



Gazzo Oggi



Mensile di Attualita' Politica Economia del Comune di Gazzo

Sped. in abb. post. Gr. 3/70 Anno 2, N. 7/8

Luglio/Agosto 1991

APPROVAZIONE DELLO STATUTO COMUNALE

Nei giorni scorsi, in perfetta regola con i tempi fissati dalla legge, il Consiglio Comunale di Gazzo ha votato all'unanimita' il suo Statuto ed ha quindi compiuto quell'atto formale che sancisce l'avvio della fase costituente che portera' il nostro come gli altri Enti Locali ad una progressiva e sempre maggiore autonomia. Prima di passare pero' ad analizzare alcuni punti dello Statuto vorrei rimarcare il grosso significato che ha avuto il voto unanime del Consiglio, e questo al di la' della consueta collaborazione gia' esistente tra i due gruppi politici rappresentati. L'unanimita' del voto e' stata l'espressione della soddisfazione di vivere e condividere in armonia l'atto costituente del comune. E' stata poi l'ulteriore conferma che di fronte agli argomenti di grossa portata civili e politici ci si scopre con degli identici principi di base, che possono trovare concorde applicazione al di la' delle opinioni divergenti sulle singole questioni. Tutto il Consiglio e quindi la popolazione si e' riconosciuta nello Statuto ed il voto unanime sancisce questo riconoscimento e riempie di forza gli articoli che lo costituiscono.

IL COMUNE ED IL TERRITORIO

Nell'identificare il nostro comune si e' voluto dare rilievo al fatto che le cinque frazioni che lo compongono sono inserite e lo saranno sempre di piu' in un'area territoriale e culturale ben precisa nella quale si ricerchera' sempre maggiore integrazione volta anche alla condivisione economica dei grandi problemi del territorio. Il fatto pero' di far parte di una ben precisa comunita' non puo' e non deve portare questa parte della Regione ad isolarsi dal resto del Veneto e dal resto della Nazione, ed e' quindi stato sancito dallo statuto che vi sara' una continua ricerca di aggregazione con le altre aree e di scambi di ogni genere con realta' nazionali ed estere che abbiano degli elementi in comune con la nostra, tali da favorire il gemellaggio. Si dice infatti: "Il Comune attiva e partecipa a forme di collaborazione e cooperazione con gli altri soggetti del sistema delle autonomie, per l'esercizio associato di funzioni e servizi sovra e pluri comunali con il fine di conseguire piu' elevati livelli di efficienza ed efficacia nelle gestioni, di ampliare ed agevolare la fruizione delle utilita' sociali, realizzate da un maggiore numero di cittadini, di rendere economico e perequato il concorso finanziario per le stesse richieste; tutto cio' indipendentemente dalla territorialita' provinciale". E ancora: "Il Comune promuove e partecipa alla realizzazione di accordi con gli enti locali compresi in ambiti territoriali caratterizzati da comuni tradizioni

(continua)

NELL' INTERNO :

IN PRIMA PAGINA : APPROVAZIONE DELLO STATUTO COMUNALE

RISTRUTTURAZIONE CAMPO DA TENNIS

REVISORE DEI CONTI

LETTERA DI UNA SCUOLA MEDIA DI MILANO CHE HA VISITATO GAZZO

BANDO CONCORSO MOSTRA FOTOGRAFICA ORGANIZZATO DALLA BIBLIOTECA

INTERVISTA ALLA PERSONA PIU' ANZIANA DEL COMUNE

UN NUOVO CITTADINO A GAZZO

ALMANACCO LUGLIO/AGOSTO

LA STORIA DI GAZZO - VILLALTA 2a parte

oreficeria - orologeria

CISCATO VITTORIANO

concessionario:

SEIKO - BULOVA - WINCHESTER

HELLAS - GUY GOSARD



35010 Gazzo Padovano (PD) - via V. Emanuele, 3

☎ 049 - 9425821

WWW.GAZZOENINTORNI.NET



storiche e culturali e da vocazioni territoriali, economiche e sociali, omogenee che, integrando la loro azione attraverso il confronto ed il coordinamento dei rispettivi programmi, rendono armonico il processo complessivo di sviluppo". Il riconoscimento delle unita' che costituiscono il comune avviene attraverso uno specifico articolo: "Il territorio comunale e' suddiviso in cinque aree di aggregazione demografica di seguito elencate in ordine alfabetico: Galanigo, Gazzo, Grantortino, Grossa e Vialta. Tali aree hanno pari dignita' e diritto alla tutela e conservazione della propria storia e delle proprie tradizioni culturali pur dovendo essere protese alla costituzione di una maggiore integrazione comunitaria nell'interesse generale dell'intera collettivita' e non particolare della singola aggregazione..." L'inserimento in Italia ed in Europa viene sancito infine dal seguente articolo: "Nello spirito di una sempre maggiore integrazione nazionale ed europea vengono favoriti i gemellaggi con comunita' nazionali ed estere aventi caratteristiche simili in termini di territorio e di composizione demografica."

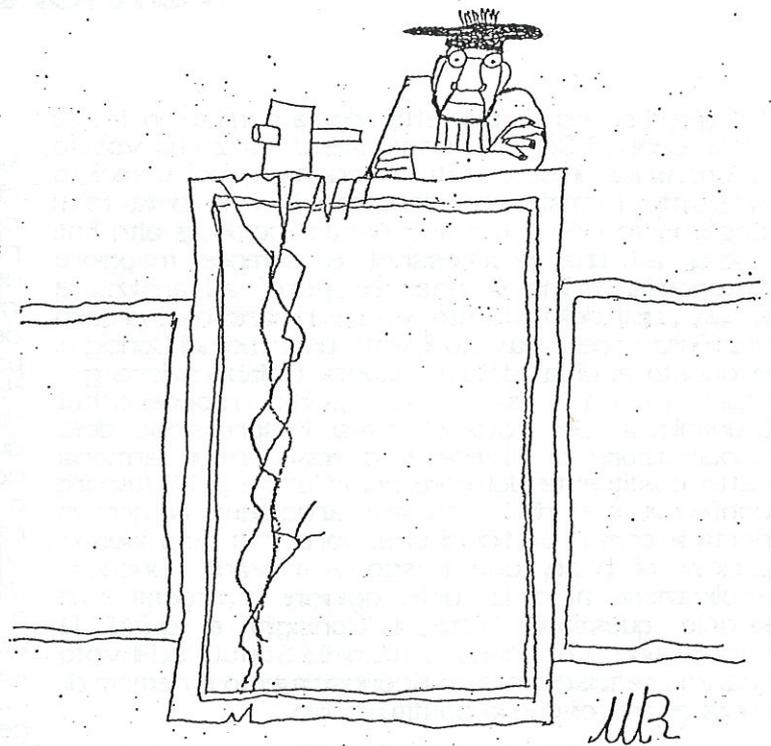
DIRITTI E DOVERI DEI CONSIGLIERI

A proposito dei diritti e dei doveri dei Consiglieri Comunali si e' sviluppato un grosso dibattito un po' tra tutti: fra i membri della commissione che hanno redatto lo statuto, all'interno dei gruppi politici, fra i consiglieri stessi nella seduta che ha poi votato lo Statuto. Infatti, fermo restando il sacrosanto diritto di ciascun consigliere ad esercitare le proprie funzioni visto che a tali funzioni e' stato eletto e quindi delegato dal popolo, rimaneva da regolamentare, fra le altre cose, il dovere della presenza nei consigli e quindi della partecipazione ai momenti di delibera in cui il consigliere per l'appunto: rappresenta chi lo ha eletto. Poiche' e' opinione di tutti che una volta che si viene eletti non ci si puo' sottrarre al dovere di rappresentare per rispetto nei confronti della gente, si e' stabilito di redigere un articolo che dettasse una regola nelle assenze: "Le assenze dei consiglieri dalle sedute del Consiglio saranno nell'arco di 12 mesi dalla prima assenza ammesse fino ad un massimo di tre. Dalla quarta assenza in poi sara' necessario adeguata giustificazione che verra' valutata dal consiglio stesso, qualora il Consiglio Comunale non accolga la giustificazione, l'interessato con diritto di contraddittorio potra' presentare memoria difensiva."

LE ASSOCIAZIONI, LA PARTECIPAZIONE

Lo Statuto sancisce anche il diritto di ogni cittadino di partecipare singolarmente ad una associazione alla vita amministrativa del Comune. Le associazioni sono state ascoltate prima della stesura definitiva degli articoli e si e' tenuto conto dei suggerimenti scaturiti dall'incontro con i rappresentanti delle varie AVIS, Coldiretti, AC Gazzo ecc... Sono percio' stati redatti degli articoli che riconoscono ufficialmente il ruolo delle associazioni e danno loro una grossa forza particolare. E' stata poi prevista anche la possibilita' per i cittadini di promuovere dei referendum propositivi, che, assommata a quelli consultivi garantiranno la partecipazione nella forma piu' discreta possibile.

Gigi Matarazzo



Il Negozio di Confezioni - Intimo
Biancheria per la casa

Galbriellini

in Via Vittorio Emanuele, 4 - nel vostro Comune - Tel. 0425763

Augurandovi
BUONA ESTATE
vi aspetta con i favoriti
sconti dal mese
di luglio

AVREMO UN VERO CAMPO DA TENNIS ?

In questo periodo e' allo studio dell'Amministrazione Comunale il progetto di trasformazione del campo da tennis sito in via Vittorio Emanuele a Gazzo. Sono state presentate al Comune tre diverse soluzioni: campo in terra rossa, in resina acrilica (il famoso "sintetico" di cui avrete sentito parlare in numerose telecronache) oppure in erba sintetica (un Wimbledon "sintetico" per intenderci). Ognuna di queste soluzioni presenta vantaggi e svantaggi rispetto le altre, inoltre hanno anche costi molto diversi. Ho pensato quindi di proporvi una piccola scheda tecnica su ognuna di queste soluzioni affinché possiate anche voi giudicare la futura scelta del Comune.

Terra rossa: costo del campo 12.515.000;
durata dell'impianto: dipende dalla corretta manutenzione;

periodo utilizzabile: circa 6 mesi all'anno;
manutenzione: passare il tappeto ogni cambio dei giocatori (effettuabile dai medesimi), bagnare il campo ogni 3 ore e alla fine della giornata, in totale quindi 1 ora al giorno di lavoro; alla chiusura di stagione invece la manutenzione e' quantificabile in un giorno mentre all'apertura tre giorni.

Erba Sintetica: costo del campo 39.532.000;
durata dell'impianto garantita: 10 anni;

periodo utilizzabile: tutto l'anno;
manutenzione: pulizia del campo quando si rende necessaria.

Sintetico: costo del campo 32.450.000;
durata dell'impianto garantita: 10 anni;

periodo utilizzabile: tutto l'anno;
manutenzione: come sopra e in piu' coloritura delle linee di gioco.

Attualmente i campi sono due (in terra rossa) anche se solamente uno e' "parzialmente" efficiente mentre, nel progetto di trasformazione, se ne sacrificerebbe uno onde recuperare degli spazi a fondo campo a tutto vantaggio del gioco. Per fare cio' si dovra' quindi predisporre una recinzione sul lato che da' verso il Ceresone il cui costo sara' di 1.908.000.

Verra' inoltre realizzato l'impianto di illuminazione per permettere l'uso del campo anche alla sera in modo da soddisfare le esigenze di orario soprattutto per i lavoratori. L'importo di tale opera sara' di 12.000.000.

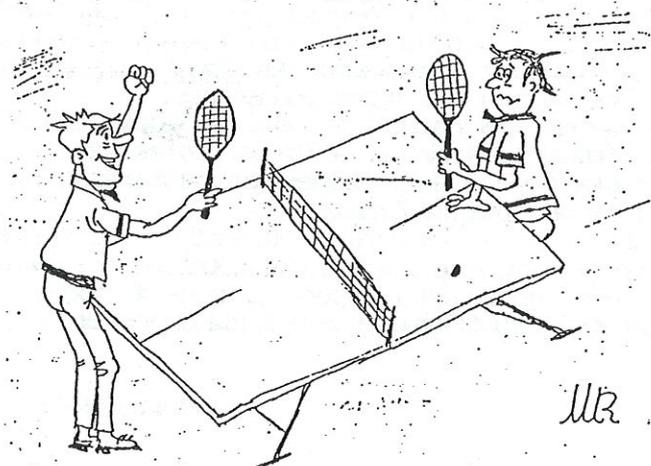
Nel caso del campo in terra rossa e' richiesto un impianto d'irrigazione potente per ottenere un buon risultato in tempi non eccessivamente lunghi, cosa che, secondo il parere di diversi frequentatori, non si riscontra nel caso del campo di Gazzo.

Inoltre la manutenzione di tale campo potra' essere affidata solamente a personale specializzato e non, come e' stato fino ad ora, a degli stradini che purtroppo solamente in maniera saltuaria (date le numerose mansioni in cui sono impiegati) e senza nessuna preparazione se ne occupano.

Da tutte queste considerazioni ne risulta che pur essendo la piu' economica e la piu' apprezzata da parte dei tennisti, la soluzione del campo in terra rossa comportera' un'attenzione ed una cura maggiore rispetto alle altre. Per far fronte a cio' l'unica soluzione e' la creazione di un Circolo di Tennis che si prenda l'impegno a gestire il campo, oltre che a promuovere nel Comune questo sport, altrimenti nel giro di qualche anno il campo diverra' inutilizzabile come quelli ora esistenti.

E' a proposito di cattedrali del deserto, che noi pensiamo nascano solamente nel Mezzogiorno d'Italia, che ne dite dei due locali docce che fanno parte dell'impianto e che salvo un breve periodo non sono state piu' utilizzate perche' non sono pulite? Quindi ben vengano le nuove opere ma ancor meglio sarebbe sfruttare quelle gia' esistenti e di cio' deve rispondere l'amministrazione comunale che ha il dovere di tutelare gli investimenti fatti anche coi nostri soldi. E' soprattutto e' fonte di vergogna constatare che il nostro comune per quanto riguarda impianti sportivi e' ridotto a livelli di Terzo Mondo e non a quelli di una florida cittadina della Pianura Padana. Spero che tutte queste imbeccate sollecitino l'intervento dei nostri amministratori ma anche di noi cittadini a richiedere cio' che ci spetta per diritto in quanto tartassati contribuenti di questa nazione.

Pietro Forasacco



IN MANCANZA DI ALTRO!.....

INVITO

A TUTTI I CITTADINI DEL COMUNE DI GAZZO

Quando siamo partiti per questa avventura giornalistica, nessuno di noi si era reso conto dell'opportunità che a noi cittadini di Gazzo veniva offerta, cioè quella di dire finalmente la nostra. Il fatto di poter dire finalmente le cose che uno pensa (ovviamente senza offendere, né diffamare nessuno) purché i fatti abbiano un fondamento di verità, ci ha reso molto entusiasti, perciò abbiamo deciso di dare la nostra adesione. Ora però notiamo che la partecipazione al giornale è un po' "scaduta" nel senso che, giustamente si vorrebbe sentire anche la partecipazione delle altre frazioni. Perché Gazzo non è solo Gazzo, vuol anche dire Vialta, Grossa, Grantortino, Galanigo; solo in questa maniera si ha una giusta idea, e una giusta conoscenza del proprio paese. Questo vuol essere un invito fatto con il cuore, a tutti i cittadini di Gazzo (e intendo Comune di Gazzo).

Unitevi a noi, e non pensiate che bisogna saper scrivere o fare chissà che cosa, nessuno di noi prima d'ora aveva mai fatto e scritto un giornale. Noi ringraziamo vivamente chi ci sostiene, fiduciosi che il numero dei collaboratori aumenti. Ricordatevi che questo giornale si chiama Gazzo Oggi perché è del Comune di Gazzo, e il Comune di Gazzo, non siamo altro che noi cittadini, che lo formiamo e lo sistemiamo. Perché allora visto che il giornalino è un modo per dire la nostra, non facciamo sentire la nostra voce? A un'ultima annotazione, al giornalino di Gazzo può partecipare qualsiasi persona del Comune alle riunioni del Comitato di Redazione e alla stesura del giornale. Per sapere quando queste avvengono basta chiedere a qualsiasi componente del Comitato di Redazione che sarà ben felice di informarvi.

La Redazione

I COMPENSI PER IL REVISORE DEI CONTI

Il collegio dei ragionieri e periti commerciali ha reso noto che non esiste attualmente una norma che regolamenti i criteri di remunerazione per coloro che svolgono il compito di revisore dei conti dei Comuni del territorio provinciale. Per questo motivo, il collegio medesimo suggerisce di attenersi a quanto pubblicato da "IL Sole 24 Ore" nelle edizioni del 30 Novembre e 1 Dicembre 1990.

Il tariffario si basa su un doppio parametro: vengono presi in considerazione sia il numero degli abitanti del Comune in cui si effettua la revisione, sia la difficoltà (rappresentata alle cifre in ballo) di quest'ultima.

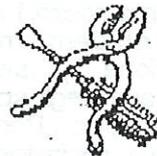
Nel primo caso la tariffa è fissa all'interno di una determinata fascia demografica, nel secondo il compenso è commisurato sui preventivi annuali e viene calcolato applicando un'aliquota percentuale all'importo del bilancio preso in esame.

La somma dei risultati prodotti dall'applicazione dei due criteri determina la tariffa del professionista.

Per il Comune di Gazzo l'onere dovrebbe ammontare indicativamente sui 7 milioni di lire.

A questo importo verranno aggiunti i rimborsi spese e un gettone di presenza di 75.000 lire nel caso di partecipazione del revisore ai consigli comunali e ogni qualvolta il Comune ne richieda la presenza.

Andrea Giaretta



**Morsoletto
Lucio**

Impianti elettrici civili
e industriali,
riparazione elettrodomestici

Gazzo Padovano (PD)
Via Mazzini 32-Tel. 049/9425815

MONTE CAMPOLONGO

Il sentiero che descrivero' in questo articolo s'inerpica dalla destra Brenta fino sull'Altopiano di Asiago verso Rubbio ed e' contrassegnato dal numero 765. La partenza e' dal paese di Campolongo 142 m. raggiungibile da Bassano del Grappa attraverso la Valsugana vecchia, cosi' chiamata perche' era la vecchia strada prima che si costruisse quella sulla sponda sinistra del Brenta. Le macchine possono essere lasciate davanti alla Chiesa e da qui attraverso le case si sale a prendere la mulattiera lastricata per le casare di Campolongo. Si noti l'opera di realizzazione di questa mulattiera con l'ancora eccellente lastricatura che serviva per trasportare a valle il legname raccolto sull'Altopiano nonche' per portare al pascolo gli animali. Il percorso sale sul fondo della Val Dritta e piu' in alto lascia sulla destra (grotta votiva con Madonna) un'altra mulattiera che sale alle Casare di Gualiva. Si prosegue ancora dritti per un tratto, poi si abbandona la Val Dritta e si sale in direzione Sud verso la Val dei Salti che si raggiunge e supera per arrivare alla chiesetta della Madonna della Salute 833 m. che puo' essere visitata. Sempre per la mulattiera si raggiungono i prati della casara Busa Del Pozzo 1045 m. con una "busa" in cui probabilmente venivano conservate le provviste. Si continua per la dorsale dove ci sono le casare di Campolongo e qui s'incontra il sentiero n. 800. Per la strada a sinistra con il segnavia 800 si va al paese di Rubbio, a destra invece, prima per strada bianca poi per tracce si giunge al Monte Campolongo 1098 m. Il sentiero presenta quindi un dislivello di 956 m. con un tempo di salita di 2.30 ore, non presenta difficolta' tecniche mentre bisogna essere allenati per superare tale dislivello agevolmente. A Rubbio potremmo fermarci a pranzare grazie anche alla presenza di alcune trattorie. Al ritorno lungo la strada, facendo attenzione ai cartelli segnaletici, si possono visitare due ex-cave di pietra che ora, ad opera del pittore Zarpellon di Marostica, sono state dipinte e si presentano come un' "arena" abitata da figure nate dalle forme dei sassi. Nell'altra cava invece sono stati usati dei rottami di macchine per creare delle figure. Proseguendo per il sentiero fatto in salita si raggiunge nuovamente il punto di partenza dopo circa 1 ora e mezza. Non mi resta quindi altro che augurarvi buona escursione!

MOSTRA CONCORSO

" LE OPERE E I GIORNI "

La Biblioteca Comunale di Gazzo organizza la:

Mostra Concorso di Fotografia
" Le opere e i giorni "

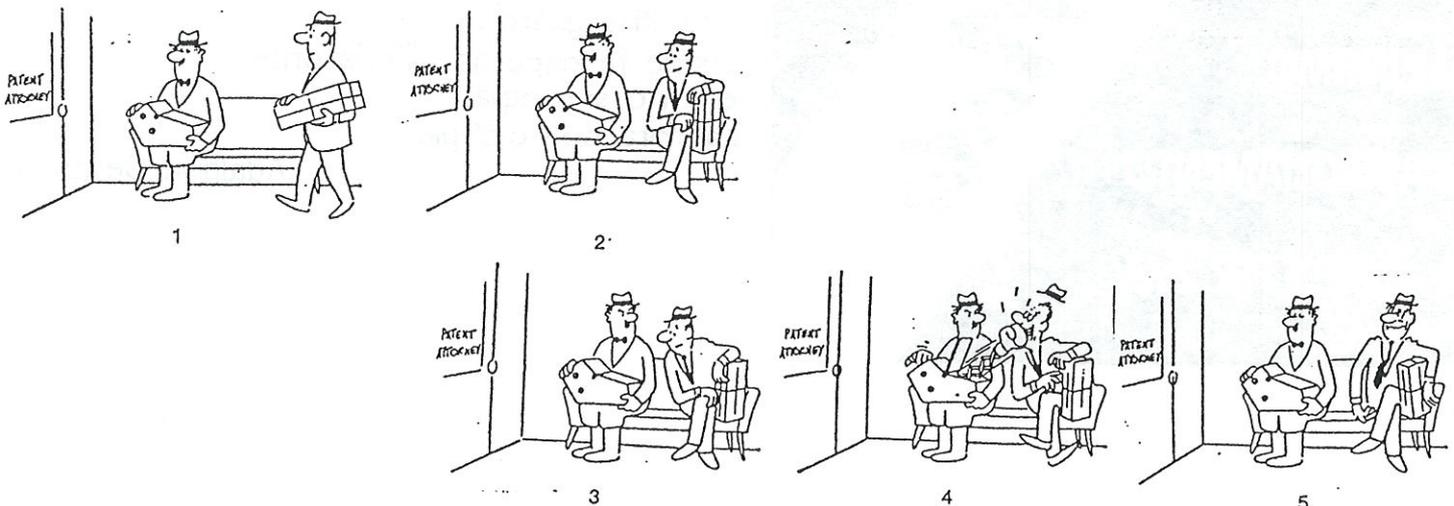
Tale iniziativa viene promossa per far riscoprire il lavoro dei campi e le attivita' a questo collegate al passare delle stagioni, valorizzando cosi' momenti di vita quotidiana legati alle nostre radici.

Regolamento

- 1) Non e' prevista alcuna tassa di iscrizione e non esistono limiti di eta' per la partecipazione.
- 2) I professionisti possono partecipare fuori concorso.
- 3) Sono ammesse al concorso foto in bianco e nero e/o colori (non sono ammesse diapositive) del formato minimo 24x36 massimo 30x40 fino ad un massimo di 3 fotografie che dovranno essere consegnate con i relativi negativi.
- 4) I negativi presentati non saranno restituiti e diventeranno proprieta' della Biblioteca Comunale.

Le opere dovranno essere inviate in busta chiusa indirizzata alla Biblioteca Comunale entro e non oltre il 31 Agosto 1991, data di scadenza improrogabile per la presentazione delle fotografie. Le opere saranno esaminate da un'apposita giuria eletta dal Comitato di Gestione della Biblioteca che premiera' le 3 migliori fotografie.

Pietro Forasacco



VISITA SCOLASTICA A GAZZO PADOVANO

Egregio dott. Brogliati.

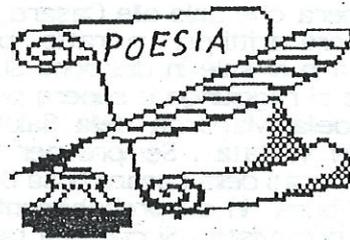
Siamo le classi II D e II F della scuola media E. Alessandrini di Milano venuti in visita da voi il 10 maggio scorso.

Volevamo ringraziarla per la Sua squisita ospitalità, per il tempo che ci ha dedicato e per il discorso che ci ha rivolto. Per noi che viviamo in una grande città talvolta disumana, è stato interessante conoscere una realtà così diversa e viva quale quella della comunità che Lei ci ha presentata.

Speriamo che a questo primo contatto possano seguire ulteriori scambi per l'approfondimento di una conoscenza reciproca e per un vicendevole arricchimento culturale. Ci auguriamo che il Vostro mondo possa mantenere inalterata nel tempo la propria ricchezza, anche in una futura grande Europa e speriamo che possiate riuscire a risolvere le Vostre difficoltà.

A Lei e ai suoi collaboratori il nostro grazie e il nostro cordiale saluto.

I ragazzi della II D e II F.



AURORA

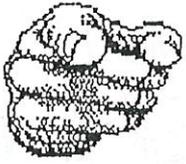
Da una parte la luna
e dall'altra il sole nascente
e' l'aurora
mille colori
silenzio intorno
e' un'ora di mistero.
L'ultima stella brilla ancora
ma e' l'aurora
un'aurora affascinante
e tu la guardi
assapori con gioia
il nascere del giorno.
Ora anche gli uccellini
ti fan compagnia
e tu non sei sola
loro cantano
e tu ascolti
ascolti e guardi.
Il sole fa capolino all'orizzonte
e tutto si sveglia
l'aurora non c'e' piu'.

Adalgisa Cesaron

Grossa di Gazzo
Via Indipendenza, 44

Non Solo Moda

TROVERAI
DI TUTTO
DALL'INTIMO
ALL'ABBIGLIAMENTO
PER Lui e PER Lei



A PROPOSITO DI



CURIOSITA', SEGRETI, TRUCCHI, STRANEZZE, ECC. ,
E QUALSIASI INFORMAZIONE A BENEFICIO DEL CONSUMATORE

GRANA PADANO

La sigla E240, indica la formaldeide, un potente antimicrobico, il cui impiego e' ammesso soltanto nella produzione di Grana Padano e in quantita' non superiore a 25 milligrammi per litro di latte, nel periodo che va da maggio a ottobre, e non superiore a 15 mg/l da novembre ad aprile. La formaldeide viene utilizzata solo nel Grana Padano. Il motivo e' presto spiegato: questo formaggio e' prodotto tutto l'anno con il latte proveniente da vacche che si nutrono sia di foraggi freschi, sia di foraggi conservati nei silos, che possono apportare al latte microrganismi dannosi per la produzione del formaggio. Al contrario, nel Parmigiano Reggiano, la diversa qualita' del latte da cui deriva questo formaggio e le diverse condizioni in cui avviene la produzione, consentono di evitare l'impiego della formaldeide. Pertanto non e' accettabile il fatto che i produttori di Grana Padano non possono elevare la qualita' della produzione fino ad eliminare completamente l'uso di questo dannoso antimicrobico. La formaldeide, infatti, ad alti dosi puo' essere pericolosa sia per inalazione, sia per ingestione (i vapori di soluzioni acquose irritano le mucose; il contatto puo' provocare dermatiti; l'ingestione, a seconda delle dosi, puo' provocare gravi dolori addominali, vertigini, coma e anche la morte), anche se la sua concentrazione nel Grana Padano e' molto al di sotto dei livelli di tossicita'.

A PROPOSITO DI OLIO D'OLIVA

L'acidita' di un olio extra-vergine e di oliva, dipende sia dallo stato di conservazione delle olive prima della spremitura, sia dal processo produttivo. Non deve meravigliare quindi, che l'acidita' dell'olio di oliva sia inferiore a quella di un extravergine, perche' nel primo

viene abbassata chimicamente. Infatti, l'olio di oliva e' una miscela di olio vergine e di olio raffinato, che ha dovuto subire un trattamento per diventare commestibile, proprio per il suo alto grado di acidita' naturale. Per tutti questi motivi, la qualita' dell'olio d'oliva resta normalmente inferiore a quello dell'extravergine, anche se presenta un grado di acidita' inferiore.

A PROPOSITO D'IDROMASSAGGIO

Le case che producono o commercializzano le apparecchiature per l'idromassaggio sono diverse e, in questo momento, godono di un trend molto positivo. Cosi' come quelle che producono le vasche speciali per l'idromassaggio perche' questa tecnica, allo stato attuale, e' di moda. Non ci sono apparecchiature piu' o meno curative perche' il massaggio acqua-aria-ozono e' semplicemente una delle tante tecniche volte a dare una sensazione di benessere alla persona, senza pretendere di curare. Gli "effetti curativi" sono una creazione di chi vende tali apparecchi e quindi si consiglia, se si vuole massaggiare dall'acqua del bagno, e' quello di dare preferenza, nella scelta, almeno alle apparecchiature che hanno ottenuto il Marchio di Qualita', a garanzia della loro sicurezza. Perche' questi strumenti possono essere estremamente pericolosi, sia se costruiti con materiali non idonei, sia in caso di isolamento non perfetto, dal momento che si usano in acqua, sia perche' il compressore e generatore di ozono viene, necessariamente, situato molto vicino alla vasca da bagno. A questo proposito occorre assolutamente ricordare l'equazione: acqua+elettricita' = pericolo. E comportarsi con molta, molta prudenza.

IL CHINOTTO NON E' UN SUCCO

Il chinotto e', come il cedro, un

frutto agrumario non a succo e tale e' classificato dalla legge italiana nel D.P.R. 19.5.1958 n. 719 art.5 ; il frutto infatti non viene consumato come tale, ma se ne usano le bucce per estrarre un olio essenziale o per condire. La bibita "Chinotto" non e' stata ideata come bevanda al succo d'agrumi (di cui e' obbligatorio dichiarare la quantita' di succo) ma utilizzando il concetto di aroma di arancio amaro proveniente da bucce, unito armonicamente con estratte aromatiche derivati dalla cannella, dalla china, vaniglia, rabarbaro e colorata con caramello. La bibita "Chinotto" e' una bevanda tonico-digestiva simile alla Cola e tale e' considerata dalla legge italiana nel D.M. della Sanita' 13.7.84 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 25.7.84, dove si autorizza l'impiego di acido ortofosforico nella dose di 500 mg/litro. Questo e' il riconoscimento tecnico che la bevanda "Chinotto" non e' agrumaria in quanto negli agrumi l'acidita' e' data solo dall'acido citrico, assente nel "Chinotto".

I seguenti articoli sono tratti dal mensile "altro Consumo", edito dal Comitato Difesa Consumatori di Milano.

Roberto Morsoletto



ALMANACCO DEL MESE

AGOSTO

SETTEMBRE

Leva il sole ore 4 m. 40. Tr. ore 7 m. 20

- 1 G s. Alfonso
- 2 V s. Eusebio
- 3 S s. Lidia
- * 4 D s. Giovanni M.V.
- 5 L Mad. della Neve
- 6 M Trasfig. N.S.
- 7 M s. Gaetano T.
- 8 G s. Domenico cf.
- 9 V s. Ferrao
- 10 S s. Romano m.
- 11 S s. Lorenzo m.
- * 11 D s. Chiara
- 12 L s. Euplio
- 13 M ss. Ponz. e Ipp.
- 14 M s. Alfredo v.
- * 15 G Assunzione
- 16 V s. Rocco
- 17 S s. Giacinto
- * 18 D s. Elena Imp.
- 19 L s. Mariano
- 20 M s. Bernardo ab.
- 21 M s. Pio X papa
- 22 G s. Maria reg.
- 23 V s. Rosa da L.

3 U.O. ☾
ore 12 min. 28

Qualche temporale grandinoso nella prima settimana di agosto; poi si rimette al bello.

10 L.N. ☉
ore 3 min. 29

Continua il caldo; piogge sparse verso il 13-14.

17 P.Q. ☽
ore 6 min. 2

Vento sciroccale con minaccia di pioggia verso il 20; poi sereno con caldo soffocante.

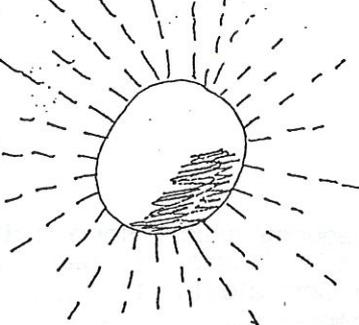
SOLE IN VERGINE
Orto del Sigilli

- 24 S s. Bartolomeo
- * 25 D s. Ludovico re
- 26 L s. Alessandro s. Leonzio
- 27 M s. Monica v.
- 28 M s. Agostino
- 29 G Mart. Bantista
- 30 V s. Faustina
- 31 S s. Aristide m.

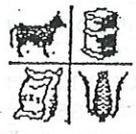
25 L.P. ☾
ore 10 min. 29

Nuvoloni sparsi; continua il buono con venti sciroccale da Sud-Est.

Il giorno calò di ore 1 m. 24

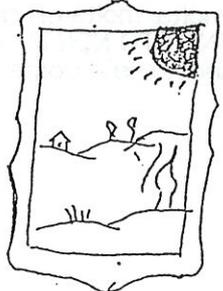


Son agosto illumina',
metafisico, solare.
Mi e De Chirico, se sa,
no' fasemo che sognare.



Tera, fruti e tuto queo che ghe va drio

Agosto non e' un mese molto diverso dal luglio per quanto riguarda i lavori necessari nell'orto. Nell'Italia settentrionale il periodo puo' essere tuttavia meno caldo. Terminano in agosto le semine che dovrebbero dare prodotto nell'anno in corso, fatta esclusione per insalate, ravanelli ed erbe aromatiche, la cui messa in germinazione e' sempre scalare e puo' essere potratte fino all'autunno; si da' inizio alle semine di specie il cui prodotto si consumera' nel prossimo anno. Continuano le annaffiature e le sarchiature, che hanno lo scopo di frenare lo sviluppo delle materbe e di impedire una troppo rapida dispersione dell'acqua per risalita capillare. Iniziano alla fine di questo mese le semine dei cavoli primaverili, delle cipolle da estate e delle bietole da coste e prosegue la semina dei finocchi. Si trapiantano cavoli, porri, cardì e sedani.



Leva il sole ore 5 m. 23. Tr. ore 6 m. 37

- * 1 D s. Egidio ab.
- 2 L s. Elpidio v.
- 3 M s. Gregorio M.
- 4 M s. Rosalia
- 5 G s. Vittorino v.
- 6 V s. Petronio v.
- 7 S s. Regina
- * 8 D S.V. Monteverico
- 9 L s. Sergio p.
- 10 M s. Nicola T.
- 11 M s. Diomede m.
- 12 G s. Guido cf.
- 13 V s. Giovanni Cr.
- 14 S Essil. ss. Croce
- * 15 D S.V. Addolorata
- 16 L ss. Cornelio e Cipr.
- 17 M s. Roberto B.
- 18 M s. Sofia m.
- 19 G s. Genaro v.
- 20 V s. Candida
- 21 S s. Matteo ap.
- * 22 D s. Maurizio m.
- 23 L s. Lino papa

1 U.O. ☾
ore 19 min. 19

Temporali grandinosi verso il 5; buono in fine fase.

8 L.N. ☉
ore 12 min. 2

Gorni sereni; cambiamento di tempo verso il 13-14.

15 P.Q. ☽
ore 23 min. 2

Ritorna il buono e il mantiene fino al giorno 22.

SOLE IN BILANCIA
dentro all'Uva Vaia

- 24 M s. Pacifico c.
- 25 M s. Aurelia
- 26 G ss. Cosma e D.
- 27 V s. Vincenzo
- 28 S s. Venceslao
- * 29 D ss. Arcangeli
- 30 L s. Girolamo dott.

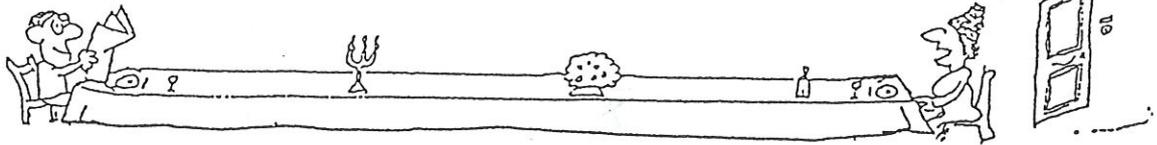
23 L.P. ☾
ore 23 min. 42

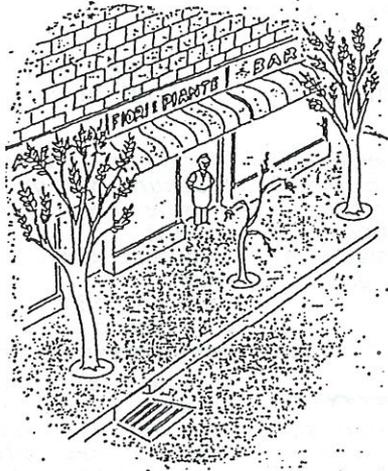
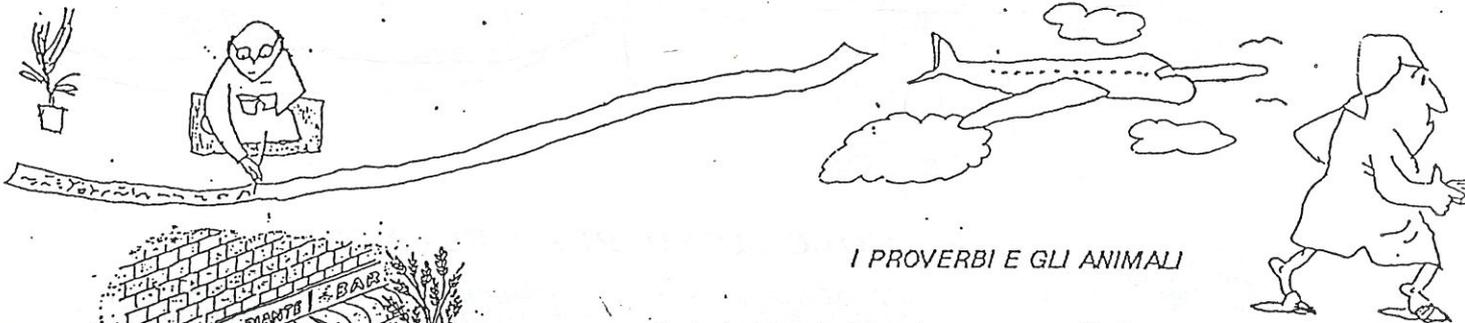
Fase sconvolta, con vento e pioggia.

Il giorno calò di ore 1 m. 31



Passara' nuvole nere
come tante petroliere
che ne pissa sul cervello
piova acida dal cielo.





QUANDO SI DICE IELLA!

I PROVERBI E GLI ANIMALI

No lodare mai el to vin,
to mojere e i to cavai.

Speta cavalo che l'erba crese.

Chia ga boni cavai in stala
pol andare anca a pie.

El musso co'l ga magna'
ala gripia volta el culo.

Cavalo in prestio
no xe mai straco
e no ga mai fame.

Dove manca i cavai
anca i mussi trota.

Ligare el musso dove vole el
paron, no se ciapa parole
e se salva el bocon.

Ogni puliero
vol rompere la so cavessa.

Chi'monta sul careto dei altri
sul'pi belo ghe toca smontare.

No se pole far bevare
el musso par forza.

Chi volefar la barba al musso
perde tempo e saon.

Le femene e le vache bone
no le va mai fora dal so paese.

Xe i bo veci che destriga el
caro.

Nessun garantisse i omini in
guerra e le vache in montagna.

De note tute le vache xe more.

Se tuti i bechi portasse el
lampion, che gran iluminassion.

Le piegore ga un pensiero,
chi le para ghi na' n'altro.

La cavra bianca no diventa
mora.

A santa Caterina se copa
l'ocatina.

Se la galina tasesse, nissuni
savaria che la ga fato l'ovo.

El galo prima de cantare,
el sbate tre volte le ale.

Convien parlare co pissa le
galine.

De genaro ogni galina fa el
gnaro.

Mejo essere oselo de bosco
che de gabia.

Osel de gabia: se no'l canta
d'amor
canta de rabia.

Tuti i osei no conosse el sorgo

Mejo un tordo in man
che un s-ciapo in aria.

Quando el cuco taca cantare,
i morari taca butare.

Quando el cuco
canta sula rama nuda
stajon cruda.

Canta el cuco e sigola el merlo
semo fora dal'inverno:
mando in mosca anca el paron.

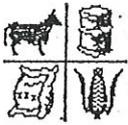
Osei da riciamo e predicatori
bisogna sentirli prima.

A galina che ghe piase el galo
ghe piase anca el so punaro.

Do done e un'oca fa un marca'.

El galo che se crede furbo
va finire in tecia.

(continua.....)



Tera, fruti e tuto
queo che ghe va drio

Settembre e' il mese della <conservazione>: ci permette infatti di <conservare> l'estate in vasi, consentendoci cosi' di assaporare i frutti dell'orto come appena raccolti. In settembre comincia il raccolto degli ortaggi e della frutta da conservare e il raccolto delle sementi degli ortaggi stessi. Si dirada la necessita' delle inaffiature e delle sarchiature. Aumenta il lavoro di preparazione delle aiuole sgonfiate: vangatura, interrimento del letame ecc. Continua la fabbricazione della composta, cui porteranno grande apporto le prime foglie cadute e raccolte accuratamente. Specialmente nelle zone fredde e' opportuno in questo mese approntare i tunnel, onde proteggere le colture tardive e prolungare il piu' possibile la raccolta del prodotto. Si preparano gli scassi per l'impianto di arbusti da frutta. Si seminano rape, bietole da coste, spinaci, carote, radicchi, ramolacci e ravanelli. Si trapiantano cavoli.



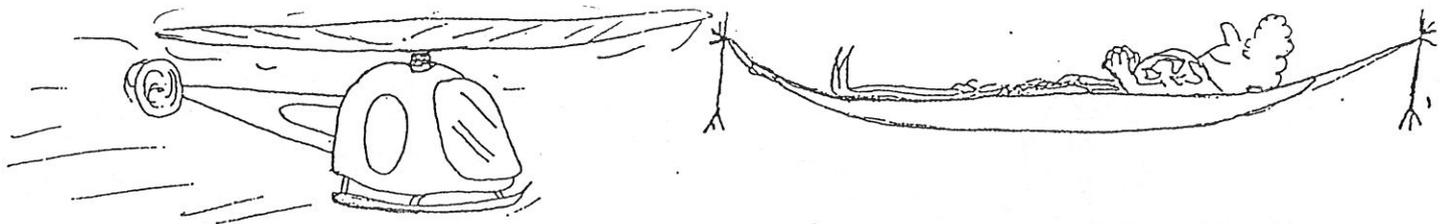
INIZIO STAGIONI: Autunno 23 settembre ore 14.



FRUMENTO

Distese, distese
de spighe dorae,
co'l gran xe mauro,
la testina le piega un pocheto;
dee volte le xe ornae
de ciufi de fiordalisi
dal color dei ceesti cei.
Co riva l'arieta,
e no se sa da dove,
piano d'ondola
spighe e fiori.
Le bianche ruvoete
che le va lesiere
nel bel ceo asuro,
el splendido-soe,
el verde intorno,
i fa na stupenda cornisa.
L'omo amira
sto splendor de beesse
gran poema de vita,
de amore insieme.





PICCOLO MENU' PER L'ESTATE



GAMBERETTI ALLA DANESE

Ingre. per 4 persone
gamberetti conservati
in barattolo, 320 gr.
una mela acidula
tuorli, 2
aceto, un cucchiaino
olio, 4 cucchiaini
panna
senape, un cucchiaino
limone, una metà
foglie di lattuga
sale

Sgocciolate i gamberetti dal loro liquido. Sbucciate la mela, tagliatela a pezzettini e mettetela nel mixer insieme con il succo di limone. Mixate e intanto stemperate la senape con 2-3 cucchiaini di panna; lavorate i 2 tuorli con l'aceto finché saranno un po' schiumosi, poi unite l'olio, la panna con la senape, una presa di sale e sbattete bene per ottenere una salsetta alla quale unirete la mela grattugiata, mescolando bene. Condite i gamberetti con questa salsa e servite come antipasto (anche in coppe rivestite di lattuga e poste su un letto di ghiaccio tritato).

INSALATA DI RISO SUPERLATIVA

Ingre. per 4 persone
riso, 250 gr.
1 peperone rosso, 1
giallo
gamberetti surgelati
150 gr.
piselli in scatola, 100 g
olive nere, 50 gr.
1 fetta prosciutto
cotto, 100 gr.
funghi champignons, 5.
limone, uno
olio sale pepe
prezzemolo e basilico
facoltativi

Mettete sul fuoco 2 casseruole con acqua bollente, salate e quando bollirà versate il riso in una e i gamberetti nell'altra. I gamberetti scolateli dopo 5 minuti e raffreddateli. Cotto il riso passatelo sotto l'acqua corrente. Mettetelo in una terrina assieme ai gamberetti. Passate il peperone sulla fiamma per asportare la pellicina, e tagliateli a listarelle. Sgocciolate i piselli. Snocciolate le olive; tagliate a dadini il prosciutto e unite il tutto al riso. Tagliate i funghi che passerete nell'acqua acidulata con del limone, sgocciolateli e unite al riso. In una ciotola mettete sale pepe e il succo di limone rimasto e sbattete bene. Versate la salsa nell'insalata e a piacere alla salsa mettete prezzemolo e basilico tritato. Mescolare.

CANNOLI DI PROSCIUTTO

Ingre. per 4 persone
prosciutto cotto, 10
fette medio sottili
formaggini caprini, 4
pesto, 2 cucchiaini
olive verdi, 50 gr.
limone, uno.
sale
filetti d'acciuga
(facoltativi)

Mettete 2 fette di prosciutto nel mixer e tritatele. Mettete i formaggini in una terrina e schiacciateli con una forchetta; unite il pesto, le olive pure tritate, sale e mescolate bene. Suddividete il composto sulle restanti fette di prosciutto e arrotolatele a cannellone che disporrete su un piatto di portata, decorato con rondelle di limone. Se per caso avete nel frigorifero della gelatina, potete tritarla grossolanamente e distribuirla sui cannelloni come decorazione oppure potete completare con filetti di acciuga.

DESSERT ALLE FRAGOLE

Ingre. per 4 persone
fragoline, 350 gr.
mascarpone, 150 gr.
uova, 2
zucchero a velo
rhum
savoiardi, 12
vino bianco

Mondate le fragole e lavatele velocemente con del vino bianco (saranno più profumate). Mettete il mascarpone freddo in una terrina, unitevi 2-3 cucchiaini di zucchero a velo i tuorli delle uova e mescolate con cura la crema. Montate a neve 1 degli albumi rimasti e incorporatelo alla crema. Prendete 4 coppe da dessert, fate sul fondo uno strato di crema, posatevi sopra uno strato di savoiardi prima immersi in un miscuglio di acqua e rhum. Sui savoiardi distribuite metà delle fragole, poi fate un secondo strato di crema e su questo spargete le restanti fragole. Mettete le coppe in frigo fino al momento di servire.



Lezione di geografia.

- Pierino, e' piu' lontana la Luna o l'Australia?
- L'Australia, professore. Infatti la Luna si vede, l'Australia no!
- Nell'aria, un galletto di primo canto si avvicina al vecchio gallo e gli chiede:
- Tu che hai tanta esperienza, hai mai visto una gallina nuda?



Lezione di botanica.

- Chi sa dirmi perche' il fiore sboccia sul punto piu' alto dello stelo?
- Perche' gli fa schifo stare vicino al concime.

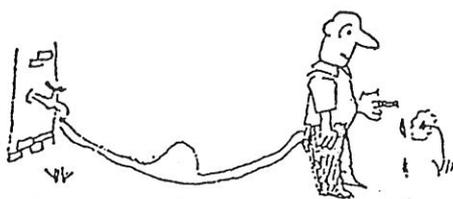
Un bambino chiacchiera con un' amichetta.
- Tu sai come nascono i bambini?
- No, e tu?
- Neanch'io. Ma tu almeno un giorno lo saprai lo, invece non lo sapro' mai.
- Perche' ?
- Perche' saro' nel corridoio e passerero' per tutto il tempo.

Siamo a Venezia. Un vedovo chiede all'Ufficio pompe funebri del comune:

- Vorrei fare a mia moglie il funerale che costa meno. Com'e' ?
- La bara va in gondola risponde l'impiegato - e la famiglia segue a nuoto

Un giornalista telefona al suo redattore capo:
- Il nome di quel tale che e' morto sotto il rullo compressore e' " Kimschidwizdref "
- Ah ; e come si chiamava prima dell'incidente ?





SMACCHIATORI

Non sempre si ha in casa lo smacchiatore speciale che bisogna utilizzare per tale o tal'altra macchia. Ma si può sempre ricorrere a prodotti d'emergenza che si trovano in cucina.

ACETONE: toglie le macchie dello smalto per unghie sul tessuto.

ALCOL COMBUSTIBILE: può pulire i vetri e gli specchi, oltre che le lampadine elettriche.

ALCOL 90 GRADI: pulisce le pietre preziose, toglie le macchie di penna-biro, di tintura di iodio, di mercurocromo, e di nicotina.

GENERE DELLE SIGARETTE: fa brillare le lame dei coltelli non ossidabili e le lenti degli occhiali.

CICORIA: imbevete d'acqua la cicoria in polvere, e otterrete una pasta perfetta per pulire il bronzo.

ACQUA DI COTTURA DEI FAGIOLI BIANCHI: permette di lavare le lane delicate senza rischi di infeltrimento e le rende molto morbide.

ETERE: può togliere le macchie di rossetto sui tessuti naturali e colorati.

OLIO DA TAVOLA: serve a togliere le macchie di unto e di catrame sulla pelle o sul tessuto (evidentemente, dopo bisogna togliere il grasso).

MOLLICA DI PANE: serve da "gomma" per cancellare le orme di dita sulle porte e sulla carta da parati, e per pulire le stampe sporcate dal fumo.

CARTA DI GIORNALE + SALE GROSSO: pulisce perfettamente le padelle per friggere (utile per il campeggio).

PETROLIO + OLIO DA TAVOLA: toglie la ruggine da chiavi, serrature e chiavistelli.

PATATA O CIPOLLA: possono sgrassare un quadro verniciato (non impiegate frequentemente perché alla lunga attacca la vernice).

SALE FINE: sgrassa la base del ferro da stiro. Una volta inumidito, può togliere una macchia d'inchiostro da un tappeto o da una tappezzeria a condizione di lasciarlo per 48 ore (non provare su un tappeto prezioso o su una tappezzeria fragile).

ACETO BIANCO CALDO + BIANCO D'UOVO SBATTUTO A NEVE: pulisce le cornici in legno dorato.

ACETO BIANCO CALDO: elimina il tartaro dai bollitori e casseruole, oltre che dalla base del ferro da stiro.

ACETO CALDO + SALE GROSSO: pulisce le caraffe per il vino rosso o il rame sporco.

COCA-COLA: sgrassa il rame sporco (soprattutto il rame macchiato di verderame).

ANITA. Forma spagnola diminutiva del nome Anna e con identico significato. L'onomastico si festeggia il 24 agosto in memoria della beata Anita Cantieri, morta nel 1942; in alcuni luoghi viene onorata il 27 agosto.

ANNA. Deriva dall'ebraico Hannah che significa grazia, oppure graziosa. I latini veneravano una divinità lunare, appellata Anna Perenna, che festeggiavano all'inizio della primavera con giochi e allegri banchetti nel Campo Marzio. Si festeggia il 26 luglio, in cui si ricorda la madre Vergine Maria. È patrona dei commercianti, ricamatrici, fabbricanti di calze e di guanti, gestanti, merlettaie, naviganti, minatori, tornitori, sartori, straccivendoli, vedove e moribondi.

ALESSANDRO. Deriva dal greco Alexandros che significa protettore degli uomini. L'onomastico è festeggiato il 26 agosto in memoria di S. Alessandro martire, patrono di Bergamo. Oltre a questo santo, la Chiesa commemora innumerevoli altri santi con questo nome.

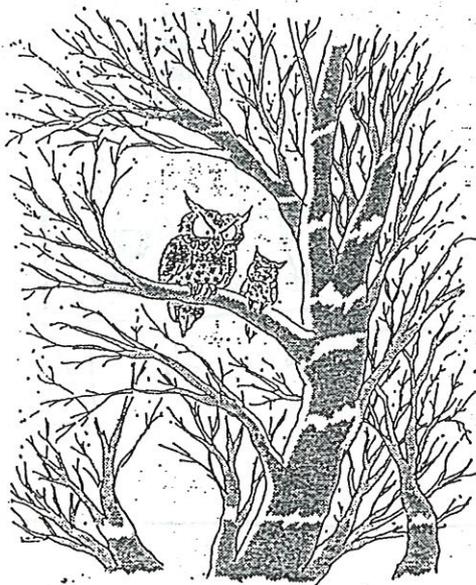
ALICE. Deriva dal greco alyke che significa marina. L'onomastico è festeggiato il 13 giugno in ricordo di S. Alice di La Cambre, morta nel 1250. In qualche località viene onorata il giorno 11. Con lo stesso nome si ricorda ancora: S. Le Clerc, morta nel 1622, il 9 gennaio e anche al 13 giugno unitamente all'altra santa.

ANTONINA. Forma femminile del nome Antonio e con il significato di "nata prima". L'onomastico è festeggiato il 3 maggio in ricordo di S. Antonina vergine, martire con il soldato Alessandro.

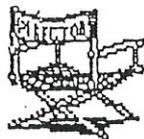
ANDREA. Deriva dal greco Andreas che significa gagliardo valoroso. È festeggiato il 30 novembre in ricordo di S. Andrea martire, fratello di Simon Pietro, evangelizzatore della Tracia e nella Scizia, patrono di Sarzana, dell'Alsazia, dei pescivendoli e dei pescatori. Molti altri santi vengono ricordati con questo nome.

ANGELA. Deriva dal greco anghelos e significa messaggera. L'onomastico è festeggiato il 27 gennaio in onore di S. Angela Merici, vergine terziaria francescana, fondatrice delle Orsoline. In alcuni luoghi è onorata il 31 maggio.

ANNA MARIA. Deriva dai vocaboli ebraici Hannah e Myriam che significano graziosa principessa. L'onomastico viene festeggiato il 9 giugno in ricordo della beata Anna Maria Taigi morta nel 1837.



— Mamma, perché mi guardi sempre così?...



Roberto Morsoletto



LA PAROLA ALLA SAGGEZZA.....

INTERVISTA ALLA PERSONA PIU' ANZIANA DEL NOSTRO COMUNE

Mi sono recata all' ufficio anagrafe per conoscere l'identita' della NONNA o del NONNO piu' vecchio di Gazzo e ho scoperto che questo titolo spetta a Rizzi Antonio, abitante a Gazzo in via Trento Trieste. Ho raggiunto cosı' la sua abitazione e ho trovato un vecchietto simpatico e pimpante che ha risposto con lucidita' e semplicita' alle mie domande. Ecco il risultato di questa intervista.

I = Quando e' nato? E dove?

Sign. Rizzi = Sono nato a Gazzo il 20 dicembre del 1897. Quest'anno compiro' 94 anni.

I = Qual e' il nome dei suoi genitori?

Sign. Rizzi = Mia madre si chiamava Rosa Zorzato e mio padre, invece, Rizzi Vittorio.

I = Quanti fratelli ha avuto?

Sign. Rizzi = Ho avuto tre fratelli maschi (Giovanni, Virginio e Giuseppe) e una sorella di nome Italia, morta in tenera eta'.

I = Cosa ricorda della sua infanzia?

Sign. Rizzi = Ricordo che quando ero piccolo mia mamma mi metteva per terra sopra ad un sacco, con la testa all'ombra e le gambe al sole e da questa posizione io potevo scorgere un certo Marchesini che passava ogni giorno vicino a casa mia a cavallo. Ricordo inoltre che, un po' piu' grandicello, mi divertivo a giocare a MOETA VEGNO (gioco con cui noi ragazzi riuscivamo a costruire dei castelli mettendoci uno sopra l'altro), a SCAEON, a NASCONDINO e a BOTTON. I bottoni rappresentavano la puntata del gioco ed erano per noi preziosi come i soldi per giocare, a volte, ce li toglievamo dai pantaloni.

Il primo marzo di ogni anno organizzavamo poi il falo' delle canne del grano che andavamo a rubare di notte. Al grido di 'W marzo', ci ritrovavamo tutti riuniti attorno al fuoco e ci divertivamo molto.

I = Cosa le e' rimasto impresso della sua giovinezza?

Sign. Rizzi = Sicuramente i FILO' a cui partecipavamo noi giovani assieme agli adulti, ai vecchi e ai bambini. Ricordo che in quelle occasioni si giocava a carte, a SEMOETA e soprattutto si cantava. I nostri canti preferiti erano: Quel mazzolin dei fiori, Passavo per di qua e piovviginava, La bea vioeta, Quel osein del bos'.

Con i miei amici andavo inoltre "a morose". Essendo un tipo allegro e ardito, ne ho avute sei e mi sono sposato con la sesta.

I = Ha partecipato alle due guerre mondiali?

Sign. Rizzi = Ho partecipato alla prima guerra mondiale. A 19 anni sono partito per il fronte a Gorizia, vicino al monte Calvario e poi ad Asiago. Facevo parte del

battaglione d'assalto, detto degli ARDITI, percio' ero sempre tra i primi soldati a compiere l'avanzata verso il nemico.

Nel secondo conflitto mondiale non sono stato chiamato alle armi. Ho solamente sostituito mio figlio nella costruzione delle trincee a Sarego. Molti padri, in quella occasione, si offrono al posto dei figli.

Tra una guerra e l'altra mi sono sposato e ho avuto 7 figli, 3 maschi e 4 femmine, di cui uno morto a soli sette mesi. Per mantenere la famiglia, lavoravo i campi di Forasacco; ero il capo dei falciatori.

I = Quali sono stati i momenti piu' belli e piu' brutti della sua vita?

Sign. Rizzi = Il momento o periodo piu' bello e' stato senz'altro la mia GIOVINEZZA; il piu' brutto e' invece quello della GUERRA, perche' avevo sempre la morte davanti.



UR

I = Che cambiamenti ha notato a Gazzo dal passato ad oggi, sotto l'aspetto economico, politico e sociale ?

Sig. Rizzi = Con il passare degli anni ho assistito ad un cambiamento totale del nostro comune.

Si e' passati dalla miseria piu' nera e dalla sottomissione ai 5 padroni proprietari terrieri che comandavano a Gazzo (due Giaretta, Alberti, De Marchi e Forasacco) al benessere e ad un trattamento padronale ed economico migliore.

Dal punto di vista politico, certo che ora c'e' una liberta' anche eccessiva rispetto alla schiavitu' psicologica, che esisteva soprattutto nel periodo fascista.

Per quanto riguarda i rapporti con la gente, ricordo che nel passato erano migliori di ora : c'era piu' solidarieta', piu' unione e meno attaccamento al denaro e ai propri interessi.

Io ritornerei volentieri indietro, ai vecchi tempi quando c'era piu' miseria ma anche piu' amore.

I = Arrivato a quasi 94 anni, cosa pensa della sua vita ? La rifarebbe tale e quale ?

Sig. Rizzi = Con la saggezza e l' esperienza che ho acquisito, ora cambierei qualcosa, in meglio.

I = Cosa vorrebbe dire ai giovani d'oggi ?

Sig. Rizzi = Di essere piu' sobri in tanto, soprattutto nel vestire.

I = Qual'e' il segreto per affrontare bene la vita?

Sig. Rizzi = La vita si affronta bene se si ha il coraggio, la serenita', la modestia, la capacita' di riflettere, la passione per il lavoro e soprattutto il rispetto per le cose, le persone e la natura.

Me ne vado dalla casa di questo simpatico nonnetto con una lezione di vita non indifferente.

Soprattutto nel momento in cui si e' messo a cantare con intonazione e lucidita' le canzoni della sua giovinezza, ho capito che la serenita' e la VOGLIA di VIVERE si respira a qualsiasi eta', anche a 94 anni.

Sabrina Miglioranza



CHAGAL

BY LOUISELLE S.P.A.

VIA NIHO BIXIO, 8 - 35010 GROSSA DI GAZZO/PD
TEL. 049-5963100 (3 LINEE R.A.) - FAX 049-5963125



MAGAZZINI

COCCARIELLI

TESSUTI E CONFEZIONI

VILLALTA DI GAZZO

TANG TE CHAU detto "CIAO" e' finalmente CITTADINO ITALIANO

TANG TE CHAU e' nato a Saigon (Vietnam del Sud) l' 11/02/1953 ed e' residente nel Comune di Gazzo dal 1979. Sposato il 5/8/1988 con CHEN YOU ZHEN (cittadina della Repubblica Popolare Cinese), vive a Villalta con la madre e la sorella.

" CIAO " inoltra la domanda per acquisire la cittadinanza italiana al Ministero dell' interno tramite la Prefettura di Padova in data 13/10/1987. La domanda viene presentata ai sensi della legge 13/6/12, n. 555, art. 4 essendo TANG TE CHAU straniero residente in Italia da piu' di 5 anni, come prevede appunto l'articolo di legge. Il 2/5/91 finalmente perviene il decreto del Presidente della Repubblica con il quale viene conferita a TANG TE CHAU la cittadinanza italiana datata 5/12/90 e registrata alla Corte dei Conti il 12/3/91.

Solo con il giuramento prestato il decreto di concessione della cittadinanza ha effetto e con questo il godimento dei diritti politici.

Dopo questo iter burocratico il giorno 13/6/91 dinanzi al Sindaco Giorgio Brogiati nella sua veste di rappresentante dello Stato e a due testimoni TANG TE CHAU ha prestato giuramento pronunciando le seguenti parole: :

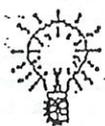
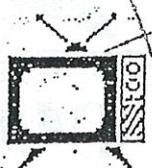
" Giuro di essere fedele alla Repubblica Italiana ed al suo capo e di osservare lealmente le leggi dello stato " . Il nostro nuovo cittadino era visibilmente commosso e felice per l'esito positivo della sua travagliata richiesta. Tutti i presenti si sono congratulati con il nuovo cittadino italiano . Ad immortalare l'importante avvenimento ci pensava il Vigile improvvisandosi fotografo . (vedi foto)

Carlo Rossi

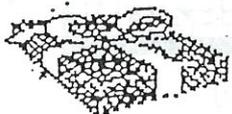


MARANGONI

elettrodomestici
Idee regalo



Punto luce
Speciale bomboniere



Villalta di Gazzo
tel. 049/9425823



SALBEGO F.lli

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMIDRAULICI - ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

GAZZO PADOVANO (PD)

Via N. Sauro - Tel. 049/9425828 - Fax 9425706

NOTIZIE FLASH

CONTAINER IN PIAZZA A GAZZO PER RACCOLTA SOLO CARTA

Informiamo i gentili lettori che in data

12 13 14 LUGLIO

9 10 11 AGOSTO

verrà, come di consueto, messo a disposizione un container per la raccolta di sola carta. Una piccola annotazione: purtroppo la volta scorsa, e' stata depositata nel container, siamo certi sia stato in buona fede, una lama di motofalciatrice molto pericolosa per le persone che devono sistemare la carta. Pregheremmo chiunque di astenersi dal gettare cose del genere o immondizia nel container. Grazie!

Rammentiamo ai gentili lettori che pur avendo già pagato l'abbonamento non ricevono regolarmente il giornale di farlo presente in Municipio. La redazione provvederà al più presto a farlo recapitare.

Avviso importante

Si informano gli abitanti di Gazzo che e' stato demolito il box posto dietro alla Chiesa che serviva per la raccolta della carta. Pertanto dietro alla chiesa non va depositato nessun tipo di materiale. Gli della collaborazione i responsabili ringraziano anticipatamente.

Errata Corrige

Nell' articolo riguardante la Marcia Verde di Grossa e' stato commesso qualche errore di battitura. Ci scusiamo con l'autrice che aveva scritto correttamente l'articolo, non era nostra intenzione ledere la professionalita' e il prestigio. D'altra parte e' giustificabile che nel corso di formazione del giornale possano capitare questi errori: speriamo che la prossima volta vi sia piu' comprensione da parte dei lettori.

La Redazione

CIGNO	RIPARAZIONI - IMPIANTI	
	• AUTORADIO	• AUDIO CAR
	• RADIO TVC	• TV SATELLITE
	• HI-FI VCR	• SONORIZZAZIONE AMBIENTI
GAZZO PADOVANO (PD) Tel. 049/9425615 - Via Casalta, 6		

Gazzo Oggi
mensile di Attualita' Politica Economia Sport
del Comune di Gazzo

Direttore Responsabile Giorgio Brogliati

Comitato di Redazione

Garetta Attilio
Miglioranza Sabrina
Signorini Enrico
Marcato Federico
Guidolin Antonello
Mateazzi Pasqualino

Hanno collaborato inoltre:

Morsoletto Roberto
Rossi Carlo
Matarazzo Gigi
Forasacco Pietro
Miglioranza Sabrina

Direzione e Amministrazione Piazza IV Novembre
Tel. 9425720 - 9425603 - Telefax 9425603
Abbonamento Annuale a "Gazzo Oggi" Lit. 20000
da versarsi presso i seguenti esercenti: Trattoria da Ugo -
Galanigo; Edicola Giornali Borsatto - Gazzo; Amadio Rino -
Vilalta; Bolis Giovanni - Grossa; Latteria Sociale di Grantortino
o anche presso la sede Municipale

Autorizzazione Tribunale di Padova n.1236 del 26/09/90

Stampato in proprio

Sig.
Morsoletto Silvio
Via Mazzini 30
35010 GAZZO (PD)

A.A.A.A. CERGASI VENDO OFFRO COMPRO CAMBIO OFFERTE DI LAVORO

PICCOLA RUBRICA DI ANNUNCI ECONOMICI

(LA REDAZIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SUGLI ANNUNCI PUBBLICATI)

OFFICINA MECCANICA CERCA APPRENDISTI
E/O NEO DIPLOMATI TORNITORI
PER INFORMAZIONI TELEFONARE ALLO
0444/ 611964

VENDESI COMPUTER COMMODORE 64 NEW
COMPLETO DI REGISTRATORE, JOISTIK, E ALCUNI
PROGRAMMI DI GIOCO ANCORA IN GARANZIA
USATO POCO LIRE 300.000 TRATTABILI
TELEFONARE ORE PASTI 9425958
