



LA VOCE



Ottobre, è autunno
con i suoi rossi colori



**Periodico d'informazione sulle attività culturali e ricreative
redatto dai Volontari dell'A.V.A. del C.D.A. di VARESE.**

**Centro Polivalente
Via Maspero, 20 – Varese tel. 0332/286390**

Numero 242 ottobre 2012

Ciclostilato in proprio dal Servizio Sociale del Comune di Varese per uso interno.

Sommario

Sommario		pag	1
Redazione e Collaboratori		“	3
Editoriale	<i>Mauro Vallini</i>	“	4
<u>Com. dell’A.V.A.</u> Bando concorso “Liberi Voli”	<i>A.V.A.</i>	“	5
<u>Com. dell’A.V.A.</u> Gara di bocce individuale femminile e maschile	<i>A.V.A.</i>	“	7
<u>Com. dell’A.V.A.</u> Soggiorni 2012 (Ischia e Natale e capodanno in Liguria)	<i>A.V.A.</i>	“	8
<u>Comunicazioni del C.D.I.</u> Festa dei nonni	<i>C.D.I.</i>	“	10
<u>La voce ai lettori:</u> Poesie di Lilli Marino (Lacrima; Il dolore)	<i>Lilli Marino</i>	“	11
<u>La voce ai lettori:</u> Armonie del silenzio	<i>Enrico Robertazzi</i>	“	12
<u>La voce ai lettori:</u> I motivi della vita	<i>Stefano Robertazzi</i>	“	12
<u>La voce ai lettori:</u> Poesie di Chicca (Amicizia, Amica lontana; Amico)	<i>Nadia Ceconello</i>	“	13
<u>La voce ai lettori:</u> Dalla Cina – la leggenda del riso	<i>Lucia Covino</i>	“	14
<u>La voce ai lettori:</u> Salici	<i>Carlotta Fianza Cavallasca</i>	“	15
<u>La voce ai lettori:</u> Le rondini	<i>Francesca Pili</i>	“	15
<u>La voce ai lettori:</u> Lezioni di vita - Natalina	<i>Silvana Cola (da Rosalia Albano)</i>	“	16
Copertina “Storie di casa nostra”	<i>Mauro Vallini</i>	“	17
Quell’angolo di Varese di una volta, ricco di storia e curiosità	<i>Franco Pedroletti</i>	“	18
Un po’ di storia d’Italia (16 ^a parte)	<i>Giancarlo Campiglio</i>	“	19
Situazioni di vita, ovvero quel che è stato e quel che dovrebbe essere	<i>Franco Pedroletti</i>	“	22
Al savor	<i>Ivan Paraluppi</i>	“	24
Storia della prostituzione (2 ^a parte)	<i>Mauro Vallini</i>	“	26
I miei ricordi di scuola: un carro armato in mezzo alla strada	<i>Rosalia Albano</i>	“	28
Copertina “Saggi, pensieri e riflessioni”	<i>Mauro Vallini</i>	“	29
Non vorrei	<i>Lidia Adelia Onorato</i>	“	30
Vandalismi e “Naja riparatrice”	<i>Franco Pedroletti</i>	“	32
Le olimpiadi dello sport e gli spot di RAI 2	<i>Giovanni Berengan</i>	“	33

Viviamo nell'era della tecnologia	<i>Adriana Pierantoni</i>	“	35
Racconti al passo 2012	<i>Laura Franzini</i>	“	36
Il grembiule nero	<i>Silvana Cola</i>	“	37
Il vaso magico	<i>Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	38
Un insolito strano sogno	<i>Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	40
Messaggio di tenerezza	<i>Rosalia Albano</i>	“	41
Come reagiscono i bambini davanti alla televisione	<i>G. Guidi Vallini L. Malesani</i>	“	42
Copertina “L'angolo della poesia”	<i>Mauro Vallini</i>	“	43
Sete d'infinito	<i>Alba Rattaggi</i>	“	43
Poesie di Maria Luisa: Emozione	<i>Maria Luisa Henry</i>	“	44
Poesie di Lidia Adelia: La vita; mattinata autunnale; Varese	<i>Lidia Adelia Onorato</i>	“	45
Poesie di Giancarlo: Eden 2002 – Omaggio a Motta alta; Aurora	<i>Giancarlo Elli (ul Selvadigh)</i>	“	46
Poesie di Luigi: Toccare le stelle; Fine di un capitolo	<i>Luigi Fortunato</i>	“	47
Poesie di Giulio: Un nido vuoto; Farfalle	<i>Giulio Maran</i>	“	48
Percorso	<i>Luciana Malesani</i>	“	49
Come un gabbiano	<i>Adriana Pierantoni</i>	“	49
Sette rose rosse	<i>Giampiero Broggin</i>	“	50
Copertina “Gocce di scienze”	<i>Mauro Vallini</i>	“	51
La foresta dove nascono le viole	<i>Giancarlo Elli (ul Selvadigh)</i>	“	52
Approfondimenti sull'abete rosso	<i>Mauro Vallini</i>	“	52
Funghi e funghi	<i>Giancarlo Elli (ul Selvadigh)</i>	“	54
L'albero del mese: il castagno	<i>Mauro Vallini</i>	“	56
Copertina “Rubriche ed avvisi”	<i>Mauro Vallini</i>	“	59
Sapevate che?	<i>Rosalia Albano</i>	“	60
Notizie e curiosità	<i>Rosalia Albano</i>	“	60
Ridiamo un po' ... sorridendo	<i>Rosalia Albano</i>	“	61
Divagazioni	<i>Giovanni Berengan</i>	“	62
Vocabolarietto	<i>G. Guidi Vallini – L. Malesani</i>	“	63
Spigolando	<i>Jole Ticozzi</i>	“	64
Lo zenzero	<i>Jole Ticozzi</i>	“	65
In cucina con Seby	<i>Seby Canu</i>	“	67

Soggiorno ad Amantea	<i>Maria Luisa Henry</i>	“	68
Fiabe e favole – dal 2003 al 2012	<i>Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	69
Quale significato hanno le favole e le fiabe?	<i>Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	70
Inaugurazione del Centro d'incontro a San Fermo	<i>Giuseppina Guidi Vallini</i>	“	72

Redazione:

Mauro VALLINI	CAPOREDATTORE
Giuseppina GUIDI VALLINI	SEGRETARIA
Giovanni BERENGAN	Rapporti con A.V.A. e Comune

Articelisti:

Rosalia ALBANO	Giovanni BERENGAN	Giampiero BROGGINI
Giancarlo CAMPIGLIO	Seby CANU	Silvana COLA
Giancarlo ELLI	Luigi FORTUNATO	Laura FRANZINI
Giuseppina GUIDI VALLINI	Maria Luisa HENRY	Luciana MALESANI
Giulio MARAN	Alberto MEZZERA	Lidia Adelia ONORATO
Ivan PARALUPPI	Franco PEDROLETTI	Adriana PIERANTONI
Mauro VALLINI		

Hanno contribuito anche:

Maria ALBANESE	Amalia ALETTI	Nadia CECCONELLO
Silvana COLA	Lucia COVINO	Carlotta FIDANZA CAVALLASCA
Giovanni LA PORTA	Lilli MARINO	Alberto MEZZERA
Alba RATTAGGI	Silvana ROBERTAZZI	Stefano ROBERTAZZI

Unitamente a tutti i lettori del nostro periodico, ringraziamo, chi ha voluto contribuire con offerte e in modo particolare: Lida Grisotto che ha offerto 10 €. Ci serviranno per perfezionare ancora di più il nostro servizio.

EDITORIALE

Mauro Vallini

Cari amici che leggerete questo numero de **LA VOCE** è ormai finita l'estate e gli alberi si rivestono dei colori rosseggianti e gialli delle foglie. Si va in letargo, in attesa del freddo invernale. Non va in letargo, però, la crisi che ci sta strangolando con le sue spire di disoccupazione e di tagli.

I giovani vivono con la certezza un futuro incerto e gli anziani temono tagli alla loro qualità di vita.

È arduo oggi mantenere accesa la fiammella della speranza. Forse dovremo cambiare tutti i nostri comportamenti e cambiare, dopo una certa età, è veramente difficile.

Ma ... bando alle tristezze e godiamoci questi giorni ancora caldi e luminosi.

Con questo mese inizia la sua collaborazione con il periodico **Silvana COLA**. Troverete il suo nome sia nello spazio dedicato ai lettori che tra gli articolisti. Siamo veramente contenti del suo ingresso nel nostro gruppo e siamo sicuri che la sua presenza porterà ottimi contributi al nostro giornale.

Nello spazio dedicato ai lettori ed agli avvisi viene ripetuto il bando del concorso di poesie "**Liberi Voli**" già pubblicato nel mese di settembre. Complimenti alle vincitrici ed ai vincitori della gara di bocce individuale, anche a quelli che non hanno vinto..

In "**Storie di Casa nostra**" la copertina e due articoli sono dedicati a "Varese com'era". Segue la XVI puntata di un po' di storia d'Italia in cui si tratta dei primi anni del giovane Regno d'Italia e della piaga del brigantaggio nell'Italia meridionale. Concludono la sezione un articolo di Ivan Paroluppi con un racconto sulla terra della natia mantovana la seconda parte della storia della prostituzione e un ricordo di scuola di Rosalia Albano.

Nella parte dedicata alle **riflessioni** segnalerei soprattutto l'articolo sulle olimpiadi di Giovanni Berengan, un articolo di Adriana Pierantoni e il vaso magico di Giuseppina Guidi Vallini.

La sezione "**L'angolo della poesia**" è ricca di immagini. Segnarne alcune lo trovo molto difficile, non saprei cosa scegliere perché sono tutte belle e sentite. Preciso soltanto che la poesia "Sette rose rosse" di Giampiero Broggin ha vinto il primo premio in un concorso di poesie.

In "**gocce di scienze**" è da leggere attentamente l'articolo di Giancarlo Elli "Funghi e ... funghi. Vi si trovano molte indicazioni utili e raccomandazioni anche per i cosiddetti "fungiat della domenica".

Nelle **rubriche**, oltre alle usuali rubriche Divagazioni, Curiosità – Notizie – Lo sapevate che? – Spigolando – In cucina con Seby e Vocabolario, troverete il resoconto del soggiorno ad Amantea, e soprattutto la cronaca dell'inaugurazione del Centro d'Incontro di San Fermo..

Quindi ... buona lettura.

Comunicazioni dell'A.V.A.



A.V.A. ASSOCIAZIONE VOLONTARIATO ANZIANI
 Associazione di Promozione Sociale C.F. 95017360124
 Centro Sociale Polivalente di Via Maspero, 20 - 21100 VARESE
 Tel. 0332 - 288 147 Fax 0332 - 241 299
 www.avavarese.it - E-mail: info@avavarese.it



– L’A.V.A. BANDISCE

la 7^a edizione del concorso di poesie



– REGOLAMENTO

- Il Concorso è completamente gratuito, non prevede alcuna spesa d’iscrizione ed è aperto a tutti gli **over 60 (nati cioè prima del 17 novembre 1952)** residenti in provincia di Varese che presentino poesie inedite di loro composizione.
- Le poesie, a tema libero, in lingua italiana, **non devono superare i 40 versi ciascuna.**
- Ogni concorrente può inviare **non più di due composizioni** che dovranno rimanere inedite, non premiate né segnalate in altri concorsi fino al giorno della premiazione (pena l’esclusione).
- Le poesie devono essere spedite in quattro copie dattiloscritte: **una sola delle quali dovrà indicare nome, cognome, data di nascita, indirizzo e n° di telefono e/o indirizzo e-mail.**
- I testi dovranno pervenire entro e non oltre il **10 ottobre 2012** con la posta ordinaria o consegnati a mano al seguente indirizzo:

A.V.A. - Concorso di poesia “Liberi Voli” - Via Maspero, 20 - 21100 Varese

- Si possono inviare i testi, con la stessa scadenza, anche via e-mail, al seguente indirizzo: **avavarese@alice.it**. In tal caso il socio Alberto Mezzera, consigliere del Comitato di Gestione, e responsabile del settore informatico, si farà garante presso la giuria dell’anonimato, della trasparenza e della correttezza delle operazioni.

- Le poesie non verranno restituite e gli autori, con la partecipazione, acconsentono alla pubblicazione ed alla diffusione delle opere, senza che loro o altri abbiano nulla a pretendere.
- La Commissione giudicatrice sarà formata da tre membri designati dall'A.V.A. i cui nomi verranno resi noti all'atto della premiazione ed esprimerà giudizi inappellabili e insindacabili.
- Saranno premiati i primi tre classificati:
 - 1° classificato: buono acquisto del valore di € 300.00
 - 2° classificato: buono acquisto del valore di € 200.00
 - 3° classificato: buono acquisto del valore di € 100.00
- Un premio speciale sarà assegnato alla migliore poesia scritta da un autore / autrice iscritto all'A.V.A. (qualora non risulti già tra i primi tre classificati).
- Eventuali ulteriori premi speciali, o targhe potranno essere assegnati, su segnalazione della giuria, a discrezione dell'A.V.A.
- La data di proclamazione dei vincitori è fissata per il giorno 17 novembre 2012. In tale data sarà reso noto, sul sito web www.avavarese.it, l'elenco in ordine alfabetico delle opere vincitrici e di quelle segnalate. La graduatoria di merito sarà invece comunicata nel corso della cerimonia di premiazione, e successivamente pubblicata sul sito stesso.
- I vincitori saranno avvisati telefonicamente, via posta o via e-mail. I premi dovranno essere ritirati dagli interessati o per delega scritta, pena la decadenza del premio stesso.
- A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.
- La partecipazione al concorso implica la piena ed incondizionata accettazione delle norme contenute nel presente regolamento e, per i vincitori, la divulgazione del proprio nome e cognome.
- Alla cerimonia di premiazione sono invitati tutti i partecipanti.
- Copia di questo bando è presente sul sito dell'A.V.A. www.avavarese.it



LA PREMIAZIONE AVRA' LUOGO
 – **SABATO 17 NOVEMBRE 2012**
 – **ALLE ORE 14,30**



presso il Centro A.V.A. di via Maspero 20 a Varese

*Per informazioni rivolgersi alla coordinatrice Mariapia Giustolisi:
 e-mail m.giustolisi@virgilio.it
 o all'indirizzo e-mail avavarese@alice.it o telefonare al 0332/288147
 chiedendo di Alberto Mezzera, consigliere del Comitato di Gestione*



**COMUNE DI
VARESE**



CON IL PATROCINIO:



GARA DI BOCCE INDIVIDUALE FEMMINILE Settembre 2012

CLASSIFICA FEMMINILE

1° Classificata	<i>MASSI</i>	<i>Maria</i>
2° Classificata	<i>BAZZANI</i>	<i>Angela</i>
3° Classificata	<i>MOSELE</i>	<i>Lucia</i>



GARA DI BOCCE INDIVIDUALE MASCHILE Settembre 2012

CLASSIFICA MASCHILE

1° Classificato	<i>GALLI</i>	<i>Costante</i>
2° Classificato	<i>CAVALLI</i>	<i>Osvaldo</i>
3° Classificato	<i>GRASSI</i>	<i>Carlo</i>



Soggiorni

In Italia possibile introduzione tassa di soggiorno, che, ove dovuta, dovrà essere pagata direttamente presso l'Hotel

ISCHIA - PARTENZE DI DOMENICA:

ALBERGO TERME SAN LORENZO****LOCALITA LACCO AMENO - ISCHIA

PARTENZE (sogg quindicinali)	Quote	Suppl. singola
28/10-11/11/2012	765	160

F08

Organizzazione Tecnica: Etlisind Milano

HOTEL TERME PARCO VERDE **** - ISCHIA PORTO

PERIODI (soggiorni quindicinali)	Quota	Sett. Suppl.	Suppl. singola	3° letto
21/10/12-04/11/12 Speciale	600	---	140	-60
PERIODI (soggiorni settimanali)	Quota	Sett. Suppl.	singola	3° letto
dal 04/11 al 18/11/2012	380	195	70	-30
dal 18/11 al 23/12/2012	370	185	70	-30

F06

Organizzazione Tecnica: Etlisind Milano

HOTEL PUNTA DEL SOLE **** - FORIO D'ISCHIA

PERIODI (sogg. Quindicinali)	Quota	Sett. Suppl.	singola
28/10/12-11/11/12 Spec.	660	---	300
PERIODI (soggiorni settimanali)	Quota	Sett. Suppl.	singola
dal 28/10 al 11/11/2012	430	235	150
dal 11/11 al 23/12/2012	395	195	150

F07

Organizzazione Tecnica: Etlisind Milano

Le quote comprendono: Viaggio in bus G.T. - Pranzi durante il viaggio (con cambio bus) - Passaggi marittimi A/R - 15 giorni/14 notti - Pensione completa incluse bevande (1/2 minerale + 1/4 di vino) - Sistemazione in camere doppie standard con servizi privati - Assistenza turistica in loco - Assicurazione medico sanitaria, bagaglio e contro annullamenti con le restrizioni previste dalla polizza e disponibile in agenzia .

Le quote non comprendono: mance, extra in genere e tutto quanto non specificato alla voce " la quota comprende".

SPECIALE ISCHIA HOTEL 4*				
Periodo			Quota €	singola €
F14.1	Dal 4 novembre al 18 novembre 2012	15 giorni 14 notti	420,00	570,00

La quota comprende: viaggio in pullman G.T., pensione completa con bevande ai pasti (1/2 minerale +1/4 vino) dalla cena del primo alla prima colazione dell'ultimo giorno, PRANZI IN RISTORANTE DURANTE IL PERCORSO, cocktail di benvenuto, assicurazione medico sanitaria, bagaglio.

ASSICURAZIONE ANNULLAMENTO VIAGGIO (facoltativa) € 10,00

Organizzazione Tecnica: ETLISIND Milano

NATALE CAPODANNO EPIFANIA IN LIGURIA

ARMA DI TAGGIA RIVIERA DEI FIORI HOTEL ARMA ***

Hotel completamente ristrutturato nel 2009, ubicato nel centro a circa 200 metri dal mare. Le Nostre camere RINNOVATE, grandi e spaziose tutte con ARIA CONDIZIONATA dotate di TV color satellitare, bagno,phon telefono diretto, '80% sono con terrazza, privo di barriere architettoniche ascensore al piano che accoglie le carrozzine più piccole per disabili 2 CAMERE PER DISABILI CON BAGNI ATTREZZATI. La cucina di ottimo livello; buffet d'insalate; pesce ad ogni pasto combinando ricette regionali con piatti internazionali; paste fresche FATTE IN CASA; pasticceria di nostra produzione colazione del mattino a buffet con DOLCE E SALATO PER PARTIRE CON IL MIGLIOR SPRINT. L'albergo dispone di un'ampia sala polifunzionale con radiomicrofoni, dove si possono svolgere attività di TV, gioco carte,tombola e altro, solarium , un giardino mantenuto in fioritura in ogni stagione, bar, ampia reception, sala per carte e lettura. Conduzione familiare con presenza costante per ogni evenienza, portineria notturna sempre presente.

23 Dicembre 2012 – 6 Gennaio 2013

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE (minimo 40 persone)

Euro 750

Supplemento camera singola

Euro 195

23 Dicembre 2012 – 30 Dicembre 2012

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE (minimo 40 persone)

Euro 500

Supplemento camera singola

Euro 110

30 Dicembre 2012 – 6 Gennaio 2013

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE (minimo 40 persone)

Euro 500

Supplemento camera singola

Euro 110

Assicurazione annullamento viaggio (facoltativa) € 20,00

LE QUOTE COMPREDONO:

- viaggio in autopullman GT
- sistemazione in camere doppie con servizi
- drink di benvenuto e brindisi dell'arrivederci
- pensione completa dal pranzo del primo giorno al pranzo dell'Epifania dell'ultimo giorno, bevande ai pasti (secondo il turno di partecipazione)
- Pranzo di Natale e cenone di Capodanno con festeggiamenti e musica dal vivo (secondo il turno di partecipazione)
- 1 misurazione della pressione
- cena alla ligure
- una serata danzante con musica dal vivo
- polizza sanitaria

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- facoltative, extra in genere e tutto quanto non espressamente indicato

PER PRENOTARE RIVOLGETEVI ALL'UFFICIO TURISMO A.V.A. – VIA MASPERO 20 - VARESE

Comunicazioni del C.D.I.

Si comunica che quest'anno la festa dei nonni (incontro tra le generazioni con musiche e laboratori) si svolgerà in tre sedi diverse e precisamente:

- **presso la scuola materna TROLLI di Avigno in data 03.10.2012 alle ore 10,30**
- **presso la scuola materna DON MILANI in data 10.10.2012 alle ore 10,30**
- **presso il C.D.I. di via Maspero assieme ai bambini della scuola materna di Giubiano in data 16.10.2012 alle ore 10,30**



La voce ai lettori

Armonie del silenzio

Enrico Robertazzi da Silvana Robertazzi

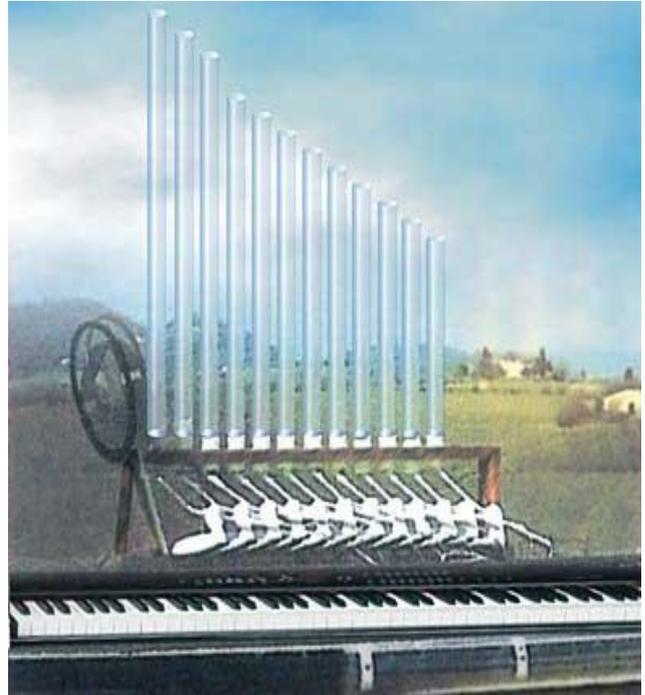
*L*ento s'involge in un manto regale
la sera. Ossequiente il mondo, poi, tace.
Tacciono pure l'esauite cicale
desiose di pace.

*Dopo una pausa, il suo ritmo la vita
riprende e reca, velata d'incanto,
sogni a dovizia, dolcezza infinita
che trionfa in un canto.*

*Mentre la luna, medaglia d'argento,
ride e diffonde la pace nel mondo,
passano brividi arcani di vento
com'inno giocondo.*

*Lenta s'avanza, poi, l'alba silente,
cede all'aurora dal volto rosato
l'imperio, imporpora il mondo ridente
rifulge il creato.*

*Mentre la terra benigna si desta,
trilli e gorgheggi confusi in un coro,
guidano, lievi, gli umani alla festa
del santo lavoro.*



I motivi della vita

Stefano Robertazzi

*G*ioia e dolore sono i motivi
che s'alternano nel corso
fluttuante della vita. Come onde
a tramontana s'aggregano
in dispute furiose: così gioia
e dolori, nemici inveterati,
si contendono l'animo dell'uomo.
Ma la maledizione atavica che
sovrasta l'universo fa sì che gioia
e dolore tanto si fondano tra loro
che ogni sforzo per separarli
è vano... Al mondo infatti non
esiste gioia che, seco non trascini
anche dolore. Di dolore e gioia
non gorgheggia forse di notte
l'usignolo e, allo stesso modo,
lacrime non versa forse l'uomo
quando ignudo arriva sulla terra
e dalla terra ignudo se ne va?



Dalla Cina - la leggenda del riso

Lucia Covino – dalla rivista “il Messaggero di Sant’Antonio”

Sono molte le leggende sull’origine del riso e pare che la prelibata pietanza si consumasse già settemila anni fa in Cina. Una leggenda popolare racconta, infatti, che un buon Genio della campagna se ne stava tranquillo ad osservare compiaciuto la vita degli uomini.

Essi avevano dimenticato da tempo l’ultima terribile carestia che li aveva colpiti. Vivevano serenamente e la loro esistenza semplice andava al passo con il ritmo della natura. Gli anni scorrevano come un fiume lento e tranquillo, lasciando nella memoria delle persone la gratitudine per i doni che ricevevano dalla terra. Infatti, nonostante la coltivazione dei campi costasse molta fatica, gli uomini avevano di che sfamare le loro famiglie in abbondanza.

Essi guardavano con meraviglia il sole sorgere ogni giorno nel cielo, gli stormi di uccelli tagliare le nubi a primavera, il fiorire rigoglioso delle piante e sentivano che vi era una potente energia nella natura capace di dare loro il vigore necessario per affrontare il lavoro.

Dopo anni di abbondanza inaspettata, tornò sulla terra una nuova grande carestia che provocò immense sofferenze al popolo degli uomini.



Il buon Genio della campagna osservava impotente la tragedia che si stava consumando sotto i suoi occhi e si disperava perché non aveva nessuna soluzione da offrire agli esseri umani. Come avrebbe potuto sfamare il suo popolo? Per lo sconforto si strappò tutti i denti e li gettò al vento. I denti volarono fino a cadere in una palude dove si trasformarono in semi. I semi crebbero e diedero forma a molte piccole piante che produssero migliaia di frutti bianchissimi, una volta sbucciati, come i denti del buon Genio.

Da allora il popolo degli uomini iniziò a coltivare il riso e non patì più la fame. Da migliaia di anni, infatti, il riso è l’ingrediente principale nelle mense dei popoli dell’Oriente ed è tuttora un simbolo di abbondanza e di prosperità.

Salici

Carlotta Fidanza Cavallasca

Con i ramí
Flessuosi
Mossi
Dal vento
Si chinano
Sul fiume
I salicí.

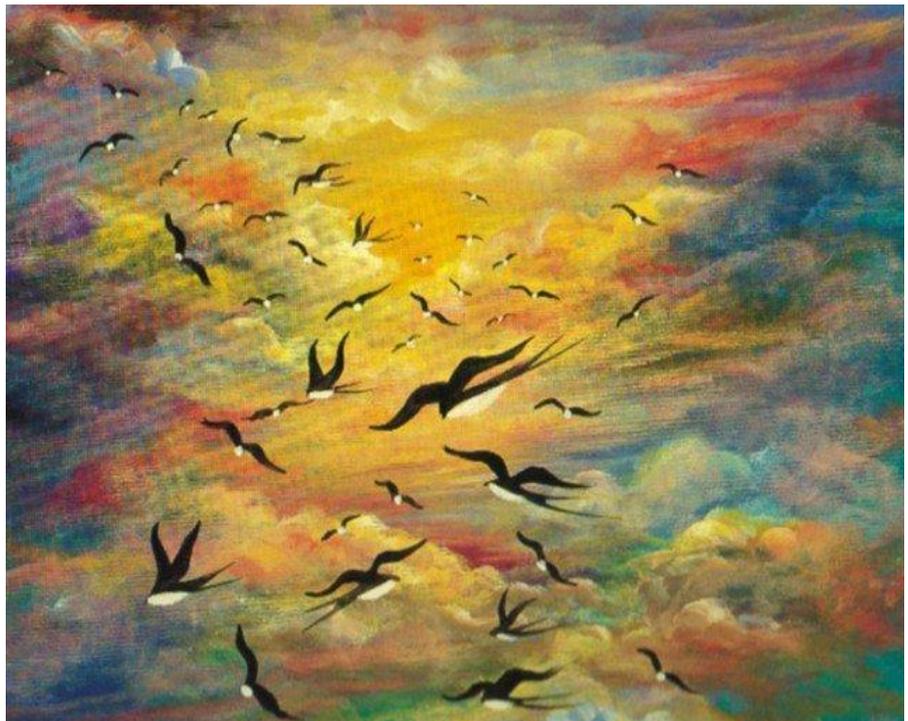
Cercano
Carezze
E vita
Sognando
Di seguire
L'eterno
Peregrinare
Dell'acqua
Che libera
Scorre.



Le rondini

Francesca Pili

Volano volano
cala la sera
e passa il vento
è mosso il mar.
Scendete rondini
alla scogliera
che solitaria
sui flutti va
vengon dall'Africa
e forse a noi
parlan dei cari
morti laggiù.
Cantan le glorie
di quegli eroi
di quegli eroi
e di ciò che fu.



Lezioni di vita - Natalina

Presentazione di *Rosalia Albano*

Miei cari lettori, nel mio piccolo e breve articolo: "e brave le nostre sarte!", vi parlai del lavoro che svolgono queste brave volontarie, a favore del nostro Centro.

Una di loro, la signora Silvana Cola, mi ha dato un suo scritto; mi è piaciuto molto ed è molto significativo. Vorrei condividerlo con voi.

Forse sarà capitato a tutti, qualche volta, così, a prima vista, senza una ragione, di provare una forte antipatia verso qualcuno che ancora non conosciamo bene.

Quello che è capitato a me risale a molto tempo fa. Avevo 17 anni, la guerra era finita, ma ancora c'era miseria e fame, bisognava arrangiarsi in qualunque modo per tirare avanti.

Quando mi si presentò l'occasione di poter andare in una colonia marina come assi stente di bimbi, accettai immediatamente. Il mare non l'avevo ancora visto, quindi, l'offerta era veramente allettante e poi, non sarei pesata sulla famiglia per qualche mese.

Ricordo il lungo viaggio in treno; poi, arrivate, la camerata piena di brandine, la mia era nascosta da un lenzuolo appeso ad una corda perché potessi avere un po' di intimità.

Mi furono affidate venti bambine ancora abbastanza piccole, potevano avere sei o sette anni.

Subito fra loro ne notai una magra, bruttina e, in particolare, notai il colore dei suoi capelli: non si potevano definire biondi ma gialli, stopposi e sempre disordinati. Provai subito per questa bimba una forte antipatia.

Cominciò la vita da spiaggia, bagni, giochi, passeggiate; durante queste tenevo qualche bimba per mano, ma mai Natalina, cercavo sempre di evitarla; il mio dovere lo facevo, controllavo che non si facesse male, che fosse in ordine, ma tutto quanto senza i sorrisi che riservavo alle altre bambine.

Poi il mese finì e prendemmo il treno per ritornare a Milano. Come quasi tutti noi di una certa età ricordano.

I treni erano divisi in piccoli scompartimenti. Naturalmente misi Natalina in uno scompartimento distante dal mio. Dopo qualche ora di viaggio, una bambina si affacciò dicendomi: "*Signorina, la Natalina piange*". A questo punto, giustamente mi alzai ed andai da lei. Il suo viso, in quel momento, non mi parve più bruttino con quei lacrimoni che non sapeva trattenere.

. "*Perché piangi? Qualcuno ti ha fatto qualcosa?*" "*No, signorina, piango perché adesso vado a Milano e non la vedo più!*"

Vi lascio immaginare come mi sentii. La misi sulle mie ginocchia ed abbracciata a me, la tenni così sino a Milano con nel cuore un giusto rimorso per come mi ero comportata.

Mi ha dato una lezione di vita che non ho più dimenticato. Quando a prima vista provo un senso di antipatia o noncuranza per qualcuno, penso a lei e mi dico: non giudicare, prima cerca di conoscere bene la persona che hai davanti a te.

Così non ricordo nessun nome di tutte le altre bambine, ma il suo non l'ho mai dimenticato.



Silvana Cola

Storie di Casa nostra



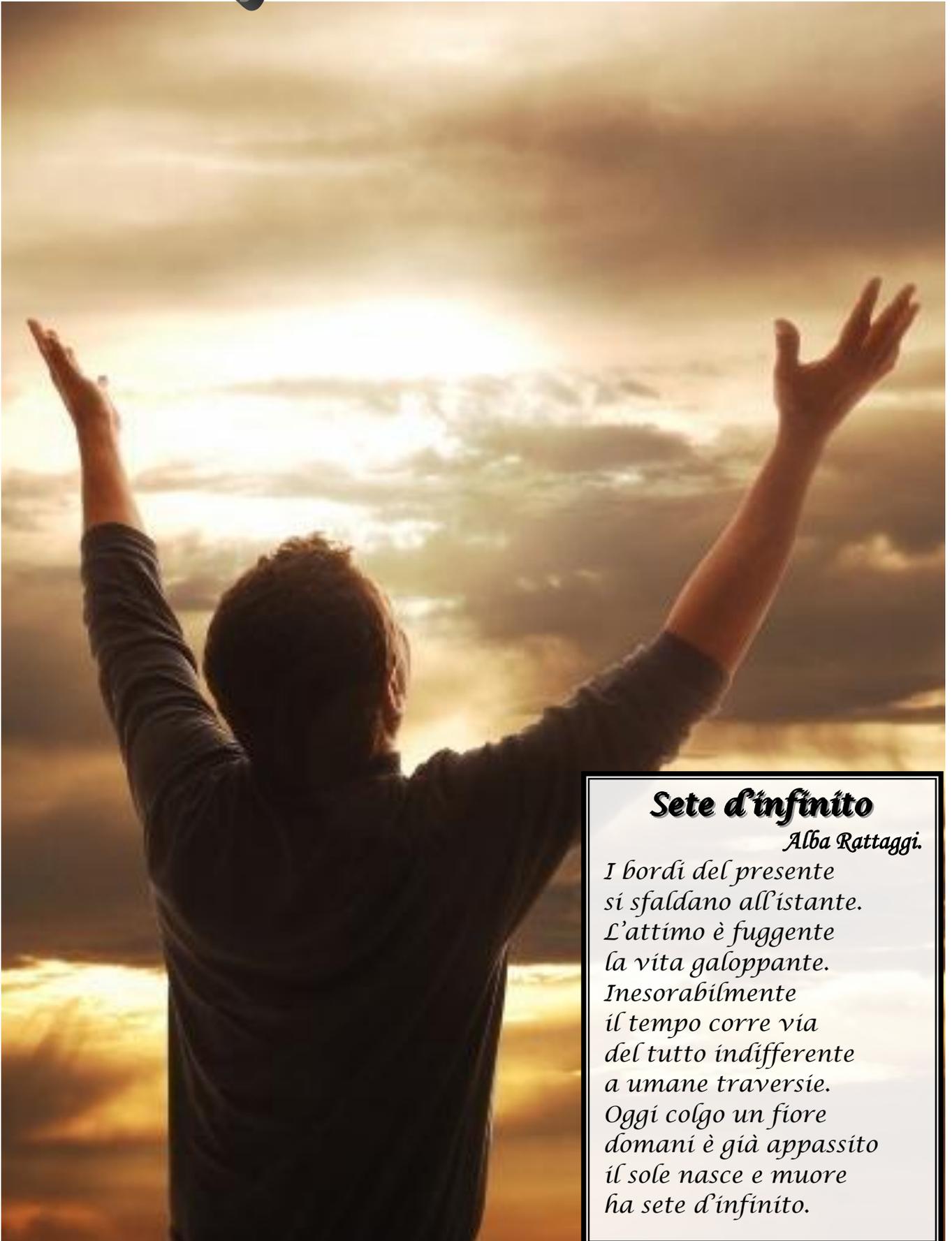
L'abside ed il campanile di San Vittore da piazza Canonica.
Antica stampa d'epoca.

Saggi, Pensieri, riflessioni



Questo è un messaggio d'amore negli animali per i cuccioli anche di altre specie. Certamente sono capaci di pensieri e sentimenti. Perché l'uomo questi sentimenti li dimentica?

L'angolo della Poesia



Sete d'infinito

Alba Rattaggi.

*I bordi del presente
si sfaldano all'istante.
L'attimo è fuggente
la vita galoppante.
Inesorabilmente
il tempo corre via
del tutto indifferente
a umane traversie.
Oggi colgo un fiore
domani è già appassito
il sole nasce e muore
ha sete d'infinito.*

Gocce di Scienze



L'energia elettrica che noi sfruttiamo, proviene da centrali che utilizzano fonti di energia.

Quali saranno le future fonti d'energia dopo che i combustibili fossili (petrolio, gas metano e carbone) saranno esauriti?

Rubriche e avvisi

Les Très Riches Heures du Duc de Berry : il mese di ottobre



Risate, Spigolature, Relazioni su attività svolte
ed ... anche altro

Quell'angolo della Varese di una volta ricco di storia e curiosità

Franco Pedroletti

Quanti tesori di storia e di vita nostrana nasconde la nostra Varese; quanti ricordi emergono passeggiando e guardando anche i più minuti angoli!

Oggi chi giunge in piazza San Vittore, attraversando l'angolo Mera, si limita a guardare la Basilica col suo alto meraviglioso campanile ma nulla più; eppure, nei tempi andati, vi era anche dell'altro, un qualcosa che molto valeva sia dal lato religioso quanto dal lato monumentale e commerciale per giungere al folclore della vita.

Allargando pertanto la visuale a quel quadrato di edifici posto al lato sinistro della piazza che costeggia via Albuzzi e ritorna sulla piazza tramite un vicololetto, la storia si espande. In una parte di quel quadrato, attorno al 1650, venne eretto un Oratorio dato in possesso ad una Confraternita, quella di San Domenico; di esso faceva parte un piccolo campanile con un'unica campana che, a quella piazza, unitamente al più alto della Basilica, spiccava dando maggior tono alla piazza stessa. Quella piccola chiesa (che costituiva l'Oratorio) nel suo interno era un vero gioiello sia per le pregevoli pareti decorate con effigi di Santi, sia per il caratteristico colonnato e l'aver ben due acquasantiere di fine fattura.

Purtroppo Chiesa e Confraternita, verso la fine del 1700, caddero fra le soppressioni sancite dai governi francesi e austriaci (come del resto altre esistenti nel borgo varesino) e quel quadrato di edifici trasformato in negozi ed abitazioni. Poche, purtroppo oggi, ne rimangono le tracce: del restante colonnato interno, unica parte visibile è quella dell'attuale negozio Meschieri e demolito (per miopia politica nella storia cittadina) è stato pure il campanile per costruirvi mansarde.

Dal movimento religioso si passò quindi a quello civile e commerciale dando luogo al piano terra all'apertura di una banca (prima la Banca Cooperativa di Varese, indi una filiale del Banco Ambrosiano), di una "polente ria", salumeria, granaglie (lati sud ed ovest) e, in via Albuzzi (lato nord) di una trattoria "Italia" in cui sovente spiccava un cartello con la scritta "sabato, domenica e lunedì – trippa" una vera bontà.

Fra le attività aperte sulla piazza, una era adibita allo smercio di ciò che allora era in uso (polenta, nervetti in insalata, pesci in carpione, fagioli, formaggio, merluzzo fritto e altre cose del genere), ciò che però maggiormente colpiva era quando il campanile segnava il mezzogiorno e a quell'ora, puntuale, il titolare, uscendo sulla soglia, gridava: "... a l'è cotta, a l'è cotta.." con riferimento ad una fumante polenta; e allora la gente accorreva e, in quel grido, era racchiuso tutto un sistema di fattori materiali ed umani

Un altro negozio vantava invece tutt'altra storia (forse qualche vecchio varesino se la ricorderà). Il titolare aveva una figlia (in verità molto bella) tanto che parecchi giovanotti della città si facevano in quattro per corteggiarla; curioso ne era quindi l'assistere a tutto quel darsi da fare naturalmente nelle dovute regole. Dalli e ridalli però, nonostante le assidue premure, la stessa finì per scegliere e sposare un forestiero, lasciando nella delusione e nella disperazione quella moltitudine di aspiranti.

Ora quei lati di edifici sono tutti (pur lì) occupati da quella totalità di asfittiche boutique di abbigliamento che, per la loro freddezza, nulla più dicono soffocando la città, al contrario di quel calore di vita e buoni sentimenti che davano la varietà di allora, caratteristica di quella vecchia Varese che sempre rimane nel cuore di chi l'abitava e la frequentava.



Situazioni di vita, ovvero quel che è stato e quel che dovrebbe essere.

Franco Pedroletti

Su un giornale mi è capitato di leggere il testo di una situazione di vita che, nel suo contenuto, ben si addice ai tempi nostri. Ne riporto integralmente il contenuto.

Giovani di un tempo

In fondo alla prima laterale di via Bagaini, quella che va verso la chiesa di San Vittore, vi era la bottega di un maniscalco. La strada fu una delle ultime, del centro di Varese, ad essere asfaltata. Il fondo originale era fatto con sassi di fiume, quelli tondeggianti “a rizzata”. La bottega chiuse qualche decina d’anni fa; in essa si erano succedute tre o quattro generazioni durante l’oltre centinaio d’anni in cui rimase attiva.

Mio nonno, Pasquale, nacque a Ferrera di Varese nel 1868, trascorse poi tutta la vita di fabbro maniscalco, nello stesso paese. Suo papà, Vittore, mio bisnonno, passò anni a far mattoni in una fornace di Borgomanero.

Era clandestino in Piemonte, dal Lombardo –Veneto al Regno di Sardegna, attorno al 1845, aveva attraversato il Lago Maggiore di notte.

Con la nascita del Regno d’Italia, divenne cittadino italiano. Come tutti i padri, in regola con Dio e con gli uomini, cercò di dare al figlio le premesse per una vita migliore. Invece di avviarlo, a dodici anni, in qualche “filanda” o a far da garzone ad un muratore, magari emigrante, rinunciò all’entrata che il ragazzino avrebbe potuto portare in famiglia, anzi, fece fronte a qualche costo per ottenere che alcuni fabbri della Valcuvia accettassero di insegnare il mestiere al figliolo.

Il tirocinio, fatto di chilometri a piedi e di almeno una decina di ore di sudore ogni giorno, fu di non pochi anni. Nel corso di quel tempo il bisnonno, precursore nelle pubbliche relazioni, si fece amico del maniscalco di Varese. Quando il giovane Pasquale credeva ormai di “avere imparato il mestiere” e lo proclamò in famiglia, papà disse: “..non ancora..a Varese c’è l’ippodromo, se impari a trattare i cavalli da corsa, sarai qualcosa di più”. Così Pasquale passò ancora mesi dal maniscalco di Varese. Ferrera era troppo lontana per tornare ogni sera, con il permesso del padrone, dormiva in bottega. Papà Vittore, come d’accordo, ripagava il vecchio fabbro del disturbo di insegnare il mestiere al giovane, con qualche decina di litri di vino Caino.

Pasquale imparò a ferrare i cavalli da corsa con l’alluminio. Era l’unico a saperlo fare in tutta la vallata. Quando riuscì ad avere una bottega sua a Ferrera, i figli dei maggiori locali arrivavano da lui per avere il cavallo ferrato come quelli da corsa. Con tranquillità ed indipendenza faticò per oltre cinquant’anni, non divenne ricco, ma riuscì ad avere una ca-



Il «Grand Hotel d'Italie» edificio ancora esistente ma trasformato al pianterreno in negozi e nei piani superiori in appartamenti situato nell'attuale Via Vittorio Veneto, angolo Via Bagaini. L'albergo disponeva di un giardino dove fu costruito il «Cinema Vittoria».

sa tutta sua e a far prendere un diploma ai suoi tre figli. Per un secolo fa, non era poi cosa di poco conto. Racconto questa tiritera sui miei antenati pensando al più preoccupante dramma del nostro Paese: un giovane su tre non "trova lavoro".

Impensabile ed anche demenziale fare oggi, negli anni duemila, quello che era preveggenza un secolo fa, ma è da riflettere sul fatto: genitori iscrivono un figlio ad una scuola. Purché riesca a prendere il "pezzo di carta" sono disposti a sacrifici rilevanti. Il giorno in cui il pargolo esce dalla scuola, va da un artigiano che continua nell'istruzione, allora iniziano subito pretese e lista di diritti. Controllo pubblico, così che non avvengano abusi è doveroso, da ricordare è però che chi trasmette cognizioni, dona qualcosa che vale ben più di una somma di denaro: il solo ed unico valore è la padronanza di un mestiere. Questa vale per tutta la vita ed in ogni parte del mondo. La giovinezza è un capitale che tutti posseggono, ogni giorno però diminuisce e non torna più.

Giotto, ragazzo, fu allievo di Cimabue, divenne poi il grande che conosciamo. Cimabue, certamente, lo fece lavorare duramente nella sua bottega. Pensiamo che fu Cimabue a pagare Giotto, o che fu papà Giotto a pagare Cimabue?

Omettendo, per ovvie ragioni, l'autore di tale testo, alla riflessione di cui sopra, aggiungasi un commento. Oggi si va oltre e ci si lamenta del fatto che un giovane su tre non trova lavoro. Scorrendo i giornali, si notano invece intere pagine che portano offerte di lavoro, nella vita poi di tutti i giorni si constata la carenza di mano d'opera specializzata; a titolo di esempio mancano, infatti, muratori, carpentieri, decoratori, idraulici, elettricisti, fabbri, falegnami, panettieri, sarti e persino boscaioli e taglialegna e altro ancora; mestieri artigianali un tempo apprezzati che sempre hanno dato lavoro e guadagno, oggi invece snobbati e ritenuti non più degni di essere presi in considerazione.

Il perché ha diversa natura. Tralasciando la scusante, valida fino ad un certo punto, dei tempi che son cambiati, credesi che invece della buona volontà, sia subentrato un certo lassismo e poi, il fatto di far troppo affidamento a "formali pezzi di carta" fa il resto. Giusto cercare di migliorare, però con una dovuta acquisita esperienza che, per aver diritto ad un guadagno, necessita di quel che una volta veniva chiamato "far gavetta". Purtroppo in questo Paese il "far gavetta" più non rientra nelle regole, viene invece imposto a chi dà lavoro, di pagare l'inesperienza come (o quasi) di un operatore che già l'ha acquisita. Poiché "il rendimento" è diverso, nessuno più si assume il costoso carico di assumere apprendisti: da qui, oltre il lassismo, il nascere della disoccupazione (Giotto padre, Giotto figlio e Cimabue non fanno più storia e nemmeno buon esempio).

Vero quindi e significativo è l'intero esposto del succitato scritto in una storia di vita che oggi difficilmente viene recepita, pur vivendo in una crisi che attanaglia tutto e tutti. In pretese, senza sacrifici per diversificare in ciò che ancora è possibile, ci si lamenta, preferendo essere disoccupati.

Non sto a raccontare la mia storia nel "far gavetta"; è troppo lunga.

Concludo: oggi più che il lavoro, manca la buona volontà.

“Al Savor”

Ivan Parafuppi

Moglia Gonzaga è un antico paese della Bassa Mantovana. Lì ci sono tanti ricordi collegati alla storia della mia famiglia. In questi giorni, sull'onda emozionale di un immane disastro che ha sconvolto l'amato posto e la vita dei suoi abitanti, mi sono tornati alla mente tanti racconti di vita, passatimi da mio padre e da altre persone che ormai stanno vivendo l'eternità, secondo il credo della gente di fede. Anche lì, adesso, a parte il sisma, molto è cambiato.

Al tempo della guerra 15-18, dove finivano le case basse della periferia, iniziavano i terreni coltivati ed un grande prato; non erano ancora le quattro del mattino quel giorno e, soltanto i mungitori erano già all'opera nelle stalle. Il resto della gente avrebbe iniziato l'attività qualche ora più tardi.

Al morire della notte, una leggera nebbiolina impregnava l'aria, passando una mano sul man-



to erboso e si sarebbe bagnata, chiaro segno di tempo bello. Era la coda dell'estate e fra qualche giorno sarebbe iniziata la vendemmia, prima dell'arrivo delle piogge settembrine che avrebbero potuto danneggiare i turgidi grappoli di uva matura. In fondo al campo di trifoglio scorreva una “Dgana”, era un fosso artificiale avente funzione irrigua e di bonifica. Bisognava sbrigarsi perché fra poco i raggi dorati del sole nascente, potevano svelare i segreti della notte.

Il ragazzo la sera prima, aveva già fissato una forcella in cima ad un palo di tre o quattro metri; arrivato sulla sponda del fossato, gettò una grossa borsa dalla parte opposta, poi, aiutandosi col palo, saltò dall'altra parte anche lui. Al di là del fosso non molto largo, si estendeva un grande vigneto di uva nostrana: “l'uvegn”, a grani piccoli nerissimi, forte di parte zuccherina e di talino, molto apprezzata nella produzione di un vino scuro, sapido e frizzante, che rilasciava sui bordi delle scodelle lignee in uso allora nelle osterie della zona, un alone violaceo molto gradito dagli intenditori.

Il vigneto era posto sul confine di una delle 99 proprietà del Cavaliere Salvaterra, 99 proprietà in quanto la legge del tempo proibiva ad un unico soggetto di possedere 100 beni immobiliari, per cui il Salvaterra aveva adottato il sistema di vendere un podere piccolo, appena prima di acquistarne uno più grande.

Per ciò che riguardava i fondi agricoli, vigeva un'altra legge la quale stabiliva che, nel caso l'affittuario di un podere potesse dimostrare con documenti validi, che la sua famiglia avesse pagato l'affitto del fondo in qualsiasi forma o valore, per cento anni consecutivi, il fondo passava automaticamente in proprietà dell'affittuario. In un inconveniente del genere capitò anche il cavaliere Salvaterra; era assai gustoso nei suoi particolari il racconto

dell'episodio, come lo faceva mio padre. Lui era fratello di latte del figlio del cavaliere, suo coetaneo e conosceva anche l'affittuario in questione, il quale, per avere conservato tutti i documenti antichi dei suoi avi, si trovò proprietario con i suoi fratelli di una bella cascina, senza spendere una baiocca!

La baiocca era una moneta, la doppia d'oro dello Stato della Chiesa, che, al tempo, la levatrice applicava sotto le fasce del neonato, in corrispondenza dell'ombelico appena tagliato, onde evitare infezioni. Non ho potuto sapere se la baiocca la mettevano anche ai pargoli della povera gente; qualcuno mi raccontò che quell'aureo era di proprietà della levatrice che, dopo due o tre giorni, a ferita rimarginata, andava a recuperarla assieme all'onorario.

Un giorno, il fiduciario del cavaliere, si recò presso la suddetta fattoria per ritirare la solita quota d'affitto; l'affittuario, con molta gentilezza, lo invitò in casa, gli offrì un bicchiere di quello buono, un corno di pane bianco appena uscito dal forno della cascina, con qualche fetta di salame casareccio profumato; parlarono del più e del meno come due vecchi amici, si conoscevano ormai da anni! Poi, alla fine, il fiduciario tirò fuori dalla vecchia borsa sdrucita di cuoio, la ricevuta pronta, con la quota dell'affitto ma, di rimando, l'affittuario, con un sorriso, disse all'amico: *“Mangiato hai mangiato, bevuto hai bevuto, ma adesso devi andartene da casa nostra perché noi abbiamo molto da fare; per quel che riguarda la ricevuta, di pure al cavaliere che se la può mettere dove non ci batte il sole!”*

L'amministratore non riusciva a capire; alla fine chiuse la borsa ed uscì sul cortile dove incappò nel resto della famiglia che rideva a crepapelle, piccola rivalsa dei discendenti di quattro o cinque generazioni che per un secolo avevano irrorato quelle terre scure con il loro sudore.

Al cavaliere non mancava il denaro; le provò tutte ma non poté farci nulla. Molto probabilmente, la legge era più spiccia ed onesta qualche secolo fa.

Ma ora torniamo al Saltafossi. Nell'estate del 1917 aveva solo 15 anni ed era il sostegno della famiglia Paraluppi perché il padre Ciro ed i fratelli Aldo ed Umberto erano in guerra; lo zio Gino aveva 11 anni, mio padre 8 e la zia Leila 4. Era quella la situazione nella casa di nonna Angiolina Malvezzi dove entrava soltanto un piccolo sussidio governativo che bastava sì e no per il pane. Per il resto, bisognava arrangiarsi in un modo o nell'altro.

L'Aristide, dopo essere saltato al di là del fosso, riempì la borsona di bei grappoloni maturi, assicurò la borsa alla forcilla del palo e, con un po' di fatica, la ribaltò al di là del fosso; poi, con l'aiuto del palo, saltò dall'altra parte anche lui. Nella borsa c'erano almeno 10 kg. d'uva che, nella manovra, s'era un po' acciaccata, ma tanto, era da pigiare per farne mosto. La faccenda s'era risolta in meno di mezz'ora. Nel frattempo la nonna aveva già schiacciato nel mortaio il mallo di tre o quattro kg. di noci riducendoli in poltiglia.

L'Aristide, appena arrivato, pigiò l'uva con molta energia per farne uscire il più possibile anche la parte colorante e sostanziosa; la colò, la versò in un paiolo di rame insieme al mallo pestato; la nonna aggiunse qualche chiodo di garofano con una grattatina di noce moscata ed accese il fuoco. Dopo mezza giornata di fuoco lento, ne sarebbe risultato un decotto denso che chiamavano “El Savor”, un companatico nutriente e molto gradito che, conservato sotto vetro, serviva soprattutto nel periodo invernale. Secondo la nonna era anche un toccasana contro tosse e raffreddore. Si può parlare, in questo caso, di vecchi rimedi empirici contro i mali invernali, nei quali le splendide donne di casa del mondo antico, erano maestre.

Non era comunque il caso di meravigliarsi di qualche prelievo “non autorizzato” perché a quei tempi era in voga un detto. *“la roba ag ghè in tai camp, l'è dal signor e at tuti i sant”* (la roba che c'è nei campi è del Signore e di tutti i Santi) Però non si deve interpretare la parola “Signor” come Gesù. Si intendeva come Signor Padrone, i “Sant” erano invece la povera gente sempre alle prese con i problemi più elementari della sopravvivenza.

Storia della prostituzione (2^ parte)

Mauro Vallini

La prostituzione nell'antica Roma.

All'apice della loro potenza, i Romani s'ispirano molto alla cultura greca; ora Zeus, il padre degli dei, si chiama Giove, Afrodite, la dea dell'amore, è Venere e di quest'ultima divinità, durante tutto il periodo imperiale, si trovano statue erette in suo onore.

Proprio come i Greci, i Romani avevano il culto della bellezza ma, a differenza dei Greci, non riservavano alle prostitute grande considerazione. Nei confronti della prostituzione avevano un approccio pragmatico e non era affatto una professione di grande prestigio. Innanzi tutto molte erano schiave, i loro padroni non facevano altro che affittarle, non lo consideravano degradante per le donne coinvolte, dovevano offrire prestazioni come qualsiasi altro schiavo.

La vita dissoluta dell'impero, con tutti i suoi eccessi, offriva molte opportunità di lavoro per le lucciole. Le donne di vita erano chiamate "**lupae**" (lupe) perché, per richiamare i potenziali clienti, imitavano l'ululato del lupo. Esse si davano da fare ovunque: sulle gradinate del Circo massimo, nelle terme, persino nei cimiteri.

Ma i luoghi deputati al piacere sessuale mercenario erano, nel corso di tutta l'epoca romana, i **lupanari** (dal latino *lupa* = prostituta), vere e proprie *case d'appuntamento*, o *bordelli*. Alcuni sono tuttora visibili nelle rovine dell'antica Pompei.

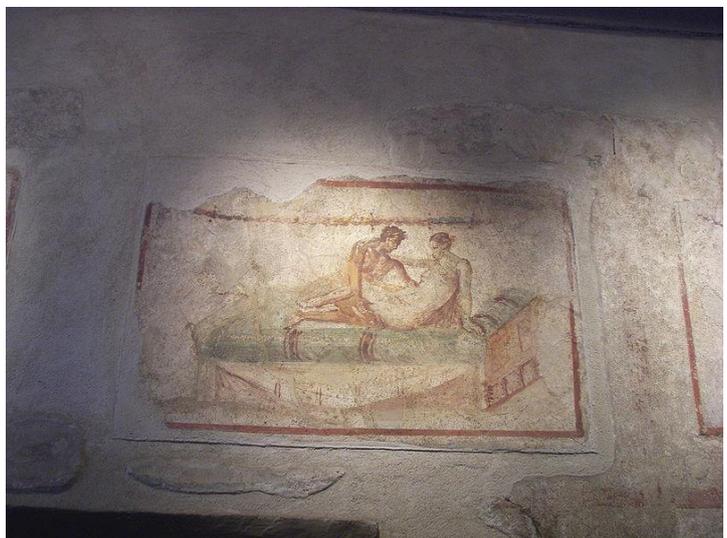
A Pompei nell'*insula* VII, 12, 18, è rimasta traccia di due tenutari, Africano e Vittore che, prima della distruzione della città, avvenuta a causa dell'eruzione del Vesuvio (79 d.C.), gestivano un bordello molto florido che era uno dei circa venticinque, collocati soprattutto nei pressi di incroci con strade secondarie. Rilevante il numero dei bordelli presenti a Pompei, una città di 8000-10000 abitanti in confronto ad esempio alla più popolosa Roma dove se ne contavano, nel IV secolo, "solo" 45 o 46; in realtà nei registri regionali non si teneva conto di quelli che erano mascherati da osterie; nel numero, poi, bisogna contare anche quelli situati in campagna dove i possidenti integravano i loro guadagni aprendo lupanari.

La maggior parte dei bordelli erano costituiti da una semplice camera sul retro di una locanda ed erano frequentati generalmente dal popolo minuto che profittava del basso prezzo a cui erano offerte queste prestazioni sessuali.

Lo spazio dedicato alle camere era sfruttato al massimo: vi era un letto rialzato in muratura sul quale era posto un corto e resistente materasso. L'ambiente era spesso sporco e affumicato dal fumo delle lanterne.

Sui muri sono rimaste le impronte delle scarpe dei clienti che sbrigativamente soddisfacevano le loro necessità. L'unico ornamento delle *cellae* erano le pitture murali erotiche (con raffigurate le *specialità* delle ragazze) a decorazione dell'ingresso e delle porte.

Nelle camere delle prostitute si poteva accedere direttamente dalla strada oppure, quando erano situate al primo piano, di un'*insula*, tramite una scala esterna. Talvolta solo una tenda separava la stanza dalla strada.



Sulla porta della cella era riportato il nome della donna e il prezzo della prestazione e un cartello di *occupata* serviva ad avvertire di aspettare il suo turno il nuovo cliente che ingannava il tempo scrivendo sui muri.

La maggior parte dei bordelli erano una sorta di piccole aziende dove il padrone faceva lavorare due o tre schiave come prostitute oppure ricavava un reddito con l'affitto della *cella meretricia* a donne libere.

Il bordello era spesso segnalato all'esterno da insegne molto esplicite:

- un fallo e la scritta: *Hic habitat felicitas*. «Qui abita la felicità» ;
- quattro falli e un bussolotto per il gioco dei dadi;
- le tre Grazie assieme ad una donna più anziana e la scritta *ad sorores IV*. «alle quattro sorelle»

Un modo molto usato per attirare i clienti da parte delle prostitute era quello di vantare la propria "merce" in strada davanti al bordello oppure offrirsi nude, o con una veste trasparente, da una finestra alla vista di chi passava.

Le zone in Roma dove erano più diffusi i bordelli erano la Suburra, abitata dalla plebe, o i luoghi circostanti il Circo Massimo: «per andare al circo occorre passare dal bordello» si lamentava il cristiano Cipriano.

Proprio in quella zona, vicina al palazzo imperiale, la moglie dell'imperatore Claudio, Messalina, aveva la sua cella riservata dove a buon prezzo si prostituiva con lo pseudonimo di Lycisca, finché «esausta per gli amplessi, ma mai soddisfatta, rincasava: con le guance orribilmente annerite e deturpata dalla fuliggine delle lampade, portava la puzza di bordello nel letto dell'imperatore».



MESSALINE DANS LA LOGE DE LYSCA

Per evitare «il volgare e sudicio bordello» i romani più ricchi si facevano venire le prostitute in casa ma vi erano anche locali per gli uomini "migliori" come il lupanare costruito sul Palatino, di proprietà dell'imperatore Caligola, dove esercitavano donne di classe e fanciulli liberi le cui prestazioni venivano pubblicizzate al foro da un dipendente imperiale che «invitava giovani e vecchi a soddisfare le loro voglie»

Giudizio morale

Si sbaglierebbe a pensare che nella Roma antica fosse considerata moralmente negativa la prostituzione o chi frequentava i bordelli, anche se in vero qualche patrizio preferiva non farsi riconoscere servendosi di una parrucca e coprendosi il volto con un cappuccio.

La prostituzione in genere era considerata un fatto normale e naturale fin dai tempi del severo conservatore degli antichi costumi Catone il censore (234 a.C. circa – 149 a.C.) il quale vedendo uscire un giovane da un bordello si congratulò con lui perché in modo così tranquillo soddisfaceva i suoi istinti. Notando però, diverse altre volte lo stesso giovane, nella medesima occasione, gli disse: «*Ti ho elogiato perché ci sei venuto, non perché ci abiti*».

È in questo panorama che emerge la figura di Sant'Agostino, uno dei Padri della Chiesa. Una volta il santo, mentre pregava disse: «*Signore, guidami alla castità ... ma non subito.*» All'inizio il Santo non era affatto indifferente al fascino femminile, ma poi abbracciò il Cristianesimo e decise di rinunciare ai piaceri della carne. Secondo Agostino, il sesso era giustificato solo dal sacro vincolo del matrimonio ma, proprio come i Greci, considerava la prostituzione come qualcosa di necessario. «*Se si sopprimevano fra gli uomini le prostitute, la libidine metterebbe tutto sotto sopra.*».

Le Olimpiadi dello sport e gli spot della RAI2

Giovanni Berengan

Prima che iniziasero le Olimpiadi dello Sport, che come si sa si svolgono ogni 4 anni in una Nazione diversa, La RAI aveva talmente “strombazzato” la trasmissione di tale avvenimento sui suoi canali televisivi, che quasi quasi sembrava di essere presenti tutti a Londra.

Ma, all’atto pratico, i notabili della Rai hanno trasmesso le Olimpiadi degli Spot Pubblicitari.



Che vergogna, che occasione persa! E poi si sente dire che molti utenti non pagano il canone. Per forza. I soldi li spendono per super pagare se stessi!

Dico fortunati coloro che potevano sintonizzarsi su SKI o sui canali della Svizzera.

Riporto a tal proposito quanto pubblicato su “La Gazzetta dello Sport” il 1° Agosto c.a. *“Certo, sei impotente nelle mani di altri. Per esempio noi ci siamo innervositi nel vedere il concorso femminile a squadre di ginnastica interrotto prima dal Tg.2, dal meteo, dalla pubblicità, dalla sigla lunghissima dei Giochi, poi ancora dagli spot, ed infine il Beach-Volley.*

Avremmo voluto goderci la Ginnastica con la telecronaca di Andrea Fusco, e con il commento di Igor CASSINA...In quel momento avremmo voluto avere il telecomando come facciamo con SKY. O sintonizzarci sulla Svizzera, invece di subire lo zapping della Rai, ma non era possibile.”

Guardare le Olimpiadi così come sono state trasmesse dalla RAI faceva diventare nevralgici. Si saltava continuamente da una gara all’altra, intervallate da spot pubblicitari, sigle varie, ed interruzioni inutili, musicchette monotone ed interminabili, con la maggior parte dei commentatori che discutevano tra di loro come se fossero al bar, e non si riusciva mai ad entrare nel clima agonistico delle varie discipline, al punto di stancarsi e quindi sintonizzarsi su altri canali o spegnere il video.

Cosa ci stanno a fare tutti i Direttori e Dirigenti, di cui la RAI dispone e che non sono mai intervenuti in questo scempio, così come pure il garante della pubblicità! Diciamo che è stato un modo vergognoso di programmare la trasmissione di un simile avvenimento, e chiudiamola lì.

Organizzare le Olimpiadi, ai nostri tempi, è qualche cosa che sembra incredibile.

Basti pensare che a Londra hanno partecipato 205 Nazioni con la presenza di circa 16.000 atleti. A cui vanno aggiunti gli allenatori di ogni singola specialità, gli accompagnatori, i preparatori atletici, i Dirigenti. Poi ci sono i Commissari ed i Giudici di gara, gli arbitri, gli addetti al controllo delle linee di margine, con la presenza di esponenti di tutte le Nazioni partecipanti.



D'accordo che la lingua inglese è pressoché universale, ma ve l'immaginate gli idiomi linguistici di tanti Stati, le usanze, i dialetti, l'alimentazione, le abitudini i sistemi di vita di tutte queste persone concentrate in un'unica località anche per la sola durata di 20/30 giorni? E poi le condizioni di tempo, il clima, le variazioni atmosferiche...

Oltre alle Cerimonie di apertura e chiusura dei Giochi Olimpici, vanno considerate anche tutte le strutture ed attrezzature degli impianti sportivi.

In questa Olimpiade era ben 33 gli impianti sportivi predisposti per le varie discipline, che contemplavano la disputa di 330 avvenimenti tra esibizioni di singoli atleti e competizioni a squadre.

Il Villaggio olimpico, con gli alloggi degli atleti ed una capacità di 17.320 posti letto, dotato di negozi, aree verdi, ristoranti, servizi medici e locali di intrattenimento era a circa 30 minuti da qualsiasi sede in cui si disputavano le gare. Qualcosa da non credere.

Poi le gare, e gli atleti delle varie Nazioni, con le varie divise a seconda si trattasse di presentazione, agonismo o premiazione, quest'ultima con un cerimoniale molto rigido e perfettamente organizzato.

E poi la bellezza dei concorrenti, in particolare delle atlete, che potevano benissimo fare concorrenza alle varie Miss e Reginette che vengono elette nei vari concorsi di bellezza in tutti gli Stati.

Peccato che tutto questo non sia stato sufficientemente diffuso, anche in differita, dai programmi televisivi nazionali, nonostante la quantità di "inviati speciali" mandati a Londra per questa magnifica manifestazione sportiva.

Per quanto riguarda gli atleti italiani, c'è da dire che si sono comportati più che onorevolmente, conquistando la bellezza di 28 medaglie, di cui 8 d'oro, 9 d'argento ed 11 di bronzo. Ciò ha permesso all'Italia di classificarsi all'8° posto nella graduatoria mondiale.

La prossima Olimpiade verrà organizzata in Brasile a Rio de Janeiro, tra quattro anni.

Viviamo nell'era della tecnologia

Adriana Pierantoni

S'avvia verso la conclusione, l'anno 2012...!
Il tempo corre e va mostrandoci e lasciandoci i più svariati cambiamenti nel "bene" e nel "male".

Non manca niente nei due ambiti citati. Vorrei poter affermare che il bene aumenta, che migliora e che procede, sempre più, nel positivo, ma francamente non ne sono in grado. Mi pare che, con la nota crisi che ci perseguita, una crisi proprio "globale" nel vero senso della "parola", nessuno possa parlare di "bene" per una serie infinita di motivi, come già sappiamo purtroppo, ed eccoci precipitare anche nel "male" come, in fondo, è sempre stato nel cammino dell'umanità come racconta la Storia.

Una cara amica mi dice che il progresso veloce della tecnologia la spaventa. Tutto sta cambiando e noi anziani ne risentiamo di più, viviamo coi vecchi sistemi nella testa e ce ne andremo al Creatore prima di imparare qualcosa al passo coi tempi. Le nuove generazioni verranno su molto diverse. I computer cui già si ricorre per consultazioni di vocabolari, enciclopedie e libri vari, sostituiranno nelle scuole i libri di testo, diventeranno il mezzo veloce di comunicazione scuola – famiglia e viceversa... Addio pagelle, moduli d'iscrizione, quaderni, diari libri e chi più ne vuole più ne metta. Si risparmierà, dicono, il cosiddetto "cartaceo", e...le nuove spese?

Quante cose sono cambiate dai tempi della nostra gioventù tanto che siamo riusciti a vedere realizzate le previsioni della fantascienza. E Il futuro è ancora un mistero, più misterioso delle origini della vita stessa che filosofi hanno sempre cercato e cercano di scoprire unitamente agli scienziati. Il Dio di buona parte della società umana diventerà la scienza in genere con la quale l'uomo del futuro vorrebbe forse sfidare Dio Stesso. Questo, ecco, terrorizza l'amica cui ho fatto cenno, donna di fede profonda che vede troppa presunzione e superbia negli uomini autori del progresso.

Personalmente, non oso pensare in modo così eccessivamente negativo. Comprendo che il mondo va cambiando ma, nello stesso tempo, preferisco pensare ad un'umanità futura che si migliori, che sappia avvalersi delle sue scoperte per il bene e non per il male collettivo: Può essere che il Vero Creatore, Dio, anticipi la fine dei tempi e ci punisca, chissà...? A questo punto la solita amica direbbe: « *E' inutile pensare, solo Lui sa, come, quando e cosa farà... !* »

Io comunque, rientrando nel mio piccolo mondo personale, possiedo ed uso un p.c. ovvero, per amor di chiarezza, un personal computer.

Questo ... alla cui tastiera, ora sto scrivendo il presente articoletto per il periodico "La Voce" che state leggendo e sul quale potreste anche scrivere...a vostra volta, le impressioni o le risposte ai nostri dubbi, ai nostri interrogativi, il vostro parere, insomma...!

Quel poco che ho imparato maneggiando detto prodigio elettronico, mi soddisfa, mi aiuta, addirittura m'incanta! Sfrutto quello che gli eccezionali inventori mi danno, non mi allargo troppo, non pretendo di più, e mentalmente e confidandolo a voi lettori, "**ringrazio la tecnologia**" perché io, in base alla mia esperienza ed in base alla mia situazione come ho scritto nella poesia "Come un gabbiano", pubblicata nella sezione "L'angolo della poesia" approvo e... la vedo così:

(Non preoccuparti, mia cara amica, apprezza le eccezionali possibilità della mente umana, che, dopo tutto, le vengono da Dio:::!!!)

Racconti al passo 2012

Laura Franzini

Durante il mese di Agosto ho partecipato con i miei famigliari alla 2° edizione di "RACCONTI AL PASSO 2012", ovvero a sei tappe in luoghi del nostro territorio per raccontare storie di acque che collegano i monti ai laghi, con Betty e Chicco COLOMBO.

L'iniziativa era patrocinata dalla Regione Lombardia, dalla Comunità Montana Valli del Verbano, e dal Parco Campo dei Fiori.

Di queste sei tappe noi abbiamo avuto la fortuna di partecipare a tre.



La prima a Masciago Primo, piccolo borgo molto ben conservato che si trova a sud del Monte S. Martino lungo la Valganna. Meta: la cascata del torrente Casc che scorre in un ambiente ombroso e fresco, molto suggestivo dove Chicco e Betty hanno raccontato storie semplici ed al contempo affascinanti su quel luogo ed in particolare sul mulino ora in stato di completo abbandono.

La seconda tappa era al villaggio Cagnola in località Rasa dove la meta era la sorgente dell'Olona, luogo magico in un sito importante sia dal punto di vista storico che idrogeologico.

Gianni RODARI, Dario FO e molti altri, coltivarono l'esperienza educativa di Sergio ROSSI e della sua famiglia proprio in questo luogo.

Anche qui Chicco e Betty si sono cimentati in esilaranti esibizioni ed in particolare in una trasposizione personalizzata del fiume Olona (il figlio) che finalmente torna alla sorgente (la madre) dopo aver vissuto e subito sfruttamento indiscriminato delle sue acque. Narrazione che ha toccato e commosso profondamente tutti i presenti.

La terza tappa era alla Forcora. La meta: la Piana di Carmizun.

La Piana si trova camminando dopo la Forcora verso le baite di Montevecchio. Qui il soggetto della narrazione di Chicco e Betty sono stati gli animali: capre, mucche, cavalli ed asinelli. Questi ultimi, molto docili, hanno accettato di essere cavalcati dai bambini mentre ci seguivano nella magica passeggiata al fresco dell'aria di montagna.

Oltre allo stupore suscitato dalla bellezza dei luoghi si rimane incantati di fronte a Chicco e Betty, attori, poeti, affabulatori che ti trasmettono bellissime emozioni, divertendosi.

La folta partecipazione di pubblico alla scorsa edizione ed a quella del 2012 li spingeranno a programmarne una terza.

Gli spettatori, seduti sui prati hanno manifestato un grande interesse per il territorio e le sue ricchezze paesaggistiche e culturali.

Il vaso magico

Giuseppina Guidi Vallini

Dalla mia amica Adriana mi è stato dato in visione, nel caso avessero potuto essere utilizzate le favole e le fiabe in esso contenute per gli incontri con gli ospiti del CDI, il libro *“Il vaso magico – favole e leggende dei Giriama”* (si legge Giriama), di Mela TOMASELLI – editrice “Missionaria Italiana”.

Nel leggere le favole, le fiabe e le leggende in esso inserite, mi sono resa conto che non potevano costituire materiale di incontri con gli ospiti del CDI perché raccontate con metodo assai diverso dall’usuale: piuttosto lunghe, con parole di tradizione africana, non facilmente capibili.

Il libro, però, mi ha molto colpito proprio per la capacità dei Giriama di raccontarsi ed ho pensato di trasmettere sulla Voce alcune informazioni e alcune riflessioni relative al contenuto di questo testo.

Mela TOMASELLI, operatrice culturale, animatrice teatrale, assieme ai suoi amici e a giovani giriama, ha raccolto, registrandole in cassette, le loro storie, fiabe, leggende, proverbi, filastrocche, indovinelli, cerimonie, trascrivendole poi e facendo tradurre in italiano e in inglese i testi. Sono sorte molte difficoltà riguardo alla lingua in quanto gli stessi giriama correggevano questa o quella parola e, una volta apportata la correzione, il testo scontentava qualcun altro perché ognuno difendeva il suo “giriama autentico”.

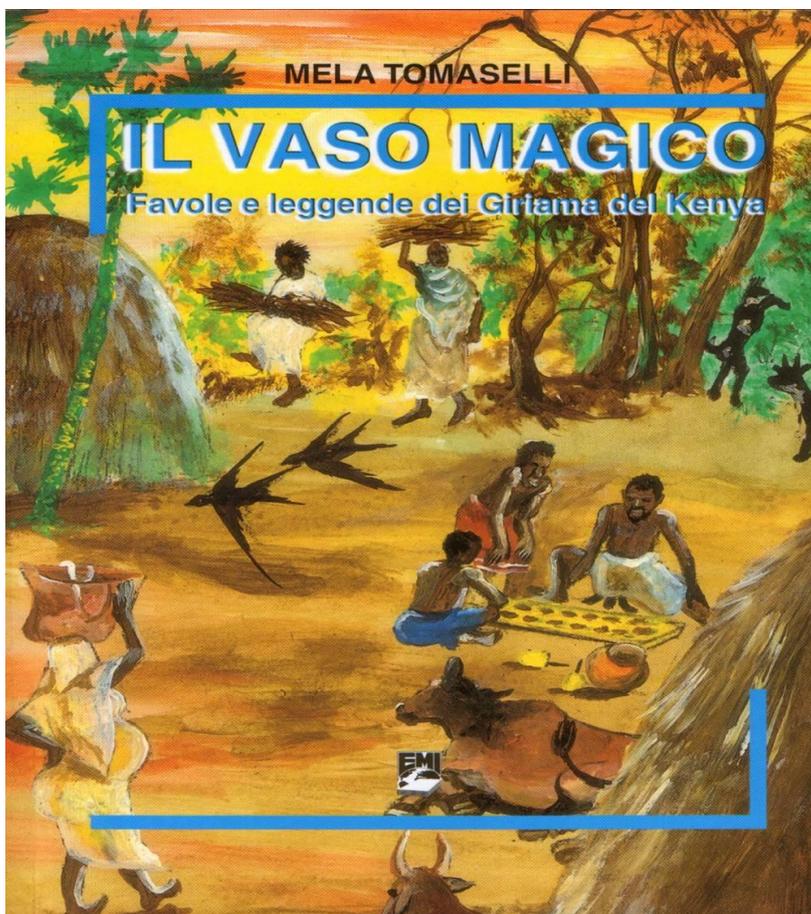
Le favole, le fiabe, le leggende suddivise nei seguenti capitoli:

- **Incantesimi** (*La piccola pietra – Acqua di Pemba*)
- **Storie di animali** (*Perché i pipistrelli vivono lontano dagli altri animali – Perché la rana ha la pelle piena di bolle*)
- **Strane storie** (*Perché la mano e la zanzara non vanno d’accordo*)
- **Leggende** (*Le nove tribù di Mijikenda*)

Sono state tutte illustrate dall’artista Churchill OCHIENG, nato nel Kenia nel 1981, con un repertorio attinto dalla cultura africana, con particolare attenzione allo studio del costume e alla ritrattistica dei gruppi tribali.

Le registrazioni sono state tradotte da Francesca FABRIS, laureata in lingua e letteratura straniera presso la Università Ca’ Foscari di Venezia, che ha curato l’edizione e le traduzioni di questo libro.

Mela TOMASELLI ci racconta come i primi Giriama incontrati, siano stati bambini che non frequentavano la scuola, né conoscevano le fiabe del proprio paese, poi i loro genitori che non le ricordavano, mentre quei pochi nonni ancora viventi ne hanno raccontate alcune che ricordavano, ma soprattutto hanno indicato un villaggio sperduto dove non tutti i



bambini andavano a scuola. Alcune storie raccolte in questo volume le ha narrate una bambina di quel villaggio, di nome Furaha, nome che significa “felicità”

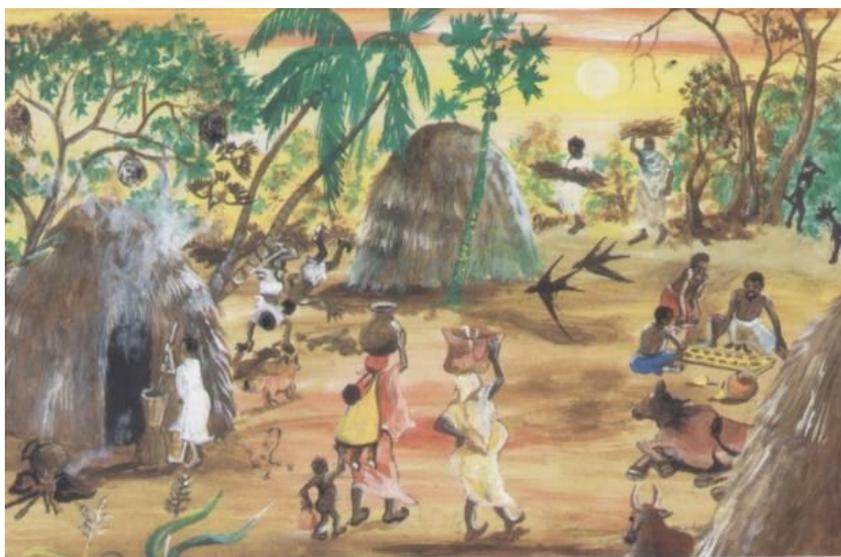
Le storie sono narrate con un metodo differente da quello usato nei nostri libri di fiabe, ad es. nelle fiabe *La piccola pietra* e *Acqua di Pemba* il narratore propone un’usanza del proprio paese, di come nel raccontare una storia, prima di iniziare, si cerchi di attirare l’attenzione di chi ascolta con la domanda “*siete pronti?*”, presumendo la risposta “*Racconta, dicitte la storia*” frase che viene ripetuta più volte. Poi viene posta l’espressione “*C’era una volta*” con la risposta alla domanda “*C’era che cosa?*” e, a questo punto la storia inizia con la partecipazione di coloro che ascoltano e termina con il detto “*Questa è la fine della storia*”.

Altro particolare di queste due fiabe del capitolo “Incantesimi” è la ripetizione di parole simbolo molto significative.

È da rilevare anche come in ogni fiaba, in ogni favola, in ogni leggenda vi siano illustrazioni così belle e così bene integrate nei vari racconti, da rimanere stupiti. È visibile una personale ricerca da parte dell’artista, improntata all’astrattismo e ad altre tecniche e verso temi di carattere religioso e filosofico.

Al termine dei racconti, di ogni fiaba, di ogni favola o leggenda, vi sono le traduzioni delle parole più significative in ordine alfabetico (circa 80) e l’indicazione di 33 curiosità tendenti a far conoscere e a far capire meglio le tradizioni di quel popolo, formatosi da un gruppo originario: i “Mijikenda”.

Questo popolo, per non entrare in guerra con i loro vicini “Galla”, aveva preferito, con l’approvazione degli “Spiriti Indovini” contenuti nel famoso “Vaso Magico”, portato con loro, allontanarsi in varie direzioni.



Le nove tribù di Mijikenda

Il vaso magico, ad un certo punto del viaggio, era caduto, si era rotto e spaccato in nove pezzi, consegnati ad ogni gruppo, costituenti poi le seguenti nove tribù:

Mu Digo – Mu Duruma – Mu Rahai – Mu Rihe – Mu Kambe – Mu Dhihana – Mu Chonyi – Mu Lauma – Mu Ghiirama . (Mu è solo un prefisso).

Ed è proprio nell’ultima leggenda intitolata “*le nove tribù di Mijikenda*” che viene indicata l’origine delle suddette nove tribù, con i loro nomi.

Torno a ripetere che questo libro è molto interessante perché fa conoscere un mondo sconosciuto, primitivo, sembrerebbe, ma denso di saggezza ed esperienze assai notevoli.

Mi auguro di aver saputo trasmettere almeno alcune di queste tradizioni così dissimili dal nostro modo di vivere, ma anche così caratteristiche e pittoresche e di aver suscitato interesse per questi costumi africani.

Un insolito strano sogno

Giuseppina Guidi Vallini

Nel leggere una rivista, mi ha colpito ed attratto questo significativo messaggio, di autore ignoto, che qui di seguito porto a conoscenza dei lettori della "Voce":

Una notte ho sognato che in via Saragozza era stata aperta una nuova bottega con l'insegna:

Dono di Dio

Entrai e vidi un angelo dietro il banco.

Meravigliato gli chiesi:

"Cosa vendi, angelo bello?"

Mi rispose: "Ogni ben di Dio"

"Fai pagare caro?"

"No, i doni di Dio sono tutti gratuiti"

Contemplai il grande scaffale con

anfore d'amore, flaconi di fede,

pacchi di speranza,

scatole di salvezza... e così via.

Mi feci coraggio e, poiché avevo

un immenso bisogno di tutta

quella mercanzia, chiesi all'angelo:

"Dammì un bel po' d'amore di Dio,

tutto il perdono, un cartoccio di fede

e salvezza quanto basta!"

L'angelo, gentile,

mi preparò tutto sul bancone

ma quale fu la mia meraviglia

vedendo che, di tutti i doni

che avevo chiesto,

l'angelo mi aveva fatto

un piccolissimo pacco.

Esclamai: "Possibile! Tutto qui?"

Allora l'angelo, solenne, mi spiegò:

"Eh sì, mio caro!"

Nella bottega di Dio

non si vendono frutti maturi,

ma soltanto piccoli semi da coltivare".



Poesia di Maria Luisa

Emozione

*V*iola,
 mi eri sconosciuta,
 piccola bimba
 dal volto diafano
 che il destino crudele
 ti ha resa così:
 immobile, senza parlare.

*A*dagiata sul divano
 dove la tua testolina
 è appoggiata sui cuscini,
 solo gli occhi, grandi,
 scrutano ciò che vedi,
 ma cosa vedi o senti?

*N*el tuo mondo arcano
 la vita è attorno a te.
 Lievemente ho accarezzato
 il tuo volto
 e un cenno di sorriso
 m'è parso di vedere
 sulle tue labbra!

*G*rande emozione
 ho provato nel mio cuore,
 è scesa e si è fermata!
 Piccola bimba,
 resterai sempre presente
 nella mia mente e nel mio cuore.



Maria Luisa Henry

Poesie di Lidia Adelia

La vita

*Sul palcoscenico della vita
più gli anni passano,
più scorre la vita semplice
come era nel passato.
Si ritorna bambini,
i freschi volti giovanili
appaiono come
un soffio di primavera.
Giochi innocenti
dove ci si divertiva
con poco o niente
inventando la felicità.
Uno spettacolo delizioso
ricordare i fanciulli
scivolare sulla neve
con tintinnanti slitte.
Il palcoscenico della vita
continua inesorabile
lasciando alla nostra mente
i ricordi.*

Varese

*Il sole benedice e riscalda
una giornata perfetta.
L'allodola gorgheggia fra gli alberi.
Una spumeggiante nuvola bianca
veleggia serena nel cielo azzurro
gettando ombre misteriose
sulle acque del lago.
In serata un'incantevole luna piena
Riflette i colori di ogni fiore e
allunga la sua luce in un quadro
che nessun fantasioso pittore
avrebbe potuto inventare.
Il pensiero vaga nel ricordare
quando giovane fanciulla
contemplavo le bellezze del creato
seduta vicino al mare.*

Mattinata autunnale

*Il sole è mite
il cielo azzurro cobalto
gli alberi si spogliano
dalle foglie colorate.
le castagne cadano
ormai mature e nell'aria
aleggia il profumo acre
della legna bruciata.
I muretti che si ergono
fra i campi sono ricoperti
dal muschio.
Una gazza vola
fra gli alberi mentre
un leggero vento autunnale
porta l'odore delle foglie
volteggiano, cadono e
lentamente appassiscono.
Il profilo della montagna
Il luccichio delle acque
del lago sotto i raggi del sole.
Tutto è perfetto e
L'occhio rimane appagato.*



Poesie di Luigi

Toccare le stelle

*H*o cercato tra i rovi
ed ho trovato un fiore.
*H*o percorso sentieri senza fine
per incontrare il mattino.
*H*o camminato nella mia primavera
fino a raggiungere la sera.
E quando mi sono fermato
ho trovato te, Donna
che mi aspettavi
col viso sereno
che mi raccontavi
le cose più belle
che mi han fatto
toccare le stelle.



Fine d'un capitolo

*A*spetto l'ultimo capitolo
della mia storia incompleta
nel tempo che passa veloce
alla ricerca dell'agognata meta.

L pensieri velati di tristezza,
mi accompagnano mesti e silenti
fra le spire del tempo nemico
ed i ricorsi che incombono roventi

*S*ono come trepide ali
che scivolano lente nel vuoto
e la mente sosta nell'aria
nell'attesa dell'ignoto.

L' ultimo capitolo di vita
si snoda seguendo il destino,
arrancando nel tramonto
prosegue stanco, il suo cammino.



Luigi Fortunato

Poesie di Giulio

Un nido vuoto

*Nel mio piccolo giardino,
custodito in fondo al cuore,
riaffiorano i ricordi di un tempo
ormai passato,
di un sorriso mai avuto
che per sempre ho perduto.
Un giorno di primavera
tra i rami di un roseto,
nacque un esile uccellino.
Era freddo e senza piume,
lo colsi con amore
e lo strinsi forte al cuore.
Al tepore aprì i suoi occhi,
vide solo un'alba grigia
e un cielo senza sole.
Ebbe il tempo di chiuderli
e volare in alto
per cercare più calore.
Mi rimase una ferita
che ancora mi fa male,
anche se fra gli angeli
io sento cinguettare.*



Farfalle

*Nel limpido mattino,
profumato di zagare e viole,
due farfalle si inseguono in volo.
È la vicenda eterna dell'amore
che s'impone alla vita.
Libere nello spazio sterminato,
volano di fiore in fiore
assaporando tutto il profumo,
tutta la bellezza
delle corolle schiuse.
Sono il sogno che passa
inebriando l'anima che spera!!
Fragile e lieve come le farfalle
è il sogno umano.
Quando ci pare infine
d'averlo in pugno e
schiudiamo le dita a contemplarlo
poca dorata polvere rimane
come a chi stringe
ali di farfalla.*



Percorso

Luciana Malesani

Navigo su una barca
con le vele bruciate
dalla salsedine,
stracciate dal vento.

*In alto e ovunque
sole e nuvole di latte.
Intorno alla chiglia
l'immenso azzurro
del mare.*

Anima e corpo
sono abbandonati
a un cammino
pieno di mistero
vuoto di significato.

*Una spinta vitale
m'impedisce
di sprofondare
riscattando
il desolato percorso
della vita.*



Come un gabbiano

Adriana Pierantoni

I tuoi due immensi blu
acqua mare ed aria cielo
sembrano persi.

*Il nero viscido
oro liquido dell'uomo
ha intrappolato
la tua beata libertà, gabbiano!
Il mio corpo sente l'età
lo scheletro arrugginito
storcendosi duole
il motore zoppica
lo spirito trova l'uscita.*

**Tu riconquisterai
i tuoi due mondi blu
io sono già libera!**

*Io, prima forse, fra color
che il cuor a poetar talvolta invita...,
ringrazio la tecnologia:
fra le dita il mouse, e..via!
M'inoltro virtualmente
in luoghi veri affascinanti
fra terra ed universo
fra natura e musica
rapita da dolce malia.*

**Leggo imparo cresco
mi sento felice e libera
come te, gabbiano!**



Sette rose rosse

Giampiero Brogini

*L*a vita è una foglia
trasportata dall'aria
che profuma di poesia.

*I*sogni
riscaldati dal sole
lusingano la mente
e i pensieri
sono una carezza
che avvolge.

*D*ipingo con l'animo
un paesaggio fiorito,
ho sette rose rosse
in fondo ai ricordi.

*M*a scivola il rimpianto
e si disperde al vento,
ormai polvere grigia
fuori dalla clessidra
del tempo.



La foresta dove nascono le viole.

Giancarlo Elli (ul Selvadigh)

Ma anche i violini. Nelle foreste di Panaveggio, in val di Fassa (trentino), famose anche per i cervi che la abitano, crescono degli abeti molto speciali.

Si tratta di abeti che producono le migliori tavole di risonanza del mondo, quelle impiegate per la realizzazione degli strumenti musicali più pregiati.

In queste incantevoli foreste, il famosissimo liutaio cremonese Stradivari, veniva a scegliere il legno giusto per i suoi celebri violini.



I Suoni delle Dolomiti 1998 - Uto Ughi Ensemble Archi della Scata Carigole, Parco di Paneveggio-Pale di San Martino foto Piero Cavagna

Ma anche oggi musicisti giapponesi, di chitarre, spagnoli e liutai di ogni dove si danno appuntamento nei boschi Panaveggio, un parco speciale, armati di ... martelletto!

Cosa se ne fanno? Cercano l'abete "musicale". Perché solo un albero su cento, possiede le caratteristiche adatte per trasformarsi in strumento musicale e, per scoprirlo bisogna percuoterlo col martelletto.

L'abete rosso, infatti, è in grado di trasmettere il suono grazie ai suoi canali linfatici, molto simili a canne d'organo.

Per questo gli alberi scelti vengono tagliati durante la luna calante, tra ottobre e novembre, quando nel tronco c'è minor linfa.

Usando questa precauzione, le assi ricavate risuoneranno meglio.

Alcuni approfondimenti: (Mauro Vallini)

L'abete rosso, scientificamente chiamato *Picea abies*, è un albero molto slanciato che può raggiungere altezze prossime ai 50 metri. Il tronco è dritto e cilindrico, la chioma lungamente piramidale. È così chiamato per le sfumature rossastre della corteccia.

La Chioma, con notevole capacità di ombreggiamento, è a forma di cono, con rami principali poco inclinati, da cui si dipartono rami secondari penduli. Gli aghi sono verdi, pungenti e singoli, inseriti singolarmente e disposti a spirale sui rametti.



Gli aghi sono verdi, pungenti e singoli, inseriti singolarmente e disposti a spirale sui rametti.

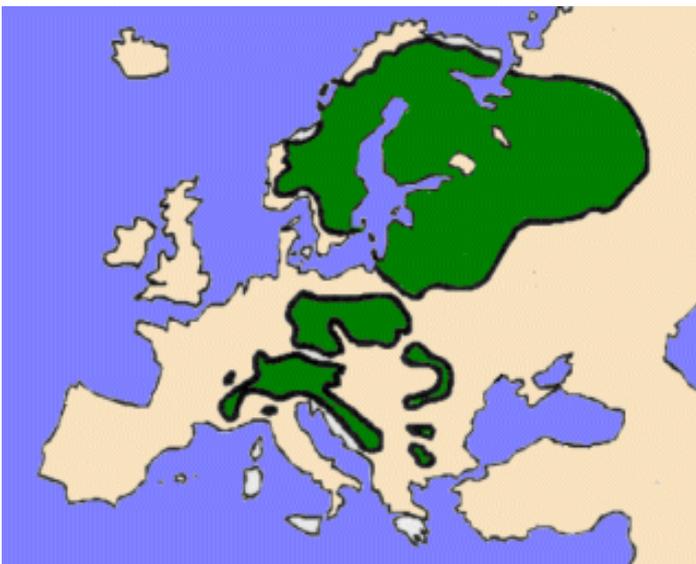
Portamento è eretto, con chioma piramidale e cima quasi sempre eretta. La ramificazione di primo ordine è verticillata mentre quelle di ordine superiore sono opposte e spesso pendenti.

La **corteccia** nell'abete rosso si presenta rossastra, sottile e squamosa, mentre nell'abete bianco è grigia. In seguito si ispessisce screpolandosi a placche e scurendosi.

Il **legno** è leggero, tenero ed elastico, resinoso di colore bianco-panna. Viene utilizzato soprattutto in carpenteria, negli imballaggi e come pasta per la produzione della carta. Con il suo legno vengono fabbricati strumenti musicali, in particolare le casse di risonanza dei violini.

Le **foglie** sono aghi sono lunghi circa 2 cm., sono persistenti e disposti a spirale sui rametti dove si inseriscono singolarmente su piccole sporgenze, conferendo ai rami una caratteristica pungente.

Essendo una Gimnosperma non possiede frutti; i semi sono prodotti direttamente dagli strobili (pigne). Quando sono mature le pigne si presentano pendule e cilindriche, rosso-brune, lunghe da 10 a 15 cm e larghe da 3 a 4 cm che, dopo aver perso i semi, cadono a terra intere.



L'abete occupa una vasta area che va dalla Scandinavia ai Balcani. In Italia è presente soprattutto nella cerchia alpina e limitatamente negli Appennini settentrionali.

L'Abete Rosso è una specie senza particolari esigenze nei riguardi della luce; predilige i terreni freschi e sciolti e può vivere anche sino a 400 - 500 anni. Forma boschi di soli abeti rossi oppure consociato al larice nelle zone più alte. Nelle peccete pure il sottobosco è quasi assente a causa della densità delle chiome, e quando questi boschi si sviluppano su suoli superficiali molto pendenti possono costituire un pericolo: l'abete rosso diventa un albero pesante ma

con apparato radicale poco profondo, e non dà quindi nessun contributo alla stabilità della montagna.

Funghi e ... funghi

Giancarlo Elli (ul Selvadigh)

Delle 500.000 specie esistenti nel mondo, circa 10.000 crescono in Italia e forse un migliaio lungo le nostre Prealpi. Una ventina appena sono quelli degni d'interesse sotto il profilo della commestibilità.

Tutte le specie, indistintamente svolgono un ruolo fondamentale nell'ambiente in cui si trovano, riducono al minimo le molecole organiche in modo che possono essere nuovamente assunte dalle piante e dar luogo ad un nuovo ciclo vitale.

Perciò: regola prima per il "Fungiatt" è non distruggere i funghi "matti" che incontra lungo il cammino, anche se fossero velenosi e, regola seconda, pulire sul posto quelli raccolti, anche se in maniera approssimativa, perché con le spore e l'apparato radicale, servono a fertilizzare il terreno, ragione per cui il sacchetto di plastica è vietatissimo a tutto favore del classico cestino di vimini o giunco (pena multe salatissime)

Quello della raccolta è un capitolo che un buon umorista avrebbe da scrivere fior di racconti, infatti, il fungo gioca a "nascondino" per natura... ovvero non si sa mai dove farà esattamente la sua apparizione. Certo il "fungiatt" ha qualche chance in più da giocare, memore delle generazioni precedenti, sa la mappa mentale del bosco con i posti "buoni" dove è avvenuta la raccolta negli anni precedenti ed in tal modo va o pensa di andare a colpo sicuro.

Ben diverso è l'atteggiamento del "fungiatt della domenica" che spesso impiega tutta la mattinata per coprire di funghi soltanto il fondo del cestino.

Tanti, troppi fattori naturali sono in gioco per poter dire dove trovare con certezza un fungo, tanto è vero che, a parte due o tre specie di scarso sapore, la scienza non è ancora riuscita a riprodurli in laboratorio.

In linea di massima, nelle Valli varesine, i boschi di conifere accolgono ovuli e porcini, quelli di latifoglie, porcini, spugnone cantarelli, russole e steccherini, ceppi isolati oppure prati, ospitano gallinacci, prataioli, mazze di tamburo e chiodini solo per citare alcune specie.



FUNGI COMMESTIBILI

FUNGI VELENOSI



Quanto a rispondere alla faticosa domanda: "come riconoscere un fungo velenoso?", il problema è da esperti, nel senso che è meglio puntare sulle poche specie conosciute, e lasciar perdere quelli che non si conoscono.

Tenete presente che i funghi velenosi sono poche specie, ma la maggior parte è comunque tossica o di scarso valore commestibile. In altre parole, meglio lasciarli dove si trovano, anche perché il vecchio metodo di far assaggiare al gatto, non funziona, oltre che essere crudele.

NEL DUBBIO CONSULTARE GLI APPOSITI UFFICI PREPOSTI DALLE AZIENDE SANITARIE E CHE OFFRONO UNA CONSULENZA GRATUITA.

Ed ora vi presento alcune ricette per gustare al meglio i funghi.

Funghi trifolati:



Soffriggere per 5 minuti due cucchiai di olio a fuoco lento con 100 grammi di burro e mezza cipolla a fettine, aggiungere i funghi, (meglio se di specie diverse) tagliati a pezzettini e proseguire la cottura per 10 minuti, spruzzare il tutto con un bicchiere di vino bianco e aggiungere uno spicchio d'aglio, salare, far cuocere per altri 10 minuti a fuoco lento, ed il piatto è pronto.

Frittata di spugnone:

Scaldare una noce di burro ed aggiungere i funghi affettati ed un pizzico di sale. Quando sono quasi cotti (una quindicina di minuti) unire due o tre uova sbattute e proseguire la cottura per un paio di minuti avendo cura di girare la frittata onde impedire che aderiscano al fondo.



Chiodini e polenta:



Rosolare un chilo di chiodini precedentemente bolliti in acqua salata e schiumati, aggiungere una manciata di farina bianca, un mestolo di acqua calda, un po' di passata di pomodoro, un bel trito di prezzemolo con un pizzico di sale, cuocere il tutto in due litri d'acqua, e servire con la polenta che sarà stata cotta in precedenza. *(dose per quattro persone)*

L'albero del mese: il castagno

Mauro Vallini

Il **castagno**, il cui nome specifico è *Castanea sativa*, è un albero molto longevo, di grandi dimensioni, che può raggiungere anche i 35 m d'altezza.

L'INTERESSE ECONOMICO

Il castagno aveva e mantiene un elevato interesse economico, ogni sua parte è utilizzata:

- il **frutto** ha un elevato potere nutritivo per il suo contenuto in amidi, zuccheri e grassi ed è molto ricercato;
- il **legno** è molto ricercato sia per mobili e decori che come legna da ardere;
- la **corteccia** contiene una sostanza, il tannino, che è utilizzata per la concia delle pelli.

Con il nettare dei suoi fiori le api producono un ottimo miele dal caratteristico colore brunoastro

Curiosità

Il castagno è purtroppo minacciato da due gravi malattie, provocate da funghi parassiti, chiamate il "cancro della corteccia" ed il "mal dell'inchiostro".

Occorre prestare attenzione nell'usare il legno di castagno come combustibile perché brucia "scoppiettando" a causa del tannino che è contenuto nella sua corteccia, è meglio quindi bruciare il castagno dentro una stufa e non nel camino.

Il castagno in passato era largamente coltivato per il legname e per i gustosi semi. Esistono numerose varietà; tra quelle di maggior pregio citiamo i marroni, a frutti piuttosto grossi e pressoché privi di setti interni, particolarmente adatti per la preparazione di marrons glacés. Questa specie, poiché soggetta ad attacchi parassitari, come il "cancro corticale" (*Endothia parasitica*) e il "mal dell'inchiostro" (*Phytophthora cambivora*) che inesorabilmente ne causano la morte, è sostituita con altre d'origine asiatica.

La chioma è espansa e tondeggiante, con numerose ramificazioni laterali. Spesso, da un unico ceppo, divergono due o più tronchi.

Portamento: albero molto longevo (400 – 500 anni e più) di grandi dimensioni e di aspetto maestoso.

Alto in media da 14 a 20 m, può raggiungere anche i 35 metri d'altezza e gli 8 m di diametro.

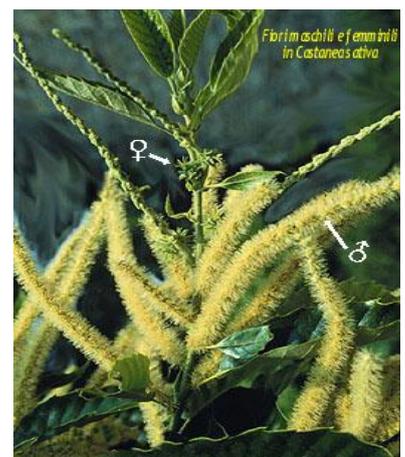
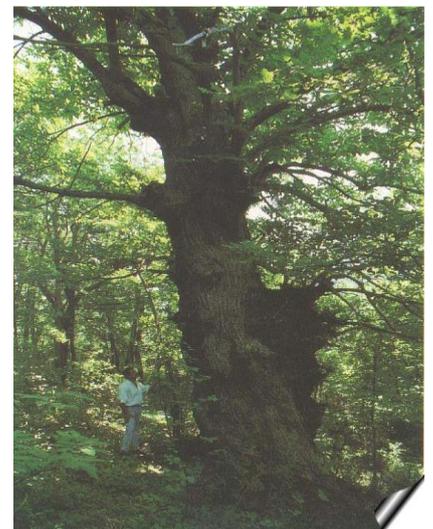
L'apparato radicale è robusto ma poco sviluppato in profondità.

Fiori: il castagno è una pianta monoica, cioè presenta fiori maschili distinti da quelli femminili nella stessa pianta.

Sia quelli maschili che quelli femminili sono riuniti in **infiorescenze** a forma di piccoli "grappoli" chiamati **amenti**.

Le infiorescenze femminili sono amenti piccoli e poco appariscenti, di colore verdastro.

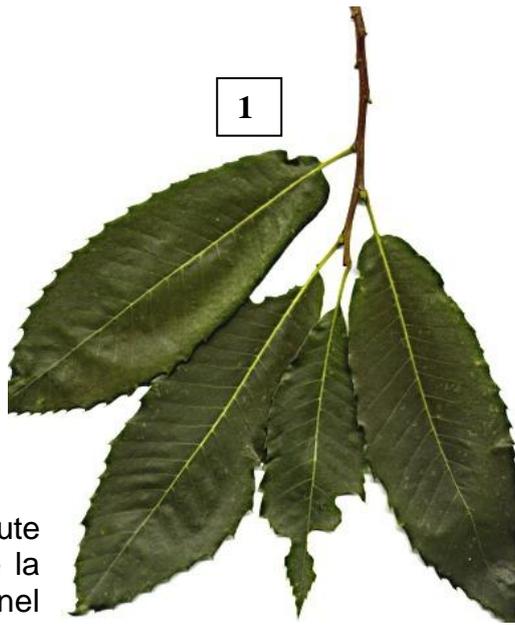
I fiori sono unisessuali, piccoli e poco appariscenti. Quelli maschili, con perianzio di 5-6 sepali giallastri e 8-15 stami, sono riuniti in amenti eretti, lunghi 5-15 cm, formati da glomeruli di fiori giallastri avvolti da brattee e bratteole; i fiori femminili con perianzio dentato apicalmente aderente all'ovario, sono avvolti da un involucri di brattee saldate tra loro (cupola) che si accresce nel frutto.



Foglie:

Sono alterne, semplici, intere, grandi, coriacee e caduche. La forma della lamina è oblunco – lanceolata. Sono lunghe da 12 a 20 cm e larghe da 3 a 6. Il margine è dentato crenato e si presentano acuminate all'apice, di color verde intenso nella pagina superiore, più chiare in quell'inferiore, munite di un picciolo lungo da 15 a 25 mm.

Nelle due immagini, ottenute allo scanner, si può notare la disposizione delle foglie nel rametto (1). Nella (2) si evidenziano la differenza di colorazione tra pagina inferiore, più chiara, e la pagina superiore, più scura e le nervature che risultano in rilievo.

**Frutto**

Comunemente chiamato castagna è un frutto secco (achenio), contenente un solo seme, con cotiledoni molto voluminosi, che costituiscono la parte edule, rivestito da un tessuto di consistenza simile al cuoio lucido di colore bruno scuro, peloso all'interno.

Le castagne sono riunite in numero da 2 a 3 in infruttescenze spinose, i ricci, che si schiudono cadendo a terra quanto i frutti sono maturi.

Il riccio, dapprima verde indi giallo – bruno e subsferico, è spinoso ed ha un diametro variante tra i 5 ed i 10 cm

**Tronco e corteccia**

Il tronco è normalmente diritto e tozzo; si ramifica presto a costituire una chioma ampia e tondeggiante.

Nelle piante giovani, la corteccia è liscia e di colore grigio olivastro; in seguito, nelle piante adulte, diviene di colore grigio bruno e si fessura profondamente in lunghi cordoni che si sviluppano lungo il tronco.



Castanea sativa (p. 95)

Legno

Per la sua durata e compattezza è usato per la produzione di pali (tutti i pali delle linee telefoniche sono di legno di castagno), mobili ed infissi, inoltre per la sua elasticità è utilizzato per realizzare travi.

Habitat

Il castagno ha rappresentato a lungo un'importante risorsa produttiva per molti popoli dell'Europa, dell'Asia e del Nord America.

È presente con varie specie in areali diversi. Quella delle nostre zone, *C. sativa*, è diffusa in Europa, Asia Minore e Caucaso.

Il luogo d'origine del genere *Castanea*, così come l'etimologia del nome, sono incerti. Il centro d'origine del castagno è probabilmente l'Asia Minore, da cui si sarebbe diffuso in Europa, America ed Estremo Oriente.

La sua origine è fatta risalire ad oltre 60 milioni d'anni fa, vale a dire all'Era Cenozoica, Periodo Terziario. Il genere nel Miocene era largamente diffuso in Europa ed era presente anche in Scandinavia e Groenlandia, come testimoniano i resti fossili di polline, foglie e frutti.

Nell'ultima epoca glaciale il castagno subì una notevole regressione. Il successivo miglioramento del clima, portò ad una nuova espansione di questa pianta.

La coltivazione del castagno europeo si è diffusa probabilmente dall'Asia Minore in tutto il bacino del Mediterraneo. In epoca storica il castagno è stato, in particolare modo dai Romani, portato al di fuori del proprio areale naturale, giungendo ad essere coltivato fino nella Germania settentrionale e nella Svezia meridionale.

Attualmente si estende in tutta l'Europa Meridionale e nell'Africa Nord-Occidentale; in Italia, tuttavia, non esistono boschi di castagno sicuramente spontanei: tutti i castagneti sono il risultato delle piantagioni realizzate dall'uomo fin dal periodo romano.

Il castagno è attualmente la specie forestale più ampiamente distribuita in Italia: è, infatti, presente in tutte le regioni d'Italia, essendo ampiamente diffuso nell'Appennino, nelle Isole e nelle aree basali delle Alpi e Prealpi, con una distribuzione oscillante tra i 100 ed i 1.000 m di quota.

Miele

Il miele di castagno tende a rimanere liquido, a causa della forte componente di fruttosio. L'eventuale cristallizzazione è molto lenta, non sempre regolare. Il colore è ambrato scuro, con tonalità rossiccio-verdastre nel miele liquido; se cristallizzato, assume un colore marrone. Sia l'odore che l'aroma sono intensi, è poco dolce, amaro, molto persistente.

È oggi uno dei mieli più utilizzati in cucina e in abbinamento con formaggi soprattutto stagionati (pecorini, caprini), ma anche con ricotta.



Soggiorno ad Amantea

Maria Luisa Henry

A pochi chilometri dall'aeroporto di Lamezia Terme e dalla stazione ferroviaria di Paola, sorge Amantea. Situata tra due promontori (Capo Verre e Capo Corica), di fronte al cristallino Mar Tirreno. Data la buona posizione geografica, il clima è quasi sempre caldo, il mare offre uno spettacolo nel vedere gli scogli di Isca. L'impatto è fantastico.



Amantea è rimasta quasi completamente immune dallo scempio edilizio. Nella parte alta della città che si può raggiungere sia in macchina che a piedi, più suggestivamente si può raggiungere tramite una lunghissima scalinata. Si percorrono le caratteristiche viuzze del centro storico. Si trovano antiche chiese: Chiesa Matrice, del Collegio, dei Gesuiti, S.M. del Carmine e Chiesa S. Bernardino. Al culmine troneggia il rudere maestoso di un Castello di epoca Normanna con una imponente torre.



Distante circa due Km., lungo il litorale iniziano gli Hotel, villaggi e campeggi. L'hotel La Tonnara in cui ho passato le mie vacanze, è il più "ULTRA" fra tutti quelli in cui sono stata.

Il titolare, sempre attento e vigile, cordiale e disponibile nel soddisfare al meglio il soggiorno dei clienti. Regna un efficientissimo servizio di collaborazione di tutto il personale che posso asserire con assoluta certezza definirlo "OTTIMO".

Ma come tutte le cose perfette, c'è un ma...io che amo la sabbia, purtroppo non c'era...

Nel complesso, ho trascorso 15 giorni in pieno relax.

Lo zenzero

Jole Ticozzi

In Italia abbiamo una quantità di erbe per insaporire le nostre pietanze. Ora ne arrivano anche dall'estero. Lo zenzero è uno di questi, anche se non è un'erba ma bensì una radice e si usa macinato o grattugiato.

Traducendo il suo nome indiano significa "**grande medicina**" e occupa un ruolo di primo piano nell'insaporire le pietanze e nel garantire salute e benessere.

Lo zenzero è una pianta che appartiene alla famiglia delle Zingiberacee della quale fa parte anche la curcuma, ed è originario del sud est asiatico, in particolare India e Cina, dove da millenni viene usato per scopi alimentari e medici.

Nei Paesi occidentali lo *Zingiber officinalis*, questo è il nome scientifico dello zenzero, è arrivato già nel medioevo ma, fino a qualche tempo fa, era presente quasi esclusivamente come polvere ottenuta dalla radice essiccata e poi tritata finemente.

Oggi viene coltivato in altre zone del mondo e lo si ritrova facilmente nei nostri supermercati anche come radice fresca.

Il principio attivo contenuto nelle radici dello zenzero è il **gingerolo**. Questa sostanza ha diverse proprietà ed occorre chiedere al nostro medico di famiglia se la possiamo consumare tranquillamente.

La composizione del gingerolo dipende da diversi fattori: origine geografica della pianta, maturazione, lavorazione e ciò può spiegare le differenze che si possono osservare negli effetti del consumo della radice.

Alcuni approfondimenti da Wikipedia

Il rizoma essiccato, generalmente commercializzato in polvere, è impiegato come spezia in cucina e nella preparazione di liquori e bibite (in particolare del **Ginger ale**) come aromatizzante.

Ha proprietà stimolanti la digestione (stomachico), stimolanti la circolazione periferica, antinfiammatorie ed antiossidanti, e si ritiene tradizionalmente contribuisca alla conservazione ed all'esaltazione dei sapori delle pietanze cui è solitamente associato. Il rizoma possiede un'evidente azione antinausea, antiemetica (contro il vomito), antipiretica e antiinfiammatoria.

La forma medicinale dello zenzero è stata chiamata storicamente "**Zenzero della Giamaica**"; è stato classificato come uno stimolante e carminativo¹, e usato frequentemente per dispepsia² e coliche. Era spesso utilizzato anche per dissimulare il gusto di altri medi-



¹ Il **carminativo** è un rimedio che toglie l'aria che si è accumulata nello stomaco e nell'intestino e lenisce i dolori (detti coliche) da essi derivanti.

² La **dispepsia** (dal greco δυσπεψία, composto di "δυσ-" (*dys*) = "difficile" e "πέψις" (*pepsis*) = "digestione") può essere definita in prima istanza come una condizione patologica caratterizzata dalla presenza predomi-

cinali. Lo zenzero è sulla lista delle sostanze "genericamente considerate salubri" della FDA Statunitense, anche se ha delle controindicazioni se utilizzata insieme ad alcuni medicinali. Lo zenzero è sconsigliato per le persone che soffrono di calcoli biliari perché il vegetale stimola il rilascio di bile dalla cistifellea.

Lo zenzero può anche diminuire il dolore causato dall'artrite alle articolazioni, anche se gli studi sull'argomento sono incoerenti; inoltre può avere proprietà anticoagulanti, e abbassare il colesterolo, il che può renderlo utile per il trattamento di cardiopatie.

Le reazioni allergiche allo zenzero in generale producono eruzioni, e, nonostante sia generalmente riconosciuto come salutare, lo zenzero può causare mal di stomaco, gonfiore, produzione di gas, specialmente se assunto sotto forma di polvere. Lo zenzero fresco, se non ben masticato, può causare blocco intestinale, e gli individui che hanno manifestato ulcere, infiammazioni all'intestino, o blocchi intestinali, potrebbero reagire malamente a quantità considerevoli di zenzero fresco. Lo zenzero può anche agire negativamente su individui soggetti a calcoli biliari. Ci sono anche indicazioni che lo zenzero possa influenzare la pressione del sangue, la coagulazione, e il ritmo cardiaco.

Risotto allo zenzero

Ingredienti per 4 persone

- Riso 400 g
- Una radice di zenzero fresca, o, in alternativa, 4 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 limone
- 1 cipolla
- Brodo q.b.
- 100 g di parmigiano
- 1 bicchiere di vino bianco.

Preparazione

Pelate la radice di zenzero e grattugiatela; pelate il limone eliminando la parte bianca della buccia. Tagliate la buccia a julienne. Tritate finemente la cipolla e fatela dorare in due cucchiaini d'olio in un tegame, aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.

Sfumate il riso con il vino che lascerete evaporare per qualche minuto.

Aggiungete il brodo e portate a termine la cottura.

A fine cottura aggiungete lo zenzero tritato e la buccia di limone a julienne, mescolate e servite subito.



Inaugurazione del Centro di incontro a San Fermo

Giuseppina Guidi Vallini

Il 18/9/2012, alle ore 11,30 si è svolta l'inaugurazione del Centro d'incontro per anziani di San Fermo. Il Centro Grilli, già noto per la sua attività sul territorio, si è così arricchito con questa struttura (sorta nei locali lasciati liberi dalla Circoscrizione, abolita lo scorso anno) che va ad aggiungersi agli ormai noti e frequentati centri di via Maspero, di Avigno, di San Gallo, di Biumo inferiore.

In via sperimentale sono previste due giornate: martedì e giovedì dalle 9 alle 16,30 con servizio di trasporto, infermieristico, accudimento e pranzo. Vi saranno momenti di animazione e da ottobre a gennaio, corsi di ballo (country, liscio e caraibico) ginnastica, musica, canto, inglese conversazione, computer, disegno. Le iscrizioni si ricevono presso il C.D.I. di via Maspero 20. Al taglio del nastro erano presenti: l'Assessore alla famiglia Enrico Angelini, la responsabile dei Centri di incontro, Maria Albanese, il dirigente dell'assessorato, Francesco Spatola, il parroco don Germano Anzani, gli operatori dei servizi sociali, l'ex assessore NAVARRO, i consiglieri comunali, NICOLETTI e CORDI, Patrizia BONACINA, direttore del Centro di psicosintesi, Cesare DEL VECCHIO dell'ANPHAS, il d. GUTIEREZ, responsabile dei servizi sociali dell'ASL.

L'Assessore ANGELINI ha fatto presente come un quarto della popolazione varesina sia composta da persone anziane, un patrimonio di storia, esperienza e competenza che può arricchire tutti ed essere anche punto di coesione per giovani, bambini e famiglie. Il 2012 è considerato l'anno europeo dell'invecchiamento attivo e della solidarietà tra le generazioni; l'apertura di questo Centro conferma più che mai che, solo stando insieme, si possono realizzare progetti importanti incentrati nella solidarietà e sull'incontro di generazioni diverse.



I centri di incontro sono un vero punto di riferimento per le persone anziane e talvolta fragili, grazie anche alle molteplici iniziative di animazione incluse nel programma di corsi "Star bene insieme in città", con riduzione di rischi di malattie e solitudine.

Il Sindaco non ha potuto intervenire alla manifestazione ma ha fatto sentire la sua soddisfazione per lo sforzo dell'assessorato che ha permesso, nonostante il periodo non facile, di dar vita ad un luogo di socialità e di aggregazione.

Provvidenziale il supporto dell'Associazione AVA rappresentata dall'alpino Silvio BOTTER, dell'Associazione artigiani, del Club Bizzozzero, del Consiglio della vecchia Circoscrizione n. 5, del Centro diagnostico varesino e della Fondazione comunitaria del Varesotto.

Francesco SPATOLA ha spiegato che sono stati stanziati 16 mila euro provenienti dalla raccolta fondi degli anziani del Centro di via Maspero, tramite mercatini, balli, corsi, ecc., 32 mila dalla Circoscrizione, 10 mila dalla Fondazione Cariplo, 5 mila dalla Fondazione S.

Giuseppe dell'Associazione Artigiani, 500 euro dal Centro diagnostico varesino, 2 mila dall'Associazione Bizzozero Club.

Si vuole ricordare che l'idea della creazione di questi centri di incontro è maturata con l'esperienza di via Maspero. Nel giugno 2011 è nato il Centro di Avigno e, con l'inaugurazione di San Fermo, si porta a compimento un progetto proposto, condiviso e sostenuto dall'A.S. Maria ALBANESE assieme alle famiglie degli ospiti del centro di via Maspero.

Hanno partecipato a questa inaugurazione molte persone con grande soddisfazione da parte degli organizzatori.

Si riporta qui di seguito il programma dei corsi amatoriali che si svolgeranno nel Centro di incontro Grilli, nel periodo ottobre 2012 – gennaio 2013.

	Orario	Corsi	Conduttori
Lun	15,00 – 17,00	Balli Country – intermedio	Letizia MASSARA
Mar	15,00 – 16,00 16,30 – 18,30	Musica e canto Balli Country	Edoardo CAMPI Letizia MASSARA
Mer	10,00 – 12,00 15,00 – 17,00	Fantasie caraibiche – intermedio Ballo liscio – principianti	GIGO – MASSARA Coniugi LASTELLA
Gio	10,30 – 11,30 10,30 – 11,30 13,30 – 14,30 14,30 – 15,30 16,30 – 18,30	Musico terapia Inglese conversazione Disegno Computer Balli country Line Dance	Giuseppe CROCE Maria Lucia ZOROBERTO URLEA ZOROBERTO – URLEA Letizia MASSARA
Ven	10,00 – 12,00 15,00 – 17,00	Ballo di gruppo Ballo liscio avanzato	Coniugi LASTELLA Coniugi LASTELLA



Foto tratte da articoli apparsi su:

Varese 7 Press
Varese News

Publicati in data
18.09.2012