Giornata degli internati militari della Seconda Guerra mondiale

Giuseppe Danova è stato insignito della medaglia d'onore alla memoria, un ricordo della figlia Pinuccia

di ***Pinuccia Danova***

Sabato 20 settembre, presso il Salone di Rappresentanza della Prefettura di Lodi, alla presenza del Prefetto Davide Garra, delle Autorità civili e religiose nonché delle rappresentanze di alcune Associazioni militari, fra cui l'ANEI (Associazione Nazionale Ex Internati), nell'ambito delle celebrazioni per la "Giornata degli internati italiani nei campi di concentramento tedeschi durante la Seconda Guerra mondiale", sono stati insigniti della medaglia d'onore alla memoria Giuseppe Dadda e Giuseppe Danova, mio padre.

Classe 1910, era un soldato semplice, un artigliere formato alla Scuola di Artiglieria e Genio nel periodo del servizio militare di leva dal 1931 al 1932. Richiamato alle armi nel 1942, venne assegnato al IV Reggimento Artiglieri d'Armata a Piacenza come effettivo della Compagnia di Artificieri. A Piacenza, il 9 settembre del 1943, giorno successivo all'armistizio, venne catturato dai tedeschi insieme al proprio reparto.

Caricato con i suoi commilitoni su un treno merci, venne portato in Germania. Lo stalag II B di Hammerstein, 26 settembre/inizi di ottobre 1943, fu solo un punto di transito, poi venne trasferito nello stalag II C di Greifsward dove rimase internato dal 14 ottobre 1943 fino al momento della liberazione avvenuta il 14 aprile 1945 ad opera dei Russi.

Giuseppe Danova

L'enorme campo di prigionia tedesco di Greifsward in Pomerania, storica regione meridionale del Baltico, era situato vicino a Peenemünde, un grosso sito di sperimentazione e sviluppo missilistico. Parte degli internati era distribuita in Arbeitskommandos (distaccamenti di lavoro) occupati soprattutto in varie aziende belliche e nelle fattorie. Mio padre ricordava spesso l'isola di Rügen, dove probabilmente era stato destinato (in fattoria?).

Come altri internati, non ha mai parlato diffusamente della sua deportazione in Germania, solo qualche cenno alla Pomerania e all' isola di Rügen di cui aveva tenuto uno specchio come ricordo. Solo a partire dal 2021, attraverso una ricerca non sempre facile dei documenti, è stato possibile ricostruire in dettaglio la sua vicenda. Ritenevo dapprima che quanto avevo trovato dovesse soddisfare il mio desiderio di far luce su una parte della vita di mio padre sempre così sfuggente così vagamente accennata, ma mi è parso opportuno, in ultima analisi, renderla pubblica perché anche il suo sacrificio e la sua scelta fossero riconosciuti. Non eroe, ma uno dei milioni di individui che, pur amando la pace, la giustizia, la solidarietà, vengono travolti dalla follia della guerra e ai quali, come a insignificanti pedine, vengono chiesti anni, lacerazioni di affetti e spesso la vita; pedine che però sanno anche operare scelte fondamentali.

Foto di Emilio Battaini

Mio padre, con il suo bagaglio di sofferenze, poté ritornare in Italia nel settembre del 1945, ma il suo rientro non fu facile: innanzitutto esperienze simili unite alla lontananza cambiano le persone e rendono più problematici i rapporti con gli altri in secondo luogo, come nel suo caso, le mutate condizioni economiche del dopoguerra con la chiusura di molte fabbriche lo avevano privato del lavoro. Da operaio si è inventato "*tilè*", venditore ambulante, anche se il commercio non era nelle sue corde.

Al momento della cattura, soldato di un esercito lasciato a se stesso dopo l'armistizio, avrebbe potuto scegliere di arruolarsi con i tedeschi o di aderire alla Repubblica di Salò, ma preferì l'incognita della deportazione ad un regime sotto il quale non voleva più vivere e per la cui sopravvivenza si rifiutava di combattere.

Per "Il Pellicano" di Monte Oliveto cucinare è a impatto zero

Alla Comunità di Vidardo il nuovo traguardo della sostenibilità anche in cucina

di ***Matteo Fratti***

La buona tavola è quella che ci fa sostare insieme, a condividere piatti semplici nel pieno valore della convivialità, sentendoci accolti in un determinato contesto, in famiglia o con gli amici, o con coloro con i quali condividiamo un cammino.

Un perno attorno a cui si regge il fare comunità, se a detta di Peppo Castelvecchio, responsabile della struttura terapeutico – riabilitativa nei pressi di Castiraga Vidardo, molti utenti non sempre hanno avuto prima la fortuna di mangiare insieme, di condividere quel particolare momento al cuore di un qualsivoglia nucleo sociale che possa dirsi tale. Ma la buona tavola è anche quella che possa permettere a quella magia di ripetersi, facendo sì che le risorse possano rigenerarsi in un sistema di economia circolare, nell'ottica di una sostenibilità e di una riduzione dei consumi, giunta con l'estate ad un altro traguardo per la stessa Comunità Il Pellicano, all'approdo della terza fase di un percorso di

transizione ecologica della struttura, stavolta col progetto "Cuciniamo a impatto zero": per gli adeguamenti interni a realizzare i nuovi impianti per le cucine; con nuove attrezzature, per ridurre i consumi energetici e l'impatto ambientale. Qualcosa che, da una produzione a chilometro zero, dai frutti della terra e dall'allevamento di galline e apicoltura di questi ultimi anni, con al centro la persona e il suo sostentamento, si è evoluto verso l'efficientamento energetico di mezzi e strutture per il lavoro e la quotidianità, al decennale di un sistema (2015/2025) che pare realizzare appieno i tasselli di una vera e propria economia responsabile, genuino esempio "green" nel nostro martoriato territorio. La fine di luglio ha sancito così in questi termini anche il raggiungimento dell'obiettivo di rinnovo delle cucine, per diversi anni principale risorsa e fulcro del sostentamento comunitario, sia nella concretezza del luogo di preparazione dei pasti, quanto nel significato più profondo di "focolare domestico", per una famiglia di certo molto più "allargata". Dai tempi pionieristici della sua fondazione, circa quarant'anni fa, la versione "familiare" è infatti progredita nel modello a gas in relazione al numero di ospiti e alle necessità, prima con l'individuazione di un locale adeguato in un contesto più professionale, quindi con una miglior disposizione in termini di prestazioni e sicurezza per la preparazione di tre cicli di quaranta pasti al giorno, per tutti i giorni dell'anno. Sicché l'attuale rinnovo rientra nella revisione del fabbisogno energetico della Comunità, che ha proseguito l'impegno di risparmio e adeguamento ecologico, anche con la logica conseguenza di un ammodernamento delle cucine, in risposta a

quel processo su cui Il Pellicano aveva investito (prima dal 2012 e poi dal 2021, con l'implementazione del bonus 110%) pure col supporto della Fondazione Comunitaria della Provincia di Lodi, nella convinzione di un percorso sempre più coerente. Dopo il completamento nel 2024 del sistema di approvvigionamento da fonti rinnovabili con pannelli solari montati sulle strutture edili e con batterie di accumulo, anche le cucine hanno adeguato perciò impianti e spazi nel passaggio ad attrezzature professionali, ora alimentate da energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili e a basso consumo, fondamentali per poter proseguire nel percorso intrapreso. La gradita ospitalità di Monte Oliveto ci ha ritrovato quindi coinvolti a fine luglio al pranzo inaugurale delle strutture, per un'occasione riservata che ha trasformato la condivisione di progetti e valori in una "buonissima" giornata: in cucina lo chef Alex Li Calzi, noto come il foodblogger "L'Orso In Cucina" (già ospite ad un evento del progetto "Agri-CULTURE SOCIALI 3.0" tenutosi al Castello di Sant'Angelo a maggio 2024) che ha collaudato i nuovi fornelli a induzione con un menù siciliano, coi prodotti del Pellicano e della rete di Agricoltura Sociale lodigiana. Un'attitudine che ben si sposa coi valori dietro al lavoro di Comunità, nel racconto delle storie dietro ogni piatto, che anche "L'Orso" sa regalare tra i contenuti in rete, ma che abbiamo potuto assaggiare in loco con calore, autenticità e passione. Nel menù, il racconto della sua Sicilia e il legame con la stagionalità e l'orto, all'arrivo del percorso del Pellicano, tra "terra, pane e pace": bruschetta con caponata, frittatine con uova del pollaio, arancino alla Norma, involtino di vitello alla palermitana con salsa di menta e zucchine, cannolo siciliano. E l'augurio di un'altra "buonissima" stagione!

Scavi e disagi

Cantieri per energia e fibra in città

Nelle ultime settimane sono giunte numerose segnalazioni e lamentele, anche a "Il Ponte", da parte di cittadini e commercianti a causa dei lavori in corso su diverse vie. E la prospettiva, nei prossimi mesi, potrebbe non essere differente. "I cantieri - precisa il sindaco Cristiano Devecchi, al quale abbiamo chiesto conto della situazione - non sono di competenza comunale: si tratta di interventi affidati da E-DISTRIBUZIONE, OPEN FIBER e FIBERCOP (fibra ottica) a ditte esecutrici, con lo scopo di potenziare e manutenere la rete elettrica. Il Comune, come previsto dalla normativa vigente, ha rilasciato regolare permesso e ordinanza di occupazione del suolo pubblico della durata di un anno, atto obbligatorio per consentire l'esecuzione di lavori su infrastrutture di pubblica utilità".

Rimangono i disagi, che giustamente i cittadini segnalano, preoccupati anche per i successivi ripristini degli asfalti. "L'amministrazione comunale non ha alcun potere di scelta sull'opportunità e sulla durata dei lavori - replica il sindaco -, ma può e deve vigilare affinché vengano contenuti i disagi e, soprattutto, affinché al termine dell'intervento le strade siano ripristinate in condizioni idonee. Anche il Comune, come i cittadini, subisce le conseguenze di scavi, rotture e ammaloramenti degli asfalti. Il nostro compito è quello di limitare i danni, monitorare i ripristini e pretendere interventi correttivi ogni volta che risultino necessari".

Cosa è possibile fare? "Comprendiamo bene i disagi arrecati alla comunità e continueremo a farci portavoce delle esigenze dei cittadini, vigilando con fermezza sull'operato della ditta incaricata. Abbiamo richiesto che settimanalmente vengano comunicate le vie che saranno oggetto dei lavori e ci stiamo impegnando a comunicarle alla cittadinanza tramite il nostro canale whatsapp, affinché i disagi possano essere minimizzati. Confidiamo nella comprensione di tutti e garantiamo il massimo impegno nel tutelare la viabilità e il decoro urbano".