

## SITUAZIONE FOGNATURE

Il 28 Ottobre la cittadinanza riunita ha discusso e visionato il nuovo progetto di GAIA per quanto riguarda la fognature per le case di Via Emilia versante Nord-Ovest. Sono emerse due strade percorribili:

1. Aspettare che l'amministrazione decida di assumersi l'onere della costruzione, rispettando le promesse elettorali di tre amministrazioni. Poi ognuno pagherà il suo allaccio di circa 800 €
2. Costruire privatamente le condutture secondo il vigente progetto e allacciarsi in un unico punto, in fondo a via Emilia, appositamente predisposto dal Comune. (Costo per ogni interessato di circa 1000 €)

Resta il problema degli abitanti del lato sinistro di Via Emilia e della prima parte di Via Vasco Venturelli, sempre lato Nord-Ovest. Questi già dal 1985 hanno pagato l'allaccio senza che questo si stato effettivamente eseguito. I loro scarichi come tutti gli altri sopra descritti confluiscono nel canale.

E' previsto per la prossima settimana (martedì o giovedì 4-5/11) un nuovo incontro con la presenza dei tecnici.



## FESTA DEI FIORI E DELLE MELE

Domenica 25 ottobre l'associazione culturale la Formica di Castelpoggio ha organizzato la festa dei fiori e della mele. In vendita piante ornamentali anche alla luce della festività del BEN DI MORTI. In più degustazioni di prodotti a base di mele nostrane come ad esempio dolcissime marmellate di mele rotelle. L'evento si è svolto in piazza Ricci Primo con grande successo.

## TRAMONTANA

di Enzo De Fazio

**Aiè la Tramontana stamatina!  
Tuta la nota, adà bufat forta.  
Frisc'iaud sul camin dla cuzina  
e raspand, a la p'rsiana, e, su la porta.**

*C'è la Tramontana stamatina!  
Tutta la notte, ha soffiato forte.  
Fischando sul camino della cucina  
E raspando, a la persiana, e, sulla porta.*

**Adà spazat 'l zel col granaton  
rast'dat le foie, 'n'tun mucet!  
Cavat i veci dai canton  
zelat i bozi, e la goza al rubinet!**

*Ha spazzato il cielo con la scopa  
rastrellato le foglie in un mucchietto!  
Levato i vecchi dai cantoni  
gelato le pozzanghere, e la goccia al  
rubinetto!*

**Senza che nissun a d'abi ciamata  
dal Polo adè v'nuta, zù, 'n trasferta!  
'N tel mus al par na rasoziata  
e al pe't'n i albrì, a l'Umberta**

*Senza che nessuno l'abbia chiamata  
dal Polo è venuta giù in trasferta!  
Nel viso sembra una rasoziata  
e pettina gli alberi a l'Umberta.*

**Un merl mez stralunat  
i s r'ndopiat, drent na mazera  
iè gonfi, tut sbarufat  
e s'arpar cussi, dala bufera.**

*Un merlo mezzo stralunato  
si è nascosto dentro un cespuglio  
è gonfio, tutto sbaruffato  
Si ripara così dalla bufera.*

**A l spach i lerfi, coi z'lon  
al tronch i osi, che al par na bastonata!  
Ma p'r contr; la sola soluzion!  
Adè quela...D'asp'tar d'estata!**

*Spacca le labbra, con i geloni  
tronca le ossa come una bastonata!  
Ma d'altra parte, la sola soluzione!  
E quella...Di aspettare l'estate!*

## FESTA DELLE CASTAGNE

Si è svolta Domenica 1° Novembre in piazza Ricci Primo a Castelpoggio, la FESTA DELLE CASTAGNE. In attesa della tradizione del BEN DI MORTI si sono gustati tutti i prodotti tipici derivati dalla castagne: MUNDINE (caldarroste), CIAN (Castagnacci), TORTA D CIAN (Torta di castagne), tanti altri prodotti e buon vino.

## 16.8 KBPS

Connessione A causa del temporale di ieri mattina 12/10 la velocità della connessione internet in paese, fornitaci in monopolio da con Telecom, è scesa a 16.8 Kbps contro i 52 kbps precedenti. In pratica siamo tornati a livelli di 15 anni fa, i primordi della navigazione. Chiediamo che venga ripristinata al più presto la normale connessione di serie B.

## QUAD

Domenica 11 ottobre 12:10

Il passaggio del primo raduno Quad 4x4 FEST a Castelpoggio



## PRIMO PREMIO PER ENZO DE FAZIO

Siamo lieti di annunciare che la grande firma del nostro blog Enzo De Fazio ha vinto il primo premio della “Sezione Dialetto” della 5° edizione del premio poesia “Aronte”. Domenica scorsa, 24 ottobre è stato premiato per la poesia “La Limosina”.



il diploma d'onore.

## DO D NOVEMBRA

di Enzo De Fazio

**‘L camp’sant, i ha pers la pace  
la zenta al va, e al ven, tuta ‘n furaz  
‘l marm dle tombe, e di fornети  
i è luz’chent, e lustrat al fin!  
L’aria, ‘nzà da la matina  
al sa d sapon, e d varichina.**

**P’rcos, ‘l dì di morti  
la zenta al v’nirà, tuta ‘n montura  
donch, an’ s dovrà fari di torti  
passar da sprecisi, e far brutta figura!**

**A s fa a gara a chi adà ‘l fior pu ross!  
‘L pù bel vas, o ‘l lumin pù gross!  
Ma d sigur, a ne d far la mafia  
che a l’nteress pù, chi iè... D’là!**

**A ne cussi, che a s curerà ‘l dolor  
ma a portali p’r sempr drent al cor!  
Arcordans’li da vivi, soridenti  
senza fars stribriar da la pietà!  
I s’en adurmiti!... Movens con rispet  
lasan’li ‘n pace!... P’r l’eternità.**

Il cimitero ha perso la pace  
La gente va e viene tutta indaffarata  
Il marmo delle tombe, e dei fornети  
È lucente, e lustrato al fine!  
L’aria già dalla mattina  
Odora di sapone e di varichina

Perché, il giorno dei morti  
La gente arriverà vestita bene  
Dunque non bisognerà offenderla  
Passando da sprecisi, e facendo brutta  
figura

Si fa a gara a che ha il fiore più rosso  
Il vaso più bello, o il lumino più grosso  
Ma di sicuro non è la vanità  
Quello che interessa quelli che sono..Di la

Non è così che si curerà il dolore  
Ma portandoli per sempre dentro il cuore  
Ricordandoceli da vivi, sorridenti  
Senza farci stritolare dalla pietà  
Si sono addormentati! Muoviamoci con  
rispetto  
Lasciamoli in pace!...Per l’eternità!

*Commento:* Un po di sano sarcasmo sulla maniacale corsa alla pulizia dei cimiteri in occasione della ricorrenza dei defunti. Una critica al culto dell’apparenza e alla vanità regnanti incontrastate degli ultimi decenni, anche sulla spiritualità. Forse dovremmo visitare più spesso i nostri cari estinti, ma con meno sapone al seguito e più amore nel cuore.

## CACCIALÀ

I caccialà o anche Matalùfi, sono un piatto tipico di Castelpoggio. Molto semplice ma gustoso: consiste in una polenta di granturco preparata più liquida della classica. Si mette nel piatto e si serve accompagnata con un appetitoso sugo di funghi freschi (spesso aromatizzato con zucchini) oppure semplicemente con olio e formaggio.



Il significato preciso del pittoresco nome del piatto non lo conosciamo, tradotto letteralmente potrebbe essere “butta là” oppure “metti là”, quindi supponiamo si riferisca alla sua semplicità. Lasciamo agli esperti di storia locale e dialetto la palla.