



Foglio della Comunità degli Esuli neresinotti residenti in Italia

Redattore responsabile Flavio Asta – Via Torcello 7, 30175 VE-Marghera Tel. 041.935767

Anno 2 – n°4, MAGGIO 2008

Sito internet : www.neresine.it

Cari amici neresinotti, normalmente in tutte le pubblicazioni, questo spazio iniziale è dedicato all'articolo di fondo. Di spazio ne abbiamo poco, abbiamo tante cose da raccontarvi, quindi lo saltiamo e passiamo oltre.

Flavio Asta

STORIA PAESANA

Pubblichiamo un documento di indubbio interesse riguardante la nostra storia paesana., la lettera di Rosetta Sartori, madre di Mario Sartori il *marò* morto a Neresine durante il combattimento con i partigiani il 20 aprile 1945 che scrive alla mamma di Ermanno Coppi commilitone del figlio e fucilato a Ossero. Ringrazio, come sempre, il dott. cap. Federico Scopinich, l'eccellente e puntiglioso ricercatore di storia patria (è nativo di Lussino) che è venuto in possesso di questo, come di altri documenti analoghi, riguardanti i fatti di Ossero e che gentilmente mi ha messo a disposizione.

Avvertenza: L'originale della lettera, del quale pubblichiamo qui sotto la prima

facciatà, è composta da ben 10 pagine!, per cui abbiamo dovuto, per evidenti ragioni di spazio, tralasciare alcune parti, a volte purtroppo non meno significative di quelle qui pubblicate.

Genova, 27-6-47

Gent. Signora Assunta Coppi

E con animo molto addolorato che vi scrivo non potendovi dare le buone notizie che con tutto il cuore avrei voluto parteciparvi. Da più di un anno sono a

conoscenza di tristi vicende e da un anno mi dibatto nell'alternativa di tacere o parlare! Quello che debbo dirvi signora è molto doloroso ma vi avverto che nessuna certezza però vi è nella morte del vostro povero ragazzo, come quella di una ventina di suoi compagni. Ebbi poi, dopo la partenza del mio caro, lettere e cartoline da Trieste, Pola e l'ultima da Neresine datata 13 aprile 1945, dove mi diceva verrò presto a casa in licenza. Il 19 aprile ebbi un sogno spaventoso, mi trovavo in un monte con lui e le pallottole sibilavano. Sono i partigiani che arrivano diceva la gente. Io col mio ragazzo cercavo un riparo ma egli mi sfuggì e si mise a correre ed entrò in uno scavo sotterraneo, io gli corsi dietro ma non lo ritrovai più, non detti gran peso al sogno, vivendo sempre col terrore che me lo ammazzassero, era naturale che facessi sogni di tal genere. Quando il 25 aprile venne la così detta liberazione io ero quasi felice che non fosse a Genova ma in un piccolo porto dove ero certa fosse, conoscendolo, amato e rispettato, dall'altra, conoscendo il suo attaccamento al dovere e la fede nella via che percorreva, lo sentivo perduto, se in quei giorni mi avessero comunicata la sua morte ero preparata! Specialmente leggendo le dichiarazioni di Tito che diceva "Abbiamo ucciso tutti coloro che con le armi in mano si sono opposti al nostro passaggio". Aprendosi poi la corrispondenza con Trieste, io mi meravigliavo che mio figlio, passati tre mesi, non tornava e non desse notizie. Fu sepolto nella tomba di famiglia del podestà. E la Pontificia il giorno dopo comunicava che era deceduto durante l'occupazione partigiana iugoslava. Ebbe l'olio santo, gli furono fatti i funerali, fu sepolto nel cimitero locale. Non potevo più illudermi ne sperare! A quell'epoca si credeva che solo il mio fosse morto. Incaricai un amico di mio figlio, un fedele e bravo ragazzo di fare un'inchiesta recandosi sul posto, naturalmente gli pagai le spese ed ecco i risultati: il presidio di Neresine era ridotto a quell'epoca a poco più di 20 militari, quello di Zabodaski, una località poco lontana, idem. Ossero era occupata dai tedeschi. Poi il tenente Viotti ricevette un telegramma che il figlio era malato a Genova è partì in licenza e così si salvò. Rimase il sottotenente Fantecchi, uomo ligo al dovere ed

all'onore, circondato da giovanissimi altrettanto attaccati all'onore della marina. Il giorno prima un croato del paese, impietositosi di ciò che stava per accadere a quei ragazzi che aveva conosciuto buoni, li avvertì del prossimo sbarco, ma il gruppo di Neresine non pensava a fuggire, troppo sul serio avevano preso la loro parte di difensori del paese e si preparavano all'idea della morte ma non alla fuga! Si confessarono e comunicarono, poi portarono un voto a S. Rita, i loro nomi furono scritti sotto la santa che però non fece il miracolo. Recatisi sotto le finestre del Podestà pregarono la signorina di suonare la canzone "mamma e loro la cantarono fuori! Questo fu il loro saluto alle madri. Nella notte il presidio tedesco di Ossero fu attaccato dai iugoslavi. A Neresine si viveva nel terrore e quando i colpi cessarono si comprese che lo sbarco era avvenuto ed al mattino pattuglie dei nostri furono inviate in perlustrazione, tra i quali mio figlio. Ritornarono indietro dicendo agli italiani di nascondersi nelle loro case che avrebbero pensato loro a difenderli! Il sottotenente Fantecchi era disperato avendo ordine di resistere si preparò alla difesa e fece mettere in salvo in una casa di civili una ausiliaria. In quel mentre si avvicinarono le bande di Tito e in vicinanza della caserma gridarono "Italiani arrendetevi!". Il Tenente ordinò fuoco e la battaglia durò solo una ventina di minuti o mezz'ora, finite le munizioni i nostri dovettero arrendersi, parecchi cercarono di fuggire nelle case vicine e furono vestiti in borghese ma poi individuati e rastrellati furono fatti prigionieri. Il mio fu trovato morto e di fronte a quella morte ed alla prigionia di tutti loro e nella previsione di ciò che sarebbe accaduto, l'ufficiale impazzì e non riconobbe più nessuno. Trasportati poi nelle prigioni di Ossero furono rinchiusi al piano terreno dove c'erano le sbarre. Furono poi assistiti da Padre Doroteo Trivellato che ora si trova a San Michele in Isola a Venezia ed egli conserva un dolce ricordo di quei giovani vivi. Qui signora dovete farvi coraggio e sentire ciò che tutti dicono ma che nessuno può confermare. Condotti nella notte presso le mura del cimitero furono tutti fucilati e sepolti nel luogo stesso. Sono andata alla ricerca dei profughi dell'isola che a Genova sono numerosi, ho parlato con

loro ma nessuno però ne smentisce ne conferma l'atroce notizia. Sono paralizzato dal terrore, non parlano perché la vendetta croata si sfogherebbe sui pochi vecchi che sono rimasti laggiù. Ho fatto tanti passi per sapere la verità ma sino ad oggi non ho potuto sapere nulla di certo. Genova è piena di profughi di Neresine ma non parlano molto. Ne cerco uno di Ossevo dove si dice furono fucilati, fu appunto un ossevo che senti il crepitio della fucilazione. Gli italiani di Neresine parlano con rispetto ed ammirazione di questo gruppo di eroi che preferì la morte al disonore che non seppe servire due padroni che combatte per una fede e per quella forse morì. Si dice che il sottotenente Fantecchi abbia detto a questi ragazzi di andare a salvarsi ma essi preferirono non abbandonare il loro ufficiale. Abbia una preghiera per il mio ragazzo che poteva salvarsi e non lo fece, volle correre in loro soccorso e morì prima di loro. Ucciso in combattimento? Alcuni lo credono ma i più dicono che si è suicidato dopo aver eroicamente combattuto. Qual è la verità? A sua madre nessuno avrà il coraggio di dirlo: scrivo a Padre Trivellato al santuario della Madonna della Barbana in Grado. Egli confessò i marinai nelle prigioni, ma poi non sa altro. Fece il funerale al mio povero ragazzo che col viso e la testa insanguinata era disteso per terra fuori della caserma e il podestà di Neresine lo accolse nella sua tomba di famiglia. Detto signore si stabilirà a Genova e le assicuro che tanto lui che la sua famiglia sono ottime persone che furono sincere ed amichevoli con i nostri ragazzi. E mi dicono che a Neresine non vi era mai stato un corpo così scelto come quello, buono ed educato, facevano il loro dovere con dignità e onore, mai dettero fastidio ad alcuno, erano rispettati e se morirono lo fecero perché speravano di difendere gli abitanti fino allo sbarco degli alleati che non avrebbero certo fatto ciò che fecero i comunisti slavi. Credo che lei saprà che i nostri ragazzi furono inviati a Lussino per castigo perché non avevano voluto fare un rastrellamento a Rimini comandato dai superiori in seguito all'uccisione di un marinaio, poi avevano disarmato le brigate nere che saccheggiavano le case. Poveri ragazzi come fu male ricompensata la loro bontà. Signora ho seguito le loro vicende come fossero tutti miei figli di più non posso fare. Ho avvertito anche la signora Ricotta e spesso sono da lei, la quale malgrado tutto spera ancora. La prego comunicare al signor Pietrucci la mia lettera, purtroppo la sorte toccata a uno è quella di tutti. Vivi in Siberia o morti a Ossevo sono tutti assieme! Scusi se scrivo male

ma i miei occhi vedono poco e la mia mano trema. Perdoni il dolore che le reco con le mie crude parole ma non ho potuto fare a meno di quello che reputo dovere. Le scriverò ancora. unita al suo dolore che è grande quanto il mio, la saluto distintamente. Rosetta Sartori

BELLE CARRIERE



Giovedì 24 Gennaio 2008 è stato pubblicato sul PICCOLO di Trieste un bell' articolo che illustra la brillante carriera marinara di un discendente della "razza" lussignana-neresinotta. Si tratta del cap. Dino Sagani. Visto l'esempio del padre Giuseppe – comandante in pensione da meno di un anno, come il nonno Clemente e il bisnonno Giuseppe al figlio d'arte Dino non restava che la scelta del mare. Dopo una breve ma folgorante carriera, nella marina militare prima e in quella mercantile poi, raggiungeva gradi sempre più elevati. Ma la grande notizia è arrivata all'inizio dell'anno, Dino Sagani promosso comandante della "Sea Princess" una nave da crociera di più di 2000 passeggeri e 900 persone di equipaggio, il più giovane, con i suoi 37



anni, comandante della flotta della compagnia di crociera "P & O Princess Cruises"

LA NOSTRA COMUNITA'

La redazione invita gli aderenti e i loro familiari a segnalare le notizie che li riguardano, infatti non sempre possiamo averne conoscenza diretta.

NUOVI ADERENTI:

Si sono aggiunti agli attuali 116 gruppi familiari, i seguenti:

Zanelli Maria – Preganziol (TV)
Camali Cristiano – Mestre (VE)
Marinzulich Dorina – Mestre (VE)
Zuliani Susanna – Dolo (VE)

NOTE LIETE:

Martedì 4 dicembre 2007 è nata a S. Donà di Piave (VE) Matilde Canal. Felicitazioni ai genitori: Monica Canaletti e Canal e al nonno Carlo Canaletti e consorte Cristina

NOTIZIE TRISTI:

Sono venuti a mancare:

A Padova, Marianna Camali Giachin nata a Neresine il 6-5-1912.

A Genova, Eugenia Camali ved. Tuilier Nata a Neresine il 9-5-1922.

Ai familiari le sentite condoglianze di tutti gli appartenenti alla Comunità di Neresine.

NERESINE ON LINE

Buon successo registrato dal nostro sito, in rete dal gennaio 2006, il cui indirizzo per coloro che ancora non lo conoscessero è: www.neresine.it

A tutt'oggi ha registrato circa 3000 visite, mediamente 4/8 al giorno, provenienti dai seguenti stati: dall'Italia per il 68%, dagli USA per il 15%, dalla Croazia per il 13%, il restante 4% da altri 27 stati, tra i quali la Thailandia e il Giappone?! Anche il presente numero del Giornalino che state leggendo è già in rete e quindi leggibile da tutti i neresinotti e i loro amici sparsi in tutto il mondo. Ultima novità l'inserimento di un BLOG che da la possibilità a chiunque lo voglia, di scrivere un suo pensiero o una sua proposta che tutti gli altri potranno leggere.

L'ANGOLO POETICO

AMATA ISOLA MIA

Amata isola mia, amato paese mio
Che un dì lontano con dolore struggente
Ho dovuto lasciar.

Tu Neresine mia
Sei dentro il mio cuore,
Tu terra arida e battuta dai venti,
Tu terra mia profumata da mille odori
selvatici.

Quante volte seduta sullo scoglio in riva
al mar
I capelli scompolti dal vento
Con le labbra aride dal salmastro
Ho pregato Te o Grande Dio degli abissi
Chiedendo pace e conforto per l'anima
mia.

All'orizzonte un gabbiano vola,
Affido a lui un messaggio per tutte le
genti

E un saluto alla mia terra lontana.

Lo sguardo mio dolcemente si posa
Sull'isola di Bora

E sul tuo stupendo e azzurro mar.
O Neresine mia
Quanta gioia e quanto amore
E voglia di vivere mi hai donato.

Con la speranza di vederti ancora
Mai e poi mai ti potrò dimenticare

Addio Neresine mia
Ricordi dolcissimi mi terranno
Per sempre legata a te.

Marianna Camalich in Camalich
Livorno, Novembre 2007

NERESINE OGGI



La nuova pavimentazione della piazza.
Come si vede dalle foto, la piazza è stata
lastricata con pietra d'Istria e dello
stesso materiale è stata rifatta la scalinata



che dalla stessa da al Duomo.
In oltre si stanno completando i lavori
della nuova strada che deviando
all'altezza del distributore di benzina,
passerà sopra Neresine per reinserirsi
nuovamente nella strada per Lussino,
all'altezza di S. Giacomo.

LE RICETTE NERESINOTTE

Le Pinze di Neresine

Ingredienti:

Farina: Kg. 1

Burro e olio: gr 180 (circa 100 gr. di
burro e il resto olio)

Zucchero: gr. 250

Uova: 5 + 1 per la spennellatura

Lievito di birra: gr. 100

Sale quanto basta – Buccia grattugiata di
2 limoni – Vaniglia – Un cucchiaino di
rhum – Latte quanto basta per impastare.

Esecuzione:

In un piccolo recipiente sciogliere il
lievito in poco latte tiepido. In un altro
contenitore riscaldare leggermente il
burro e l'olio. In una grande terrina
sbattere tre uova, il sale, gli aromi e metà
dello zucchero. Aggiungere il lievito,
metà dei grassi precedentemente
riscaldati e la farina necessaria a formare
una pastella.

Lasciar lievitare il composto coperto in
luogo caldo, finché raggiunge circa il
doppio del volume. Serviranno circa 45
minuti.

Sbattere altre due uova con lo zucchero
e i grassi rimasti e aggiungerli
all'impasto lievitato assieme a tutta la
farina. Se il composto si attacca alle
mani, liberarle con un po' d'olio e
ungere con lo stesso anche il fondo della
terrina. Lavorare a lungo e poi lasciar
lievitare un'altra volta, coperto e in
luogo caldo. Servirà circa un'ora.

Alla fine della lievitatura, dividere
l'impasto in quattro parti e lavorare
ciascun pezzo separatamente in modo da
formare una pagnotta rotonda. Lasciare
lievitare le pagnotte per un'altra oretta,
sempre coperte e al caldo.

Circa 10 minuti prima della fine della
lievitatura, accendere il forno a 180°.
Dopo lievitate, incidere su ciascuna
pagnotta, con le forbici, tre raggi.
Disporre sulla piastra del forno
riscaldato quattro fogli di giornale e uno
di carta forno (cinque strati) e sopra
mettere le pinze (due alla volta).

Infornare e lasciar cuocere 50 minuti
girandole una volta in modo che
cuociano uniformemente da tutte le parti.
Fare attenzione anche che non prendano
troppo calore ed eventualmente coprirle
con un foglio di carta. Le pinze in attesa,
mentre le prime due cuociono, devono
essere rimpastate, perché altrimenti non
riescono bene e lasciate lievitare ancora
fino alla fine della cottura delle prime
due. Appena tolte dal forno, le pinze
vanno unte con l'uovo sbattuto (quello
rimasto) con uno straccio morbido e
cosparse di zucchero semolato.

RICORDI

La casa dei miei nonni a Puntacroce.

la casa dei miei nonni, Giovanni (Ivuan)
Lazzarich e Maria (Mare) Zorovich (di
Neresine) esiste ancora. E' la prima a
sinistra della strada venendo da Ossero,
ma non è quella dei miei ricordi e non è
nemmeno una delle case caratteristiche
del paese, anche se ne ha conservato la
struttura esterna, perché l'interno di
questa e di tutte le altre – che è la parte

in cui si vive – è stato ristrutturato,
perciò di esse non rimane ormai altro che
la memoria degli anziani.

La casa che io ricordo aveva due
ingressi: uno principale e pubblico dalla
strada e uno privato, di servizio, circa a
metà casa, per andare/venire nell'orto,
nel pollaio e nel porcile. Dall'entrata
sulla strada si accedeva in una grande
stanza – la cucina d'estate – col
pavimento in cemento e, a destra, il
fogoler con sopra il forno per cuocere il
pane. Di fronte, a sinistra, c'era la scala
per andare al piano superiore e, sotto alla
scala, la parte superiore della cisterna
che stava sotto il pavimento e in cui
veniva convogliata, tramite le grondaie,
l'acqua piovana del tetto. Questa, attinta
con un secchio, veniva impiegata per
ogni necessità, dal bere e cucinare alla
pulizia personale e della casa. A fianco
della cisterna c'era la *cameniza*
(recipiente scavato nella pietra) con
l'olio d'oliva. Nell'angolo opposto alle
scale c'era un tavolo coperto da una
tovaglia e qualche sedia.

Di fronte all'ingresso dalla strada c'era
una porta interna che portava a una
grande stanza col pavimento irregolare
in pietra, tutta nera nei miei ricordi
perché buia e "affumicata", che divideva
la parte anteriore della casa da quella
posteriore e su cui, sulla parete di fronte
alla porta, si aprivano altre due porte, a
sinistra, quella per andare nell'orto e a
destra quella per andare nella cucina
d'inverno. Questo locale, chiamato
impropriamente "cantina", era in realtà
una dispensa e stanza di lavoro perché in
alto erano appesi i prosciutti, a sinistra
dell'uscio c'erano i tini dove veniva fatto
fermentare il mosto e le botti del vino e,
a destra, le macine a mano per il
frumento e il granoturco. Ma la stanza
più caratteristica della casa era
indubbiamente la cucina d'inverno, che
era un piccolo ambiente circolare con
una finestrella di fronte alla porta, in
mezzo un basso e ampio *fogoler* con
appesa sopra, al centro, una robusta
catena di ferro su cui si appendevano le
pentole col cibo da cuocere. Tutto
intorno alla parete della stanza correva
poi una panca in legno per star seduti
assieme, al caldo, nelle lunghe serate
invernali rabbrivendo dalla paura
all'ascolto delle storie di folletti e di
spiriti dei nonni, mentre le nonne
sferruzzavano alacremenente le grosse
calze di lana, ricavata dalle pecore della
famiglia. Sopra questa cucina c'era una
terrazzetta circolare col suo parapetto in
muratura, a cui si accedeva dalla stanza
da letto padronale. Al piano superiore
c'erano infatti due grandi stanze: una
aperta, a cui si accedeva direttamente
dalle scale e che era di solito destinata ai
ragazzi della famiglia e una, situata più o

meno sopra alla cosiddetta cantina, chiudibile con una porta.

La ricchezza della famiglia era data dal suo orto, dal porcile, dai pascoli per le pecore e dai boschi.

I miei nonni non erano ricchi ma avevano una certa misura di tutto ciò e qualche piccolo risparmio in banca. Nel porcile c'era infatti sempre ad ingrassare un maiale, nell'orto non mancavano mai il radicchietto, l'insalatina, le verze, le blede ma anche qualche verdura più ricercata per quei tempi come le melanzane e, in Pogana, dove c'era una sorgente naturale, qualche pomodoro. Ricordo ancora i nonni che, nelle sere d'estate con il sole ancora alto, cenavano con melanzane col pomodoro e polenta, nel cortiletto davanti alla casa. Insuperabile e mai più ritrovato era il sapore di quelle melanzane, anche se non mi piaceva l'aggiunta del pomodoro con le bucce. Attorno alle aiuole dell'orto la nonna teneva la camomilla e, attorno alle rocce affioranti ovunque dal terreno nella vasta distesa dietro alla casa, nonostante ciò coltivata a grano, cresceva lo scalogno, sottile e dolce, con cui si faceva il soffritto per il *brodetto* e il *slipepi brudet* (letteralmente, sugo finto). Nella parte dell'orto più prossima alla casa c'era, ai miei tempi, un immenso pero con un grossissimo tronco cavo. Lungo il muro a secco di recinzione sulla destra crescevano poi dei susini e, ovunque, c'erano alberi di fichi, che si può dire che venissero consumati tutto l'anno perché prima si mangiavano freschi e poi seccati al sole, asciutti e dolcissimi, gustati così o trasformati in *pan de fichi*.

Era questa la "cucina mediterranea" e "biologica" del tempo, preparata coi prodotti vegetali della propria terra, condita con l'olio prodotto dai propri olivi o dal grasso ricavato dai propri maiali e integrata dalla carne di maiale fresca o affumicata, da quella di agnello o di pecora e magari da qualche passero catturato con le trappole. I miei non andavano a caccia di volatili o di altre specie animali. Ma le proteine erano date, oltre che dalla carne, dal formaggio pecorino, di cui ogni famiglia faceva un'abbondante scorta fabbricandolo dal latte delle proprie pecore. E poi c'era il pesce, di cui il mare era allora ricchissimo, e che si consumava fresco, conservato in salamoia come le sardelle o affumicato come i polpi.

Chi ha mangiato qualche volta un brodetto di questi ultimi, non potrà mai dimenticarlo... purtroppo questa pietanza non la fanno più nemmeno a Puntacroce, perché manca la materia prima: i polpi affumicati!

Carmen Palazzolo Debianchi



Carmen con i genitori e i nonni (1940)

RADUNO OSSERINO

Domenica 1° giugno 2008 a Monfalcone gli osserini e i loro amici, si ritroveranno insieme nella ricorrenza della festa di S. Gaudenzio, per festeggiare una data importante, infatti questo sarà il loro 60° raduno. Un traguardo prestigioso che, come sottolineano gli organizzatori: Marina Mauri, Gaudenzio Ottoli, Maristella Ottulich e Roberto Zulini, abbiamo potuto raggiungere grazie alla nostra fede per S. Gaudenzio e all'attaccamento alle nostre origini. Il primo incontro porta la data del 1948 e si svolse a Treviso, la S. Messa era stata celebrata da Don Giuseppe Stagni da Ustrine, oggi ottantacinquenne e monsignore. Il programma della giornata sarà il seguente: ore 12 S.Messa presso il Santuario della Marcelliana, ore 13.30 Pranzo presso il ristorante "Al Ponte" a Fiumicello. Per le prenotazioni telefonare a Mauri: 041920510, Ottoli: 041920081, Ottulich: 0481481516, Zulini: 0481485804.

CONCORSO FOTOGRAFICO

NERESINFOTO

E' il 1° concorso fotografico organizzato dalla Comunità di Neresine in Italia. Il concorso è aperto a tutti.

I concorrenti sono divisi in due categorie: junior con meno di 30 anni e senior con più di 30 anni.

Tema del concorso "Neresine: i luoghi e/o le persone".

Ogni foto pervenuta deve recare nel retro il nome e cognome dell'autore, l'indirizzo e uno o più numeri telefonici per eventuali comunicazioni. Ogni autore è personalmente responsabile del contenuto delle fotografie. Ogni autore autorizza la riproduzione delle fotografie per gli scopi istituzionali dell'organizzazione e, ne autorizza altresì la pubblicazione, per eventuali cataloghi a fini culturali. Gli autori, inoltre, dispensano l'organizzazione da qualsiasi onere presente e futuro, garantendo che le stesse opere non sono gravate da

qualsivoglia diritto. Obbligatorio compilare la scheda di adesione allegata. Le foto pervenute non saranno restituite. L'iscrizione è gratuita. Sono ammesse al massimo 3 (tre) stampe per concorrente, aventi dimensioni 20x30 (o A4) per categoria, sia a colori che in bianco/nero. Sono ammesse sia stampe da negativo tradizionale o diapositiva che stampe da macchine fotografiche digitali. Le stampe devono avere qualità fotografica (quindi non stampate su normali fogli di carta, anche se sono ammesse carte per stampanti inkjet tipo Glossy o PhotoPaper). Non sono ammessi fotomontaggi o fotoelaborazioni inverosimili, ma sono consentiti filtri e correzioni. Le foto devono pervenire entro il giorno mercoledì 15 Ottobre 2008, al seguente indirizzo: Asta Flavio, Ve-30175 Marghera in Via Torcello 7. L'organizzazione, pur assicurando la massima cura nella conservazione delle opere, declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti, furti o danneggiamenti. L'ammissione, la scelta delle opere da esporre, nonché l'assegnazione dei premi avviene a giudizio insindacabile della Giuria. La premiazione avverrà il giorno del 18° Raduno, nell'autunno 2008. Tutte le fotografie saranno esposte. La partecipazione al concorso implica la totale accettazione del presente regolamento. Verranno premiati i primi tre classificati per ogni categoria. Per questo primo anno, fanno parte della giuria: Asta Flavio, segretario del Comitato, Mauri Marina, Consigliera del Comitato e Bracco Marco, ideatore del Concorso.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Cognome _____

Nome _____

Via _____

Città e Prov _____

CAP _____ Tel _____

Cell. _____ e-mail _____

Data di nascita _____

Quindi partecipo alla sezione:

In base a quanto stabilito dalla L. 675/96 sulla privacy, concedo l'autorizzazione al trattamento dei miei dati personali ed alla loro utilizzazione da parte dell'organizzazione per lo svolgimento degli adempimenti inerenti al concorso.

Data _____

Firma _____

**PROSSIMO NUMERO A
SETTEMBRE 2008 CON IL
PROGRAMMA DEL
18°RADUNO**

