



la Ludla

(**la Favilla**)

Periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS
per la valorizzazione del patrimonio dialettale romagnolo
in collaborazione con il Comune di Ravenna - Assessorato alla Cultura

Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n. 1168 del 18.9.2001

Società Editrice «Il Ponte Vecchio»

Anno XXVI • Gennaio 2022 • n. 1 (219°)

La Schürr compie 25 anni

Quale è la formula per far sì che un'associazione culturale continui ad esistere per anni a dispetto del tempo, delle persone che passano, delle difficoltà burocratiche, del mutevole aggiornarsi dei gusti, degli scettici e dei pessimisti, delle difficoltà a reperire volontari? È una domanda che ci siamo posti nell'arco degli anni di vita della Schürr per cercare di capire come e con quali sinergie siamo arrivati nel 2022 a festeggiare i 5 lustri di attività ininterrotta.

La nostra è un'associazione che si sostiene soprattutto con l'apporto economico dei suoi soci e poggia le sue basi gestionali e culturali esclusivamente sul volontariato di alcuni di loro che sono sempre in prima linea per la promozione, la tutela e la valorizzazione del consistente patrimonio immateriale del nostro dialetto trasmesso attraverso la letteratura, la storia, il folklore, le favole, la poesia, i balli, i canti, i concorsi di prosa e di poesia, il teatro, le testimonianze di parlanti di ieri e di oggi.

Certamente ne è stata fatta di strada in questi 25 anni e se oggi siamo diventati un punto di riferimento per quanti amano, studiano o si avvicinano incuriositi al dialetto, non nascondiamo un senso di grande orgoglio, ma di altrettanto grande responsabilità.

Un doveroso riconoscimento lo dobbiamo alla felice intuizione di coloro che verso la fine del 1996 fondarono l'Associazione "Istituto Friedrich Schürr" (questo il nome per intero che spesso abbreviamo per comodità semplicemente con *Schürr*) che diventò operativa nel gennaio del 1997

Gli ultimi cinque anni sono stati caratterizzati da un forte impegno nei confronti delle nuove generazioni, anche attraverso la presenza nei media e nei canali social: basti citare la realizzazione su *YouTube* dei 90 filmati di *Romagna Slang* che hanno avuto un successo di contatti superiore ad ogni nostra più rosea previsione.

Sentiamo anche l'esigenza di affrontare con ancora maggiore impegno un tema che è sempre stato fra le nostre priorità: l'educazione ad una maggiore consapevolezza dell'obbligo di scrivere il dialetto nella maniera più corretta possibile e alla necessità di impadronirsi delle leggi della metrica per affrontare la composizione di sonetti o zirudelle.

Scrivo queste righe nel giorno della festa di Sant'Antonio Abate, che da alcuni anni è la Giornata nazionale dei dialetti: una data importante che ci deve spingere alla collaborazione con le tante realtà (associazioni e persone) della nostra penisola che si occupano dei temi delle lingue e delle culture locali.

Carla Fabbri

SOMMARIO

- p. 2 **Franco Dell'Amore: Carlo Barbieri (1888 - 1970). Il violinista romagnolo discepolo di Zaclèn**
di Alessandra Bassetti
- p. 4 **Antichi mangiari nella bassa Romagna I**
di Lamberto Mazzotti
- p. 6 **Umberto Foschi (1916 - 2000). Il grande storico di Cervia e della Romagna**
di Renato Lombardi
- p. 8 **Al caramell d'Piri**
di Luigi Rusticali
Illustrazione di Giuliano Giuliani
- p. 9 **Al malati di burdell**
di Nivalda Raffoni
- p. 10 **U s druveva una vòlta... E' lòdar e la fiasca**
Rubrica a cura di Osiride Guerrini
- p. 11 **Erb da magnè, erb da midşena L'agrifoglio**
Rubrica a cura di Giorgio Lazzari
- p. 12 **Stal puişì agl'à vent...**
Concorso "Giustiniano Villa"
- p. 13 **I balli di una volta - XVIII La bergamasca**
Rubrica a cura di Alberto Giovannini
- p. 14 **17 gennaio - Sant'Antonio**
di Radames Garoia
- p. 15 **I scriv a la Ludla**
- p. 16 **Marino Monti - Arturnè'**
di Paolo Borghi

Arrivati alla fine del 2021 pensavamo di non ricevere più alcuna emozione, mentre è giunta inaspettatamente alla nostra sede l'ultima pubblicazione, in ordine di tempo, dell'instancabile musicologo cesenate Franco Dell'Amore, che anche questa volta ci stupisce con un testo, direi perfetto e gustosissimo per gli appassionati del genere biografico ma non solo, sulla figura del violinista Carlo Barbieri definito - nell'ultima di copertina - "il vero discepolo di Zaclèn (Carlo Brighi 1853 - 1915)".

Una biografia finita di stampare nel mese di settembre dell'anno appena concluso per i pregevoli tipi di Pazzini editore di Villa Verucchio e con il contributo di Liscio@museuM, un archivio virtuale, istituito nel 2006 dall'Amministrazione comunale della città di Savignano sul Rubicone (FC), che raccoglie un'imprescindibile documentazione sulla musica e sul ballo di coppia tradizionali in Romagna e che ha la sua sede presso il centro culturale di Palazzo Vendemini. Il perché di tanto interesse per la storia delle tradizioni musicali locali da parte della città di Savignano è ben espressa nelle parole del Sindaco Filippo Giovannini, autore della presentazione del libro, con le quali egli sottolinea lo storico legame con la musica da ballo romagnola, sia per la nascita nel 1853, in una locale frazione, di Carlo Brighi (Zaclèn), musicista preminente e alquanto rappresentativo dei grandi cambiamenti culturali e di costume avvenuti nel nostro territorio tra Ottocento e Novecento, sia perché città d'elezione di Secondo Casadei, nella quale ancora oggi ha sede la *Casadei Sonora edizioni musicali*. Un testo, dicevamo, che ci immerge fin dalle prime pagine nel "ventre del Novecento romagnolo", un viaggio nella storia della musica locale e che "mette un nuovo importante tassello nel lavoro di ricerca e testimonianza della tradizione musicale del nostro territorio".

Ma addentriamoci nel contenuto del libro.

Dopo la prefazione per mano di Gabriele Zelli, la prima parte è dedicata interamente alla vita di Carlo

Franco Dell'Amore

Carlo Barbieri (1888 - 1970)

Il violinista romagnolo discepolo di Zaclèn

di Alessandra Bassetti

Barbieri, alla sua particolare genealogia, alla sua attività di musicista e compositore e a un breve ma attento confronto con i classici, come ad esempio Bach, Sibelius e Schumann, che sono stati per Barbieri fonte di ispirazione per alcune sue composizioni e che gli hanno consentito di "esprimere sentimenti più intimi". Interessante è l'apparato fotografico presente nel testo e l'inserimento del suo albero genealogico che a colpo d'occhio ci mostra come l'intero ramo Barbieri abbia dato alla luce artisti di vario genere a partire dal 1870 fino ad oggi.

La seconda parte, contiene un accurato e meticoloso catalogo degli spartiti musicali manoscritti con e senza data, presenti nel Fondo Carlo Barbieri ancora oggi custodito dalla famiglia a San Martino in Strada di Forlì, in cui

si conta un numero di spartiti poco al di sotto delle 1.400 unità, di cui solo 10 a stampa. In esso sono raccolte le sue composizioni, molte con dedica a svariati personaggi o persone care, redatte incessantemente a partire dagli anni '90 dell'Ottocento. Si pensi che il primo valzer fu composto nel 1896 all'età di otto anni - come lui stesso indica nello spartito a cui diede il nome di "Primiero", e l'ultimo, una Mazurca intitolata "Fringuellata", per violino e chitarra, composta il primo novembre del 1970, soli 16 giorni prima della sua morte. Le musiche attribuibili a Carlo Barbieri non sempre con certezza, come specifica l'autore del libro, sono circa un migliaio. Ma non solo. È importante notare che tra i manoscritti del Fondo sono presenti, oltre a 34 brani ballabili di Carlo Brighi (Zaclèn) come è ovvio avendo egli suonato nella sua orchestra per molto tempo, anche composizioni di svariati autori suoi contemporanei di cui Barbieri aveva raccolto e conservato scrupolosamente gli spartiti. In elenco troviamo: 19 brani di Gaspare Bondi di Ravenna, 17 di Romolo Zanzi di Campiano, 10 di Andrea Legni di Cesenatico, 8 di Ruggero Grisoli di Santarcangelo di Romagna, 8 di Ignazio Bitelli di Fusignano, 3 di Adolfo Poni di Pievequinta, 2 di Giuseppe Fusconi di S. Pietro in Guardiano, 1 di Francesco Bugli di Savignano sul Rubicone, 1 di Urbano Fusconi di Mensa Matelica, 1 di Giulio Faini di Santarcangelo di Romagna. Alcuni di questi ballabili di autori romagnoli possono essere considerati esemplari unici. Vi sono poi elen-



cati: composizioni per i “Trebbi dei Piadaioi”, voluti da Aldo Spallicci che si svolgevano in vari paesi della Romagna e sempre documentati sulla rivista “La Piè”, a cui Barbieri partecipò negli anni ‘50 “con il compito di animare musicalmente quei convivii di poesia, cibo e folklore”, miscellanee, due “Moto perpetuo” (presenti a fianco di quello composto da Niccolò Paganini), composizioni manoscritte e a stampa di autori classici (Gounod, Corelli, Bizet, Brahms), ma anche alcuni di Don Arturo Femicelli e di Paolo Bonaguri, musicisti con i quali Barbieri ebbe uno stretto rapporto di collaborazione in ambito forlivese e infine musiche di repertorio e ballabili influenzate dalle mode d’oltreoceano a cui chiaramente Barbieri non era particolarmente

interessato, tra cui qualche onestep e un tango. Insomma, un vasto e rilevante patrimonio musicale custodito con cura. Le raccolte degli spartiti sono divise per decennio a partire dal secondo del Novecento: per numero progressivo, genere (valzer, polca, mazurca, ecc.), nome del compositore, titolo del brano e parti musicali degli strumenti che formavano la “piccola orchestra” (parti per tre violini, clarinetto in do e contrabbasso principalmente) e in alcune raccolte si trova anche l’indicazione dello spartito per tromba, cornetta in Do, trombone, chitarra, pianoforte, mandolino, sax, ecc.

È un libro, così come gli altri suoi lavori ai quali ormai ci ha abituati, ricco di informazioni, articolato e minuzioso, così come solo Franco Dell’Amore è capace di regalarci e del quale gli siamo nuovamente grati.

Infine la terza parte è dedicata a molteplici riproduzioni di spartiti, scritti dall’autore con perfetta calligrafia musicale sino all’ultima composizione, ordinata, limpida e immediatamente leggibile, in cui si presentano pochissime correzioni e semmai qualche aggiustamento in rapporto alla struttura formale o alla notazione di qualche ritmo o nota rispetto alla prima idea compositiva.



Ma per capire meglio il nesso tra l’autore e la sua epoca è necessario soffermarsi un momento su ciò che il testo riporta, ovvero, che “Zaclèn” (Carlo Brighi) sul letto di morte fece chiamare il violinista Carlo Barbieri per ascoltare da lui l’ultimo valzer. Circostanza assai emblematica, perché Brighi non chiamò il proprio figlio Emilio, anch’egli musicista, a suonare per lui, bensì Barbieri, che in quell’occasione eseguì il Valzer n. 8 del capostipite della musica da ballo romagnola, così come annotato dallo stesso Barbieri sul suo spartito. Era il primo valzer che egli aveva suonato nell’Orchestra Brighi con la quale aveva collaborato a lungo.

È dunque grazie alla mano esperta e allo sguardo attento e meticoloso dell’instancabile ricercatore Franco Dell’Amore che oggi ci viene restituito un pezzo di storia della musica locale. Riportare alla luce il Fondo musicale Barbieri e la storia del musicista che porta il suo nome è stato un lavoro prezioso. Un “ritrovamento” essenziale, che ci permette oggi finalmente di comprendere, studiare e approfondire con occhi e orecchi nuovi, l’evoluzione del genere musicale ballabile romagnolo e la sua diretta continuità con il coevo periodo storico, ricco di fermento creati-

vo, in cui egli era immerso ma del quale ha saputo distillare con personale maestria un mirabile, raffinato e mai scontato linguaggio musicale.

Una pubblicazione, quella di Dell’Amore, che ci permette finalmente di essere più vicini alla realtà storica di quanto non lo fossimo prima della scoperta e l’analisi di questo importante lascito e di sottolineare l’importanza della diretta linea di continuità, poco conosciuta sebbene mai interrotta, tra i due violinisti Carlo Brighi (Zaclèn) e Carlo Barbieri.

Il libro è stato presentato nel mese di dicembre 2021 sia a Savignano sul Rubicone sia a Forlì presso il Circolo Democratico Forlivese.

Ho avuto la possibilità di assistere a questo secondo appunta-

mento in cui erano presenti Franco Dell’Amore, Gabriele Zelli, la nipote Maria Rosa Barbieri e oltre a un numeroso pubblico, anche il violinista Teddi Iftode che per l’occasione ha eseguito ben 12 brani di Barbieri che erano chiusi in un cassetto, possiamo dire, da ormai mezzo secolo. Ammetto che sono stati una piacevolissima scoperta. Un’occasione che mi ha permesso di poter fruire dal vivo delle composizioni di Barbieri nella loro freschezza inventiva. Brani ricchi di una vena melodica accattivante, allegri, spumeggianti, a tratti anche malinconici, ma mai scontati e per nulla facili tecnicamente, aspetto abilmente sottolineato dalle note doti dell’esecutore, che ha prestato le sue capacità per ridare vita a queste appassionanti pagine.

Un testo quindi, come ripeto, del quale siamo grati all’autore e che non posso che consigliarvi, perché arricchisce di una nuova tessera il mosaico musicologico locale e perché riconsegna alla Romagna e a noi tutti l’importante figura di un musicista, schivo per carattere, ma prolifico per indole di un’autentica vena musicale, “ancora tutto da svelare, suonare e gustare”. Un’opera che non può mancare.

□

In questo percorso di riscoperta del patrimonio gastronomico della bassa Romagna degli ultimi due secoli, il primo assioma, importante per le considerazioni successive, riguarda l'arretratezza, allora, delle pratiche agricole, unita alla scarsità di terreni coltivabili, in gran parte a latifondo, con la redditività agricola concentrata in poche mani. L'ambiente ostile, dominato da boschi e paludi, penalizzava, così, la diffusione di un'agricoltura organizzata a favore di un'economia della raccolta.

Non c'è da vergognarsi nel ricordare che, andando indietro nel tempo, la povertà e l'alimentazione insufficiente erano all'ordine del giorno.

Naturalmente c'erano anche le classi benestanti, ma rappresentavano una esigua minoranza e la maggior parte della popolazione stringeva la cinghia.

Nel corso degli anni, però, buona parte delle valli e delle zone paludose romagnole sono state strappate all'acqua col risultato che, negli ultimi due secoli, migliaia di ettari di terreno alluvionale sono stati resi coltivabili e l'atavica fame è stata definitivamente debellata.

Sia chiaro, non è che i contadini romagnoli fossero diventati, d'un tratto, tutti benestanti, ma, rispetto ad altre classi meno fortunate, potevano disporre di poche, ma importanti, materie prime in loco poi, quello che non c'era in dispensa, si andava a raccogliere o a catturare in natura.

Dentro le mura cittadine la situazione non era migliore perché mancava la possibilità di un approvvigionamento diretto delle materie prime essenziali e quindi si doveva far ricorso alla butega per il fabbisogno alimentare quotidiano.



La tardura

Antichi mangiari nella bassa Romagna

I

di Lamberto Mazzotti
Storico dell'alimentazione

I piatti ravennati della memoria

Piatti della memoria, di grande valore socio-culturale, sono la *piè cun la panzeta*, tagliata sottile e cotta in graticola sul camino; e' *stufè ad patèt*, tirate con lardo e pomodoro; la saraghina *ins la tegia*, speciale in primavera con il pesce ben grasso arricchito di rosmarino e aglio tritati; la *mnëstra vedva*, grossi quadretti di pasta senza uova e ragù, conditi con l'immane soffritto; i *lunghet* o *stròzaprit*, di solo farina e acqua, si condividevano con olio e formaggio, qualcuno con il pomodoro, i più ricchi e originali con olio e zucchero, per la gioia dei più piccini; l'invernale *sofa d'faşul*, senza alcun tipo di pasta, arricchita di pane raffermo a pezzetti; e' *pan cõt*, per la gioia dei nonni sdentati; le irresistibili *patate fritte col pomodoro*, (si possono ancora gustare in una storica trattoria ravennate), fritte con lo strutto, con sale grosso, rosmarino e spicchi d'aglio e arricchite con i pomodorini; e' *frizaj*, gustoso mix di peperoni, pomodori, cipolla, zucchini, patate e melanzane da mangiare a qualsiasi ora del giorno, purché in estate. Tra i dolci, il migliaccio (e' *miaz*) che si preparava con il sangue del maiale appena macellato e la ciambella (*zambëla*). In contrapposizione, c'erano i piatti ghiotti e succulenti dei giorni di festa, come i *cappelletti*, a Ravenna con il ripieno rigorosamente di soli formaggi, i *passatelli*, una squisitezza, che da brodosa è passata asciutta, addirittura arricchita da sughi marinari e creativi, la *tardura*, saporita ed energetica, riservata a

puerpere e convalescenti, l'analoga *minestra del paradiso*, basta il nome per evocare la bontà, la *spoja lorda*, nata nella valle del Lamone e poi arrivata nel Ravennate, le *lasagne al forno*, ricche e sostanziose, come i pasticci rinascimentali. A metà strada, stavano i maltagliati (*sbrofa-nës*) coi fagioli, gli *strichetti coi fegatini* o i piselli, i *curzul* (tagliolini) con gli *strigoli* e gli *asparagi selvatici*. Tornando sul classico terraiolo, c'erano il *pollo alla cacciatora*, il più famoso e diffuso tra i piatti di terra romagnoli, la *trippa in umido*, le *frittate con le erbe*, i *radicchi di campo*, insaporiti e arricchiti di *pancetta* o *uova sode*.



I strozaprit

...nelle osterie della bassa Romagna

La bassa Romagna, storicamente, pullulava di osterie: nel cuore dei centri storici o in campagna, agli incroci di strade maestre, contraddistinte dalla tradizionale frasca. Alcune erano semplici mescite di vino (ognuno si portava il mangiare con sé), altre proponevano robusti piatti popolari, offerti sin dalle prime ore del mattino per soddisfare i clienti più mattinieri.

Le osterie erano spesso a conduzione femminile: ostesse, in grado di zittire all'istante i clienti colpiti da sbornia molesta.

Questi locali, fumiganti e rumorosi, erano frequentati da una **multiforme ed emblematica "fauna" umana**, ormai scomparsa da tempo, composta, tra l'altro, da braccianti, birocchiai, facili donnine, tagliagole, vagabondi... tanti ubriaconi e qualche viaggiatore di passaggio.

Qui si beveva di tutto: vini scadenti, fasulli, difettosi, male conservati, tutti, immancabilmente, allungati con acqua.

Le pietanze delle osterie potevano essere trippa in rosso, lumache in umido, **intingoli di frattaglie e coratelle**, animelle e cervella fritte, pollo alla cacciatora e coniglio arrosto, uova strapazzate con la cipolla, *e' frizaj*, variopinta ratatouille estiva di cipolla e verdure miste, aringhe e saracche salate, stufato di **"picaglia"**, **la pancia di pecora**, zuppa di legumi o cipolla, acquadelle, baccalà e **buratelli fritti**, **pesce gatto in umido**, come i ranocchi, **anguilla**, **sgomberi e sardone in graticola** (*gardèla*).

La bassa Romagna non è mai stata generosa nell'offerta dolciaria: c'erano la **ciambella**, *la zambèla*, il **migliaccio**, *e' miaz*, tradizionale torta di sangue di maiale, il **savor**, la **saba** multiuso e gli squisiti e ormai introvabili **sabadoni**.

Sembra incredibile, ma le osterie più misere arrivavano a offrire a una clientela molto adattabile, anche pietanze al limite della commestibilità, come zuppe di ortiche o di ghiande, carne di tartaruga e porcospino, pasticcini di lucertole, ricci e topi, speriamo di campagna!

Oltre a questa lunga e succulenta lista di piatti del buon ricordo, l'identità della cucina popolare della bassa Romagna si può anche ricondurre ad alcune antiche nozioni di carattere naturalistico e culinario.

La cultura popolare delle erbe

La più importante e diffusa tra queste conoscenze popolari era la **ricerca e la raccolta delle erbe spontanee e commestibili**: centinaia di specie, che

meritano anche oggi di essere conosciute e tutelate, la cui padronanza, trasmessa di generazione in generazione, ha permesso di risolvere in passato tanti problemi di malnutrizione. Ricche di sostanze nutritive e principi attivi, si consumavano per lo più alla sera, con piada e uova sode oppure in frittate, zuppe e sughi. La stagione più adatta alla loro raccolta è la primavera e l'inizio autunno.

Tra le erbe di campagna più usate in cucina ricordiamo l'**asparagina** (*aspèrz salvatic*) e l'**asparago di valle** (*aspèrz*), il **tarassaco** (*pes-a-let*), gli **strigoli** (*strìgul*), il **crescione** (*carsòn*), i **lischi** o **barba di frati** (*lèsch* o *bèrba ad frè*), la **salicornia** (*guarès*), il **rosolaccio** o **papavero selvatico** (*ròsla* o *papèvar*), l'**ortica** (*urtiga*), l'**acetosa** (*urecc ad livra*) e il **radicchio** (*e' radecc*).

Pesci poveri per la cucina marinara

A Ravenna, come in altre località italiane, la cucina ittica tradizionale ha sempre lavorato con la materia prima disponibile, cercando di tirar fuori il meglio offerto dal mare e dalle acque interne.

Sulla **teglia**, *e' t'èst*, venivano abbrustoliti, senza alcun condimento, i **òman nud**, gli **uomini nudi** (il novellame di pesce) oppure i **sardoncini "a scottadito"**, prima infarinati con farina gialla per renderli più saporiti e croccanti. La **graticola**, *la gardèla*, è lo strumento di cottura gustoso e arcaico per la **"rustida"**, ottenuta con la **"carbunena"**, la **carbonella**, il combu-

stibile più a buon mercato, sostituita nei periodi più disgraziati, dagli aghi di pino o dalle pigne.

La vocazione e l'identità di una cucina povera si ritrovano anche nei nomi: basti pensare *al pavraz* "le **poverazze**", gustosi molluschi della costa sabbiosa, oggi ricercate prelibatezze marine: un tempo rappresentavano la **"zèna di puret"**, la cena dei poveri. Così come la **"saraghena"**, un pesce povero, ma ricco di principi attivi, proposto in diverse maniere dalle nostre *azdore*.

In passato, in Romagna non è mancata una certa tradizione ittica legata anche al **pesce d'acqua dolce**, pesce gatto, acquadelle, luccio e gamberi d'acqua dolce: ma di questa pratica gastronomica non resta quasi niente, forse anche per la forte contrazione dell'habitat acquatico, nonché la scomparsa delle osterie e trattorie *d'na vòlta*.

Oggi il pesce a tavola conosce una **rinnovata giovinezza**: medici e dietologi lo raccomandano per le sue **proprietà nutrizionali**, dall'omega 3 ad altre virtù salutari, soprattutto se è fresco. Ecco che le umili **acquadelle**, fritte nello strutto e gustate a scottadito, possono vivere una nuova giovinezza, come i **cefali**, destinati alla graticola con rametti di rosmarino e una spolverata di farina gialla. Il vituperato **go** o **paganello** diventa il protagonista di un eccellente brodo con polpa, che rappresenta l'ingrediente "segreto" per assicurare gusto e sapidità a rinomati risotti.

(Continua)



Le poverazze

Mercoledì 15 dicembre 2021 a Castiglione di Ravenna si è svolta una serata in ricordo di Umberto Foschi nel ventunesimo anniversario della scomparsa.

L'evento, programmato per il 2020 si è dovuto rimandare di un anno a causa della pandemia.

La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Culturale Castiglione e dall'Associazione Casa delle Aie in collaborazione con la Società Dante Alighieri, l'Istituto Friedrich Schür, l'Associazione culturale Tolmino Baldassari e il Tribunale di Romagna.

Pubblichiamo un'ampia sintesi dell'intervento del presidente della Associazione Casa delle Aie, Renato Lombardi, che ringraziamo per la concessione.

Umberto Foschi ha svolto un ruolo fondamentale per dare un'identità culturale alla sua terra. In oltre un cinquantennio di studi e di ricerche ha indagato, approfondito e studiato con grande passione molteplici settori della vita culturale cervese e romagnola. Era nato a Castiglione di Cervia e la sua vita copre un arco di tempo che va dall'11 dicembre 1916 al 15 dicembre del 2000. Dell'antico borgo agricolo aveva conservato la memoria di un mondo di contadini e di braccianti, di nobili famiglie e di gente comune, di una Romagna che conservava ancora nei campi, nelle strade, negli "olmi sposati con le viti", un assetto che risaliva al tempo della colonizzazione dei romani. Una Romagna che nel nome, per dirla con Aldo Spallicci, sapeva un po' di Roma e di campagna. Una vastità di interessi che abbracciava l'evoluzione del paesaggio, le testimonianze architettoniche e dell'arte, il linguaggio con i vari dialetti romagnoli, i proverbi e i modi di dire, la poesia, le feste tradizionali, gli ambienti di lavoro del mondo agricolo, delle millenarie saline, della pesca, del nascente turismo; la devozione religiosa e la storia delle diocesi

Umberto Foschi (1916 - 2000)

Il grande storico di Cervia e della Romagna

di Renato Lombardi

si della Romagna; i personaggi della grande storia e gli anonimi protagonisti del quotidiano e delle microstorie. Non c'è archivio che non abbia esplorato. Per tanti studiosi le sue ricerche sono il punto di partenza per ulteriori approfondimenti. Molti lo hanno considerato a pieno titolo, pur partendo da una diversa matrice culturale, l'erede di Aldo Spallicci. E non è un caso che Umberto Foschi abbia partecipato alla realizzazione dell'*Opera Omnia* di Aldo Spallicci e curato varie opere dedicate al grande romagnolo. Di questa eredità culturale si sentiva pienamente partecipe. Del resto il suo impegno di condirettore della *Piè*, la rivista fondata da Aldo Spallicci, e di reggitore dei "Trebbi", si poneva in questo alveo tradizionale. Egli ha dato un contributo importante ad enti, istituzioni, realtà associative legate alla diffusione della cultura. Pensiamo alla presi-

denza della "Dante Alighieri", al suo ruolo di Ispettore Onorario alle Antichità e Monumenti.

L'Associazione Culturale Castiglione, che oggi prende il suo nome, ha tratto dalla sua partecipazione e dal suo incoraggiamento stimoli ed impulso per la sua attività. Foschi è stato vicepresidente del primo Consiglio direttivo della Società Amici dell'Arte, costituita il 14 marzo 1955, allora presieduta da Carlo Saporetto e con segretario Aldo Ascione. Ne è stato poi presidente dal 6 febbraio 1959 al 26 aprile 1991. Successivamente ha ricoperto la carica di presidente onorario. Sono stati gli anni nei quali gli Amici dell'Arte hanno dato un contributo importante alla vita cittadina, realizzando iniziative ed attività, che hanno spaziato dalla salvaguardia dei beni storici ed artistici, a cominciare dalla settecentesca sede della Casa delle Aie, ad attività di divulgazione culturale, dando vita a molteplici attività artistiche, di recupero e valorizzazione della storia, cultura e tradizioni cervesi e romagnole. Importante è stata la collaborazione con la Camera di Commercio di Ravenna, con i suoi articoli storici pubblicati sul "Bollettino" dell'ente, e con la Cassa di Risparmio di Ravenna (per le sue pubblicazioni annuali). In particolare ha avuto un ruolo fondamentale nel valorizzare la storia, la cultura e le tradizioni di Cervia. Dagli anni Cinquanta fino al Duemila, le sue opere sono state il punto di riferimento obbligato per tutti gli studi su Cervia. Ne sono una



riprova i suoi contributi sulla storia delle saline, su Ficocle, su Cervia Vecchia, sulla costruzione di Cervia Nuova, sugli archivi, sulla bibliografia riferita alla città, sui “mangiari tradizionali”, sui canti, proverbi e modi di dire, sui beni monumentali, sugli edifici storici, sulla storia della Chiesa cervese e delle località del Comune di Cervia a cominciare dalla sua Castiglione. Importanti sono stati gli studi sui periodi delle varie dominazioni, che si sono susseguite (dai Da Polenta, ai Malatesta, alla Repubblica Veneziana, allo Stato della Chiesa). E ancora, le feste tradizionali (dallo Sposalizio del Mare a San Paterniano, a San Lorenzo, alla Madonna del Fuoco), la storia della pineta, del turismo, delle attività del Borgo dei pescatori, dei grandi personaggi che hanno avuto un legame particolare con Cervia (da Grazia Deledda ad Ungaretti), e la poetica romagnola di Tolmino Baldassari.

Importanti sono tre opere pubblicate sulla Cervia del Settecento (con la costruzione di Cervia Nuova), dell'Ottocento e del Novecento. Ha collaborato alla realizzazione dei primi “Quaderni cervesi” di storia locale realizzati dai Circoli culturali Grazia Deledda, Andrea Costa e Società Amici dell'Arte Aldo Ascione, con la collaborazione di Calimero Borghini, Gino Pilandri e Renato Lombardi. Foschi ha partecipato attivamente a

cavallo degli anni Ottanta e Novanta ai “Mercoledì cervesi”, un appuntamento culturale per gli appassionati di storia locale. Dalle sue idee, come da quelle di Gino Pilandri, è emersa la proposta di aprire un Museo del sale a Cervia. Molto apprezzati erano i suoi articoli storici per il Resto del Carlino.

Egli aveva una grande capacità di narrare, di raccontare, di coinvolgere la curiosità del suo uditorio e di renderlo compartecipe della sua passione culturale. Il Circolo culturale Grazia Deledda ha realizzato con lui molte iniziative. Da mons. Leo Maldini gli era stato affidato l'incarico di Direttore della Biblioteca Grazia Deledda, che fu istituita nel 1964 ed aveva sede nel Vescovado di Cervia. Ricordiamo l'importante rapporto di collaborazione con Lina Sacchetti (1894-1988), grande personaggio della cultura cervese, amica e referente di Grazia Deledda, cittadina onoraria di Cervia (1927), che l'accompagnò nei suoi soggiorni a Cervia, dal 1920 fino al 1936, anno della scomparsa della grande scrittrice sarda, Premio Nobel per la Letteratura. La Sacchetti è un personaggio che ha avuto un rilievo anche a livello nazionale per le sue opere riguardanti la letteratura per ragazzi. Ha avuto anche prestigiosi riconoscimenti (tra cui il Premio della cultura della Presidenza del Consiglio dei Ministri) per la sua atti-

vità in ambito scolastico. Questo è importante ricordarlo proprio nell'anno in cui sono state avviate le manifestazioni rievocative del Centocinquantenario anniversario della nascita di Grazia Deledda, in ambito nazionale, a Nuoro, sua città natale e a Cervia, sua città d'adozione.

Umberto Foschi ha inoltre collaborato attivamente alla realizzazione di iniziative quali “La Spiaggia ama il libro” promossa dall'ASCOM anche con la pubblicazione di una storia del turismo cervese.

Il suo ultimo saggio dedicato a: “Paesaggio, tradizioni, usi, folklore”, è stato stampato postumo, nel luglio 2001, all'interno del III volume (tomo 2°) della Storia di Cervia. Sua è l'intuizione di realizzare un “Orto Botanico dei Frutti Dimenticati”, che ha avuto attuazione nel 2013 in prossimità della Casa delle Aie, a cura della locale Associazione Culturale.

Per raccogliere i suoi scritti, saggi ed articoli su Cervia ho curato nel 2007, la realizzazione del libro di oltre 600 pagine intitolato: *Umberto Foschi. Pagine di Storia, cultura e tradizioni, edito dall'allora Associazione Culturale “Amici dell'Arte Aldo Ascione”*.

La sua casa, la biblioteca e l'archivio, sono stati donati per volontà della moglie, Alda Foschi, alla Fondazione Casa Oriani e nel 2008 a Casa Foschi, è stato istituito il Centro per il Dialetto Romagnolo.



Ricordiamo anche noi Umberto Foschi con la pubblicazione di un modo di dire da lui illustrato nella raccolta in due volumi, edita a Ravenna da Longo editore, una delle sue opere più conosciute.

L'ha una miseria in ca che u i scapa i sorg cun i guzliùn a j' occ.

“Ha una tale miseria in casa che i topi scappano via con i goccioloni agli occhi”

Molto numerose sono le espressioni che sottolineano l'estrema indigenza in cui, anche solo 50 anni fa, si dibat-

teva, quasi senza speranza, gran parte della popolazione romagnola. Ho scelto questa anche se più comune nel territorio cesenate, perché mi pare che in essa le parole abbiano il potere di evocare un'emozione visiva simile a quella destata da certe ingenuie pitture popolari: una casa così povera e vuota che da essa, con i goccioloni agli occhi, scappavano perfino i topi.

Altra immagine pittorica: *L'ha e' gat int e' fug*, ha il gatto sul focolare. Quindi niente fuoco, niente da cuocere e, di conseguenza, niente da mangiare. E ciò succedeva di frequente e non in poche case!

I poveracci cun set metar 'd budèla svuita, i javeva una fam da cumigiànt, la stessa

fame, cioè, di quei commedianti da strapazzo che con patetica buona volontà, nelle piazzette dei sobborghi, in teatri improvvisati all'aperto, strapavano lacrime con «La Nemica», «Le due orfanelle», «Come le foglie...».

I magneva, allora, *di selt 'd scemia*, o *di goss ad puvraz o 'd cocla*, espressioni queste in cui, malgrado gli eufemismi, apparentemente scanzonati, non si nasconde la triste realtà di chi è costretto a saltare il pasto.

Se le cose andavano un po' meno peggio *i magneva de pan cun de spud*: del pane, probabilmente rafferma, che solo la saliva, condita con la fame, riusciva ad ammorbidire ed insaporire.



Osta! L'è sabat! Am staseva par scurdè! Al saveva, che quand ch'im fa fé dal rob che un è e mi magné dop am scurd quaiquel. Scarabocc l'è là ch'l'aspeta d'sicur!

Sé, parché Minghì, Scarabocc e Piri, tott sora i nuvanta, iera tri amigh ch'i aveva fatt e tabacc insé e quand che la vita la i aveva fatt artruvé, ormai anziè, tott i dé i faseva trebb a cà d'ò o d'cletar. E tott tri in aveva piò né moj né cumpagna da quesì dis enn.

Mo una sgrèzia l'aveva rott la cumitiva. Piri l'era mort l'an pasé par colpa d'una pesga ch'la i era andeda d'travers; in cà un gn'era inciò, un era bô ad movas e d'telefuné e acsé lò l'ha tiré i zampètt cun i su nuvantaquatr'enn.

E pù la sfurtona la tuché a Scarabocc! I su in l'avleva piò in cà parché e faseva de fié, e scurzeva senza avvel e dal volt, quand ch'u i era dal visit di parent, e biastmeva com un assasé par mandei fura d'cà.

Mo la n era colpa su; e pirdeva la memoria e pù e pinseva che i avness in cà par rubé!

Alora i sù fiul i truvé un post int e' ricovar e il mité alé, nenc se la su pinsiò la n era basta par tnil. Inciò u l'andeva piò a truvé, mo lò u n era spiasù parché l'aveva un branc d'infarmiri zovni ch'al gli zireva d'atorna. U n cnunseva bè e su nom e dal volt un s l'arcurdeva, mo al su faz freschi agl'arcurdeva la su zivantò.

Quelca volta u i ciapeva, mo al piò dal volt, u n era alé cun la testa, parò u s arcurdeva d'Minghì quand che u l'andeva a truvé.

Minghì l'era e piò zovan di trì e in fabrer l'avreb ciumpi i nuvanta! Un s'puteva laminté dla salut nenc se un avdeva quesì piò gnint, l'era sord, l'aveva bsogn dla zaneta parché al gamb al n'era piò boni, l'aveva la presiò elta e nenc un po' d'diabet.

Nenc che dé Minghì l'arivé in tla "Casa Serena" e come caglietar volt un aveva prissia d'andé da e su amig e coma Scarabocc us afirmava avluntira cun agl'infarmiri par saluteli, abrazeli e baseli.

Quand c'ul vest e dgé:

- Cum a stet Scarabocc! Nenc pr'incù as puten avdé. Mo at l'òia dett

Al caramell d'Piri

di Luigi Rusticali

Dialetto di Russi

Illustrazione di Giuliano Giuliani

Racconto secondo classificato alla XI edizione del concorso e' Fat organizzato dalla nostra Associazione

che quand che e por Piri e carghé i blec i su, ch'is buté sobit a zarché di baiocch int la su cà, i truvé una pignataza pina dura d'caramlin, nascosta int la cardenza? Lô in aveva capì e parché l'aves una acsé gran quantité d'caramel, lò che un li aveva mei magnedi. I pinsé nenc che a muri e seia sté parché u gli aveva magnedi e pù, forseialergic, e stasé mel, e pruvé d'pulis la boca cun na pesga, mo us afughé. -

Scarabocc, int'un mument d'cumprendoni, e dess:

- Mo ste fat ch'a qué t'am l'aré

cunté un migliò ad volt. T'aress d'avni nenca té aqué acsé a saresum dò zvelt! E té, a la set la varité sora stal caramel? -

E Minghì:

- Mo sa t'ho dett zinquanta volt! Am stet a sculté o no? Guerda che se t'fé cont d'no capì ... me an vegn piò!

Alora, beda ben! Piri l'era ormei vecc, l'era tra i stanta e utant'enn, e poc luntan da ca su u i era un café in do ch'u i era una bela baresta, zovna, zintila, un po' rubosta cun tanta roba sempr'in mostra e cun una gran simpateia che lò u s era quesì inamuré e in piò u i piaseva nenca e café.

E propri in che bar l'era us d'metar una caramlina avsen a la taza de café, coma qui ch'i miteva un ciuculatè.

Clà caramela la n era fazila da truvé, l'era gumosa, l'aveva la forma d'na piramide e un gost d'fruta esotica dolza. I la faseva sol poc luntan da Perugia e inciò bar de paes u l'aveva. Piri, par puté fé do ciacar cun clà bèla burdela e sugné la su zivantò, l'andeva int e bar dò o tre volt a e dé a tu un café, badend bè ad cambié e zenar (elt, bass, cun e latt, giazé, seza cafeina) e tott al volt us purteva a ca una caramlina, ch'la n i piaseva, mo csa cotal! U i piaseva d'avdé la baresta e quella l'era la su sudisfaziò!

L'aveva truvé una pignataza e tott al caramel ch'la i daseva u li buteva detar. U l'aveva quesì impinida! Dò o tre mela caramell!



Mo quant'eral ch'l'andeva avanti? E nenca nò, a n s'in sema adé d'sta storia.

Ogni tant, quand ch'u n puteva de fura d'ca, e guardeva la pignata e e pinseva a quand ch'l'avrebb putù fes dé un'etra caramela.-

Me ai dess:

- Mo s'a t in fet d'tott stal caramel? E lò:

- Quand ch'a sarò vècc e ch'a n putrò piò de fura, a turò la mi pignata e pu tutt i dé a m magnarò una caramèla pinsend a cla ragazza zintila e bela. La srà la mi cuntintezza.

Mo a che mument, u n gn é mèi arivé!

A e funerel ui era poca zènt. U s sa

che pr'i vecc i'amigi i è sempar menc e quand t'è pass i nuvanta u n gn'è puch, mo u i era una ragazza, l'arà avù una trintena d'enn, che inciò e cnunseva. L'era da par li e la staseva sempar luntan da e grop. L'arivè inféna a e campsant e pu la s avié.

Mo prema ch'l'as aviess, ô di su fiul, cun un po d'imbarazz, u s avsiné e u i dmandé se la cnunseva Piri.

Li, senza paura, la dess sobit ch'-l'era la baresta in do che lò tutt i de l'andeva a tu e café e li la i daseva una caramèla; lo la i faseva tanta tenerezza e l'aveva capì da e su sguerd e dal parol, sempar garbedi, che li la i piaseva e donc la scureva avluntira cun lo. Quand che quest e

zuzideva, la su faza la s illumineva e e pareva piò zovan. E nenca li la staseva a e zug.

Avnend a cnosar ste fatt, ò di fiul d'Piri, un dé l'andé in che bar in do che incora u i era la baresta e u i dasé la pignata cun tutt al caramell. La ragazza l'armasté! U i ves quesì da pianzar parché la capé tutt la tenerezza che lo l'aveva avù par li, che un aveva mei cnunsù gnanc par nom, ma l'avrebb avlù ch'la foss su amiga. Cla pignata l'é incora là, int e bar, sora un scafel in elta, cun tutt cal caramell, cun la screta: E COR D'PIRI. Inciò u la pò tuché intant che u i è la su baresta!

□



La men d'una mama, una volta la capiva sobit quant e' su babin l'aveva la fevra, senza bsogn de' termometro, u j basteva tastè e' pols cun do didi. Mes a let, una pèza bagne da d'acqua fresca sora la frunta e pazinzia, dop a quelch dè la paseva.



La mama d'incù se la sint e' su babin un pô piò chèld, la j ha e' termoscanner (termometro elettronico). La n e' met gnenca sota braz, e basta sol avsinel a la frunta che lò e' msura e e' sona. Bsogna ciamè sobit e' pediatra (o guardè in internet che u s fa incora prema) e zò, tachipirina o nurofen parchè l'ha da guarì prest. Magari u s è dri a e week-end e u n s pò stèr a ca!

Una vòlta, a i prem s-ciupet, la mama la capiva se l'era varicèla o scarlattina, la javeva da sfughè, la t cureva e' màsum cun de' borotalco a la menta par rinfrischè la pèla.

Ades a i prem bugnin, via, cor da la duturessa, antibiotich, tachipirina par la fevra e pumeda rinfreschenta

contr'e' scador.

Nenca una vòlta i burdell j'aveva la fardason, ben e spess j'aveva par dal stmeni dal bèl candeli zò da e' nès, nissun u j faseva chès, prema o pu e' paseva da par sé. Incù, a i prem star-nud, aerosol, spray, integratur, l'ha

da pasè e guarì a la svelta.

Una volta a guarì u s i miteva un quelch dè ad piò, u j era piò temp e piò pazinzia, ades, cume par tot gnaquel, nenca a guarì bsogna fé... incora prema!

□



U s druveva una vòlta...



Rubrica a cura di
Osiride Guerrini
in collaborazione con
il Museo Sguri di Savarna

E' lôdar dla chêvra e la fiasca di sbrazânt

Nel capanno di canna, la suggestiva costruzione posta nell'area cortilizia di casa Segurini, dove trovano spazio tutti gli utensili per la produzione e la conservazione del vino, accanto a una serie di *pidrie* in legno o in rame e a svariati imbuti, *i pidariul*, cattura l'attenzione un insolito esemplare.



E' lôdar dla chêvra conservato al museo Segurini è un esemplare databile tra fine Ottocento e inizio Novecento.

Appeso a una trave ci riporta lontano nel tempo un otre di pelle di capra, e' *lôdar dla chevra*, un contenitore debitamente conciato e cucito, usato fin dall'antichità per trasportare liquidi, soprattutto vino e olio, che veniva adagiato sulla groppa delle bestie da soma. In un passo del Vangelo si fa riferimento a questo contenitore quando si consigliava di mettere il vino nuovo in otri nuovi e a lungo i pastori nomadi del deserto si sono serviti dell'otre di pelle, la *ghirba*, per trasportare l'acqua. Lo posizionavano sul dromedario, poiché ben aderiva al corpo dell'animale o l'appendevano all'interno della tenda per mantenere fresca l'acqua.

Era una pelle rovesciata di capra o capretto chiusa in tutti gli orifizi e le aperture, eccetto quella del collo, che serviva come imboccatura del recipiente, con il vello rivolto all'interno perché la peluria, oltre a trattenere lo sporco, era un buon coibente per conservare il liquido. La traspirazione della pelle permetteva la conservazione dell'acqua a una temperatura bevibile.

La *ghirba* era confezionata dal pastore nomade che, dopo aver scuoiato la capra, ne trattava la pelle con un lungo e complicato procedimento utilizzando sostanze naturali tanniche, poi la lavava con acqua e la levigava con la sabbia.

Ben più vicino a noi nel tempo e nello spazio sono i fiaschi, ovvero le bottiglie di vetro rivestite; tipica è la *fiasca* dei braccianti, con il manico che si infilava nel manubrio della bicicletta vicino alla sporta di pavierra, un oggetto popolare che rimanda a fatica e lavoro.

Rivestita in vimini con il fondo in legno conteneva il vino o l'acqua ed era generalmente usata per portare da bere nei campi ai contadini o veniva portata sul luogo di lavoro dai braccianti agricoli insieme agli attrezzi, *alj êrom*, un termine rimasto nella nostra parlata dialettale che Virgilio nelle Georgiche aveva elencato come arma per il robusto contadino.

Questi fiaschi, per mantenere fresco il liquido all'interno, erano immersi in acqua fino al completo assorbi-

mento del rivestimento che favoriva l'evaporazione dell'acqua dai vimini o erano ricoperti con foglie bagnate, *la guazê*.



La fiasca di sbrazânt. Museo Sguri - Savarna

Per i braccianti mangiare nella valle, nella risaia o nelle campagne lavorate a larga, equivaleva a un frugale spuntino in una zona d'ombra, ottenuta disponendo erbe alte a guisa di capanno, o vicino al vecchio ombrello bruciato dal sole, che ricopriva le ruote della bicicletta capovolta.

Simile per funzione e struttura è il classico fiasco impagliato, e lo ricordiamo sul desco del contadino che beve il vino delle sue vigne o sul tavolo di un'osteria frequentata da un'allegra brigata.

Anche per il fiasco non mancano citazioni e riferimenti letterari; Boccaccio lo cita in una novella del Decamerone in una situazione che ben differisce da quella dei braccianti che bevevano vino allungato con l'acqua per combattere l'arsura.

Ciacco dice a Messer Filippo Argenti: *Tu te ne andrai a lui con questo fiasco in mano, e diràgli così: — Messere, a voi mi manda Biondello, e mandavi pregando che vi piaccia d'arrubinaragli questo fiasco del vostro buon vin vermiglio... che si vuole alquanto sollazzar con i suoi zanzeri.*





Rubrica a cura di
Giorgio Lazzari

L'agrifoglio o pungitopo maggiore

L'agrifoglio è una pianta con arcaiche connessioni al solstizio d'inverno in molti popoli nordici, poi adottata dal cristianesimo e tutt'ora usata nel mondo occidentale come simbolo beneaugurante in occasione delle festività natalizie e di Capodanno.

Per gli antichi Germani rappresentava il passaggio dalla stagione estiva a quella invernale, ed i suoi frutti con il loro caldo color rosso anticipavano il ritorno della luce e del calore estivo, simbolo anche di fertilità. Per la tradizione cristiana le foglie arricciate e spinosette alluderebbero alla corona di spine posta in capo a Gesù Cristo, mentre il rosso delle bacche ricorderebbe il sangue del Profeta, mantenendo comunque la beneaugurante simbologia della rinascita, in voluta continuità con la tradizione pagana.

Si tratta di un arbusto o di un albero, alto anche più metri, a portamento piramidale, presente spontaneamente nei boschi fino a 1400 metri di altezza in tutta l'Europa occidentale, Alto Appennino romagnolo incluso; ma viene anche coltivato come pianta ornamentale sempreverde, dal fogliame e dai frutti lucidi e brillanti. Le sue foglie sono ovali, ondulate, dentato-spinose nei rami più bassi, coriacee, di un bel verde scuro e lucido. I fiori sono bianchi, piccoli, riuniti a grappoli all'ascella delle foglie, i maschili, orlati di rosso. I frutti sono drupe semisferiche, di un rosso brillante, e contengono ciascuno quattro

semi dai noccioli duri. Il suo legno è pregiato, e si presta ad essere tinto di nero, per imitare l'ebano; sono noti grandi esemplari, pluricenteneri.

La pianta presenta proprietà officinali: le foglie contengono un glucoside (ilicina), tannino, acido ilicico, acido caffeeo-tannico, teobromina ed un colorante giallo, ilexantina; i frutti contengono composti triterpenici ad azione digitaloide. L'agrifoglio può essere usato - ma solo sotto controllo medico - in infuso delle foglie giovani contro tosse, catarro bronchiale, raffreddore, reumatismi e coliche, in decotto della radice giovane come diuretico, in vino medicato e decotto di corteccia come febbrifugo. L'ingestione delle bacche provoca vomito, diarrea, dolori addominali, convulsioni: attenzione, solo venti bacche possono provocare la morte!

In botanica l'agrifoglio (*Ilex aquifolium* L.) è noto anche come *aquifoglio*, *alloro spinoso* e *pungitopo maggiore* (vedi sotto): il nome generico deriva dalla somiglianza con il leccio (*ilex*), mentre l'attributo specifico si riferisce alla

spinosità delle foglie, con la punta ad ago (*acus*). Forma biologica: fanerofita cespugliosa / arborea; tipo corologico: subatlantico, Europa occidentale, sub mediterranea

I testi romagnoli noti lo riportano come *egherfoj*, *agrifoj* e *ponztop*: ma quest'ultimo nome è stato usato anche per indicare il pungitopo comune, spruneggio, brusco, rusco o ruscolo (*Ruscus aculeatus* L), più comunemente noto come *zigasorg*, *forasorg*, *bros-c*, e *ciarambros-cl*.

Questa pianticella erbacea, in passato comune nelle pinete ravennati, veniva raccolta sia per uso alimentare (i giovani getti primaverili) sia decorativo - fronde di 'foglie' sempreverdi pungenti, con bacche rosse - uso che lo collegava a quello natalizio dell'agrifoglio. Nel secondo dopoguerra, e, fino agli anni '90 del secolo scorso una raccolta indiscriminata ne aveva messo a rischio la sopravvivenza, finché opportune misure di protezione ne hanno fortemente limitato il prelievo, consentendo di ammirarlo nelle spazzate pinetali.



Agrofoglio

Disegno di Nerio Poli
 Dal Dizionario Botanico Romagnolo di Beggio G., Lazzari G., Ravenna, Mistral, 1996.

*Ponstòv, Agrifoglio
 Ilex aquifolium L.*



Stal puisì agl' à vent...

XXIX Concorso di poesia
dialettale e zirudela romagnola
"Giustiniano Villa"
San Clemente (RN)

Sezione poesia

Lasémm andè

di Germana Borgini - Santarcangelo di R.
Prima classificata

Lasémm andè
par al strèdi sénza incréus
lasémm andè drétt
sénza vultèm
ò pressia da truvé
la mi strèda mèstra

apórt sa' mè i santir
e cla casina biénca
sòta l'òmbra dl'anéus

lasémm andè tla lèusa de' dè
pràima che e'schèur, l'aróiva,

a sò mè ch'a camàin
ancàura tra i sas

a sò mè
ch'a sóint cantè i ga ótt
ch'a respóir l'udàur d'un fiàur
ch'a magn l'èultma risa ròsa
e ch'à gód de' su sapàur

a sò mè ch'a m guèrd te'spèc
e a pas la mèna tra i mi cavéll biénch

lasémm andè par la mi strèda
cvèlla snò d'un vérs.

Lasciatemi andare

Lasciatemi andare / per le strade senza

incroci / lasciatemi andare dritto / senza
voltarmi / ho fretta di trovare / la mia
strada maestra // porto con me i sentieri
/ e quella casina bianca / sotto l'ombra
del noce // lasciatemi andare nella luce
del giorno / prima che il buio, arrivi, //
sono io che cammino / ancora tra i sassi
// sono io / che ascolto cantare gli uccelli
/ che respiro il profumo di un fiore /
che mangio l'ultima ciliegia rossa / e che
godo del suo sapore // sono io che mi
guardo nello specchio / e passo la mano
tra i miei capelli bianchi // lasciatemi
andare per la mia strada / quella solo in
andata.

~ ~ ~

Rasegnaziou

di Lucia Baldini - Lugo
Seconda classificata

L'è in tal carvai c us fa strèa la lus.
Pruve a zarchèa i fiur dla spagnera,
al carez, i bis, i sguerd sgatabus,
e cucai da slintèa quand cus fa sera.

Al parual c an o det agli un ziga deitar,
e vut dla strèa e surnacia un bisinei,
us aramasa i parchè tot d un meitar,
forsi e chèva la sé neca e mez vei

a ploc i dè, un supiou e a chesc in tera,
mo a rid, a toi quel ch eriva, bona lè
in fa armor i occ quand chi s asera,
a tir veia la mi gramegna dè par dè.

Ai sera e basta, s'ut c am meta a pinsè,
am incol in tla faza e in te cor un surisei
a suspir, a cièp so e a veg a garavlè,
avàti, e bsogna resar mestar par stèa bei

Rassegnzione

È nelle crepe che si fa strada la luce. / Pro-
viamo a cercare i fiori dell'erba medica /
le carezze, i baci, gli sguardi di soppiatto,
/ lo chignon da sciogliere quando si fa
sera. // Le parole che non ho detto mi
urlano dentro /, il vuoto della strada son-
necchia un po', / si radunano tutti i per-
chè all'improvviso / forse toglie la sete
anche il vino poco corposo. // Sbocconcel-
lo i giorni, un soffio e cado a terra / ma
rido, prendo quello che arriva e basta,
/ non fanno rumore gli occhi quando si
chiudono, / tiro via la mia gramigna gior-
no per giorno. // Io c'ero e basta, cosa
vuoi che mi metta a pensare, / mi incollo

nel viso e nel cuore un sorrisino, / sospiro,
prendo su e vado a raccogliere le rimanen-
ze, / avanti, bisogna essere maestri per
stare bene

~ ~ ~

Favèla

di Lorenzo Scarponi - Bellaria Igea Marina
Terzo classificato



Brinch ad stéurni
i mív l'aria
la róg l'arvura
me' pasàg de' vént
e' ròmb d'un elicottero
l'è sbatéudi d'éli
un cucàel smaróid
u s fa purtàe
la càna la póiga de' càent ch'e' tóira
un stèch e' dvana
tra fulàedi e bunàzi
al mi brazì vérti
agl'aspéta fiéun ad paróli
ch'a l vòula t l'aria
dròinta t un fóil
i pórtà 'na nóva
l'è al róschi ch'u m tóira e' vént
ch'li m bagna j ócc
a n simi nè amóigh e
nè màench ad gnént
at péns
t'un mèl d'un caco vért.

Favella

Stormi di storni / muovono l'aria / urla
la quercia / al passaggio del vento / il
rombo di un elicottero / sono battiti d'ali
/ un gabbiano smarrito / si fa portare /
la canna piega dalla parte che tira / un
fucello ondeggia / tra folate e bonacce /
le mie braccia aperte / aspettano fiumi di
parole / che volano nell'aria / dentro ad
a un filo / portano una nuova / sono
bruscoli che mi tira il vento / che mi
bagnano gli occhi / non eravamo ne
amanti e / neanche meno di niente / ti
penso / nel miele di un caco aperto.

Rare volte, nella nostra rubrica, ci si è imbattuti in danze che potessero vantare una tradizione nobile e, soprattutto, scritta come quella della *bergamasca*. Il ballo in questione, infatti, non solo è considerato uno dei balli più diffusi nelle feste da ballo in Romagna, ma è anche presenza fissa dal 1500 ad oggi in numerose raccolte in tutta Italia e non solo.

Di origine popolare, evidentemente legata alla città lombarda di Bergamo, le prime notizie della *bergamasca* le troviamo nel 1564 con 'Il terzo libro de intabolutura di liuto' di Giacomo Gorzanis e nel 1569 con il terzo volume di 'Le villotte del Fiore' di Filippo Azzaiolo.

Il 1600 vede una grande diffusione di questa danza in tutta Europa, a partire da quella celeberrima di Marco Uccellini del 1642, che per molti anni è stata erroneamente considerata la prima attestazione della *bergamasca* in ambito colto.

I compositori che nel XVII secolo hanno inserito questa danza nei loro cataloghi è impressionante e vede esponenti non solo italiani, ma anche di area germanica e francese. Dal punto di vista formale, possiamo includere la *bergamasca* tra i 'bassi ostinati', disegni musicali che vengono ripetuti senza subire modifiche e sul quale gli artisti improvvisavano. In tal senso, è importante sottolineare che anche due artisti del calibro del ferrarese Girolamo Frescobaldi e di Johann Sebastian Bach, rispettivamente nei 'Fiori musicali' e nelle celeberrime 'Variazioni Goldberg', fanno uso di questo schema. Il nostro *excursus* storico, nell'impossibilità di rendere conto di tutte le

ricorrenze in cui questa danza è stata riutilizzata, si chiude ricordando che addirittura William Shakespeare sceglie di concludere la commedia 'Sogno di una notte di mezza estate' con una *bergamasca*, che verrà musicata a metà dell'Ottocento da Felix Mendelssohn.

In Romagna, stando alle fonti, la *bergamasca* era considerata la danza principale delle feste da ballo. Si tratta, dal punto di vista coreutico, di un tipico ballo saltato a coppie e viene descritto, in generale, con i ballerini che alternativamente dimostrano la loro abilità piroettando davanti al compagno, esibendosi in passi anche molto complessi. Una caratteristica che viene segnalata da tutte le testimonianze è il progressivo incalzare del ritmo che, partendo lento, richiede ai danzatori uno sforzo sempre maggiore.

A livello musicale, il brano è basato sul tempo di 2/4 ed è caratterizzato dallo schema armonico I-IV-V-I. Questa struttura, almeno stando a ciò che riportano le fonti sonore, non è sempre rispettata in tutte le sezioni ma è, generalmente, presente almeno nella prima parte del

brano, rendendolo così immediatamente riconoscibile. A proposito dell'aspetto musicale, è curiosa la descrizione fatta da Tomaso Randi che riferisce come, nel momento tipico dell'esecuzione coreutica, il suonatore di violino inizi a *dër e' bècc te cantè*, ovvero a pizzicare il cantino del suo strumento, per rendere meno penetrante il suono. Possiamo immaginare che questa soluzione avesse lo scopo di focalizzare l'attenzione degli astanti sui danzatori e sottolinearne le evoluzioni.

Alcune testimonianze come quelle di Pergoli, di Maria Spallicci o di Pietro Sassu, sostengono infine che, sopra la *bergamasca*, nei momenti di pausa tra un'esibizione dei ballerini e l'altra, era abitudine intonare un canto. I testi riportati sono molto diversi tra loro e non sembrano pienamente attendibili al riguardo. Certo è che, vista la grande varietà di forme espressive che la *bergamasca* nei secoli ha assunto e il successo che ha riscontrato in contesti tanto differenti ed eterogenei, non stupisce ipotizzarne anche una versificazione estemporanea.

□

I balli di una volta - XVIII

La bergamasca

Rubrica a cura di
Alberto Giovannini

Bergamasco di Faenza



Il 17 gennaio è la festa di Sant'Antonio Abate, il Santo più venerato dal mondo contadino.

Antonio era nato a Coma in Egitto intorno al 251, da agiati agricoltori di religione cristiana. A circa vent'anni, rimasto orfano di entrambi i genitori, con un patrimonio da amministrare e una sorella minore cui badare, senti ben presto di dover seguire la vocazione evangelica. Distribui i suoi beni ai poveri, affidò la sorella a una comunità femminile e seguì la vita solitaria che già altri eremiti facevano nei deserti attorno alla sua città, praticando la povertà, la castità e la preghiera. Morì il 17 gennaio 356, all'età di 105 anni.

In Romagna, il Santo veniva chiamato *Sant'Antòni de' pòrch*, in quanto era solitamente raffigurato con un maialino ai suoi piedi. Di qui il detto: *Sant'Antòni u s inamurè int un pòrch* (in senso figurato significa che ognuno ha i suoi gusti). In questa ricorrenza era usuale la benedizione degli animali presenti nelle case, contadine o non. In alcune zone della Romagna, le bestie venivano addobbate a festa e portate al sagrato della chiesa per la benedizione, ma nelle parrocchie con estensione molto ampia, era il Parroco che si recava a domicilio per la benedizione delle stalle, dei porcili e dei pollai, portando sempre con sé l'immagine del Santo per farne dono al capofamiglia, in segno di protezione celeste per gli animali presenti, fondamentali per il lavoro ed il sostentamento alimentare della famiglia. È infatti impensabile il lavoro del mezzadro senza le bestie da tiro per arare il terreno, senza il maiale per la fornitura annuale di prosciutti e salumi, senza gli abitanti del pollaio, fornitori di carne e uova per la tavola. L'immagine del Santo, più o meno grande secondo l'ampiezza del locale, veniva affisso al muro in posizione ben visibile e cambiato ogni anno.

Nelle case che il Parroco visitava, c'era sempre qualcosa da racimolare (*da garavlé*): uova, vino, farina, salami ed altre cibarie, offerte generosamente dall'*azdora* della casa e che finivano ordinatamente nelle grandi sporte recate dal chierico accompagnato

17 gennaio – Sant'Antonio

di Radames Garoia

re e sostenute dal manubrio della bicicletta.

In alcune famiglie, le più devote alla dottrina cristiana, era usanza invitare a pranzo il parroco e l'eventuale accompagnatore, invito sempre accettato di buon grado. Riferito a tale evento, è rimasto famoso l'aneddoto delle cipolle al forno, talmente decantate dal contadino, *"agl'è boni, ma talment boni che me, quasi quasi a li preferes a la chërna!"*, da convincere il chierico ad inforcare una ed immediatamente a prendersi una sgridata dal Parroco: *"t'ci pròpi maleduchè... lasa a lè clazola... t'an sent ch'la piis tant a e' padron, magna so l'aröst..."*

Si dava agli animali *e' pân d Sant'Antòni*, (pane benedetto in chiesa), con briciole o piccoli pezzi che finivano nelle brode, nei pastoni e nelle grepie. Era inoltre usanza conservarne un pezzo per gli animali che eventualmente si fossero ammalati, o come benedizione per la casa.

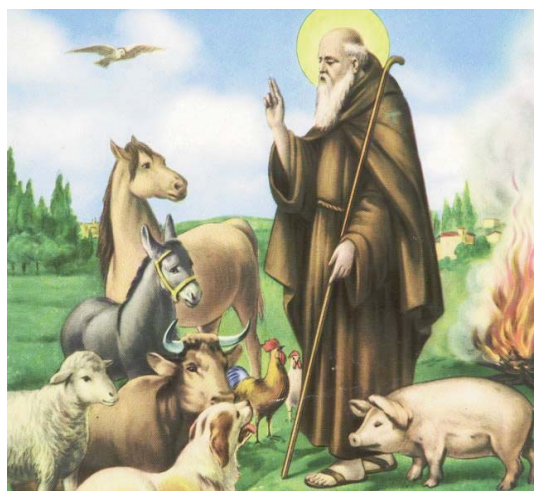
Era credenza popolare che nella notte della vigilia di Sant'Antonio, gli animali acquistassero la parola e parlassero tra di loro e, secondo la leggenda, nessuno doveva ascoltare i loro colloqui segreti, in quanto udire gli animali conversare era considerato di cattivo

auspicio. Sempre secondo la leggenda, quel giovane garzone incredulo che osò sfidare questo divieto sacrale, dal suo nascondiglio nella gabbia della paglia senti questo dialogo premonitore tra due buoi: *"S'a faşegna dmen?"* - *"Una casa da môrt!"* - *"E par chi?"* - *"Par quel ch'e' sta ascultend!"* Si dice che la mattina successiva il giovane fosse trovato morto in mezzo alla paglia!

Sant'Antonio è anche il protettore di chi è colpito dall'*Herpes Zoster*, chiamato comunemente il Fuoco di Sant'Antonio, patologia originata dalla riattivazione del virus che causa la varicella; mentre la varicella è tipica dei bambini, il virus, che può rimanere nascosto per anni senza dare segno della sua presenza, dopo i 50 anni di età può risvegliarsi e provocare il Fuoco di Sant'Antonio, contraddistinto da dolore intenso e da una sensazione di fuoco nella parte di cute interessata. Questa malattia, infatti, causa sfoghi cutanei con la comparsa di prurito e, successivamente di dolorose macchie rosse, che poi si trasformano in vescicole o bolle.

Molti proverbi e modi di dire ricordano questo Santo.

Per Sant'Antonio si sono notevolmente allungate le giornate, per cui: *par la Pasqueta un'ureta*, *par Sant'Antòni un'ora bona*, oppure *par Sant'Antòni Abêt i dè i s'longa un'ora e un quèrt*, per finire con *da Sant'Antòni in là, tot i quajon i s n'adà*. Nella meteorologia viene contrapposto a San Lorenzo (12 agosto): *par Sant'Antòni, gran fardura*, *par San Lurenz, gran caldura*, *l'on e cl'ètar pòch e' dura*. Riferito agli accoppiamenti: *Sant'Antòni dla muntàgna, prema u i fa e pu u i acumpàgna* ed infine, sugli avari, *l'è tant rabì che e' rubareb e' pòrch a Sant'Antòni*. □





I giacinti qui li chiamiamo *al brêtân*. C'è una qualche attinenza con la Bretagna?

A. Minguzzi - Bagnacavallo

Il rapporto è molto probabile, anzi si può dire addirittura certo.

La parola dialettale romagnola, che corrisponde ad un italiano regionale 'bretagna' diffuso in area gallo-italica e in particolare nel dialetto emiliano, designa il narciso dal fiore doppio: il *Hyacinthus orientalis* di Linneo.

Nei vocabolari romagnoli è presente nel Mattioli, nelle forme *bretagna* e *bretana*, e nel Morri in quella di *bretana*, da lui tradotta in italiano con 'grambrettagna'.

Il nome deriva dalla Bretagna, regione della Francia Nord-occidentale, dalla quale proviene (o si ritiene che provenga: nella cultura popolare la cosa è indifferente) il narciso. In particolare la sua fioritura, che annuncia l'arrivo della primavera, è una caratteristica dell'arcipelago bretonne di Glénan.

Quanto alla voce 'grambrettagna', utilizzata dal Morri nella traduzione di *brettana*, sulla scorta di vocabolari ottocenteschi (come il Tramater del 1834 che riporta la voce *granbretagna*), sarà il frutto di una confusione fra la Bretagna e la più nota Gran Bretagna. D'altra parte non si dimentichi che il narciso è il fiore simbolo del Galles.

gilcas



Nel volumetto del compianto Mario Vespignani *E' sumar d'scaja* trovo due parole nuove. Poesia *L'è sol invigia* quinta strofa: *Sprufigia*. È parola già sentita da anziani, ormai non più in uso, che non trovo nell'Ercolani e che potrei tradurre in "scherno" o "derisione" verso altri. Quasi un maramaldeggiare.

Altra parola che non conosco. Poesia *A t'insegn me*, sesta strofa: *Titinzëll*, che

dal testo intuisco sia un atto di reverenza verso il padrone, com'era e' *torsuà* che i contadini davano al padrone, insegnandolo ai bambini (*a j ét dé e' torsuà?*) e cioè (*servi*)tor suo. Anche questo non trovato nei dizionari.

Mario Maiolani - Forlì

Si tratta in effetti di due termini molto rari e desueti, che mancano anche nel "vocabolario" forlivese *Par nòn scurdës* di Paolo Bonaguri. Personalmente non sono in grado di spiegarne l'origine: al massimo posso azzardare per *sprufigia* la derivazione da 'perfidia' con la *s-* intensiva. Passo quindi la parola ai lettori.

gilcas



Ho una curiosità circa due modi di dire che usava mio nonno (anno di nascita 1897, a Russi).

A t dègh un piadott "Ti do un piadotto (per farti morire)". Ho letto da qualche parte che veniva dato il *piadott* ai moribondi che soffrivano (e non solo). Potete confermarmelo?

Una dišmitè. Usava dirlo davanti ad un programma cretino alla tv. Ho pensato che "diš" si rivolgesse al decimo figlio inteso come tonto... Potreste dirmi qualcosa di più e magari di più esatto?

Sandra Randi

E' piadöt è un tipo di pane o piada confezionato con l'impiego di diversi tipi di farina, in genere di grano e mais. Come tutti i cibi confezionati con una miscela di ingredienti, il piadotto poteva prestarsi, più di altri, ad essere utilizzato per praticare l'eutanasia o la morte per avvelenamento. Si pensi ad un altro cibo con le stesse caratteristiche, spesso usato a tale scopo: la polpetta (avvelenata) *la pujpèta (valnèda)*.

Difficile trovare nei testi scritti conferme su queste pratiche. Come notano Cerasoli e Garavini a pag. 197 del loro *Guarì guaròss. Riti e rimedi della medicina popolare in Romagna*, pubblicato nel 2010 a cura della Schürr: "Le fonti folkloriche indagate non forniscono molte notizie sui rimedi popolari somministrati per accelerare la morte dei malati terminali in condizioni gravi. Questo è dovuto, comprensibilmente, al tabù che accompagna il tema dell'eutanasia."

Più semplice spiegare la *dišmitè* 'schemenza, sciocchezza, stupidaggine', termine derivato da *dišum* 'matto, sciocco', parola di cui non è certa l'origine. Si può pensare, con molti dubbi, al nome proprio 'Decimo', preso a caso per indicare lo sciocco come è successo con Domenico (*mingon*).

gilcas

La pagina dell'enigmistica

Soluzione dei giochi pubblicati nello scorso numero di dicembre a p. 15.

Il proverbio: *A vle poc aqua int e' ven*

Indvinel: 1) La nebbia (o il buio) 2) Il fungo 3) La brina 4) La campana 5) La bocca (la lingua e i denti) 6) La fame

CRUCILUDLA
DI
DICEMBRE
2021

1	P	2	A	3	S		4	F	5	M	6	A
7	E	R	B	8	A		9	R	A	M		
10	S	G	U	M		11	B	E	I			
12	G	A	R	N	A		D	E		13	L	
14	A	I	O	E	U				15	R	E	
			16	N	R			17	M	A	Z	

Marino Monti

Arturnê

Confermando le sensazioni di rimpianto che esplicitano il proprio percorso poetico, nel suo ultimo lavoro Marino Monti seguita a evocare le memorie di un mondo improntato di presenze, luoghi ed eventi impressi nella sua mente fin dall'infanzia.

In *Arturnê*, tuttavia, capita che questo tracciato esuli talvolta dalla consuetudine, magari per prendere atto di quel "mondo al di là del fiume" decodificabile anche come un aldilà idoneo a incombere non solo sulla gioventù ma sull'intera esistenza, manifestandosi in aggiunta sempre più selettivo. Un *altro mondo* rigido e perentorio, insomma, in attesa sulla sponda di quell'Acheronte che, una volta varcato, mette fine alla nostra transitorietà, vale a dire a una tabella di marcia già sancita a priori e tale, pertanto, da rendere effimero qualunque umano proposito di regolamentarla a piacere: *Curta la stason \ dla zuvantò. \ Che mónđ par dlà \ de fiom \ e' cmanda sèm-par \ caicvel ad piò.*¹

Molta poesia di Marino Monti, comunque, risulta pur sempre incentrata sulla rievocazione, ma a questo punto si tratta di contenuti passibili di emendare le loro insite peculiarità consolatorie e memoriali, evidenziandone di

nuove parimenti significative e complesse.

Nell'odierna raccolta, in sostanza, l'autore recupera trascorse orme di vita e trascorse esperienze, assemblandole in suppletive e sommesse forme di reminiscenza e nostalgia che, proprio in quanto sommesse e in potenza fugaci, sarà d'uopo salvaguardare negli archivi della mente. Lì però, a dispetto di quanto invalso fino a ieri, non è escluso che simili tracce possano acquisire via via caratteri meno gratificanti o consolatori del solito, convertendo di fatto in un buio colmo di inquietudini da cui sarà necessario scampare in ogni caso, magari accendendo la luce: *Racatè che po' \ che e' temp \ u m'ha lasè. \ Cendar la lus \ e corar via \ da che bur.*²

In analoga fonte d'ansia può tradursi il senso di vacuità che irrompe a tratti nella vita di un individuo che si guarda allo specchio, avvertendo anonimo il proprio percorso esistenziale: viaggio scandito dall'impassibile marcia di un tempo menefreghista nei confronti suoi e delle vicende che lo riguardano e che, nella superfluità dei loro conseguimenti, lo fanno sentire *un gòs vuit \ int e' zerc \ dal stason.*³

Ecco a tal punto che quella virtualmente in atto diviene una svolta che non sconfessa il ricordo, ma per contro lo indaga da ottiche inusuali e meditate, esito di un'introspezione grazie alla quale Monti comprova ed esplicita la vulnerabilità dell'uomo subordinato all'ingerenza di un qualcosa capace anche di sovrastarlo; qualcosa che nella misura in cui fluisce proprio in ricordo, si fa in grado per lui non tanto di colmargli l'anima, quanto di accaparrarsela: *Cal rob smesi \ int un caset, \ al s'è tnudi \ la mi ânma.*⁴

Paolo Borghi

In che vuit,
par dlà dal parol
za splidi,
u j'è un sintir
ad pinsir furt
par srè che zerc
dla mi vita.



In quel vuoto \ al di là delle parole \ già sepolte, \ c'è un sentiero \ di pensieri forti \ per chiudere il cerchio \ della mia vita.

(1) *Corta la stagione \ della gioventù. \ Quel mondo di là del fiume \ chiede sempre \ qualcosa di più.* (2) *Raccattare quel po' \ che il tempo \ mi ha lasciato. \ Accendere la luce \ e correre via \ da quel buio.* (3) *Un guscio vuoto \ nel cerchio \ delle stagioni.* (4) *Quelle cose smesse \ in un cassetto \ si sono tenute \ la mia anima.*

«la Ludla», periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS • Editore «Il Ponte Vecchio», Cesena • Stampa: «il Papiro», Cesena

Direttore responsabile: Ivan Miani • Direttore editoriale: Gilberto Casadio

Redazione: Paolo Borghi, Roberto Gentilini, Alberto Giovannini, Giuliano Giuliani

La responsabilità delle affermazioni contenute negli articoli firmati va ascritta ai singoli collaboratori

Indirizzi: Istituto Friedrich Schürr APS e Redazione de «la Ludla», Via Cella, 488 • 48125 Santo Stefano (RA)

Telefono/fax: 0544.472261 • E-mail: info@dialettoromagnolo.it • Sito web: www.dialettoromagnolo.it • C.F. e 5x1000: 92038620396

Quota sociale € 18 (Sostenitore da € 30) - Conto corrente postale: 11895299 intestato all'Associazione "Istituto Friedrich Schürr" Cassa di Risparmio di Ravenna: IT 72 J062 7013 172C C072 0003 912 - BCC ravennate & imolese: IT 76 W085 4213 1080 0000 0197936

Info Point della Schürr: 1) Libreria Dante di Longo - Via Diaz 39 - Ravenna - Tel.: 0544 33500 • 2) Bottega Bertaccini -

Corso Garibaldi 4 - Faenza - Tel.: 0546 681712 • 3) Libreria Alfabeta - Via Lumagni 25 - Lugo - Tel.: 0545 33493

Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale. D. L. 353/2003 convertito in legge il 27-02-2004 Legge n. 46 art. 1, comma 2 D C B - Ravenna