



almanacco Q.B. maggio

E mi so' Magio dei fiori, perché porto la ghirlanda, rose bocoli a la banda e che sa de mile odori; e mi so Magio dei fiori

maio el vien cantando a le porte,

maggio viene cantando alle porte. Le feste di Calendimaggio hanno avuto un'importanza straordinaria, in Italia e fuori. Le "figure maggianti" sono state protagoniste di alcune tra le più significative espressioni del teatro medioevale. Inoltre, *ndare in magio*, significava in molte zone del Veneto, ripetere antiche cante di questua andando di porta in porta. Nell'attuale festa del

lavoro, al di là delle ragioni storiche, si possono ritrovare, in parte, motivazioni dell'arcaico mito di fecondità del lavoro e della rigenerazione della vita attraverso il benessere collettivo, proprio delle società tradizionali.

Uno degli aspetti delle celebrazioni dell'antico Calendimaggio era costituito dal "pianta mento" di un albero, detto appunto "l'albero di maggio" o, semplicemente, "*piantar ma-*

io". La magia agraria dell'albero tagliato e trasportato nella piazza del paese, si può ancora trovare nei paesi nordici e slavi; da noi, restano vive testimonianze in Lombardia e in altri luoghi conservati alle tradizioni. Una "memoria" dell'albero di maggio si può scoprire nell'albero della cuccagna, con motivi puramente folkloristici.

L'albero della cuccagna

L'assalto della cuccagna fu cantata da poeti, descritta da eleganti prosatori; per non parlare poi dell'utopico "paese della cuccagna", il paradiso terrestre contadino dove i fossi scorrono pieni di vino e le montagne so-

no delle immense forme di formaggio.

giosby.it albero della cuccagna



Ma dove, soprattutto, a lavorare sono i signori e i padroni, e i poveri stanno a guardare. Ma l'oggetto ha una lunga storia, dietro le spalle.

Frazier fa un'ipotesi antropologica che ne colloca l'origine assai indietro nel tempo, nei culti arborei

DA RICORDARE

- 1 Festa del lavoro
- 22 S. Rita da Cascia
- 29 S. Massimo

Redazione:

Eugenio Ghiraldi

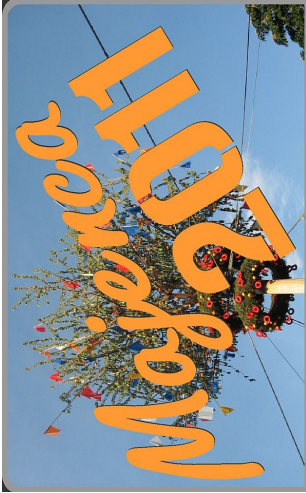
Alessandro Filippo

Dino Mascalconi

Sommario:

Albero della cuccagna	1
Lumache alla	2
Risotto agli asparagi	2
Bogon bogonela.....	3
Allena-nenti	3
appuntamenti	4
Oggetto misterioso	4

a Dolina (TS) ogni prima domenica di maggio una festa memorabile.



diffusi in tutta Europa a partire dall'area celtica: le feste del Maggio sarebbero una persistenza degli antichi culti della fertilità, centrali presso le popolazioni agricole. Al centro dei bisogni c'era il cibo. Al centro della scena c'era l'**Albero di Maggio**, venerato come simbolo della nuova stagione e delle sue promesse di abbondanza. Attorno c'era la festa (e le feste popolari hanno al centro il cibo,

anche quando sono religiose) e la sacra rappresentazione - o la rappresentazione del sacro. Le popolazioni germaniche onoravano in generale gli alberi e gli dei a cui essi appartenevano, e festeggiavano le nuove fioriture con "sacrifici", probabilmente offrendo agli dei focacce *Kuchen* appese all'albero consacrato. Attorno all'albero sacro si celebravano del resto le

feste principali delle civiltà agricole arcaiche: il solstizio d'estate e il solstizio d'inverno. Ancora oggi, in molte feste di paese della provincia di Verona (come San Zeno di Colognola ai Colli, Santa Maria di Zevio, Bure di Valpolicella, Negrar, Isola della Scala, Lugagnano), l'albero della Cuccagna non può mancare.

Lumache alla borgognona - Ricetta di A. Escoffier



baglioni.leonardo.it

Guarnire il fondo di ogni guscio con una noce di burro, così preparato (*per 50 lumache*): aggiungere a 300 g di burro, 30 g di scalogno finemente tritato, un piccolo spicchio d'aglio schiacciato e ridotto in poltiglia, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 12 g di sale e 2 g di pepe. Amalgamare il tutto

e tenere in fresco. Introdurre la lumaca cotta nella conchiglia, chiudere quest'ultima con il burro e disporle man mano in una teglia o in un apposito recipiente. Mettere un po' d'acqua nel fondo della teglia, spolverare con pangrattato il burro delle lumache e cuocere a fuoco vivo per 7-8 minuti.

Varianti

Molti preferiscono mettere un po' del burro anche al di sotto della lumaca. Un po' di basilico nel burro dà un profumo delizioso. Pure gradevole è l'aggiunta al burro di due cucchiaini di aperitivo all'anice o di qualche seme di anice macinato. Si possono aggiungere al burro anche circa 50 grammi di senape

RISOTTO CON ASPARAGI E CREMA AL MONTE VERONESE



PROCEDIMENTO:
Pulire gli asparagi, togliere la parte terminale, la parte centrale dell'asparago tagliarlo

a dadini, tenere da parte le punte. Bollire le punte degli asparagi.

Tagliare a cubetti il formaggio, metterlo in una pentola bagno-maria con poca panna, e fare sciogliere.

Segue da pag 2

A parte, in una pentola bassa (rondeau) rosolare lo scalogno con poco olio d'oliva, aggiungere i dadini degli asparagi e cuocerli delicatamente.

Aggiungere il riso, farlo tostare, bagnare con il vino bianco, lasciare

evaporare, quindi versare con del brodo di pollo (o brodo vegetale) e cuocere il riso.

Mantecare alla fine con poco burro e un cucchiaio di parmigiano e poco prezzemolo tritato.

Decorare con le punte d'asparagi insaporite con burro, guarnire il risotto con la crema di formaggio e servire ben caldo.

INGREDIENTI: per 5 persone

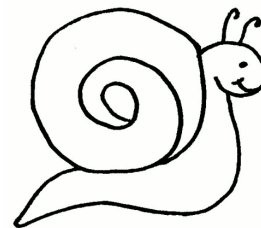
- g.400 di riso vialone nano
- g.200 di asparagi verdi o bianchi (quelli verdi sono più saporiti)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- g.70 di parmigiano
- g. 50 di olio d'oliva extravergine.
- g.50 di burro
- g.100 formaggio monte veronese
- g. 50 di panna liquida

“ Bogòn bogonèla, tira fora i corni se no te meto in padèla ”

Giocare con le lumache era uno dei tanti giochi praticati dai bambini con gli animali. Si sa che “e/ bogon” impiegò anni per arrampicarsi su una siepe e, quando fu arrivato in cima, cadde. Di nuovo a terra, esclamò: “Maledeta la me pressia”!.

A Venezia, si raccontava che in sette anni un bogon raggiunse, quasi la cima del campanile di San Marco, ma poi scivolò giù, imprecaando alla sua fretta. La bava delle lumache ha, nella medicina contadina valore terapeutico contro i porri: per farli

“s comparire” basta bagnarli di bava. Una volta era molto conosciuto l'indovinello: “porto la capa ma no so capaci/ fazo puina ma no so puinaro/stupo i busi e no so muraro”. ?????
Meglio i bogoni in padella!

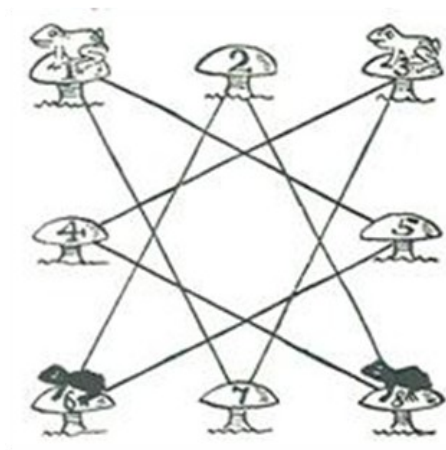


Allena-menti

LE QUATTRO RANE

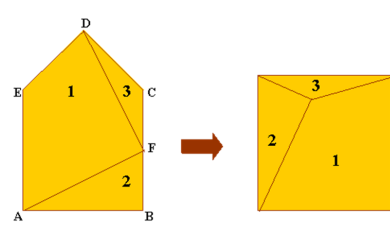
Le quattro rane

In figura abbiamo otto funghi. Due rane bianche si trovano sui funghi numero 1 e 3, e due rane nere sui funghi 6 e 8. Si chiede di muovere le rane, una per volta, lungo le linee segnate, da fungo a fungo, finché si siano cambiate di posto, le rane bianche in 6 e 8, le rane nere in 1 e 3. Ovviamente su ogni fungo non ci può essere, nello stesso momento, più di una rana.



SOLUZIONE del falegname

Il poligono si può dividere, molto semplicemente, in tre parti. E' sufficiente trovare F, il punto medio di BC, e tracciare i segmenti AF e FD. Si osservi che il triangolo CDE è un quarto del quadrato ABCE.



DA NON PERDERE

- Buttapietra “ Festa della Fragola ” sabato 07 Maggio
- Verona “ la Mille Miglia ” giovedì 12 maggio .
- Villafranca “ Villafranca Fest ” Giovedì 05 / 20 Maggio
- Sanguinetto “ Festa del toro e palio delle contrade ” sabato 21/ 22
- Cavaion Veronese “ 43^ Festa degli Asparagi ” dal 12 /16
- Soave “ Festa Medioevale del Vino Bianco Soave ” dal 13 a/15
- Verona “ Le Piazze dei Sapori ” dal 19 / 22 maggio
- Erbezzo “ Festa del Formaggio Monte Veronese DOP ” dal 29
- Verona “ Campionato di S- ciànco ” tutte le domeniche di maggio
- Monteforte D'alpone Vininchistro domenica 22 / 22 maggio

c/o “ A. BERTI ”
Via A. Berardi, 51
37139 Verona

Tel: 045 569443
Fax: 045 8100739

E-mail:
quanto ba-
sta@bertivr.it

Sito web:
www.bertivr.it

OGGETTO MISTERIOSO

In legno, serviva per

.....
.....
.....

Si separavano le due
parti e

.....
.....
.....

Sicuramente ancora fun-
zionante, in condizioni
ottime ma da esporre
fra i vecchi utensili da
cucina -

L'oggetto misterioso di Aprile
era una vecchia caffettiera
napoletana in alluminio.

Il più sveto è stato:

sempre Matteo N. di I° H,

Il quesito posto dal falegna-
me a pagina 3 di QB aprile
nessuno ha saputo risolverlo



