



la Ludla

Periodico dell'Associazione “Istituto Friedrich Schürr”
per la valorizzazione del patrimonio dialettale romagnolo

Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n. 1168 del 18.9.2001
Poste Italiane - Ravenna - Spedizione in A.P., Legge 46, art. 1, comma 2 D C B
Questo numero è stato realizzato con l'apporto del Comune di Ravenna

Società Editrice «Il Ponte Vecchio» Anno IX • Maggio/Giugno 2005 • n. 5

85 per Tonino Guerra

di Carla Fabbri e Gianfranco Camerani

85 gli anni di Tonino Guerra; 85 le attestazioni di stima, di affetto, talora persino d'amore, che personalità della poesia, del cinema, ma potremmo dire della cultura italiana, hanno voluto esprimere in occasione di questo compleanno che poi è diventato un evento culturale della Romagna.

Nel numero scorso (“la Ludla” n. 4\2005) Elsbeth Gut Bozzetti ci ha parlato delle solennità che la città di Santarcangelo e poi l'Università di Urbino hanno imbastito per questo straordinario poeta; qui diremo due parole per Cervia che ha detto la sua il 29 aprile, allestendo un pomeriggio incentrato intorno a questi omaggi raccolti da Rita Giannini e Salvatore Giannella ed ora compresi nell'elegantissimo volume confezionato dalle Arti Grafiche della Torre. Un

segue a p. 2



Tonino Guerra al tavolo d'onore: da sinistra il Sindaco di Cervia, il Prefetto di Ravenna, poi Rita Giannini e l'Assessore alla Cultura della Provincia di Ravenna.

SOMMARIO

- p. 3 I dè dla fèra
di Antonio Sbrighi (Tunaci)
- p. 4 La nòta d' Sa'Zvân
Bas-ciân
- p. 6 I scriv a “la Ludla”
- p. 7 Libri ricevuti
- p. 8 “Un certo vento”
p. 9 La Burona
di Sergio Celetti
- p. 10 E' bec
di Tonina Facciani
- p. 11 Deonomastica romagnola IV
di Gilberto Casadio
- p. 12 I dè dla fèlza
di Armando Venzi
- p. 14 “Cucina di Romagna”
di Gianfranco Camerani
- p. 16 L'ânma de' mèr
di Edda Forlivesi.

libro che il lettore farà bene a procurarsi, perché tante fra le personalità intervenute hanno colto l'occasione per confrontarsi seriamente con un personaggio che è diventato emblema, quasi riscontro fisico, della poesia dialettale; ma anche per confrontarsi con quella cultura del dialetto che a volte pare al lumicino e altre volte più vitale e indispensabile che mai e, ben lungi dall'autolimitarsi in un *cul de sac* regionale o subregionale, si innerva nella cultura italiana portando sangue e linfa.



Lito di Tonino Guerra che accompagna il libro *85 e più pensieri per Tonino* curato da Rita Giannini e Salvatore Giannella ed edito per l'occasione.

Da Gualtiero De Santi (p. 38) apprendiamo che Moravia, nell' '81, avrebbe voluto *Il miele* di Guerra in testa all'elenco stilato da critici e scrittori per l'annuario di "Paese sera". Come dire che Tonino, con il suo lavoro, ha insegnato all'Italia a capire l'apporto straordinario delle letterature dialettali, essenziali per la modernità, non solo per la nostalgia locale...

Alcune attestazioni (che alla fine sono risultate più di 85 e altre ancora – diceva la Rita – saranno aggiunte in una nuova edizione) ci commuovono particolarmente poiché sono

venute da persone che ora non sono più tra noi. È il caso di Raffaello Baldini che di Tonino si vantava amico e discepolo:

“Anche il tramonto ha i suoi colori.
Ci sono tramonti molto più colorati
[delle albe.

Il tuo è uno di questi.
Auguri carissimi.
Lello”.

Tanti di questi messaggi sono stati letti al Magazzino del Sale Torre con vera maestria da Angelo Trezza alla presenza del festeggiato che intercalava ad ogni lettura i suoi commenti con quella virtù affabulatoria che in Guerra non conosce confini e sa toccare tutte le corde. E poi un gran calore, una grande emozione dei presenti e di Tonino stesso; e alla fine, poiché tutti i salmi romagnoli devono finire in gloria, un momento conviviale che chiamarlo *buffet* sarebbe riduttivo, perché ad allestirlo sono stati chiamati nientemeno che Graziano Pozzetto e Renato Brancaloni! E anche questo, per chi sappia intenderlo, ha il suo valore. [c.f.]



Tornando da una manifestazione così esaltante e struggente insieme, immagino che a ciascuno di noi sarà capitato di pensare a Guerra e di confrontarsi, nel suo piccolo, con lui: cos'è stato Tonino Guerra per ognuno di noi? Come ci siamo conosciuti, come abbiamo camminato insieme attraverso il cinema e la poesia e i romanzi allora misconosciuti (penso a *L'Equilibrio...*); per quante cose dobbiamo essergli grati e quale, tra esse, è la più importante?

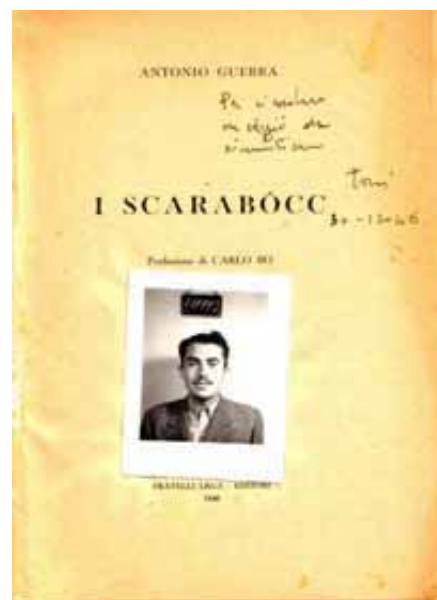
A me è venuto da pensare a *I scarabócc*, a quel libretto sottile e leggero, ingiallito dal tempo che una volta Lino Strocchi mi ha permesso di sfogliare, ma senza togliergli gli occhi di dosso, dal momento che reca la dedica al fratello Gioacchino che di Tonino fu compagno di prigionia

(e mentore) in Germania; ed ebbe la ventura di trascrivere nel suo famoso taccuino alcune delle poesie che poi entreranno, riscritte ed affinate, nella raccolta del '46. (vedasi "la Ludla" n. 4\2003)

Ci pensate? Era il 1946. Tutta l'Italia finalmente liberata guardava in avanti, compreso Guerra, naturalmente; che tuttavia, al momento di imbarcarsi per il futuro, metteva nel suo tascapane anche il dialetto, ben consapevole che sarebbe ancora servito.

Certo la poesia dialettale esplose e s'irradia come fuoco d'artificio a Santarcangelo e dintorni nei primi Anni Settanta, ma sarebbe successo, o come sarebbe successo, senza *I scarabócc* del 1946 e *La s-ciuptèda* del 1950?

Soprattutto per questi esili libretti a lui va la mia riconoscenza e vorrei esprimergliela nel modo più banale e quotidiano: Tonino, tanti di questi giorni! [gf.c.]



Il frontespizio di *I scarabócc* di Antonio Guerra, prefazione di Carlo Bo. Fratelli Lega Editori, Faenza 1946.

La dedica a Gioacchino Strocchi recita "Per ricordare un viaggio da dimenticare. Toni. 30 12 46".

Incollata alla pagina, la foto segnaletica del campo di prigionia con l'indicazione della matricola: A11142.

I dè dla fèra

Una poesia di Antonio Sbrighi (Tunaci)

(dialetto di Castiglione di Ravenna)

Tunaci è uno di quelli che nelle sue poesie parla sempre con scienza e coscienza; vale a dire che ragiona e si muove delle cose che conosce bene per averle provate sulla sua pelle. Per questo le sue poesie sono così immediate ed evocative.

Per chi non abbia esperienza del lavoro (a detta di molti, il più duro dell'annata agricola), diremo che era un lavoro di torso, più che di braccia, di ritmo, di controllo totale del proprio movimento.

La Cavilena (Erba-ragna) è tenacissima erba parassita che ancora infesta i medicai a dispetto dei pesticidi.

La "saraca" era l'uomo di fiducia del padrone ed era così indicato perché, a somiglianza della salacca, anche nei casi migliori "puzzava" sempre un po'...

Sulla guazza c'è da dire che favoriva di molto l'opera del falciatore, che diventava più greve man mano che il sole asciugava i medicai.

L'"anton" era quel tratto (circa un metro di larghezza) che ogni bracciante falciava procedendo nel lavoro. I falciatori erano disposti a scalare e non in riga, come mostra la foto.

Infine va detto che il problema dell'abbronzatura angustiava i giovani braccianti le cui "cotte agricole" erano ben individuate dalle ragazze nelle spiagge.

I şgadur

di Antonio Sbrighi

Maz, matena cêra cun agl'utmi stêli.

La-s şlonga la scvêdra di şgadur int e' sintir,
nison ciacara, u i peşa incóra int agli ös
la fadiga dl'ôvra d'ajir.

Vêrd ad erbi sambadghi
che da la têra agl'ha sucê la vita:
còma la zenta u i n'è ad tot agli amşur:
da la Cavilena che al gâmbi la s'ataca
al spigaròl ch'al scòsa a e' vent, dla Scódavaca.

La saraca l'ha za fat e' sagi dov ch'i ha da cminzê'.
Ingambêda la fèra streta da la vira,
cun l'érba ardota dal prêm sfrê,
i ciôta la fjasca ad brel e la spôrta de' magnê'.

E i séga e i suda e i rôda, e u s'è urmêi sot la gvaza,
ma ad ögni sfrê, còma la môrta, la fèra
tot agli érbi de' prê la met a péra.

A l'impruvisa

l'ariva al rundanen ch'al şgêta stridend sóra j anton:
al s'adongia a ciapêr i muslen;
int la stala sóra la zunzê, la góla rosa avérta
j ha fâma i rundanen.

E' sól sóra e' rivêl de' Dbân l'è èlt una bacheta e e' scôta.
I zùvan i ha stêş al camiş sóra j anton:
a la staşon de' mêr i vô mustre' la còta.

E' piò ingali dla scvêdra, so int e' rivêl,
e' möla fôrt e salvatich un urol
ch'u s'êlza cun l'éco dal do spònd;
sóta, la fila di şgadur, insem j arspònd.

Int e' arbàtar l'anton a-m so incuntrê
e' şgadór piò véc ch'l'avéva ad lupinela fjurida
una curôna sota la caplena e un fjór in boca.
-Va là, babin,-u m'ha det-va là che præst la fnirà.

I falciatori

Maggio, mattina chiara con le ultime stelle. \ Si allunga la squadra dei falciatori nel sentiero, \ nessuno parla, pesa ancora nelle ossa \ la fatica dell'opera di ieri. \ \ Verde di erbe selvatiche \ che dalla terra hanno succhiato la vita: \ come la gente ce n'è di tutte le misure: \ dall' Erba-ragna che si avviluppa alle gambe \ alle spighette della Coda-di-vacca che oscillano al vento. \ \ L'uomo del padrone ha saggiato dove [i falciatori] devono cominciare. \ Montata la falce fienaiia stretta dalla vera, \ con l'erba raccolta con le prime sfalciate, \ coprono la fiasca [protetta dal rivestimento] di vimini e la sporta del mangiare. \ \ E sfalciano e sudano e arrotano [il ferro]; la rugiada si è ormai asciugata, \ ma ad ogni colpo, come la morte, la falce pareggia tutte le erbe del prato. \ \ All'improvviso \ arrivano le rondini zigzagando e stridendo sopra gli "antoni": \ si affannano a catturare i moscerini; \ nella stalla, al di sopra dei divisori, le gole rosse aperte, \ han fame i rondinotti. \ \ Il sole sopra l'argine del Bevano è alto una pertica e scotta. \ I giovani han steso le camicie sopra gli "antoni": alla stagione del mare vogliono esibire l'abbronzatura. \ \ Il più infervorato della squadra, in cima all'argine, \ lancia l'urlo alto e selvaggio \ che si alza con l'eco delle due sponde; \ sotto, la fila dei falciatori risponde all'unisono. \ \ Nel ribattere l' "antone" ho incontrato \ il falciatore più vecchio che aveva di lupinella fiorita \ una corona sotto la paglietta e un fiore in bocca. \ "Vai ragazzo, mi ha detto, vai che presto finirà".



La nōta d' Sa' Zvân

Bas-ciân

Il 24 giugno la Chiesa ricorda la Natività di San Giovanni Battista, il precursore di Gesù. È una festa quasi del tutto dimenticata ai giorni nostri in Romagna (tranne a Cesena dove il Santo è patrono della Diocesi), ma nei secoli passati, e nelle nostre campagne fino a poco tempo fa, e' dè d' Sa' Zvân rivestiva, a livello popolare, una grande importanza per le straordinarie opportunità fornite agli uomini dalla natura in questa giornata particolare dal punto di vista astronomico. Siamo al solstizio d'estate: alla notte più breve dell'anno fa sèguito il giorno più lungo.

La rugiada della notte di San Giovanni (*la gvaza d' Sa' Zvân*) aveva virtù e proprietà miracolose per cui nelle campagne si assisteva a tutta una serie di operazioni messe in atto per sfruttare un così grande beneficio che scendeva dal cielo. Certe erbe o piante venivano raccolte in questo giorno perché dalla guazza ricevevano le loro proprietà curative; le mani, e altre parti del corpo, venivano inumidite con la rugiada per guarirle o preservarle dalle malattie della pelle e in particolare dalla rogna; i panni venivano tolti dagli armadi e dalle cassettoni e stesi la mattina presto sui fili del bucato perché la guazza li inumidisse rendendoli così inattaccabili dalle tarme.

In questo giorno si raccoglieva la lavanda che, riunita in piccoli mazzi, veniva poi riposta nei cassetti per profumare la biancheria e forse anche per preservarla dai parassiti.

Anche al grano 'faceva bene' la guazza di San Giovanni e generalmente la mietitura iniziava dopo tale giorno.

Le massaie coglievano le noci verdi e preparavano l'infuso da cui ricavare il nocino; ma soprattutto raccoglievano l'aglio e lo annodavano, per conservarlo, in lunghe caratteristiche trecce: *al rëst*.

L'aglio, come si sa, è efficacissimo, oltre che per combattere l'iperensione e i vermi intestinali, anche per proteggersi dalle streghe, nelle quali ci si può imbattere proprio la notte di San Giovanni, quando queste si spostano per raggiungere i luoghi dei loro convegni. Le vecchie maliarde infatti non si ritrovano solo attorno al celebre noce di Benevento, ma anche nei crocicchi delle nostre strade di campagna. Proprio lungo quelle strade che si tagliano ad angolo retto e che furono tracciate con grande abilità dai Romani quando essi, dopo averle disboscate, misero a coltura le nostre terre.

I crocicchi fin dall'antichità sono stati luoghi di particolare interesse. In questi punti di confine fra i campi, dove si incontravano i viandanti (e gli incontri non dovevano sempre essere piacevoli), i nostri antenati pensarono bene di porre, in cima a pilastrini, le statue delle loro divinità protettrici. Anche oggi è normale trovare negli incroci i tabernacoli con l'immagine della Vergine, che con la diffusione del cristianesimo sostituì le divinità pagane. Qui dunque si ritrovano le streghe e, se l'incrocio è privo del tabernacolo con la Madonnina, per poterle vedere ed assistere senza pericolo al loro passaggio occorre seguire un rito particolare. Ecco come ce lo descrive il Placucci:

“*Ab immemorabili* credono li contadini, che nella notte dell'accennata festa [di San Giovanni Battista] le streghe si facciano vedere ne' crociari delle strade detti quadrivj, vale a dire in quel punto, che forma centro a quattro diverse strade. Perciò ivi si portano, ed appoggiano sotto il mento nel collo una forca, e stanno in quel luogo ed attitudine quasi tutta la notte; ed asseriscono che veggono le streghe, le quali passando, dicono le seguenti parole: *Ben staga l'inforchèa*, vale a dire: *Bene stia l'inforcato*, quello cioè che stassi sulla detta forca appoggiato. E l'uomo risponde: *Ben vega a c'ha d'andèa*; che equivale a *Ben vada chi ha d'andare*, o viaggiare; cioè la strega.”

“È da notarsi – aggiunge il Placucci – essere voce comune nelle ville proferirsi altri motti, ed altre parole in proposito; ma forse per non essere permesso il sentirle pubblicamente non si sono potute rintracciare a fronte delle più diligenti indagini”.

In altri luoghi di Romagna, invece, sempre secondo il Placucci “è proibito sortire di casa nella detta notte di S. Giovanni Battista, e molto meno passare sui quadrivj; poiché disturbandosi il consiglio delle streghe si corre a pericolo di essere tocchi coll'uva, ch'esse hanno raccolta nei boschi a far malie”. Si tratta dell'uva di San Giovanni o uva delle streghe cioè, come ci

ricorda De Nardis, “quella di rade granelle chiare e minute, che dopo San Giovanni avvizzisce immaturabile sul sottile tralcio”.

Placucci e De Nardis hanno raccolto anche la testimonianza dei numerosi metodi di cui ci si può servire per riconoscere le streghe: il lettore curioso li troverà rispettivamente in *Usi, e pregiudizi de' contadini della Romagna* al cap. II del titolo IX “De' mezzi di cui si servono

li contadini per conoscere le streghe” e nell'articolo *Come si riconoscono le streghe* «La Piê», 7, 1926 (ora in *Romagna popolare*, p. 111). Riferiamo qui solo il più celebre: quello della scopa (*la garnê*) posta di traverso alla porta di casa.

“Sospettando di un'ammaliatrice, al venire di qualche vecchia attraversano la porta della casa con una scopa: se la donna non è strega, vi passa sopra cavalcandola; e se è

tale, la leva prima di passarla”. Questa la versione del Placucci, che il De Nardis così spiega:

“Ci siamo chiesta la ragione di una cotal pavida ritrosia della strega verso un oggetto che tuttavia la favola non disgiunge dalla strega medesima per una caratteristica amicizia; e ci sembra dovere trovare chiarimento nel fatto che – riferendoci alle notturne cavalcate dei sabbați – qualora la strega alzasse anche nolente il passo sulla scopa, questa si animerebbe e porterebbe via la strega ai siti degli abituali raduni [...]. Non che per questo la strega tema un viaggio fuor d'ora, anche contro i probabili divieti del *codice di magia*, ma sibbene perché si disvelerebbe qual nega di essere nella sua diabolica natura, alle persone stesse che non debbono sospettarla.”

Se poi qualcuno – per tornare al giorno di San Giovanni – non volesse o non potesse passare un'intera notte nella buia campagna, c'è un orario più comodo per incontri di questo tipo. Basta osservare attentamente nelle ore calde del mezzogiorno le case e gli alberi in lontananza: si vedrà il loro contorno ondeggiare in una danza tremolante... *E' bala la Vècia*, balla la Vecchia. È la strega del mezzogiorno che nella calura meridiana, accompagnata dall'incessante frinire delle cicale, si abbandona al suo ballo sfrenato. Qualcuno dice che tutto ciò è causato dall'aria calda e umida che si alza dal suolo rovente... ma sarà proprio vero?



Francisco Goya y Lucientes, *Linda maestra*, *Caprichos*, 68. Immagine tratta da *I Capricci*, Edizioni Vie Nuove, Milano 1969 (Edizione fuori commercio).

I scriv a “la Ludla”



Cesare Zavalloni

Cesare che non era ancora diciottenne quando seguiva i primi passi de “la Ludla” (scriveva per essa e cercava di condurla nei verdi pascoli di Internet) ritorna a noi dopo un lungo silenzio... Nel frattempo ha conseguito una laurea a pieni voti e ora si appresta a conseguirne un'altra, per presentarsi con le migliori credenziali nel mercato del lavoro.

Riprende un tema a lui caro, quella della romagnolità, sull'onda dell'aforisma di Ivano Marescotti: “Vorrei che chi passa per la mia regione se ne portasse a casa un po', e mi lasciasse un po' della sua”.

“Romagnolo sì, dice Cesare Zavalloni, ma soprattutto italiano. E non solo: europeo. E io che non ho avuto la fortuna di conoscere la Romagna del dopoguerra, ma quella di ascoltare così pazientemente i racconti dei miei vecchi e di comprenderne il dialetto, non posso che immaginarmi, al freddo dell'inverno del primo dopoguerra, due contadini provenienti da terre diverse che, alzandosi al mattino, nel freddo della stanza, nella loro miseria materiale ma nella ricchezza dei valori necessari per la dignità, fanno un gesto semplicissimo: si vestono.”

Maten

Nenca te, cmè me,
cvânt t'at' amen
dri e' camen
t'camen cun i pinsir
a là so int e' nöst zil.

[Mattine - Anche tu, come me, /
quando ti vesti / vicino al camino/
cammini con i pensieri / lassù nel
nostro cielo.]

c.z.

Benedetta di Pennabilli (PU) ci scrive:

“Salve a tutti i romagnoli, sono una ragazza che ha bisogno di togliersi una curiosità, vorrei sapere il significato della parola *almadira* [...] A Rimini ho più volte sentito questo termine associato al legno corroso dal sale che il mare Adriatico rilascia sulle spiagge dopo le mareggiate e ho sentito anche chiamare le persone anziane e sagge con questo termine. [...] Grazie mille e un bacio alla mia terra con tanta nostalgia. Un giorno ritornerò!!!”

Fatte le dovute ricerche, “la Ludla” risponde:

“*Almadira* è chiamato a Riccione quanto il mare lascia sulla spiaggia dopo una burrasca: sono alghe o altri vegetali marini, che si ammonticchiano talora in grosse quantità.

Alimo (XV secolo): arbusto che cresce sulle rive arenose del mare. *Hàlimos*, marino, e *déndrom* albero, sono le componenti greche del sostantivo *alimodèndro*, pianta acquatica delle papilionacee.

Raccolta e seccata all'aria e al sole, serviva da combustibile alla povera gente. Nell'*almadira* (a Rimini *almadéra*) sono frammischiati *pregadio*, *scurexi ad dulfeim*, *caparoxi*, *pisoti*, e talvolta cannelli e poveracce.

A Porto Corsini l'*almadira* si chiama *ruschéra*.

Anche a Cervia i poveri usavano rastrellare questa *ruschéra* che poi veniva esposta al sole e bruciata una volta disseccata. La qualità di tale combustibile era espressa senza equivoci dal nome: *trapozal*, da cui si capisce che i cattivi odori erano tanti, il fumo anche e il calore poco.

Ada Carini Spallicci ci scrive:

“...mi sono letta, dal principio alla fine, i due volumi [*Antiche orazioni popolari romagnole* di Giovanni Bacocco e *L'ustari dal sèt burdèli* a cura di Vanda Budini] che mi avete mandato per Natale e ora li ho passati, in prestito, a mia figlia. Me li sono goduti molto. Vi ho incontrato vecchi amici del babbo e de «la Piê» di cui sentivo parlare in casa, tanti tanti anni fa.

Nelle cantilene ne ho trovato due (le prime due della raccolta) che la nonna paterna Maria Imperatrice Teodora mi canterellava, forse insieme a brevi. Le ho dette anch'io ai miei figli piccoli, ma non le ho cantate perché sono stonata come una campana.

Parecchi anni fa mi giunse una lettera di una ragazza che mi parlava di un'associazione italo-tedesca, ma erano troppo vicini i ricordi della guerra e io risposi con una lettera poco gentile in cui dicevo che avevo conosciuto solo un tedesco amico: Friedrich Schürr. Ora vorrei dirle che mi scuso; erano troppo vicini i ricordi brutti. [...]



Libri ricevuti

La porbia dla vi Cuva

Poesie in dialetto romagnolo con testo a fronte e disegni di Diascia (Diana Sciacca) di Cervia.

Il libro è stato prodotto dall'Associazione Culturale Castiglione "Umberto Foschi" nel novembre del 2004.

Pagine 76, formato cm. 15 x 21.



Tentazioni di letteratura e poesia

di Orazio Penazzi

Itaca Libri, Castel Bolognese 2005.

Pagine 151, formato 14 x 21.

Opera postuma, curata dagli amici dell'autore, che raccoglie note di diario e saggi letterari, nonché varie poesie di cui molte nel dialetto di Sant'Agata sul Santerno.



Napoleone. Storie di partigiani

di Eugenio Sideri.

Fernandel, Ravenna 2005.

Pagine 63 e CD annesso, formato 14 x 20.

Nato come spettacolo teatrale (debutto al Teatro Rasi di Ravenna nel dicembre 2004), contiene varie parti in dialetto romagnolo.



Ciòf d' Spazarèn

di Renzo Rossi.

Walberti Editore, Lugo 2004.

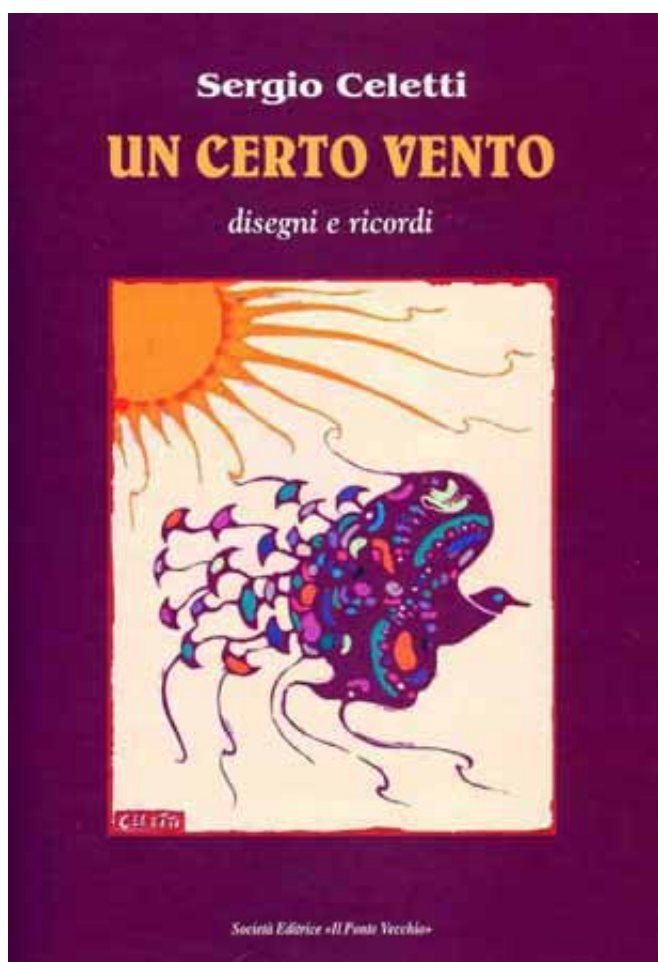
Pagine 36, formato 15 x 21.

39 poesie nel dialetto di Conselice; disegni di Enrico Costa.



“Un certo vento”

Disegni e ricordi di Sergio Celetti
in un bel libro del “Ponte Vecchio”



Sergio Celetti, che è nato a Civitella nel 1939, ma da tempo ha casa e bottega a Forlì, è uno di quegli artisti che hanno avuto il merito e la sorte di produrre molte mirabili xilografie che sono diventate copertine de “La piè”; come a dire che è uno di quei non molti artisti che concorrono a determinare l’immaginario figurativo della Romagna.

Ora molte di queste xilografie, unitamente a guazzi, disegni a penna, inchiostri, monotipi e altro, sono andati a costituire un libro che il Ponte Vecchio di Cesena ha editato con raffinata eleganza. Già questo sarebbe meritevole di lode, ma accanto ad ognuna di quelle immagini (oltre quaranta) troviamo anche un racconto: una pillola raffinata di memoria che potremmo anche chiamare un “corto”, prendendo a prestito un neologismo cinematografico.

Il 19 maggio scorso, nella solennità del Salone Comunale di Forlì, presenti le autorità comunali (Gabriele Zelli e Gianfranco Marzocchi), Roberto Casalini e Antonio Castronovo hanno trovato superbi riferimenti letterari per elencare i meriti di questi “cammei” che accompagnano le immagini che Flavia Bugani aveva dianzi illu-

strato, rimarcando da un lato il rapporto di Celetti con la Romagna “inesausta fonte di creatività e di memoria, rappresentata, anzi accarezzata, con un pudore che è affetto profondo, insostituibile legame con le radici e i valori più profondi.” D’altro canto Flavia analizza a lungo la perizia con la quale Celetti padroneggia le varie tecniche: “Nelle xilografie colpisce la festosità cromatica e, nell’ambito del disegno, l’uso, accanto all’inchiostro, dell’acquarello, della penna di bambù che, essendo cava, raccoglie una buona quantità d’inchiostro, il che consente di raggiungere effetti che sfumano dalla densità iniziale, in segni sempre più evanescenti.” Spigolature, come si vede, colte dal fluire del discorso di Flavia.

A noi non resta che raccomandarvi questo libro dell’amico Celetti che, fra i tanti meriti, ha anche quello di essere amico del dialetto, tanto che ha consentito di riscrivere in dialetto per i lettori de “la Ludla” uno dei suoi racconti – la fattura della Burona – che veramente “successe in dialetto”, come avrebbe potuto dire Raffaello Baldini...



Case a Marradi, penna di bambù, cm 20 x 25, immagine di Sergio Celetti tratta da *Un certo vento*, p. 72.

La Burona

Racconto di Sergio Celetti
nel dialetto di Civitella

Tot int 'na vòlta l'aparet int la pôrta.

E' Majin¹ cla staşéva daşènd la foja a i bagaret [bachi da seta] la javep quaşi paura int e' vdésla davânti cla figura scura e cla faza cun cl'uciaz ch'léra sól una pala biânca, senza bamben [pupilla].

La Burona, senza di' ne tânt, ne quânt, la dmandet se u j éra gnit par li. L'éra una vécia ch'la jandéva a la zérca, mo se u j éra bşogn la sgnéva j òman e al bes-ci par gvarì al pjêghi, al stòrti e e' malöc.

E' Majin la dgep che la su ma la n'gn'j éra e la j avéva det ad nò dê gnit a incion.

La vécia la s'afarmet un mument a gvardé' i bagaret e a tné d'ascólt e' rusghér ch' i faşéva int e' magné' la foja de' mór e pu la-s la cujet.

La Mingóna la jéra apèna intreda in ca che sòbit la s'n'adaşep ch' u j éra quèl ch'u n'andéva. L'intrep int la cambra di bagaret: ben, i-n magnéva pjò, tot firum, zet...

– Chi èl avnù? Chi èl avnù? – la dmandet a la fjòla scusèndla pr'al spali.

– L'è avnuda la Burona... –

– La mi Madona! – la dgep cun la vóşa ch'la tarméva da la grand' agitazion. La ciamep e' marid e la-l mandet in zérca dla vécia.

J'arivet vérs séra.

La Mingona la j avéva  a prepar e un malet d' faşul, dagli ôvi e un furmaj.

La Burona la intrep int la cambra di bagaret, la marmugnet do tre par l, la faşep un segn ad cr ş cun la mân e la s' la cuj ep cun la su marcanz .

La n'éra inc ra ariv da a la Pjanaza che i bagaret j'av va arciap a magn '.



La Burona, xilografia di Celetti per «la Ludla».



Motivo ravennate, xilografia, cm 20 x 15, immagine di Sergio Celetti tratta da *Un certo vento*, p. 13.

Nota - 1. E' Majin era il soprannome portato dalla madre dell'Autore da ragazzetta; la Mingona, ovviamente, era la nonna.

Tonina Facciani, ora vive a Mercato Saraceno, ma è nata sopra Sarsina, sulle pendici del Monte Facciano (metri 923) e nessuno sa dire se sia stato il monte a conferire il nome alla sua famiglia o viceversa. Nel suo straordinario dialetto che coniuga asprezze e armonie ha raccontato e racconta in prosa ed in poesia della sua gente e della sua terra, entrambe aspre e severe, ove le tinte forti prevalgono quasi sempre sui mezzi toni.

Fatto è che in un ambiente così crudo, per strappare alla terra di che vivere o sopravvivere era giocoforza aderire quasi plasticamente alla fisicità del territorio traendo da sé, nel contempo, quelle doti di intelligenza, carattere e cuore che in condizioni meno estreme non sempre la gente esprime. Ma veniva fuori non di rado anche una naturalità ferina che debordava nel grottesco, stando alla nostra attuale sensibilità.

Tutto questo la Tonina viene narrando, ripercorrendo le contingenze della sua educazione sentimentale e civile nel suo tipicissimo dialetto che anch'esso aderisce all'ambiente fisico ed antropico, fotografando la realtà (per dirla con Olindo Guerrini) in modo così "naturale" da non consentire – pena la perdita immediata di credibilità – di alterare la verità profonda dei fatti e delle cose.

Tirindèl

E' bec

Una poesia di Tonina Facciani
nel dialetto di Sarsina

A se^ama a tèvla to^t dés inse^am:

me a feva e' bec parchè i m'eva dat, şgónđ a me, mench faşól
ch'ne ma chielt.

Alóra e' mi ba, sto^{ff}, com u-s fa cérti vo^lti par imbrujè i burdel,
u impo^aza e ramajol int la pgnatina şvuita e,
şvélt şvélt, u-m fa créđ ad met dj élt faşól int e' mi piat:

– I-t basta adès gniurglona che tu'n ci élt?! –

E me... gnienca tanta cunte^anta, parchè pu i faşól
i n'mi piaşéva gnienca, a murmugnet:

– Adèsa sé ch'i è sa! –

E i mi fradel più grend, ch'i s' n' éra det dl'ingan,
i-s sciupet gie^u de' rid.

Par me, d'acórd: i faşól j éra se^ampri quiji, ma inte^ant
i s' n' éra dét ad me,

ch'a séra la piè^u znina ad to^t.

Il puntiglio - Eravamo a tavola tutti e dieci insieme: / io tenevo il puntiglio perché mi avevano dato, secondo me, meno fagioli / rispetto agli altri. / Allora il mio babbo, stufo, come si fa certe volte per imbrogliare i bambini, / affonda il ramaiolo nella pentola vuota e, / svelto svelto, mi fa credere di mettere altri fagioli nel mio piatto: / – Ti bastano adesso piagnucolona che non sei altro?! – / Ed io... neanche tanto contenta, perché poi i fagioli / non mi piacevano neppure, mormorai: / – Adesso sì che sono abbastanza! – / E i miei fratelli più grandi, che si erano accorti dell'inganno, / scoppiarono giù a ridere. / Per me, d'accordo: i fagioli erano sempre quelli, ma intanto / si erano accorti di me, / che ero la più piccola di tutti.



Deonomastica romagnola

IV

di Gilberto Casadio

Lasciando per ora i deonomastici derivati da nomi personali, dedichiamo questa e le due prossime puntate a quelli derivati da nomi di luogo cominciando il nostro viaggio ideale dalle città e dai paesi europei.

galezia, s. f. Usato unicamente nell'espressione desueta, registrata dal Morri, *No dì gnanca galezia* 'Non riuscire a dire una parola perché nel gruppo parlano sempre gli altri'.

• Da *Galizia*, regione del nord ovest della Spagna, a nord del Portogallo. L'espressione romagnola corrisponde all'italiano *Non poter dire Galizia* cioè – come ci ricorda il Tommaseo, *Dizionario della Lingua Italiana*, s.v. gallogreco – 'Non poter dire (...) sopraffatto dall'altrui loquacità; come chi, avendo tante cose da dire, provate e viste in lunghi viaggi, non può neanche aprir bocca, e ne avrebbe gran voglia'. E dire che chi si era recato in Galizia, cioè in pellegrinaggio alla tomba dell'apostolo Giacomo a Santiago de Compostela, di cose da raccontare ne doveva avere veramente tante.

spagnêra, s. f. 'erba medica'. Propriamente *spagnêra* sarebbe 'campo coltivato ad erba medica', come *vidêra* 'vigneto', *pisghêra* 'pescheto' ecc.

• Probabilmente perché la coltivazione dell'erba medica venne introdotta in Italia dalla *Spagna*.

parpignan, s.m. 'manico di frusta' e poi, per metonimia, 'frusta'.

• Dalla città francese di *Perpignan*, luogo di produzione di manici di frusta tagliati dal legno del bagolaro, pianta dai rami duri e flessibili.

purtugal \ purtugala, s. m. e f. 'arancia'.

• Da (*arancia del*) *Portogallo*, varietà di arancia dolce proveniente dal paese lusitano. La voce, di origine meridionale, si è diffusa in moltissimi dialetti anche settentrionali.

valanzâna, s. f. 'coperta da letto di lana'.

• Dalla città spagnola di *Valencia* (in ital. *Valenza*), luogo di provenienza di questo tipo di coperta. Voce diffusa anche in area veneta.

bajöch, s. m. 'baiocco', moneta da 5 centesimi'.

• Etimologia incerta. Può essere da *baia* 'bazzecola' per significare lo scarso valore della moneta ovvero da *baio* 'fulvo' per il colore del rame. È molto probabile però che il termine derivi dalla leggenda *Baiocas* [*Civitas*] che si trova in antiche monete di età merovingia, cioè '(Città) di Bayeux' (Normandia).



Moneta da 5 baiocchi
regnante Pio IX (grandezza naturale).

sfiândra, s. f. 'Parlandosi d'uomo, v. *gagliött, birichin*, e di donna, v. *sgvaldrena, birichina*'. Così il Morri nel suo *Vocabolario romagnolo*.

• Probabilmente da *Fiandra*, regione fra Belgio e Francia, con la *s-* rafforzativa. Voce che trova un parallelo nell'antico termine popolare toscano *fiandrone* che vale 'spacccone, millantatore'. Secondo Paolo Minucci, autore delle note al *Malmantile racquistato* di Lorenzo Lippi (sec. XVII), il vocabolo trarrebbe origine dalle millanterie di coloro che tornavano dalle guerre di *Fiandra* (Guerra dei Trent'Anni) da dove erano fuggiti come disertori. Giuseppe Baretti (sec. XVIII) usa *fiandrona* nel senso di 'donna svergognata'.

Sarà in qualche modo da collegare a *Fiandra* o *sfiandra* anche la *sfiandrena*, il noto fungo che nasce sui tronchi degli alberi?



www.argaza.it: una nuova porta per accedere al sito della *Schürr*, non lo dimenticate. Vi potete trovare tante notizie e utilità sulla nostra Associazione, nonché tutti i numeri de «la Ludla» dallo zero al presente, per di più con immagini a colori. Ma stiamo lavorando per preparare qualcosa di straordinariamente nuovo che presto dovrebbe apparire. Ogni tanto visitateci...

I dè dla fêlza

di Armando Venzi

(dialetto di Castiglione di Ravenna)

U-m pê ch'e' fos e' 1951, e donca me avéva 17 èn. Nó a sèma avnù a stê a Cas-cion d' Ravèna da pôch.

Al ca ad cvi ch'i lavuréva int l'indòstria (i piò j éra muradur) e j andéva a stê a Ravèna, a-n faşéva d'óra d'agiazês ch'arivégna nó da la muntâgna a impinili.

In muntâgna a sema cuntaden, mo int la "Basa" a dvintegna scvêşi tot şbrazent. De' lavór u n'i n'éra una masa e bşugnéva andêl a zarchê indo' ch'l'éra.

Bşogna savé che in la zòna tra la culena e la pjanura e' grân l'avnéva bon da médar 10-12 dè prèma che int la basa e alóra nó andegna a Frampul indo' ch'a-s incuntrèma cun cvi ch'avnéva zo da la muntâgna par médar a žurnêda; i avnéva da Sânta Sfi e da piò so incóra.

Bşugnéva èsar in pjaza prèma de' dè cun la fêlza sota e' braz e u-n gn'éra bşogn d'ètar. J'arivéva i cuntaden ch'aveva bşogn d'amdur e i t'ingagéva. U-s faşéva e' cuntrat e ognon e' tiréva un pô da la su pèrta.

Me a séra tèmid e a n'avéva e' curag ad prupónum còma ch'i faşéva zerton e cla matèna a séra armast scvêşi da par me a tné d'asptê!

Urmai a j avéva pèrs la sperâza cvânt ch'l'arivè un umon ch' l'avéva una vòşa cêra còma una brunzena che u-m des che s'avléva andê cun lo u-m daşéva 19 chêrt [£. 1.900]. U i n'éra stê ad cvi che la matèna prèst j éra andé vi par 18!

18-19 chêrt pr' un de d'lavór, da l'alvêda a la calêda de' sòl.

Cl'òman e' staşéva int e' su¹ e u-s

la paséva ben, l'avéva la tēra tota int la pjâna e di bel filir intórna al tēr. Cvânt ch'a' rivet me, int e' maj² u j éra za 12-13 uparéri che j andéva. J avnéva da la muntâgna e i staşéva a le nenca a durmì. I s'arduşéva sota e' pôrtigh o nenca in ca, s'u j éra

una camaraza e i durméva sóra una brazê d'paja.

Me a-m mitè a lavurè cun ló e sòbit e' mi avşen, apèna che e' patron u-s fo şluntanê, u-m des pianin:

– A cve a-n s'avlen miga amazê...

– par dim d'andê piò piân.

Cvânt ch'e' fo intórna al nôv, e' patron u-s ciamè a l'óra d'un albaraz ben grând par fê clazion: dagl'òv cun dla sunzeza... Insoma u-s tratéva ben. U-s purtéva da magnè e da bé al do fjòli de' patron ch'agli éra do bëli ragazi èlti ch'agli andéva a scòla e al n'avnéva a médar.

L'azdóra la staşéva in ca a fê da magnè, parchè int i de dl'amdènda



Xilografia di Mario Lapucci, come quella nella pagina accanto. Sono tratte da *E' luneri Rumagnol* a cura di Gianni Quondamatteo, Galeati, Imola, 1980.

[mietitura] u-s magnéva cvàtar vòlt: la clazion, tra 'gli òt e al nôv; la magnêda grôsa, da mêzdè; la brènda int al cvàtar e pu la zena, la séra.

A jho det che alè u-s magnéva ben, mo u j éra in di post che i-t dašéva dla fata rôba che pu t'an sira bon ad stê dret.

E' grân l'éra cvèši tot arbutê, parchè alóra e' grân l'éra êlt (nench la paja la fašéva bon a e' cuntaden...) mo cun e' grân acsè êlt, cvânt che la spiga la cminzéva a bšè' [pesare], e' bastéva una burasca ad vent pr' arbutêl.

Bșogna di che specialment int la Basa i cuntaden j avéva dagli atrezaduri che al-s muntéva int la ma-

china da șghêr e' prê; e cun cvela u-s fašéva mânca fadiga e u-s fašéva prèma, mo e' grân arbutê bșugnéva cojal so cun la fêla.

A m'arcôrd che al còv de grân a-n li lighema cun i bélz ad pavira mo cun du pogn ad grân lighé insen da e' cânt dla spiga. I-s stindéva in tēra e pu u s'j mitéva sòbit sóra la manzè de' grân. Prèma ad séra u-s lighéva al còv fašènd pasêr un chēv sota a clêt, còm' ch'u-s fašéva cun al fassen di stech.

Dgendla acsè e' pö paré che u-s trates d'una ligadura da pôch, mo se la jéra fata ben la tnéva. La còva la-s șmanzéva pareci vòlt: par metla int i cavajon³ (o barchet) par car-

ghêla cun e' furchêl int e' car, par scarghêla int la còrta, par mașêla par ben int e' bērch. Cvânt che pu u-s batéva, i barcarul, cun e' furchêl i butéva al còv int la veta dla màchina da batar; al don al s'la paséva da ona a clêta fintânt che l'utma la tajéva la ligadura e la paséva la manzêda ad grân a e' pajaren che u la fašéva cadé int e' batdór...

La séra e' patron u-m des:

– Te, burdêl, t'si on che t'scor [parla] pôch. Se t'ven nenca dmên, a jò chêra [piacere]. –

Me a javéva e' "Mosquito" de' mi fradêl e la séra a m'andéva a ca, mo i patron i m'avreb dê avluntira da durmì.

E pu u j fo la cviscion dla dmenga matena: e' patron l'avéva prisia [fretta] ad fnì, mo j amdur ch'j avnéva da la muntâgna j èra abituvé ad andê a la mesa e i marmugnéva. Alóra e' patron e' des che, se nench i pardéva una mesa int un ân... "E pu gvardì me che a la mesa a n'i végh mèi: a n'u-m la pas șa malaz".

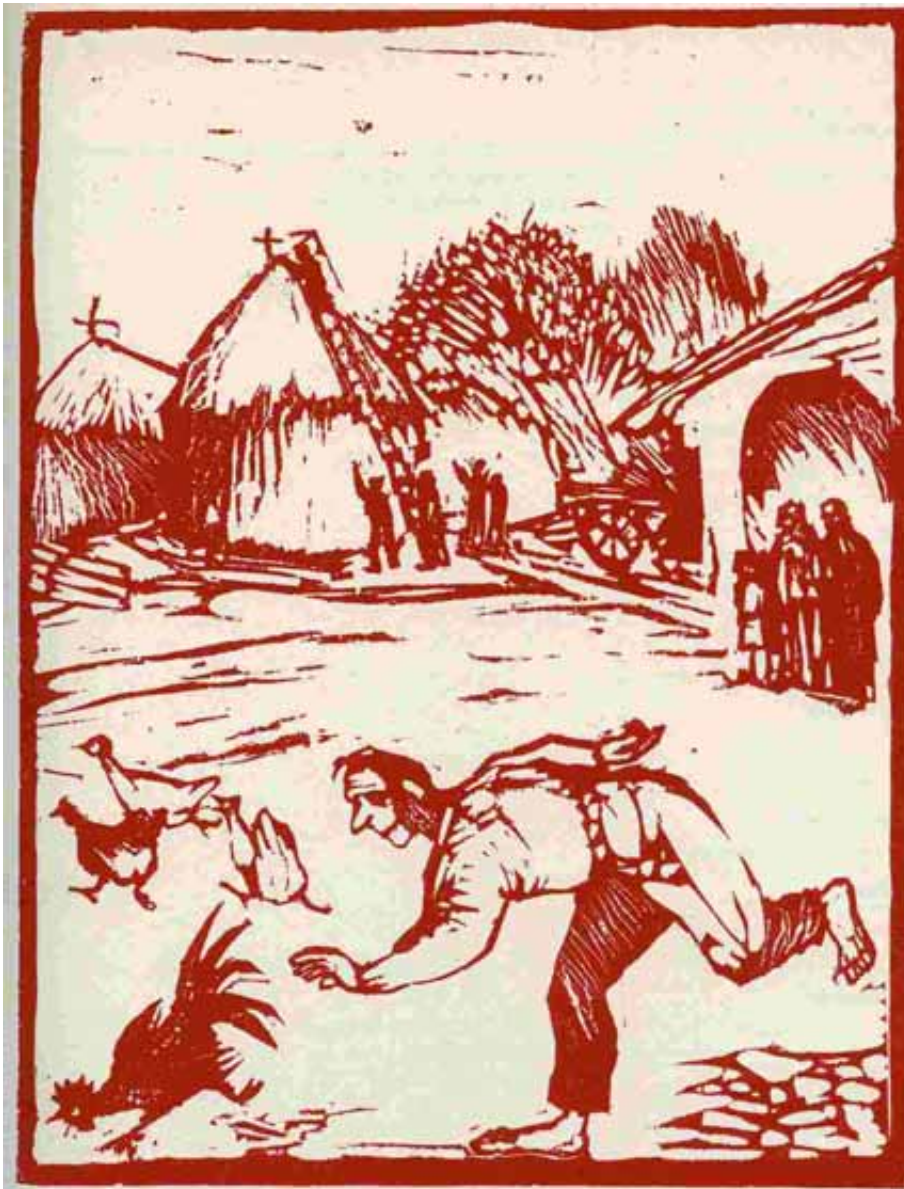
Cl'ân a capitèt che mej d'acsè... mo u j éra di patron ch'i éra dal fati carogni... I tiréva a frighêt e u j éra da discùtar e nenca da ragnê'.

Note

1. 'Abitava nel suo', era dunque un coltivatore diretto, non un mezzadro come i più. I mezzadri lavoravano un fondo che non era di loro proprietà, perciò dovevano dividere il raccolto con il padrone. Da questo il nome.

2. L'ampiezza del tratto di grano che ogni mietitore tagliava procedendo nel campo. I mietitori non si disponevano in riga, ma a scalare. Come i falciatori, sicché si può dire che e' *maj* corrispondeva un po' a l'anton (Vedi I dè dla fèra a p. 3).

3. Alla fine della giornata i covoni si disponevano ad arte in formazioni di 13 o 17 elementi, uno sull'altro in modo che, in caso di pioggia non avessero a bagnarsi troppo le spighe.



Anche il gallo massaro (e' gal dla smenta), in omaggio ad usanze di chissà quanto antiche, concorreva all'allestimento delle mense straordinarie dei giorni del raccolto.

“Cucina di Romagna”

di **Graziano Pozzetto & C.**

Gianfranco Camerani

Immagino la prima obiezione di qualche lettore:

– Mo 's'a j entral la cușena cun e' djalèt? –

E allora comincio da qui dicendo:

– La j entra, la j entra... –

Intanto c'è una straordinaria prefazione di Tonino Guerra che va a prenderla proprio dal dialetto per parlare di verità, di identità, di coerenza con una cultura, prima ancora che di alimenti e di mangiari.

“I romagnoli hanno sempre parlato in dialetto.

C'è un sudore dentro le parole in dialetto, c'è una potenza.

Perdendo il dialetto è venuto meno un grande strumento all'umanità e succederà ancor peggio quando tutti parleranno l'inglese e l'italiano sarà un dialetto.” [p. 13]

Nella quotidiana fatica per riconoscere e riconoscere le cose intorno a noi, il mangiare ha il suo peso: è parte fondante del vissuto e ci aiuta a ricordare quelle camere-cucina (*la câmbra d'ca*) dove abbiamo passato gli anni decisivi della nostra vita; una cucina che parlava dialetto come tutto e tutti intorno ai paioli sotto cui si doveva continuamente “far fuoco”, alle padelle, alle pignatte, al camino presso cui talora si mangiava, al desco familiare diciamo pure “fiorito d'occhi di bambini”.

Tonino Guerra e poi Graziano Pozzetto e gli altri compagni di viaggio ci guidano attraverso questi mangiari non tanto per resuscitare la cucina di allora – penso – ma per con-

servarne lo spessore culturale.

Oddio, Graziano avrebbe anche i mezzi intellettuali, l'utensileria da cucina, la sapienza, ed anche saprebbe rintracciare gli ingredienti per preparare mangiari filologicamente corretti, ma si tratterebbe, appunto, di esercitazioni filologiche... E poi dov'è la casa per fare quella cucina, dove l'orto concimato con la pollina, dove i campi con le rive dei fossi lungo cui si piantavano come generi di domestico consumo fagioli, ceci, aglio, scalogno e tant'altro ancora? Ormai non ci sono più neppure i fossi.

Forse qualche fortunato con casa e orti al sole c'è ancora, e magari avrà la cultura e i mezzi per godere appieno di questo libro; ma per noi – i più –

balestrati dalla fortuna nei condomini, nelle villette a schiera ove un rettangolino di verde rende ancor più appariscente l'assedio dell'asfalto e del cemento, non restano che le gratificazioni della lettura, che tuttavia non sono poche.

“Ma i ristoranti che ci stanno a fare?” ci si può chiedere.

Mah, tranne qualche eccezione necessariamente costosa, è peggio che andar di notte. Se con i “primi” qualcuno può ancora farsi onore, con i “secondi”... I “secondi” romagnoli, converrete con Guerra sono praticamente spariti dalla ristorazione ordinaria.

Anche Tino Babini entra nella partita della memoria con un'escursione nella tradizione gastronomica russiana che scala all'indietro fino all'Ottocento. Troverete qui anche la settimana gastronomica di una tipica famiglia romagnola e varie altre preziosità.

Alla fine, però, dalla cultura gastronomica della tradizione si ricavano anche le pratiche indicazioni per la cucina di oggi: voglio dire le ricette che qua e là si presentano e che Pozzetto ordina a capo del volume in un indice che sarà provvidenziale per la massaia cui compete l'onere di preparare il quotidiano mangiare per la famiglia.

Un libro, questa *Cucina di Romagna*, da tenere vicino ai tegami e al battilardo (*la batlêrda*); e se dovesse macchiarsi per qualche schizzo di soffritto, pazienza; anzi, più valore. Vorrà dire che per la vostra libreria ne acquisterete un'altra copia, come fece Olindo Guerrini (parole sue) con il libro dell'Artusi...

Della bravura (cultura sterminata e saggezza) di Graziano Pozzetto è inutile parlare: sarebbe come portare albana a Bertinoro. Poi Graziano lo conosciamo tutti anche per quella sventata spavalderia morale che lo porta a dar di cozzo contro chi trasforma la tradizione in business spregiudicato, quando non addirittura piratesco, col rischio di mandare a puttane patrimoni secolari e autentici miti. E si tratta, cari miei, di potentati economici che macinano miliar-



di, non di mulini a vento.

Piero Meldini che anche lui ha voluto incrociare la sua penna con Guerra e Pozzetto, non ha dubbi nel paragonare quest'opera alla *Treccani*: un libro, questa *Cucina di Romagna* "a cui sarà difficile aggiungere qualcosa d'importante nei prossimi decenni".

Spiciv a tur e' livar, prèma ch'i-l fnesal (come la *Cucina romagnola* del 1955, sempre Muzzio Editore).

Cun vent ivar (€) i-v dà nench e' rëst (pôch, parò...).

A beneficio dei nostri lettori rubia-

mo al libro alcune ricette indicative dello stile e della tecnica cui l'autore si è attenuto in questa sua ultima fatica.

Una ricetta sugli stridoli [p. 266]

Ragù di stridoli

"È la ricetta della tradizione di coloro che amano la pineta.

Gli stridoli vanno ben lavati e finemente tritati. Nel tegame si pre-

para un soffritto di pancetta magra, aglio, cipolla, cui dapprima si uniscono gli stridoli e poi la salsa di pomodoro; infine acqua e sale per una cottura di circa mezz'ora.

A parte, in acqua salata, si cuociono le tagliatelle; scolate al dente si aggiungono al sugo predisposto per una breve amalgama, perfezionata da una sformaggiata di parmigiano.

L'utilizzo di pomodoro e pancetta, come nel caso dell'asparagina, non fa parte della tradizione, ma rappresenta un arricchimento successivo."

Una ricetta per la zucca [p. 426]

La zucca fritta

"Anche se la consuetudine è più ferrarese che romagnola, è comunque tralasciata da tempo; si tratta pertanto di una proposta per amatori tradizionali, che andrebbe provata almeno una volta. Eliminata la scorza, la zucca gialla ripulita si taglia a fette grosse un dito, appena salate (o salate sul piatto), leggermente infarinate (un tempo anche in questo caso si ricorreva alla disponibile farina da polenta), poi fritte nello strutto bollente (ovviamente l'alternativa ottimale è offerta dall'olio extravergine di oliva). Poste infine sulla carta gialla o assorbente e subito servite. La zucca può essere fritta anche senza infarinature di sorta. Consigliabile mettere in anticipo sotto sale i pezzi per eliminare l'acqua di vegetazione. Può entrare nei fritti misti e nei contorni ad arrostiti di carne."



Graziano Pozzetto con la nostra segretaria di redazione Carla Fabbri. Cervia, Magazzeno del Sale, aprile 2005.



Un caso di intelligence

Tre versamenti anonimi

Le Poste ci hanno inviato tre ricevute di versamento della quota sociale 2005 prive del nome del socio. Una cosa spiacevole, perché questi tre

consoci in autunno saranno invitati a mettersi in regola, come facciamo di solito con i soci troppo distratti o troppo affaccendati.

Per aiutare questi amici a ricordare, elenchiamo i nomi degli uffici postali in cui sono stati fatti i versamenti e le rispettive date.

Ravenna, succursale 1 (Via Bovini, 37), 29 marzo 2005;

Ravenna centro (Piazza Garibaldi, 1), 12 aprile 2005;

Cervia - Milano Marittima (sic), 21 aprile 2005.

Fateci sapere!

Al Premio nazionale di poesia dialettale
Valente Faustini di Piacenza

Successo di Edda Forlivesi

Con la poesia *L'ânma de' mêt* Edda si è classificata prima fra i poeti emiliano-romagnoli meritando la targa d'argento del Comune di Piacenza.

L'ânma de' mêt

L'udór
d'na nōta amiga
e' sopia
int i pinsir de' mêt
ch'e' spoma,
a riva,
él biânci d'gabien.
Luntân
un mutór,
côr dla bêrca,
e' cânta.
Mel viulen d'vent,
ingavagné int i cavel,
j à tōlt e' môrs
a i mi pinsir
e a-m sint,
sota la pêl,
l'ânma de' mêt.

L'anima del mare

Il profumo \ di una notte amica \ soffia \ dentro i
pensieri del mare \ che spumeggia, \ a riva, \ ali bian-
che di gabbiani. \ Lontano, \ un motore, \ cuore
della barca, \ canta. \ Mille violini di vento, \ ingar-
bugliati nei capelli, \ hanno tolto il freno ai miei pen-
sieri \ e mi sento, \ sotto la pelle, \ l'anima del mare.



Il premio nazionale di poesia intitolato a Valente Faustini è aperto ai poeti dialettali di tutta Italia. Lo organizza una cordata virtuosa che vede associate La Famiglia Piasintaina, la Banca di Piacenza (cui si può richiedere il bando – Via Giuseppe Mazzini, 20 - 29100 Piacenza), il Comune di Piacenza e la Regione Emilia Romagna. Edda Forlivesi (qui sopra colta dalla matita di Giuliano Giuliani) si aggiudicò il primo premio già nel 1994.

*«la Ludla», periodico dell'Associazione Istituto Friedrich Schür, distribuito gratuitamente ai soci
Pubblicato dalla Società Editrice «Il Ponte Vecchio» • stampa «il Papiro», Cesena*

Direttore responsabile: Pietro Barberini • Direttore editoriale: Gianfranco Camerani

Redazione: Paolo Borghi, Antonella Casadei, Gilberto Casadio, Danilo Casali, Franco Fabris, Giuliano Giuliani

Segretaria di redazione: Carla Fabbri

La responsabilità delle affermazioni contenute negli articoli firmati va ascritta ai singoli collaboratori

Indirizzi: Associazione Istituto Friedrich Schür e Redazione de «la Ludla», Via Cella, 488 • 48020 Santo Stefano (RA)

Telefono e fax: 0544. 571161 • **E-mail:** schurr.ludla@inwind.it • **Sito internet:** www.argaza.it

Conto corrente postale: 11895299 intestato all'Associazione «Istituto Friedrich Schür»

Poste Italiane s. p. a. Spedizione in abbonamento postale. D. L. 353/2003 convertito in legge il 27 / 02 / 2004 Legge n. 46 art. 1, comma 2 D C B - Ravenna