

Un figlio con disabilità

La famiglia si trova coinvolta in un fenomeno dirompente.

a pagina 2

L'avamposto Pio

Se ne va un'istituzione, resta un grande vuoto.

a pagina 4

Il tasto C4 del pianoforte

Giulia Paganelli scrive un racconto inedito per noi.

a pagina 7

CHEF MASSIMO

“La mente è uno degli strumenti più preziosi in cucina perché cucinare è il lavoro di un uomo che pensa. Per questo motivo è fondamentale per ognuno di noi, non solo per uno chef, riempire il proprio bagaglio di cultura, libri, musica, letteratura, arte, viaggi e assorbire tutto ciò che cattura la tua attenzione.”

a pagina 3

A destra:
Massimo Bottura
foto di Settimio Benedusi



Preparo i vassoi, smetto di dire bugie

“Al lavoro, ma in generale, ho capito che non è più il momento di cercare di essere accettato dagli altri mentendo.”

a pagina 5

Una statua per Pierangelo

la Redazione

Sassuolo ha bisogno di bellezza e coraggio. E di atti concreti. Pierangelo Bertoli è un simbolo da cui trarre ispirazione e orgoglio. La nostra redazione propone una raccolta firme da presentare all'Amministrazione comunale per richiedere la realizzazione di una statua sul suolo della città natale del musicista.



I sottoscrittori sono già tantissimi! Le firme saranno poi sottoposte ai candidati sindaco per invitarli alla realizzazione di un monumento a Pierangelo. Riteniamo necessario un ulteriore riconoscimento: abbiamo ancora bisogno di lui. Come firmare? Basta girare la rivista.



Ridiamo in collaborazione con Librivintage.it

Quattro o Cinqueponti?

a pagina 2

Probabilmente questa zona aveva cinque ponti su diversi rii, o sul canale di Modena o sul fiume Secchia. Dobbiamo però fare una digressione...



@piastrelle sexy

al vinitaly c'erano quei boriosi di modena che volevano farci credere che il sorbara fosse il vino di stocazzo, ma a un certo punto gli abbiamo spiegato che il vero orgoglio del lambrusco è essere vino popolare. un vino che non si è mai scordato da dove viene e che se ne frega. toni ha tirato fuori un bottiglione di lambrusco marca lambrusco e ci hanno abbracciato e se ne sono andati via dicendo 'che cazzo di facciamo qui?'

Per crescere un bambino ci vuole un intero villaggio

di Rita Nasi (Psicologa)

La nascita di un bambino comporta sempre un certo grado di confusione e riorganizzazione del ciclo di vita di una famiglia: cambiano i ritmi, gli spazi, le routine e il senso d'identità dei genitori e della coppia genitoriale.

Quando nasce un bambino con

disabilità tutto si complica.

La famiglia si trova coinvolta in un fenomeno dirompente, critico e potenzialmente distruttivo degli equilibri e della coesione del sistema famiglia.

La reazione dei genitori di fronte alla sorpresa delle caratteristiche del figlio è principalmente un vissuto di inadeguatezza, un senso di responsabilità ed il relativo senso di impotenza per non poter in alcun modo sopperire a tale condizione.

Quando aspetta un bambino la mente di una madre è impegnata a immaginare scenari futuri rispetto a sé, al proprio bambino e alla propria famiglia. La nascita di un bambino con disabilità è un

evento che di fatto ferma il corso del tempo.

E quando il tempo si ferma, si blocca anche la capacità di

“
La nascita di un bambino con disabilità è un evento che di fatto ferma il corso del tempo.

andare con l'immaginazione oltre il presente e spesso il senso di solitudine prende il

sopravvento.

Come farle sentire meno sole? Se da una parte le istituzioni dovrebbero garantire leggi, supporti e terapie adeguate alla persona con disabilità e alla sua famiglia, dall'altra la comunità dovrebbe essere rispettosa e accogliente. Molto spesso l'accoglienza e il rispetto posso essere declinati in piccoli gesti: un saluto adeguato all'età, un atteggiamento non pietistico, ma compassionevole, offrire educatamente un aiuto e non voltarsi dall'altra parte, aspettare eventualmente i tempi lenti, non trattare la persona con disabilità come un malato o come un bambino se non lo è.

Molto spesso le famiglie riportano con dolore di subire gli sguardi spaventati degli altri,

i giudizi della società che rende loro difficile frequentare luoghi pubblici e di aggregazione. Quanto siamo disposti a mettere da parte i nostri pregiudizi, il nostro egoismo e le nostre paure?

Se ognuno di noi provasse ad essere più accogliente, curioso e disponibile verso la diversità, forse la società sarebbe migliore per tutti. Non solo per le persone con disabilità e le loro famiglie.



Taxi Fillo 3

di Filippo Messori (Collaboratore)

Le domeniche pomeriggio non hanno vie di mezzo: o giri come un pazzo, o stai piantato in qualche eremo a farti crescere i peli del culo, per poi divertirti a strapparteli, misurarli e confrontarli.

Ne stavo giusto valutando uno particolarmente lungo, quando finalmente arriva quella corsa che avevo preventivamente battezzato come "ultima", per poter mettere fine al supplizio festivo.

Carico il cliente, un ragazzo sulla quarantina affetto da sindrome di down, molto più in gamba di uno stuolo di persone purtroppo per noi considerate normodotate dalla medicina ufficiale.

Vuole andare al multisala Victoria. Bene. Parto di slancio, ed incominciamo a chiacchierare di incidenti stradali e biciclette, quando ad un tratto mi chiede quanto possa venire una corsa per Cesenatico. "Attorno ai trecento" dico io, "ma ho il vademeccum dietro, appena mi fermo guardo così siamo sicuri". Arriviamo al cinema e

scendiamo entrambi, per aprire il mio baule ed ammirarne le meraviglie.

Ero stato altino, ed infatti annuncio con gaudio che "ce ne vogliono 265", e che nel caso decida si metta pure d'accordo con la centrale.

Finito il briefing, mi chiede se possa pagare con la carta; certo che sì, e mentre attende fuori, io rientro in macchina per fare tutto lo zibaldone. Sono lì che aspetto, seduto con il pos in mano, che finisca la sudata transazione, quando per poco non prendo un accidente. Al finestrino di destra, speculari al cliente, si affaccia un cinnazzo. biondo ciuffuto, look dark rapper oggi molto in voga, all black, efebico viso asciutto e liscio. L'espressione è un mix tra Charles Bronson e Johnny Dorelli. Parte in quarta, tono alto, sguardo torvo. "Dove hai caricato questo signore?". La voce ferma, lo sguardo durissimo direttamene conficcato fra i miei coni e bastoncelli. Mi spiazza, penso a cosa dire, non afferro il punto. Magari lo conosce. "Aaaah... beh... insomma... in via Studebacker". Non so perché sbrago e glielo dico, non dovrei, non sono fatti suoi.

Non so chi cazzo sia, cosa voglia, è un cinno di merda che mi sta toccando la

macchina e basta, ma l'effetto imboscata è devastante.

"Via Studebacker, sì, ma a Modena?"

"...beh..."

"A Modena?!"



Inizia a spazientirsi ed io sono pentitissimo. Credo anche di essermi reso complice di chissà che delitto.

"Beh, sì... a Modena... ma..."

Non faccio in tempo a chiedere spiegazioni di quella inquisizione spagnola, che assesta il colpo definitivo.

"E NON TI SEMBRA UN PO' CARO 250 EURO PER UNA CORSA SU MODENA!?!?!?!?"

Lo guardo come si potrebbe guardare uno stipite di una porta. Attimi che durano ere geologiche. Giro la testa fino a guardare il parabrezza di fronte a me, rompo la quarta parete come Oliver Hardy.

Giro di nuovo la testa verso il cliente, attonito.

Torno sul cinnazzo. Guardo la sua mascella squadrata e glabra, mi perdo nei suoi occhi castani. Capisco.

Esplodo in una risata maligna.

"ERA UN PREVENTIVO PER CESENATICO, ECTOPLASMA, LUI ADESSO PAGA OTTO E MEZZO. È SCRITTO QUI, MACACO. CI SIAMO, O TE LO SPIEGO A GESTI?"

Osservo le sue labbra sottili piegarsi, per emettere una risposta che vale tre messe.

"...ah."

Si gira e se ne va, così come è apparso.

In lontananza sento una risatina provenire dal gruppo di amici che attendeva l'azione eroica. Se ne va anche il cliente, muto.

Credo si godrà il film. Ma non credo che andrà a Cesenatico.

Sistemo la mia mercanzia in alcune decine di secondi, anche il tempo per fare ordine tra i pensieri vari.

Metto in drive, parto lento, mi accosto al gruppetto che ridacchia ancora, mi fermo, e dico ai compagni del discobolo che sì, ha fatto una figura di merda, ma se tutti ci comportassimo come lui, probabilmente vivremmo in un mondo migliore, uno in cui, al sospetto di un sopruso, non ci si fanno i cazzi propri.

Loro ridono di meno, lui saluta contento.

Me ne vado affianco un filo più soddisfatto.

@piastrelle sexy

gli emiliani romagnoli sono quel tipo di persone che ti dicono sì sì vieni pure a casa mia che ci sono gli asili nido gratis e poi ti piantano una siringa di strutto nel cuore e muori di infarto e gioia allo stesso tempo

Massimo, l'anima della cucina

Intervista di **Beatrice Bettuzzi,**
Chiara Maffei e Sara Vellani

Massimo Bottura, chef modenese di fama planetaria, è il nostro ospite per l'intervista di copertina.

Abbiamo studiato un po' la sua storia, iniziamo con il farle i complimenti per i traguardi che ha raggiunto nel suo lavoro. Perché ha scelto questa professione?

Ringrazio di cuore per i complimenti.

Non sono stato io a scegliere la gastronomia, è stata lei a scegliere me. Io tengo sempre aperta la porta dell'inaspettato. Ci sono entrato e non sono più uscito. La passione e l'amore per la cucina si tramandano nella mia famiglia da generazioni. Mia nonna non era una grande cuoca perché "doveva" cucinare, era "obbligata", al contrario di mia mamma, bravissima, perché amava farlo. Quando decisi di cambiare percorso di vita fu mia madre a convincere tutti che non sarei mai stato un bravo avvocato e che avrei dovuto incanalare tutte le mie energie in un progetto in cui credevo. Mio padre non era d'accordo e ricordo che in una delle tante discussioni gli dissi: "Vedrai che un giorno porterò le tre stelle a Modena!", e da quel momento quell'obiettivo è stato un faro costante. Non è stato facile. Nei momenti più bui ho sempre tenuto duro perché dovevo dimostrare che mia madre aveva ragione. Oggi non potrei immaginare la mia vita lontano dalla cucina.

Cos'è che di Osteria Francescana piace tanto alla gente?

Quello che facciamo ogni giorno in Osteria Francescana è comprimere le nostre passioni e i nostri ricordi in bocconi masticabili. Il lavoro principale risiede nella capacità di tradurre e comunicare esperienze estremamente personali e culturali in un linguaggio universalmente appetibile, che possa arrivare a più persone possibili. Il nostro è un modo di raccontare le nostre storie e le nostre passioni, di perpetrare un atto che non è mai matematico, ma puramente emozionale: i nostri ospiti non vengono qui per riempirsi la pancia ma per masticare emozioni.

Qual è lo strumento senza il quale non può stare in cucina?

La mente è uno degli strumenti più preziosi in cucina perché cucinare è il lavoro di un uomo che pensa. Per questo motivo è fondamentale per ognuno di noi, non solo per uno chef, riempire il proprio bagaglio di cultura, libri, musica, letteratura, arte, viaggi e assorbire tutto ciò che cattura la tua attenzione. Assolutamente. È da lì che parte tutto. Ho sempre insegnato ai miei ragazzi ad andare in profondità nelle cose perché un giorno quegli interessi si trasformeranno in passioni e attraverso le passioni si vivono e si trasmettono le emozioni.

Dove trova l'ispirazione per i suoi piatti?

La mia ispirazione fondamentale è la mia anima,

“
*Io tengo sempre
aperta la porta
dell'inaspettato...*
”



le mie memorie o qualsiasi cosa possa portare alla mia prossima creazione. La mia cucina è intimista, una cucina in punta di piedi. Un nuovo piatto nasce da un'idea, una riflessione su un

ingrediente o su una tradizione; può nascere da un viaggio o da un brano di musica. L'importante è essere consapevole da dove è iniziato il percorso, poi dove arriverà è sempre un mistero.

Oltre a questo lavoro, quali altre passioni le riempiono la vita?

Oltre alla cucina le mie passioni sono l'arte e la musica. Le passioni sono veicolo di trasmissione di emozioni e l'ispirazione può arrivare da esse, in qualsiasi momento. Che sia un'opera jazz o un'opera d'arte contemporanea, l'importante è cogliere il lampo di luce di creatività e sublimarlo in bocconi masticabili.

Qual è il suo ruolo all'interno del progetto del "Tortellante"?

Qui i ragazzi si occupano a 360 gradi delle attività da svolgere. Dall'arrivo delle materie prime, alla preparazione del ripieno con il supporto della responsabile di cucina fino allo stoccaggio e alla spedizione del prodotto. Tutto questo è possibile grazie a una *équipe* multidisciplinare che supporta e definisce per ogni ragazzo gli obiettivi terapeutici da raggiungere e come lavorarci sopra. In Emilia abbiamo una forte spinta sociale e senso comunitario, io so di aver avuto tanto dalla vita e per questo voglio restituire, questo progetto me lo consente. Il Tortellante riunisce persone di diverse

età e abilità attorno allo stesso tavolo per portare avanti la tradizione modenese della pasta fresca. Ci siamo resi conto che maggiore è la diversità attorno al tavolo, maggiore sarà l'amore (e, di conseguenza, i tortellini che verranno prodotti).

Cosa ne pensa della cucina a base vegetale in termini di gusto e di sostenibilità? È veramente il futuro?

In futuro dovremo capire che la sostenibilità è nel nostro modo di agire in qualunque momento, per garantire pace e sicurezza da ogni punto di vista. E riguarda sia il rispetto per la natura che per le relazioni umane. La cucina italiana della tradizione è piena di soluzioni anti spreco e di riuso degli avanzi, è la nostra eredità culturale. La sostenibilità è già nella testa delle persone, è un'eredità che arriva dalle nostre madri e dalle nostre nonne: è alla base della tradizione italiana. Le nostre nonne non sprecaivano, ogni parte di ogni ingrediente trovava il suo uso in cucina. Bisogna capire che la cucina è cultura, e se non acquistiamo materie prime sostenibili, creiamo una cultura che colpisce la società e i valori che sono sempre più difficili da mantenere. Ho però la sensazione che i giovani di oggi siano molto più responsabili di quanto lo eravamo noi, sono molto fiduciosi per il futuro.

In alto:
Trattoria Francescana
foto di **Paolo Terzi**

Al centro:
Massimo Bottura
foto di **Marco Poderi**



Quattro... o Cinque ponti?

di Francesca Cavedoni



Come ogni città, anche Sassuolo si divide in quartieri e in zone, che prendono il nome da tradizioni orali delle quali forse non tutti sappiamo il significato.

Ad esempio all'interno del quartiere Madonna di sotto c'è una zona che viene chiamata "Quattro Ponti", nome che tutt'oggi indica la fermata del treno che va a Modena. Ma perché Quattro Ponti? Già a fine del 1500 si parla del luogo dei Cinque Ponti, e nel Seicento ci si riferisce ad una chiesa, detta appunto dei Cinque Ponti. Probabilmente questa zona aveva cinque ponti su diversi rii, o sul canale di Modena o sul fiume Secchia. Dobbiamo però fare una digressione: per capire questa abbondanza di ponti bisogna sapere che il fiume Secchia lambiva la Madonna del Macero (che ora corrisponde alla Chiesa di Madonna di Sotto) e le colonne del suo portico erano "in ripas

Situae", sulle rive del fiume Secchia: l'acqua arrivava fino a lì! Sulla parete ovest della chiesa c'erano anche delle anelle per legare le barche perché il fiume si poteva passare in molti modi, anche in barca. Da quella zona passavano sicuramente altri ruscelli, che esistono tuttora ma che non vediamo perché sepolti dall'asfalto.

Anticamente, fino all'Unità d'Italia, i ponti erano costruiti di legno ed erano funzionali all'attraversamento, ma estremamente pericolosi perché cedevoli al passaggio dei pesanti carri e vennero quindi sostituiti con ponti di pietra, più solidi e sicuri. Perché allora oggi non vediamo più il Secchia a Madonna di Sotto? Nel 1539 una piena straordinaria deviò il corso

del fiume verso Castellarano, questo perché per una particolare conformazione del terreno i fiumi che scendono dell'Appennino tendono a deviare naturalmente verso sinistra.

A questo punto però rimane il mistero del perché da Cinque i ponti siano diventati Quattro; su questo le fonti tacciono e non sappiamo esattamente la motivazione.

Se qualche lettore ne sapesse più di noi non esiti a

contattaci via mail: ci farà piacere scoprire qualche dettaglio in più sulla nostra città.

Ringraziamo la prof.ssa Antonia Bertoni per la

disponibilità e generosità nel condividere le sue conoscenze e ricerche storiche.



L'avamposto Pio

di Antonio Zanoli
(Collaboratore)

Se ripenso al Centro di Sassuolo di quando ero ragazzino (anni Ottanta-Novanta), ho forse un ricordo romanticizzato. Cresciuto nelle protettive "mura" borgatara dei fratini, fra il parco e soprattutto quelle a faccia vista del campetto della San, per me arrivare in Via Menotti o nel fighetto Viale XX Settembre, nei rinomati bar che ti facevano tanto sentire "cittadino", pareva di andare in un'altra dimensione e così in effetti era. Forse per quello stentavo a rendermi conto di ciò che poco più tardi, quando Reggio e Modena prima, Bologna e Milano poi, divennero le nuove abitudini, risultò palese: il centro di Sassuolo era privo di qualsivoglia attrazione degna di nota. Era grigio e maltenuto. Orgogliosamente e ostinatamente reazionario.

Nel corso degli "anni dieci" del duemila, ebbi poi un grandissimo e romanticissimo ritorno di fiamma per il nostro Paesone. Se qualcuno diceva che Sassuolo era brutta, mi arrabbiavo e tentavo di dissuaderlo. Ma mi rendevo conto che in effetti, al netto

“

Il centro necessita di vita

”

del potenziale qualcosa non andava. Ho sempre espresso poche e semplici, forse banali idee per migliorare e non mi sono mai rassegnato a definirle irrealizzabili, utopistiche e anzi, mi sono sempre chiesto: com'è possibile non arrivare a capire che sono inevitabili?

In questi giorni (inizio Febbraio 2024), ho però subito una martellata al già risicato ottimismo, partecipando a quello che definirei il funerale laico di uno dei luoghi di culto cittadini, da sempre uno

strappo all'immobilismo e al conservatorismo borghesucco sassolese. Dopo l'Oasis, il Joker / 101, il Fassbinder, chiudevano anche e per sempre l'USAIR dell'amico Andrea detto Pio. Un'altra attività commerciale che abbandona le sempre più bigie vie del centro cittadino, dirà qualcuno.

A mio avviso molto di più e soprattutto: un avamposto di civiltà, di energia, di vita, in una cittadina votata al pragmatico cercare il benessere economico: a tal punto da sacrificare il piacere, che dovrebbe essere in realtà ciò che rende così attraente il benessere stesso.

Pio serenamente mi ha detto che era giunto il momento e che si sente (a ragione), orgoglioso di avere "tenuto botta" trent'anni (30 ANNI!). Quel luogo era una sorta di istituzione culturale, frequentemente avversata (quanta Municipale inviata dai benpensanti a fermare punk rock, trick di skate, assembramenti "sospetti"...).

Non c'è quindi da essere tristi (forse), ogni cosa ha il suo tempo e nulla è eterno, ma certo mi pare impossibile non

essere seriamente preoccupato per il vuoto che lascia. Probabilmente il vuoto c'era già da tempo ed io stoltamente non me ne sono accorto. Ecco preoccupato per l'amico, ma anche o forse soprattutto, per la vitalità della nostra cittadina. Speriamo io sia solo troppo vecchio e fuori dai giochi per vedere che qualcosa, fosse anche qualcosa che a me non piace, non interessa, non ritenga degno, ma di energico, reale, genuino, URGENTE, stia aspettando di offrire ai nostri figli e al centro di Sassuolo, la

scappatoia al suicidio nel bieco e grottesco profitto commerciale: qualcosa non necessariamente rivoluzionario, ma di rottura con la pace dei sensi consumistica insita nelle grandi catene e nei negozi alla moda, nei bar tutti uguali dove bere bollicine; qualcosa se non proprio scandaloso, che nel bene e nel male, sia in grado di far parlare di sé e che renda Sassuolo e il suo centro nuovamente ed anche solo per una tessera del mosaico, interessante. Forse mi accontenterei di "non banale".



Preparo i vassoi e smetto di dire bugie

di **Giovanni Barbieri**



È arrivato il momento di smettere di raccontare bugie.

Credo sia il momento di diventare grandi e quindi di assumersi delle responsabilità.

Al lavoro, ma in generale, ho capito che non è più il momento di cercare di essere accettato dagli altri mentendo, mostrando chi non sono. Non so perché ma mi è capitato tante volte di farmi vedere diverso da quello che sono.

Anzi, se ci penso bene lo so il perché: quando mi faccio vedere esattamente come sono, mi sento fragile. E allora racconto cose non vere per nascondere questa mia parte debole: per fare bella figura mi è capitato di dire, per esempio, di avere una ragazza

anche quando non l'ho avuta. Vorrei tanto amare qualcuno ma il fatto di essere single di per sé non è nulla di male; io, invece, a volte l'ho inteso come una debolezza e ho mentito.

La bugia mi fa sentire più grande.

Ma adesso finalmente sto maturando e voglio rompere questo circolo vizioso.

La mia generazione, poi, tramite i social network ha spesso la tendenza a mentire. I social sono un posto dove è facile raccontarsi per quello che non si è.

Ormai vedo bene questi meccanismi, per fortuna. In tutto questo, mi sta aiutando molto l'esperienza lavorativa - con contratto da tirocinante -

al Salotto Regina, noto bar di Viale XX Settembre. Avete presente l'ansia che viene quando inizi un nuovo capitolo della tua vita? Ecco, avrei potuto ricadere nelle mie debolezze e nelle mie bugie ma l'accoglienza di tutti i colleghi mi ha aiutato a superare l'impatto. Pensavo che non sarei stato in grado di fare nulla e invece sto imparando, anche grazie a chi lavora con me: questo mi sta dando fiducia e mi fa stare bene per quello che sono.

Sì, lavorare in un ambiente del genere mi sta facendo crescere, mi sta aiutando a capire cose che prima

“

Non so perché ma mi è capitato tante volte di farmi vedere diverso da quello che sono

”

sbagliavo: e parlo, ad esempio, anche di abitudini alimentari eccessive come il mio vizio delle bevande gassose. Elaboro anche i miei difetti caratteriali: è come se a volte rispondesse una parte di me che non riconosco, che non sono io. Ho qualcosa dentro che mi fa irritigare.

Al lavoro non me lo posso permettere, per rispetto di me stesso ma anche del gruppo e quindi mi miglioro.

Forse queste insicurezze nascono dal fatto che non sono ancora abbastanza coraggioso? Chi lo sa. Quando gioco a basket, il coraggio esce da solo: devo agire e sia lì che nel nuoto mi viene naturale al 100%. Al lavoro è più difficile: che nasca dalla mia timidezza? Dalla mia paura di sbagliare? Sì, probabilmente sì: ho una grossa insicurezza nel parlare con gli altri e in un lavoro a

stretto contatto col pubblico questa mia parte esce in maniera forte.

Ma come dicevo, al Salotto non sono solo: Mirko è un capo che si fa voler bene anche se a volte, da buon capo, si arrabbia. Mi ha gratificato perché l'idea di farmi migliorare ed esordire al servizio ai tavoli è sua. Prima o poi lo farò, devo lottare contro la mia paura...

Giorgio è il mio *tutor*: mi insegna il lavoro nelle sue parti più specifiche: quante prove che mi ha fatto fare all'inizio! Adesso sto nella gestione delle comande e nella preparazione dei vassoi.

Voglio bene sia a Giorgio che Mirko, gli devo molto. E che dire poi degli altri colleghi? All'inizio si preoccupavano fin troppo di me tanto che non riuscivo a capire chi, tra tutti, fosse il mio *tutor*.

Lavorare in un locale del genere prevede pochi tempi morti: il bar funziona, passano tanti giovani. Non è il posto in cui un dipendente possa riposarsi. Il clima è bellissimo: i clienti vengono da noi soprattutto per le persone che ci lavorano, più che per ogni altro motivo.

E dire che il mio sogno da piccolo era proprio quello di lavorare nella ristorazione: me ne accorsi facendo tante iniziative da organizzatore di eventi assieme alla mia associazione MeteAperte.

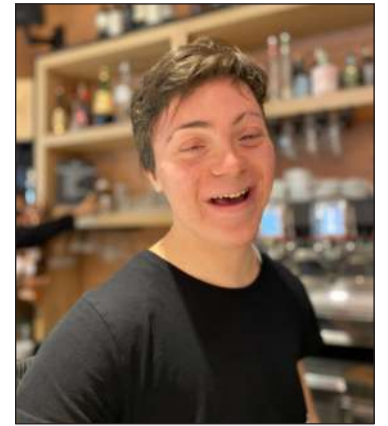
Ora ho un sogno ancora più preciso: fare il bartender e specializzarmi sui cocktail.

Piano piano ce la farò.

Riuscire a lavorare al Salotto, con un ruolo vero e importante, mi inorgoglisce: quando mi annunciarono l'assunzione non stavo nella pelle dalla gioia.

Mi fa sentire un uomo migliore agli occhi degli altri. Anche la mia famiglia è molto fiera di me.

Lavoro da un anno al Salotto Regina: spero che sia l'inizio di un lungo percorso. Lavorativo, certo, ma soprattutto un percorso di maturazione della fiducia in me stesso.



Nella foto sopra e a sinistra: **Giovanni Barbieri**

Foto di: **Francesca Cavedoni**

@piastrelle sexy

sono completamente in fissa con le case abbandonate, sono su questi gruppi di gente che dice 'minchia quanto sono belle' "ma nessuno le compra?" e io inizialmente ero di quella squadra lì, poi pian piano mi sono reso conto che il punto cruciale per cui una casa abbandonata sia bella è che sia abbandonata. quando un babbeo la compra, la ristruttura, la copre di vernice perfetta, rifà gli infissi e diventa una casa finta, tipo quei posti del cazzo in cui ci sono gli animali di peluche e gli ottovolanti. le case abbandonate penso mi piacciono perché sono vere



Moda

In Vestiti

di Ylenia Medici

L Il nostro uomo primaverile fa Sul Serio, anzi di più, infatti raddoppia... *Ladies and gentleman*, ecco a voi i Robertos. Parola d'ordine "camicia" e soprattutto "osare": osare con colori accattivanti, che strizzano l'occhio alla primavera. Il nostro Corgi spezza il grigio dell'inverno appena passato con un viola senza mezze misure e un cappellino in tinta adatto al pomeriggio di pesca come ai primi aperitivi all'aperto. Il nostro Ferrari invece non si prende troppo Sul Serio con la sua camicia spiritosa, anche se lo sguardo è sempre quello del bel tenebroso che conosciamo bene... Che dire ragazzi, fateci sognare!



Foto di Letizia Ballarini

Cucina

La ricetta della nonna Irma

di Stefania Gibellini

“Comanda e fai da te, sarai servito come un re”
(cit. Irma)

In questo numero Emanuela apre per noi la sua scatola dei ricordi, con una ricetta della sua nonna paterna. “Irma era mia nonna, e ha vissuto tutta la sua vita a Sigillo, un piccolo paese sulle colline vicino Perugia. Nel periodo di Pasqua preparava sempre la

IN Una ciotola
Mescolare uova, latte, olio
mescolare il tutto, aggiungere la
farina e il lievito, impastare a
mano poi aggiungere sale, zucchero,
pepe, mescolare e aggiungere
parmigiano e pecorino
Impastare il tutto
Lasciarlo in ciotola x
2 ORE a Lievitare
Versare tutto nello stampo
mettere i mentori tagliati
e cubetti
Lievitare x altre 2 ORE poi
Forno a 150° e poi infornare
la torta x circa 1 ORA

Torta di formaggio, meglio conosciuta come Pasqualina. Ho ritrovato la ricetta, trascritta da mio padre, e la condivido volentieri con voi. Ricordo che quando ero piccola la nonna Irma per le feste preparava talmente tante torte salate e dolci che

Torta di Formaggio
Ingredienti
4 uova
150 ml latte
3 cucchiaini di olio zro
100 gr di Parmigiano gratt.
100 gr di Pecorino gratt.
500 gr di Farina
1 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di Pepe
100 gr di Emmentaler
Segue dietro

per cuocerle doveva portarle al forno del paese, che a quei tempi era solo uno, e farsi aiutare dal fornaio! Per noi nipoti andarle a riprendere era un momento bellissimo”.

Nella foto

Ricetta originale

@piastrelle sexy

quando mi parlavano del germano reale pensavo fosse per distinguerlo dal germano finto. tipo qualche filosofia orientale del cazzo, in cui vogliono farti concentrare sul presente e sulle cose che ci sono. minchia quanto non ho voglia di stare qui ed ora, ma là e poi

Sul Serio Trimestrale di informazione

Numero 3, Primavera 2024

1000 copie a distribuzione gratuita.

Redattori capi: Francesca Cavedoni, Eva Melotti. In affiancamento, Cecilia Argenti, Enrico Capra, Elena Gualandri
Direttore: Marcello Micheloni
Redazione: Giovanni Barbieri, Beatrice Bettuzzi, Pietro Cammarota, Roberto Corgi, Nicolas Friggieri, Stefania Gibellini, Chiara Maffei, Federico Magnani, Ylenia Medici, Francesco Menozzi, Barbara Montagnani, Sara Vellani

Fotografia: Beatrice Bettuzzi, Letizia Ballarini, Francesca Cavedoni

Fumettisti: Francesco Degli Esposti

Un ringraziamento particolare a: Antonia Bertoni, Emanuela Mariani, Elena Tagliavini e a tutti quelli che hanno

dato un contributo

Grafico: Francesco Faccia**Editore:** Anffas APS Sassuolo, Sede legale Via Giacobazzi, 42, Sassuolo (MO).

In collaborazione con Mete Aperte, Via Menotti, 90, Sassuolo.



Stampa: 4Graph.it

Permesso del Tribunale di Modena, registro 8/2023

Finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di cui agli artt. 72 e 73 del D.Lgs. n. 117/2017, anni 2023-24". Con il finanziamento della Regione Emilia-Romagna.



Recensione

Come un libro aperto



di Barbara Montagnani

Un regalo perfetto

Karen Swan

Una donna, un dono, un gioiello...



Tormentata da un passato da cui non riesce a sfuggire, Laura Cunningham ha un solo desiderio: tornare a una dimensione raccolta, intima e priva di complicazioni. La sua relazione tranquilla e gli affari della sua gioielleria che stanno procedendo bene sono tutto ciò di cui ha bisogno per andare avanti. Fino al giorno di dicembre in cui Rob Blake entra nel suo negozio e la incarica di creare una collana di ciondoli per la moglie Cat.

Ogni ciondolo rappresenta un ricordo particolare nella vita delle persone che stanno insieme a Cat e, mentre la collana comincia a prendere forma, la stravagante vita di questa

donna inizia ad avvolgere anche quella di Laura. E quando l'ultimo ciondolo è finito, anche la metamorfosi di Laura è quasi completa.

La storia si conclude con una litigata... ma non voglio svelarvi di più!

Tra i tanti volumi che affollano gli scaffali della mia biblioteca ho scelto proprio questo all'inizio perché il titolo mi attirava, “Un regalo perfetto”, poi ho scoperto un racconto avvincente, drammatico e a tratti divertente.

Lo consiglio perché è un libro strano, parla di vite opposte di due donne che si incontrano, ma mai veramente, se non attraverso i ciondoli della collana.

Racconto

Il tasto C4 del pianoforte

di **Giulia Paganelli**

Un lunedì di settembre il tasto C4 del pianoforte nel salotto emise un suono vuoto. Il dito indice della mano destra provò con rabbia a scuotere il silenzio che sembrava essersi impadronito del suo compagno, ma la certezza di aver smarrito qualcosa di importante restava vividissima. La mano, incerta, rimase sospesa nell'aria, come se aspettasse una risposta dal pianoforte o forse dalla memoria. Ma anche provando di nuovo a premere il tasto, la sensazione di vuoto rimaneva, come un nome che sfugge sulla punta della lingua. In un tentativo di riacquistare l'armonia perduta, la mano si spinse oltre il tasto C4, cercando conforto nell'accordo virtuoso di altre note. Ma la scala di suoni, anche se apparentemente intatta, sembrava ormai priva della sua parte divertente. E non si

poteva di certo suonare senza ridere. La mano, allora, decise di spostare il pianoforte, nella speranza che un cambio di scenario potesse cambiare l'acustica. Ma né sotto il sole dell'ovest, né sotto quello dell'est il tasto emise il suo suono di sempre. Le mani cominciarono a picchiare

sulle ginocchia in preda alla fretta di trovare una soluzione: accettare la perdita e saltare il tasto muto o provare a sostituirlo. Forse era meglio darsi tempo. Ma quando la sera giunse e il dito accarezzò di nuovo il suo compagno, il tasto rimase immobile nel suo

silenzio. Allora la mano, spazientita, si posò di nuovo sulle ginocchia e si sorprese nel constatare che iniziando a battere i polpastrelli sulla rotula, sentiva nella memoria il tasto C4. Le scappò un sorriso e, ancora, continuò a suonare sulle ginocchia tutte le canzoni della loro vita fino a quando, esausta, non crollò sotto la fronte, come un cuscino a fine giornata.

dormire. Poteva sbizzarrirsi sullo sdraio in balcone o sulla panca in giardino, battere i polpastrelli addirittura nella vasca da bagno e contro la bottiglia dello shampoo, svegliarsi nel cuore della notte e farlo per qualche secondo, giusto il tempo di riaddormentarsi. E quando un giorno, in preda all'euforia di quel


L'autore

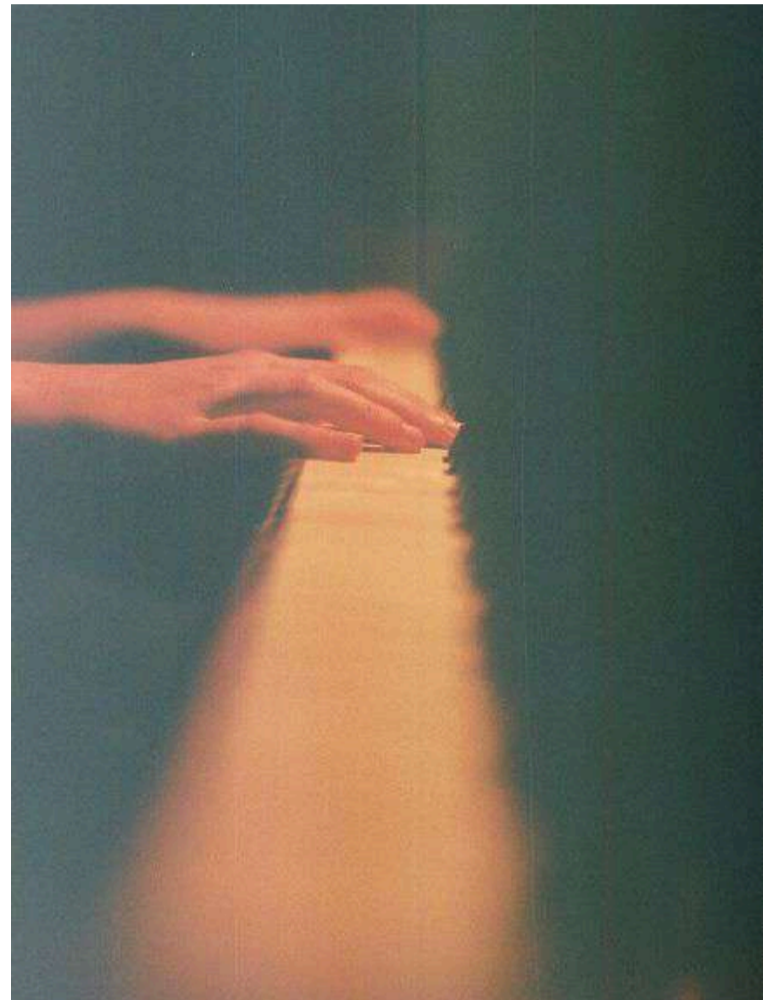
Giulia Paganelli, scrittrice e antropologa, ha pubblicato per Sperling "Corpi Ribelli - Storie umane di Rivoluzione" nel settembre 2023, per Einaudi "Malefiche - i corpi avvelenati" a ottobre 2023 e per Storytel il podcast "Herbariac, streghe dell'anima mia" a novembre 2023.

Giulia ha scritto questo racconto per noi.

sulle ginocchia in preda alla fretta di trovare una soluzione: accettare la perdita e saltare il tasto muto o provare a sostituirlo. Forse era meglio darsi tempo. Ma quando la sera giunse e il dito accarezzò di nuovo il suo compagno, il tasto rimase immobile nel suo

silenzio. Allora la mano, spazientita, si posò di nuovo sulle ginocchia e si sorprese nel constatare che iniziando a battere i polpastrelli sulla rotula, sentiva nella memoria il tasto C4. Le scappò un sorriso e, ancora, continuò a suonare sulle ginocchia tutte le canzoni della loro vita fino a quando, esausta, non crollò sotto la fronte, come un cuscino a fine giornata.

I giorni trascorsero, scanditi dal ritmo calmo dell'autunno, mentre le mani si abituavano alla nuova superficie, trovando conforto nell'eco e nella memoria che ora parevano avvolgere ogni angolo. Per qualche tempo alla mano sarebbe bastato immaginare, ricordare, e lì, nel silenzio del salotto, il tasto C4 avrebbe continuato a suonare, chiaro e irriverente com'era sempre stato. Nel mentre avrebbe trovato un modo, si ripeteva, avrebbe trovato un modo per aggiustare tutto, un modo per suonare di nuovo il pianoforte senza sentire la mancanza del tasto. Così la mano passava sulle ginocchia gran parte del suo tempo, e poi sulla tavola, sulla ringhiera della scala, sul volante dell'automobile, sul cuscino prima di andare a



Linguaggio

Dietro la lavagna

di **Francesco Menozzi**



"Vai dietro alla lavagna!". Così la maestra diceva a qualche mio compagno di classe quando non faceva a modo. Non a me: io non sono mai stato dietro alla lavagna, forse perché mi comportavo sempre bene, o forse perché ero il bimbo più amato della classe. Non ho mai saputo come fosse stare dietro alla lavagna, finché non sono cresciuto. A scuola ho imparato a leggere e scrivere, ma non mi riesco ad esprimere con la voce, per cui ho bisogno di qualche strumento che mi aiuti. Io uso una lavagna, con delle lettere scritte sopra: con un "gioco di sguardi" il mio interlocutore riesce a leggere quello che ho da dire. Da allora sono sempre dietro alla lavagna, perché ho sempre voglia di chiacchierare e di dire la mia.

Parla con me: innanzitutto scelgo io con chi parlare. Il mio partner comunicativo tiene in mano la lavagna e, a seconda di come ha imparato, si posiziona di fronte o di fianco a me: per me è uguale. Io fisso la prima lettera della parola che voglio dire sulla lavagna e l'altro, seguendo il mio sguardo, la legge ed io passo alla lettera successiva e così via fino a formare una parola e poi una frase.

Come utilizzarla: ad ogni lettera corrisponde un numero che è l'ordine in cui sono posizionate sulla lavagna che io, Francesco, uso ogni giorno. Seguendo l'ordine numerico si formerà la frase che voglio dirvi.

A 1		B 2		F 6		G 7
	C 3		Z 21		H 8	
D 4		E 5		I 9		L 10
M 11		N 12	? 22	R 16		S 17
	O 13		, 24		T 18	
P 14		Q 15	! 23	U 19		V 20

Combinazione numeri per sapere la frase del mese

20 - 9 / 19 - 3 - 3 - 9 - 4 - 5 - 16 - 5 - 9 /
18 - 19 - 18 - 18 - 9 / 24 / 17 - 3 - 8 - 5 - 16 - 21 - 1 - 20 - 13 / 23 /

Frase del mese: Vi ucciderai tutti, scherzavo!

Una statua per Pierangelo: firmiamo!

la **Redazione**

“Se libertà vuol dire rinunciare
A tutto ciò che offre la realtà
Allora, cara amica, mi dispiace
Mi spiace tanto, ma io rimango qua”

Voglia di libertà

“Non so se sono stato mai poeta
e non mi importa niente di saperlo
riempirò i bicchieri del mio vino
non so com'è però vi invito a berlo”

A muso duro

“Ma non ho ancora perso la mia rabbia
Non mi hanno ancora chiuso nella gabbia
E pesco ancora in fondo alle mie tante ribellioni
Per scaricarle dentro le canzoni”

La fatica



Sosteniamo l'iniziativa di costruire una statua per Pierangelo Bertoli. Abbiamo già superato le 1500 sottoscrizioni.

Firmare è semplice:

- tramite la piattaforma **change.org**, utilizzando il QR code qui sotto.

- Oppure, a penna, recandosi presso:

- Anffas**, via Refice, 19, Sassuolo

- MeteAperte**, via Menotti 90, Sassuolo

- L'Altra Bottega**, Piazza Martiri Partigiani 32, Sassuolo

- Libreria Incontri**, Piazza della Libertà 29, Sassuolo



VUOI DIVENTARE UN PUNTO RACCOLTA FIRME?

Circoli, associazioni, ditte..
.Scrivici! redazione@sulserio.net



FIRMA ON LINE
change.org



La lettera

“Quel Taxi fa vomitare”

redazione@sulserio.net

Gentile redazione

su un volume che parla di disabilità e inclusione, un pezzo del genere (Taxi Fillo 2, ndr) fa vomitare. Ma magari è quello l'intento? Non mi augurerei mai di incontrare un tassista del genere, che di fronte a una persona in evidente difficoltà pensa pure di far bene a smollarla di notte in giro.

Può anche essere fiction, ma sotto un pezzo come quello sempre di pagina 2 che è invece molto serio, e in generale in mezzo ad altri pezzi che hanno un certo stile e significato, è una robaccia che stona moltissimo.

Non ho idea del perché abbiate valutato di offrire a questo tizio quello spazio, mi auguro ci sia una buona motivazione perché diversamente fa scadere tutto il resto, peccato.

di **Una lettrice**

Gentile lettrice

a me “Taxi Fillo” piace.

Ho riflettuto a lungo prima di rispondere cercando quale chissà motivazione o spiegazione fino ad arrivare a quella più ovvia: mi piace! E personalmente al mio palato rende più accattivante tutto il resto, perché mi parla di un mondo reale che esiste come esistono quelli descritti negli altri articoli e me lo racconta con un linguaggio reale che esiste come esiste quello del resto della rivista.

A me piace. Agli altri membri della Redazione meno.

A loro, come penso sia naturale, piacciono però rubriche del trimestrale che non rientrano nella mia personale sfera d'interesse.

Sono gusti.

La varietà e il poter raggiungere più lettori possibili erano tra gli obiettivi in un progetto come questo fatto da gente che di solito viene ascoltata poco.

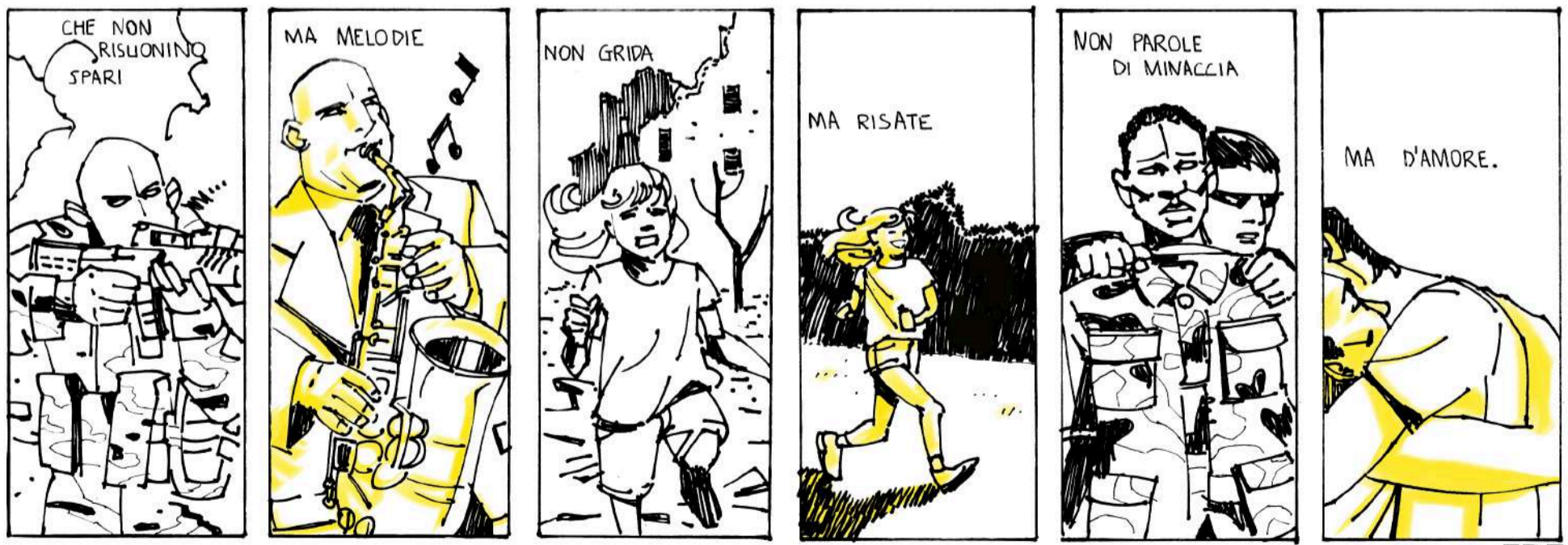
La sua lettera ci ha fatto piacere perché ci ha presi Sul serio.

Alla prossima!

risposta del **Direttore**

La rubrica delle belle cose

di **Francesco Degli Esposti**



Sul Serio
Contatti



www.sulserio.net



redazione@sulserio.net

Saremmo felici di avere anche le vostre opinioni e idee. Scriveteci, contattateci: sarà materiale utile alle nostre riunioni.

Editore: Anffas APS Sassuolo, Sede legale Via Giacobazzi, 42, Sassuolo (MO). In collaborazione con Mete Aperte, Via Menotti, 90, Sassuolo.