

n.2 FEBBRAIO 2010 **MENSILE DI CULTURA, INFORMAZIONE, POLITICA DELL'ARCO ALPINO** € 1,80

Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Sondrio

**IL CANI GUIDA
ISTANBUL 2010**

SCI SUL CEVEDALE

**VALTELLINA ISOLATA:
ITALIA IN PEZZI**

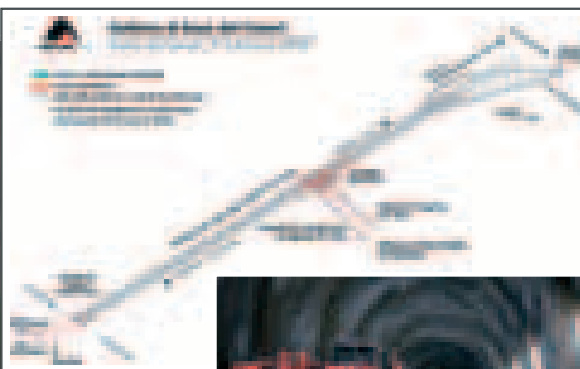
**UN FRANCOBOLLO
PER PERLASCA**

**IL CROCEFISSO
DI DON CAMILLO**

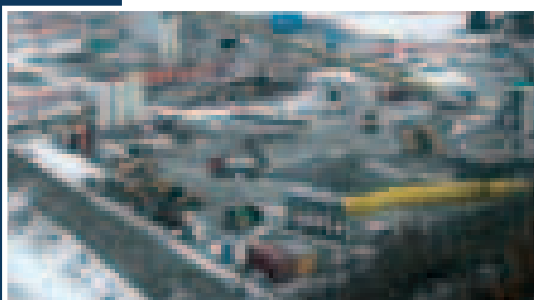
www.alpesagia.com

ALPES

**1980
2010**
Alpes ha
30 anni



Alptransit San Gottardo - Svizzera



Galleria di Base del Ceneri Lotto 853 Opere sotterranee Vigana

Pizzarotti SA, Ennio Ferrari SA, LGV SA e la tedesca Rodio Geotechnik.

I lavori sono stati assegnati da Alptransit San Gottardo nel 2008 per un importo di complessivi 110 milioni di euro, dureranno fino al 2013 e prevedono l'esecuzione dell'attraversamento in sottoterraneo dell'autostrada A2 e la realizzazione della galleria di raccordo di Vigana, a partire dal portale nord del tunnel di base del Ceneri, che sbucherà sulla collina omonima, proprio sotto l'arteria autostradale, dove verrà realizzato un portale doppio con tre

binari: i due della nuova ferrovia e quello della bretella Locarno-Lugano che si collegherà all'alta velocità attraverso il raccordo sotterraneo nell'ottica di limitare l'utilizzo di territorio nel Piano di Mogadino. I due cantieri insieme daranno lavoro a oltre 350 persone fino al 2015. Con i suoi due tubi di 15,4 chilometri di lunghezza tra il portale a nord di Camorino, e quello a sud di Vezia, la galleria di base del Ceneri, la cui

messa in esercizio è prevista per il 2019, è il terzo tunnel svizzero per importanza,

dopo il San Gottardo, che con i suoi 57 km è anche il più lungo al mondo, ed il Lötschberg e rappresenta un'opera irrinunciabile per raggiungere l'obiettivo di realizzare la nuova trasversale ferroviaria alpina che integrerà la Svizzera nella rete europea di alta velocità.

Infine i lotti di lavori per la costruzione del villaggio operai, uffici e infocentro e per l'esecuzione degli allacciamenti stradali e della viabilità di cantiere nelle zone di Veduggio sono stati conclusi nel corso del 2008 e 2009.

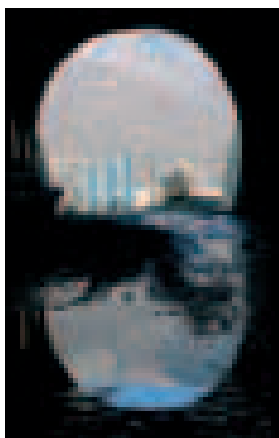
Sempre nel Canton Ticino, questa volta per conto del Dipartimento del Territorio, la Cossi è impegnata nella fase conclusiva dei lavori di realizzazione della galleria a due corsie Veduggio-Cassarate lunga 2.630 metri: una delle opere più importanti del piano dei trasporti del luganese che collega lo svincolo autostradale di Lugano Nord con Canobbio.

Per terminare nel Cantone Vallese dove Cossi e Condotte sempre insieme inizieranno in primavera i lavori per la realizzazione del tunnel di soccorso a servizio del traforo stradale del Gran San Bernardo che collega Italia e Svizzera.



La Cossi Costruzioni è attualmente impegnata su più fronti nell'ambito dei lavori dell'alta velocità svizzera per la realizzazione del tunnel di base del Ceneri.

Mentre il 4 gennaio scorso il Consorzio italo-svizzero Condotte-Cossi ha iniziato i lavori in sottoterraneo per lo scavo del lotto principale da un miliardo di franchi del tunnel di base del Ceneri dall'attacco intermedio di Sigirino, seguendo l'inizio dei lavori esterni del novembre 2009, il consorzio internazionale Matro Sud prosegue con l'avanzamento delle opere sotterranee del lotto 853 al portale nord a Camorino. Quest'ultimo, con sede a Bellinzona, vede infatti raggruppate l'impresa di Sondrio insieme alla parmense Pizzarotti SpA, le svizzere Cossi SA di Lugano,



cossi
costruzioni S.p.A.

Piazza Garibaldi 9 - 23100 Sondrio
Tel. +39 0342 527711 - Fax +39 0342 200595
info@cossi.com



cossi
S.A.

Corso Elvezia, 27 - 6900 Lugano (CH)
Tel. +41(0)91 9228444 - Fax +41(0)91 9228443
cossisa@cossi.com

cossi.com

Con il servizio banc@perta, basta un click per vincere.

50 notebook HP

HP Pavilion Notebook PC dm1-1010 el

- Grande portabilità: *solo 1.46 kg*
- Autonomia eccezionale: *fino a 9 ore*
- Ottime performance: *Intel Celeron Dual Core, memoria 2 GB, disco 250 GB, Microsoft Windows 7 Home Premium.*

banc@perta
Sicurezza in linea

Con banc@perta, ti basta un click per vincere uno dei 50 notebook HP di ultima generazione. Infatti, per partecipare all'estrazione mensile dei premi è sufficiente collegarsi a banc@perta, il servizio gratuito di home banking riservato ai clienti delle banche del Gruppo Credito Valtellinese. E se ancora non lo hai attivato, richiedilo subito in filiale. La fortuna potrebbe essere dalla tua parte, scopriilo con un click. Per maggiori informazioni vai su www.creval.it o entra in una delle nostre filiali.

GRUPPO BANCARIO
Credito Valtellinese
VALORI IN CORSO

CREDITO VALTELLINESE, CREDITO ARTIGIANO, CREDITO SICILIANO, BANCA DELL'ARTIGIANATO E DELL'INDUSTRIA, CREDITO PIEMONTESE, CARIFANO, BANCAPERTA.

WWW.CREVAL.IT

Concorso valido dal 03/11/2009 al 31/03/2010. Montepremi complessivo pari a Euro 20.196.00 (IVA esclusa). Il regolamento completo è reperibile sul sito www.creval.it/concorso_bancaperta. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni economiche e contrattuali sono dettagliate nei "fogli informativi" disponibili presso tutti i nostri operatori di sportello e sul sito www.creval.it.

La scuola

**È BELLO AVERE UNA BANCA
COI PIEDI PER TERRA.
SE POI QUELLA TERRA È LA TUA TERRA,
ANCORA MEGLIO.**



IL CREDITO COOPERATIVO IN VALTELLINA



Sondrio

Sede distaccata della Cassa Rurale ed Artigiana di Cantù
SONDRIO - Via Mazzini, 37 - Tel. 0342.210.122



Valsassina

Filiale: **DELEBIO - Via Stelvio, 91 - Tel. 0342.685.303**



WIDE T E R R A

Direttore responsabile
Pier Luigi Tremonti
cell. +39 349 2190950

Redattore Capo
Giuseppe Brivio
cell. +39 349 2118486

Segretaria di redazione
Manuela Del Tegno
cell. +39 346 9497520

A questo numero hanno collaborato:

Annarita Acquistapace - Franco Benetti -
Guido Birtig - Aldo Bortolotti -
Giuseppe Brivio - Cacao - Eliana Canetta
- Nemo Canetta - Alessandro Canton -
Ezio Consoli - Antonio Del Felice -
Manuela Del Tegno -
Carmen Del Vecchio - Luigi Gianola -
Gizeta - Anna Maria Goldoni - Elvia Grazi
- Erik Lucini - Giovanni Lugaresi -
Ivan Mambretti - François Micault -
Carlo Mola - Luigi Oldani - Sergio Pizzuti
- Claudio Procopio - Ermanno Sagliani -
Luciano Scarzello - Alessio Strambini -
Pier Luigi Tremonti - Giancarlo Ugatti

Fondatore: **Aldo Genoni**

In copertina:
Carnevale di Venezia
(foto Ezio Consoli)

Sede legale
Ed.ce l'Alpes Agia - S. Coop.
23100 Sondrio - Via Vanoni, 96/A

Sede operativa
Via Maffei 11/f - 23100 SONDRIO
Tel +39-0342-20.03.78
Fax +39-0342-57.30.42
Email: redazione@alpesagia.com
Internet: www.alpesagia.com

Autorizzazione del
Tribunale di Sondrio n. 163 del 2.12.1983

Stampa
Lito Polaris - Sondrio

Gli articoli firmati rispecchiano solo il pensiero degli autori e non coinvolgono necessariamente la linea della rivista. La riproduzione, anche parziale, è subordinata alla citazione dell'autore e della rivista.

SOMMARIO

LA PAGINA DELLA SATIRA aldo bortolotti	7
L'ITALIA VA IN PEZZI da cacao della domenica	8
ALMANACCHI PER L'ANNO NUOVO! guido birtig	9
BEATI GLI ULTIMI erik lucini	10
IL GIOCO DELLE PAROLE CREATIVE claudio procopio	11
IRRESPONSABILITÀ E SCHIAVITÙ NEL TERZO MILLENNIO manuela del togno	13
"SULLA CORRETTA MANUTENZIONE DELLA MOTOSEGA" pier luigi tremonti	14
CERVELLO E MENTE NON SONO SINONIMI sergio pizzuti	17
QUEI TERMINI INCONCILIABILI luigi oldani	18
PICCOLO COMMERCIO IN ZONE SPOPOLATE: UNA SOLUZIONE ESISTE? pier luigi tremonti	19
GIORGIO PERLASCA: UN FRANCOBOLLO CELEBRATIVO IN OCCASIONE DEL CENTENARIO DELLA NASCITA giovanni lugaresi	20
DON MILANI... NON CONCORDO nemo canetta	22
ISTANBUL CUORE DI LATTA D'ORGOGGIO ermanno sagliani	25
DUE OCCHI PER CHI NON VEDE a cura del Lions Club Tellino	28
LE IMMAGINI SANTE NELLE ICONE RUSSE DELLA GALLERIA TRETIKOV DI MOSCA francesco micault	30
IL CARNEVALE DI VENEZIA CAMBIA VOLTO elvia grazi	32
SCIALPINISMO AL CEVEDALE franco benetti	34
RIUSCIREMO AD INCENTIVARE IL TURISMO? alessio strambini	37
IL MIRACOLO DELLA GREEN ECONOMY annarita acquistapace	38
DUE AZIENDE FARMACEUTICHE VOGLIONI BLOCCARE LA CURA CONTRO LA CECITÀ carmen del vecchio	40
LA MODA DEI PANTALONI A VITA BASSA luigi gianola	41
BREGANZE FESTEGGIA LA 15ª "PRIMA DEL TURCOLATO" BEPPE BIGAZZI ALLA SPREMITURA pier luigi tremonti e luciano scarzello	42
IL VIN SANTO DI GAMBELLARA RITROVA LA SUA TIPICITÀ luciano scarzello e pier luigi tremonti	44
BUDINO DI PANDORO E RICOTTA gizeta	45
"BRESCELLO IL PAESE DI DON CAMILLO" giovanni lugaresi	46
UNA PRIMA ALLA SCALA carlo mola	49
MAURIZIO CASO PANZA anna maria goldoni	50
A CENA CON IL DUCA... D'ESTE giancarlo ugatti	52
GLI STATUTI DELLA VALSASSINA luigi gianola	54
SERVIZI SANITARI NEGLI USA, IN UN FILM DENUNCIA alessandro canton	55
"AVATAR" BATTAGLIA VIRTUALE SUL PIANETA PANDORA ivan mambretti	56

La storia della testata

I primi trenta anni: da “Alpes Agia” ad “Alpes”

L'avventura editoriale di questa rivista ha raggiunto il prestigioso traguardo dei trenta anni!

Nei suoi trenta anni di vita questa ‘testata’ ha documentato l'evoluzione della società locale non mancando peraltro di fornire proposte per uno sviluppo economico e culturale della realtà provinciale, nella consapevolezza che la salvaguardia dell'ambiente naturale ed antropico è elemento strategico per il futuro della provincia di Sondrio e non solo.

Il primo numero di Alpes risale al lontano luglio 1980, quando, ad opera di un piccolo gruppo di persone riunitosi in Comune di Albosaggia, apparve il N.° 0 (unico) de L'Alpes Agia, Mensile di Informazione, Cultura e Politica di Albosaggia, quattro pagine formato 24x35 cm.

Il numero 1 del mensile, di quattro pagine, formato 33x48 cm, uscì nel settembre 1980 come Supplemento a “il Lavoratore Valtellinese”, con direttore responsabile Franco D'Alfonso e con redattore Aldo Genoni.

Lo stesso Aldo Genoni nel settembre 1982 in un editoriale dichiarò raggiunti gli obiettivi prefissati due anni prima al nascere di Alpes Agia ed espose quelli da realizzare nel futuro.

La rivista nel frattempo era passata a sei pagine e poi ad otto pagine, con più rubriche, con più contenuti, nuovi collaboratori ed una nuova ‘testata’, ricca di colore.

Nel corso degli anni furono introdotte gradualmente innovazioni grafiche e di formato, fino ad assumere l'aspetto attuale: formato 21x30, e nuove ‘testate’, frutto della inventiva e della collaborazione dell'architetto Giuseppe Galimberti.

Poi, a partire dal 2000, la rivista assunse la fisionomia che ha adesso: Alpes Agia divenne Alpes - mensile dell'arco alpino.

Perché Alpes Agia?

Le motivazioni del nome della ‘testata’ e le finalità del mensile sono riprese dal N.° 0 della Rivista.

“Secondo il Quadrio, storico valtellinese, l'attuale nome di Albosaggia deriverebbe da questa ipotesi: anticamente nella Valle dei Mani, detta pure oggi Val Mane, si sacrificava agli idoli pagani, gli Dei Mani; con l'avvento del Cristianesimo la valle fu battezzata

col nome cristiano di Alpes Agia = Montagne Sacre, da cui poi il nome di Albosaggia.

Questa ipotesi è avvalorata dal fatto che la chiesa di S. Salvatore, di antichissimi tempi, eretta a 1300 mt di altezza intorno all'anno 537 d. C., situata quasi a confine tra il versante bergamasco e quello valtellinese, pare essere stata addirittura un tempio pagano prima di divenire chiesa cristiana”.

La Rivista, nata come Alpesagia (montagna bianca), si pose l'obiettivo di essere strumento di aggregazione per un paese come Albosaggia disperso in numerose località e di più stretti contatti tra Albosaggia ed i comuni orobici limitrofi: Faedo, Piateda e Castello dell'Acqua nelle Orobie Orientali, Caiolo, Cedrasco, Colorina, Fusine e Forcola, nelle Orobie Occidentali. Da qui l'aggiunta di un sottotitolo alla testata: **giornale delle Orobie.**

Si pose anche l'obiettivo ambizioso di essere strumento di collegamento tra il versante orobico valtellinese e quello bergamasco; da qui nacque “Orobieinsieme”, incontro valtellinese-bergamasco, che si tenne ad Albosaggia, località Paradiso, con utilizzo e valorizzazione del Palazzo Paribelli, a partire dall'estate 1991 e che ebbe grande successo.

Fu in questa fase che, per interessamento di Alpesagia, fu sottoscritto un ‘protocollo di intenti’ tra la Comunità Montana Valtellina di Sondrio e la Comunità Montana di Val Brembana in vista di una collaborazione transorobica sul piano turistico-culturale.

La diffusione di bollettini comunali e parrocchiali ed il successivo emergere del ruolo culturale delle biblioteche comunali hanno poi indotto la direzione e la redazione di Alpesagia ad avviare una nuova fase di vita, con allargamento degli orizzonti all'arco alpino e non solo. Da qui la nuova testata: Alpes.

Nel corso di trenta anni di vita vi è stato ovviamente un alternarsi delle collaborazioni; vi è stato anche un ampliamento delle aree di diffusione della rivista, non più limitata ad Albosaggia ed alla fascia orobica valtellinese.

Da alcuni anni a Franco D'Alfonso ed al fondatore Aldo Genoni è subentrato come direttore responsabile Pier Luigi Tremonti e Giuseppe Brivio ha assunto il ruolo di redattore capo.

La grafica della attuale copertina è una elaborazione in chiave moderna della vecchia testata.

Il sito (www.alpesagia.com) attivo dal 2004 mette a disposizione di una vastissima platea la rivista in versione pdf.

di Aldo Bortolotti



L'Italia va in pezzi e la Valtellina non sta indietro

Sono bastati pochi giorni di maltempo per provocare allagamenti, frane e crolli ovunque, frane sui binari, incidenti ferroviari, valanghe. 18 morti solo a Messina.

La magistratura ha accertato che la casa dello studente dell'Aquila, crollata ammazzando 8 giovani, era costruita male, mancava un pilastro. Ma tutti i morti dell'Aquila potevano essere evitati. 273 persone uccise dalle norme antisismiche non rispettate, dalla sabbia di mare nel cemento armato e dall'incuria di chi doveva controllare. E dalle mazzette.

Il tutto con uno sfondo di treni bloccati, aeroporti in tilt, strade impraticabili. In questo crollo nazionale i media riescono a compiere un miracolo dando la netta sensazione che si tratti di fatti alla fin fine normali, inevitabili, casi separati, eventi causati da situazioni particolari.

Mi chiedo quanti si rendono conto che quella che abbiamo visto negli ultimi mesi è la foto di un paese allo sfascio. I fiumi straripano causando miliardi di danni perché ha piovuto in modo esagerato?

Ma non diciamo stronzate. Quando ci fu l'alluvione di Firenze, più di 40 anni fa, a scuola ci fecero studiare che cosa stava succedendo ai fiumi italiani. La pioggia porta a valle tonnellate di terra, ogni anno e i fiumi si intasano. Era necessario dragare i fiumi italiani per ripristinare la portata d'acqua di una volta. E anche i politici in tv ammettevano che un grande lavoro doveva essere fatto urgentemente per evitare in futuro devastazioni simili.

Sono passati 40 anni senza che niente sia stato fatto. Anzi la situazione è peggiorata. Sono state costruite strutture in cemento armato sul bordo dei fiumi, sono state ridotte le aree destinate a contenere gli straripamenti, sono stati quasi abbandonati i lavori di manutenzione degli argini. Nel frattempo i fiumi italiani si sono sempre più ingorgati per il terriccio portato dalle piogge. Se oggi dovesse piovere in modo veramente eccezionale, come avvenne 40 anni fa, vedremmo disastri ancora più grandi. Altro che lamentarsi del maltempo. Dovremmo baciarc i gomiti che abbia piovuto e nevicato poco. (Preghiamo tutti che in primavera le piogge siano moderate ...) E cosa sarebbe successo all'Aquila se invece di una scossettina ci fosse stato un terremoto come quello dell'Irpinia?

Nel nostro sistema ti ammazzano di burocrazia se sei una persona onesta, se invece sei un furbacchione truffaldino schifoso le leggi le aggiri e rigiri come vuoi.

Siamo un popolo un po' coglione, ogni anno l'incuria ci costa in danni molto più di quanto ci costerebbe una vera ristrutturazione del sistema. E adesso, con le infrastrutture che vanno a rotoli, investiremo miliardi in opere faraoniche deliranti come il ponte sullo stretto e 4 nuove centrali nucleari. Follia primaria.

Se poi a questo schifo aggiungiamo la strage continua della mala sanità, i morti sul lavoro, l'inquinamento letale di ampie zone della nazione, l'inquinamento urbano, abbiamo un quadro completo di una nazione sull'asse dei formaggini.

Ma la domanda più stuzzicante è: quanti morti e quanti immensi danni materiali e disagi dovremo ancora patire prima che gli italiani capiscano che la corruzione e l'incapacità dei politici uccide 1000 volte di più del virus della Mucca Pazza?

Tratto da Cacaodelladomenica



Almanacchi per l'anno nuovo!

di Guido Birtig

Questa ripresa dal **“Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggero”** scritto dal Leopardi nel 1832, denota quanto consolidata sia la consuetudine di cercare di intravedere quale potrà risultare l'evolversi delle vicende nell'anno nuovo, nella speranza che lo stesso risulti migliore di quello che volge al termine.

L'attesa che l'anno nuovo porti tempi migliori riguarda tutte le vicende umane, comprese quelle economiche.

Ecco il dialogo tra un venditore (operatore finanziario) ed un passeggero (suo cliente), che si svolge ogni anno nelle ultime settimane di dicembre “L'anno che verrà vedrà - a detta dell'esperto - un rialzo azionario del 10 per cento, avrà un primo semestre difficile ed un secondo semestre assai migliore”.

Che si sia in piena espansione o in depressione conclamata, in tempo di pace o in tempo di guerra, il 10 per cento sembra essere un tasso fisso - una sorta di valore di **default** direbbero gli informatici, ossia un valore che appare automaticamente sullo schermo del computer - quasi si trattasse di una certezza.

La previsione di una crescita è pre-razionale e si può far risalire addirittura ai primordi dell'**ominazione** - termine con il quale gli antropologi definiscono l'insieme dei processi di trasformazione morfologica che hanno portato i nostri antenati preistorici ad evolversi - quando la selezione naturale prese a premiare l'ottimista rispetto al pessimista.

Il valore percentuale previsto è stato identico sia due anni fa, quando alcune delle istituzioni finanziarie blasonate che avevano fornito tale indicazione sono poi scomparse, sia l'anno scorso, quando la previsione si è sostanzialmente avverata. Anche quest'anno le indicazioni non

sembrano differire dallo schema usuale. **“La recessione globale sta finendo” è infatti il titolo dell'ultimo Rapporto del Fondo Monetario sull'economia mondiale.** Conclusioni analoghe per il nostro Paese sono state

dedotte dalle risultanze del “superindice” dell'economia a cura dell'Ocse, un Ente internazionale di riconosciuta reputazione. Un'analisi più approfondita di tali rapporti potrebbe però condurre a considerare più realisticamente le

loro conclusioni in termini di speranza ed auspicio, ossia espressione di una realtà presente, ma con una valenza pre-visiva non del tutto dissimile da quella del venditore di almanacchi sopra riportata. Il “superindice” misura, infatti, il rapporto tra l'espansione economica in atto ed il suo potenziale di crescita. E' un segnalatore dell'andamento della congiuntura e pertanto non sembra corretto attribuirgli validità previsionali. La ripresa produttiva mondiale prevista dal Fondo Monetario sembra essere invece la risultante della crescita delle economie che una volta chiamavamo Terzo Mondo e dalla stabilizzazione, su valori ancora inferiori a quelli registrati nel 2008, dalle economie avanzate. Fare continui raffronti di sole cifre sembra oggi inopportuno.

Un antico detto in uso nel mondo agricolo, che asserisce che “finalmente è

“Almanacchi, almanacchi nuovi, lunari nuovi. Bisognano, signore, almanacchi”. Almanacchi per l'anno nuovo? “Sì signore.” Credete che sarà felice quest'anno nuovo? “O illustrissimo, sì, certo” Come quest'anno passato? “Più più assai”.



caduta qualche goccia di acqua, ma la stessa è servita solamente a bagnare la polvere”, sembra fornire un quadro più aderente alla realtà.

Anche ammettendo che tra poco ricominci a piovere - ossia che l'economia riprenda a crescere - la via per risanarla sembra essere ancora lunga. Si annunciano trimestri con le Borse volatili ed ulteriori contrazioni nell'ambito dell'occupazione.

L'economia italiana, caratterizzata da una rilevante propensione al risparmio da parte delle famiglie e da una assoluta preponderanza dell'economia reale, dovuta alla consistente presenza di piccole imprese manifatturiere, ha subito in misura inferiore a molte altre i contraccolpi della crisi. La flessibilità le ha aiutata a stare a galla. Le stesse però hanno dovuto adottare severe politiche di contenimento dei costi e dovranno incrementare progressivamente la loro produttività. Ciò non è privo di conseguenze, come emerge da questa semplice constatazione esemplificativa.

Di fatto, mentre ieri con 100 persone le imprese producevano 100 manufatti, oggi con 85 persone ne producono 90, ma domani ne produrranno ancora 100 utilizzando solamente 85 persone.

Ne consegue che, per tornare a quella che potrebbe definirsi normalità, è verosimile che alla gestione economico-finanziaria si debba affiancare una gestione sociale della crisi. Processo che potrebbe rivelarsi difficile, perché potrebbe richiedere di fare riferimento a parametri che oggi non appaiono ancora essere stati individuati da nessun Governo e da nessun Paese. ■



Beati gli ultimi

di Erik Lucini

Nel 2004, uno dei più talentuosi e geniali registi messicani, Sergio Arau, dà vita a un film che a tratti sembra quasi un documentario intitolato "Un giorno senza messicani". Scopo dell'opera era provare a rispondere ad un semplice quesito.

Che cosa succederebbe alla California se sparissero i messicani?

La risposta, per chi pensa che gli immigrati rubino solo il lavoro è a dir poco sorprendente, ma per chi studia a fondo le problematiche dell'immigrazione è una risposta ampiamente prevedibile: **la California si ferma**. Nessuna attività economica riuscirebbe ad andare avanti. Al loro risveglio i cittadini californiani scoprono che non c'è più nessuno che si prende cura dei loro figli o dei loro genitori, che le strade non vengono pulite, che le colazioni ed i pasti, sia nelle ville che nei piccoli ristoranti, non vengono più fatti e serviti.

Nessun taxi gira più per le città. Insomma, il gigante economico americano per eccellenza, la California, scopre che senza la manovalanza messicana non riesce a stare in piede. A tratti, è anche comico vedere come i californiani non riescano a sostituire i messicani nelle loro mansioni, tanto erano stati ben abituati.

Una opera, quella di Arau, che si inserisce bene nel dibattito americano sull'immigrazione messicana, una immigrazione osteggiata in tutti i modi tanto da costruire un intero muro, chiamato muro di Tijuana, sul confine tra Stati Uniti e Messico dove finora hanno perso la vita quasi tremila immigrati che

cercavano di scavalcarlo per fuggire alla miseria. Tremila vittime e un muro di cui la comunità internazionale sembra dimenticarsi con estrema facilità.

Sarebbe veramente interessante che qualche giovane e ardito cineasta italiano cominciasse a chiedersi cosa sarebbe del nostro Paese senza più l'apporto degli immigrati. Immigrati che

non solo vengono a fare lavori che gli italiani non fanno più o non hanno voglia di fare, ma contribuiscono a incrementare e a sorreggere la nostra economia. Sempre più immigrati aprono piccole attività commerciali che danno lavoro anche agli italiani ed è grazie ai loro figli, Ministro Gelmini permettendo, che la grande maggioranza delle scuole di questo Paese non deve chiudere per mancanza di iscritti.

Immigrati che da una parte sono invogliati a venire per la continua richiesta di manodopera del nostro assetto industriale, ma che dall'altra parte si cerca di fare ogni cosa perché la loro permanenza sia sempre più difficile.

Oggi, tra l'altro, il nostro Paese ne ha un disperato bisogno anche in altri settori. Sono sempre di più, ad esempio, gli immigrati che vengono da noi a rinforzare il personale infermieristico e, come detto più volte da esponenti dell'esercito, avremmo presto bisogno di loro anche nelle forze armate se vorremo mantenere il nostro esercito e i nostri impegni nello scacchiere internazionale.

Non posso avere ad esempio il diritto al voto, ma posso usufruire ampiamente del "diritto allo sfruttamento incondizionato". Un diritto che prevede di essere sottopagati nella raccolta di frutta, si arriva a 20 euro raccogliendo

per quasi dieci ore (chissà quanti italiani farebbero o manderebbero i loro figli a fare tali raccolte per questa paga). E, naturalmente, non una parola da chef televisivi e teorici dello Slow food che tanto esaltano i prodotti agricoli del "made in Italy" su come tali prodotti vengono raccolti per le nostre tavole.

Il diritto di vivere in angusti monolocali in sei o sette pagando, sempre in nero, affitti da villetta unifamiliare. Un diritto, quello allo sfruttamento, che, come nel recente caso calabrese, ancora non vede emergere i nomi degli italiani che elargiscono tali "ricche" paghe.

Nella forte ondata razzista che sta attraversando il nostro Paese, non vi è solo una forma di ignoranza riguardo ai flussi migratori. Molti, ad esempio, non sanno che la grande maggioranza di questi immigrati vede l'Italia non come punto di arrivo, ma come un ponte per arrivare ad altri paesi europei. In molti casi siamo un Paese di transito migratorio più che di arrivo. Vi è anche una incapacità di vedere nell'altro, nello straniero, noi stessi; una incapacità di veder in loro non solo il nostro passato ma anche il nostro futuro. Perché senza di loro questo Paese non sta in piedi. E in loro dobbiamo saper vedere il nostro presente. Quando si accusano determinati gruppi di extracomunitari di incapacità nell'integrarsi, dobbiamo ricordare che gli italiani non sono mai stati uno straordinario esempio di integrazione nelle loro emigrazioni. In Germania, ad esempio, la comunità italiana conta 71.500 alunni, molti di questi sono nelle scuole elementari e differenziate, pochissimi nelle superiori. Una comunità che fatica ad integrarsi e che non eleva il suo tasso di istruzione.

Oggi questi flussi emigratori ci danno la straordinaria possibilità di confrontarci con altre culture, di crescere noi stessi e di creare un Paese che possa davvero affrontare le spinte della modernità. Chi si isola è perduto. ■





Adesso di Penso

Il gioco delle parole creative

di Claudio Procopio

OGNI MESE IL GIOCO
VIENE PUBBLICATO SU



Proviamo a giocare utilizzando la carta Jolly degli Aggettivi. Con il termine aggettivo si definiscono quelle parole che si aggiungono di nome per esprimere una qualità o per permettere a quest'ultimo di essere specificato in una frase. Potete scegliere a piacere per formare la frase un Aggettivo: se, così, molto, qualunque, comunque, dubitoso, infinito, nevadico, etc.
Per ogni "partita" si usano 7 carte e le regole sono riportate nel riquadro sotto.

attraente
essere
fiore
quando
scavare
temere
un

avere
bere
il
sentimento
uomo
vedere
urgente

benzina
consentire
la
marito
mese
piede
segnare

antico
correre
di
espellere
nascondo
opprimere
pulire

chitarra
due
e
mano
pensare
scoprire
terra

al
e
incerto
pentola
sapore
subire
volume



ESEMPIO: Un molto basso pensava di avere alcolico

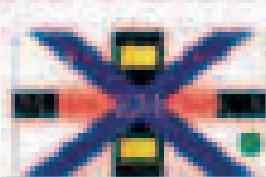
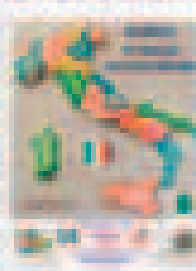
REGOLE DEL GIOCO

Lo scopo è comporre una frase di senso compiuto e corretta grammaticalmente utilizzando una sola parola per ogni carta, sapendo che:

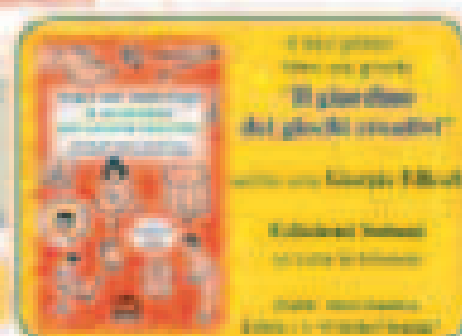
- i verbi, all'infinito sulla carta, possono essere coniugati a piacere;
- gli aggettivi e i sostantivi da singolari possono diventare plurali e i maschi diventare femminili;
- la punteggiatura è libera;
- nessuna parola può essere aggiunta oltre a quelle stampate né modificata;
- l'ordine delle carte può essere cambiato a piacere;
- la carta jolly permette di usare una qualsiasi parola appartenente alla categoria.

Mandatci in tua fase di seguente indirizzo e mail:

La fase più bella verrà premiata con un abbonamento ad ALPES.



www.adessocipenso.it



Radio BELLAGIO

la musica prima di tutto!



RADIO BELLAGIO: la musica prima di tutto!

Musica 24 ore su 24 e non solo:

Informazione internazionale e locale: ore 12,05 - 18,05

Informazione regionale: ore 12,30 - 19,00

Agenda appuntamenti locali: ore 12,20 - 18,20

Collocamento e inserzioni varie: ore 10,10 - 16,10 - 19,10

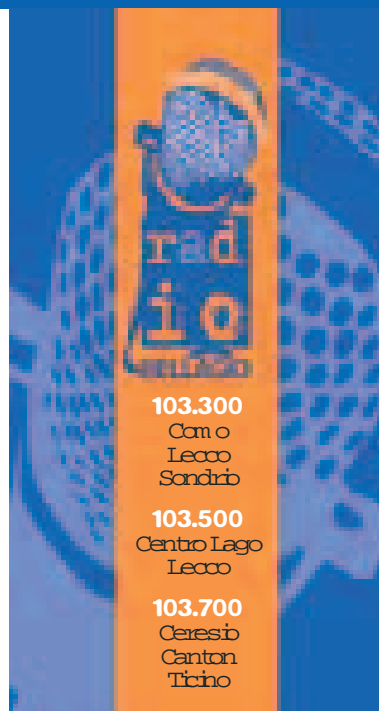
Informazione cinematografica: ore 9,44 - 16,44 - 21,44

Venerdì ore 13,30: la rubrica "Il Farmacista risponde" dedicata alla salute e al benessere.

Mandaci le tue domande e richieste di approfondimento a: radiobellagio@hotmail.it

Juke-Box: dediche e richieste, dalle ore 13,00 alle 15,00, in diretta 365 giorni l'anno!

All'interno del **Juke-Box:** novità dal Web e gossip Vip, classifiche musicali ...



103.300

Como
Lecco
Sondrio

103.500

Centro Lago
Lecco

103.700

Ceresio
Canton
Ticino

Info e pubblicità: Annarita 103 risponde al 339 47 15 039 - annarita103.300@alice.it - radiobellagio@hotmail.it



Sondrio - Via Credaro, 4 - Tel. 0342.515031 - 0342.218204



Irresponsabilità e schiavitù nel terzo millennio

di Manuela Del Togno

Noto che nella società di oggi sembra che nessuno sia responsabile di nulla: i fatti accadono, le ingiustizie avvengono, ma nessuno ha mai colpa.

Quanto è successo a Rosarno in questi giorni è drammatico e vergognoso, ed è la conseguenza logica ed inevitabile del crescente menefreghismo indifferente verso tutto e tutti, della totale mancanza del principio di responsabilità, dell'immigrazione incontrollata e dello sfruttamento.

Una cosa mi lascia alquanto perplessa circa i fatti di Rosarno: ma le autorità pubbliche non ne sapevano niente? Come è possibile che nessuno si sia accorto di 2000 africani che raccoglievano arance e vivevano in condizioni degradanti?

Perché l'Inps o l'Ispettorato del lavoro non hanno mai fatto controlli? Dove erano la polizia, i carabinieri, le istituzioni locali, la guardia di finanza, mentre si perpetravano questi abusi?

Le condizioni disumane in cui vivevano, anzi sopravvivevano centinaia di africani erano sotto gli occhi di tutti: possibile che sindaco, questore, prefetto, non se ne siano mai resi conto?

Ma siamo in Italia e come al solito nessuno sa niente.

Apro una breve parentesi, ma le leggi si fanno rispettare solo nel nord Italia? Le nostre imprese sono tempestate da continui controlli, noi cittadini non possiamo neanche sbadigliare senza incorrere in sanzioni da parte delle solerti forze dell'ordine, mentre, a quanto pare, al sud vige l'anarchia assoluta.

I cittadini calabresi devono assumersi le

loro responsabilità per lo sfruttamento del lavoro nero e per il generale stato di arretratezza di questa terra. Regioni come il Veneto e la Lombardia che cinquant'anni fa hanno affrontato la fame e la miseria, oggi sono la locomotiva economica del paese. Senza aiuti da parte di nessuno la gente si è rimboccata le maniche e ha saputo creare ricchezza. I primi a doversi dare da fare sono i cittadini altrimenti la situazione non migliorerà mai. E se non si rendono conto che sono

soprattutto loro a dover cambiare, a vincere la paura e combattere le ingiustizie, difficilmente la Calabria e tutto il sud Italia potranno superare l'arretratezza in cui versano anche a causa delle infiltrazioni malavitose.

La paura è tale da sovrastare il senso di giustizia, da negare l'evidenza, ma allora come si combattono le ingiustizie se giriamo la testa dall'altra parte, se facciamo finta di ignorare la presenza di clandestini e non denunciando questo degrado?

Esistono due tipi di schiavitù quella "fisica" perpetrata ai danni degli immigrati e quella "psicologica" nei confronti di quei cittadini che per paura si adeguano e si nascondono di fronte alle ingiustizie e ai soprusi.

I casi eclatanti di sfruttamento esistono anche al nord ma sono l'eccezione, al sud è l'esatto contrario lo sfruttamento è la norma e il lavoro regolare è l'eccezione.

Purtroppo mafia e clandestinità sono legate a filo doppio. La mafia alimenta lo sfruttamento di manodopera utilizzando "clandestini" che non essendo tutelati non possono ribellarsi. Uomini costretti a una vita di sopravvivenza, senza diritti e senza identità, facilmente ricattabili da un datore di lavoro senza scrupoli.

La lotta all'immigrazione clandestina è uno degli obiettivi da raggiungere: senza un tetto per gli ingressi e l'impegno a rispettarlo l'immigrazione diventa ingestibile come è

"Voi che vivete sicuri nelle vostre tiepide case, voi che trovate tornando a sera il cibo caldo e visi amici: considerate se questo è un uomo che lavora nel fango che non conosce pace che lotta per mezzo pane che muore per un sì o per un no ..."

(Se questo è un uomo - Primo Levi)

successo a Rosarno.

Purtroppo in Italia esiste una cattiva coscienza del lavoro: troppi disoccupati che non si adattano a fare determinati lavori (braccianti agricoli, assistenza agli anziani, operai ecc ...), troppi falsi disoccupati, che in realtà non lo sono, che approfittano delle sovvenzioni statali e troppi pensionati con "regolare lavoro a nero". Gli stranieri svolgono mansioni che la manovalanza italiana snobba e rifiuta.

Non dimentichiamo che queste persone vengono da noi per sfuggire alla fame e alla disperazione, con la prospettiva di una vita migliore e noi al grido di "accogliamoli tutti" gli apriamo le porte a una nuova vita, anzi a una nuova schiavitù, solo per dimostrare che siamo ospitali, tanto ospitali da farli vivere in condizioni peggiori di quelle che avevano lasciato nei loro paesi d'origine. ■

“Sulla corretta manutenzione della **motosega**”

Testi di Pier Luigi Tremonti
Foto di Giovanna Besio



L'Assessorato Agricoltura e Foreste della Comunità Montana Valtellina di Sondrio ha organizzato un incontro informativo “Sulla corretta manutenzione della motosega”: incontro a cura degli Istruttori Forestali Lombardi di Tirano.

Personalmente avevo visto il comunicato e siccome nei pressi della mia baita in montagna ho diversi alberi e uso da tempo la motosega, trattandola con molto riguardo quasi fosse un pericoloso oggetto misterioso, mi sono incuriosito e ho deciso di partecipare all'incontro.

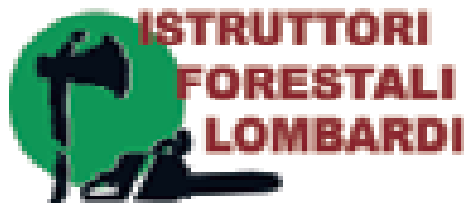
In una gelida e nebbiosa mattina di metà dicembre ci siamo trovati in una trentina davanti alla porta della ex scuola per muratori di Ponte in Valtellina.

Subito una interessante presentazione dei vari dispositivi di protezione individuale, molto utile per capire bene cosa realmente occorre usare e quando ... per evitare di utilizzare dispositivi che magari intralciano e non servono in quel frangente: casco (solo se possono cadere rami), guanti di inadeguata consistenza e magari troppo caldi, giubbotto caldo (solo se fa freddo), scarpe antiinfortunistiche (solo se non si scivola sul terreno) ...

Un discorso a parte meritano i pantaloni antitaglio: una serie di strati di tessuto con fibre molto lunghe è in grado di bloccare la lama in completa sicurezza. In questo campo la moda è al bando!

La motosega fa poi un rumore piuttosto intenso (oltre 100 dBA) e ciò consiglia l'uso di cuffie antirumore soprattutto per uso prolungato.

Una raccomandazione: le dimensioni ed



il peso della motosega debbono essere proporzionati all'uso che se ne deve fare: piccola per sezioni modeste e grande per grossi alberi.

E' stato fatto poi il punto sulle caratteristiche e sulle omologazioni prescritte per tutti i dispositivi.

Gli istruttori hanno poi allestito dei caratteristi banchi di lavoro con grossi tronchi e a gruppetti di cinque allievi ci siamo distribuiti attorno ai banchi.

Da questo momento la motosega è stata esaminata in tutte le sue componenti e particolare attenzione è stata dedicata agli aspetti che riguardano la sicurezza: freno catena e sicurezza dell'acceleratore.

Tensione, affilatura e lubrificazione della lama sono stati oggetto di interessante dimostrazione.

Poi via via si sono viste le varie componenti e la cura che ad ognuna di esse deve essere dedicata per usare lo strumento in sicurezza e per conservarlo a lungo in ottime condizioni.

È vero che una motosega in ottime condizioni e che ha ricevuto una regolare manutenzione permette di lavorare meglio, rende di più e fa guadagnare tempo: non è simpatico tribolare mezz'ora prima di poter iniziare il lavoro.

Filtri dell'aria, carburazione e miscela sono stati anche loro oggetto di attenta analisi.

Non avevo fin da principio la pretesa di essere un "maestro" nell'uso della motosega, ma mi sono reso conto che c'è sempre da imparare. Ho fatto tesoro di parecchi "trucchi" e alcuni problemi ... erano dovuti solo alla scarsa conoscenza dello strumento.

Detto e fatto la mattinata è volata. I commenti sono stati più che positivi ed un sentito grazie è andato agli istruttori. Il giorno dopo mi sono recato ad acquistare i pantaloni antitaglio: ci credevo poco, non avevo capito il principio del funzionamento e usavo pantaloni normalissimi se non i calzoncini corti! ■



idrosud s.n.c.

- Idraulica
- Riscaldamento
- Pompe immerse e di superficie
- Pozzi battuti e trivellati h mt. 50
- Trasporto rifiuti speciali con autocarri ADR
- Spurgo tubazioni con getto ad alta pressione
- Pulizia fosse biologiche
- Bonifica serbatoi
- Teleispezioni con videocamera

Via Miotti, 11 - SONDRIO - Telefono 0342-511136 - Fax 0342-571408

pubbli...vall

Serigrafia

Oggetti e idee per farvi notare

**etichette adesive, tessere in PVC,
magliette, cappellini, striscioni,
cartellonistica, decorazioni per vetrine e automezzi,
articoli promozionali, gagliardetti, targhe magnetiche,
stampa in serigrafia su qualsiasi materiale**

Via IV Novembre, 23 - PONTE IN VALTELLINA (SO)
Tel. e Fax 0342 482449 - E-mail: pubblivall@tele2.it

Cervello e mente non sono sinonimi

di Sergio Pizzuti

Che cosa differenzia gli esseri umani dagli animali? Innanzitutto il linguaggio, in quanto gli uomini e le donne sono in grado di parlarsi (in modo da farsi comprendere), poi il pensiero complesso, poiché le persone sono capaci di pensare, ragionare, immaginare, dedurre, speculare risolvere problemi e formare previsioni sul futuro. Ma come si arriva a pensare? Col cervello, dicono alcuni; con la mente dicono altri, intendendo la stessa cosa, lo stesso concetto.

Premesso che alcune volte i termini "cervello" e "mente" sono usati come sinonimi, andiamo a controllare cosa dice il vocabolario. Il cervello è la massa più voluminosa dell'encefalo (la parte del sistema nervoso centrale racchiusa nel cranio, costituita dal cervello e dal midollo allungato) cioè contenuta nella scatola cranica dei vertebrati (persone e animali); è l'organo del sistema nervoso, che presiede alle facoltà sensoriali, motorie, sensitive e intellettive. In senso estensivo testa, capo, in quanto sede del pensiero, dell'attenzione. Per comprendere com'è organizzato e come funziona il cervello, occorre premettere che quest'organo è un complesso di cellule nervose, ben separate le une dalle altre, ma comunicanti tra loro attraverso particolari collegamenti, ma i collegamenti tra singoli neuroni o gruppo di neuroni non sono casuali ma altamente organizzati e strutturati. Può essere utile darne un modello schematico comprendente tre aree: la prima, aperta, indicante la zona d'ingresso delle informazioni, una terza, pure questa aperta, di uscita, e, infine, una intermedia di connessione tra le due. Nella prima si trova un numero relativamente ristretto di cellule, tra le quali i recettori, cellule nervose specializzate a trasformare in segnali elettrici informazioni provenienti dall'esterno. I recettori entrano in contatto con una prima serie di neuroni, questi a loro volta con altri e così via.

Il segnale poi viene costantemente modificato nel suo percorso intracerebrale, zona che s'identifica con la seconda area, quella intermedia. Al termine il segnale arriva nella terza area, cioè ai muscoli o alle ghiandole, le cosiddette "uscite" del sistema nervoso.

La **mente** nel vocabolario è definita come l'insieme delle facoltà intellettive che permettono all'uomo di conoscere la realtà, di pensare e di giudicare (spesso in contrapposizione a corpo e a cuore). Con la parola "mente" s'intende l'insieme delle attività della persona che così è dotata di pensiero o coscienza. E per **intelletto** s'intende la facoltà di formare, comprendere e ordinare distintamente i concetti, cioè il complesso delle facoltà umane che consentono di pensare e comprendere, nell'uso corrente, il saper intendere, ragionare, pensare e giudicare, equivale a intelligenza. **Ragione**, secondo il vocabolario, è la capacità del pensiero di stabilire rapporti e connessioni logiche tra le idee, che è a fondamento del conoscere e dell'agire (spesso in contrapposizione a sentimento, a istinto, a sensibilità e all'intuizione): quindi pensare per ragionare. Un modo per distinguere il cervello dalla mente è quello indicato da Hal Urban nel libro "Le scelte che cambiano la vita": **Cervello**, l'organo, sito all'interno della scatola cranica, che opera da centro di controllo di tutto l'organismo. E' un po' come l'hardware di un computer, vi sono contenuti gli impulsi elettrici che creano il pensiero. **Mente**: i contenuti immagazzinati nel cervello: pensieri, sentimenti, ricordi. E' un po' come il software nei nostri computer. La mente è ciò che sta dentro l'hardware: è la capacità di controllare ciò che pensiamo e ciò che facciamo. Infatti, secondo Fedor Dostoevskij "A contare non è il cervello, ma ciò che lo guida: il carattere, il cuore, l'umanità, l'apertura mentale". Secondo Urban bisogna imparare due cose fondamentali. La prima è "curare e nutrire la

mente". La seconda è imparare a far funzionare questo centro di controllo al massimo della sua efficienza. Secondo Merriam-Wester "pensare è concepire o avere nella mente un'idea" e secondo Learning Thomson "Pensare è una funzione psicologica che comporta la creazione e organizzazione di informazioni nella mente", ma già nel passato Marco Aurelio scriveva: "Le cose che pensate determinano la qualità della vostra vita. La vostra anima assume il colore dei vostri pensieri". Poi Urban cita questo pensiero: **"La mente è come un giardino. Coltivatelo e disinfestatelo con cura"**. E' tratto da un libricino, considerato da molti un classico, **"As a man thinketh"**, scritto nel lontano 1904 da James Allen, secondo cui **"Come il giardiniere coltiva il suo giardino, disinfestandolo dalle erbacce e crescendo i fiori e i frutti che gli sono utili, così possa l'uomo coltivare il giardino della propria mente disinfestandolo da tutti i pensieri sbagliati, dannosi e bassi, e coltivando sino alla maturazione i fiori e i frutti dei pensieri giusti, utili ed elevati"**. La similitudine di Allen è splendida: la mente è il giardino, le erbacce sono i pensieri negativi e nocivi, e i fiori e i frutti sono i pensieri positivi e proficui. Un giardino che va nutrito con idee sane, libri, incontri, cinema buono, teatro, televisione, insegnamenti. Zig Ziglar ha scritto una bella massima: **"Siete ciò che siete per via di ciò che vi entra in testa"**. E Salomone (proverbi 23,7) disse **"Come un uomo pensa in cuor suo, così è"**. Cartesio scrisse **"Cogito ergo sum"** (penso, dunque esisto). Ecco il flessio tra pensieri e carattere, ossia diventiamo ciò che pensiamo, saremo il tipo di persona che diventiamo in relazione ai nostri pensieri e ci formiamo un proprio carattere in base a ciò che pensiamo; in poche parole, come scrisse Ralph Waldo Emerson, **"un uomo è ciò che pensa tutto il giorno"**. ■

Quei termini inconciliabili

di Luigi Oldani

In termini quieti, capita che a volte, ponendo un particolare accento all'ascolto delle persone così come un'accurata attenzione alla lettura di un articolo, sembra di scorgere che sia invalsa un'attitudine strana e quasi inverosimile. E, cioè, quella di accostare (nel semplice fluire di un ragionamento o di un pensiero) parole e contenuti di valenza decisamente opposta.

Eppure l'emancipazione, così tanto rivendicata e proclamata, non dovrebbe condurre alla confusione, ma ad una maggior chiarezza e liberazione. Almeno, per quel che è dato da capire e da comprendere. Al pari, tutto quel sontuoso parlare di tipo sociologico non deve far perdere di vista quel che è il contatto col reale (per quel che sono i fatti, le parole, e le questioni): pena l'ulteriore aggravio di quel che è il già così provato tessuto sociale.

Proviamo allora a stigmatizzare alcuni di quei termini o parole, che, anziché essere ben ancorati al loro significato reale, paiono oggi così diluiti da sembrar quasi confusi.

Sono parole, queste, dal significato alto e dai tratti anche nobili e pregevoli per alcuni. Ma che, se accostate ad altre, è ovvio che si stemperano nel banale.

Cerchiamo allora, almeno in forma di bozza di specificare ciò che oggi nell'usuale esprimersi si è portati più a confondere che a tenere [per lo meno nel proprio pensiero o discernimento] più ben distinto e separato. Poi, è ovvio, sta ad altri più esperti e più portati, ad approfondire quel che qui è detto solo per ampi cenni o per sommi capi. E, questo, per saper cogliere al meglio e più nel dettaglio non solo la valenza e la particolarità dei toni con cui tali termini vengono così frequentemente espressi ed esplicitati, ma anche al fine di rivalutarne più propriamente [è il caso] il loro più specifico significato.

Ebbene, come è possibile oggi 'accomodare' il proprio parlare con un accomodamento, a volte del tutto improprio e fuori luogo, di termini quali **sostanza e**

sostanze, o al pari **corruzione e moderazione**?

Questi termini, e l'uso che di essi se ne fa, meriterebbero di certo altro rispetto e considerazione.

Altro che il camuffamento del parlare.

Si sappia, qui, che, con un tal proferire, quel che si finisce col fare è una evidente assuefazione, nulla più.

Così, in tutta semplicità, proviamo a fare un elementare lavoro di vocabolario, per riscoprire echi e valenze di parole che oggi appaiono così lontani.

Dal vocabolario di Fernando Palazzi, sotto la dicitura "**sostanza**", si legge: "*L'essenza delle cose, ciò che di una cosa persiste identico sotto il mutare delle qualità o degli accidenti*". Chiaro dunque che quando si dice sostanza ci si riferisce ad un qualcosa di ben definito e preciso. Essenziale nei suoi tratti e quindi in sé e di per sé anche pregevole e imprescindibile.

Ci si riferisce cioè a qualcosa che è sempre della stessa natura e specie. E quindi non di natura o qualità differente.

Ora, passare da ciò che in sé è omogeneo, e che ha un significato di per sé fondante, a ciò che invece è un semplice derivato, ed è per sua natura di valenza eterogeneo, significa a volte impropriamente scindere o scomporre l'unità per soffermarsi invece solo sui componenti.

Se questa prassi nel comune parlare abbraccia ormai assieme quel che è il contenuto alto di un termine, quale, per esempio sostanza, con dei suoi banali surrogati [le sostanze, appunto], beh allora qui quel che si fa non è un errore di stima o di misura, ma è una precisa e quasi voluta alterazione di senso.

Per chi? Perché? E per che cosa?

Chi fa uso di sostanze, così come si suol dire, [al di là di un eventuale aspetto medico, che - ovvio - è in sé stesso salutare], non solo altera il proprio stato mentale, ma pure finisce con l'offrire nient'altro che un tributo a quel che è l'"onorata società". Comunque la si voglia intendere: che sia la mafia degli "amici di" o la mafia dei "colletti bianchi": è sempre un debito

che si paga, un pegno all'omertà.

Altro che libertà e normalizzazione.

Con ciò che si chiama droga, si vuole omologare i più.

Eppure, il modo di vita di alcuni non deve condizionare gli altri. Anche questa è democrazia.

Pensare di svuotare la sostanza del suo contenuto e della sua sacralità, è chiaramente assurdo. Come pure è assurdo e, per certi versi, anche sconsolante, pensare [o lasciar pensare] di identificarsi, e magari anche riconoscersi, a fronte dell'uso e abuso di chissà quale sorta di sostanza o astruseria.

Così, allo stesso modo, come è possibile porre sullo stesso piano due termini, altresì dalla valenza del tutto opposta, quali appunto **corruzione e moderazione**?

Veniamo ancora al Palazzi. Qui, per **moderazione** si riferisce: "*Discrezione, misura, sobrietà e ponderatezza*". E, per **corruzione**, viene, invece, detto: "*Subornazione e corruzione*". E, cioè, alterazione dei costumi.

Il cuore democratico, che si appresta a considerare tutti questi termini assieme, non si diletta di certo nella vuota banalità, ma fa obiezione.

E chi invece della corruzione se ne fa volontariamente beffa, è ovvio che quel che qui ridicolizza, con questo amaro intento di autorappresentazione di sé, è la pura sostanza, ossia l'essenziale. Che finisce così con l'essere portato sempre più a confondersi e a sfumarsi sempre più. In un tal agire - o proferire - pare proprio di comprendere che anziché l'autenticità pura e semplice dell'essenziale, a muovere e a far muovere sia invece il raggirio, il vuoto e l'assurdo. E perché? E a che prezzo?

Eppure è solo davanti ai valori nobili della democrazia che siamo chiamati a riconoscerci e ad esprimere, se il caso, anche il nostro perché. Così come è solo al cospetto di un pieno rispetto di sé e degli altri che, a quanto risulta, si aiuta a favorire e magari anche a rigenerare quel che è la vita in comune. ■

Da qualche anno si verifica un progressivo abbandono della montagna, intesa come residenza e luogo di lavoro fisso, e di conseguenza va in crisi il piccolo commercio.

Anni addietro si potevano vedere dei piccoli negozi nei quali si trovava di tutto: dai generi alimentari fino alle ferramenta, alle vernici e all'abbigliamento. I proprietari si accontentavano di poco e nei lunghi tempi morti si potevano dedicare all'orticello e magari anche al pollaio collocato nel cortiletto retrostante.

Allora la gente era molto meno esigente, la burocrazia non uccideva ed il fisco non era aggressivo.

Con lo spopolamento degli abitanti e l'arrivo del turismo questo mondo è crollato.

Ad uno ad uno questi negozietti chiudono la porta per non riapirla mai più.

I pochi eroici abitanti, specie se anziani, si trovano a dover affrontare una serie di difficoltà per gli approvvigionamenti quotidiani senza dover dipendere da parenti o da vicini più giovani.

Tempo addietro mi sono trovato in una fabbrica di distributori automa-

tici in vista dell'acquisto di un distributore per la farmacia della quale ero titolare: poter offrire la disponibilità anche nelle ore notturne di prodotti border line il mondo del farmaco poteva essere un servizio magari anche non molto remunerativo, ma sicuramente utile alla popolazione ... e così è stato.

Ma nei capannoni della fabbrica quello che mi ha colpito è stato una sorta di container con ripiani, nastri trasportatori e frontale con tanto di schermo e tastiera. Oggetto misterioso? Niente affatto: si trattava di un prototipo destinato alla vendita di una infinità di prodotti di svariate tipologie e dimensioni.

Pane, lattine, conserve, latte, verdure e frutta, salumi, formaggi, bevande, detersivi, strofinacci, saponette, dentifrici, rasoi, giornali ...

Capito il giochetto?

Basta collocarlo in un luogo idoneo e riempirlo di prodotti.

Il cliente preleva quando vuole quello che vuole e paga in contanti o con carta di credito.

Un addetto a cadenza calendarizzata con l'ausilio di un computer controlla la situazione: rimpiazza i mancanti e sostituisce gli scaduti.

Oggi pare fantascienza, ma in certe realtà potrebbe essere l'avvenire.

Meglio di certo di un taxi con pane, latte e giornale... ■

Piccolo commercio in zone spopolate: una soluzione esiste?

di Pier Luigi Tremonti





Giorgio Perlasca

un francobollo celebrativo in occasione del centenario della nascita (Como 31 gennaio 1910)

di Giovanni Lugaresi

La storia è molto più complessa e complicata di quel che potrebbe apparire quando a spiegarla sono certi studiosi. Per esempio, quelli che dividono nettamente il mondo in due: i buoni da una parte, i cattivi dall'altra; i coraggiosi di qua, i vili di là, e ... via elencando,

andando di questo passo e su questa strada.

Parliamo di cose di casa nostra, per così dire. E quindi di fascismo e di antifascismo.

Delinquente chi aderì al fascismo, puro chi militò nell'antifascismo. Eroi coloro che in Spagna combatterono con le brigate internazionali; canaglie quelli che sostennero il generale Francisco Franco - tanto per fare qualche esempio.

Ma chi l'avrebbe mai detto che a salvare oltre cinquemila ebrei dalla de-

portazione sarebbe stato un fascista, "anomalo" fin che si vuole, ma che al regime aveva aderito fino al punto di partire volontario nella guerra di Spagna (azione mai rinnegata in seguito) al fianco delle truppe franchiste?

E' quello che fece **Giorgio Perlasca**, un personaggio che l'8 settembre era a Budapest dove si occupava di commerci di bestiame per conto del nostro esercito.

Prima di essere fascista, Perlasca era di sentimenti monarchici, e, soprattutto uomo di grande dirittura morale e di

Centenario della nascita di Giorgio Perlasca



Emesso il 31 gennaio 2010
0,60 € - Ritratto di Giorgio Perlasca



Caratteristiche del francobollo

Colore	policromo
Dentellatura	13×13¼
Tipo di dentellatura	blocco
Stampa	rotocalco
Stampato da	I.P.Z.S. Roma
Fogli da	50
Dimensioni	40 × 30 (mm)
Disegnatore	M.C. Perrini
Tiratura	4.000.000

Vai a...

Periodo di appartenenza (2010)	
Francobollo precedente	



sconfinata umanità: elementi - se così vogliamo chiamarli - in forza dei quali fece quel che fece, cioè sottrasse alla deportazione tantissimi ebrei perseguitati dai nazisti, a rischio (e quale rischio!) di rimetterci la pelle ...

Non poteva mancare, allora, per un personaggio come lui, un francobollo celebrativo in occasione del centenario della nascita, avvenuta a Como il 31 gennaio 1910.

Si trattava infatti di rendere omaggio, per l'occasione, a un italiano che facendo appello al senso di umanità ed a principi morali sempre praticati, si prodigò fra il 1944 e il 1945 per sottrarre vite di ebrei alla follia criminale nazista in quel di Budapest.

Il suo nome, insieme a quello del vicequestore di Fiume Giovanni Palatucci, che purtroppo pagò con la vita l'aiuto dato ai perseguitati, rappresenta il caso più eclatante, ancorché per molti (troppi) anni sconosciuto, di una azione portata avanti con ferma volontà, determinatezza, temeraria scaltrezza e rischi tremendi.

La sua vicenda fu rivelata 45 anni dopo da due donne ebreiche che non avevano dimenticato l'aiuto ricevuto da quell'italiano generoso e coraggioso. Soltanto allora media e opinione pubblica incominciarono ad occuparsi di lui, in un crescendo di manifestazioni

di stima e di affetto. Tanto che soprattutto da Israele (ma anche da Spagna e Ungheria, con buona ultima l'Italia!) vennero attestati emblematici, fra i quali spicca quell'albero a lui intitolato del Giardino dei Giusti.

Ora, a Padova, per iniziativa del figlio di Giorgio Perlasca, Franco, è molto attiva la Fondazione intitolata a questo "Giusto tra le nazioni", ricordato non soltanto in Israele e in Italia, ma pure in Europa e negli Stati Uniti d'America. L'attività della Fondazione si manifesta con incontri scolastici, conferenze, convegni, mostre, proiezioni di filmati diretti soprattutto al mondo giovanile, in sintonia peraltro col testamento spirituale dell'eroe che si intitola: ***"... Vorrei che i giovani si interessassero a questa mia storia unicamente per pensare, oltre a quello che è successo, a quello che potrebbe accadere e sapere opporsi, eventualmente, a violenze del genere"***.

Giorgio Perlasca, nato a Como, come detto il 31 gennaio 1910, morì a Padova il 15 agosto 1992 ed è sepolto nel cimitero di Maserà.

Volontario nella guerra di Spagna dalla parte franchista, dunque fascista, non esitò, trovandosi per lavoro in Ungheria all'indomani dell'8 settembre 1943, a dare aiuto agli ebrei perseguitati fingendosi diplomatico

spagnolo e avvalendosi della "protezione" che il governo franchista dava a chi aveva combattuto dalla sua parte nella guerra civile.

In questo modo, il finto diplomatico ***Jorge Perlasca*** avrebbe rilasciato documenti (falsi) attestanti la nazionalità spagnola degli ebrei, salvati così dalla deportazione in numero di oltre 5.200, e dimostrando come un uomo, anche se solo, ma altruista, determinato, e animato da uno sconfinato senso di umanità, potesse opporsi in quelle circostanze tragiche alla barbarie, conseguendo risultati straordinari e inimmaginabili.

E' apparso ora doveroso, dunque, in occasione del centenario della nascita, dedicargli un francobollo, uscito il 31 gennaio in contemporanea a Padova e a Como - con relativi annulli.

Si tratta di un valore di 0,60 centesimi, con tiratura di quattro milioni di esemplari, accompagnati da un bollettino illustrativo firmato dal figlio Franco. Ma, oltre all'iniziativa delle Poste Italiane, è annunciata dalla Fondazione l'uscita di un nuovo libro, dopo quello-intervista con Enrico Deaglio di fine anni Ottanta (Feltrinelli) e il postumo "L'impostore" (i diari di Giorgio Perlasca) edito dalle edizioni del bolognese Mulino negli anni Novanta. ■



LA NOSTRA GUERRA

L'esercito italiano ha passato felicemente il confine!

di lui, per la vittoria...

La marcia vittoriosa.

Cartolina gratuita

Don Milani... non concordo...

di Nemo Canetta

*Le numerose
mezze verità che,
sino ad oggi,
hanno “fatto
la storia”
(politicamente
corretta)
della Grande
Guerra.*

Da anni aspettavo con Eliana il momento: sistemare la nostra biblioteca dopo il trasloco da Milano a Chiesa. Casse di libri, guide turistiche, vecchi volumi, enciclopedie e mappe. Ma dopo sei anni di permanenza in Valmalenco non se ne poteva più, era indispensabile riordinare e catalogare tutto. E così ci siamo piegati a questa necessità, forse un po' noiosa ma buon metodo per riappropriarsi di tanti libri quasi dimenticati. E cominciamo con il tema Grande Guerra, quello su cui si appuntano le nostre ultime ricerche e pubblicazioni: ad una prima valutazione 7 o 800 volumi ...

... Tra i primi afferro **Caporetto** di Camillo Pavan, acquistato anni fa al museo omonimo, e mi cade l'occhio su quei brevi testi messi a commento nelle prime pagine. Il brano è di Don Lorenzo Milani tratto da **L'obbedienza non è più una virtù**. Le prime righe suonano così:

“L'Italia aggredì l'Austria con cui questa volta era alleata. Battisti era un patriota o un disertore?”

E' un piccolo particolare che va chiarito se volete parlare di Patria. Avete detto ai vostri ragazzi che quella guerra si poteva evitare? Che Giolitti aveva la certezza di poter ottenere gratis quello che poi fu ottenuto con 600.000 morti? Che la stragrande maggioranza della Camera era con lui? Era dunque la Patria che chiamava alle armi?

E se anche chiamava, non chiamava forse a una “inutile strage?”

Resto decisamente perplesso. Rileggo più volte, forse non ho colto quanto il notissimo prete ed educatore toscano voleva intendere. Ma più leggo più resto perplesso.

Non è assolutamente mia intenzione discutere la figura di Don Milani che può piacere o meno ma che sicuramente costituisce un punto di riferimento per larga parte del mondo cattolico, soprattutto per la sua attività educativa. Ma intendo muovere da quel brano per portare avanti un'idea che si è sempre più radicata in me, leggendo documenti e testi vecchi e nuovi sul primo conflitto mondiale. E cioè che, soprattutto dopo i terribili

In alto: l'annuncio dell'entrata in guerra dell'Italia pubblicato dal Corriere della Valtellina, il foglio di ispirazione cattolica della nostra provincia. I cattolici valtellinesi, riservati sulla nostra discesa in campo, dopo la dichiarazione di guerra all'Austria, si schierarono apertamente a sostegno dell'esercito.

anni '40/'45, la storiografia sul periodo della Grande Guerra sia stata più che mai influenzata dalla visione marxista della società e dagli avvenimenti mondiali.

Visione che ha avuto per contraltare una storiografia per così dire "giornalistica", basata non tanto sulla ricerca di testi e documenti o su un'acquisizione critica di ricordi degli ex combattenti, quanto su una sempre più stereotipata ripetizione di concetti e di notizie, atti spesso più a creare curiosità che a ricostruire le reali vicende dell'epoca. Non credo che Don Milani volesse fare del facile giornalismo, né che fosse un marxista, ma certo quest'ultima ideologia influenzò almeno in parte il suo modo di cogliere la società. D'altra parte anche chi come lui non era certo portato a leggere la storia in modo affrettato e semplicistico, poteva cadere in talune semplificazioni dette e ripetute da tanti autori.

Cerchiamo allora di esaminare punto per punto il brano.

Ancor oggi il mondo germanico tende a considerare l'Italia una "traditrice", poiché il nostro Governo si schierò con gli avversari degli Imperi Centrali pur essendo loro alleato. Di recente lo abbiamo letto in una mostra su quel periodo storico allestita in Alto Adige. E' il solito discorso del bicchiere mezzo vuoto o mezzo pieno. Non c'è dubbio in effetti che noi fino al 1914 fossimo alleati di Austria e Germania. Ma è altresì vero che si trattava di un'alleanza, soprattutto verso Vienna, puramente formale. Roma aveva sempre detto chiaramente che, stanti i nostri 3.000 chilometri e rotti di coste, mai ci saremmo potuti permettere di avere avversario il Regno Unito. Ancora, i nostri rapporti con San Pietroburgo erano ottimi e quelli con Parigi in via di netto miglioramento. Berlino, che sull'argomento aveva idee certo più chiare dell'Imperial Regio Governo, conosceva benissimo la nostra situazione. E si riteneva fortunato se noi fossimo rimasti neutrali. Ma non basta: quando Vienna annesse la Bosnia Erzegovina, da lei già occupata su mandato internazionale, Roma fece chiaramente capire al Governo "alleato" che non avrebbe più tollerato ulte-



Una vecchia cartolina del 5° Reggimento Alpini costituito dai mitici Battaglioni Morbegno, Tirano, Edölo e Vestone. Si noti il motto "Di qui non si passa" già pronunciato prima della Grande Guerra.

riori avanzate asburgiche nei Balcani, considerati un'area particolarmente sensibile. In più Vittorio Emanuele III° aveva sposato la figlia del Re del Montenegro, Paese con cui avevamo (e abbiamo ancor oggi) strettissimi e cordiali rapporti. Vienna sapeva benissimo tutto ciò, tanto è vero che quando inviò il famoso **ultimatum** alla Serbia, dopo l'assassinio dell'Arciduca Francesco Ferdinando a Sarajevo, informò Berlino ma "dimenticò" di

informare Roma. Vienna non si fidava, forse aveva pure ragione ma certo questo atteggiamento - che portò poi alla conflagrazione mondiale - non era fatto per attirarsi le simpatie del nostro Governo. Tanto più che **la Triplice Alleanza era un patto militare difensivo**, quindi non è neppure il caso di rammentare che Roma non aveva nessun obbligo verso Vienna, dato che quel Governo aveva dichiarato **per primo** guerra alla Serbia. Errore gravissimo poiché l'assassinio del principe ereditario aveva sollevato un tale orrore tra i Governi dell'epoca che se Vienna avesse manovrato meglio sarebbe riuscita a ottenere quasi tutto da Belgrado senza aprire le ostilità.

Quindi la nostra "aggressione", se inquadrata negli avvenimenti dell'epoca, assume un carattere alquanto diverso. Tanto più che dei trattati tutti se ne infischiarono: in primis la Germania che invadeva il Belgio per attaccare la Francia, Belgio la cui neutralità era garantita da Berlino. Ma Francia e Gran Bretagna non erano da meno quando occupavano isole della neutrale Grecia per attaccare i Dardanelli, Corfù per bloccare l'Adriatico e addirittura Salonicco - la seconda città della Grecia - per portare aiuto a Belgrado!

Quanto a **Battisti**, voglio solo osservare che se per gli austriaci meritava il capestro è altrettanto vero che per gli italiani era un eroe, disposto al sacrificio della vita per i propri ideali. Se consideriamo Battisti un traditore, ►



La caserma del glorioso Battaglione Tirano nell'omonima cittadina in una cartolina d'epoca.



Cartolina in sloveno inneggiante all'esercito imperial-regio visto come il vendicatore del proprio principe ereditario. I versi furono dettati da Simon Gregorčič prelado della valle dell'Isonzo.

dobbiamo considerare traditori gran parte degli eroi popolari che hanno portato all'indipendenza i propri Paesi. Ma andiamo oltre.

Leggiamo che la guerra si poteva evitare poiché **Giolitti** sapeva di poter ottenere tutto da Vienna senza sparare un colpo. Chiariamo subito che Giolitti non affermò mai una cosa simile. Il grande statista piemontese, che aveva dato all'Italia il suffragio universale, sedato le lotte sociali ma pure avviato la conquista della Libia, sapeva benissimo che **quanto Vienna era disposta a cederci per mantenerci neutrali era lontanissimo non solo da quanto ci offriva l'Intesa ma ben lungi dal soddisfare anche le nostre richieste**. Si trattava in pratica solo del Trentino (amputato di qualche tratto strategico) e del cosiddetto Friuli austriaco. Non solo neppure a parlarne di confine al Brennero, di Dalmazia o di Venezia Giulia, ma Vienna non intendeva neppure cedere su una reale autonomia di

Trieste o sulla nostra richiesta del confine all'Isonzo.

E non è neppure del tutto corretto affermare che la stragrande maggioranza del Parlamento fosse con Giolitti. Tra parentesi lo statista non ufficializzò mai la propria posizione: troppo buon politico e troppo buon patriota da mettere, in un momento tanto difficile, il Governo in crisi. E' vero che moltissimi deputati, rendendogli visita, dettero l'impressione di schierarsi dalla sua parte (ammesso che egli volesse realmente un'alternativa al Patto di Londra). Ma quando il Governo Salandra, dopo aver presentato proprio per queste manovre politiche le dimissioni al Re (che le respinse), chiese al Parlamento i pieni poteri (che significavano la guerra) la stragrande

maggioranza dei parlamentari votarono a favore. In pratica solo i socialisti ufficiali furono contrari. Una parte dei sindacalisti, i socialisti interventisti - per non parlare dei repubblicani - votarono a favore come tutti gli altri. **Ecco quindi che questa affermazione (che troviamo spessissimo riportata) non solo non corrisponde a quanto successe ma è perlomeno dubbio che si identificasse con la reale volontà di Giolitti.**

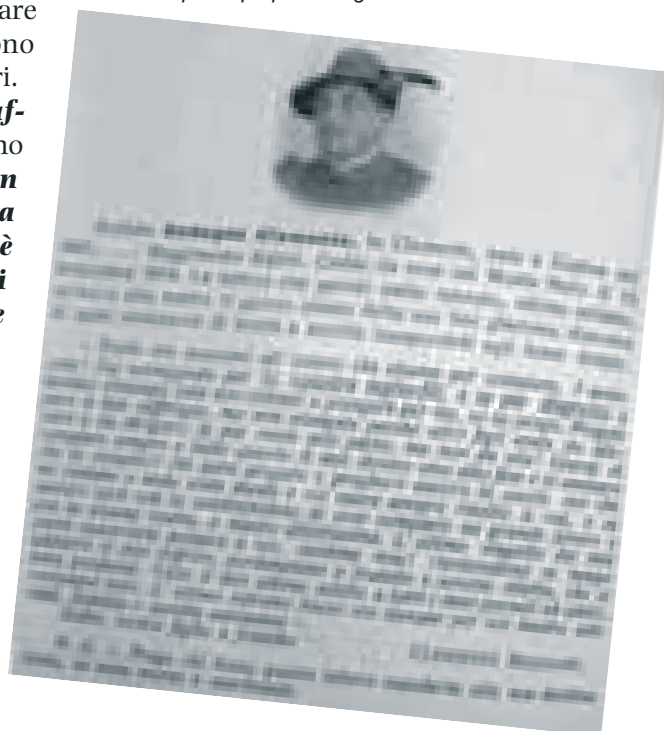
Che poi la Grande guerra sia stata una **"inutile strage"** è difficile negarlo. Ma il Papa stesso pronunciò quella frase quando il conflitto era già arrivato ad un punto tale per cui di fatto non si poteva più far macchina indietro. Sarebbe stato impossi-

bile convincere non solo i Governi ma pure gran parte dell'opinione pubblica, francese o tedesca inglese o balcanica, che stante i grandi - sovente inumani - sacrifici fatti, si doveva mettere punto e a capo e tutti a casa. **Tutti volevano la fine della guerra, ma con il loro Paese vincitore.** Da che mondo e mondo nessuna guerra, o quasi, è terminata con uno zero a zero. Tanto meno quelle che hanno richiesto grandi sforzi e grandi sacrifici.

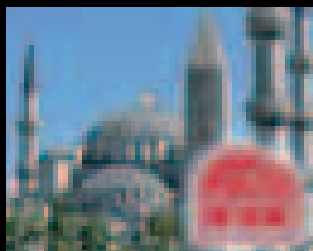
Se quindi è giusto citare tale affermazione, è un po' antistorico pensare che, nel '14 o nel '15, quando le Chiese stesse in tutti gli Stati erano più o meno apertamente schierate con i Governi, l'Italia potesse comportarsi in modo diverso.

Del resto se molti prelati furono freddi verso il nostro intervento, è altrettanto vero che moltissimi altri (compresi parecchi parroci tellini), accolsero con passione la notizia dell'entrata in campo. Non pochi partirono volontari per il fronte come Cappellani; certo per sollevare le anime e curare gli afflitti ma anche con un profondo patriottismo che li portò non raramente a sacrificare la vita per la propria Terra. ■

Uno dei documenti più commoventi dei caduti tellini: la lettera scritta dal semplice alpino Clemente Bedogné ai propri cari poche ore prima di morire sul Monte Nero. Il testo è intriso di senso del dovere unito a un profondo amore per la propria famiglia.



**La metropoli
turca capitale
europea
della cultura
2010**



È un cantiere aperto Istanbul, metropoli che si prepara a festeggiare il 2010 come capitale europea della cultura.

Opere per la metropolitana sotto le acque del Bosforo, nuove gallerie d'arte di Topkane appena al di là del ponte Galata, scavi archeologici resuscitano l'antico porto dell'imperatore romano Teodosio (364-395) al quale il nostro S. Ambrogio recitò l'onore funebre. E' cantiere aperto anche il quartiere degli antiquari di Cukurcuma dove un edificio in restauro ospiterà il "Museo dell'innocenza" concepito assieme al romanzo (2009) del noto scrittore turco Orhan Pamuk, premio nobel 2006.

Il progetto è dell'architetto tedesco Gregor Sunder-Plassmann.

A Istanbul può capitare di imbattersi per strada in una folla di gente che batte freneticamente le mani su tolle metalliche dette "Teneke". E' fragore di gran festa o di protesta minacciosa, protagonista di uno dei racconti più intensi ed emblematici di Yasar Kemal, il "tamburo di latta" turco, già presentato come opera di Fabio Vacchi alla nostra Scala di Milano.

La Turchia è paese con l'anima divisa in due, dove fermenti fondamentalisti antichi e recenti si scontrano con una radicata presenza laica. Non dimentichiamo che le donne turche hanno avuto diritto al ►

Istanbul cuore di latta d'orgoglio

di Ermanno Sagliani





voto prima che in Italia, Istanbul e la Turchia, se diverranno europee, saranno la porta tra Oriente e Occidente. Nelle contese la prevaricazione dei poteri forti sui deboli accade per via dell'eco mediatico, che viene dato a una guerra piuttosto che a un'altra. Ma l'offesa dell'umanità resta sempre la stessa. E' vero che il monoteismo islamico è particolarmente rigoroso, totalitario e aggressivo, soprattutto in Africa, ma la religione islamica non è sempre stata vissuta con la stessa intensità e intransigenza. Nell'occupazione della Spagna ci fu accordo tra islamici ed ebrei, uniti nel commercio. In India, dopo guerre cruente tra Mogol musulmani e indù, nacque una proficua convivenza ad Agra. Ma è anche recente l'inquietante strage di cristiani Copti in Egitto.

Come nella storia del cristianesimo anche in quella dell'Islam la febbre della fede varia a seconda delle condizioni civili ed economiche, culturali.

Ai giorni nostri c'è una rinascita del sentimento religioso e un indebolimento di quello cattolico, ma potrebbero essere fattori politici e sociali a



determinarlo dopo centinaia d'anni di secolarizzazione della fede.

Visitando Istanbul è piacevole perdersi nell'intrico dei vecchi quartieri sul Bosforo, tra botteghe di stoffe, tappeti, vasellame, ortofrutta, o nei caffè dove turchi popolari sbuffano nuvole di fumo dai loro narghilè. Ancora rare case tipicamente in legno, con verande bow window aggettanti, scampate ai frequenti incendi. La metropoli ha superato i 12 milioni di abitanti. Fascino immutabile del Corno d'oro, raccontato da Ernest Hemingway, col profilo emergente delle moschee, delle cupole, dei minareti di Aya Sofya, della moschea blu, della Sultan Selim, del Solimano, consacrazione monumentale estetica dell'Islam. Altro momento importante di visita è nei quartieri borghesi di Nisantasi, nei saloni luccicanti dell'Hilton, dell'Holiday Inn, del Grand Hotel Tarabya, dello Hyatt. Al museo Sakip Sabanci, fino a tutto febbraio l'esposizione "Venezia e Istanbul in epoca romana" rievoca le relazioni tra le due città, documentate in 170 opere dal sec. XV al XX.

Forse un sollecito di riconoscimento

alle aspirazioni turche in Europa? Se si conosce Istanbul e il Serraglio di Topkapi, reso celebre da un film di Jules Dassin, se si è andati in battello sul Bosforo o a Scutari, o sul mar di Marmara all'isola dei Principi, non si deve rinunciare al vecchio quartiere islamico di Eyup, che si protende in fondo all'ansa del Corno d'Oro e salire alla collina per un caffè letterario nel suggestivo e storico caffè Pier Loti (1850-1923). Il luogo è di particolare fascino. Si può raggiungere in taxi, ma è esperienza più autentica arrivarci, dal ponte di Galata, stipati nella calca di un autobus di un mezzo pubblico sovraffollato, tra mani mobili di turchi che prediligono il tocco di curve femminili. Nello storico quartiere di Eyup gli scorci sono autentici e pittoreschi. Intrico di viuzze selciate in pietra, bettole e ristorantini di autentica atmosfera e frequentazione turca, con le ultime attività artigianali, intagliatori di legno, forgiatori di metalli.

La tomba di Eyup, affacciata al Corno d'oro è luogo sacro dell'Islam, preceduto solo dalla Mecca e da Gerusalemme. Eyup era uno dei compagni

di Maometto, che perse la vita presso Costantinopoli (Istanbul) nel corso della prima spedizione araba (673-677 d.c.). Pregiate e finissime le decorazioni in maioliche blu e rosse, verdi a motivi floreali.

Salendo a piedi per un vialetto si attraversa un antico cimitero islamico con tombe sconnesse dal tempo, in pacata visione apocalittica, fino ad arrivare in cima alla collina da cui si gode ampio sguardo d'insieme su Istanbul fino alle coste asiatiche. In un ambiente particolare ci si siede ai tavolini dello storico caffè in splendida posizione. Sotto il fantasioso nome di Pier Loti si cela la vera identità di Julien Viaud, francese di Rochefort sull'Atlantico, scrittore ottocentesco di romanzi esotici e gran navigatore nel mondo.

In questa piccola casa in legno soggiornò affascinato dalla magia d'oriente e lasciò una ricca collezione di suoi disegni e foto d'epoca, ora in esposizione. Per noi è il momento di assaporare il tipico caffè turco, mentre il sole al tramonto dona tinte auree, appunto, al Corno d'Oro. ■

Abbonarsi ad **Alpes** è facile:

- 1) Effettuare il versamento (euro 15,5 per l'Italia, euro 33,57 per l'Europa, euro 51,65 per il resto del mondo) con causale "Abbonamento annuale Alpes" su uno dei seguenti conti correnti intestati a Alpes, Via Vanoni 96/A, Sondrio:
 - C/C Postale n° 10242238
 - Credito Valtellinese – Agenzia n. 1
IBAN: IT87J052161102000000051909
 - Banca Popolare di Sondrio – Agenzia di Albosaggia
IBAN: IT02L0569652390000014300X86
 - Cassa Rurale ed Artigiana di Cantù - Sede Sondrio
IBAN: IT95J084301100000000220178
- 2) Inviare tramite fax, email o posta ordinaria (guardare la sezione Contattaci) i seguenti dati:
 - Nome
 - Cognome
 - Via e numero
 - Località
 - Provincia
 - CAP
 - Conto corrente su cui è stato effettuato il versamento
 - Data in cui è stato effettuato il versamento



Visita il nostro sito RINNOVATO: www.alpesagia.com

***È importante portare a conoscenza
che i cani guida una volta addestrati vengono
consegnati gratuitamente
ai non vedenti che ne facciano richiesta.***

È una Associazione riconosciuta (Ente Morale) con Decreto del Presidente della Repubblica del 10 marzo 1986 n° 179.

Lo scopo sociale è indicato nell'articolo 1 dello Statuto:

“Contribuire in campo nazionale, con esclusione di qualsiasi finalità di lucro, alla diffusione e conoscenza, nonché allo studio ed alla soluzione del problema dell'accompagnamento dei ciechi per mezzo dei cani guida”.

E' membro effettivo della “International Federation of Guide Dog Schools for the Blind”

E' iscritto al Registro del Volontariato della Regione Lombardia.

E' iscritta nell'Albo delle ONLUS presso la Regione Lombardia al nr. 4501.

E' riconosciuto dal Board del Lions International ed autorizzato all'uso dell'emblema sociale e del nome Lions.

Due occhi per chi non vede



La storia

Il Servizio cani guida per ciechi nasce nel 1959 per iniziativa di un uomo straordinario: Maurizio Galimberti. Ingegnere aeronautico, pilota dell'aviazione da caccia durante l'ultima guerra, nel 1948 è vittima di un gravissimo incidente di volo che lo rende totalmente cieco. Acquista in Germania un cane addestrato per la guida dei non vedenti. Riacquistata così una certa autonomia di vita e constatato che l'unica Scuola di addestramento esistente in Italia (a Scandicci) non è sufficiente alla copertura dell'enorme fabbisogno, con grande determinazione ed ancor più grande coraggio, si attiva per la fondazione di un nuovo centro.

Divenuto socio dei Lions Club Milano Host (il più antico d'Italia) trova amici disposti ad aiutarlo con generosa disponibilità.

Nel 1963 il Servizio assume un mae-

stro addestratore tedesco, Walter Hantke, che è portatore di un innovativo metodo di addestramento.

L'anno successivo il Comune di Milano concede in uso al Servizio, perché vi allestisca un Centro di addestramento, un terreno di circa mq. 5.000 nella zona dei quartiere Gallarate e nel mese di marzo del 1965 vengono assegnati i primi tre cani guida addestrati.

Nel 1968 al Signor Hantke, gravemente ammalato, subentra il migliore dei giovani addestratori da lui formati, il Signor Rocco Di Renzo ora pensionato.

L'espansione della città e l'aumento dell'attività rendono sempre più problematica la permanenza nel quartiere Gallarate e nel 1973 la Provincia di Milano assegna al Servizio un'area di mq. 25.000 sita nel Comune di Limbiate. Grazie al contributo economico di Enti e privati è quasi subito possibile dare inizio ai lavori



di riadattamento così che già nel 1975 la nuova sede è pienamente operativa.

Il 10 marzo 1986 il Presidente della Repubblica firma il Decreto che riconosce al Servizio lo status di "Ente morale e nel 1991, con una cerimonia particolarmente significativa, si festeggia il simbolico traguardo della consegna del cane guida numero 1000.

Nel 1993 muore Maurizio Galimberti e ad uno ad uno scompaiono tutti coloro che con lui hanno collaborato alla creazione del Servizio: l'architetto Alessandro Pasquali, il Dott. Carlo Battaglia, il Dott. Massimiliano Battaglia, il Dott. Ing. Giorgio D'Auria.

All'ing. D'Auria subentra all'inizio dell'anno 1997, in qualità di Presidente, il Lions Cav. Andrea Martino che nel ricordo costante di questi uomini indimenticabili ed indimenticati prosegue la loro opera, ne amplia l'attività e conduce il Servizio agli attuali successi.

Al Presidente Martino, all'inizio

del 2003 si affianca quale Vice Presidente il Lions Gianni Fossati, imprenditore, e subito il binomio dà i suoi frutti, dunque alla testa del Servizio Cani Guida uomini capaci e sempre pronti a guardare avanti.

Alla fine del 1999, dopo quarant'anni dalla fondazione, i cani addestrati e consegnati ad altrettanti non vedenti, sono oltre 1.400.

Il numero dei cani addestrati e consegnati nel 2000 sono 40, nel 2001, 2002 e 2003 43. Nel 2004 si raggiunge l'importante obiettivo con l'addestramento di ben 46 cani regolarmente consegnati.

Nel 2005 ci si supera e si addestrano e consegnano 49 cani.

Nel 2006 si raggiunge il traguardo da sempre sognato: quello di realizzare 50 cani guida.

La storia continua e speriamo di fare sempre un buon lavoro, naturalmente con l'aiuto di tutti i nostri amici. ■

Pagina a cura del Lions Club Tellino

Il centro addestramento di Limbiate

Sedi

Il centro occupa una superficie di 25.000 mq. Il terreno è di proprietà della Provincia di Milano che ha concesso il diritto di superficie dell'area fino al 2031. Nel centro vi sono:

- 2 campi di addestramento
- vasta porzione di terreno dotata di percorsi stradali e delle attrezzature necessarie per lo svolgimento della prima fase di addestramento dei cani (le fasi successive vengono svolte all'esterno del Centro per abituare i cani a tutti i disturbi ed alle distrazioni provocate dal traffico, dai rumori, dalla folla, per la necessaria istruzione all'uso di trasporto pubblico, ecc.)
- quattro blocchi di canili per un totale di 72 box singoli composti ognuno da un locale chiuso con una cuccia e da un cortiletto coperto
- un fabbricato per l'infermeria veterinaria dotato di sette box di degenza, riscaldati
- locali attrezzati per la preparazione dei pasti dei cani, per il deposito e la conservazione delle scorte alimentari oltre a locali attrezzati per il bagno e la pulizia
- 4 alloggi per il soggiorno dei ciechi nella fase di istruzione

Il personale

L'organico del Centro Addestramento comprende un totale di 13 persone: 1 responsabile del Centro, 1 responsabile di ricerca cani idonei, 6 addestratori, 2 addetti ai servizi ecologici, 1 impiegata. Due impiegate amministrative prestano servizio presso la Sede di Milano. Tutti i dipendenti sono inquadrati nel "Contratto collettivo nazionale di lavoro del Commercio e dei Servizi"

I costi

Il totale dei costi del Servizio, sulla base dei bilanci degli ultimi anni, supera l'importo di circa 850.000 € ed è, per circa il 60%, costituito da retribuzioni ed oneri per il personale dipendente. **Il cane guida è dato al non vedente in totale gratuità, così come è gratuito il soggiorno del cieco presso il Centro di Limbiate per il necessario periodo di istruzione all'uso corretto e proficuo del cane guida.**

La copertura dei costi è affidata alle quote associative, alle oblazioni di privati cittadini ed Enti nonché a donazioni, legati ed eredità di persone che avendo conosciuto l'attività svolta dal Servizio, decidono di lasciare un segno tangibile del loro apprezzamento.

I Lions italiani contribuiscono al fabbisogno con circa il 47% della spesa complessiva annuale.

Centro addestramento

20051 LIMBIATE (Milano) - via Maurizio Galimberti 1
telefono: 02-99.64.030
e mail: limbiate@caniguidealions.it
fax: 02-99.69.31.68

Sede Legale e Segreteria:
20131 MILANO - viale Abruzzi 92
telefono: 02-29.41.42.02
e mail: info@caniguidealions.it
fax: 02-29.41.48.83

Per la terza volta la Fondazione Pierre Gianadda di Martigny ospita una serie di icone russe della Galleria nazionale Tretiakov di Mosca, il principale museo dell'arte russa, ma anche uno dei più grandi musei al mondo.

La Galleria porta il nome del fondatore Pavel Tretiakov (1832-1898), mercante russo e imprenditore, appassionato d'arte sin dall'età di 28 anni, quando inizia la sua attività di collezionista e scrive un testamento dove "impegna il suo capitale di 150.000 rubli nella costruzione a Mosca di un museo d'arte o di una galleria dedicata alla pittura". Per oltre quarant'anni acquista opere d'arte e in particolare le 62 icone che costituiscono l'inizio della collezione di antica arte russa custodita alla Galleria Tretiakov. Nel 1874, il collezionista fa costruire un edificio apposito, che pochi anni dopo deve già essere ampliato. Nel 1890 la Galleria conta più di 40 sale e nel 1892 Pavel Tretiakov offre tutto alla città di Mosca.



Le immagini sante nelle icone russe della Galleria Tretiakov di Mosca

di François Micault

Questa rassegna, che si compone di 64 icone databili dal XIV° al XVIII° secolo, presenta i temi tradizionali della Bibbia, con uno spazio particolare riservato ai pittori che hanno segnato l'arte religiosa, in particolare il Maestro Denis e Andrej Rublev (ca. 1360 - ca. 1430), monaco, canonizzato nel 1988, assistente di Teofano il Greco, la sua opera perpetua la tradizione bizantina. Maestro Denis vive anch'esso nel XV° secolo e il suo atelier partecipa alla decorazione di numerose chiese, con lo scopo di "rapresentare la bellezza che non è di questo

mondo".

Nel 988, quando la Russia adotta il Battesimo, il cristianesimo si trova all'alba della separazione della Chiesa in Orientale e Occidentale (ortodossa, con il centro a Costantinopoli, e cattolica, con il centro a Roma), per arrivare alla scissione del 1054. Come spiega Nathalia Cheredega in introduzione al catalogo, uno dei dissensi tiene all'interpretazione del dogma dell'iconolatria formulato nel Settimo Concilio ecumenico (787); la Chiesa cattolica romana riconobbe formalmente il dogma dell'iconola-

tria ma gli attribuì un senso differente da quello della Chiesa ortodossa. Per quest'ultima, nella pratica liturgica, l'icona è un'immagine di preghiera, testimonianza visibile e incontestabile dell'Incarnazione di Dio. Per la Chiesa cattolica, "l'adorazione" è il rispetto dell'immagine, che ha funzioni estetiche, educative e di illustrazione storica. Vladimir, che nel 980 ottiene il titolo di gran principe di Kiev, si rivolge ancora agli idoli, poi, decidendo di optare per una religione monoteista, esita tra l'islam e il cristianesimo. Sedotto dalla

ALLA FONDAZIONE GIANADDA DI MARTIGNY

liturgia e dalla magnificenza delle chiese, sceglie l'ortodossia. Per stabilire un'alleanza con Bisanzio, nel 988 sposa Anna, sorella dell'imperatore Basilio II°, riceve il Battesimo e impone il cristianesimo a Kiev. Nei secoli successivi, i russi assimilano le tradizioni relative alla pittura delle icone, conservano i legami culturali ereditati da Bisanzio, ma creano una propria figurazione. Dal XII° secolo, soprattutto a Pskov e Novgorod l'icona russa sviluppa un'espressione artistica unica nel suo genere, arricchita dal punto di vista dell'immagine e del contenuto. Dal XIV° secolo Mosca diventa il centro di creazione principale delle icone; Maestro Denis e Rublev contribuiscono ad una nuova storia della scuola di Mosca, che dal XIV° secolo assimila l'eredità degli atelier regionali.

Per i maestri antichi, la pittura è una creazione sottomessa a manuali e a codici. Nelle icone ogni atteggiamento, ogni abito, ogni colore, ogni edificio hanno un significato preciso. Prima di iniziare i lavori, il pittore di icone doveva tenere una vita pia e osservare un periodo di digiuno. L'icona è dipinta su una tavola di legno, la superficie è ricoperta da una tela di lino, poi da una preparazione stesa a più strati. Per la pittura si mescolano i pigmenti e si stemperano nell'acqua addizionata d'uovo. Si ricopre il tutto con uno strato di vernice. Il fondo dell'icona è realizzato con l'oro.

Fra le opere esposte, l'icona più antica, che data del XIV secolo, rappresenta "Il Santo Volto" (acheropita: non fatto da mano d'uomo). Il viso del Cristo è qui rappresentato con tratti pronunciati,

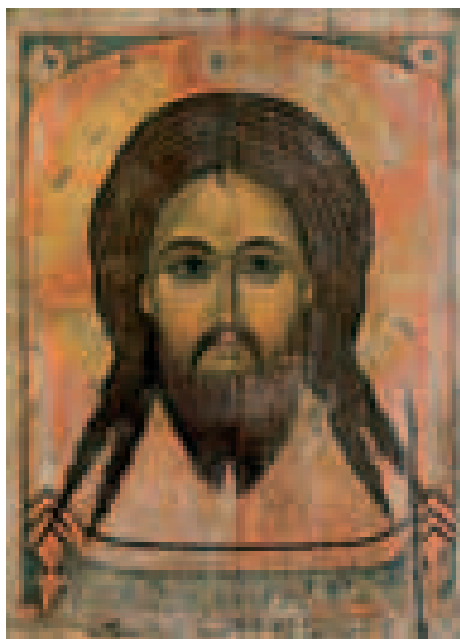
quelli dei capelli e della barba simmetrici; è dipinto sul fondo di una tela bianca leggermente giallastra. L'iconografia del Santo Volto si ispira a leggende bizantine antiche sulla vera immagine del Cristo impressa miracolosamente su di un tessuto grazie alla volontà del Signore. Le rappresentazioni del Cristo acheropita sono assai popolari nella Russia medievale già a partire dal XII° secolo. Alcune scene dell'Antico Testamento, come "L'albero di Jesse", "La Santa Trinità" o "La creazione del mondo", introducono alla vita di Gesù evocata in numerose immagini sante con "Il Battesimo", "La Trasfigurazione", "L'entrata in Gerusalemme", così come altre si riferiscono alla vita di Maria, come "La presentazione al Tempio" o "La Santa Madre di Dio mentre allatta". Notiamo una bella "Dormizione" di Ivan Filatiev, tempera su tavola. L'iconografia della Dormizione si formò nell'arte bizantina nell'XI° secolo, era largamente utilizzata a Bisanzio e in Russia. In conformità ai testi, lo Spirito Santo, su richiesta della Madre di Dio, riunisce gli apostoli da tutto il mondo a Betlemme per rendergli un ultimo omaggio.

Un'imponente tempera su tavola del XV° secolo (di 147x134) cm rappresenta i Santi Eletti: Parasceve, Gregorio il Teologo, Giovanni Crisostomo e Basilio il Grande. I Padri della Chiesa sono raffigurati solennemente eretti di fronte ai fedeli, mentre la Santa Parasceve è di tre quarti e tiene sulla mano destra una croce simbolo del suo martirio. Una tempera su tavola del secondo quarto del XVI° secolo rappresenta San Giovanni il Precursore Angelo del deserto con scene della sua vita. L'effigie di San Giovanni Battista con le ali d'angelo e una pergamena in mano è tratta da testimonianze dei Vangeli su San Giovanni, profeta e precursore del Cristo che annuncia il suo avvenimento con una predica sulla penitenza nel deserto. ■

Nella pagina a fianco:
Simon Ouchakov
San Michele Arcangelo che schiaccia sotto i piedi il diavolo, 1676
Tempera su tavola, cm 23 x 20

In alto: Andrej Rublev
Giovanni Crisostomo, 1408,
Tempera su tavola, cm 313 x 105
Galleria nazionale Tretiakov, Mosca

A sinistra: Il Santo Volto (Acheropita)
Yaroslav, Ultimo quarto del XIV secolo.,
Tempera su tavola, cm 104 x 74.



Immagini sante.

Il Maestro Denis, Rublev e gli altri.

Galleria Nazionale Tretiakov Mosca.

Fondazione Pierre Gianadda

Rue du Forum 59, CH-1920 Martigny.

Mostra aperta fino al 13 giugno 2010

tutti i giorni orario 10-18.

Catalogo edito dalla Fondazione con riprodotte

a colori tutte le opere esposte, Frs 45

Info tel.: (+41)27 722 39 78.

Per chi giunge a Martigny in auto dall'Italia attraverso il traforo del Gran San Bernardo, il pedaggio di ritorno in Italia dietro presentazione della ricevuta di andata e di un biglietto di ingresso alla Fondazione Gianadda è gratuito.



È un evento che si rinnova, anno dopo anno, è il Carnevale più antico del mondo, giocoso, allegro, irrefrenabile, trasgressivo e trasformista. Un tempo la festa durava molti mesi e tutto era permesso. Poi, mentre era al massimo dello splendore, nel Settecento, Napoleone lo abolì.

Breve cronaca di una ricorrenza dimenticata e messa in soffitta, fino al 1979. Dall'oblio al successo però il passo è stato breve, trent'anni appena per rispolverare la tradizione e convertirla nell'evento che l'intero globo ci invidia.

Adesso il carnevale cambia volto e lo fa alla grande. A partire da piazza San Marco che per l'occasione si vestirà a nuovo.

Dal 'Paron de cà', il campanile, si godrà uno spettacolo insolito: la piazza trasformata in un giardino fantastico ispirato alle più celebri fiabe. Un percorso di verde e giochi di specchi, con sculture di arte topiaria e un grande portale, dove campeggerà un maestoso leone realizzato con addobbi ispirati ai quadri di Arcimboldo. Spazio della

Il carnevale di Venezia cambia volto

Sensation 2010

testi di Elvia Grazi - servizio fotografico di Ezio Consoli





mente più che luogo concreto, con acrobati, giocolieri e personaggi della commedia dell'Arte, ad inventare un'atmosfera incantata che renderà ancora più magica la piazza più bella del mondo. Difatti Sensation 2010 (questo il nome del format), travolgerà la città con una vibrazione intensa di emozioni da sentire, vedere, gustare, toccare e immaginare. Una festa nuova che investirà i cinque sensi più uno - la mente, sede dell'anima.

Un senso per ogni sestiere. Vista, tatto, udito, gusto, olfatto e intelligenza, ogni settore ospiterà eventi dedicati.

Castello - Tatto Percepire il carnevale in assenza di luce, questa la scommessa. In concerto con l'Istituto dei ciechi di Milano è stato studiato un percorso basato sulla mostra "dialogo al buio", che sta riscuotendo un record di consensi in tutto il mondo.

Dorsoduro - Udito In questo sestiere protagonista sarà la musica. Acustica, medievale, o declinata in music party a intrattenere gli ultimi nottambuli.

Santa Croce - Olfatto Territorio da 'annusare'. Protagonista il Teatro di Strada che renderà omaggio al senso di Ciranò con spettacoli ed effetti speciali.

San Polo - Vista Spazio dedicato ai bambini che in San Polo potranno sbizzarrirsi tra performances carnevalesche e laboratori di maschere. La sera, invece, per i giovani, installazioni LED e proiezioni affinché sia la vista a scandire il tempo.

Cannaregio - Gusto E' il girone dei golosi che vedrà protagonisti i più grandi chef impegnati in show gastronomici e spettacoli che sconfinano nella scuola di cucina.

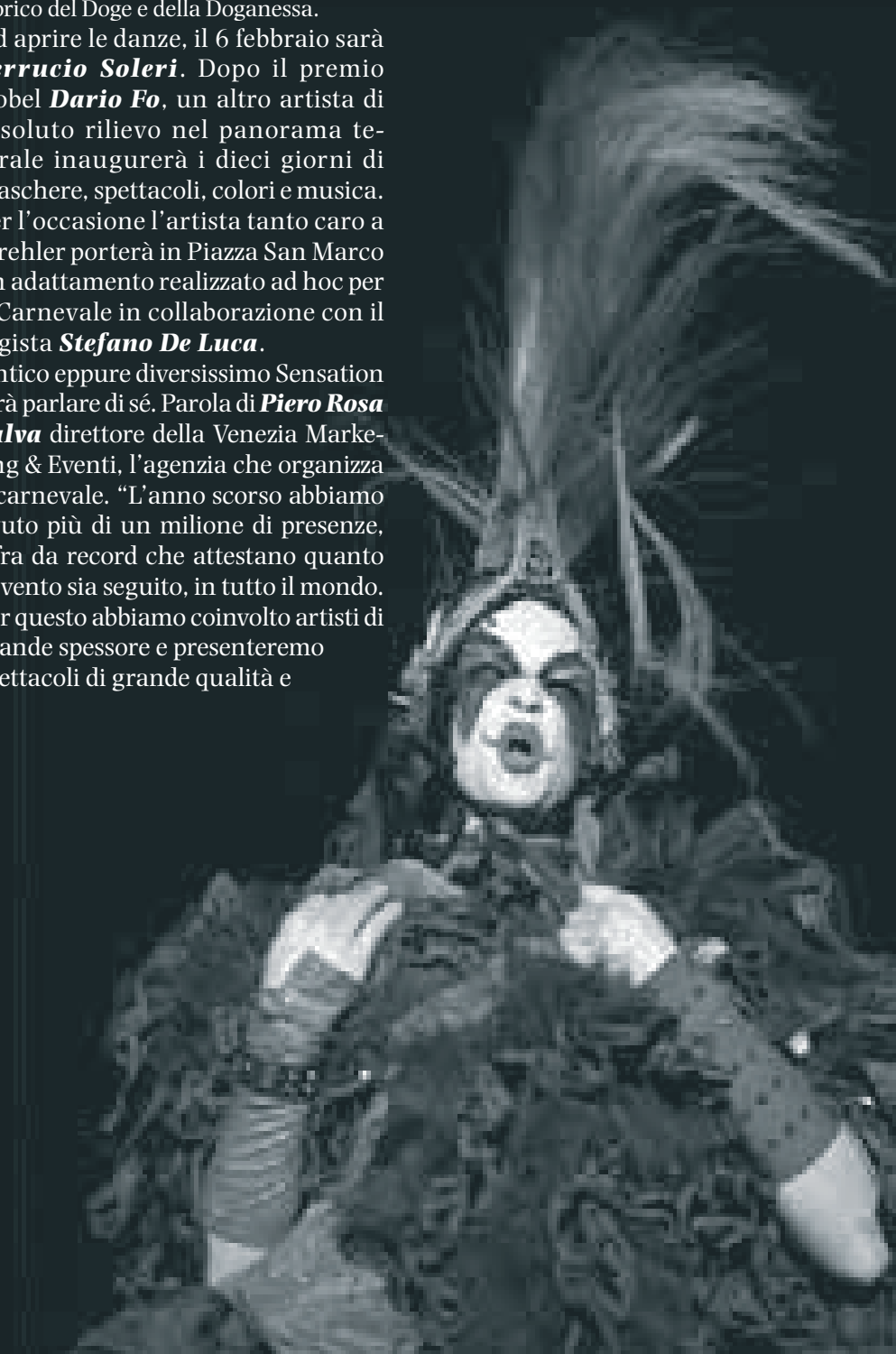
San Marco - Sesto senso-mente Centro sensoriale per eccellenza, sarà il palcoscenico degli avvenimenti più attesi del carnevale: il volo della Colombina, il corteo storico del Doge e della Doganessa.

Ad aprire le danze, il 6 febbraio sarà **Ferruccio Soleri**. Dopo il premio Nobel **Dario Fo**, un altro artista di assoluto rilievo nel panorama teatrale inaugurerà i dieci giorni di maschere, spettacoli, colori e musica. Per l'occasione l'artista tanto caro a Strehler porterà in Piazza San Marco un adattamento realizzato ad hoc per il Carnevale in collaborazione con il regista **Stefano De Luca**.

Antico eppure diversissimo Sensation farà parlare di sé. Parola di **Piero Rosa Salva** direttore della Venezia Marketing & Eventi, l'agenzia che organizza il carnevale. "L'anno scorso abbiamo avuto più di un milione di presenze, cifra da record che attestano quanto l'evento sia seguito, in tutto il mondo. Per questo abbiamo coinvolto artisti di grande spessore e presenteremo spettacoli di grande qualità e

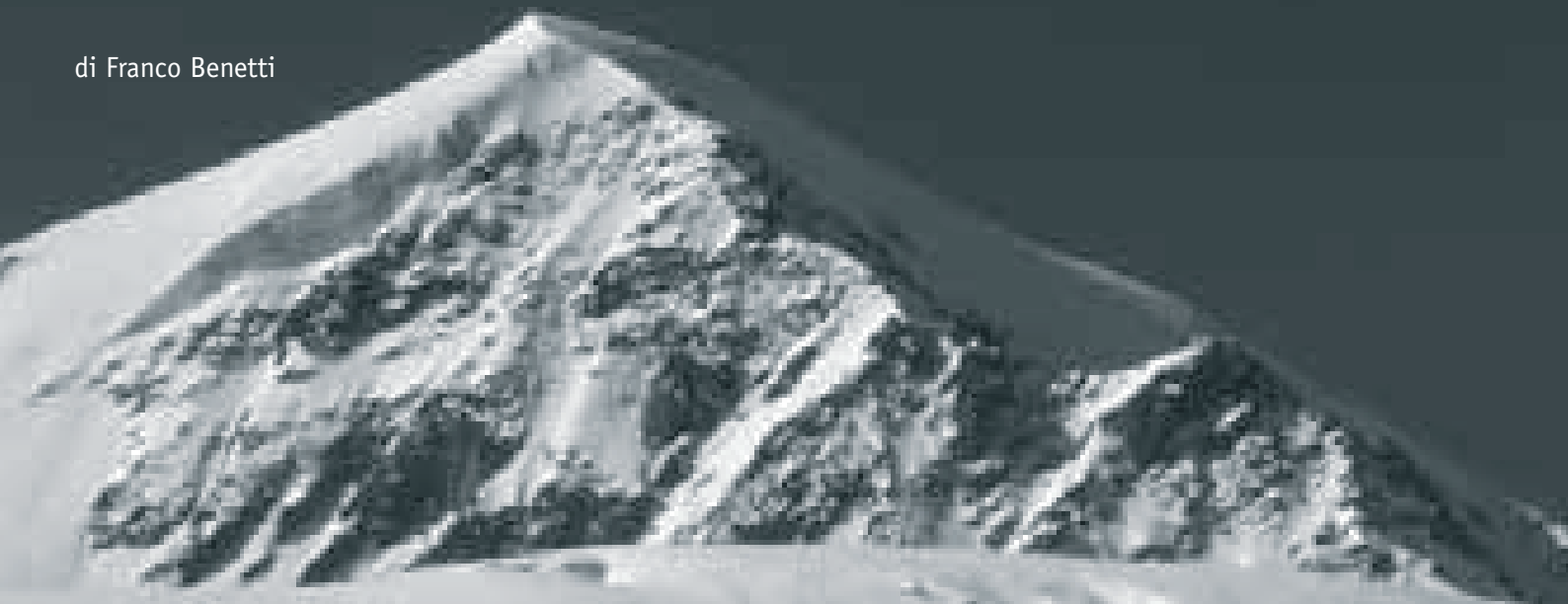
suggestione, non a caso il nostro direttore artistico è **Marco Balich**, molto conosciuto oltreoceano perché oltre ad aver realizzato le Cerimonie di Apertura e di Chiusura dei XX Giochi Olimpici invernali a Torino, ha organizzato i concerti di alcuni dei nomi più importanti della musica internazionale tra cui Pink Floyd, U2, Peter Gabriel, Eurythmics. Non solo, ha anche ideato l'Eineken Jammin' Festival".

Sensation 2010 non passerà inosservato quindi, grandi nomi, centinaia di performance da rimanere a bocca aperta. Se questo è l'antipasto ne vedremo davvero delle belle. ■



Scialpinismo al Cevedale

di Franco Benetti



Pochi dei viaggiatori che da turisti risalgono la Valtellina magari per farsi un caldo bagno alle Terme di Bormio, ammirando in primavera la bianca fioritura dei meli sul conoide di Ponte in Valtellina e nella zona di Sernio, o il giallo-ocra dei larici e il rosso dei ciliegi che colora in autunno le pendici retiche e orobiche, si immaginano quello che potrebbero vivere da scialpinisti nello stupendo ambiente del ghiacciaio dei Forni, che pur se ridotto nelle sue dimensioni, dalla situazione ambientale sfavorevole di questi anni, non ha ancora perso l'orgoglio della sua posizione di primato tra i grandi ghiacciai vallivi e si presenta sempre temibile nella maestosità dei suoi enormi seracchi.

Chi invece la Valtellina risale proprio con lo scopo di dirigersi, attraverso la Valfurva, in questa prestigiosa area ben sa che questa è una delle aree più adatte per lo scialpinismo e che in particolare il gruppo del Cevedale, di cui qui ci occuperemo, posto a cavallo tra Lombardia e Trentino Alto Adige, è uno dei gruppi più interessanti per chi ama questo sport fantastico. Le sue

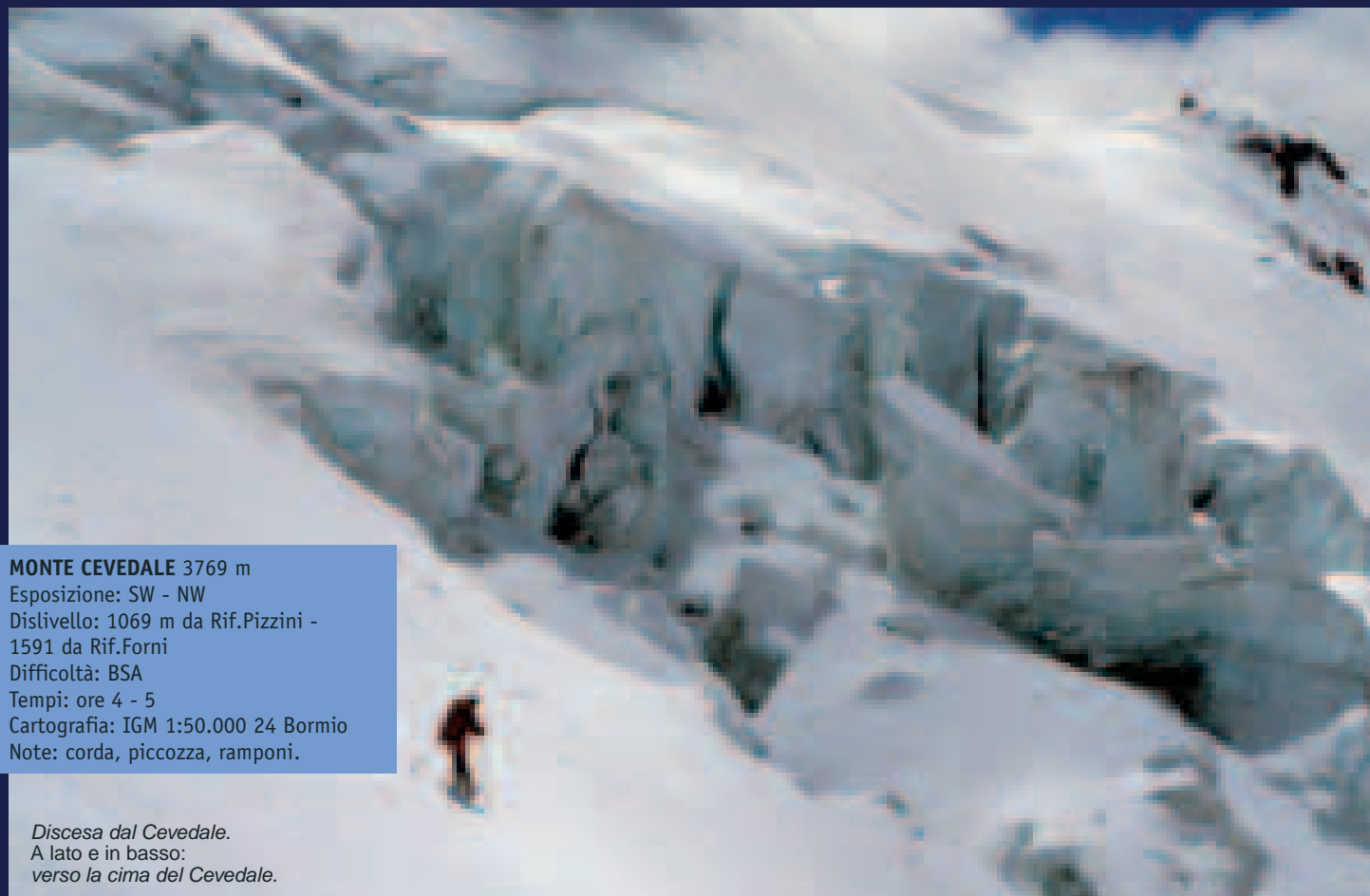
numerose cime sopra i tremila metri sono quasi tutte raggiungibili con gli sci ai piedi e permettono di effettuare bellissime discese su percorsi molto vari, spesso su ghiacciai non molto crepacciati. In tutto il gruppo del Cevedale sono presenti ottimi rifugi, a partire da quello dei Forni (2178 m) che è quello a quota più bassa, tutti accoglienti e posti in punti strategici, che consentono di effettuare percorsi in traversata da un versante all'altro o di fermarsi sul posto compiendo ogni giorno itinerari diversi. Qui ogni anno, in primavera scialpinisti di tutta Europa si ritrovano per percorrere gli innumerevoli itinerari della zona e ogni anno qui ci si raduna anche per l'ormai collaudato **raduno scialpinistico dell'Ortles Cevedale**, organizzato dal CAI Valfurva, che pure nel 2008 ha riscontrato un successo di partecipazione con presenze da tutta l'Italia oltre che dalla Polonia e dall'Ungheria. Anima dell'evento **Luciano Bertolina**, che come di consueto si è prodigato per la buona riuscita della manifestazione e che come sempre ha chiuso la lunga colonna composta da più di settanta scialpinisti che dai

Forni è salita alla Cima della Manzina. L'itinerario per il Monte Cevedale, che qui vogliamo proporre, presenta, nella sua prima opzione, poche difficoltà, ma da non sottovalutare dato il cambiamento repentino del tempo, è senza dubbio una delle classiche nell'ambito dei percorsi dell'area dei Forni, anche se qui ben pochi sono gli itinerari che così non si possono definire.

Si tratta di una delle mete più ambite per gli alpinisti che da tutto il mondo giungono nella zona dei Forni e che vi salgono sia dalla val Cedec che dalla val Solda o dalla val di Pejo, pernottando anche in base alla provenienza o al **Rifugio Pizzini** o al **Rifugio Casati**.

Inutile dire che il percorso seppure lungo e faticoso presenta la possibilità di ammirare uno spettacolo unico, a nord con il Gran Zebrù e a sud con il meraviglioso coronamento delle decine di cime (tra cui Vioz, cime di Pejo,





MONTE CEVEDALE 3769 m
 Esposizione: SW - NW
 Dislivello: 1069 m da Rif. Pizzini -
 1591 da Rif. Forni
 Difficoltà: BSA
 Tempi: ore 4 - 5
 Cartografia: IGM 1:50.000 24 Bormio
 Note: corda, piccozza, ramponi.

*Discesa dal Cevedale.
 A lato e in basso:
 verso la cima del Cevedale.*

punta Cadini, S. Matteo e Tresero) che dominano il ghiacciaio.

Si può scegliere di passare dal rifugio Casati, oppure di salire direttamente alla cima passando attraverso il ghiacciaio e lasciando sulla destra il M. Pasquale.

Giunti con l'auto al parcheggio dei Forni, o quando a primavera molto inoltrata la strada è percorribile con fuoristrada (muniti di apposito permesso), addirittura al Rifugio Pizzini (2700 m), si calzano gli sci e si risale, nel primo caso su una mulattiera all'inizio ripida, poi piana e noiosa fino proprio verso la Pizzini, mentre nel secondo, guadagnati circa 500 m rispetto alla prima soluzione, avendo già sulla sinistra la mole imponente della cima del Gran Zebrù, direttamente verso il Rifugio Casati (3254 m).

A questo punto la scelta può essere proprio quella di dirigersi verso il Rifugio Casati oppure salire verso la vedretta del Monte Pasquale, assai impegnativa, con seracchi e crepacci ma di grande soddisfazione (è prudente procedere in cordata con piccozza e ramponi nello zaino e nel caso non si conosca bene il percorso che si ricongiunge con la via normale appena sotto la cima, servirsi di una guida), e tale opzione si riproporrà poi al ritorno.

Chi sceglie il primo percorso sale, lungo facili pendii e vallette, dal rifugio Pizzini a NE in direzione della teleferica per il Rifugio Casati, arrampicandosi a destra sul ripido pendio che porta al Passo del Cevedale (3266 m), da fare preferibilmente quando c'è poca neve (si può optare in caso contrario per il più tranquillo sentiero estivo

o per la seconda opzione). Dal Rifugio si scende per alcuni metri fino al ghiacciaio mentre dal passo si punta poi (sempre meglio in cordata) in direzione SE e per il dolce versante NW del Monte Cevedale sempre in direzione della forcella fra il Monte e la Cima Cevedale, per portarsi dopo una salita abbastanza ripida (solitamente sono presenti buone tracce anche se spesso il fondo è trasformato in ghiaccio vivo) ►





Discesa dal Cevedale tra i crepacci.
In basso: Gran Zebrù e Capanna Casati dal Cevedale.

sulla cresta di neve e ghiaccio che conduce verso destra (ovest) senza particolari problemi fino alla bellissima vetta panoramica (3769 m). In cima troviamo i resti di una baracca della Prima Guerra Mondiale.

Ora che si è giunti in cima ci si può tranquillamente rifocillare e guardarsi un po' attorno godendosi a perdita d'occhio uno dei panorami più belli delle Alpi, che comprende nella sola zona dei Forni, un circo di cime che per citarne alcune, partendo dal Gran Zebrù comprende in Val Zebrù il Monte Zebrù e il Thurweiser (dove in anni recenti è precipitata una enorme frana), le Cime dei Forni, appena sopra l'omonimo Rifugio, la Cima della Manzina e il Confinale, quindi più a sud il Pizzo Tresero, la Punta Pedranzini, il San Matteo, la Punta Cadini, le Cime di Pejo,

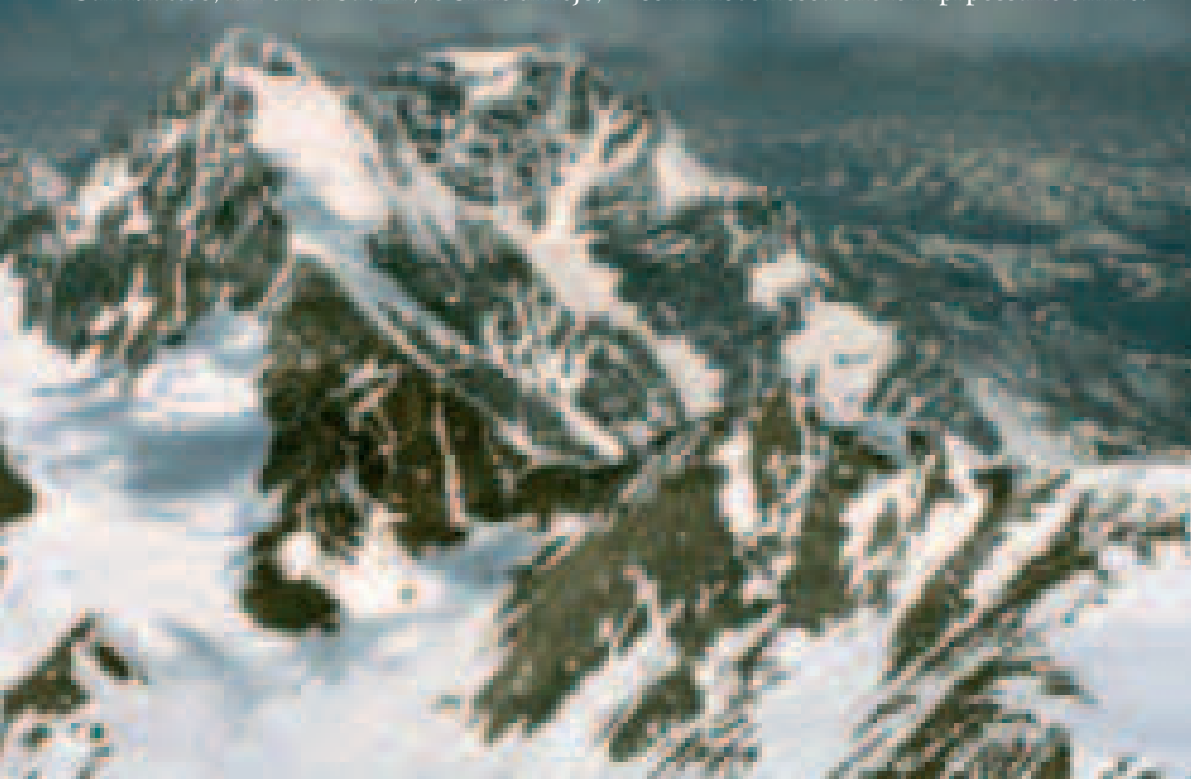
la Punta Taviela, il Monte Vioz, il Palòn de la Mare e il vicino Monte Rosole.

Come già detto dalla cima è possibile scendere con percorso più facile per la via di salita al Rifugio Casati, oppure preferire la discesa per la vedretta del Pasquale che necessita di ottima visibilità a causa del ghiacciaio inizialmente molto crepacciato, ma che offre una sciata superlativa sino al Rifugio Pizzini. Bisogna segnalare che i primi 50 m. di discesa dalla vetta del Cevedale in ogni caso vanno affrontati con delicatezza e prudenza per la possibilità di ghiaccio e crepacci aperti.

Arrivati finalmente al Rifugio Pizzini, si può tranquillamente dire che la giornata si è conclusa felicemente e che si è potuta pienamente godere una delle più belle discese sugli sci in neve fresca che le Alpi possano offrire. ■

Due parole vanno spese anche per la situazione dei ghiacciai che come si sa sono in continuo regresso.

Come risulta dagli studi del Comitato Glaciologico Italiano, dalla seconda metà del XIX° secolo è in atto una fase di accentuata contrazione che ha portato i ghiacciai italiani a perdere circa il 40% della loro superficie. Il limite delle nevi si è innalzato di circa 100 m. Molti piccoli ghiacciai sono scomparsi, mentre i maggiori si sono talora frazionati in individui minori, arretrando le loro fronti anche di 1-2 km. Questa fase di ritiro glaciale, riconosciuta in quasi tutti i ghiacciai di montagna della Terra, viene attribuita al riscaldamento climatico in corso. Dei circa 800 ghiacciai italiani, il complesso glaciale continuo più esteso è quello dell'Adamello (18 km²), mentre il ghiacciaio vallivo più grande è proprio quello dei Forni (13 km²). Dalla seconda metà del XIX° secolo il Ghiacciaio dei Forni (Gruppo Ortles-Cevedale) si è ritirato di oltre 2,5 km. La morena laterale destra che attualmente sbarrava un laghetto e sopra cui è tracciato il sentiero che porta al Rifugio Branca indica il livello allora raggiunto dal ghiacciaio. Il Ghiacciaio della Mare (Gruppo Ortles-Cevedale) si è ritirato di oltre 1 km all'interno delle morene laterali che direttamente lo delimitavano ancora nella prima metà del XIX° secolo, lasciando un vasto territorio spoglio ed ingombro di detriti.



Riusciremo ad incentivare il turismo?

di Alessio Strambini

Da tutti le nostre zone sono riconosciute come a forte valenza turistica.

Da molte parti si fa un gran parlare di come incentivare il flusso di persone che le visitano.

Personalmente posso portare la mia esperienza di appassionato sciatore e di cicloescursionista.

L'analisi si sofferma soprattutto sul lato economico perché, come dice il proverbio "quando ti toccano sul portafoglio" tutti ci stanno più attenti.

In un sabato del mese di dicembre sono salito in Aprica

per godermi le piste innevate. Il prezzo del ticket giornaliero è di 20 euro per i residenti in Valtellina, Valcamonica e Valposchiavo (la scorsa stagione il biglietto era a 18 euro e un aumento di 2 euro all'anno non mi pare poco: sbaglio o l'inflazione è vicina allo 0?). In alternativa potevo scegliere di andare a Santa Caterina Valfurva dove il costo della pomeridiana è di 13 euro (la più conveniente nelle nostre zone).

In alta stagione, a Santa Caterina per una giornaliera si spendono 17 euro (attenzione, ci stiamo avvicinando ai prezzi dell'Aprica). Il comprensorio di Bormio, sebbene le piste siano belle e variegate, non si tiene nemmeno in considerazione perché non c'è nessuno sconto per i residenti e si pagano oltre 30 euro per una giornaliera. I prezzi per coloro che abitano fuori provincia vanno maggiorati: se si calcola una famiglia di quattro persone si capisce che il budget per una giornata sulla neve è parecchio elevato, senza contare il costo dell'attrezzatura. "Devi quasi accendere un mutuo per andare a sciare" mi ha riferito un conoscente, padre di una famiglia numerosa. Perché se si sta in quota tutto il giorno qualcosa bisognerà pur mangiare e il prezzo del pranzo va dai 7 euro in su (con una media di 10). In Aprica al prezzo dei 20 euro bisogna aggiungerne come minimo altri 6 per un panino e una bibita. Qui si apre un discorso a parte, perché

è facile che ti servano una lattina con un bicchiere di plastica, magari presi da quelle macchinette colorate che fanno bella mostra di sé in una stazione ferroviaria e non certo in un rifugio di montagna.

Dove sono i prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche valtellinesi? Ci sono solo se si mette come sempre mano al portafogli. Ma è così difficile prevedere un piatto unico di pizzoccheri (per esempio) con birra media a prezzo equo? Le giornate con più gente sulle piste che ho visto sono quelle promozionali gratuite, e questo dovrebbe far

riflettere.

La mountain bike merita lo stesso discorso, anzi diverso perché ci sono meno infrastrutture rispetto allo sci. Meno maestri e meno percorsi. La scorsa estate con l'associazione Valtellina Mtb (di cui sono consigliere) ci siamo recati a Bormio con il pullman di linea: per le biciclette c'era un sovrapprezzo di 2 euro sul biglietto. Anche per la funivia c'era un ticket e con la mountain bike bisogna tenere conto che si scende una volta sola. Si parla tanto di fare sistema e sinergia tra i vari enti.

Allora mi chiedo se è impossibile prevedere dei pacchetti con salita in funivia, spostamenti in pulmino e magari ingresso alle terme tutto compreso. Nel senso che si prende un biglietto che vale per tutto: fermarsi ad un cancello o davanti ad una sbarra per cercare le monetine è sempre scomodo.

Altro discorso merita quello delle code, non solo sulle piste ma anche sulle strade statali. E' risaputo che le nostre strade sono degli stretti e squinternati nastri d'asfalto, incapaci di sopportare la mole di traffico che si riversa nei luoghi di villeggiatura ogni fine settimana. I turisti provenienti dalla pianura (quindi abituati alle strade a scorrimento veloce) non si rendono conto che in Valtellina è molto difficile e pericoloso sorpassare. Appena finita la sciata tutti si mettono diligentemente in marcia per tornare

verso casa, e ovviamente lo fanno tutti assieme, creando dei serpentoni lunghissimi.

Il nodo di Bormio, che raccoglie i fruitori di quattro diversi comprensori sciistici (Livigno, Valdidentro-Valdisotto, Valfurva e lo stesso Bormio) è in questo caso emblematico. Per l'attraversamento di Tirano le cose sembrano andare meglio, grazie alla mobilitazione dei volontari degli Alpini e della Protezione Civile.

E' chiaro che l'unica vera soluzione sarebbe quella di programmare le partenze scaglionate. Ma è difficile far capire che, se si parte dopo cena dall'Alta Valle, a Milano si arriva comunque entro mezzanotte, e il giorno dopo ci si può recare benissimo al lavoro.

Sulle piste, o meglio all'acquisito dello ski-pass, ho viste delle code interminabili sabato 2 gennaio per la prima sciata del 2010, sempre in Aprica (sono affezionato a questo comprensorio). Qualcuno a cui l'ho raccontato mi ha dato del "matto" perché, da residente, sono andato a sciare nei giorni di Capodanno, che notoriamente sono i più pieni.

Non discuto, effettivamente avevo altri giorni liberi, ma le code si erano formate per un altro motivo.

Nel comprensorio di Aprica, come del resto si sta facendo anche in altri, si cerca di fidelizzare il cliente, personalizzando la key-card, che resta in dotazione fino al termine della stagione. Quindi tutti in coda per mettersi davanti a una webcam e fare la foto per la tessera: gruppi e famiglie di quattro o più persone che riempivano tutti gli ingressi.

Si torna al discorso già affrontato: con una tessera valevole per alberghi, impianti, terme o piscine, magari acquistata on-line direttamente da casa, non si sarebbero verificati quegli inconvenienti.


Comunque quel giorno la gente era tantissima anche sulle piste e nei rifugi, alla faccia della crisi, si potrebbe dire.

Lungi da me voler fare una disamina approfondita al sistema turismo in Valle, ho solo voluto esprimere il mio pensiero, che immagino possa essere condiviso da molti residenti. ■

Per il 2010...

**tutto OK
grazie alle
frane...**

**Ne ripareremo
per il 2011.**



**Alleanze strategiche
ed economia
low carbon:
crescere
creando valore!**

Il miracolo della green economy

di Annarita Acquistapace

Crescere e fare business contenendo i danni all'ambiente è l'obiettivo della green economy che propone misure economiche, legislative, tecnologiche e di educazione pubblica in grado di ridurre il consumo di energia e di risorse naturali, diminuire la dipendenza dall'estero, abbattere le emissioni di gas serra, ridurre l'inquinamento locale e globale e creare un'economia sostenibile per molti millenni, servendosi di risorse rinnovabili (come le biomasse, l'eolico, il solare, l'energia idraulica) e procedendo al riciclaggio di ogni tipo di scarto domestico o industriale. L'economia verde è basata sull'energia rinnovabile come sostituto per i combustibili fossili e il risparmio energetico grazie all'efficienza energetica. L'economia verde si considera in grado

di creare lavori verdi, e di assicurare una crescita economica reale, sostenibile e di prevenire l'inquinamento ambientale, il riscaldamento globale, l'esaurimento delle risorse (minerarie ed idriche), e il degrado ambientale. Il constatato fallimento del mercato relativo alla protezione dell'ambiente ed alla mitigazione del cambiamento climatico come risultato degli elevati tassi d'interesse ed i costi d'investimento iniziali, necessari per avviare la ricerca, proseguire lo sviluppo, e fare marketing delle "fonti energetiche verdi", scoraggia l'entusiasmo imprenditoriale riguardo allo sviluppo volontario di attività poco nocive per l'ambiente o poco "amichevoli", l'alleanza tra aziende è l'arma vincente. Se da sole le aziende non hanno le competenze/capacità economiche per progredire

sulla scia di queste nuove irrinunciabili aspettative green, allora possono strategicamente ricorrere ad alleanze con altre aziende interessate a crescere rispettando questi precisi codici etici/ecologici. Quando la filosofia è comune: orientati verso l'acquisizione di tecnologie a basso impatto ambientale, ecco che le aziende si alleano, si trasferiscono competenze e si forniscono assistenza. Quando progettano un'alleanza strategica, le aziende devono porsi obiettivi definiti e misurabili: che essi riguardino l'espansione di mercato, il rafforzamento delle competenze o della competitività attraverso il consolidamento, le partnership devono tenere conto delle condizioni del mercato e delle maggiori sfide per il settore in cui operano le aziende coinvolte. Gli accordi di partnership possono essere

più o meno stretti, vincolanti e duraturi: dai "cluster" (raggruppamenti di aziende che condividono un minimo di competenze) alle Joint Venture (Una **joint venture** è un accordo di collaborazione tra due o più imprese, la quale unione definisce un nuovo soggetto giuridicamente indipendente dalle imprese co-venturer. Le imprese che decidono di collaborare si pongono l'obiettivo di realizzare un progetto di natura industriale o commerciale e che vede l'utilizzo sinergico delle risorse portate dalle singole imprese partecipanti ma anche un'equa suddivisione dei rischi legati all'investimento, tipiche oggi quelle nel settore automotive). La scelta dipende dal Valore Totale della Partnership, da calcolare includendo dati quantitativi ma anche qualitativi. Una volta deciso perché, con chi e come allearsi, occorre seguire il progetto lungo tutto il ciclo di vita: avvio ed esecuzione sono fondamentali per il successo dell'alleanza.

Muoversi verso il raggiungimento dell'autosufficienza energetica, garantendo la riduzione delle emissioni dannose, potrebbe creare occasioni uniche per alleanze innovative in grado di emergere come attori chiave nel campo delle infrastrutture.

La diffusione di 'reti intelligenti' e di tecnologie che utilizzano fonti energetiche non fossili ha portato a fusioni tra aziende automobilistiche, ditte fornitrici di servizi, costruttori di batterie e le imprese fornitrici di energia verde che ormai stanno cercando di giocare un ruolo chiave nello sviluppo di infrastrutture integrate ma low carbon, ot-

tenendo successi nel nascente mercato delle tecnologie pulite.

Il mercato delle 'infrastrutture intelligenti' sta creando una nuova era caratterizzata dalla convergenza e dal trasferimento di competenze e di attività in tutti i settori dell'industria.

Sarà necessario creare nuove forme di partnership tra settore pubblico e privato, ma questi nuovi modelli di collaborazione dovranno essere strettamente orientati a garantire l'installazione di tecnologie in modo rapido ed efficace.

Grazie all'aumento di queste trasformazioni delle tecnologie obsolete in tecnologie pulite è aumentato anche il sostegno della comunità degli investitori, interessati ad impegnarsi a favore della green economy.

Nel 2009 il Presidente degli Stati Uniti d'America, Barack Obama propone una serie di misure economiche ed imprenditoriali pubbliche e private per dare un netto impulso allo sviluppo della green economy, come misura per rilanciare l'economia americana in profonda recessione. L'economia ecologica è un nuovo modello di sviluppo che contrasta il modello economico 'nero' basato sui combustibili fossili (come carbone, petrolio e gas naturale). L'economia verde si basa sulla conoscenza delle economie ecologiche e delle economie verdi che affrontano il problema dell'interdipendenza tra l'economia umana e l'ecosistema naturale e che prendono in considerazione l'effetto avverso dell'attività economica sul cambiamento climatico e il riscaldamento globale. ■



Nel mezzo della crisi economica globale iniziata nel 2008/2009 dall'aumento dei prezzi del petrolio, che induce aumenti dei prezzi di molti alimenti, e il taglio dei consumi voluttuari, con la conseguente recessione economica (causata anche dalla crisi dei mutui sub-prime in USA), l'organizzazione UNEP chiese un Global Green Deal (accordo globale verde), che avrebbe incoraggiato i governi a sostenere la graduale trasformazione verso un'economia più verde, ossia ecologica.

Per questo si considera che la "green economy" abbia bisogno di sussidi governativi e anche di incentivi di mercato che diano motivazioni alle imprese per investire nella ricerca e produzione di prodotti e servizi verdi. Molti provvedimenti legislativi, come quello approvato in Germania, e le leggi di molti paesi dell'Unione Europea e la recente "American Recovery and Reinvestment Act del 2009", forniscono questo tipo di incentivi di mercato. Allearsi per rispettare l'ambiente e per rimettere in moto l'economia: una strategia vincente che potrebbe diventare il "miracolo" della green economy.



Elaborazione dati contabili

Consulenze aziendali

SONDRIO - Via Maffei, 11 f/g - Tel. 0342.200.378 (r.a.) Fax 0342.573.042

MORBEGNO - Via Stelvio, 44 - Tel. 0342.615.953 - Fax 0342.602.023



Due aziende farmaceutiche vogliono bloccare la cura contro la cecità

di Carmen Del Vecchio

Patricia Hewitt, segretaria del ministero, ha preso l'iniziativa che non ha precedenti di chiedere a due aziende farmaceutiche il blocco delle cure a buon mercato della cecità e sottoporle a test clinici per poi chiederne l'autorizzazione.

Gli oftalmologi americani e del resto d'Europa utilizzano un farmaco, di solito usato contro il cancro all'intestino, chiamato Avastin, in dosi minime per salvare la vista di migliaia di persone nella condizione di perderla a breve. Le iniezioni possono costare appena dieci sterline e spesso ne bastano due, per trattare la malattia, la cosiddetta degenerazione maculare umida, ma la Genentech (il produttore) e la Roche (il distributore) in Inghilterra non hanno intenzione di andare avanti con la sperimentazione necessaria al fine di ottenere l'autorizzazione.

La Genentech ha prodotto una versione più costosa chiamata Lucentis che costa più di mille sterline a dose e che richiede somministrazioni mensili. Lucentis ha ottenuto di recente la licenza europea e adesso è in corso di valutazione da parte dell'Istituto Nazionale per il perfezionamento clinico. Tuttavia, il costo per il Sistema Sanitario Nazionale, se questo fosse approvato per un uso generalizzato, sarebbe molto pesante.

Secondo il Dott. Michael Lavin, consulente oftalmico presso il Manchester Royal, se tutti i pazienti con una degenerazione maculare in Gran Bretagna

fossero trattati con una dose standard di Lucentis i costi per il sistema nazionale sanitario per anno saranno approssimativamente di 1008 milioni di sterline; se si impiegasse Avastin il costo sarebbe di circa 4 milioni di sterline all'anno. Il margine di profitto per una compagnia commerciale è sostanzialmente più grande con Lucentis che con l'uso di Avastin. La Hewitt vorrebbe che il NICE (Istituto Nazionale per il perfezionamento Clinico) valutasse Avastin e Lucentis, ma un portavoce del dipartimento della salute sostiene che NICE potrebbe solo valutare Avastin per gli occhi solo se avesse una licenza per quell'uso specifico. Il problema è che le compagnie coinvolte, Genentech per esempio che lo produce e la Roche che lo distribuisce, non hanno fatto domanda per avere la licenza di utilizzo nel caso di degenerazione maculare e non sono state condotte prove cliniche con questo obiettivo. Così la Hewitt ha riferito a Keith Barron, Presidente del Comitato della salute, rispondendo alle domande alla Camera dei Comuni: "sebbene non possiamo obbligare le aziende coinvolte a far richiesta di una licenza, considerando i risultati molto promettenti come riferiscono alcuni medici, sollecita entrambe le compagnie di dare inizio ai test clinici per l'uso di Avastin per gli scopi terapeutici, in questione, e di prendere in considerazione la richiesta di licenza alla luce di risultati". Il signor Barron ha dichiarato al Guardian: "è chiaro che se l'impiego di Avastin fosse

valido come l'impiego di qualunque altro farmaco e di gran lunga meno costoso, mi sembrerebbe logico ricorrervi".

Avastin ha cominciato ad essere utilizzato da alcuni medici in Gran Bretagna. Un oftalmologo ha convinto due fondazioni, la Bolton e la Salford, a finanziare l'acquisto del farmaco per poter curare i malati che dipendono da Servizio Sanitario Nazionale. Tuttavia, alcuni PCT (Patent Cooperation Treaty - Trattati di Cooperazione sui brevetti) con pochi fondi mostrano riluttanza persino a pagare Lucentis senza licenza. Il precedente membro del Parlamento, Alice Mavon, sfida il rifiuto del suo PCT in Tribunale. L'Istituto Nazionale (RNIB) per i ciechi si rifiuta di essere coinvolto nel dibattito su Avastin. Una portavoce ha detto che la posizione nella RNIB non aveva nulla a che fare con il finanziamento da parte della Novartis che distribuisce la Lucentis in Gran Bretagna.

Novartis ha dato all'istituto per i ciechi 98 mila sterline nell'ultimo anno finanziario. Genentech ha detto di aver investito quasi 10 anni di ricerca per sviluppare Lucentis nella cura della degenerazione maculare. Ha detto che portare avanti gli studi di Avastin per la cura della A.M.D. (degenerazione maculare) impiegherebbe anni, quanto Lucentis è già disponibile oggi, aggiungendo inoltre che non possiede i diritti di distribuzione al di fuori degli Stati Uniti e di non voler fare richiesta di licenza al di fuori dei confini americani. ■

La moda dei pantaloni a vita bassa

di Luigi Gianola

Pantaloni a vita bassa mentre slip e tanga fanno capolino a mezza schiena. Sono questi gli effetti di una moda che, specie nelle giovani, si è alquanto diffusa. Ma anche le meno giovani, in particolare le non coniugate, non si sottraggono da simile abbigliamento.

Le mutandine, secondo una certa letteratura, rappresentano l'involucro culturale e sociale della donna, per cui levargliele significa ricondurre la donna alla condizione di femmina. E' come degradarla da persona ad animale.

Ma per far arrivare a questa "operazione", la donna non deve essere denudata completamente: meglio che ostenti lo slip a mezza schiena, così l'uomo può godere nello stesso tempo della donna degradata e della femmina nuda.

Io credo che guardare la nudità di una donna anche nei suoi anfratti più intimi, comporta esprimere o quantomeno, farsi un'opinione sul suo corpo; ma guardare il fondo delle sue mutandine significa sottoporre a esame la sua personalità, le sue emozioni più segrete ma soprattutto la sua pulizia che è l'intrusione capitale. Oggi come oggi, la pulizia del corpo e il decoro nell'abbigliamento hanno un valore primario. E' terribilmente imbarazzante non farsi trovare "in ordine" per una persona. Figuriamoci una donna. Ritengo quindi che per un uomo costituisce grande piacere "imbarazzare" una donna; quasi come il privilegio assoluto dell'amante.

"Non possiede la propria donna chi non conosce il fondo delle sue mutandine. Il resto è un optional" scrive Massimo Fini su "Concupiscenza", un libro espressione veemente del pensiero maschilista all'esasperazione.

Oggi, dicevamo, con pantaloni e gonne dall'orribile vita bassa che rendono il culo una triste spianata, le mutandine fanno capolino a mezza schiena, impossibili da evitare alla nostra vista. Si potrebbe tuttavia risparmiare al distratto o interessato pubblico l'apoteosi di slip o tanga, perizoma o culotte in bella vista con tanto di etichetta con marchio di fabbricazione. Non solo purtroppo si vedono eterree modelle, ma più di frequente ragazzine e giovani madri, donne grosse e magre con rachitismi che inducono alla pietà o con fagotti di adipe che esondano letteralmente dalla cintura. Femmine alte e basse, sode e molli, con orribili pizzini neri e bianchi in materiale sintetico. A me sembra che queste strazianti esibizioni siano da interpretare quale degrado etico ed estetico di esistenze gestite anche male o comunque senza dignità e intimità.



Come
altri-
menti pen-
sare quando
vieni superato da
una motocicletta sul
cui sellino posteriore si
è abbarbicata una ragazza
(una femmina) con jeans a
vita bassa, mezza schiena nuda,
il taglio del sedere che lascia im-
maginare altri lidi protetto solo da
un misero filo in poliammide. Allora
pensi al burka come estremo rimedio
o rimpiangi le fragranti foglie di fico dei
pittori del Cinquecento. Ma quelli erano
bigotti, dicono i moderni critici d'arte. Mah!
**Che possa essere considerato un atto di li-
berazione sessuale il mostrare il fondo dei
propri slip? La mia nonna mi ha insegnato
che "rimanere in mutande" significava essere
sconfitto. Oggi invece mi sembra sinonimo di
"gioioso naufragio verso il nulla". ■**

Breganze festeggia la 15^a "Prima Del Torcolato"

Beppe Bigazzi alla spremitura

di Pier Luigi Tremonti e Luciano Scarzello



La città del Vino della Pedemontana vicentina ha invitato tutti ad alzare al cielo i calici ricolmi del dolcissimo vino breganzese domenica 17 gennaio 2010 alla "Prima del Torcolato D.O.C. Breganze - Vendemmia 2009", per la grande festa celebrata dai viticoltori locali in onore del vino che più di ogni altro racchiude in sé la tradizione, la storia e la perizia enologica di questa piccola DOC vicentina.

Per dare compimento a questa missione i viticoltori breganzesi riuniti nella Magnifica Fraglia del Torcolato individuano annualmente persone che per capacità, conoscenze, operosità sono in grado di far giungere in ogni angolo del mondo il piacere per questo vino dolce: sono gli **ambasciatori del Torcolato nel mondo**.

L'apertura ufficiale della **"Prima del Torcolato D.O.C. Breganze - Vendemmia 2009"** ha avuto luogo sabato



16 gennaio con la Cerimonia di Conferimento Solenne e Pubblico del titolo di "Ambasciatore del Torcolato nel Mondo" a Beppe Bigazzi, scrittore ed enogastronomo presso il **Portico Di-Vino nel cortile delle Cantine Maculan**. Bigazzi è entrato a far parte della prestigiosa Ambasceria del Torcolato che annovera, tra i suoi prestigiosi appartenenti, Paolo Scaroni, Vittorio Mincato, Paolo Rossi, Matteo Marzotto, Lino Dainese e Gian Antonio Stella.

Nel pomeriggio in piazza: sfilata della Magnifica Fraglia del Torcolato D.O.C. Breganze, la nomina dei nuovi Confratelli della Fraglia, la premiazione del concorso "Realizza l'etichetta della Prima del Torcolato D.O.C. Breganze" e la vendita "Benefica" di alcune bottiglie della Prima del Torcolato - Vendemmia 2007.

Per finire la spremitura pubblica del "Primo" Torcolato D.O.C. Breganze Vendemmia 2009, che ha avuto come testimonial il neo ambasciatore del Torcolato nel Mondo: Beppe Bigazzi. ■



Il **Torcolato** è un vino DOC a Breganze, un paese che attribuisce il nome ad una zona DOC che si stende per 15 Km nel nord del vicentino al centro della regione del Veneto. Il Torcolato è un vino prodotto con l'uva appassita ed appartiene alla categoria dei vini da dessert, detti anche da meditazione o da fine pasto. L'uva utilizzata è per l'85% una varietà locale chiamata vespaiola, il resto è costituito da Garganega e Tocai.

La vespaiola è molto appetita dalle vespe che, in certe annate possono rendere la vendemmia se non problematica almeno difficile.

I migliori grappoli, i più sani, i più maturi e i più aperti sono vendemmiati e depositi in un unico strato in cassette basse in modo da poter essere trasportati senza danno alcuno, vengono poi appesi con degli spaghi alle travi delle soffitte. Sembra proprio che questo sistema di conservazione dell'uva abbia dato il nome al vino: i grappoli sono attorcigliati, avvolgendoli, attorno ad una coppia di spaghi.

Questo attorcigliare, avvolgere, aggirare, era nel dialetto locale "torcolare", da cui il nome del vino: Torcolato.

Il locale in cui le uve sono lasciate a riposare per cinque mesi deve essere ben aerato. Le condizioni meteorologiche del periodo da ottobre e gennaio sono cruciali. L'apertura delle finestre nelle belle giornate si alterna con la chiusura se il tempo si mette al brutto. Alla fine di dicembre o in gennaio le uve sono pressate. Non serve la pigiatura né la diraspatura: solo il torchio con un lavoro molto lento, anche di un intero giorno, produrrà il mosto dolcissimo. La resa è molto bassa (da 100 chili di uva si ricavano da 25 a 30 litri di liquido).

Dopo un primo travaso il mosto è messo a fermentare in un locale condizionato termicamente.

La trasformazione degli zuccheri in alcol è altrettanto lenta e può

durare anche due o tre mesi: si arresta naturalmente quando il vino è ancora dolce. Si procede ad un secondo travaso ed il vino è posto a maturare in piccole botti di rovere. Lì resta almeno un anno, ma secondo alcuni produttori 24 mesi sono il periodo ottimale. Il vino acquisisce un colore giallo oro e si presenta limpido per la messa in bottiglia.

L'alcol varia da 11 a 13,5%, gli zuccheri residui da 80 al 150 grammi per litro, l'acidità dal 7 al 9 per mille.

Odorando un bicchiere di questo vino, si avvertono aromi intensi di miele, frutta matura o passa, quali uvetta, fico o addirittura albicocca secca. Una piacevole sorpresa è il suo gusto "dolce-non dolce".

Da una prima impressione di gradevole dolcezza, il vino lascia la bocca asciutta e piacevolmente sazia. Si

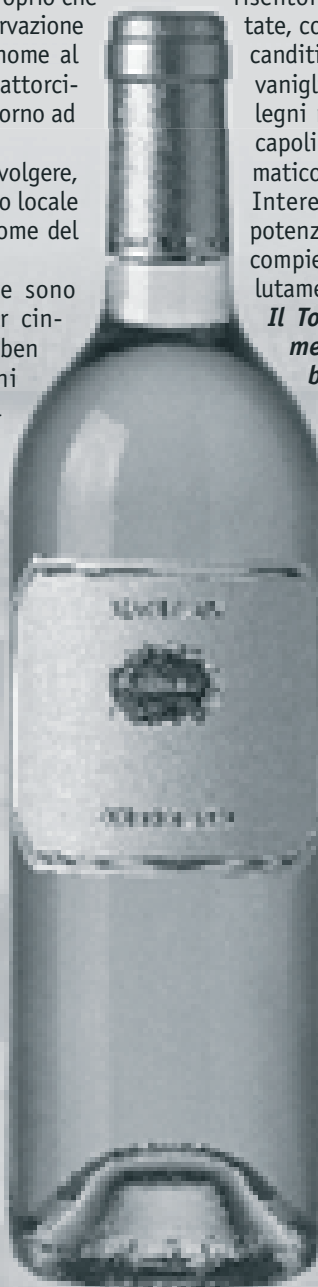
risentono gradevoli note fruttate, con ricordi anche d'agrumi canditi, e, non di rado, note di vaniglia e sentori di piacevoli legni nella maturazione fanno capolino nel lungo finale aromatico.

Interessante è anche il suo potenziale di invecchiamento: compiere vent'anni non è assolutamente un problema.

Il Torcolato è un vino talmente buono che si può bere da solo. Certamente non disdegna biscotti o dolci secchi.

Un altro abbinamento dato per scontato è con i formaggi, soprattutto quelli saporiti, maturi o addirittura erborinati. Di gusto più raffinato è il matrimonio con piatti a base di fegato, ancor meglio se di volatile, quale anitra od oca ben alimentate. Recentemente si sono provati anche abbinamenti meno tradizionali: crostacei dolci come scampi o aragoste, per non dire di prove coraggiose con le cucine esotiche come anitra laccata o all'arancio.

La sperimentazione continua in questo particolare campo del piacere: lo abbiamo provato nelle cantine di Fausto Maculan. Una favola!



"OstiCustodi"

Segreti e ricette della cucina tradizionale italiana

Il libro è molto più di una guida ai ristoranti o un semplice ricettario: raccoglie l'anima della gastronomia italiana che Beppe Bigazzi da anni continua a cercare e a valorizzare. La Gioconda Accademia degli Osti Custodi nasce nel 2003 da un'idea di Beppe Bigazzi, Luigi Cremona, Mauro Quirini, Carlo Raspollini, Paolo Tizzanini e Luca Zanini ed è un'associazione costituita da un gruppo di ristoratori che si prefiggono come obiettivo principale quello di salvaguardare e diffondere la tradizione culinaria del territorio, utilizzando solo materie prime locali e stagionali.

Il libro raccoglie tutti gli aderenti all'associazione degli Osti Custodi (ristoranti o osterie che, in diverse regioni d'Italia, hanno deciso di offrire ai propri clienti una cucina tipica, legata profondamente al territorio e all'andamento delle stagioni). Il volume presenta 30 ristoranti (suddivisi tra Nord, Centro e Sud Italia), ognuno dei quali mette a disposizione del lettore una scelta di menù per ogni stagione, com-

pleti di ricette (oltre 300) e della preziosa indicazione dei fornitori locali delle materie prime, che diventano la garanzia di freschezza e genuinità.

Nell'ultima, preziosa sezione, l'autore riporta una scelta di produttori di qualità, sud-

divisi geograficamente e per tipologia di prodotto gastronomico, che sono il frutto di anni delle sue ricerche sul territorio.

Beppe Bigazzi si è laureato in Scienze politiche all'Università di Firenze e ha svolto una lunga carriera in ambito economico come tecnico e manager, prima presso istituti di credito e poi in varie società, arrivando a coprire cariche di amministratore delegato e presidente. Dal 1993 si dedica all'enogastronomia. In televisione ha curato dal 1995 al 2000 la rubrica "La borsa della spesa" all'interno del programma "Unomattina", dal 2000 è uno dei protagonisti di "La prova del cuoco" su Rai Uno.

Il Vin Santo di Gambellara ritrova la sua tipicità

di Luciano Scarzello e Pier Luigi Tremonti

Il Recioto di Gambellara ha festeggiato - ad inizio gennaio - il suo primo anno di "docg" in occasione della prima spremitura pubblica delle uve raccolte nel 2009. Protagonista della 6ª edizione della manifestazione il Vin Santo di Gambellara, unica DOC del Veneto in questa tipologia, a cui è stato dedicato un convegno.

Da diversi anni infatti il Consorzio di Tutela vini Gambellara DOC sta portando avanti un progetto di caratterizzazione e miglioramento del Vin Santo, i cui risultati sono stati presentati alla stampa durante l'incontro dal titolo: "Il Vin Santo fra tradizione e innovazione".

Angiolino Maule, noto viticoltore di Gambellara e coordinatore del progetto, ha illustrato le linee guida della sperimentazione. Dopo un profilo storico tracciato dal professor **Luigi Zonin**, il professor **Roberto Ferrarini**, docente di Enologia all'Università di Verona, ha presentato lo stato dell'arte dello studio. Il Vin Santo si caratterizza per una lenta fermentazione spontanea: lo scopo del progetto è quello di identificare i ceppi di lieviti indigeni più idonei e i processi produttivi più adeguati per ottenere un vino caratterizzato territorialmente. Per pervenire a questo risultato la ricerca è partita dall'analisi sensoriale di 30 campioni delle annate 2002, 2003, 2004 e

2006, identificando con una degustazione alla cieca quello ritenuto più rappresentativo per ogni annata. Dei quattro vini selezionati si sono messe a fuoco le caratteristiche sensoriali e i tratti comuni dal punto di vista enologico. Una vendemmia medio-tardiva e un appassimento non troppo spinto si sono rivelate le caratteristiche essenziali per il Vin Santo di Gambellara, che non deve utilizzare in alcun modo anidride solforosa e riposare a lungo in piccoli caratelli. Se ne otterrà un nettare dal colore ambrato; profumo inebriante con sentori tipici del vino maderizzato, con note di mallo di noce, miele, fico e che ricorderà i grandi Armagnac. In bocca sarà avvolgente, dolce ma non stucchevole.

"È un vino tipico di Gambellara e molto prezioso per la nostra storia - ha dichiarato il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Zonin - ma rischiava di andare perduto. Il progetto di caratterizzazione va proprio nella direzione di recuperare questa antica tradizione e di eliminare, una volta per tutte, possibili confusioni con il Recioto, il quale, con il riconoscimento della garantita, ha ottenuto un ulteriore prezioso riconoscimento".

E' seguita una degustazione di sei campioni di vin Santo. Al pomeriggio di fronte ad un folto pubblico i migliori grappoli di Garganega dell'annata sono stati spremuti in piazza. ■



**Una volta
la “economia domestica”
era materia di studio
nelle scuole...
oggi non più: peccato!**

Capita a tutti ed in tutte le famiglie di “sbagliare le misure”, di cucinare un po’ troppo un certo piatto, di non consumare in giornata tutto il pane. Nel frigorifero poi spesso albergano avanzi vari, pezzi di formaggio e residui di salumi rinsecchiti.

C’è chi, magari ci siete anche voi, butta allegramente tutto nella pattumiera. Nulla di più sbagliato soprattutto in questi tempi di crisi: basta un po’ di fantasia e qualche ingrediente che certamente avete già in casa per avere una pietanza non solo a “costo zero” ma spesso anche insolita ed appetitosa più del previsto.

Non c’è avanzo di riso, pasta, verdura, carne, pesce, salume o formaggio, per non parlare del pane, che non si presti a molti impieghi.



Budino di pandoro e ricotta

fette di pandoro

avanzate gr 250

ricotta gr 200

zucchero gr 40

uva passa gr 40

2 tuorli d'uovo

1 mela

cannella, brandy

qualche cucchiaino di marsala



Montare in una ciotola i tuorli con lo zucchero quindi unire la ricotta e amalgamare bene il tutto.

Affettare sottilmente la mela.

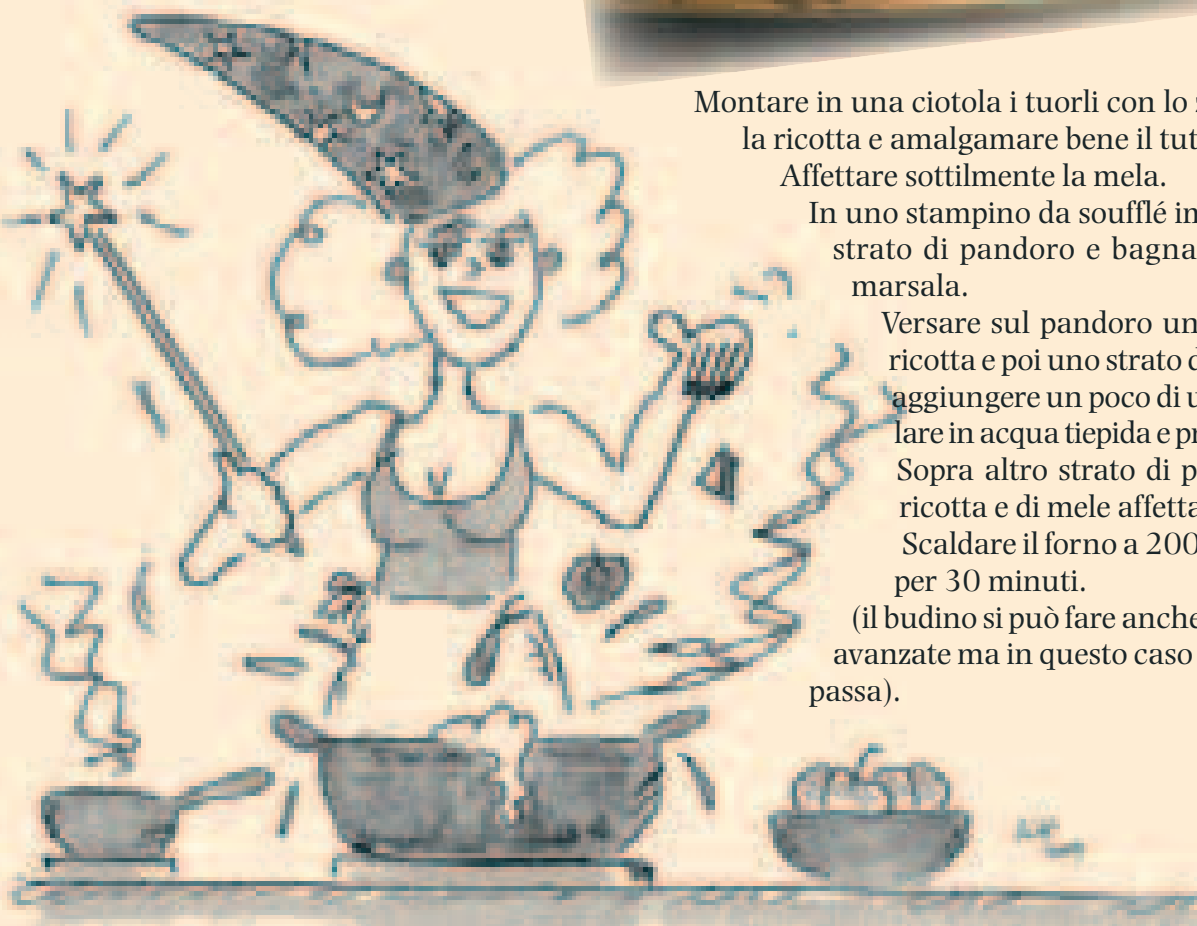
In uno stampino da soufflé imburrato disporre uno strato di pandoro e bagnarlo con 2 cucchiaini di marsala.

Versare sul pandoro uno strato di crema alla ricotta e poi uno strato di mele a fettine, quindi aggiungere un poco di uva passa fatta ammolare in acqua tiepida e profumata con cannella. Sopra altro strato di pandoro, di crema alla ricotta e di mele affettate e uvetta.

Scaldare il forno a 200° C e cuocere il budino per 30 minuti.

(il budino si può fare anche con fette di panettone avanzate ma in questo caso non va aggiunta l’uva passa).

*pagina a cura di
Gizeta*



“Brescello

il paese di don Camillo”

*Ma... Brescello
non è “il paese
di don Camillo”.*

di Giovanni Lugaresi

Quando il viaggiatore arriva alle porte del paese, si trova un cartello con questa bella scritta: “Brescello il paese di don Camillo” (sic!). Ma ... Brescello non è “il paese di don Camillo”. E’, più semplicemente (e correttamente) “il paese del don Camillo cinematografico”. Sì, ci sono il museo dedicato alle riprese, la vecchia chiesa ottocentesca, i caffè, il municipio, la grande piazza, che tanto dicono della saga guareschiana, ma Brescello non è “il paese di don Camillo”.

Il perché è facile a spiegare.

Intanto, il “Mondo Piccolo” non è un paese specifico; è ... la Bassa parmense nella quale Giovannino era nato (Fontanelle di Roccabianca), aveva compiuto i primi passi, era cresciuto e nella quale era tornato a vivere (Roncole di Busseto) dopo il lungo soggiorno milanese. Quindi: un paese ben identificato non esiste, anche a voler scorrere con pignoleria e certosina pazienza le pagine dei libri.

“Brescello esiste soltanto nei film”. Ed



ecco come.

Riandiamo a quegli anni fine Quaranta-primi Cinquanta del Novecento. Il successo dei racconti del "Mondo Piccolo" guareschiano aveva già oltrepassato i confini italiani per diffondersi in Europa e nel mondo. E, considerando quel successo, il cinema non poteva ignorare don Camillo e Peppone, dopo che Guareschi aveva sceneggiato una pellicola tratta da altri racconti: **"Gente così", ambientato nel villaggio più alto d'Italia, Trepalle (provincia di Sondrio), da lui trasformato in "Tebillie"**.

Ma per poter girare una pellicola tratta dai racconti di Don Camillo e Peppone occorreva trovare l'uomo giusto.

La crème dei registi italiani (De Sica, Zampa, Blasetti, Camerini) rifiutò per via di fede politica orientata a sinistra, che non incoraggiava di conseguenza a fare qualcosa per un anticomunista così convinto e deciso come Guareschi! Frank Capra, entusiasta dall'idea, fu impedito da un contratto che lo tratteneva negli Stati Uniti. Alla fine, la scelta cadde su di un regista francese di alto valore e di affermato successo, **Julien Duvivier**, che accettò, cominciando nella calura insopportabile del luglio 1951 un giro per la Bassa alla ricerca del paese ideale dove girare gli esterni.

Giovannino lo accompagnò subito a Roccabianca, che Duvivier scartò perché la piazza anziché essere di fronte alla chiesa era di fianco. Così, guidato da Francesco Borri, dell'Azienda Provinciale del Turismo di Parma, sconfinò nel Reggiano, arrivando fino a Brescello ... dove si fermò.

La scelta cadde infatti su questo paese: ideale, perché vicino al Grande Fiume, con la bella piazza rettangolare che oggi si presenta con due statue in bronzo dello scultore Andrea Zangani raffiguranti don Camillo e Peppone, e la chiesa parrocchiale di Santa Maria Nascente.

I requisiti richiesti da Duvivier c'erano, dunque, anche se occorreva apportare qualche ritocco al tempio, il più importante dei quali rappresentato da un alto pronao sulla porta centrale, rapidamente fatto costruire allora in cartapesta (qualche anno dopo, su richiesta del parroco, la casa produttrice ►

Prendiamola un po' più da lontano, la vicenda di Bruno Avesani

Da Verona a Roma e poi a Cinecittà: quando e come? "Ero granatiere (*nda*, altezza un metro e novantasei!) e nel settembre 1943, dopo la battaglia di Porta San Paolo, trovai rifugio nella casa di una ragazza. Si chiamava Jolanda, e dopo due anni ... la sposai. "Jolanda lavorava a Cinecittà: montava le pellicole dell'Istituto Luce. Sapendo dei miei studi di arte e della frequentazione di artisti veronesi, interrotti dalla guerra, mi segnalò a chi cercava qualcuno che curasse i particolari delle scenografie". Cominciò così l'avventura nel cinema di Bruno Avesani, una avventura che lo avrebbe portato a lavorare per film famosi.

Ma torniamo a "Don Camillo". Gli fu chiesto in un primo tempo di provvedere all'arredamento, e fu la partita di calcio fra Dynamo e Gagliarda; poi, ecco la richiesta del Cristo, "per cui - avverte - dovetti dedicarmi interamente a questo lavoro ... Non facile, ma che fu di grandissima gratificazione per avere soddisfatto sia Duvivier, sia Guareschi, tanto che lo scrittore mi donò il libro con questa dedica: 'All'artista che seppe dar vita al Cristo della mia storia'.

Un gran lavoro, e anche duro, perché non si trattò di fabbricare soltanto croce e figura di Gesù, bensì di realizzare cinque teste intercambiabili, "con espressioni rispondenti a certe scene: riprovevole, sorridente ... una fisionomia insomma che doveva cambiare a seconda dei momenti del colloquio con Fernandel-Don Camillo. Quelle teste furono usate nei primi due film, negli altri si preferì utilizzarne una sola, quella col volto reclinato, che si trova attualmente nella chiesa di Brescello. Le altre quattro teste mi risulta siano rimaste a Cinecittà.

"Un altro problema fu rappresentato dalla pesantezza del crocifisso. Lo realizzai in legno di balsa, con la figura in cirmolo (il legno usato per le statue della Val Gardena): altezza un metro e sessantacinque centimetri, peso venti chili!"

Ma ... "Duvivier obiettò che Fernandel avrebbe dovuto fare una fatica immane nella scena in cui, accingendosi a impartire la benedizione al Grande Fiume, toglie la pesante croce dal supporto che reca a tracollo e la brandisce minaccioso verso i rossi che fanno muro per impedirgli di arrivare sull'estremità dell'argine.

"Dovetti lavorare allo svuotamento interno di un legno già di per se stesso leggero, ma non bastevolmente leggero per l'attore. Si arrivò così ad un peso di tredici chili! E tutto era dunque fatto".

Quanto alle voci del Cristo, date, come si è detto, prima da Ruggeri, poi da Ricci, Avesani avverte che "inizialmente si era pensato a un doppiatore allora in voga: Panicali, ma poi si preferì Ruggeri, il grande attore".

Una domanda molto molto personale: era uomo di fede il nostro scultore?

"Credente sì, lo sono sempre stato ... praticante meno. Ma la figura di Cristo mi ha sempre attirato. Quando Duvivier mi chiese di fare quel crocifisso pensando che doveva dialogare con don Camillo-Fernandel, mi vennero tre idee. E feci tre bozzetti. Il regista scelse quello che si è visto".

Un'altra domanda "delicata" riguarda il compenso percepito per il suo lavoro.

Non lo ricorda, Avesani, ma ricorda bene invece il ... seguito. "Dopo il successo universale del primo film, quando si trattò di girare "Il ritorno di don Camillo", i compensi furono raddoppiati ... a tutti!"

Da ultimo, dopo la fine della serie dei film, che fine fecero crocifisso e teste?

"Stettero per diverso tempo a Cinecittà, poi il Crocifisso col volto reclinato venne donato alla chiesa di Brescello e là riportato ..." e dove si trova, come detto, ancora oggi, oggetto di interesse e di curiosità da parte dei tantissimi visitatori di Brescello, "paese del don Camillo cinematografico", centro di una favola bella che si dipana fra nebbie opprimenti e calure pesanti come cappe di piombo lungo il Grande Fiume, così come vediamo sul grande schermo.

"Durerà a lungo quel crocifisso - è la conclusione di Avesani - perché fatto con un legno molto buono e leggero".

P.S. Per completezza di informazione, diremo che Bruno Avesani ha lavorato anche alle scenografie dei seguenti film: "Il ragazzo sul delfino" (1957) con Sofia Loren, "Le radici del cielo" (1958), "La Pantera rosa" (1963), "Zorba il greco" (1964), "La Bibbia" (1966), "La bisbetica domata" (1967), "Il mandingo" (1975), "Sandokan" (1976).

Cineriz sostenne le spese per rifarlo in mattoni e pietra, come oggi del resto appare).

Poi, con **Fernandel, Gino Cervi, Saro Urzì, Franco Interlenghi, Leda Gloria** e gli altri attori, ecco il Cristo crocifisso dell'altar maggiore della chiesa. Un Cristo che parla, che dialoga col suo prete e ha una voce stupenda, che sembra venire (come è giusto) da lontano, oltre il tempo e lo spazio, e che può avere toni severi, a volte duri, mai concitati ovviamente, mai sopra le righe. Quel Cristo che rappresenta - come sottolineato da Guareschi in apertura del primo libro - la sua coscienza, sul grande schermo non tradiva, anche con i toni, il suo autore.

Non era facile dare una voce "sonora", per così dire, a quella che si leggeva nella pagina scritta, ma la scelta di chi quella voce dovesse prestarla fu assai felice.

Nei primi due film "Don Camillo" e "Il ritorno di don Camillo" è del grande

Ruggero Ruggeri; nei successivi, morto nel frattempo Ruggeri, ecco un altro notissimo e apprezzato attore: **Renzo Ricci**.

Ma il Cristo crocifisso, con il capo coronato di spine che nella prima pellicola assumeva cinque posizioni diverse, chi lo aveva realizzato? Uno scultore e scenografo veronese: **Bruno Avesani**, classe 1921, che lavorava nel cinema e nel teatro a Roma, prima di approdare al buen retiro



calabrese di Nicotera con la figlia Edvige, mentre il figlio maschio Oscar è rimasto nella terra d'origine. Avesani è un piacevole conversatore e la memoria non lo tradisce. Per cui, alle domande degli interlocutori risponde preciso e conciso. "Fu Piero Cocco, direttore dell'organizzazione, a contattarmi e a dirmi che avrei dovuto realizzare l'arredamento per Duvivier. Questo, in un primo tempo. Poi, considerato il fatto che io avevo fatto un lavoro per il film di Curzio Malaparte, 'Cristo proibito', ecco la richiesta: fare il Crocifisso che parla. Avrei voluto realizzare una cosa ispirandomi al Canova, ma Duvivier mi spiegò che il Cristo di Guareschi doveva essere in assonanza, per così dire, con don Camillo, quindi ...".

E così nacque quello stupendo crocifisso ancora oggi visibile a sinistra di chi entra nella chiesa parrocchiale di Brescello, nella Cappella delle confessioni - meta, come sottolinea il sacrestano Vittorio Gianelli - di centinaia e centinaia di visitatori ogni domenica o giorno festivo. ■



Una prima alla Scala

è sempre un avvenimento che si protrae per lungo tempo tra il pubblico e la critica

di Carlo Mola

In questi anni poi che la prima dell'opera in cartellone viene trasmessa in altri spazi teatrali o musicali, fra l'altro in sale cinematografiche di diversi paesi in Europa e negli Stati Uniti, (é avvenuto anche a Sondrio all'auditorium Torelli), il fatto assume carattere rilevante fra l'opinione pubblica e non solo fra gli appassionati. Se poi l'opera è una fra le più amate dal grande pubblico e "popolari" l'avvenimento è ancor maggiore.

Ora, sicuramente, l'opera **"Carmen"** di **Georges Bizet** è assai conosciuta ed apprezzata nel mondo da milioni di spettatori ed ascoltatori. L'opera, come sapete, era stata concepita da Bizet come **"opera comique"**: ovvero con molte parti parlate.

Ma poi il primo soprano che cantò "Carmen", Célestine Marié, nota come Galli-Marié, eseguì da protagonista l'opera non con le parti parlate ma con i recitativi. E fu un compositore francese dell'Ottocento, Ernest Guiraud che si prestò a comporre i recitativi per Carmen di Bizet e noti sono anche quelli che compose per "Les contes d'Hoffmann" di Offenbach. L'opera venne così eseguita per molti anni tutta cantata con il libretto di Henri Meilhac e Ludovic Halévy tratto da un racconto di Prosper Mérimée ed, in Italia, nella

traduzione di Antonio De Lauzières.

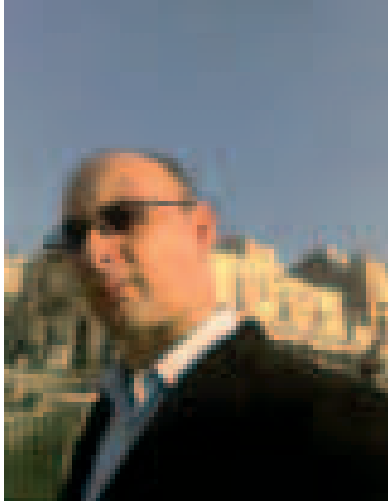
Il successo fu anche in Italia enorme, come nel mondo e se ci mettiamo ad elencare i nomi degli interpreti e dei direttori d'orchestra sarebbero pagine e pagine. Basta.

E' forse necessario citare due incisioni. Quella del 1963 con Leontine Price, diretta da Herbert von Karajan e quella del 1964 con Maria Callas, diretta da George Pretre. Quella della Callas, soprattutto, perché ci ha dato un'interpretazione al di sopra delle righe nel momento della tragica verità del terzo atto, nella profezia della morte. Momento culminante che spesso viene abbastanza trascurato dal grande pubblico ed invece la Callas lo fa diventare il punto focale della tragedia, come merita.

Il mistero di questo capolavoro è che ha affascinato non solo il grande pubblico ma molti intellettuali e non solo personalità del livello di Ciaikovskij ma, persino Nietzsche ne fu conquistato: "Questa musica ... è di una serenità africana: essa ha su di sé la fatalità, la sua felicità è breve, improvvisa, senza remissione". Così Nietzsche, per Carmen, tradì la sua fedeltà a Wagner e scrisse il famoso "Nietzsche contra Wagner". Ma è ora di parlare della nuova produzione del Teatro alla Scala, quella del 7

dicembre 2009. Ed in particolare della regia e dei costumi di Emma Dante e delle scenografie di Richard Peduzzi.

Non passa anno che i costumi e le scene delle nuove produzioni della Scala sono soggette e polemiche e buu (!!!) del pubblico, specialmente dei loggionisti. Sembra sempre una novità, ma quasi tutti gli anni assistiamo a questa vicissitudine contrabbandata per novità. Con l'esclamazione di stupore dei critici che esaltano ed altri che gridano alla violazione o addirittura alla scelleratezza. Tutti gli anni! Ha fatto bene Sergio Romano nella sua rubrica sul "Corriere", lui che critico musicale non è, ma con il buonsenso, ha suggerito un po' più di buon gusto da parte di certi registi e scenografi ed anche però di non fissarsi troppo sulla cosiddetta tradizione, che, qualche volta diventa tradizionalismo. Ma questo chiasso che vuol essere una novità è forse solo un'annuale "invenzione" giornalistica? Invece come siamo abituati da anni, una attenta lettura ed interpretazione musicale da parte di Daniel Barenboim, e così anche per i bravissimi interpreti: Don José, Jonas Kaufmann, Escamillo, Erwin Schrott e Carmen, la giovane Anita Rachvelishvili, che ha convinto tutti. Ma anche Micaëla: Adriana Damato è stata all'altezza del ruolo. ■



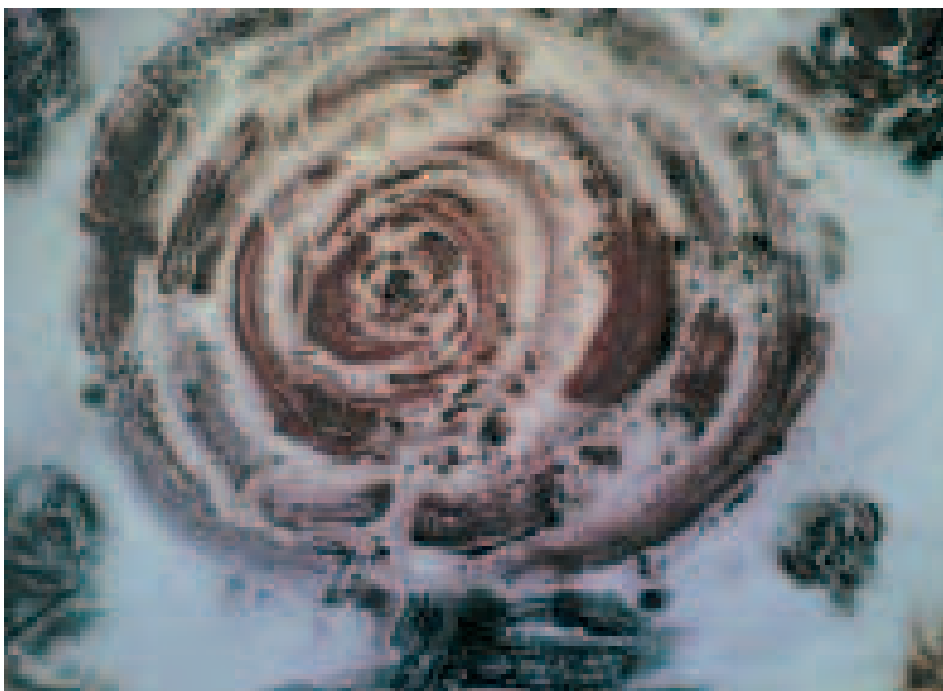
Maurizio Caso Panza

“In ogni uomo c’è un grande artista, ma in ogni artista devono esserci milioni di uomini”.

di Anna Maria Goldoni

Maurizio Caso Panza è nato a Benevento, ma vive e lavora a Floridia, una bellissima cittadina confinante con il comune di Siracusa, che presenta una piazza con la magnifica chiesa del Carmine, sullo sfondo. Questa costruzione barocca appare come al centro di una stupenda scenografia studiata per meravigliare i passanti, con le sue palme e la fontana davanti, degna cornice per ogni artista desideroso d’esprimersi e di manifestare i suoi sentimenti. Maurizio è un autodidatta che ha sempre considerato l’arte “il punto di partenza della sua esistenza”. Ha iniziato giovanissimo a dipingere, infatti, nel 2007 ha festeggiato il suo 25° anno d’attività artistica con uno special televisivo, “Segnali d’esistenza artistica”, che ha parlato a lungo di lui e descritto le sue opere. Ogni sua espressione artistica sembra far parte di una più grande catena d’idee, dove ogni anello che la compone, apre a diversi e nuovi scenari, a volte inattesi e impensabili. Lo stesso artista sembra voler arrivare a conoscersi attraverso le sue opere, come se facesse un percorso inverso della sua vita, per arrivare sempre a conclusioni diverse e sostenibili, alla ricerca continua di nuovi stimoli e linguaggi soddisfacenti.

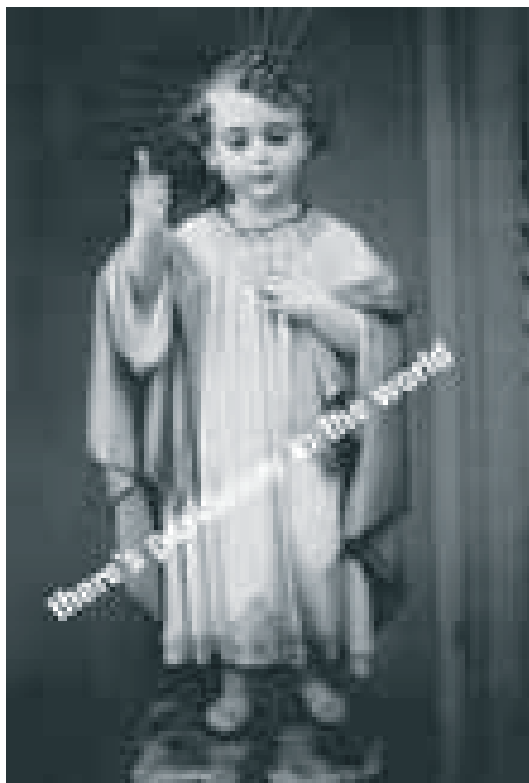
Maurizio Caso Panza ha partecipato a molte mostre, sia personali che collettive, e validi concorsi, ottenendo elogi e meriti premi, da ricordare quelli internazionali



A destra:
Le attese invane,
Rosa in acquapittura

di Palermo, di "Aretra" a Cervia (RA), a Milano, ad Ispica (RG), a Cassaro (SR), poi ad Agrigento, Alessandria, Benevento, Cremona, Ferrara, Forlì, Riccione (RN), Settimo Torinese, Siracusa, Viterbo, e tanti altri, l'elenco potrebbe andare molto avanti, data la sua tenace e sempre instancabile attività. Ultimamente ha esposto alla Biennale di Firenze alcune sue opere, relative alla nascita del movimento del Positivismo Pittorico, che hanno ricevuto il plauso dei molti critici presenti.

L'artista ricorda: "Parto dalle fondamenta, ci sono sempre cose nuove, è inutile smentirmi. Talvolta addentrarsi



C'è positivismismo nel mondo, vivilo!

con forza in ricerche e studi porta a dei risultati", infatti, è il fondatore e il principale rappresentante di vari movimenti artistici: "I divieti di sosta", che, come dice, è nato "perché non devono stagnarsi soprattutto le idee per fare arte. Da sempre l'arte, nelle sue forme più svariate, è il linguaggio che più di tutti definisce il genere umano. Per questo, inizialmente da solo, ora con altri artisti, teorizzo, senza grossi

paroloni, questo movimento perché le idee devono circolare e produrre sempre nuove immagini come nuovi metodi di rappresentazione. 'Rebus visivi', perché l'arte deve incuriosire, giocare, coinvolgere oltre l'immagine. E' un modo interessante quello di fare immagini che si celano agli occhi di chi li osserva per un gioco artistico. Per questo, il gioco diviene l'elemento vitale dell'arte che si produce come non lo era mai stato prima; è elemento collettore tra l'artista e lo spettatore che lo ricorderà con un elemento in più, il sorriso". "Positivismo pittorico" è il suo più recente movimento nel quale,

attraverso le opere, s'invitano le persone che le osservano ad essere positive, a credere nei valori della vita e ad essere felici. Infine la "Baby art", nata apposta per i bambini.

L'artista, inoltre, studia le più svariate e innovative tecniche, per ottenere risultati diversi dal solito, come, ad esempio, la "acquapittura", che consiste nel bagnare molto il supporto sul quale lavorare e poi dipingere in modo che il soggetto trattato appaia, man mano che si asciuga, pieno d'aloni e forme strane caratteristiche; o la "malta di carta", dove crea la base con una preparazione di carta smiuzzata e tenuta a bagno fino a formare una specie d'impasto su cui lavora, prima che sia asciutta o dopo, secondo gli effetti voluti. Maurizio Caso Panza ritiene importanti per

le sue opere anche i colori, che realizza in un modo antico, ma personale, partendo proprio dagli ossidi minerali, e, spesso, fa diventare più vivi i suoi lavori con l'inserimento d'alcune massime per "rendere una completa manifestazione artistica, visiva-letterale".

L'artista è presente su: La Nuova Arte della Mondadori; annuari L'Elite e Boè; altre riviste d'arte italiane e straniere; numerosi siti web hanno recensito le sue opere e la sua arte e suoi lavori si trovano in collezioni private di rilievo, sia in Italia che all'estero. La sua massima è: "L'artista non deve mai temere la sua arte". ■

Per saperne di più:

"I divieti di sosta", movimento artistico che vuole richiamare l'attenzione su di sé ed "esortare gli artisti a far circolare le idee, non fermarsi appunto al divieto di sosta, per creare opere sempre nuove come anche a ricercare nuovi metodi di rappresentazione. Bandisce, inoltre, la denominazione di opere senza titolo o natura morta. L'arte è viva e bisogna produrre immagini sempre nuove".

"Rebus visivi", invece, "tende a celare il titolo dell'opera poiché la visuale dell'oggetto è rappresentata da un non comune punto di vista o è celato da forme non meglio definite. I rebus visivi invitano chi osserva l'opera alla riflessione e al gioco, per capirne l'immagine".

"Baby art", un'arte "fatta per rappresentare le cose con elementi e forme semplici, dissacrando gli schemi accademici delle figure concettuali. Così nascono forme con colori sobri proprio per i bambini; avvicinandoli così di più al mondo dell'arte".

"Positivismo pittorico", un invito all'ottimismo concreto, per riuscire a superare, attraverso la visione dell'arte, le eventuali difficoltà che possono presentare il vivere e partecipare a questo particolare momento storico.

Hanno detto di lui:

Raimondo Raimondi, "Questo secolo appena trascorso ha inventato la modernità, ma è invecchiato rapidamente avvitandosi su se stesso; un secolo capace di grandi intuizioni e invenzioni, ma anche di grandi vergogne e terribili tragedie, e la ripetizione, categoria monotona dell'improduttività e della malinconia, ha ispirato gli ultimi cinquanta anni di vita di arte visiva. C'è un'arte però, che apparentemente ha rotto i ponti con il pubblico, infischiosene del mercato, disintegrando la realtà e privilegiando il pensiero: in essa si avverte un sentimento poetico di speranza, che non è solo la speranza di un domani migliore, comune a tutti noi, ma è il presagio di un'arte nuova, pronta a recepire le ragioni del secolo che sta per nascere, un'arte che riconquisti le sue stesse ragioni d'essere e, con esse, riconquisti un pubblico, un mercato, un senso della storia. In questo ambito artistico Maurizio Caso Panza, pittore minimalista, artista della contemporaneità, si afferma decisamente quale protagonista del suo tempo, vivendo la pittura come esercizio della mente e proiezione dell'anima, in una dimensione poetica del quotidiano che lo avvolge nel suo ritmo e lo trascina come in magico sortilegio".

"Artista di geniali intuizioni che anticipa tempi e concetti della nostra era. artista che forgia insieme in un connubio inaspettato di colori, forme e idee sempre nuove e diverse. Ha maturato una grande sicurezza pittorica ma è sempre, instancabilmente, alla ricerca di nuovi stili, forme e tecniche di rappresentazione. Ogni volta che vedo opere del maestro Caso Panza mi rendo conto che si avvicinano sempre di più pittura e innovazione... Sono molti gli artisti in grado di fare opere interessanti ma solo i grandi artisti riescono a creare tecniche di pittura e movimenti artistici, lui è uno di questi".

Il suo studio è a Floridia(SR),
in Corso Vittorio Emanuele n°2
E-mail: info@eurialo.com

A cena con il Duca... D'Este

di Giancarlo Ugatti

La cucina è l'arte più antica ed è quella che ha spinto l'uomo ad usare il fuoco.

Le prime notizie di tecnica culinaria le troviamo nell'*Iliade*, dove si descrivono i preparativi effettuati dagli stessi Achille e Patroclo di un "banchetto di animali cotti su carboni ardenti".

La cucina progredì, quando l'uomo iniziò ad usare recipienti di argilla o di rame resistenti al fuoco, migliorando quindi nelle cotture, nelle preparazioni e nei condimenti, valorizzando in tal modo le vivande.

In un affresco ritrovato in una tomba Etrusca ad Orvieto si notano importanti dettagli legati alla preparazione dei tavoli. Questo fatto ci riporta alla mente un mago dell'arte culinaria, **Marco Gavio** soprannominato **Apicio**, contemporaneo dell'imperatore Tiberio, che al piacere della tavola sacrificò tutti i suoi beni: organizzava sontuosi banchetti, creando piatti che egli stesso cucinava. Plinio il naturalista scrisse che Apicio ingozzava di fichi le oche per ingrassarne il fegato, ottenendo il famosissimo **foie gras**.

Grazie a Plinio possiamo avere un'idea delle abitudini alimentari degli uomini del suo tempo.

Visitando i musei Etruschi (Ferrara, Comacchio, Adria, ecc ...) ed ammirando il vasellame trovato negli scavi archeologici, dove sono raffigurati momenti della loro vita: banchetti, simposi e feste, constatiamo che avevano a disposizione prodotti agricoli in abbondanza: cacciagione, pesci e carni.

Apparecchiavano due volte al giorno le loro sontuose tavole, ricoperte da tovaglie finemente ricamate, vasellame d'oro e d'argento, focacce, torte, pani di

sesamo, dolci e vini ... loro erano stesi su comodi triclini, serviti da stuoli di servi tra le danze di splendide fanciulle. Sicuramente quello che ho descritto, si riferiva alle classi più agiate, il popolo, meno fortunato, si accontentava di poter riempire alla meno peggio lo stomaco, brontolante.

Dopo la caduta dell'Impero Romano d'occidente, a poco a poco, il culto della cucina si affievolì per poi riprendere e trionfare nel Rinascimento.

Nel territorio ferrarese, conclusosi il periodo del Medioevo, con la nascita di minuscoli villaggi limitrofi alle vastissime paludi che occupavano gran parte del territorio e con la fondazione di Ferrara sulle rive del Po, iniziò un nuovo modo di vivere: si svilupparono l'agricoltura e varie attività.

Ferrara sale agli apici dello splendore della "cucina" intorno al 1500: deve dire grazie ai Duchi Estensi per aver contribuito in modo fattivo ad influenzare la propria cucina, per le moltissime ricette e per l'estro con cui venivano presentate. Non a caso, durante quel periodo alla

Corte Estense dominò il fiammingo Cristoforo **Messisbugo**, nominato conte palatino dall'imperatore Carlo V, per i suoi meriti di scalco, gentiluomo di corte e raffinato gastronomo.

L'arte dello scalcare, cioè di tagliare e dividere le carni, era in grande auge e la scuola italiana era tra le più importanti.

Durante il periodo rinascimentale i nobili francesi, tedeschi e inglesi mandavano i loro figli nel nostro paese per studiare la scherma e l'arte di trinciare cinghiali, pavoni, capponi e selvaggina.

Questa carica era onoratissima presso le corti e aveva diverse incombenze oltre alla carne, sovrintendenza generale sugli approvvigionamenti, sulle cucine e sulle tavole dei nobili. Per una tradizione che risaliva a Carlo Magno, nelle corti principesche e ducali, lo scalco doveva essere un nobile, almeno come titolare.

Occorreva diplomazia nel conoscere i gusti dei commensali e, nell'attribuire loro la parte spettante secondo una precisa graduatoria. Altra virtù indispensabile, la fedeltà, che doveva essere anche dedizione e prudente avvedutezza nei casi

"... Non spenderò tempo o fatica in descrivere diverse minestre d'ortami o legumi, o insegnare a friggere una tenca o a cuocere un luzzo sulla gratella, o simili cose, che da qualunque vile femminuccia ottimamente si sappiano fare ..."

(Cristoforo Mesisbugo)



dubbi, considerato che, a quel tempo, i veleni andavano piuttosto di moda.

Oltre che ad essere famoso il Messisbugo, per le sue raffinate cene a base di pesce, dedicate al **cardinale Ippolito D'Este** ed ai suoi commensali, è noto nel mondo della letteratura gastronomica per averci tramandato un libro, che è un vero e proprio trattato di costume e una miniera di notizie sul cibo, dal titolo: **"Libro Novo"**, nel quale si insegna a far ogni sorta di vivande, il modo di ordinare banchetti, di apparecchiare le tavole, a fornire palazzi ed ornare le camere per ogni principe. L'opera è assai bella ed ha maestri di Casa, ha Scalchi, ha Credenzieri ed ha Cuochi.

Fu stampato nel 1549 da due francesi, Jean Bughalt e Antoine Hucher.

Durante una cena di pesce in onore al sempre presente Cardinale Ippolito D'Este, fece comparire quindici figure di zucchero della grandezza di tre palmi, tra le quali erano cinque figure di Venere, cinque di Bacco e cinque di Cupido; dorate tutte in parte e dipinte molto artificiosamente: su quella strada tracciata dal Conte fiammingo si andò avanti per secoli. Il ricettario ferrarese, sebbene affinato dalla lunga presenza della casata Estense, esprime anche i sapori di squisitezza rustica, derivante dalle case contadine, dagli ortaggi, dal grano, dai focolari dei casoni comacchiesi: lasagne al forno, cappellacci con la zucca, spiedini di anguilla, salama da sugo, spiedini di pesce, salame all'aglio, i "famosi caplit", anguilla cotta sulla graticola, oppure, arrostita con l'olio d'oliva, zuppa inglese, pampepato, brazadela ecc.

Un'altalena fra sapori gentili e forti in un abbraccio fra la cultura contadina e di palazzo, proprio tipica di questo territorio ferrarese. La cucina dalle sfumature dolci, era tipica del cinquecento e, ancor oggi permane in una zona caratteristica dai piatti robusti e molto gustosi.

Il padovano **Michele Savonarola**, medico personale del Duca Borso D'Este e, nonno del celebre frate Gerolamo, finito sul rogo fiorentino, fece notare ai posteri come Niccolò, padre del Duca Borso, prediligeva la purea di fave con la cotenna di maiale e la gallina cucinata nel ventre di un capretto poi arrostito allo spiedo.

Per meglio evocare l'ambiente fastoso della corte di Ferrara, si ricorda la famosa cena di carne e di pesce che, organizzata dal Messisbugo, venne offerta il 24 gennaio 1529 da Ercole d'Este a centoquattro notabili italiani e stranieri.

Tra i più importanti erano: Madama Renèa, moglie del Duca, il padre, duca di Ferrara, la

Marchesa di Mantova, l'Arcivescovo di Milano, l'Ambasciatore del re, cristianissimo, e due ambasciatori del senato veneziano.

Si svolse nella grande sala di corte, sfarzosamente addobbata per l'occasione, dopo che gli invitati avevano assistito alla rappresentazione della commedia "La Cassandra dell'Ariosto".

Due erano le tavole: una per i padroni di casa, l'altra lunga circa cinquanta metri, ricoperta con tre tovaglie, per centoquattro ospiti. Su queste, il conte fiammingo aveva fatto disporre venticinque saline d'argento e centoquattro salviette, piegate in varie fogge, con altrettanti coltelli; poi pani al latte, piccole caraffe contenenti latte zuccherato e bacinelle di acqua profumata.

Al fine di non ingombrare i tavoli con candelabri, vennero appesi al soffitto, sopra di essi, quarantotto doppiieri di cera bianca. Per il servizio si usarono tre grandi tavole per i credenzieri e due per i buttiglieri, con ogni qualità di vini pregiati.

Infine, per completare le decorazioni, si posero sulla mensa venticinque figure di zucchero, rappresentanti "le forze di Ercole" che vinse il Leone.

Queste che erano grandi più di due palmi e mezzo, rimasero sulle tavole fino a quando non fu tolta la prima tovaglia.

L'antipasto, a base di verdure fresche di ogni tipo, sfogliatelle con panna, fette di prosciutto e lingua di manzo fritta con sopra zucchero e cannella, polpette di cinghiale, orate con foglie di lauto.

Quando i centoquattro piatti e piattini furono ben sistemati sui tavoli, al suono delle trombe entrarono gli invitati, che, dopo i lavaggi con acqua profumata, presero posto alla mensa. Iniziò la cena vera e propria, composta da otto vivande multiple e, a questo proposito, si fa notare che a quei tempi per vivanda si intendeva ciò che ai giorni nostri sarebbe considerato un pranzo pantagruelico.

Per ogni vivanda cambiava il genere dell'intrattenimento: musiche con strumenti diversi, cantanti solisti, dialoghi a otto voci in due cori accompagnati da flauti viola, buffoni e donne ecc.

Si diede fiato alle trombe dopo aver consumato l'ottava vivanda e gli ospiti si ritirarono dalla sala per permettere alla servitù di pulirla e togliere i tavoli.

Al suono dei pifferi, alle otto e mezzo di sera, tutti gli invitati entrarono per ballare, eccetto i personaggi più illustri che si erano ritirati nei loro appartamenti, ancora alle tre di notte fu servita un'altra colazione e si ballò fino al mattino. ■

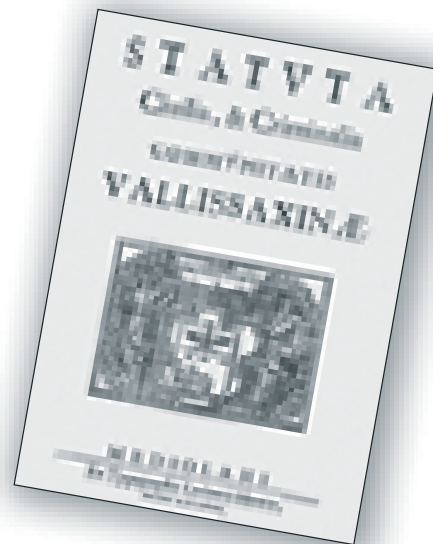


Per evocare l'ambiente fastoso di una delle più raffinate corti italiane, quella di casa D'Este, Ferrara organizza ogni anno nel periodo estivo, una serie di banchetti all'interno del castello estense: "A cena con il Duca" che fanno rivivere i fasti del cinquecento.

Nel vecchio maniero, costruito da Bartolino da Novara, illuminato da una splendida luna agostana, nel silenzio della notte che avvolge tutta la città ti ritrovi come un tempo lontano ... tra duchi, poeti, cavalieri, politici, borghesi, dame leggiadre, palafrenieri, rime di cantori, lazzi, poeti nostrani, riverenze, guitti, inchini, balli, amori, tradimenti, musiche, clavicembali, violini, delusioni, pianti, baci rubati, tintinnare di catene nei sotterranei, profumi, odori di vivande; in un caleidoscopio di personaggi cinquecenteschi e odierni che partecipano insieme felici a queste feste, mentre refoli di brezza notturna, si intrufolano nelle immense gradinate, per i saloni delle feste, guizzano su per le scale a chiocciola, appannano, birichini i vecchi specchi e fanno dondolare gli austeri tendaggi, disperdendosi nelle cucine ristrutturate ed illuminate dal riverbero lunare sulle acque placide della fossa, dove dal milletrecento sei adagiato e dove un Conte fiammingo preparava banchetti favolosi e a volte pantagruelici per il suo Cardinale.

Quando i moderni convitati abbandonano le sale ed il cielo, le torri e gli spalti si stanno lentamente tingendo di rosa, l'aurora si porterà via le ombre, i sogni, gli amori che aleggiavano nell'aria della festa e lentamente li dissolverà nell'immensità del cielo ... evanescenti ... come i desideri di un bimbo.

Gli Statuti della Valsassina



Su iniziativa dell'Archivio Storico "Pietro Pensa" di Esino Lario, è stato pubblicato a cura di **Michele Casanova** un bel volume su "Gli Statuti della Valsassina" che comprende la trascrizione del testo latino basato sull'edizione a stampa del 1674 con la traduzione italiana a fronte.

Degli statuti medievali delle nostre zone, a partire dagli Statuti della Valsassina emanati nel 1388, non esiste alcuna copia originale manoscritta. Esisteva, sinora, il testo in latino pubblicato nel 1674 ed un'edizione volgare trascritta a mano a cura della Comunità di Premana verso l'inizio del 1600. Questa fu conservata nell'archivio comunale premanese fin verso la metà dell'ottocento e poi, passata di mano all'Arrigoni, all'Orlandi ed infine a Pietro Pensa. Gli antichi Statuti della Valsassina furono riediti da Anderloni e Lazzati nel 1915. Ma ora sono stati oggetto di maggiore rigore scientifico e analisi più approfondite. L'edizione contiene la presentazione a cura di Angelo Borghi, seguita da una ricca e approfondita introduzione sulla Valsassina all'epoca della formulazione degli Statuti e sulla cosiddetta Comunità di Valsassina a firma di Gabriele Medolago, Federico Oriani e Marco Sampietro che ne permette l'inquadramento facilitandone, quindi, la lettura. **Negli Statuti venivano de-**

finiti tutti i diritti e doveri della convivenza civile e costituivano una delle principali fonti di informazione sulla vita quotidiana dei nostri paesi nel medioevo. Ci raccontano di una Valsassina allargata ad altre zone viciniori, che godeva, quantomeno fino alla fine della dominazione austriaca nel settecento, di una autonomia di tipo comunale e che autonomamente era gestita con regole proprie.

Gli Statuti furono stilati in latino dal notaio Franceschini dé Atti e approvati da Gian Galeazzo Visconti - signore di Milano - protettore e Governatore della Valle il 21 novembre 1388 e resi pubblici il

25 dello stesso mese durante la prima riunione della Comunità nel Palazzo Pretorio di Introbio.

Gli Statuti comprendono 284 articoli (161 criminali e 123 civili) che regolamentavano la vita sociale dell'epoca ivi comprese le pene e le sanzioni previste per i trasgressori, le cariche pubbliche, i diritti dei vari comuni, la proprietà, i beni comuni, le carceri, le offese alle persone e alle cose, i pesi e le misure, le monete, il possesso delle armi. Ci sono anche indicazioni che vanno dal prezzo delle carni al divieto di giocare a palle di neve, dalla procedura per l'elezione delle più alte cariche della Comunità alle pene per i crimini più gravi.

E' un saggio, dunque, di appassionati ed esperti cacciatori di notizie che hanno saputo analizzarle ed ordinarle in modo appassionante ma anche curioso e di semplice lettura. Sono pagine divulgative e interessanti che ognuno può scorrere a suo agio, cercando di risalire con la fantasia da quelle regole alla vita, al lavoro, al quotidiano, insomma, delle generazioni che prima di noi hanno vissuto tra quei monti.

Grazie al patrocinio di diversi enti ed al sostegno finanziario della BCC di Cremeno, ne è uscita una ottima edizione non solo dal punto di vista grafico ma soprattutto dei contenuti, da conservare e tramandare alle future generazioni.

Luigi Gianola



Servizi sanitari negli USA, in un vecchio film una denuncia

di Alessandro Canton

Una giovane donna di soli ventidue anni, affetta da cancro dell'utero, non è stata assistita dalla sua assicurazione malattia con il pretesto che era un caso anomalo, perché tale forma morbosa colpisce persone più avanti con gli anni, in altre parole... non aveva l'età!

Ad un'altra malata grave è stata negata l'assistenza con il pretesto che nella dichiarazione dei dati anamnestici aveva ommesso di dichiarare, all'atto della firma del contratto, che era stata precedentemente curata per una micosi. Questa volta non si tratta di fatti di casa nostra ma di fatti avvenuti negli USA.

Questi sono solamente due esempi delle numerose incredibili testimonianze forniteci da impiegati delle assicurazioni pentiti e contriti che compaiono nel recente film-documentario Sicko (malato) di Michael Moor (Palma d'Oro a Cannes del 2004 per Fahrenheit 9/11, altro film-documentario).

Nel recentissimo film Sicko, Moor rivela al mondo, ma soprattutto alla coscienza degli americani, il funzionamento dell'assistenza alle malattie in atto negli USA.

Il servizio sanitario americano, completamente affidato alle assicurazioni private, esclude dall'assistenza circa un sesto della popolazione.

Poiché, secondo i dati stimati al 2004, gli abitanti USA erano 293 milioni, ne consegue che il sesto senza assistenza sanitaria era di 48 milioni di persone!

Due sono le accuse che il regista Moore proclama contro la mentalità diffusa negli USA: la prima è la constatazione che le assicurazioni rifiutano di assistere le fasce più deboli e a rischio di morire, la seconda è che cessano di assistere i loro clienti quando si presume che siano a rischio di ammalare, con cure troppo

costose anche se il rischio è la morte.

In realtà anche a me, in Italia, una assicurazione privata nazionale di cui ero stato cliente per più di quaranta anni, al compimento del settantesimo anno con una lettera raccomandata mi informò che non mi avrebbe più assistito e ottenni una proroga di due anni, in via del tutto eccezionale.

Ma come è possibile arrivare fino a questi punti?

"Elementare Watson!" avrebbe detto Sherlock Holmes.

Perché vale la logica dell'assicuratore, non quella dell'assicurato.

I premi dei medici esperti, impiegati da queste Società di Assicurazione, sono rapportati sulla base del numero dei rifiuti di assistenza che essi oppongono alle richieste di presa in cura.

In altre parole in un Paese in cui le medicine sono molto costose e un ricovero in ospedale è molto oneroso, queste Assicurazioni le cui quotazioni in Borsa raggiungono livelli record, sono direttamente e consapevolmente responsabili della morte di numerosi cittadini.

Oppresso da questa amara realtà il regista decide di fare un'analoga inchiesta in altri Paesi: in Canada, in Francia, nel Regno Unito ed a Cuba e costata che questi Paesi hanno fondato sulla solidarietà verso i più infelici, i più poveri, i meno fortunati, un regime nazionale di assistenza sociale.

Nel Regno Unito e in Scozia, per esempio, i cittadini sono soddisfatti dell'assistenza ospedaliera e i più poveri ricevono un sussidio per tutta la durata della malattia; in Francia le giovani nubili ricevono un sussidio, pari a uno stipendio, per tutta la durata della eventuale gravidanza fino alla fine dell'allattamento.

La sanità è un problema che interessa tutti i Paesi. L'assicurazione per le ma-

lattie deve essere un diritto per l'uomo, non un privilegio di chi ha più denaro.

Negli USA gran parte dei fallimenti commerciali e degli sfratti è dovuto a prestazioni mediche di centri di assistenza (Cliniche, Ospedali) non pagate. Milioni di Americani hanno questi problemi!

Ma l'accusa più grave del film di Moore è rivolta agli americani che raramente sono provvisti di spirito di solidarietà.

Dice: **"In Francia, quando avviene una catastrofe, la risposta è collettiva! Questo non avviene in America. Solo al tempo del New Deal si cominciò a parlare di Assicurazione per le Malattie. In USA i sindacati in questo senso si erano interessati al problema ma esclusivamente a favore dei loro associati. Contemporaneamente in Francia, in Inghilterra ed in Canada i sindacati hanno ottenuto una Assicurazione Nazionale contro le Malattie. Questa è la differenza!**

Secondo Moore la colpa non è della politica e nemmeno dell'industria farmaceutica o delle assicurazioni private, ma della mentalità egoistica degli americani".

"Persino una dittatura comunista del terzo mondo fa meglio degli USA - dice un intervistato nel film - Basti pensare che a Cuba il tasso di mortalità infantile è di molto inferiore a quello americano, spendendo molto di meno! evidentemente nel nostro sistema economico qualcosa non va." ■

“AVATAR”

Battaglia virtuale sul pianeta Pandora

di Ivan Mambretti

Duplice scommessa per il 56enne regista americano James Cameron.

La prima: superare “Titanic” con una produzione ancora più titanica. La seconda: impedire a chi non ama il fantasy di dir male del suo ultimo film. Scommessa vinta solo a metà: “Titanic” resta irraggiungibile, mentre sarebbe in effetti ingeneroso bistrattare questa autentica festa degli occhi chiamata “Avatar”, favola per ragazzi adatta anche agli adulti (banale, ma tant’è). Sul pianeta Pandora un popolo alto 4 metri vive in armonia e simbiosi con una flora-fauna sui generis. Non alieni ma cloni umani. Sereni e serafici, hanno pelle azzurra, nasi squamosi, occhi a palla e orecchie a punta

come hobbit. Pandora, a dispetto del mito, non contiene i mali del mondo, ma a trasformarlo in un terminal di guai ci pensa l’aggressività degli umani che, in cerca di nuove risorse minerarie per il loro pianeta morente, sono pronti a qualsiasi sopruso pur di accaparrarsele. Torna di fatto la lezione di papà Spielberg, che sul finire dei Settanta riscrisse la fantascienza ribaltando i ruoli: i cattivi sono di questa terra, i buoni abitano sulle stelle. Maestro della computer grafica, Cameron racconta con le più avanzate tecnologie una trama esile e soprattutto molto convenzionale, dove è scontata persino

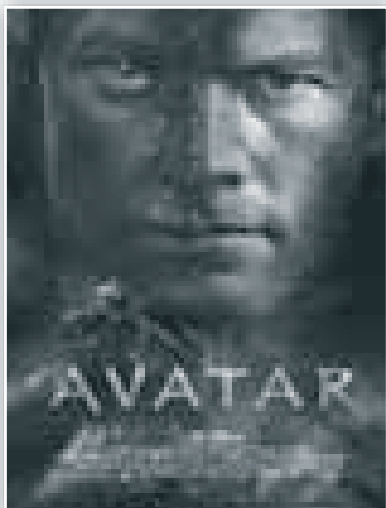
la love story di turno, sbocciata fra lo sgambettante avatar di un marine paraplegico e una bella (si fa per dire) pandorina: ci ricorda troppo l’amore del “Blade Runner” Deckard per la replicante Rachel. Ma i rimandi agli stereotipi del cinema americano non finiscono qui. Vi aleggiano ad esempio memorie western: citiamo a caso “Pocahontas”, “Un uomo chiamato cavallo”, “Piccolo grande uomo” e “Balla coi Lupi”, tutti sul

tema dell’accettazione-integrazione fra differenti etnie. Ci sono poi i film ecologici di John Boorman come “La foresta di smeraldo”, dove la giungla esce vincente dallo scontro con la civiltà. Né manca il solito comandante col complesso di su-

periorità, un folle dagli occhi di ghiaccio che non esita a mandare carri armati contro archi e frecce, un teorico della “guerra preventiva” (già sentito questo slogan!), simbolo e sintesi di tutti quegli eroi negativi che vanno dall’ottuso generale Custer allo spietato Robert Duvall di “Apocalypse now” passando per il dottor Stranamore (chiara anche l’allusione a Bush e alla sua controversa politica estera). Apologo anti-imperialista sullo sfondo di problematiche verdi, il film ambisce a parlarci delle paure dell’occidente in crisi, dell’avversione per il diverso, delle ripetute violenze a madre natura.

Ma lo fa in maniera superficiale e anche un po’ goffa. E ci chiediamo se non sia in fondo un controsenso che un tale apparato tecnologico si ponga al servizio di messaggi ambientalisti.

Prodotto senza badare a spese e puntigliosamente programmato per un successo planetario, il film non tradisce le attese e al botteghino è coda continua. “Avatar” è un action-movie dai ritmi mozzafiato dove si inseguono colori, forme e suoni stupefacenti (è la prima volta che vediamo sospesi per aria macigni e montagne) e che si chiude con una pirotecnica battaglia annunciata. Dire che il film ci catapulta in un’altra dimensione sa di facile battuta, ma è così: è stato girato in tre dimensioni e nelle sale predisposte gli spettatori possono sentirsi parte integrante del film grazie a una full immersion da realtà virtuale. Un’americanata di lusso insomma, un congegno perfetto, un involucro vistoso per un prodotto di bigiotteria. Chi vi scorge le nuove frontiere del cinema esagera: non di soli effetti speciali vive il pubblico. Vale infine la pena di ricordare che nemmeno il supporto tridimensionale è una novità. L’invenzione risale infatti ai primi anni Cinquanta, quando Hollywood, che pur di sottrarre audience alla neonata concorrenza televisiva ne studiava di tutte, provò per qualche tempo anche il 3D con tanto di occhiali, magari un po’ antidiluviani (prima significativa pellicola “La maschera di cera”, un horror con Vincent Price). Certo, il 3D di ieri fa ridere a confronto con quello di oggi. Ma ne accenniamo lo stesso, tanto per far presente che...nulla di nuovo sotto il sole. ■



METTI UNA SERA AL CINEMA



DEL ZOPPO



Bresaola della Valtellina

Bresaole Del Zoppo srl
23010 Buglio in Monte
Via dell'industria 2
tel. 0342 620019 - fax 0342 620030
e-mail: info@delzoppo.it
www.delzoppo.it

STAMPA GRAFICA



Tipolitografia

Via Vanoni, 79 - 23100 **SONDRIO**

Tel. 0342.513196 + Fax 0342.519183

info@litopolaris.it

CATALOGO AMICA 2009

iperal
Da sempre, per te.



**il 4 febbraio
è terminata la
raccolta punti
CartAmica!
Hai tempo
fino al
4 marzo
per ritirare
il tuo premio.**

**Dopo questa data
i punti non utilizzati,
come ogni anno,
verranno azzerati.**

"pensati per te"

CON I NOSTRI MUTUI LA VOSTRA CASA DIVENTA REALTÀ



Informazione pubblicitaria con finalità promozionali.
Per le condizioni contrattuali si rinvia ai Fogli Informativi
disponibili presso le nostre dipendenze.

- a tasso fisso, a tasso variabile, con opzione, a rata costante
- durata fino a 40 anni, in funzione del tasso scelto e della finalità
- importo finanziabile fino all'80% del valore di perizia
- coperture assicurative per la casa e la persona

Informazioni e preventivi presso le dipendenze della banca

Banca Popolare di Sondrio

