

VOLANDO



Calendario Arcolano 1990

a cura dell'Amministrazione Comunale

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ AL SERVIZIO DEI CITTADINI



Prefettura in base alla legge del 1890 sugli Enti di Pubblica Assistenza e beneficenza.

La P.A. "Humanitas" ha partecipato alla opere di soccorso e assistenza alle popolazioni colpite da calamità tra le quali lo scoppio del Forte di Falconara nell'anno 1925.

Attualmente l'Ente è sottoposto al controllo della Regione Liguria che ha delegato al Sindaco di Arcola la nomina del Presidente e di due consiglieri di Amministrazione, mentre gli altri quattro consiglieri vengono eletti a scrutinio segreto dai Soci.

La P.A. "Humanitas" svolge un servizio di pronto soccorso con quattro autoambulanze nei territori comunali di Arcola e Ameglia e collabora con il Comune di Arcola nei trasporti di servizi sociali, ed in base ad una convenzione stipulata con il suddetto Comune, svolge servizi di onoranze funebri su tutto il territorio comunale.

Dopo la demolizione della vecchia sede, il cui terreno è stato ceduto al Comune di Arcola, in cambio dello stesso ha ottenuto un appezzamento di terreno situato dietro la Palestra di Romito che servirà in un prossimo futuro alla costruzione di una nuova Sede perché attualmente l'Associazione svolge la propria funzione in un fabbricato demaniale sito in Via Provinciale n° 68.

Il Consiglio d'Amministrazione attualmente in carica per il quadriennio 1989/92 è presieduto dal Sig. Ferrari Domenico.

FILASTROCCA: A Pifana

A Pifana picolina / l'è vestì da contadina / l'à ià scarpa ricamá / a Pifana l'è miè mà.

GENNAIO: Ricetta del mese (per quattro persone)

POLENTA DOLCE CON CIPOLLE

Ingredienti: Acqua l. 1 + 1/2; Farina di castagne 1/2 kg.; Cipolla grande 1; Olio di oliva di frantoio 1/2 bicch.; Sale grosso q.b.

Procedimento: Disporre in una casseruola a bordo alto l. 1 + 1/2 di acqua. Salare e portare a bollore, togliere 1/2 litro e riporla; versare la farina setacciata facendo attenzione a non formare grumi. Mescolare sempre in senso orario per ovviare l'addensarsi della polenta sul fondo. Cuocere per almeno 40 minuti ed eventualmente, per ottenere la polenta più morbida, aggiungere l'acqua conservata.

Intingolo: Mettere olio e cipolla finemente tritata in un tegame; rosolare per 10 minuti a fuoco moderato a completa indoratura. Servire in piatti fondi cospargendo con abbondante cipollata.

L La Pubblica Assistenza "Humanitas" di Romito Magra fu fondata in data 20 Marzo 1914 da un gruppo di cittadini di Romito Magra riuniti in una sede provvisoria concessa dalla Coop. "Stella Polare", su proposta del Sig. Bernazzani Gelindo. Successivamente, in data 4 aprile 1914, veniva eletto il primo Consiglio di Amministrazione retto dal presidente Sig. Pelliistri Guido.

La prima pietra della sede definitiva della Società venne posta in data 12 luglio 1925 in località Via Statale/Via Ragnara durante la Presidenza del Sig. Fresco Guido, e portata a termine con il contributo della popolazione. In data 22 Febbraio 1932 veniva riconosciuta in ente morale con R.D. n° 202 ed i bilanci annuali erano soggetti a controllo della

Gennaio

L	1	Capodanno
M	2	
M	3	
G	4	
V	5	Epifania Festa a Baccano e Arcola C.S.
S	6	
D	7	
L	8	
M	9	
M	10	
G	11	
V	12	
S	13	
D	14	
L	15	
M	16	
M	17	Inizio Carnevale
G	18	
V	19	
S	20	
D	21	
L	22	
M	23	
M	24	
G	25	
V	26	
S	27	
D	28	
L	29	
M	30	
M	31	



FILASTROCCA: alla fine di una favola.

*Nòza bigòza
tre fava còta
'n topo arostì
disa té a tó
chè a miè l'è finì.*

I primi anni di democrazia

L' Amministrazione arcolana delibera alla presenza del popolo



Febbraio

G 1

V 2 ☾

S 3

D 4

L 5

M 6

M 7

G 8

V 9 ☺

S 10

D 11

L 12

M 13

M 14 S. Valentino

G 15

Ricetta del mese (per 4 persone) FEBBRAIO

GNOCCHI AL TOCO E AL PESTO

Ingredienti: *Gnocchi:* 1 kg. di patate; 300 gr. di farina; 1 uovo; 3 cucchiaini d'olio 50 gr. parmigiano o pecorino; sale q.b.

Pesto: 1 mazzetto di basilico; 1 aglio e 1/2; 50 gr. formaggio sardo o pecorino; olio di oliva q.b.; 30 gr. di pinoli e una equivalente quantità di noci sgusciate costituiscono un arricchimento nella tradizione più recente.

Toco: una manciata di prezzomolo; 1 cipolla; 1 aglio; 1/2 bicchiere di olio d'oliva (in alternativa si usava pasta di salsiccia ed altri insaccati di maiale come pancette ecc.); un bicchiere di salsa o 1/2 l. di passato di pomodoro; sale q.b.

Procedimento: *Gnocchi:* Lavare bene le patate e cuocerle con la buccia, pelarle e passarle al setaccio o schiaccia-patate. Impastarle con la farina, l'uovo, l'olio ed il sale maneggiando in tutti i versi la pasta affinché patate e farina si possano amalgamare. Dividere la pasta in pezzi grossi quanto un limone e successivamente lavorarli sulla madia col palmo della mano a forma di bastoncini che verranno successivamente tagliati a piccoli pezzi come una nocciola. Comprimere con una forchetta i pezzi di pasta facendoli strusciare sulla madia e formare dei trucciolini. Lasciarli prosciugare spolverati di farina. Versarli in abbondante acqua bollente salata e con un cucchiaino di olio. Al secondo bollore dopo 5 minuti estrarli con mestola bucherata, scolare bene e condire a suoli, spolverando con formaggio.

Pesto: Mettere in un mortaio l'aglio mondato, le foglie di basilico, il formaggio e pestare il tutto riducendolo in una pasta omogenea e fine. Aggiungere olio di frantoio mescolando con cura. Aver l'accortezza prima di servire, di stemperare il pesto con acqua di cottura della pasta.

Toco: Tritare con coltello o mezzaluna l'aglio, la cipolla, il prezzemolo e metterli in una casseruola con l'olio facendoli rosolare per 5 minuti. Aggiungere la salsa precedentemente stemperata in acqua tiepida o la passata di pomodoro. Far cuocere lentamente per 15 minuti avendo cura di rimestare. Aggiustare di sale, infine per altri 30 minuti portare a giusta cottura e adeguata densità.

V 16

S 17

D 18 ☾

L 19 ☺

M 20

M 21

G 22 **Giovedì
grasso**

V 23

S 24

D 25 ☺

L 26

M 27 **Fine
Carnevale**

M 28 **Le Ceneri**



PIPETTO



IL BRICCHE *vulgo* il BALDORIA

a boldo al Tuche al Tuche
aa cacciato pediniela
centoventi uomini
senza un blicchetto di cela



ITO

PERSONAGGI ARCOLANI

Caricature rilevate da una raccolta privata di personaggi arcolani. I disegni sono stati eseguiti nell'anno 1943 da un giornalista spezzino.

MARZO

Ricetta del mese (per quattro persone)

TAGLIATELLE AI GERMOGLI (*zimi d'erbi*)

Ingredienti: Farina burattata gr. 500; un pizzico di sale; un uovo intero; acqua tiepida q.b. Una costa di sedano; una cipolla; un ciuffo di prezzemolo; un bicchiere di olio di frantoio; asparagi selvatici gr. 500; altri germogli di stagione come pungitopo, clemantis ("guzerne"); etc.; latte intero o panna 1/4; un bicchiere di vino bianco; un bicchiere di brodo di carne; 50 gr. di formaggio pecorino o parmigiano; pepe; sale q.b.

Procedimento: Impastare la farina con l'uovo e l'acqua tiepida per almeno 10 minuti. Lasciare riposare 5 minuti. Spolverare la madia con farina e stendere la pasta col mattarello a cerchio, riducendola a sfoglia di 2 o 3 mm. Fare asciugare per almeno 5 minuti. Arrotolare 1/2 sfoglia alla volta e tagliare a fettucine larghe da 3 a 10 mm. Depositare, una volta tagliate, sopra una cesta coperta da un tovagliolo avendo modo di asciugare meglio.

Intingolo: Sbiancare leggermente gli asparagi (o altri cimi) separando la punta dal gambo. Mettere l'olio in una casseruola, rosolare il battuto di sedano, cipolla, prezzemolo quindi aggiungervi le punte di asparagi. Flambare con vino bianco e lasciare evaporare. Lessare a parte i gambi, tagliandoli a pezzi corti: ad operazione ultimata spremerli molto bene ed aggiungere il succo alla salsa in preparazione con un pò di brodo di carne. Diluire la salsa con latte intero o panna, per ottenere la giusta consistenza. Assaporare e aggiustare di sale e pepe. Tempo di cottura circa 20 minuti.

Cuocere le tagliatelle per alcuni minuti in acqua bollente e salata, scolarle, saltare in una padella con la salsa, disporle in una pirofila spolverandole con formaggio pecorino o parmigiano grosso o a scaglie. Passare in forno 5 minuti. Servire calde.

G 1

V 2

S 3

D 4

L 5

M 6

M 7

G 8

V 9

S 10

D 11

L 12

M 13

M 14

G 15

V 16

S 17

D 18

L 19

M 20

M 21

G 22

V 23

S 24

D 25

L 26

M 27

M 28

G 29

V 30

S 31

Festa della Donna

Festa del Papà

Primavera

I PICEDI

Tre culture...
...un unico ideale



RENZO PICEDI

Picedi Balilla Guerrino detto Renzo, figlio di Amilcare e di Balduini Teresa, nato ad Arcola il 5 Maggio 1914 e deceduto in Novalles - Spagna (fronte di Huesca) il 19.9.1936. Proveniente da una famiglia, di tradizioni cattolico-socialiste, emigrata in Francia sin dal 1922 per sfuggire alle rappresaglie fasciste, vive a Nizza, facendo, per mantenersi, il parrucchiere.

Allo scoppio della Guerra di Spagna, all'appello degli antifascisti italiani "Oggi in Spagna, domani in Italia", passa da Nizza, con un gruppo di amici da lui stesso organizzati, a Barcellona, dove, accolto dai dirigenti del POUM (Partito Operaio d'Unificazione Marxista) entra nella colonna "Lenin" agli ordini del Comandante RUSSO.

Sul fronte di Huesca ancora in movimento, presso la località di Quicena viene, gravemente ferito alle gambe dallo scoppio di una granata, trasportato in un cascinale e curato dai contadini del paese di Novalles. Morirà di cancrena alcuni giorni dopo per l'impossibilità di ricoverarlo nell'Ospedale di Huesca in mano ai falangisti. Spirando si dichiarerà felice di morire per la causa della libertà e verrà sepolto nottetempo ed in segreto nel cimitero di Novalles. Nel 1985 una delegazione di arcolani si è recata per la prima volta dopo la caduta del regime franchista, a rendergli omaggio.

(da IL DIARIO DI UGO MUCCINI di A. Bianchi)

PICEDI BENETTINI (Penola)

Picedi Benettini Giuseppe, figlio di Mariano e di Ronco Emma, nato a Sarzana il 28 gennaio 1923 e deceduto a Bosco di Corniglio (Parma) il 17 ottobre 1944.

Durante le prime ore del mattino del 17 ottobre 1944 e sotto una pioggia scrosciante, una colonna di 150 tedeschi proveniente da Berceto, guidata da un certo Mario Lo Slavo ex-partigiano, coglieva di sorpresa il Comando Unico di Parma, trasferitosi da pochi giorni, nell'albergo Gherardini di Bosco di Corniglio. Dopo una valorosa ma vana difesa cadevano il Comandante del C.U., Giacomo Di Crollalanza "Pablo", il Comandante della Piazza di Parma, Gino Menconi "Renzi" — che ferito era poi cosperso di benzina e arso vivo — e Giuseppino Picedi-Benettini "Penola", ufficiale di collegamento, nonché tre partigiani di guardia: Gandolfi, Gervasi e Manenti. Tra quei pochi che si salvarono c'era Franco Franchini "Franco".



CANTILENA:

O Pà o Mà
compièmelo 'n violin
per fae balae a gata
con tuti i so gatin

Aprile

D	1	
L	2	
M	3	☺
M	4	
G	5	
V	6	
S	7	
D	8	Le Palme
L	9	
M	10	☺
M	11	
G	12	
V	13	
S	14	
D	15	S. Pasqua

PICEDI LUCIANO (Nello)

Picedi Luciano (Nello), figlio di Oscar e di Agostinelli Angiolina, nato ad Arcola il 19 novembre 1921 e deceduto a Ponzanello di Fosdinovo il 29 Novembre 1944.

Il 28 novembre del 1944 tedeschi e fascisti sferrarono un attacco in forze con lo scopo di annientare le forze partigiane dell'alta e bassa Lunigiana che ostacolavano i rinforzi al fronte fermo in Versilia.

Il mattino del 29 novembre questo attacco coinvolgeva la Brigata "U. Muccini", della quale faceva parte Luciano Picedi, che decideva di resistere sulle alture che da Sarzana portano a Fosdinovo. Le forze nazi-fasciste martellavano con un'intenso fuoco di mortai la zona di resistenza ed una di queste granate andava a colpire la postazione di mitragliatrice nella quale era impegnato il Picedi.

Lo scoppio, oltre a ferire altri partigiani, uccideva Luciano Picedi ed Efisio Piria (ex-marinaio di S. Antioco e cittadino onorario di Arcola dal 1974).



PICEDI - LUCIANO

Ricetta del mese (per 4 persone) Aprile

CANESTRELLO DI PASQUA

Ingredienti: Farina di grano burattata 750 gr.; un pugno di lievito (circa 200 gr. di "lévado" da pane messo la sera prima, oppure 25 gr. di lievito di birra), due uova intere, zucchero 300 gr.; due cucchiaini di olio di oliva (o noce di burro); pinoli 50 gr.; uva passa (zebibbo) 50 gr.; semi di finocchio; 1/2 bicchiere di vino bianco (vermentino o rinforzato); acqua, latte e sale q.b.

Procedimento: Unire alla farina il lievito stemperato in acqua tiepida al fine di ottenere una pasta consistente. Unire le uova sbattute ed amalgamare bene, aggiungere lo zucchero, l'olio, il sale ed eventualmente il latte. Impastare il tutto fino a raggiungere un impasto omogeneo aggiungere quindi i pinoli, l'uva passa, i semi di finocchio, il vino. Stendere sulla madia spolverata di farina la pasta a forma di ciambella. Coprire l'impasto con tovaglie e coperte e lasciar lievitare a riposo per almeno due ore. A lievitazione avvenuta disporre il tutto in una teglia imburata, o direttamente sul piano del forno a legna, a pane tolto. Cuocere 40 minuti circa. Servirlo freddo spolverato con zucchero semolato.

L	16	Lunedì dell'Angelo
M	17	
M	18	☺
G	19	
V	20	
S	21	
D	22	
L	23	
M	24	
M	25	Anniv. Liberazione
G	26	☺
V	27	
S	28	
D	29	
L	30	



ARCOLA, UNA SORELLA SUI MONTI... ARCOLA, CONCA O ROCCA?

Nel Friuli, un'altra Arcola, si trova in provincia di Pordenone. È una frazione del comune di Barcis, in Val Cellina a 409 m. sul livello del mare, con un numero di abitanti che non supera le 500 unità. Il comune si estende su una superficie di 10.000 ettari e comprende le seguenti frazioni: Predaia, Roppe, Losie, Armasio, Arcola. Barcis è situato sull'omonimo lago artificiale, nato trenta anni fa per esigenze idriche ed energetiche, in un piano idroelettrico che ha rispettato al meglio la natura,

offrendo alla cittadina la suggestione di un lago affascinante. Questo ambiente permette ai turisti di scegliere un soggiorno tra lago e boschi, con possibilità di una buona villeggiatura all'immagine della serenità. Si possono praticare passeggiate, vari sports, escursioni attraverso sentieri alpini segnalati e segnati, raccolta controllata di funghi e gite in barca. La storia di Barcis risale all'ottavo secolo, una frana lo distrusse intorno al quattordicesimo secolo. Il paese fu ancora una volta incendiato e distrutto unitamente al suo patrimonio storico, per rappresaglia, da parte delle truppe tedesche nel 1944.

Dalle rovine della guerra si è conservata una delle opere architettoniche più belle della regione il Palazzo Centi, ora albergo, che lascia bene intravedere un doppio loggiato cinquecentesco, simbolo storico della Valle.

Ricordiamo tra le varie opere la Chiesa Parrocchiale dedicata a San Giovanni Battista del XVI° secolo ampliata nel 1780 con un campanile.

Il poeta locale dialettale, Giuseppe Malattia (1885-1948) nella pubblicazione "Villotte friulane moderne" parla di Arcola in questi termini:



*Mentre che Archela da arca,
fuossa picela; cassetta;
latin arcula: serrada,
fatta a conca, ma un può stretta!!*

Mentre Arcola deriva da arca,
piccola fossa fatta a cassetta,
dal latino "arcula" chiusa,
fatta a conca ma un pò stretta!

Anche per la nostra Arcola, Angelo Centi, nella pubblicazione "Arcola nella cultura e nella storia" edita nel 1909, dava la stessa interpretazione etimologica intendendo Arcola da arx (rocca chiusa) o arcula (piccola rocca raccolta).

L'Arcola friulana è in sostanza un villaggio di una decina di case a 429 m. sul livello del mare, situato su un pianoro di una stretta valle alluvionale, solcata dal torrente Cellina. È attraversato dalla Provinciale n° 251, percorrenza di fondo valle, a circa 4 chilometri da Barcis. I pendii che chiudono questa conca sono ricoperti di prati e ricca vegetazione prealpina. Dal villaggio in questione partono cinque importanti itinerari per escursioni panoramiche, naturalistiche, storiche, attraverso sentieri alpini le cui tappe sono: baite, rifugi, bivacchi, parchi naturali come quello del "Prescudin", cime di monti che superano i 2000 m.

MAGGIO: Ricetta del mese (per quattro persone)

TORTA DI ERBE E ZUCCA

Ingredienti: Farina burattata 300 g.; 2 cucchiaini di olio; un pizzico di sale; acqua tiepida q.b.; erbe (bietole, boragine, indivia ed erbaggi selvatici, come crespole, cicerbite, rapunzoli, orecchie d'asino, ecc.) 2 kg.; zucca gialla 1 kg.; un grosso porro coltivato o porri selvatici; 40 g. di pinoli; 40 g. di uva passa; 60 g. di formaggio pecorino; 1 bicchiere d'olio; pan grattato, sale q.b.; una spolverata di zucchero.

Procedimento: Pulire le erbe e farle lessare in abbondante acqua salata, ritirarle, lasciarle scolare spremendole bene e tritarle grossolanamente. Tagliare a pezzi la zucca matura e ingiallita, eliminare le parti interne, farla lessare con la buccia nella stessa acqua di cottura delle erbe. Estrarla con la mestola, tagliare la corteccia, porla nel colapasta per eliminarne l'acqua in eccedenza; metterla nel tegame schiacciandola col cucchiaino di legno. Prendere una terrina capace, introdurre erbe e zucca, amalgamarle bene lasciandole raffreddare. In una padella imbiondire per 10 minuti i porri tagliati a fettine; versarli nella terrina predisposta in precedenza, aggiungere pecorino, pinoli, uva passa (già ammorbidenti in acqua tiepida). Aggiungere sale q.b., una spolverata di zucchero. Amalgamare il tutto lasciandolo riposare per almeno 12 ore.

Sfoglia: Preparare con gli ingredienti citati 2 sfoglie sottili e rotonde (per il procedimento vedere sfoglia tagliatelle). Si prepara una teglia tonda e capiente, unta con olio e spolverata con pan grattato. Foderare con una sfoglia il fondo, versare l'impasto per una altezza non superiore a 2 cm, ricoprire con la seconda sfoglia coprendo i bordi con alzature, bucare in più parti con una forchetta la superficie della torta. Mettere in forno ben caldo e cuocere per circa 30 minuti. Servire fredda tagliata a spicchi.

Un consiglio: Preparare questa torta invernale secondo la tradizione, anche nel periodo primaverile quando vari tipi di erbe selvatiche le conferiscono profumi e sapori gradevoli e delicati.

Maggio

M	1	Festa del Lavoro
M	2	
G	3	
V	4	
S	5	
D	6	
L	7	
M	8	
M	9	
G	10	
V	11	
S	12	
D	13	Festa delle mamme
L	14	
M	15	
M	16	
G	17	
V	18	
S	19	
D	20	Apparizione di N.S. degli Angeli ad Arcola (1556)
L	21	
M	22	
M	23	
G	24	
V	25	
S	26	
D	27	Ascensione di N.S.
L	28	
M	29	
M	30	
G	31	



Espressioni d'allora... personaggi di oggi!

Giugno

V 1

S 2

Festa della
Repubblica

D 3

Pentecoste

L 4

M 5

M 6

G 7

V 8

S 9



D 10

L 11

M 12

M 13

G 14

V 15

PROVERBIO: *Quandé a fame la toca / er pan de veza i pae torta.*
(Quando la fame tocca / il pane di vecchia sembra torta).

Ricetta del mese (per quattro persone) **GIUGNO**

MINISTRONE TRADIZINALE

Ingredienti: Patate 300 gr.; zucchine 200 gr.; fagioli in erba 150 gr.; fagioli in grana freschi 200 gr.; 2 carote; 1 cipolla; 1 costa di sedano; 1 cucchiaio di pesto; 2 cucchiaini di olio; 1 cimo di zucca (prebogion); sale q.b.; formaggio grattato pecorino q.b.

Procedimento: Mondare, lavare le verdure e tagliarle a pezzi, in una terrina far bollire acqua e sale, aggiungere le verdure e cuocere a fuoco moderato per 2 ore. Aggiungere il pesto diluito con olio cuocendo il tutto per altri 10/15 minuti. Unire la pasta (corta possibilmente tocchetti rigati o non) cuocerla per 10/15 minuti, servire in piatti fondi e condire con formaggio pecorino o parmigiano grattati.

N.B.: Anticamente il minestrone veniva raffreddato aggiungendo un po' di vino rosso.

S 16

D 17



Corpus Domini

L 18

M 19

M 20

G 21

Estate

V 22

S 23



D 24

S. Giovanni
a Migliarina

L 25

M 26

M 27

G 28

V 29

S. Pietro
e Paolo
a Fornola

S 30





ARCOLA NON È STATA SECONDA A NESSUNO!!!



Guido Sette
Visdomini
e
Francesco Petrarca
legati da
fraterna
amicizia

Guido Sette (Scettem o Sceptem) nasce a Luni-Sarzana, intorno al 1304, è primo arcidiacono e successivamente arcivescovo di Genova nel 1358. Nell'anno 1361 fonda il monastero benedettino di Cervara, presso Portofino, dove muore il 20 novembre 1367.

È tra gli amici più intimi del Petrarca e con lui trascorre la giovinezza, parte in Provenza, parte a Bologna. Questo legame fraterno è ampiamente documentato nelle lettere che Francesco scrive a Guido tra il 1353 ed il 1367.

Le lettere fanno parte della raccolta "Familiares", la prima è del 27 agosto 1353 quando la flotta genovese è sconfitta nella battaglia della Loira dai Veneziani alleati con i Catalani. Vi si rileva l'azione del comandante Antonio Grimaldi che abbandona due terzi dell'intera armata a causa di venti contrari.

La seconda lettera riguarda i trattati tra la Repubblica Genovese e l'arcivescovo di Milano Giovanni Visconti. Il Petrarca riporta le modalità con cui sono trasmessi i castelli e le fortezze al nuovo Signore. Tra i castelli è ricordata Arcola.

La terza lettera è intitolata "Elogio della vita campestre", scritta dal poeta nel 1357 durante il suo soggiorno presso il castello visconteo sulle colline di San Colombano al Lambro, castello costruito dal Barbarossa nel 1164.

La quarta lettera che fa parte delle Epistole Senili è indirizzata all'arcivescovo di Genova e riporta questo titolo: "Come il mondo volge in peggio". È scritta da Venezia sulla fine del 1367. Si tratta di una lettera autobiografica che riporta notizie circa il trasferimento del poeta ad Avignone nel 1312 e l'incontro con alcuni parenti di Guido. Probabilmente i natali di Guido sono a Trebbiano Magra, come sostiene lo storico Spotorno, infatti qui la nobile famiglia dei Visdomini, anticamente Vicedomini è attestata in molti documenti. Lo stemma di essa è rappresentato da quattro bande turchine che spiccano da destra a sinistra in campo dorato. Il senato della Repubblica Genovese, con sentenza del 1641 dichiara che la famiglia Visdomini di Arcola "ha nascita ed origine per linea maschile dal nobile uomo Attolino figlio di Aldebrando de' Visdomini di Trebbiano e rifugge per l'onore della nobiltà".

Appartengono alla famiglia Visdomini Giovanni e Guido, giuristi della metà del trecento; Giovanni di Remoreno capellano della Repubblica di Firenze nel 1362; Antonio Maria Visdomini letterato, umanista e poeta della fine del 400; Michele Visdomini che nel 1500 compilò, insieme ad altri, lo Statuto della Comunità arcolana; ed ancora nel 1600 Luciano Visdomini che ebbe la cattedra di lettere greche e latine in Genova.

LUGLIO: Ricetta del mese (per quattro persone)

VERDURE RIPIENE

Ingredienti: 2 pomodori da insalata grandi e maturi; 2 peperoni; 2 cipolle grandi; 3 o 4 zucchine medie; 2 o 3 melanzane; 2 o 3 uova; 1 hg. di mortadella; 1 hg. di pecorino o parmigiano; una manciata di prezzemolo; 1 spicchio d'aglio; maggiorana; timo; 40 g. di pan grattato; 4 cucchiaini d'olio; sale q.b.

Procedimento: Pulire, tagliare a metà e lavare le verdure (le cipolle cotte devono essere sfogliate a mano). Una volta lessate togliere le parti interne e conservare quelle delle zucchine e delle melanzane che servono aggiunte al ripieno. (N.B. zucchine e melanzane devono essere scottate per soli 2-3 minuti).

Ripieno: Tritare finemente mortadella, prezzemolo, aglio, maggiorana, timo, le polpe di zucchine e melanzane, porre il tutto in una terrina aggiungendo formaggio e uova intere. Salare ed amalgamare il tutto. Riempire del composto le verdure succitate, deporle in una teglia con olio cospargendo il tutto con pan grattato. Infornare ad alta temperatura per 45 minuti. A cottura ultimata servirle ben calde su un piatto di portata.

Luglio

D 1

L 2

M 3

M 4

G 5

V 6

S 7

D 8

L 9

M 10

M 11

G 12

V 13

S 14

D 15

L 16

M 17

M 18

G 19

V 20

S. Margherita
a Baccano

S 21

D 22

L 23

M 24

M 25

G 26

S. Anna
Cerri

V 27

S 28

D 29

L 30

M 31

Tempo libero degli anni '30



in gita sui passi appenninici

Agosto

M 1
G 2
V 3
S 4
D 5
L 6
M 7
M 8
G 9
V 10
S 11
D 12
L 13
M 14
M 15

Madonna
della Neve
a Monti

Assunzione

Ricetta del mese (per quattro persone) **AGOSTO**

CIMA RIPIENA

Ingredienti: 600 gr. di pancetta di vitello o di manzo; un pugno di bietole lessate con sale; 2 o 3 uova; 1 hg. di mortadella; 1 hg. di parmigiano; una manciata di prezzemolo; 1 spicchio di aglio; maggiorana; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; ossa di gamba o di bistecca; sale q.b.

Procedimento: Tritare finemente con la mezzaluna la mortadella, il prezzemolo, l'aglio, la maggiorana e le bietole, aggiungere le uova intere, il formaggio, amalgamare il tutto e salare.
Riempire con il composto la pancetta, cucire col refe l'apertura della pancetta dando al tutto una forma il più possibile rotonda.
Punzecchiarla in più parti con l'ago da calza o la forchetta per impedire che non scoppi.
Farla bollire per circa 2 ore in pentola capiente con acqua e sale, ossa di gamba o di bistecca, una carota, una cipolla, una costa di sedano.
Estrarre la cima porla tra due piatti e pressarla con pesi per farne uscire l'acqua. Servire il piatto freddo avendo cura di tagliare fette non troppo alte ed in senso trasversale, con contorni di verdure fresche.

G 16
V 17
S 18
D 19
L 20
M 21
M 22
G 23
V 24
S 25
D 26
L 27
M 28
M 29
G 30
V 31

S. Rocco
al P. Arcola
e a Trebiano

S. Genesio
a Romito



Ricordi scolastici:

Elementari inferiori

Elementari superiori
"Ginnasio"



FILASTROCCA: che dicevano i bambini a caccia di lucciole nelle notti estive:

Lúzega, lúzega barbagiána / méta a brigia aa mié cavàla. / A cavala l'è du re. / Lúzega lúzega vien con me.

PROVERBIO: un po' pessimista:

Quandé i figi g'èn picoli a ca la scrola, / quande g'èn grandi la déroca. / (Quando i figli sono piccoli la casa traballa, / quando sono grandi crolla)

SETTEMBRE: Ricetta del mese (per quattro persone)

RISO ALLA CONTADINA

Ingredienti: 300 gr. di fagioli in grana; 5 patate a pezzi; 2 mazzetti basilico; 3 spicchi d'aglio; 3 cucchiaini di olio di frantoio; 4 pugni di riso; 2 cucchiaini di formaggio pecorino o parmigiano; 1 cucchiaio di salsa concentrata o 2 pelati; sale q.b.

Procedimento: Tritare con mezzaluna basilico, aglio, metterli in una casseruola a bordo alto con acqua e sale portate ad ebollizione, mettere i fagioli, le patate a pezzi, l'olio e far cuocere a fuoco moderato, da 1 a 2 ore. A cottura avvenuta, con mestolo e forchetta schiacciare grossolanamente le verdure, far cuocere ancora per 5 minuti, aggiustare di sale, aggiungere il riso e cuocere per 20 minuti.

Servire in piatti fondi cospargendo le portate con formaggio pecorino.

Settembre

S	1	Sagra dei vini arcolani
D	2	
L	3	
M	4	
M	5	
G	6	☺
V	7	
S	8	Armistizio
D	9	
L	10	
M	11	
M	12	☺
G	13	
V	14	
S	15	
D	16	
L	17	
M	18	
M	19	
G	20	☺
W	21	Autunno
S	22	
D	23	
L	24	
M	25	
M	26	
G	27	☺
V	28	
S	29	S. Michele a Trebiano
D	30	

Per la passione sportiva di un gruppo di Arcolani nasce, nel 1947, l'U.S. Garibaldina.

Attorno a questa Unione Sportiva ed ai suoi primi dirigenti dei quali ricordiamo Ferrari Fabio (che fu anche il primo allenatore della squadra di calcio), Chiodo Luciano, Gilardi Alberto, Colombini Lanciotto (responsabile del settore ciclismo), vi fu grande consenso di sportivi e popolazione.

Ma perché Garibaldina?

Dalle rovine della guerra da poco conclusa nasceva il bisogno e la voglia di ricostruire, soprattutto negli animi della gente, così duramente provata, la fiducia ed il rispetto in se stessi e negli altri, lo spirito di associazione, di unità e libertà. Doti che non potevano essere associate che al nome del grande Eroe, simbolo della liberazione degli uomini.

Il suo nome veniva pertanto preso, oltre che per identificare questa Unione Sportiva, per le sue doti che in seguito dovevano essere quella della Garibaldina: Il cuore e la generosità.

La Garibaldina svolse in quel periodo attività di calcio e di ciclismo, creando attorno ad essa molto entusiasmo, ed il paese seguiva con passione questa Società che certamente faceva molto per i giovani che vedevano in essa non solo un punto d'incontro con lo sport ma anche luogo di associazione formativa e sociale. Il calcio ebbe una parte predominante sulle altre attività sportive. Partecipò a campionati UISP ottenendo ottimi risultati fino a disputare (nel 1961-62) a Bologna, dopo aver vinto quelli provinciali e regionali il Campionato Nazionale, ottenendo il 4° posto. La formazione era composta da: Pignoni, Bernacchi, Biso, Dalpadulo (cap.), Giananti, Farina, Alberti, Bernardini, Martinelli, Luciani, Bardi.

Successivamente pur continuando l'attività amatoriale disputò campionati di cal-

UNIONE SPORTIVA GARIBALDINA



cio FGCI ed allargò le sue attività sportive divenendo Polisportiva.

Attività giovanili, partecipazione alle varie attività comunali, gite sociali, convegni culturali furono gli obiettivi successivi, dimostrando con la disponibilità del suo Consiglio, una spiccata sensibilità a tutti quei problemi e iniziative che potevano in un certo qual modo essere d'aiuto alla Società con particolare riguardo ai giovani.

Organizzò corse ciclistiche a livello giovanile e dilettantistico. Raggiunse un traguardo si può ben dire prestigioso nel campo femminile con la squadra di Pallavolo raggiungendo la serie C1 Nazionale.

Nel calcio non fu da meno ed ora, dopo aver disputato sempre degli ottimi campionati, gioca quello di Promozione Ligure.

Di recente e per due anni consecutivi, in momenti in cui le violenze infangano ingiustamente i campi di gioco, e dove l'exasperazione gioca una parte preponderante, la Società si è distinta vincendo la

Coppa Disciplina. È questo uno dei suoi migliori risultati raggiunti.

Tutto questo è anche merito dei suoi dirigenti che sono fermamente convinti dell'importanza del fenomeno sportivo, visto soprattutto come parte integrante dello sviluppo culturale, formazione fisica, di promozione, di solidarietà, di convivenza civile, contro la violenza e tutti quei fenomeni che sconvolgono i nostri tempi specialmente riguardo ai giovani.

Attualmente per far fronte a tutti quei costi che comportano le attività che sta svolgendo, essendo insufficiente il contributo dei suoi associati e degli sportivi arcolani, a coprirne le spese, ha abbinato il suo nome, per la stagione 1989/90, ad uno sponsor, Ezio Sistem, fermo restando i principi, i valori e gli scopi per cui è sorta.

Ottobre

L 1
M 2
M 3
G 4
V 5
S 6
D 7
L 8
M 9
M 10
G 11
V 12
S 13
D 14
L 15

CONSIGLIO DIRETTIVO:

Presidente onorario: Stefano Sgorbini
Presidente: Ezio Sestili
V. Presidente: Livio Maggiari
Presidente Settore Giov.: Sergio Mulattieri
Segretario: Francesco Pegoraro
Cassiere: Massimo Baruzzo
Direttore Tecnico: Giacomo Biso
Direttore Sportivo: Mauro Bertolla
Medico Sociale: Dott. Biso
Massaggiatori: Ravasio - Sergiampietri
Economo: Venturini
Consiglieri: Luciani, Santini, Seremedi, Samuelli, Spadaccini, Romeo, Venturini, Maneschi G., Pompili, Beccari
Socio onorario: Fabio Ferrari
Responsabili Settore Giovanile: Mulattieri, Spadaccini, Samuelli, Santini, Luciani, Beccari, Seremedi, Romeo, Venturini.



Ricetta del mese (per quattro persone) **OTTOBRE**

MAIALE E FAGIOLI IN GRANA

Ingredienti: Maiale magro a pezzi 600 gr.; fagioli in grana (borlotti o dalle nove grane) 300 gr.; olio 1/2 bicchiere, cipolla, aglio, salvia, brodo di carne, timo, peperoncino, vino bianco, sale q.b.

Procedimento: In una pentola di terracotta porre olio, aglio e cipolla tritata, imbiondire leggermente, aggiungere poi i pezzi di carne facendoli rosolare bene. Flambare con vino e contemporaneamente aggiungere foglie di salvia.

Lasciare evaporare il vino e portare a cottura a fuoco lento.

A cottura quasi ultimata, aggiungere fagioli lessati in precedenza, il brodo di carne, il timo, il peperoncino mescolando e coprendo ermeticamente.

Lasciare insaporire per 5 minuti.

Servire caldo.

M 16
M 17
G 18
V 19
S 20
D 21
L 22
M 23
M 24
G 25
V 26
S 27
D 28
L 29
M 30
M 31



Ricordo della Festa organizzata nell'anno 1909 dalla P.A. in occasione del Santo Natale.



Documenti ed immagini della Pubblica Assistenza arcolana

Il presidente della P. Assistenza, Lorenzo Balduini, nell'anno 1900, giugno 10, a nome del Consiglio di Amministrazione, informa il signor Sindaco dell'inaugurazione della bandiera da lui stesso donata ed al contempo richiede un locale idoneo, chiuso, per tale cerimonia.

Qualora non fosse possibile ottenerlo, richiede che l'inaugurazione si tenga il giorno 17 giugno in Piazza Castello, alle ore 15, poiché sembra essere il luogo più adatto.

Nella lettera viene evidenziato che l'Avvocato Lucri Antonio di Sarzana terrà il discorso commemorativo alle varie società intervenute.

Con lettera datata 15 giugno 1900, lo stesso Presidente fa richiesta al Sindaco di un ufficiale di Pubblica Sicurezza che presenzi alla cerimonia.

Squadra ciclistica che partecipò al Convegno delle Pubbliche Assistenze a Livorno anno 1924, 17 agosto, con partenza da Arcola alle ore 2 e 1/2 ed arrivo a Livorno ore 9.

PROVERBIO: *Fame fatóe n'ano / s'ha patió / patió a mié dano.*
(Fammi fattore un anno, / se soffrirò / soffrirò a mio danno)

NOVEMBRE: Ricetta del mese (per quattro persone)

STOCCAFISSO IN UMIDO

Ingredienti: Stoccafisso ammollato 500 gr.; 5 o 6 patate; 1 hg. di olive (50 gr. nere, 50 gr. verdi); 1 bicchiere di vino bianco; 1/2 bottiglia di passato di pomodoro; 1 cipolla; 1 aglio; 1 ciuffo di prezzemolo; 1/2 bicchiere di olio; sale e peperoncino q.b.

Procedimento: Preparare il battuto con cipolle e aglio e prezzemolo. Scolare lo stoccafisso, diliscarlo e tagliarlo a pezzi di media grandezza.

In una casseruola abbastanza capiente far rosolare per 5 minuti lo stoccafisso con il battuto e l'olio. Bagnare con vino bianco e lasciar evaporare per 5 minuti. Aggiungere il passato di pomodoro, salare e aggiungere peperoncino coprendo il tutto con acqua calda.

Cuocere a fuoco lento per 1 ora, aggiungere le patate tagliate a pezzi e le olive.

Cuocere lentamente per altri 30 minuti facendo attenzione che non si attacchi.

Servire caldo.

Novembre

G	1	I Santi
V	2	I Morti
S	3	
D	4	Anniv. Vittoria
L	5	
M	6	
M	7	
G	8	
V	9	
S	10	
D	11	S. Martino
L	12	
M	13	
M	14	
G	15	
V	16	
S	17	
D	18	
L	19	
M	20	
M	21	
G	22	
V	23	
S	24	
D	25	
L	26	
M	27	
M	28	
G	29	
V	30	

IL PATRONO DI ARCOLA: SAN NICOLA DI BARI



San Nicola visse tra il III ed il IV secolo d.c. ed entrò ben presto nella storia degli uomini per le sue azioni caritatevoli, per il suo impegno morale, per il suo altruismo. Il suo esempio solcò la Russia e l'Europa tutta prima dell'anno 1089, data della traslazione della sua salma a Bari.

San Nicola diventò ben presto il Santo più venerato in tutta la Russia ed il suo culto si radicò nella cultura contadina tanto fu la sua semplicità e la sua fiducia nella natura umana.

Correva l'anno 1089, 1° ottobre, San Remigio, il papa Urbano II consacrava le reliquie del santo nella tomba sotto l'altare maggiore della prima chiesa edificata dai Baresi ed intitolata al Santo.

Anche gli Obertenghi, la famiglia che tenne potere in Arcola nei sec. X°/XI°, furono devoti al Santo tanto che eressero una propria chiesa nel circuito castrense intitolata a San Nicola. I marchesi, discendenti da Oberto, affidarono la loro chiesa ai padri Agostiniani del monastero di San Venerio del Tino, fondato da loro stessi.

Nell'anno 1132 i monaci stabilirono che il pievano di San Nicolò ricevesse l'abate del Tino con il suo seguito riservandogli diritto di "albergheria" dietro compenso di due soldi milanesi.

Nell'anno 1436 la chiesa di San Nicolò passa ai monaci Olivetani, succeduti agli Agostiniani e viene data in concessione all'arcipretura della pieve dei Santi Stefano e Margherita, fino a che, cento anni più tardi, con l'aumento della popolazione la chiesa di San Nicolò fu riconosciuta parrocchia.

Nell'anno 1503 i rappresentanti della Comunità arcolana commissionarono una Ancona marmorea a Mastro Giuliano Manfredi arcolano residente a Carrara. L'opera costò dodici ducati d'oro e rappresenta i Santi più venerati dagli arcolani a cui altre chiese sono intitolate: San Nicolò, Santo Stefano, Santa Margherita, San Bartolomeo tutti uniti alle Entità Supreme, Cristo, l'Eterno Padre, la Madonna.

Nell'anno 1574 la chiesa di San Nicolò fu costituita vicaria soggetta direttamente ai vescovi di Luni e visitata in varie occasioni sia dal canonico Griffi che dal Perruzzi.

Nel 1628 la chiesa fu ampliata e terminata nel 1673 nella forma attuale a tre navate sorrette da sei colonne di ordine etrusco.

Nel 1676 il parroco Camillo Picedi eresse a sue spese, il campanile nell'attigua piazza Parrocchiale.

L'atto deliberativo comunale dell'8 dicembre 1737, approvò ad unanimità "che ogni anno, il 6 dicembre si dovrà festeggiare in perpetuo San Nicolò".

Il 13 luglio 1926 la Chiesa diventò Parrocchia autonoma affidata al parroco Francesco Salvatore.



Dicembre

S 1

D 2

L 3

M 4

M 5

G 6

V 7

S 8

D 9

L 10

M 11

M 12

G 13

V 14

S 15

San Nicola
Patrono
di Arcola

Immacolata
Concezione

LA TRADIZIONE - Ci riporta alcuni proverbi e detti dedicati a San Nicolò:

1) San Nicola di Bari / festa degli scolari: / se non faranno festa / gli taglierem la testa.

2) Il sei San Nicolò che va per la via / l'otto concezion Santa Maria / il tredici Santa Lucia / il ventuno San Tomà che canta / il venticinque abbiamo la Pasqua Santa.

Era ed è tradizione, durante la festa del Patrono, nell'ambito della Santa Messa, benedire un cesto di fichi secchi i quali sono poi distribuiti, a funzione ultimata, ai bambini, in primo luogo, ed agli altri fedeli successivamente.

Ricetta del mese (per quattro persone) **DICEMBRE**

PANDOLCE

Ingredienti: Farina di frumento 2 Kg.; 150 gr. di "levado" o 25 gr. di lievito di birra; 150 gr. di zucchero; 3 hg. di burro; 1 bicchierino di vino di marsala; 1 cucchiaio d'acqua di fiori d'arancio; 50 gr. d'uva passa; 30 gr. di pistacchi mondati; 40 gr. di pinoli; 10 gr. di anici; acqua e sale q.b.

Procedimento: Sciogliere il lievito in acqua tiepida versarlo nella farina e successivamente impastare le parti liquide con porzione di farina fino a che il composto sia diventato ben duro.

Coprire col rimanente della farina e porre sopra un foglio di carta con addosso una coperta di lana lasciando a riposo la pasta per circa 8 ore.

Scoprirla, impastarla con altra acqua tiepida ed unire lo zucchero, il burro liquefatto, un bicchierino di vino di marsala, una cucchiata di fiori d'arancio mescolando e manipolando assai bene il tutto.

Aggiungere uva passa, pistacchi, pinoli, anici ed impastare fino a che non si è ottenuta una pasta soffice ed uniforme.

Allora formare un pane e fasciarlo con una salvietta a guisa di turbante lasciando lievitare per oltre 12 ore (sarebbe necessario mettere la pasta in una stanza calda). Infine far cuocere il pane, liberato dalla salvietta, in forno ben caldo fino a cottura.

D 16

L 17

M 18

M 19

G 20

V 21

S 22

D 23

L 24

M 25

M 26

G 27

V 28

S 29

D 30

L 31

Inverno

Natale

S. Stefano
a Baccano

..... PER I CIELI D'ORIENTE

un arcolano verso l'ignoto

BIOGRAFIA: Mario Ugo Gordesco, nato da Amos ed Alberta Putti, ad Arcola, il 12.12.1884, muore a Barrosa (Persia) il 13.4.1920.

Spirito avventuroso, genuino cavaliere dell'aria, robusto di membra e di animo, Gordesco si fa da sé, vivendo a Parigi, tra agi e stenti.

Fin da bambino gioca col pericolo, si tuffa nelle acque del golfo per raccogliere monete lanciate dai turisti, studia con facilità, lascia il suo paese natale con altrettanta gioia ed entusiasmo di conoscere cose nuove; va a Parigi, si inizia all'amore per il volo, girando da aerodromi ad officine aeronautiche; lavora come segretario, prende il brevetto da pilota e nel 1912 ritorna in Italia a Vizzola Ticinese dove prepara un "Caproni", lo collauda con un meccanico ma il tentativo fallisce, l'aereo precipita, il compagno muore e Mario si ferisce alla testa.

Questo non basta, diviene direttore dell'aerodromo di quella cittadina, nel 1914 va in Libia, dove per le sue qualità tecniche ed organizzative, impegna al massimo i pochi mezzi aerei a disposizione.

Nel 1915 è alla Malpensa come istruttore. I campi scuola non fanno per lui, si arruola volontario nella 75a squadriglia, successivamente nell'80a, diventando in seguito comandante del tredicesimo gruppo da caccia. Prosegue nei voli, nelle ricognizioni, nelle scorte, abbatte aerei pur tuttavia è di temperamento magnanimo tanto che un giorno a Verona, durante il rientro da una scorta, ai limiti dell'autonomia, preferisce far atterrare un bombardiere, rischiando sia il suo aereo che la vita: è solo ferito ed atterra sui vagoni ferroviari.

Durante la ritirata è l'unico comandante che con due squadriglie fa servizio per tutta la terza armata, di giorno e di notte, in qualsiasi condizione atmosferica, allo scopo di proteggere la fanteria.

È decorato con medaglia di bronzo, d'argento, croce da cavaliere e riceve una proposta per una decorazione americana al merito. Di solito è gentile, si commuove alla vista di una bambina o sorride all'incontro di una signora sfolgorante, tuttavia si adira, diventando scurrile quando i superiori lo invitano a riprendere la via dei campi di addestramento. I suoi piloti sono il suo vero conforto e l'altezza gli fa considerare maggiormente la possibilità di vivere in una dimensione "senza uomini".

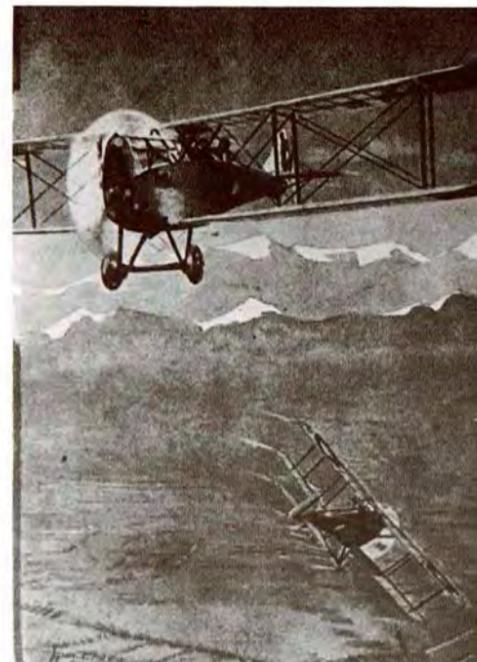
Ritorna alla Malpensa invitato dal Colonnello Gallina per addestrare i "famosi cacciatori dell'aria". Vi rimane fino al 1920.

È il momento in cui l'Italia ha bisogno di portare a termine l'impresa verso l'Oriente: il raid ROMA-TOKIO. Ci vuole una nuova volontà per dare spinta a tale impresa! Mario Gordesco è quella volontà. Si trasferisce a Gioia del Colle al fine di studiare mappe, possibilità di volo, nuovi piani. Le condizioni atmosferiche sono pessime e non accennano a mutare: si mette in contatto con il capitano Pastore a Brindisi dove per cinque lunghi giorni rimane bloccato, poi la grande decisione: bisogna imporsi al tempo avverso: si vola ad Atene in condizioni proibitive: vento, temporali, nubi basse, pioggia.

Una volta atterrato Gordesco con la sua squadriglia impressiona perfino il Re di Grecia, iniziano i festeggiamenti ma ben presto deve ripartire per la seconda tappa: non conosce pienamente le situazioni meteorologiche, si fida anche se gli organizzatori non sono in grado di riferire nulla da parte delle stazioni inglesi a Calcutta. C'è di più, gli arabi abbattano un aereo con i compagni Ranzà e Marzari, Gordesco riesce a passare ma ai confini con la Persia, a Barrosa trova la morte: è il 1920.

Grave perdita per tutta l'aviazione e per chi l'amò.

La salma è trasportata per via mare, prima a Taranto e poi alla Spezia. Il 24 agosto vengono predisposti i funerali. La Giunta Municipale di Arcola e la popolazione tutta gli tributano onori e trionfi. La piazza e la via lungo la quale si trova la casa paterna vengono chiamate col suo nome.



COMITATO CALENDARIO ARCOLANO:

Elvio Sgorbini, Ruggero Borzoni, Dante Pagliari, Ivano Fenu, Giorgio Neri

RICERCHE STORICO-AMBIENTALI-ETNOGRAFICHE:

Giorgio Neri, Emilia Petacco, Giovanni Valeriano

COLLABORATORI ESTERNI:

Ione Bardi, Livio Gianolla, Don Giglio Bordoni, Pier Carlo Mostarda, Tullio Bambini, Ufficio Anagrafico Comunale, classe 3^a B S.M. B. Tancredi, Muccini Giovanni, Perroni Elena, Ferrari Renzo, Bernabò Ugo, Angelinelli Marcello, Mario Fresco, Bianchi Antonio, Maggiari Livio.

Per la documentazione di Arcola nel Friuli si ringraziano: l'Amministrazione Comunale di Barcis, il sig. Sindaco ed in particolare il V.U. sig. Paulon Aldo del Comune di Barcis.

Nel ringraziare tutti coloro che hanno prestato la loro collaborazione per la riuscita della presente edizione del Calendario, si invita la cittadinanza, per migliorare il futuro lavoro, a fornire al Comitato documentazioni e notizie in loro possesso.