PARCO MONTE BARRO

MONTE BARRO

Alberi di casa nostra

a cura di Giuseppe Panzeri

Per il 2002 il Calendario del Parco Monte Barro, ispirandosi al progetto grafico ideato anni fa da **don Olinto Garavaglia** (Oligar), presenta alcuni alberi, scelti fra quelli più cari alla tradizione brianzola, e allo stesso mondo fantastico della nostra gente.

Il tema ***Alberi di casa nostra*** contiene in sé l'invito a riscoprire l'orgoglio delle nostre radici e ad abbandonare la dipendenza da specie esotiche o comunque non autoctone.

In questi ultimi decenni col diffondersi di stili di vita più evoluti, col raggiungimento di traguardi di benessere economico mai visti, si sono tagliati i ponti con la società contadina e con un insieme di valori che si riflettevano anche sul modo di organizzare l'ambiente esterno alla casa.

Si è creduto che il giardino attorno alla casetta o alla villetta per essere bello dovesse infittirsi di piante esotiche costose.

Recuperare l'orgoglio delle nostre radici può significare allora riconciliarsi **con gli alberi della nostra tradizione**, non tanto per un patetico ritorno al passato, ma per riscoprirne **la bellezza, l'utilità e la nobiltà** e per sentirci in armonia con noi stessi, con la nostra storia e con l'ambiente naturale che ci circonda.

Ci è cara questa occasione per segnalare che il Parco Monte Barro, d'intesa con la **Fondazione Minoprio**, è in grado di fornire piante da frutto tradizionali brianzole, oramai in via d'estinzione (raccolte a Biglio e innestate a Minoprio): *pòmm zücherétt, pòmm rügen, pòmm frascùn, péer gnocch, péer campànn, péer pòmm, péer sumenzétt, pèrsecch pelusèij (bianco), pèrsecch pelusèij (giallo).* È possibile prenotarsi telefonando al n. 0341/542266.

IL GELSO *(ul murün)*

Morus alba L. e *M. nigra L.* (Moraceae)

Foto: P.F. Arrigoni

I botanici distinguono due specie vicine: il **gelso nero** (*Morus nigra*) introdotto in Europa in tempi antichi dall'Asia Minore e che già i Romani chiamavano *morus*, e il **gelso bianco** (*M.alba*), introdotto, sembra, dal Bonvicini nel XV° secolo esclusivamente per il baco da seta. Sembra che **Ludovico il Moro** debba il suo soprannome all'azione da lui svolta per promuoverne la diffusione.

Il gelso è stato chiamato anche *pianta dell'oro* in riferimento all'oro vegetale prodotto, cioè alla seta.

Oggi di gelsi ormai non se ne vedono più, eppure nel Settecento e ancor più nell'Ottocento il paesaggio brianteo era caratterizzato dalla capillare presenza di questo albero.

Scriveva **Stefano Jacini** nel 1856: *Le colline e l'alta pianura briantea sono ormai talmente coperte di gelsi che presentano l'aspetto quasi di una selva*.

In quell'epoca sono stati censiti nei distretti briantei quasi tre milioni di gelsi.

Sulle pendici del Monte Barro sono oggi visibili solo rarissimi esemplari di vecchi gelsi; molto noto è il **gelso di Pescate** che si trova nel punto di confluenza della strada di Galbiate con la provinciale: è un esemplare che ha circa 200 anni ed è sotto osservazione da parte della *Stazione sperimentale della seta di Milano* che recentemente ha prelevato alcune talee per effettuare degli studi sul suo DNA.

Nel 1986 si poteva ancora osservare alla cascina **San Materno** un magnifico esemplare di gelso bianco con un diametro di 80 cm; schiantato dal vento, sopravvive ancora con vigorosi polloni.

Il Parco alcuni anni fa ha piantato all'esterno di **Camporeso** una trentina di gelsi che fra qualche anno saranno pronti per consentire all'interno del Museo Etnografico dell'Alta Brianza l'allevamento di piccole partite di bachi a scopo didattico.

L'OLIVO *(l'uliif)*

Olea europaea L. (Oleaceae)

Foto: A. Maggioni

Anche d'inverno, quando un alone di morte circonda le nostre colline moreniche digradanti verso il lago, l'olivo sempreverde nasconde con i suoi rami gli alberi già spogli: sin dall'antichità era ritenuto l'insieme di bellezza e di ricchezza, simbolo di pace, abbondanza ed amore.

Debole in apparenza, l'olivo è una delle piante destinate a vivere di più, essendo una delle più antiche e persistenti nella memoria umana.

A partire dal 1993 il Parco Monte Barro ha dato corso ad un programma di recupero delle aree agricole di sua proprietà a Camporeso promovendo il ritorno della coltivazione dell'olivo: questo esempio è stato seguito da altri proprietari cosicché nel territorio di Galbiate oggi sono presenti circa 1200 olivi, di cui 360 solo a Camporeso.

Renato Corti, agronomo della Comunità Montana del Lario Orientale e propulsore della reintroduzione dell'olivo nel nostro territorio, ricorda che l'olio extravergine di oliva prodotto sul Lario ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di *Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)*. Attualmente anche per la parte Orientale del Lario ci si serve del frantoio di Lenno (Vanini), ma è prevista la realizzazione di un frantoio a Varenna. Parecchie località alle pendici del Monte Barro hanno la denominazione *Oliva*, e ciò è indice di un'antica e diffusa presenza anche da noi di questa pianta: sono visibili antichi esemplari lungo la via Sant'Alessandro, mentre nei pressi della cascina Migliorate, si poteva ammirare fino a una trentina d'anni fa un monumentale olivo (diametro alla base di circa 2 metri!) che, secondo il **Prof. Fornaciari** era il più longevo sul Lario, potendo avere più di mille anni. Dal vecchio tronco sorgono ora grossi polloni alti una decina di metri.

Il versante meridionale del Barro, per essere riparato dai venti freddi e per essere ben esposto al sole nei pressi dei bacini lacustri, è indubbiamente vocato alla coltivazione dell'olivo che, come ricordava lo scrittore **Pietro Pensa**, deve *senté i cadènn di vacch*, cioè disporre di letame fresco e *vedè l'acqua* ossia prendersi il sole riflesso nelle acque del lago che, come noto, produce un effetto mitigatore sul clima.

I SALICI *(i sàles)*

Salix sp. (Salicaceae)

Foto: P.F. Arrigoni

In Italia sono state censite oltre quaranta specie di salice. I più diffusi sono il **salicone** (*Salix caprea L.*, riprodotto sul nostro calendario per la bellezza dei suoi fiori) e il **salice bianco** (*S. alba L.*). L'utilità di quest'ultimo per costruire con i rametti più flessibili (*vimina* in latino, da cui il nome di Viminale a uno dei sette colli di Roma perché un tempo ricoperto di salici) dei **cesti e legacci di ogni sorta**, è ancora attuale, anche se meno che in passato quando l'agricoltura e la viticoltura erano più fiorenti di oggi. È anche un retaggio di bruschi (e dolorosi) metodi correttivi fortunatamente scomparsi (i *salesàat*, da non confondere con i *salesètt* che sono i fuochi d'artificio). Recentemente con il diffondersi delle tecniche di **ingegneria naturalistica**, si ricorre spesso alle talee di salice per consolidare e rinverdire le scarpate: la specie preferita in questo caso è il **salice rosso** (*S. purpurea L.*), per la sua grande capacità di attecchimento.

La Bibbia dà valenza positiva a questo albero: agitando a festa i suoi rami si ringrazia il Signore per il buon raccolto.

Nella Bibbia però compare anche una valenza triste del salice, forse perché associata al **salice piangente** (*S. babylonica L.*).

Una toccante leggenda ebraica racconta che gli Ebrei, deportati a Babilonia nel 586 a.C., si raccoglievano sulle rive dei fiumi all'ombra dei salici a ricordare, piangendo, la patria lontana e che i salici piegavano i loro rami accarezzandoli in segno di solidarietà.

Da allora avrebbe avuto origine il salice piangente che nel nome scientifico *babylonica* ricorda l'esilio babilonese.

Il faggio del "funtanén del fóo" *(Valmadrera).*
(Foto: P.F. Arrigoni)

Nel **Nabucco** il coro degli Ebrei deportati, parafrasando il salmo 137 *(Super flumina Babylonis)*, canta:

Arpa d'or dei fatidici vati
perché muta dal salice pendi?

E **Quasimodo** nella lirica [Alle fronde dei salici]:

E come potevamo noi cantare
con il piede straniero sopra il cuore…
… Alle fronde dei salici, per voto,
anche le nostre cetre erano appese,
oscillavano lievi al triste vento.

Nella fitoterapia si utilizza, in special modo la corteccia perché contiene una sostanza chiamata "*salicina*" e molto tannino. Le foglie vengono usate soprattutto contro l'insonnia. L'acido salicilico e tanninico sono una componente di uno dei farmaci più conosciuti in tutto il mondo: l'aspirina.

IL CASTAGNO *(l'èrbul)*

Castanea sativa Mill. (Fagaceae)

Foto: A. Maggioni

Il castagno da noi fu introdotto dai Romani, all'inizio del I secolo dopo Cristo ed ebbe subito una rapida e straordinaria diffusione, se già nel sesto secolo, all'epoca dell'insediamento Goto di Monte Barro, il paesaggio era caratterizzato dalla presenza di questa specie (oltre che della vite).

Secondo il **Cherubini** l'abbondanza di castagne è compagna di carestie, in base al proverbio brianzolo:

La geja finna ai ginoeucc
la famm finna ai oeucc.

E del resto è ancora vivo oggi il detto: *In de gh'è i castègn, gh'è minga ul rîs*, per indicare che chi fa largo consumo di castagne, fa una scelta obbligata dalle sue misere condizioni. Non per nulla la castagna era detta *il pane dei poveri* e fino a pochi decenni fa costituì l'alimento base, in inverno, della popolazione rurale delle zone collinari e montane.

Il poeta **Giovanni Pascoli** (1855-1912) così elogiava il castagno:

Tu, pio castagno, solo tu, l'assai
Doni al villano che non ha che il sole;
tu solo il chicco, il buon di più tu dai
alla sua prole;
ha da te la sua bruna vaccherella
tiepido il letto e non desia la stoppia;
ha da te l'avo tremulo la bella
fiamma che scoppia.

Oggi il ruolo del castagno nella nostra economia e nell'alimentazione è ormai marginale (salvo l'utilizzo dei marroni nell'industria dolciaria o delle travi per l'edilizia).

Non siamo più povera gente e le castagne appartengono ai ricordi di un passato che ci siamo lasciati alle spalle.

Eppure l'albero del castagno è stato l'albero principe per i brianzoli, l'albero per eccellenza, appunto *l'èrbul.*

A questo proposito dice il **Cherubini** nel suo *Vocabolario Milanese Italiano* (1839): *I nostri colligiani e montanari chiamano il castagno l'albero (èrbol) per eccellenza, e n'hanno ben ragione perché ad essi somministra legna da ardere, sostegni da vigna, assi da fabbrica, frasche da strame, vinchi da legàccioli, manichi da strumenti agrarj, cibi d'ogni forma e gusto, ombre ristoratrici, delizia di palato cò funghi che si nutrica da piede, ecc. ecc. Così anche i Toscani chiamano per eccellenza Albero o Albaro il Pioppo (Populus nigra), perché ne traggono mille utilità per la vita.*

L'ALLORO *(l'óres)*

Laurus nobilis L. (Lauraceae)

Foto: P.F. Arrigoni

L'alloro, da non confondere con il *Lauroceraso*, è un albero sempreverde, tipicamente mediterraneo, capace di raggiungere notevoli dimensioni.

Il frutto è una drupa nera, carnosa e lucida, dalla quale si estrae un olio aromatico, usato nella medicina popolare per frizioni nella cura dei dolori reumatici.

Questa specie è coltivata nei giardini per la bellezza delle sue fronde, per l'eleganza del portamento e per il caratteristico profumo della sua essenza; è anche senza dubbio una delle piante più cariche di **significati simbolici**. Secondo la mitologia greca, la bella ninfa Dafne, inseguita dal dio Apollo di lei invaghito, avrebbe chiesto aiuto a Zeus, che l'avrebbe trasformata in alloro. Apollo, dio del sole e della poesia, veniva rappresentato con una corona d'alloro sul capo, così come l'alloro veniva usato anche per incoronare poeti, atleti, generali vittoriosi e imperatori.

Nel Medioevo si coronavano con esso soprattutto gli artisti e i neodottori, donde l'origine della parola **bacellierato** (*bacca lauri*) e **laurea** ([corona] d'alloro).

Dante, nel primo Canto del Paradiso, invoca l'aiuto di Apollo per portare a termine l'ultima fatica e così meritare la gloria poetica:

O buono Appollo, a l'ultimo lavoro
Fammi del tuo valor si fatto vaso
Come dimandi a dar l'amato alloro.

Una tradizione popolare brianzola consisteva nel bruciare, a scopo propiziatorio, nella stanza adibita all'allevamento dei bachi, una frasca d'alloro conservata dal presepe natalizio e quindi benedetta.

In cucina è usato per aromatizzare: marinate, carni arrosto, selvaggina, brasati, salumi, pesce, verdure e funghi.

Il **Cherubini** a proposito del *laurus nobilis*, riporta i seguenti versi del poeta toscano **Filippo Pananti**:

Ne adornerem le pentole in cucina,
Lo metterem tramezzo a'fegatelli
O lo farem servire in gelatina;
Lo porrem per insegna all'osteria,
O fra le carni morte in beccheria.

N.B.: Il *Lauroceraso* ha goduto di una grande popolarità negli anni del *boom* economico e dello sviluppo edilizio per la rapidità di crescita e quindi l'idoneità a costituire grandi barriere vegetali in funzione di siepe per recinzione. Per fortuna oggi ci si sta rendendo conto del carattere invasivo di questa pianta, che già i contadini chiamavano *fuijàscc,* e la si sta sostituendo con specie di miglior qualità, come i biancospini.

Betulle a Camporeso: sullo sfondo il Museo Etnografico e il lago di Oggiono
(Foto: G. Ponti)

LE QUERCE *(i rùguij)*

Quercus sp. (Fagaceae)

Foto: P.F. Arrigoni

Con questo nome vengono chiamate indifferentemente: la **quercia comune** (Q*uercus robur Liebl.*), il **leccio** (Q. *ilex* L.), la **quercia rossa** (Q. *rubra* L.), il **cerro** (Q. *cerris* L.), il **rovere** (Q. *petraea* L.) e la **roverella** (Q. *pubescens* Wild.).

Un maestoso esemplare di rovere plurisecolare, denominata *Rogolone*, è presente a **Grandola ed Uniti**: 28 metri di altezza e oltre 7 m di circonferenza.

Il **leccio**, tipica pianta mediterranea, è presente **in Val Molinata** sopra la Chiesa di San Martino a **Valmadrera**, sotto i Corni di Canzo: è un interessante esempio di stazione "relitta", cioè residuata di periodi più caldi.

La più diffusa sui pendii meridionali del **Monte Barro** è senz'altro la **roverella o quercia pubescente.**

In Brianza si incontra spesso il toponimo *cerè* che sta ad indicare un'antica presenza di boschi di **cerro.**

Giovanni Pascoli che trae spesso penetranti suggestioni poetiche dal mondo della natura, nella *Quercia caduta* vede nelle lodi postume e tardive della quercia, un paradigma dell'ingratitudine umana:

Ov'era l'ombra, or sé la quercia spande
morta, né più coi turbini tenzona.
La gente dice: "Or vedo: era pur grande!"
Pendono qua e là dalla corona
i nidietti della primavera.
Dice la gente: "Or vedo: era pur buona!"
Ognuno loda, ognuno taglia. A sera
ognuno col suo grave fascio va.
Nell'aria, un pianto… d'una capinera
che cerca il nido che non troverà.

Nell'Italia antica ogni quercia era sacra a Giove; lo stesso culto si ritrova tra i **Celti** della Gallia, tra i Druidi (il cui nome sembra voler dire appunto *uomini delle querce*).

Le ghiande delle querce costituiscono un cibo eccellente per i maiali.

La quercia impressionava i primitivi anche per le sue dimensioni: può raggiungere i 35 metri in altezza e una circonferenza di 10 metri; potrebbe raggiungere i duemila anni di vita. Per questo la quercia è **simbolo di robustezza e longevità.**

IL CILIEGIO *(la scirésâ)*

Prunus avium L. (Rosaceae)

Foto: Oligar

Il ciliegio è largamente coltivato in molte varietà, ma si trova anche in bellissimi esemplari selvatici (*arburoeuij*), alti a volte fino a 20 metri, che venivano messi a dimora soprattutto nelle vicinanze di capanni di caccia e di roccoli .

Sembra che il ciliegio sia stato portato in Italia dall'Asia Minore, nel I secolo avanti Cristo da **Lucullo**, generale romano famoso per la sontuosità dei pranzi che organizzava per amici e clienti.

Nei tempi passati le ciliegie potevano dare un certo apporto a risollevare i bilanci delle famiglie contadine che le raccoglievano per venderle ai fruttivendoli; ancora apprezzato il legno del ciliegio come legno da opera.

In fitoterapia vengono usati i peduncoli dei frutti che contengono polifenoli e sali di potassio: se ne butta una manciata in mezzo litro d'acqua, si lascia a mollo per due ore, poi la si bolle per dieci minuti e quindi si bevono tre o quattro bicchieri al giorno a digiuno. Il decotto è efficace per curare cistiti, gotta, reumatismi e ancor più per aumentare la diuresi ed eliminare gli acidi urici.

Il ciliegio ha ispirato poeti e pittori di tutto il mondo per la bellezza dei suoi rami fioriti che in primavera punteggiano e illeggiadriscono i colli.

IL NOCE *(ul nuus)*

Juglans regia L. (Juglandaceae)

Foto: Oligar

È un albero ben ambientato in Italia, ove cresce anche spontaneo fino a 1000 m. d'altitudine.

Non c'era cortile di casa contadina che non avesse il suo bel noce, come si vede dalla foto qui accanto (**Cascina Piana**).

Il legno è adatto a costruire mobili pregiati: le foglie sono usate in fitoterapia per curare diversi malanni e diminuire la pressione arteriosa, i frutti ovali e globosi servivano in epoche passate (e in misura minore ancora oggi) per ricavare un olio, oltre che essere piacevolmente commestibili. Il famoso proverbio *pan e nuus, mangià de spuus*, secondo **Massimo Pirovano**, conservatore del Museo Etnografico dell'Alta Brianza, alluderebbe anche al significato propiziatorio e magico che la frutta secca aveva nella cultura popolare.

E a questo proposito, passando dal magico al miracoloso, piace concludere questa breve rassegna delle nostre piante con una celebre pagina manzoniana, il ***MIRACOLO DELLE NOCI*** raccontato da fra Galdino: *"…Sapete di quel miracolo delle noci, che avvenne, molt'anni sono, in quel nostro convento di Romagna? … Oh! dovete dunque sapere che, in quel convento, c'era un nostro padre, il quale era un santo, e si chiamava il padre Macario. Un giorno d'inverno, passando per una viottola, in un campo d'un nostro benefattore, uomo dabbene anche lui, il padre Macario vide questo benefattore vicino a un suo gran noce; e quattro contadini, con le zappe in aria, che principiavano a scalzar la pianta, per metterle le radici al sole. - Che fate voi a quella povera pianta? domandò il padre Macario. - Eh! Padre, sono anni che la non mi vuol far noci, e io ne faccio legna. Lasciatela stare, disse il padre: sappiate che, quest'anno, la farà più noci che foglie.*

Il benefattore, che sapeva chi era colui che aveva detta quella parola, ordinò subito ai lavoratori, che gettassero di nuovo terra sulle radici; e, chiamato il padre, che continuava la sua strada. - padre Macario, gli disse, la metà della raccolta sarà per il convento. Si sparse la voce della predizione; e tutti correvano a guardare il noce. Infatti, a primavera, fiori a bizzeffe e, a suo tempo, noci a bizzeffe. Il buon benefattore non ebbe la consolazione di bacchiarle: perché, andò, prima della raccolta, a ricevere il premio della sua carità. Ma il miracolo fu tanto più grande, come sentirete. Quel brav'uomo aveva lasciato un figliuolo di stampa ben diversa. Or dunque, alla raccolta, il cercatore andò per riscotere la metà ch'era dovuta al convento; ma colui se ne fece nuovo affatto, ed ebbe la temerità di rispondere che non aveva mai sentito dire che i cappuccini sapessero far noci. Sapete ora cosa avvenne? Un giorno, (sentite questa) lo scapestrato aveva invitato alcuni suoi amici dello stesso pelo, e, gozzovigliando raccontava la storia del noce, e rideva dei frati. Quei giovinastri ebber voglia d'andar a vedere quello sterminato mucchio di noci: e lui li mena su in granaio. Ma sentite: apre l'uscio, va verso il cantuccio dov'era stato riposto il gran mucchio, e mentre dice: guardate, guarda egli stesso e vede... che cosa? Un bel mucchio di foglie secche di noce. Fu un esempio questo? E il convento, invece di scapitare, ci guadagnò; perché, dopo un così gran fatto, la cerca delle noci rendeva tanto, tanto, che un benefattore, mosso a compassione del povero cercatore, fece al convento la carità d'un asino, che aiutasse a portar le noci a casa. E si faceva tant'olio, che ogni povero veniva a prenderne, secondo il suo bisogno: perché noi siam come il mare, che riceve acqua da tutte le parti e la torna a distribuire a tutti i fiumi.

Un filare di salici in località Campa *(Galbiate)*
(Foto: G. Gasperini)

Impaginazione e stampa: Cattaneo Paolo Grafiche srl - Oggiono - Lecco

PARCO MONTE BARRO

MONTE BARRO

Alberi di casa nostra

2002

1. Il gelso di Raffaello *(Monte Barro)*;
2. Fiori di salicone *(Vergano)*;
3. Le querce di Barra;
4. Il marrone di Camporeso;

5. L'alloro di Camporeso;
6. L'olivo di Cologna;
7. Fiori di ciliegio *(Galbiate)*;
8. Il noce di Camporeso.

Gh'è mia viöla senza riva
Gh'è mia pas senza l'uliva

Gh'è mia lööch senza murón
Gh'è mia bósch senza scarión.

Nuus de mè misée,
murón de mè pàder, e viit de mé.

I disgrazzi i én cumè i scirées:
T'en tìret sö vüna e t'en vègn adrée dées.

O de rùgula o de nuus
Töcc gh'àn la sua cruus.

Me g'ho i vuus
Chi ólter i mangia i nuus.

Pertegà i nuus, fa via la néef e mazzà la gent
i en töc laurà fa per niéent.

Fin che la föja l'è söl castàn
Tras mia fö paisàn.

Quant el fióca sö la föja,
de fiucà el g'ha mia vöja.

Se ul castàn el fiurés a masc, va sö cul sacch,
s'el fiurés de giögn, stréenc ul pögn.

La castégna la g'ha la cùa,
ce la ciàpa l'è sùa.

L'uliif l'è benedèt:
El brüsa véert e sècch.

Gennaio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Febbraio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Marzo

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Aprile

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Maggio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Giugno

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Luglio

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Agosto

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Settembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Ottobre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Novembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Dicembre

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Foto di Pierfranco Arrigoni (1-2-3-4-5-8); Oligar (7); Giuseppe Spreafico (6).