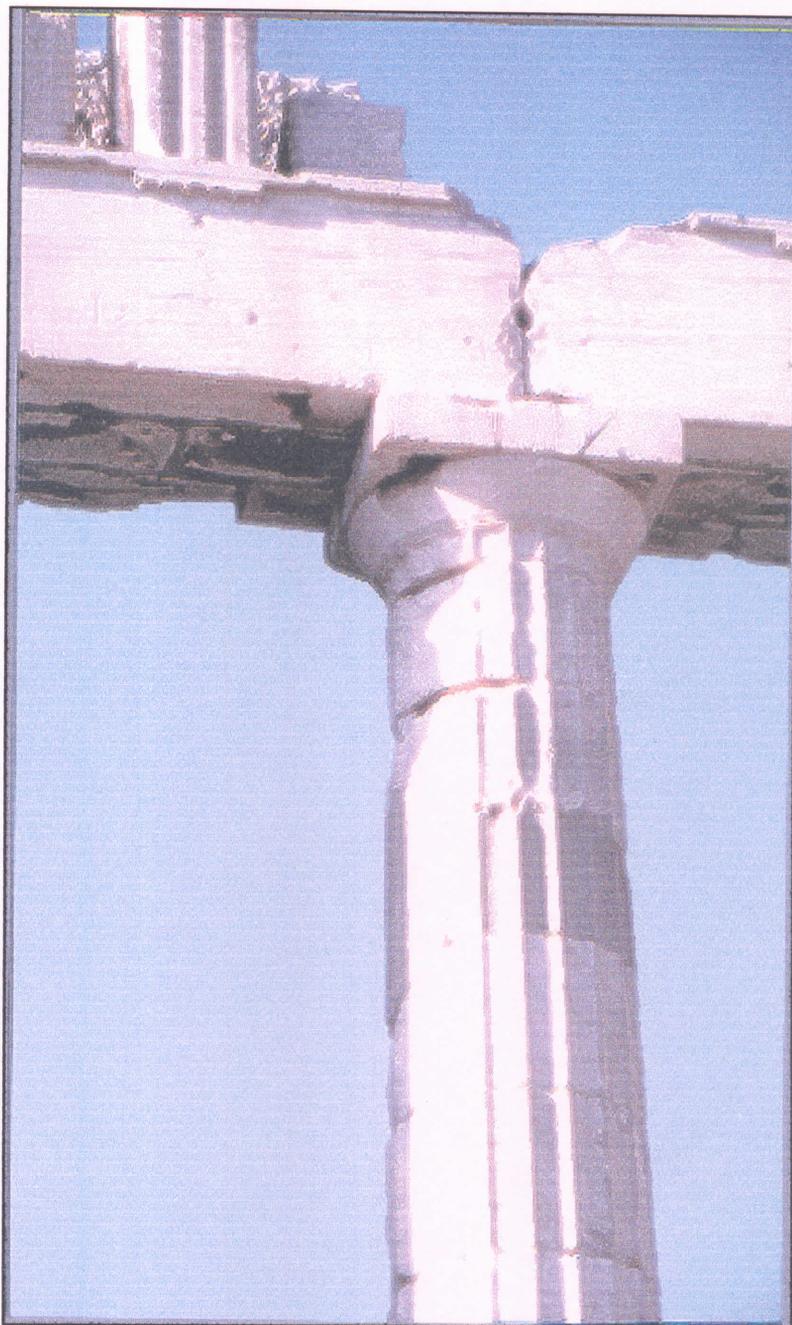


# Il Giornalino



*Foto di: Mariarosa Mutinelli*

Trimestrale del Cral Degli Operatori  
Socio Sanitari del Rhodense  
Dicembre 2000 - numero 28

# Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense Numero 28 Dicembre 2000



In questo numero

## Sommario

	Pagina
EDITORIALE	2
BONSAI	3
GRECIA	4-5
SIAMO SERENI	6
GRAZIE FERRARI	7-8
REGOLAMENTO SETTORE TURISMO	9
COMUNICAZIONE A SOCI CRAL: PACCO DONO	10
CUCINA: IL TACCHINO	11-14
IDEE - GHIRLANDE DI NATALE	15
INTERNET	16-17
LIBRI	18
MUSICA CLASSICA	19-20
MUSICA ROCK	21-22
COMUNICAZIONE A SOCI CRAL FESTA SOCIALE	23
BOWLING	24
CLASSIFICA BOWLING	25
MTB	26
CLASSIFICA CICLISMO - MTB	27
FOTOGRAFIA	28-29
CLASSIFICA PESCA	30
RECENSIONI TEATRALI	31
TEATRO	32-33
CONVENZIONI	35-37



### La Redazione

Direttore : *Angelo Pastori*

Composizione : *Luciano Rossetti*

Battitura dei testi : *Tommaso Paladini*

Correttore di bozze : *Laura Dondoni - Germana Garbo*

Stampa : *Adriano Bertola*

Foto di copertina: *viaggio in Grecia ottobre 2000*



*Stampato in Proprio*

## Editoriale: "Nà tazzurella e caffè..."

A tutti i soci un ben trovati

Ormai da tanto tempo utilizziamo l'editoriale per comunicarvi quali sono gli sviluppi e le novità riguardanti il nostro cral, e anche in questo numero abbiamo alcune informazioni da Darvi.

Siamo stati convocati dalla nostra azienda per chiarimenti riguardanti la localizzazione e la quantità di distributori di bevande calde e fredde, in quanto la stessa sta valutando tutti i contratti di questo tipo ancora aperti. Probabilmente l'azienda ci chiederà un contributo per il consumo (energia elettrica e acqua, che per altro ci sembra giusto pagare) che speriamo non ci comporti una cifra elevata, altrimenti, dopo la penalizzazione della sede espositiva, vedi più avanti nell'articolo, vuol veramente dire ridurre drasticamente le nostre attività. Speriamo che tale trattamento non riguardi solo noi, ma venga riservato a tutte le associazioni come la nostra che operano all'interno della nostra azienda. Per quanto riguarda la nuova locazione della sede espositiva, saremo "ospitati" nel locale sindacale posto nel seminterrato della palazzina della Direzione Sanitaria. Questa soluzione ci penalizza molto, in quanto non potremo avere a disposizione la sala per tutta la settimana, dovendola dividere con la R.S.U. Ringraziamo i rappresentanti sindacali per questa sistemazione che speriamo provvisoria, ma speriamo che la stessa non comporti un rallentamento nella soluzione definitiva del problema. Per il P.O. di Passirana abbiamo avanzato la richiesta di utilizzo del prefabbricato adiacente al campo di calcio che attualmente è in disuso. L'azienda ha promesso un suo interessamento, il problema è che ha delegato l'Ufficio Tecnico (sic!!!) per risolvere i problemi legati alla registrazione catastale dell'immobile, gli allacciamenti di luce, acqua ecc..

Passando a notizie molto più gradevoli, vi suggeriamo di leggere attentamente il ricco programma di appuntamenti di questo mese di dicembre. Tra le tante, la mostra benefica organizzata dalle corsiste e da persone di buona volontà che si terrà il 13 dicembre nella nostra sede espositiva, e altre mostre o vendite, sempre a scopo benefico, che si terranno i giorni 12 (pittore Bruno Cipolla) e il 11 (Maria Letizia Verga associazione per la ricerca contro le leucemie del bambino)

Per ciò che concerne il pacco natalizio volevamo sottolineare la decisione che il consiglio direttivo ha preso, decurtando il pacco di mille lire da devolvere alle persone colpite dalle recenti alluvioni. Speriamo che questa scelta non giunga impopolare per i nostri soci. In fondo è il costo di "Nà tazzurella e caffè"

Buone feste a tutti e, come al solito, stateci vicini con la vostra presenza



**BONSAI: Proteggiamoli d'inverno**

A cura di Stefania Gherardini - Rianimazione

Con l'avvicinarsi della stagione invernale, se si vuole conservarne l'integrità e la bellezza, arriva inevitabile il momento di proteggere tutte le nostre piante.

Un riguardo particolare si deve avere per i nostri bonsai, che divideremo da interno e da esterno.

Per quanto riguarda quelli da interno, (ricordiamoci che nessuna pianta è nata per vivere in casa), è importante per nostri climi, che siano tenuti all'esterno nei mesi più caldi e sarà in questo periodo che si concentreranno tutta una serie di operazioni come rinvasi, potature, concimazioni.

Prima dell'accensione del riscaldamento, si riporteranno in casa, in posizione luminosa per favorire un acclimatamento graduale e senza traumi.

È consigliabile porre su di un largo sottovaso, pieno di sassolini apposti da tenere costantemente bagnati, il vaso bonsai e ruotarlo settimanalmente per illuminare in modo omogeneo la chioma e non alterarne la forma.

Si deve evitare la potatura invernale, in questo periodo la crescita dovrebbe essere il più possibile contenuta.

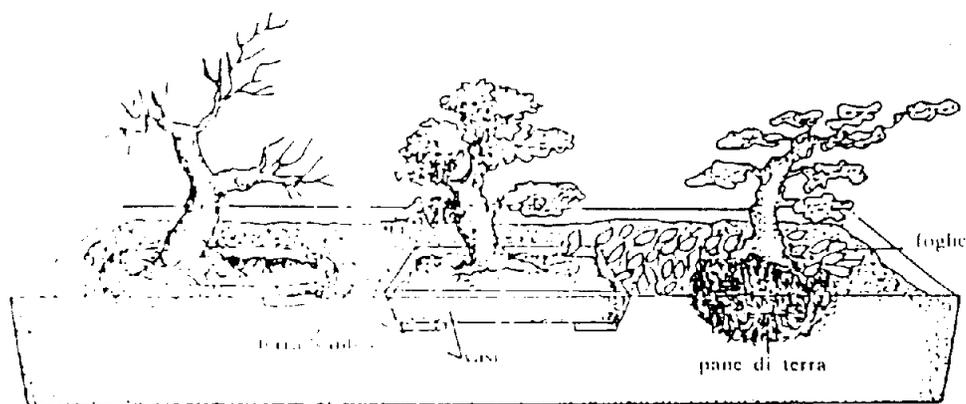
Rimandiamo tutte le sopracitate operazioni alla prossima primavera.

Per quanto riguarda i bonsai da esterno, non dobbiamo ripararli in casa, ma proteggerne i vasi dal gelo. Ciò non solo per impedire l'eventuale rottura del contenitore, ma soprattutto per non danneggiare i capillari e i peli radicali. Le annaffiature vanno diradate, diventando settimanali e fatte al mattino, ma non eliminate, perché la terra deve restare umida.

È utile interrare i vasi in terra e sabbia, in giardino o in cassetta, meglio in una posizione a nord, proteggendo la base del tronco con foglie secche e lasciando la chioma all'aria.

La posizione a nord impedisce un eventuale risveglio ai tepori primaverili precoci, seguiti quasi sempre da gelate estremamente dannose.

La pianta riposa sotto la neve e a primavera avrà il fascino del risveglio.



Come dipingere i bonsai in inverno

**GRECIA: Mare e cultura**

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

Eh .....si .....siamo a ventimila piedi d'altezza, incollati ai finestrini dell'aereo ad ammirare la costa frastagliata della Grecia, illuminata da un sole magico in questa giornata eccezionale. La pista dell' aeroporto di Atene è già sotto di noi e come per incanto scendiamo giù dalla scaletta dell' aereo con il vento nei capelli e 30° ad accoglierci in un gradevole abbraccio. Il pullman ci conduce attraverso Atene: dalla costa bagnata di un mare celeste, a grandi viali, infine ad un intricato dedalo di viuzze.

Siamo ai piedi dell' Acropoli, facciamo una breve passeggiata a ritmo ascensionale per capire meglio che si va nella zona che sovrasta la città, qualcosa di sospeso fra terra e cielo, non più la zona degli uomini, ma non ancora quella degli dei. Le aeree architettoniche dei templi ci sovrastano. Fra le pietre rese lisce dal tempo, le informazioni dateci dalla guida e il via vai dei turisti stranieri, mi ritrovo a pensare a quanto desiderio ha portato l'uomo a tentare di avvicinarsi agli antichi dei, sperando di ingraziarseli e averne i benefici. Fra queste antiche pietre rivive una città nella città fatta di templi e di anfiteatri dove l' umano e il divino si intrecciano. Il via vai dei turisti istruiti dalle guide e la ricerca di inquadrature fotografiche di qualità, fanno respirare questo complesso di edifici che costituisce il maggior monumento della civiltà greca.

E' sera al Pireo, seduti sulla riva di un mare che ribolle di pesci e di luci, ci avviciniamo ai profumi della cucina greca : pomodoro, cetriolo, olive; i più tipici che ci accompagneranno sempre nel nostro viaggio. Intorno a noi è la festa notturna : il sabato dei giovani ateniesi modaioli, fatto di fragore di acceleratori e musica che esce dalle finestre spalancate dei baretti. Festa grande anche per noi.

Il giorno seguente ci rechiamo a Corinto, canale creato dai francesi di fine '800 per far arrivare le navi ad Atene in modo diretto, senza circumnavigare il Peloponneso e così perdere inutili giorni e affrontare maggiori pericoli di viaggio. Tappa importante anche perché ormai siamo un gruppo ben amalgamato e ci confidiamo le nuove emozioni di viaggio. Siamo consapevoli di essere italiani all'estero e pertanto la guida ci condurrà sempre a gustare il miglior caffè espresso dell' Attica. Proseguiamo per Micene dove fu trovato il tesoro di Atreo, visitiamo la più famosa di una serie di sepolture scavate nella collina la tomba di Agamennone, la sua acropoli è racchiusa da mura ciclopiche e l'accesso principale è la famosa porta dei Leoni fra contrafforti a funzione difensiva. Indi si prosegue per Epidauro, località nota per l' anfiteatro più capiente dell'antica Grecia, ben diciassettemila posti e dove a tutt' oggi vengono rappresentate le tragedie (Le Baccanti e simili), ottimo per l' acustica e per la vista, ma per noi anche per il profumo, visto che era invaso da una fioritura di ciclamini che spuntavano fra pietra e pietra. In serata a Nauplia, detta piccola Venezia, affacciata sul golfo dell' Argolide in magnifica posizione ai piedi di uno sperone roccioso ornato da mura difensive fatte costruire dal doge Morosini. Conserva tracce di impronta veneziana e della dominazione turca. Nel golfo antistante c'è una fortezza difensiva su un' isoletta che la occupa totalmente.

Il giorno dopo ci rechiamo ad Olimpia, nell'Elide, Peloponneso occidentale. E' stata la culla delle moderne Olimpiadi e tutt' oggi vi si accende la sacra fiamma olimpica che girerà così tutto il mondo. Lì la prima agone (sfida), le misure regolamentari

*continua* ⇨

**GRECIA: Mare e cultura**

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

del terreno per la corsa, un percorso più lungo per gli uomini, e a distanza di qualche secolo un percorso più breve anche per le donne, anch'esse da ultime ammesse. Naturalmente, alla linea di partenza corriamo anche noi in questa arena con terreno reso piattissimo in una zona declive. Passiamo trionfanti sotto il mitico arco da cui sono passati tutti, ma dico tutti i concorrenti e vincitori del passato. Anche Olimpia ha i resti di un santuario ( templi di Zeus e di Hera), il più grande e frequentato dell' antica Grecia. Nel tempo vi è stata eretta pure una chiesa paleocristiana, di cui oggi resta solo qualche suggestivo merletto architettonico. Visitiamo il museo con i resti dei frontespizi dei templi (laboratorio di Fidia) e la Nike, statua simboleggiante la vittoria a figura femminile alata, ma, ca va sans dire, testa e ali sono state decapitate dai vincitori della guerra come rito propiziatorio per mantenerla sempre vicino a sé. In serata giungiamo a Patrasso e ammiriamo al porto traghetti grandissimi ed illuminati tipo più di così non si può. Visitiamo la chiesa di Sant' Andrea, dove sono custodite reliquie del Santo e della croce del suo martirio. Dovunque è argento lavorato a sbalzo; siamo timidi, la chiesa è greco-ortodossa e non sappiamo come comportarci.

La sera ci rechiamo a Porto Rio in uno stupendo albergo veramente esagerato per turisti polverosi e un po' pellegrini. Ma l' ovattata allegria di docce calde e profumati bagnoschiuma ci rendono dei perfetti damerini pronti per entrare al Casinò e ivi permanere alcune orette, con alterne vicende (tipiche di quell'ambiente). Alle due di notte il personale è pronto a cucinare "spaghetti per italiani" in nostro onore, ma noi preferiamo dolci intrisi di miele al buffet e long drink al banco. Assistiamo in silenzio al lugubre apparato di roulette e baccarat, non tanto per i giochi in sé, ma per le persone coinvolte in questa kermesse. Scende la notte.

All'indomani partiamo per Delfi, affrontando ben quattro chilometri di traghetto, certo tutti facevamo scongiuri visto che si erano verificate in quei giorni ben due sciagure. E' stato breve, ma il clima era quasi da giudizio universale. Per raggiungere Delfi, percorriamo il mare degli ulivi ( d' oro durante la piena maturazione di questo frutto). Reperti archeologici dovunque. Particolarmente intense le tavole ad incastro dei liberti, si quegli schiavi che riconquistavano la libertà con le opere e le azioni meritorie, insomma gli eroi. Nelle pietre e scolpita la storia di ognuno di loro. Alla sommità c'è uno stadio, le tribune, le nicchie per i giudici di gara. Nel pomeriggio ci trasferiamo all' isola di Evia (Eubea) e spiagge e piscine ci rinfrancano dal lungo peregrinare. Dopo due giorni di sparanzamento ai ritmi del sirtaki, alcuni di noi da turisti, tornano viaggiatori e si recano ai santuari delle Meteore..... eh si siamo in Tessaglia e i monti sono alti come non mai, a forma di parallelepipedo..... alla sommità di ogni cima un monastero di clausura. Meta religiosa di eremiti già dall' anno mille, nel duemila avrebbe visto noi, gruppo misto italo-francese. Abbiamo visitato un monastero femminile con sguardo attento alla cappellina affrescata e via giù al paese a gustare il gyros kebab e tornare ad Evia. Sotto i nostri occhi scorrono piantagioni di cotone in piena fioritura. Ancora sole, mare, balli e puff! il sogno termina, si corre all' aereoporto di Atene e ben presto si atterra a Milano ( molto strano abbiamo appena sorvolato Corfù e Brindisi).

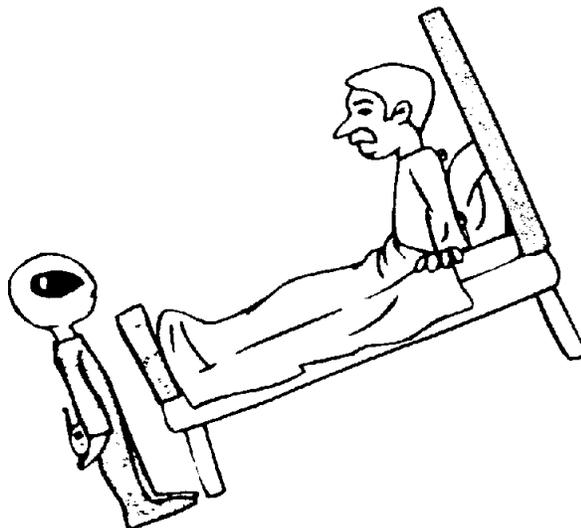
ALLA PROSSIMA

**PSICOLOGIA: "Siamo sereni!"**

A cura di Laura Dondoni - Squadra di Supporto Rho

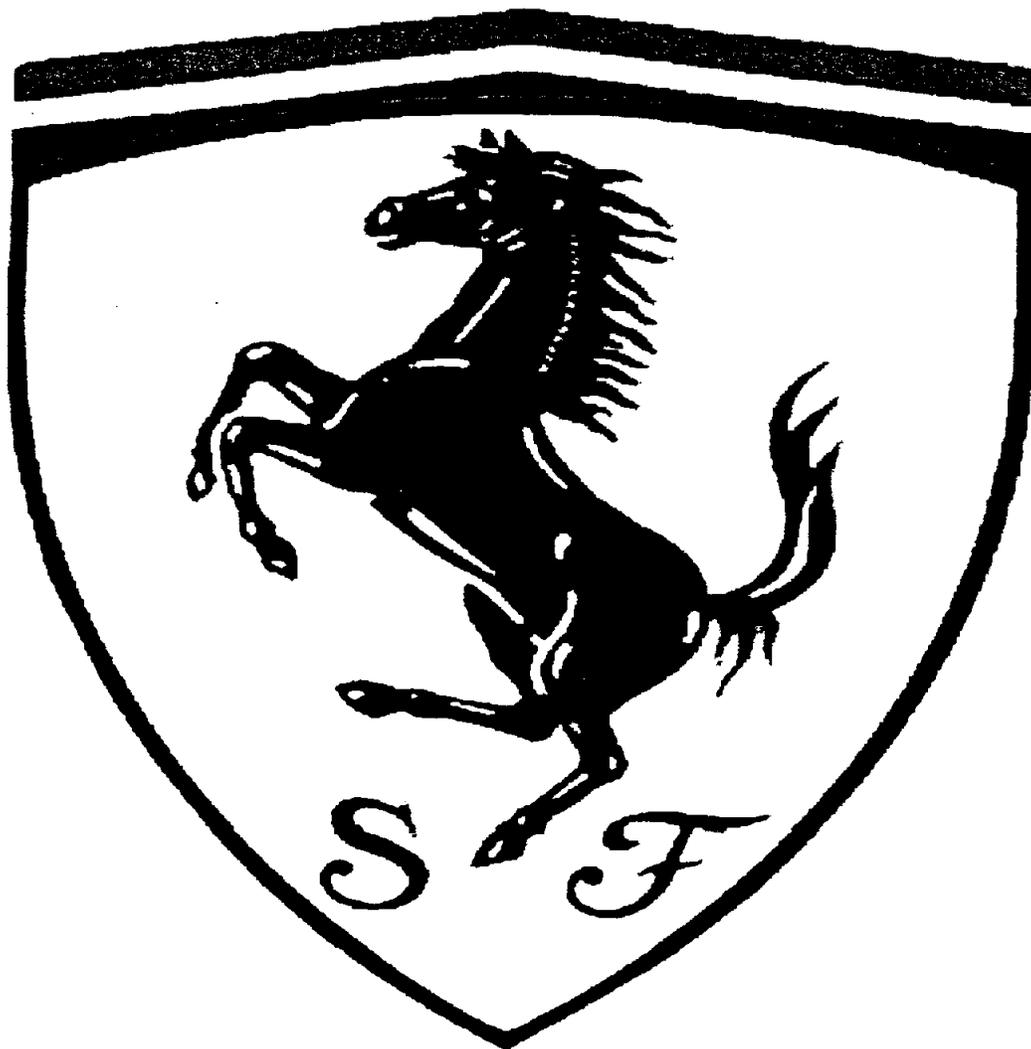
**Facile a dirsi, difficile farlo.****Il primo passo? vivere il presente con intensità.****E poi, smetterla di rimuginare troppo.**

La nostra mente è una preziosa alleata ma spesso può diventare anche un pericoloso nemico. Questo accade quando rimuginiamo troppo, quando i nostri pensieri diventano specchi deformanti di paure e speranze, quando ci lasciamo imprigionare dalle nostre paranoie. Bisogna capire che non possiamo rinchiudere la realtà in schemi logici. La vita è spesso un'enigma e se la si riduce a uno schema appunto, si rischia di perdere di vista la sua ricchezza e la sua bellezza. E nessuna spiegazione razionale potrà mai assicurarci la serenità una volta per tutte. Spesso nel corso della nostra vita non abbiamo la capacità di goderci gli attimi che viviamo nel senso che perdiamo la possibilità di vivere il "qui e ora" perchè siamo appesantiti dal passato o terrorizzati dal futuro. Eppure la realtà è solo quella presente. Il resto sono ricordi, pensieri, timori, speranze. Come fare, allora, per scrollarci di dosso tutto questo? Cerchiamo di essere, in contatto con questo istante prezioso e di vivere l'esperienza della vita con tutti e cinque i sensi di cui disponiamo. Quante volte guardiamo senza vedere, tocchiamo senza sentire, respiriamo senza cogliere alcuna fragranza. Ritroviamo allora l'innocenza tipica dell'infanzia, lo stupore, cerchiamo, dunque, di apprezzare il presente, l'unica dimensione ricca di senso e di emozionanti scoperte. Noi siamo abituati a cercare la chiarezza solo a livello mentale. Convinti che i nostri pensieri siano gli unici mezzi disponibili a spiegare, continuiamo a rimuginare. Come mai, allora, tanta confusione, tanta ansia? Come mai la paura, la solitudine, la depressione? Perchè nel labirinto delle idee ci si può smarrire. Meglio allora affidarsi all'intuizione che, a volte, vale più di mille pensieri. La creatività, il sentimento, l'istinto, la fede (per chi crede), aprono vie insperate facendoci superare ostacoli inimmaginabili. Come scoprire, allora se siamo nel giusto o se siamo solo confusi tra istinto e ragione, logica e intuizione? L'unico modo di sapere se siamo nel giusto è cercare di comprendere se siamo in quello stato di coscienza serena in cui ogni cosa diventa più chiara. Se abbiamo un dubbio cerchiamo, se è possibile, di ascoltare anche le ragioni del "cuore".



GRAZIE

A cura di Tony Paladini - Officina Rho



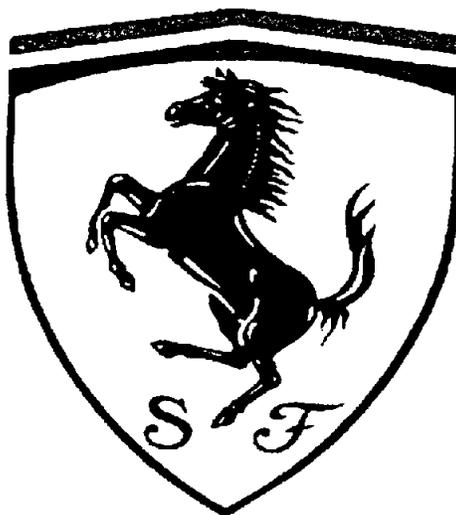
Grazie, così semplicemente senza retorica, senza titoli roboanti. Grazie vale mille volte di più perché comprende tutti quanti, il pilota, il management, i tecnici, i meccanici, gli addetti, quelli che se ne stanno in officina sotto le luci al neon della notte padana, quelli che vivono questo valore universale che va al di là di un simbolo, che va oltre l'Italia e il nazionalismo, in parole povere la Ferrari che ha spezzato l'incantesimo alla sua maniera, dopo un'impresa difficile, dopo il doppio tocco dei suoi artisti, dei suoi interpreti, Shummy da una parte, i ragazzi del box dall'altra. C'è voluto del tempo, cinque lunghissimi anni per recuperare il divario, tremendo, chilometrico tra Maranello e i due costruttori inglesi di maggiore tradizione, Williams prima e McLaren dopo. La Ferrari era un marchio, una splendida macchina rossa in mezzo agli schieramenti, una signora anziana piena di acciacchi che voleva ripartire. Montezemolo ha voluto Todt. Todt e Shumacher

*continua* ⇨

**GRAZIE**

A cura di Tony Paladini - Officina Rho

Prima Brawn, poi Byrne e a poco a poco tanti altri più o meno conosciuti, stranieri ma anche tanti italiani, giovani, nascosti, da far crescere. Nomi, caselle da riempire che da sole, senza una testa pensante, senza un capo, non potevano fare gruppo, non potevano fare squadra. Cinque anni, sempre in progresso. Dapprima grazie alle magie di Shummy, poi lentamente alla fantasia dei box, alla voglia di lavorare, alla fame, alla cocciutaggine di non voler subire umiliazioni in eterno. Questo titolo piloti avrebbe potuto arrivare prima. Nel 1997, forse nel 1998, ma sarebbe stata una sorta di miracolo perchè la Ferrari non era quella del 2000 e la squadra non pareva immune da certi piccolissimi peccati. Con molta onestà il 1999 avrebbe potuto essere l'anno buono ma Irvine, pur volenteroso non era e non sarà mai Schumacher. Poi eccoci al 2000, la macchina finalmente da prima fila, una squadra perfetta mai allo sbando, mai in tilt, in affanno solo in Belgio, capace di reagire, di essere unita, di essere un gruppo. Ed è arrivato il titolo, quello piloti, con Michael che si riprende la liderschip dell'albo d'oro. Questa è la fotografia della Ferrari di Montezemolo e spero di come sarà domani, quando dovrà riconfermarsi, lasciare agli altri il desiderio di rivincita, raccogliere la sfida per recitare lo stesso copione del 2000. Non bisogna mollare, ventuno anni di assenza del titolo più prestigioso credo abbiano insegnato qualcosa alla gente di Maranello. Montezemolo e Todt avranno molti difetti, sono umani, ma ci hanno messo l'anima, la razionalità dei managers e la passione pura che alcuni predecessori avevano lasciato dietro la porta dell'ufficio. Una vittoria così importante non è un miracolo, con quelli non si vince così spesso, così tanto. La Ferrari ora è davvero un processo logico. Questa è la sua magnifica realtà. Un grazie va soprattutto al pilota, il Pilota, perchè ci vuole un pilota di nome Schumacher per correre sempre in tabella, per girare esattamente nei tempi che gli ingegneri hanno calcolato, per rendere vive, palpitanti, vincenti quelle strategie che ormai, dopo sette anni di rifornimenti, sono ormai calcoli di routine, seppure complessi. Lui invece ha vinto da quasi subito, anche con un camion che era la F310, infliggendo a tutti una lezione di guida sul bagnato. Ha lottato per i mondiali due anni di fila, perdendoli all'ultimo, contro avversari tecnicamente molto superiori. E forse, senza l'incidente di Silverstone l'anno scorso, senza quella frattura di cui fra poco scomparirà l'ultima traccia, il chiodo nella tibia, diciamo pure una banalità avrebbe fatto sorridere anche il Vecchio. Ma, il Drake, purtroppo non c'è più. Schumacher non è un pilota d'altri tempi, punta al sodo e al soldo, e se ne fregga se gli altri lo accusano, a volte, di mancare di fair-play. Tanto, alla fine, quelli che contano sono solo i risultati. Conta un mondiale conquistato con la Ferrari. Quel mondiale che tutti, anche chi gli dà addosso, aspettava come un miracolo da ventuno anni e ventinove giorni. E adesso è una realtà.



**REGOLAMENTO SETTORE TURISMO**

Le proposte rappresentano una selezione ragionata delle indicazioni pervenuteci da parte dei soci che hanno risposto al questionario da noi proposto nel 2000. Come sempre, abbiamo cercato di individuare le località sotto il profilo climatico, ricreativo e culturale maggiormente preferite dai Soci e di tenere conto il più possibile dell'equilibrio tra qualità e prezzo. Per questo motivo, per meglio coinvolgere le colleghe e i colleghi, invitiamo alla collaborazione con eventuali proposte e soprattutto alla realizzazione di gruppi interessati a questo genere di vacanza collettiva. Ci auguriamo di aver stimolato il vostro interesse e attendiamo proposte e richieste. Buon Viaggio 2001.

**CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:** per prenotazioni e informazioni rivolgersi a Rho al Sig. Veronelli Tarcisio c/o la Farmacia Tel. 2275; a Passirana al Sig. Carrannante Antonio c/o Officina Tel. 2489 dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 15.00. Le prenotazioni si ricevono dall'esposizione dei volantini informativi presso le bacheche sociali fino ad esaurimento posti, le camere singole o triple sono sempre a richiesta se disponibili.

**DOCUMENTI DI VIAGGIO:** per i viaggi prenotati con aereo i documenti (indicanti l'aeroporto, l'orario del volo e l'orario di convocazione), in generale non sono mai pronti prima di 1 o 2 giorni prima della partenza, salve diversa comunicazione da parte degli addetti.

**SOGGIORNI E VIAGGI:** tutti i viaggi e i soggiorni proposti dal CRAL sono stati concordati con i migliori Tour Operator: Franco Rosso, Turisanda, Alpitour, Going, Pianeta Terra, Temporeale, Mediterraneo, Teorema; e con le migliori Agenzie di Viaggi: Zani Viaggi, Le Marmotte, Frigerio Viaggi, Avamposti.

**Il CRAL non risponde di eventuali danni a persone o cose in dipendenza allo svolgimento dei viaggi e dei soggiorni e per quanto riguarda le variazioni Voli Operativi. Si riserva, inoltre la facoltà di modificare il programma e i prezzi a causa di variazioni dei costi dei trasporti e dei servizi.**

**TESSERA CRAL:** All'atto della prenotazione occorre presentare la tessera CRAL.

**NON TESSERATI:** Il CRAL accetta la partecipazione di partecipanti esterni alle proprie iniziative alle seguenti condizioni: presentazione da parte degli iscritti dell'anno in corso che risponderanno al CRAL **del comportamento e dei costi degli stessi che a giudizio del Consiglio Direttivo potranno non essere ben accettati nelle susseguenti opportunità.**

**ESTERO:** per i viaggi e soggiorni all'estero le quote pubblicate sono riferite ai valori monetari in vigore all'atto del contratto stipulato con le Agenzie di Viaggio, pertanto le quote potrebbero subire variazioni in merito alle oscillazioni del cambio.

**RINUNCE:** per i viaggi ed i soggiorni organizzati in collaborazione con Agenzie di Viaggio e Tour Operator verranno applicate le condizioni e le penali previste dagli stessi. N.B. La penale è calcolata sul totale del costo del viaggio.

**DOCUMENTI NECESSARI PER I VIAGGI ALL'ESTERO:** Carta di identità valida per l'espatrio nell'ambito della Comunità Europea Passaporto in corso di validità di 6 mesi rispetto alla data di partenza + eventuale visto consolare per altre destinazioni extra Europee.

**PAGAMENTO ALLA PRENOTAZIONE E SALDO:** anticipo alla prenotazione e saldo devono avvenire secondo le indicazioni proposte nei volantini informativi e solamente con assegni intestati al CRAL per poter agevolare le modalità di pagamento verso le agenzie interessate e per la trasparenza delle operazioni bancarie da parte degli addetti al settore.

x il Consiglio Direttivo

I responsabili del settore

Carrannante Antonio - Potenza Michele

**P.S.** Per maggiori chiarimenti e informazioni contattare Carrannante Tel 2410 o Potenza Tel. 03496360678

**COMUNICAZIONE AI SOCI**

Il Consiglio Direttivo in occasione delle Festività Natalizie, ha predisposto un pacco dono a favore dei soci, i quali potranno ritirarlo **dal 12 al 15 dicembre p.v.** secondo le seguenti modalità:

Soci aggregati, dipendenti del P.O. di Rho e dipendenti Servizi territoriali (Servizio n°1, C.P.S., C.S.E., Distretti A.S.L.) ex dipendenti.

Presso la sede del CRAL del P.O. di Rho situata tra l'ex P.S. e l'ex Rianimazione.

Da martedì 12 a venerdì 15 dalla 11.30 alle 14.30

Dipendenti P.O. Passirana

Presso la dispensa del P.O. di Passirana.

Da martedì 12 a venerdì 15 dalla 11.30 alle 14.30

Per questo Natale il Consiglio Direttivo ha deciso di risparmiare **MILLE LIRE** (per un totale di £ 850.000) al pacco, da devolvere a favore degli sfollati, colpiti dalle recenti alluvioni.

Si ricorda a tutti i soci che i pacchi non ritirati saranno donati ad un ente benefico.



**CUCINA : Il tacchino**

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Il famoso gastronomo Brillat Savarin (1755-1826) nel suo famoso trattato *Physiologie du goût*, dedica un lungo paragrafo a questo volatile affermando tra l'altro che "il tacchino è certamente uno dei più bei regali che il Nuovo Mondo ha fatto al Vecchio". Smentisce così coloro che affermavano che questo animale fosse già conosciuto ai tempi dei Romani e che addirittura fosse stato servito al banchetto nuziale di Carlomagno. Il tacchino arriva per la prima volta in Spagna nel 1519 e da qui i Gesuiti lo fanno conoscere nel resto dell'Europa. Tanto fa quest'ordine ecclesiastico per la sua diffusione che i francesi irriverentemente lo ribattezzano "jesuite". Per moltissimo tempo il tacchino rimane cibo per le mense dei nobili: nel 1570 viene servito al banchetto nuziale di Carlo IX di Francia ed Elisabetta d'Austria e nel 1600 a quello più importante di Francesco IV re di Francia e Maria de' Medici.

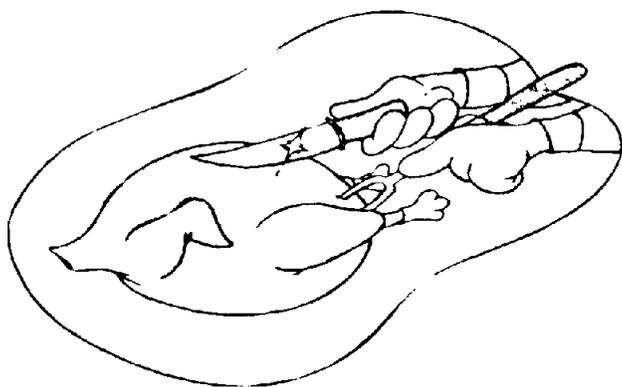
Veniva allora arrostito allo spiedo e toccava di solito a una bella dama portarlo su di un piatto d'oro o d'argento e deporlo davanti all'ospite d'onore. Dopo che tutti l'avevano ammirato, entrava in scena un personaggio molto importante: il maestro trinciante. Questa era una carica molto ambita: per poterla ricoprire presso un principe o un duca si doveva essere nobili. Infatti bisognava non solo sapere tagliare perfettamente la carne, ma anche conoscere le regole della diplomazia e, per non creare gelosie, servire ad ogni ospite il pezzo giusto a seconda del suo rango.

I maestri trincianti italiani erano i più bravi ed erano molto richiesti per insegnare l'arte di ridurre in pezzi ogni tipo di carne, pesce e perfino frutta.

Negli Stati Uniti il tacchino viene servito in tutte le case il giorno del ringraziamento - Thanksgiving Day - il quarto giovedì del mese di Novembre.

In Europa lo si mangia soprattutto il giorno di Natale. Non va mai mangiato a Capodanno infatti è credenza che in questo giorno non si debba servire nessun animale che razzoli spingendo indietro la terra con le zampe. Si evita così di avere per tutto l'anno problemi economici.

Ecco allora qui di seguito alcune delle ricette da me ritenute migliori per gustare il nostro Dindo, questo altro nome dato al tacchino credendolo arrivare dalle Indie.



*"L'allievo non potrà mai superare il maestro, al massimo, alla fine dell'addestramento, sarà come il suo maestro."*

*Luca 6-40*

*continua ⇨*

**CUCINA : Il tacchino**

A cura di Marco Bassi - Pediatria

**Tacchino arrosto ripieno****Per il ripieno tradizionale**

Mettete in una ciotola la mollica di pane, il prezzemolo, il timo, le erbe miste, il sale ed il pepe. Sciogliete il burro e mescolatelo bene al pane con l'aiuto di una forchetta. Sbattete le uova con il sugo e la buccia di limone e versatelo poco alla volta nell'impasto di pane in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

Per il ripieno di sedano, albicocche e castagne sbucciate

Scolate le albicocche dall'acqua e tagliate ogni metà in tre o quattro pezzetti. Sciogliete in una casseruola il burro, aggiungete la cipolla e fate cuocere a fuoco lento col coperchio fino a quando sarà diventata tenera. Aggiungete il sedano, le albicocche, le castagne e a fuoco alto cuocere per altri 5 minuti mescolando sempre. Togliete poi dal fuoco, fare raffreddare in una ciotola aggiungendo per ultimi il pane ed il prezzemolo. Amalgamare bene e salare a piacere

**Per il ripieno di salsiccia**

In una padella antiaderente larga fate imbiondire nel burro la cipolla, aggiungete poi la pancetta e fate cuocere stando attenti a non bruciare gli ingredienti. Per ultimo aggiungete la pasta di salsiccia, la salvia, mescolate bene e fate raffreddare.

**Esecuzione**

Dopo aver privato il tacchino del collo e delle interiora riempite il tacchino con una delle tre farcie. Per evitare che il ripieno fuoriesca, vi consiglio di chiudere i due buchi cucendoli con un po' di filo di cotone. Ponete il tacchino ripieno su una teglia, spalmatelo con il burro e ricopritelo con un foglio di alluminio

Infornate a 220 gradi per i primi 30 minuti. Riducete poi la temperatura a 160 gradi e fate cuocere per altre 3 ore bagnandolo di tanto in tanto con il sugo di cottura. Quando lo fate, ricordate di togliere e rimettere il foglio di alluminio



1 Tacchino di circa 4—4,5 Kg

100 gr di burro

**Per il sugo :**

Sugo di cottura del tacchino

400 ml di brodo di pollo

**Per il ripieno di sedano, albicocche e castagne**

1 cuocere il sedano affettato sottilmente, 50 gr di albicocche secche, lasciate in ammollo per tutta la notte

100 gr di castagne sbucciate e tritate

30 gr di burro, 2 cipolle tritate

1 tazza e mezza di briciole di pane fresco ( pan carrè senza crosta )

1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

**Per il ripieno tradizionale**

225 gr di mollica di pane

4 cucchiaini di prezzemolo tritato

1/2 cucchiaio di timo

1/2 cucchiaio di erbe miste

1 cucchiaio di sale, pepe

La buccia grattugiata di 1 limone

**Per il ripieno di salsiccia**

225 gr di pancetta affumicata tritata finemente, 1 cipolla tritata finemente

1 cucchiaio di burro

900 gr di pasta di salsiccia

1 cucchiaio di salvia tritata finemente

continua ⇨

**CUCINA : Il tacchino**  
A cura di Marco Bassi - Pediatria

Quando il tacchino è cotto mettetelo tutto intero su un piatto di portata avvolgendolo nell'alluminio in modo che resti caldo. Preparate poi la salsina, che otterrete usando i sughi di cottura nella teglia mescolati a 4 dl. di brodo di dado e alla maizena sciolta nell'acqua. Fate bollire la salsa a fuoco vivace fino a quando si sarà addensata e versatela poi nella salsiera.

Servite il tacchino accompagnato da patate arrosto e prugne al bacon.  
Viene tagliato a tavola dal padrone di casa. È ottimo anche freddo.

**Prugne al bacon**

Arrotolate la pancetta attorno alle prugne e fermatela con uno stuzzicadenti. Fate cuocere gli involtini a fuoco basso in una padella antiaderente per circa 20 minuti fino a quando la pancetta risulterà ben dorata. Al momento di servire ricordatevi di togliere gli stuzzicadenti.

**Patate arrosto**

*Questa ricetta rende le patate croccanti fuori e morbide all'interno*

Sbucciate le patate, tagliatele a metà per il lato lungo e fatele cuocere in acqua bollente per 4 minuti. Scolatele e agitatele una accanto all'altra in una teglia con l'olio caldo "attenti agli schizzi!" Mettete in forno caldo a 180 gradi per un'ora ricordando di girarle a metà cottura con l'aiuto di una spatola. Salarle al momento di servire a tavola

**TACCHINO ESOTICO**

300 g di fesa di tacchino tagliata a fettine, 2 cipollotti freschi, 200 g di songino, 1 cespo di lattuga chioggiotta, mezzo mango, 1 pompelmo, il succo e la scorza tagliata a julienne di un limone, 1 cucchiaino di semi di papavero, 1 foglia d'alloro, olio, sale, pepe. Ungete le fettine di tacchino con un po' d'olio e lasciatele macerare un'ora con la foglia d'alloro spezzettata, sale e pepe. Cuocetele alla griglia, tagliatele a striscioline, condite con poco olio, sale e pepe, la buccia e il succo del limone. Lasciate in infusione una mezz'oretta, aggiungete l'insalata composta dal songino, la lattuga, il cipollotto affettato sottile, il mango a pezzetti, il pompelmo pelato al vivo e tagliato a pezzetti, i semi di papavero. Mescolate accuratamente e servite. È il re della tavola, il grande protagonista della cucina d'autunno: il tartufo - bianco delle Langhe o nero di Norcia - diffonde il suo inconfondibile profumo su piatti degni di un Re, rendendoli indimenticabili

300 gr di fesa di tacchino tagliata a fettine, 2 cipollotti freschi, 200 gr di songino, 1 cespo di lattuga chioggiotta, mezzo mango, 1 pompelmo, il succo e la scorza di un limone tagliata alla julienne, 1 cucchiaino di semi di papavero, 1 foglia di alloro olio, sale, pepe

continua ⇨

**CUCINA : Il tacchino**

A cura di Marco Bassi - Pediatria

**Tacchino reale del Perù**

Strofinare con i limoni il tacchino, salarlo, peparlo, versarvi lo Jerez in modo uniforme e lasciarlo in macerazione tutta la notte.

Il giorno successivo, far soffriggere dolcemente la cipolla nel burro, poi ritirarla dal fuoco ed aggiungere il pane, previamente inzuppato nel latte; unire tutti gli ingredienti (uova, cognac, cannella, mela, olive, anacardi, pancetta affumicata soffritta ed infine il riso aromatico già cucinato).

Assaggiare il tacchino prima di farcirlo, facendo attenzione a non mettere troppo ripieno, altrimenti si rischia che si apra.

Cucire infine le aperture, sistemare le cosce del tacchino e metterlo in forno a 200 °.

Poco prima che sia completamente cotto, cospargerlo con un cucchiaino di soia e due cucchiaini di zucchero di canna, per ottenere la doratura. Tratto da "Ricette per Natale dal Mondo" (M Papadia, Ed Panozzo),

1 tacchino da 6 Kg. 2 limoni,  
3 cucchiaini di burro.  
3 cipolle grandi tagliate a cubetti  
4 fette di pane in cassetta senza crosta  
4 uova  
1/2 tazza di latte  
1 misurino di cognac,  
1 tazza di Jerez  
Cannella di Podie (Sri Lanka).  
1 mela grattugiata.  
100 gr di pancetta affumicata.  
200 gr di olive nere snocciolate,  
200 gr di anacardi di Coomap ( Brasile)  
1/2 tazza di riso aromatico Hom Mali  
( Thailandia )  
1 cucchiaino di soia.  
2 cucchiaini di zucchero di canna Dulcinda

**Tacchino con tartufi neri**

Pulire il tacchino, con un coltellino incidere la pelle e infilarvi qualche fettina di tartufo nero; far macerare il resto del tartufo, sempre a fettine, nel brandy e nel Marsala con sale e pepe per 4 h. Tritare i funghi con la cipolla e la pancetta, unire la marinata con il tartufo e fare un impasto omogeneo: farcire il tacchino, legarlo, e farlo riposare per 2 giorni al fresco. Avvolgere il tacchino con le fettine di lardo, salarlo e porlo in forno già caldo a 200° per 2 h, quando sarà quasi pronto togliere le fette di lardo e terminare la cottura.

*Bon pulin a tucc e ..... alla prossima*

1 tacchinella. 100 gr di tartufo nero  
1 bicchiere di Brandy.  
1/2 bicchiere di marsala secco.  
150 gr di funghi freschi o  
l'equivalente di funghi secchi  
( fatti rinvenire in acqua tiepida)  
1 cipolla. 200 gr di lardo a fette.  
60 gr di pancetta  
Sale. pepe

**IDEE : Ghirlande di Natale**  
A cura di Livia Arrigoni - Palestra

Materiale occorrente: Das\stuzzicadenti\filo di naylon (da pesci)\colori\vernidas o smalto trasparente.

Ghirlande per dare nuova luce all'albero di natale con collane di perle colorate. Tagliate un pezzo di Das e lavoratelo fino a farne un rotolino del diametro di 1 o 2 centimetri quindi affettatelo ricavandone tanti pezzi di dimensione uguale (o almeno il più possibile). Lavorarli uno alla volta con due dita, fino a renderli rotondi (come delle "perle", la lunghezza della ghirlanda dipende dal numero di perle preparate). Una volta preparate un numero sufficiente di perle, foratele prima con un ago e poi allargare il foro con lo stuzzicadenti quindi, lasciandole infilare, attendete che si asciughino. Ogni tanto fatele scorrere per evitare che poi una volta asciutte, non si sfilino. Si possono finalmente colorare appoggiando gli stuzzicadenti a due mollette da bucato e quindi decorare con le tempere e poi con il vernidas per renderle lucide o direttamente con gli smalti delle unghie o ancora, se si ha un pò di pazienza e tanto tempo, decorarle, ad una ad una! Riunite tutte le perle in una ciotola ed iniziare ad infilarle con il filo di naylon. Si possono infilarle tutte in una volta oppure fare dei nodi prima e dopo ogni perla per fissarle. Una volta decisa la lunghezza della ghirlanda(almeno 2 mt per un albero di 150 cm di altezza per poter dare un pò di allegria) al principio ed al termine fare un'asola in modo da poter agganciare ai rami la ghirlanda.



**INTERNET : Wireless Application Protocol (WAP).**

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Il WAP, che è un vero e proprio accesso "semplificato" alle funzioni di Internet tramite cellulare, è ormai qualcosa di più di una semplice sigla, pur rappresentando niente altro che una fase di passaggio verso l'Internet completo "senza fili".

Le maggiori marche della telefonia mobile presentano modelli predisposti a questo tipo di navigazione in rete, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Una volta in possesso del cellulare adatto si deve configurarlo tramite la sezione WAP (o Servizi), utilizzando i dati forniti dal produttore del cellulare stesso. In particolare:

- impostazione di connessione (il fornitore d'accesso)
- homepage di partenza
- tipo di connessione
- tipo di trasporto (dati o altro)
- numero telefonico di chiamata (fisso)
- indirizzo IP
- tipo di chiamata dati (analogico o altro)
- velocità di chiamata dati (attualmente 9.600 bps)
- nome utente
- password

Ci si deve quindi collegare a una "pagina d'inizio", molto simile a quelle del WEB (indirizzi tipo <http://wap.provider.it>), che permette di utilizzare portali "dedicati", con i loro menù di scelta i quali, in genere, comprendono notiziari molto aggiornati, quotazioni, eventi e risultati sportivi, previsioni meteo per zona, servizi specifici per città su alberghi, cinema, ristoranti, caratteristiche storiche, sezioni di pubblica utilità, motori di ricerca, cataloghi ed elenchi telefonici, con il vantaggio della accessibilità in qualunque momento e luogo, nel momento che serve, e quando non si hanno a disposizione gli analoghi cartacei

Ecco un elenco dei migliori portali WAP attuali, con le loro principali caratteristiche

- Clarence (<http://wap.clarence.com>)
  - informazione e attualità
  - e-mail gratuita, chat
  - catalogo di siti WAP
- Infinito (<http://wap.infinito.it>)
  - notizie ANSA
  - e-mail
  - sport
  - finanza
  - guida a film e TV, eventi divisi per regione
  - motore di ricerca (Genie)
- Wind (<http://wap.inwind.it>)
  - ricerche per località, su cinema, musei, ristoranti, alberghi, agriturismo, campeggi
  - notizie ANSA

*continua* ⇨

**INTERNET : Wireless Application Protocol (WAP).**

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

- salute, scuola
- meteo, finanza, Eurosport
- i-Tim (<http://wap.tim.it>):
  - news dall'ANSA
  - collegamento a Yahoo
  - tempo libero e chat
 Il passaggio tra i menù è un po' laborioso.
- Jumpy (<http://wap.jumpy.it>):
  - flash ANSA
  - finanza
  - sport, meteo
  - motore di ricerca
- Katawap (<http://wap.katawap.it>):
  - kwFinanza: titoli e quotazioni
  - kwMeteo: diviso per comuni, con notizie su mari e neve
  - kwSport
  - kwMusica (ricerche per artista, data e luogo)
  - sito WAP di Radio DeeJay
 E' una semplificazione del portale Web principale.
- Omnitel 2000 (<http://wap.2000.it/wap>):
  - titoli e azioni
  - ricerca per località (ristoranti, hotel, cinema, teatri, musei, treni, aerei, traffico, taxi)
  - giochi online
- Yahoo! Italia (<http://wap.yahoo.it>):
  - catalogo siti WAP
  - motore di ricerca
  - news dall'agenzia Agi
  - sport, meteo
  - quotazioni
  - lotto
  - guida TV

Interagisce col sito principale WEB

La navigazione è un po' lenta, specie le prime volte, dato che si devono attraversare vari menù.

In seguito, una volta salvati gli indirizzi che si utilizzano di più, si può accedere direttamente alla pagina che interessa. C'è la possibilità di crearsi dei bookmark.

In conclusione divertente, a volte utile, spesso costoso, richiede un po' di "addestramento"

Il futuro non è qui!



**LIBRI**

A cura di Raffaella Ghezzi - Palestra

**LE ROSE DI ATACAMA** di Luis Sepúlveda Guanda, pag. 176 £ 20.000

E' una raccolta di brevi storie in cui l'autore cileno ci consegna il ricordo di uomini e donne conosciuti nei suoi viaggi per il mondo. I personaggi di queste "Storie marginali" (titolo originale del libro), sono la dimostrazione di come non sia necessario compiere grandi gesta per essere protagonisti nella vita. Lottare per la libertà, ricordare, resistere, essere solidali e fedeli ai propri ideali, anche se possono sembrare modesti, sono alcuni dei modi con cui gli "antieroi" descritti nel libro riescono ad esprimere appieno la propria umanità. Chi è l'autore: Luis Sepúlveda è nato in Cile nel 1949 e vive attualmente in Spagna. Ha viaggiato in tutto il mondo, anche come membro dell'equipaggio di Greenpeace. I suoi libri: "Il vecchio che leggeva romanzi d'amore", "Il mondo alla fine del mondo", "Un nome da torero", "La frontiera scomparsa", "Incontro d'amore in un paese in guerra", "Diario di un killer sentimentale", "Jacaré", "Patagonia express" (tutti pubblicati da guanda) e "Storia di una gabbianella e del gatto che le insegnò a volare" (salani).

**COMLOTTO DI FAMIGLIA** di Anne Fine Piemme Junior, pag. 195, £ 12.900 consigliato a partire da 12 anni

I fratelli Ivan, Sophie, Nicholas e Tanya ordiscono un complotto per impedire ai genitori di mettere la nonna all'ospizio. Il piano si ritorcerà poi contro di loro grazie all'abile contromossa dei coniugi Harris. Come reagiranno i nostri ragazzi quando scopriranno di doversi fare carico delle innumerevoli incombenze che servono a garantire il benessere dell'anziana signora? Chi è l'autore: Anne Fine è una delle più importanti scrittrici per ragazzi di lingua inglese. Nata a Leicester, vive con la famiglia ad Edimburgo. Fra i suoi romanzi più belli vorrei ricordare "Bambini di farina", "Un padre a ore (mrs doubtfire)" editi da Salani e "Quella strega di tulip" edito da Bompiani.



**MUSICA CLASSICA: L'Oratorio di Natale di JS Bach: splendori e  
(piccole) miserie di un Grande**

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

Pensando a qualcosa di argomento natalizio, ho dato un'occhiata alla mia collezione di cd per trarne degli spunti e mi sono subito reso conto, dopo attenta ricerca, di avere ben poco a disposizione. Questo non significa ovviamente che "poco" sia stato composto per l'occasione della Natività: la mia collezione non è così significativa da rappresentare un campione adeguato dal quale estrapolare delle generalizzazioni. E' comunque vero che, tralasciando la miriade di singole cantate o di opere connesse a singoli episodi della Natività, dalla musica del primo medioevo al secolo dei lumi, ben poco di "organico" è stato scritto ed eseguito sul mistero gioioso della nascita di Gesù. Non mi resta dunque che tornare, per l'ennesima volta, al grande Giovanni Sebastiano (BACH) e al suo splendente ORATORIO DI NATALE per incontrare quello che avevo in mente, trovando in esso anche lo spunto per qualche riflessione su aspetti forse meno noti della vita dell'autore. Questa composizione fu concepita nell'autunno del 1734, a Lpsia, dove Bach rivestiva da qualche tempo la carica di Kantor e quindi aveva "per contratto" il compito di occuparsi di tutta la parte musicale liturgica per le due principali chiese della città. Pur nell'ambito di quella che si potrebbe chiamare una "routine" lavorativa, Bach non rinunciò mai alla ricerca ed alla sperimentazione e fu così anche per l'ORATORIO. Terminata da anni l'esperienza delle "cantate" (ne aveva composte ormai più di 300), decise infatti di affrontare questo compito in un modo radicalmente diverso ed innovativo, utilizzando proprio per le celebrazioni natalizie la forma dell'"Oratorio", praticamente una versione sacra del melodramma operistico, che già vantava solide tradizioni nel repertorio musicale italiano, francese e fiammingo del tempo. In questa forma, pur mancando l'elemento visivo-teatrale, assolutamente vietato in chiesa, si usavano introduzioni strumentali, cori, cantate, pezzi solistici, tra loro collegati da una voce narrante. Si arrivava dunque ad elaborare una vera e propria "rappresentazione musicale di una storia sacra". Bach non era in realtà nuovo a questo tipo di esperienza dal momento che, in questa forma, aveva già realizzato le sue tre grandi PASSIONI, ma con l'ORATORIO l'architettura si fa più imponente, articolata ed ambiziosa. L'opera si compone di sei "partes", ciascuna delle quali (si tratta in realtà di cantate) è destinata alle diverse solennità del "tempo di Natale": il Natale, Santo Stefano, San Giovanni Evangelista (27 Dicembre), Capodanno o festa della circoncisione di Gesù, Primo Gennaio, la Prima Domenica dopo il Capodanno e l'Epifania. Data la lunghezza e la complessità dell'Opera, anche l'esecuzione fu pensata "a puntate" nell'arco di ben 13 giorni. Le maggiori fonti di ispirazione furono senz'altro i racconti evangelici di Luca e Matteo, dai quali furono ricavate le sei parti che si susseguono. Tutte le scene sono tra loro collegate, oltre che dalla consequenzialità temporale, da continui rimandi narrativi e, soprattutto, da un'identica struttura: un Coro iniziale, una Corale conclusiva, due pezzi solistici, ed almeno altre due Corali; le varie parti sono eseguite, nelle diverse scene, da simili organici strumentali e vocali. Lo stile è radioso, solenne, intriso della tipica "pietas" luterana (assai evidente, ad esempio, nella trattazione del tema dell'attesa della venuta del Cristo, raffigurata con la metafora dello Sposo) ma anche dolce e

*continua* ⇨

**MUSICA CLASSICA: L'Oratorio di Natale di JS Bach: splendori e  
(piccole) miserie di un Grande**

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

“semplicemente” devoto, inneggiante alla grandezza del Cristo ed alla sua vittoria trionfale sui nemici. Di fronte alla maestosità di tale capolavoro non rimarrebbe che restare attoniti ed ammirati. Può dunque essere interessante raccontare qualche aneddoto che ci viene riportato dai libri di storia e che, se proprio non riesce a sminuire la grandezza della composizione e dell'autore, certamente sembra rivelarcene un aspetto più “terreno ed umano”. Si narra dunque che la composizione di un'opera di così grandiosa complessità come l'Oratorio, non fosse “compatibile” con lo scarso tempo a disposizione dell'autore per realizzarla e che, di conseguenza, lo stesso avesse fatto ampio ricorso a pezzi scritti in precedenza e adattati alle nuove esigenze. E fin qui nulla di strano: l'arte della “parodia” (termine che sta ad indicare proprio una modalità compositiva che si avvale di brani già fatti ed eseguiti, ricomposti e riassemblati) a costituire una diversa opera) era normalmente praticata nel tempo e lo stesso Bach ne aveva fatto ampio uso proprio nelle Passioni. Gli aspetti curiosi e per alcuni versi interessanti starebbero invece nelle occasioni, di poco antecedenti, in cui Bach aveva composto alcuni dei brani riinseriti successivamente nell'Oratorio di Natale: la “Celebrazione dell'Onomastico del nuovo Sovrano Federico, che inneggiava retoricamente al “felice popolo della felice Sassonia”; l'undicesimo compleanno del Principe ereditario Friederich Christian, con un “dramma musicale” avente per tema “Ercole al bivio”, con relativo e tanto pedagogico dilemma tra piacere e virtù; il compleanno dell'Arciduchessa d'Austria Maria Josepha, regina di Polonia e sposa del Principe Elettore, per il quale, con trombe e timpani, si celebravano le lodi della grande Signora e si lanciavano auliche esortazioni quali “ Fiorite voi, tigli, come cedri, in Sassonia”. Autore dei testi di queste composizioni fu il famoso Picander che tuttavia, forse per un eccesso di vergogna, non volle includerli, l'ultimo in particolare, nel volume delle sue opere. Ma Picander, molto probabilmente, li aveva scritti già intuendo che cosa sarebbe successo dopo. Non era passato neppure un anno dall'esecuzione di questi lavori “d'occasione” che, infatti, il “Fiorite tigli” era già sparito per divenire il ben diverso “Signore del Cielo esaudisci la supplica”, coro d'apertura della terza giornata dell'Oratorio di Natale, mentre le radiose fanfare per Maria Josepha erano entrate a far parte addirittura del pezzo introduttivo dell'intera Opera. Il fatto non passò inosservato e i severi critici musicali del tempo, che certamente non avevano troppa simpatia per il Kantor, vollero vedere in questo episodio, per altro non isolato, una conferma delle loro idee sulla “modestia” e “superficialità” del compositore. Grazie a questo giudizio l'Oratorio di Natale rimase per molto tempo nel limbo delle opere minori. A me, invece, piace sposare l'ipotesi suggerita da Buscaroli nella sua monumentale biografia di Bach secondo la quale tutto si era svolto secondo una ben definita strategia che il buon Giovanni Sebastiano andava seguendo da tempo: percorrere sempre il doppio itinerario del profano e del sacro, ottenendo dal primo, dalla Corte, quegli onori e riconoscimenti economici che lo avrebbero reso più potente ed autonomo e quindi più libero di estrinsecare la propria arte nel secondo ambito, forse più sentito e congeniale. In questo modo, se da un lato nulla ci è comunque dato per mettere in discussione la grandezza infinita dell'Artista, dall'altro qualche dubbio potrebbe sorgere sull'opportunismo e sul senso degli affari dell'Uomo — ma ascoltando le sue incredibili costruzioni musicali, ammirando la sua perfezione stilistica, commuovendoci con le sue Arie e le sue Corali e, soprattutto, riflettendo su quello che attualmente ci circonda e di cui possiamo fare quotidiana testimonianza, siamo proprio sicuri di volerne fare una così grossa colpa? ”

**MUSICA ROCK : Christmas records**

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

Natale è alle porte, siamo come al solito di corsa e anche se ogni anno facciamo il proposito a noi stessi di pensare con un po' di anticipo ai regali, la ruota convulsa dei nostri impegni e dei nostri interessi ci impedisce di rallentare. E così eccoci qui a pensare a che cosa potrà piacere a Mario e a sfogliare la lista, mai completa, degli amici e parenti ai quali "non possiamo non fare un regalo a Natale" (e qui ci sarebbero ore interminabili di discussione sulla veridicità di questa affermazione) ma dato che siamo buoni e a Natale lo siamo ancora di più "pronti e via!" a capofitto in negozi, centri commerciali, consigli e acquisti dell'ultima ora.

Questo ultimo numero del nostro Giornalino, lo avrete capito dall' introduzione, vuole essere un piccolissimo aiuto per coloro che hanno qualcuno a cui piace la musica, meglio se sano e buon rock.

Vorrei dare delle semplici indicazioni non solo su dischi in uscita a Natale, ma anche cose meno recenti che però per un motivo o per l'altro (vedasi mancanza della vile pecunia) non abbiamo acquistato o che magari ci sarebbe piaciuto regalare a qualche amico e, perché no, anche a noi stessi.

Tanto per non essere monotono vi segnalo come inizio uno spettacolare cofanetto contenente ben quattro CD dal titolo "THE JIMI HENDRIX EXPERIENCE" che già nella sua veste esteriore ben si presta ad un regalo di alta qualità sonora e di packaging. Uscito a metà di settembre raccoglie in una edizione rimasterizzata versioni del meglio di Hendrix e della sua Experience, registrate sia in studio che in concerti live, molte delle quali mai apparse su disco. Il tutto è appunto contenuto in un cofanetto rivestito con velluto viola al cui centro campeggia una foto in formato ovale dei tre mitici Experience. All'interno, un book di una quarantina di pagine con didascalie di ciascun pezzo e fotografie rare, uscite dai vari archivi delle case discografiche. Un must per chi vuole conoscere al meglio il grande Jimi.

Ora, dopo il dovuto omaggio al grande chitarrista siderale, vado via più veloce per stipare il più possibile queste pagine di titoli ed artisti.

Da circa 10/15 anni NEIL YOUNG parla della pubblicazione di un' opera omnia della sua carriera che dovrebbe contemplare molte canzoni inedite e altre in versioni diverse da quelle che conosciamo sui dischi di catalogo. Uso il condizionale perché con il "bisonte canadese" nulla è sicuro, se non la sua lucidità musicale e compositiva che lo fa ancora spiccare nel firmamento musicale del rock e lo fa essere maestro di molti gruppi odierni (vedi Pearl Jam su tutti). Se tutto va secondo programma dovrebbe essere un cofanetto di 8 CD (povero mio conto in banca!!!).

Sempre nel capitolo "nostalgia" è annunciato per Natale un cofanetto di 4 CD del gruppo BUFFALO SPRINGFIELD nel quale ha militato sia N. Young che S. Still: anche in questo caso dovremmo essere di fronte ad un'opera imperdibile che racchiude molti inediti del gruppo e versioni alternate.

Nel campo del "metallo colante" si aspetta per questo fine anno una pubblicazione degli AC/DC che metterà a dura prova il nostro portafogli: si parla infatti di un cofanetto di ben 17 CD (!!!) contenente diverse canzoni inedite del gruppo dei fratelli Young (niente a che vedere con il nostro Neil)

*continua ⇨*

**MUSICA ROCK : Christmas records**

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

portabandiera nella metà degli anni ottanta di un rock estremamente duro, detto appunto hard rock.

Ancora per i metallari escono i MEGADETH creati da Dave Mustaine che aveva in precedenza militato nei Metallica. Titolo del disco è "Capitol Publishment-The Megadeth Years".

Torniamo a sonorità decisamente più morbide e meno aggressive per il nostro spirito e segnaliamo le ristampe rimasterizzate delle pubblicazioni di J.LENNON e YOKO ONO, "Double fantasy" e "Plastic Ono Band" con aggiunta di due inediti per ciascun CD.

Del mai abbastanza celebrato leader dei Queen, FREDDIE MERCURY, si aspettano ben due cofanetti che ripercorrono la sua carriera musicale da cantante solista. Dovrebbero essere un cofanetto contenente 2 o 3 CD ed un altro di 10 CD più due DVD (ma perché siamo destinati a soffrire così tanto ?).

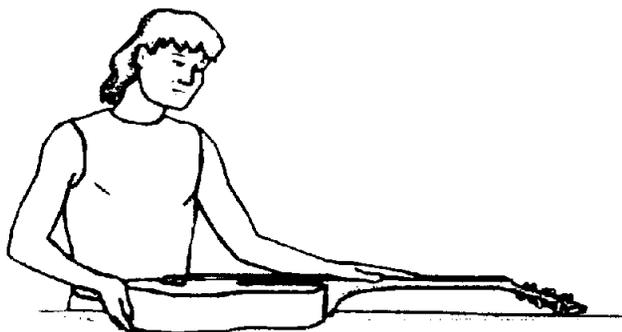
Per quelli che ancora ricordano con una lacrimuccia le feste in casa con il mitico mangiadischi (quello che ingoiava e sputava i nostri 45 giri) ricordo che uscirà BUDDY HOLLY con una raccolta di 7 CD ( al momento in cui scrivo non so molto di più ); HARRY BELAFONTE con un Greatest Hits di 3 CD e l'immane ELVIS "THE PELVIS" PRESLEY con un "Withe Christmas".

Un personaggio meritevole di attenzione se non altro per la sua giovane età e la voglia di fare è CRAIG DAVID, un diciottenne inglese che pubblica il suo "Born to do it " che è una piacevole alchimia di Rythm'n' Blues e Soul.

Per concludere, alcuni titoli dal sapore molto natalizio fin dal loro titolo: "ANOTHER ROSE CHRISTMAS" compilation di vari artisti che è anche colonna sonora dei telefilm "Rosie O' Donnel", OTTMAR LIEBER chitarrista gitano che pubblica il suo "Christmas Santa Fe" ed un'altra compilation con vari e importanti artisti della scena musicale americana e internazionale dal titolo "ALL TIME GREATEST CHRISTMAS".

Con questo, per ovvi motivi di spazio, vi saluto, vi auguro un buon Natale ed un felice Anno nuovo, sempre all' insegna della buona musica e delle mai intramontabili "good vibrations"

Ringrazio fortemente Roberto, del negozio Carrillon di Rho, che è stato di fondamentale aiuto, con i suoi foglietti sparsi, nella stesura di questo articolo.

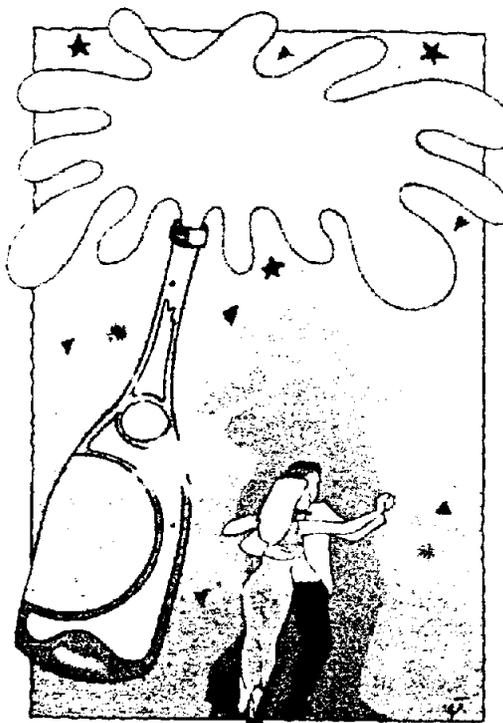


## COMUNICAZIONE AI SOCI

*Il Consiglio* è lieto di invitare tutti i soci alla  
**7<sup>a</sup> Festa Sociale** che si terrà giovedì  
**14/12/2000** alle ore **21.000** presso la discoteca  
"PARADISE" VIA FILARETE 4  
SAN LORENZO DI PARABIAGO.

**Si ricorda a tutti i soci che si devono presentare muniti di tessera, che permetterà l'ingresso del socio con un accompagnatore.**

**Ai soci che non presenteranno la tessera sarà negato l'ingresso alla discoteca.**



**BOWLING :**

A cura di Lucia Fava - Ambulatorio di Cardioogia

Cari amici del bowling, anche questo anno di attività è arrivato al termine, e con la disputa della finalissima si sono consolidati vecchi campioni ed evidenziato la bravura di nuovi partecipanti.

Infatti il giorno 9/11/00 si è tenuta la 5° ed ultima gara del 6° torneo di Bowling.

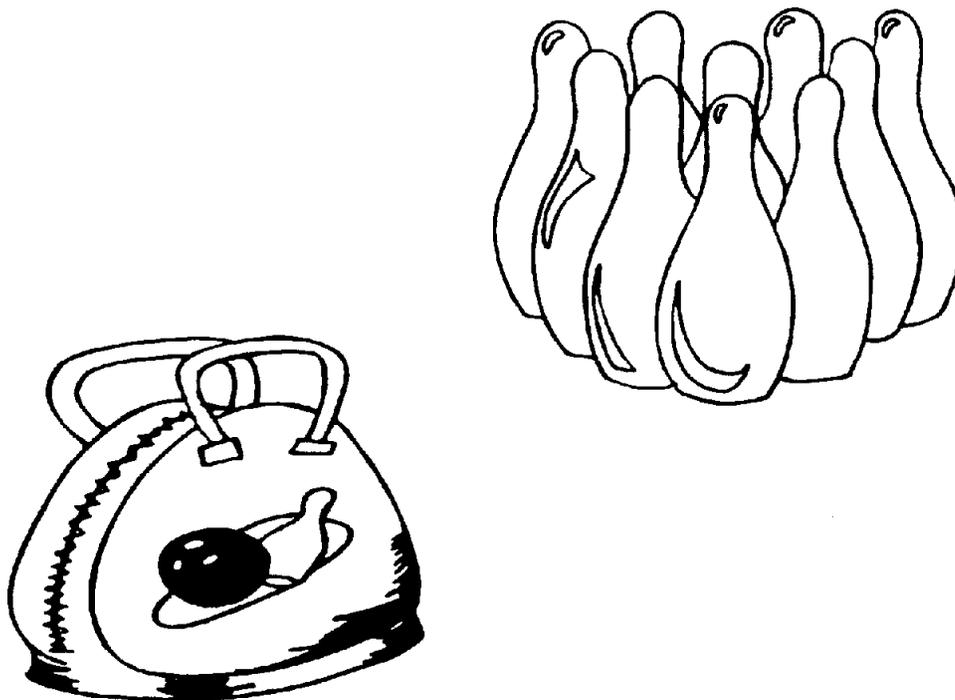
Il primo continua ad essere lui, Rossoni Fiorenzo, con 1761 birilli. Il 2° classificato è Ringoli Angelo con 1655 birilli, il 3° classificato è un nuovo entrato ed è Rossoni Thomas.

Fra le donne si distingue Barocci Fiorella, la quale con 1649 birilli è riuscita a mantenere il titolo di campionessa per tutto l'anno. Al 2° posto troviamo ancora Bergantin Rosy con 1393 birilli. Al 3° posto una nuova entrata, Trifirò Mimma con 1351 birilli.

Ricordo che il vostro istruttore è sempre disponibile.

Ci vediamo la prossima volta nel 2001. Ciao a presto.

Per ulteriori informazioni contattare Ringoli Angelo Officina 2285 P.O. Rho.



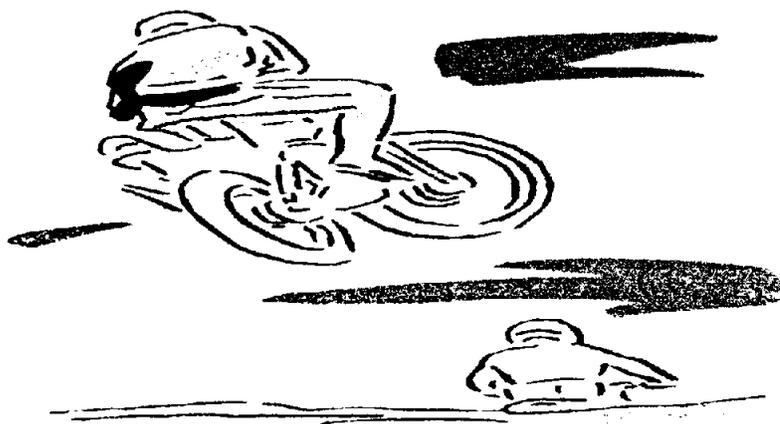
**BOWLING CLASSIFICA FINALE**

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	ROSSONI FIORENZO	1761
2°	RINGOLI ANGELO	1655
3°	SONI THOMAS	1510
4°	PEROTTA GIANNI	1340
5°	MASCLA SALVATORE	1307
6°	PONZIANELLI ALBERTO	1228
7°	PALADINI TONJ	810
8°	MAGGIONI PIERO	751
9°	RUGA ROBERTO	396
10°	RISCHIO PIETRO	382
11°	MONTORFANO GIORGIO	380
12°	FERRARI SANTO	376
13°	TAVERNA MASSIMILIANO	371
14°	GUARALDO CESARE	369
15°	BUTTI RICCARDO	365
16°	PALEARI LUIGI	355
17°	SALEARI DARIO	311
18°	BETTINELLI SIMONE	293
19°	NERVA SALVATORE	247
20°	FAUCI PIETRO	227
1°	BAROCCI FIORELLA	1649
2°	BERGANTIN ROSY	1393
3°	TRIFIRO MIMMA	1351
4°	DONDONI LAURA	1186
5°	SACCHELLI LUCIA	675
6°	MAMOLA ROSANNA	552
7°	D'AGOSTINO MATTIA	473
8°	MAGGIONI M ANGELA	355
9°	MASTRODOMENICO	220
10°	NINO LENA	215
11°	GIANGRANDE MARIA	197

**MTB: Il punto della situazione**

A cura di Dario Venagli - Officina sede di Passirana

Cari amici ed appassionati dell' mtb, anche la stagione 2000 del gruppo Cral è giunta al termine. Non è stata una grande stagione, abbiamo avuto poche adesioni nelle uscite mensili programmate. Niente paura per chi ha intenzione di far parte del nostro gruppo! Per la prossima stagione, infatti, sono state pensate iniziative che ci prospettano (anche con l' aiuto di nuovi componenti ) una stagione 2001 molto divertente. Una di queste sarà partecipare ad alcune manifestazioni non agonistiche anche fuori zona, o trascorrere un fine settimana, dormendo in tenda, in qualche bel parco della nostra penisola. Come al solito, se ci fossero delle persone con delle nuove proposte per la mtb, saranno le ben venuti.



**CICLISMO - CLASSIFICHE FINALI**

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	MINORA	1294
2°	PASSERINI	942
3°	RADAELLI	877
4°	CERIANI	745
5°	FAVALLI	713
6°	ROSSETTI	705
7°	ARDITO	683
8°	MASSERONI	650
9°	DELLA MURA	513
10°	RADICE	267
11°	BORSANI	265
12°	BERRA	225
13°	PARINI	218
14°	VENAGLI	130
15°	VOLPI	123
16°	CALONICO	53
17°	COZZI	53

**MTB**

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	VENAGLI	275
2°	MAIORANO	205
3°	DIAZZI	205
4°	LAMPERTI	175
5°	CERIANI	65
6°	PELLIZZARI	65
7°	RADICI	65

**FOTO : Luci artificiali**

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

Non sempre la luce naturale è sufficiente o ottimale per effettuare delle riprese fotografiche; occorre quindi utilizzare delle luci suppletive che la integrino o la sostituiscano completamente. Esistono sostanzialmente due tipi di luce artificiale: quella fornita dalle lampade e quelle fornite dai lampeggiatori elettronici o più comunemente detti flash.

La caratteristica principale che deve avere questa luce suppletiva è quello di avvicinarsi il più possibile alla così detta temperatura di colore della luce naturale diurna che si esprime in gradi "kelvin" e che si aggira attorno ai 5000-7000.

La luce emessa dal lampo del flash e quella delle lampade fotografiche arriva a circa 5000 °K, quella emessa dalle lampade normale scende sotto i 3000 °K, mentre quella di una candela arriva appena a 1000°K.

Le pellicole fotografiche tarate per la luce diurna daranno delle dominanti, in rosso, se la temperatura scende sotto i 4000 °K, in blu, se la temperatura salirà sopra i 7000 °K (luce di alta montagna.)

Solitamente per le riprese fotografiche comuni, la luce artificiale più comunemente usata è quella prodotta dal flash. Il flash può essere già direttamente inserito sulla macchina fotografica, (vedi compatte o reflex di ultima produzione), oppure montato con apposite staffe o inserito su apposite slitte. Si caratterizza principalmente per la sua potenza che viene espressa in un "numero guida". Alti numeri guida 45-60 avranno una elevata potenza, bassi 30-15 bassa potenza. Il numero guida ci dice automaticamente quale sarà la distanza alla quale arriverà la luce del flash; basterà infatti dividerlo per il valore del diaframma utilizzato per ottenere tale distanza. Esempio: un flash con un numero guida 20, utilizzando un diaframma 4 potrà illuminare ad una distanza massima di 5 metri. Il flash direttamente montato sulla "compattina" ha un numero guida che difficilmente supera il 20 e considerando che i diaframmi utilizzabili partono da un valore che supera il 5/6 (perché gli obiettivi sono poco luminosi), avrà quindi una portata che non supererà i 3-4 metri. Stupiscono tutti quei lampi sparati di notte negli stadi calcistici o nelle arene canore, anche un potente flash può produrre una luce che arriva alla distanza massima di una ventina di metri, essi sono infatti sprecati e alla fine si otterranno solitamente delle fotografie sottoesposte...

Nelle macchine "automatiche" in scarsità di luce il flash viene inserito direttamente; se si devono rischiarare dei soggetti a breve distanza questo va bene, se invece la giornata è buia e si sta riprendendo un paesaggio, il lampo prodotto non servirà ad illuminare l'immensa campagna, ma bensì farà "automaticamente" usare alla macchina un diaframma chiuso, con l'effetto di ottenere immagini scure. L'uso del flash è invece consigliato per le giornate di pieno sole, in particolare nelle ore centrali, quando il sole crea delle vistose ombre sui volti dei soggetti da riprendere; il flash illuminerà le zone buie senza sovrapporre i particolari in luce piena, in quanto l'aggiunta di quella da lui prodotta è infinitamente inferiore rispetto alla totale.

La luce del flash ha come effetto l'aumento del contrasto delle immagini; si utilizzerà quindi in presenza di luci eccessivamente "morbide"... giornate grigie o nebbiose... o orari della giornata in cui il sole non produrrà la giusta temperatura

*continua* ⇨

**FOTO : Luci artificiali**

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

di colore, vedi primo mattino o verso il tramonto. L'abuso del flash può invece portare a degli inconvenienti quali: la produzione di immagini così dette "piatte" in cui si eliminano completamente i naturali contrasti prodotti dalla luce naturale, la creazione di pesanti ombre simili a silhouette dietro a personaggi posti in primo piano.

Questo secondo inconveniente si può eliminare in almeno tre modi: il primo è quello di schiarire lo sfondo con una lampada o con un altro flash, il secondo è quello di orientare il lampo del flash non direttamente verso il soggetto, ma far arrivare il lampo riflesso o da un pannello o dal soffitto della stanza in cui si fotografa, il terzo è quello di far diventare diffusa la luce emanata, utilizzando degli appositi filtri o anche un banale "fazzoletto" da porre direttamente sul flash.

In commercio troviamo dei flash professionali così detti a "bulbo" che emettono una luce particolarmente diffusa attenuando drasticamente l'effetto ombra; questi flash hanno però un costo elevato e a differenza dei flash comuni, che si alimentano con delle normali pile, essi necessitano di speciali accumulatori.

Un altro effetto indesiderato prodotto dal flash è l'effetto occhi rossi, (che altro non è che il colore della retina illuminata dalla luce), che viene ormai normalmente eliminato con l'emissione di un prelambo che fa chiudere la pupilla coprendo il "rosso" della retina.

Una buona macchina fotografica deve possedere (oltre all'eventuale flash incorporato) un attacco per il cavetto flash o almeno un "contatto caldo". Infine attenzione al tempo di sincronizzazione che non è altro che il tempo che le "tendine" dell'otturatore impiegano per il loro completo scorrimento, sia esso verticale o orizzontale; se questo non è uguale o inferiore a quello dello scatto si produrrà un effetto "vignettatura" o di illuminazione parziale del fotogramma.



**PESCA - CLASSIFICA FINALE**

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	DELFI G.	128.470
2°	NASUELLI W.	112.230
3°	BOSONI G.	109.135
4°	AGRINI A.	100.430
5°	ZUCCA T.	81.120
6°	MERLONI T.	76.300
7°	CAMPAGNA R.	67.300
8°	RAMBALDI A.	59.470
9°	GUARALDO C.	59.040
10°	SISTI R.	46.090
11°	ARRIGO L.	41.840
12°	LAINO V.	25.630
13°	CARRINO C.	15.670
14°	CASTRONUOVO G.	13.680
15°	DE MAIO M.	12.550
16°	MASCIA S.	12.410
17°	SANGALETTI T.	4.970

**RECENSIONI TEATRALI**

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

**LE ULTIME LUNE " di Furio Bordon**

Un uomo molto vecchio aspetta nella sua stanza che il figlio torni dall' ufficio per accompagnarlo in una casa di riposo per anziani. Ascolta Bach e parla con la moglie, anzi, con il suo ricordo, dal momento che lei è morta molti anni prima. Parlano della vecchiaia, della morte, dell' amore che li ha uniti. All' arrivo del figlio, comincia tra i due uomini una schermaglia verbale intessuta di rancori e di piccole crudeltà, ma che a tratti si allenta in irresistibili tregue di dolcezza. Il primo tempo si conclude con il vecchio che lascia per sempre la sua stanza e il ricordo della moglie. Nel secondo tempo il vecchio è nella casa di riposo: sono passati alcuni anni, lui è solo in scena, con una sedia, un album di vecchie fotografie e una piantina di basilico in un vaso di latta. Il racconto della vita quotidiana all' istituto si mischia con i ricordi del suo passato e con una serena dichiarazione di resa alla morte imminente.

Scritto nel 1992 venne portato al successo nella stagione 1995/1996 da Marcello Mastroianni. Fu la sua ultima interpretazione, da molti definita leggendaria e grazie alla quale il testo venne conosciuto e lanciato in tutto il mondo. Dal 1996 ad oggi è stato tradotto in 12 lingue. Oggi " Le ultime lune" torna in Italia affidato alla genialità di un altro grande interprete: Gianrico Tedeschi. E' infatti in conseguenza dell' incontro con questo straordinario uomo di teatro che è maturata nell' autore la decisione di ripresentare una commedia che sembrava non più proponibile in Italia dopo la memorabile interpretazione di Marcello Mastroianni. Non è stata una decisione facile, ma è nata nel segno di una grande stima per l' interprete di oggi e di un grande affetto per l' interprete di ieri.

**"SE DEVI DIRE UNA BUGIA DILLA GROSSA " di Ray Cooney**

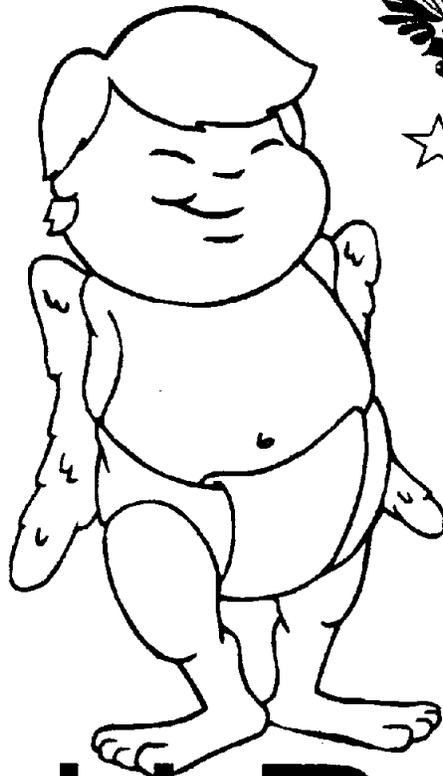
Questa scoppiettante farsa che non rinnega la parentela con le più scatenate "pochades" di Georges Feydeau, è proposta nella versione italiana di Jaja Fiastrì, con la regia dell' intramontabile Pietro Garinei e con l' interpretazione di Gianfranco Jannuzzo, Paola Quattrini, Fabio Testi, Cesare Gelli e della " deb di lusso " Anna Falchi. Nella stagione 1986-87 l' ammalante Paola Quattrini, che aveva allora al suo fianco Johnny Dorelli, Gloria Guida, Riccardo Garrone e Vittorio Congia, era stata la festeggiata madrina al battesimo italiano dei due scatenati tempi che quattro anni prima avevano trionfato a Londra, nell' interpretazione di Donald Sinden e di Tom Conti.





COMUNICAZIONE AI SOCI

# Buone feste



# AUGURI



*Il Direttivo del CRAL*

**CONVENZIONI ANNO 2000**

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

**L'ARTE DI DANIELA di DANIELA GESUALDO** Parrucchiera per signora

**FOSSE ARDEATINE, 2 RHO TEL: 02-9314305.** TAGLIO, TINTA, RIFLESSANTE, COLPI DI SOLE E PERMANENTE SOLO MARTEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI. **AFFILIATA VIRGOLA CON SERVIZI TECNICI ALTERNATIVI ESCLUSIVI**  
**SCONTO 10% ESCLUSO IL PERIODO DI PROMOZIONE IN ATTO.**

**HOTEL MARE BLU di Nardi Domenico**

**VIA FRANCIA N°1 cap.64025 PINETO (TE) TEL. 085-9493396 / 085-9490545**  
**SCONTO 8-10% SOGGIORNI MARINI**

**GINA LEBOLE S.r.l. Abbigliamento**

**VIA CASTROVILLARI N°25 MILANO TEL.02-48910773**  
**PREZZI DI PRODUZIONE**

**VISA DIFFUSIONE MODA**

**Via DELLA LIBERAZIONE N°16 MILANO TEL.02-67071634**  
**PREZZI ALL'INGROSSO ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA BAMBINO (INGRESSO RISERVATO AI SOCI)**

**GRUPPO DI MOBILIERI Coordinatore Sig. Gaetano De Mitri**

**VIA G. GALILEI,45 SEREGNO (MI) Tel. 0362-221469** MOBILI D'ARREDAMENTO (OLTRE 20.000 mq DI SPOSIZIONI)  
**TUTTE LE MIGLIORI MARCHE DAL LIVELLO MEDIO AL LIVELLO MASSIMO**  
**SCONTO DAL 17% AL 32% TRASPORTO, MONTAGGIO E CONSULENZA GRATUITA.**

**OTTICA FOTO RECORD di PAOLA RABOLINI**

**VIA MADONNA,49 RHO (MI) Tel. 02-9309572** SVILUPPO E STAMPA, OCCHIALI SOLE E VISTA, LENTI CONCAVITATE E QUOTIDI - **SCONTO 20% FOTO, 20% SOLE, 35% VISTA, 20% LAC**  
**TRADIZIONALE 10% TAC, USA E GETTA**  
**GLI ARTICOLI IN PROMOZIONE NON SONO SOGGETTI AD ULTERIORE SCONTO**

**FOTO - LAB SNC PRATELLI 2**

**VIA MATTEOTTI, 78 RHO (MI) Tel. 02-93502976** . STAMPA COLORE, RISTAMPA COLORE, SVILUPPO DEAL ED INGRAND DA NEGATIVO STAMPA COLORE Sconto15% + RULLO OMAGGIO,  
**SENZA RULLO OMAGGIO Sconto 25% RISTAMPA COLORE 20%, SVIL. DIA 36 POSE 20% INGR. DA NEG SU CARTA KODAK 30%** .

**LE MARMOTTE AGENZIA DI VIAGGI**

**VIA MARCONI, 20 RHO (MI) Tel. 02-93162093** PRENOTAZIONE SUI CATALOGHI MARE ESTERO **SC. 5%**. PRENOTAZIONE SUI CATALOGHI MARE ITALIA DI QUALSIASI OPERATORE **3%**. FINANZIAMENTO TASSO ZERO FINO AD UN IMPORTO DI £.2.500.000 PER PERSONA . SUL NOSTRO PRODOTTO PARIENZE GARANZITE NON E' APPLICABILE ALCUNO SCONTO. BIGLIETTI SIA AEREI A FERROV. CHE MARITTIMA nessuna spesa di prenotazione

**CONVENZIONI ANNO 2000**

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

**AVAMPOSTI SRL AGENZIA DI VIAGGI BARBARA GUALANDRIS (DIR. TECNICO)**

VIA BONO, 20/A BERGAMO Tel. 035-233439 PROGRAMMAZIONE PER VIAGGI INDIVIDUALI A TARIFFA DI GRUPPO (SARDEGNA-SICILIA-PUGLIA) 3% SU PREZZI DI GRUPPO (IN MEDIA SCONTATI GIÀ DEL 20%, 30% RISPETTO AI CATALOGHI UFFICIALI) + ABBUONO QUOTA ISCRIZIONE.

**ZANI VIAGGI SRL di EVARISTO ZANI**

FORO BONAPARTE, 76 20121 MILANO Tel. 02-867131 BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE 3% VIAGGI DA CATALOGO E PROGRAMMAZIONE ZANI -10% + ABBUONO QUOTA ISCRIZIONE VIAGGI DA CATALOGO VARI TUOR OPERATOR -5% . BIGLIETTERIA MARITTIMA NESSUNA SPESA DI PRENOTAZIONE. CIRCUITO VIAGGI "LAST MINUTE".

**AGENZIA MAECI ASSICURAZIONI di DOMENICO****FAZIO**

VIA GORIZIA, 72/B LEGNANO (MI) Tel. 0331-593196. COPERTURE ASSICURATIVE "TUTTI RAMI"  
SCONTO RCA -10% ALTRI RAMI -15%

**ISTITUTO OTTICO SAS di ERNESTO ROVEDA & C.**

VIA MADONNA, 110 < Galleria Europa > RHO (MI) Tel. 02-9306425. SCONTO 25% SU LENTI OTTICHE E MONTATURE VISTA. LENTI A CONTATTO, OCCHIALI DA SOLE-VISTA, LIQUIDI PER LENTI A CONTATTO. 20% SU ACCESSORI OTTICA, OCCHIALI DA SOLE, 10% SU LENTI A CONTATTO USA E GIAPPONE ESCLUSI DA SCONTI ARTICOLI IN PROMOZIONE, LE RIPARAZIONI E PRESTAZIONI PROFESSIONALI

**ASTRID VIAGGI di CRISTIANO DE FINIS**

VIA RE UMBERTO I, 49 LAINATE (MI) Tel. 02-93796024  
SCONTO 5% SU TUTTI I PACCHETTI TURISTICI  
DISPONIBILE LA A CONSEGNARE I DOCUMENTI DI VIAGGIO PRESSO DI VOI.

**VANITY SNC di FRANCA ADDATO E CRISTIAN****PREVIATO**

CORSO EUROPA, 217 RHO (MI) Tel. 02-9302670  
PARRUCCHIERE SCONTO 20% PIEGHE, TAGLIO, COLORE, CONTRASTI E PERMANENTE  
LO SCONTO È VALIDO NEI SEGUENTI GIORNI MARTEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI

**LA BOTTEGA DELL'ARTIGIANO di CRISTIANO****GIUDICI**

VIA VII FLORESI, 15 BARBARIANA DI LAINATE (MI) Tel. 02-9325509  
TAPPEZZIERE IN STOFFA (ARREDAMENTI DA INTERNI).  
SCONTO 10% SU DIVANI ARTIGIANALI SU MISURA, TENDAGGI PER INTERNI ED ESTERNI, RETI E MATRASSI IN LATTICE O A MOLLE  
PREVENTIVO GRATUITO IN LOCO

**CONVENZIONI ANNO 2000**

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

**KEEP 3 SRL di PAOLO COLOMBI** DETTAGLIO ABBIGLIAMENTO

VIA DON SIOLLI, 2/E MAZZO DI RHO (MI) Tel. 02-93903957

SCONTO 30% SU TUTTO L'ABBIGLIAMENTO CLASSICO, CASUAL, SPORTIVO, UOMO E DONNA.  
IL SUDETTO SCONTO NON E' CUMULABILE CON GLI SCONTI GIA' PRATICATI DURANTE I  
SALDI E LE VENDITE PROMOZIONALI

**AGENZIA RAS - RHO di SOMMARUGA SRL**

VIA DE AMICIS, 24 RHO (MI) Tel. 02-93330.1

SCONTO 15% GARANZIA RCA SULLA TARIFFA VIGENTE AL MOMENTO DELL'ASSUNZIONE O  
DEL RINNOVO.

SCONTO 30% GARANZIA INCENDIO E FURTO SULLA TARIFFA VIGENTE AL MOMENTO  
DELL'ASSUNZIONE O DEL RINNOVO.

**CICLI BIANCHI LUCIANO** biciclette da corsa e viaggio

VIA CADORNA 59 RHO (MI) Tel. 0337- 325450

SCONTO SU BICICLETTE DAL 7% AL 15% , ABBIGLIAMENTO 15%, ACCESSORI DAL 5%  
AL 10%

**GROS MARKET LOMBARDINI SPA** ALIMENTARI

VIA SEMPIONE , 247 PERO (MI) INGRESSO RISERVATO AI SOCI

**CISALPINA TOUR S.p.a. AGENZIA DI VIAGGIO**

VIA DE AMICIS 24 RHO TEL 02-93162229

SCONTO 7% SU CATALOGO DEI MIGLIORI TOUR OPERATOR

SCONTO 3% PER LA BIGLIETTERIA INTERNAZIONALE

**FOTO & FOTO DI VALENTINO SEDA**

VIA SEMPIONE 20 BARBALANA di LAINATE (MI) TEL. 02-9357390

SCONTO 30% SU LAVORAZIONI INTERNE.

SCONTO 15% SU LAVORAZIONI ESTERNE

**SPORTING AMERICAN CONTOURELLA**

PIAZZA DELLA REPUBBLICA 1/a TEL. 02-6571226 MILANO

VIA RAFFAELLO SANZIO 39 TEL. 02-4694904 MILANO

VIA GABRIELE D'ANNUNZIO 25 PERO TEL. 02-3534193

SCONTO ABBONAMENTO ANNUALE-SEMASTRALE DAL 10 AL 20%

TASSA DI ISCRIZIONE ANNUALE COMPRESIVA DI VISITA MEDICA E ANALISI DELLA FIGURA  
E 60000

**COMUNICAZIONE AI SOCI****ATTENZIONE**

Stiamo cercando di organizzare un torneo di Playstation. Chi fosse interessato o conosce qualche amico disposto a parteciparvi è pregato di comunicarlo alle persone sottoelencate. Un grosso ciao in attesa di vedervi numerosi.

Tony Paladini Officina P.O. Rho 2295  
Giovanni Morgana Officina P.O. Passirana 2489

**MERCATINO**

Vendesi n° 2 montain bike da bambino , marche Atala e Rolmar, ruote diametro 22 in buono stato. Telefonare a Volpi Francesco Officina P.O. Rho 2295.

Chi volesse vendere o acquistare qualche cosa, invii l' inserzione alla redazione, verrà pubblicata nel prossimo numero del Giornalino.

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100