

# VICENTINI NEL MONDO

numero **7**  
ANNO 55  
2007



**IMMAGINI  
E RICORDI  
DEL  
GRANDE  
RADUNO**

# IL CALENDARIO 2008

Periodico dell'Ente Vicentini nel Mondo  
Direzione, Redazione, Amministrazione  
Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza  
Tel. 0444 325000-994851 - Fax 0444 528124  
E-mail: [info@entevicentini.it](mailto:info@entevicentini.it) <http://www.entevicentini.it>  
Tiratura copie n. 10.800  
MANOSCRITTI E FOTOGRAFIE NON SI RESTITUISCONO

Sped. in abb. postale - D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, CNS Vicenza  
Poste Italiane - PP - Economy - Aut. n. SMA NE/VI/137/2007  
du 27/06/2007

## ABBONATEVI A "VICENTINI NEL MONDO"

**N**el tempo "Vicentini nel mondo" è cresciuto, è cambiato, si è adeguato alle nuove esigenze, alle nuove richieste che giungevano dal mondo dell'emigrazione. E senza, neppure, chiedere mai. A differenza di altri fogli di emigrazione, il nostro periodico è arrivato gratuitamente nelle cassette postali di chi lo richiedeva, in Italia e all'estero. Offerte sono state sollecitate con discrezione e sono giunte anche gradite, ma non sono state mai imposte.

Ora però siamo a un bivio. Il nostro Ente non ha più avuto confermata la qualifica di onlus, per cui le spese postali di spedizione che prima erano ridotte e accettabili, adesso diventano esorbitanti e praticamente impossibili da sopportare con un bilancio come quello dell'Ente terribilmente risicato e che già fino ad oggi è impegnato in gran parte proprio per coprire le spese del nostro e vostro periodico.

Siamo, quindi, cari lettori, dinanzi a una scelta decisiva. Ora chiediamo che chi ama, vuole e legge "Vicentini nel mondo", sottoscriva anche un abbonamento annuale, come fanno, ripeto, da anni i lettori di altri giornali dell'emigrazione. Un abbonamento neppure tanto costoso, **solo 10 euro all'anno**, ma determinante per consentirci di continuare ad arrivare regolarmente nelle vostre case come oggi, con la stessa periodicità, come messaggeri della nostra e vostra vicentinità, come testimoni e tutori delle comuni radici.

Se, cari lettori, vi chiediamo questo impegno con un appello che parte dal cuore, è perché davvero non ci sono altre vie d'uscita per continuare una preziosa opera di informazione e di collegamento che unisce idealmente gli emigrati di ieri ai loro eredi di oggi, e per salvare un patrimonio di memorie, di cultura, di vita migratoria che appartiene a voi e a noi. E ora, cari lettori, attendiamo con fiducia la vostra risposta.

FRANCO PEPE

<b>TARIFFE:</b>	EUR	10,00
	CAD	15,00 (dollari canadesi)
	USD	15,00 (dollari americani)
	AUD	17,00 (dollari australiani)
	CHF	15,00 (franco svizzero)

N.B. - Da Gennaio 2008 il giornale verrà inviato solo a coloro che verseranno il contributo secondo la tabella sopra riportata.

### Ai lettori

#### MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Si prega di inviare tale contributo all'attenzione di:

#### ENTE VICENTINI NEL MONDO

Corso Fogazzaro 18  
36100 Vicenza - Italy

#### tramite:

- vaglia postale internazionale
- bonifico bancario sul c/c con le seguenti coordinate bancarie:  
Banca: UNICREDIT BANCA Agenzia 02057 VICENZA BATTISTI

#### Codice IBAN:

IT	98	X	02008	11820	000040077089
(Paese)	(Check)	(Cin)	(Abi)	(Cab)	(numero di conto)

codice SWIFT: UNCRIT2BM57

**NON INVIARE ASSEgni BANCARI O DENARO CONTANTE**

## Il presidente GIUSEPPE SBALCHIERO

# CARI VICENTINI LONTANI, VI MANDO GLI AUGURI CON IL CUORE...



**È** Natale, la festa più bella dell'anno, la festa degli affetti, quella in cui le persone care si ritrovano insieme sotto la grotta di Betlemme per raccontarsi l'anno vissuto e preparare il Nuovo Anno che verrà. Il primo pensiero va a chi nel 2008 ci ha lasciato: un caro ricordo a loro.

Il secondo pensiero a tutte le persone che i rappresentanti dell'Ente Vicentini hanno incontrato nei vari viaggi alle quali rivolgo il mio ringraziamento per la squisita ospitalità.

Il terzo pensiero a tutti coloro che sono partiti in questi ultimi 150 anni e hanno sempre conservato un ricordo del paese di origine.

Il mio impegno per il futuro è di lavorare perché questo rapporto diventi sempre più stretto nei sentimenti e nelle vicende di ogni giorno.

A tutti i cari amici che rappresentano il mondo della nostra emigrazione, ai giovani discendenti dei vicentini che sono partiti negli scorsi decenni, voglio assicurare che qui a Vicenza il nostro Ente continuerà ad essere un punto di riferimento al loro servizio.

Nel giorno del Natale sappiate che attorno alle vostre tavole, ai vostri alberi e ai vostri presepi, con i doni, ci saremo anche noi, gli amici di sempre.

Buona Natale a tutti

GIUSEPPE SBALCHIERO  
Presidente dell'Ente Vicentini nel Mondo

*Buon Natale.*

*Felice.2008*

**T**utta la redazione dei Vicentini nel mondo è vicina a Voi con l'augurio più bello. Che sia un buon Natale per tutti. Che sia un sereno e felice Anno Nuovo per tutti.

È questo anche il momento per ringraziarvi per la Vostra fedeltà, la Vostra simpatia, gli incoraggiamenti e gli apprezzamenti che ci fate sempre sentire e che ci spronano a fare sempre meglio e sempre più per la nostra grande famiglia che si trova in tutto il mondo.

FRANCO PEPE  
Direttore di Vicentini nel Mondo

**A**tutti i nostri amici vicentini sparsi nel mondo, nel tradizionale appuntamento con le festività di Natale e Capodanno, desideriamo inviare gli auguri più sinceri affinché possiate trascorrere ore felici e liete nelle vostre famiglie.

Che questo Natale porti pace e serenità in tutti continenti, con la speranza che le mille luci che accenderemo nelle nostre case, quartieri e città possano illuminare i cuori di tutti coloro che stanno attraversando un periodo infelice, e favorisca una nuova rinascita.

Come non ricordare in questi momenti lo sguardo fiero dei nostri cari Onorio, Joe e Franco che sicuramente, da lassù, combatteranno ancora perché le persone, quaggiù, condividano quello spirito di solidarietà che sempre ha permeato la vita di chi ha sperimentato l'emigrazione.

L'affetto e l'amicizia che superano qualsiasi distanza, ci farà sentire sicuramente vicini, soprattutto a Gabriele, in questo momento di salute instabile.

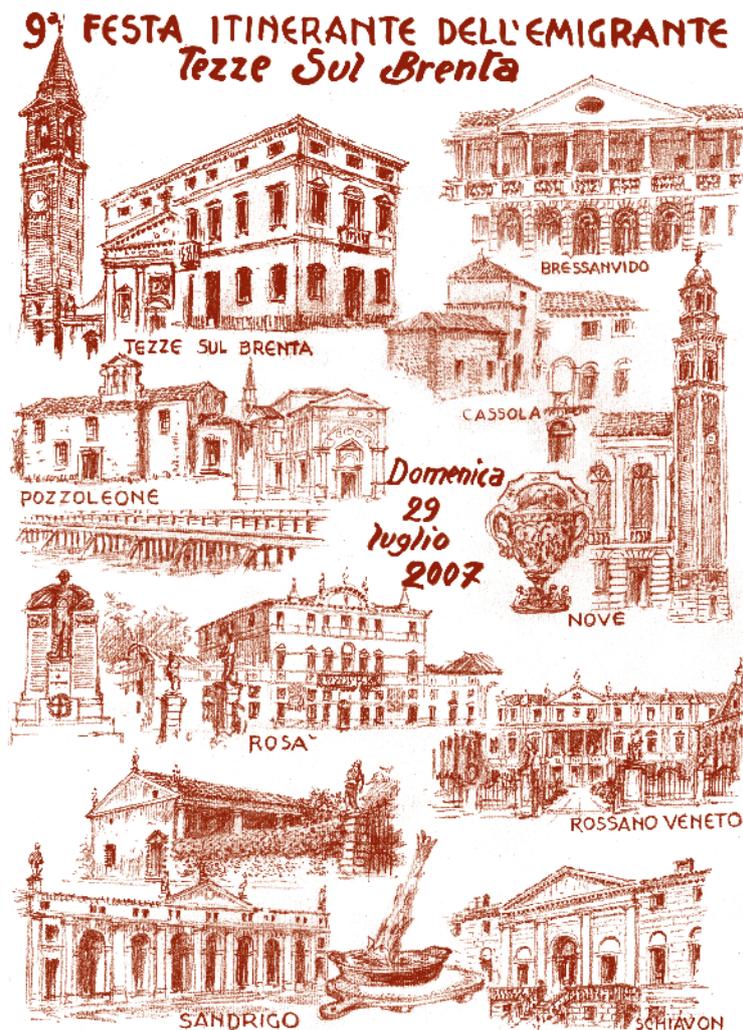
Ancora vivissimi auguri e un caloroso abbraccio fraterno dalla vostra amata Vicenza!

La Segreteria:  
GABRIELE ZANETTI e PATRIZIA BOMBI

# IL MANIFESTO della nona edizione



## 9<sup>a</sup> FESTA ITINERANTE DELL'EMIGRANTE TEZZE SUL BRENTA, 29 Luglio 2007



Il manifesto creato dal maestro Galliano Rosset per la nona edizione della Festa dell'Emigrante riproduce alcuni dei luoghi e delle architetture più importanti di Tezze sul Brenta e dei Comuni che quest'anno hanno partecipato all'organizzazione e allo svolgimento della manifestazione.

**TEZZE 2007**

# QUEI VICENTINI CUSTODISCONO LA MEMORIA DEI PADRI

**SBALCHIERO:** *“Ricordare significa scoprire che nel mondo vivono almeno una settantina di milioni di italiani, almeno un milione di vicentini, più di quanti ne vivano in patria. Dimenticare la propria storia equivale a negare una parte di sé stessi, della propria anima”.*



Le autorità alla festa. In prima fila il presidente dell'Ente Vicentini **Giuseppe Sbalchiero** e il sindaco di Tezze sul Brenta **Luciano Lago**.



Il ricordo di Onorio Cengarle. Giuseppe Sbalchiero, presidente dell'Ente Vicentini nel Mondo, ha iniziato da lui, da uno dei fondatori, il suo saluto agli emigranti che quest'anno hanno fatto a Tezze sul Brenta il loro incontro annuale a caccia di nostalgia, di valori che uniscono, ma anche di un futuro da costruire assieme proprio per non disperdere le ragioni della loro identità comune.

Sì, Cengarle, quel volto inteso che ne rappresentava il carattere sanguigno e i sentimenti forti, è aleggiato nella festa dell'emigrante; e il vecchio senatore, uomo simbolo dei deportati della seconda guerra mondiale, uno che si è sempre battuto per i vicentini che per trovare un avvenire migliore avevano dovuto rinunciare alla terra del cuore, amata ma avara, è tornato anche lui idealmente fra quel popolo di emigranti che fu anche il suo fino all'ultimo. Sbalchiero ha unito la sua immagine



*In queste foto, momenti della bella sfilata. Emigranti giovani e anziani, sindaci, autorità.*

***SBALCHIERO: “È la festa del ringraziamento per i figli della nostra terra, per coloro che hanno onorato il nome di Vicenza con un lavoro onesto, per coloro che grazie allo spirito di iniziativa sono diventati imprenditori di successo, per coloro che con volontà e intelligenza si sono affermati dovunque”.***



La Messa concelebrata da Padre **Sergio Olivo Geremia**, superiore generale degli Scalabriniani, e da Padre **Angelo Cerantola**.

a quella dei tanti, tantissimi vicentini che all'estero hanno vissuto un'esistenza di sacrifici ma senza mai tradire il proprio amore per le tradizioni, per gli affetti, per la patria lontana.

Così il presidente ha ripercorso una storia di emigrazione che scavalca il Novecento, che ha portato i vicentini in ogni continente, che si è caratterizzata in modo diverso a seconda delle latitudini, che ha regalato gioie e amarezze, fortune e fallimenti, vita e morte, e che ora prosegue con le nuove generazioni, figli, nipoti, pronipoti degli emigranti di una volta, protesi a ritrovare con la terra dei padri un legame che non si è mai spezzato.

Sbalchiero ha detto proprio questo dinanzi a loro, gli emigranti di oggi e di ieri, dinanzi ai tanti sindaci con la fascia tricolore, al sindaco di Tezze Luciano Lago, al gonfalone della Provincia scortato dal vicepresidente Dino Secco con la fascia

azzurra e dalla neo-assessore Maria Nives Stevan: dimenticare la propria storia equivale a negare una parte di sé stessi, della propria anima, della propria cultura; ricordare significa scoprire che nel mondo vivono almeno una settantina “di milioni di italiani e discendenti di italiani, almeno un milione di vicentini, più di quanti ne vivono in patria.

Fino a trentanni fa il Veneto sfornava ancora migliaia di emigranti, oggi è diventato paese di immigrazione. Scrive lo storico dell'emigrazione Ulderico Bernardi che ancora nel 1961, un secolo dopo l'unità d'Italia, mentre l'Italia correva verso il suo primo boom economico, il 48 per cento delle case venete erano senza acqua potabile, il 52 per cento senza il water, tre su quattro senza il bagno, una su sei senza la corrente elettrica, sei su sette senza i termosifoni. Occorre ripercorrere le similitudini di due fenomeni, l'emigrazione di ieri, l'immigrazione di oggi, per capire

la realtà del migrante, le sue tragedie, le sue speranze.

«La festa dell'emigrante – ha detto Sbalchiero – è la festa del ringraziamento per i figli della nostra terra, per coloro che hanno onorato il nome di Vicenza con un lavoro onesto, per coloro che grazie allo spirito di iniziativa sono diventati imprenditori di successo, per coloro che con volontà e intelligenza si sono affermati dovunque, nel mondo della politica, della cultura, dell'informazione, ma anche per coloro che hanno dovuto pagare sull'altare della loro scelta umiliazioni devastanti. Sono stati tutti questi vicentini coraggiosi delle miniere, dei bastimenti che andavano oltreoceano, che si industrialirono a fare di tutto, che riprodussero lontano da casa la loro terra natale, a sostenere con le rimesse le loro famiglie rimaste in patria, a dare linfa a tutta una nazione che aveva bisogno di rinascere. Senza questi aiuti non ci sarebbe mai stato il miracolo del Nord-est, l'esplo-



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina"  
di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

Per informazioni rivolgersi a M. Falloppi  
e-mail: maurizio\_falloppi2006@yahoo.it  
Tel. +39 0445 409083

#### **Ingredienti dose per 6 persone**

Suca marina (zucca gialla) 800 gr  
Burro 80 gr  
1 litro di latte  
Sale

## La mosca

Con un coltellino affilato togliete alla zucca tutta la scorza, levate anche la parte centrale con i semi, lavatela sotto acqua corrente per qualche istante, e mettetela, tagliata a grossi pezzi, in acqua bollente salata. Fatela cuocere a recipiente scoperto per una mezz'oretta, sino a quando sarà ben tenera. Levatela allora dall'acqua con un mestolo forato e passatela allo schiacciap patate, raccogliendo il passato in una casseruola in cui avrete fatto sciogliere in precedenza il burro. Ponete il recipiente sul fuoco e, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, fate soffriggere per alcuni minuti il passato di zucca con il burro.

Aggiungete quindi il latte bollente, facendolo scendere a filo, senza mai smettere di mescolare. Portare nuovamente a bollire, assaggiate ed eventualmente salate, quindi distribuite la zuppa nei piatti, lasciandola riposare per una decina di minuti prima di servirla, in modo che *la fassa la pelesina par sora*.

Naturalmente a seconda dei gusti, ci si potrà aggiungere del formaggio grattugiato o una spolveratina di zucchero o mettere nei piatti, prima di versarvi la zuppa, qualche fettina di pane abbrustolito. Accompagnate comunque sempre con una caraffa di latte freddo munto da poco.

## GENNAIO 2008

1	MARTEDÌ Maria Madre di Dio	16	MERCOLEDÌ S. Tiziano
2	MERCOLEDÌ S. Basilio	17	GIOVEDÌ S. Antonio Abate
3	GIOVEDÌ S. Genoveffa	18	VENERDÌ S. Prisca
4	VENERDÌ S. Ermete	19	SABATO S. Mario
5	SABATO S. Amelia	20	<b>DOMENICA</b> S. Sebastiano
6	<b>DOMENICA</b> Epifania	21	LUNEDÌ S. Agnese
7	LUNEDÌ Battesimo del Signore	22	MARTEDÌ S. Gaudenzio
8	MARTEDÌ S. Severino	23	MERCOLEDÌ S. Emerenziana
9	MERCOLEDÌ S. Giuliano	24	GIOVEDÌ S. Francesco di Sales
10	GIOVEDÌ S. Aldo	25	VENERDÌ Conversione S. Paolo
11	VENERDÌ S. Iginio	26	SABATO S. Tito
12	SABATO S. Probo	27	<b>DOMENICA</b> Giornata della Memoria
13	<b>DOMENICA</b> S. Ilario	28	LUNEDÌ S. Tommaso d'Aquino
14	LUNEDÌ S. Amedeo	29	MARTEDÌ S. Costanzo
15	MARTEDÌ S. Maura	30	MERCOLEDÌ S. Martina
		31	GIOVEDÌ S. Giovanni Bosco



**Ingredienti dose per 4 persone**

2 aringhe salate o affumicate  
Polenta  
Olio d'oliva

## Polenta e scopeton

Squamate le aringhe con un coltellino affilato, mondatele, lavatele e ungetele di olio usando una penna di gallina, quindi fatele cuocere sulla griglia (gradelà) posta sulla brace di legna, ungendole sovente con dell'altro olio. Una volta pronte diliscatele, apritele a metà ed irroratele con abbondante olio, lasciandole riposare per un paio d'ore. Servitele poi con polenta calda. Oltre all'olio alcuni usano cospargere el scopeton con della cipolla fresca tagliata a

fettine finissime. Altri cuociono le renghe, una volta unte d'olio e avvolte in robusta carta oleata, mettendole sotto la cenere calda del camino. Un ultimo sistema è quello di far bollire la renga per 5 minuti, prima di pennellarla di olio e cuocerla sulla griglia. Il pregio di questo pesce aumenta comunque dopo una prolungata permanenza nell'olio che si impregna del suo sapore e che forma il famoso pocio di cui va matta la polenta.

## FEBBRAIO 2008

1	VENERDÌ S. Severo	16	SABATO S. Giuliana
2	SABATO Purificazione di M.V.	17	<b>DOMENICA</b> 2ª Quaresima
3	<b>DOMENICA</b> S. Biagio	18	LUNEDÌ S. Flaviano
4	LUNEDÌ S. Gilberto	19	MARTEDÌ S. Tullio
5	MARTEDÌ S. Agata	20	MERCOLEDÌ S. Ulrico
6	MERCOLEDÌ S. Paolo Miki	21	GIOVEDÌ Sacre Ceneri
7	GIOVEDÌ S. Teodoro	22	VENERDÌ Catt. S. Pietro
8	VENERDÌ S. Girolamo	23	SABATO S. Policarpo
9	SABATO S. Apollonia	24	<b>DOMENICA</b> 3ª Quaresima
10	<b>DOMENICA</b> 1ª Quaresima	25	LUNEDÌ 1ª Quaresima
11	LUNEDÌ N.S. di Lourdes	26	MARTEDÌ S. Claudiano
12	MARTEDÌ S. Eulaila	27	MERCOLEDÌ S. Onorina
13	MERCOLEDÌ S. Fosca	28	GIOVEDÌ S. Oswald
14	GIOVEDÌ S. Valentino	29	VENERDÌ S. Antonietta
15	VENERDÌ S. Faustino		

Tratto dal volume "La Cucina Vicentina"  
di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.



### Ingredienti dose per 8-10 persone

Farina bianca 500 gr  
Burro 150 gr  
Zucchero semolato 150 gr  
Pasta da pane lievitata 150 gr  
Scorzetta gialla grattugiata di un limone e di un'arancia  
1 bustina di vanillina  
Lievito di birra freschissimo 10 gr  
5 uova di giornata  
Mandorle dolci 50 gr  
Zucchero in granella 50 gr  
Sale  
Poco latte  
Poco burro per la placca

## La fugassa

Mettete sulla spianatoia il panetto di pasta da pane ed aggiungetevi 150 grammi di farina bianca ed il lievito di birra sciolto in poco latte tiepido. Impastate assieme gli ingredienti, aggiungendo se necessario dell'altro latte tiepido, così da ottenere un impasto della consistenza della pasta da pane. Mettetelo in una terrina, copritelo con un tovagliolo e lasciatelo lievitare per un'ora in un luogo tiepido, lontano da eventuali correnti d'aria. Trascorso questo tempo unite all'impasto altri 150 grammi di farina, 75 grammi di burro morbido a pezzetti, due uova intere e un tuorlo. Impastate vigorosamente il tutto, sbattendo l'impasto sul tavolo per renderlo elastico. Rimettetelo poi nella terrina e lasciatelo lievitare per un'altra ora, sempre coperto con il tovagliolo. Trascorso questo tempo unite la restante farina, lo zucchero, il burro rimasto, la scorzetta grattugiata del limone e dell'arancia, la vanillina ed un pizzico di sale, nonché le restanti due uova intere. Impastate e sbattete bene il

tutto per una quindicina di minuti, poi rimettete l'impasto nella terrina lasciandolo lievitare per un'altra ora e mezza.

Trascorso questo tempo, lavorate ancora l'impasto sulla spianatoia, dategli una forma a palla e mettetelo al centro di una placca da forno imbrattata praticandogli sulla sommità un taglio in croce non profondo. Circondate l'impasto con una striscia di cartoncino bianco, che formi un cerchio 5 centimetri più largo di quello dell'impasto. Sbattete a spuma l'albume rimasto ed unitevi le mandorle tritate grossolanamente e lo zucchero in granella. Distribuite questo composto sulla sommità dell'impasto e lasciatelo lievitare ancora per 40 minuti, poi passatelo in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, sino a quando cioè, infilando uno stecchino nella fugassa questo ne uscirà asciutto. Lasciate raffreddare su una gratella prima di servire.

## MARZO 2008

1	SABATO S. Albino
2	<b>DOMENICA</b> 4ª Quaresima
3	LUNEDÌ S. Marino
4	MARTEDÌ S. Lucio
5	MERCOLEDÌ S. Oliva
6	GIOVEDÌ S. Coletta
7	VENERDÌ S. Ardone
8	SABATO S. Doriana
9	<b>DOMENICA</b> 5ª Quaresima
10	LUNEDÌ S. Emiliano
11	MARTEDÌ S. Costantino
12	MERCOLEDÌ S. Massimiliano
13	GIOVEDÌ S. Rodrigo
14	VENERDÌ S. Matilde
15	SABATO S. Longino

16	<b>DOMENICA</b> delle Palme
17	LUNEDÌ S. Patrizio
18	MARTEDÌ S. Salvatore
19	MERCOLEDÌ S. Giuseppe
20	GIOVEDÌ S. Alessandra
21	VENERDÌ S. Benedetta
22	SABATO S. Caterina di Genova
23	<b>DOMENICA</b> Pasqua
24	LUNEDÌ dell'Angelo
25	MARTEDÌ S. Quirino
26	MERCOLEDÌ S. Felice
27	GIOVEDÌ S. Ruperto
28	VENERDÌ S. Sisto
29	SABATO S. Secondo
30	<b>DOMENICA</b> Annunciazione
31	LUNEDÌ S. Amos



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Fallopi.

**Ingredienti dose per 4 persone**

- Tagliatelle all'uovo 400 gr
- Piselli freschi di Lumignano (peso lordo) 800 gr
- Brodo di carne e pollo
- Cipolla 150 gr
- Burro
- Pancetta di maiale
- Olio d'oliva
- Prezzemolo freschissimo
- Parmigiano o Vezzena grattugiato
- Sale
- Pepe
- 1 spicchio d'aglio

## Tajadele coi bisi

Sgranate i piselli e sciacquateli sotto acqua corrente. Tritate finemente mezz'etto di pancetta piuttosto magra e fatela soffriggere in una pesante casseruola con la cipolla, anch'essa tritata finemente, lo spicchio d'aglio ed un grosso ciuffo di prezzemolo pure tritati, 30 grammi di burro ed altrettanto olio decliva.

Si otterrà un *desfrito* meraviglioso, il cui solo aroma mette fame. Una volta che tale soffritto è bene appassito, ma

non assolutamente rosolato, unite i pisellini, mescolate con il cucchiaino di legno e lasciateli stufare per 15 minuti, aggiungendo, di tanto in tanto, poco brodo caldo. Quando i piselli saranno ben cotti e asciutti assaggiateli e, al caso, correggeteli di sale.

Fate lessare al dente le *tajadele*, scolatele e conditele con il soffritto di piselli, un pezzetto di burro ed il parmigiano grattugiato. Mescolate e servite.

## APRILE 2008

1	MARTEDÌ S. Ugo	16	MERCOLEDÌ S. Bernadette
2	MERCOLEDÌ S. Urbano	17	GIOVEDÌ S. Everardo
3	GIOVEDÌ S. Riccardo	18	VENERDÌ S. Galdino
4	VENERDÌ S. Isidoro	19	SABATO S. Socrate
5	SABATO S. Vincenzo Ferrer	20	<b>DOMENICA</b> S. Cristoforo
6	<b>DOMENICA</b> S. Diogene	21	LUNEDÌ S. Anselmo
7	LUNEDÌ S. Ermanno	22	MARTEDÌ S. Leonida
8	MARTEDÌ S. Giulia	23	MERCOLEDÌ S. Giorgio
9	MERCOLEDÌ S. Cleofe	24	GIOVEDÌ S. Fedele
10	GIOVEDÌ S. Terenzio	25	VENERDÌ S. Marco - Ann. Liberazione
11	VENERDÌ S. Filippo	26	SABATO S. Franca
12	SABATO S. Zenone	27	<b>DOMENICA</b> S. Liberale
13	<b>DOMENICA</b> S. Lara	28	LUNEDÌ S. Valeria
14	LUNEDÌ S. Lamberto	29	MARTEDÌ S. Caterina
15	MARTEDÌ S. Massimo	30	MERCOLEDÌ S. Aimone



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti** dose per 4 persone

Asparagi bianchi di Bassano 1,500 kg  
4 uova  
Olio d'oliva locale  
Aceto di vino bianco  
Sale  
Pepe

## Sparasi all'uso de Bassan

Raschiate i gambi degli asparagi togliendo la parte finale legnosa e non commestibile. Lavateli rapidamente sotto acqua corrente e legateli in uno o due mazzi. Fateli lessare in una pentola alta e stretta contenente poca acqua salata a bollore, che arrivi sino alla metà in altezza del gambo degli asparagi. Il tempo di cottura varia dai 15 ai 20 minuti, secondo la grossezza degli asparagi stessi.

Rassodate intanto le uova e, appena pronte (dopo circa 8 minuti di ebollizione), scolatele e dividetele a metà

per il lungo con un taglio netto mentre sono ancora bollenti. Con un cucchiaino estraete ogni mezzo uovo dal guscio. Scolate gli asparagi e lasciateli intiepidire leggermente, poi sistemateli nei piatti insieme a due mezze uova sode.

Ogni commensale spappolerà l'uovo con i rebbi della forchetta e lo condirà con sale, pepe, olio d'oliva e aceto ottenendo una specie di salsina cremosa in cui intingerà i propri asparagi.

## M A G G I O 2 0 0 8

**1** GIOVEDÌ  
Festa del Lavoro

**2** VENERDÌ  
S. Germano

**3** SABATO  
S. Giovenale

**4** DOMENICA  
S. Ciriaco

**5** LUNEDÌ  
S. Silvano

**6** MARTEDÌ  
S. Edberto

**7** MERCOLEDÌ  
S. Gisella

**8** GIOVEDÌ  
S. Ida

**9** VENERDÌ  
Giornata dell'Europa

**10** SABATO  
S. Alfio

**11** DOMENICA  
B. Ginevra

**12** LUNEDÌ  
B. Gemma

**13** MARTEDÌ  
Madonna di Fatima

**14** MERCOLEDÌ  
S. Mattia

**15** GIOVEDÌ  
S. Isidoro

**16** VENERDÌ  
S. Ubaldo

**17** SABATO  
S. Pasquale

**18** DOMENICA  
SS. Trinità

**19** LUNEDÌ  
S. Ivo

**20** MARTEDÌ  
S. Bernardino

**21** MERCOLEDÌ  
S. Valente

**22** GIOVEDÌ  
S. Rita da Cascia

**23** VENERDÌ  
S. Desiderio

**24** SABATO  
Maria Ausiliatrice

**25** DOMENICA  
Corpus Domini

**26** LUNEDÌ  
S. Filippo Neri

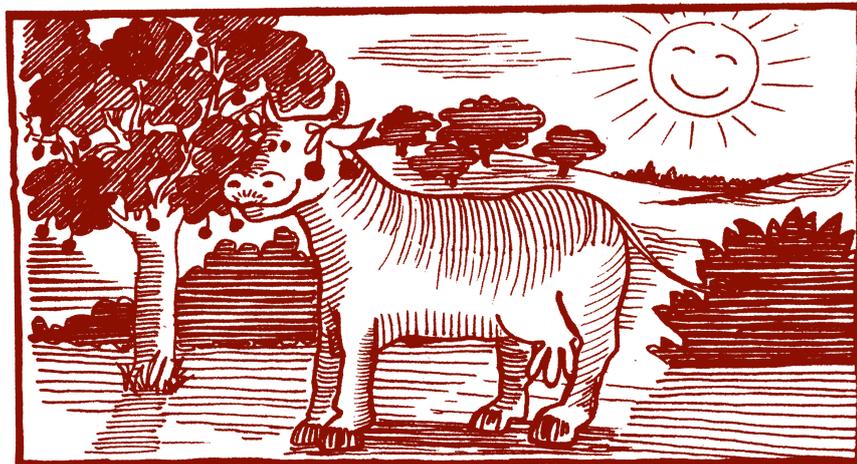
**27** MARTEDÌ  
S. Agostino da C.

**28** MERCOLEDÌ  
di Pentecoste

**29** GIOVEDÌ  
S. Ursula

**30** VENERDÌ  
S. Ferdinando

**31** SABATO  
S. Vitale



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Fallopi.

**Ingredienti dose per 4 persone**

Ciliegie di Marostica 700 gr  
 Zucchero semolato 100 gr  
 Panna freschissima 100 gr  
 1 bicchiere abbondante di vino rosso  
 1 chiodo di garofano  
 Scorzetta gialla a spirale di mezzo limone

## *Siarese marostegane a la pana*

Lavate le ciliegie, scolatele e togliete loro il gambo scartando nel contempo quelle guaste, poi snocciolatele mettendole, man mano che sono pronte, in una casseruola possibilmente non di alluminio. A lavoro ultimato, ponete i noccioli in una garza pulitissima ed avvolgeteli legando bene la garza affinché non escano. Unite questo fagottino alle ciliegie, aggiungete anche lo zucchero, il chiodo di garofano e la scorzetta di limone. Irrorate il tutto con il vino, ponete il recipiente sul fuoco e lasciate cuocere le ciliegie

per circa 15 minuti a partire dall'inizio dell'ebollizione. Levate allora la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare le ciliegie nel loro liquido, poi mettetele in frigorifero. Circa mezz'ora prima di servirle montate la panna. Scolate le ciliegie dal liquido e distribuitele in quattro coppette ben fredde versando in ciascuna coppetta una cucchiata di loro sciroppo. Decorate con la panna montata fatta uscire da un *sac à poche* con bocchetta dentellata e servite immediatamente.

## GIUGNO 2008

1	<b>DOMENICA</b> S. Giustino	16	LUNEDÌ S. Ciro
2	LUNEDÌ Festa della Repubblica	17	MARTEDÌ S. Gregorio
3	MARTEDÌ S. Clotilde - Festa dello Sport	18	MERCOLEDÌ S. Marina
4	MERCOLEDÌ S. Gualtiero	19	GIOVEDÌ S. Romualdo
5	GIOVEDÌ S. Doroteo	20	VENERDÌ S. Silverio
6	VENERDÌ S. Norberto	21	SABATO S. Luigi
7	SABATO S. Landolfo	22	<b>DOMENICA</b> S. Flavio
8	<b>DOMENICA</b> S. Melania	23	LUNEDÌ S. Lanfranco
9	LUNEDÌ S. Efrem	24	MARTEDÌ S. Giovanni Battista
10	MARTEDÌ S. Diana	25	MERCOLEDÌ S. Guglielmo
11	MERCOLEDÌ S. Barnaba	26	GIOVEDÌ S. Vigilio
12	GIOVEDÌ S. Iolanda	27	VENERDÌ S. Cirillo
13	VENERDÌ S. Antonio da Padova	28	SABATO S. Attilio
14	SABATO S. Eliseo	29	<b>DOMENICA</b> SS. Pietro e Paolo
15	<b>DOMENICA</b> S. Abramo	30	LUNEDÌ Santi Protomartiri



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti dose per 4 persone**

Marsuni dell'Astego 800 gr  
 Poca farina bianca  
 Olio per friggere  
 Una o due foglie di alloro  
 Poco prezzemolo fresco  
 Aglio facoltativo  
 Sale  
 Spicchi di limone per accompagnamento

## Marsuni fritti

Tagliate le pinne ai *marsuni*, incideteli sul ventre ed estraete loro le interiora. Lavateli rapidamente sotto acqua corrente, asciugateli e passateli nella farina bianca facendo in modo che se ne rivestano bene, e scuoteteli leggermente per farne cadere l'eccedenza.

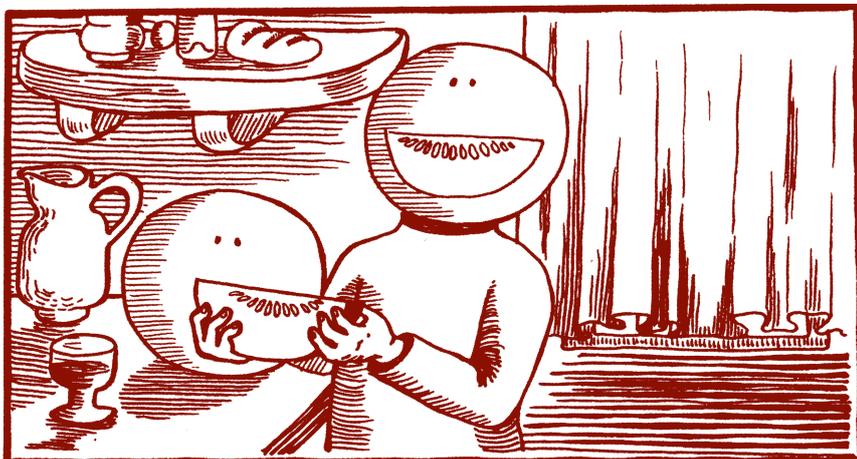
Mettete sul fuoco una larga padella di ferro con abbondante olio aromatizzato con una o due foglie di alloro e qualche rametto di prezzemolo fresco (c'è chi vi aggiunge anche

uno spicchio d'aglio schiacciato). Quando l'olio sarà ben caldo, ma non bollente, mettete nella padella i *marsuni* e fateli friggere sino a quando avranno assunto una bella tinta dorata, risultando croccanti.

Levateli allora dall'olio di frittura e poneteli su un piatto coperto con carta tipo assorbente, salateli e quindi serviteli sul piatto di portata caldo, accompagnandoli con spicchi di limone.

## LUGLIO 2008

1	MARTEDÌ S. Domiziano	16	MERCOLEDÌ B.V. del Carmelo - Festa del Redentore
2	MERCOLEDÌ S. Ottono	17	GIOVEDÌ S. Marcellina
3	GIOVEDÌ S. Tommaso	18	VENERDÌ S. Federico
4	VENERDÌ S. Isabella	19	SABATO S. Arsenio
5	SABATO S. Filomena	20	<b>DOMENICA</b> S. Elia
6	<b>DOMENICA</b> S. Maria Goretti	21	LUNEDÌ S. Odino
7	LUNEDÌ S. Edda	22	MARTEDÌ S. Maddalena
8	MARTEDÌ S. Priscilla	23	MERCOLEDÌ S. Brigida
9	MERCOLEDÌ S. Goffredo	24	GIOVEDÌ S. Cristina
10	GIOVEDÌ S. Apollonio	25	VENERDÌ S. Giacomo
11	VENERDÌ S. Benedetto	26	SABATO S. Anna
12	SABATO S. Marciana	27	<b>DOMENICA</b> S. Celestino
13	<b>DOMENICA</b> S. Enrico	28	LUNEDÌ S. Serena
14	LUNEDÌ S. Camillo	29	MARTEDÌ S. Marta
15	MARTEDÌ S. Bonaventura	30	MERCOLEDÌ S. Pietro
		31	GIOVEDÌ S. Ignazio



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina"  
di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti** dose per 4 persone

Ovuli freschi 500 gr  
1 bella manciata di prezzemolo fresco  
2 acciughe sotto sale  
1 limone  
1 uovo  
Olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
Sale  
Pepe

## Salata de cochi

Rassodate l'uovo, poi raffreddatelo sotto acqua corrente ed infine sgusciatelo. Lavate e diliscate le acciughe, poi, insieme con il prezzemolo ben lavato ed asciugato, tritatele finemente. Pulite i funghi, lavateli rapidamente, asciugateli e tagliateli a fettine sottilissime.

Passate il tuorlo d'uovo sodo da un setaccino, raccogliendo il passato in un piatto fondo. Nello stesso piatto mettete anche il trito di prezzemolo e acciughe, il succo filtrato

del limone e 4 o 5 cucchiaini di olio d'oliva, salando poco e pepando.

Schiacciate leggermente lo spicchio d'aglio, infilatelo in una forchetta e con essa sbattete il composto sino ad ottenere una crema fluida e ben omogenea. Versate questa salsina sulle fettine di funghi, mescolate con molta delicatezza (possibilmente non con strumenti metallici) e servite subito.

## AGOSTO 2008

1 VENERDÌ  
S. Alfonso

2 SABATO  
S. Eusebio

3 **DOMENICA**  
S. Lidia

4 LUNEDÌ  
S. Nicodemo

5 MARTEDÌ  
Madonna della Neve

6 MERCOLEDÌ  
S. Ottaviano

7 GIOVEDÌ  
S. Gaetano

8 VENERDÌ  
S. Domenico

9 SABATO  
S. Samuele

10 **DOMENICA**  
S. Lorenzo

11 LUNEDÌ  
S. Chiara

12 MARTEDÌ  
S. Ilaria

13 MERCOLEDÌ  
S. Cassiano

14 GIOVEDÌ  
S. Alfredo

15 VENERDÌ  
Assunzione Maria

16 SABATO  
S. Rocco

17 **DOMENICA**  
S. Gaspare

18 LUNEDÌ  
S. Elena

19 MARTEDÌ  
S. Mariano

20 MERCOLEDÌ  
S. Bernardo

21 GIOVEDÌ  
S. Pio Decimo

22 VENERDÌ  
S. Augusta

23 SABATO  
S. Rosa

24 **DOMENICA**  
S. Bartolomeo

25 LUNEDÌ  
S. Patrizia

26 MARTEDÌ  
S. Alessandro

27 MERCOLEDÌ  
S. Monica

28 GIOVEDÌ  
S. Agostino

29 VENERDÌ  
S. Sabina

30 SABATO  
S. Bonomio

31 **DOMENICA**  
S. Aristide



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina"  
di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti dose per 4 persone**

Farina bianca 200 gr  
2 uova di giornata  
Il fegatino e lo stomaco mondati di un pollo  
1/2 cipolla  
Olio  
Burro  
Parmigiano grattugiato  
Conserva di pomodoro  
Sale  
1,200 litri di ottimo brodo per la minestra e 0,400  
litri per il *desfrito*

## Tajadele e figadini in brodo

Mettete sulla spianatoia la farina e fate la fontana. Rompetevi in centro le uova e sbattetele con la punta delle dita incorporandovi man mano la farina sino ad ottenere una pasta elastica e soda che "domerete" per una decina di minuti. Stendetela subito all'asse di legno con la *mescola* sino ad averla sottile come un foglio di carta, badando di non romperla. A questo punto arrotolatela sulla *mescola* e stendetela sopra una tovaglia lasciandola asciugare ma non seccare. Una volta asciutta arrotolatela delicatamente e tagliate con una lunga coltella le *tajadele* che devono essere finissime. Man mano che saranno pronte, allargatele sulla tovaglia e lasciatele seccare. Preparate ora il *desfrito*: mettete in una casseruola 30 grammi di burro con due cucchiainate di olio e fate

colorire in tali grassi mezza cipolla intera. Unite il fegatino e lo stomaco di pollo lavati, asciugati e tagliati a pezzettini, lasciandoli soffriggere per 5 minuti, poi aggiungete una cucchiainata di conserva di pomodoro, un pizzico di sale e un mestolo di brodo caldo. Mescolate, coprite il recipiente e lasciate sobbollire dolcissimamente su un angolo della cucina per almeno due ore, aggiungendo se necessario dell'altro brodo caldo. Poco prima di servire portate all'ebollizione il brodo, unite le *tajadele* e quindi il *desfrito*, dal quale avrete tolto la mezza cipolla. Fate cuocere per pochissimo le *tajadele* poi aggiungete alla minestra tolta dal fuoco 4 cucchiainate di parmigiano grattugiato. Mescolate e servite subito.

## SETTEMBRE 2008

1	LUNEDÌ S. Egidio
2	MARTEDÌ S. Elpidio
3	MERCOLEDÌ S. Gregorio
4	GIOVEDÌ S. Rosalia
5	VENERDÌ S. Urbano
6	SABATO S. Umberto
7	<b>DOMENICA</b> S. Germana
8	LUNEDÌ Natività Maria
9	MARTEDÌ S. Isacco
10	MERCOLEDÌ S. Damiano
11	GIOVEDÌ S. Diomede
12	VENERDÌ Nome di Maria
13	SABATO S. Maurilio
14	<b>DOMENICA</b> S. Rolando
15	LUNEDÌ B.V. Addolorata

16	MARTEDÌ S. Cornelio
17	MERCOLEDÌ S. Roberto
18	GIOVEDÌ S. Irene
19	VENERDÌ S. Gennaro
20	SABATO S. Candida
21	<b>DOMENICA</b> S. Matteo
22	LUNEDÌ S. Maurizio
23	MARTEDÌ S. Lino
24	MERCOLEDÌ S. Gerardo
25	GIOVEDÌ S. Ladislao
26	VENERDÌ S. Nilo
27	SABATO S. Marcello
28	<b>DOMENICA</b> S. Venceslao
29	LUNEDÌ S. Michele
30	MARTEDÌ S. Girolamo



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

#### Ingredienti dose per 4 persone

1 anatra novella	Aglio
400 gr di bigoli fatti in casa col torcio	Alloro
Burro 80 gr	Prezzemolo
Salvia	Salvia
1 bella costa di sedano	4 cucchiaini di grana grattugiato
1 grossa carota	Sale
1 bella cipolla	Pepe
2 chiodi di garofano	

## Bigoli co' l'arna

Spennate l'anatra, liberatela dalle interiora e pulite bene il fegatino e lo stomaco (ventriglio), conservando anche le altre frattaglie. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e aggiungete la carota, la cipolla divisa a metà e picchiettata con i chiodi di garofano e la costa di sedano, nonché due o tre rametti di prezzemolo, una piccola foglia di alloro e un grosso spicchio d'aglio. Appena l'acqua inizierà a bollire tuffatevi l'anatra, nel frattempo bruciacchiata sulla fiamma e lavata, il cuore ed il ventriglio del volatile. Fate cuocere il tutto a recipiente semicoperto per almeno un'ora, poi scolate l'anatra, il cuore ed il ventriglio dal brodo. Tritate finemente cuore e ventriglio precotti assieme

al fegato e alle altre frattaglie dell'anatra crude, quindi fate cuocere e rosolare leggermente il trito nel burro aromatizzato con alcune foglioline di salvia, salate e pepate. Nel brodo di cottura dell'anatra, in ebollizione, fate cuocere i bigoli e scolateli ancora al dente. Metteteli in una capace ciotola prima scaldata e conditeli con quanto preparato e con il formaggio grattugiato, servendoli subito. Una cosa importante è che siano scolati, ma non troppo, al momento di condirli, in modo che rimangano morbidi e possano insaporirsi uniformemente. L'anatra bollita verrà portata in tavola dopo i bigoli, come secondo piatto.

## OTTOBRE 2008

1	MERCOLEDÌ B.V. del Rosario - S. Remigio	16	GIOVEDÌ S. Edvige
2	GIOVEDÌ SS. Angeli Custodi	17	VENERDÌ B. Gabriella
3	VENERDÌ S. Ewaldo	18	SABATO S. Luca
4	SABATO S. Francesco d'Assisi	19	<b>DOMENICA</b> S. Laura
5	<b>DOMENICA</b> S. Placido	20	LUNEDÌ S. Evio
6	LUNEDÌ S. Bruno	21	MARTEDÌ S. Orsola
7	MARTEDÌ S. Sergio	22	MERCOLEDÌ S. Donato
8	MERCOLEDÌ S. Dimitri	23	GIOVEDÌ S. Romano
9	GIOVEDÌ S. Dionigi	24	VENERDÌ S. Raffaele
10	VENERDÌ S. Daniele	25	SABATO S. Miniato
11	SABATO S. Firmino	26	<b>DOMENICA</b> S. Folco
12	<b>DOMENICA</b> S. Serafino	27	LUNEDÌ S. Fiorenzo
13	LUNEDÌ S. Edoardo	28	MARTEDÌ S. Simone
14	MARTEDÌ S. Fortunato	29	MERCOLEDÌ S. Narciso
15	MERCOLEDÌ S. Teresa	30	GIOVEDÌ S. Gerardo
		31	VENERDÌ S. Volfango



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti dose per 4 persone**

- |   |   |
|---|---|
| Trippa ricca di vitello<br>1 kg                       | 1 cucchiata di conserva di pomodoro     |
| Cipolla 75 gr   | Olio d'oliva                            |
| Carota 30 gr  | Burro                                   |
| Cuore di sedano verde<br>30 gr                        | Sale                                    |
| 1 spicchio d'aglio                                    | Pepe nero                               |
| 1 ciuffetto di prezzemolo                             | Parmigiano grattugiato                  |
| 1 foglia di alloro                                    | 3 foglie di salvia                      |
| 1,200 litri di ottimo brodo di carne, pollo e piedini | Le foglioline di 3 rametti di rosmarino |
|   | Pane raffermo                           |

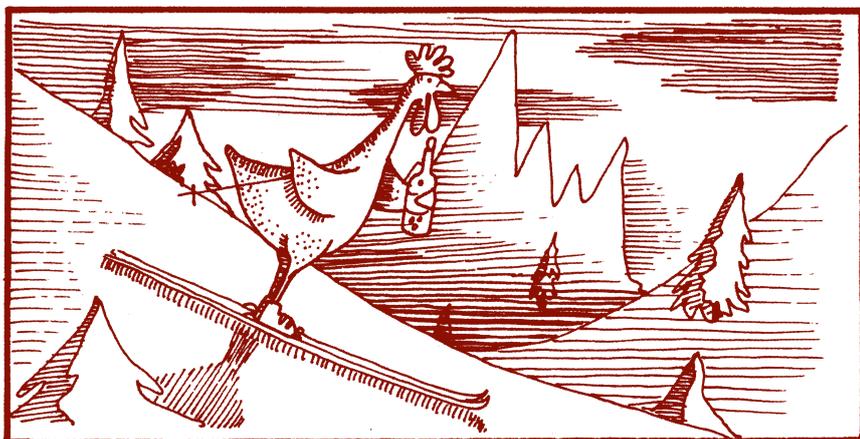
## Supa de tripe

Lavate ripetutamente la trippa sotto acqua corrente, asciugatela e tagliatela a listerelle. Tritate finemente la cipolla con il sedano, la carota, l'aglio, il prezzemolo e le foglie di salvia. Mettete questo trito in un largo tegame con bordo alto nel quale avrete fatto scaldare prima tre cucchiataie di olio e 20 grammi di burro. Lasciate soffriggere dolcemente il tutto per 10 minuti e aggiungete la trippa (se non trovate quella di vitello acquistate quella di sorana, mucca che non ha ancora conosciuto il toro). Lasciate che anche la trippa si insaporisca, poi copritela di acqua calda nella quale avrete fatto sciogliere la conserva di pomodoro. Salate, pepate e aggiungete un sacchettino di garza nel quale

avrete racchiuso le foglioline dei rametti di rosmarino e la foglia di alloro. Coprite il recipiente e fate cuocere a fuoco lento per almeno due ore: alla fine la trippa dovrà risultare asciutta. Togliete allora la garza con il rosmarino e l'alloro e unite alla trippa il brodo bollente. Distribuite nelle scodelle ben calde, dopo avere mescolato, e cospargete dapprima con una buona macinata di pepe nero e quindi con abbondante parmigiano grattugiato. Lasciate riposare per qualche minuto e poi servite con o senza fettine di pane bianco tostate in forno o dorate nel burro. La conserva di pomodoro, che io metto nella preparazione per conferirle un gradevole colore rosato, può essere omessa.

## NOVEMBRE 2008

1 SABATO Ognissanti	16 DOMENICA S. Valerio
2 DOMENICA Comm. Defunti - S. Giusto	17 LUNEDÌ S. Lisa
3 LUNEDÌ S. Silvia	18 MARTEDÌ S. Oddone
4 MARTEDÌ S. Carlo - Unità Nazionale	19 MERCOLEDÌ S. Fausto
5 MERCOLEDÌ S. Zaccaria	20 GIOVEDÌ S. Edmondo
6 GIOVEDÌ S. Margherita di Lorena	21 VENERDÌ Madonna della Salute
7 VENERDÌ S. Ernesto	22 SABATO S. Cecilia
8 SABATO S. Claudio	23 DOMENICA S. Clemente
9 DOMENICA S. Oreste	24 LUNEDÌ S. Flora
10 LUNEDÌ S. Leone	25 MARTEDÌ S. Erasmo
11 MARTEDÌ S. Martino	26 MERCOLEDÌ S. Valter
12 MERCOLEDÌ S. Renato	27 GIOVEDÌ S. Virgilio
13 GIOVEDÌ S. Diego	28 VENERDÌ S. Ippolito
14 VENERDÌ S. Venerando	29 SABATO S. Saturnino
15 SABATO S. Alberto	30 DOMENICA 1ª d'Avvento - S. Andrea



Tratto dal volume "La Cucina Vicentina" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi.

**Ingredienti** dose per 4-6 persone

Patate di Rotzo 800 gr  
Cipolla dorata mondata 150 gr  
Burro 50 gr  
Olio extra-vergine di oliva di Pove del Grappa  
Farina bianca  
Sale  
Pepe

## Polenta considera

Pelate le patate dopo averle lavate, quindi tagliatele a cubetti grossi quanto noci mettendole a bagno in acqua fredda affinché non anneriscano.

Ponete sul fuoco una casseruola con due litri d'acqua e quando si alzerà il bollore, salatela e tuffate in essa i pezzi di patata ben sgocciolati.

Fateli cuocere a recipiente scoperto per non più di 20 minuti senza mai toccarli. Intanto tagliate a quarti la cipolla e fatela soffriggere dolcemente nel burro sciolto assieme a due cucchiaini di olio affinché non bruci. Una volta rosolata, toglietela dal recipiente, appoggiatela dentro un passino e schiacciatela con un cucchiaio

al fine di estrarne i succhi che lascerete cadere dentro i grassi di rosolatura. Unite a questi ultimi due cucchiaini di farina bianca e, sempre mescolando, fatela tostare fino a quando avrà assunto un bel colore ambrato.

Unitele allora le patate sollevate dall'acqua di cottura con un mestolo forato e passate allo schiacciapatate mentre sono ancora bollenti. Mescolate con vigoria aggiustando di sale, pepando e diluendo di tanto in tanto con poca acqua di cottura delle patate. Fate cuocere la "considera" per almeno una decina di minuti a fuoco basso e senza mai smettere di mescolare, poi versatela sul "panàro" e tagliatela possibilmente con il filo di refe.

## DICEMBRE 2008

1	LUNEDÌ S. Eligio
2	MARTEDÌ S. Cromazio
3	MERCOLEDÌ S. Saverio
4	GIOVEDÌ S. Barbara
5	VENERDÌ S. Giulio
6	SABATO S. Nicola
7	<b>DOMENICA</b> 2ª d'Avvento - S. Ambragio
8	LUNEDÌ Immacolata
9	MARTEDÌ S. Siro
10	MERCOLEDÌ N.S. di Loreto
11	GIOVEDÌ S. Damaso
12	VENERDÌ S. Amalia
13	SABATO S. Lucia
14	<b>DOMENICA</b> 3ª d'Avvento - S. Pompeo
15	LUNEDÌ S. Cristiana

16	MARTEDÌ S. Adelaide
17	MERCOLEDÌ S. Olimpia
18	GIOVEDÌ S. Alverio
19	VENERDÌ S. Dario
20	SABATO S. Liberato
21	<b>DOMENICA</b> 4ª d'Avvento - S. Adriano
22	LUNEDÌ S. Demetrio
23	MARTEDÌ S. Vittoria
24	MERCOLEDÌ S. Adele
25	GIOVEDÌ Santo Natale
26	VENERDÌ S. Stefano
27	SABATO S. Giovanni Apostolo
28	<b>DOMENICA</b> Santi Innocenti
29	LUNEDÌ S. Davide
30	MARTEDÌ S. Eugenio
31	MERCOLEDÌ S. Silvestro

**Un commosso ricordo di Onorio Cengarle, uno dei fondatori dell'Ente Vicentini.**

**La storia dell'emigrazione scavalca il Novecento: ha portato i vicentini in 5 continenti.**

**Il legame con la terra dei padri non si è mai spezzato: ne fanno fede le tradizioni a cui gli emigranti sono rimasti fedeli.**



*L'intervento del presidente Sbalchiero.*

*(segue da pag. 6)*

sione moderna di un Veneto diventata locomotiva d'Italia e modello di sviluppo a livello internazionale».

Padre Sergio Olivo Geremia, superiore generale degli Scalabrini di Bassano, che ha celebrato la messa nella chiesa parrocchiale di Tezze assieme a padre Angelo Cerantola, sacerdote missionario da mezzo secolo in Brasile, e al parroco don Domenico Zordan, ha ricordato i valori della famiglia.

«In questa chiesa – ha detto – sono stati battezzati mio nonno e il mio bisnonno. I vicentini hanno esportato nel mondo l'amore per la famiglia, per il lavoro, la loro umanità sincera, schietta, solare».

Vicenza all'estero, una realtà fatta di 43 Circoli, di riti che si ripetono, nel segno della devozione alla Madonna di Monte Berico e di un tifo genuino e fedele per i colori calcistici biancorossi, è rimbalzata dalla nona edizione della Festa dell'emigrante di Tezze alla trentanovesima giornata dell'emigrante vissuta davanti alla chiesetta di Velo di Lusiana con il tetto che si innalza verso il cielo, e dove, nel piazzale della chiesa c'erano, come sempre, gli stendardi dei Circoli vicentini nel mondo.

Da Tezze e da Lusiana, insomma, due intensi messaggi di vicentinità, come senso di appartenenza alla propria terra, al proprio destino di

gente che nulla e nessuno è riuscito mai a separare, né le distanze, né le sconfitte, né i dolori, come espressione di uomini e donne sempre pronti a rialzarsi e a scorgere in fondo all'orizzonte il profilo della propria casa vegliata dai monti dell'altopiano, cullata dalla nenie del Brenta e del Bacchiglione, scandita dall'eterno respiro delle ville palladiane.

**FRANCO PEPE**



*Augusto Peruz, presidente del Comitato Organizzatore della festa.*



Nell'ordine dall'alto: il saluto del presidente della Camera di Commercio **Dino Menarin**. Foto sotto: l'omaggio ai Caduti. A fianco: il taglio dell'enorme torta che ha sigillato la bellissima Festa 2007.

## **PADRE SERGIO OLIVO GEREMIA**

# **È IL 16° SUPERIORE GENERALE DEGLI SCALABRINIANI**

*La sua famiglia è originaria di Rossano Veneto*

**P**adre Sergio Olivo Geremia è il 16° Superiore Generale della Congregazione Scalabriniana. È stato eletto il 2 febbraio 2007 nel corso del XII Capitolo generale.

P. Sergio Olivo Geremia è nato il 1° aprile 1944 a Dois Ligeardos nel Rio Grande do Sul (Brasile). È stato ordinato sacerdote il 29 dicembre 1974 e assegnato alla provincia di San Giuseppe. Ha iniziato l'attività a Buenos Aires come incaricato della curia pastorale degli immigrati boliviani. Ha operato poi a Rosario e Mendoza, in Argentina, nel Rio Grande, a Passo Fundo, Casca, Sarandí, Porto Alegre, Vila Nova e ad Asunción.

I Geremia sono originari di Rossano Veneto, in provincia di Vicenza. Possiamo risalire a cinque generazioni: Giuseppe Geremia, nato il 24 settembre 1776 a Rossano Veneto, si sposò con Angelina Beltrame a Castello di Codego (Treviso), dove si stabilì.

Da questo matrimonio nacquero 9 figli: l'ottavo era Francesco Geremia, nato nel 1825, sposato con Caterina Marostica; anche loro ebbero nove figli, fra cui Pietro, nato a Castello di Codego il 2 aprile 1859 che fece il carabiniere a Fontaniva e si sposò con Antonia Fantinato nella chiesa dei Santi Pietro e Rocco a Tezze sul Brenta. Lì videro la luce i primi due figli: Francesco e Giuseppe; quest'ultimo nonno di padre Sergio, nato il 14 ottobre 1888 a Tezze.

Nel 1891 Pietro con la moglie e i due figli piccoli partirono per il Brasile, dove nacquero altri quattro figli. Si stabilì nella Colonia Santa Tereza, comune di Muçum a 160 chilometri da Porto Alegre, capitale dello Stato del Rio Grande del Sud.

Il nonno Giuseppe si è sposato il 28 luglio 1917 con Maria Caterina Benvegnù, nata in Italia a Taigon d'Agordino, Belluno, emigrata in Brasile, pressapoco nello stesso anno con la famiglia. Morì a Farroupilha il 6 maggio 1977. Giuseppe

e Margherita ebbero nove figli, il secondo fu Pietro, nato a Muçum il 19 gennaio 1919, che si sposò con Lidia Cesca e ebbero dieci figli: il primo è padre Sergio, come anche l'ultimo sacerdote Scalabriniano.

Padre Sergio rimase orfano della mamma a 13 anni e Mario a 4 mesi, così il padre fu costretto a sposarsi di nuovo: e dal secondo matrimonio ebbe altri cinque figli.

Oggi il padre Pietro ha quasi 89 anni, ed è molto ammalato.

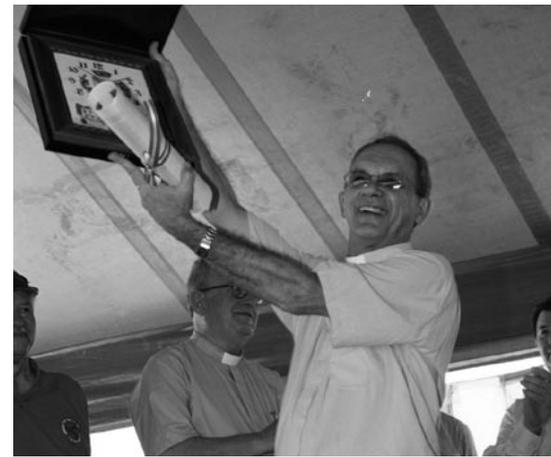
La caratteristica della famiglia Geremia è che ha saputo coltivare la fede con la pratica familiare e comunitaria della religione, la Messa, il rosario giornaliero e altre preghiere, il lavoro duro e assiduo in luoghi inospitali e difficili, i valori come l'onestà, la verità, l'unione familiare.

### **FEDE, FAMIGLIA, LAVORO.**

Sono stati questi i principali temi sviluppati da Padre Sergio Olivo Geremia, nel corso dell'omelia pronunciata nella Santa Messa celebrata presso il duomo di Tezze, valori che i nostri emigranti hanno esportato nei Paesi che li ha accolti e dove sono arrivati con la speranza di trovare migliori condizioni di vita.

Padre Geremia ha sottolineato come attraverso la Fede abbiano saputo scoprire in sé stessi la forza necessaria per superare la paura e le difficoltà di inserimento in luoghi sconosciuti e spesso pieni di pericoli e perseverare nella certezza di riuscire a costruire rapporti amichevoli con popoli di cultura e tradizioni diverse, anche se non sono mancate le iniziali difficoltà di comunicare con interlocutori di lingua a loro sconosciuta.

Mediante la Fede sono riusciti a nutrire la speranza in un futuro migliore e i più, nonostante momenti in cui nulla lasciava presagire



*La Targa a Padre Sergio Olivo Geremia, che ha celebrato la Messa nella parrocchia di Tezze.*

la possibilità che le loro aspirazioni si potessero realizzare, sono stati premiati.

Ha proseguito ricordando che per i nostri emigranti la Famiglia ha rappresentato, e tutt'ora rappresenta, un punto di forza, un contesto nel quale ciascuno trovava e trova conforto, comprensione e collaborazione, dove si imparava e si impara l'onestà, la sincerità, la lealtà ed altri valori appresi non solo sul piano puramente concettuale, ma attraverso il vissuto e la pratica quotidiana.

Sono valori che poi naturalmente si riflettono nei vari contesti, tra i quali il Lavoro, settore nel quale i nostri emigranti si sono sempre distinti per capacità, abnegazione e devozione, contrariamente a quanto oggi avviene nei Paesi occidentali, dove sembra smarrito il senso del dovere e della responsabilità.

Ecco allora che l'emigrazione va ricordata non solo come fenomeno storico appartenente al passato, ma come evento che ha una sua valenza attuale, in quanto preziosa fonte a cui attingere per rinverdire quei principi che per secoli sono stati punti saldi di riferimento dei paesi e della contrade del nostro territorio.

Riappropriarsi di questo patrimonio, in una realtà come quella attuale dominata dallo smarrimento dei valori e dalla confusione, tinge di nuovo significato l'avventura dei nostri emigrati, ai quali va non solo il nostro ricordo emotivo, ma anche la riconoscenza per essere stati e per essere maestri di vita.

**GABRIELE ZANETTI**

## **PADRE ANGELO CERANTOLA**

*È uno dei premiati 2007 della Camera di Commercio*

# **UN MISSIONARIO BENEMERITO**

**A**lla 9° Festa Itinerante dell'Emigrante ha voluto assicurare la propria presenza Padre Angelo Cerantola, residente a Curitiba (Brasile) e originario di Tezze sul Brenta.

Ordinato sacerdote nel 1957, partì subito come missionario per il Brasile, prestando servizio nello Stato del Paraná, dove si impegnò nella costruzione di cappelle, chiese e centri parrocchiali, offrendo anche la propria collaborazione a vari ospedali.

Dal 1975 al 1980 ricoprì la carica di rettore di un seminario, dopodiché ritornò nella parrocchia di Santa Felicidade, dove gli fu affidata la responsabilità della Santa Messa in lingua italiana, che si celebra ogni prima domenica del mese.

Figura esemplare di missionario, ha ricevuto un importante riconoscimento dalla Camera di Commercio di Vicenza che, per il suo impegno e la sua disponibilità verso il prossimo, nell'ambito della manifestazione Benemeriti 2007 gli ha conferito un premio per il qualificato contributo sociale e civile profuso in tanti anni di attività.



*La Targa a Padre Angelo Cerantola.*

## LA 39<sup>a</sup> EDIZIONE DELLA GIORNATA DELL'EMIGRANTE

# LA TARGA D'ORO DI LUSIANA ALL'ASSESSORE REGIONALE DE BONA

*Il convegno al Palazzon e la cerimonia davanti alla chiesa di Velo*



*Il sindaco di Lusiana **Virgilio Boscardin** consegna la Targa d'oro all'assessore regionale ai flussi migratori **Oscar De Bona**.*

*Per il trentennale  
di impegno al servizio  
dell'emigrazione.*

*"C'è un altro Veneto  
che conserva  
solidamente  
le proprie radici".*

**S**ignificati e ricordi hanno tenuto banco alla trentanovesima edizione della Giornata dell'emigrante svoltasi in due momenti sabato pomeriggio a Lusiana. Alla sala convegni del centro culturale museo delle tradizioni Palazzon si è svolto l'incontro tra le autorità regionali e gli emigranti provenienti dai cinque continenti. Ha relazionato l'assessore regionale ai flussi migratori, Oscar De Bona che ha voluto precisare come il fenomeno dell'emigrazione, dopo trasformazioni continue nel corso dei decenni, oggi punti sulle nuove leve.

Sono i giovani il futuro di questo fermento che cambia protagonisti e sfaccettature in rapida successione, in tempi in cui i paragoni con la realtà di ieri non esistono più. I protagonisti di ieri hanno vissuto storie di sofferenza, i protagonisti di oggi imboccano una strada irta di ostacoli ma le trasformazioni delle realtà non hanno gli ostacoli insormontabili della scarsa conoscenza della lingua del Paese ospitante, perché la cultura e la conoscenza delle lingue spianano molte strade. A Velo, davanti alla chiesa dedicata a Santa Maria degli emigranti, su un carrello di miniera dove è stato ricavato l'altare, hanno concelebrato la messa don Valentino, padre Serena e don Scalabrin. Dopo l'omelia è stata consegnata a Oscar De Bona la "Targa d'oro" di Lusiana con la motivazione racchiusa nella quasi trentennale esperienza e dedizione ai migranti da parte del premiato che è assessore regionale ai flussi migratori. De Bona ha ringraziato, e ha osservato che è importante per l'emigrazione conservare le proprie radici. Radici che conserva ancora saldamente l'altro Veneto, perché se sono quasi cinque milioni gli abitanti della nostra regione, altrettanti sono sparsi nei cinque continenti.

Una realtà che ha due facce e un unico risultato che è quello di migliorare le condizioni economiche degli emigrati ma anche degli stati che ospitano i nostri emigranti che in tutto il mondo hanno saputo farsi onore.

## IL SINDACO DI LUSIANA VIRGILIO BOSCARDIN

# “SACRIFICIO E DOLORE INCISI NELLE PIETRE DI QUESTA CHIESA...”

*“Questa cerimonia perpetua un omaggio sacro alla memoria di quanti hanno vissuto l’immane rinuncia alla loro casa e ai loro affetti più cari”.*

**R**ivolgo un caloroso saluto di benvenuto a tutte le autorità, ai graditi ospiti qui intervenuti in rappresentanza dei Circoli dei Vicentini nel mondo, ai Sindaci e ai rappresentanti delle Amministrazioni Locali, che con la loro presenza hanno voluto dare ulteriore prestigio a questa solenne cerimonia che da 39 anni perpetua un impegno sacro alla memoria di quanti hanno vissuto l’immane sacrificio di lasciare la loro casa e i loro affetti più cari, per cercare altrove quelle sicurezze e quel benessere che allora erano così difficili da realizzare qui nei nostri paesi.

Quel sacrificio e quel dolore sono rimasti incisi nelle pietre di questa chiesa dedicata a S. Maria degli Emigranti, frutto della pietà di quanti hanno voluto testimoniare quell’immane epopea che ha visto coinvolte intere famiglie e che progressivamente ha visto spopolarsi intere contrade in questo lembo del Veneto, al pari di tanti altri che come noi hanno vissuto quel destino così amaro.

Un desiderio più che naturale di voler consacrare con un segno dolce e solenne una memoria imperitura nei confronti di quanti non sono più tornati, unendo così in un abbraccio comune padri e figli reduci da terre lontane e legati da comuni vincoli di amore e di sofferenza.

L’odierna ricorrenza consolida ancor più tale nostra tradizione e la caratterizza nel segno della ritrovata amicizia fra quanti si incontrano qui a Lusiana, magari a distanza di tanti anni, per rivivere emozioni e ricordi e per rinnovare i sogni e le speranze della loro giovinezza.

Da sempre è questa l’occasione per ricordare e per riflettere sul tema della migrazione che nei secoli ha caratterizzato la vicenda umana, ma che in tempi più recenti ha visto uno spopolamento delle nostre montagne più simile a un esodo biblico che a un normale flusso di scambio.

Con delle conseguenze facilmente intuibili: in primis, l’impoverimento delle risorse

umane legato al mancato ricambio generazionale e alla partenza spesso dei soggetti più aperti e coraggiosi, e successivamente da un accresciuto timore ad affrontare nuove esperienze di vita e di lavoro.

Tale contesto migratorio, particolarmente accentuato fino agli anni sessanta, ha avuto successivamente una evoluzione molto rapida creando forme di immigrazione nuova nei nostri paesi da parte di soggetti meno fortunati che, al pari di quanto era stato fatto da noi nei decenni precedenti, cercano qui, nei nostri paesi, le condizioni più favorevoli per uscire da una condizione di povertà e di miseria.

Tuttavia, di fronte ai problemi legati ai radicali cambiamenti dell’umanità intera attraverso i processi di globalizzazione socioeconomica, appare sempre più urgente saper recuperare la propria identità e le proprie radici.

E questo è il senso del grande lavoro fatto in questi ultimi anni dalle Istituzioni pubbliche e dalle nostre Associazioni: aprire un grande canale di dialogo fra i discendenti dei nostri emigranti per consentire a loro di riscoprire le proprie origini, diventando nel contempo i migliori promotori della nostra cultura e delle nostre tradizioni. Senza trascurare l’enorme ricaduta di natura economica generata da questi flussi di ricontattazione delle antiche origini.

È per questo che, anche a nome del Comitato promotore in stretto accordo con l’Ente Vicentini nel Mondo, ho il piacere di assegnare la 39<sup>a</sup> Targa d’Oro del Comune di Lusiana all’Ass. Regionale ai Flussi migratori Oscar De Bona, che sicuramente meglio di tutti ha saputo rappresentare in tanti anni della sua attività politico-amministrativa tale grande opportunità.

A Lui il plauso riconoscente di tutti noi, unito all’augurio più sincero che dalla sua iniziativa politica e dalla sua azione convinta, nascano ulteriori opportunità per poter dare sempre più adeguate risposte alle legittime aspettative dei nostri emigranti.

Consentitemi infine di rinnovare il più vivo ringraziamento a tutti voi per averci sostenuto in tale nostra iniziativa e per aver condiviso questa nostra proposta, con l’auspicio di poterci ritrovare ancora per rivivere tutti assieme la gioia di questo incontro e di questa nostra grande amicizia.

### COME ERAVAMO...

## LA PRIMA “GIORNATA” RISALE AL 1970

### Fra i premiati Rumor, Cengarle, Pellizzari

**L**a prima Giornata dell’Emigrante risale al lontano 1970 allorché, in accordo con il Comune di Lusiana, l’Ente Vicentini nel Mondo decise di dar vita a questo evento che si proponeva, e attualmente si propone, oltre che ricordare coloro che furono costretti ad emigrare, anche premiare con la Targa d’Oro, istituita dal Comune di Lusiana, un personaggio distintosi per azioni a favore dei cittadini vicentini residenti all’estero.

Fra coloro che sono stati insigniti di questo riconoscimento si ricordano l’avv. Lorenzo Pellizzari, allora Presidente della Camera di Commercio di Vicenza e dell’Ente Vicentini nel Mondo, l’Onorevole Granelli, il senatore Giorgio Oliva, il senatore Onorio Cengarle, il senatore Mariano Rumor, l’ex segretario regionale della CISL, Bruno Oboe, il Prof. Emilio Franzina, storico ed autore di molti libri sull’emigrazione, Padre Luciano Segafreddo, attuale direttore del periodico Il Messaggero di S. Antonio, Franco Bozzolin, ex assessore regionale ai Flussi Migratori e Angelo Galvan, l’eroe della tragedia Marcinelle in Belgio, avvenuta nel 1956.

“Ricevere questa targa d’oro dall’Ente Vicentini nel Mondo – sottolinea l’Assessore De Bona - è ovviamente una cosa che mi fa molto piacere, soprattutto perché rappresenta un riconoscimento dato non solo al mio Assessorato, ma alla Regione del Veneto, che da sempre ha riservato ai suoi emigrati una grande attenzione e un grande impegno per mantenere vivi i legami di appartenenza”.

## LE VIGNETTE DI VEDÙ

VEICOLO SENZA OMOLOGAZIONE...  
NESSUNA BOLLA D'ACCOMPAGNAMENTO...  
...SOSPETTO ADESCAMENTO  
DI MINORI...



### VICENTINI NEL MONDO

DIRETTORE RESPONSABILE  
FRANCO PEPE

Ufficio Postale - Vicenza Ferrovia (Italy) - Tassa riscossa / Taxe perçue

Reg. del Trib. di Vicenza N. 206 - 26 gennaio 1967 - Numero di iscrizione al ROC: 340 29/08/2001

Stampa: UTVI tipolito - Via Zamenhof, 687 - Vicenza