

Anno XXXIII - n. 286 - Raccolta - 13 OTTOBRE 2023

# WIGWAM®

## NEWS



1  
PARTE

### La raccolta

# Tradizioni e modernità

## SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

PROGETTO AGRISHOP 2.0

AgriShop 2.0

Cantieri di Esperienza Partecipativa  
**C.E.P. WIGWAM VENETO COMMUNITY 21-22**  
Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali  
del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali

In collaborazione con:



Istituto  
Tecnico Superiore  
"8 Marzo - K. Lorenz"  
di Mirano (Ve)





## Raccolta de "Tradizioni e modernità"

### SOMMARIO

- 1 - A Zeminiana S. Antonio aiuta il territorio a far sistema**  
*di Giada Marangon*
- 2 - La scuola e i suoi prodotti sostenibilità ed innovazione**  
*di Viola Fuschi*
- 3 - Nonno Giovanni e la naja com'era da obbligatoria**  
*di Nicole Artusi*
- 4 - La storia di un nonno con la passione della musica**  
*di Alicia Pamio*
- 5 - Il vero Carnevale di Venezia raccontato da nonno Renato**  
*di Sara Scarpa*
- 6 - Una figlia racconta il padre carabiniere per scelta**  
*di Giada Luise*
- 7 - Il tiramisù, il dolce italiano che piace tanto all'estero**  
*di Mattia Ongaro*
- 8 - Negli anni '50 dal Veneto in Piemonte a fare la mondina**  
*di Ylenia Pesce*
- 9 - Chi l'ha detto che i geometri non amano il sommo Dante?**  
*di Giada Marangon*
- 10 - Ucraina: piccola cronaca di un paese allo stremo**  
*di Matteo Benedetti*
- 11 - L'importanza di mantenere vive le tradizioni: di tutti**  
*di Teodor Novac*
- 12 - Ciò che fu l'atipico pranzo scout per nonno Gianpaolo**  
*di Filippo Alberti*

*Hanno collaborato:*

**Prof. Bruna Favaretto e Prof. Franca Mezzalana**  
IIS "8 Marzo K-Lorenz" Indirizzo Turistico e  
Indirizzo Geometri di Mirano (Ve)

**I ragazzi/e del Cantiere di Esperienza Partecipativa**  
della Comunità Locale Wigwam del Miranese, di  
Venezia-Mestre, Riviera del Brenta

**Wigwam\* Clubs Italia**

(\*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E' nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo





**Giada Marangon**  
di anni 21  
Studentessa di  
Massanzago (Pd)

## A ZEMINIANA S. ANTONIO AIUTA IL TERRITORIO A FAR SISTEMA

*Una piccola comunità locale dell'Alta Padovana che ritrova nel Santo per antonomasia, il fattore coesivo per lavorare insieme*

**S**e siete di passaggio nella campagna padovana e vi capita di trascorrere qualche giorno di riposo immersi nelle fredde brume di fine inverno, beh passate a *Zeminiana di Massanzago!*

Non lo conosce nessuno, apparentemente, questo antico paesino situato nel bel mezzo del graticolato romano che caratterizza la zona.

In posizione strategica, a due passi dalle splendide città di Venezia, Padova e Treviso, si erge una bianca pieve,

che a vederla ti sembra umile, mite e mansueta come una pecorella che se ne sta lì, in mezzo al verde e al marrone di campi silenziosi e umidi. Veglia su di lei un campanile dal "cappello nero", da poco restaurato, e così ben illuminato la sera che, se te lo trovi davanti all'improvviso, ti fa pure un po' paura, quasi sinistro, nella luce bianca che lo fa risaltare, ma che soprattutto fa risaltare, quasi a sbalzo, l'orologio e le sue lancette che lentamente scivolano sopra

le ore, a ricordarci che la vita passa.

Ha più di cento anni, la *Sagra di Zeminiana*. Ed è dedicata al Santo per antonomasia, nel padovano: Sant'Antonio. Anzi alla sua lingua, per l'esattezza. Storica e molto sentita in questa piccola comunità, riscalda, con le numerose iniziative ad essa connesse, i freddi giorni di febbraio. Quelli centrali, più precisamente.

Quelli in cui senti l'inebriante e seducente profumo del *calicantus*, che ti sprona a tener du-



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**Vedrete scorrere lento, ma vivace, un corteo di giovani e anziani dietro un sontuoso baldacchino recante la statua, portato a spalla da una doppia fila di uomini abbigliati con una reverenziale tunica bianca, colorata da una mantellina color rosso fuoco**



**La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy**



ro, tanto che ti sembra di percepire quasi il calore della primavera, anche se al mattino ancora calpesti la brina e ti chiudi nel cappotto. Riscalda e unisce, la sagra. Unisce gli anziani e i giovani del paese e tutti quelli che vogliono partecipare. Non sei un devoto? Non importa. Vale la pena di vederla.

Correva l'anno... beh era l'inizio del '900 e la terra era arsa, asciutta che più asciutta non si può. "Un voto a Sant'Antonio ... ci salverà!", dicevano gli anziani di Zeminiana. E piovve. "Iera mesodì e gà piovesto soamente su xeminiana e no dae altre parti", mi ha detto un anziano del paese. Tradotto: "Era mezzogiorno ed è piovuto solamente sopra Zeminiana e non da altre parti". Doveroso il tributo, come promesso: statua, processione e momento conviviale. Ogni anno a seguire. E così fu.

Vedrete scorrere lento, ma vivace, un corteo di giovani e anziani dietro un sontuoso baldacchino recante la statua, portato a spalla da una doppia fila di uomini abbigliati con una reverenziale tunica bianca, colorata da una mantellina color rosso fuoco. E a "proteggere" la lodata effigie, un'altra doppia fila di uomini e donne, che indossano uno splendido ed ampio mantello color lapislazzulo: si tratta

dell'antica Confraternita dei Macellai, devota custode delle reliquie del Santo di Padova.

Saziato lo spirito, la sagra sazia anche il corpo. All'interno di un grande capannone riscaldato, adiacente alla chiesa, uomini, donne, ragazzi e bambini del paese si adoperano per cucinare, servire, cantare e ballare. Assolutamente da non perdere la "Serata del Toro", in cui viene servita una succulenta carne cotta allo spiedo. Senza dimenticare l'immane "lotteria" finale, per cui tra i tavoli qualcuno si aggirerà, mentre gustate la buona cucina tradizionale, per vendervi, con squillante vocione, il "biglietto sicuramente vincente".

Vi fermate anche la notte? Zeminiana accontenta tutti: una notte "con Napoleone", o con il suo ricordo, non si nega a nessuno. A due passi dalla chiesa, ecco ciò che fa proprio al caso dello slow tourist: il ristorante albergo "Napoleone". Perché Napoleone? E' passato anche di qua il grande Bonaparte? Sì, di sicuro, forse, si dice dicono quelli del posto. Ma se proprio non vi piace la reminiscenza storica, attaccato, ma proprio "attaccato", si trova un altro albergo dal nome meno storico, ma più romantico: "Le colombelle". E in mezzo (il visitatore non potreb-

be crederci, se non lo vedesse con i suoi occhi) un bar, dal nome reverenziale: "Acqua Santa", che ovviamente di "santo" ha solo il nome. Una triade così, sfido chiunque a trovarla!

Se poi il visitatore più esigente, vuole dell'altro ancora, allora deve seguire piano piano il lento Muson, camminandogli a fianco, sull'argine, e questo placido nastro azzurro lo condurrà gentilmente (nonostante il nome Muson evochi l'idea un "muso duro") di fronte alla "mitica" Trattoria "Pecorella". Perché sia così "mitica", la cucina della Pecorella, e perché si chiami Pecorella ve lo racconterò alla prossima puntata, oppure venite a scoprirlo di persona!

Qui tutto si fa "sistema": luoghi che a prima vista possono sembrare noiosi e immobili e vuoti, pullulano invece di tradizioni, arte, cultura, spirito di accoglienza e di buona cucina. Il leitmotiv? Il rispetto dell'ambiente e l'uso saggio che qui se ne fa con buona pace e ritorno non solo in termini economici, ma anche di benessere, per tutta la comunità e per chi con quella comunità voglia entrare in contatto ■

© Riproduzione riservata

## SAGRA DELLA LINGUA DEL SANTO

**D**edicata a S. Antonio da Padova, la leggenda racconta che tra il 1880 e il 1900, il territorio attraversava un periodo di forte siccità che metteva a rischio tutta l'economia agricola del paese. Un uomo di profonda fede e devozione a S. Antonio, dopo aver parlato con il parroco, fece il voto che se fosse piovuto, il paese avrebbe festeggiato annualmente una festa in onore del Santo.





**Viola Fuschi**  
di anni 18  
di Noale (Ve)



8 MARZO - K. LORENZ

In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

Questo non è un negozio che nasce a scopo di lucro, l'obiettivo didattico è un'educazione sostenibile che vorrebbe coinvolti proprio gli studenti dell'istituto, altro obiettivo è che le famiglie cominciassero ad ordinare mediante il nostro sito qualcosa e poi i ragazzi andassero a ritirarlo al punto vendita



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## LA SCUOLA E I SUOI PRODOTTI SOSTENIBILITA E INNOVAZIONE

*Ecco Agrishop 2.0, il nuovo laboratorio didattico-formativo dell'Istituto ad indirizzo agrario 8MarzoLorenz di Mirano (Ve)*

**I**l giorno 27 Gennaio 2022, noi studenti della 4<sup>a</sup> B dell'indirizzo Turistico del I. I. S. 8 Marzo - K. Lorenz, abbiamo avuto l'onore di intervistare la Dirigente dell'Istituto, Roberta Gasparini, in merito ad un nuovo promettente progetto avviato lo scorso Dicembre: Agrishop 2.0. La collaborazione, il lavoro di squadra e la sostenibilità sono i cardini di questo laboratorio didattico-formativo sorto a seguito della pandemia.

Entriamo nel vivo, per scoprire quali sono le qualità di Agrishop 2.0.

*Viola: come è nato e in che cosa consiste il progetto dell'Agrishop 2.0?*

**Dirigente Gasparini:** premetto che da quando sono in questa scuola ho sempre cercato di mettere insieme le competenze dei diversi indirizzi, perché credo che il valore aggiunto dell'istituto sia questo, cioè che chi frequenta il turistico possa imparare dai rag-

azzi dell'indirizzo agrario o dell'AFM (sigla per Amministrazione Finanza & Marketing che interessa uno degli indirizzi formativi offerti dalla scuola) e viceversa.

Abbiamo sempre cercato in collegio docenti di creare progetti così, poi, accanto a questa idea sempre presente, ci sono state delle situazioni contingenti: abbiamo eliminato il bar d'istituto e si è creato questo spazio, in più i prodotti della nostra azienda sono





**sempre arrivati a scuola all'interno di sacchetti che poi noi, del personale scolastico, andavamo a ritirare. Allora ho pensato: perché non utilizzare uno spazio vuoto per creare un laboratorio didattico-formativo? Perché di fatto non si tratta di un vero e proprio negozio, bensì di uno spazio dove i ragazzi possano imparare delle cose.**

È stato reso possibile anche grazie alla pandemia: se il bar fosse ancora lì, probabilmente non sarebbe partito questo progetto. Anziché aprire un nuovo bar, ho pensato di valorizzare quello spazio, costruendo un negozio che vende i prodotti della nostra azienda agraria, affinché i ragazzi possano acquisire competenze relative all'apertura di un punto vendita (al magazzino, al carico-scarico delle merci, alla promozione, al marketing, alla conoscenza dei prodotti del territorio, ecc.), mentre agli studenti dell'indirizzo agrario viene data la possibilità di vedere che con la loro attività possono anche diventare imprenditori di sé stessi e non soltanto coltivare... ci sono degli aspetti, molti dei quali sono ancora in fase di sviluppo, che coinvolgono vari indirizzi.

**Il negozio si chiama Agrishop 2.0 perché esiste un sito online su cui sta lavorando un altro indirizzo ancora, il SIA (acronimo per Sistemi Informatici Aziendali),**

che sta costruendo questo sito dove ad un certo punto sarà possibile ordinare online. Perciò si può dire che questo progetto sia nato da un'idea che è sempre permanente (cioè mettere insieme le anime che compongono la nostra scuola) ma aiutata da un'opportunità.

***Viola: quali sono i prodotti che possiamo trovare all'interno dell'Agrishop 2.0?***

**Dirigente Gasparini:** abbiamo tutti prodotti che coltiviamo e che quindi sono prodotti nella nostra azienda agricola (circa un ettaro di terreno): sono prodotti stagionali, in questo momento sono radicchio, cavolfiore, cavolo cappuccio... poi con il passare del tempo arriveranno i carciofi o gli asparagi; e poi abbiamo la parte del vivaio con le piante: i ciclamini, le stelle di natale, i pansé. Quindi all'interno del punto vendita si possono trovare sia ortaggi che prodotti florovivaistici, ma adesso, con l'avvento di un nuovo progetto introdotto con il Piano Estate, produciamo anche saponi e li vendiamo nel punto vendita: abbiamo creato un laboratorio di trasformazione, grazie al quale gli agrari impareranno a trasformare i propri prodotti, perciò potremmo vendere marmellate, passate di pomodoro o oli essenziali. È un progetto che andrà avanti per molto e per il momento siamo solo agli inizi!

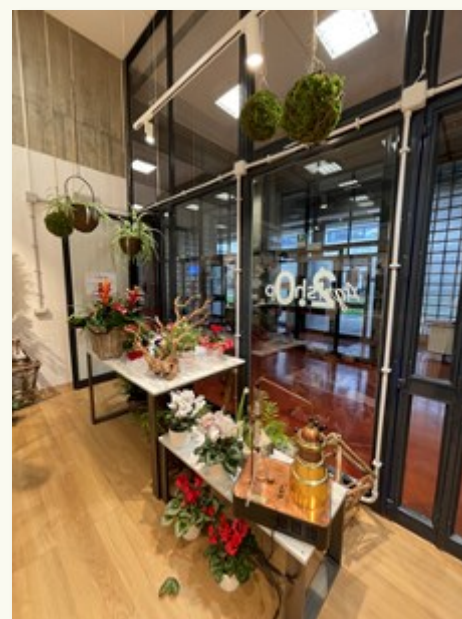
***Viola: tornando a quello che riguarda il prodotto, quali sono le fasi di produzione e per quali motivi il consumatore dovrebbe comprare dal negozio?***

**Dirigente Gasparini:** per quanto riguarda le fasi di produzione, in primo luogo avviene la raccolta dalla terra dei prodotti che l'azienda agraria decide di coltivare, in base al terreno che ha e in base anche un po' alla richiesta del consumatore, il quale fino ad ora si è sempre recato direttamente in azienda per acquistare i prodotti.. tornando alle fasi: c'è dunque la produzione, poi avremo più avanti la trasformazione di cui spiegavo poco prima.

Questo non è un negozio che nasce a scopo di lucro, l'obiettivo didattico è un'educazione sostenibile che vorrebbe coinvolti proprio gli studenti dell'istituto, altro obiettivo è che le famiglie cominciasse ad ordinare mediante il nostro sito qualcosa e poi i ragazzi andassero a ritirarlo al punto vendita. Ripeto, questo progetto nasce sia per far fare agli studenti alternanza scuola-lavoro su diversi livelli e sia per educare al consumo sostenibile. Anziché andare a comprare direttamente presso la nostra azienda agraria, gli studenti possono rimanere all'interno della scuola e acquistare da lì.

***Viola: quali sono le mansioni affidate ai gestori?***

**Dirigente Gasparini:** il direttore dell'azienda agraria sono io e faccio le scelte sui prodotti da coltivare. Poi ci sono degli addetti all'azienda agraria, che raccolgono il materiale e lo portano in negozio, e i ragazzi che vengono qui e si mettono a disposizione per la vendita dei prodotti, seguiti da un bel gruppo di docenti che li affiancano. Quello che è importante sottolineare è che qui non c'è una persona che lavora, qui ce ne sono tante. Quest'idea è nata da me, poi, se sono riuscita a portarla avanti, è stato perché un gruppo ristretto di persone ci ha creduto: per fare un esempio, il logo è stato predisposto da un ragazzo





che lavora nell'ufficio contabilità come assistente amministrativo, tutto l'aspetto legato al negozio, la scelta degli addobbi, ha coinvolto altre persone che non c'entravano niente, ma che si sono fatte prendere dall'entusiasmo.

Il restauro dello spazio è stato fatto l'anno scorso da un collaboratore scolastico che era nell'Organico Covid e con lui abbiamo dipinto, abbiamo messo a terra il parquet... questo per far capire quanta importanza ha avuto questo lavoro di squadra. È giusto che si capisca: adesso che le cose si vedono, la gente comincia ad apprezzare e a capire, mentre all'inizio tutto è partito da un ristretto gruppo di persone che ci hanno creduto. Si è trattato di ristrutturare un bar che era stato all'interno della struttura per non so quanti anni e renderlo presentabile: abbiamo anche dovuto chiedere delle autorizzazioni al comune, all'ASL... Tutto questo per imparare: il senso della storia della nascita di questo Agrishop 2.0 deve essere motivo di studio per voi studenti per capire che cosa si deve fare quando si apre un'impresa di questo tipo. Ho imparato io per prima molte cose che non sapevo.

*Viola: considerata l'emergenza Covid, quali problematiche avete riscontrato e come le avete risolte? Se ce ne sono state...*

**Dirigente Gasparini:** dal punto di vista della ristrutturazione nessuna, perché è stato proprio pensato in un momento in cui non c'era nessuno a scuola, quindi si poteva lavorare abbastanza facilmente. Adesso, nel momento in cui c'è un accesso alla struttura, abbiamo previsto l'entrata dei clienti da un lato, e l'uscita dall'altro. Ci si allinea a tutte le linee guida che adottano tutti i negozi. Funziona come quando si va al supermercato: si entra da una parte, seguendo un percorso preciso e si esce dall'altra... il tutto è stato studiato sia per il Covid, che come strategia di marketing. Comunque per il momento non sono stati riscontrati grossi problemi.

*Viola: nell'immediato quali sono gli obiettivi che si vogliono raggiungere con l'Agrishop e quali sono, se ci sono, le prospettive per il futuro?*

**Dirigente Gasparini:** come vi dicevo siamo solo all'inizio. Gli obiettivi sono i seguenti: a livello di produzione, sui prodotti trasformati, che al momento non abbiamo perché abbiamo appena aperto il laboratorio di trasformazione. Quando avremo modo di produrre marmellate, allora nel punto vendita venderemo anche marmellate. Perciò si può dire che l'obiettivo sia incrementare la varietà dei prodotti, sia freschi che trasformati.



Un secondo obiettivo è quello di costruire dei percorsi di PCTO (alternanza scuola-lavoro) stabili per il triennio dell'indirizzo agrario, del SIA, dell'AFM, che avranno la possibilità di ricoprire dei ruoli molto tarati sul proprio indirizzo per imparare quello che serve per acquisire competenze legate all'apertura e alla gestione di un'impresa di questo tipo. Si tratta di esperienza a livello formativo, all'interno di questo spazio che è un laboratorio didattico-formativo. E, oltre a tutto quello che ho menzionato finora, a me sarebbe piaciuto anche lasciare un piccolo spazio del negozio per i prodotti di qualcuno che ha la sua azienda agraria, in maniera da valorizzare anche le altre aziende presenti sul territorio: alcuni dei ragazzi che studiano al tecnico agrario hanno l'azienda, per cui magari producono qualcosa che noi non produciamo e potrebbero, visto che l'obiettivo della nostra scuola è valorizzare e conoscere il territorio, venderlo presso il nostro punto vendita... magari, chissà, tra un paio d'anni.

Da cosa nasce cosa, uno non ha mai in mente tutto! Quando quest'estate il Prof. Montagner (insegnante dell'indirizzo SIA) mi ha detto "se facciamo questa cosa del sito online, sarebbe bene che i ragazzi imparassero a fare delle fotografie professionali" io ho risposto va bene, allora nel Piano Estate inseriamo il corso di fotografia... e così abbiamo fatto. Poi il Professor Simonetti: "mi sono venuti bene dei saponi, cosa ne dice se ci facciamo certificare per la produzione dei saponi?" ... va bene! Piano Estate: produzione di saponi. Abbiamo usato anche il Piano Estate per dare a tutti gli studenti che hanno partecipato delle competenze aggiuntive, che adesso ci servono per questo progetto. Adesso facciamo saponi, i ragazzi del SIA vanno in azienda e fanno delle fotografie professionali.

**E dietro c'è tutto un team di ragazzi che sta lavorando al sito online, che per il momento deve**

**ancora entrare pienamente in funzione. Questo progetto sarà necessario anche per includere i ragazzi che hanno delle difficoltà motorie e che potranno acquisire competenze in termini di autonomia, oppure per far fare loro delle esperienze di PCTO all'interno della scuola. In questo caso, ci sarà un insegnante di sostegno oppure, altra ipotesi di sviluppo futuro, i ragazzi dell'indirizzo socio-sanitario in PCTO, che accompagnano, come farebbero nel loro lavoro, qualcuno che è in difficoltà a fare la spesa.**

***Viola: per quanto riguarda i mesi estivi, l'attività proseguirà o sarà sospesa?***

**Dirigente Gasparini:** rimane sempre aperta l'azienda agraria, ma il negozio no perché è un laboratorio, perciò se non sono presenti gli studenti a scuola, non ha senso di rimanere aperto. Per darvi un'idea: quando siamo andati a comprare le luci, ci è stato chiesto "ma le vetrine dovete illuminarle anche di notte?". E la risposta è stata no, perché il negozio non è in una strada dove si passa per osservare le vetrine, il punto vendita è all'interno della scuola e rientra negli orari previsti dalla scuola.

***Viola: quali sono gli orari e i giorni in cui è possibile accedere al punto vendita? Dove si trova?***

**Dirigente Gasparini:** l'accesso al negozio è presente presso la seconda entrata dell'istituto, in Via G. Matteotti al numero 42 A/3. Per il momento, siamo aperti il mercoledì dalle ore 9:00 alle ore 12:30, il venerdì sempre dalle ore 9:00 alle ore 12:30 e il sabato dalle ore 9:00 fino alle ore 13:00, con l'idea strategica di dare la possibilità ai genitori che vengono a prendere i figli in macchina di arrivare un po' prima e fare la spesa qui da noi.

***Viola: il ricavato delle vendite, dove va?***

**Dirigente Gasparini:** parliamo di questo: questa scuola in particolare ha 3 gestioni economiche separate. Una è quella della scuola,



la, una è quella dell'azienda agraria (c'è una contabilità separata) e una è del laboratorio prove materiali. A tutti gli effetti, per il comune di Mirano, il negozio è collegato all'azienda agraria e pertanto rientra in questa contabilità.

**La scuola continua a mantenere in piedi l'azienda agraria, comprando sementi, strumenti, materiali e tutto il necessario per l'azienda agraria, ma le due anime si compenetrano anche a livello di risorse: ad esempio, quando le due scuole (8 Marzo e K. Lorenz) si sono unite, l'autobus di proprietà del Lorenz è diventato di proprietà di tutta la scuola.**

Al termine dell'intervista, la Dirigente Gasparini comunica un messaggio importante diretto agli alunni di tutti gli indirizzi: *"Il mio invito per voi studenti è quello di comunicare tra voi. Informatevi, andate a vedere questo sito, perché come dicevo prima: da cosa nasce cosa. E magari chissà cos'altro viene fuori dagli studenti!"*

**Con questo augurio finale della Dirigente si conclude la nostra intervista, nella speranza che questo progetto abbia lunga vita e che possa essere fonte di ispirazione per tutte le personalità in esso coinvolte ■**

© Riproduzione riservata





**Nicole Artusi**  
di anni 17  
di Mira (Ve)

## NONNO GIOVANNI E LA NAJA COM'ERA DA OBBLIGATORIA

*Era addestramento militare, ma soprattutto di apprendimento di regole alla disciplina di squadra. Per molti anche scuola di socialità*

**M**io nonno Giovanni, durante il pranzo di Natale, ci ha raccontato la sua vita da militare.

**Nicole: nonno quando sei partito per fare il militare e qual era il tuo ruolo?**

**Giovanni:** era il 10 febbraio del 1969 quando partii per diventare un militare di leva del corpo bersaglieri con destinazione Car di Nocera Inferiore, Salerno rimanendoci per due mesi. Qui le reclute venivano adde-

strate e si esercitavano facendo esercizi fisici, inquadramenti a squadriglia, adoperando le bombe a mano e il fucile: io ero una recluta di terra. Dopo questi due mesi sono stato trasferito al reggimento di Sacile al 182esimo corazzato Garibaldi dove i militari erano chiamati "Cravatta Rossa" e la mia mansione era quella del pioniere. Il pioniere è colui che adopera gli esplosivi nei campi minati per esplosioni ravvicinate.

**Nicole: com'era la sistemazione della caserma? Avevate anche qui dei ruoli o delle mansioni specifiche?**

**Giovanni:** le stanze erano due ed erano composte da 50 militari ciascuna, avevamo letti a castello dove la recluta più giovane chiamata "rospo" rimaneva nel letto inferiore e la più anziana chiamata "nonno" in quello superiore. Le reclute più giovani si occupavano di sistemare i letti facendo la branda, il cubo ma puliva-



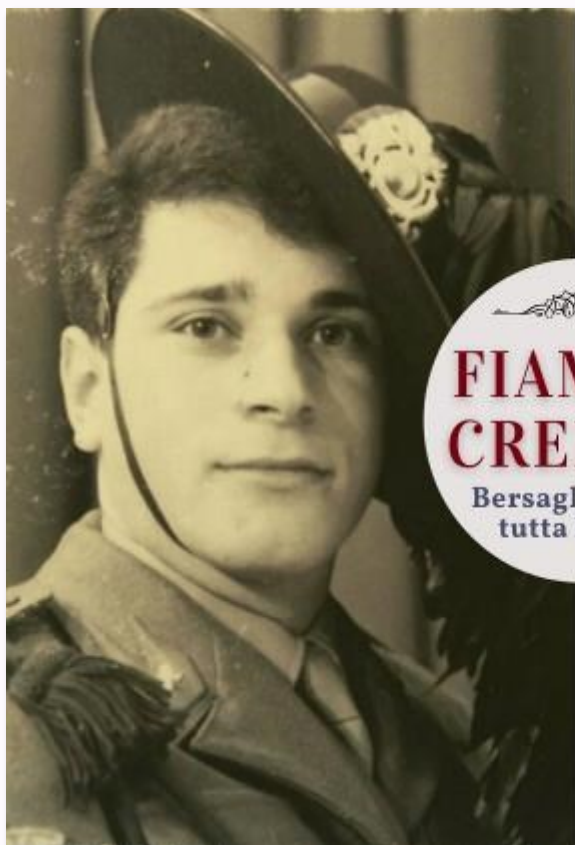
8 MARZO - K. LORENZ

In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**Al mattino c'era un buon addestramento appena alzati si faceva mezz'ora di corsa, l'alzabandiera e dopo si andava a fare merenda sempre correndo e inquadrati**



**La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy**



**FIAMMA  
CREMISI**

Bersagliere per  
tutta la vita



no anche per terra. Non era presente il riscaldamento, i bagni erano con le turche tutte in fila e con la porta "a mo' di far west". Le docce erano in un altro edificio quindi non era possibile farsele tutti i giorni: fortunatamente io ero amico di uno che aveva il compito di tenerle pulite e sotto controllo il quale, qualche serata, ci lasciava entrare. Era inoltre presente una chiesa con il parroco per chi aveva bisogno di andarsi a confessare o di andare a messa. Per finire la giornata al meglio ci si dirigeva allo spaccio militare dove si potevano prendere il caffè, una birra o quello che si preferiva.

**Nicole: raccontami una giornata tipo: come si svolgeva l'addestramento?**

**Giovanni:** al mattino c'era un buon addestramento: appena alzati si faceva mezz'ora di corsa, l'alzabandiera e dopo si andava a fare merenda sempre correndo e inquadrati. Alla stessa maniera per la merenda, si andava anche a pranzo e a cena. Tutti i giorni nel pomeriggio alle 15 si faceva un'ora o più di corsa e ginnastica. Una volta alla settimana si faceva la reggimentale ossia in fila indiana e di corsa si andava per le strade per circa 18-20 km, i percorsi erano da Sacile a Caneva o in montagna e si ritornava a mezzogiorno stanchi e stremati.

**Nicole: cosa si faceva durante le feste? Quale era la tua specialità?**

**Giovanni:** durante le feste, la mia specialità era quella di fare il salto mortale dentro il cerchio di fuoco: prendevo lo slancio sulla pedana, saltavo dentro il cerchio, facevo la capriola e infine il salto mortale atterrando sul tappeto. Un'altra specialità era la corsa in motocicletta attraverso gli ostacoli, andando su delle pedane e quando io ed un compagno ci trovavamo in aria ci incrociavamo.

**Nicole: qual è un momento che ti ricordi particolarmente? Quello al quale sei più legato?**

**Giovanni:** in realtà ci furono parecchi momenti per me importan-

ti; uno di quelli fu quando feci due esercitazioni con la NATO in Sardegna a Capo Teulada: si costruivano i varchi dove c'erano i campi minati facendo saltare tutte le mine affinché i militari, i carri armati ed il resto dell'equipaggiamento potessero passare; quindi il mio compito era quello di entrare per primo per liberare eventuali campi minati. Fui anche molto felice e orgoglioso quando feci delle gare sempre legate ai campi minati di esercitazione con tutti i corpi dell'esercito vincendo e ottenendo la licenza premio.

**Nicole: quali erano le giornate di festa importanti e cosa si faceva?**

**Giovanni:** nelle giornate della festa della Repubblica o in quella dedicata ai bersaglieri (18 giugno) si andava alle manifestazioni: correvamo inquadrati verso il monumento del re di Puglia, al sacrario di Roma o altri monumenti.

**Nicole: quando non c'era l'addestramento o una manifestazione particolare, svolgevate altre attività?**

**Giovanni:** al militare si facevano anche le guardie alle polveriere dove c'erano tutte le munizioni, ai depositi di benzina per i carri armati, alla caserma e ai carcerati ossia a coloro che erano in punizione. La durata della prigionia era variabile in base a quello che si aveva commesso. All'interno c'era solamente un paiolo di legno con una coperta, senza materasso. Coloro che disertavano venivano mandati in prigione a Peschiera o a Gaeta. I giorni passati in galera venivano scontati alla fine.

**Nicole: nel tempo libero eravate ordinati e rispettosi o avete combinato qualche marachella?**

**Giovanni:** non mancavano i momenti divertenti come gli scherzi durante le serate: in biancheria intima si faceva il contrappello e l'attenti, quelli che rispondevano male ai militari più vecchi finivano con il dentifricio sui capelli o con un gavettone.

**La sua esperienza militare è durata 15 mesi fino al 10 maggio**

**1970 ma ancora oggi rimane un bersagliere infatti fa parte dell'Associazione Bersaglieri di Mirano partecipando ogni anno a varie manifestazioni ■**

© Riproduzione riservata





**Alicia Pamio**  
di anni 17  
di Salzano (Ve)

## LA STORIA DI UN NONNO CON LA PASSIONE DELLA MUSICA

*Alicia, del Cantiere Partecipativo dell'IIS 8 Marzo Lorenz di Mirano (Ve), ha raccolto questa bella testimonianza di nonno Gianfranco*



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**S**ono Alicia, studentessa della 4<sup>a</sup> B dell'indirizzo Turistico del I. I. S. 8 Marzo - K. Lorenz e in questa breve intervista tratto di quella che è la storia di mio nonno, Gianfranco Bistacco, la cui passione fin da giovanissimo è stata la musica.

Da quando ho memoria lo ricordo suonare per le strade insieme alla sua

banda ed esercitarsi a casa seduto comodo sulla sua poltrona. Ricordo bene anche come cercassi e provassi disperatamente di suonare, senza troppi risultati... anzi senza nemmeno emettere un suono. Per fare musica (parlo specialmente per i trombettisti!) bisogna avere tanto tantissimo fiato e forti polmoni, entrambi cose che

nonno Franco aveva.

**Alicia: qual è lo strumento che tra tutti è il tuo preferito?**

**Franco:** senza dubbio la tromba!! È stato posso dire lo strumento che mi ha fatto innamorare della musica e il solo che so suonare!

**Alicia: a che età ti sei appassionato alla musica?**

La banda musicale è un gruppo di musicisti che suonano principalmente strumenti a fiato (come appunto le trombe), mentre nell'orchestra possiamo trovare molti più strumenti, come quelli a corda



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy



# MUSICA, NON SOLO UN HOBBY

**Franco:** iniziai a strimpellare qualcosa qua e là da giovanissimo. Avevo solo 18 anni quando un mio caro amico d'infanzia, che diventò poi un ottimo insegnante di musica, mi diede qualche lezione gratuita. Inizialmente non fu facile. Osservavo costantemente e minuziosamente il mio professore per cercare di assimilare il più possibile. Grazie a costanza e dedizione anche io dopo poco tempo ero in grado di suonare a regola d'arte la tromba.

**Alicia: insieme a quante bande hai suonato?**

**Franco:** allora da giovane ho fatto parte a moltissime bande, tutte ovviamente formate da amici e conoscenti, che tramite il passaparola, desideravano unirsi a noi o io a loro. Suonavamo prevalentemente nelle sale da ballo dei paesi vicini, qui in Veneto. Ricordo di avere fatto parte a bande dai nomi stranissimi e bizzarri, come: i Super 7, i Madrigal, the Trevisan cha cha cha e molti altri. Proprio qui scattata c'è la foto del mio gruppo the Trevisan cha cha cha (io sono il secondo da sinistra) ad una serata.

**Alicia: l'abbigliamento era fondamentale?**

**Franco:** sicuramente faceva la sua parte!! Le divise si differenziavano ovviamente in base al complesso in cui si suonava. Per esempio con i the Trevisan cha cha cha la divisa era pantaloni bianchi, una camicia bianca e una giacca particolare a quadri colorata con una grande T cucita addosso.

**Oppure un'altra divisa era il completo total white con camicia nera o ancora il classico smo-**



**king nero. Logicamente tutto doveva essere impeccabile: le scarpe lucidissime e senza un capello fuori posto, altrimenti non si poteva andare in scena!!**

**Alicia: esiste una differenza tra banda e orchestra? E se sì, qual è?**

**Franco:** la differenza è semplice in realtà e posso spiegartelo inoltre in parole povere, anche perché ho suonato sia in una che nell'altra. La banda musicale è un gruppo di musicisti che suonano principalmente strumenti a fiato (come appunto le trombe), mentre nell'or-

chestra possiamo trovare molti più strumenti, come quelli a corda. Ne sono certo perché ad un certo punto della mia "carriera musicale" il direttore d'orchestra, Ernesto Borin, nonché mio caro amico e vicino di casa, mi invitò ad unirmi alla banda cittadina.

**È appunto da quel momento a 40 anni suonati che abbandonai del tutto le sale da ballo e mi unì alle bande locali: la banda di Zerobranco, quella di Noale, quella di Mirano e tantissime altre. Suonavo solamente in alcuni determinati pe-**



riodi dell'anno, per esempio: nelle chiese a Natale, truccato e mascherato a Carnevale, alle feste locali (come il giro dell'oca a Mirano) o al noto palio di Noale.

**Alicia: parlami della PARATA dei BERSAGLIERI!**

**Franco:** un amico dell'epoca con cui lavoravo nello stabilimento chimico (azienda dove operai per tutta la vita) mi domandò così un giorno, quasi per scherzo, di partecipare a questo evento, cioè la parata dei Bersaglieri. Non potei rifiutare. Ricordo ancora quel magnifico momento e i vestiti che ci diedero: il noto cappello con le piume (ricordato col nome di Vaira) e la drappella per la tromba, che mi distinguevano dal resto della

massa (per chi se lo stesse chiedendo la drappella è un'apposita banderuola che viene attaccata alla tromba e pende dalla cima delle lance di quest'ultima).

Inoltre come è ben noto i bersaglieri sono soliti correre mentre fanno le loro sfilate. Ebbene sì facendo parte della banda dovetti correre e suonare contemporaneamente anche io!

**Alicia: grazie alla musica sei riuscito a viaggiare?**

**Franco:** oltre ai bellissimi borghi veneti, con la mia banda sono riuscito a visitare anche le montagne di Cortina, Feltre e le valli di Svizzera e Austria.

**La cosa più importante però, è stata la conoscenza di tantissime e**

**bellissime persone con cui e a cui ho suonato, e per certo anche coloro che ho incontrato suonando, tra cui anche la mia bellissima moglie Esterina ■**

© Riproduzione riservata



**Sara Scarpa**  
di anni 17  
di Martellago (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

Le feste non sono cambiate più di tanto, il Volo dell'Angelo e la Maria più bella ci sono ancora, però si è aggiunta la Festa veneziana sull'acqua



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## IL VERO CARNEVALE DI VENEZIA RACCONTATO DA NONNO RENATO

*Sara del Cantiere Partecipativo dell'IIS 8 Marzo Lorenz di Mirano ha raccolto questa bella testimonianza sulla Festa regina di Venezia*

**S**ono Sara Scarpa, studentessa all'istituto tecnico turistico di Mirano. Oggi ho intervistato mio nonno Renato, originario di Venezia. Ci racconterà la storia e le tradizioni di una delle feste maggiori di Venezia, ovvero il Carnevale.

**Sara:** ciao nonno! Come nasce il Carnevale di Venezia?

**Nonno Renato:** Venezia, durante i Serenissima, aveva reinterpretato le

antiche feste dei culti dionisiaci greci e dei Saturnali latini. Tutto questo per dedicare alla popolazione un periodo di divertimento e per "scappare" dalle tensioni che si erano create dalla Repubblica di Venezia.

**Sara:** dopo la Serenissima però cosa è successo?

**Nonno Renato:** dopo la caduta della Serenissima, purtroppo, furono proibiti definitivamente i mascheramenti. Solo quasi due secoli dopo, grazie ad

alcune associazioni di cittadini e il contributo economico del Comune di Venezia, la tradizione del Carnevale riprese ufficialmente.

**Sara:** nonno, cosa sapresti dirmi delle maschere?

**Nonno Renato:** i cittadini a quel tempo indossavano i costumi ma soprattutto le maschere per tenere il completo anonimo in modo tale da annullare ogni tipo di divisione per classi sociali, religione o sesso. Ognuno



poteva decidere come atteggiarsi e comportarsi in base al costume indossato senza essere però riconosciuto dagli altri.

**Sara:** *quali sono i costumi più conosciuti nel Carnevale?*

**Nonno Renato:** sicuramente il costume più comune è la Bauta, formato da una maschera bianca chiamata "larva" sotto un tricorno nero e un mantello scuro, il tabarro. Un altro costume molto utilizzato è la Gnaga cioè un travestimento da donna per gli uomini, è formato da indumenti femminili con una maschera da gatta ed una cesta al braccio. Infine le donne si travestivano da Moretta, con una maschera in velluto che veniva sostenuta da un bottone che però non dava la possibilità di parlare, proprio per questo il travestimento veniva chiamato anche servetta muta. Oggi questo costume non viene quasi più utilizzato perché non è molto comodo.

**Sara:** *cos'è il volo dell'angelo?*

**Nonno Renato:** è uno degli spettacoli che viene fatto durante il Carnevale. Nasce quando un acrobata turco, con l'aiuto di un bilanciante, camminò sopra una corda che partiva da una barca ancorata sul molo della Piazzetta al Campanile di San Marco, dopo il numeroso successo di questo evento fu programmato anche per le altre edizioni.

**Sara:** *come mai per un periodo si*



**sostitui un uomo con un uccello meccanico?**

**Nonno Renato:** perché purtroppo in una edizione l'acrobata si schiantò al suolo e si decise di vietare quell'evento, per poi decidere di riprendere lo spettacolo utilizzando un uccello meccanico. Dal 2001 però si è passati di nuovo alla vecchia tradizione del Volo dell'Angelo, ovvero con una persona in carne ed ossa.

**Sara:** *come si apre il Carnevale di Venezia?*

**Nonno Renato:** il Carnevale viene aperto dalla Maria più bella eletta l'anno prima. 12 ragazze veneziane sfilano con abiti d'epoca fino a Piazza San Marco dove poi la giuria proclama la Maria dell'anno che avrà la possibilità di essere l'angelo dell'anno seguente che volando dal Campanile di San Marco darà il via ai festeggiamenti del Carnevale.

**Sara:** *abbiamo parlato delle feste che venivano fatte in passato durante il Carnevale, ma ora è cambiato qualcosa?*

**Nonno Renato:** le feste non sono cambiate più di tanto, il Volo dell'Angelo e la Maria più bella ci sono ancora, però si è aggiunta la Festa veneziana sull'acqua. Si tratta di una sfilata di acrobati, macchine sceniche, ecc. che il primo sabato del Carnevale inaugurano le celebrazioni sul Rio di Cannareggio. Il giorno dopo la sfilata

continua anche nel Canal Grande con dei carri allegorici. Un'altra cosa molto bella del Carnevale di Venezia sono le feste popolari che sono disseminate in calli e campi, un'altra piccola realtà.

**Sara:** *ultima domanda nonno, quali sono i dolci tipici del Carnevale di Venezia?*

**Nonno Renato:** le frittelle veneziane sono sicuramente le regine indiscusse del Carnevale, la ricetta originale è con l'uva sultanina e i pinoli però ci sono altre varianti come per esempio quelle alla crema, al zabaione, al mascarpone, alla nutella o al pistacchio. Un altro dolce tipico sono le castagnole, una ricetta molto facile. Questo dolce viene chiamato in molti modi come crostoli, galani, bugie o frappe. Infine ci sono le castagnole, il nome deriva dalla somiglianza con delle castagne piccole, possono essere ripiene di crema pasticcera o panna oppure con rum o cioccolato.

**Sara:** *grazie mille nonno per avermi raccontato così bene la magia che emana questa magnifica festa di Venezia!*

**Nonno Renato:** di nulla, grazie a te per avermi dato la possibilità di raccontartela! ■

© Riproduzione riservata



**Giada Luise**  
di anni 16  
di Martellago (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

Durante il periodo di addestramento si alternava lo studio, con il marciare, e si svolgevano compiti all'interno della caserma come le pulizie delle camerate, dei servizi igienici e c'era anche chi veniva destinato alla cucina ed affiancava i militari più anziani



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## UNA FIGLIA RACCONTA IL PADRE CARABINIERE PER SCELTA

*Conoscere le motivazioni delle scelte, di vita e di lavoro dei propri genitori, come guida per diventare grandi in modo responsabile e consapevole*

**S**ono Giada, studentessa all'istituto tecnico turistico "8 Marzo - K. Lorenz" di Mirano. Oggi ho intervistato mio papà Michele, che mi ha raccontato l'inizio di quello che sarebbe poi diventato il suo lavoro, ovvero il carabiniere.

**Giada: papà quando hai iniziato a svolgere il tuo percorso da militare?**

**Michele:** mi sono arruolato nel dicembre del 1993 e ho deciso di fare il carabiniere perché all'epoca il servizio militare di leva

era obbligatorio. C'era però la differenza che se sceglievi l'Arma dei Carabinieri prendevi uno stipendio maggiore rispetto a quello che si riceveva come soldato semplice durante l'anno di militare, che all'epoca era di 12 mesi. Dopo di che ho fatto domanda per essere arruolato e sono risultato idoneo.

**Giada: questa scelta l'hai fatta tu o sei stato obbligato?**

**Michele:** ho scelto io. Prima che l'anno di militare

finisse, ho inoltrato domanda di prolungare il servizio che era minimo per altri 4 anni, al termine dei quali hai la possibilità di scegliere se vuoi rimanere o congedarti. Qui ho scelto di proseguire la mia carriera.

**Giada: entrando nell'Arma dei Carabinieri come ti sei sentito? Avresti voluto fare un altro lavoro?**

**Michele:** ero felice di aver raggiunto il mio obiettivo; non ho mai pensato di svolgere altri lavori rispetto a questo,



# UN RICORDO LONTANO





perché mi è piaciuto fin da subito, anche perché prima di arruolarmi avevo avuto modo di lavorare nel privato, potendo così fare una valutazione dei due mondi del lavoro. Terminato il servizio militare sono stato trasferito in una cittadina in Calabria ove ho prestato servizio per 5 anni.

**Giada:** *questa esperienza com'è stata?*

**Michele:** è stata allo stesso tempo strana e diversa dalle altre perché c'era un modo di lavorare differente, forse per i vari contesti che differenziano il sud dal nord, che sono due realtà diverse.

**Giada:** *durante le giornate nelle quali svolgevi il servizio, cosa facevi?*

**Michele:** durante il periodo di addestramento si alternava lo studio, con il marciare, e si svolgevano compiti all'interno della caserma come le pulizie delle camerette, dei servizi igienici e c'era anche chi veniva destinato alla cucina ed affiancava i militari più anziani; alla sera c'era la "libera uscita" e se risultavi idoneo potevi andare fuori dalla struttura e fare una camminata e mangiare qualcosa, ma si doveva sempre rispettare il coprifuoco: durante la

settimana si rientrava alle ventitré, mentre nel weekend a mezzanotte. Per quanto riguarda il periodo trascorso in Calabria, svolgevo le 6 ore di servizio e al termine stavo con gli altri colleghi e tante volte si andava fuori a mangiare la pizza.

**I servizi che svolgevo variavano dalla pattuglia esterna con la macchina a quella a piedi; dalla vigilanza alle aule giudiziarie alla traduzione dei detenuti dal carcere al Tribunale; dal trasferimento dei detenuti da un carcere all'altro al servizio di ordine pubblico negli stadi.**

**Giada:** *hai mai pensato di aumentare di grado come carabinieri?*

**Michele:** quando ero più giovane ho provato ad avanzare al grado di Vice Brigadiere, ma all'epoca c'erano pochi posti disponibili ed avendo maturato pochi anni di servizio non sono riuscito ad avere un punteggio sufficiente per entrare in graduatoria. Nel corso degli anni quando sono ritornato in Veneto non ho più provato a partecipare ad altri concorsi interni perché rischavo di essere trasferito in altre città per svolgere il servizio e non volevo stare di nuo-

vo lontano dalla mia famiglia e da tua mamma.

**Giada:** *ti è mai capitato di portare qualcuno in prigione o arrestarlo? Com'è stato?*

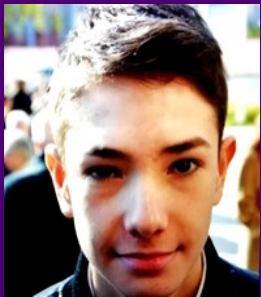
**Michele:** mi è capitato varie volte, diciamo che quando capitava, mi saliva molto l'adrenalina in corpo anche perché una persona nella maggior parte dei casi non si fa arrestare semplicemente ma cerca comunque di opporre una certa resistenza per sottrarsi all'arresto, magari prima c'è stato l'inseguimento in macchina e quindi è ovvio che mi sale l'adrenalina.

**Giada:** *se ci fosse, in caso, una guerra avresti paura e che ruolo avresti?*

**Michele:** a questa domanda non ci avevo mai pensato; comunque la figura del carabiniere in tempo di guerra svolgerebbe dei compiti di Polizia Militare.

**Giada:** *spero che la guerra non arrivi mai e che soprattutto finisca laddove è purtroppo scoppiata e dove papà come il mio devono lasciare la famiglia per andare a compiere il proprio dovere. E ciò è molto triste* ■

© Riproduzione riservata



**Mattia Ongaro**  
di anni 17  
di Spinea (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

*E' tra i dolci più amati, imitati e invidiati della tradizione italiana, il tiramisù è un vero e proprio capolavoro di golosità. Ci sono tantissime varianti, dal tiramisù alle fragole perfetto per l'estate a quello al torrone per un tocco di croccantezza in più*



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## IL TIRAMISÙ, IL DOLCE ITALIANO CHE PIACE TANTO ALL'ESTERO

*Nella versione golosa di mamma Mariagrazia lo è ancora di più. Lo garantisce Mattia, che volentieri fa da cavia ed ora ce lo descrive*

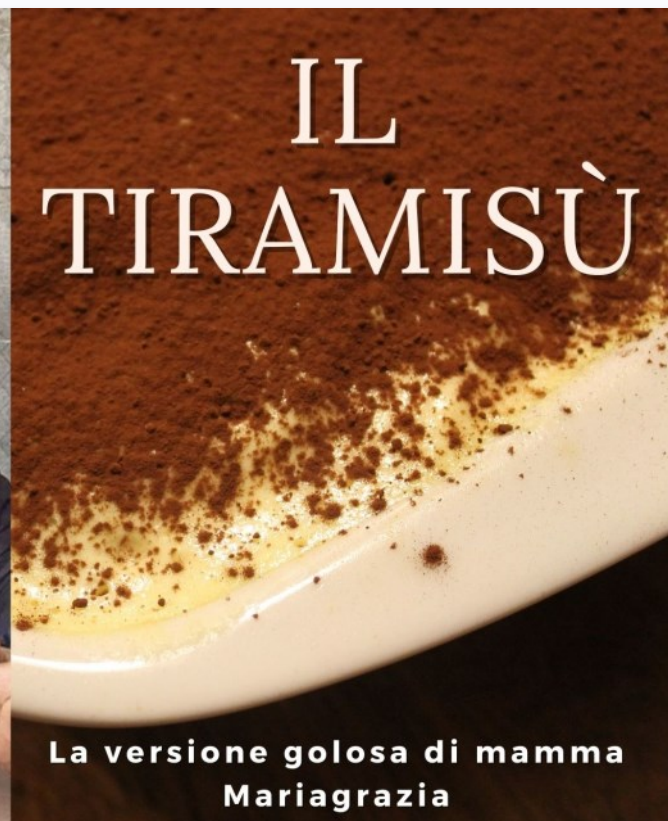
**H**o mangiato varie versioni di Tiramisù, sia qui in Italia che all'estero, ma nessuna batte quella fatta dalla mia mamma Mariagrazia. Premetto che a mia madre non piace cucinare, prepara però il Tiramisù più buono al mondo. Lei dice che la sua è una delle tante versioni "taroccate" perché usa anche degli ingredienti che non hanno a che fare con la sua storia.

**Mattia:** *mamma, quali sono le origini del Tiramisù?*

**Mariagrazia:** in realtà le sue origini ancora oggi non sono certe, sono contestate prevalentemente tra il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia. E' un dolce nato recentemente, tra la fine degli anni '60 e l'inizio degli anni '70. Qualcuno afferma che questo dolce sia stato inventato nella città di Treviso, il 'Tiramesù', che fu proposto per la prima volta nel ristorante 'Alle Beccherie'. La prima ricetta deriverebbe dallo "sbatudin", un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo

zucchero, utilizzato comunemente dalle famiglie contadine come ricostituente, a cui venne semplicemente aggiunto del mascarpone.

Tuttavia, altre ricerche fanno risalire l'ideazione del dolce a un periodo precedente. Il ristorante "Roma" di Tolmezzo (Udine) proponeva già negli anni '50 un dolce denominato Tiramisù a base di savoiardi, crema al mascarpone, uova, zucchero e cacao. Poi c'è chi riconduce la sua origi-



# IL TIRAMISÙ

La versione golosa di mamma  
Mariagrazia

ne nella zona di Siena, già nel XVII secolo, col nome di "Zuppa del duca". Tuttavia, la presenza del mascarpone nella ricetta, formaggio tipicamente lombardo, e dei savoiardi suggerirebbe un'origine certamente più settentrionale. Il primo dolce al cucchiaio che potrebbe aver dato origine al Tiramisù è molto probabilmente la zuppa inglese, nata tra Ferrara e Reggio Emilia già nel Settecento.

**Mattia:** qual è la ricetta originale?

**Mariagrazia:** la ricetta originale prevede l'impiego di questi ingredienti: mascarpone, tuorli d'uovo, zucchero, biscotti savoiardi, caffè e cacao amaro in polvere. Occorre montare tuorli d'uovo e zucchero, poi aggiungere il mascarpone e gli albumi d'uovo montati. Si inzuppano i savoiardi nel caffè e si alternano con gli strati di crema di uova e mascarpone, spolverando alla fine con il cacao.

**Punto fondamentale, la crema. Che deve rimanere morbida e abbondante, senza farsi assorbire completamente dai savoiardi. Nella ricetta classica non compaiono né i liquori, né il cioccolato all'interno degli strati.**

**Mattia:** invece la tua versione "taroccata"?

**Mariagrazia:** per il mio tiramisù invece impiego: mascarpone, tuorlo e albume d'uovo, zucchero, pan di spagna, caffè, gocce di cacao amaro, cacao amaro in polvere e panna montata. Faccio montare l'albume d'uovo, poi lo aggiungo al mascarpone, ai tuorli d'uovo e allo zucchero. Per praticità uso i dischi di pan di spagna già pronti che inzulpo con il caffè. Alterno gli strati di pan di spagna con la crema e con l'aggiunta delle gocce di cacao amaro all'interno degli strati.

**Lo ripongo in frigorifero per un paio di ore e solo dopo che risulta abbastanza solido lo rifinisco ornandolo con la panna montata e spolverando la cima con il cacao.**

**Mattia:** ma come mai esistono



**Il Tiramisù di Mariagrazia**

**molte varianti?**

**Mariagrazia:** è tra i dolci più amati, imitati e invidiati della tradizione italiana, il tiramisù è un vero e proprio capolavoro di golosità. Ci sono tantissime varianti, dal tiramisù alle fragole perfetto per l'estate a quello al torrone per un tocco di croccantezza in più. Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti, ma la ricetta classica è basata su pochi, precisi ingredienti: mascarpone, uova, savoiardi, caffè.

**Mattia:** anche all'estero è molto conosciuto, come mai è diventato così famoso?

**Mariagrazia:** questo dolce prelibato era conosciuto e mangiato in tutte le famiglie della provincia di Treviso e nei ristoranti, locande e trattorie venete. I cittadini trevigiani emigrati all'estero sono stati i primi ambasciatori a divulgare nel mondo la ricetta tradizionale di Treviso. Molti trevigiani hanno portato con sé e nella propria va-

ligia questa ricetta antica e preziosa.

**Mattia:** quindi non più solo pizza, spaghetti, cappuccino?

**Mariagrazia:** già, proprio così, ormai il Tiramisù è conosciuto in tutto il mondo, da Toronto a Pechino, da Johannesburg a Caracas, da Mosca a New York, tra le parole italiane entrate nell'uso comune c'è anche Tiramisù. A confermare il successo globale del Tiramisù c'è anche la presenza di questo dolce su milioni di siti esteri dove si racconta questo dolce e si spiega come cucinare "the original" Tiramisù.

**E c'è anche chi viene in Italia proprio per ripercorrere la storia di questo dolce ■**

© Riproduzione riservata



**Ylenia Pesce**  
di anni 17  
di S. Maria di Sala (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**Le mondine arrivavano anche da altre regioni come la Lombardia e il Veneto. Quando lavoravano erano vestite con calze molto spesse, perché dovevano entrare nell'acqua anche fino alle ginocchia, e sopra le calze indossavano dei calzoncini corti**



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## NEGLI ANNI '50 DAL VENETO IN PIEMONTE A FARE LA MONDINA

*Nonna Ersilia, racconta la vita nelle risaie, quando il Veneto, ancora, "esportava" manodopera bracciantile in specie, femminile*

**S**ono Ylenia Pesce, studentessa all'istituto tecnico turistico "8 Marzo - K. Lorenz" di Mirano. Oggi ho intervistato mia nonna Ersilia e il lavoro nelle risaie in Piemonte.

**Ylenia: raccontami, nonna, dove abitavi in Piemonte.**

**Nonna Ersilia:** abitavamo in una cascina chiamata Veneria, una sorta di piccolo borgo con case, una scuola, una chiesa, un negozio di alimentari, tante stalle e tanti terreni agricoli. Nella cascina in cui vivevo era

sviluppata la produzione del latte e del burro, e il lavoro nelle risaie. Tutti i lavori in quegli anni ('50 e '60) erano fatti a mano, dalla mungitura del latte alla produzione del burro, dalla semina del riso alla sua raccolta.

**Ylenia: come si svolgeva il lavoro nelle risaie?**

**Nonna Ersilia:** a maggio si iniziava a preparare i campi, dividendo i quadrati di terreno che venivano riempiti d'acqua. Ogni campo era circondato da argini con chiuse che avevano la

funzione di controllare il flusso dell'acqua. Alcuni quadrati erano utilizzati per la semina che si svolgeva entrando nell'acqua, di solito 4 o più persone in base alla larghezza del campo, con degli appositi cestini in cui erano contenuti i chicchi di riso che si spargevano a mano mentre si camminava.

**A giugno, quando nascevano le prime piantine, arrivavano le mondine, cioè le donne che lavoravano nelle risaie. Le nuove piantine subivano lo stra-**



**pianto, venivano cioè trapiantate nei campi nuovi pieni di acqua. In agosto, quando nasceva il riso e crescevano le spighe, veniva tolta tutta l'acqua per permettere alla pianta di maturare.**

A settembre arrivavano di nuovo le mondine che tagliavano il riso e facevano i covoni, cioè mazzi di piante di riso che venivano prima caricati sui carri e poi portati a sgranare. Il riso era stipato nei magazzini e all'occorrenza i chicchi venivano puliti dalla *pulla*, la pelle che ricopre il riso, per essere poi consumati.

**Infine, a novembre, quando erano finiti i lavori, era usanza preparare un piatto chiamato *panissa*, cioè il riso cucinato insieme ai fagioli che veniva poi distribuito per le strade con una grande pentola, per festeggiare tutti insieme la fine della stagione agricola. Sempre a novembre si svolgeva inoltre una festa per ringraziare le mondine.**

***Ylenia: com'erano e da dove venivano le mondine?***

**Nonna Ersilia:** le mondine arrivavano anche da altre regioni come la Lombardia e il Veneto. Quando lavoravano erano vestite con calze molto spesse, perché dovevano entrare nell'acqua anche fino alle ginocchia, e sopra le calze indossavano dei calzoncini corti. Anche la mia mamma, cioè la tua bisnonna, faceva parte delle mondine, però lei non

seminava il riso, bensì lo tagliava e rastrellava il fieno. Quando lei andava a lavorare portava sempre del disinfettante e delle garze ricavate da vecchie lenzuola con sé perché le mondine spesso si ferivano.

***Ylenia: tu invece cosa facevi?***

**Nonna Ersilia:** io essendo ancora piuttosto piccola, al tempo avevo circa 10 anni, portavo l'acqua alle mondine, e tante volte ho rischiato di cadere con la bicicletta sul terreno ghiaioso.

***Ylenia: e quando era finita la stagione della coltura, cosa facevate?***

**Nonna Ersilia:** da novembre a fine febbraio si andava a scuola. C'era sempre la neve e si andava a scuola a piedi. Io ero fortunata perché abitavo vicino alla scuola e non dovevo camminare in mezzo ai campi, ma c'erano ragazzi provenienti da altre cascine in cui la scuola non c'era e dovevano camminare anche due chilometri o più.

**La domenica invece c'era l'oratorio per i ragazzi durante il quale si giocava per esempio a palla o a dama. Inoltre la domenica passava il gelataio, mentre una volta alla settimana arrivava nella cascina il *ca-chiroche* che vendeva verdura e soprattutto frutta.**

***Ylenia: com'era la scuola?***

**Nonna Ersilia:** la scuola era divisa in due classi, una composta da prima,

seconda e terza elementare, mentre l'altra dalla quarta e quinta. A scuola si studiavano italiano, storia, matematica e anche scienze. Spesso facevamo anche uscite durante le quali ci portavano a camminare per i campi. Si stava a scuola dalla mattina al pomeriggio, e il pranzo era costituito da un primo piatto, sempre composto da riso cucinato dalle suore, mentre il secondo lo si portava da casa.

***Ylenia: cos'altro ricordi della vita nelle cascine?***

**Nonna Ersilia:** ricordo che quando veniva tolta l'acqua dalle risaie c'erano sempre un sacco di carpe e allora il mio papà ne portava a casa un po' così potevamo mangiarle. La mia mamma invece trovava le rane che venivano comunemente fritte o cotte con le uova, come una frittata. Ricordo anche che si mangiavano le lumache, a quel tempo erano il cibo dei poveri, mentre *ades se te andè al ristorante le paghet le lumache, lèdeentatel mangiar dei ricchi* (adesso se vai al ristorante, le lumache sono care, infatti sono diventate il cibo dei ricchi).

***Ylenia: ti piacerebbe tornare in quei luoghi?***

**Nonna Ersilia:** sì, mi piacerebbe molto tornare, rivedere i posti in cui sono nata e cresciuta, anche se ormai quasi più nulla è com'era allora.

***Ylenia: nonna, come vuoi chiudere l'intervista?***

**Nonna Ersilia:** mi ricordo una filastrocca che cantavamo durante le sere d'estate alle luccioline e faceva così:

***“luserivè a bass che taciamael to ghidass, che taciama to sorela, luserivè a tera”*** (lucciolina vieni giù che ti chiama il tuo padrino, che ti chiama tua sorella, lucciolina vieni a terra) ■

© Riproduzione riservata

***Il trasporto delle ceneri della pelle del riso (la pulla) che veniva bruciata per poi essere usata nella produzione del detersivo***





**Giada Marangon**  
di anni 21  
di Massanzago (Pd)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

*L'applauso in sé è un riconoscimento e per me questa è una grande fortuna: all'impiegato della posta o dell'ufficio anagrafe, o ad una commessa al supermercato, fai mai un applauso per il suo lavoro fatto bene? Purtroppo no*



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## CHI L'HA DETTO CHE I GEOMETRI NON AMANO IL SOMMO DANTE?

*La III A CAT dell'Istituto di Istruzione Superiore 8 Marzo—K. Lorenz intervista Virgilio. Per trasformare in musica la Divina Commedia*

**L**a Divina Commedia Opera Musical, colossale di grande successo, è approdata al Teatro Geox di Padova il 1° aprile scorso e alcuni studenti del corso geometri dell'IIS 8 Marzo—K. Lorenz, insieme alle Prof.sse Chiara Borghi e Bruna Favaretto e con l'aiuto di Giada Marangon, studentessa dell'Università Ca' Foscari di Venezia, laureanda in Lettere e tirocinante presso l'Istituto, hanno intervistato il regista Andrea Ortis, interprete anche del personaggio di Virgilio, per

comprendere appieno i segreti di un'opera così importante per la nostra cultura italiana.

*Giada: come è nata l'idea di mettere in scena un'opera così complessa, e poco commerciale, come la Divina Commedia? E' stata una scelta molto coraggiosa: non avete avuto timore che il pubblico non riuscisse a comprenderla e ad apprezzarla?*

**Andrea Ortis:** l'idea è nata nel 2007 da Don Marco Frisina, che è il composi-

tore e da Gianmario Pagano, che è il librettista dell'opera. Io sono intervenuto successivamente ed ho aggiunto alcuni passaggi. Frisina e Pagano sono stati molto coraggiosi: avevano desiderio di mettere in musica la Divina Commedia. Inizialmente si trattava, infatti, di un'idea concertuale. Trasformare in musica la Divina Commedia è senza dubbio un'operazione di per sé molto complessa, perché innanzitutto bisogna farne una sintesi, ma occorre che tale sintesi



CON LA COLLABORAZIONE DI BRUNA, CHIARA, ILENIA, MANUEL, GAIA, GIADA L., NICOLE, DOMENICO, FILIPPO (III A CAT "IIS 8 MARZO - K. LORENZ", DI MIRANO-VE)



abbia anche un filo logico e drammaturgico che si possa comprendere. E quindi è stata senz'altro un'operazione coraggiosa. Noi, come Italiani, abbiamo sempre dimostrato nella storia del teatro, dell'opera, dell'operetta e della commedia musicale, di poter essere autori. In questo caso non siamo autori della Divina Commedia, ma siamo autori di una possibilità coraggiosa di poter mettere in scena una grande opera, tra l'altro non in un film, ma in un teatro, dove l'unico tempo possibile è il presente e quindi dove c'è un certo tipo di contatto.

Devo anche aggiungere che il terzo coraggioso è stato il produttore, che ha deciso di investire una cifra importante

e l'ha fatto con lo stesso spirito dei mecenati rinascimentali: la famiglia Gravina voleva trovare una forma che potesse aiutare la didattica ad avvicinare a questo patrimonio meraviglioso ed ha investito pur non sapendo con quale possibilità di riuscita, anche perché nel nostro mondo purtroppo serve il "nome a cartellone" per avere successo e invece noi, e io come regista, abbiamo scelto di dare forza non a "nomi", ma a giovani di merito, anche di provincia, cantanti e attori che, anche se sconosciuti, potessero dimostrare di essere funzionali al testo, che qui è il vero protagonista.

*Giada: si tratta anche di una*

*forma di fiducia nel pubblico?*

**Andrea Ortis:** certamente, è una forma di fiducia e anche di rispetto verso il pubblico. Oltretutto io non ho voluto ridurre per le scuole lo spettacolo che mettiamo in scena di sera, come a dire "siccome questi sono giovani poco capiscono o si stancano subito": due ore e un quarto dura lo spettacolo della sera e due ore e un quarto dura anche lo spettacolo della mattina e, puntualmente, la mattina abbiamo lo stesso successo della sera, anche se, forse, non comprendono tutto.

**Noi non presentiamo un documentario, ma un'operazione artistica, come fosse un dipinto o una scultura: la si dà al pubblico e il pubblico prende poi quello che vuole, per cui quello che colpisce una persona può non colpire un'altra persona e viceversa.**

*Giada: a proposito di pubblico, c'è differenza tra il pubblico delle matinée e quello della sera?*

**Andrea Ortis:** il pubblico più complicato per noi è sempre quello giovane, perché il giovane non ha filtri, fortunatamente, per cui se deve fischiare, fischia, e se deve fare confusione, fa confusione, e questa è una prova che stimola ancora di più. Per fare un esempio: Reggio Calabria, in un palazzetto orrendo, con 6.000 giovani. Un mese dopo veniamo a sapere che nelle librerie erano state vendute 700/750 copie della Divina Commedia e corsi sulla vita di qualche personaggio (Ugolino, Francesca ecc.) e tutto questo perché i giovani erano andati di loro iniziativa nelle librerie per comprare l'opera dantesca, stimolati dalla curiosità. Per un artista e per un uomo (le due cose in me si impastano), questa è una grande soddisfazione.

**Certamente il pubblico delle matinée è un pubblico complesso: la diversità sta nella "pelle umana", cioè nella diversità culturale. Sono venuti esimi docenti universitari, come Barbero, o Ferroni, che hanno trovato questa forma una forma utilissima,**

pur con delle licenze poetiche (io non sono un filologo, ma nell'opera noi cantiamo nell'80% in volgare originale e solo il 20% del testo è, per così dire, "italianizzato" in alcuni passaggi). Il pubblico è del tutto diverso, ma anche se i ragazzi chiaramente corrono a teatro perché è un modo per saltare lezione, alla fine, invece, la riuscita più bella sta proprio nel loro silenzio o nella partecipazione, tra l'altro non solo di istituti superiori, ma anche di scuole medie. Ricevo dei messaggi molto belli: "Non ho capito nulla, ma era stupendo", "Ma poi Beatrice e Dante si sono sposati?".

È importante che lo spettacolo stuzzichi la curiosità dei giovani. Io da piccolo ho avuto la fortuna che mio padre e mia madre mi portavano sempre all'opera. Charamente andavo all'opera e, a sei anni, sulla poltroncina di velluto, mi facevo delle dormite incredibili, però devo dire che quel tipo di sensibilità, anche se al momento mi sembrava veramente pesante, mi è rimasta. A distanza di tempo, tiri fuori dai cassetti delle cose che non ti aspetti, ma che avevi dentro, perché qualcuno ti ha seminato qualcosa. Per concludere, il pubblico è tutto diverso ed essere riusciti a mettere in scena uno spettacolo trasversale è una vittoria bellissima: è un vascello che non esclude nessuno.

**Giada: Lei in scena è Virgilio: è stata una sua scelta quella di interpretare proprio questo personaggio?**

**Andrea Ortis:** all'inizio non volevo. Io nasco come attore e quindi sono soprattutto un uomo di prosa; poi ho studiato canto e perciò anche canto. Quindi io non sono un uomo di musical, ma, appunto, sono un uomo di prosa e ci tengo molto perché la prosa ha in sé il testo, la cultura classica, la parola. È stata poi una necessità, risolta anche grazie ad un cast che poteva permettermi con grande intelligenza di saper dividere i due ruoli, mantenendo il rispetto per il regista.

Il nostro è un ambiente verticistico, non è molto democratico ed è giusto che sia così: c'è un regista, che ha una visione, e che insieme ad un team creativo, cioè ad uno scenografo, un coreografo, un compositore, un librettista, un costumista ecc., fa sì che questa visione diventi un paesaggio fisico in scena, con la mescolanza di linguaggi che conoscete. Lavorare con persone molto competenti, mi ha dato la possibilità di fare anche l'interprete, diventando cast anch'io, ma tornando ad essere regista quando dovevo essere regista. È stata una scelta, fino all'ultimo, molto combattuta, ma adesso devo dire che a questo personaggio sono molto affezionato e vedo che la gente lo apprezza tanto.

Ho cercato di dargli delle note differenti; non ho solo messo in scena questo straordinario poeta del mondo classico (se non ci fosse stata l'Eneide, la Divina Commedia probabilmente non ci sarebbe stata), ma ho lavorato anche su una concessione che mi sono fatto: il collegamento umano tra Dante e Virgilio. Abbiamo messo in scena, infatti, l'Addio di Virgilio che non c'è nell'opera. Si tratta di un momento drammatico a cui ho voluto dare voce, carne, sangue e muscolo: da una parte il padre, che dice al figlio "Vai, è giusto, è il momento che tu vada", però nel momento in cui il figlio se n'è andato, nella tua solitudine di padre senti una frattura, una lacerazione molto molto umana.

Non volevo mettere in scena un Virgilio sempre e solo pronto a dare risposte, ma l'ho condito di un aspetto più umano. So che è una licenza, però, probabilmente, dà una espressione tangibile al rapporto tra due persone. E questa parte per me è davvero complicata, perché devo sempre mantenere il controllo della commozone. Non è che tu fai un "copia e incolla" ogni sera, ma è veramente un viaggio umano, su cui influisce anche il pubblico, l'ambiente, l'ascolto ... cambia un

po' tutto ogni volta. Io oggi sono tra l'altro carico del dolore della guerra, cosa che non avevo tre mesi fa e questo fatto non mi lascia indifferente.

Umanamente, nel mio mestiere, ho deciso di non chiudere i rubinetti della sensibilità, ma di aprirli e quindi non sono scevro da ciò che capita fuori dal teatro, perché il teatro non è una scatola che insonorizza, ma è qualcosa che, invece, decuplica la possibilità di capire meglio ciò che c'è fuori. Il teatro lo chiamano *entertainment*, ma non è solo un intrattenere per svagare la testa.

**Giada: si ricorda come è stata la prima volta che ha interpretato Virgilio? Quand'è che l'ha sentito proprio "suo"?**

**Andrea Ortis:** la prima volta è stata il 19 gennaio 2017 al teatro Brancaccio di Roma. Lo ricordo perché era il debutto di quest'opera e la responsabilità che avevo io, insieme alla produzione, era gigantesca e quindi non sono riuscito a viverla appieno, perché sono arrivato stravolto, distrutto, stanchissimo. Tu punti tutto, ma non per avere il successo, ma decidi di puntare tutto quello che hai, tutte le tue risorse, anni di studio, anni di incontri ... e tutto diventa due ore e lì hai la riprova, se c'è un sì o se c'è un no, perciò è un rischio gravissimo.

Quindi nella prima il personaggio di Virgilio non lo sentivo appieno, non ero così libero di andare con Virgilio dove volevo. Questa libertà mi è stata concessa pian piano. La prima volta, quindi, è stato un Virgilio davvero complesso, un Virgilio pesantissimo e poi liberatorio nel momento dell'applauso finale; finché non esci non lo sai, ma quando poi c'è la liberazione, avviene veramente una genesi, perché senti che quei quattro talenti che ti hanno dato li stai mettendo a servizio. Se tu, nell'arte, ti senti utile all'umanità, beh questa è una cosa straordinaria.

L'applauso in sé è un riconoscimento e per me questa è una grande fortuna: all'impiegato del-



*I saponi prodotti dai ragazzi dell'IIS 8 Marzo – K. Lorenz” di Mirano (Ve) e donati ad Andrea Ortis*



la posta o dell'ufficio anagrafe, o ad una commessa al supermercato, fai mai un applauso per il suo lavoro fatto bene? Purtroppo no. Io invece ho la fortuna di avere un riconoscimento ufficiale dalla gente. Apparentemente l'attore sembra sicuro sul palco, ma siamo uomini e donne e c'è tutta una serie di incertezze, di ansie, di insicurezze e di paure che comunque rendono anche bello e vero ciò che si fa, perché recitare non è fingere.

**Giada:** *Le chiedo una parola chiave, una parola sola, con cui definirebbe la Divina Commedia.*

**Andrea Ortis:** passione. L'emozione è qualcosa di più semplicemente raggiungibile: se devo far ridere o piangere qualcuno, io lavoro su una condizione che filosoficamente si dice *schietta*, cioè io punto alla pancia ed è schietta perché è reattiva, ma ha un tempo breve. La passione è un'altra cosa: la passione si rigenera. Tu hai una passione e anche se fai un altro mestiere per tutta la vita, tu quel desiderio ce l'hai: la passione

è qualcosa che insiste. L'emozione è un capitolo costruito sul *subito, tutto, pronto*, mentre la passione è qualcosa che ha bisogno di più tempo, è più simile ad un concetto naturale, alla *germinazione* di un seme, al germoglio che cresce, al frutto che nasce. Sì, *passione* è la parola chiave della Divina Commedia.

**Giada:** *vogliamo ringraziarla per il tempo che ci ha gentilmente dedicato, regalandole un prodotto che viene realizzato e venduto dall'azienda agraria del nostro Istituto "8 Marzo-K. Lorenz": sono delle saponette alla fragranza di cannella, arancio e lavanda, con inciso il nostro logo, così anche Lei si ricorderà di noi. Ne abbiamo portate anche per la sig.ra Myriam Somma, che interpreta Beatrice, e per il sig. Antonello Angiolillo, che interpreta Dante.*

**Andrea Ortis:** grazie, io ho una passione per i saponi. Myriam, vieni!

Lì vicino compare proprio lei, Beatrice. Incredibile, non credia-

mo ai nostri occhi: una visione. E ci viene il dubbio che sia davvero lei la donna-angelo dello Stilnovismo, perché stupisce tutti quando, con la leggerezza e l'eleganza che la contraddistinguono, si avvicina, quasi fluttuando, e con un sorriso da "Tanto gentile e tanto onesta pare" si china su di noi e soavemente ci abbraccia.

**Ne siamo convinti: è Beatrice. Il miracolo si compie, un'epifania proustiana e finalmente capiamo appieno cosa il poeta ci voleva dire quando scriveva: "e par che de la sua labbia si mova / un spirito soave pien d'amore, / che va dicendo a l'anima: Sospira".**

Umili e grandi nella loro gentilezza d'animo dal sapor cortese, ci concedono una foto memorabile. Poi li lasciamo andare: Virgilio, Beatrice, saponi e biscotti (sì, perché abbiamo pensato anche ad un gustoso omaggio per il corpo di ballo).

**E ci sentiamo proprio come si sentì Dante, quando voltandosi non vide più Virgilio ... ■**

© Riproduzione riservata



**Matteo Benedetti**  
di anni 17  
di Marghera (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**C'erano molte  
donne che si  
organizzavano  
per mettere al  
sicuro se stesse  
e i loro figli in  
un'altra  
Nazione, alcuni  
uomini  
rimanevano lì a  
combattere,  
altri, anche  
volendo, non  
potevano uscire  
dal loro Paese**



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## UCRAINA: PICCOLA CRONACA DI UN PAESE ALLO STREMO

*Il giovane Matteo ha raccolto l'esperienza della guerra di Orysia: sgomento per l'immane catastrofe e il pensiero alla ricostruzione*

**S**ono Matteo, ho 17 anni e qualche giorno fa ho avuto l'occasione di intervistare Orysia, una signora proveniente dall'Ucraina sul loro paese e sulle vicende che stanno caratterizzando questo 2022.

**Matteo: circa un mese fa sei tornata in Ucraina, dopo qualche anno che non vi ritornavi, per risolvere dei problemi che hai avuto a causa della guerra, come è stato vedere il tuo Paese natale in quello stato?**

**Orysia:** è stata una cosa inverosimile vedere la mia città natale, Brzeżany, ridotta in quelle condizioni; non riuscivo nemmeno a riconoscere le vie della città in cui ho vissuto da bambina.

**Matteo: come sei riuscita ad arrivare in Ucraina?**

**Orysia:** sono arrivata fino a Leopoli con un pullmino insieme ad altre persone che dovevano tornare anche loro in Ucraina.

**Matteo: da Leopoli come hai fatto a raggiungere**

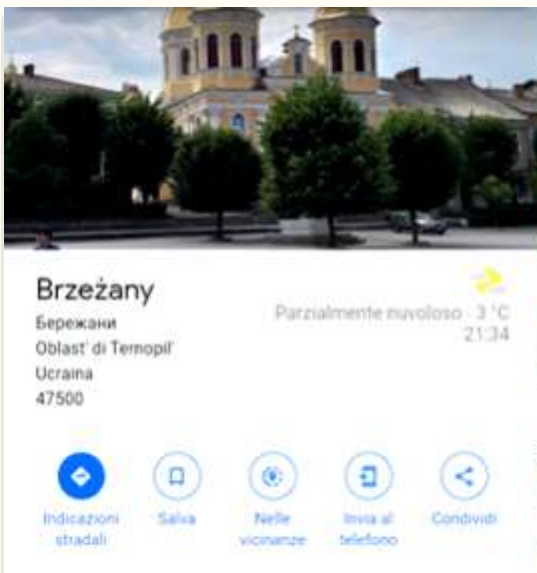
**Brzeżany?**

**Orysia:** arrivata a Leopoli, ho chiesto un passaggio per Brzeżany e fortunatamente l'ho trovato.

**Matteo: mi potresti raccontare, se sai, le ragioni per le quali quelle persone sono tornate in Ucraina?**

**Orysia:** molte sono tornate per risolvere i problemi causati dalla guerra, la maggior parte delle persone che stava tornando era per portare in salvo dalla guerra i propri familiari.





**Matteo:** era questo il motivo per cui anche tu stavi tornando in Ucraina?

**Orysia:** sì, sono andata per portare in salvo dalla guerra mia figlia e i miei due nipoti, un ragazzino di sette anni e una bambina di cinque.

**Matteo:** quanto tempo è durato il viaggio per arrivare a Leopoli?

**Orysia:** il viaggio è durato quasi due giorni; non ci siamo fermati a dormire, ma abbiamo trovato molti posti di blocco e code alle frontiere.

**Matteo:** avete fatto tante soste prima di arrivare in Ucraina?

**Orysia:** no, abbiamo fatto pochissime soste perché il viaggio era troppo lungo.

**Matteo:** quanto tempo sei rimasta a Brzeżany?

**Orysia:** sono rimasta una settimana il tempo di organizzare il tutto per ritornare in Italia.

**Matteo:** cosa facevano le persone nella tua città?

**Orysia:** c'erano molte donne che si organizzavano per mettere al sicuro se stesse e i loro figli in un'altra Nazione, alcuni uomini rimanevano lì a combattere, altri, anche volendo, non potevano uscire dal loro Paese.

**Matteo:** cosa si faceva per mettere al sicuro le opere d'arte?

**Orysia:** ho saputo che molte opere d'arte sono state messe al sicuro. Il crocifisso ligneo del Cristo Salvatore della cattedrale di Leopoli è stato

trasferito al sicuro in un bunker. Le statue e i monumenti sono stati avvolti con dei sacchi di sabbia per evitare che vengano danneggiati da probabili bombardamenti, ma purtroppo molti edifici non si possono proteggere data la loro grandezza, quindi speriamo che non succeda niente.

**Matteo:** dopo aver trascorso una settimana a Brzeżany, come sei riuscita a tornare in Italia?

**Orysia:** io, mia figlia e i miei due nipoti abbiamo raggiunto il confine della Polonia con un autobus umanitario che trasportava solo donne e bambini, così abbiamo evitato molti posti di blocco e abbiamo impiegato solo mezza giornata. Arrivati al confine c'era uno scenario di totale disperazione. Abbiamo aspettato due ore al confine che arrivasse mio marito insieme ad un nostro amico. Venivano direttamente dall'Italia per riportarci a casa.

**Matteo:** siete tornati portando tanti bagagli dall'Ucraina?

**Orysia:** no, perché io avevo tutto in Italia, mia figlia e i miei due nipoti hanno preso lo stretto necessario.

**Matteo:** quanto è durato il viaggio di ritorno in Italia?

**Orysia:** è durato due giorni, durante il ritorno ci siamo fermati una notte a dormire in un hotel che si trovava vicino all'autostrada, così la mattina seguente ci siamo messi subito in viaggio per tornare il più presto possibile in Italia.

**Matteo:** una volta arrivati in Italia, tua figlia ed i tuoi nipoti si sono trovati bene?

**Orysia:** io e mia figlia facciamo spesso delle videochiamate con mia mamma che è voluta rimanere in Ucraina, i miei due nipoti, per il momento, frequentano a distanza la loro scuola in collegamento con Ucraina. Abbiamo iscritto mio nipote a scuola di calcio. Lì ha conosciuto un altro bambino ucraino con cui ha fatto amicizia.

**Matteo:** sentono molto la mancanza del loro Paese?

**Orysia:** sì, sentono molto la mancanza del loro Paese, delle loro abitudini e delle persone con cui si frequentavano ogni giorno ed anche della loro lingua.

**Matteo:** secondo te, finito questo brutto momento, ritornerà tutto come prima?

**Orysia:** no, non può tornare come prima, ma spero che la guerra finisca presto e poi bisognerà pensare a ricostruire il Paese.

**Avere avuto l'opportunità di parlare a tu per tu con Orysia, mi ha fatto riflettere ancora di più su quanto sia giusto impegnarsi per aiutare i profughi e per far sentire la propria voce a favore della pace: il grido di pace deve sollevarsi sopra quello della guerra, altrimenti le generazioni future non avranno futuro ■**

© Riproduzione riservata



**Teodor Novac**  
di anni 17  
di Salzano (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

Questa festa simboleggia lo scacciare degli spiriti maligni dell'anno precedente; la maschera simboleggia l'anno successivo e il suono dei campanacci ha lo scopo di allontanare gli spiriti maligni



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## L'IMPORTANZA DI MANTENERE VIVE LE TRADIZIONI: DI TUTTI

*Un papà racconta al figlio l'antica festa de "mascați" che si svolge in Romania ogni 1° giorno dell'anno, per scacciare gli spiriti maligni*

**S**ono Teodor, sono uno studente dell'IIS "8 Marzo-K Lorenz" di Mirano e ho chiesto ai miei genitori di origini romene delle loro tradizioni e mio padre ha voluto parlarmi di una festa particolare a inizio anno.

**Teodor:** ho sentito qui in casa raccontare di una festa tradizionale, la festa de "mascați", che si svolge ogni anno in inverno, me ne potresti parlare?

**Papà Luciano:** sì, hai ragione si svolge in inverno, più

precisamente il primo gennaio, in diverse zone della Romania, e più a nord nella regione della Moldavia romena; si festeggia in modi simili, ma da nessuna altra parte questa festa si svolge come nel nostro Comune Păunești. Sai cosa significa "mascați"? Letteralmente "mascherati": una decina di uomini in maschera girano il paese con quattro grossi "talăngi" da 10 chili ciascuna che vengono trasportate in vita (sono dei grossi campanacci).

**Teodor:** da quando si fe-

**steggia questa festa? Ha subito cambiamenti con l'avvento della modernità?**

**Papà Luciano:** è una tradizione che esiste da oltre 200 anni. Quando ero bambino erano ancora i buoi a trainare le carrozze con gli uomini mascherati; ora, come dici tu, con la modernità le carrozze sono state sostituite da trattori e macchine. Anche le maschere hanno subito cambiamenti: sono realizzate in pelliccia di pecora e si usa ornarle con molti colori; esse vengono realizzate da artigiani





molto abili; oggi giorno i paesani che vogliono partecipare se la fanno da soli a casa.

**Teodor: che significato ha tutto questo, cosa rappresenta?**

**Papà Luciano:** questa festa simboleggia lo scacciare degli spiriti maligni dell'anno precedente; la maschera simboleggia l'anno successivo e il suono dei campanacci ha lo scopo di allontanare gli spiriti maligni. La tradizione dice che, in questo modo, gli spiriti maligni dell'anno passato lasciano spazio ad un anno migliore, con salute e abbondanza. Le più importanti maschere rappresentano gli "ungheșii" e le "babele", i vecchietti e le vecchiette. E' una manifestazione che si svolge sulla strada principale, del tutto simile ai carnevali con i carri allegorici che si organizzano qui, in Italia. La differenza sta nel fatto che le carrozze ornate, o carri allegorici, rappresentano diverse scenette della vita di ogni giorno.

**Teodor: secondo te, quanto è conosciuta questa festa?**

**Papà Luciano:** ho sentito mio fra-

tello un po' di tempo fa e mi ha detto che un suo amico e alcuni paesani sono stati invitati a diversi festival in Romania. Annualmente sul mio Facebook vedo gli amici che postano piccoli video di "mascați"; sicuramente anche in YouTube si trova qualche video e, forse, ci sono anche degli articoli in rete.

**Teodor: bene, allora farò delle ricerche, perché penso che sia**

***davvero molto importante approfondire una tradizione così interessante e bella. Mi piacerebbe farla conoscere anche ai miei amici qui in Italia e spero, un giorno, di vederla dal vivo, questa tipica festa romena*** ■

© Riproduzione riservata





**Filippo Alberti**  
di anni 16  
di Mestre (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

**Al tempo avevo diciotto anni, infatti mi promossero a "rover" della squadra ed ero responsabile della cambusa insieme ad un altro mio amico rover**



**La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy**

# CIÒ CHE FU L'ATIPICO PRANZO SCOUT PER NONNO GIANPAOLO

*Chi è stato Scout lo sarà per tutta la vita. Un imprinting educativo che ha forgiato generazioni di giovani che anche da nonni rimane*

**S**ono Filippo, studente dell'IIS "8 Marzo-K Lorenz" di Mirano e mio nonno Gianpaolo, dopo un più che abbondante pranzo a casa sua, ha iniziato a raccontarmi un po' di avventure e aneddoti riguardanti i suoi anni da scout.

**Filippo: nonno, mi ricordo che avevi accennato al fatto alla mia età eri scout, giusto?**

**Gianpaolo:** sì, sono stato uno scout per parecchi anni, dai 14 ai 20 circa, poi ho lasciato per il lavoro e per

stare più tempo con tua nonna, dato che ci eravamo appena conosciuti.

**Filippo: ti piaceva come attività? Era divertente?**

**Gianpaolo:** altroché se lo era, durante l'estate passavamo spesso qualche giorno o addirittura una settimana su in montagna tutti insieme. La disciplina dei nostri istruttori era abbastanza intransigente, d'altronde erano la metà degli anni Cinquanta, anche se pure loro a volte si lasciavano andare. Lassù ne abbiamo combinate di tutti i colori...

**Filippo: ad esempio cos'è che facevate?**

**Gianpaolo:** per esempio rubavamo i vestiti a chi era sotto la doccia, mettevamo qualche ago di pino nel piatto, legavamo tra loro i lacci delle scarpe mentre uno si appisolava, rubavamo un po' di legna, sabotavamo delle tende, cose così insomma, niente di criminale per carità, però spesso e volentieri era la sfortuna a causarci brutte situazioni...

**Filippo: ti ricordi un episodio in particolare?**



**DI NONNO GIANPAOLO**

**Gianpaolo:** sì al tempo avevo diciotto anni, infatti mi promossero a "rover" della squadra ed ero responsabile della cambusa insieme ad un altro mio amico rover; la domenica c'era l'usanza che i nostri genitori venissero a trovarci e noi offrivamo loro della pastasciutta. Quella mattina toccava a me e al mio collega prepararla; la cucina era composta essenzialmente da un fornello a legna incastrato in una cavità della roccia, con sopra una griglia su cui si metteva un enorme pentolone, e a fianco c'era una padella abbastanza grande su cui stavamo cuocendo il ragù da aggiungere in seguito alla pasta...

**Ad una certa ora iniziarono ad arrivare i genitori, ed evidentemente uno di loro, deve aver urtato il bordo della sporgenza sopra la cucinetta, facendo cadere terra, sassolini, aghi di pino, foglie, e cose così nella pentola del ragù...**

**Filippo: cosa avete fatto? Avete dovuto cucinare di nuovo tutto?**

**Gianpaolo:** eh no, non potevamo rifare tutto da capo, saranno stati due chili di carne, non ne avevamo altra per sfamare venti persone; quindi, io e il mio amico, passati gli attimi di paura e indecisione sul da farsi, abbiamo optato per togliere con le nostre sante manine tutto ciò che era caduto dentro. Abbiamo impiattato come se nulla fosse, e

infine abbiamo consegnato i piatti alle persone.

**Filippo: gli altri si sono accorti di qualcosa, oppure è filato tutto liscio?**

**Gianpaolo:** diciamo che la maggior parte degli ospiti non ha detto niente, però alcuni genitori continuavano a dire: "Mmh... buona questa pastasciutta... sa di... di... natura... di pino..."; e alcuni rispondevano con: "Sarà perché ci troviamo in mezzo alla natura, immagino..."; altri invece commentavano dicendo: "Ma... ma qua... senti che sgriso!"; che in veneziano stanno a indicare un qualcosa che si ha tra i denti e che è difficile da masticare. Però fortunatamente nessuno è mai venuto a sapere il perché di quel sapore.

**Filippo: beh per fortuna, direi. Ma immagino che non sia stata nemmeno l'unica sventura che vi sia capitata, giusto?**

**Gianpaolo:** ce ne sono capitate di tutti i tipi. Un'altra che mi ricordo bene è successa lo stesso anno e riguarda sempre un disastro con il cibo.

**Filippo: avete rovinato un altro pranzo?**

**Gianpaolo:** diciamo che in un certo senso sì, adesso ti spiego. Qualche settimana dopo la disfatta del ragù, avevano incaricato me ed altri miei

colleghi di andar alla fattoria per prendere il latte; non c'erano ancora le bottigliette di oggi, bensì un bel pentolone da venti litri che pesava l'ira di Dio. Dopo tre quarti d'ora di camminata, e vari inconvenienti riguardanti l'orientamento e la strada da prendere, riuscimmo finalmente a giungere allo stabilimento dove distribuivano il latte.

**Aspettammo là circa quindici minuti, dopo di che ci consegnarono un pentolone immenso, pieno di latte, e che solo per sollevarlo servivano due di noi. Insomma, lo prendiamo, e ci dirigiamo verso il nostro campo; arrivati alla base lo mettiamo a bollire dato che si trattava di un latte appena munto.**

**Filippo: sembra sia filato tutto liscio fin qua, no?**

**Gianpaolo:** fin qui tutto ok, ma adesso arriva il bello. Dopo aver messo a bollire il latte sul nostro avanzatissimo fornello a legna, decidiamo di distenderci lì vicino per riposarci, dato che farsi un'ora e mezza di camminata sotto al sole di luglio con venti chili di zavorra non è proprio una passeggiata.

**Fatto sta che prendiamo sonno. Ad una certa ora mi sveglio, senza sapere da quanto tempo stessi dormendo, e vado a controllare il latte; sostanzialmente vedo tutto il latte bruciato, e di conseguenza non utilizzabile per quello che dovevamo fare. L'unica alternativa senza dover tornare a valle era fare della ricotta, e, dato che solo quello avevamo, siamo stati costretti a mangiare ricotta per una settimana; d'altronde è molto facile da preparare.**

Ti ho raccontato un po' di aneddoti sulla mia esperienza da scout, spero di non averti annoiato!

**Filippo: ma no figurati, mi ha fatto piacere. Grazie mille nonno!**

Le storie di mio nonno non solo mi hanno fatto divertire, ma mi hanno anche fatto capire quanto l'esperienza dello scout consenta ai giovani di vivere insieme, di socializzare e di apprezzare i profumi e le bellezze della natura ■

© Riproduzione riservata

