

Il Giornalino

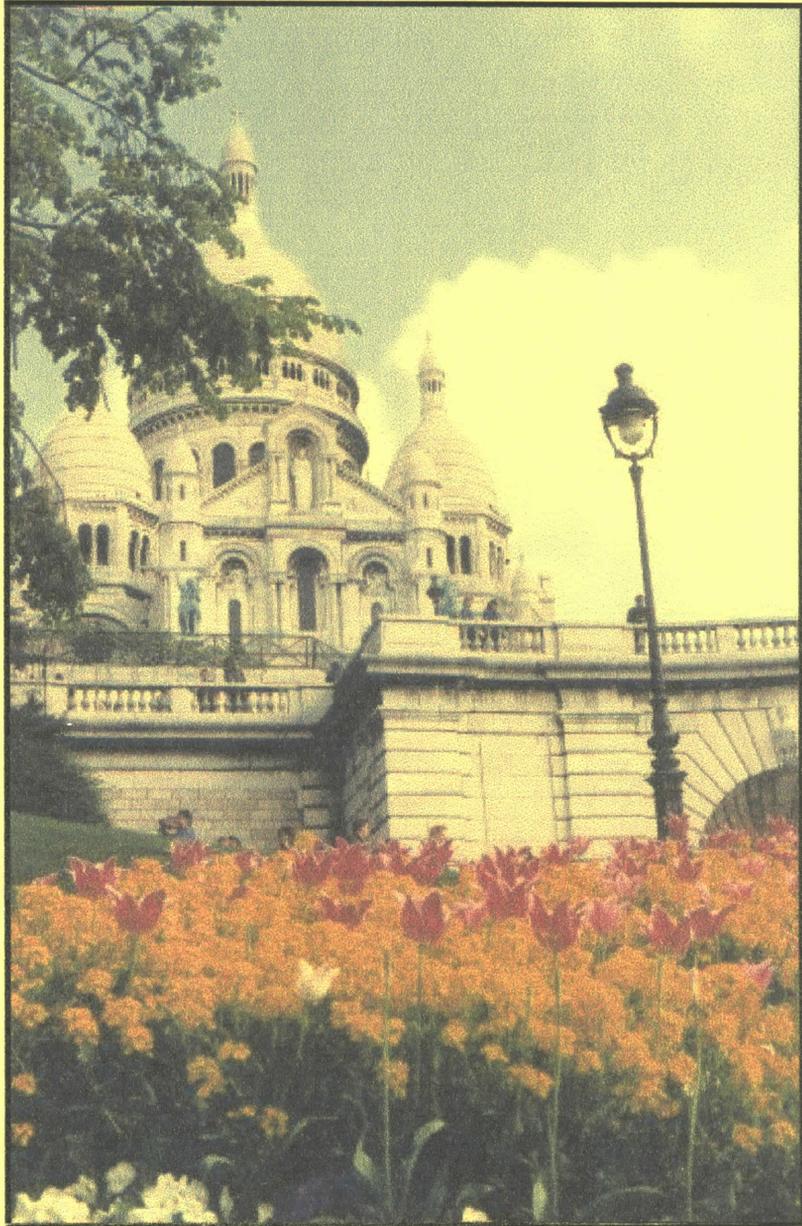


Foto: Michele Potenza

Trimestrale del Cral Degli Operatori
Socio Sanitari del Rhodense
Marzo 2003 - numero 37
Anno VIII

Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli *Operatori Socio Sanitari del Rhodense* VII anno n° 37 Marzo 2003
Indirizzo Web <http://digilander.libero.it/cralrho> E-mail: cralrho@libero.it

In questo numero *Sommario*

	Pagina
EDITORIALE	2
TUTTI INSIEME A RITMO DISPORT	3
AMAREZZA	4
AMINATA TRAORE' L'IMMAGINARIO VIOLATO	5/7
COMUNICAZIONE AI SOCI	8/9
CUCINA: BERE ARTE CHE DONA GIOIA ALLO SPIRITO	10/15
IDEE : RIFLESSI DI PLASTICA	16
INTERNET : FOTOGRAFIA DIGITALE	17/18
LIBRI	19
CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ANNUALE	20
MUSICA CLASSICA	21/23
MUSICA ROCK	24/25
BRIDGE	26/27
FOTOGRAFIA	28/29
MONTAGNA	30
GRANDE SCHERMO	31/33
RECENSIONI TEATRALI	34/35
PROGRAMMA SPETTACOLI E TEATRO 2003	36
PROGRAMMA ATTIVITA' GRUPPI ANNO 2003	37
CONVENZIONI	38/40
MERCATINO	41



La Redazione

Direttore : *Angelo Pastori*

Composizione : *Luciano Rossetti*

Correttore di bozze : *Laura Dondoni - Germana Garbo*

Stampa : *Adriano Bertola*



Stampato in Proprio

EDITORIALE: Una candelina e ... finalmente buone notizie.

Un saluto a tutti i nostri soci e finalmente un editoriale che porta solo "buone notizie". Prima buona notizia è la fiducia che anche per l'anno 2003 ci avete dato iscrivendovi al nostro cral, infatti abbiamo superato il numero di iscritti dell'anno 2002 arrivando a 84-5. Questa fiducia, per noi componenti del direttivo, viene interpretata come una approvazione del nostro operato e della bontà delle nostre proposte. La seconda "buone nuove" è che il nostro sito ha compiuto un anno. Abbiamo avuto un po' di problemi "tecnici" dopo il passaggio di consegne dal Dott. Amboldi, creatore del sito, ad un componente del nostro direttivo. Per un po' di tempo, infatti, non siamo riusciti ad aggiornarlo costantemente, ma questo problema dovrebbe essere superato; un'altra nota positiva riguardante il sito è anche il numero elevato di "contatti" in questo anno di vita; la nostra speranza è che molti di questi contatti siano dei soci.

A questo proposito, con quest'anno, per rendere più capillare l'informazione riguardante i nostri programmi cercheremo, tramite la posta elettronica, di inviare tutte le proposte, viaggi, gite, comunicazione, gare ecc. che il direttivo e i gruppi hanno programmato a beneficio dei soci.

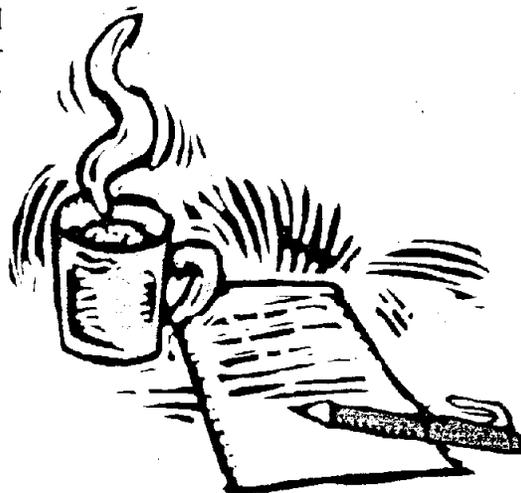
La terza buona notizia è quella che finalmente siamo riusciti a trovare, dopo "tanto penar", una sede espositiva per il P.O. di Rho, situata in luogo più consono sia per i soci che per gli espositori.

Quarta buona notizia è il ritorno dopo la maternità di due nostre collaboratrici, Livia e Raffaella; un buon rientro a loro accompagnato da un grazie per aver confermato ancora la loro collaborazione con il nostro notiziario.

E in fine un augurio ai neo papà, Angelo e Tony, due componenti del direttivo, per l'arrivo di Mattia e Michael.

Questo è il punto della situazione, vi comunichiamo inoltre che abbiamo scritto una lettera per chiedere un incontro con il nuovo Direttore generale, che speriamo avvenga il più presto possibile, così avremo modo di presentarci ufficialmente, di esporgli i nostri programmi e di chiarire i problemi non ancora soluti; vedi il "famoso capanno" ai bordi del campo di calcio del P.O. di Passirana, ma per queste notizie ci aggiorniamo al prossimo editoriale.

Ciao a tutti.



Tutti insieme a ritmo di ... sport ! A cura di Laura Dondoni-Squadra di Supporto

Che la musica stimoli e influenzi l'attività umana è ormai provato scientificamente: il ritmo musicale è infatti in grado di influire su quello cardiaco, ma anche sul "potenziale" muscolare del nostro corpo. Per non parlare dell'azione sulla mente: basti ricordare che la musica acuisce le diverse funzioni percettive e viene impiegata anche a scopi terapeutici, come accade anche nel caso della musicoterapia. E lo sport, con le sue discipline vecchie e nuove, ha saputo tener conto di queste importanti caratteristiche. Ad esempio, a proposito del connubio tra musica e danza, oggi le proposte sportive basate appunto sulla danza sono molteplici e in continua evoluzione. Tra le ultime novità c'è la "Harmony dance", una nuova disciplina che mira alla buona tonicità muscolare abbinata alla calma mentale e la "Metaphysical dance" che mira anch'essa all'armonia di corpo e mente. C'è solo l'imbarazzo della scelta: se cerchiamo il nostro "io" più profondo, queste sono le discipline più indicate, se invece cerchiamo più movimento possiamo dedicarci al Funky, al Jazz o all'Hip Hop. Queste ultime discipline si concentrano sull'allenamento fisico, utilizzando tutta l'energia della musica e applicando passi di danza adatti a tutti. E i risultati coreografici e sportivi che si possono raggiungere sono a dir poco sorprendenti. Vogliamo dedicarci ad attività più "dure" e dinamiche come la boxe, un tempo riservata per lo più agli uomini? Al riguardo le ultimissime discipline nate in palestra si chiamano "Aeroboxe" (o kit boxe) "Power strike" e "Water combact" (o kardio combact) che rivalutano questo sport (la box appunto) eliminandone l'aspetto cruento. I colpi, infatti, sono riservati al sacco, oppure colpiscono l'aria o l'acqua, e tutto a suon di musica!

Se tanta foga spaventa, per chi ama il divertimento c'è sempre "l'Acquagym" la ginnastica in acqua accompagnata dalla musica che ormai da anni è stabilmente sulla cresta dell'onda

Buon allenamento a tutti !



Amarezza

A cura di Attilia Villa - Rianimazione P.O. Rho

Potenti del mondo, che spendete
parole trasportate dal vento
destinate a persone
dal cuore ormai arido e triste
che ancora spera.
Encomiabili nella vostra cultura ma
altresi ignoranti, ditemi:
cos'è la fame?
Non lo sapete
Le vostre pance sono piene.
Cos'è la guerra?
Non lo sapete:
Le vostre vite in gabbie dorate e
protette
conoscono solo un granello di sabbia
di cosa sia la guerra.
E come sono i corpi dilaniati
da mine antiuomo?
Forse, conoscete tutto
ma la vostra diplomazia è falsa
nei patti d'alleanza.
Importante è il potere
conquistato con belle parole:
e i fatti?
Solo fantasmi.
Encomiabile è chi non chiede niente
ma lancia un grido d'aiuto per porre fine
agli orrori.
Chirurgo di guerra
Con infinite risorse nel cuore
e tanta rabbia per atrocità
inutili e stupide
E voi?
Allodole per ciechi.
Basta col fetore di morte:
Far risplendere il sole dove
il buio è più nero della pece
e parole trasportate nel vento
in quei posti lontani
dove in gelide notti le stelle
accendono
la speranza del domani.



Aminata Traoré. L'immaginario violato

A cura di Mario Villa-CUP Passirana

Aminata Traoré, L'immaginario violato, Ponte alle Grazie, Milano, 2002, € 12.50, ISBN 88-7928-598-X

Molti si domanderanno: chi è Aminata Traoré? Domanda legittima, che anche io mi sono posto prima di comprare questo libro. Sulla copertina l'autrice è presentata come "la più grande voce africana contro la globalizzazione"; una formula che può dire tutto e niente.

Aminata Traoré è nata nel 1947 a Bamako, capitale del Mali, paese che ho avuto l'opportunità di visitare e che mi ha fatto innamorare dell'Africa profonda, con tutte le contraddizioni che oggi la percorrono. Nel 1968 ha partecipato alle manifestazioni studentesche di Dakar, in Senegal, dove ha potuto studiare perché suo padre era un funzionario dell'ex Sudan francese (come si chiamava il Mali durante l'epoca delle colonie). Si è quindi trasferita in Francia dove si è laureata in psicosociologia nel 1976. Ha poi lavorato per conto del Ministero ivoriano per la Condizione femminile e in seguito per la Conferenza delle Nazioni Unite per lo Sviluppo.

Nel 1997 è diventata ministro della Cultura del Mali, incarico che ha ricoperto fino al 2000.

Nel 2002 ha partecipato al forum di Porto Alegre, ma prima di questo ha avuto l'occasione di partecipare ad altri incontri tra dirigenti africani, meno noti a livello mondiale, come il primo forum panafricano sulle potenzialità di sviluppo in Africa, tenutosi a Bamako nell'ottobre 2001.

Aminata Traoré non è quindi una dei tanti no global, che vanno alle manifestazioni calzando Nike o Adidas, che parlano più per sentito dire che per esperienza diretta, che cavalcano la tigre del movimento per la loro carriera politica o per trovare finanziamenti per le loro organizzazioni, che sono contro la globalizzazione ma che l'unico intervento che operano sono le discussioni/chiacchiere dentro i loro salotti, nelle sale conferenze degli hotel o nei teatri. Aminata è una donna che vive in prima persona, sulla propria pelle, le conseguenze della globalizzazione neo ed iperliberista, che ci parla non solo in astratto delle conseguenze del mercato globale voluto dagli Stati Uniti e dai loro alleati, nonché del Fondo Monetario Internazionale, dalla Banca Mondiale, dall'Organizzazione Mondiale per il Commercio; Aminata mette davanti ai nostri occhi le conseguenze estremamente negative che le misure volute dai guru dell'economia occidentale hanno portato nella vita quotidiana dei maliani!



continua ⇨

Aminata Traoré. L'immaginario violato

A cura di Mario Villa-CUP Passirana

Una voce che viene dall'Africa reale e che ci porta a comprendere i meccanismi iniqui che animano quella che le grandi organizzazioni mondiali che controllano l'economia chiamano "lotta alla povertà", la quale però ha avuto come unico effetto quello di far crescere la povertà nel Mali! Una voce che ci fa comprendere come essere no global non vuol dire necessariamente passare dai vari Casarini o Agnoletto che di volta in volta ci vengono snocciolati dalle TV più o meno di stato, più o meno di regime; personaggi che credono di propagandare le loro idee con le loro interviste da TG o le loro comparse nei vari talk-show, più o meno "politici", ma che fanno comodo alle stanze del potere, che così mostrano gli aspetti più estremisti ed odiosi del movimento. Quanto sarebbe meglio che i mezzi di comunicazione di massa italiani dessero più spazio alla voce degli africani, degli indios sudamericani, dei contadini asiatici, dei missionari impegnati a prezzo della loro stessa vita a combattere la povertà, la malattia, la fame, l'analfabetismo!

Un ricordo personale. Durante il mio viaggio in Mali ho visitato il villaggio di Songho, di prima mattina, quando dalla stupenda grotta della circoncisione abbiamo ammirato le case dalle quali saliva il fumo del pane che stava cocendo nei forni! Una volta scesi nel villaggio, mentre sostavamo al solito banchetto locale che vende statue e maschere, ci ha avvicinato il maestro della scuola locale e ci ha dato l'indirizzo della sua scuola, pregandoci di spedirgli quaderni e biro. Un biglietto scritto strappando dalla pagine di un quaderno un pezzo di carta che fosse il più piccolo possibile. Un biglietto che purtroppo ho perso, ma che è rimasto vivo nel mio cuore, come pure tanti bambini dalla pancia gonfia o da piccole ferite infettate per mancanza anche di una semplice bottiglia di acqua ossigenata!

Leggete questo libro e avrete un punto di vista completamente nuovo sugli effetti che la globalizzazione neoliberista sta avendo sui paesi del sud del mondo.

Riporto uno dei tanti brani significativi contenuti nel libro.

La crescita, conseguenza dell'apertura al mercato: una chimera! La competitività: una chimera! Quando il Mali o altri paesi presentano alti tassi di crescita lo si deve più al prezzo delle materie prime o alla pluviometria che alle misure raccomandate dai cervelloni di Washington e dai loro alleati. Le famose misure permettono solo il sabotaggio economico che ostacola l'industrializzazione dell'Africa, che la imprigiona nelle esportazioni di materie prime dai prezzi fluttuanti e nell'indebitamento, secondo una logica che conviene più ai creditori e ai dirigenti corrotti che ai popoli.



continua ⇨

Aminata Traoré. L'immaginario violato

A cura di Mario Villa-CUP Passirana

Questo sabotaggio ha per corollario lo smantellamento del tessuto sociale tramite i programmi di adeguamento strutturale, che privano gli strati svantaggiati dei loro diritti economici e sociali. Gli stati africani devono rivendicare le loro prerogative, invece di arrendersi in nome degli investimenti stranieri, che poi non arrivano o arrivano a condizioni inaccettabili (salari bassi, inquinamento ambientale, rientro dei profitti). Invece di aspettare che la congiuntura internazionale diventi favorevole con l'aumento del costo delle materie prime, dovremmo prestare attenzione alla congiuntura nazionale ripensando il sistema agricolo, l'educazione, la sanità, l'ambiente, eccetera. (p. 66-67)

Il libro è pieno di cifre, di casi reali, di storie umane, come quella di Altina, nel capitolo 1, dal titolo più che significativo "L'altro così lontano, così umano".

Questo è un libro che ci fa comprendere come dietro a quelle che appaiono come aride discussioni economico-politiche ci sono persone reali che pagano le tristi conseguenze delle scelte economiche degli Usa e dei loro alleati, del Fondo Monetario Internazionale (FMI), della Banca Mondiale, del G8, dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC, in francese o in italiano, WTO in inglese) e dai politici africani che sono in accordo con queste organizzazioni, probabilmente anche perché hanno un loro tornaconto personale. Un libro che ci ricorda come esiste oggi un neocolonialismo, molto più pericoloso che nel passato, perché non dichiarato o addirittura negato mentre lo si mette in atto. Un libro che riporta a galla una verità che soltanto Marx ha avuto il coraggio di dire apertamente: alla base di tutte le scelte politiche e sociali dell'Occidente c'è l'economia, che oggi come nell'Ottocento è dominata da grandi capitalisti, singoli o riuniti in lobbies che comandano su quasi tutti i governi del pianeta e che aspirano a estendere il loro potere di controllo sulla Terra intera, ovvero alla globalizzazione neoliberista.

Un libro da non perdere per capire più di quanto TV e giornali italiani dicono di solito,

COMUNICAZIONE AI SOCI



Attenzione! Attenzione!

Comunicazione a tutti i soci:

*A PARTIRE DAL 1 MARZO LA SEDE ESPOSITIVA DEL P.O. DI RHO
E' STATA TRASFERITA NEL CORRIDOIO CHE, DALL'ATRIO AN-
TIASANTE LA PEDIATRIA CONDUCEVA ALLA CHIESA VECCHIA.*

SETTORE TURISMO COMUNICAZIONE AI SOCI

A TUTTI I SOCI CRAL 2003

Il Settore Turismo del CRAL DEGLI OPERATORI SOCIO SANITARI DEL RHODENSE, per poter programmare al meglio le attività per il prossimo anno, 2004, richiede di esprimere le tue preferenze proponendo le eventuali mete da programmare.

Gita di 1-2 giorni per il Carnevale:	1° _____
	2° _____
Gita di 1-2 giorni in primavera:	1° _____
	2° _____
Gita di 2-3 giorni Maggio:	1° _____
	2° _____
Gita di 7-8 giorni Maggio - Giugno:	1° _____
	2° _____
Gita di 7-8 giorni Settembre-Ottobre:	1° _____
	2° _____
Gita di 1-2 giorni Novembre:	1° _____
	2° _____
Mercatini di Natale:	1° _____
	2° _____
Altri suggerimenti:	1° _____
	2° _____

N.B. si terrà conto delle proposte pervenute entro il 30 Giugno 2003 c/o:
Rho - Angelo Pastori: Emoteca - Tarcisio Veronelli: Farmacia
Passirana - Antonio Carrannante: Officina - Angelo Geraci: Dispensa

P.S. La prima settimana di iscrizione alle gite sarà esclusiva dei soci e proprio nucleo familiare, poi sarà aperta anche agli altri dipendenti o esterni.

Data _____ Firma del socio 2003 _____

Nel ringraziarti della gentile collaborazione e nella speranza di poter esaudire le preferenze della maggior parte dei soci.

Il Consiglio Direttivo.

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

A	B	I vini bianchi non richiedono bicchieri troppo grandi e possono essere maggiormente apprezzati in quelli con una bocca non molto grande al fine di cogliere meglio i profumi di fiori e frutta a polpa bianca. (tipo 'A' = bianchi leggeri e giovani; tipo 'B' = bianchi strutturati).
C	D	I vini rossi non invecchiati si degustano in bicchieri simili a quelli previsti per i bianchi (tipo 'C'), ma leggermente più grandi di questi ultimi per la tipicità delle sensazioni olfattive (fiori e frutta rossa) e la presenza di tannini. I vini rossi di grande invecchiamento, caratterizzati da profumi complessi creatisi dopo anni in bottiglia, richiedono bicchieri "panciuti": (tipo 'D') con un'ampia superficie di base che consenta l'ossigenazione e lo sviluppo dei profumi per un migliore apprezzamento del bouquet.
E	F	Gli spumanti secchi (e lo Champagne) richiedono le flûte (tipo 'E'), sia perché consentono di osservare meglio l'effervescenza sia perché facilitano una dispersione graduale dei loro profumi delicati. Al contrario gli spumanti dolci prediligono i bicchieri a coppa (tipo 'F'), per far diffondere prontamente la loro aromaticità (quelli che erroneamente vengono definiti "coppa da Champagne").

Bere bene il vino significa appagare 3 sensi: la vista per godere dei riflessi che il vino lancia dal bicchiere, l'olfatto per apprezzare i profumi talvolta eterei che si sprigionano ad ogni movimento del bicchiere ed infine il gusto assaporando tutti quei sentori di frutta, di spezie e di fiori che il vino sa regalare a colui che sa cogliere la magia di questa bevanda divina. Dunque è fondamentale la scelta del bicchiere giusto per la degustazione di ogni tipo di vino. La tabella riportata qui sotto, pur essendo molto schematica offre una buona indicazione per la scelta del bicchiere giusto per ogni tipo di vino.

L'Italia, che nell'antichità era chiamata Enotria, sicuramente offre in tutte le sue province vini degni di nota e ricchi di storia. Credo però, anche se il gusto per il buon bere è molto personale, e talvolta troppo influenzato dalle mode, che siano 2 le Regioni del nord Italia ricche di vini di eccezionale fragranza e bontà sia al palato che al naso. Il Friuli ed il Piemonte, il primo apprezzato per i bianchi profumati ed aromatici, il secondo per i rossi regali e di gran corpo. Ma vediamoli qui di seguito in brevi schede descrittive.

Vini piemontesi

Roero-Arneis questo vino bianco DOC, prodotto con uva Arneis nella zona del Roero, soprattutto nei paesi di Baldissero, Montaldo Roero, Santo Stefano Roero e Vezza, in provincia di Cuneo.

Ha un colore paglierino, è secco e raggiunge i 12 gradi circa. Storicamente è sempre stata coltivata qualche pianta di uva bianca, l'Arneis appunto, nei filari di Nebbiolo (a volte, infatti, l'uva viene chiamata Nebbiolo bianco)

continua ⇨

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Di solito veniva mescolata con le uve rosse per produrre un uvaggio oppure era usata per ottenere un vino bianco di uso famigliare. Arneis in piemontese significa "birichino", oltre che strumento: leggenda vuole che venne dato questo nome al vino perchè considerato un po' matto, cioè difficile da fare, mutevole da un anno all'altro

Il moscato si tratta del più famoso vino bianco dolce e da dessert del Piemonte: quasi tutti i contadini avevano nelle loro vigne un filare di uva Moscato, dalla quale ricavare il vino per le occasioni di festa. Ha un colore paglierino o giallo dorato, odore e gusto caratteristici, inconfondibili; è poco alcolico (una parte dello zucchero naturale non deve essere sviluppata in alcol) e si beve nell'anno seguente alla vendemmia, benchè ci siano bottiglie che si conservano perfettamente anche a lungo. Il Moscato è il compagno per eccellenza dei dolci (è, infatti, la base dello zabaglione tradizionale) e della frutta, anche se in certe zone del Piemonte viene servito a metà pomeriggio con pane e salame, oppure con il formaggio. Il Moscato ha origini antichissime: viene citato esplicitamente negli statuti di Canelli del 1200. Secondo certi studiosi, tuttavia, il Moscato come lo conosciamo oggi sarebbe stato introdotto in Piemonte soltanto nel XIV secolo, quando aumentò la richiesta per i vini dolci. Fino a pochi anni or sono, il Moscato, con autorizzazione del vescovo, veniva arricchito, sotto giuramento, con puro alcol di vino e serviva come vino da messa. Una delle zone di maggior produzione si estende attorno a Canelli, in provincia di Asti, dove ditte famose lo esportano in tutto il mondo.

Asti Spumante, vino spumante dolce DOCG; uno dei più famosi prodotti enologici del mondo, vanto delle cantine del Monferrato. E' il vino italiano più venduto all'estero: si esporta circa l'80 per cento della produzione. Viene ottenuto a partire dall'uva Moscato Bianco, ha un profumo caratteristico, delicato; il colore è un affascinante, caldo giallo paglierino o giallo tenue, a volte con riflessi verdolini. E' un vino molto aromatico, con una gradazione di 7-9 gradi e non è previsto invecchiamento, poichè perde facilmente sapore col tempo. La tecnica di preparazione del Moscato risale al 1500, descritta in un libretto del 1606, alla corte dei Savoia. La prima spumantizzazione dell'Asti è stata realizzata a Canelli, verso il 1860, da Carlo Gancia, il padre dell'Asti Spumante odierno. Questi, entrato nella storia dell'enologia piemontese, riuscì ad adattare il metodo champenois, usato per lo Champagne, ottenuto da vini secchi, al Moscato dolce del Piemonte. La difficoltà consisteva, a differenza dello spumante secco, nel riuscire a bloccare la fermentazione all'interno della bottiglia in modo da ottenere per sempre uno spumante dolce: Gancia riuscì nell'intento, mettendo a punto un metodo, che porta il suo nome, utilizzato in breve tempo da tutti i produttori della zona. La maggior parte dei produttori di questo spumante è raggruppata in un consorzio, con sede ad Asti, che certifica la bontà del prodotto con uno speciale bollino sulla bottiglia. E' un vino consumato preferibilmente a fine pasto, per dolci e dessert.



continua ⇨

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Il loazzolo E' un vino bianco passito, una delle ultime novità (1990) della produzione vinicola piemontese, ottenuto da una vendemmia tardiva del Moscato, che cresce nell'area di Loazzolo, un piccolo paese (300 abitanti) nella provincia di Asti, adagiato sulle colline verso la Liguria, dalla quale infatti trae un clima quasi da riviera. Il territorio del paese costituisce la zona DOC più piccola d'Italia; infatti la normativa prevede che tutte le operazioni di produzione vengano portate a termine esclusivamente nel territorio di Loazzolo. Le vigne sono molto vecchie, coltivate ad un'altezza minima di 400 metri, poste su terreni ad alta pendenza ed ottimamente esposte (sori), in un paesaggio che ricorda la macchia mediterranea. Dopo la vendemmia l'uva viene posta ad appassire sui graticci, per concentrarne gli aromi e i profumi, quindi si passa alla pigiatura secondo i metodi tradizionali, per mantenere intatte tutte le caratteristiche dell'uva. Il mosto non centrifugato nè pastorizzato fermenta per più di un anno nelle vecchie cantine di tufo. Il Loazzolo viene quindi imbottigliato due anni dopo la vendemmia, ma deve rimanere ancora un anno in bottiglia prima di essere bevuto. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fitto, con sentori di muschiato e frutta; ha gusto dolce e di passito. Le sue caratteristiche si abbinano bene con i dessert a fine pasto, oppure con formaggi stagionati o robioli piccanti

La barbera Vino rosso rubino, con sfumature dai toni aranciati quando invecchia, è tra i più consumati in Piemonte; ne esistono ben quattro tipologie DOC. Un tempo la Barbera - è uno dei pochi vini che vogliono l'articolo femminile, secondo la tradizione piemontese - era rossa intensa, vinosa, quasi nera; non la si fa più con queste caratteristiche, almeno nelle zone dove è tutelata dal marchio DOC. E' un vino molto antico, il nome stesso affonda le sue origini prima dell'anno 1000, mentre esistono citazioni esplicite del 15-14 a Chieri, in provincia di Torino, e anche nei secoli seguenti. In questa breve scheda analizzeremo i quattro marchi DOC, ricordando però che esistono piccoli produttori sparsi in tutte le zone del centro - sud Piemonte, che ottengono risultati eccellenti ed è una gioia per l'appassionato andare alla ricerca di questi prodotti, attraversando un paesaggio affascinante, ricco di vigneti, che con i loro muti sussurri conducono alla scoperta di un tesoro. La Barbera d'Alba ha sapore asciutto, acidità, gusto leggermente tannico. Ha una gradazione alcolica di 12 gradi e deve essere venduta dopo un invecchiamento di almeno un anno. E' "superiore" se ha 12,5 gradi ed è invecchiata almeno due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno. La Barbera d'Asti ha sapore asciutto, acidità, ma in certi casi può essere leggermente amabile. Deve avere, minimo, 12,5 gradi e almeno un anno di invecchiamento; è "superiore" se invecchiata almeno due anni, di cui uno in botte. La Barbera dei Colli Tortonesi può essere fatta, oltre che con le uve Barbera, anche con un 15 per cento di uve Freisa, Bonarda e Dolcetto. E' un vino secco, vivace, robusto, con profumo vinoso. Deve avere, minimo, 12 gradi; anche questa Barbera può essere "superiore". La Barbera del Monferrato ha un bel colore rosso intenso, è fatta con uve Barbera dal 75 al 90 per cento ed è ammessa l'aggiunta di uve Freisa, Grignolino e Dolcetto. Sapore asciutto, a volte anche amabile, può essere lievemente frizzante.

continua ⇨

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Può essere venduta e consumata già l'anno seguente alla vendemmia (è l'unica Barbera DOC che può essere bevuta "giovane"); con un invecchiamento in botte di almeno due anni, diventa "superiore". Questo popolare vino ha ispirato persino un'opera buffa intitolata "Il vino di Barbera", presentata durante il carnevale del 1866. Nella letteratura italiana classica viene citata esplicitamente da due grandi poeti come Giosuè Carducci e Giovanni Pascoli.

Barbaresco vino rosso DOCG. Prodotto nelle vigne di quattro soli comuni: Barbaresco, Neive, Treiso e Alba, il Barbaresco è, con il Barolo e Gattinara un vino a "denominazione controllata e garantita" del Piemonte ed è ovviamente tra i più noti e preziosi. Nasce da uve Nebbiolo e deve essere invecchiato almeno tre anni prima di essere venduto. Se ne produce relativamente poco (intorno ai due milioni di bottiglie per anno, ma in certi anni - è capitato per esempio nel 1972 - non se ne produce affatto). Vino asciutto, elegante, con profumo prevalente di viola, con l'invecchiamento da color rubino tende all'aranciato. Si dice che se il Barolo è "il vino dei Re", il Barbaresco è "il vino delle Regine". E' l'accompagnamento ideale per gli arrostiti, per il pollame, per la selvaggina, ma può essere tenuto in tavola anche per un pasto importante. La bottiglia dovrebbe essere aperta qualche ora prima del consumo ed è meglio "caraffarla" (versarlo prima in una caraffa), affinché prenda aria e luce. Va tenuto in cantina, coricato e deve essere portato in tavola a temperatura ambiente.

Il Barolo è un vino che ha una tradizione di quasi due secoli, da quando cioè la marchesa Giulia Falletti di Barolo ed il conte Camillo di Cavour provarono a far vinificare l'uva Nebbiolo con nuove tecnologie. Il successo fu immediato, il Barolo fu entusiasticamente adottato dalla Corte dei Savoia e quindi divenne "il vino dei Re". Il Barolo è prodotto in un'area molto ristretta da uve coltivate esclusivamente sulle colline dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno. Ha colore granato con riflessi aranciati, deve essere molto limpido, quasi brillante. Ha profumo intenso, pieno, sapore asciutto, vellutato, armonico. Deve avere, minimo 13 gradi d'alcol. La legge impone almeno tre anni di invecchiamento, di cui due in botti di rovere o di castagno. Per ottenere la "Denominazione di Origine Controllata e Garantita", è indispensabile un particolare esame e un invecchiamento di almeno quattro anni. Citazione di Cesare Pavese nel "Compagno": "Tu sei giovane... e non sai che tre nasi sono quel che ci vuole per bere il Barolo..."

Il Nebbiolo è un vino rosso pregiato; il nome deriva, probabilmente, dal fatto che l'uva viene raccolta quando già nelle valli compaiono le prime nebbie autunnali. Il vitigno è coltivato da secoli in tutto il Piemonte, si hanno testimonianze di coltivazioni nella zona di Rivoli (Torino) risalenti al XIII secolo. Le uve Nebbiolo vengono utilizzate per produrre i più conosciuti vini rossi piemontesi, con in testa il Barolo, motivo questo che in passato ha limitato la produzione di vini che conservassero il nome originale del vitigno; quasi che il destino impedisse a questa nobile uva, madre di figli famosi, di diventare famosa lei stessa. In realtà vengono realizzati straordinari prodotti con l'etichetta Nebbiolo, in particolare è molto famoso il Nebbiolo d'Alba.

continua ⇨

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Si presenta di colore rosso rubino, più o meno carico, tende, invecchiando, al granato. Ha profumo tenue che ricorda la viola, diventando più corposo col tempo. Gusto secco (esistono anche produzioni di Nebbiolo quasi dolce), raggiunge i 12 gradi. La qualità dolce non richiede invecchiamento; la qualità secca richiede un invecchiamento di almeno due anni.

Il Gattinara si tratta di un vino rosso DOCG, spesso considerato al pari dei grandi vini piemontesi come il Barolo e il Barbaresco. Il Gattinara, dal nome del paese omonimo in provincia di Vercelli, chiamato anche Spanna, è ottenuto a partire dalle uve Nebbiolo, motivo per cui è accomunato ai famosi rossi del Piemonte; tuttavia nel suo caso sono permesse aggiunte di piccole quantità di uva Bonarda di Gattinara. Presenta un colore rosso intenso, granato, con sfumature di aranciato e, come tutti i vini a base di Nebbiolo, ha un intenso profumo di viola. Il sapore è asciutto, lievemente amarognolo, ha una gradazione pari a 12 e deve essere invecchiato almeno quattro anni, di cui due in botte. Ha origini antichissime: i primi documenti nei quali si parla di questo vino risalgono al XIII secolo, ma si ritiene che l'uva sia stata impiantata dai Romani fin dal II secolo prima di Cristo. Un benefattore del Gattinara fu certamente il cardinale Mercurio Arborio, cancelliere di Carlo V, che, secondo la tradizione, promosse la coltivazione di questo vino, elemento immancabile sulla sua tavola. E' un vino aristocratico, che va accompagnato con i piatti della tradizione, come gli arrostiti, la cacciagione e la selvaggina.

Il Grignolino è un vino rosso DOC, molto apprezzato per le sue caratteristiche particolari; purtroppo nasce da un vitigno avaro e difficile, con poca resa, difetti che non vanno certo d'accordo con le esigenze di produzioni industriali dei nostri tempi. E' difficile trovare un vero, grande Grignolino, non avrebbe nulla di meno di uno dei grandi vini freschi del mondo. Asciutto, lievemente tannico, piacevolmente amarognolo, si potrebbe definire, nelle due versioni ammesse alla denominazione DOC, un "rosè" naturale. Ha una gradazione alcolica non elevata (11 gradi), si può bere fresco e giovane, ma se fatto bene può essere conservato anche alcuni anni. Il Grignolino di Asti ha una lievissima punta di acidità, inferiore alla qualità che si produce nel Monferrato Casalese. Il Grignolino del Monferrato Casalese è lievemente più chiaro del Grignolino di Asti. Per entrambi i Grignolini, la legge consente, nella preparazione, l'utilizzo anche di una piccola percentuale di uva Freisa, purchè si tratti di grappoli provenienti dalle stesse vigne. Il nome gli deriverebbe da "Grignola", vinacciolo, (dal latino Grandeola): l'uva del Grignolino ha infatti molti semi; altri sostengono che il nome deriverebbe dal gusto acidulo, che fa "digrignare i denti", in piemontese "grignè". Il Grignolino era un vino molto usato alla corte dei Savoia, che avevano l'abitudine di berlo soprattutto accompagnato con il pesce, infrangendo la regola che vuole vino bianco in questi occasioni.

VinoDoc

continua ⇨

CUCINA : Bere: un'arte che dona gioia allo spirito

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Il Dolcetto è un vino rosso DOC, prodotto, in Piemonte, in sette tipi, ai quali è riconosciuta la denominazione d'origine controllata. Le differenze nascono a seconda del diverso luogo di coltivazione, che conferisce al vino diversa fragranza e sapore. Come la Barbera, un tempo, era il vino da tavola di tutti i giorni, mentre ora sta acquisendo sempre più importanza, grazie alla selezione delle uve e ai moderni metodi di produzione. Non si tratta di un vino dolce, benché il nome sembri affermare il contrario. E' chiamato così perché l'uva cresce bene sui "dossi", o "duset" in piemontese, come tutte le buone uve. Altri invece fanno risalire il nome al fatto che l'uva mangiata matura ha un sapore molto dolce. Tutti i tipi di Dolcetto possono essere bevuti giovani. Se, invece, sono invecchiati un anno ed hanno una gradazione alcolica pari o superiore a 12,5 gradi, sono classificati "superiori". Il Dolcetto di Acqui è asciutto, leggermente mandorlato, rosso rubino intenso con tendenza al color mattone, 11,5 gradi. Ha profumo vinoso. Il Dolcetto d'Alba è rosso rubino; nella lievissima schiuma può essere violaceo. Asciutto, amarognolo, ha acidità moderata; 11,5 gradi. Il Dolcetto d'Asti ha color rosso rubino; è vellutato, asciutto, armonico. Gradazione alcolica 11,5, acidità moderata. Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi è prodotto nella zona attorno a Mondovì (Cuneo); è leggermente più acido degli altri dolcetti. Ha color rosso rubino, odore vinoso, asciutto e gradevole; gradazione alcolica 11. La produzione è più limitata rispetto alle altre. Il Dolcetto di Diano d'Alba, tra tutti, ha la gradazione maggiore: 12 gradi. Color rubino, asciutto, ha un netto gusto di mandorla e profumo vinoso. Il Dolcetto di Dogliani (Cuneo) è delicatamente amarognolo, ha color rosso tendente al violaceo, asciutto, odore vinoso, di discreto corpo. E' il Dolcetto più antico: esistono documenti del 1593 nei quali viene citato per le modalità della vendemmia. Il Dolcetto di Ovada ha un profumo vinoso caratteristico; è asciutto come tutti i dolcetti, armonico, amarognolo, color rosso rubino intenso, tende al granato quando invecchia.



IDEE : Riflessi di ... plastica.

A cura di Livia Arrigoni - Palestra

Un modo simpatico per riciclare la plastica e ... trasformarla in fiori.

Occorrono delle bottiglie colorate di cui una almeno verde.

Togliete l'etichetta, eliminate tutti i residui di colla e ricavate delle strisce di circa 5 cm, cercando di non includere disegni in rilievo, righe ecc. Da queste ritagliate degli ovali di diversa misura (dai 2 ai 6 cm.). Per modellare la plastica occorre un accendino. Con cautela avvicinate la fiamma ai bordi senza arrivare a contatto per non annerire o bruciare la plastica. A seconda di come e dove si passa la fiamma, si ottengono forme diverse. Per i petali passate solo la parte superiore, per le foglie seguite invece tutto il bordo, quindi afferrate la parte inferiore fra pollice e indice, premete e, con attenzione passate la fiamma. In tal modo si ricava un piccolo canale che andrà applicato allo stelo con un gocciolo di colla a caldo. Forate la parte inferiore di ogni petalo con un ago da lana riscaldato e disponete poi i petali piccoli all'interno e i petali grossi all'esterno quindi passate nel foro un filo metallico rigido.

Alla sommità del filo con una pinzetta fate un ricciolo e fissate i petali con colla a caldo. Disponete le foglie, ricoprite lo stelo con carta crespa verde e incollate la carta con colla vinilica.



INTERNET : Fotografia digitale.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Avevo già accennato, nell'articolo n° 19, alle potenzialità delle fotocamere digitali; nei pochi mesi trascorsi c'è stata un'interessante evoluzione, sia in termini di qualità delle immagini che di prezzi.

Ricordo che la qualità delle immagini ottenibili con una macchina fotografica digitale è definita dal numero di Mega pixel (milioni di pixel) che vengono "catturati" sul supporto di memoria.

In pratica una fotografia di formato normale, 10 x 12 cm, che volessimo stampare ad una risoluzione di 300 DPI (dot per inch: punti stampabili per pollice quadrato), richiedono l'utilizzazione di 1,8 Mega pixel (1.200 x 1.500 pixel), se in bianco e nero, e di 5,4 Mega pixel, se a colori (si moltiplica ogni punto catturato per 3, cioè i tre colori base rosso, verde e blu).

Fino a pochi mesi fa le fotocamere migliori (escludendo quelle professionali, costosissime) si avvicinavano a questa qualità con degli artifici, sotto forma di compressione nel formato jpeg (la degradazione delle immagini era accettabile, anche se avvertibile).

Attualmente il limite dei 5 milioni di pixel è stato raggiunto anche da fotocamere "amatoriali" e i prezzi si sono adeguati a tale progresso, ottenuto al di fuori dell'ambito "professionale" (ricordo che, a fronte di una spesa di parecchi milioni, le fotocamere digitali di tale fascia raggiungono il limite dei 20 Mega pixel che dovrebbero garantire una qualità identica a quella delle pellicole fotografiche classiche).

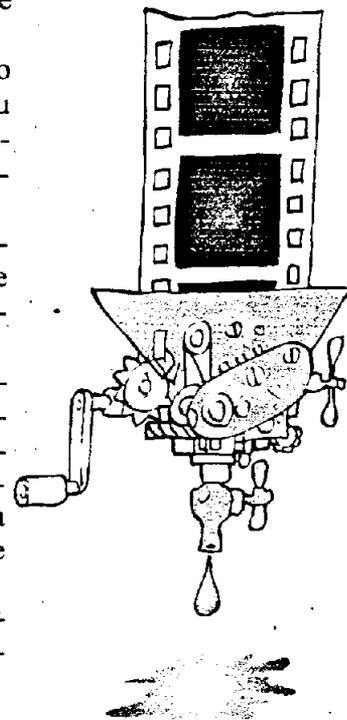
Nella pratica si ottengono risultati ottimi già con macchine fotografiche da almeno 2-3 Mega pixel.

Un grande miglioramento delle immagini si ottiene con uno zoom ottico di buona qualità (quello digitale, presente su molte fotocamere di fascia medio-bassa, è secondario all'applicazione di algoritmi matematici che provocano, all'ingrandimento, il fastidioso effetto "scaletta").

Lo zoom ottico permette un reale ingrandimento dell'immagine, con minima perdita di qualità e un ampliamento delle possibilità di inquadratura creativa e una maggiore profondità di campo.

Un fatto importante è che più alta è la qualità della fotografia, più grande è la quantità di spazio che occupa sul supporto di memoria. Su un supporto di 64 Mb possono trovare posto decine di foto o poche foto, in base al fatto che si stia utilizzando tutta o solo in parte la risoluzione ottenibile con la singola fotocamera (per una foto di normale documentazione possono bastare 50-200 Kb!).

Le due grandi categorie di schede di memoria sono rappresentate dalla Compact Memory e dalla Smart Memory, entrambe molto piccole e sottili.



INTERNET : Fotografia digitale.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

La velocità di memorizzazione è in rapporto alla qualità della scheda stessa (le varie case produttrici riportano queste caratteristiche nelle istruzioni). Esistono lettori universali di schede di memoria.

Con le attuali risoluzioni sono consigliabili schede di memoria oltre i 128 Mb, altrimenti si è costretti a scaricare spesso i dati su computer prima di potere archiviare nuove immagini nella fotocamera.

Un sistema alternativo al computer sono i cosiddetti micro-drive, in pratica piccoli dischi fissi (5-60 Giga byte) in grado di immagazzinare migliaia di foto.

Più sono voluminose le immagini da scaricare più sono utili connessioni veloci tra macchina fotografica digitale e computer o micro-drive: sono consigliate quindi le porte USB 2 o Fire Wire.

Stampare le foto.

La carta fotografica è una delle varianti più importanti per la qualità della fotografia.

Le stampanti più utilizzate sono quelle Ink-jet. Sono consigliate quelle che si avvalgono di cartucce a pentacromia (cinque colori) o, meglio, a esacromia (sei colori).

La precisione di questo tipo di stampanti è definita dai DPI (dot per inch: punti stampabili per pollice quadrato).

Costi?

Le macchine fotografiche tra i 300 e i 1.500 Euro, le stampanti tra i 75 e i 350 Euro, le schede di memoria tra i 50 e i 150 euro. Circa.

Un'ultima annotazione.

Il grande vantaggio delle foto digitali, ora che la qualità di riproduzione e stampa è arrivata ad un ottimo livello, è che un utente non professionista è in grado di aggiustare o ritoccare le immagini ottenute, con il semplice utilizzo di uno dei tanti programmi di fotoritocco in commercio (e anche gratuiti).

In genere le operazioni da eseguire sono intuitive, se non addirittura automatiche (ad esempio la correzione della sovra o sotto-esposizione, il riequilibrio del contrasto, dei colori, dell'effetto "occhi rossi" e così via).

Con le alte risoluzioni (immagini grandi "fisicamente" oltre che per numero di Mb occupati), inoltre, è molto facile scegliere l'inquadratura migliore "a posteriori", agendo sullo schermo per "ritagliare" una o più nuove fotografie (i lati della registrazione originale possono essere di parecchie decine di centimetri!): in pratica da un "grande scatto" di qualità è possibile ottenere vari "scatti" a schermo o a stampa.

Per non parlare delle possibilità creative ed artistiche legate ad un semplice programma e non a complessi e costosi macchinari da "camera oscura".

Quasi tutte le macchine fotografiche digitali attuali permettono anche di registrare brevi filmati a bassa risoluzione, salvandoli in un formato (".avi") riproducibile su un normale computer dotato di programmi quali Windows Media Player (gratuito e aggiornabile su Internet).

Con le attuali veloci connessioni alla Rete è possibile inviare rapidamente immagini anche di grande dettaglio, ad esempio come allegati a una E-mail, oppure "in diretta" durante una conversazione con programmi quali MSN Messenger, ICQ o simili.

LIBRI

A cura di Raffaella Ghezzi - Palestra

La vita vera

Di Goran Tunstrom Iperborea pag. 261 13.00 euro.

Gli otto racconti che compongono il libro offrono al lettore molti spunti di riflessione su ciò che per l'autore è la "vita vera", e che egli ben riassume nella definizione offerta dall'io narrante del racconto che dà il titolo alla raccolta:

"Ho spesso avuto motivo di pensare che il mondo è così: come quel tratto di strada fra il confine russo e Mesched. Così è la vita vera. Una terra arida, una mulattiera in mezzo alle roccia, qua e là qualche sottile filo d'erba, che trema al vento. Cielo e orizzonte, cime di monti, grandi distanze tra i pozzi. Un asino in cammino verso un villaggio lontano un filo di fumo presso una capanna, pecore che cercano il pastore. Tutte le altre cose che ho visto sono state eccezioni: le sorgenti alle quali ho bevuto all'ombra della tamerici. La città che ho visitato, illuminate dall'elettricità i letti soffici con lenzuola e coperte, le tavole ben apparecchiate. Eccezioni"

E' stato per me un libro di non facile lettura; duro, ricco di realismo, intriso di poesia e malinconia. Merita sicuramente di essere letto, riletto e meditato.

Chi è l'autore?

Goran Tunstrom nato nel 1927 nel Varmland debuttò come poeta per affermarsi poi come uno dei più grandi romanzieri svedesi. I romanzi "L'oratorio di Natale" e "Chiarori" sono stati pubblicati, in Italia, da Iperborea.



COMUNICAZIONE AI SOCI

Si comunica ai soci Cral degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense, che l'annuale assemblea generale, si terrà presso la sala riunioni della Direzione Sanitaria il giorno 23/03/2003 alle ore 24.00 in prima convocazione, il giorno

24/03/2003 alle ore 21.00

in seconda convocazione.

L'ordine del giorno sarà il seguente:

- Approvazione bilancio e attività anno 2002.
- Approvazione bilancio e attività anno 2003.
- Varie ed eventuali.

Vista l'importanza dei punti all'ordine del giorno, si invitano tutti i soci a partecipare numerosi.

Rho, 21/03/2003

Il Presidente



MUSICA CLASSICA : "Giorno della Memoria" e musica.

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

Una breve riflessione sulla musica in un particolare e tragico periodo della storia del novecento e cioè quello del regime nazista in Germania e in Europa e, nello stesso contesto, su quello che la musica significò nei campi di sterminio. Lo spunto mi è arrivato dalle appena trascorse celebrazioni del "Giorno della Memoria" (per i più distratti, il 25 gennaio 1945 le forze alleate spalancarono le porte di Auschwitz sollevando l'ultimo velo su una delle più immani tragedie del genere umano ; da soli tre anni, la comunità internazionale ha deciso di ufficializzare quella data come momento mondiale di ricordo dell'Olocausto così come delle persecuzioni che insieme agli ebrei, videro vittime zingari, omosessuali, testimoni di Geova, oppositori politici di ogni provenienza culturale ed ideologica) e dal passaggio televisivo di un bellissimo film dal titolo "A torto o a ragione", nel quale, con ritmo secco, incalzante e non retorico, si racconta la vicenda del processo cui gli alleati vollero sottoporre il celebre maestro tedesco Wilhelm Furtwangler, direttore dei Berliner Philharmoniker, per adesione al partito nazista.

Per un verso, dunque, la musica come mezzo di sopravvivenza - e forse non solo quello - nei campi di concentramento; per l'altro, la musica come tensione verso l'assoluto, dio o potere, forse entrambi, con una visione etica della propria esistenza assai discutibile, ma in ultima analisi non dico accettabile, ma forse comprensibile, data la peculiare psicologia del personaggio.

La musica fu dunque protagonista anche in quel "mondo a parte" che furono i campi di concentramento. La letteratura e la cinematografia sull'argomento non mancano; interessante, tuttavia, sottolineare come dall'immediato dopoguerra fino alla caduta del muro di Berlino (1989), la "musica dei campi" non fu mai oggetto di riflessione critica né dal punto di vista storico né, soprattutto, da quello squisitamente tecnico e solo dopo quel momento di "nuova liberazione" i musicologi e gli storici dell'olocausto hanno intrapreso un lavoro in profondità sull'argomento, non solo in Germania, ma anche negli USA e nello stesso Israele. Cito dal I volume dell'Enciclopedia della Musica (ed. Einaudi, 2001)

".....Per i musicisti hanno sistemato delle panche nell'area dei crematori. Non ci sono leggi, dovremo suonare a memoria....suoneremo per persone che ben presto saranno bruciate; ma da chi? E' un mistero. Forse da noi? Le autorità impongono ai musicisti tanti lavori che nulla hanno a che vedere con la musica....." Così Simon Laks descrive il concerto dell'orchestra di Auschwitz nella sua ultima "tournee" a Birkenau. A Birkenau (altro campo di concentramento), l'orchestra doveva suonare per il Sonderkommando (squadra di prigionieri preposta alla cremazione dei cadaveri tolti dalle camere a gas). Questo concerto fu probabilmente effettuato nell'Ottobre del '44. Musicisti e squadre del sommerkommando faccia a faccia, ben conoscendo il significato dell'avvenimento: divertire e distrarre quelli che hanno il compito di gassare gli altri.....la musica come ultima sigaretta del condannato.....Le orchestre dei campi avevano in realtà molte funzioni: scortare a ritmo di Marcia, andata e ritorno, le squadre dei prigionieri che si recavano "al lavoro"; rallegrare le domeniche

continua ⇔

MUSICA CLASSICA : "Giorno della Memoria" e musica.

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

pomeriggio (considerate "festive".....); celebrare ricorrenze dei comandanti del campo. Comunque eseguita - ci si doveva arrangiare con gli strumenti che si potevano reperire - la musica fu comunque una buona merce di consumo e scambio in una "societa' a parte" come quella dei "campi"; utile nei giochi d'influenza e in ogni tentativo di sopravvivenza. Un "copista" (persona addetta alla trascrizione delle partiture) ad esempio poteva vedere ridotto di molto il tempo lavorativo all'esterno. Uno strumentista, anche con parti poco rilevanti, poteva garantirsi qualche possibilita' in piu' di non far parte del prossimo contingente da fucilare o gassare. Un complesso musicale poteva assicurarsi l'occhio di riguardo di un ufficiale desideroso di esibire le sue doti musicali con un canto o con l'uso di uno strumento. Immancabili poi gli aspetti perversamente derisori : si sollecitava la composizione di "inni al campo", di inni al regime nazista e se ne imponeva l'esecuzione ai prigionieri.

Il massimo dell'ipocrisia e della crudelta' mentale fu tuttavia raggiunto nel famoso "ghetto modello" di Teresienstadt, un campo "agevolato" nel quale si era addirittura costituita una speciale struttura dedita all'organizzazione del "tempo libero". Questa struttura funziono' per oltre 2 anni, dal '42 al '44 : vi avevano luogo seminari di studio, rappresentazioni teatrali, esibizioni di orchestre, di cori e finanche di un complesso di musica jazz : un ampio ventaglio di opere che spazio' dalla musica rinascimentale alla musica contemporanea. Fu in questo contesto che un grande musicista e musicologo, Viktor Ulmann, riusci' comunque a creare ed elaborare una produzione "originale" e di altissimo profilo che e' giunta fino a noi come testimonianza unica ed eccezionale di un momento della storia umana che continuiamo a ritenere indefinibile con le sole parole che la nostra lingua ci mette a disposizione.

L'opera di Ulmann, come i tanti altri frammenti musicali che sono a poco a poco riemersi dalle rovine dell'Olocausto, rappresentano tentativi estremi e non raramente riusciti di esprimere l'inesprimibile, il tempo del "qui non esiste un perchè", un lamento accorato per un mondo che sembrava aver perso dio e ogni altro riferimento etico, un'invocazione a non dimenticare mai. In quello stesso tempo del male assoluto, del dolore senza fine, dell'assenza di dio, Wilhelm Furtwangler viveva la sua tragica vicenda umana e professionale sotto le ali dell'aquila nazista. Probabilmente uno dei piu' grandi direttori di ogni tempo e sicuramente il massimo interprete beethoveniano del novecento, Furtwangler, diversamente da altri illustri colleghi - Toscanini e Bohm su tutti - dopo la presa del potere da parte di Hitler, non si era allontanato dalla sua patria ed aveva deciso di affrontare una problematica convivenza con il nuovo regime. Dico problematica perche' le caratteristiche della sua adesione al partito nazista non furono mai definite con precisione, diversamente da quanto avvenne per Von Karajan, allora giovane talento emergente e convinto partecipe ed interprete del "nuovo mondo". Il film che ho ricordato - "A torto o a ragione" - vede Furtwangler sottoposto alla durissima requisizione della commissione alleata appositamente costituita per accertare le possibili collusioni di artisti con il regime.

continua ⇨

MUSICA CLASSICA : "Giorno della Memoria" e musica.

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

inutile dire che la sua prestigiosa figura poteva rappresentare una preda assai ambita. Da un lato, dunque, il solerte ed inesorabile investigatore americano (un Harvey Keitel in ottima forma), ex funzionario delle assicurazioni, ignorante in materia musicale, ottuso quanto basta per svolgere adeguatamente il compito del mastino che non molla mai la preda, totalmente indifferente a chi e che cosa questa preda possa rappresentare. Dall'altro, il genio alla costante ricerca dell'assoluto, urlante la sua indifferenza al regime e la sua innocenza "mentale e spirituale" in nome di un'esclusiva e parossistica dedizione alla musica. Ma il genio ha forse qualche lato debole. Il grande maestro, sublime ed incomparabile esecutore della sinfonia n.5 di Beethoven (vera colonna sonora del film), sembra avere una storia personale fatta di vertici artistici e di piccole e squallide cadute personali : e' certo di avere avuto alcuni figli nati da relazioni occasionali, ma nulla sa di loro; gradisce, richiede, la compagnia di giovani strumentiste o di semplici cameriere prima e dopo i concerti ; non disdegna il lusso ed i privilegi che il potere ha deciso di garantirgli in riconoscimento dei suoi servizi in patria ; sostiene di aver aiutato, grazie alle sue amicizie, molti oppositori ed ebrei a fuggire ,ma non e' chiaro se cio' sia stato fatto per convinzione o "per lavarsi la coscienza", se non ,addirittura, come ulteriore affermazione della grandezza del suo potere.

L'inquisizione procede con durezza e cattiveria, affonda il coltello nelle piaghe ancora aperte e gira piu' volte la lama dentro le ferite, arriva non lontano dalla ferocia degli stessi carnefici nazisti che si vuole giustamente perseguire e punire, lascia affiorare in molti momenti piu' che il desiderio di trovare una verita', la rabbia e la determinazione ad umiliare tipiche del mediocre con potere, nei confronti del grande decaduto ed indifeso. Inutili, in questi momenti, i tentativi di difesa da parte di alcuni collaboratori dell'inquisitore ed i pesanti interventi dei generali russi, ben disposti a prendere il Maestro sotto la loro ala protettrice. Furtwangler era grande artista, ma forse piccolo uomo ; forse Furtwangler era "stato iscritto d'ufficio al partito" e non vi aveva aderito spontaneamente ; forse aveva davvero salvato qualcuno in maniera disinteressata; forse era una figura intollerabile per il piccolo ex-assicuratore; forse...forse.....,ma Furtwangler era soprattutto un simbolo,un esempio e quindi "doveva" essere processato e condannato. Verra' dunque processato,ma non condannato, se non all'impossibilita' di dirigere negli Stati Uniti. Morira' nel 1954 e le sue interpretazioni delle sinfonie di Beethoven sono tuttora punti di riferimento per qualunque direttore. La verita' sulla sua vicenda forse non la sapremo mai, ma per lui, mi piace pensarlo, parlano il suono delle sue orchestre e le vecchie immagini cinematografiche del tempo : cercate di percepire la tensione emotiva e la drammaticita' delle sinfonie eseguite durante il periodo nazista, davanti ai gerarchi adoranti (esistono ottime edizioni EMI e Music and Arts) e confrontate con la maggiore serenita' delle edizioni successive al conflitto ; guardate quel fazzoletto passato nervosamente sulle mani dopo aver toccato quelle di Hitler al termine di un concerto. Forse la verita' e' tutta li' !



The Unheard Beethoven

About the report

Ted in. Ford, Beethoven

And the Unheard Works

Conductor

Carl Lick

MUSICA ROCK : La preghiera pagana della sacerdotessa del nord.

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

Rotolare lentamente dallo stato cosciente alla dimensione onirica del sogno, sorvolare con lo spirito libere distese bianche ghiacciate popolate da presenze quasi impercettibili, fondersi con lo stato immateriale della visione, confrontarsi con l'essenza della propria coscienza e uscirne rinnovati, nuovi al mondo materiale, forgiati in una fucina di spirali, di suoni avvinghianti pur nella loro glaciale e cristallina verità.

Sensazioni al limite della percezione possibile, sono quelle prodotte dall'ascolto della musica di BJORK, cantante nata nel 1965 in Islanda e che pubblicò il suo primo disco omonimo nel '77 all'età di soli 11 anni.

E' sempre stato faticoso per tutta la critica musicale, definire e scrivere di questo folletto nordico, anche e soprattutto per la sua imprevedibilità sia della dimensione musicale sia di quella privata.

Anche per me, che di solito scrivo abbastanza velocemente di altri artisti, sono in questo caso pervaso da dubbi sulle parole utilizzate, sui concetti scelti, riscrivo, riascolto i suoi brani, mi chiedo se ho percepito in modo corretto il suo messaggio o se dietro vi è un'altra dimensione magica che può trarre in errore l'ascoltatore: insomma un ascolto difficile, complesso, determinato da continue svolte, dalla comparsa di piccoli gioielli musicali che magari, prima, erano sfuggiti.

Proiettata nel mondo del rock alternativo con il gruppo dei **Sugarcubes**, le cui origini vanno ricercate in oscure formazioni della new wave islandese, diventa personaggio di spicco grazie alla sua stridula e nello stesso tempo lirica voce, che ben si addice alle origini fredde e glaciali del gruppo.

Dopo due Lp che riscuotono un grande successo e che lancia il gruppo sulla scena indipendente internazionale, nel '92 si sciogliono e nel '93 Bjork pubblica il suo primo disco singolo da solista, dove traspare la nuova strada seguita dalla cantante che si rifà agli stili della musica dance e a quella dei club di Londra, il tutto mixato con pop e determinato dalla sua voce sensuale e teatrale: il secondo Lp, **DEBUT**, pubblicato nel 1993, venderà ben due milioni e mezzo di copie. A questo punto la carriera è una strada lastricata d'oro: il disco infatti viene nominato da NME come il migliore dell'anno, viene premiata come migliore artista femminile solista, come migliore esordiente, ottiene il disco d'oro in USA e quello di platino in UK.

Anche il successivo lavoro del '95, **POST**, è un successo internazionale e la cantante vince nel '96, per la seconda volta, il Brit Award come migliore artista donna. Questo è anche l'anno più difficile per Bjork che è vittima di un collasso nervoso durante il quale aggredisce una troupe televisiva che stava riprendendo suo figlio, viene miracolosamente scoperto un pacco bomba che le era stato inviato da un suo ammiratore che poco dopo si tolse la vita. Così si esprime l'artista dopo queste esperienze: "Ho dovuto frenare... Per questo sono tornata in Islanda e sono rimasta a vivere un po' sulla cima di una montagna, dove tutto ciò che potevo sentire era il crepitare del ghiaccio. Era nero, le luci del Nord giravano intorno ad uno strato di nuvole, con i campi di lava che sfrigolavano di sotto."

continua ⇨

MUSICA ROCK : La preghiera pagana della sacerdotessa del nord.

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

E' del '97 l'uscita del suo grande disco meritevole di quattro stelle **"HOMOGENIC"** dove trovano coesistenza campionamenti, rimbombi elettronici, dissonanze e partiture affidate agli archi. E' sua l'affermazione per cui se il nostro sistema nervoso fosse amplificato, produrrebbe il suono di un violino o di una viola.

Anche per Bjork, come del resto anche per altri musicisti e cantanti, è di questi anni l'esperienza cinematografica. Infatti viene scelta dal regista Lars Von Trier come interprete protagonista nel film "Dancer in the dark" dove copre il ruolo di una giovane immigrata cecoslovacca, Selma, sull'orlo della cecità. Film nero e opprimente, evocatore nel contempo di passioni torbide e meschine e di slanci di possibili speranze, a metà strada tra un melodramma che distrugge il sogno americano ed un musical.

Da indicare che nel film appare in un duetto con la cantante anche Tom Yorke dei Radiohead. Nessuno avrebbe pensato che alla sua prima apparizione cinematografica avrebbe addirittura vinto la Palma d'oro al Festival di Cannes come migliore attrice.

Dopo questa parentesi cinematografica, nel 2001, esce **"VESPERTINE"**, lavoro che concede ampi spazi all'elettronica ed alla musica minimalista, dove si respira il tormento della profonda analisi di se stessi e dei propri tormenti. Spiega Bjork "E' un disco dalle molteplici allusioni. L'amore e la caccia, l'aprirsi alla preghiera ed il ritirarsi nella contemplazione, l'abbandonarsi alle energie dell'universo nel momento in cui la notte si chiude su di te. La parola Vespertine racchiude in sé molti significati: il fiore che si schiude all'imbrunire, l'animale che diventa attivo al calare delle tenebre, la preghiera della sera, il tramonto e l'oscurità totale."

E' un disco che richiede un ascolto attento, durante il quale nulla deve essere motivo di distrazione dalla percezione sonora che stiamo dedicando. Un disco da ascolto notturno, freddo ed isolato.

Le scarse melodie che fanno da sfondo ai lanci vocali liberi e drammatici, ci avvolgeranno in una sorta di "bozzolo" il "Cocoon" di una delle canzoni più lo-fi del disco.

Altre volte ci sentiremo sull'orlo di un ghiacciaio: sotto, lontano, un cervo nella fredda alba del Nord ci chiamerà con il suo bramito, ci inviterà a sceglierlo come nostro animale totem; e noi, se reciteremo la preghiera pagana di Bjork, lentamente come fiocco di neve, spiccheremo il grande balzo, per entrare nella dimensione dove il mito ci riporterà alle origini delle nostre paure e delle nostre nevrosi, dandoci la possibilità di elaborarle e trasformarle in una nuova vita adamantina.



BRIDGE: Le riaperture. A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

Vengono definite "**Riaperture**" quelle licite che evitano l'aggiudicazione del contratto parziale, che si ricorda avviene dopo tre "passo" successivi, agli avversari. Per esempio:

	Nord	Est	Sud	Ovest
	1 ♠	passo	passo	2 ♣
oppure.	Nord	Est	Sud	Ovest
	passo	1 ♥	passo	passo
	2 ♣			

Le riaperture rientrano nel grande capitolo degli interventi; si effettuano sia con mani di tipo distribuzionale che di probabile appoggio.

Sono abbassati i limiti di forza (12 P.O.) perché gli avversari, col passo del rispondente all'apertore, hanno evidenziato estrema debolezza.

Tali riaperture sull'apertura avversaria di *Uno a colore* sono:

1. Dichiarazione di un colore a livello di Uno o Due senza salto.

Questa riapertura indica un punteggio variabile da un minimo di 6 al massimo di 11 P.O. (Sotto-apertura) e un colore almeno quinto. I limiti vengono definiti nella successiva dichiarazione che deve essere di tipo naturale.

2. Dichiarazione di un colore a salto.

Questa riapertura si effettua con una mano di tipo distribuzionale, di almeno 11 - 14 P.O. e un palo sesto solido (semichiuso). Non è forzante, ma solo interdittiva.

3. Dichiarazione di Un Senza Atout.

Ricorda sempre la dichiarazione a S.A. per cui si effettua con mano bilanciata o semi-bilanciata, un fermo sicuro nel colore avversario e punteggio 9 - 12 P.O. Lo sviluppo successivo è sempre di tipo naturale, tenendo presente che il punteggio del compagno è nettamente inferiore a quello necessario per l'apertura di Un Senza Atout (16 - 18 P.O.).

4. Contro.

I limiti di punteggio di questa riapertura sono ampi variando dal minimo di 8 - 9 P.O. al massimo di 16 - 18 P.O. Nello sviluppo successivo vengono definiti i limiti di punteggio: con 10 - 11 P.O. dopo il contro si licita il proprio colore; con 16-18 P.O. dopo il contro che obbliga il compagno a parlare si deve dichiarare a S. A. a livello; con 16 + P.O. dopo il contro si surlicita il colore avversario che può essere richiesta di fermo nel colore avversario di apertura o gradimento del colore del compagno.

5. Surlicita del colore avversario d'apertura

Rappresenta l'unica riapertura **forzante** per un giro. Obbliga il compagno a parlare anche con zero punti. Indica una mano molto forte con 4 perdenti o meno.

continua ⇨

BRIDGE: Le riaperture.

A cura di Maurizio Cogno - Pediatria

Invece le riaperture sulle aperture avversarie di **1 S. A.** sono:

1. 2 a colore.

Con mani anche poverissime di punti onore ma con un colore almeno sesto e ben solido che permetta una buona difesa.

2. Contro.

La riapertura di contro su 1 S.A. mostra una mano anche sbilanciata, con forza d'apertura (almeno 10 - 11 P.O.). Con una mano bilanciata forte non conviene contare perché il compagno, sicuramente debolissimo, non può che licitare il proprio colore.

Infine le riaperture dopo aperture di sbarramento di **2 o 3 o 4 a Colore** sono.

1. 2 o 3 o 4 a Colore.

Mani con palo almeno sesto e solido con punteggio minimo ulteriormente abbassato (5 - 6 P.O.).

2. 2 o 3 Senza Atout.

Sono della riaperture naturali con forza variabile da 13 a 18 P.O. con mani non necessariamente bilanciate, anzi meglio se sbilanciate.

3. Contro.

Anche in questa riapertura i limiti minimi sono abbassati a 7 - 8 P.O. ma, si ricorda, devono essere controbilanciati da una forza distribuzionale.

Anche le riaperture necessitano di affiatamento tra i due compagni per i quali è bene rammentare che i limiti minimi di intervento sono estremamente pericolosi!

Cari saluti, e insistenti inviti a riprendere un minimo di partecipazione.

(Memento: 1♣ = un Fiori, 1♦ = un Quadri, 1♥ = un Cuori, 1♠ = un Picche, 1 S.A. = un Senza Atout)



FOTO: Fotografare al freddo.

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

La fotografia d'inverno ha un fascino particolare, ci permette infatti di cogliere tutti quegli elementi insoliti tipici della stagione: la stratificazione del ghiaccio, la grafia della brina, le ondulazioni della neve, da cui possiamo ottenere delle belle immagini ricche di suggestione.

Occorre avere un buon occhio che sappia cogliere con sapienza i vari particolari, ma occorre anche disporre di un'attrezzatura affidabile e perfettamente funzionante anche al freddo intenso.

La scelta di una fotocamera meccanica, non a caso preferita spesso dagli escursionisti o alpinisti, vede infatti il suo funzionamento non strettamente vincolato alle batterie e anche in caso di freddo intenso non c'è il rischio di trovarsi con l'otturatore paralizzato da un improvviso calo di tensione delle pile.

Il grande freddo può creare vari problemi quali:

-L'aumento della fragilità dell'emulsione fotografica; accade infatti che il supporto plastico si indurisca come una foglia secca e possa facilmente frantumarsi.

Occorre fare molta attenzione al caricamento delle pellicole in macchina; è bene assicurarsi, se non si possiede una macchina a caricamento automatico, che i due ingranaggi impegnino bene i dentini, sarà anche meglio caricare lungo sprestando magari uno o due fotogrammi all'inizio.

Sempre per non sollecitare eccessivamente la pellicola, si dovrà avere anche l'accortezza di smettere di fotografare quando si è arrivati al fotogramma 35 e qui riavvolgere la pellicola evitando così lo "strappo" di fine corsa.

-Diminuzione di sensibilità; il grande freddo può incidere sulla sensibilità, la perdita però non si dimostra mai eccessiva ma è contenuta nell'ordine di mezzo diaframma e quando la temperatura scende sotto i -20°C .

Un altro pericolo è causato dall'umidità o meglio dalla condensa che si forma sulla pellicola quando passa da basse temperature a temperatura ambiente; occorre in questi casi lasciare termostatare per almeno mezz'ora prima di effettuare i primi scatti.

Questa attenzione va posta quando si conservano le pellicole in freezer o nel normale frigorifero.

-Scariche elettrostatiche; chi opera in ambienti estremamente freddi deve tenere conto anche di questo possibile inconveniente che si manifesta in fotografia con tracce ramificate o punti anomali sulla pellicola. Oggigiorno questo inconveniente si manifesta raramente in quanto le emulsioni moderne sono munite di uno strato antielettrostatico.

- Difficoltà meccaniche: si manifestano soprattutto con attrezzature di tipo metallico; quindi soggette a dilatazioni e restringimenti termici che possono bloccare l'otturatore. Riguardano soprattutto le macchine fotografiche un poco datate; le attuali sono principalmente fabbricate in materiale plastico e hanno le parti a scorrimento, tipo otturatori o lamelle diaframmatiche, con caratteristiche di autolubrificazione.

-Funzionamento delle pile: è il problema attuale più marcato, considerando che sempre più spesso il funzionamento di uno strumento fotografico è dipendente da esse.

Le pile quando si hanno temperature inferiori ai 10°C possono infatti collas-
sare completamente.

continua ⇨

FOTO: Fotografare al freddo.

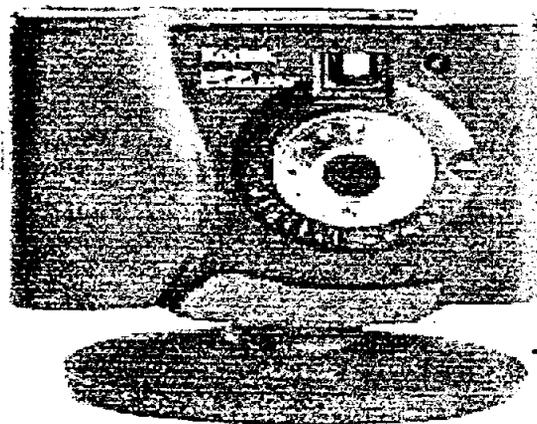
A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

Gli accumulatori professionali al **nicel-cadmio**, sono quelli più soggetti all'esaurimento da freddo; vanno meglio le normali pile **alcalino -manganese** usa e getta anche se hanno una ridotta autonomia.

I fabbricanti, e l'esperienza di vari fotografi confermano poi che le recenti pile al **litio** sono molto adatte a climi molto freddi, infatti presentano un crollo di tensione a temperature più basse rispetto alle altre, più tradizionali, alimentazioni elettriche.

Alcuni fabbricanti hanno progettato gruppi di alimentazione, accessori che possono essere tenuti al caldo nella tasca della giacca, e collegate via cavo alle fotocamere; sono adottate da fotografi sportivi che seguono sport invernali, costretti a rimanere per ore al bordo di una pista al freddo di una zona d'ombra.

N.B. Il Circolo Fotografico **LO SCATTO DI BOLLATE** propone una mostra fotografica dal titolo: "SCONFINANDO", e una serie di proiezioni di diapositive di vari paesi del mondo presso la **BIBLIOTECA** comunale da **SABATO 29 MARZO** a **SABATO 12 APRILE**.



MONTAGNA
MONTE GENEROSO m. 1701
Sabato 15.03.2003

Si parte dal Rifugio di ORIMENTO m 1275 posto nell'alta val d'Intelvi, raggiungibile in autovettura in circa 1 h e 20' (Milano, Como, Argegno, Schignano).

Dal rifugio si oltrepassano alcune cascate poste sul versante della val Breggia e si prende una larga carrareccia pianeggiante che penetra nella testata della valle, alle pendici del monte d'Orimento. A un bivio si prende il "sentiero alto", si supera un cancelletto e si raggiunge l'alpe BOL. Da qui ci si inserisce in una ex strada militare che, aggirando dei pascoli, porta alla testata della val Breggia. Ci si dirige quindi verso la sella Squadrina e costeggiando il confine di stato lungo una cresta articolata si raggiunge la cima più alta (punta Cadola, 1701 m.) del monte Generoso.

Si scende quindi su un comodo sentiero protetto dove ci si può rifocillare presso gli alberghi sottostanti; il ritorno può essere effettuato seguendo il sentiero basso.

Difficoltà : agevole

Dislivello : 426 m

Tempo totale : ore 2

**ISCRIZIONI ENTRO IL 13/3/2003 PRESSO ANGELO PASTORI
EMOTECA tel 2349.**

SOCI 5 EURO, NON SOCI 10 EURO.

**IL CRAL DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER INCIDENTI PRIMA,
DURANTE E DOPO LA GITA.**

GRANDE SCHERMO

A cura di Monica Varasi - Spedalità P.O. Rho

IL SIGNORE DEGLI ANELLI

Le due Torri

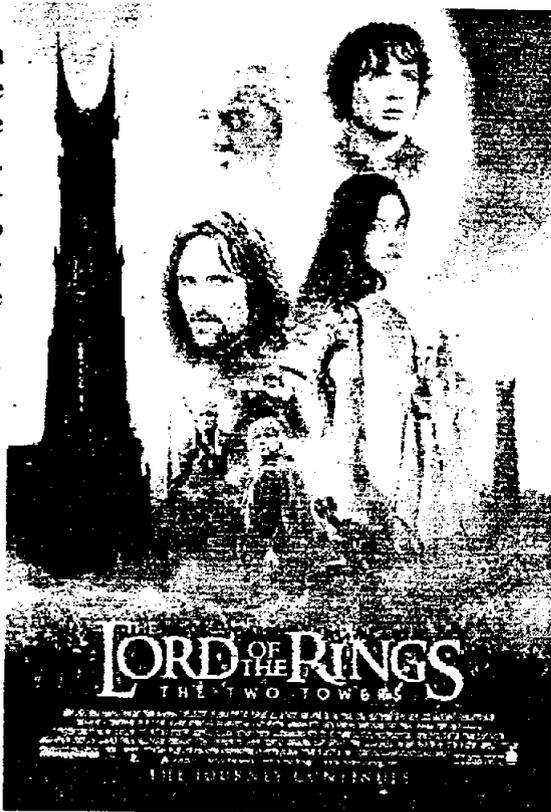
Tratto dall'omonimo romanzo di J.R.R. Tolkien durata: 180' circa
Speranza. Eroe. Possesso.

Ecco alcune, tra le tante altre, parole che campeggiano nella favolosa pellicola. Se si può dire che il primo episodio della grande saga sia incentrato sull'immagine di una manipolazione di personaggi variamente assortiti tenuti insieme dal compito comune (la compagnia dell'anello), così il secondo episodio è la storia della speranza.

La narrazione riprende dall'eterna lotta del bene contro il male (Gandalf e la creatura del male), mentre i tre compagni della compagnia rimasti si gettano all'inseguimento di due piccoli hobbit, nemmeno i diretti portatori dell'anello, ma comunque dello loro compagnia, catturati dai soldati mostruosi di Saruman; il puro Frodo invece e il suo servitore sono in cammino, fedeli al loro compito, verso la terra oscura di Mordor, verso il monte Fato, per distruggere l'anello del potere.

Nelle vicende che si intrecciano, emerge chiara a più riprese la parola speranza, la necessità della speranza cioè che il cuore dell'uomo per vivere, per compiere le imprese più grandi come una battaglia dall'esito già segnato (trecento contro diecimila) o le imprese più nascoste , ha bisogno di essere certo del bene.

In questo senso è commovente la ragione della decisione presa di Frodo, contro anche il parere del suo unico compagno rimasto , di liberare l'inquietante personaggio di Gollum/Sméagol , perché " ho bisogno di pensare che sia recuperabile" (si potrebbero fare a questo proposito anche riflessioni sulla discussione parlamentare sull'indulto o indultino che sia). Oppure quando la stanchezza e il dubbio incombono, i due portatori del fardello si ripetono, quasi come per viatico, per sostegno alla via, che "c'è bisogno di lottare perché ancora qualcosa di buono al mondo", oppure quando nel drammatico momento che sempre precede le battaglie, quando tutto è pronto, preparato e il grande fare lascia spazio alle grandi domande sulla sorte futura, i valorosi, i veri uomini come Aragorn si preoccupano di rincuorare gli incerti in nome dell'appartenere a una grande stirpe e della buona fattura delle armi e di cosa poi? Che il bene c'è, se c'è una speranza, se non ci si può rassegnare al fatto che il nulla prevalga, se in fondo il cuore non ci sta a questa fine, vuol di-



GRANDE SCHERMO

A cura di Monica Varasi - Spedalità P.O. Rho

L'aiuto sperato arriva, all'alba il grande Gandalf condurrà gli Elfi, popolo con cui era antica e dimenticata alleanza, in soccorso di re Theoden. All'alba, all'ultimo momento e solo dopo che si è deciso di giocare il tutto per tutto fino in fondo e senza rete.

Non ci si rassegna, anche se la tentazione delle aspirazioni non di grande portata, ma di piccolo cabotaggio sono familiari a tutti, ai piccoli hobbit e ai grandi re.

E' più facile certamente non imbarcarsi in cose più grandi di sé, pensare alle giornate di sole della contea, ritornare a casa al proprio piccolo parco giochi, come capita di pensare a Merry e Pipino persi nella grande foresta degli Ent o come capita a re Theoden: ripiegare e in fondo aspettare la fine senza combattere, rinchiudersi insomma in recinti più o meno tranquilli, ma sempre recinti che mal si adattano contenere l'aspirazione infinita del cuore.

Allora sempre succede che un compagno umile come un hobbit o grande come un re faccia ricordare chi si è veramente e cosa desidera il proprio cuore davvero, un compagno senza la verità del quale quel passo non si sarebbe fatto, come conferma alla fine il grande Frodo al suo amico servo fedele Sam, che non lo ha mai abbandonato, ma che anzi ha scelto la via più difficile rimanere accanto, sempre vigilando, richiamando e quasi sfidando, quando sembrerebbe che il potere dell'anello piano piano si impadronisca anche dell'animo più semplice. E' veramente bello avere un compagno, un amico come Sam, il vero amico, che magari all'inizio è partito, ha accettato l'impresa, perché aveva in testa l'immagine dell'eroe delle fiabe, come si intravede nel dialogo finale dei due Hobbit rimessisi in cammino, ma che non disdegna, cammin facendo il grande eroismo dell'affronto serio e dignitoso del quotidiano. Come ha comunicato al grande pubblico televisivo, durante una puntata della interessante trasmissione di attualità del venerdì sera di Antonio Socci su Rai 2, "Excalibur", Irene Pivetti. Il vero eroe di tutta la storia è proprio quel piccolo hobbit che ha preso sul serio il suo compito, si è legato al collo un anello e lo porta al suo destino, alla distruzione, affrontando ogni giorno quello che c'è da affrontare: quello a cui è chiamato ognuno di noi, col suo fardello ogni giorno: camminare e portare quello che ci è affidato a destinazione, al destino, per come si può.



continua ⇒

GRANDE SCHERMO

A cura di Monica Varasi - Spedalità P.O. Rho

La tentazione si rivela molte volte, la tentazione del possesso per il potere, molti subiscono il fascino dell'anello, molti cadono, alcuni resistono. Anche Frodo ne è toccato e durante le tribolazioni della tentazione e dell'errore mostra una cosa inconsueta alla nostra mentalità: Frodo possiede veramente l'anello quando non lo possiede, quando non lo indossa, mentre quando lo possiede materialmente è posseduto da esso, è trasformando nel male che l'anello porta e da cui è nato.

Mi è capitato di sentire da un noto personaggio, D'Agostino, un giudizio che non condivido su questo bellissimo film, realizzato in modo spettacolare: il film dei sentimenti degli oratori. Riflettendo sulla propria quotidianità, quante volte abbiamo sentito la mancanza di fare esperienza del contenuto di "questi sentimenti degli oratori"?

Buona visione a tutti dunque, anche ad un pubblico di piccoli spettatori

*** DA CASA

MAGNOLIA

Di P. T. Anderson

Durata: 180' circa

Tre ore dense, ricche a volte inquietanti.

Si intrecciano alcune storie, nello sfondo dell'America contemporanea, tutte molto diverse, ma accomunate da una contraddittoria o assente figura del padre.

Se manca il padre il segno lasciato è indelebile, si può cercare di nascondere la ferita, in molti modi, con la droga, con il sesso, con il successo. Si nasconde la ferita, ma il dolore rimane e si fa sentire: solo un amore gratuito potrà aprire una nuova possibilità.

Deve succedere qualcosa di imprevisto, qualcosa di totalmente diverso dalla normalità, di eccezionale. Allora di fronte a tanto diverso imprevedibile, la libertà può ancora agire e rigiocarsi, qualcosa può ancora accadere.

RECENSIONI TEATRALI

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

"Volpone"

Diretto ed interpretato da Glauco Mauri, Teatro Grassi, via Rovello 2, Milano

L'avarizia, il desiderio di possesso, il cinismo, l'amoralità sbandierata a virtù, la prostituzione al denaro come unico dio: putredine e vizi dell'anima si intrecciano nel "Volpone" dell'elisabettiano Ben Jonson. L'intelligente operazione drammaturgica di Glauco Mauri, la sua regia ricca d'inventiva li esaltano appieno dimostrando, ancora una volta, d'avere il raro dono di saper far lievitare i significati di un testo così che raccontare di ieri è parlare di oggi. Ed è ciò che succede con questo vecchio Volpone, predatore mai pago, che si finge moribondo, aiutato dal servo Mosca, per accaparrarsi i regali "interessati" che i pretendenti alla sua eredità gli offrono. Fattosi anche beffe della Giustizia, Volpone è rovinato da Mosca che ha imparato assai bene la lezione del padrone. E chiudendo qui la tragicommedia Mauri amaramente sottolinea come il vizio e la corruzione siano inestirpabili e che al peggio possa seguire solo il peggio: a Volpone Mosca e a Mosca un altro Mosca. Fantasiosi i costumi e bella la scena di Alessandro Camera, fastosi velluti e un letto-scrigno, una "macchina" che quando è aperta rivela l'abbacinante luccichio del danaro e quando si richiude diventa, in questo gioco di oro e di morte, una metafora funebre. Glauco Mauri cesella il suo Volpone con toni che vanno dall'allegro infantile al cinico, al tragico, al farsesco, maestro come sempre. Un Volpone avido, ma non odioso che gioca, canta e si traveste ottimamente spalleggiato dal servo Mosca che il bravissimo Roberto Sturno fa brillare di intelligenza, di malvagità, di astuzia. Ottimi anche Alarico Salaroli, Massimo Loreto, Gianni De Lelis, Sergio Raimondi, pedine nelle mani dell'astuto Volpone e di Mosca, in uno sfavillante spettacolo da non perdere.

Sabato, domenica e lunedì

di Eduardo De Filippo Teatro Studio, Milano

"Adesso mi vuoi insegnare come si fa il ragù? Più ce ne metti di cipolla più aromatico e sostanzioso viene il sugo. Tutto il segreto sta nel farla soffriggere a fuoco lento...". L'esperta Rosa-Anna Bonaiuto-, cuoca per eccellenza, spiega i segreti del ragù alla cameriera. E' la celebre scena di apertura di Sabato, domenica e lunedì: l'"ampia e linda cucina", che ospita la padrona di casa, di lì a poco, diventerà il teatro di accese discussioni, incomprensioni e litigi, dando vita a un quadretto familiare piccolo borghese in cui si confrontano almeno tre generazioni. Andata in scena per la prima volta nel 1959, la commedia costituisce, e sono parole di Toni Servillo, regista ed interprete nel ruolo di Peppino, "una preziosa riflessione sulla famiglia, una grande famiglia napoletana che Eduardo colloca agli albori del boom economico, ovvero in un momento cruciale per l'Italia, in cui si imponeva un nuovo e improvvisabile modello di sviluppo, con l'affacciarsi di nuovi desideri e nuove mode, capaci di creare euforia, ma anche un senso di confusione".

continua ⇨

RECENSIONI TEATRALI

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

"E' la confusione che nasce all'interno della coppia formata da Rosa e Peppino Priore, tra questi e il figlio Rocco, spalleggiato da nonno Antonio, tra Giulianella, sorella di Rocco, e il fidanzato Federico, tra Peppino e il vicino di casa Luigi Ianniello troppo galante con Rosa..." La borghesia si ritrova in un mondo privo di vizi-spiega Servillo-ma anche di radici. La sua confusione politica, ideologica, la sua ignavia emotiva la rende piccola piccola, non necessaria alla Storia. E quella confusione è trasmessa ai figli, creando tante incertezze nelle generazioni successive". Il tormento dei personaggi emerge nei gesti e nelle parole, in un confronto serrato che segue tre temi principali indicati dallo stesso Eduardo: "Caratteri, sentimenti umani e costume". L'importanza di queste tematiche, insieme alla preferenza accordata a questo specifico testo, emerge nelle parole del grande drammaturgo partenopeo: "In Sabato, domenica e lunedì c'è un fermento contestatario, un'anticipazione dell'avvento del divorzio in Italia, una apparente fusione di finti rapporti cordiali. Alla fine della commedia non c'è chi non comprenda che soltanto l'amore può tenere insieme due esseri; non certo il matrimonio, e nemmeno i figli". La commedia mostra tutta la sua modernità, parlando di un rivolgimento socioculturale "che ha segnato profondamente-dice Servillo- e tuttora influenza i destini, le idee, i costumi del nostro paese". E i tre giorni a casa Priore, ritratto di una famiglia napoletana, ma anche spaccato di una società, oltre a incomunicabilità e incomprensione, portano con sé anche un forte desiderio di ricominciare, perché dopo i chiarimenti non è finito tutto, ma, afferma Rosa Priore, "Signo', io credo che è cominciato adesso".

PROGRAMMA ATTIVITA' GRUPPI ANNO 2003

Calcio Torneo di calcetto a cinque **Memorial Mario Argia**.

Angelo Geraci Dispensa Passirana 2482-Zucca Torquato P.S 2200.

Bowling Lucia Fava tel.2329 Amb. Cardiologia, 28 Febbraio, 18 Aprile, 27 Giugno, 26 Settembre, 21 Novembre.

N.b.: tutte le date delle gare verranno comunicate alle bacheche sociali con volantini.

Pesca Zucca Torquato P.S 2200.

5 Aprile (mattino), 24 Maggio (mattino e pomeriggio), 27 Settembre (mattino), 8 Novembre (mattino).

Ciclismo Amici della bici Ceriani Antonio Dispensa Passirana tel.2481.

G.S. Nervianese, G.S. Novatese, Felice Gimondi, Fabio Casartelli, G.S. Legnanese Piccolo giro di Lombardia, Mottarone, G.S. Lainatese, Stockalper, Giro delle 3 provincie, Barilla, Cento gobbe, G.S. Mazzatese, La rosa del Ghisallo, Trofeo Lombardia, Campionato intersociale.

Amici della montagna Pastori Angelo Emoteca tel.2349.

Gita alpinistica Marzo, escursionistica Maggio, per bambini Giugno, alpinistica Settembre, escursionistica Ottobre.

Giornalino Pubblicazione trimestrale Pastori Angelo Emoteca tel.2349.

Gruppo Fotografico Veronelli Tarcisio Farmacia tel. 2219.

Estemporanee fotografiche – Partecipazione a concorsi fotografici zionali e nazionali – Partecipazione a mostre fotografiche – Serate a tema fotografico - Concorso fotografico

Turismo Potenza M. tel. 3496360678, Carrannante Antonio Officina Passirana tel. 2489.

Befana a Gardaland 05 Gennaio 2003, Carnevale e mostra dei Faraoni a Venezia 2gg. Febbraio, Tour della Thailandia Marzo-Aprile, Giornata al safari park di Varallo Pombia Maggio, Agriturismo (località da decidere) Ottobre, Mercatini di Natale a Vienna (o altra località) Dicembre.

N.B. I volantini informativi dei viaggi verranno pubblicizzati con sufficiente anticipo alle bacheche sociali presso i presidi ospedalieri ed extraospedalieri.

P.S. I partecipanti alle iniziative, sono tenuti ad attenersi alle disposizioni del regolamento che verrà distribuito all'atto delle iscrizioni.

Iscrizioni c/o: P.O. Rho Veronelli Tarcisio tel.2219 Farmacia, P.O. Passirana Carrannante Antonio Officina 2489.

Pensionati Potenza M. – Tel. 3496360678 - Si richiede la collaborazione per eventuali suggerimenti sulle varie iniziative da proporre e la disponibilità alle attività CRAL 2003. Si prega inoltre di partecipare attivamente anche alle Assemblee in modo da poter esporre la propria opinione sugli argomenti in discussione.

CONVENZIONI ANNO 2003

A cura di Angelo Gerace - Dispensa sede di Passirana tel. 2482

ISTITUTO OTTICO sas di ROVEDA & c

VIA MADONNA, 110 (Gall. Europa), 20017 RHO (MI)

TEL. 02 9306425 FAX 02 93184485

e-mail: istitutootticoroveda@inwind.it

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO, ENTITA' SCONTO

LENTI E MONTATURE VISTA 25%

OCCHIALI DA SOLE 20%

OCCHIALI DA SOLE-VISTA 25%

LENTI A CONTATTO (lenti gaspermeabili, morbide tradizionali) 25%

LENTI A CONTATTO "USA E GETTA" (lenti giornaliere, sett., quind., mensili) 10%

LIQUIDI PER LENTI A CONTATTO 25%

ACCESSORI OTTICA (custodie, catenine, clip-on, etc) 20%

NOTE: sono esclusi dagli sconti gli articoli in promozione, le riparazioni e le prestazioni professionali.

FILOGRANA ANTONIO SRL-EMPORIO FILOGRANA

S. S. SEMPIONE-NERVIANO TEL. 0331 587166

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

ABBIGLIAMENTO CALZATURE UOMO-DONNA-BAMBINO 15%

NPL CONSULTING-MOBILI D'INTERNI

VIA PIO XI N. 73 SARONNO (VA)

TEL. 02 96248120

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

MOBILI D'INTERNI

LISTINO UFFICIALE 30/40%

AZIENDE FUORI CONSORZIO O DI FIRMA 20-25%

NOTE: LO SCONTO DEL 30-40% VIENE APPLICATO SUI LISTINI UFFICIALI DELLE 576 AZIENDE CONSORZiate.

OPTIGEN FABBRICA OCCHIALI

VIA ZAROLI, 63 LEGNANO

ROSSIN OPTIK (NEGOZIO)

VIA MILANO, 44 GALLERIA NERVIANO TEL. 0331 584524

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO,

MONTATURE SOLE VISTA PRODUZIONE OPTIGEN 50%

LENTI OFTALMICHE (TUTTI I TIPI) 30%

OCCHIALI GRANDI FIRME 35%

LENTI E LENTI A CONTATTO 35%

CONVENZIONI ANNO 2003

A cura di Angelo Gerace - Dispensa sede di Passirana tel. 2482

CISALPINA TOURS SPA W.O.L. AGENZIA DI VIAGGI

VIA DE AMICIS, 24 RHO(MI) TEL. 02 93162229

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

SU CATALOGHI DEI MIGLIORI TOUR OPERATOR 7%

PER LA BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE 3%

PAVE ARL C/O BARBARAN VIGNE E VINI

VIA LOCATELLI, 6 RHO(MI) TEL. 02 93180484 FAX 0293183431

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

VINO (IN DAMIGIANA E BOTTIGLIA)

SCONTO APPLICATO IN LOCO CON LISTINO UFFICIALE VINI CONSULTABILE ANCHE SU SITO INTERNET DEL CRAL.

KEEP 3 SRL DI PAOLO COLOMBI DETTAGLIO ABBIGLIAMENTO

VIA DON SIOLI, 2/E MAZZO DI RHO TEL. 02 93903957

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

ABBIGLIAMENTO CLASSICO, CASUAL, SPORTIVO, UOMO E DONNA 30%

NOTE: IL SUDDETTO SCONTO NON E' CUMULABILE CON GLI SCONTI GIÀ PRATICATI DURANTE SALDI E VENDITE PROMOZIONALI.

M.G.M SPORT S.R.L

CENTRO SPORTIVO "MOLINELLO"

VIA TRECATE, RHO(MI)

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

PISCINA COPERTA (CORSI E ABBONAMENTI) 10%

PISCINA SCOPERTA (ABBONAMENTI) 10%

PALESTRA DI FITNESS (ABB. TRIMESTRALI E SEMESTRALI) 10%

CAMPI DA CALCETTO-CAMPI DA TENNIS 10%

ZURITEL

IL SERVIZIO SPECIALIZZATO NELLE POLIZZE AUTO ON LINE DEL GRUPPO ZURICH ITALIA. RICHIEDERE UN PREVENTIVO O ACQUISTARE UNA POLIZZA AUTO E' SEMPLICE: CHIAMA IL NUMERO VERDE ZURITEL 8002-47247 OPERATIVO DAL LUNEDÌ AL SABATO DALLE ORE 9.00 ALLE 19.00 FACENDO RIFERIMENTO ALL'ACCORDO "CRAL OSPEDALE RHO" OPPURE ENTRA NEL SITO www.zuritel.it REGISTRATI CON LA PASSWORD Orho00bb CHIEDI LA TUA POLIZZA ON LINE. PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A CARRANNANTE ANTONIO INTERNO 2489 OFFICINA DI PASSIRANA.

GROS MARKET LOMBARDINI S.P.A ALIMENTARI

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

CONVENZIONI ANNO 2003

A cura di Angelo Gerace - Dispensa sede di Passirana tel. 2482

AUTOFFICINA DI SIRIANNI PASQUALE

VIA CARDINAL FERRARI N 80 RHO (MI) TEL 029309233/029315039

TIPO ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

PASTIGLIE E FRIZIONI 15%

OLIO, FILTRI 20%

MATERIALI DI LARGO CONSUMO 15%

PNEUMATICI FINO AL 40%

DIANA DE SILVA COSMETIQUES S.P.A.

VIA CASTELLI FIORENZA 33

ACCESSO AL MERCATINO AZIENDALE

PER INFORMAZIONI SUGLI ORARI D'APERTURA E NON TESSERA

PER L'ACCESSO AL MERCATINO RIVOLGERSI A :

GERACI ANGELO INT. 2482 DISPENSA PASSIRANA

CARRANNANTE ANTONIO INT.2489 OFFICINA PASSIRANA

PARINI ENRICA - VERONELLI TARCISIO INT.2275 FARMACIA RHO

PALADINI TONY INT.2295 OFFICINA DI RHO

CRIBIU' GIUSY INT. 2303 SPEDALITA' E CONVENZIONI DI RHO

BLUVACANZE AGENZIA VIAGGI

C/O CINEMA MULTISALA-CENTRO COMMERCIALE MOVE IN

VIA TURATI 72 CERRO MAGGIORE TEL.0331/514730-FAX0331/518083

CATALOGHI TOUR OPERETOR E LAST MINUTE 10%

SCONTO SUL COSTO DELLA BLUCARD 50%

AZZERAMENTO SPESE DI DOSSIER PER PRATICHE CHE SUPERANO I
2000,00 EURO DI VALORE.

SUNLINE SRL-CENTRO ESTETICO-SOLARIUM

VIA MILANO 44 GALLERIA NERVIANO (NERVIANO) TEL. 0331/415248

SCONTO DEL 10% SU TUTTI I TRATTAMENTI ESTETICI-SOLARIUM

ALCUNI ESEMPI: CERETTA COMPLETA 21.00 EURO

PULIZIA VISO: 23.90 EURO

PEDICURE CURATIVA: EURO 21.00

PEDICURE ESTETICO: EURO 13.00

MASSAGGIO INTERO: 32.00 EURO

PRESSOTERAPIA O GINNASTICA PASSIVA: 25.80 EURO

AI PREZZI ESPOSTI VIENE APPLICATO LO SCONTO DEL 10%.

MERCATINO

Cercasi in Rho e dintorni monolocale in buone condizioni in piccola palazzina con box e balcone.

Telefonare ore pomeridiane a Annalisa int. 2325 Emoteca.



TUTTI I SOCI CHE VOGLIONO MANDARCI DELLE INSERZIONI
LE POSSONO INVIARE ALLA REDAZIONE DEL NOTIZIARIO.