

# L'AZIONE

*Lettere per l'estate*

**Quel SAPORE  
di MONTAGNA  
che...**



## *INSERTO SPECIALE*

sui Racconti e le poesie del Concorso Letterario "Raccontiamo la montagna delle Prealpi bellunesi e trevigiane" selezionati dalla Giuria



**S. & C.**  
di Dal Mas  
Sandra e Cinzia  
tappezzeria  
e tendaggi

*Tende da interni  
di ogni genere*

*Sedie, divani, poltrone,  
letti e rivestimenti*

*Copripilto - Soprafodere  
Confezioni in genere  
per l'arredo*



Via dell'Industria, 23 - Zona Ind.le FREGONA - Tel. 0438 585832 - [sc.confezioni@libero.it](mailto:sc.confezioni@libero.it)

Che siate a casa o in villeggiatura, in città, al mare o in montagna, questa lettura allietterà la vostra estate portandovi una ventata di freschezza.

Avete infatti tra le mani l'inserto speciale de L'Azione con i migliori racconti e poesie del Concorso Letterario "Raccontiamo la montagna delle Prealpi Bellunesi e Trevigiane" selezionati dalle giurie.

Il tema cui ispirarsi quest'anno è legato al cibo in tutte le varianti possibili partendo dal titolo "Quel sapore di mon-

tagna che..." ed hanno risposto all'invito 15 adulti, 20 ragazzi e 46 bambini che hanno scritto un racconto, e 35 persone che hanno composto una poesia.

Per la sezione poesia dialettale sono stati i giurati stessi a decretare il componimento vincitore e le due poesie che meritano una segnalazione, per cui possiamo già complimentarci con le trionfatrici.

Per le tre sezioni racconti brevi, bambini, adulti e ragazzi, sarete invece proprio voi lettori a decidere i vincitori as-

soluti di ogni categoria votando le vostre storie preferite (le modalità sono spiegate nell'apposito box).

Una prima grande soddisfazione l'hanno già ottenuta gli autori dei tredici racconti selezionati, con la pubblicazione, ma adesso comincia la sfida per il primo posto.

E allora pc, tablet o smartphone alla mano per collegarvi al sito [www.lazione.it](http://www.lazione.it) per esprimere la vostra preferenza ed invitare gli amici a leggere i racconti on-line e a votare.

## LEGGI E VOTA ON-LINE SU [WWW.LAZIONE.IT](http://WWW.LAZIONE.IT)

Per dare l'opportunità ad un maggior numero di persone di leggere i racconti del nostro Concorso Letterario, sul sito [www.lazione.it](http://www.lazione.it) i migliori lavori selezionati dalla giuria sono visibili a tutti.

Basta cliccare nella home page del sito, sul banner a destra "Quel sapore di montagna che..." e in 15° Concorso Letterario troverete il PDF con tutti i racconti in gara.

Inoltre, iscrivendosi all'Area Riservata, indicando nome, cognome ed una e-mail valida, anche chi non è abbonato potrà votare i racconti preferiti, selezionando il titolo dagli elenchi predisposti.

Ogni utente potrà votare per tutte le categorie esprimendo un solo voto per sezione (Bambini, Ragazzi, Adulti).

**Le votazioni si apriranno giovedì 11 agosto alle 12.00 e si chiuderanno domenica 18 settembre alle 12.00.**

Saranno i vostri voti a proclamare i vincitori di ciascuna categoria!

Buona lettura.

## I RACCONTI SELEZIONATI

### SEZIONE BAMBINI

**Caro diario** di Amina Bajramoska – Lentiai (classe 5 Scuola Primaria "Solagna" di Villapiana)

**La sfida degli elfi** di Benedetta Colle – Lentiai (classe 5 Scuola Primaria "Solagna" di Villapiana)

**La mappa misteriosa** di Matteo Dal Cin, Marco Gava e Alessio Pizzol – Sarmede (classe 1A Scuola Secondaria di primo grado "Sandro Pertini" di Sarmede)

**Come la terra** di Ginevra Giabardo – Oderzo (classe 1D Scuola Secondaria di primo grado "F. Amalteo" di Oderzo)

**Volare... sognare...** di Ambra Vio – Oderzo (classe 1D Scuola Secondaria di primo grado "F. Amalteo" di Oderzo)

### SEZIONE RAGAZZI

**Tra cespugli, rovi e ... in cucina** di Emanuele De Stefani – San Vendemiano (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" di San Vendemiano)

**Vecchi ricordi** di Vanessa Marradi - San Fior di Sopra (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" di San Vendemiano)

**Cara Jessy** di Allegra Zaia - San Vendemiano (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" di San Vendemiano)

### SEZIONE ADULTI

**Sapore di casa** di Ines Ballarin - Cordignano

**La strada dei gelsi** di Cristina Bogi – Mestre Venezia

**Il formaggio di Sisto creato sotto il camino** di Luigino Bravin - Conegliano

**Senza parole** di Antonio Gasperin - Trichiana

**La complicità della natura** di Valeria Pederiva – Fiaschetti di Caneva

## LE GIURIE

La giuria che ha letto e valutato (senza conoscere l'autore ma solo la sezione) tutti gli 81 racconti partecipanti al Concorso Letterario, è composta da: **Serena Turrin**, residente a Feltre, professoressa di scienze agrarie ed esperta di prodotti locali, **Loris Scopel**, residente a Seren del Grappa, insegnante in pensione dell'Istituto per l'ambiente e l'agricoltura di Feltre, **Nello Della Giustina**, residente a Vittorio Veneto, insegnante in pensione del Liceo classico di Vittorio Veneto, presidente dell'Associazione di cultura classica "Egidio Forcellini", **Alessandro Androsani**, residente a San Fior, segretario comunale, collaboratore alla Mostra dell'illustrazione per l'Infanzia di Sarmede.

La giuria che ha letto e valutato (senza conoscere l'autore) le 35 poesie concorrenti è composta da: **Valentina Azzalini**, residente a Pieve di Soligo, poetessa cimbria, e **Terenzio Gambin**, residente a Mosnigo di Moriago della Battaglia, "conta storie".

Ha coordinato i lavori dei giurati **don Alessio Magoga**, direttore de L'Azione.

## PREMIAZIONI

La cerimonia di premiazione si terrà **sabato 1 Ottobre 2016** presso il Salone Parrocchiale di Refrontolo, con inizio alle ore 16.00, di fianco alla sede degli alpini dove si terrà il rinfresco.

In quell'occasione, con la lettura dei racconti più votati a cura degli attori di Teatro Orazero, si sveleranno i nomi dei vincitori assoluti delle tre categorie.

Saranno premiati anche la vincitrice e le segnalate della sezione di poesia dialettale e la classe che si è aggiudicata il premio in denaro.

Riconoscimenti saranno consegnati a tutti i selezionati.

Ospite della serata sarà lo scrittore dialettale Terenzio Gambin, di Mosnigo di Moriago della Battaglia, o come preferisce definirsi lui "conta storie".

Siete tutti invitati!

## LE CLASSI VINCITRICI

I ragazzi della classe 2E (anno scolastico 2015/2016) della Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" dell'Istituto comprensivo di San Vendemiano, presentati dall'inse-

gnante Vania De Marchi, hanno vinto il premio di 300 Euro assegnato alla classe con il maggior numero di segnalati dalla giuria.

Complimenti!

Un ringraziamento a tutte le classi che hanno partecipato al nostro concorso.

## IL COMITATO PROMOTORE

L'Azione

Associazione Culturale Cimbri del Cansiglio

Associazione La via dei Mulini – Cison di Valmarino

Consorzio Pro Loco Sinistra Piave – Val Belluna

Consorzio Pro Loco Area Coneglianese

Pro Loco di Tovenà

Pro Loco di Miane

Associazione Molinetto della Croda di Refrontolo

Gruppo Marciatori di Refrontolo

Gruppo Alpini di Refrontolo

Gruppo Alpini di Tovenà

Gruppo Alpini, AIB e PC di Lentiai

Gruppo Alpini, AIB e PC di Mel

Gruppo Alpini, AIB e PC di Trichiana

PATROCINIO



## LE ILLUSTRAZIONI

Anche quest'anno i racconti dei bambini e dei ragazzi sono corredati da un disegno creato ispirandosi al racconto stesso.

Un privilegio possibile grazie alla consolidata collaborazione con la Scuola Internazionale d'illustrazione per l'Infanzia di Sarmede.

Le immagini sono infatti opera di alcuni dei migliori allievi della scuola che gentilmente hanno aderito all'iniziativa e che ringraziamo veramente.

Sono: Maria Silvia Bazzo di Roncadelle di Ormelle (TV), Simona Beretta di Biadsonno (MB), Sara Bertelle di Fontanafredda (PN), Danila Casagrande di Revine Lago (TV), Claudia Castiglioni di Vanzaghelo (MI), Sara Dall'Antonia di Vittorio Veneto (TV), Barbara Erta di Reggio Emilia, Tiziana Furlan di San Polo di Piave (TV).

Le tavole originali saranno esposte il giorno delle premiazioni.

## LA FONDAZIONE

La Fondazione "Štepan Zavrel" cura ed organizza "Le immagini della fantasia", mostra internazionale d'illustrazione per l'infanzia che offre da sempre al pubblico un ampio sguardo sul mondo dell'illustrazione, proponendo nuove espressioni artistiche provenienti da culture diverse.

La 34ª edizione verrà inaugurata il 22 ottobre a Sarmede presso la Casa della fantasia e rimarrà aperta fino al 29 gennaio. Guido Scarabottolo ne sarà l'Ospite d'onore e centinaia di illustratori, autori, editori e libri racconteranno il panorama internazionale in tutta la sua straordinaria varietà, confermando il valore del libro illustrato come strumento di conoscenza e veicolo di bellezza, artistica e letteraria. La sezione tematica sarà dedicata al Cile e a tutta la sua ricchezza culturale, naturale ed immaginativa.

Durante il periodo della Mostra, nei fine settimana ci saranno laboratori e letture animate per bambini e incontri con gli autori, mentre durante la settimana le scolaresche potranno partecipare a visite guidate, laboratori e tour alle pareti dipinte diffuse su tutto il Comune.

La Fondazione organizza inoltre i corsi della Scuola Internazionale d'illustrazione. La Scuola ogni anno offre corsi base per chiunque desideri avvicinarsi con passione al mondo dell'illustrazione e corsi avanzati per il perfezionamento artistico, tenuti da docenti di fama internazionale. Gli allievi provengono da tutto il mondo e sono circa 500 ogni anno.

La Scuola promuoverà quest'anno il 1° Simposio d'illustrazione, che avrà luogo il 9 e 10 dicembre a Sarmede: una lectio magistralis, due tavole rotonde e due workshop con la partecipazione di esperti ed artisti di fama internazionale, per riflettere sul rapporto tra realtà, parola e immagine.

Tra le poesie in concorso, la giuria ha decretato la vincitrice e ne ha segnalate due di particolare qualità

# La sezione di POESIA DIALETTALE

poesia  
VINCITRICE

## Me piase

di Rita Mazzon – Padova

Se sfregoava la montagna intiera  
tra i lavari, ne la boca, quando?  
Quando me nona spandeva  
la poenta sul tajer de legno  
Profumo de formajo  
de fien imbrìagà  
col late pena munto  
i me inboressava  
i me cocoava  
ne la caressa calda de la sera  
Ne la cusina granda  
la nona cantava  
smisendo fiabe a suppe  
d'orzo e patate

E nel fumo del fogolar  
me sembrava che la fusse  
la più bea fata  
Uncò me piase tornar  
in montagna a gustare  
i saadi e i dolci  
Saro i oci e  
in sti magnari  
revedo i me veci  
Torno putea  
e sento drento de mi  
l'eco de la montagna  
la me più cara amiga  
ansi la soa.

## Mi piace

Si sbriciolava la montagna intera  
tra le labbra, nella bocca, quando?  
Quando la mia nonna spandeva  
la polenta sul tagliere di legno  
Profumo di formaggio  
di fieno ubriacato  
con il latte appena munto  
mi facevano ridere  
mi coccolavano  
nella carezza calda della sera  
Nella cucina grande  
la nonna cantava  
mescolando fiabe a zuppe  
d'orzo e patate

E nel fumo del focolare  
mi sembrava che fosse  
la più bella fata  
Oggi mi piace ritornare  
in montagna a gustare  
i salati ed i dolci  
Chiudo gli occhi e  
in questi cibi  
rivedo i miei vecchi  
Ritorno bambina  
e sento dentro di me  
l'eco della montagna  
la mia più cara amica  
anzi la sola.

poesia  
segnalata

## L'odor dea poenta

di Valeria Menegaldo – Ponte di Piave

Serchee de starte drio  
quando te andea par i bosch  
a trovar stec de legna  
par meter in tel larin,  
non ghe n'era gnanca un soc  
par far boir la caliera de poenta.  
E intant te ciamee forte  
par far me sentir:  
"Nona, nona, spetame!"  
Te te fermea longo el rival del  
Montegan  
e con un deo davanti aea boca:  
"Ssst... no' far rumor  
che te disturba el bosch".  
Dopo co' 'na fasina in spaea  
e mi par man

se tornea do dal mont Piai  
e me pareva de sentir  
l'odor de brustoin dea poenta,  
poenta dal coeor dea brosa,  
dal gusto dea fame.  
E pi tardi, dopo che me mama  
avea sartà la poenta sul taier,  
par poder ancor de pi gustar  
quel odor,  
fee sempre 'na lota con 'na me  
sorea,  
par magnar e croste dea caliera,  
croste de poenta dal coeor de  
bronse,  
dal gusto dea nostra tera.

## Il profumo della polenta

Cercavo di tenere il tuo passo / quando andavi per i boschi / a trovare ramoscelli di legno / da mettere nel caminetto, / non ce n'era nemmeno un ceppo / per fare bollire la pentola della polenta. / E intanto ti chiamavo forte / perché tu mi sentissi: / "Nonna, nonna, aspettami!" / Tu ti fermavi lungo la riva del Monticano / e con un dito davanti alla bocca; / "Ssst... non fare rumore / che disturbi il bosco." / Dopo con una fascina in spalla / e me per mano / si tornava giù dal monte Piai / e mi sembrava di sentire / il profumo di bruciato della polenta, / polenta del colore della brina, / del gusto della fame. / E più tardi, dopo che mia mamma aveva versato la polenta sul tagliere, / per gustare al meglio quel profumo, / ingaggiavo una lotta con una mia sorella, / per mangiare le croste della pentola, / croste della polenta del colore delle braci, / dal gusto della nostra terra.

## Prima il segno della croce

Quando le nuvole si abbassavano, / tanto da nascondere le montagne, / la piccola contrada ai piedi del Cesen, si preparava alla stagione del freddo, / allora la polenta faceva capolino nella penombra del focolare. / Sembrava che l'acqua nel paiolo / fosse impaziente che cadesse la pioggia d'oro o di argento della farina. / Bolliva, borbottava, pian, pianino / fino a l'ultimo sbuffo, / pronta, quando non si attaccava più al mestolo, / ad essere rovesciata con un colpo solo nel tagliere. / Rotonda, liscia, compatta, sembrava / sole ridente se gialla, o luna piena se bianca. / La fetta fumante, tagliata con il filo cadeva nel piatto, / e là, si sposava con... tutto. / Da diversi giorni le chiocciole erano state in purga nella segatura, / ogni padrona le cucinava alla sua maniera, / le aveva raccolte il vecchio di casa, dopo l'ultimo temporale, / quando l'aria profumava di terra bagnata, / con mani che frugavano, aveva rovesciato foglie bagnate, stecchi e sassi, / man, mano il cestino si riempiva di quel tesoro / che costava niente. / Con le chiocciole trovava pure i porcini, e solo lui sapeva dove. / In un angolo, nel cestello, dentro una foglia di vite, brillava / una manciata di more calde di sole e qualche corniola molliccia. / Intanto, per la gallina più grassoccia o per il coniglio più pasciuto, / era giunta l'ora di salutare i loro amici di pollaio o di gabbia, / arrostiti, in umido, o allo spiedo profumavano il fumo / che veniva fuori dal camino attorcigliandosi su in alto. / Ecco, il campanile dall'alto del suo cielo / suonava i rintocchi del mezzogiorno, / tutti correavano a tavola, / quanti erano! / La ragazza da marito, portava un mazzolino degli ultimi ciclamini, / il vecchio un fiasco di vino, e / finalmente si mangiava. / No... la nonna voleva tutti in piedi, / prima si faceva il Segno della Croce e si ringraziava il Signore.

poesia  
segnalata

## Prima el Segno de la Cróss

di Annalisa Pasqualetto Brugin – Mestre Venezia

Co' le neole se sbassea  
tanto da sconder le montagne,  
la picciola contrà ai piè del Cesen, se pareva par  
la stajon del fred,  
'lora la polenta fasea baussète ne la penombra  
del fogolar.  
Parea che l'acqua ente la calièra  
la fosse bramosa che caisse la piova de oro o de  
arsento de la farina.  
La bójja, la borbotea, pian, pianel  
fin a l'ultima sbrufada,  
pronta, co no la se tachea più a la méscola,  
a esser reoversà co un colpo sol ente el fondàl.  
Tonda, lissa, bela salda, la parea  
sol che ridéa se zala, o luna piena se bianca.  
La feta fumante, tajada col fil, la caschea nel piàt,  
e là, la se sponsea co... tut.  
Da raquanti di s-cios jera stat a pair ente el  
segadiz,  
po' ogni femena la li cosea a la so moda,  
li avea rancurai el vecio de casa, dopo l'ultimo  
tenporal,  
co l'aria savea de tera bagnada;  
co man fureghine l'avea roversà foje stónfe, stec  
e sass,

man, man el séstel se inpenia de chel tesoro  
che no costea gnent.  
Co i s-cios el catéa anca le brise, e solo lu savea  
onde.  
De banda, nel séstel, ente 'na foja de vit, slusse-  
ghea  
un pugnet de more calde de sol e un cin de cor-  
nole molesine.  
Intant, par la pita più grassotela o par el conéjo  
più passesto,  
l'era rivà l'ora de saludar i so amghi de punèr o de  
gabioto;  
rostii, in umido, o a lo speo li profumea el fum  
che vegnea fora dal camin incatejandose su in alt.  
Po' quant el campanil da l'alto del so cel  
el spandea i tòchi del meodì,  
tuti corea in tola,  
quanti che li jera!  
La tosa da maridar, la portea un masset de cicla-  
mini,  
el vecio 'na fiasca de vin, e  
finalmente se magnea...  
No... la nona voleva tuti in piè,  
prima se dovea far el Segno de la Cróss e rin-  
grassiar el Signor.

# Caro diario

di Amina Bajramoska – Lentiai (classe 5 Scuola Primaria “Solagna” di Villapiana)

Caro diario,  
oggi ti racconterò un'esperienza fantastica, che ho vissuto nei giorni che ho trascorso in montagna dai miei nonni.

All'inizio non ero molto felice dell'idea, anzi non ne avevo per niente voglia, perché fino ad allora ero sempre stata una ragazza di città che pensava solo al suo telefonino. Ero appena tornata da scuola, felice per l'inizio delle vacanze di Pasqua, quando la mamma mi comunicò che lei e papà sarebbero dovuti andare all'estero alcuni giorni per un problema che riguardava il loro lavoro. Ero convinta che mi avrebbero lasciata dalla zia Lucia, che abita anch'essa in città, però la mamma mi stupì dicendomi che la zia aveva degli impegni e non avrebbe potuto badare a me. Subito le chiesi: «Allora io dove andrò?». La mamma rispose che sarei andata dai nonni in montagna per tutta la durata delle vacanze. Tutta arrabbiata esclamai: «Cosa? Proprio adesso che volevo andare all'Acqua-park con le mie amiche? No, non voglio!». E corsi in camera infuriata.

Il giorno dopo i miei genitori fecero i bagagli per la partenza, ma prima mi accompagnarono dai nonni. In macchina guardavo tristemente dal finestrino e osservavo come cambiava il paesaggio man mano che ci avvicinavamo alle montagne. Appena arrivata salutai i nonni, contenta di vederli, ma con la tristezza nel cuore per aver dovuto rinunciare ad incontrarmi con i miei amici. Con aria rassegnata chiesi di andare

subito nella mia stanza per sistemare le mie cose: salii le scale di legno che portavano a quella che in passato era stata una soffitta e che ora era stata riadattata a mansarda.

Al mattino mi svegliai di buon umore ed era tutto molto bello, perché dalla finestra si vedeva un cielo sereno e limpido come non ne avevo mai visti in città, con un sole brillante che stava spuntando dal profilo dorato delle montagne.

Scesi in cucina per fare colazione e trovai la nonna che si era alzata da un pezzo. Avevo molto appetito e mangiai del pane con il burro che preparava il nonno con il latte fresco delle sue mucche e con la marmellata di lamponi preparata dalla nonna. Mmm, era tutto veramente buono accompagnato da un bicchiere di latte tiepido e profumato!

Chiesi alla nonna come avremmo trascorso la giornata e lei mi consegnò una lista di cose da fare.

«Cos'è?» chiesi un po' allarmata, pensando che in fin dei conti ero in vacanza! E la nonna rispose: «È una lista di impegni, finché resterai con noi, dovrai darti da fare!». Chiesi come mai e lei, con aria misteriosa, mi disse che, se avessi rispettato tutti quegli impegni, mi avrebbe portata in un posto segreto.

Io, che non vedevo l'ora di scoprire di che cosa si trattava, svolsi al più presto il mio lavoro. Iniziai con l'aiutare il nonno nella stalla, poi andai nel pollaio a prendere le uova e a dar da mangiare alle galline e aiutai la nonna nelle faccende domestiche e a preparare il pranzo e la cena. Il giorno dopo mi sve-

gliai tutta felice e, quando la nonna mi vide, mi chiese il motivo di tanta allegria. Allora io le mostrai la lista: avevo fatto tutto ciò che mi era stato richiesto e la nonna con aria compiaciuta disse: «Molto bene...».

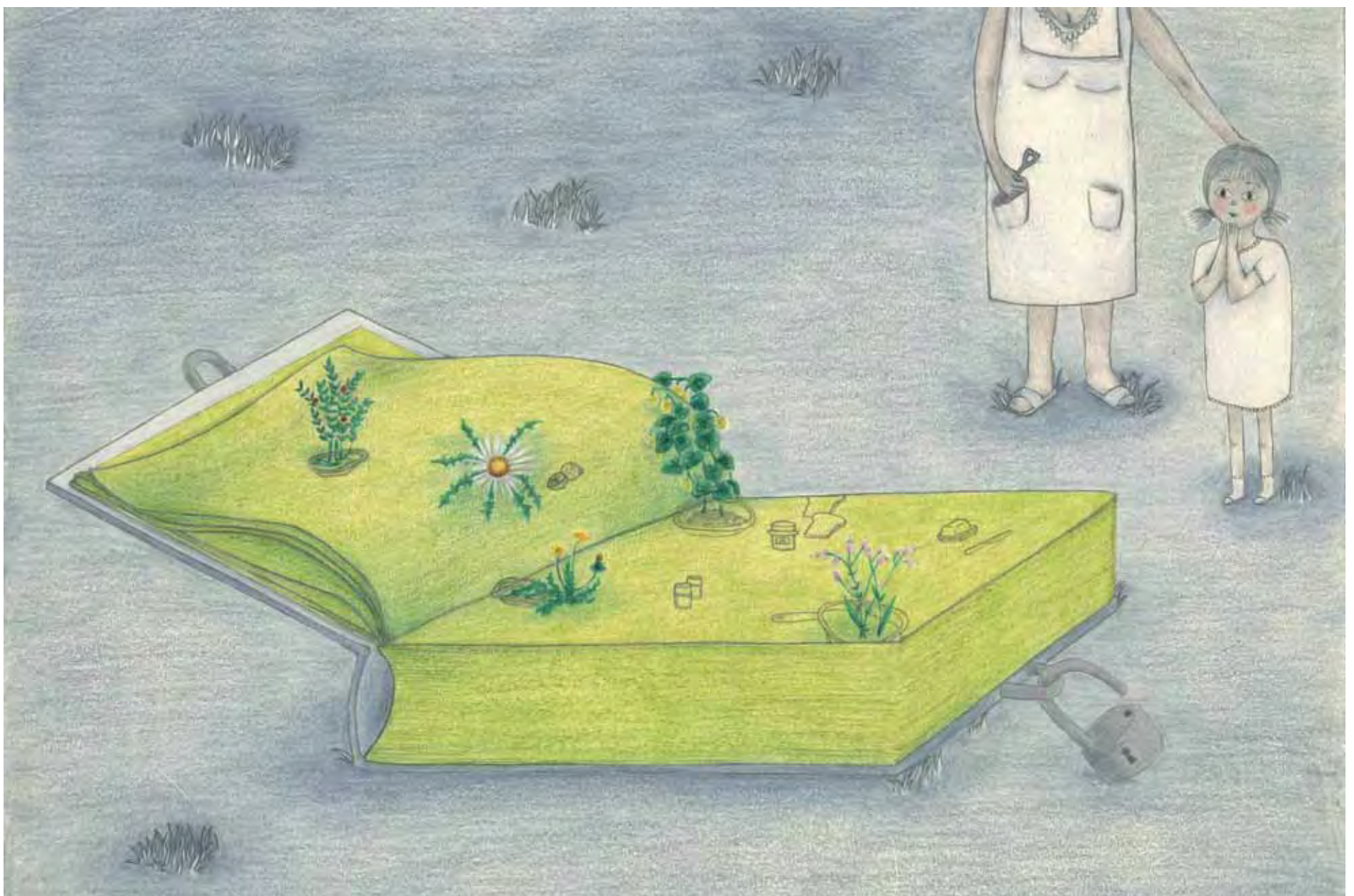
Dopo colazione mi portò in un posto molto bello, in quello che lei chiamava “il suo giardino segreto”. Percorremmo un viottolo, che ad un certo punto abbandonammo, arrivando ad un'enorme siepe naturale composta da cespugli alti e rigogliosi. Tra i loro rami si arrampicavano delle specie di liane: con mano sicura ed esperta la nonna si mise a cogliere la punte dei giovani germogli che partivano da terra e cominciavano ad avvilupparsi attorno ai rami dei cespugli. Mi spiegò che quella pianta era il luppolo e che con quei germogli dal sapore leggermente amarognolo mi avrebbe preparato un ottimo risotto. Alla sola idea sentivo già l'acquolina in bocca. Imparai a riconoscere la pianta e raccolsi anch'io un bel po' di bruscandoi, come li chiamava la nonna in dialetto. Dopo averne raccolto un bel mazzetto, oltrepassammo la siepe e davanti a noi si aprì un prato immenso!

Io vedevo solo erba, ma la nonna mi insegnò a distinguere le piante che potevamo cogliere per fare delle buonissime frittate o risotti. Trovammo il radicchio, il tarassaco, che piaceva tanto al nonno, condito con sale, aceto e lardo abbrustolito..., “radicele con il lardo” le chiamavano. Ne raccogliemmo un bel po', per fare contento il nonno, cercando le piante più fresche e giovani. Poi l'occhio esperto della

nonna si posò su di un ciuffetto di foglie-line dalla forma allungata. «Oh, ci sono anche gli “s'ciopet”!». Mi spiegò che era la silene, la raccogliemmo e con questa avremmo preparato un'ottima frittata. Ecco, ora avevamo tutto quello che ci serviva per la cena! Tornammo a casa e ci mettemmo subito al lavoro: lavammo le erbe che avevamo raccolto e cominciammo a prepararle. La sera gustammo tutti insieme una cena deliziosa ed io rimasi affascinata da quei sapori per me insoliti; inoltre sentivo dentro di me la soddisfazione per aver raccolto le piante e un senso di gratitudine nei confronti della nonna che mi aveva insegnato a riconoscerle.

Presto arrivò il momento di ritornare a casa, in città, ed io ero molto triste all'idea di lasciare la montagna, ma la nonna mi disse che, se fossi tornata ancora, mi avrebbe mostrato altre piante: gli asparagi selvatici dal gusto amarognolo che crescono sui fianchi sconosciuti delle valli, la carlina bianca, che cresce più in alto, in montagna, con le sue foglie a rosetta, un po' spinose, il cui cuore si mangia anche crudo condito con sale, olio e limone oppure cotto in pentola, da solo o con patate ed infine gli spinaci selvatici per cucinare delle gustose crespelle.

Insomma, caro diario, sono stati momenti straordinari e fantastici! Non vedo l'ora di tornare in montagna dai nonni. Credo proprio che le belle esperienze e i sapori genuini di quei giorni resteranno impressi dentro di me per sempre!



# La sfida degli elfi

di *Benedetta Colle – Lentiai (classe 5 Scuola Primaria "Solagna" di Villapiana)*

Un giorno un bel po' distante da ora, in un tempo non ben precisato, viveva, nei pressi di Cesana, una piccola frazione del comune di Lentiai, una comunità di elfi. Tra questi c'erano due fratelli elfi o "fratelli", Gnack e Back, a cui venne in mente, per l'immensa gioia creatasi per la nascita della loro nuova sorellina Anouck, di mettersi ai fornelli e di inventare un nuovo piatto in suo onore, che sarebbe stato proposto agli invitati durante i festeggiamenti per il lieto evento. Siccome non riuscivano a mettersi d'accordo, decisero che ognuno avrebbe creato una nuova pietanza che sarebbe poi stata giudicata dagli invitati. Venne però loro in mente che, per inventare un nuovo piatto, avrebbero dovuto avere un'ispirazione per un certo ingrediente o per un colore o per un profumo. Capirono che avrebbero dovuto visitare la loro terra, girare per la vallata bellunese in cui vivevano e dove avevano appreso molte cose sui valori della vita. Avevano capito quanta fatica, lavoro e passione ci fossero nei manufatti creati dagli uomini e nei prodotti che coltivavano e per loro era stato importante, perché erano un po' come i bambini del giorno d'oggi, che non si rendono conto di certe cose. Guardando le persone povere che si guadagnavano da vivere con fatica, gli si stringeva il cuore e loro, che erano due elfi di famiglia nobile a cui non mancava niente, avevano imparato a rispettarli e ad apprezzarli ancor di più. Guardando quelle persone, amici o fratelli che fossero, che si aiutavano, che pensavano più al bene altrui che al proprio, che cercavano in ogni momento di aiutare gli altri, sia amici che sconosciuti, avevano capito l'importanza della fratellanza e dell'amore e avevano imparato a litigare un po' meno fra di loro.

Partirono quindi entrambi alla ricerca di un prodotto sì gustoso, ma che portasse con sé il profumo di tutti questi buoni sentimenti che avevano coltivato dentro di sé.

Gnack, il fratello maggiore, arrivò ad assaporare i prodotti di Sovramonte, precisamente di Faller, un piccolo paesino sopra Feltre. Quando arrivò, vide una magnifica distesa di erba verde e fiorente sulla quale crescevano degli alberi di mela prussiana che Gnack non conosceva. Gli sembrava che quelle mele, neanche paragonabili alle altre e più invitanti, per lui avessero qualcosa di speciale. Per quello scavalcò il muretto che lo separava dagli alberi di quel frutto affascinante, ma ancora così misterioso per lui, si avvicinò ad un albero e sentì subito un aroma intenso e inebriante. Guardò le mele e non esitò a coglierne una e ad assaggiarla. Aveva un sapore tra l'acidulo e il dolce, che a Gnack piacque molto e decise di usarla per il suo piatto. Colse alcuni frutti e se ne ritornò a casa soddisfatto. Quando rifletté sul piatto che doveva realizzare pensò che sarebbe stato un dolce; capì che non poteva servire queste mele da sole e pensò bene di unirle a farina bianca e gialla, fichi, uva secca e polpa di zucca. Per un attimo ebbe il dubbio che il suo piatto non sarebbe riuscito un granché, perché gli ingredienti presentati insieme alla mela prussiana li aveva trovati nella dispensa di casa ed erano ingredienti poveri, ma ancora non sapeva che si sbagliava.

Back intanto aveva già visitato molti luoghi, ma nessuno tra questi aveva ispirato la sua creatività. Quando invece giunse ad esplorare la zona di Ce-

siomaggiore, si illuminò vedendo quei tuberi un po' bitorzoluti e decise che nel suo piatto la protagonista sarebbe stata la patata, cibo tipico di quei posti e dei suoi dintorni. A Back le patate piacevano talmente che in ogni suo piatto non mancavano mai. La vasta varietà che offriva il suo territorio, però, lo metteva sempre un po' in confusione: ce n'erano di gialle e sode o di pasta bianca... Questa volta era sicuro: per il suo piatto aveva scelto la patata di Cesiomaggiore e con questa avrebbe preparato un bel piatto di ravioli, però non aveva ancora chiaro quale ingrediente avrebbe aggiunto al ripieno. Alla fine, gironzolando di qua e di là, trovò delle piante di spinacio selvatico e non molto distante, vicino a Caorera, trovò una coltivazione di zucca santa bellunese, con quel colore giallo e arancione e con quella buccia verde con sfumature rosee che lo ispirò. Sarà forse stato per il suo sapore dolce o per la sua strana forma costoluta, bitorzoluta e solcata da striature verticali? Back si sentiva ispirato e tornò a casa molto fiero del piatto che avrebbe preparato: ra-

lo era; quella specie di focaccia profumava come non mai e l'aspetto era davvero invitante. Era cotta al punto giusto ed era molto gustosa, a parere degli invitati. Aveva degli ottimi ingredienti contrastanti: appena se ne metteva un tocchetto in bocca, risaltava molto il dolce dei fichi e della zucca, ma poi si affermava l'acidulo della mela e di colpo si distinguevano i vari sapori presenti. Era molto soddisfatto e decise di chiamarlo "Pinza de la nona", in ricordo della sua cara nonnina che gli aveva insegnato il piacere dei cibi nostrani e che era stata la prima a fargli cucinare un dolce.

Ma per gli invitati Gnack e Back, tra il primo e il dolce, avevano riservato una sorpresa: visto che il tempo massimo per l'ultimazione dei piatti era di 3 ore, pensarono di stupirli e di preparare come seconda portata un ottimo piatto di pastin e polenta, un insieme molto apprezzato in tutta la zona delle prealpi venete, soprattutto nella provincia di Belluno, e infatti fu molto gradito da tutti. La polenta fu fatta in modo casalingo: mischiata e rimischiata fi-



Barbara Erta, Reggio Emilia

violi di patata di Cesiomaggiore con ripieno di spinacio selvatico e zucca santa bellunese.

Arrivò il momento della gara, i due fratelli presero l'occorrente per il loro piatto e diedero finalmente inizio alla sfida, che avvenne presso il ristorante dei loro genitori, dove avrebbero potuto trovare tutti gli attrezzi per la preparazione ottimale del piatto. Quando ebbero preso tutto l'occorrente, la sfida cominciò e in meno di due ore i due piatti furono completati con tanto di impiattamento.

I ravioli di Back furono serviti per primi e furono molto apprezzati: il sapore dolce della zucca spiccava e contrastava con quello forte e intenso dello spinacio selvatico; in quanto alle patate, con quel loro gusto delicato e particolare, riuscivano ad amalgamare splendidamente il tutto. Vennero conditi con del burro fuso e una spolverata di formaggio grattugiato.

Poi fu il momento di Gnack: fino all'ultimo momento aveva avuto tanti dubbi, ma il risultato finale fu un gran successo. Non avrebbe mai pensato che, unendo tutti insieme quei banali ingredienti, sarebbe risultato un dolce prelibato. Appena sfornato il suo piatto apparve a tutti come una torta, anche se non

no alla passaggio in cui prendeva la giusta consistenza. Il pastin cotto alla griglia era una favola, però come ogni piatto bisognava stare attenti che la carne non si bruciasse e che fosse cotta al punto giusto. Quando tutti ebbero mangiato ebbero luogo le premiazioni...

«Udite, udite!» si sentì, e poi ancora: «Il vincitore di questa sfida è Gnack! E... primo a pari merito suo fratello Back! Complimenti ai cuochi e grazie degli ottimi piatti che ci avete offerto!».

Prima di concludere la festa, Gnack e Back decisero di scrivere le ricette dei loro piatti su un foglio, che fu nascosto dai due nei luoghi in cui si erano ispirati. Lasciarono degli indizi in modo che la sorella, raggiunta la giusta età, avrebbe potuto trovarle: le avrebbero riproposto quei piatti e lei li avrebbe giudicati, così avrebbero finalmente saputo chi era il vincitore assoluto.

Quello che non sapevano però era che quei sapori "rubati" alla montagna si sarebbero presto diffusi nel territorio e che uno di essi, la straordinaria "pinza de la nona" sarebbe diventata addirittura un piatto tradizionale. Il vento, infatti, lesse le ricette e corse a diffonderle in tutta la vallata.

# La mappa misteriosa

di Matteo Dal Cin, Marco Gava e Alessio Pizzol – Sarmede (classe 1A Scuola Secondaria di primo grado "Sandro Pertini" di Sarmede)

«Jack, Jack! Svegliati, è giorno» disse mia madre mentre stava tirando le tende.

«Buongiorno mamma!»

Mi alzai e andai a fare colazione e mentre stavo per mangiare i cereali Coco Pops il campanello suonò all'improvviso e andai ad aprire la porta: era il postino che mi diede una lettera.

Io la aprii e vi lessi "Caro nipote, se leggi questa lettera significa che ti ho lasciato. Ti lascio in eredità la mia proprietà e la mia baita in montagna".

Io piangendo andai dalla mamma e le feci leggere. Allora dovetti partire con lei, avendo come destinazione la baita in montagna lasciata dal nonno. Lungo il tragitto vidi i primi alberi che si innalzavano sul bordo della strada.

Arrivati scesi dall'auto e subito notai i cinguettii degli uccelli, lo zirlare dei grilli e diversi curiosi ani-

mali ben nascosti tra la vegetazione.

Poi fui distratto da un profumo intenso di muschio, accompagnato da una fragranza di miele. Entrammo nella baita e vidi una piccola cucina e ragnatele tra i lampadari. Presi la mia sacca pesante come sei mattoni e salii le scale: erano marce e scricchianti come se tutto stesse per crollare. Aprii la porta e vidi un armadio, un lettino e appoggiai la sacca. Aprii l'armadio e tirai fuori i vestiti, tra i quali scorsi un pezzo di carta polverosa e malmessa, consumato dal passare degli anni.

La srotolai e, come in una mappa, vidi disegnato un sentiero che già senza averlo visto dal vivo m'intimoriva per gli alberi raffigurati come dei mostri che mi volevano catturare; poi vi era indicata una vecchia falegnameria diroccata in mezzo al bosco, una valle chiamata "Val del'Ors" e alla fine della mappa

c'era una grossa X misteriosa, con una genziana disegnata accanto a tre strani numeri: 20, 180, 260.

Giunta la mattina, mi vestii in fretta e presi lo zaino per le escursioni; dentro misi una torcia con le batterie di scorta, una corda robusta e lunga 260 metri, una borraccia contenente due litri d'acqua, il casco del nonno, una macchina fotografica, una imbragatura e delle bende. Sistemai lo zaino in spalla e mi misi in cammino.

Dopo solo due chilometri arrivai all'inizio del sentiero che era raffigurato sulla mappa, ricoperto da graziose margherite e splendide viole.

Inoltre notai degli alberi imponenti come giganti, con i loro rami intrecciati che formavano un arco: "che volessero mostrarmi la via?"

Mentre mi sedetti sull'erba morbida e rinfrescante per la brina, scartai il panino e cominciai a mangiarlo con piccole briciole che cadevano ogni volta che lo agguantavo; di corsa una graziosa famiglia di scoiattoli scese dall'albero come dei lampi e uno a uno presero una briciola; a fare da chiudi fila c'era il padre.

In fretta afferrai aggressivamente lo zaino e presi la macchina fotografica regalata da mio padre e scattai una foto.

Nel pomeriggio mi trovai alla falegnameria del mio caro nonno, io entrai e vidi un nastro rosso, lo tirai, ma lentamente, per paura che scattasse qualche trappola.

Si aprì una porticella in legno di abete rosso spessa dieci centimetri, con della resina appiccicosa che mi si attaccò alle mani mentre stavo prendendo il pacchetto che avevo appena scorto davanti a me.

Iniziai a scartare la carta che ricopriva un altro pezzo misterioso di mappa. Mi incuriosii e decisi di scoprire tutta la verità.

Mentre assaporavo il mio panino pace e tranquillità mi circondavano con cinguettii acuti che componevano una dolce melodia.

Passati altri venti minuti, mi rimisi in cammino verso la val del'Ors. Quando attraversai il bosco macabro, intravidi una luce accecante che illuminava l'uscita e dopo quella individuai in lontananza una collina con una vecchia casera. Iniziai allora una ripida e faticosa camminata sotto il sole che mi portò davanti a una baita.

Bussai alla porta per vedere se c'era qualcuno.

Un signore anziano mi fece entrare, mi chiese il mio nome ed io un po' intimidito risposi: «Mi chiamo Jack, Jack Pizzol».

Allora lui urlò: «Jack Pizzol! Sei il nipote di Umberto Pizzol!».

«Sì, come lo sai?» E lui mi rispose: «Io e tuo nonno ogni anno andavamo a caccia di orsi, lui era il più bravo a mirare, uccideva con un colpo un orso senza guardarlo!».

«Ora sono qui, vecchio e in pensione, osservo il paesaggio e qualche volta vado a fare camminate. Se adesso ripenso a tuo nonno, mi ricordo quella volta che c'eravamo arrabbiati per chi aveva ucciso l'orso. Ma perchè sei venuto fin qua?»

Risposi: «Per scoprire cosa nascondeva questa mappa di così misterioso» e gli mostrai la mappa.

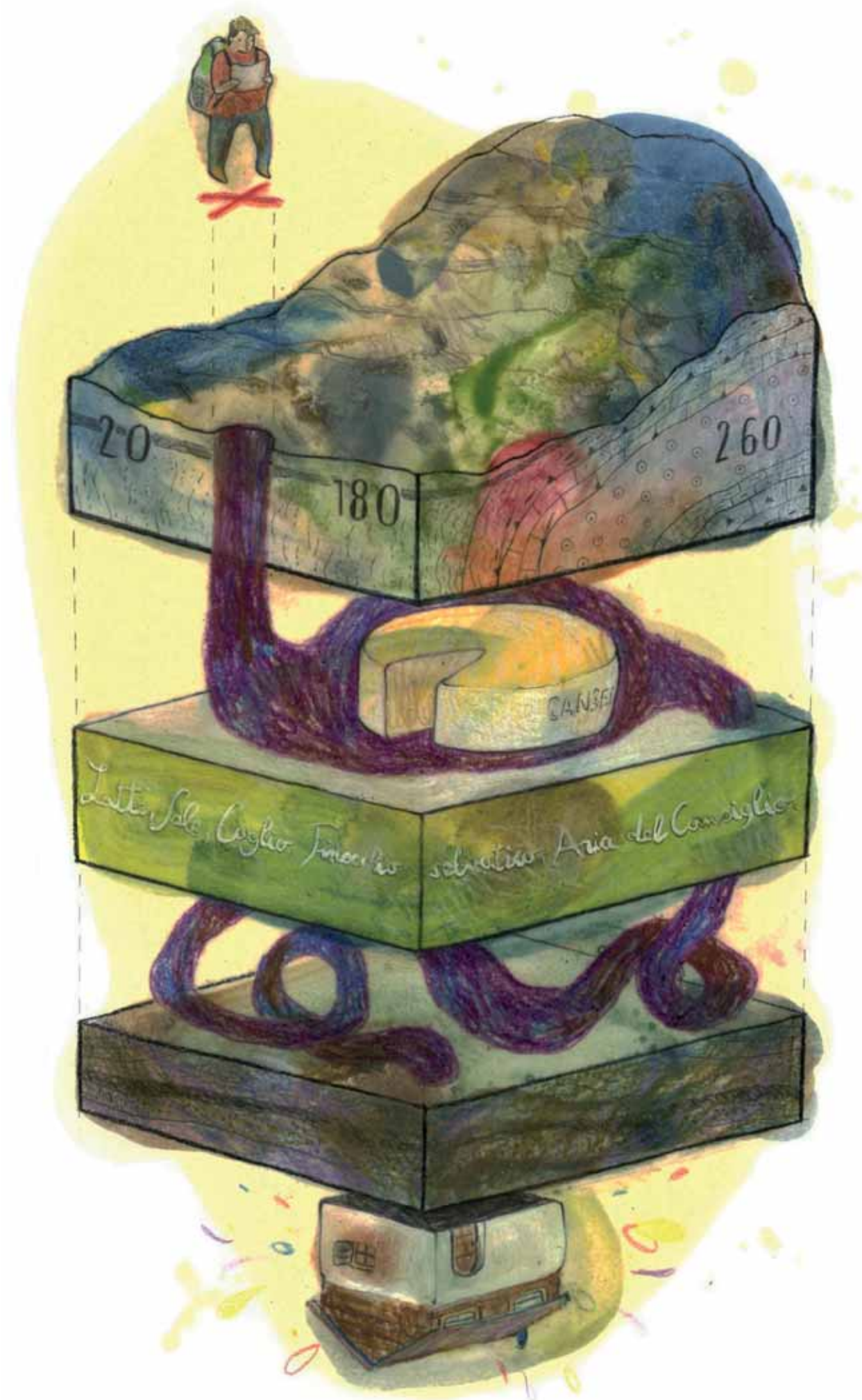
Decisi infine di ripartire per il mio viaggio e lo salutai, ma poi sentii un urlo: «Fermati! Tuo nonno mi ha dato un pacchetto per te.» Tornai subito indietro e lo presi: aveva lo stesso involucro e colore di quel pacchetto che avevo trovato nella falegnameria del nonno.

Tolsi i tre strati di giornale e trovai un altro pezzo della mappa; allora, veloce, appoggiai lo zaino e tirai fuori, uno a uno, gli altri pezzi: li misi sull'erba e vidi subito che solo due pezzi combaciavano perfettamente.

Rimisi tutto nello zaino e scesi giù per la collina.

A metà discesa inciampai cadendo in ginocchio e rotolai giù finendo a sbattere contro un albero. Presi di corsa le bende e mi fasciai il ginocchio sbucciato.

Poi mi rialzai aggrappandomi a un ramo, zoppi-



cando mi riavvicinai all'albero e ne staccai un ramo robusto da usare come stampella.

Riaprii la mappa e calcolai che mancavano solo due chilometri al punto indicato con il disegno di una genziana, così mi recai al posto prestabilito dalla mappa.

Vidi davanti a me una piccola apertura nella roccia, allora tirai fuori il casco e l'imbragatura e la agganciai al gancio e alla corda, poi la gettai giù e mi calai piano piano nella grotta. Scesi i primi centoventi metri e vidi il pozzo, appena appoggiai il piede per poco non scivolai giù, ma per fortuna avevo l'imbragatura. Allora decisi di usare il vecchio metodo insegnatomi da mio padre, che sarebbe quello di calarsi velocemente senza appoggiare i piedi sulla roccia scivolosa.

Dopo altri centoquaranta metri vidi un altro pozzo e mi calai con lo stesso metodo di prima; superato l'ostacolo trovai una piccola rientranza e la utilizzai per appoggiarmi sopra. Sganciai l'imbragatura e mi girai, dietro di me vidi una lunga e buia galleria, accesi la pila e vidi, sempre più in profondità,

alcune travi di legno.

Giunto in fondo alla galleria trovai una porta, puntando la pila davanti a me vidi un riquadro con un altro di quei pezzi misteriosi.

Inserii gli altri tre pezzi cercando di farli combaciare e finalmente il puzzle era composto: si trattava della fotografia che scattammo qualche anno prima nel giorno del suo compleanno. Improvvisamente, avendo unito i pezzi, la porta si aprì come per magia; entrai nella stanza e rimasi stupito vedendo gli attrezzi che mio nonno usava per fare il formaggio ed erano ben conservati. Sopra un tavolo notai una busta con scritto il mio nome, chiusa da una ceralacca rossa. Molto incuriosito la aprii e lessi: "Caro Jack, ti lascio questa ricetta del mio formaggio speciale, spero che tu la conservi con cura e che ti possa essere utile per il tuo futuro perché per me questa vale più di qualsiasi altro tesoro. Mio unico amato nipote, ti voglio bene".

Decisi di procedere verso l'interno della grotta per scoprire se c'erano altri misteri, camminai a lungo nel tunnel e quando pensai di essermi perso, vidi in

lontananza degli spiragli di luce e risalii velocemente sperando di trovare l'uscita. Con mia grande sorpresa attraversai i cespugli che ricoprivano la fine del tunnel e mi ritrovai davanti alla baita di mio nonno. Stremato, emozionato e felice corsi a raccontare la mia avventura e ciò che avevo trovato a mia mamma, che rimase molto commossa da questa storia.

Da quel giorno sono passati due anni e conservo come un tesoro e gelosamente quella ricetta per il formaggio, anche se ancora non so se in futuro sarò capace di fare il formaggio speciale come quello di mio nonno.

Formaggio speciale di Umberto Pizzol

Ingredienti:

Latte

Sale

Caglio

Finocchietto selvatico

Aria del Cansiglio

## Come la terra

di Ginevra Giabardo – Oderzo (classe 1D Scuola Secondaria di primo grado "F. Amalteo" di Oderzo)

Quel giorno che la montagna mi entrò nel cuore è stato per caso, una mattina, in una piccola pasticceria su un altipiano montano delle prealpi, piena di torte e pane fragrante.

Ero affamata ma dubbiosa come spesso mi accadeva, legata alle mie cose e ai miei sapori... c'era però quel vaso lucido pieno di crema aromatica profumata... e così affondai il cucchiaino, con un timore di bambina di poter scoprire che non mi sarebbe piaciuta, e invece quel sapore era talmente particolare che sarebbe per sempre rimasto impresso nella mia mente.

Così dolce e così morbido... scura come la terra, quella crema non era fatta di sole gustose castagne e di zucchero ma di sogni, poesia e fantasia.

Davanti a me c'erano le montagne con le cime imbiancate, piccole case con le finestre colorate piene di fiori, alberi altissimi che cantavano nel vento.

Un paesaggio come quello che c'era nei libri che sfogliavo in libreria.

Quella sera sognai pensando alle castagne.

Nel sogno ero seduta sotto un albero, in un grande prato pieni di frutti e ricci schiusi.

Ad un tratto sentii una voce tra le piante che mi invitava a raccogliere, e mi raccontava di crema, crostate, della farina, e tutte le meraviglie che questo piccolo frutto mi avrebbe regalato.

Diceva che questo frutto era anche buono con la nostra salute, e che faceva stare bene, che regalava vitamine.

Mi raccontò anche che i castagni sono altissimi, e che le castagne sono vestite con il loro mantello spinoso per non farsi male quando cadono a terra, e che dai tempi antichi passò molto tempo prima che qualcuno scoprisse che dentro al

riccio c'era un prezioso frutto dolce e ricco di regali.

Non capivo da dove venisse la voce, ma nei sogni puoi fare cose strane, e puoi non aver paura.

Ne raccolsi tante, ma piano, con tranquillità, e sentivo la vita della montagna che entrava nel mio cuore, il color cacao che entrava nei miei occhi e la poesia dei boschi e dei cespugli verdi.

La mattina mi svegliai con la luce dorata dell'alba e il ricordo di quel gusto prezioso.

Sotto il cuscino trovai una piccola castagna lucida.



# Volare... sognare...

di Ambra Vio – Oderzo (classe 1D Scuola Secondaria di primo grado “F. Amalteo” di Oderzo)

Sono seduta all'aperto, ad uno dei tavoli della Casera “Le Rotte”, un piccolo agriturismo ricavato da una antica stalla, situato nella Piana del Cansiglio.

Davanti a me c'è un prato così immenso che mi ci perdo anche solo a guardarlo e il vento che mi sfiora sembra volermi portare via con sé. Accanto a me c'è la mia mamma: sta ordinando un antipasto di formaggi misti tipici del Cansiglio. Dopo una lunga camminata, abbiamo bisogno di un po' di ristoro.

Poco dopo arriva un piatto pieno di formaggi di diverso tipo: c'è il montasio, c'è il grana, il latteria, il Dolada e c'è un altro formaggio che non avevo mai assaggiato prima: lo Schiz. Non avrei mai immaginato che sarebbe diventato il mio formaggio preferito.

Appena il formaggio sfiora le mie labbra mi sento avvolta da un caldo abbraccio, i miei occhi si chiudono e, come le immagini di un film scorrono nella telecamera, i ricordi e i pensieri più belli mi passano davanti agli occhi.

Mi passa davanti agli occhi il latte bianco con cui è stato fatto questo formaggio e il latte bianco mi ricorda quello delle mucche che pascolavano nel prato davanti a me facendo muovere i loro grandi campanacci che sembravano quasi voler suonare una melodia.

Assaggio un pezzo di formaggio

tagliato più grosso di tutti gli altri e mi viene in mente che una di quelle mucche, vista da lontano, mi sembrava un enorme toro nero, tanto che avevo quasi paura ad avvicinarmi al recinto: «Guarda mamma, quella mucca è così grossa che sembra quasi una mongolfiera, qualcuno magari l'ha gonfiata, ti immagini se l'ha gonfiata con l'elio e adesso la mucca prende il volo... e magari fa piovere latte, così tanto che da solo basta a fare questo enorme pezzo di formaggio...».

E al latte bianco si accompagna l'immagine calda di una bimba che ascolta storie e racconti fantastici tra le braccia della mamma... c'è qualcosa di così semplicemente puro in questa immagine che tento di fermarla un istante in più di tutte le altre.

Mi passa davanti il sapore del fieno e mi ricordo di quella volta in cui ho aiutato un contadino a raccogliergli per poi darlo da mangiare alle mucche, che hanno mangiato con molto gusto... e forse la mucca enorme ne ha mangiato tantissimo, mentre il contadino non la stava guardando ed io ero impegnata a pensare che il fieno ha lo stesso colore del grano. Guarda mamma, c'è una piccola volpe che sta dicendo al suo principe: “Sarà meraviglioso quando mi avrai addomesticato. Il grano, che è dorato, mi farà pensare a te...”.

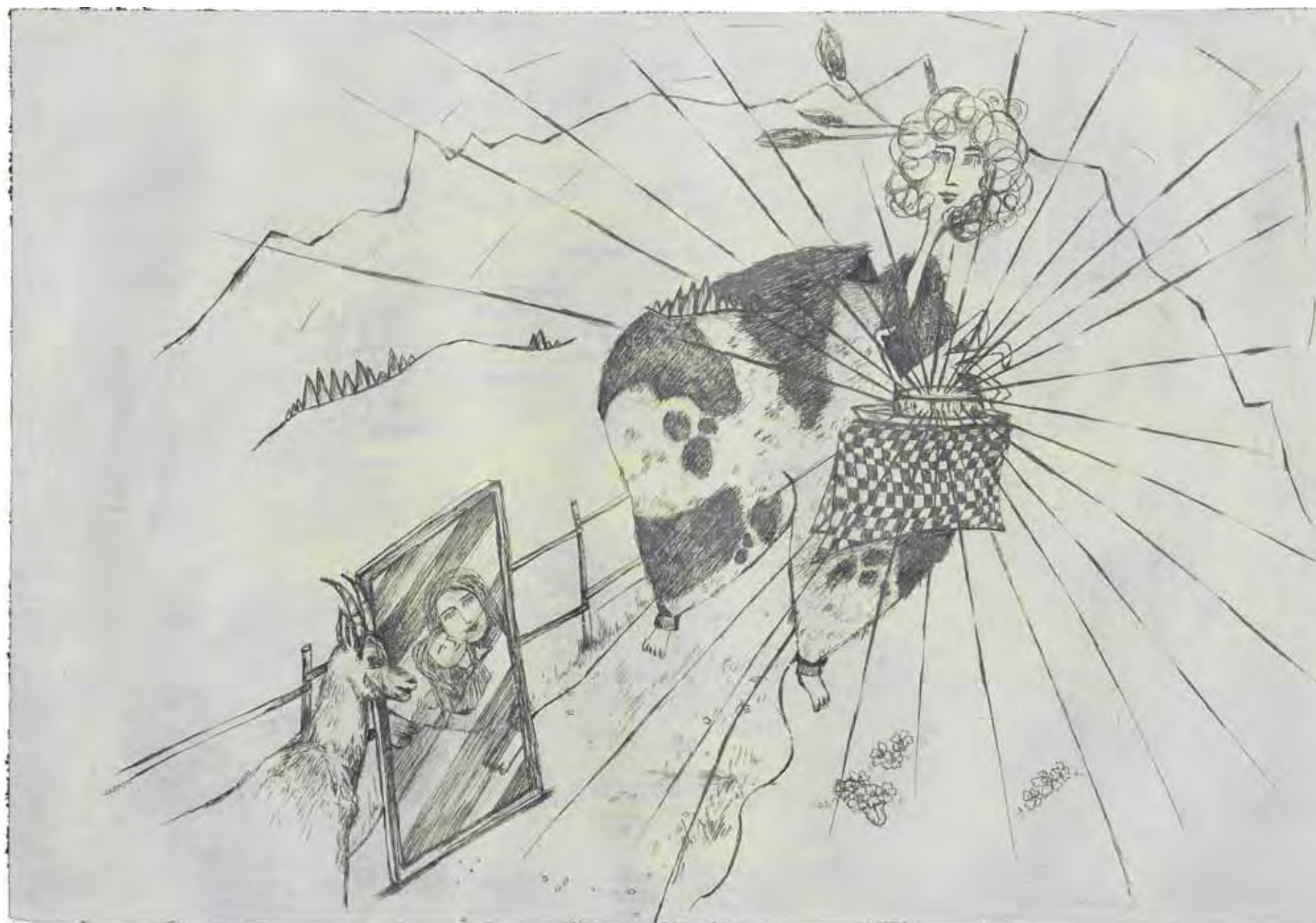
Mi passa davanti il sapore di alcune erbe, erbe incantate, con cui qualche spirito antico avrà magari preparato incantesimi e pozioni durante il solstizio d'estate, sotto i raggi di una luna piena. E alle erbe si aggiungono i profumi delle genziane, delle primule, delle campanule. «Mamma, se saliamo ancora un po', oltre il limite del bosco, dove quelle rocce si inerpicano verso le cime, magari troviamo anche le stelle alpine. E stambecchi che saltano tra le rocce in cerca di fili d'erba da mangiare. E giganti che dormono adagiati sui fianchi della montagna e che un battito di cuore più forte degli altri potrebbe anche risvegliare...».

In quel momento, mentre le immagini mi scorrono davanti agli occhi, mi sembra di far parte della montagna, come se io fossi il fieno, il grano dorato, lo stambecco che salta tra le rocce, la mucca gonfia d'elio che è volata via inseguita dal contadino, il gigante addormentato. Scrivo storie nella mia mente con i pezzi di formaggio.

C'è così tanta pace che mi sembra di sentire i fili d'erba che si muovono in direzione del vento, sento le foglie degli alberi oscillare piano e, da lontano, l'eco di una voce che risuona nella Piana.

Apro gli occhi e mi sento bene, respiro, non c'è nulla che vorrei di diverso. E quando giro la testa per raccontare alla mamma cosa è suc-

cesso... la vedo con in mano un bicchierino di grappa al fieno, gli occhi lontani, e penso: «Chissà se anche lei sta cercando di recuperare la mucca che è volata nel cielo...».





# Tra cespugli, rovi e ... in cucina

di Emanuele De Stefani – San Vendemiano (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado “Giovanni Saccon” di San Vendemiano)

Il nostro caro e giovane amico Cip, un passerotto dal color passero, stava sorvolando il Passo San Boldo, quando intravide, in un giardino di una casa normale come tutte le altre, un cespuglio con dei puntini rossi.

«Cosa saranno quei puntini rossi?» si chiese.

Subito si diresse verso l'obiettivo per curiosare.

Cip, infatti, era sempre stato un passerotto curioso: appena trovava qualcosa di strano o di interessante si precipitava verso ciò che aveva visto.

Una volta raggiunto il bizzarro cespuglio osservò con attenzione i puntini rossi: erano delle specie di bacche che sembravano commestibili.

Cip ne afferrò una.

«Buona!» pensò.

Il sapore di questi frutti era acidulo, ma delicato e particolare.

Ad un certo punto arrivò una signora che portava degli occhiali rossi.

Cip si nascose.

«Ah, vara qua! I e maturadi i ribes!» esclamò la signora.

Cip non aveva capito un'acca di quello che la signora aveva pronunciato, anche se di “h” ne ha pronunciata una sola.

«Marioooooooooo! I e maturadi i ribes, ghen vutu 'n pochi?» disse ancora la signora.

«No, grasie. Ma cioli su i stes che li magne a disnar» rispose un vocione.

«Ah, bon. Come che te vol ti! Vae a cior na scodèa» concluse la signora, poi si allontanò.

Cip uscì dal suo nascondiglio.

Voleva mangiare un altro di quei frutti succosi che, come aveva capito dalle poche “acca” che la signora aveva pronunciato, si chiamava ribes: delle bacche rosse, molto gustose, che si sciolgono in bocca, sprigionando tutto il loro sapore, acido ma delicato.

Riprese il suo volo, quando, dopo una decina di battiti d'ala, vide altri puntini rossi, ma per terra.

Cip ne aveva già visti e assaggiati in precedenza: non potevano essere altro che fragoline selvatiche.

In meno di due secondi aveva già afferrato la prima fragola che si era trovato davanti.

Il gusto di questo frutto era differente da quello dei ribes: una squisita polpa dolce e particolare.

Poco dopo, Cip, sentì delle voci e, incuriosito, si avvicinò.

«Vientu co mi a cior 'n poche de more?» chiese il nonno al nipote. Il ragazzo annuì e così andarono a passeggiare verso il bosco.

Cip li seguì, fino a quando arrivarono in un punto dove c'erano dei frutti simili ai lamponi ma di un colore blu violaceo.

«Vara che bee che le è!» esclamò con impeto il nonno. Il ragazzo concordò, e cominciarono a raccogliermi.

Il giovane passerotto si avvicinò ai frutti e ne assaggiò uno: si faceva sentire il loro sapore forte e dolciastro, molto delizioso.

Cip rimase soddisfatto di quell'assaggio.

Qualche minuto dopo si accorse che il nonno e il ragazzo se n'erano andati.

Fece dietrofront, alla ricerca dei due.

Si diresse nel posto da dove erano partiti e là, nella casa, la nonna stava preparando una torta.

Cip aveva voglia di assaggiarne una briciola... o due.

Anche se la nonna era abile e veloce a lavorare, a Cip sembrava che stessero passando ore.

Poi vide il ragazzo e il nonno che giocavano a carte, seduti ad un tavolo, all'ombra di un albero.

Mentre giocavano si gustavano delle noccioline.

È allora che il ragazzo cominciò a parlare: «Sai nonno, le noccioline mi sono sempre piaciute: sono dure, sì, ma hanno un gusto che ti resta nella memoria per sempre e, dopo averne mangiata

una, ne vuoi prendere subito un'altra».

Il nonno rispose che preferiva le noci, perché erano meno dure, farinose e più mangiabili per lui.

Al ragazzo, invece, piacevano le noccioline perché gli ricordavano quando lui e i suoi cugini imitavano i cavernicoli spaccandole con delle pietre grosse fino a venti centimetri.

Infine arrivò la nonna con il pezzo forte: la torta di frutti di bosco.

«Mmm... non so come tu faccia a preparare torte così deliziose, nonna!» esclamò il ragazzo.

«No l'è mia diffisie da far: farina, yogurt, lievito, zucchero, ovi, butiro...» disse la nonna.

«Traduci?» chiese il ragazzo.

«Farina, yogurt, lievito, zucchero, uova, burro e frutti di bosco» spiegò la nonna.

Cip era lì che si leccava i baffi, anche se non li aveva.

Per sua fortuna, qualche briciola di torta era finita per terra.

Si avvicinò come un rapinatore al tavolo con lo sguardo puntato verso le briciole, come un leone sulla sua preda. Solo che c'è un po' di differenza tra Cip e un leone.

Senza farsi notare, o almeno come lui pensava, raggiunse la briciola e la beccò.

Si sentiva il mix tra frutti di bosco e zucchero, in una pasta friabile a tal punto da sbriciolarsi anche se già sbriciolata.

Ma ecco che il nonno si accorse del volatile e sussurrò: «Fermève tuti! Stè imobii... l'è 'n oseet qua che l'e drio becar le fregoe».

Tutti si voltarono verso Cip, il quale sentendo silenzio capì di essere al centro dell'attenzione.

Mille pensieri vennero all'osservato: non sapeva se fuggire o continuare a gustarsi quella prelibatezza. Aspettò qualche istante e, sentendo di non essere in pericolo, continuò a mangiare le ultime briciole rimaste.

Adesso Cip sapeva dove trovare cibo per il suo becco.



# Vecchi ricordi

di Vanessa Marradi - San Fior di Sopra (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" di San Vendemiano)

«Zio, zio, non andare a prendere la pizza, la nonna ha fatto i canederli».

Spifferi d'aria mi percorrono il corpo quando lo zio chiude la porta d'entrata; in fretta e furia corro a sedermi a tavola come una bambina a cui si regala l'ultima bambola uscita in commercio.

«Quanti "canderli" vuoi, Vane?» mi chiede nonna.

«Almeno quattro grazie. È da tanto che non li mangio».

Pesanti fiocchi di neve cadono sulla terrazza; c'è poca gioventù da queste parti e pochi luoghi per divertirsi, così la domanda mi sorge spontanea.

«Nonna cosa facevi tu da piccola?»

«L'inverno passava tra le corse con lo slittino, la scuola e le serate in famiglia. Dopo una bella serata passata a giocare a carte, purtroppo, era ora di andare a letto. Così correvo sulle scale per arrivare presto in camera sotto le coperte per non beccarmi il freddo della stanza. Il tepore che emanava la borsa dell'acqua calda sotto le coperte era davvero piacevole. Molto carino era guardare le stelline che si erano formate sui vetri a causa del freddo intenso. A parte questo le serate erano abbastanza monotone; mentre aspettavo la cena andavo sempre dietro casa con lo slittino e dopo un buon piatto di "frico" restavo a guardare la neve.

Si aspettava con ansia il Natale riuniti nell'unica stanza riscaldata che era la cucina. Cappotto, berretto, guanti, scarponi e un bel sorrisone ed eravamo pronti per la Messa di mezzanotte. Il canto "Tu scendi dalle stelle" riempiva il cuore di gioia e lo scambio degli auguri portava molto spirito natalizio. Si tornava a casa di corsa col pensiero di scartare i regali e di bere il "vin brulé" che ci riscaldava. Nei pacchetti trovavamo sempre maglioncini, pantofole, calzini, guanti o colori. Quando scendevo le scale deducevo che la mamma aveva cucinato "in salmi" quel povero capriolo ucciso in autunno da mio papà. A fianco a lui in tavola c'erano i "casunziei", ovvero tortelloni ripieni di patate e speck, e lo strudel di mele. Il profumo intenso del capriolo in salmi copriva tutti gli altri. Per fortuna in alcuni Natali veniva preparato anche il "pastin", cioè carne trita di maiale con spezie.

In primavera invece andavo a raccogliere fiori e frutti di bosco oppure stavo distesa sull'erba a fissare il monte Crissin, il mio preferito.

Divertente era anche andare nella piazzetta del paese a giocare a nascondino o a scappa e prendi.

Con le belle giornate tutte insieme andavamo a scuola a piedi un po' come fate voi oggi e ci divertivamo molto.

L'estate durava molto poco perché, mentre c'era il sole, capitava che tutto ad un tratto arrivasse il temporale e quindi bisognasse rimetterci la maglietta di lana.

A volte succedeva che quando il sole era proprio cocente ci si mettesse sdraiati sui sassi del Piave, che scorreva davanti a casa mia, a prendere il sole oppure a immergere i piedi dentro; questa era la mia piccola spiaggia di Caorle.

Spesso quando faceva caldo la sera si mangiava la trota pescata dai miei fratelli con mio papà in salsa di limone con magari vicino patate o insalata.

E se no vicino ci stavano bene dei buonissimi "crauti", quei sottili cappucci messi a macerare nell'aceto; avevano un gusto un po' acido ma vicino al cotechino erano molto più piacevoli.

Seduti sulla panchina davanti casa ascoltavamo gli alpini che "inbriachi" cantavano la "Gigetta" – mia nonna invece dice che cantavano belle canzoni di montagna!

Quando era la domenica la mamma ci preparava in un cestino da pic-nic il pranzo e andavamo nel bosco a raccogliere funghi e a giocare.

Mio papà preparava la legna per l'inverno che poi veniva accatastata davanti casa ad asciugare.

Una volta era tipico costruire le case in legno ed era carino la sera stare sdraiati sul letto con la fantasia a cercare figure che non esistevano; purtroppo ora sono quasi tutte in mattoni e in paese sono rimaste solo due tre in legno che sono quelle più antiche e abbellite dai gerani.

Fino a qualche anno fa, la casa dei nonni aveva talmente tanti gerani che i villeggianti si fermavano davanti casa a fare le fotografie da quanto erano belli e colorati, un vero spettacolo, era la zia che ci teneva tanto.

E l'estate lasciava il posto all'autunno che era un po' malinconico; la sera non si poteva più uscire e mentalmente pensavi che sarebbe ricominciata la scuola; il paese non offriva niente e allora pensavi con invidia ai bambini che vivevano in città immaginando quante cose avessero più di noi, ma adesso che vivo in città ripenso con nostalgia al mio paese, alla piazza, alla gente e alla mia casa.»

La nonna, immersa nei suoi ricordi, si sta commuovendo, gli occhi le sono diventati lucidi e così si gira per non farsi vedere. «Nonnilla» le dico io (così la chiamo sempre in modo affettuoso) «ma mica potevi rimanere sempre tra i monti come Heidi!!». La nonna scoppia a ridere e così ci prendiamo un pochino in giro.

«Dai si è fatto tardi, vai a letto» mi dice poi.

«Ok, ma prima mi guardo un po' la tv. Buenanotte Nonnilla!».

«Buona notte stellina mia».



# Cara Jessy

di Allegra Zaia - San Vendemiano (classe 2E Scuola Secondaria di primo grado "Giovanni Saccon" di San Vendemiano)

5 maggio 2016

Cara Jessy,

oggi sono andata dalla nonna per pranzo.

Solitamente quando vado da lei mi prepara sempre dei piatti tipici del suo paese ed io ero davvero eccitata nello scoprire quale sarebbe stata la pietanza del giorno.

Ecco come è andata...

Non appena entro in casa sento un profumo di polenta che mi ricorda un paesaggio di montagna: i ricordi mi riportano indietro di parecchi anni quando trascorrevi gran parte delle vacanze estive in un piccolo paesino tra i monti.

Mi sentivo Heidi e amavo quel paese con poche case, con le porte sempre aperte dove tutti si conoscevano, non c'erano pericoli, pochissimo traffico ed io ero libera come una libellula.

La nonna sforna in quell'istante una crostata squisita e fumante ai frutti di bosco.

Il profumo si espande in tutta la cucina e nella mia mente scorrono immagini di fitti boschi dove ci fermavamo a raccogliere fragoline, mirtili e lamponi succosi.

Con i miei fratelli facevamo a gara a chi ne raccoglieva di più e qualche volta il contenitore si rovesciava, così dovevamo ricominciare da capo!

Dopo qualche ora avevamo le mani viola e la schiena a pezzi a forza di stare chini, ma eravamo soddisfatti della raccolta, così la nonna avrebbe potuto prepararci la marmellata per l'inverno.

Poi la nonna arriva con un bel piatto di insalata fresca che mi riporta alla mente l'orticello del vicino, e poi un immenso prato dove pascolano delle mucche spensierate, le cime immacolate che sembrano dipinte con il pennello in un cielo terso e poi ritorno ad un tronco tagliato per costruire una panchina... Sono questi i miei ricordi....

E poi c'è ovviamente il mio posto preferito: la cascata.

Per me era un posto magnifico, spettacolare e indescrivibile, era un luogo che nascondeva segreti e storie antiche e poteva suscitare migliaia di emozioni.

L'acqua era gelida, ma a me non importava: siccome c'era un piccolo laghetto mi tuffavo dalle rocce più alte e mi divertivo a schizzare il mio cagnolino che non smetteva mai di abbaiare. La mia mente viaggiava nel tempo trasportata dal leggero scroscio del torrente in lontananza e dai cinguettii degli uccelli striduli ma ritmati.

Assaggiando i funghi chiodini cucinati accuratamente dalla nonna, mi vengono in mente tutti i rifugi in cui ho mangiato da bambina e tutti i caprioli e i cervi nascosti tra montagne che venivano a brucare l'erba nella valle.

Mi pare di vivere in un'epoca

passata, allo stesso modo in cui vivevano i nostri nonni quando erano piccoli, circondati dalla natura e dalla semplicità. Rimango per un po' a fantasticare, ma i miei pensieri vengono interrotti dalla voce della nonna «È buono il pranzo?»

Io annuisco e ricomincio subito a viaggiare tra le montagne.

Mi travolge il profumo di erba, fiori, animali e qualsiasi altra cosa mi circonda.

Non mi potrò mai scordare il paesaggio fiabesco che caratterizza la montagna e mi ricorderò a vita il divertimento che provavo da piccola quando scivolavo giù da un sentiero innevato con la slitta trainata dal mio cane.

Tutte le stradine pietrose e sconcesse e le salite molto faticose sono indelebili nella mia memoria: arrivare ad un rifugio in quota o conquistare una vetta ripagano la fatica e lo sforzo con un panorama mozzafiato!

Basta fermarsi un momento e osservarsi attorno ed ecco che tutto il dolore alle gambe scompare, soppresso dalla sensazione di benessere che si prova alla vista di tutto ciò che ci circonda.

Mi assalgono mille profumi, uno diverso dall'altro ed è difficile distinguerli: l'odore del muschio, dei funghi, del pino mugo e l'odore intenso del fumo dei camini e della legna accatastata sempre pronta per

ardere.

Tutto ciò dà un senso di quiete, di tranquillità...

Questa è la montagna: un mix di natura e sapori!

Dopodiché mi sono accorta che avevo già finito il mio pranzo ed era trascorsa soltanto mezz'ora, io invece pensavo fosse passato qualche giorno.



# Sapore di casa

di Ines Ballarin - Cordignano

Eccomi arrivata.

È un anno che manco dal mio paesino, lasciato per un lavoro prestigioso in città. Finalmente mi hanno dato una settimana di ferie e non ho avuto dubbi... dovevo tornare a casa. Ho preso il primo treno, con me solo una valigia: non mi servono tante cose, del resto ho lasciato qualche vestito nella mia vecchia camera. C'è voluta quasi una giornata di viaggio tra stazioni e binari per rivedere questo paese con la piazza tonda e un centro costituito dal municipio, la chiesa col campanile e quattro negozi in tutto. Che tenerezza, le strade sono così strette... due corsie al massimo e neanche un semaforo. Il traffico non c'è. Meraviglioso.

Vedo la mia casetta. Il cancello è aperto, come sempre; dacché ho memoria non è mai stato chiuso a chiave. Entro e mi guardo intorno. Il giardino curato, una panchina di legno e il tavolino con due sedie, quelle su cui si siedono di solito i miei genitori per farsi la partita a carte il pomeriggio. Mi pare tutto nuovo, come se vedessi le cose per la prima volta.

Raggiungo la porta d'ingresso, tiro fuori le chiavi e la apro. Si entra subito in cucina; non l'hanno mai cambiata, anche se ha più di tren-

t'anni. Sembra non ci sia nessuno in casa. Appoggio le chiavi sul lungo tavolo da pranzo e mi siedo. Mi guardo intorno: che strano, ma è sempre stata così grande questa stanza? Quando ero bimba mi pareva così piccola, soffocante, fin troppo piena di oggetti. Ora invece è così calda, familiare; un ambiente vivo, con un cuore da cui si sprigiona questo tepore: la cucina economica.

Quanto mi piace! È stata accesa; qualche pezzo di brace sta ancora ardendo debolmente. Sarà anche aprile ma fa ancora freschetto e il calore della stufa aiuta a godere meglio la casa e le squisite pietanze che mia madre è solita cucinarci sopra. Infatti, al centro della stufa, ecco la "caliera", il paiolo di rame da polenta. Ci guardo dentro... è vuoto. Infatti la polenta è stata già versata sul tagliere tondo ed è là, ormai fredda e soda, coperta da un canovaccio, sul tavolo. Col viso tra le mani m'immergo nei ricordi.

Rivedo mia madre caricare di legna la cucina economica per avere una bella fiamma vivace e il paiolo incastonato nella stufa cui erano stati tolti alcuni cerchi dal centro per far stare la pentola a contatto col fuoco. Appena l'acqua salata iniziava a bollire ecco mia madre aggiungere la farina piano, senza

fretta; e iniziava intanto il suo rimescolare, ritmico e costante. Guardare quella cascata gialla che mio padre otteneva dalle sue adorante "panoce de Zinquantin"\* era ipnotico: grande era la responsabilità di valorizzare al massimo una materia prima così importante. Mia madre mescolava e mescolava con quel grosso e lungo mescolo di legno che mi pareva così enorme nelle sue mani di donna minuta e credevo che si sarebbe bloccata dopo poco... ma lei avanti! Continuava a girare e girare la polenta, attenta a non fermarsi perché non facesse i grumi. Mi chiamava ogni venti minuti per aggiungere legna nella stufa così da mantenere sempre costante il calore e non fermare il suo rimestare. La polenta era pronta quando iniziava a staccarsi dalle pareti interne della pentola. Allora veloce andavo a chiamare mio padre che accorreva, rapido s'infilava due quantoni da forno e sollevava il paiolo, che era ormai troppo pesante per le braccia di mia madre. Io mettevo il tagliere tondo sulla tavola già apparecchiata e osservavo. Mio padre capovolgeva il paiolo e versava quella bella massa dorata e fumante sul tagliere; mia madre aiutava la polenta a scendere col mescolo, ripulendo per bene la pentola. Nulla doveva andare sprecato.

La polenta era così profumata che mi faceva voglia di mangiarla subito, ma non mi azzardavo perché era talmente bollente da scottare come lava. Era piuttosto densa, né molle né dura; una consistenza omogenea, liscia, senza un grumo. Si lasciava raffreddare quel tanto che serviva da tagliarla. Si prendeva un filo per dividerla tra noi e le parti erano fatte.

Ognuno prendeva la sua razione di polenta e qualche pezzettino di carne cucinato in un abbondante sughetto. Lepre, fagiano, coniglio, pollo... non importa quale fosse la portata, la polenta veniva sempre irrorata di abbondante "tocio". E poi... nessuno parlava per un po'. Si sentiva solo il rumore delle posate sui piatti e delle mascelle in movimento.

Quella polenta aveva un sapore pieno, avvolgente; raggiungeva ogni punto della bocca, morbido come una carezza, ardente come un bacio. In apparenza fluida ma in realtà corposa, tanto lieve sulla forchetta quanto potente nel gusto eppure delicata con la pietanza che accompagnava. Un capolavoro che mia madre realizzava sempre con maestria. Mio padre riconosceva questa sua grande abilità ma non le faceva i complimenti, ripeteva invece con un atteggiamento quasi profetico questa frase: «Ricordati di questi sapori, quelli di una volta... sono i più semplici ma anche quelli che non potrai mai dimenticare.»

Quindi si alzava da tavola e si avvicinava al paiolo, osservandolo. Imparai presto che la pentola, anche se svuotata, conteneva ancora qualcosa. Anzi, proprio aggrappato alle sue pareti interne, conservava il suo tesoro più gustoso: le croste della polenta, sottili sfogliette di farina di mais croccanti e saporite, che venivano via facilmente e che una volta assaggiate facevano venire la voglia di prenderne un'altra, e un'altra..

Il vortice dei ricordi che mi ha risucchiato mi riporta alla realtà, ma qualcosa mi ha lasciato: la curiosità di vedere se nel paiolo rimasto sulla stufa c'è rimasta ancora qualche crosticina per me. Guardo e... sì!

Col pollice e l'indice prendo un lembo di quella prelibata sfoglia di polenta e tiro, delicatamente ma con decisione. Ed ecco che...

«Situ rivada?»\*\*

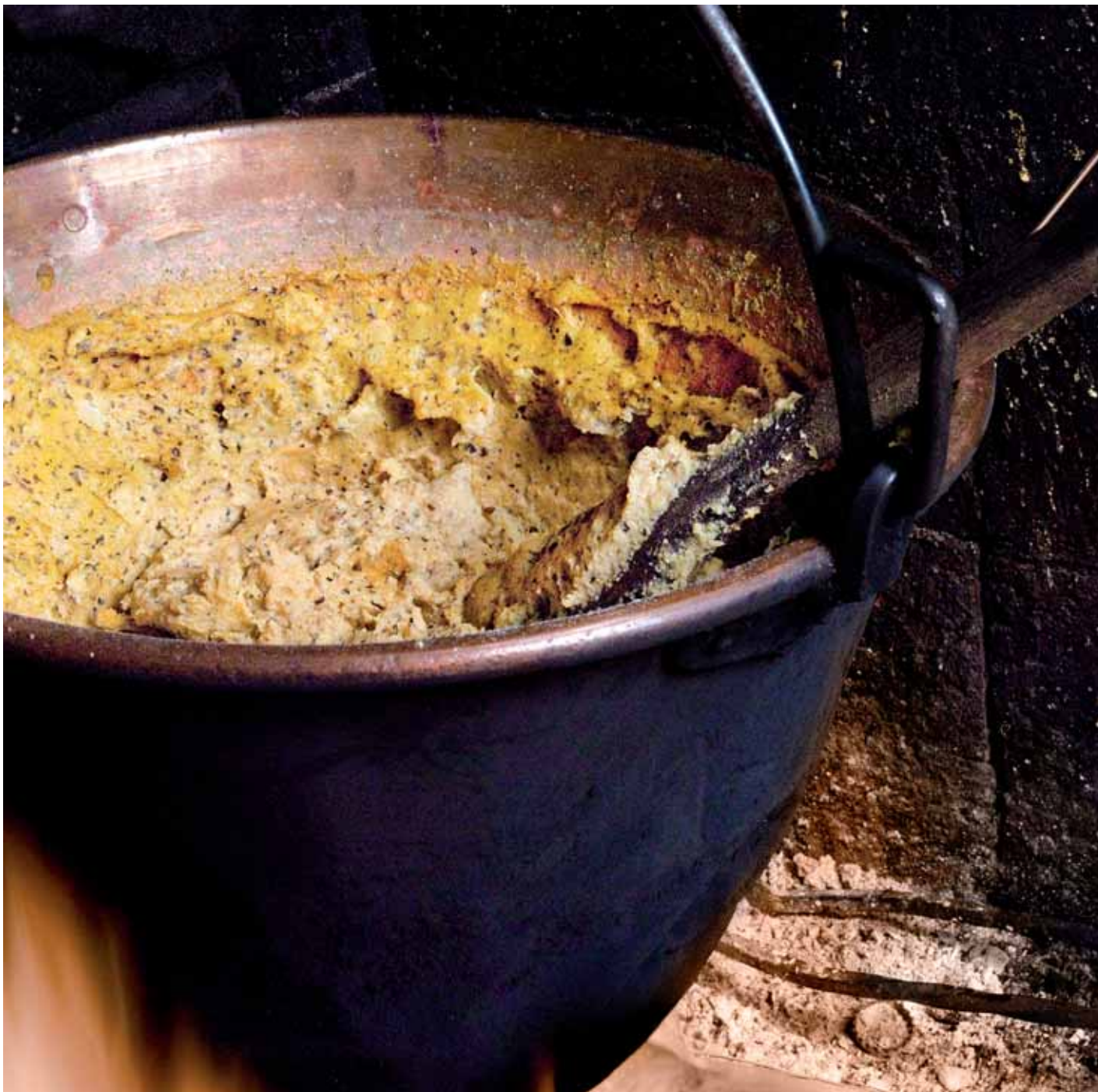
Mi giro. È mia madre che mi guarda sorridendo. Mi ha proprio scoperto con le dita nella "caliera"!

Stacco dal paiolo la crosticina di polenta e la porto con soddisfazione alla bocca, lasciandomi invadere da questo gusto sapido, caldo, di casa. Eccomi finalmente.

«Ciao mamma.»

\* *panoce de Zinquantin*: pannocchie di mais Cinquantino, varietà di mais tipica veneta, di colore giallo intenso e dalle eccellenti qualità organolettiche.

\*\* «Situ rivada?»: «Sei arrivata?»



# La strada dei gelsi

di Cristina Bogi – Mestre Venezia

Mia nonna diceva che in Paradiso avrebbe ritrovato le anime buone, il profumo delle more selvatiche e il pasticcio di radicchio. Sostengo questa tesi, ed io me ne intendo, vengo da una famiglia di mangiatori. Aggiungerei che in Paradiso non esiste il colore grigio (me ne intendo di grigiore, vivo a Mestre) e l'aridità d'animo (me ne intendo anche di quello, lavoro in banca), e so per certo che in Paradiso ci sono le colline, come ad Arfanta.

Ero appena adolescente quando vidi le colline di Arfanta per la prima volta. Il tempo di dire a me stessa "è qui che vorrei invecchiare" e poi i miei sogni piombarono in un letargo di oltre 30 anni. Ho sempre vissuto con la sensazione di avere una cosa importante da fare, percepivo la mia vita come intrappolata in una interminabile attesa di qualcosa che non accadeva mai. Ogni giorno di questi trent'anni mi sono chiesta quale fosse la strada da percorrere, senza mai riuscire neppure a scorgersela. Ora capisco che non esisteva la risposta, perché tutta la mia vita è una strada che conduce ad Arfanta, ed io l'ho percorsa fin dall'inizio della mia esistenza. Non è stato il caso a portarmi qui e lo intuisco non solo dalle strane coincidenze, ma soprattutto da ciò che sto per raccontare.

C'è una persona che ho amato con tutto il mio essere ed è mia sorella. Ad appena sei mesi di età fu colpita da encefalite acuta e la sua vita cadde in un vortice di sofferenza, di difficoltà fisiche, mentali, fino ad una specie di autismo difficile da descrivere. Elena aveva 14 anni quando io venni al mondo ed è stata la compagna di giochi di tutta la mia infanzia. Mi ha condotto nel suo mondo incantato, mai banale, fatto di sogni, di nuovi linguaggi, di creature inventate, di paure da vincere. Mi ha insegnato che ci sono parole anche nei silenzi, se impari a sentirle. Di fronte a persone come lei siamo nudi perché, che lo vogliamo o no, sanno portare allo scoperto la parte migliore o peggiore di noi a seconda se siamo, o non siamo, all'altezza di comprendere il loro

mondo così speciale. Sono stati lunghi anni di ansie, anni di solitudine, quella solitudine che senti quando per la strada la gente si gira a guardarla o quando sei in pellegrinaggio da un ospedale all'altro perché nessuno riesce a placare la sua agitazione e tutta la tua vita diventa anormale, "diversa". Quando mia madre si ammalò Elena fu accolta presso un Istituto di Vicenza, affinché potesse ricevere un'assistenza specializzata e costante. Durante una delle tante giornate di visita mentre lei, seduta sul letto, si dondolava ritmicamente sussurrando una cantilena indecifrabile, mi addormentai sulla sedia stringendole la mano. Al mio risveglio volli portarla in quell'agriturismo tra le colline di Arfanta, il mio preferito. Nella sua tragedia Elena conservava un innato senso dell'umorismo, ma soprattutto era una formidabile mangiatrice. La felicità iniziò con il pasticcio di radicchio e proseguì con la crostata di more selvatiche. Dopo pranzo ci incamminammo per una strada sconosciuta e tranquilla, attorno a noi un panorama stupendo sulle prealpi e incantevoli gelsi sparsi ovunque. Elena vide le piccole more appese ai rami e se ne stupì parecchio: «Ma davvero le more crescono anche sugli alberi?» «Per essere più vicine al cielo ed essere raccolte anche da lassù» provai a spiegarle, e allora si ricordò della nonna: «Devono esserci alberi di pasticcio di radicchio da qualche parte...» borbottò meditabonda mentre con il suo passo da papera camminava al mio fianco stringendomi la mano. Il sentiero dei gelsi ci condusse ad un piccolo gruppo di caprette che sembrarono salutarci ed accettarono dalle sue mani le vecchie castagne raccolte per strada ed Elena finalmente parlava, parlava agli animali perché di loro si fidava e non ne aveva paura. Parlò all'asina e al gatto rosso che le venne incontro. Per la prima volta ebbi la certezza che il mondo l'accettava, non la considerava "strana" ma l'accoglieva e non le chiedeva di ragionare, solo di amarla e questo le riusciva bene, perché le anime innocenti si riconoscono e si parlano a

lungo, malgrado noi. E poi, passato il crepuscolo, volle vedere il cielo stellato "perché a Vicenza le stelle non si vedono" si rammaricava sempre, "mentre in collina le puoi quasi toccare..."

Fu allora che mi svegliai. Elena stava ancora dondolando sul letto. Purtroppo non accettava mai di uscire dall'Istituto, tutto ciò che esisteva fuori la spaventava, la disorientava. Sapevo bene che non l'avrei convinta ad uscire ed Arfanta era troppo lontana: la gita in collina non era mai avvenuta, era stato solo un sogno.

Ma nulla può essere "solo un sogno" se ha origine nei solchi profondi della nostra anima, se non nasce dalla mera fase "rem", ma dalla rem-ota profondità del nostro cuore.

Comprai un piccolo rustico ad Arfanta in cui trascorrere tutto il tempo possibile. Nei fine settimana se non ero a Vicenza trascorrevi le giornate ad occuparmi del giardino e dei boschi, curando gli animali feriti o restaurando il mio maniero incantato.

Elena mi lasciò una mattina di Settembre. Se ne andò in punta di piedi, come aveva sempre vissuto. Ero ad Arfanta quando mi giunse la telefonata dall'Istituto che mi annunciava che Elena si era alzata come tutte le mattine e poi si era accasciata nel bagno, salutandoci per sempre con la mano, come avrebbe fatto lei, questa vita difficile. Non fu facile farmene una ragione, quell'autunno le foglie di castagno mi sembrarono cadere pesanti e desolate sul mio giardino di Arfanta, finché giunse il canto del cuculo ad annunciarmi la primavera e con il ritorno delle rondini il dolore sublimò in un'infinita gratitudine: ero abituata a sorreggere Elena tenendola per mano e solo in quel momento compresi che era stata lei a condurmi per mano per farmi diventare una persona migliore.

La ferita era ancora fresca quando, durante una passeggiata sotto il sole di inizio estate, mi incamminai per la strada panoramica che conduce da Tarzo a Corbanese. Lasciai

lo sguardo libero di perdersi sulle cime degli alberi e i morbidi prati, quando fui folgorata da ciò che mi si presentò davanti: riconobbi la collina dei gelsi. La strada era costeggiata da fieri gelsi secolari che ebbi l'impressione di avere sempre conosciuto. Ad ogni passo che facevo dovevo alzare lo sguardo fino al cielo per vedere la cima di quegli alberi imponenti e verdissimi, traboccanti di piccoli frutti rossi da cui si librava il profumo inconfondibile del Paradiso. La testa mi girava dall'emozione. Piano piano ma inesorabilmente, mentre mi lasciavo dietro uno dopo l'altro quella processione di mirabolanti alberi centenari, dentro di me il letargo terminava e si risvegliava qualcosa di incredibile, di incontrollabile. Non era la collina dei gelsi che avevo visto nel sogno, era la collina dei gelsi che avevo dentro.

Non ho intenzione di rimanere a lungo in banca. Ho comprato un terreno proprio su quella strada, la strada dei gelsi. Qui nascerà un planetario ed una fattoria didattica, lo farò diventare un centro di pet-therapy. Qui le persone con difficoltà relazionali potranno vedere il cielo e incontrare gli animali e la natura affinché diventino per loro quella mano amica che li conduca su un sentiero di armonia e serenità, quella strada dei gelsi che non ho potuto mostrare a Elena. Perché la vita delle persone come lei non sia soltanto isolamento e medicine, ma anche gioia di appartenere al mondo, scoprire l'amicizia della natura nel tepore di una zampa sulla propria mano, perché sentir battere il cuore di una creatura vivente all'unisono con il proprio lenisce la paura di esistere e sconfigge la solitudine.

Qui dovevo arrivare, fin dall'inizio della mia vita. Elena non potrà mai vedere tutto questo, ma io so che sarà al mio fianco e mi aiuterà ad alleviare le sofferenze di tante persone perché è lei che mi ha insegnato a farlo, e quando mi sembrerà di non potercela fare cercherò la sua mano nel buio e so che la troverò, ed avrà il profumo delle more selvatiche.

**743<sup>A</sup> SAGRA DEI OSEI**

FIERA NAZIONALE SPECIALIZZATA  
MOSTRA MERCATO  
ESPOSIZIONE UCCELLI

SACILE  
GIARDINO DELLA  
SERENISSIMA

21 AGOSTO  
2016

Associazione Pro Sacile  
REGIONE FVG  
PROVINCIA DI UDINE

# Il formaggio di Sisto creato sotto il camino

di Luigino Bravin - Conegliano

In luglio, prima che sorga il sole, fa freddo in Pian dell'erba e camminavo veloci per scaldarmi. Il chiarore verso est e giù in pianura si stava facendo strada fra le nubi che stavano sospese sopra il mare in lontananza, dopo che il temporale notturno, vigoroso e fiammeggiante di lampi, aveva reso un vetro l'aria e lucida l'erba nel sentiero.

Avevo un appuntamento con una persona che difficilmente, si sarebbe ripetuto in futuro. Appena scollinato, la piccola conca silenziosa e ancora buia, se non fosse stato per l'unica luce che usciva da una costruzione in pietra chiara, mi apparve in tutta la sua intimità. Casere minute e appena distinguibili, posate sul dorso del colle che la racchiudeva da un lato, stavano mute testimoni di tanta tranquillità.

Solo dopo alcune centinaia di metri in leggera discesa delle macchie bianche vicine ad una lama si distinsero per quelle che erano: quattro vacche e un vitello. Il suono dei campanacci mi diede il segnale che si stavano allontanando dalla pozza di acqua.

Sisto si era accorto che stavo scendendo la collina e mi diede una voce. Stava uscendo dalla stalla portando verso la casa due secchi di alluminio che sapevo essere pieni del latte appena munto. Il sole doveva aver superato le nuvole adagiate sopra il mare, verso Trieste, ed ora tutto era visibile chiaramente.

«Bondi, sei arrivato giusto».

«Non potevo mancare caro Sisto, mi sono fermato in panificio a Fregona e ho il pane ancora caldo nello zaino».

«Vieni in casa».

Volevo aiutarlo a portare almeno uno dei secchi ma sapevo che non avrebbe accettato. Mi precedette con passo sicuro facendo forza sulle gambe per affrontare la lieve salita verso la casa.

«Bon giorno», mi salutò la moglie con un sorriso affabile e sincero.

Mi ero sempre meravigliato della loro età: ora avevano certamente superato gli ottanta e con una determinazione di altri tempi continuavano, a fine maggio, a salire in montagna in questa casa appartenuta al nonno di lui, portando fin quassù le loro quattro o cinque mucche. La moglie malgrado i suoi acciacchi, lo seguiva in quella che era diventata ormai una sfida e anche un'avventura per le difficoltà di vivere lassù, senza luce elettrica, senza frigo, televisione, come se il tempo per quei quattro mesi andasse a ritroso. Il nonno, o il suo spirito, primo abi-



tante di quella casa in calcare, doveva aggirarsi nel pascolo lì attorno a controllare, consigliare e origliare anche le parole dei due vecchi, quando la sera si ritiravano nella camera al piano superiore.

Il clima lassù era piacevole solo quando c'era il sole. La sera e la mattina, ma anche durante il giorno alle volte, le nubi che salivano dalla pianura condensavano quando erano in quota e la nebbia ristagnava per ore a Pian dell'Erba. L'umidità, di questo si lamentava ogni anno la moglie, bagnava di minute gocce tutto quello che poteva raggiungere, anche le ossa e i dolori dei due anziani.

Nella cucina il soffitto era completamente nero, quasi asfaltato dal fumo di decenni di fuoco in quel focolare che, Sisto si lamentava ogni volta, non tirava a dovere. Un velo di fumo azzurrognolo stagnava, quasi attaccato al soffitto e solo quel poco di corrente d'aria fra la porta d'entrata e la finestra su retro riusciva a spostarlo in lente volute verso l'esterno, subito sostituito da altre folate che uscivano dalla cappa del camino incriminato posto nell'angolo della stanza.

Su quel fuoco odoroso di faggio e abete una grande caldera annerita esternamente dai secoli, forse, ma lucida di rame all'interno, prendeva calore lentamente il latte munto la sera prima e quello del mattino che Sisto aveva svuotato ancora caldo di mammelle senza spanderne un goccio.

«Prima che si scaldi possiamo fare colazione».

La moglie aveva preparato il caffè su un pentolino posto accanto al fuoco e messo in una caraffa parte del latte appena munto.

Mi stavo chiedendo se era conveniente bere latte non bollito ma desideravo riprovarci. Lo assaggiai

a piccoli sorsi. Il sapore dolciastro e il profumo morbido portarono indietro di decenni le lancette del mio orologio personale.

«Rinunciare? - mi dissi - e poi, a quando un'altra occasione?»

Sul bordo della caldera Sisto aveva fissato un termometro il cui supporto in legno doveva aver assaggiato il latte di centinaia di vacche in anni e anni di estati. Mentre si mangiava formaggio con il pane croccante Sisto si alzò più volte per controllare la temperatura ma non guardava il termometro; immergeva il gomito nel latte per un istante.

«Manca poco».

«A che temperatura bisogna portarlo?» chiesi.

«38, 39 gradi».

Mi alzai e la temperatura era, sul termometro, quella giusta.

Era segalino il Sisto, ossuto, con i tendimi delle braccia scoperte in vista, gli occhi attenti e guardinghi mentre metteva il caglio in un piatto in legno che mise in rotazione nel latte tiepido.

«Appena smette di girare è il momento di rovesciarlo nel latte».

Se quello appena munto era dolciastro, quello scaldato ora era profumato di legno e di erba bagnata, con leggere punte di timo assolato.

La rotazione del piatto si affievolì e Sisto lo rovesciò nel latte.

Dopo pochi istanti, il miracolo!

Quello che sapevo per averlo letto si andava formando sotto i miei occhi: la cagliata si stava creando. Minuti grumi candidi si staccavano dal liquido e galleggiavano aggregandosi fra loro.

Sisto prese poi, staccandolo da un chiodo sul muro, lo spino. Quello del vecchio casaro non era in acciaio inossidabile ma un ramo di canna d'India con i rametti laterali ridotti a minuti stecchi, cotto dal sole e dal calore, odoroso di formaggio e vecchio di decenni.

«Quanti anni ha questo spino?» chiesi.

La risposta la conoscevo già.

«L'ho trovato quassù quando c'era mio nonno ed ero un ragazzino».

In breve tempo l'odore del latte e la sua essenza si trasferirono in un ammasso candido che Sisto con le

mani spezzò in due parti, lacerando il corpo unico che si era formato: quasi una profanazione.

Raccolse uno alla volta i due grumi in un telo di cotone ingiallito da decenni di lavaggi e li mise su un ripiano. Poi li obbligò dentro alle fasciere in faggio e li avvolse nella stoffa che avanzava. Mise sopra ogni forma due pietre che avevano il loro posto da decenni a fianco dello scolatoio.

Di quel formaggio sempre uguale a se stesso cambiava solo il profumo che assorbiva dal latte quando i fiori di giugno sfiorivano e altri prendevano il loro posto.

Ritornò alla caldera e aggiunse altri rami di faggio al fuoco e in poco tempo il siero, come mi spiegò Sisto, raggiunse la temperatura di quasi 90 gradi. Aggiunse poi, come un alchimista del medioevo, un pizzico di un sale speciale, come disse lui, e dal siero cominciò ad affiorare una velatura candida che raccolse poi con un mestolo bucherellato mettendola in un sacchetto che la moglie teneva aperto con entrambe le mani.

«Eccola la ricotta».

«Fra un mese vieni quassù a prenderti il formaggio di stamattina».

Tornai, con l'idea infantile di trovare una delle due forme create sotto i miei occhi. Sapevo benissimo che potevano essere quelle di giorni prima o dopo, quelle che presi dallo scaffale della buia cantina sul retro della casa.

Una delle due la iniziai una sera al mare con i miei figli. La luce in terrazza era fioca e... per fortuna non si accorsero, o fecero finta, del grumo nero che apparve al primo taglio. Anch'io rimasi stupefatto e rientrai veloce per controllare alla vivida luce della cucina quell'intruso che assomigliava tanto ad un enorme scarafaggio cotto.

Quel camino che non tirava aveva un vizio, che Sisto non mi aveva confessato: lasciava cadere grumi di caligine nella caldera piena di latte.

Riportai il formaggio in tavola mondato del cuore oscuro, cercando di fare finta di niente e sperando che non mi facessero domande.

«Non gustate questo profumo di erbe e fiori?» chiesi.

«È meraviglioso - mi risposero all'unisono, ma aggiunsero subito - direi che anche questo lieve sentore di affumicato dona al formaggio un sapore ancora più esclusivo».

Ci guardammo ma nessuno si fidò di dire una parola in più che, intuirono, non avrei accettato.

Il formaggio di Sisto non avrebbe avuto più un seguito.

Quella che avevo vissuto sarebbe stata l'ultima stagione del malgario di Pian dell'Erba.

**90.6 Mhz Conegliano**  
**96.3 MHz Vittorio Veneto**  
[www.radioconegliano.it](http://www.radioconegliano.it)

# Senza parole

di Antonio Gasperin - Trichiana

Finalmente il tempo si era messo al bello, le recenti piogge avevano ripulito il cielo e ravvivato i colori della montagna, dal grigio severo delle rocce al verde intenso dei prati punteggiati di variegati piccoli fiori, prima che l'arsura dell'estate ingiallisse le tonalità della natura tutto intorno.

Mi ero avviato lungo il sentiero che dalle malghe di Valmorel saliva il versante nord del Visentin tallonando il sorriso di una bionda piuttosto appariscente, le spalle abbronzate scoperte e una gonna blu elettrico sopra il ginocchio. Completavano la comitiva una donna di mezza età di una fissità marmorea tale da non cavarci una parola; un signore vestito bene, forse un medico, uno di quei soggetti che consultano la cartina con la matita in mano e infine, proprio dietro di me, una tipa minuta, scura di carnagione e capelli, persa tra le cinghie dello zaino. Osservava con stupore le cime, ma spesso lanciava sguardi di striscio ad altezza d'uomo. Le mie facoltà mentali erano focalizzate su come avviare una conversazione deccente senza risultare banale, noioso, o magari poco serio. Sbagliare la prima frase, anzi, la prima parola, poteva relegarmi nell'oblio per il resto del percorso. Ho notato allora che il bagaglio più voluminoso, un vero zaino da globe trotter con delle scarpe penzolanti per i lacci, apparteneva alla moretta ed in aggiunta vi aveva legato sopra una borsa, in equilibrio incerto. Alla prima sosta la ragazza si alzò e cercò senza molto successo di sciogliere i nodi che chiudevano la sacca. La osservavo: un bel corpicino minuto ma ben fatto, con quella vigoria di chi è abituato a camminare molto e stare spesso all'aperto, ed ovviamente un chiaro invito a mettere la mia esperienza di scout al suo servizio. Al mio scontato «Posso aiutarti?» fece seguito da parte sua un sorriso timido e impacciato, fino a quando, consumandomi mezze unghie, riuscii a liberare la borsa, che nel passare davanti al mio viso mi solleticò le narici con un inequivocabile aroma di cibo. Avevo capito dalla sua esitazione che non era italiana, ero quindi curioso di sentire con quale parola mi avrebbe ringraziato, sperando in un idioma non troppo ostico, tipo spagnolo o inglese, in modo da poter imbastire almeno una conversazione maccheronica, con l'opportuno corollario di gesti ed espressioni facciali. La parola tuttavia non giunse, il suo viso assunse l'espressione che facciamo quando vogliamo scusarci di qualcosa e con l'indice si indicò la bocca. Era muta, oltre che straniera: proprio mentre scoprivo che mi piaceva assai più della bionda, le speranze di intavolare un dialogo naufragavano miseramente. Il sacchetto nero conteneva una grossa scatola di cartone legata con uno spago, che la silenziosa dirimpettaia tagliò, iniziando a trarre sul tappeto erboso altri involucri più piccoli. «Buon appetito», le sorrisi affabile quando la vidi munita di tovaglioli, piattini, ampolle, quasi giocasse al Piccolo chimico. Era una semplice insalata, per cominciare, ma gli ingredienti che



man mano cadevano nella piccola terrina sembravano diffondere nell'ambiente non soltanto il loro aroma e colore, ma addirittura la loro storia. Per prime le olive, nere e lucide, cresciute su quegli ulivi secolari, tutti contorti, stordite per mesi dal frinire ossessivo delle cicale e da lenti belati, dondolate dal caldo vento che sa di mare, poi battute con lunghe frasche, e avviate alla salamoia. Poi fette sottili di peperoni, come piccole gondole verdi, cresciuti nell'orto accanto ai pomodori fiammeggianti. Da quella terra riarsa e antica le radici avido traevano un sapore carico di freschezza, dolcezza e gioia di vivere. Formaggio a cubetti, il gusto piccante del latte ovino e l'acidulo della capra fusi assieme, come assieme le bestie pascolavano sotto gli onnipresenti ulivi. Un cetriolo senza spine comparve per unirsi alle altre verdure, tagliato in sottili rondelle, senza togliere la buccia, dalle piccole mani della viaggiatrice. Dello stesso orto, attaccato alla pianta ormai esausta e secca, eppure così ricco di umori dissetanti, scrigno di freschezza nell'inferno della canicola. Molto più odorosa, col suo aspetto rosato di medusa, una gigantesca cipolla, affettata fine fine, una varietà da mangiare cruda, croccante. Come sembra vicino e presente il Mediterraneo, adesso che l'aria profuma di timo, basilico e origano! E infine un filo di smeraldo che scende da una piccola ampolla e con lente spirali penetra tra i cubetti di formaggio screziati di erbe, le virgole della cipolla, il sorriso del pomodoro.

Mentre la bionda estraeva senza speranza un tubo di Pringles e iniziava a masticare, spargendo qualche scaglia sulla mappa del signore ben vestito, iniziai a scartare l'involto che tenevo nel mio zaino. Mi affidai alla buona sorte nel momento in cui la ragazza puntò quegli occhi nerissimi come carboni sul mio minuscolo desinare. Oh, un semplice uovo sodo, che figuraccia, tuttavia dalle mie galline lasciate libere tutto il giorno di razzolare nel letamaio e nei prati, di scegliere il becchime più vario, ottenevamo uova dal tuorlo rosso come un sole che tramonta, tanto da ottenere un sorriso di consenso da colei di cui ormai soltanto m'importava. La rucola che spontanea cresceva davanti casa lasciava indovinare il gusto selvaggio che invade la gola, opposto all'esile sapore di una ricotta appena scesa dalla montagna e alla dolcezza che

sfuma in una nota amarognola del miele di castagno, prodotto dalla zia a quasi mille metri d'altitudine. Una fetta di tacchino rimase tristemente muta, forse perché si trattava di carne comperata al supermercato, ma sopra decantava la sua anima fiammeggiante uno strato di cren, piccantissimo nonostante le ampie foglie cresciute nel giardino avessero un aspetto piuttosto banale. Un successo insperato fu il purè, grazie alle patate ancora novelle del campetto in collina, e persino la polenta, per merito di mio padre, amico della zappa e non dei diserbanti. La tipa bionda, ormai fuori dai giochi, divorò una merendina che non produsse alcun suono, quindi gettò la spugna e si ritirò in disparte a fumare. Gli spiedini d'agnello ripresero il dialogo scatenando un'autentica sinfonia, peccato fossero freddi, un'altra cosa è vedere il grasso che cola e sfrigola sulle braci d'ulivo, l'ingorgo di olio sale e rosmarino, il lento rigirare gli spiedi. Risposi con una specialità delle nostre campagne, la salsiccia con il fegato o figalet, dal sapore acidulo e speziato, mentre non poteva mancare, di rimando, una foglia di vite ripiena di riso stufato e un paio di polpettine con polpa di granchio, dono del meraviglioso mare. Temevo di essere rimasto a corto di argomenti, quand'ecco sul fondo della sacca un vasetto di vetro con un contenuto leggermente rosato: il baccalà alla vicentina della nonna, in cui l'aroma del grande nord

si sposa con i prodotti della mia terra. Ripreso il cammino non mancava molto alla vetta, ed in effetti si era alla frutta: un melone bianco, dolcissimo, coccolato con gli occhi fino alla completa maturazione e che ora inondava del suo verde profumo l'ultima ascesa. A me spettava l'ultima parola, la bella figliola sarebbe scesa a valle al mio fianco e saremmo diventati inseparabili: con un gesto da prestigiatore estrassi le due mele, sì, quelle tanto dolci con una punta di acidulo la buccia tutta macchie e buchetti che si poteva addentare senza neppure lavarla... Oddio, che mele sono queste, con la piccola etichetta della multinazionale sulla buccia perfetta come una boccia da biliardo? Forse mamma le ha sostituite all'ultimo secondo! Un silenzio assordante, una promessa di sapore da sala operatoria, mentre tutti si sparpagliavano o sparivano nel rifugio: prima la signora di marmo, poi la bionda vistosa, quindi con un guizzo repentino, mentre io lottavo con un pullover, la silenziosa figlia dell'Egeo. Quando mi raccapazzo ormai è troppo tardi: di lei è rimasto solo un miraggio, una sensazione di buono che non svanirà mai dalla memoria.

**farmacia**   
**LEGRENZI**  
**ERBORISTERIA**  
**OMEOPATIA**  
**VETERINARIA**  
**SANITARI - DIETETICI**  
**ALIMENTI PER CELIACI**

**CONTROLLO GRATUITO DELLA PRESSIONE**

Via Roma, 310 - 31043 FONTANELLE (TV)  
Tel. 0422 809085 - Fax 0422 809576  
farma031@farmacietv.it

# La complicità della natura

di Valeria Pederiva – Fiaschetti di Caneva

Mi sono sempre chiesta se l'essere nata in montagna piuttosto che al mare abbia influenzato la mia predilezione per monti, colline e prati.

*In quei grandi spazi sconfinati dove senti alimentarsi la vita guarire ogni cellula ammalata rinforzarsi la mente indebolita e conoscere una realtà fino allora sconosciuta.*

Quando stanca, sfiduciata, delusa dagli uomini e dall'amore mi recavo sulle colline che contornano Caneva, Dardago, Budoia, Sarone e il colle di S. Martino e parlavo con gli alberi come fossero persone.

Mi complimentavo dicendo loro: «Come sei bello!» oppure «Sei una meraviglia!» e loro parevano rallegrarsi abbassando le fronde a mò di saluto o riverenza e sembravano sorridere complici.

Mi sedevo ai loro piedi, la schiena appoggiata al tronco e scaricavo tutto il mio patema d'animo certa di essere compresa, poi ascoltavo rapita il loro consiglio che consisteva in ciò che mi passava per la mente di seguito.

La solitudine non mi opprimeva

in quei luoghi, i sogni che la vita aveva infranto li ritrovavo dentro di me intatti, come se pace e tranquillità fossero prerogative della natura che faceva succedere le cose a suo piacere. O forse siamo noi che cambiamo qualcosa?

Quel giorno avevo modificato itinerario, in seguito a dei discorsi sentiti e non condivisi, cioè di non andare mai soli in boschi sconosciuti, recandomi su quel colle situato tra Caneva e Sarone dove non ero mai stata prima, che si chiama "Pontat".

Mentre risalivo i sentieri ammiravo la natura, era primavera inoltrata e la vegetazione tutta in fermento creava in me come un tormento. Davanti a tanto splendore l'animo si commosse e, mentre ringraziavo Dio per la sua creazione, un usignolo iniziò a cantare vicinissimo.

Mi sedetti, attenta a non spaventarlo e mi lasciai catturare da quella meravigliosa melodia, pensando che fosse Dio che rispondeva al mio ringraziamento. E così, mentre ascoltavo, non mi accorgevo che intanto era arrivato il tramonto. Il grido di un falco mi fece ridestare. Mentre nella testa mi risuonava l'eterno avvertimento: "Cresci, cresci, perché non vuoi mai ascoltare?".

Mi veniva da ridere pensando che la mia carta d'identità afferma che ho settanta anni, mentre la mia testa dice che potrei averne magari cinquanta e il mio cuore al massimo tre o quattro.

Intanto si era avvicinato un cane scodinzolante, io mi irrigidisco terrorizzata ma per fortuna arriva anche il suo padrone il quale mi dice con gentilezza: «Non aver paura, è innocuo» e si siede vicino chiedendomi come mai sono sola nel bosco a quell'ora.

Dopo la separazione da un marito alcolizzato e un amore creduto ideale, che mi ha invece tradita, pensavo di essere ben corazzata contro gli uomini, ma non volevo essere scortese con questo uomo apparso così improvvisamente e molto corretto, quasi dolce.

E mentre lui mi parlava del suo amore per la natura che io ammiravo tanto un giorno dopo l'altro è nato un amore nuovo, con la complicità del bosco, dei suoi profumi e i suoi umori.

Così d'improvviso tutte le mie certezze sparirono, allontanate da una ventata di magia.

Ero come rinata, felice di sentirmi amata, grazie alla natura meravigliosa

sa di quel bosco, che forse era uguale agli altri o forse no, perché mentre osservavo il tutto mi pareva che gli alberi sorridessero attraverso i loro occhi aperti nella corteccia. E l'erba, piegandosi alla spinta del vento, sembrava spostarsi proprio come camminasse. E addirittura le farfalle e le formiche mi sembravano allegre.

In seguito, giorno dopo giorno, percorremmo tutti i sentieri attorno al "Pontat" e uno di questi ci portò al castello di Caneva.

Anche se ormai è rimasto solo qualche muraglia il posto conserva un fascino misterioso, complici le storie e leggende che aleggiavano attorno a quelle mura.

Il tutto contornato da un'aria pura e pulita

*Una vegetazione con tutte le sfumature di verde possibili ed inimmaginabile  
Un panorama senza confini  
Agriturismi, pizzerie e ristoranti per tutte le tasche  
Gente cordiale e disponibile per scambi di vedute e opinioni.*



## OdontoSalute®. Il network dentale che mi piace.

Mi piace avere una **bocca sana**, perché è bellezza e soprattutto **salute**. Mi piace chi offre alta **qualità** nei materiali e nel servizio a **costi accessibili**. Per questo mi piace OdontoSalute®. Le sue **tariffe alla portata di tutti** piacciono sempre a più persone!

**Servizi gratuiti:**  
prima visita,  
radiografia panoramica\*  
e preventivo.  
**Chiama subito!**

Numero Verde  
**800 125555**

\*se clinicamente necessaria

**AssoLowcost**  
QUALITÀ & VALORE  
AZIENDA ASSOCIATA

[www.odontosalute.it](http://www.odontosalute.it)

# OdontoSalute®

**Vittorio Veneto (TV)**

Via Pastore, 20 - Tel. **0438 555295** - Direttore Sanitario Dott. Roberto Favaretto

Siamo presenti in: **Emilia Romagna - Friuli Venezia Giulia - Lazio - Liguria - Lombardia - Marche - Molise - Puglia - Trentino - Veneto**

Impianto endosseo osteointegrato € **494** - Protesi mobile completa per arcata € **405** - Corona in lega e ceramica € **333** - Protesi mobile scheletrata € **455** - Estrazione semplice € **45** - Estrazione complessa € **75** - Otturazione semplice € **47** - Otturazione media € **68** - Ablazione tartaro e istruzione all'igiene € **40**