

Il Giornalino



Foto di: Lucia D'Angelo

Trimestrale del Cral Degli Operatori
Socio Sanitari del Rhodense
Marzo 2001 - numero 29

Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense Numero 29 marzo 2001

In questo numero

Sommario

Scusate il disagio ... stiamo "cercando" di lavorare per voi	2
Pasqua	4
Rapporti usa e getta	7
Pubblicità	8-9
Arriva la primavera	10
Coniglio ...	12
Tazze, tazzine e pirofile	16
Telefonia e computer palmari	17
Libri	19
Claudio e Ludovica a Roma: che incontro !!!	20
Progressive	22
Regolamento settore turismo	24
Comunicazione ai soci	25-26
Bowling: Ultime notizie	27
Bridge	29
MTB: Paola ... la Regina	31
Foto: Bianco & ... Nero	32
Montagna: Monte S. Primo	34
Recensioni teatrali	35
Programma teatro	36
Convenzioni anno 2001	37-39
Mercatino	40



La Redazione

Direttore : Angelo Pastori

Composizione : Luciano Rossetti
Battitura dei testi : Tony Paladini
Correttore di bozze : Laura Dondoni - Germana Garbo
Stampa : Adriano Bertola
Consulenza informatica: Fabrizio Arrigo - Vito Rossetti



Stampato in Propria

**EDITORIALE: Scusate il disagio ... stiamo "cercando"
di lavorare per voi.**

Cari soci ben trovati. Vi ringraziamo della fiducia che anche quest'anno ci avete dimostrato iscrivendovi al nostro cral. Anche quest'anno abbiamo raggiunto quota 850. Vi chiediamo "scusa" per il disagio che vi abbiamo arrecato per l'iscrizione. Infatti questa doveva svolgersi nella vecchia sede provvisoria, ma, il 23/12/2000 la Direzione Sanitaria del P.O. di Rho ci ha comunicato "telefonicamente" che i locali dovevano essere liberati per il 27/12/2001. Capite che la sorpresa, unita al disagio, anche per noi del direttivo, è stata grande, se consideriamo che il 24, 25 e il 26 dicembre sono "da sempre giorni festivi" e che quindi organizzare un trasloco in queste date non è cosa semplice! Comunque, a tutt'oggi i locali che abbiamo sgomberato repentinamente non sono stati ancora demoliti. Questo ha portato anche ad una modifica del calendario degli espositori che abbiamo dovuto stabilire a tre giorni alla settimana; nel mese di aprile non ci saranno espositori in quanto la sede sindacale dovrà essere utilizzata per la consegna del 730, in cambio tutto il mese di dicembre sarà nostro. Cogliamo l'occasione per ringraziare le O. S. per averci ospitato nella loro sede, anche se tale soluzione penalizza sia noi che le O.S.. Questo rilievo è stato comunicato alla D.S. di Rho, alla quale abbiamo chiesto una sistemazione indipendente in tempi brevi, comunque la risposta è stata: "non ci sono spazi".

Vi chiediamo "scusa" anche per questo disagio. Per quanto riguarda la promessa della sede nel P.O. di Passirana, nessuna novità. La perplessità paventata e già comunicata nello scorso numero del giornalino si è purtroppo avverata. Non sappiamo più a che santo votarci. A Rho non c'è spazio, a Passirana, che a quanto pare c'è, non si fa nulla per definirlo. Ma purtroppo le brutte notizie non sono finite. Per quanto riguarda i distributori delle bevande calde e fredde, dopo il recente incendio, siamo stati invitati dalla D.S. a togliere tutti i distributori "dall'ala EST e portarle nell'ala OVEST": tanto per intenderci toglierle dai piani e metterle, non si sa quante e come, nell'atrio dove vengono venduti i giornali Questo, tra l'altro, vuol dire una riduzione drastica delle entrate. Abbiamo fatto presente che lo spazio non è sufficiente, ma, "in attesa di un locale da adibire a tale scopo", i pazienti dovranno sobbarcarsi questa salutare passeggiata vicino all'uscita, immaginate d'inverno!

Vi chiediamo "scusa" se troverete i distributori sovente vuoti, infatti, i pochi che verranno installati, non potranno garantire il servizio. Questo problema è stato fatto presente alla D.S. di Rho con lettera del 29/01/2001 sottolineando il fatto che il servizio di distribuzione di bevande viene fatto sia per i soci, ma soprattutto per i degenti.

Ora passiamo ad alcuni ringraziamenti.

Ringraziamo Lucia Fava, responsabile del bowling che passa il testimone ad Angelo

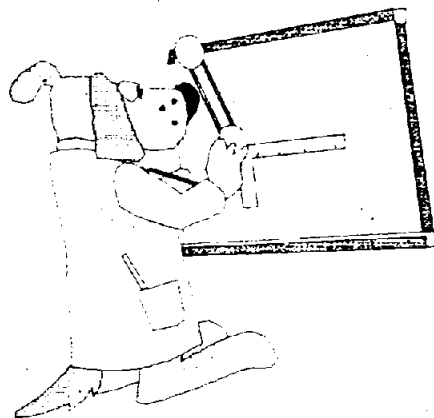
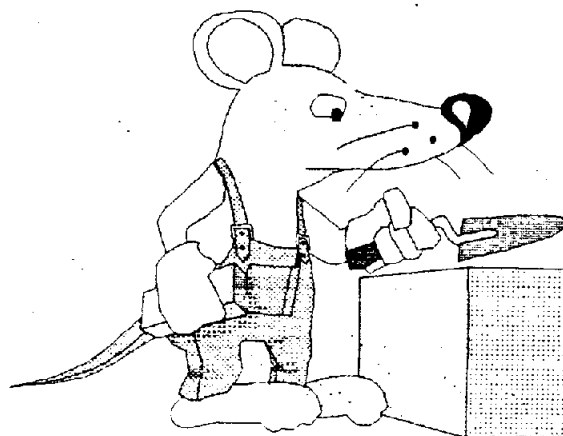


continua ⇨

EDITORIALE: Scusate il disagio ... stiamo "cercando"
di lavorare per voi.

Ora passiamo ad alcuni ringraziamenti.

Ringraziamo Lucia Fava, responsabile del bowling che passa il testimone ad Angelo Ringoli, mentre Luisa De Angeli è alla ricerca di una sua sostituta (a proposito di corsi volevo ricordare a tutti che la mostra benefica che si è svolta il 13/12/2001 ha fruttato £1.600.000 (grazie a tutti coloro che hanno partecipato). Un grazie a coloro che lasciano l'impegno attivo nel nostro Cral, e un ben arrivati e buon lavoro a chi subentra. Questo, cari soci, è il punto della situazione; rileggendo il titolo dell'articolo ci sembra di poter dire che ... "scusa" dovrebbe essere qualcun altro a chiedercelo. Arrivederci e sosteneteci con la vostra presenza.



Pasqua

A cura di Don Giuseppe

Pasqua (pèseck o pasack) è tra le feste più antiche, se non la più antica dell'umanità. Possiamo indicare in 'passaggio' il significato del termine.

- Era la festa dei pastori seminomadi.

Nella notte del plenilunio di primavera (ecco perché la data è sempre variabile) quando cioè i pastori levavano le tende per la migrazione stagionale, si immolava un agnello o un capretto, e col sangue se ne tingeva l'apertura della tenda allo scopo di scongiurare le eventuali insidie della notte o del viaggio. Il pasto sacrificale era completato con erbe amare, prodotte dalla steppa. L'uso di non spezzare le ossa della vittima era un simbolo di speranza per l'avvenire: la vittima rivivrà in quanto Dio darà fecondità al gregge.

- Era la festa dei 'sedentari', degli agricoltori che volevano festeggiare il primo raccolto di orzo, mediante una rottura simbolica con la vecchia riserva di granaglie. Il lievito, infatti, stabilisce una continuità tra il pane di oggi e quello di ieri e dei giorni precedenti, perché il lievito naturale è preso dalla pasta fermentata del giorno precedente. Il pane azzimo, fatto con la farina del nuovo raccolto, segna un nuovo inizio, un 'passaggio' dagli eventuali stenti per lo scarseggiare delle scorte alla gioia dell'abbondanza che il raccolto promette.

Vivendo questi elementi tradizionali ed arcaici, la comunità ebraica fa una esperienza sconvolgente e innovatrice del suo vivere.

- L'impegnativo cammino di liberazione è sostenuto dal rito della Pasqua che acquisisce nuovo significato che può essere così sintetizzato: Dio ascolta il gemito del suo popolo schiavo e opera efficacemente per la sua liberazione. Dio è il Salvatore dell'uomo.

- La liberazione dell'uomo è finalizzata intrinsecamente a un speciale rapporto con Dio: Dio e popolo si impegnano reciprocamente in una situazione di Alleanza.

- Il processo di liberazione va dalla situazione di schiavitù o alienazione dei 'senza patria' alla conquista di una terra o patria propria, segno e garanzia della libertà.

- L'Alleanza è una vita che si svolge secondo un insegnamento di Dio per cui il 'passaggio' porta con sé ordinamenti e istituzioni che diventano la base di tutta la vita del popolo.

- La libertà non è acquisita una volta per tutte, se non come possibilità data, da sviluppare contro tante insidie.

il 'vitello d'oro' all'interno del popolo (= sfiducia nell'accettare Dio nella sua assoluta trascendenza e libertà)

le difficoltà e le opposizioni dei nemici all'esterno del popolo (= le paure e in un certo modo la tentazione di rifiutare la libertà per la sicurezza della schiavitù.)

Di fronte a una realtà così sconvolgente, la prima attualizzazione sta nelle tante domande che si pongono nel cuore dell'uomo che per certi aspetti sembrano contraddire le promesse bibliche. Ne ricordo due:

1. Ma Dio è proprio Salvatore? Si può credere nella salvezza di Dio dopo Auschwitz? E' il problema del male nel mondo, in dosi così massicce e paurose che sembrano togliere il fiato.

continua ⇨

Pasqua

A cura di Don Giuseppe

La storia di questi ultimi anni ci prospetta come una serie di 'esodi alla rovescia', dove non la schiavitù, ma la propria patria deve essere abbandonata; l'invasione del Terzo mondo in Europa; i profughi di questa o quest'altra nazione (Albanesi, Cubani, Palestinesi...)

E insieme non mancano segnali positivi che riecheggiano l'esodo biblico in modo suggestivo (la caduta del muro di Berlino...)

2. L'uomo ha proprio bisogno di essere 'salvato'? Dove la salvezza di Dio pare essere smentita (popoli liberi), essa sembra piuttosto inutile e superflua. E' l'uomo che salva l'uomo: il suo progresso medico, agricolo, sociale, negli sforzi di solidarietà... E di fatto tanti sono i segnali di salvezza degli uni verso gli altri.

Ma ancora una volta è ineliminabile l'altra faccia della medaglia per cui i più ricchi appaiono crescere nell'egoismo e nella poca voglia di vita (es. denatalità) e i poveri diventano ancora più poveri. Se pensiamo ai mali della nostra coscienza, all'avidità del nostro cuore, alle tante, troppe insicurezze, all'enigma della morte pare che dobbiamo convenire con il filosofo Heidegger: "Solo un Dio può salvare".

Gesù tutti gli anni della sua vita celebra la Pasqua che fa rivivere il 'passaggio' di Dio, causa di salvezza e il 'passaggio' dall'Egitto alla Terra promessa, dalla schiavitù alla libertà: è l'uomo che passa ed è salvato. Il proprio miglioramento è il miglior agnello pasquale.

Ma durante l'ultimo banchetto pasquale (l'Ultima Cena), offre se stesso (pane=Corpo, vino=Sangue) come agnello sacrificale per ottenere la benevolenza di Dio nel 'passaggio' di tutti gli uomini dalla schiavitù del male e del peccato, alla libertà e vita di 'figli' di Dio e con la Passione-Morte-Resurrezione, compie il suo 'passaggio' da questo mondo al Padre e chiede di rivivere questa realtà in ogni celebrazione eucaristica. La Pasqua di Cristo è un arrivare alla vita (Risurrezione) attraverso la Passione e Morte.

Il 'credo pasquale' della prima predicazione apostolica afferma:

- Gesù realmente morì e risorse (fatto storico)
- Morì per i nostri peccati e risorse per la nostra giustificazione (significato dei fatti)
- Morì per i nostri peccati, sapendo di morire per i nostri peccati; morì per amore, non per forza o per caso (coscienza dei gesti).

Se Gesù nell'agonia dell'orto degli ulivi ha sperimentato in sé cosa significa obbedire a Dio e cosa significa disobbedire a Dio, vuole che ci uniamo a Lui nell'obbedienza al Padre, vuole che compiamo nella nostra carne ciò che manca alla sua obbedienza a pro del suo Corpo che è la Chiesa.

Ma per non viaggiare nella stratosfera:

l'uomo è per la libertà che si raggiunge solo attraverso un avvenimento di liberazione continua che ha in Dio il protagonista e in Cristo il modello e la guida (il Salvatore).

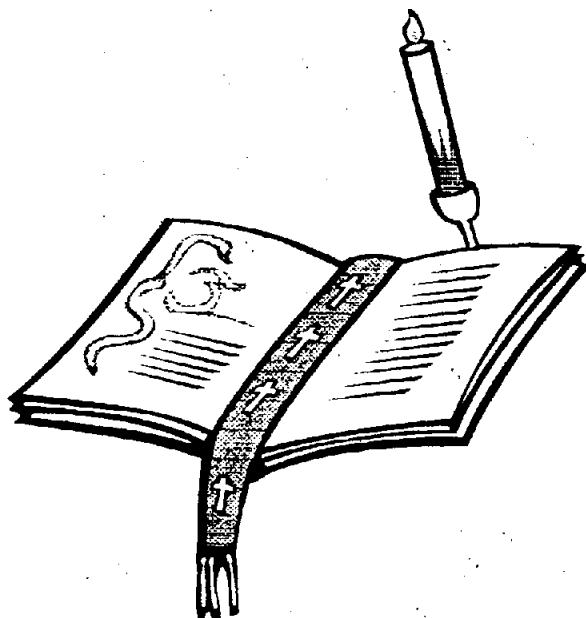
E' in ciascuno la consapevolezza dei legami di schiavitù, reali o potenziali, che solcano la storia personale e collettiva, cui dobbiamo opporci, senza complicità nascoste.

continua ⇨

Pasqua

A cura di Don Giuseppe

- . Dalla schiavitù (che è chiusura in se stessi) al servizio (che sta nell'apertura incondizionata a Dio): l'intimità dell'Alleanza quale garanzia e criterio di vera libertà.
- . L'indicativo di grazia (ciò che Dio fa per me) antecede e fonda l'imperativo etico (la legge, ciò che l'uomo è chiamato a fare agli occhi di Dio).
- . Dio vuole certamente la liberazione dell'uomo da ogni forma di alienazione. Dove si fa opera di liberazione verso chi è nel bisogno (materiale, spirituale), ivi certamente è Dio. La religione biblica non si limita a constatare la realtà, ma intende cambiarla come il Dio del 'passaggio'.
- . La liberazione dal cuore malvagio (peccato) è presupposto e forza di ogni liberazione da strutture oppressive.
- . Ascoltare l'invocazione della povertà è il punto di partenza e il primo gesto di liberazione.



Rapporti usa e getta

A cura di Laura Dondoni-Squadra di Supporto

Anche i nostri sentimenti soffrono di un eccesso di consumismo. La gratificazione del possesso dura poco, pochissimo. E invece vero amore significa pazienza, costanza, scelta, volontà.

L'amore è forse la parola in assoluto più citata in tutte le lingue. Lo si invoca ad ogni istante, in ogni occasione, tanto che la parola fiorisce negli spot pubblicitari di qualsiasi prodotto, nelle canzoni, nelle trasmissioni televisive, in discorsi, articoli, saggi, romanzi, film e poesie. Di conseguenza viene abusata, consumata, vuotata del suo significato più vero. E poichè la lingua è lo specchio più fedele della realtà, possiamo pensare che l'amore si trova in grave crisi. Colpa di chi? Imputati principali sono il materialismo e il consumismo in genere, che inducono ad anteporre gli oggetti alle persone. **Compero, quindi sono:** è il nostro credo che anestetizza e soffoca i bisogni dello spirito e dell'anima. Come bambini ormai cresciuti, rimbambiti dalla pubblicità che inventa per noi sempre nuovi desideri, vogliamo tutto e subito, salvo poi stancarci del pur recentissimo gioco. Con il risultato di farci sentire sempre più tristi, più frustati e più soli di prima: di nuovo alla ricerca di qualche cosa di nuovo. L'innegabile gratificazione del possesso, si sa, dura pochi giorni se non poche ore. E i nostri Natali consumistici, che si reggono soltanto sulla corsa agli acquisti, sono la dimostrazione perfetta e lampante dell'immenso malinteso cui ci stiamo condannando: chiediamo amore (a livello personale), ci chiedono amore (sul piano sociale) e invece vanno e vengono soltanto beni materiali. Il fatto è che una volta entrati nella morsa dello shopping, è difficile interrompere la catena che porta a riempire il vuoto con altro shopping. Ci vorrebbe una vera e propria disintossicazione, intesa come rieducazione e ricostruzione di sé, basata sulla rinuncia, sulla pazienza. In questa ansia di possesso si inquadrano anche i rapporti umani ormai improntati sull'usa e getta, caratteristici del nostro tempo, che mettono le persone sullo stesso piano di un oggetto da conquistare, da usare e presto dimenticate. Per l'affetto vero, profondo, lo spazio sembra essersi fatto assai esiguo. La salvezza da questo quadro desolante? Considerare l'amore non come qualcosa di inevitabile che ci piomba addosso e tanto meno un sentimento sdolcinato, ma semplicemente una scelta, un atto di volontà.



PUBBLICITA'

rasciada

Input
Viaggi e Vacanze

20033 DESIO - Via Garibaldi, 83 (MI)
Tel. 0362 / 303529 - 303539 - 620013
Fax 0362 / 303519

Speciale Calabria:
Hotel Club Capo
Sant'Irene 3* sup.**
Quote per Individuali

A 7 km. da Tropea e a 2 km. di Pizzo Calabro, in località Briatico, sorge nella Baia di Sant'Irene il Club Hotel Capo Sant'Irene; immerso nel verde di uno splendido aranceto direttamente sulla spiaggia di sabbia e scoglio, attrezzata con ombrelloni e sdraio tradizionali in legno. Completamente rinnovato offre ai suoi visitatori tutto ciò che può rendere un Vacanza indimenticabile: ristorante con servizio a buffet, pizzeria con forno a legna, terrazza panoramica e solarium, bar alla piscina, sala TV, sala giochi, anfiteatro, boutique, piscina olimpionica e piscina per bambini, area Miniclub attrezzata, sala Pappè. Attività sportive: Vela, windsurf, nuoto, tennis, calcetto, pallavolo, canoa, tiro con l'arco... Un Equipe di animazione organizzerà le Vostre giornate con gare, tornei... e le Vostre serate con cabaret, pianobar, spettacoli... Camere: le camere parte in corpo centrale e parte in bungalow (con aria condizionata), sono tutte perfettamente arredate con gusto, con servizi privati, telefono e con patio al piano terra. Struttura senza barriere architettoniche - Servizio medico.

TRATTAMENTO DI ALL INCLUSIVE:

Prima colazione, pranzo e cena a buffet con acqua e vino ai pasti a volontà
Al mattino passaggi in spiaggia con frutta, bibite e al pomeriggio Snack, rustici e dolci
Open Bar dalle ore 9.00 alle 22.00 - escluso birra, alcolici e prodotti confezionati.

SPECIALE PASQUA E PONTE 25 APRILE :
PACCHETTO CON VOLO

PASQUA 14 - 21 APRILE	08 GG	LIT. 890.000
PONTE 25 APRILE 21-28 APRILE	08 GG	LIT. 890.000
PASQUA E PONTE 25 APRILE	15 GG	LIT. 1.190.000

Quote a persona SETTIMANALI	Pacchetto	Pacchetto con Volo
dal 1/4 al 25/5	390.000	840.000
dal 26/5 al 6/07	490.000	920.000
dal 7/7 al 3/8	890.000	1.450.000
dal 4 al 24 Agosto	1.190.000	1.750.000
dal 25/8 al 7/9	590.000	920.000
dal 8/9 al 28/9	490.000	890.000
dal 29 Settembre in poi	390.000	840.000

LA QUOTA COMPRENDE:

- Sistemazione in camere doppie
 - Trattamento di pensione completa
 - FORMULA ALL INCLUSIVE
 - Utilizzo delle attrezzature sportive e ricreative del villaggio
 - Ricco programma di ANIMAZIONE diurno e serale
 - Assicurazione ELVIA
 - Assistente residente in Villaggio
- Nel Pacchetto con Volo sono inclusi i Trasferimenti da e per L'Hotel Villaggio

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Tessera Club
- le escursioni, le mance e gli extra di carattere personale

Quota Bambini 0 - 2 anni non compiuti	• Lit. 10.000 al giorno
Riduzione bambini 3 - 8 anni non compiuti	• 30 % di sconto sul solo soggiorno
Riduzione Bambini dagli 8 anni in su e adulti	• 10 % di sconto sul solo soggiorno
Piano Famiglia 2 adulti + 2 bambini (0/11 anni)	• Pagano 3 quote intere

QUOTE D'ISCRIZIONE LIT.30.000

PUBBLICITA'

rasciada

villaggio
rasciada
club

CASTELSARDO

SARDEGNA ESTATE 2001

Quote CRAL individuali con
volo da MILANO o BERGAMO

070301Castelsardo (SS)
Tel. 079 474054 - 474225
Fax 079 474100
RECAPITO INVERNALE
Tel. 0362.303519-303529
FAX 0362.303519

(prezzi espressi in migliaia di lire)

DATA	ADULTO	3° LETTO ADULTO	4° LETTO ADULTO	Bambini 2 - 6 anni non compiuti (in camera con 2 adulti)	Bambini 6 - 12 anni non compiuti (in camera con 2 adulti)	SPECIALE GIOVANI FINO 25 ANNI NON COMPIUTI CAMERA 4 LETTI
CAVALCATA SARDA Dal 7-6 al 21-6	1320	1210	1160	450	450	1190
CAVALCATA SARDA Dal 14-6 al 21-6	820	760	730	450	450	780
CAVALCATA SARDA Dal 14-6 al 28-6	1360	1240	1190	450	450	1220
Dal 21-6 al 28-6	850	790	760	450	450	770
Dal 21-6 al 4-8	1390	1280	1230	450	450	1260
Dal 28-6 al 4-8	850	830	790	450	450	820
Dal 28-6 al 11-8	1460	1340	1280	450	450	1320
Dal 4-8 al 11-8	930	870	830	450	450	860
Dal 4-8 al 18-8	1490	1380	1320	450	450	1360
Dal 11-8 al 18-8	990	930	890	550	550	920
Dal 11-8 al 25-8	1590	1480	1420	750	950	1460
Dal 18-8 al 25-8	1050	980	950	570	570	980
Dal 18-8 al 2-7	1750	1820	1560	790	1050	1600
Dal 25-8 al 9-7	1850	1710	1640	850	1130	1690
Dal 2-7 al 16-7	1920	1780	1700	880	1170	1760
Dal 9-7 al 23-7	1950	1800	1720	890	1180	1780
Dal 16-7 al 30-7	1980	1840	1770	840	1250	1820
SPECIALE VACANZA GIÀ SCONTATA Dal 23-7 al 6-8	1990	1880	1810	860	1290	1860
FERRAGOSTO Dal 6-8 al 20-8	2490	2290	2180	1090	1450	2270
SPECIALE VACANZA GIÀ SCONTATA Dal 20-8 al 3-9	1850	1710	1640	900	1190	1690
Dal 27-8 al 10-9	1900	1670	1690	850	1090	1650
Dal 3-9 al 10-9	1050	990	950	690	690	980
Dal 3-9 al 17-9	1590	1480	1420	790	990	1460
Dal 10-9 al 17-9	950	890	850	550	550	880
Dal 10-9 al 24-9	1450	1340	1280	690	690	1320
Dal 17-9 al 24-9	850	790	750	450	450	780

CULLA (0/2 ANNI NON COMPIUTI) LIT. 150.000 PER TUTTI I PERIODI.

a richiesta PASSAGGI MARITTIMI

LA QUOTA COMPRENDE:

- Passaggio aereo a/r con volo da MILANO o BERGAMO;
- Trasferimento con Nostro accompagnatore in bus privato, aeroporto/Villaggio / aeroporto;
- Sistemazione in bungalow e camera in muratura con servizi privati e telefono;
- 7 o 14 giorni di trattamento in pensione completa con ristorazione a buffet, **DOLCI SFORNATI DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA PASTICCERIA, VINO LOCALE ED ACQUA NATURALE CON PRELIEVO DIRETTO.**
- Utilizzo delle attrezzature del villaggio: spiaggia, sdraio ed ombrelloni, piscine vari sports, tiro con l'arco, corsi collettivi di ballo latino americano e di nuoto, spuntini notturni;
- MINI CLUB (dal 3 ai 6 anni non compiuti), YOUNG CLUB (dal 6 ai 12 anni non compiuti);
- EQUIPE DI ANIMAZIONE diurna con gare/ tornei/ giochi, notturna con spettacoli, cabaret
- S.Messa domenicale - assicurazione sanitaria medico non stop - iva e tasse aeroportuali.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- pranzo extra Lit. 20.000 in base agli operativi dei voli, suppli bilocale, lit. 20.000 al giorno a famiglia;
- tessera club, lit. 30.000 per 1 settimana, lit. 50.000 per 2 settimane - dal 4 anni, (dal 11/06 al 10/09);
- tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".

I viaggi pubblicati sono soggetti alle "Condizioni Generali di contratto vendita di pacchetti turistici"
PER INFORMAZIONI E/O PRENOTAZIONI, RIVOLGERSI AL CRAL IN ORARI D'UFFICIO

Le quote potranno subire delle variazioni, in base ad eventuali aumenti delle tariffe aeree

Organizzazione tecnica INPUT VIAGGI

BONSAI : Arriva la primavera
A cura di Stefania Gherardini - Rianimazione

Eccoci arrivati alle soglie della primavera, prepariamoci quindi ad eseguire tutti quei piccoli lavori che serviranno ad esaltare le caratteristiche dei nostri bonsai. Appena possibile poniamo i nostri bonsai da interno all'aperto e liberiamo quelli da esterno da tutte le protezioni, senza però lasciarci ingannare da quelle giornate calde e assolate, che nelle ore mattutine, serali e soprattutto notturne, sono ancora fredde, rischiando con gelate di minare la salute delle piante. Durante la primavera possiamo eseguire tutta una serie di lavori che non ci ha permesso di fare l'inverno.

INNAFFIATURA

E' bene lasciar riposare l'acqua almeno una notte prima di versarla sui bonsai, così da portarla a temperatura ambiente e farle depositare gli eventuali residui calcarei.

Bisogna annaffiare il terreno lentamente e con brevi interruzioni, in modo che questo possa impregnarsi completamente. Per avere la certezza di aver compiuto l'operazione in modo sufficiente, si dovrà vedere l'acqua fuoriuscire dai fori del drenaggio.

Per le piante esposte al sole, bisogna evitare l'effetto "doccia", che potrebbe danneggiare le foglie. Meglio non spruzzarle neppure la sera, perché nel caso non asciugassero prima dell'arrivo della frescura notturna potrebbero ammalarsi, perché più esposte all'azione di funghi e batteri.

FERTILIZZAZIONE

Esistono in commercio concimi in polvere e concimi liquidi adatti ai bonsai da appartamento; i più indicati sono quelli in palline usati per i bonsai da esterno.

I concimi liquidi sono ad assorbimento rapido e quindi vanno impiegati più frequentemente.

In genere è bene alternare prodotti liquidi a quelli in polvere.

Tutte le piante vanno concimate con maggiore frequenza nei periodi di crescita e gli esemplari più giovani devono essere aiutati molto di più di quelli anziani, così come le specie a crescita rapida. Il concime non va mai somministrato poco prima o poco dopo la fioritura e neppure dopo il rinvaso ed il taglio delle radici, per permettere all'apparato radicale di rigenerarsi (dalle 4 alle 6 settimane). Prima di somministrare il concime scelto annaffiamo abbondantemente il terreno, prepariamo le dosi attenendoci alle istruzioni e di regola è sempre meglio scarseggiare piuttosto che abbondare.

POTATURA

Ogni bonsaista sia libero di interpretare la propria pianta come meglio crede. Esistono però alcune regole che è importante conoscere per ottenere i giusti effetti di equilibrio, senza i quali non esisterebbero bonsai. Ad esempio, vanno comunque tagliati i rami che crescono nella parte inferiore della pianta e sul davanti, devono infatti crescere sempre ai lati e verso il retro. Sono in ogni caso da evitare i rami che partono alla stessa altezza, quelli paralleli e tutti quelli che abbracciano e incrociano il tronco e che addirittura abbiano un andamento a saliscendi. E' inoltre consigliabile che le fronde siano disposte in modo tale da non impedire alla luce di colpirle tutte contemporaneamente in egual misura.

Per quando riguarda le foglie è sempre bene tagliare le più grosse ed una

continua →

BONSAI : Arriva la primavera
A cura di Stefania Gherardini - Rianimazione

Per quanto riguarda le foglie è sempre bene tagliare le più grosse ed una volta all'anno si può procedere alla defogliazione totale, vanno sempre tagliate in modo che resti un pezzetto del picciolo. La mancata potatura dei rami inferiori ha come effetto l'ingrossamento del tronco, così se non si tagliano germogli e foglie, si ingrosseranno i rami sottostanti.



CUCINA : Coniglio ...

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Nello scorso numero vi ho riportato delle ricette per cucinare la carne di tacchino, ed anche questa volta rimarrò in cortile e vi narrerò delle meraviglie che si possono ottenere con la carne di coniglio. Già apprezzato nell'antichità, allora si consumava solo quello selvatico, il coniglio è stato allevato sin dagli albori della storia. Questo animale si adattava bene alla cattività e si riproduceva con estrema facilità, per cui una volta catturati vivi dei conigli selvatici questi venivano tenuti e nutriti in recinti. Fu solo alla metà del secolo XVIII che si iniziò un allevamento del coniglio selezionando le razze più utili, ma solo negli anni 1930 - 1940 si avviò un allevamento inteso nella sua più comune accezione di questi animali apprezzati oltre che per le carni anche per la pelliccia (famoso è il coniglio di Angora).

Il consumo di carne di coniglio in Italia si colloca al quarto posto, con circa 5 kg pro capite, a notevole distanza da quello delle carni suine, bovine e avicole. È stato ampiamente dimostrato che la qualità della carcassa di coniglio migliora all'aumentare dell'età e del peso di macellazione, in quanto diminuisce il contenuto di colesterolo e di sodio, mentre aumenta il grado di insaturazione dei lipidi a vantaggio del valore nutrizionale della carne. In Italia i conigli sono normalmente macellati a un'età compresa fra le 10 e le 13 settimane e a un peso vivo variabile fra i 2 e i 3 kg in funzione delle richieste del mercato locale.

Pasticcio di coniglio

Tagliate il coniglio a pezzi e disponetelo a strati in una teglia con lardo, burro, sale, pepe, alloro, qualche fetta di patata ed alcune prugne. Incoperchiate e ponete al forno. La cottura deve essere alquanto lunga tanto più se si vuole che il piatto possa conservarsi per più giorni; poco prima del termine della cottura vi si unisce mezzo bicchiere di aceto. Un altro procedimento è il seguente: si disossano i pezzi di coniglio e si tritano finemente insieme al fegato e ai polmoni, unendovi burro, lardo, sale, pepe ed altre droghe. Si pone tutto in una teglia con un mazzetto di erbe aromatiche; si incoperchia e si pone al forno. A mezza cottura si ritira e si travasa il contenuto (eccettuato il mazzetto di erbe) in una altra teglia imburata e rivestita da una sfoglia sottile di pasta: si ripiegano i lembi di questa in dentro e si ripone nel forno per terminare la cottura.

Coniglio marinato

Prendete un coniglio di circa 2 Kg, scartate la testa e le zampe e ritirate il cuore, il fegato ed il sangue che porrete in una scodella insieme ad un po' di aceto. Preparate ora la marinata, unendo e sbattendo bene assieme, in un capace recipiente, un bicchiere di olio e uno di vino bianco, un terzo di bicchiere di aceto, un cucchiaino di sale. Su di un piatto lungo e fondo disponete dei pomodori (circa 1 Kg) pelati e tagliati e su di essi stendete, col ventre in alto, il coniglio, dopo averlo riempito con erbe aromatiche (un rametto di rosmarino, uno di timo, uno di prezzemolo, una foglia di alloro, una cipolla tagliata, qualche chiodo di garofano e granelli di pepe); versatevi poi sopra la suddetta marinata ben sbattuta; lasciate il tutto a riposo ed al fresco per 24 ore.

continua ⇨

CUCINA : Coniglio ...

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Dopo questo tempo togliete il coniglio dalla marinata, ponetelo su di un tagliere e separate la parte posteriore (sino alle prime costole), che è la sola che deve farsi arrostitire. Rompete ad essa le giunture delle gambe, ponetela in un tegame cospargendola con pezzetti di lardo e circondandola con circa 1 Kg di patate e 500 g di cipolle, sulle quali disporrete poi i pomodori ritirati dalla marinata, mentre con metà di questa si irrorerà il tutto (il rimanente sarà utilizzato per il giorno dopo come diremo più sotto). Ponete nel forno e fate cuocere per circa un'ora e mezzo o 2 ore a seconda della temperatura di esso. Prima di servire si pone, provvisoriamente, il coniglio in un altro piatto e lo si taglia a pezzi.

Coniglio in agrodolce

La ricetta, che è dell'Agrigentino e del centro Sicilia, dà vita ad una specialità che può essere considerata un classico del "barocco in cucina", sia per l'impiego dell'agrodolce, ottenuto con la felice accoppiata miele-aceto, sia per la presentazione che prevede una cascata di chicchi di melagrana. Ed a proposito di melagrana, splendido frutto che va scomparendo per l'insipienza dei consumatori, va ricordato che una volta veniva appesa al letto del neonato per preservarlo dalla strega: questa, avvicinatasi alla culla, doveva contare i chicchi per operare, ma inutilmente, perché non ne avrebbe avuto il tempo. Tagliate il coniglio a pezzi, lavatelo, asciugatelo ed infarinatelo. Mettete sul fuoco una padella con olio e fate soffriggere i pezzi di coniglio lentamente, affinché anche l'interno sia ben cotto ed all'esterno prenda un bel colore dorato. Bagnate con l'aceto nel quale precedentemente avevate diluito il miele e fate prendere sapore. A parte preparate una caponata facendo soffriggere per 15 minuti una cipolla tagliata finemente, il sedano a pezzetti, le olive snocciolate e precedentemente sbollentate, i capperi dissalati, l'uva sultanina, i pinoli, sale e pepe. Aggiungete una tazza di brodo e portate ad ebollizione nello stesso tegame. Adagiatevi a questo punto i pezzi di coniglio ed il sugo ottenuto precedentemente e fate cuocere per altri 15 minuti.

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio;
 1 cipolla;
 1 gambo di sedano;
 200 g. di olive verdi;
 1 cucchiaio di capperi;
 30 gr di uva sultanina e pinoli;
 1 tazza di brodo;
 farina q.b.;
 1 bicchiere di aceto;
 1 cucchiaio di miele;
 Olio q.b.



continua ⇒

CUCINA : Coniglio ...

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Coniglio ripieno alle erbe

Il ripieno si fa col fegato, un po' di salsiccia, ritagli di carne, uovo, pecorino, aglio, erbe e pangrattato. Un po' come fare una tasca ripiena. E dopo avergli riempito e cucito il pancino, lo si mette a fare la nanna in umido col pomodoro. Ricetta tradizionale lucana. Buono.

Una variante deliziosa è la seguente; stufate piano piano con poco vino bianco e molte verdure (carota, cipolla, sedano) e quasi niente pomodoro, un po' d'alloro e salvia. Lasciare il sugo brodoso (non deve assolutamente rosolare), poi passare le verdure al setaccio e gustare il tutto. Leggerissimo.

Ma non come il coniglio lessato, delicatissimo, ideale per i dopo bisboccia. Semplicemente lessato in un buon brodo di verdure ben profumato. Buttarlo nel brodo già caldo. Viene un brodo leggero e profumato, un lessato ottimo con un po' di maionese o olio e limone. Occhio a non cuocerlo troppo senno' diventa stopposo. Quello che avanza lo si mette, spolpato, sott'olio con poco tonno, un po' d'aglio e sottaceti (pochini). Ottimo antipastino da tenere in frigo. In Piemonte lo chiamano Tonno di coniglio.

Coniglio alla Bretone

Salate e pepate il coniglio già tagliato a pezzi, quindi rosolatelo in una casseruola con due terzi del burro finchè avrà preso colore. Bagnatelo con la grappa che lascerete evaporare a fuoco medio. Pelate gli scalogni tagliateli a pezzi e uniteli al coniglio assieme al mazzetto guarnito. Cospargete la carne con la farina, rigirate i pezzi in modo che ne siano ben ricoperti poi versate il sidro. Ora passate il coniglio nel forno già caldo a 200 gradi e cuocetelo per 1 ora e 1 quarto aggiungendo il brodo durante la cottura se risultasse necessario. Nel frattempo saltate in padella con il resto del burro i porcini tagliati a grossi dadi assieme alla pancetta tagliata a pezzi della stessa misura. Unite questi ingredienti alla carne e terminate la cottura. Ritirate la carne i funghi e la pancetta dalla casseruola mettendoli in attesa in un piatto caldo. Sciogliete la senape nel fondo di cottura e unite le foglioline di timo. Rimettete la carne nella casseruola e scaldatela a fuoco medio 5 min. prima di servirla.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coniglio a pezzi;
- 50 gr. di burro,
- 100 gr. di pancetta in un solo pezzo (facoltativo);
- 1 mazzetto guarnito (prezzemolo alloro e timo);
- 6 scalogni;
- 6/8 porcini freschi;
- 2 cucchiaini di farina;
- 4 bicchieri di sidro;
- 1 bicchierino di grappa;
- 2 mestoli di brodo;
- 2 cucchiaini di senape in grani;
- 1 cucchiaino di foglioline di timo fresche;



continua ⇨

CUCINA : Coniglio ...

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Coniglio in porchetta

Da solo o in compagnia di altre carni al forno e alla griglia che compongono il cosiddetto "arrosto misto", il coniglio in porchetta è nel menù di quasi tutti i ristoranti dell'entroterra riminese. Se preparato come si deve, è un piatto saporito e profumato che ha estimatori altrettanto numerosi che entusiasti.

Che cosa si intende innanzi tutto per coniglio in porchetta? Il coniglio cucinato con gli ingredienti e le tecniche della porchetta di maiale. Si farcisce l'interno con un trito di lardo, sale, pepe, aglio e barbe di finocchio selvatico, si stecca coi rametti di questa pianta odorosa, se ne spalma la superficie con lo strutto o col lardo e si cuoce al forno. La carne dovrà risultare tenera dentro e croccante e ben caramellata fuori. Questa è la preparazione canonica, ma si conoscono numerose varianti. C'è chi il coniglio lo cuoce al tegame. Chi lo bagna col vino. Chi lo disossa. Il solo punto fermo è l'intenso aroma di finocchio selvatico. Rigorosamente fresco. Se si vuole apprezzare tutta la fragranza del coniglio in porchetta, bisogna quindi gustarlo d'estate, da giugno alla fine d'agosto.

Ed ora una ricetta tipicamente pasquale

Uova sode con sella di coniglio ed asparagi

Rassodate le uova, sgusciatele, passatele al setaccio e fatele essiccare sotto il grill. Dissossate il coniglio, conditelo con olio, aglio, lauro, sale e pepe e arrotolatelo lasciando all'esterno la pancia, quindi mettetelo (carne e ossa) in una teglia nel forno caldo. Dopo 15 minuti togliete la sella e continuate a cuocere le ossa. Quando le ossa avranno acquistato un colore dorato, toglietele dalla teglia, sgrassate il fondo di cottura e bagnate con il brodo. Fate ridurre, aggiustate di sapore e passate allo chinois così da ottenere una salsa omogenea.

Lessate al dente le punte degli asparagi e spadellatele con olio, aglio e lauro.

Affettate la sella di coniglio e disponetela a ventaglio sul piatto. Accompagnate con gli asparagi, nappate con la salsa e cospargete a pioggia con l'uovo sodo essiccato.

Ingredienti per 4 persone

sella di coniglio 600 g

uova 3

punte di asparagi 18

brodo di carne 100 cc

aglio 2 spicchi

lauro 2 foglie

olio, sale, pepe q.b.

Ogni piatto presentato potrà essere accompagnato da un vino rosso non troppo fumoso ed alcolico e non troppo invecchiato, ma anche un bianco ben strutturato e leggermente aromatico andrà benissimo

Alla prossima.....



IDEE : Tazze, tazzine e pirofile.
A cura di Livia Arrigoni - Palestra

Con i colori in commercio, si possono decorare tazze tazzine ecc... e cuocerle direttamente nel forno di casa a 150° per 1/2, per rendere indelebile il disegno eseguito.

Non è consigliato però decorare le parti a contatto con gli alimenti (quindi solo i bordi e le parti esterne di piatti e pirofile) e per lavare gli oggetti è meglio non strofinare, ma passare un panno morbido, oppure metterli in lavastoviglie.

Per preparare il fondo pulire la superficie con alcool (per togliere tracce di sporco e unto che non farebbero aderire perfettamente il colore) e lasciar asciugare per 24/48 ore.

Per iniziare è meglio lavorare a superfici piane e scegliere disegni semplici (ad esempio greche).

In commercio (nei centri FAI-DA-TE o nei colorifici) si trovano sia colori in boccetta, da stendere con il pennello, sia paste da contorni, da stendere semplicemente premendo sul tubetto con pollice ed indice impugnandolo come se fosse una penna.

Per quest'ultimo assicurarsi che la marca scelta preveda anche la cottura in forno (non tutte le marche lo prevedono).



INTERNET : Telefonia e computer palmari.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

TELEFONARE VIA INTERNET.

E' una possibilità di cui si sente molto parlare, realizzabile, con un unico vero vantaggio che è quello di risparmiare soldi nel caso si facciano molte telefonate interurbane.

La base del ragionamento sta nel fatto che attualmente, in Italia, l'accesso ad Internet tramite computer comporta, come massima spesa, quella di una tariffa urbana. Una telefonata fatta con questo tipo di collegamento permette di sfruttare tale tariffa qualunque sia la distanza della città chiamata.

Esistono in commercio dei software (ad esempio "Iphone") che permettono un vero e proprio dialogo in diretta a voce, tuttavia è altrettanto semplice provare con programmi diffusi come "Net Meeting" (gratuito su www.microsoft.com), con l'aggiunta di poco materiale hardware quale un piccolo microfono collegato tramite jack alla scheda audio, un altoparlante (quelli in dotazione vanno bene; in alternativa a microfono e altoparlante, una cuffia "tipo centralinista") e l'intermediazione di un Server "in comune" al quale si devono collegare i due interlocutori (anche da diversi Provider) per essere riconosciuti e dialogare.

Un'ulteriore possibilità è "Voispring" di Tiscali: si accede al sito www.voispring.it, ci si registra e si scarica il software. Una volta installato e lanciato il programma dal proprio hard disk, si inseriscono il numero assegnato e la password.

In pratica: ci si collega ad Internet, si compone il numero telefonico sulla tastiera che appare sullo schermo e... si aspetta la risposta dell'interlocutore.

Nella schermata esistono tasti per la regolazione del volume, una rubrica e una segreteria telefonica (che funziona anche "fuori linea"). I migliori risultati si ottengono con una connessione ISDN o ADSL.

I problemi: se la linea è intasata, la voce si ascolta ad intermittenza; anche in condizioni ottimali la voce è sempre in leggero ritardo (ci si abitua, non è un fatto grave).

Il numero di telefono attribuito è una specie di "numero telefonico in più" (senza canone né spese di installazione) e... funziona anche se la chiamata parte da un telefono di casa normale (in pratica dalla telefonia fissa).

INTERNET E COMPUTER PALMARI.

La navigazione vera e propria in Internet è possibile solo su palmari dotati di schermo ad alta definizione, possibilmente a colori e di ottima qualità quali, ad esempio, i recenti i PAQ della Compaq (che, come funzione in più, ha quella di scaricare ed ascoltare file musicali in formato mp3) e Cassiopeia E125 della Casio.

La funzione di composizione, spedizione e ricezione di E-mail è del tutto analoga a quella che avviene su un normale computer, compresa la possibilità di allegare file.

La praticità della navigazione nel Web è legata alle dimensioni dello schermo anche se, di recente, sono stati creati portali disegnati in modo "ridotto" quale, ad esempio, quello rintracciabile al sito www.infinito.it,

continua ⇨

INTERNET : Telefonia e computer palmari.
A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°**Cosa serve?**

Un palmare predisposto alla navigazione, un modem, la normale linea telefonica e l'abbonamento a un Provider. In alternativa al modem e alla linea telefonica si può utilizzare un cellulare con modem interno (meglio se con porta infrarossi IrDA).

La differenza dei due collegamenti è la solita: con la prima soluzione si raggiunge la velocità della propria linea telefonica, con la seconda si è limitati alla attuale velocità della rete GPS (9.600 bps), pur avendo la non trascurabile possibilità di potersi collegare ovunque.

Alcuni cellulari con modem interno attualmente in commercio: Ericsson SH888; Nokia 8850, 8210, 6210, 7110, 9110 Communicator; Siemens S25, S35, M35i; Motorola Timeport L7089. P7389.



LIBRI

A cura di Raffaella Ghezzi - Palestra

DENIS DEL PANE di ROBERTO PIUMINI

Einaudi Ragazzi, pagg. 220, £ 18.000 a partire dai 10 anni.

Denis, che in seguito ad una caduta da cavallo perde la memoria, viene curato e accolto nella casa dei fratelli Tabin, due mugnai, che vivono al mulino di Guèche. Per il ragazzo, circondato dall'affetto dei due uomini, la vita riprende a scorrere serena; solo pochi e confusi ricordi riaffiorano ogni tanto alla sua mente, ma non sono sufficienti ad aiutarlo a ricostruire la sua storia.

Un giorno si presenta al mulino un misterioso cavaliere che si mostra molto interessato a Denis e al suo passato. Riuscirà il nostro eroe a far ritrovare al ragazzo la sua famiglia?

CHI E' L'AUTORE

Roberto Piumini, nato a Milano nel 1947, scrive fiabe, romanzi, poesie, testi teatrali.

Fra i numerosi libri per ragazzi pubblicati da Einaudi dello stesso autore, segnalò: "LO STRALISCO", "MATTIA E IL NONNO", "L'ORO DEL CANOTEQUE", "MOTU-I TI-L'ISOLA DEI GABBIANI".

DANNY L'ELETTO di CHAIM POTOK Garzanti, pagg. 357, £ 20.000

Un campo di baseball è il luogo dell'incontro-scontro tra Danny e Reuven, entrambi ebrei, ma appartenenti a due differenti comunità religiose, che da sempre si guardano con sospetto e diffidenza.

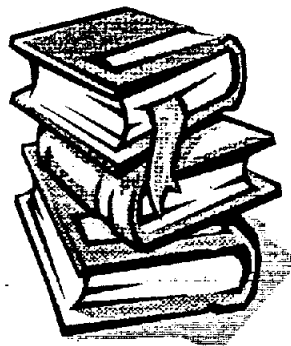
Il ferimento di Reuven, durante la partita, dà modo ai due ragazzi di avvicinarsi e conoscersi segnando così la nascita della loro amicizia.

Attraverso la loro storia, nella quale il rapporto con la figura paterna è fondamentale, l'autore mette a confronto due diversi modi di concepire la vita e d'essere fedeli alla tradizione.

CHI E' L'AUTORE

Chaim Potok, nato a New York nel 1929, è considerato uno dei maggiori romanzieri viventi. Dopo essere stato ordinato rabbino, ha servito come cappellano militare durante la guerra di Corea.

E' autore di numerosi romanzi tra cui, pubblicati da Garzanti: "LA SCELTA DI REUVEN", "IL MIO NOME E' ASHER LEV", "IL DONO DI ASHER LEV", "L'ARPA DI DAVITA", "NOVEMBRE ALLE PORTE".



MUSICA CLASSICA: Claudio e Ludovica a Roma: che incontro!!!

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

Nel rispetto della tradizione, in questo piccolo angolo dedicato alla musica classica, avrei dovuto fare riferimento al periodo pasquale e quindi chiedo venia se invece di una dissertazione su un argomento sacro (musicalmente parlando), dedicherò un breve spazio a quello che è stato il vero evento artistico dell'anno, tanto rilevante da riuscire - miracolo - ad attirare l'attenzione persino dei grossi media. Mi riferisco ovviamente all'integrale dei concerti per piano e orchestra e delle sinfonie di Ludvig Van Beethoven, eseguita nell'arco di 6 giornate da Claudio Abbado, I Berliner Philharmoniker e cinque grandi pianisti, presso il Conservatorio di Santa Cecilia a Roma (8-15 febbraio).

Formula non nuovissima in altri paesi, questa maratona è invece fatta del tutto insolito in Italia, e forse anche per questo, oltre che per l'eccezionale prestigio degli esecutori, ha suscitato tanta attenzione, finendo con l'assumere anche dei tratti di mondanità ahimè inevitabili, pur se certamente non in armonia con il carattere dolcemente schivo e rigoroso del Maestro Abbado.

Il Maestro da tempo opera prevalentemente all'estero, dalla fine degli anni ottanta in qualità di Direttore dei Wiener Philharmoniker e poi, da quasi un decennio, dei Berliner; come a dire, le due più prestigiose orchestre sinfoniche del mondo. È stato dunque immensamente piacevole riaverlo tra noi in un'occasione così grandiosa; e lo è stato ancor più ricordando che solo pochi mesi fa una fastidiosa malattia sembrava doverne ritardare oltremodo il rientro sulle scene.

Il Maestro Abbado è stato, ed è, molto importante per il grande complesso berlinese che, grazie a lui, ha subito una progressiva evoluzione "culturale", tanto chiara ed evidente, da riflettersi anche nella scelta del futuro Direttore (l'inglese Sir Simon Rattle). Vale forse la pena di fare un piccolo inciso, ricordando che I Berliner, come I Wiener, sono una specie di società o meglio, una specie di "cooperativa", della quale i titolari sono gli stessi orchestrali che si riservano pertanto il diritto di scelta del Direttore. Ma torniamo a Roma ed a Beethoven. L'evoluzione "culturale" cui ho accennato sopra, si può riassumere, naturalmente semplificando al massimo, in un lento ma inesorabile "alleggerimento" del fardello della classicissima e pesantissima tradizione germanica. Una tradizione che, soprattutto nel dopoguerra, si è chiamata prima Furtwangler e poi, fino all'arrivo di Abbado, Von Karajan e scusate se è poco! Questo non ha significato, ovviamente, un radicale cambiamento del repertorio dell'orchestra, per altro vastissimo ed omnicomprensivo e testimoniato da un'altrettanto infinita discografia targata Deutsche Grammophon, bensì un approccio meno retorico e greve, ma non per questo meno rigoroso ed analitico, ai grandi capolavori della tradizione classica germanica e, nel contempo, una maggiore sensibilità alle sonorità più vicine alla contemporaneità.

Ecco allora "l'incredibile" Beethoven ascoltato a Roma (fortunatamente tutte le serate sono state trasmesse in diretta, tecnicamente assai bene, da Radio Rai 3). Quando si credeva di non poter ascoltare nulla di nuovo e che tutto fosse già stato detto ed eseguito in tema di sinfonie e concerti per pianoforte e orchestra del sommo di Bonn, Abbado ci ha stupito ed avvinto proponendoci un ascolto totalmente nuovo. L'orchestra è stata opportunamente ridimensionata (Von Karajan amava dirigere a pieno organico, 80-90 elementi;

continua ⇨

MUSICA CLASSICA: Claudio e Ludovica a Roma: che incontro!!!

A cura di Enrico Tavani - Anatomia Patologica

Abbado ha utilizzato poco più di 50 orchestrali), con il risultato di esprimere con maggiore chiarezza, direi addirittura sottolineare, le singole parti ed il ruolo dei singoli strumenti. Ne è derivato un ascolto molto più analitico e dettagliato e spesso è stato come apprezzare per la prima volta sfumature e sonorità che, pur scritte nello spartito, in passato erano non di rado come "nascoste" nel mare del "grande" complesso. I tempi, le cadenze, sono stati opportunamente velocizzati, e quindi liberati dal quel tratto di pesante solennità teutonica, per divenire essenziali, vivi, ed espressione più razionale e meno enfatica del senso epico ed "eroico" della vita, proprio della poetica musicale di Beethoven. Per averne un'idea, basterebbe ascoltare il celeberrimo attacco della Quinta Sinfonia - il famoso "bussare" del Destino alla porta - : sobrio, leggero, rapido, ma non meno intenso e drammatico; una sintesi perfetta del pensiero abbadiano su Beethoven.

Che dire sull'Orchestra? In questo caso la retorica non appare fuori luogo: un perfetto complesso artistico dove la partecipazione interpretativa dei singoli orchestrali è totale; si ascoltano l'un con l'altro, discutono, "pensano la musica" e mettono al servizio di quel pensiero una tecnica eccezionale. Ne consegue che anche in una formazione di medie dimensioni, come quella ascoltata a Roma, essi sanno produrre una potenza sonora assolutamente fantastica, espressione di grande sicurezza, di convinzione mentale, di assoluta condivisione del pensiero con il Direttore.

I 5 Concerti per pianoforte e orchestra sono stati altrettanto strabilianti e in perfetta linea con "l'idea" espressa nelle sinfonie. Nelle diverse serate si sono succeduti altrettanti pianisti: Brendel (n.4), Argerich (n.2), Kissin (n.3), Cascioli (n.1), Pollini (n.5). Alcuni di loro hanno avuto un lungo sodalizio artistico con il Maestro (Pollini ed Argerich in particolare), altri, i più giovani, sono stati chiamati a confermare una raggiunta maturità espressiva (Kissin e soprattutto Cascioli, meno di 50 anni in due). Impossibile soffermarsi sulle loro singole esecuzioni. Concedetemi solo un brevissimo accenno al Quinto Concerto (una vera "Sinfonia" per piano e orchestra) eseguito da Pollini, come sempre "summa" di tecnica, passione e ragione, reso addirittura più "umano" da due impercettibili imperfezioni esecutive, con relativo scambio di sorriso d'intesa con orchestrali e Maestro, segno evidente che la passione ed il coinvolgimento emotivo, con quanto ne può conseguire, non vengono, fortunatamente, mai meno anche a quei massimi livelli, in artisti che della musica hanno fatto professione e ragione di vita.



MUSICA ROCK : Progressive
A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

Nell' ampia possibilità di generi musicali che il rock ha sempre regalato ai suoi amici e cultori, un paragrafo molto particolare e a volte contestato fortemente dai gruppi "nudi e puri" della scena musicale, è stato quello, cronologicamente ben definito, del cosiddetto "progressive", che per comodità chiameremo "prog".

Per ovvi motivi accennerò brevemente alla genesi storica e culturale e indicherò alcuni gruppi della scena "prog" che tutti, credo, avremo almeno una volta ascoltato a casa dai nostri amici durante i mitici pomeriggi di ascolto e discussione musicale.

La grande rottura che ci fu alla fine degli anni sessanta, musicalmente parlando, portò allo scivolamento progressivo, appunto, di sonorità nate inizialmente per soddisfare le sensazioni più epidermiche ed immediate della nostra anima, ad una musica che invece parlava principalmente alle nostre menti, nutriva gli aspetti personali ed intimisti delle nostre giornate, non ci chiedeva di agitarci furiosamente con il corpo, anzi, necessitava per il suo pieno ascolto di calma e tranquillità, meditazione e astrazione dalle nostre inquietudini adolescenziali.

In poche parole il corpo era un involucro immobile dal quale la nostra mente, la nostra fantasia, il nostro essere romantici e sognare reami e damigelle da salvare, poteva andarsene a zonzo per lande sconosciute e terre fantastiche.

A differenza del rock'n'roll dove musica e testi parlavano di amore e ribellione di teenager inquieti, in contrasto con la psichedelia che apriva sì le menti verso mondi strani ma non palpabili, avvolti in strane fumosità, nel prog eravamo maghi o guerrieri, eroi di civiltà mitologiche, un incrocio fra antichità e futuro tecnologico; in altre storie invece facevano capolino fra i testi e le musiche storie dell' intimo umano che vivevano al cospetto di entità superiori, in mondi sospesi dove le leggi conosciute della fisica erano completamente stravolte a favore di equilibrismi resi possibili da forze magiche.

Tutto questo costituì ovviamente un'altra rivoluzione in termini musicali e lirici.

Il prog venne infatti identificato da canoni ben definiti ed irrinunciabili dai gruppi che allora si fregiavano di questo titolo.

Come primo elemento costitutivo del brano musicale era che esso veniva concepito con una durata temporale decisamente oltre i normali tre/quattro minuti delle canzoni rock; si parlava, con un termine mutuato dalla classica, di "suite" che poteva raggiungere anche i venti/trenta minuti di durata. A sua volta la "suite" era suddivisa in "movimenti" che racchiudevano atmosfere differenti per ogni situazione stilistica ed interpretativa che sentiva il compositore in fase di scrittura. Ovviamente il tutto era legato ad una unica tematica che, come abbiamo già ricordato, era di tipo intimistico e/o eroico-fantasy-mitologico.

Un altro elemento molto importante fu l'utilizzo sempre più esteso delle tastiere elettroniche che stavano prendendo il posto della chitarra, quest'ultimo strumento di fondamentale importanza nella struttura musicale della canzone rock'n'roll. Basti pensare che allora i nomi più ricordati da chi ascoltava il prog erano appunto Keith Emerson prima nei THE NICE e poi negli E.L.P., Rick Wakeman degli YES, Tony Banks dei GENESIS, Kerry Minnear dei GENTLE GIANT.

continua ⇨

MUSICA ROCK : Progressive
A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

Gli strumenti per eccellenza di allora furono infatti il mellotron, sorta di tastiera con differenti tonalità di cori preregistrati su nastro magnetico; il moog ed il mitico synth dal quale Emerson e soci si divertivano, soprattutto nei concerti, ad utilizzare per produrre suoni più vicini a strani rumori che non a melodie classiche.

Ultimo ma non meno importante il terzo elemento, quello dei testi.

Il prog fu una musica prevalentemente strumentale ma dove i testi avevano una loro insostituibile funzione di completamento della traccia musicale. Mai troveremo un vero brano prog in cui vi sia banalità nello "scripting": basti pensare che furono create delle vere poesie da autori come Peter Gabriel dei GENESIS o il grandissimo, anche se estremamente lugubre e dark Peter Hammill dei VAN DER GRAAF GENERATOR.

La parola d'ordine fu che se testi dovevano esserci, questi non dovevano mai essere banali: come già ho scritto, le tematiche spaziavano dalla letteratura alla mitologia, dall'analisi di culture e riti pagani alla rivisitazione di situazioni religiose e cosmiche; da qui anche la musica rappresentava queste sospensioni dello spazio e dell'anima, queste attese mai giunte ad un termine, figure altalenanti e soffuse di evanescenti fate disperse nelle nebbie di Avalon o agglomerati di sostanza cosmica palpitanti che percorrono dimensioni alternative o parallele alle nostre che possono incontrarsi solo in dimensioni oniriche per forgiare mondi sospesi tra l'essere e il non esistere, tra l'imminente distruzione e l'ostinata pervicacia di chi l'eternità la vuole abbracciare, vuole circondarsi della sua polvere magnetica.

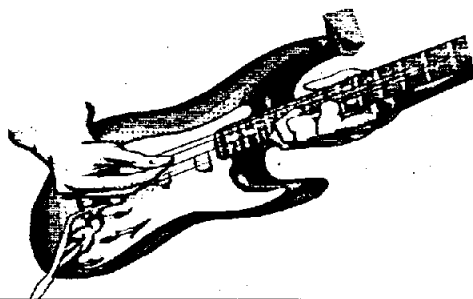
Purtroppo il prog ebbe un breve periodo di splendore, diciamo tra la fine degli anni sessanta e la prima metà degli anni settanta dopo di che questo fenomeno si ripiegò su se stesso, forse svuotato della necessaria carica di novità per celebrare in modo sterile se stesso. Il furore iconoclasta del punk diede il fendente definitivo.

Ci fu poi una ripresa negli anni ottanta, in epoca di revival psichedelico, con i MARRILLON, il cui cantante Fish riportò la voglia di neo-progressive.

Ancora oggi gruppi si rifanno agli stili tipici del prog, con la continuazione di discorsi musicali e stilistici che però solo in rari casi apportano qualche cosa di nuovo, e che comunque lasciano questa espressione musicale in un ristretto ambito di culto.

Un testo molto interessante da cui ho attinto informazioni "PROGRESSIVE" di Cesare universali Giunti

I siti sul Web sono immensi: chi vuole leggere e discutere di Prog lo può fare sul Newsgroup : It.arti.musica.rock.progressive presente nei News dei server dei fornitori di accessi Internet.



REGOLAMENTO SETTORE TURISMO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

x il Consiglio Direttivo

I responsabili del settore

Carrannante Antonio - Potenza Michele

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

A TUTTI I SOCI C.R.A.L. 2001

I componenti del settore turismo del CRAL e Degli Operatori Socio Sanitari Del Rhodense per poter programmare al meglio le attività per il prossimo anno 2002, invitano i soci ad esprimere le loro preferenze proponendo le eventuali mete da programmare.

METE PREFERITE

Gita di 1 giorno per il Carnevale	1°
	2°
Gita di 1 giorno in Primavera	1°
	2°
Gita di 2 giorni a Maggio	1°
	2°
Gita di 6 - 7 giorni a Maggio - Giugno	1°
	2°
Gita di 6 - 7 giorni a Settembre - Ottobre	1°
	2°
Gita di 1 - 2 giorni a Novembre	1°
	2°
Mercatini di Natale	1°
	2°
Altri Suggerimenti	1°
	2°

N.B. si terrà conto delle proposte pervenute entro il 30 Giugno 2001 . c/o :

Rho : Angelo Pastori Emoteca - Tarcisio Veronelli Farmacia

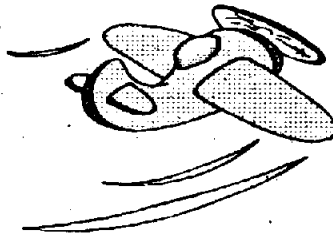
Passirana : Antonio Maiorano Portineria - Antonio Carrannante Officina

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

Data/...../...../ Firma del socio 2001.....

Ringraziamo per la gentile collaborazione con la speranza di poter esaudire le preferenze della maggior parte dei soci.

IL Consiglio Direttivo



COMUNICAZIONE AI SOCI

Si informano tutti i soci che da quest'anno è possibile accedere al mercatino aziendale della Società "Diana de Silva" di Rho.

La Società Diana de Silva ha emesso, a nome del CRAL - Operatori Socio Sanitari del Rhodense, n. 10 tessere d'entrata.

La tessera autorizzativa, nonché quella del Cral di appartenenza, dovranno essere esibite dalla persona direttamente interessata, all'ingresso in portineria della Società Diana de Silva - Via Castelli Fiorenza, 33 - Rho.

L'orario di apertura al pubblico è il seguente:

- dal LUNEDI' al VENERDI' - dalle ore 14.00 alle ore 16.30

La tessera dovrà essere richiesta e restituita:

per gli iscritti del P.O. di Rho/ASL/Pensionati

* al Sig. PALADINI TONY - int. 2295 - Officina Rho

* alla Sig. a PARINI ENRICA - int. 2219 - Farmacia Rho

* alla Sig. a CRIBIU' GIUSY - int. 2296 - Spedalità e Convenzioni Rho

per gli iscritti del P.O. di Passirana

* al Sig. CARRANNANTE ANTONIO - int. 2489 - Officina PASSIRANA

nei giorni di Lunedì e Mercoledì.

Il pagamento della merce acquistata potrà avvenire solo mediante carta di credito o bancomat.

Si informa, infine che la suddetta Società si riserva di controllare che le generalità dell'interessato corrispondano con quelle del socio CRAL. Si ritiene inoltre autorizzata ad utilizzare i dati personali degli aderenti al CRAL nei limiti previsti dalle legge sulla privacy.



BOWLING: Ultime notizie.

A cura di Angelo Ringoli - Officina P.O. Rho

Giovedì 22/2/2001 si è finalmente disputata la prima partita di bowling e francamente non mi aspettavo tanto entusiasmo. A parte qualche piccolo disguido infatti è andato tutto per il meglio.

I partecipanti come al solito si sono dimostrati molto preparati, salvo qualche sfortunato, ma tutti si sono dimostrati all'altezza della situazione. Le regole sono rigide e condivise da tutti. Dovrei avanzare qualche osservazione di compiacimento o critica verso i giocatori, ma ritengo che siano stati più o meno tutti molto bravi visto i punteggi raggiunti. Se mi è consentito esprimere un parere personale, penso che se ci fosse qualche premio in più e se i premi fossero più allettanti, probabilmente, ci sarebbe più adesione e coinvolgimento da parte dei tanti dipendenti interessati a partecipare alle gare.

Termino salutandovi ricordando a tutti che la futura gara si svolgerà il 5 di Aprile, attenetevi comunque alla data che troverete sul foglio d'avviso della prossima gara affisso alle bacheche di Rho e Passirana qualche settimana prima che si svolga la suddetta. Fiducioso vi aspetto numerosi più che mai, ciao da Angelo l'Elettricista e ci vediamo tutti insieme alla prossima.

Le prossime gare si svolgeranno nelle seguenti date:

05/04/2001

14/06/2001

20/09/2001

15/11/2001



BOWLING CLASSIFICA

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	BERGANTINI ROSY	416
2°	GARAVAGLIA ANNALISA	376
3°	BONELLO PIERA	376
4°	ADAMI CATIA	288
5°	RUSCIGNO PAOLA	288
6°	MAMMOLA ROSANNA	264
7°	DONDONI LAURA	252
1°	PEROTTA GIANNI	392
2°	RUGA ROBERTO	391
3°	PALADINI TONY	285
4°	PONZIANELLI ALBERTO	290

BRIDGE

A cura di Maurizio Cogno - Pediatria

E' ben noto che il gioco del Bridge è tra i vari giochi di carte quello più appassionante e più stimolante per la nostra intelligenza (ritarda e non di poco l'involutione cerebrale senile) ma mi sorprende che venga classificato come sport che impegna in prevalenza le nostre capacità intellettive (dalla intuizione alla memoria, dalla logica alla integrazione che sono le basi fondamentali dell'intelligenza) e molto meno le capacità fisiche come invece avviene nella maggior parte degli sport olimpici e non.

Chi ha perseverato nell'apprendimento di queste nozioni basilari ma certo complicatissime del bridge, ha compiuto uno sforzo intellettuale immane che gli porterà benefici psico-intellettivi duraturi.

L'introduzione si è resa necessaria per rincuorare il nostro gruppo, ma anche per prepararlo a un argomento, "Le interferenze," che determinano spesso degli sbandamenti incredibili in entrambe le coppie avversarie.

Dopo l'apertura avversaria qualsiasi dichiarazione diversa dal "passo" diventa una interferenza. Queste sono distinte in interventi e riaperture.

Gli interventi esprimono la forza di entrare nella competizione licitativa (Sud: 1C. Ovest 1S.A.), quando il compagno (Nord) dell'apertore (Sud) e il proprio compagno (Est) possono ancora parlare.

Le riaperture invece vengono effettuate sulla assoluta debolezza della linea avversaria e possono non mostrare particolare forza (Sud: 1F, Ovest: passo, Nord: passo, Est: 1C). Questa riapertura veniva definita anche "il risveglio" come quarto di mano.

Gli obiettivi accettati dai teorici sono:

- Entrare nella competizione licitativa nella speranza di vincerla, anche con punteggio totale di coppia inferiore a quello degli avversari ma con una distribuzione decisamente più favorevole (una mano bicolore 5-5-3 o meglio una 6-5-2 o 6-5-1-1 con un colore lungo nobile e punteggio limite 10-11 P.O. è decisamente più forte di una mano bilanciata 4-3-3-3 con 14-15 P.O. perché con due Re di appoggio si arriva facilmente alla manche nel colore nobile).

- Preparare una eventuale e conveniente difesa sacrificando un contratto finale impossibile ma impedendo agli avversari un comodo contratto di manche. A questo proposito non si finirà mai di ricordare le due posizioni del bridge: In Zona e Non in Zona, oppure in Prima e in Seconda e che ogni presa in meno in Seconda costa 100 la prima e 200 le successive non contrate, ma ben 200 la prima e 300 le successive se contrate.

- Segnalare al proprio compagno un attacco conveniente. Si licita un colore dove si possiede l'Asso e il Re o almeno l'Asso e non il Fante o il 10, proprio perché si ritengono vincenti gli avversari.

Alcuni teorici inoltre sostengono che per interferire sia necessario possedere prese difensive e qualora queste manchino si deve passare anche con una mano bilanciata di 15 P.O.

continua ⇨

BRIDGE

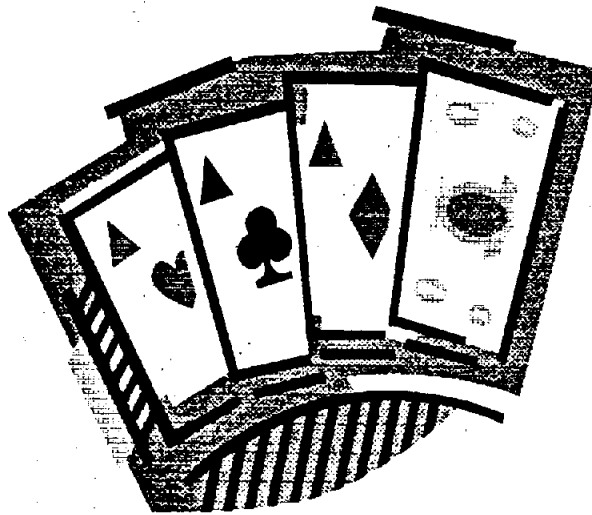
A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

Infine i criteri di sicurezza che sono richiesti nelle interferenze portano a distinguere gli interventi in due gruppi:

Interventi con mani distribuzionali: si assicura al compagno un colore sufficientemente solido, non garantisce prese difensive che si potranno mostrare successivamente.

Interventi con mani di probabile appoggio: si assicura al compagno almeno il punteggio d'apertura, garantisce almeno 2 prese difensive o 4 mezzi controlli, conferma l'appoggio nel colore che il compagno vorrà scegliere.

I carissimi saluti di sempre.



MTB : Paola ... la Regina.

A cura di Dario Venagli - Officina sede di Passirana

Paola Pezzo è stata eletta la regina mondiale della mtb e premiata con l' oscar dello sport alla Royal Albert hall di Londra. Dopo Atlanta è diventata la più grande testimonial della mtb e a Sydney si è ripetuta alla grande.

Cominciò tutto ad Atlanta con la famosa lampo calata sul petto (che è stato un bel vedere) e che per alcuni giorni fece parlare più che della grande impresa della Paola nazionale. Dopo invece se ne accorsero tutti, anche il grande pubblico, e non c'è stato un solo giorno in cui Paola non si sia sentita ripetere: coraggio, siamo tutti con te e vogliamo che vinca ancora. Paola racconta che a Sydney è stata più dura che ad Atlanta perché, 4 anni prima non era tra le favorite, non aveva tutta l'attenzione della stampa e non aveva i problemi fisici. Paola racconta che è cambiato anche tanto il suo allenamento. Prima era più forte nelle lunghe salite, adesso è più scattista. Nel percorso di Sydney infatti è contata molto l'agilità nel single track che fa della Paola una delle più brave nei tratti tecnici. Ne è la prova il sorpasso alla Fullana. La dieta della Pezzo non è niente di speciale, bando a fritti e grassi, pasta se si corre al pomeriggio, zuccheri in gara ed evitare le abbuffate. Non è un'amante dei massaggi, limita gli interventi del massaggiatore al dopo corsa, e preferisce lo stretching perché è meno pesante. A Sydney ha corso con una bici in carbonio Trek/Fisker biammortizzata per i problemi alla schiena, ma certo che se a pedalare quella mtb non ci fosse stata la Pezzo, la Trek/Fisher non avrebbe ottenuto lo stesso risultato.

GRAZIE ANCORA PAOLA PEZZO.

Programma gare anno 2001

data 18/03/2001 prima prova campionato cral

data 29/04/2001 seconda prova campionato cral

data 13/05/2001 terza prova campionato cral

data 10/06/2001 quarta prova campionato cral

data 08/07/2001 quinta prova campionato cral



FOTO : Bianco & ... Nero.

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

Ebbene si all'inaugurazione della sua mostra allestita all'Arengario in piazza Duomo a MILANO GIOVEDÌ 25 Gennaio, c'era proprio lui in persona ...il grande CARTIER BRESSON.

Ormai ultranovantenne schivo e poco incline alle cerimonialità, ha fatto un rapido giro per le sale dove sono esposte molte delle sue fotografie più significative. Chi ha una pur minima passione per la fotografia deve visitare questa mostra che è una retrospettiva "storica" di uno dei più importanti personaggi della fotografia mondiale; ogni singola immagine esposta è il tipico esempio di come una singola fotografia possa dire più di mille parole e di come si possano mirabilmente coniugare estetica e contenuti. Quest'anno è stato un anno veramente "grasso" per la fotografia milanese; abbiamo potuto ammirare anche altri grandi autori; SEBASTIAO SALGADO che negli stessi spazi dell'Arengario ha presentato "IN CAMMINO", ELIO LUXARDO che al PAC di via PALESTRO sta proponendo le sue "lucentissime" opere ispirate a personaggi dello spettacolo e della moda degli anni 50. Il filo che lega questi importanti autori è che tutti hanno scelto di rappresentare le loro opere in BIANCO e NERO; certo questo è anche dovuto al fatto che viene bombardato da migliaia di elementi che fatica a decodificare. Pur essendo una alterazione della realtà (che è a colori), il bianco e nero ci permette forse di sostare maggiormente sui contenuti di una immagine, senza che meccanismi inconsci della nostra mente l'abbiano già accelerata secondo la dinamica frenetica dei nostri giorni. Perché non fotografare in bianco e nero allora? ...purtroppo le leggi del mercato fanno sì che i normali negozi fotografici non permettono di stampare in proprio le fotografie, in tal modo ... occorre rivolgersi a laboratori specializzati che fanno pagare almeno il triplo rispetto alle copie dello stesso formato a colori. Una valida alternativa a chi vuole ribellarsi a tali leggi di mercato e che abbia la personalità fotografica di volere le sue stampe in bianco e nero è quella che fino agli anni sessanta la fotografia a colori non era ancora sviluppata; ma soprattutto la scelta è stata fatta perché le immagini in bianco e nero sanno fornire una "ESPRESSIVITA'" che le immagini a colori non sanno dare.

Molte immagini anche pubblicitarie dei nostri giorni sono stampate in bianco e nero e questo a dispetto dell'ipertecnologia che ci potrebbe stupire con migliaia di effetti speciali; però il nostro occhio viene più colpito quando percepisce pochi elementi, ma che descrivono una chiara situazione a cui corrisponde una "gradevole" possibilità, quella di stamparle direttamente a casa nostra; il materiale necessario non è eccessivo e discretamente economico e la pratica non difficile. Lo strumento principale è l'INGRANDITORE che, lo dice la parola stessa, serve a ingrandire le immagini delle pellicole negative e proiettarle su una superficie dove viene posta la carta sensibile. I bagni per trattare le carte sensibili sono sostanzialmente due (tre se si considera un bagno di arresto); uno per lo sviluppo, (trasformazione dell'argento da alogenuro Ag- ad Ag° metallico nero) e uno per il fissaggio (iposolfito di sodio che rimuove l'alogenuro d'argento non colpito dalla luce).

continua ⇨

FOTO : Bianco & ... Nero.

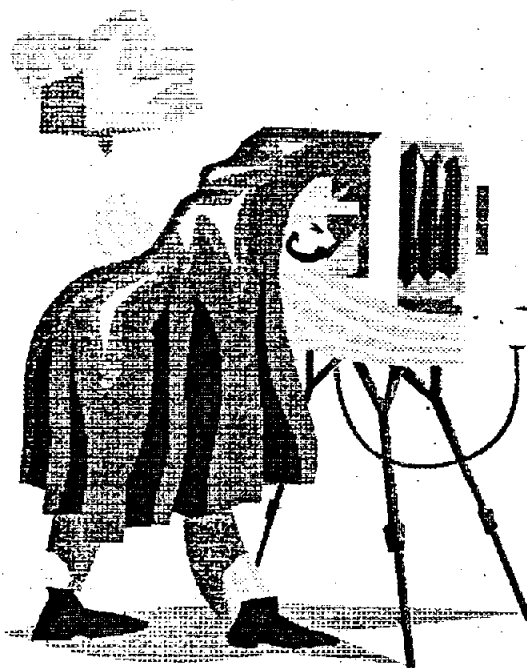
A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

Alla fine della fiera ,occorrono quindi solamente tre bacinelle e un ingranditore(costo complessivo medio mezzo milione circa...) che possono facilmente essere piazzate in un bagno di servizio o in un locale dove c'e un rubinetto con l'acqua corrente.

Chi non volesse assolutamente laboratori chimici domestici o non volesse operare al buio può ricorrere alla tecnologia informatica. Acquisita l'immagine fotografica tramite uno scanner direttamente da una fotocamera digitale può tramite gli ormai diffusissimi programmi di elaborazione fotografica (photoshop...photo corel adobe. ecc..) trasformare qualsiasi immagine a colori in una immagine in bianco e nero con il contrasto e la tonalità desiderata.

L'inconveniente per le stampe prodotte da stampanti a getto d'inchiostro(ink-ject) è quello che tali stampe sono meno resistenti alle ingiurie del tempo...esistono comunque in commercio apposite carte (certo più care...)che riducono notevolmente il decadimento e l'anzianità.

Qualsiasi immagine può comunque essere salvata e immagazzinata nella memoria del computer, si può a posteriori scegliere di stamparla anche con il metodo chimico classico inviandola ad un laboratorio fotografico, tramite un normale floppy-disk, se riusciamo a comprimere l'immagine entro 1.4 Mb oppure tramite un disco tipo "ZIP" o un "CD-ROM" se le dimensioni saranno maggiori...



MONTAGNA : Monte San Primo

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

17/3/2001 MONTE S. PRIMO m.1682

Percorrendo la superstrada MILANO -LECCO si arriva a CANZO da dove si sale per raggiungere dapprima la località MAGREGLIO e quindi il PARCO DEL MONTE S.PRIMO m.1100 (km.80 tempo 1.30 circa da RHO). Dopo aver bevuto il caffè, si inizia a camminare; subito si affrontano gli irti fianchi del monte PONCIV fino ad arrivare ad un'ampia costa da cui si gode una splendida vista del sottostante ramo del lago di LECCO. Proseguendo per questo crinale si arriva all'alpe di TERRA BIOTTA m.1435 nei pressi della sciovia che sale dal PARCO DEL MONTE S. PRIMO. Qui il crinale diventa piu' stretto fino a diventare un'agevole ma divertente cresta che prosegue anche con depressioni fino ad arrivare, dapprima alla CIMA DEL COSTONE m 1614, e quindi alla vetta del MONTE S. PRIMO m.1682.

Si ridiscende per un ripido sentiero che porta in breve tempo (25 minuti) al rifugio MARTINA dove ci si puo'rifocillare.

Si conclude "circolarmente" la gita discendendo all' ALPE DELLE VILLE e quindi, percorrendo una comoda carrereccia che passa per la ex colonia BONOMELLI, si ritorna alle macchine dove ci si possono finalmente togliere gli stretti scarponi e depositare i pesanti zaini.

DIFFICOLTA': Per tutti fino al rifugio Martina, 30 minuti dal parcheggio.

Cima monte S. Primo: agevole, necessari ramponi.

dislivello 550 m.Tempo di salita 2 ore.

ISCRIZIONI ENTRO IL 15/03/2001 PRESSO ANGELO PASTORI EMOTECA tel 2349.

QUOTE: SOCI £10000 NON SOCI £ 15000.

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



continua ⇨

RECENSIONI TEATRALI

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

TRE VERSIONI DELLA VITA di Yasmina Reza. Traduzione Rita Cirio, regia Piero Maccarinelli, scene di Paolo Tommasi, costumi Giorgio Armani con Mariangela Melato, Ugo Maria Morosi, Giancarlo Previati, Valentina Sperli, produzione Teatro di Genova. Testo acclamativissimo dell' autrice francese contemporanea Yasmina Reza, " Tre versioni della vita" è oggi in scena contemporaneamente sui palcoscenici di Parigi, Vienna, Londra e Atene.

A firmare la regia per la versione italiana è Piero Maccarinelli. Protagonista dello spettacolo è Mariangela Melato, al centro di un "quartetto" composto da due coppie, alle prese con i doveri e le ipocrisie della vita coniugale.

Discorsi sui massimi sistemi - vere e proprie feste del luogo comune - e desideri di trasgressione disegnano la complessa profondità di un' analisi esistenziale tratteggiata con grandissima verve comica.

Di Yasmina Reza il pubblico europeo ha apprezzato in passato " Conversazioni dopo un funerale " e " Art ".

FELICITA COLOMBO di Giuseppe Adami con Valeria Valeri. Adattamento di Mario Scaletta. Regia di Patrick Rossi Gastaldi

La commedia nacque da una frase buttata lì da Dina Galli a Giuseppe Adami : "Il mio sogno sarebbe quello di fare la bottegaia, avere un bel negozio, troneggiare alla cassa, essere a contatto con una folla pittoresca di clienti, discutere di merci e di prezzi, mi divertirebbe più che faticare tutte le sere recitando". Era un discorso sincero che si impresso nella testa di Giuseppe Adami e che lo spinse a vederla e pensarla bottegaia. Fu così che nel 1935 debuttò con Dina Galli, al Teatro Politeama di Como "Felicità Colombo" ricca ed intraprendente salumiera milanese.

Di che cosa può essere capace una madre per difendere la felicità della sua unica figlia? Se la madre in questione può essere capace di tutto, specialmente quando a minacciare questa felicità è un nobile decaduto che ha sperperato il patrimonio di famiglia tra il vizio del gioco ed il suo amore per le facili sottane. "Di tutto" : queste due parole sono il compendio di Felicità Colombo, una straordinaria combinazione di forti sentimenti e sano umorismo. La protagonista è una donna forte, decisa, una saggia e popolare bottegaia piena di buon cuore e di buon senso, ma che dietro una apparente severità cela una grande dolcezza ed amore verso il prossimo. Con Rosetta, la sua unica figlia, fidanzata e prossima alle nozze, ha un rapporto di grande amore e complicità. Quando la ragazza le confessa in lacrime che il suo futuro suocero si oppone alle nozze per banali motivi di rango, Felicità, benchè ferita nell' orgoglio, non si dà per vinta e con buon senso e la scaltrezza di una popolana, riesce non solo a ridurre l' uomo alla ragione, ma soprattutto a salvare il suo lavoro, la sua unica fonte di distrazione, la sua gioia, in una parola, il senso stesso della sua vita.



TEATRO a cura di Marino Rita - Distretto di Lainate**Venerdi 9 Marzo 2001**

- Teatro Smeraldo: Cochi e Renato in " Titolo Provvisorio " Cabaret
- Prezzo: soci 22.000, non soci 27.000 (balconata)
- Prenotazioni entro il 12/02/01

Martedi 23 Marzo 2001

- Teatro Ciak: Recital di Gabriele Cirilli con Gabriele Cirilli
- Prezzo: soci 22.000, non soci 27.000 (galleria)
- Prenotazioni entro il 12/03/01
- Teatro Nuovo: " Felicità Colombo " con Valeria Valeri
- Prezzo: soci 24.000, non soci 30.000
- Prenotazioni entro il 15/04/01

Giovedì 12 Aprile 2001

- Teatro Strehler: "Tre versioni della vita" con Mariangela Melato e Ugo Maria Morosi.
- Prezzo soci 27.000, non soci 30.000.
- Prenotazioni entro il 26/02/01.

Giovedì 26 Aprile 2001

- Teatro Nuovo: " Felicità Colombo " con Valeria Valeri.
- Prezzo soci 24.000, non soci 30.000
- Prenotazioni entro il 15/04/01.

Martedì 8 Maggio 2001

- Teatro Manzoni: " Un ragazzo di campagna " con Luigi De Filippo
- Prezzo: soci 23.000, non soci 28.000
- Prenotazioni entro il 16/04/01

SCONTO SOCI FINO AD ESAURIMENTO FONDO CASSA

CONVENZIONI ANNO 2001

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

GINA LEBOLE S.r.l. Abbigliamento

ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA BAMBINO A PREZZI DI FABBRICA

SEDI: MILANO P.TA NUOVA, 46 TEL. 02/29062485

MILANO BAGGIO VIA CASTROVILLARI, 25 TEL. 02/48910773

MILANO S.S. GIOVANNI VIA G. DI VITTORIO TEL. 02/2620703

LODI LOC. CRESPIATICA S.S. 235 LODI CREMA 6 TEL. 0371/484070

LEGNANO (MI) VIA PER CASTELLANZA, 33 TEL. 0331/546990

LIPOMO (CO) S.S. PER LECCO, 9 TEL. 031/558052

PRATELLI EXPRESS

VIA DANTE, 33 oppure Via MATTEOTTI, 78 RHO (MI) Tel. 02-93502976

STAMPA COLORE Sconto 15% + RULLO OMAGGIO, SENZA RULLO OMAGGIO

Sconto 25% RISTAMPA COLORE 20%, SVIL. DIA 36 POSE 20% INGR. DA NEG
SU CARTA KODAK 20% SU TUTTI I RULLI Sconto 20%**ISTITUTO OTTICO S.A.S di ERNESTO ROVEDA & C.**

VIA MADONNA, 110 < Galleria Europa > RHO (MI) Tel. 02-9306425. SCONTO 2-5% SU LENTI OFTALMICHE E MONTATURE VISTA, LENTI A CONTATTO, OCCHIALI DA SOLE-VISTA, LIQUIDI PER LENTI A CONTATTO. 20% SU ACCESSORI OTTICA, OCCHIALI DA SOLE, 10% SU LENTI A CONTATTO USA E GETTA. 20% SU ACCESSORI OTTICA (custodie, catenine, clip on, astucci lenti a contatto) ESCLUSI DA SCONTI ARTICOLI IN PROMOZIONE, LE RIPARAZIONI E PRESTAZIONI PROFESSIONALI.

VANITY SNC di FRANCA ADDATO E CRISTIAN PREVIATO

CORSO EUROPA, 217 RHO (MI) Tel. 02-9302670

PARRUCCHIERE SCONTO 20% PIEGHE, TAGLIO, COLORE, CONTRASTI E PERMANENTE

LO SCONTO E' VALIDO NEI SEGUENTI GIORNI: MARTEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI

LA BOTTEGA DELL'ARTIGIANO di CRISTIANO GIUDICI

TAPPEZZIERE IN STOFFA (ARREDAMENTI DA INTERNI). PREVENTIVO GRATUITO IN LOCO

VIA VILLORESI, 15 BARBARIANA DI LAINATE (MI) Tel. 02-9325509 SCONTO dal 10% al 30% SU DIVANI ARTIGIANALI SU MISURA, TENDAGGI PER INTERNI ED ESTERNI E RETI E MATERASSI IN LATTICE O A MOLLE

GROS MARKET LOMBARDINI S.p.A ALIMENTARI

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

CONVENZIONI ANNO 2001

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

PLUS VACANZE S.R.L. di PANIZZA DIEGO

VIA MORO N°26 25031 CAPRIOLO(BS) TEL.030 /7461422

SCONTO 8% CATALOGHI PLUS VACANZE SU CALABRIA- SARDEGNA -
MAR ROSSO -IBIZA- FORMENTERA.

CATALOGHI CON PARTENZE INDIVIDUALI GIÀ A TARIFFA GRUPPO.

CISALPINA TOURS S.p.A. W.O.L. AGENZIA DI VIAGGI

VIA DE AMICIS 24 RHO TEL. 02/93162229

SCONTO 7% SU CATALOGHI DEI MIGLIOR TOUR OPERATOR

SCONTO 3% PER LA BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE

OCCHI E OCCHIALI E FOTO & FOTO di SADA VALENTINO

VIA SEMPIONE 20 BARBAIANA DI LAINATE TEL .02/93257390

MONTATURE DA SOLE 25%, MONTATURE CON LENTI DA VISTA 1 LENTE
IN OMAGGIO, LENTI A CONTATTO 20%, OCCHIALI DA LETTURA £ . 8-
5.000, BIFOCALI £.150.000, PROGRESSIVI £.195.000.FOTOGRAFIA SCONTO 30% SU LAVORAZIONI INTERNE , 15% SU LAVO-
RAZIONI ESTERNE**FREE STYLE di FAEDDA ANNA ACCONCIATURE**

VIA CASATI 9/11 PASSIRANA DI RHO (MI) TEL.02/93505294

SCONTO 10% SU TAGLIO E PIEGA ,20% SU TUTTI GLI ALTRI SERVIZI

DEA S.N.C. di MARINO ANTONIO E C.

PARRUCCHIERE PER SIGNORA

VIA DEL MAINO N°8 RHO (MI) TEL . 02/93502147

SCONTO 20% SERVIZIO TECNICO (TINTE -MECHES-BALAYAGES)

IN VISTA POINT S.R.L. - OTTICA E FOTOGRAFIA

MILANO- CENTRO COMMERCIALE BONOLA TEL.02/33400173

MAZZO DI RHO - CENTRO GHANDI -TEL. 02/93906104

VILLASANTA(MI) CENTRO COMMERCIALE DI VILLASANTA TEL. 03/305092

SCONTO 15% - MONTATURE E OCCHIALI DA VISTA , LIQUIDI PER LENTI A
CONTATTO , 10%- OCCHIALI DA SOLE E LENTI A CONTATTO SCONTO 15-
% -SVILUPPO E STAMPA STANDARD IN 24 ORE (ESCLUSO LINEA
DISCOUNT), 10%-TELESCOPI,BINOCOLIE ART DI GEODESIA -

SCONTO 5%- PRODOTTI OREGON SCIENTIFIC.

CONVENZIONI ANNO 2001

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

M.G.M SPORT S.R.L.

CENTRO SPORTIVO "MOLINELLO" DI VIA TRECATE A RHO(MI)

- SCONTO 10 % SU :

- PISCINA COPERTA (CORSI E ABBONAMENTI) - PISCINA SCOPERTA (ABBONAMENTI)

- PALESTRA DI FITNESS (ABB. TRIMESTRALI E SEMESTRALI) - CAMPI DA CALCETTO - CAMPI DA TENNIS

- SERVIZIO RISTORO CON GIARDINO

IMPULS VIAGGI VACANZE

VIA GARIBALDI 83 20033 DESIO tel. 0362/303529/620013

SCONTO DAL 5% ALL' 8% SUI CATALOGHI DEI PRINCIPALI TUOR OPERATOR

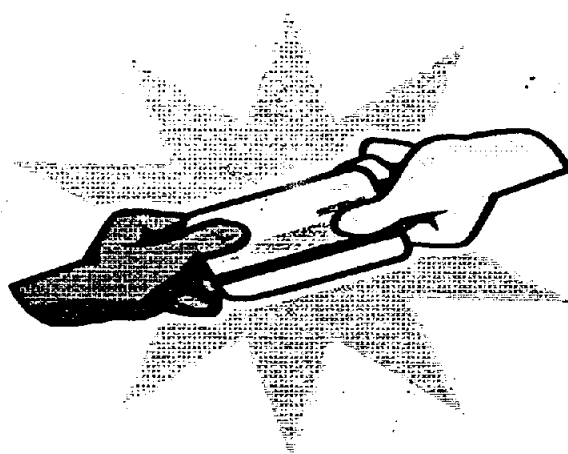
SCONTO DEL 3% PER LA BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE

OTTICA FOTO RECORD di PAOLA RABOLINI

VIA MADONNA 49 RHO tel. 02/9309572. SVILUPPO E STAMPA, OCCHIALI SOLE E VISTA, LENTI A CONTATTO E LIQUIDI. SCONTO DEL 20% FOTO, 20% SOLE, 35% VISTA, 20% LAC TRADIZIONALI, 10% LAC USA E GETTA. GLI ARTICOLI IN PROMOZIONE NON SONO SOGGETTI AD ULTERIORE SCONTO.

KEEP 3 SRL di PAOLO COLOMBI DETTAGLIO ABBIGLIAMENTO

VIA DON SIOLI 2/e MAZZO di RHO tel. 02/93903957. SCONTO 30% SU TUTTO L' ABBIGLIAMENTO CLASSICO, CASUAL, SPORTIVO, UOMO E DONNA. IL SUDDETTO SCONTO NON E' CUMULABILE CON GLI SCONTI GIA' PRATICATI DURANTE SALDI E VENDITE PROMOZIONALI.



MERCATINO

Vendo amplificatore 50+50 watt uscita diametro 2-4 casse modello Technish S.W. 500 classe "A" con telecomando £ 250.000. Per informazioni telefonare a Morgana officina P.O. Passirana tel. 2489.

Vendo Fiat Brava ELX 1600 16 v. ottobre 1995, 60.000 km. Marmitta catalitica, climatizzatore, autoradio, cerchi in lega, gomme semi nuove, bollo valevole fino a settembre 2001, £11.000.000 trattabili. Per ulteriori informazioni contattare Zucca tel. 02/93500460.

HAUSE'S PC. Angelo propone alcune novità su:

- Processori AMD k6-2 500.Mhz MMX 3D.
- Processori AMD Duron 700, 750, 800 Mhz.
- Processori AMD Athlon 800, 850,900,1000,1100 Mhz.
- Processori Celeron 700,733 Mhz.
- Processori Pentium 733,800,866,933,1000 Mhz.
- Memorie RAM 64, 128, 256 Mb da 100 a 133 Mhz.
- Schede Madri Soyo e Asus Gigabyte per tutti i processori.
- Hard Disk da 20,3, 30, 45 Gb Quantum e IBM.
- Stampanti HP, Canon e Empson.
- Scanner Acer, Canon e Empson.
- Schede Video AGP S3, NVIDIA SAVAGE, MATROX, Creative Ge Force, Asus, 3dfx.
- Schede Audio Sound Blaster di ogni genere.
- CD-ROM LG Goldstar, Creative, Asus 50, 52 X e DVD Pioneer 12,16X.
- Monitor LG, Likon, Philips, Acer e Samsung.
- E tant'altro ancora.

Per qualsiasi informazione non esitate a contattare Ringoli Angelo al seguente numero interno 2295 o se preferite 0338/522.83.83. Sarò felice di esaudire qualsiasi vostra richiesta o desiderio. Vi aspetto allora.

Tutti i soci che volessero pubblicare delle inserzioni possono inviarle alla redazione.

