

Il Giornalino

Trimestrale del Cral Azienda USSL-33 RHO
Giugno 1998 - numero 18



Buone vacanze !!!
Il Direttivo

ALLEANZA ASSICURAZIONI

Divisione Consulenza
Finanziaria & Previdenziale

1898-1998



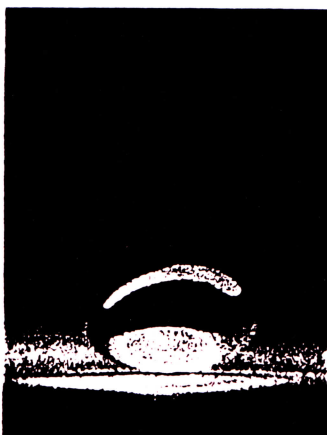
NOSTRI PRODOTTI

Chiedi al
Consulente
Alleanza



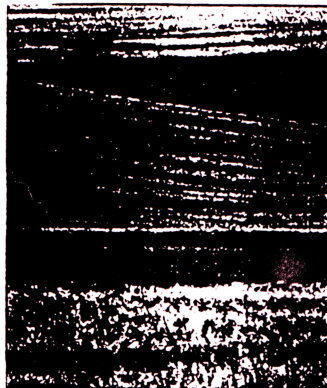
UNO DI
FIDUCIA

Da qualsiasi parte la giriate,
la troverete sempre vantaggiosa



 **ALLEANZA**
ASSICURAZIONI
Assicura e semplifica la vita

Polizze DRp Super
e DR Super
Per far crescere
il vostro futuro sereno



 **ALLEANZA**
ASSICURAZIONI
Assicura e semplifica la vita

Polizza Farpin
Costruite oggi
il domani di vostro figlio



 **ALLEANZA**
ASSICURAZIONI
Assicura e semplifica la vita

I nostri prodotti rappresentano una soluzione previdenziale che garantisce un capitale rivalutato o una rendita rivalutabile a scadenza, oppure, in caso di premorienza dell'assicurato, un consistente capitale che, per le polizze DRp si raddoppia o si triplica. Queste tariffe assicurano un'ulteriore maggiorazione del capitale grazie al premio di Fedeltà offerto agli assicurati che versano premi mensili superiori a 200.000 lire.

L'AGENZIA GENERALE di Rho
Chillari Domenico

Via Borsi, 2 Ang. Via Mazzo - 20017 - RHO

tel.: 02- 93.500.761

Organismi CRAL USSL 33 Rho

ORGANIGRAMMA CRAL U.S.S.L. 33 RHO

CONSIGLIO DIRETTIVO:

PASTORI ANGELO	PRESIDENTE	Emoteca	tel. 2325
PALEARI CARLO	VICE PRESIDENTE		
PANZITTA ANTONIO	SEGRETARIO	Affari Generali	tel. 2439
CARANNANTE ANTONIO		Officina Passirana	tel. 2489
MARINO RITA		Distretto di Lainate	tel. 9371983
PARENTE NICOLA		Personale	tel. 2566
VERONELLI TARCISIO		Farmacia	tel. 2275
TOFFANO STEFANO		S.I.S.	tel. 2544

COLLEGIO DEI REVISORI:

CANE' CLAUDIA	PRESIDENTE	Ragioneria	tel. 2431
AIRAGHI FRANCA		Personale	tel. 2566
ALBERGUCCI FRANCA		Personale	tel. 2567
LEVI LUDOVICA		Ragioneria	tel. 2435
SCHIEPPATI CESARINA		Accettazione	tel. 2357

DELEGATI DI SETTORE:

SETTORE 1:	SPETTACOLO E TURISMO	Panzitta-Marino-Carannante
SETTORE 2:	SPORT	Paleari-Pastori-Carannante
SETTORE 3:	CULTURA E INFORMAZIONE	Parente-Pastori-Veronelli

Come i nostri soci possono vedere, l'organigramma del nostro CRAL è cambiato. Infatti Pirola Roberto ha dato le dimissioni dalla carica di consigliere; a lui è subentrato Toffano Stefano. Un grazie a Roberto per il lavoro svolto e un augurio di buon lavoro al nuovo arrivato Stefano.

DITELO CON I FIORI a cura di Livia Arrigoai Palestra - sede di Passirana

Un mazzo di fiori ritagliato nel compensato può anche diventare un oggetto utile, oltre che decorativo, per fare un po' di ordine! Per appendere i mazzi di chiavi, oppure in cucina per gli strofinacci e le pattine ...

MATERIALE UTILIZZATO.

Un foglio di compensato 15x15 cm. con spessore di 6 mm.

4 ganci.

Tempere.

Lucido.

Carta vetrata.

Seghetto da traforo per legno.

Trapanino.

ESECUZIONE.

Ricopiare il disegno sopra il foglio di compensato o ricalcarlo con una carta a carbone, ripassando bene il contorno esterno, che sarà la guida da ritagliare.

Con il seghetto segare lungo il contorno, facendo bene attenzione alle parti sporgenti (petali e fiori).

Ripassare quindi dove si è ritagliato con la carta vetrata per rendere uniforme la superficie.

Praticare un piccolo foro nella metà della parte superiore del lavoro che servirà per appendere alla parete il lavoro ultimato.

Colorare con le tempere il disegno. Quando sarà asciutto passare una mano di vernice lucida per proteggerlo e renderlo più luminoso.

Ora mancano solo i ganci, (si possono utilizzare sia quelli a vite che quelli da inchiodare) applicarli a una distanza di almeno 2,5/3 cm dal margine inferiore del disegno.



QUATTRO ANNI SENZA DI LUI a cura di Paladini Tonj- Officina Rho

Quattro anni oggi senza di lui, il quinto inizia adesso. Nella primavera del 1994 la Formula Uno viveva come ai margini della realtà. L'anno era iniziato nel segno del dominio annunciato Senna-Williams. Un fatto obbligato: la stagione precedente era stata soffocata dal binomio Williams-Prost; quella ancora prima dall'accoppiata Williams-Mansel. Nel 1993 Alain aveva centrato il quarto titolo personale grazie alla superiorità incontrastata della monoposto inglese. Quasi troppo facile, non fosse stato per l'unico fasto impostogli da quel Senna: unico ribelle alle logiche di un campionato già scritto; vincitore di cinque gare con quella McLaren-Ford neppure paragonabile al carro armato Williams. Questa resistenza aveva centuplicato le fatiche di Prost, le aveva rese insostenibili anche per una sola corsa in più. All'arrivo di Ayrton in quello che era stato il suo abitacolo, anche Alain avrà pensato che era giusto così.

Il 1994 iniziava e già si poteva scrivere il lume del campione del mondo. Sarebbe stato il mondiale di Senna: anche il tifo più freddo al fascino del campione brasiliano sembrava accettarlo come un fatto dovuto. Ma il destino iniziò a dare segni strani già alla prima gara. Brasile: Senna in pole, come da copione. Michael Schumacher in prima fila al suo fianco. A fine gara, Schummy in cima al podio.

Per Ayrton, testa coda e ritiro. Strano ma niente di serio. Giappone, 17 aprile: Gp del Pacifico sul circuito TI ad Aida. Nuova pole targata Senna; poi Schumacher.

E riecco il destino: Ayrton tamponato; nuova vittoria di Schumacher a punteggio pieno nel mondiale. Il resto è storia. Feroce soltanto come le grandi catastrofi sanno essere. Primo maggio a Imola: Gp di San Marino. Le qualifiche segnano la terza pole consecutiva di marca Senna. Schumacher, ancora una volta, secondo in scia. Ma la tragica morte di Ratzemberger si abbatte come un fulmine. Sulla Formula 1, che nei week end di Gran Premio contava un lutto dal lontanissimo 1982 di Gilles e di Paletti. Probabilmente anche sulla sensibilità di Senna. Ed ecco nuovamente il destino, perfido nel suo mostruoso duplicarsi. Gara. Pochi giri e la Williams di Ayrton esce di pista. La prima sensazione che segue è di incredulità: pare assurdo non vedere Ayrton che esce dall'abitacolo con le sue gambe, come tante volte in passato. Invece affronta il suo ultimo spostamento appeso alle pale di un elicottero. Soltanto i medici sanno che ha il cranio trapassato dal braccetto di una sospensione. L'anima è già volata via: il corpo smetterà di lottare poche ore più tardi. E' un incubo a cui il mondo non vuole credere. E' una morte assurda, come tutte le morti che si ritenevano impossibili.

Quella morte ha cambiato non soltanto il senso di quella giornata, coronata dalla terza vittoria consecutiva di Schummy e della Benetton. Ha stravolto la fine di questo primo secolo da corsa. Al di là delle eccezionali capacità del pilota tedesco, con Senna ancora in pista le sue fortune sarebbero state meno rombanti.

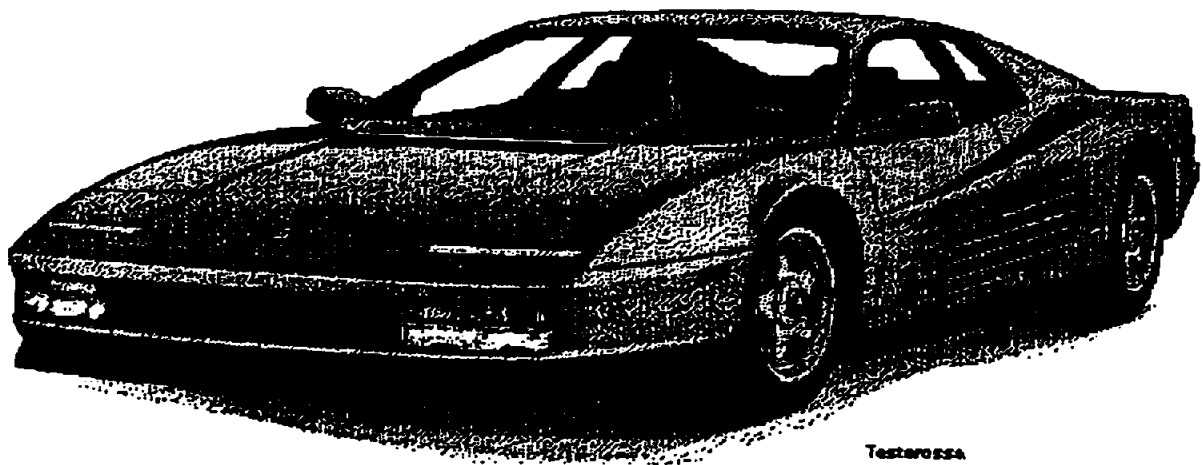
QUATTRO ANNI SENZA DI LUI a cura di Paladini Tony- Officina Rho

E' difficile accettare che con quella Williams Ayrton non avrebbe fatto meglio di Damon Hill, battuto da Michael all'ultima gara e non senza una collisione "delicata". Nelle corse i se e i ma non contano, ma magari anche la stagione successiva - marchiata nella realtà delle nove vittorie - nove di Schumacher - avrebbe avuto con Senna vivo, un esito quantomeno più combattuto. A quel punto, per il Senna forse cinque volte campione del mondo si sarebbero aperte le porte della Ferrari. Che a Maranello, Ayrton fosse l'oggetto del desiderio fin dai primi mesi della presidenza Montezemolo, non è mai stato un mistero, che Senna volesse arrivarci proprio nel 1996, a conquistare

quello che nei suoi piani sarebbe stato il sesto titolo iridato personale, è un fatto confessato a pochi intimi. Proseguendo sulla strada - antipatica - dei se e dei ma, senza l'incubo di quell' 1 maggio 1994 a Imola la Formula 1 oggi avrebbe un Senna in più. E forse l'avrebbe anche la Ferrari, che oggi è resa grande dal suo (di Senna) unico possibile e meritevole emulo: Schummy appunto.

A Imola, quel giorno, se ne è andato un uomo speciale, che nel suo essere "il" campione aveva sintetizzato il suo unico modo di essere uomo. Ci ha lasciati l'unico pilota che ci aveva fatto accettare quel suo bisogno di essere primo, sempre e comunque davanti a tutti, come un diritto interiore e non come una vanità. A maggio è iniziato per la Formula Uno l'anno 5 senza Senna.

Siamo tutti un po' più poveri.

**FERRARI.**

Il difficile compito dei genitori: aiutarsi e farsi aiutare

Mattia D'agostino - Radiologia Rho

Ad un certo punto, dopo un breve periodo di preparazione (la gravidanza, la conclusione delle pratiche per l'adozione, alcuni incontri per iniziare a conoscere i futuri figli adottivi) diventiamo genitori. Ma, anche se lo siamo di fatto, occorrono settimane, mesi, forse anni, per diventare genitori nei nostri sentimenti, nei nostri pensieri, nelle nostre capacità.

E a volte il desiderio di capire meglio, e di farci capire meglio, ci verrà proprio dalle difficoltà che incontriamo come genitori. Forse le continue richieste di nostro figlio ci hanno fatto sentire ansiosi, pieni di risentimento o insicuri.

Forse avere dei figli ci fa sentire in trappola, ma non abbiamo il coraggio di ammetterlo perché li abbiamo voluti noi, oppure perché ci sembra che "non dovremmo" pensare una cosa del genere.

Forse ci arrabbiamo di continuo con i nostri figli, al punto di dubitare di amarli come dovremmo, e questo ci fa sentire in colpa, e anche, a volte, anormali, perché nessuna delle persone che conosciamo ha mai espresso sentimenti del genere. O forse, semplicemente, abbiamo le idee confuse sullo sviluppo infantile e sulle funzioni di un genitore. Se tutto ciò ci fa sentire depressi, molto spesso abbiamo bisogno di aiuto, per noi e per i nostri figli.

Il fatto di aver bisogno di aiuto nasce da una realtà molto semplice: il mestiere di genitore è duro, e nessuno nasce con la capacità innata di svolgerlo. Abbiamo bisogno di informazioni, di incoraggiamenti, di compagnia.

Di acquisire certe abilità.

A volte abbiamo bisogno dell'intervento di un esperto.

Eppure il più delle volte non ci viene in mente di farlo. Non ci viene naturale, ci imbarazza.

Ci hanno educato a credere che quello che succede in casa riguarda solo noi.

Nessuno ci ha insegnato come si fa a chiedere aiuto.

Spesso ci sembra che i nostri problemi siano troppo banali e pensiamo che le strutture fatte per fornire aiuto siano solo finalizzate ai momenti di crisi, e non hanno né il tempo né l'interesse, né i mezzi per darci una mano nella nostra vita quotidiana.

Quindi finiamo per tenerci per noi i nostri problemi, ci isoliamo.

Spesso dobbiamo sfondare un'ulteriore porta: la nostra, quella che ci impedisce di chiedere aiuto con semplicità. Non è facile, perché, soprattutto al primo contatto, ci sentiamo così male che vorremmo solo poter depositare il nostro fardello nelle braccia di qualcuno.

Anche dopo aver trovato la via d'accesso giusta, spesso abbiamo l'impressione che la nostra presenza sia indesiderata.

Quando ci appoggiamo ad una "struttura" teniamo sempre presente che gli "esperti" sono esseri umani, in balia come noi di problemi e conflitti personali. Può succedere, per tutta una serie di motivi, che ci si trovi a disagio con la persona a cui ci siamo rivolti; può darsi che ci dia l'impressione che ci sia qualcosa che non va in noi, che le nostre percezioni siano sbagliate, che non "meritiamo" di essere aiutati.



Il difficile compito dei genitori: aiutarsi e farsi aiutare

Mattia D'Agostino - Radiologia Rho

Possiamo avere la sensazione che lo squilibrio di competenze tra noi e lo specialista sia eccessivo senza un valido motivo. In questi casi è importante non lasciar perdere.

Dobbiamo insistere perché ci venga chiarito quello che non capiamo, e continuare a spiegare di nuovo il nostro punto di vista, riaffermare i nostri desideri finché non siamo sicuri che ci abbiano prestato ascolto.

In molti casi la difficoltà di rapporto tra lo "specialista" e il "paziente" possono essere superate in modo positivo.

Anche per questo, come per tutti i rapporti, occorre tempo, non dimentichiamolo!

Ricordiamo che chiedere aiuto può essere un segno di forza, così come è un segno di forza offrire aiuto. Anche se il sapere e la competenza dovrebbero servire come strumenti e non armi, spesso chi li possiede è messo in una posizione di potere. L'aiuto non dovrebbe risultare avvilito né per chi lo dà né per chi lo riceve, né dovrebbe creare una situazione di dipendenza eccessiva e mortificante. Anche se chiedere aiuto può risultare a volte difficile e deprimente, il suo fine ultimo è di farci sentire più capaci di gestire la nostra vita.



VACANZE FOTOGRAFICHE a cura di Giuseppe Cecchetti Anatomia Patologica

Stanno arrivando le sospirate vacanze estive, occasione per rompere con i soliti ritmi lavorativi e per gettarci in avventure che, se vissute opportunatamente, lasceranno un po' di sole per tutto l'anno.

Un modo per rivivere le situazioni affrontate e i luoghi visti è quello di portarsi nella valigia una macchina fotografica. Chiunque affronti un viaggio è ormai dotato di simile strumento al punto che si può fare una sommaria suddivisione tra i fotografi di vacanza: quelli che vanno in vacanza per fotografare e quelli (più numerosi, spero ...) che in vacanza si portano la macchina fotografica. Se siete del primo gruppo è meglio che partiate da soli o circondati da persone che hanno lo stesso "vizio fotografico" altrimenti rischierete di rovinare le vacanze a chi vi sta accanto o quel che è peggio, una buona relazione.

Fatta questa premessa (forse scherzosa, ma neanche tanto) passo ad elencare altri utili consigli per chi si appresta a fotografare in vacanza.

Comperatevi le pellicole a casa, ormai dovrete sapere quali sono i negozi più economici e affidabili; in giro rischiate solo di trovare prezzi nettamente aumentati e non sarete sicuri della qualità delle pellicole.

Anche lo sviluppo e la stampa è meglio effettuarla presso i laboratori di fiducia ... si tratta di avere un po' di pazienza, ma è sempre meglio farsi sviluppare un rullino a Milano che nel Kurdistan o a Prato Nevoso.

Le pellicole vanno tenute possibilmente al fresco; non potendole riporre in frigorifero alla temperatura di 4-6 °C è comunque assolutamente vietato lasciarle in autovettura sotto il solleone, dove le temperature possono salire sopra i sessanta gradi.

Se andate al mare o nel deserto, occhio alla sabbia perché ... questa penetra dappertutto e piccoli granellini possono bloccare i movimenti meccanici; è quindi opportuno tenere la macchina fotografica il più possibile al riparo in borse ermetiche o più semplicemente in contenitori plastici ed estrarla solo per fotografare.

E' ovvio che se volete fotografare i fondali marini è necessario proteggere la macchina con degli appositi involucri (se ne trovano anche a prezzi modesti), che vi permettono di fotografare anche sott'acqua.

Tenete presente che le pellicole devono essere di tipo particolare con uno spettro di sensibilità ... tarata per la luce subacquea, esistono e non sono proprio da disprezzare, le macchinette usa e getta adatte per tali riprese.

Per chi va in montagna consiglio invece di non portarsi attrezzature troppo pesanti, di usare un filtro Sky Light e se possibile un buon filtro polarizzatore che eliminerà le luci parassite e renderà le vostre immagini più sature e brillanti.

Il Gruppo Click '96 augura buone vacanze e invita tutti a fare tante e belle fotografie ricordandovi che a settembre-ottobre si effettuerà il 3° Concorso Fotografico, dove verranno premiate e poi esposte le foto più belle.

VITA CULTURALE

E' LA VITA CHE REGOLA IL DESTINO E IL SUCCESSO DEGLI SCRITTORI

Laura Dondoni - Squadra di supporto

Dietro la fortuna dei grandi letterati di ogni tempo, oltre al genio e alla bravura, c'è sempre un episodio legato alla loro esistenza che ha contribuito a renderli famosi.

Spesso ci chiediamo cosa determini il successo di un libro. Ad esempio, se consideriamo la storia di questo secolo che volge al tramonto, vediamo che in fondo ad ogni successo c'è un fatto non strettamente legato alla letteratura. Sotto questo profilo avevano ragione quegli studiosi che, nel considerare un'opera importante, partivano sempre dalla vita dello scrittore per arrivare alle sue opere. Una posizione questa, nettamente rifiutata da Benedetto Croce, il quale sosteneva che l'opera di uno scrittore la si dovesse studiare e capire senza uscire dai confini della poesia e della letteratura o, meglio ancora, fuori dal prodotto dell'ingegno. Ma, a parte questo autorevole giudizio, come spiegare, invece, il grande successo di Gabriele D'Annunzio, all'inizio del nostro secolo, senza prendere atto del suo periodo mondano (considerato a quei tempi alquanto scandaloso), e soprattutto senza le sue leggendarie imprese di guerra?

Naturalmente bisogna distinguere fra successo decretato dalla critica e successo determinato dai lettori. Ma, venendo ai nostri giorni, come non dire che il grande successo di Cesare Pavese è stato scatenato dal suo suicidio e da quello che ha permeato quel tragico evento: gli amori, l'infelicità e la disperazione?

A conferma di questo risulta ancora più evidente la natura del successo riportato da Pasolini: così come Pavese ebbe il suo successo, soprattutto all'estero, per il dramma della sua esistenza, allo stesso modo Pasolini non sarebbe diventato un "MITO" internazionale se prima non ci fossero stati i suoi "ragazzi di vita" e quel tragico incidente che gli è costato la vita.

A conferma di questa distinzione fra due tipi di successo, valga il caso di Elio Vittorini il quale, per aver avuto una vita normale, fuori dai clamori della stampa, è stato ben presto dimenticato e mai più ripreso e ripresentato come è avvenuto, invece, per altri scrittori molto meno importanti, per i quali a ogni scadenza veniva colta l'occasione per l'ennesima rivisitazione.

Lo stesso discorso vale per Jack London il quale non avrebbe avuto cotanto successo se prima non avesse avuto una vita avventurosa e non avesse fatto diversi mestieri che, con la letteratura, non avevano niente a che fare.

A questo riguardo, merita una citazione Eugenio Montale, il quale, pur essendo vissuto "umilmente", si era studiato un modo singolare per ottenere un supplemento di attenzione da parte di un pubblico più vasto; in poche parole dimostrò di conoscere molto bene i meccanismi del successo e della fama.

Come si può vedere da questi brevi esempi, è anche la vita che regola il destino e il successo della letteratura così come le "ombre" (intese come esperienza di vita) non sono meno importanti della "luce" (intesa come prodotto dell'ingegno).

INTERNET a cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Internet (n° 14).

Creare e mettere in ordine i propri Bookmark.

Uno dei modi più efficaci per usare Internet è quello di creare dei propri bookmark (segnalibri, ovvero una raccolta di indirizzi di pagine Web).

Quando la lista dei link interessanti si allunga, diventa indispensabile raggrupparli in cartelle e sotto-cartelle, solitamente per argomento.

Il modo di organizzare i Bookmark è un po' diverso nei vari browser sul mercato; in particolare mi soffermerò sui due più utilizzati: Netscape Communicator 4.04 e Internet Explorer 4 (per le versioni precedenti, comunque, non ci sono differenze rilevanti).

NETSCAPE COMMUNICATOR

In Netscape Communicator si sceglie "Communicator" dal Menù principale (barra superiore) e quindi "Bookmarks" dal successivo menù a discesa. Apparirà un sottomenù che permette, con "Add bookmark", di aggiungere l'indirizzo della pagina che si sta visitando alla lista dei propri bookmarks.

Un modo rapido per aggiungere un nuovo link è quello di cliccare sul simbolo (rappresenta un piccolo foglio giallo con un segnalibro verde a coda di rondine) alla sinistra della scritta "Location" e trascinarlo tenendo il tasto sinistro del mouse premuto, fino a raggiungere la piccola icona (rappresenta una cartelletta aperta con un segnalibro verde a coda di rondine) affiancata alla scritta "Bookmarks" e, infine, la cartelletta o la sottocartelletta prescelta (appariranno mano a mano che si fa scorrere il puntatore sopra le icone relative).

Se si usa "Add Bookmark" dal menù, il link sarà aggiunto in fondo alla lista dei propri bookmarks, e potrà essere messo in ordine in un secondo tempo (è un altro modo rapido per aggiungere nuovi link).

Selezionando "Communicator", quindi "Bookmarks", si può scegliere "Edit Bookmarks": apparirà una finestra in cui è intuitivo creare cartelle, spostare indirizzi salvati e ordinare ogni cosa.

Il Menù "File" permette di scegliere un "New Bookmark" (nuovo segnalibro), una "New Folder" (nuova cartelletta) o un "New Separator" (nuovo separatore).

Nel caso di un nuovo bookmark apparirà una finestra di dialogo in cui è possibile scrivere il titolo del bookmark stesso, il suo indirizzo o URL, le note descrittive (facoltative) e infine leggere eventuali dati dell'autore.

Creando una nuova cartelletta verrà chiesto di darle un nome, e si potranno inserire delle brevi annotazioni.

INTERNET

Il separatore è una linea che, se ben usata, può migliorare l'aspetto dei bookmarks; meglio non abusarne, specie all'inizio.

Col menù "Edit" si possono selezionare, spostare, copiare e cancellare indirizzi Internet memorizzati; l'ultima opzione, "Bookmark Properties", permette di modificare titolo, indirizzo e note del bookmark memorizzato in precedenza e selezionato (lo stesso vale per le cartelle, a parte l'indirizzo).

Col menù "View" possiamo ordinare automaticamente i bookmarks per nome, indirizzo, data di creazione e data dell'ultima visita. Inoltre si può scegliere "Update Bookmarks", che permette di controllare una selezione di bookmarks o tutti i bookmarks, allo scopo di verificare se l'indirizzo esiste ancora o è stato modificato (per fare questo bisogna essere in linea).

Il consiglio è di ordinare manualmente i propri bookmarks e salvare il file relativo su un dischetto oppure sull'hard disk con un altro nome.

Il file che contiene i bookmarks è un file in formato ".htm"; il nome di default è "bookmark.htm" (ma lo possiamo cambiare, scegliendolo poi come file principale).

Consiglio vivamente di sperimentare modifiche e riassetamenti automatici solo su una copia del file.

Per cercare il file bookmark.htm nel proprio hard disk, la prima volta, è utile usare la funzione "trova" del menù Avvio, e annotare la localizzazione (e magari creare un "collegamento" al file sulla scrivania).

Per cambiare le impostazioni, ad esempio per usare una propria pagina di default all'apertura del browser, si deve andare in "Edit", quindi in "Preferences", infine scegliere "Navigator": attivare il pulsante alla sinistra della scritta "Home page" (in alternativa si può scegliere una pagina vuota, blank, o l'ultima pagina visitata) e scrivere nella casella "Location" il percorso sull'hard disk del file desiderato (meglio se in formato ".htm", in modo tale da contenere, ad esempio, i link più usati); se il percorso è lungo o non noto, con il pulsante "browse" si può navigare nel proprio hard disk e scegliere facilmente il file da inserire (il percorso verrà memorizzato automaticamente).

Alle cartelle si daranno nomi brevi e descrittivi (es.: Musica, Storia, Attualità, Scienze, Medicina, Sport, Giornali e così via).

Una cartella particolare dei Bookmark, predefinita, è quella che compare automaticamente nella "Barra degli Strumenti Personale" (è la terza barra dall'alto nella parte superiore della finestra di Netscape Navigator, sempre che si stiano usando le impostazioni di default): qui si potranno vedere, sotto forma di piccole icone, i bookmarks salvati nella "Toolbar Folder".

Questa barra è molto comoda se utilizzata solo per gli indirizzi web più usati (pochi ma scelti).

INTERNET

INTERNET EXPLORER

Nella versione originale i bookmarks sono chiamati "Favorites".

C'è un apposito Menù a discesa, nella barra più alta che contiene la scelta "Add to Favorites": questa selezione permette di aggiungere in fondo alla lista l'indirizzo del sito web che si sta visitando. Selezionando "Organize Favorites" possiamo organizzare in cartelle e sotto-cartelle gli indirizzi salvati. Le due opzioni successive riguardano i channels (non sono strettamente legate ai bookmarks personali; ne parlerò in un prossimo articolo).

Nella parte bassa del menù "Favorites" appariranno le cartelle nell'ordine da noi predisposto: questo permette di eseguire una scelta rapida degli indirizzi (identificati da un titolo, che possiamo modificare a nostro piacimento).

Quando si sceglie "Add Favorites" apparirà una finestra di dialogo che chiederà di dare un nome all'indirizzo; cliccando sul pulsante "Create in" apparirà una ulteriore finestra di dialogo che permetterà di scegliere la cartella dove si vuole salvare l'indirizzo.

Quando si sceglie "Organize Favorites", appare una finestra di dialogo ben nota a chi usa Win 95, nella quale si possono facilmente creare cartelle e sottocartelle in cui riporre gli indirizzi, individuati dal titolo che abbiamo deciso di dare.

In Internet Explorer si può premere il pulsante Favorites (caratterizzato dall'icona di una cartella con l'asterisco), così si avranno i propri favorites in una colonna a lato della finestra principale di navigazione nel web.



PRIMAVERA IN MUSICA a cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

Interrompo nuovamente il racconto delle nove sinfonie di Beethoven (meglio "diluirlle" perché non sono argomento agevole e facile da trattare) inserendo una parentesi che penso più lieve e comunque più in armonia con il periodo dell'anno in cui è prevista l'uscita del nuovo numero del giornale. Parleremo allora della Primavera in musica e di quale diversa interpretazione ne abbiano dato alcuni tra i più famosi compositori, riferendoci ad opere sicuramente molto note e ad altre che lo sono assai meno. Il tema della cosiddetta "musica a programma", nel cui ambito può essere compresa anche la forma più esplicitamente "descrittiva", è da sempre dibattuto in relazione al significato stesso della composizione musicale. In quanto espressione diretta e non mediata dell'anima dell'artista - una cosa "in se" e nel contempo applicazione rigorosa di tecniche - si è molto discusso sulla sua (supposta) non idoneità alla rappresentazione didascalica, oggettiva, della realtà. Come ho già avuto modo di accennare in alcuni articoli precedenti, continuo a ritenere assolutamente libera la nostra sensibilità quindi

anche la possibilità di creare delle libere associazioni tra suono, immagine e pensiero. Nessuna difficoltà, allora, a trattare la nostra Primavera in musica.

Mi pare doveroso iniziare con Vivaldi (1679-1741) e con le sue arciconosciute "Quattro Stagioni". Le Quattro Stagioni sono l'elemento centrale del gruppo di concerti intitolato "Il cimento dell'armonia e dell'invenzione". Siamo nei primi decenni del '700 e Vivaldi si trova a Mantova, lontano dal tumultuoso ambiente veneziano; un luogo ideale per trovare quella quiete e serenità che poi sgorgheranno dalle note delle "stagioni". In questa composizione, esplicitamente descrittiva nell'intento, Vivaldi confermò la sua fama di grande innovatore utilizzando, per la prima volta nella storia della musica, gli archi per "parlare e dipingere", al posto delle voci e dei tradizionali fiati. E' al virtuosismo dei solisti di viola e violino, infatti, che l'autore affida il compito di introdurre

elementi descrittivi quali il canto degli uccelli o addirittura il mormorio di un ruscello. La Primavera vivaldiana è una rappresentazione oggettiva, "pittorica", del gioioso risveglio della natura dopo il freddo inverno: il canto della natura, il sopravvenire di un improvviso temporale, il riposo del pastore, le danze dei giovani che festeggiano l'avvento della bella stagione. L'uomo non è figura centrale in questa composizione: lo è l'ambiente che lo circonda, descritto con talento e maestria, in un linguaggio universale e senza tempo. Un balzo di quasi un secolo e ci troviamo di fronte a Beethoven (1770-1827), alla sua Sonata per violino e pianoforte op.23 "Primavera" ed alla eterna melodia della Sinfonia n.6 "Pastorale". La sonata per violino fu completata nel 1801 e dedicata al conte Von Fries, amico e mecenate. A dir la verità dizione, "Primavera" non compare affatto nel manoscritto originale e probabilmente non fu mai usata dall'autore. Si tratta quasi certamente di un termine comparso nelle edizioni successive, omaggio alla natura solare e lirica dell'opera e del primo movimento in particolare.



PRIMAVERA IN MUSICA a cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

E' comunque certo che l'opera volesse esprimere una forte gioia di vivere e quindi il nome Primavera che ormai la identifica, non ci appare affatto fuori luogo. Una "forte gioia di vivere", abbiamo detto; meglio sarebbe dire "un forte desiderio di reagire alla vita". Fu infatti nel 1801 che il Maestro realizzò che i disturbi dell'udito che lo tormentavano ormai da tre anni, non sarebbero mai passati, ma erano solo l'inizio di un inarrestabile viaggio verso la sordità completa. E' il periodo del famoso "testamento di Heiligenstadt" (un paesino di villeggiatura nei dintorni di Vienna), nel quale è ben percepibile la terribile angoscia dell'artista di fronte alla tremenda prospettiva. La musica composta da Beethoven in quel tempo non poteva dunque evitare di esprimere le sue tribolazioni e le sue paure. Ma anche l'enorme forza vitale del Maestro, il suo senso eroico della vita, la sua

incrollabile fede nello spirito e nella mente dell'uomo, non potevano essere repressi. Ecco dunque la sonata "Primavera": un lirismo forte, passionale; una malinconia che non è mai abbandono languido (l'adagio del II movimento); una grande vitalità e una prorompente "volontà" di speranza (lo scherzo ed il rondò finali).

La Sinfonia n.6 "Pastorale" (in questo caso il nome è dell'autore) fu eseguita per la prima volta nel 1808. E' del primo tempo che vogliamo occuparci maggiormente perché è quello legato al tema della primavera. Si tratta di un inno alla pace ed alla serenità che riproduce quei sentimenti gioiosi e senza preoccupazioni, che il Maestro provava all'arrivo della primavera allorquando, lasciata Vienna, poteva recarsi in campagna. Si percepiscono chiaramente immagini di vita campestre, per altro volute espressamente dal compositore, che al tempo stesso avverte trattarsi "...più di sentimenti che di pittura dei suoni", mentre lascia all'ascoltatore "...di stabilire a suo piacere le singole situazioni" suggerite dalla musica. La melodia è quella di un canto tradizionale croato che pur sottoposto alla più raffinate variazioni, non perde mai le caratteristiche di campagnola

serenità, semmai accentuate dal trattamento strumentale e ritmico. Il filtro delle immagini evocate è, diversamente dal barocco vivaldiano, sempre e comunque la sensibilità dell'uomo. Dice bene uno storico della musica dell'inizio del secolo (H.von der Pfordten, 1929): "In tutte le opere di Beethoven c'è un programma latente. Nessuna è forse priva di legami con qualche avvenimento esteriore, con qualche esperienza di vita; ma nessuna vi è appiccicata. Ciascuna scaturisce dall'intera personalità del Maestro".

Ancora pochi decenni in avanti ed incontriamo un giovane Tchaikowsky (1840-1893) compositore di una piccola serie di pezzi pianistici intitolati "Le Stagioni", certamente un'opera minore e poco conosciuta. Scusate la parentesi, ma a chi conoscesse ed amasse il Tchaikowsky del Lago dei Cigni, della Bella Addormentata, del Concerto per violino e delle sinfonie, consiglio vivamente l'ascolto di queste composizioni minori e di quelle cameristiche in particolare, un altro mondo, un altro autore, un intimismo dolce e profondo molto coinvolgente. Le Stagioni dunque. Sono brevi e semplici acquarelli musicali che in realtà formano un vero calendario (ogni pezzo è riferito ad un mese dell'anno).



PRIMAVERA IN MUSICA a cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

La primavera comprende dunque quattro brani : un Marzo caratterizzato dal dolce canto di un uccellino, un Aprile più nervoso ed inquieto (la versione inglese riporta l'insolito titolo "hepatica"), un Maggio rilassato con la trasognata visione del sole di mezzanotte, un Giugno ormai caldo e sonnolento descritto con le note di una barcarola. A chi fosse interessato, voglio segnalare l'esecuzione "live" di M. Pletnev (1985 - cd Kniga, 1991). Concludiamo il nostro pezzo "stagionale" con la grande Sagra della Primavera di Stravinskij (1882-1971). La composizione è un insieme di "quadri della Russia pagana" ed è fondamentalmente ispirata alla millenaria idea secondo la quale la vita nasce dalla morte. La prima parte è dedicata all'Adorazione della vita" (Nozze, le danze degli adolescenti, il gioco del rapimento, i giochi delle tribù rivali); la seconda al sacrificio della fanciulla al dio della primavera (celebrazione degli avi e danza sacrificale dell'eletta). In un'epoca in cui l'avanguardia musicale, rappresentata dalla Francia di Debussy e Ravel, si caratterizzava per l'estrema raffinatezza, il rituale primitivo di Stravinskij, accompagnato da una musica fatta di violenti contrasti, suscitò notevoli perplessità e reazioni contrastanti. Alcuni vi vedevano una celebrazione degli istinti più bassi e selvaggi dell'uomo; altri rimanevano sconvolti dall'eccessivo "rumore" dell'orchestra. Comunque la si voglia sentire, dall'ascolto della Sagra della Primavera sprigiona una forza nuova e geniale che volta le spalle a tutte le sofisticazioni della musica contemporanea, simboliste o espressioniste. A questa estetica presiedono poi un mestiere eccezionale. Tutto è prodigiosamente controllato, dominato e calcolato: la straordinaria violenza tellurica, i bruschi contrasti e le contrapposizioni di colori forti, le danze incantatorie. Due grandi e diverse interpretazioni: Bernstein con la Israel Philharmonic Orchestra (1977) e, senza ironia, Walt Disney, nella prima parte dell'immortale Fantasia (dirigeva Stokowky).



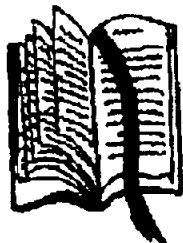
COMPAGNI DI VIAGGIO a cura di Giovanni Pistone - P.S.

"Chi vuole spiegare l'olocausto deve concepirlo come una fase evolutiva della storia tedesca".

Da "I volenterosi carnefici di Hitler".

SE QUESTO E' UN UOMO di Primo Levi.

Testimonianze di vita, che in via autobiografica ci presenta l'uomo sotto il flagello della guerra e della persecuzione. Protagonista suo malgrado di una storia che lo costringe al ruolo di vittima, egli trova nel suo dolore inerme la radice di una dignità profonda. E' un romanzo autobiografico nato dall'urgenza morale di testimoniare la spaventosa e disumana realtà della vita in un lager. Il libro è diventato ben presto una specie di classico della letteratura contemporanea, dato che il nostro tempo, purtroppo, è stato a lungo "distratto", nei confronti dell'olocausto, nel quale centinaia di migliaia di uomini sono stati segregati e torturati nei campi di concentramento, e altre centinaia di migliaia vi hanno trovato la morte. Un classico che ci fa rivivere l'esperienza dell'autore come un'esperienza morale, che è insieme giudizio della fenomenologia del male e del dolore, e costante fermezza nel richiamarsi ai valori di civiltà per cui un uomo è un uomo.



LA PAROLA EBREO di Rosetta Loy.

Attraverso gli occhi di se stessa bambina, l'autrice ripercorre gli anni della persecuzione. Ebreo: una parola che l'autrice sente pronunciare da bambina e che subito la colpisce. Negli anni trenta, all'epoca della sua infanzia felice, le persone a cui quella parola viene attribuita vivono un'esistenza apparentemente normale. Eppure, mentre per lei le giornate continuavano a scorrere serene, tra impegni scolastici e giochi della villeggiatura, per loro si prepara l'inconcepibile. Loro, i portatori innocui e innocenti della parola "ebreo". In una narrazione sobria e distesa, l'autrice, ci richiama alla nostra colpa storica, come deve fare chiunque voglia guardare con verità e con coraggio ai problemi di quegli anni.



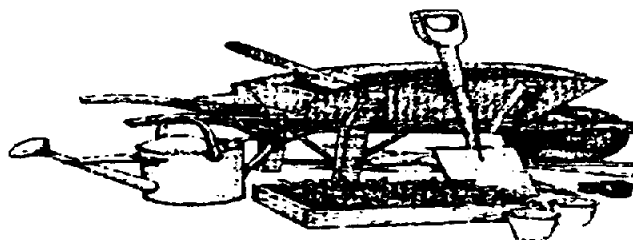
BONSAI a cura di Giovanni Pistone - Pronto Soccorso

MELO

PROPAGAZIONE: per seme. Raccogliere i frutti maturi e farli appassire al fresco; lavare i semi e stratificarli in sabbia. Seminare a fine autunno (novembre-dicembre) in terra soffice. Il tempo di germinazione varia a seconda della specie di innesto. Questa è la tecnica più impiegata. A metà marzo si pratica l'innesto a gemma, laterale, a spacco o per approssimazione. Tutti danno buoni risultati.

CURE CULTURALI:

- luce. Il melo ama la posizione in pieno sole tutto l'anno.
- temperatura. Il melo resiste bene al gelo e resiste al grande caldo.
- ventilazione. Tollera il vento.
- contenitore. I meli hanno bisogno di contenitori piuttosto profondi, decorativi con motivi che si adattano ai fiori, smaltati nei toni dell'azzurro e del verde pallido o non smaltati color terracotta.
- mondata. Eliminare qualche pomo affinché l'albero non ne sopporti troppi. In caso di fruttificazione abbondante, togliere un terzo dei frutti per evitare di esaurire la pianta. Togliere le foglie che non sono cadute durante l'autunno, perché in essi si possono annidare dei parassiti.
- accrescimento. Abbastanza rapido anche se coltivato in vaso.
- rinvasi. Tutti gli anni, in primavera, al momento del risveglio vegetativo; ogni due anni per i meli vecchi.
- substrato. Una buona quantità di terra vegetale e terra di giardino (metà e metà) ai quali si può aggiungere sabbia o torba.
- legatura. Legare da primavera all'autunno, proteggendo la corteccia con rafia.
- annaffiatura. Bagnare più abbondantemente al momento della formazione dei bottoni fiorali, ridurre l'acqua quando l'albero è in fiore e riprendere con abbondanza nella fase successiva.
- nebulizzazione. Bisogna bagnare per spersione tutto l'albero quando si annaffia, salvo nel periodo di fioritura.
- concimazione. In primavera, dopo la fioritura, usare concime organico a lenta cessione, preferibilmente in forma liquida o in polvere. In autunno ridurre la frequenza e aumentare la dose.



CUCINA a cura di Marco Bassi - Pediatria

To, la cucina e l'amo

Cari amici del gruppo pesca, questa volta siete voi la mia fonte di ispirazione per le ricette di questo numero. Il pesce che normalmente viene consumato sulla nostra tavola è quasi sempre di mare e quindi raramente si ricordano le ricette, per altro molto gustose, per il pesce d'acqua dolce. Ebbene, voglio colmare questa lacuna e cercando tra i miei appunti di ficcanaso nelle altrui cucine, ho scovato quanto segue. Le dosi di ogni ricetta si intendono per sei porzioni.



Anguilla alla borghigiana

Togliete la pelle all'anguilla e tagliatela a tocchetti di 5 - 6 centimetri. Con la testa e la coda fate un fumetto leggermente profumato con parte del sedano, della carota e della cipolla. Infarinare i tocchetti di anguilla e friggerli in una padella di ferro con l'olio, indi far scolare bene il grasso adagiandoli in un colino.

Tritate sedano, cipolla, carote e aglio e fateli imbiondire con il burro in un tegame largo ; adagiatevi l'anguilla fritta non sovrapponendo i tocchetti uno sull'altro. Aggiungete la foglia di alloro ed il vino e lasciate evaporare a fuoco vivace.

Bagnate con il fumetto, aggiustate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso con il tegame coperto. Prima di servire, cospargete con il prezzemolo tritato.

- 1 Kg di anguilla
- 180 cc di barbera
- 50 gr di burro
- 50 gr di olio
- 40 gr di cipolla
- 40 gr di sedano
- 30 gr di carota
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo tritato
- farina bianca
- sale



Bocconcini di carpa marinata

Tagliate a pezzi la carpa dopo averla squamate, eviscerata e rivata di coda e testa, mettetela a marinare per 24 ore con l'olio, il basilico, l'alloro, il succo di limone, il sale e il pepe.

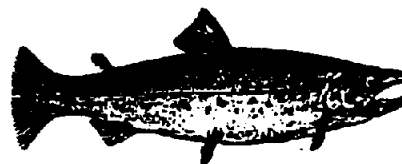
In un tegame scaldare il burro e aromatizzarlo con la cipolla e l'aglio; togliete questi aromi e fate cuocere delicatamente le carpa da ambo i lati. A cottura ultimata irroratele con la marinata.

- 800 gr di carpe
- 20 gr di olio
- 70 cc di succo di limone
- 40 gr di burro
- 60 gr di cipolla
- 4 foglie di basilico
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe



CUCINA a cura di Marco Bassi - Pediatria

1 luccio da 1 Kg
 60 gr di olio
 100 gr di olive
 100 gr di peperoni sott'olio
 1 spicchio di aglio
 1 cucchiaio di aceto
 prezzemolo
 pan grattato
 sale e pepe



Luccio in salsa

Pulite e lavate il luccio. asciugatelo completamente e passatelo nel pan grattato; cuocerlo sulla griglia per circa 20 minuti. Preparare intanto la salsina con un bel mazzo di prezzemolo, olio, lo spicchio d'aglio, sale, pepe e aceto.

Disponete il luccio già tagliato in sei porzioni in una pirofila, ricoprite con la salsina aggiungendo le olive e i peperoni a listarelle.

Luccio in salsa all'agro

In una pirofila soffriggete nell'olio il trito ottenuto dalle cipolline, lo scalogno e l'aglio. aggiungete le acciughe e fate spappolare il tutto a fuoco bassissimo aiutandovi con una forchetta. Versate parte del vino, le uvette, che avrete prima fatto rinvenire in acqua tiepida e avete poi strizzato bene, i pinoli, sale e pepe e portate a bollore. Disponete i tranci di luccio e versate il rimanente vino, coprite la pirofila con carta oleata e ponetela in forno a 200°, lasciate cuocere per 20 minuti e servite caldo.

Questo piatto può essere servito anche freddo, con una piccola variante si presta ad essere un ottimo antipasto per la stagione estiva.

Scolate il luccio e disponetelo su un piatto da portata fondo, aggiungete al sugo colato l'aceto e lo zucchero, portate a bollore e versate il tutto sul pesce. Lasciate raffreddare e servite.

1.8 Kg di tranci di luccio
 150 g di olio
 120 cc di vino bianco secco
 50 gr di uva sultanina
 60 gr di pinoli
 30 cc di aceto
 15 gr di zucchero
 12 cipolline
 3 scalogni
 5 spicchi di aglio
 4 acciughe sotto sale
 abbondante prezzemolo
 sale e pepe

CUCINA a cura di Marco Bassi - Pediatria

Pesce gatto con i piselli

In una padella mettete a rosolare il trito di cipolle con l'olio ed il burro. aggiungete quindi i pesci gatti. Lasciateli rosolare perfettamente da ambo le parti e bagnate con il vino, aggiungendo sale e pepe. Continuate la cottura con l'aggiunta dei piselli, precedentemente scottati in acqua salata, e i pelati schiacciati. Servite i pesci gatti in un piatto da portata con la loro salsa disposta sui lati. Si può sostituire il pesce gatto con l'anguilla senza altra variazione della ricetta.

6 pesci gatti
500 gr di piselli
50 gr di burro
120 gr di cipolle tritate
40cc di vino rosso
150 gr di pelati
20 gr di olio
salvia e rosmarino
sale e pepe

Agoni in carpione

Liberate i pesci appena pescati dalle squame e dai visceri, lasciateli riposare per sei o sette ore leggermente aspersi di sale; poi frigeteli in abbondante olio.

Quando sono stati fritti, metteteli in un recipiente di terracotta e, prima che si raffreddino versateci sopra dell'aceto fortissimo in cui avrete fatto bollire le verdure, gli aromi e le spezie.

Lasciate il recipiente coperto per cinque o sei ore e quindi eliminate l'aceto. Disponete gli agoni in un'altra terrina, a strati e in ordine alterno, frapponendo foglie di alloro o di mirto o di cedrina secondo i vostri gusti.

agoni
farina bianca
olio
aceto
carota
sedano
alloro
aglio
cipolla
rosmarino
timo
pepe in grani
chiodi di garofano
cannella in stecca

Spuma di trotelle alla bacche di ginepro

Cuocete i filetti di trota in acqua salata ed aromatizzata con verdure e qualche goccia di limone, frullatele e poi aggiungete il burro, il gin, il sale, le bacche di ginepro; lavorate ben bene il composto sino a che sia omogeneo. Mettete il composto in uno stampo e lasciate riposare in frigorifero per alcune ore. Sformate e servite accompagnando con delle fette di pane di segale leggermente riscaldate.

1.2 Kg di filetti di trota
250 g di burro
5 o 6 bacche di ginepro
alcune gocce di gin
sale
Spuma di trotelle alle bacche di ginepro

Alla prossima



Marco Bassi

CALCIO a cura di Angelo Cetta - Ambulatorio di Odontoiatria**IL TRIONFO**

Ai miei amici calciofili: ben tornati!

Sono tante le cose da raccontare; iniziamo subito a raccontarvi dei nostri risultati sportivi. L'Ospedale di Rho (ex USSL 33) sponsorizzato CRAL 33 ha vinto il proprio campionato con nove punti di vantaggio sulla seconda e dodici punti sulla terza classificata. Miglior attacco, miglior difesa, (quindi ottimo centrocampio) una sconfitta e due pareggi, per il resto tutte vittorie.

Non è stato un successo ma un "TRIONFO".

Ora, cari ragazzi, (e sottolineo ragazzi) se volete che continui la storia calcistica del nostro ente dovete iscrivervi presso i nostri responsabili. Fatelo e vi divertirte!

Io, parlo a titolo personale, ufficializzo sulle pagine di questo giornale, il mio definitivo ritiro dal calcio a undici (attenzione: rimane il calcetto). Molti di voi diranno che era ora e condivido appieno il loro giudizio.

E' finita una lunga era per me; devo dirvi, però, che non rimpiango nulla.

Tanti amici (Paolo Pacilli aveva diciotto anni quando entrò a far parte della squadra e Paleari era ... magro), tanti nemici, (non ho un carattere docile, soprattutto in campo), tanti avversari (quante botte ragazzi!!!). Tanti ricordi, uno su tutti, Angelo Colombo, tante vittorie e qualche sconfitta (ancora mi bruciano). Però è stato bello fare sport insieme a dei compagni per arrivare ad un risultato comune.

Non mi piace fare liste di nomi da ricordare e salutare; li unisco tutti in un caloroso abbraccio "sportivo" (Bruno non farti illusioni di altro tipo).

Ora sta a voi, cari lettori, attivarvi, così leggeremo ancora notizie calcistiche.

Un velenoso augurio anche agli storici ladroni Juventini (questa volta hanno scippato l'Inter) per la loro finale di Coppa dei Campioni. Il goal non "visto" contro l'Empoli e il rigore su Ronaldo nella sfida del 26 aprile (quest'anno siamo a cinque "sviste" arbitrali importanti) è solo l'ultimo atto di una rappresentazione che si è svolta in molti stadi italiani.

Cambiano i registi (gli arbitri) ma i protagonisti sono sempre loro (gli Juventini) e così noi poveri tifosi di tuttaItalia "mogi, mogi" (o Moggi, Moggi) dobbiamo assisterà al solito campionato falsato.



CALCIO a cura di Angelo Cetta - Ambulatorio di Odontoiatria

Chiudo con un pensiero alla finale di Coppa Uefa di mercoledì 6 maggio. Ai tifosi laziali (non abituati) raccomando di non portare con sè oggetti pericolosi come zappe, vanghe, forconi o cibi che propagano odori nauseabondi (come caciotte o caponate) e a loro dedico questa poesia:

"Nato e cresciuto sopra le montagne,
sto poveraccio faceva er pecoraro;
se nutriva de ricotta e de castagne,
e parlava sortanto cor somaro.
A Roma c'e viniva a fa la lagna
sotto Natale, perchè era zampognaro,
ma, vedemmo che qua cera la cuccagna,
lassò er paese, de ricchezze avaro,
Roma l'aripuli come' n paino
ma ie rimasta l'aria de campagna
e puro er tanfo de cacio pecorino!
Mo' tifa pe' la Lazio, er signorino,
veste elegante e dice: "So' Romano".
Ma ce l'ha scritto in faccia ch'è burino."

CIAO A TUTTI !!!

Un tifoso Romanista



CALCIO a cura di Angelo Cetta - Ambulatorio di Odontoiatria

PER CONTINUARE LA GLORIOSA STORIA DELLA NOSTRA SQUADRA DI CALCIO, STIAMO CERCANDO GIOVANI E MENO GIOVANI VOLENTEROSI PER RINFORZARE LA NOSTRA COMPAGINE. SE VORRAI PARTECIPARE POTRAI ISCRIVERTI ENTRO IL 15 GIUGNO PRESSO I SOTTOINDICATI RESPONSABILI.

LA QUOTA DI ISCRIZIONE E' DI £120000.

CERCHIAMO INOLTRE PERSONE DISPONIBILI PER CARICHE DI DIRIGENTE ACCOMPAGNATORE.

PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

MARIO DE MAIO P.S. Tel. 2200

TONY PALADINO OFFICINA RHO Tel. 2295

ANTONIO CARANNANTE OFFICINA PASSIRANA Tel. 2489



**CLASSIFICA FINALE
TEMPO LIBERO**

**CALCIO
CRAL 33 AZIENDA USSL**

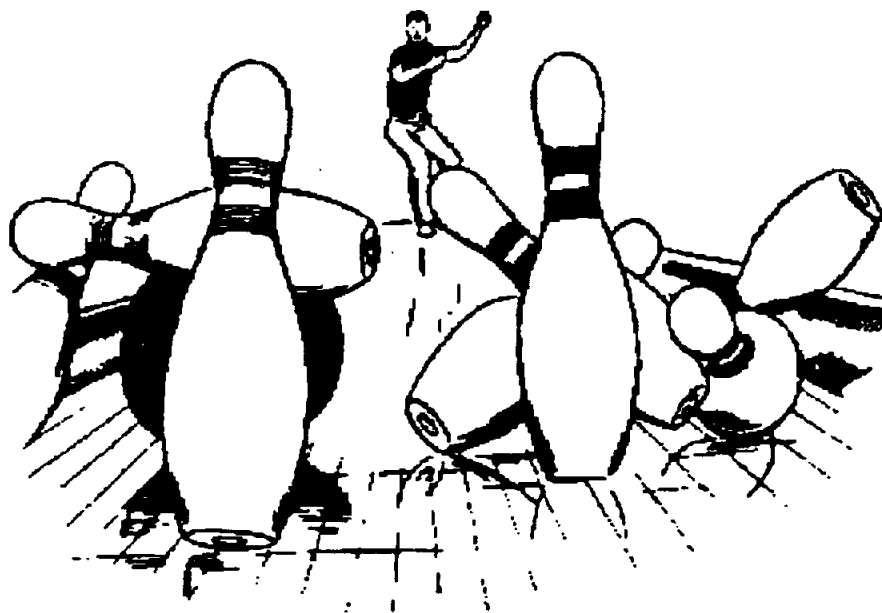
SQUADRA	PUNTI	GIocate	VINTE	NULLE	PERSE.	GOAL FATTI	GOAL SUB.	DIF. RETI	PENA-LITA'
CRAL USSL 33	47	18	15	2	1	51	12	39	0
CRAL LLP.P.A.B.	38	18	11	5	2	41	24	17	0
CARIPARMA	29	17	8	5	4	21	12	9	0
A.C. GARABOMBO	26	18	7	5	6	40	29	11	0
HARD CORE	25	18	7	4	7	22	38	-16	0
EQUIPE 94	21	18	5	6	7	25	36	-11	0
CENTRO BOCCE	20	18	6	2	10	40	34	6	0
IMMOBIL. S.PAOLO	16	17	3	7	7	16	30	-14	0
A.C. BECCARIA	12	18	2	6	10	31	54	-23	0
LESA AMBROSIANA	10	18	2	4	12	22	40	-18	0

BOWLING a cura di Giacomo Castronuovo - Trasporti


Il 16 aprile si è svolta la seconda gara del IV torneo di bowling che ha visto vincitore Guaraldo Cesare con 450 birilli. Secondo, a soli 200 birilli, si è classificato Rossoni Fiorenzo che anche per questa volta non è riuscito a salire sul gradino più alto del podio. Terzo classificato, Ferrario Roberto, che ha perso la sfida con sua moglie che si è classificata, nella gara femminile, davanti a lui.

Al primo posto, fra il gentil sesso, si è classificata, Adami Catia che nell'ultima partita ha recuperato ben 70 birilli dalla seconda classificata Fava Lucia. Terzo posto per una nuova entrata, Ruscigno Paola che con l'esperienza in reparto (ortopedia) è riuscita ad ingessare la traiettoria della sua boccia.

Vi aspetto numerosi alla gara del 11 giugno.



BOWLING a cura di Giacomo Castronuovo - Trasporti

		CLASSIFICA GENERALE DOPO LA 3° GARA	BOWLING CRAL 33 AZIENDA USSL
CLASSIFICA FEMMINILE			
CLASSIFICA	NOMINATIVO	PUNTEGGIO	
1°	ADAMI CATIA	781	
2°	FAVA LUCIA	779	
3°	BONELLO PIERA	733	
4°	GARAVAGLIA ANNA	644	
5°	BERGANTIN ROSY	642	
6°	RUSCIGNO PAOLA	623	
7°	PURICELLI TIZIANA	582	
8°	SIMINETTA ADELE	546	
9°	PICCININI GIACOMA	543	
10°	DONDONI LAURA	540	
11°	TRIFIRO' DOMENICA	482	
12°	CARRINO CARMELA	300	
13°	GERLA LUISA	298	
14°	VOLPI NICOLETTA	272	
15°	BORGHETTI IVANA	260	
16°	TALATICO FILLY	215	
CLASSIFICA MASCHILE			
1°	FERRARIO ROBERTO	901	
2°	GUARALDO CESARE	885	
3°	ROSSONI FIORENZO	866	
4°	RINGOLI ANGELO	797	
5°	GALVANO ROBERTO	788	
6°	DIMA ENZO	786	
7°	PEROTTA GIANNI	729	
8°	MONTORFANO GIORGIO	727	
9°	ROSSONI THOMAS	657	
10°	PONZIANELLI ALBERTO	598	
11°	PALEARI LUIGI	389	
12°	ZUCCA TORQUATO	352	
13°	RISCHIO PIETRO	328	

BOWLING cura di Giacomo Castronuovo - Trasporti

Il giorno 18 Aprile il C.R.A. ha organizzato una partita di bowling, erano 10 partecipanti.

La partita è stata entusiasmante.

I grandi totalizzarono il doppio di noi piccoli, ma c'era una signora di nome Paola, si facevano due tiri a ciascuno bambino o ragazzo (bravo anche le scorie e nominano ai lentamente).

Prima di iniziare la partita si poteva giocare e giocare con altri giochi, i primi classificati hanno ricevuto un Trofeo, invece gli altri hanno ricevuto un pallone i maschi, le femmine invece una zaino.

(Madina Bruschi)

CICLISMO a cura di Antonio Ceriani - Cucina**ESCURSIONE IN BRUGHIERA**

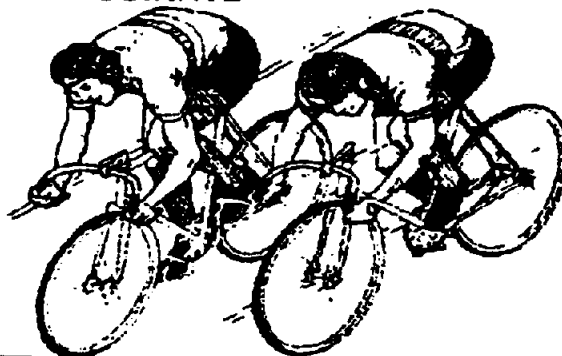
Cari amici, in questo spazio riservato alla bicicletta, non parleremo dell'attività cicloturistica del gruppo (anche perché siamo all'inizio della stagione e gli argomenti sono pochi), ma vi propongo un'escursione facile che può essere effettuata con biciclette di qualsiasi tipo, sia da città che fuoristrada, da grandi e piccoli su un percorso pianeggiante per una lunghezza di poco superiore ai 10 km, quindi facile per muovere le prime pedalate con amici.

La partenza è da LENTATE SUL SEVESO dalla piazza della Chiesa Parrocchiale e all'Oratorio di S. Stefano. Eretto dal Conte Stefano Porro, l'oratorio conserva pregevoli affreschi del quattrocento lombardo. Dopo aver attraversato il fiume Seveso su di un ponte sterrato nei pressi del Mulino Foppe, si affronta il primo sentiero e si raggiunge in breve Mulino Farabino, già nel territorio del comune di Carimate, per attraversare ancora il Seveso e procedere verso Carnago in prossimità del depuratore delle acque. Sosta obbligata è alla Cascina Mocchirolo e all'omonimo Oratorio anch'esso costruito dalla famiglia Porro, il quale conserva poco dell'antico splendore, in quanto gli affreschi furono donati alla pinacoteca di Brera.


L'itinerario ci porta verso Cascina Malisco, che è l'area delle gobbe argillose adatto agli appassionati di mountain bike estremo. Per i ciclisti più tranquilli, il percorso non riserva sorprese; dopo le cascine Bianca, Colombera e Malpaga si torna verso Carnago nei pressi delle cave Cattaneo e Gallese, quest'ultima ancora attiva; due chilometri di comodo asfalto ci portano di nuovo a Lentate.

A completamento di questa escursione, potete visitare Villa Cenaco ex Villa Stoppani di proprietà delle suore del Cenacolo (suore dello stesso ordine di quelle presenti in ospedale).

Il circuito che vi propongo, non richiede doti atletiche specifiche né particolare resistenza fisica, inoltre offre interessanti scorci sulla Brughiera Briantea, che grazie al terreno argilloso era un tempo culla di mulini e fornaci.

SCHEDA TECNICA**LUNGHEZZA: 12.5 KM****TEMPO DI PERCORRENZA: 1.5 ore****CARATTERISTICHE: FACILE -PIANEGGIANTE****STRADA STERRATA: 85%**

CICLISMO a cura di Antonio Ceriani - Cucina

	CLASSIFICA GENERALE	CICLOTURISTI CRAL 33 AZIENDA USSL
CLASSIFICA		
CLASSIFICA	NOMINATIVO	PUNTEGGIO
1°	BORSANI GASPARINO	303
2°	MASSERONI RENATO	235
3°	CERIANI ANTONIO	235
4°	RADAELLI RODOLFO	235
5°	DELLA MURA TULLIO	235
6°	RADICE PIETRO	235
7°	FAVALLI MARIO	165
8°	ROSSETTI DONATO	145
9°	VOLPI FRANCESCO	138
10°	PISTONE GIOVANNI	90
11°	MORELLI ALFREDO	75
12°	CECCHETTI GIUSEPPE	75
13°	PARINI FAUSTO	75
14°	BERRA GIANNI	70

PESCA cura di Rambaldi Armando - P.S.**PESCE GATTO** (*ictalurus melas*)**Descrizione :**

Ha il corpo allungato a sezione tondeggiante nella parte anteriore, compressa in senso laterale nella parte posteriore.

Colorazione:

scura, tendente al nero sul dorso, bianca-giallastra sul ventre.

Particolarità:

grossa testa appiattita, con ampia bocca munita di otto lunghi barbigeri: pinne laterali e dorsali acuminate, in grado di provocare punture molto dolorose.

Taglia:

in Europa supera raramente i 40 centimetri

Distribuzione in Italia:

essenzialmente distribuito alla pianura padano-veneta

Habitat :

preferisce le piccole raccolte d'acqua stagnante (lanche, fossi, cave) a fondo melmoso frequenta però corsi d'acqua e canali a debole corrente.

Regime alimentare :

tipico predatore, si alimenta soprattutto di pesci e delle loro uova, di anfibi e dei loro stadi larvali.

Carattere :

abbastanza socievole nei giovani, poi solitario.

Un bidone degli americani:

gli americani meritano sincera gratitudine dei pescatori europei per averci fatto dono di due splendidi esemplari di pesce: la trota IRIDEA ed il PERSICO- TROTA


L'America ci ha però rifilato anche notevoli bidoni, il persico sole ed il dannosissimo pesce gatto, infatti queste due specie di pesci, sono specializzate a mangiare le uova e gli avanotti degli altri pesci.

Come si pesca:

la pesca al pesce gatto non richiede attrezzature sofisticate, basta una canna con mulinello e del filo robusto, un amo di proporzioni marinesche, per le esche non ci sono problemi, (vermi, interiora di pollo, piccoli pezzi di fegato) se il gatto ha voglia di mangiare va bene tutto.



PESCA a cura di Rambaldi Armando - P.S.

 CLASSIFICA GENERALE DOPO LA 3° GARA		PESCA CRAL 33 AZIENDA USSL		
CLASSIFICA				
CLASSIFICA	NOMINATIVO	CATTURE	TOT. PESO	TOT. PUNTI
1°	BODINA	17	3930	20930 1° ass.
2°	LAINO	15	4440	19440 1° sett.
3°	BAGGI	15	3750	18750 1° sett.
4°	NASUELLI	14	4740	18740
5°	ARRIGO M.	13	3270	16270
6°	ZUCCA	12	3380	15380
7°	RAMBALDI	11	3200	15200
8°	AGRINI	10	2460	12460
9°	CAMPAGNA	10	2410	12410
10°	AMATO	9	2530	11530
11°	DE MAIO M.	9	2050	11050
12°	BORRONI	8	1890	9890
13°	ARRIGO L.	8	1780	9780
14°	GUARALDO	7	1970	8970
15°	TREVAINI	7	1710	8710
16°	BOSONI	7	1740	8740
17°	MONTORFANO	6	1960	7960
18°	FANAN	6	1470	7450
19°	DELFI	6	1410	7410
20°	MERLONI	5	1290	6290
21°	DE MAIO	5	1240	6240
22°	CARRINO	4	1190	5190
23°	ROSSATO	4	920	4980
24°	CASTRONOVO	3	880	3880
25°	BOSONI N.	2	540	2540

LA PAGINA DEL BRIDGE

a cura di Maurizio Cagno - Pediatria

Le serate settimanali al tavolo verde del Bridge diventano sempre più rare minacciando seriamente di annullare i soddisfacenti progressi compiuti dalla coppia Mauro-Roberto. Ma il gioco del bridge non ammette deroghe! Si invita pertanto la spudorata coppia a una maggiore partecipazione e si auspica che nuovi concorrenti (che non siano assolutamente capaci di giocare) partecipino numerosi alle nostre sedute.

Proseguendo nello schema di dichiarazione naturale, che è simile ma non uguale allo Standard Italia, si prende in esame la seconda dichiarazione dell'apertore di UNO A COLORE.

Come si ricorda l' apertura di 1 a colore si effettua con un minimo di 11-12 P.O. e un massimo di 20 P.O. con qualsiasi distribuzione. L'apertore, dopo una risposta del compagno, si impegna con la seconda dichiarazione a descrivere la forza e la distribuzione della propria mano, differenziando le risposte in seminegative e positive.

SECONDA DICHIARAZIONE DOPO RISPOSTA AMBIGUA O SEMINEGATIVA

-con mano bilanciata debole di 11-15 P.O.

- a) sulla risposta di uno a colore si dice 1 S.A.
- b) sulla risposta di 1 S.A. si passa
- c) sulla risposta di uno a colore si ripete lo stesso colore a livello di 2.

-con mano bilanciata forte di 19-20 P.O.

- a) sulla risposta di uno a colore si dichiara senza atout a salto (2 S.A.) senza appoggio quarto. (sulla risposta di 1 quadri si dichiara 2 S.A e non 4 Quadri.
- b) sulla risposta di 1 S.A. ancora 2 S.A. (perchè con mano debole si deve passare)
- c) sulla risposta di uno a colore nobile, con appoggio quarto, 4 nel colore nobile.
- d) sulla risposta di uno a colore nobile, con appoggio quarto, si può effettuare una cuebid (bicolore di 19-20 P.O., con appoggio quarto nel colore del compagno e fermo di primo giro nel colore nominato alla seconda dichiarazione).

-con mano semibilanciata:
(5-3-3-2) di 12-14 P.O.

sulla risposta di uno a colore si dichiara 1 S.A.

-con mano semibilanciata:
(5-3-3-2) di 15-16 P.O.

sulla risposta di uno a colore si ripete il colore di apertura.

-con mano semibilanciata
(5-3-3-2) di 17-18 P.O., nobile:

si apre nel nobile e su 1 Picche o 1 S.A. si dichiara 2 S.A.

-con mano semibilanciata
(5-3-3-2) di 19-20 P.O., nobile

si apre nel nobile e su 1 Picche o 1 S.A. si dichiara 3 S.A.
Questa dichiarazione non è nè forzante nè conclusiva

LA PAGINA DEL BRIDGE a cura di Maurizio Cugno - Pediatria

- con mano semibilanciata (5-3-3-2) di 19-20 P.O., minore: viene trattata come una bilanciata da rever, per cui si apre e su qualsiasi dichiarazione di uno a colore si dichiara a salto 2 S.A.
- con mano monocoloro debole di 12-15 P.O. su qualsiasi risposta del compagno si ripete il colore 'apertura
- con mano monocoloro forte 19-20 P.O.: si ripete a salto il colore d'apertura, a doppio salto nel nobile di oppure con una cue-bid.
- con mano bicolore debole di 12-16 P.O.: si apre nel colore più lungo e si dichiara successivamente il secondo colore a livello di 1, o anche a livello di 2 se di rango inferiore
- con mano bicolore forte di 17-20 P.O.: si licita il secondo colore, maggiore di quello dell'apertura a livello di 2 (mano di rever) oppure licitando il secondo colore, inferiore a quello di apertura, a salto a livello di 3.
- con mano tricolore debole con 12-14 P.O.: si dà l'appoggio a livello nel nobile oppure lo si dichiara
- con mano tricolore media con 15-16 P.O.: si dà l'appoggio a salto nel nobile oppure lo si dichiara
- con mano tricolore forte con 17 P.O. e più: si dà l'appoggio a doppio salto nel nobile oppure lo si dichiara.

E' sicuramente più facile giocare che cercare di imparare a memoria queste logiche del bridge naturale. I cari saluti di sempre.

AGGIORNAMENTO CONVENZIONI 1998 a cura di Antonio Carannante -
officina sede di Passirana



*Si porta a conoscenza
a tutti i soci che i negozi riportati in questa
pagina hanno rinnovato la convenzione per l'anno
1998*

Veronelli Viaggi. Agenzia di viaggi via Meda n°55 Rho. Sconti dal 4 al 10%

***DARMON LINE.** Maglieria via G. Bensi n° 2/8 Milano .Sconto del 40%*

Casa degli Sport. Articoli e abbigliamento sportivo Corso Europa 136 Rho. Sconto del 15%

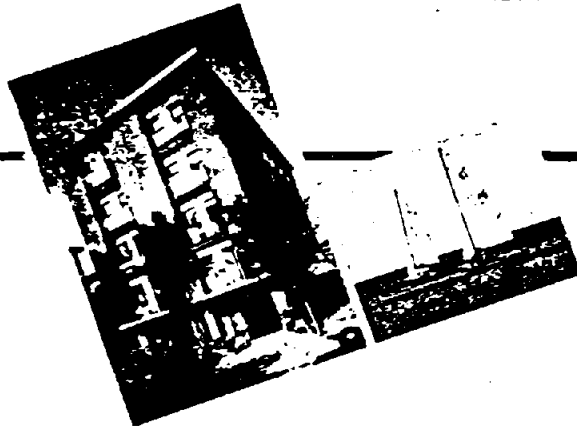
Beauty Planet. Centro estetico abbronzatura Rho Center Corso Europa angolo via Capuana .

Centro Sportivo Molinello. Utilizzo campi da Tennis. Sconto 50%

Ai soci che intendono andare in vacanza con persone che non possono iscriversi al CRAL, ma che comunque vogliono usufruire delle agevolazioni BluCard- sconto del 10% sulle proposte maggiori tour operator, sconto noleggio auto Hertz ecc...: possono ricevere la tessera al costo di lire 30.000

Per ulteriori informazioni e chiarimenti contattare Antonio Carannante Tel 2489

PROPOSTA



**** Hotel RIZ**
Viale Milano, 37
I - 47033 CATTOLICA (Rn)

1998

**OFFERTA SPECIALE SETTIMANA
AZZURRA**

fino al 14.06.98

Lit. 365.000

dal 14.06 al 04.07.

Lit. 405.000

dal 04.07 al 31.07. e

dal 23.08 al 30.08.

Lit. 475.000

*Pensione completa con ombrellone e lettino a
spiaggia compresi. Tessera trasporto trenino
urbano in omaggio.*

Hotel RIZ

Dir. Fam. DELLA CHIARA - Tel. (0541) 961821 - Fax (0541) 953099 - Tel. Priv. (0541) 963493

MERCATINO ... DELLE VACANZE

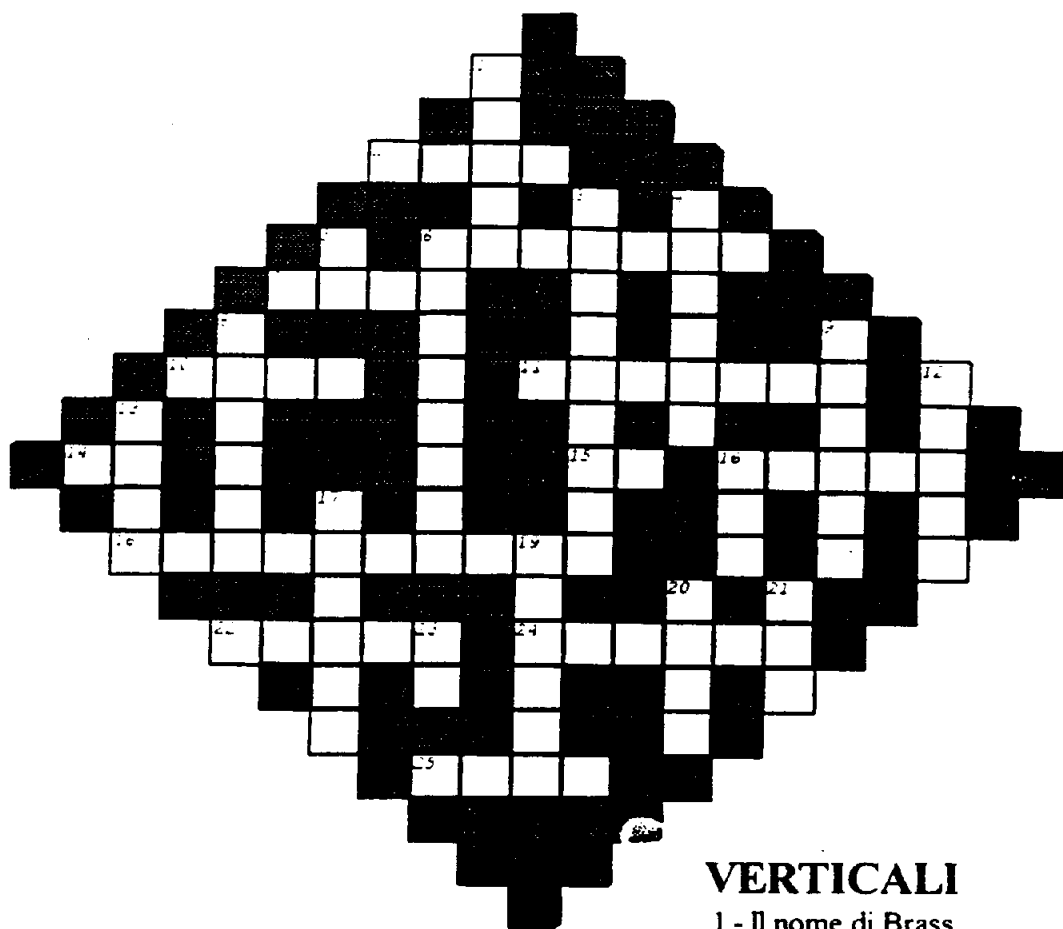
AFFITTASI

VILLINO IN CALABRIA PER IL MESE DI LUGLIO CON SEI POSTI LETTO A 100 METRI DAL MARE IN VILLAGGIO TURISTICO.
PER INFORMAZIONI TELEFONARE AL 9314637

AFFITTASI

VILLINO IN CALABRIA PER LA SECONDA META' DI LUGLIO CON QUATTRO POSTI LETTO A 200 METRI DAL MARE IN VILLAGGIO TURISTICO. PER INFORMAZIONI TELEFONARE AL 9314637

CRUCIVERBA a cura di Luciano Rossetti - Pronto Soccorso



ORIZZONTALI

- 2 - Regina degli stagni
- 6 - Il nome di Benigni
- 7 - Arma per scagliare le frecce
- 10 - Da una farina per fare la polenta
- 11 - Nanni attore e regista
- 14 - Preposizione semplice per dentro
- 15 - Iniziali della Parietti
- 16 - In Italia è temperato
- 18 - Sviluppo continuo e graduale
- 19 - e a capo.....
- 24 - Cristina della televisione
- 25 - Raggruppa donatori di sangue(sigla)

VERTICALI

- 1 - Il nome di Brass
- 3 - Oscillare nel vuoto
- 4 - L'Università
- 5 - Sigla di Crotono
- 6 - Patrizia presentatrice
- 8 - Lo sport di Del Piero
- 9 - Cantone svizzero
- 12 - Un'arma per la scherma
- 13 - La prima di Nichetti
- 16 - Club-Alpino-Italiano
- 17 - La Tina del rock
- 19 - La città del sole e del mare
- 20 - Lo sport con la mazza
- 21 - Un parente stretto
- 23 - Sigla di Oristano

CRUCIVERBA a cura di Luciano Rossetti - Pronto Soccorso

