per raggiungere lo scopo? Portare a Valdagno la gara Paraclimbing più importante a livello nazionale. Con la società sportiva, già in grado di gestire competizioni di alto livello, ci si aggiudica la gara dalla FASI. Assieme al CAI Sezione di Valdagno, nel contesto del suo centenario dalla fondazione, si inizia un percorso per gettare le basi con le quali realizzare la tappa unica del Campionato Italiano Paraclimbing, nel quale inglobare storia, cultura, enogastronomia e sport: un evento a 360°, sul campo di gara, per le vie di Valdagno, tra storia e cultura, oltre che a tavola con il territorio, garantendo vitto e alloggio ad atleti e accompagnatori. Per questo, con il nostro presidente Enrico Soprana e il presidente del CAI Guido Cariolato, incontro l'Amministrazione Comunale. Dopo aver illustrato in sintesi le nostre proposte, da Franco Visonà, assessore delegato allo sport e da Tiziana De Cao, assessore al sociale, ricevo altrettanto entusiasmo. Negli incontri che seguono mi danno ulteriori idee e spinte incoraggianti Bernardetta Pallozzi e Marta Penzo, direttrici rispettivamente del Museo Civico Dal Lago e della Biblioteca Villa Valle, Ferdinando Falloppi della Sezione Alpini di Ponte dei Nori, Gianni Crosara, delegato di ProValdagno, Fabio Pana, cuoco professionalmente insostituibile, e Massimo Gonzo di Progetto Musica. La sinergia crea un evento che offre ospitalità ricettiva ad atleti e accompagnatori, con un programma ricco di manifestazioni collaterali alla gara sportiva.



Venerdì, dopo una cena dedicata ai cibi del territorio, Eliseo Fioraso coordina l'alternanza tra i racconti emozionali, tratti da biografie e testi su Cristina Castagna e Gino Soldà, e la musica dal vivo (chitarra e voce) di Alessandro Vencato, che all'unisono riescono a trasmettere le forti emozioni descritte nelle letture. Chiude la serata la presentazione del libro parlato dedicato a Cristina Castagna, "L'acchiappasogni", di Massimo Fontana, realizzato in tempi record dal Centro Internazionale del Libro Parlato di Feltre, con la voce di Eros Zecchini.

Tutto il giorno seguente è dedicato alla gara Nazionale Paraclimbing per eccellenza, dove gli atleti hanno dimostrato che impegno, dedizione e sacrificio riescono a dare risultati incredibili. Ragazzi ciechi, senza l'uso delle gambe o amputati, con l'ammirevole determinazione che li ha contraddistinti, hanno raggiunto l'apice della struttura toccando il top del percorso. Un grande contributo è venuto dalla Polizia di Stato con il Centro Addestramento Alpino di Moena e il Soccorso Alpino sezione Valdagno - Recoaro Terme, che si sono occupati della sicurezza. A premiare il Campione Italiano di specialità, il Ministro per le disabilità Erika Stefani, con il Consigliere Regionale Marco Zecchinato, il Sindaco di Valdagno Giancarlo Acerbi, il presidente della FASI Davide Battistella, il consigliere Cristina Cascone, gli Assessori Comunali Visonà e De Cao, il Presidente della FASI Veneto Moreno Laverda e del CIP Veneto Ruggero Vilnai. Le autorità intervenute hanno sottolineato le doti degli atleti, l'importanza del movimento Paraclimbing e la necessità che lo sport sia accessibile a tutti. Ha chiuso le premiazioni l'inno nazionale eseguito dall'Orchestra Giovanile "Tutto d'un fiato" di Progetto Musica. Ci hanno poi rifocillato gli Alpini dei Ponte dei Nori con i tipici "bigoi co l'arna", per prepararsi alla festa finale con dj Damiano che è riuscito a far ballare tutti. Ancora sorrido al pensiero del ballo del limbo con gli atleti. Solo chi l'ha visto può capire la sintonia tra gli elementi di questa squadra sportiva, che ha anche la capacità di schernirsi e di sorridere.

Alla domenica, abbiamo assistito a un ulteriore grande impegno sportivo presso il palasport Gino Soldà con il raduno nazionale Paraclimbing. Sotto la direzione della Federazione e con la collaborazione del gruppo dei Sogati, si è dato spazio ai contenuti tecnici per avviare la nuova stagione agonistica. E, per finire, la visita della Città Sociale. Grazie alla guida sapiente di Bernardetta Pallozzi, Michela Rossato e Beatrice Perin, gli atleti, con i loro accompagnatori, e il gruppo Sogati hanno ammirato le linee architettoniche del Bonfanti e le realizzazioni sociali, culturali e sportive della famiglia Marzotto e, nello specifico, di Gaetano Junior, durante gli anni '30. Ha chiuso l'evento il pranzo presso la mensa comunale, dove le autorità locali hanno salutato gli atleti in partenza.



Tutti hanno apprezzato l'ospitalità di Valdagno che, con enti e sodalizi, ha realizzato una manifestazione sportiva dedicata all'inclusione e allo stare bene insieme. I Sogati e tutti coloro che hanno assistito a questa Tre Giorni si sono arricchiti di forza d'animo e volontà, che rimarranno nel tempo. I risultati pratici e morali conseguiti hanno premiato gli sforzi richiesti per l'evento.



Foto di Gaia Perin

La regina delle *fritoe*

Un affettuoso ricordo di Carmela Lorenzi, da molti anni amata figura all'interno della ProValdagno

di Claudio Lora

Più che un sorriso sembrava una ruga d'espressione, tanto era presente e quasi connaturato nel suo volto: le conferiva quell'aria di placida serenità che tutti ci ricordiamo. Una serenità contagiosa perché quando era dietro il banco delle fritoe sembrava che la vera festa fosse lì e non nel resto della Piazza. Era la nonna del gruppo, e come ogni nonna la sua specialità non era il comando ma cercare insieme la soluzione, non c'erano ordini, ma incoraggiamenti. La sua presenza silenziosamente fattiva invitava tutti a impegnarsi, con quello spirito antico (forse proprio per aver vissuto tanti anni nel cuore della vecchia Valdagno) di non voler strafare ma offrire il proprio contributo pacatamente sì, ma senza fermarsi.
Anche quando la festa raggiungeva il culmine della confusione, il clima dietro ai fornelli era disteso, senza frenesia, ansia di preparare, accontentare, perché tutto era pronto e predisposto con cura.
L'obbiettivo era già stato raggiunto, palpabile nelle file chilometriche di persone che aspettavano le "sue" fritoe coa maresina o coa sardea. Certo per ogni valdagnese che si rispetti la fritoa in piassa è un appuntamento irrinunciabile, ma dovevano essere davvero buone per gratificare la lunga attesa.
E la vera artefice era lei, che dettava i giusti tempi di cottura, la giusta miscela di ingredienti: la fritoa può essere semplice fin che vuoi ma senza quel dosaggio perfetto non sarebbe così buona. Quando arrivava finalmente a sedersi voleva dire che proprio non ce la faceva più: aveva bisogno "de tirare el fià" e quasi scusandosi diceva "a me son sentà xò parché gero proprio straca, ma ormai luri i se rangia puito".
E continueranno a farlo, perché hanno avuto una brava maestra, di poche parole ma grande nel buon esempio.
Addio Carmela, regina delle fritoe.



Foto di Gianluca Vecchi

A tavola con la *maresina*

Non si fermano le iniziative per valorizzare la regina delle erbe spontanee

di Emanuela Perin

Quest'anno si è svolta la prima edizione della rassegna gastronomica "A Tavola con la Maresina di Valdagno", un appuntamento ideato e progettato da ProValdagno e realizzato in collaborazione con il Comune, Botteghe del Centro, Associazione Ristoratori Confcommercio e Confartigianato. Durante tutto il mese di aprile nei ristoranti, trattorie, pasticcerie, gastronomie, gelaterie e bar è stato possibile gustare la "regina" delle erbe spontanee della Valle dell'Agno – il partenio, ovvero la maresina – nelle sue molteplici versioni. La rassegna ha voluto dare inizio a un viaggio dove si sono incontrati gli odori, i sapori che spesso si confondono con il dialetto del luogo, con le storie e con i segreti delle "nonne", fino a evocare nuove suggestioni che si mescolano, si moltiplicano, si tramandano.
Sono stati protagonisti i prodotti di prossimità che appartengono al nostro territorio, creando nuovi abbinamenti che sono frutto dell'esperienza, unita alla creatività della nostra gastronomia.
Hanno partecipato alla rassegna 11 ristoranti e 12 esercizi del centro storico, dando così inizio a una sinergia tra la conoscenza e la valorizzazione del territorio e la proposta commerciale locale con l'intento di sviluppare un nuovo turismo anche con queste molteplici proposte della cucina territoriale.



Presenza immancabile e indiscussa, la tradizionale "fritola con la maresina", gustata nella Valle dell'Agno da oltre 150 anni.

1902 PROVALDAGNO

LE PAGINE DEL NOSTRO CAMPANILE SONO SEMPRE APERTE

Ti piace scrivere? Hai la passione per la fotografia o l'illustrazione? Vuoi provare a raccontare la tua Valdagno?
Dacci una mano a costruire i prossimi numeri de il Nostro Campanile.
Scrivici a **associazione@provaldagno.com** per saperne di più.

LA TOVAIA

Risotto sprint

Dosi per 4 persone

Ingredienti per il risotto
* 300 gr di riso carnaroli di Grumolo delle Abbadesse
* mezzo peperone rosso
* mezzo peperone giallo
* una piccola cipolla bianca
* 80 gr di pancetta affumicata
* sale
* un cucchiaino di paprika
* 200 gr di passata di pomodorini a ciliegia
* 2 cucchiai di panna liquida fresca

Ingredienti per il brodo bollito per mezz'ora e poi filtrato
* due ali di pollo
* una costina di sedano
* una carotina
* un chiodo di garofano
* un quarto di cipolla bianca
* una foglia di salvia
* foglioline fresche di maggiorana
* un litro e mezzo d'acqua

Altri ingredienti
* 200 grammi di filetto di maiale
* 2 cucchiaini d'olio
* sale

Preparazione
Rosolare la pancetta tritata con la cipolla pure tritata, aggiungere i peperoni a pezzetti, dopo pochi minuti mettere il riso, mescolare, unire la paprika, il succo di pomodoro e poco per volta il brodo bollente.
Portare a cottura controllando il sapore. Nel frattempo, rosolare con i due cucchiaini d'olio il filetto di maiale tagliato a pezzetti e unirlo al riso una volta pronto. Terminare con la panna e servire, guarnire con ciuffetti di prezzemolo riccio e falde di peperone rosso o giallo a piacere, grigliate.
Vino consigliato: Cabernet Franc Veneto

Ricetta presentata da ***Maria Caterina Preto***

tratto da ***Maresìna d'argento, 1ˆ raccolta di ricette con l'erba maresìna e non solo...*** *a cura di Gabriella Polita e Amedeo Sandri, Edizioni Mediafactory*

In tanti hanno collaborato alla sistemazione delle aule del palazzo

Gli spazi del DAM rivivono con la musica

di Daniela Fattori

Il giorno 15 maggio 2022 sono state inaugurate le aule del palazzo del DAM. In quell'occasione le orchestre giovanili dei fiati e degli archi si sono avvicendate in un concerto con il Complesso Strumentale V.E. Marzotto - Città di Valdagno nel piazzale della chiesa di San Gaetano. Era presente, in rappresentanza della Fondazione Progetto Marzotto, proprietaria dell'immobile, il suo amministratore dott. Ferdinando Businaro che ha preso la parola elogiando il lavoro di ristrutturazione, per la qualità dell'esecuzione e l'attenzione agli aspetti storici e stilistici, e ha proseguito ringraziando soprattutto coloro che, amici della musica o volontari, hanno contribuito all'opera. Nel suo intervento ha sollecitato poi l'Amministrazione Comunale a fare la sua parte nel contribuire alla ristrutturazione di spazi che sono vitali per la città e, ormai, irrinunciabili. Un passaggio importante del suo intervento è stato dedicato al valore della generosità che, a partire dal conte Giannino, creatore della Fondazione Progetto Marzotto, e, a seguire, imprenditori, privati, soci e allievi hanno messo a disposizione quello che potevano, contribuendo in modo determinante alla ristrutturazione.
È intervenuta anche la dott. Veronica Marzotto, presidente della Fondazione Ita e Margherita Marzotto, da sempre sostenitrice delle attività di Progetto Musica, che ha evidenziato l'importanza della cooperazione e del volontariato e ha ricordato che, con la riapertura del palazzo del DAM, è stata offerta a Valdagno una grande opportunità culturale, oltre che di svago.
All'inaugurazione erano presenti il Sindaco dott. Giancarlo Acerbi e l'assessore alla cultura e vicesindaco, Anna Tessaro. Nel suo intervento, il dott. Acerbi ha riconosciuto il grande lavoro svolto dai volontari e ha assicurato la disponibilità dell'Amministrazione a sostenere ogni iniziativa che possa ridare un ruolo centrale ai bellissimi e funzionali spazi di aggregazione e culturali del palazzo del DAM, rimettendolo al centro della vita cittadina.
È intervenuto, infine, il maestro Massimo Gonzo, Presidente di Progetto musica, del quale riportiamo il discorso.
"Siamo arrivati finalmente all'inaugurazione. Aule sistemate con tanto lavoro anche fisico: secondo piano del palazzo, nell'intento di far ritornare il DAM a quella funzione sociale, culturale e aggregativa per cui era stato concepito dalla geniale e lungimirante visione di Gaetano Marzotto. Per questo ci aveva coinvolti con progetti e idee che ora vorremmo riprendere, insieme alla città, per dargli la centralità che merita e per sfruttarne le grandi potenzialità.



anzi, soprattutto fisico. Praticamente tutti i sabati dall'inizio di settembre 2021 hanno visto molti volontari lavorare insieme alla ristrutturazione. È stato bello e avvincente, impegnativo e accomunante. L'aspetto più entusiasmante è stata la risposta di tantissime persone, anche le più inaspettate, ed è questo che ci fa continuare nel progetto e ci consente di sperare che sia possibile rimettere in funzione l'intero palazzo.
La ristrutturazione ha riguardato cinque aule ampie e luminosissime, un servizio e un ufficio proprio sulla torre, con una vista spettacolare sull'Agno e sulla città. Abbiamo inoltre già cominciato, tanto per non perdere l'abitudine al lavoro, a sistemare le restanti due aule sullo stesso piano.
I nuovi spazi daranno la possibilità di gestire al meglio le diverse attività: lezioni individuali e collettive, sale prova, aule per lo studio o per l'aggregazione, attivazione di altri corsi, con maggiore agio e flessibilità di orario. Gli spazi già ampi della scuola di musica, oggi, dato il crescente numero di allievi e di attività, sono diventati a volte angusti e, per fortuna, trafficati.
Già nel 2009 il conte Giannino Marzotto con la sua Fondazione aveva acquisito il primo e



Come città, abbiamo la fortuna di avere al nostro fianco l'associazione Progetto Marzotto, che ci supporta e collabora con sensibilità, intelligenza, competenza e generosità; la Fondazione Ita e Margherita Marzotto che ci sostiene in tutte le attività, con grande vicinanza, supportandoci nelle idee con competenza e conoscenza rare; un gruppo di volontari e un ancora più folto gruppo di amici, soci, allievi, genitori che si sono dimostrati una grande forza anche lavorativa. Sicuramente servirà il coinvolgimento di tutte le realtà cittadine, culturali ed economiche, pubbliche e private, per recuperare uno spazio così importante e rimettere a disposizione della città una risorsa immobiliare unica per le sue valenze. Perfetta come luogo di aggregazione culturale e formativo. Sta a noi cogliere questo momento irripetibile e renderlo magico."
Tra i ragazzi che hanno partecipato ai lavori di ristrutturazione, uno ha detto: "L'impressione di noi volontari, appena entrati in quelle stanze, è stata l'immagine delle tantissime persone che, in tempi per noi lontani, hanno camminato lungo quei corridoi, rimasti tali e quali dall'ultimo passo che li ha solcati. Pareva quasi di vedere le stanze affollate da giovani, che oggi sono forse nostri nonni, impegnati in attività di svago come i giochi della dama o degli scacchi, oppure vicini al Juke-box per ascoltare l'ultima novità canzonettistica, o, ancora, impegnati nella lettura delle riviste, messe lì, sui tavolini, come per caso, mentre, in realtà, volevano essere di incentivo all'informazione".
Ora gli ambienti hanno riacquistato la vitalità di quel tempo e gli studenti possono godere di spazi ampi e luminosi che la musica saprà riempire anche perché "come la vita, la si può fare in un solo modo: insieme".
Per questo, a nome della Scuola di Musica, degli studenti e della città di Valdagno, ringrazio di cuore tutti coloro che, con lodevole impegno, hanno portato a termine questo piccolo passo e continuano a lavorare per completare le stanze che mancano. Grazie.



L'insetto nel piatto

Un'esperienza gastronomica alla scoperta di grilli, larve e locuste. Un alimento buono, nutriente e sostenibile.

di Danilo Basto
Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari

Viviamo in un mondo in cui buona parte dei prodotti commestibili vengono eliminati o persi durante i processi di produzione degli alimenti. Selezioniamo solo certi tagli di carne, mangiamo la parte più morbida delle verdure e scartiamo i frutti considerati imperfetti anche se potrebbero essere tranquillamente consumati. Ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo commestibile, ovvero un terzo della produzione globale di alimenti e quattro volte la quantità necessaria a nutrire i più di 800 milioni di persone denutrite nel mondo, un vero e proprio paradosso del sistema alimentare che ha effetti negativi non solo sugli esseri umani ma anche sul pianeta. Mangiamo troppa carne proveniente da allevamenti intensivi, una delle principali cause di inquinamento. Uno studio condotto dalla FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) lo dice chiaramente: l'allevamento di bestiame è responsabile del 14,5% di tutte le emissioni di gas serra causate dall'uomo, di cui il 65% è attribuibile all'allevamento di bovini. Sta diventando chiaro, al di là di ogni dubbio, che l'allevamento di bestiame su larga scala è un fattore significativo del cambiamento climatico.



Come nutrire il crescente numero di abitanti del mondo in modo sostenibile?

Si tratta di uno degli argomenti più dibattuti da ricercatori, chef, imprenditori e organizzazioni internazionali, che stanno riflettendo sulle potenzialità di ciò che potrebbe essere valorizzato come cibo, su come ridurre gli sprechi e minimizzare l'impatto ambientale. Tra le tante proposte vediamo portare in tavola pietanze antiche come grani e semi o ingredienti esotici non ancora esplorati come alghe e meduse. In questa lista di pietanze nuove e curiose rientrano oggi anche gli insetti. L'entomofagia - dal greco éntomos, "insetto", e phăgein, "mangiare", - è la pratica che, al centro dell'alimentazione, prevede gli insetti ed è largamente diffusa in tutto il mondo. Tuttavia, in Occidente, è oggi considerata un'usanza strana, povera e poco igienica. Per sfatare il mito sull'igiene l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) ha recentemente valutato in maniera positiva l'utilizzo di alcune specie di insetti per l'alimentazione umana, tappa necessaria per la regolamentazione dei nuovi alimenti in quanto si tratta di una consulenza scientifica che affianca il lavoro degli enti europei e nazionali che devono poi autorizzarne la commercializzazione. L'unica raccomandazione è di evitare il consumo di insetti se si è allergici ai crostacei, in quanto potrebbero contenere gli stessi allergeni.

Per quanto riguarda l'aspetto storico, è affascinante scoprire quanto gli insetti giochino un ruolo importante nell'evoluzione dell'alimentazione umana, quanto siano essenziali per la dieta di chi ha carenze alimentari, quanto sia elevato il loro potenziale dal punto di vista sia ecologico sia nutrizionale e, naturalmente, quanto sia unico il loro sapore. Questa non è solo la visione di chi negli ultimi anni studia e sperimenta gli insetti come fonte di cibo, ma è anche la mia e quella di Giulia Maffei, dell'associazione culturale Entonote, con la quale ho avuto il piacere di collaborare per l'evento: "L'insetto nel piatto": una cena completamente a base di insetti, promosso dalla ProValdagno con la collaborazione dell'assessorato al commercio e turismo del Comune di Valdagno che ha registrato il tutto esaurito in pochissimo tempo, rivelandosi un grande successo.

Lo scorso 11 febbraio, alle serre gestite da "Il Cerchio" presso la località Carmini, un gruppo di 25 partecipanti, ha avuto l'opportunità di sedersi a tavola e assaporare quello che è definito uno dei cibi del futuro. Si è trattato di un'esperienza gastronomica unica nel suo genere durante la quale i partecipanti hanno potuto avvicinarsi alle nuove pietanze in modo graduale. La cena è stata aperta con polpette a base di farina di camole, accompagnate da una salsa alla curcuma. Sono stati poi serviti degli spuntini di larva tostata al forno (Tenebrio molitor), uno dei piatti più sfiziosi della serata. A seguire, bulgur con broccoli, pinoli e granella di caimano (Zophobas morio), questo primo piatto è stato presentato in barchette di bambù e apprezzato anche dai palati più sopraffini. Nella seconda portata è stata la volta della locusta tostata (Locusta migratoria), adagiata sopra un tortino ai porri. Come dessert i dolcetti con farina di cocco e grillo (Acheta domestica) hanno concluso in bellezza il banchetto. Ogni portata è stata accompagnata da ottimo vino, servito dagli esperti delle Cantine Soldà e accostato ai piatti secondo le loro caratteristiche e note aromatiche. L'abbinamento con il vino, come Riesling e Manzoni Bianco, è stato una vera e propria novità che ha entusiasmato tutti i palati. "Quando si parla di entomofagia - spiega Giulia Maffei - si parla di cultura, scienza, sostenibilità, cucina e nutrizione, temi che affrontiamo con l'obiettivo di abbattere le barriere culturali che ci impediscono di apprezzare l'insetto nel piatto". Un tabù che è stato infranto da tutte le persone presenti all'evento e che non vedono l'ora di ripetere questa esperienza. Non dobbiamo dimenticare che l'insetto è già consumato da quasi due miliardi di persone nel mondo e risulta una scelta alimentare valida dal punto di vista nutrizionale ed ecologico: a seconda della specie, risulta essere una fonte proteica di cibo, con pochi grassi e con un impatto ambientale molto basso se paragonato, ad esempio, alla carne di bovino. Infatti gli insetti, considerati come animali di allevamento, sembrano essere molto promettenti dal punto di vista dell'utilizzo efficiente delle risorse (come suolo e acqua); inoltre emettono dieci volte meno gas serra rispetto ad altri animali. Ad oggi, sono disponibili numerosi studi che hanno dimostrato anche un'elevata efficacia della conversione alimentare degli insetti, tanto da arrivare in alcuni casi a superare quella degli animali più frequentemente allevati. Per esempio, con la stessa quantità di mangime si produce più grillo commestibile che carne di manzo. Ciò significa che, con dieci chili di foraggio si ottiene circa un chilo di carne di vacca e nove chili di scarto (letame ecc.), mentre con gli stessi dieci chili di foraggio si producono circa nove chili di grillo commestibile e un solo chilo di scarto. In conclusione, l'entomofagia può essere un'alternativa, che non va considerata una moda, ma un cambiamento culturale necessario per la nostra sopravvivenza e per quella del nostro pianeta.



EL CANTON DEL DIALETO

Scopriamo il nostro dialetto

Bao

di Valeria Sandri

È bella l'estate: giornate lunghe e luminose, clima caldo, abiti leggeri e piedi liberi dalla schiavitù delle scarpe chiuse, vita all'aria aperta, possibilità di viaggi e vacanze, senso di libertà... e molto altro ancora. Però anche questa stagione da poco passata ha dei lati negativi, e uno è rappresentato dal proliferare degli insetti, in primis le zanzare; quest'anno poi sembra che ci sia stato un insolito aumento delle zecche, pronte a tormentare, insieme ai nostri fedeli amici cani, anche noi.

Tale introduzione serve a capire la parola scelta per questo numero del giornale tra le preziose pagine del testo del prof. Duilio Dal Medico, nostra guida sicura alla scoperta del dialetto valdagnese.

Il primo significato di bao è "baco", l'animaletto produttore di seta allevato nei tempi passati da quasi tutte le famiglie della zona, che chiamavano questi insetti "cavalieri"; ma assume anche il significato più generico di "verme" e, più in generale ancora, di "insetto", per cui tutti gli insetti, al di là delle loro classificazioni scientifiche, per noi sono appunto "bai".

In particolare, poi, venivano definiti "bai" delle bestioline poco simpatiche, assai diffuse un tempo, ospiti sgraditi e... irritanti, cioè i pidocchi. Lo stesso termine veniva usato per insetti dannosi alle colture, di cui non si conosceva il nome preciso; c'erano così "el bao dei fasui", "el bao dele panocie", "el bao dele patate", diversi tra loro, ma accomunati dai danni che provocavano a cibi di uso quotidiano.

Ma vediamo un po' di modi di dire, che testimoniano la ricchezza e la vitalità del dialetto, una realtà che non vorremmo mai perdere.

"El gà el bao tela testa": è pazzo

"Fare i bai": imputridire

"Oramai la fa i bai": si diceva di una donna avanti con l'età; esisteva addirittura una specie di filastrocca "co te geri viva no te me la davi mai, desso ca te sì morta te la magna i bai" con cui si rimproverava chi da giovane aveva tanto difeso la sua verginità e con i suoi rifiuti aveva sprecato le gioie dell'amore (è curioso notare come nella letteratura greca di età ellenistica alcuni poeti avessero trattato lo stesso tema, magari in forma più elegante, ma con l'identico significato e scopo della nostra frase popolaresca e un po' volgare).

"Nare de bio-bao": andare di qua e di là

"Color bao": colore cangiante.

"Bao da tabaco": finto tonto, ma anche prete (il prete veniva chiamato anche "bao moro", quando era in uso la tonaca; in tempi più recenti poteva essere chiamato così l'arbitro nelle partite di calcio, e non sarebbe nemmeno tanto offensivo rispetto a certi epiteti riservati ai poveri arbitri!).

TACCUINI DELLA VALLATA

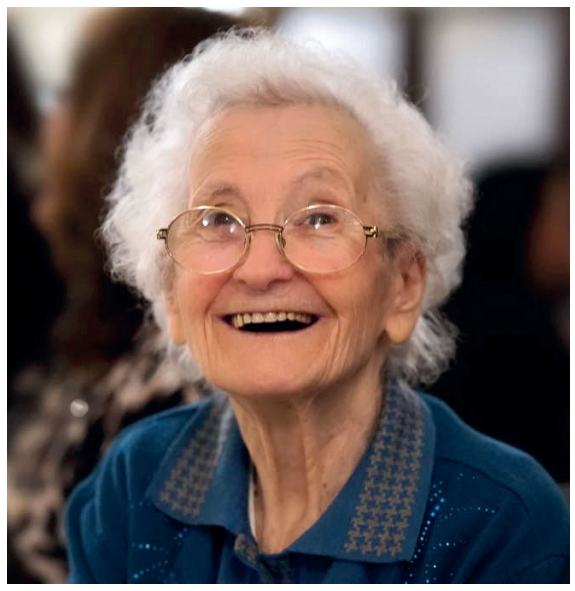
La signora Lucia

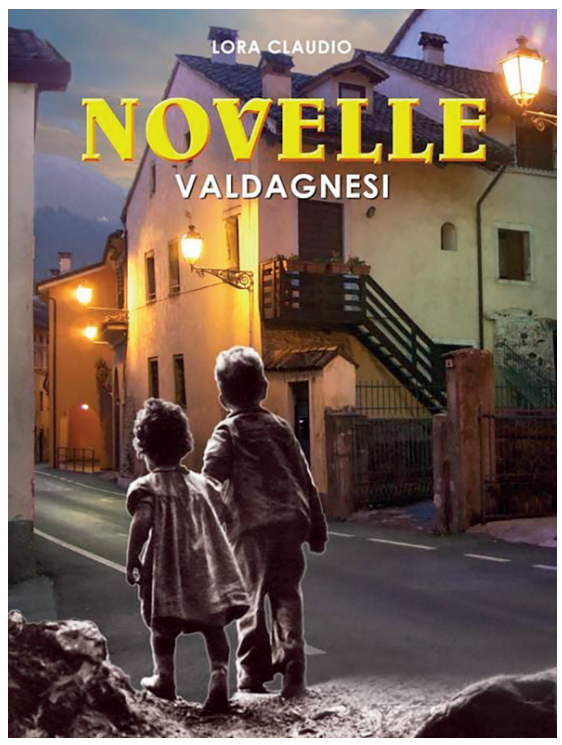
Un racconto di Claudio Lora tratto da "Novelle valdagnesi" edito da EBS Print

''Un racconto che narra la vita di provincia, ambientata in un piccolo paese incastonato in una verde valle ai piedi delle montagne. I personaggi sono eroi moderni che affrontano i nuovi mostri che affliggono l'umanità: la solitudine, l'incuranza, l'egoismo''. Così Claudio Lora scrive nella premessa di ''Novelle valdagnesi'', la raccolta dei suoi racconti che, attraverso i suoi semplici personaggi e la loro quotidianità, mostrano come la vita valga la pena di essere vissuta anche con quel poco che si ha. Ne è un esempio la signora Lucia, protagonista del racconto che pubblichiamo qui. Un esempio di quella umanità che ci accomuna e che sentiamo nel profondo. Quell'umanità che non ha confini di spazio e di tempo, come dimostra il Premio letterario Città di Crucoli Giuseppe Barberio ricevuto nei mesi scorsi dalle ''Novelle valdagnesi'' in Calabria.

Anche da noi c'è stata una signora Lucia; non era alta, solenne, tantomeno vestita di nero come quell'altra più famosa che apparve al Carducci, ma era ugualmente vecchia e coi candidi capelli. Di lei si sapeva poco: certamente veniva da fuori ma da dove non era dato di conoscere; non si è mai saputo quando e soprattutto perché fosse capitata in questo piccolo paese fra le montagne del Vicentino. Pare fosse di nobili origini: qualcuno infatti, con un po' di cattiva ironia, la chiamava "La Contessa Scalza", ma forse era solo perché si esprimeva in un italiano perfetto senza alcuna inflessione dialettale, cosa assai strana in un paesetto in cui l'unica lingua parlata era il dialetto. Lei non se ne curava, o non lo sapeva, o tutt'e due. Della nobiltà passata, vera o presunta che fosse, non era rimasto nulla.

La signora Lucia viveva in povertà in un minuscolo appartamento al terzo piano senza ascensore di una palazzina dignitosa; per lei non era facile salire e scendere tutti quei gradini in quanto le sue gambe erano malferme. Portava occhiali molto spessi perché ci vedeva pochissimo, i capelli erano raccolti in un fazzoletto colorato, i suoi vestiti avevano una foggia d'altri tempi ma non erano neri o almeno scuri, altra stranezza per una signora della sua età; gli anziani da noi, e in particolare le donne, una volta erano tutti vestiti di nero ed erano molte le donne che portavano un fazzoletto in testa, naturalmente nero. Come se non bastasse era innamorata della vita: questa era la cosa più difficile da comprendere in un piccolo paese dove tutti, perfino i giovani, cercavano soddisfazione solo nella quotidianità delle loro inamovibili abitudini. Lei usciva ogni giorno, nonostante quei famigerati 48 gradini (una vera tortura!) perché non le andava di restare chiusa dentro: fuori c'erano le persone, il sole, la vita. Se le sue povere gambe facevano i capricci le bastava andare nei prati sotto casa e raccogliere fiori di campo per rendere più allegra la sua abitazione: li sapeva scegliere e abbinare quei fiori così poveri che sfuggono allo sguardo di tutti, ma così belli da rendere piacevole il buco dove abitava. Quando poi riusciva a risparmiare un po' di soldi (era sufficiente ridurre drasticamente il cibo per alcuni giorni) faceva quasi di corsa gli scalini del suo condominio e aspettava in strada l'auto con autista che passava a prenderla per portarla via, verso la felicità: in montagna c'era un mondo che lei amava, fatto di prati verdi scoscesi rotti da piccoli ruscelletti che sembravano partoriti dalla terra mentre lo sguardo si perdeva nelle alture ripide sullo sfondo. E poi c'erano i fiori, quelli nobili di montagna, che lei proprio adorava; in particolare le genziane erano le sue preferite per quella tinta fra il blu e il viola, ma c'erano anche mughetti, campanelle, crochi, fiordalisi, bucaneve... a seconda della stagione naturalmente. Talvolta, se riusciva a convincere l'autista ad avventurarsi in alta quota (con il caldo estivo non ci voleva molto), trovava anche i rododendri, splendidi arbusti con fiori di un rosa stupendo. Camminava finché le sue vecchie gambe la sostenevano, e poi si sedeva sul prato con quei poveri occhi tutti per i suoi fiori che vedeva poco e immaginava molto mentre sentiva il cuore impazzire di gioia. Li scrutava uno per uno, li annusava, li accarezzava e toccava il paradiso.





Una giornata così doveva finire alla grande: era il momento delle visite. L'autista la lasciava presso una famiglia, la mia, poco distante dalla sua abitazione. Lei chiacchierava volentieri con mia nonna davanti a una fetta di torta rustica che in casa non mancava mai; non parlavano di politica, nè di pettegolezzi ma avevano ugualmente tanti argomenti di dialogo. Poi la nonna mi chiamava e accompagnavo la signora a casa sottobraccio, sostenendola. Un centinaio di metri dopo c'era già la prima fermata: suonava al campanello di una giovane che quando la vedeva sollevava gli occhi al cielo, ma la signora Lucia, mezza cieca, non vedeva o faceva finta di niente. Entrava in casa porgendo un mazzolino di meravigliose genziane: erano troppo belle per non essere apprezzate e così il ghiaccio era rotto. Si sedeva in cucina annusando il buon profumino che veniva dalle pentole. "Oh! Stasera c'è il minestrone! Vediamo se sei stata brava." Diceva alla giovane che prendeva un mestolo e ne versava un po' su un piatto.

"Buonissimo. I fagioli sono i borlotti, perfetti. Anche le altre verdure vanno bene. Qui lo fate un po' sciolto ma con il caldo di questi giorni non è proprio l'ideale. Prova a farlo rapprendere, lo servi non bollente ma tiepido, quasi freddo, ci metti un cucchiaio di olio d'oliva e una bella spolverata di parmigiano: vedrai il marito come sarà contento!"

"Lei dice?" le rispose la giovane. "Non è che poi preferisce il minestrone fatto nella solita maniera?"

"Cara ragazza, prova a cambiare, cercando sempre di fare le cose per bene. Gli uomini a parole odiano i cambiamenti, ma poi vanno sempre in cerca di cose nuove, magari fuori casa" disse strizzando l'occhio. "Meglio anticiparli, o no?" e sorrisero.

Uscimmo di lì per andare da un'altra famiglia: stavolta era una coppia di anziani. L'accoglienza era senz'altro più gradevole anche se c'era sempre un'atmosfera malinconica in quella casa. La signora Lucia, con quel tono di voce sostenuto e il vestito colorato portava allegria. Loro cominciavano a parlare dei figli lontani, del caro amico mancato da poco, ma lei riusciva a trascinarli via da quei tristi pensieri parlando della bellissima giornata trascorsa, dell'autista che l'accompagnava con vecchie auto; com'era nel suo stile i suoi erano commenti, mai lamentele.

"Oggi è venuto Franco con la 600." disse per cambiare discorso. "Sono molto contenta quando viene con quella macchina, perché va proprio bene in montagna. C'è stato un momento in cui ha voluto correre per quelle strade piene di curve. Forse lo ha fatto per spaventarmi, ma io sono rimasta zitta e mi sono tenuta ben salda alla maniglia. Poi gli ho fatto anche i complimenti. Che matto!" concluse ridendo.

I due anziani le offrivano sempre qualcosa che il loro buon cuore rendeva delizioso al palato e soprattutto riempiva lo stomaco. Lei ringraziava e mangiava di gusto la seconda parte della sua cena.

Questa era la signora Lucia: per tutti era solo la "Contessa Scalza", ma per chi la conosceva era una persona che amava la vita.

UnipolSai ASSICURAZIONI
Divisione LA FONDIARIA
LORA STEFANO
AGENZIA GENERALE di VALDAGNO - Via S. Clemente 10/12 - 36078 Valdagno (VI)
Tel. 0445 409933 - Fax 0445 406097 - @mail: agenzia@fonsaivaldagno.com