



Periodico quindicinale on line indipendente di approfondimento dei quartieri di Maddalene e del Villaggio del Sole di Vicenza. Esce il sabato. Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1259 del 5 agosto 2011. Sede: Vicenza, Strada Maddalene, 73. Tel. 329 7454736. Direttore responsabile: Gianlorenzo Ferrarotto. Riservato ogni diritto e utilizzo degli articoli pubblicati. Le foto pubblicate sono di proprietà se non diversamente indicato. Per scrivere al giornale o per collaborare: [Maddalenotizie@gmail.com](mailto:Maddalenotizie@gmail.com). Sito web: [Maddalenenotizie.com](http://Maddalenenotizie.com)

## Attualità. Dallo scorso 15 ottobre

### Green pass obbligatorio per tutti

**D**al 15 ottobre scorso il green pass è diventato obbligatorio per l'accesso a tutti i luoghi di lavoro sia pubblici che privati, fino al 31 dicembre termine dello stato d'emergenza.

Il debutto dell'obbligo di green pass è stato segnato da numerose proteste. Si sono registrati disagi, specie nelle zone portuali, ma l'Italia non si è fermata.

L'obbligo del green pass nei luoghi di lavoro vale non solo per il personale dipendente, ma anche per tutti coloro che accedono per svolgere attività lavorativa o di formazione (servizi di pulizia, ristorazione, manutenzione e rifornimento dei distributori automatici, i consulenti, i corrieri). Va rispettato anche dai visitatori a qualunque titolo e dalle autorità politiche. L'unica categoria esclusa è quella degli utenti dei servizi e di coloro che sono esentati dalla vaccinazione con un certificato medico.

Con l'entrata in vigore del decreto, sono scesi in piazza i no green pass in tutta Italia senza però bloccare il Paese. L'allerta però rimane alta in particolare per l'autotrasporto, settore tra i più delicati per il nostro Paese, visto che oltre l'80% delle merci viaggia su gomma. Secondo le principali associazioni, almeno il 25% di camion delle imprese italiane già da venerdì è stato costretto a fermarsi per fare largo agli stranieri, esentati dall'obbligo.

I tanto temuti disagi nei trasporti pubblici locali non si sono mate-

rializzati.

In tutte le città si sono avute manifestazioni più o meno partecipate ma ordinate. La più significativa e attenzionata è stata tuttavia la protesta dei portuali di Trieste anche se pacifica e senza nessun blocco.

Dopo le perplessità sull'annunciato blocco da parte di alcuni iscritti al sindacato autonomo che l'ha promossa, un comunicato all'alba di venerdì 15 ha ribadito che sarebbe stata lasciata libertà di accesso ai varchi.

Molto eterogenea la composizione del blocco contrario al lasciapassare. Sono arrivati da tutto il Veneto ma anche da altre regioni per stare accanto ai lavoratori con le pettorine gialle e arancio.

Secondo alcune fonti, su 950 lavoratori del porto di Trieste, circa il 40% non sarebbe in possesso di Green Pass.



Il coordinamento dei lavoratori ha chiesto una "abolizione del green pass" minacciando il blocco totale della circolazione navale che tuttavia non si è verificato. Nella giornata di lunedì 18 ottobre scorso, infatti, la polizia è intervenuta pesantemente contro i manifestanti di Trieste con idranti e lacrimogeni nel tentativo di disperderli. Operazione non da tutti i partiti approvata, poiché paragonata alla altrettanta incapacità di gestione della manifestazione a Roma di sabato 9 ottobre.

## Osservatorio

### Roma e Torino al centrosinistra

**L**o spoglio delle urne nel pomeriggio di lunedì 18 ottobre scorso ha sancito la vittoria del centrosinistra che governerà Roma e Torino, oltre che altre città capoluogo di provincia come Varese. Pesante la sconfitta dei candidati del centrodestra che a parere degli osservatori non ha presentato candidati di peso, in alcuni casi sconosciuti ai cittadini.

Al di là di queste osservazioni, c'è una ulteriore considerazione da sottolineare e sulla quale sarà bene un necessario approfondimento per individuare le motivazioni che hanno tenuto lontano dai seggi circa il 60% dei cittadini elettori.

E' doveroso, ad urne chiuse, riflettere sul significato di questa disaffezione al voto dei cittadini. Riflessione che dovranno approfondire i leaders di tutti i partiti, sia vincenti che perdenti, perché non si può parlare di "grande vittoria" quando al voto sono andati solo quattro elettori su dieci. C'è di che preoccuparsi, perché significa che i cittadini-elettori non ripongono più nella politica e, soprattutto, nei suoi rappresentanti, la fiducia necessaria.

Disaffezione preoccupante, soprattutto per i sindaci eletti i quali difficilmente potranno attribuirsi l'appellativo di "sindaco di tutti i concittadini". Soprattutto perché una volta di più questi voti mancati evidenziano il profondo disagio di chi abita le periferie delle città, grandi e piccole, troppo spesso ingiustificatamente dimenticate.

**Appuntamenti****Festa del 4 novembre**

I 3 novembre l'Italia ricorda l'Armistizio di Villa Giusti a Padova, entrato in vigore il 4 novembre 1918, che mise fine alla 1<sup>a</sup> Guerra Mondiale. Una commemorazione si terrà davanti al monumento ai caduti sul piazzale della chiesa parrocchiale di Maddalene mercoledì 3 novembre alle ore 19 a cura del Gruppo Alpini di Maddalene come avverrà contemporaneamente in tutta Italia.

**CERIMONIA  
di  
COMMEMORAZIONE DEL 4 NOVEMBRE**

Su richiesta della Presidenza Nazionale, quest'anno la Commemorazione del 4 Novembre viene svolta il giorno 3 novembre alle ore 19,00, presso i monumenti ai Caduti siti nelle Municipalità sede dei Gruppi. Per tale occasione il Gruppo Alpini di Maddalene, invita tutti i tesserati e cittadini a presenziare alla cerimonia.

Programma Cerimonia:

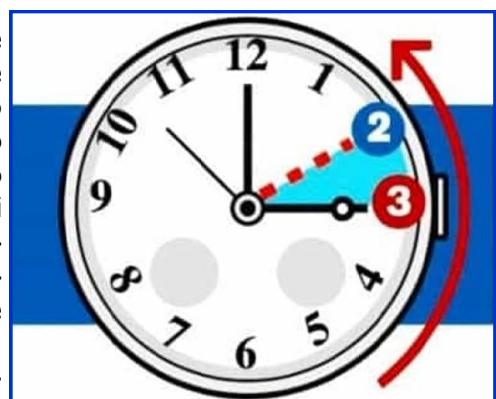
**MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE 2021**

Ore 18.45	Ritrovo nel piazzale della chiesa Parrocchiale
Ore 19.00	Alzabandiera e deposizione di una corona davanti al monumento.
Ore 19.10	Lettura del messaggio del Presidente Nazionale.
A seguire, rinfresco per i ragazzi presso i locali della parrocchia.	

Il Capogruppo  
Augusto Bedin

**Attualità. Nella notte tra il 30 e 31 ottobre****Torna l'ora solare**

Anche quest'anno torna l'appuntamento con il cambio dell'ora: l'ora solare nel 2021 scatterà la notte tra sabato 30 e domenica 31 ottobre, la notte prima di Halloween. Alle 3 le lancette andranno spostate indietro di un'ora. L'ora solare sarà in vigore fino a sabato 26 marzo 2022, quando sempre di notte le lancette dovranno essere spostate di nuovo in avanti di un'ora.



Orologi e sveglie digitali, smartphone, pc, tablet e aggiorneranno in automatico l'orario; chi ha dispositivi analogici dovrà, invece, ricordarsi di farlo manualmente.

**Appuntamenti. In vista del prossimo Natale****Incontro presepisti**

**G**iovedì 4 novembre prossimo alle ore 20,30 presso la sala superiore del centro giovanile di Maddalene di riuniranno i presepisti e i volontari che intendono partecipare alla 13<sup>a</sup> edizione della Strada dei presepi di Maddalene, la tradizionale manifestazione natalizia organizzata dal Comitato per il recupero del complesso monumentale di Maddalene, dalla Parrocchia e dal Circolo Noi di Maddalene e dal Gruppo Alpini di Maddalene in collaborazione con il Comune di Vicenza che inizierà sabato 11 dicembre e terminerà domenica 16 gennaio 2022.

**Attualità. Volontari all'opera****Area esterna della tensostruttura ripulita**

volontari del Gruppo Ginnastica di mantenimento di Maddalene mercoledì 13 ottobre scorso si sono sostituiti agli operai del Comune di Vicenza ed hanno effettuato la pulizia dalle erbacce all'esterno della tensostruttura di via Cereda, rimaste da sfalciare da oltre due anni. Troppo impegnati gli attuali inquilini di Palazzo Trissino a risolvere i molteplici problemi del centro storico e quindi in estrema difficoltà ad inviare una squadra di lavoratori a rimuovere le sterpaglie cresciute a dismisura durante un anno e mezzo di Covid. Anche perché il quartiere di Maddalene si trova, ahimè, a tre km da piazza dei Signori sulla quale si affaccia il Palazzo del Comune...



**Conoscere le**

Carla Gaiago Giacomini

**S**pezie è sinonimo di sapori, colori e profumi. Sono sostanze vegetali: semi, radici, frutti, fiori, gemme, corteccce conosciute anche come droghe. Generalmente vengono disidratate e sono ricche di olii essenziali. Noi le adoperiamo generalmente in cucina per dare profumo, aroma e fragranza ai cibi dolci e salati.

Molte spezie possono prolungare i tempi di conservazione degli alimenti ed alcune hanno proprietà curative.

Nell'antichità erano considerate sostanze di grande pregio. In Egitto durante la costruzione della Piramide di Cheope, intorno al 2600 a.C., alle maestranze e agli operai venivano forniti cibi speziati perché si mantenessero in forze e non potessero contrarre epidemie. In un antico papiro vengono citati numerosi rimedi a base di spezie e di erbe aromatiche, mentre nei ritrovamenti archeologici ci sono tracce di cumino, anice, cardamomo e zafferano.

Nell'antica Roma le spezie provenienti dall'Oriente erano riservate alle tavole dei patrizi, mentre le erbe spontanee mediterranee chiamate "plebee" erano destinate alle mense dei popolani. Le spezie essendo considerate un bene di lusso quindi un mezzo per arricchirsi, sono state uno dei prodotti commerciali più importanti. Il loro commercio si sviluppò fino al punto di creare degli itinerari ben precisi, sia per terra che per mare chiamati "via delle spezie".

La via delle spezie univa l'Europa all'Oriente, infatti, la maggior parte di questi prodotti provenivano dall'India e dalla Cina, e questi grandi viaggi esploravano nuovi mondi sconosciuti e pieni di fascino.

Durante il Medioevo le spezie vissero un vero periodo di celebrità. I nobili le acquistavano per poter ostentare la loro ricchezza a tavola. Alcuni uomini di culto ritenevano che le spezie provenissero dal paradiso terrestre e avessero poteri miracolosi, altri le percepivano come simbolo di piacere come qualcosa di immorale.

## Erbe mediche

Venezia ebbe un ruolo importante nel commercio delle spezie, infatti quelle provenienti dall'Oriente passavano dal porto della Serenissima e da lì partivano oro o argento per gli arabi, gli indiani e i cinesi perché le spezie venivano pagate solo in oro, come del resto la seta. Oggi sono alla portata di tutti, anche se meno usate di un tempo, ma conservano intatto il loro fascino ed il loro profumo per portare una nota esotica ai nostri piatti. Le spezie utilizzate nelle diverse parti del mondo sono circa una cinquantina, alcune delle quali per noi sono quasi sconosciute e usate solo localmente. Noi usiamo generalmente:

**Pepe:** nelle sue varianti Nero, Bianco e Verde, è una spezia con un gusto un po' piccante, molto utilizzata in cucina. Viene adoperato sia in polvere che in grani, che a loro volta possono essere utilizzati interi o macinati al momento.

**Peperoncino:** Il peperoncino (noto anche come "chili" in Messico) è una pianta ornamentale, piccante o dolce, diffusa in tutto il mondo. Esso permette di aromatizzare i cibi, soprattutto le salse piccanti. Il grado di piccantezza del peperoncino varia in base alla varietà di peperoncino e soprattutto in base alla sua maturazione, infatti, più è maturo più è piccante.

**Cannella:** viene ricavata dall'omonimo albero originario dello Sri Lanka. La cannella, disponibile in polvere o in bastoncini, viene solitamente utilizzata nei dolci, soprattutto quelli alla frutta (il connubio perfetto è sicuramente con le mele), nelle preparazioni al cioccolato, e non manca come aroma nelle creme, nei gelati, nei liquori e nel tè.

**Chiodi di Garofano:** i chiodi di garofano sono i boccioli essiccati

della pianta sempreverde, tipica del Madagascar, Antille ed Indonesia. I chiodi di garofano vengono utilizzati sia nelle preparazioni dolci che salate. Le preparazioni dolci più note che ne vedono l'utilizzo sono i dolci a base di frutta, i liquori e il vin brûlé.

Nelle preparazioni salate, solitamente accompagnano la selvaggina, gli arrosti i bolliti o i formaggi stagionati.

**Ginepro** è una pianta tipica della flora italiana. In cucina si utilizzano le bacche che insaporiscono le carni, soprattutto di selvaggina, o alcuni superalcolici (come il gin o la grappa di ginepro).

**Noce Moscata:** è il seme di una pianta che ha un odore ed un sapore molto particolari. È molto utilizzata in cucina nei dolci, nelle creme (indispensabile ad esempio nella besciamella), nel purè e nei ripieni di pasta fresca.

Non possiamo dimenticare: lo **zafferano**, forse la spezia più costosa di tutto il pianeta - deriva dai pistilli e stami del fiore dello zafferano, che vengono poi essiccati; la **curcumina**, la più colorata di tutte le spezie, è una new entry nella cucina italiana.

Nella nostra cultura le spezie e le erbe aromatiche vengono usate principalmente in cucina per creare mix di sapori piacevolissimi, capaci di trasformare un piatto e renderlo unico.

Non solo questo però. Le spezie fanno bene alla salute e spesso sono consigliate per insaporire i piatti senza necessità di aggiungere altri condimenti più grassi e di limitare l'apporto di sale, soprattutto per chi soffre di pressione alta e per chi è più a rischio.



**Il mutare delle stagioni**

## Lavori e colori dell'autunno

**S**ettembre, ottobre e novembre sono i mesi autunnali in cui si raccolgono i frutti che la terra generosamente ci dona. Anche i contadini in questo periodo dell'anno raccolgono i prodotti dei campi come l'uva, il granoturco, la soia e tanti altri prodotti che poi, opportunamente lavorati e trasformati servono alla alimentazione umana ed anche animale.

Sarà capitato a tutti - a quelli di noi più attenti - di vedere al lavoro nei campi del nostro quartiere o altrove le imponenti macchine utilizzate per la raccolta dei diversi prodotti accuratamente seminati in primavera dai contadini con le moderne seminatrici. Anche nei mezzi agricoli la tecnologia ha fatto passi da gigante permettendo all'uomo di lavorare la terra in modo meno faticoso e più redditizio.

Chi ha i capelli grigi non può fare a meno di fare un paragone tra la indiscussa capacità imprenditoriale degli agricoltori di oggi con i difficili, estremamente faticosi metodi di coltivazione della terra di cinquanta, sessanta anni fa, quando era ancora prevalente nella stragrande maggioranza delle aziende agricole del tempo, la lavorazione manuale dei prodotti pazientemente e faticosamente raccolti dai campi in questo periodo autunnale.

Tempi fortunatamente che fanno parte del non facile passato che oggi rivivono nei numerosi musei che raccolgono le testimonianze di quella tenacia e di quella inventiva che al tempo permetteva di rendere meno faticoso il lavo-

ro nei campi. A dire il vero, anche in molte abitazioni contadine nel frattempo restaurate e trasformate in graziose case contigue ai campi si possono trovare i ricordi del lavoro contadino del passato che decorano portici e rustici vari. In passato, dopo averli raccolti,

i prodotti venivano trasferiti negli annessi rustici alle abitazioni perché nelle serate autunnali poi ve-

agricole di solito sistemati nelle vicinanze della stalla.

Alla flebile luce di una lampada le persone convenute si sedevano intorno al grande mucio e scarciando le pannocchie cantavano, raccontavano fatti e barzellette. Gettavano i cartocci da una parte e le pannocchie nelle ceste che venivano vuotate successivamente nei sacchi. Questi, ben allineati sotto il portico, venivano poi portati nel granaio. Anche questa attività lavorativa rientrava nel rito del *filò*, la tipica veglia autunnale, praticata nelle stalle attigue ai portici dove si raccoglievano tutti i famigliari e talora anche i vicini che lavorando a liberare le pannocchie dal cartoccio, con i vari racconti trasmettevano ai più piccoli le tradizioni e le conoscenze spicciole, ovvero la cultura orale.

Tempi passati, tradizioni che oggi sopravvivono grazie a gruppi folcloristici locali che viaggiando di paese in paese, in occasione di sagre e altre manifestazioni popolari, si incaricano di far rivivere quei momenti tutto

sommato festosi che allietavano le serate contadine ed erano anche occasione per incontri tra ragazzi e ragazze che favorivano i primi amoreggimenti sempre sotto gli occhi vigili delle mamme in apprensione per le proprie figlie in età da moroso.

Ricordi, anche piacevoli, perché sono parte indissolubile del nostro recente passato che hanno visto protagonisti i nostri padri e i nostri nonni la cui esperienza, sagacia, voglia di migliorarsi in continuazione ha permesso di arrivare alle odierne straordinarie tecniche innovative.

(Notizie tratte da "Suggerimento del mondo rurale. Uomini, campi e boschi" Gennaio 2000, La Sere-nissima editrice, Vicenza)



nivano ulteriormente lavorati e preparati per il successivo utilizzo. E' il caso, ad esempio delle pannocchie di granoturco, raccolte



manualmente dai campi con il cartoccio e sistemate nelle apposite ceste di vimini che poi venivano rovesciate nel carro. Tutto il contenuto del carro veniva quindi ribaltato sotto i portici delle case

**Arrivederci a sabato 6 novembre 2021**