

PIAZZA DEL POPOLO '98

Notiziario di Besate

Anno III Numero 3 – Settembre 2000

Cara Besate

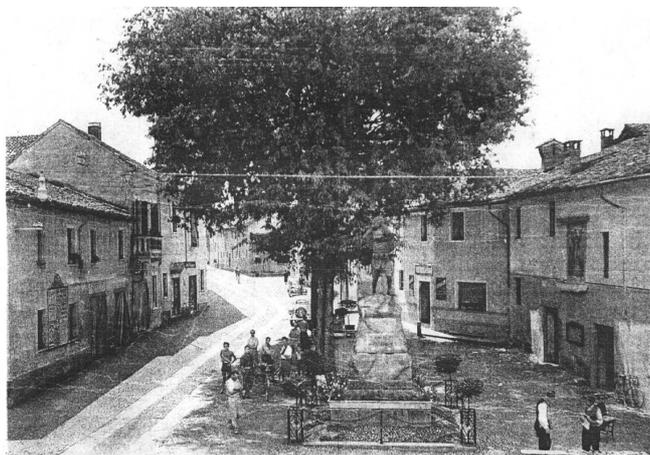
Il falò di S. Michele.

di Matilde Butti

Premessa.

Dopo lunghi anni di oscuramento, quando il sopraggiungere della sera aveva portato con sé brividi di paura e di agitazione, la tradizione del falò di S. Michele, rimasta a lungo sopita per le ferite della guerra 1940-45, si risvegliò immediatamente. Fu una risposta di vita a quelle lunghe notti senza luci e a quei giorni sfiorati continuamente dal pericolo. Il falò era la vita aperta, senza più tristezza e senza disperazione. Era la fine di un incubo. Ogni cosa splendeva e luccicava più di prima... e il falò di quella lontana sera sembrò avere qualcosa di magnetico... e di magico. La gente aveva un'aria malcontenta... risentiva di un certo batticuore... erano gli anni di un

continua a p. 2



La nostra "creativa", Matilde Butti, ha avuto l'idea di una nuova rubrica, che ha subito conquistato tutta la redazione. Ne inizieremo la pubblicazione dal numero di ottobre; ma intanto ecco la presentazione.

Nasce la nuova rubrica "Strabesate".

di Matilde Butti

"... Così, questo paese dove sono nato, ho creduto che fosse tutto il mondo..." (da "La luna e il falò" di Cesare Pavese).

"... Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo... " (ibidem).

"... Un paese come tanti altri, ma per chi vi nasce e cresce, il cosmo... " (Ignazio Silone).

Noi che non sappiamo comporre dediche più belle... al nostro paesello dedichiamo la nuova rubrica **STRABESATE**.

Quali i motivi che l' hanno suscitata?

Vogliamo cogliere il valore di esistenze ricche di vicende e di emozioni, pervase da spirito cristiano e sociale senza aver fatto parte di corporazioni o associazioni. STRABESATE perciò è un po' speciale e riservata. A chi?

Al Besatese esagerato!

- A quei Besatesi che allontanandosi un giorno da casa loro, pur senza bisaccia e senza bastone, si sentirono pellegrini e in terra straniera già dietro "l'angolo del paesello".
- A quei Besatesi che nella lontananza di una città o sulle strade del mondo, con spasmi di nostalgia

continua a p.2

IN QUESTO NUMERO:

- p.1** Cara Besate: Il falò di S. Michele.
- p.1** Nasce la nuova rubrica "Strabesate".
- p.3** Cara Besate: Da "La memoria per Reina Santino".
- p.3** Dall'Amministrazione Comunale: Campagna tumori mammella.
- p.4** Besate city: Intervista al sindaco.
- p.4** Besate city: Progetto coraggioso.
- p.5** Besate giovani: A.C. Besate: stagione 00-01.
- p.6** Besate giovani: Sulla montagna.
- p.6** Besate giovani: La Giornata Mondiale della Gioventù.
- p.7** AGRI NEWS: L'Agricoltura biologica.
- p.8** Besate giovanissimi: Apollo e Artemide, i gemelli divini.
- p.10** Arte a Besate.
- p.11** Biblioteca: Internet: le sorprese in rete.
- p.11** Biblioteca: Riflessioni.
- p.12** Biblioteca: Mangiar bene è salute: 4. il pesce.
- p.14** Curiosità astronomiche: Aurore polari.
- p.14** Curiosità astronomiche: Risposta a una lettrice.

dopoguerra funesto e di un paese sconcertato e senza regole... Erano gli anni della TOPOLINO e del BIRROCCIO... quando il falò ricominciò a crepitare. All'imbrunire del 29 settembre 1946, giorno di S. Michele Arcangelo, raggiunsi esultante il luogo destinato per il falò: uno spiazzo erboso in mezzo ai campi, proprio dove ora si trova la scuola materna di piazza Giovanni XXIII. Una striscia rossa tingeva ancora l'orizzonte. Poi si affacciò la luna. Poi brillarono le stelle ad una ad una. E il falò si incendiò, mandando luce e calore tutto intorno. Qualcuno teneva fra le mani una forca come fosse il diavolo. Serviva a riattizzare il falò. E le ragazze lì intorno, con le mani tese per riscaldarsi, sembravano le VESTALI! Belle più che mai! Le fiamme alte crepitavano e le scintille scoppiettavano nella sera limpida ma il rito non era più familiare. "Bel falò" disse qualcuno quasi avesse indovinato il mio pensiero. Da dieci anni non si vedeva più e la gente ora cercava proprio attorno a quel falò calore, luce, amicizia. E tutto doveva essere come prima, se non meglio di prima perché la tradizione ereditata doveva sopravvivere almeno nell'usanza. Dietro il falò: la calma solenne della sera, il fumo che saliva, saliva; un sentimento diffuso di speranza; un canto di gioia; una realtà contadina che si ridestava; la leggenda che ritornava e raccontava... Che cosa raccontava? Di una certa magia... di un rito più pagano che cristiano, di una pratica propiziatoria, di mille e mille usanze e superstizioni. Tutte collezionate. Tutte avvolte nel mistero. La più popolare era quella del falò che da secoli si identificava con la dissoluzione dei mali della vita ed era un segno di buon auspicio. Così nacque il falò dall'alta colonna fumosa. Oggi? Fa pensare agli alpini che siedono e parlottano attorno al fuoco! Ma... gli alpini tra fuoco e tenebre elevavano i loro canti, i loro stupendi cori. E poi... di canto in canto, di pensiero in pensiero, di parola in parola, guardavano spegnersi a poco a poco i loro fuochi sempre più languidi. Anche noi restammo in cerchio fino all'ultimo. Impappinati e senza parole ma raggianti e con le guance accese. Poi il fuoco si consumò e si fece brace e si dissolse in cenere. E sotto un venticello leggero, leggero, una colonna di fumo salì per tutto il creato. Le strade si erano fatte silenziose; era tardi e il paese dormiva come se fosse stanco ed esausto... Che spettacolo il falò! A ricordo di un mondo scomparso dove la sera e la notte folgoranti di astri e di fuochi furono l'incanto delle leggende più belle. Sere come queste: traboccanti di luce e di festa, avvolte nel misterioso manto del tempo passato, sotto un mare di stelle... no... non si possono spiegare. Bisogna viverle! In quei giorni, i ragazzi del falò costituivano il gruppo dell'oratorio maschile. Erano il perno. Li ricordo ad uno ad uno: Battista Vaj, Francesco Fiori, Remo Santagostino, Mario e Peppino Lonati, Peppino Rubini, Paolino Casarini e con tutti loro don Luigi Orlandi. Riposano in pace nel nostro camposanto. A loro il nostro commosso ricordo e il nostro affettuoso pensiero. ♦ M.B.

pensarono al loro paesello come a un "paradiso perduto".

- A quei Besatesi che incoronarono la loro vita a Besate, fra prati, orti e campi; fra fossi e rogge, rivoltando zolle e scavando solchi, falciando messi... ridestandosi ogni giorno al canto del gallo nel silenzio desolato di un paese rimasto sempre agricolo nonostante la spinta dell'industrializzazione.
- E' dedicata alla gente comune che ha impostato la propria vita secondo modelli anteriori, quasi separandosi dal resto del mondo che ormai prediligeva la città.

Per far parte della rubrica non c'è bisogno dunque di aver fatto "stravaganze" o di essere di nobili natali. Non serve aver indossato la MANTIGLIA o gli abiti di broccato o di raso drappeggiato o una parrucca maestosa!!!

Molte esistenze vissute nella riservatezza e nel rispetto reciproco; molte altre sfibranti per il continuo sacrificio, sono vite così piene di significato che a ricostruirle rendono omaggio al paese. Più di certe storie di PATRIZIATO locale.

Nella nostra schiatta, ci furono persone e personaggi, tipi umani che a guardarli ora da lontano, sfiorano il MITO. Perciò non devono essere ricordati come "i tal dei tali" e rimanere nel sommerso.

"PIAZZA DEL POPOLO '98" a dispetto di ogni più squallido conformismo ha un indirizzo sicuramente locale (già dal suo titolo) e porterà alla ribalta le biografie di questi nostri concittadini. Una RASSEGNA di biografie e di testimonianze che ci offriranno spunto di riflessione sui modi nei quali i fatti quotidiani e della storia sono stati vissuti in una certa sfera culturale...

Una sosta in casa nostra dunque, privilegiata e tonificante che risponde al gusto appassionato di meditare su cose nostre con affetto deferente, come si fa nella buona famiglia. Pur sapendo che Besate non è in "terra santa" e che dappertutto è mondo e paese, noi ci fermeremo nel "nostro mondo".

Qui, la vita ha un meccanismo ben "oliato" a cominciare dalla densità abitativa, da una edilizia senza palazzi e palazzoni, da boschi e boschine selvatiche, da filari di pioppi, da un ambiente che non è soffocante,... in sintesi: da un paesaggio di qualità. Proprio così. Per chi non chiede troppo alla vita, Besate è un luogo amico.

STRABESATE? E' per le persone radicalmente legate a questo luogo amico. ♦ M.B.



**Banca Popolare
di Abbiategrasso**



Da: La memoria per Reina Santino.



(continua dal numero precedente)

1890 Il giorno 10 d'agosto la Casa Visconti di Modrone ha voluto fare un'Asta nella corte del fittabile Codegoni Giovanni di Gioachino, e furono vendute delle vacche, buoi, cavalli, fieno, tutto quanto aveva per la masseria ed altre cose diverse.

Il giorno 21 di questo mese il povero uomo Orlandi Giuseppe, mentre raccoglieva della legna nella campagna che si chiama la Mariola Granda, della Possessione Parrocchiale, restò cadavere.

Il giorno 4 di Settembre fu principiato il lavoro del nuovo Cimitero Comunale.

1891 Il giorno 17 di gennaio il povero uomo cavalcante della Cassina Cantarana, già fittabile Bertoia Vincenzo, mentre veniva da Milano a Besate, quando fu stato poco lontano di Rosate precipitò dalla bara e restò cadavere. Fu seppellito nel cimitero di Rosate.

Il giorno 6 Aprile fu principata la Cassina del Frate nel territorio Ciapone, comperata dal Sig Santagostino Giuseppe.

1892 Il giorno 5 di gennaio ha cominciato a essere seppellito nel nuovo Cimitero Comunale il povero giovinetto Leoni Giovanni, figlio di Paolo e di Sacchi Francesca, oste.

Il giorno 10 Febbraio fu fatta la prima pesata col Peso Pubblico, nel territorio di San Rocco.

Il giorno 13 di Settembre abbiamo avuto l'abbondanza del vino Trani e Barletta, col prezzo di centesimi 25 al litro, nell'osteria della vedova Vita Maria.

Il giorno 29 di dicembre furono fatti i Funebri per la salma del Sig Lonati Cesare, accompagnata con la Carrozza Mortuaria di Milano e a suon di Banda di Motta Visconti.

(continua nel prossimo numero)

Dall'Amministrazione Comunale

Campagna per la diagnosi precoce dei tumori alla mammella – anno 2000.

L'Amministrazione Comunale promuove la campagna di prevenzione a tutela della salute, per alcuni tipi di tumore, in particolare, per la diagnosi precoce dei tumori alla mammella ed al collo dell'utero (pap-test), nell'arco di due anni.

Da quest'anno a partire dal mese di settembre verrà avviato lo "screening" relativo alla diagnosi precoce del tumore della mammella. Lo screening verrà condotto dal dr. Remi Koronel coadiuvato dall'ostetrica sig.ra Cazzaniga; già in passato entrambi hanno svolto le campagne di controllo.

L'iniziativa è gratuita e consisterà nello insegnamento dell'autocontrollo con approfondimento, mediante visita oncologica, dei casi a rischio o con presenza di patologia mammaria.

I predetti controlli proseguiranno anche negli anni successivi a cadenza periodica.

Tutta la popolazione femminile dai 18 anni in avanti verrà invitata a mezzo di comunicazione personale, con indicazione della data e dell'orario.

Per le lavoratrici verrà rilasciata la giustificazione per eventuali assenze durante l'orario di lavoro.

Per la campagna sarà utilizzato l'ambulatorio presso la Scuola Materna Statale, nei giorni seguenti:

Venerdì 22/9/2000	dalle ore 9.00 alle ore 12.30
Martedì 10/10/2000	dalle ore 14.30 alle ore 18.00
Lunedì 16/10/2000	dalle ore 15.30 alle ore 18.30
Martedì 17/10/2000	dalle ore 15.30 alle ore 18.00
Lunedì 23/10/2000	dalle ore 15.30 alle ore 18.00

In tutti gli uomini è la mente che dirige il corpo verso la salute o verso la malattia, come verso tutto il resto.

Antifonte



Gelmini
GORGONZOLA

SEDE AMMINISTRATIVA E PRODUZIONE:
20080 BESATE (MI) - VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 15

MAGAZZINO STAGIONATURA:
28100 NOVARA - ITALY
VIA BARTOLINO DA NOVARA, 1

Besate City



Per gentile concessione di "Motta Notizie" pubblichiamo l'intervista al sindaco di Besate ivi apparsa nello scorso mese di giugno.

Intervistato il sindaco di Besate ad un anno dalla sua elezione.

di Carlo Rolandi.

Il Sindaco di Besate Dario Codegoni ad un anno dalla sua elezione accetta di parlare del progetto del nuovo polo scolastico e del rifacimento di un pezzo della Piazza del Popolo.

Il sindaco mi riceve nel suo ufficio e incomincio subito con la domanda:

In riferimento al polo scolastico: c'è la prospettiva di un aumento demografico a breve scadenza per avere l'esigenza di costruire una nuova scuola materna? E, se non è per un aumento demografico quali sono i motivi?

I motivi sono da attribuire ad una maggior funzionalità, si è pensato che avendo la materna, le elementari e le medie in un unico posto le spese di riscaldamento e in ogni caso le spese generali di gestione sono minori. Inoltre si costruirà una cucina ed una sala mensa per poter accogliere, oltre ai bambini della scuola materna, gli alunni delle elementari e si prevede che ce ne saranno anche 6-7 delle scuole medie, i quali non dovranno più percorrere il tratto di strada dalle attuali scuole fino all'asilo per raggiungere la sala mensa. La palestra sarà inoltre munita di nuove tribune per il pubblico e sotto le tribune saranno costruiti tutti i servizi, bagni docce, spogliatoi, ecc. , per gli atleti, per il pubblico, e per gli addetti ai servizi.

Quali saranno i costi di tale opera? E l'impegno finanziario non grava pesantemente sull'economia del comune di Besate? E come sarà vincolata la capacità di indebitamento del comune nei prossimi anni?

Per quanto riguarda la sistemazione della palestra si prevede un costo di cinquecento milioni e altri cinquecento per la scuola materna, cucina e sala mensa, per un totale di un miliardo, che impegneranno il comune di Besate a rimborsare ottanta milioni di lire all'anno per circa 14 anni.

Per quanto riguarda la capacità di indebitamento del comune nei prossimi anni, allo stato attuale non è

possibile quantificarla.

Che destinazione avrà l'attuale scuola materna?

L'attuale scuola materna sarà trasformata in un centro socio-sanitario e socio-assistenziale ove si faranno degli ambulatori; ambulatorio pediatrico e geriatrico, oltre a qualche appartamento per anziani.

Per quale motivazione si vuole abbellire un quarto di piazza del Popolo pur sapendo che la strada statale 526 passerà ancora attraverso il paese? Quale diversa prospettiva di fruibilità avrà la piazza? Come saranno impegnati i 250 milioni di spesa preventivati?

Innanzitutto ho la speranza che prima o poi la strada 526 passi comunale e a quel punto la si potrà gestire diversamente. Nella piazza sarà sistemato un nuovo arredo in modo che sia più accogliente e possa essere un punto di ritrovo per i besatesi.

Sarà sistemata anche la protezione di ferro del monumento dei caduti.

Sig. Sindaco è passato un anno dalla sua elezione, può fare un bilancio? Qual'è la sua valutazione generale?

Un po' preso di sorpresa per questa domanda, ma subito ripresosi, risponde che in generale la valutazione è positiva, anche se vive dei momenti di ansia per dei problemi che non si possono risolvere, senza specificare quali siano. ♦ C.R.

Progetto coraggioso:

"Una goccia nel mare" - proposta d'affido familiare.
di Gabriella Carcassola

La comunità "A Stefano Casati" si trova ad Albairate. Occupa la Cascina Vecchia Scamozza e, se non si conosce bene la zona, è difficile da trovare. Strade strette, prati e alla fine s'arriva alla tipica struttura rurale recuperata, muri bianchi, mattoni a vista e ordine. Pensi subito che non è una cascina qualunque, perché assomiglia alle sedi di altre Comunità sorte nel nostro territorio. Luoghi appartati, nel verde, dove giovani e adulti in difficoltà lottano per ricominciare una vita.

E' alla Vecchia Scamozza che all'inizio dell'estate è stato presentato un nuovo progetto ai tanti amici della Comunità e agli amministratori locali, un miscuglio di presenze fatto di medici, assistenti sociali, genitori di ragazzi ospitati, giovani di colore e stranieri, bambini di pochi anni, animatori, assessori, gente venuta a contatto in qualche modo con questa realtà.

Nella Cascina d'Albairate vive la comunità maschile, quella femminile è lontana, a Renate Brianza; gli ospiti sono speciali, perché sono minorenni adolescenti con grossi problemi, a queste strutture si rivolge anche il Tribunale Minorile quando allontana i giovani dalle famiglie naturali. Negli ultimi anni poi tra i minori da seguire sono aumentati gli stranieri, i quali possono essere rimpatriati solo se hanno raggiunto la maggiore età.

A favore dei ragazzi extracomunitari le azioni di recupero sono parecchie, lo scopo primario è quello di strapparli ad un destino di manovalanza nel crimine

organizzato; la detenzione al riformatorio è sostituita da un programma alternativo per raggiungere lo inserimento nella società, inoltre sono aiutate le giovani madri con i loro bambini piccoli.

La Casati svolge un ruolo importante quando fa incontrare i giovani con il mondo del lavoro e finora sono stati parecchi gli artigiani e le aziende del territorio che hanno accolto i ragazzi per i tirocini formativi. Non rimane ora che far incontrare i giovani con il tessuto sociale nel quale si trovano a vivere, per completare il percorso di recupero e d'integrazione, lasciando la particolare organizzazione della Comunità. Punta al raggiungimento di quest'obiettivo il progetto "Una goccia nel mare", illustrato ai convenuti della festa d'inizio estate, ma ormai pronto per essere divulgato pure nei paesi della zona.

In breve si chiederà la disponibilità anche delle famiglie besatesi perché accolgano un adolescente e l'aiutino ad inserirsi "in uno spazio umano di conoscenze e di amicizie che è il presupposto per trovare una propria abitazione al compimento della maggiore età". Ad incoraggiare l'adesione all'iniziativa giungerà a Besate l'assistente sociale Adele Ciceri, del centro ascolto comunità Casati, la quale è capace di sciogliere con disinvoltura e ottimismo le perplessità che le sono sottoposte.

Le famiglie disponibili all'affidamento temporaneo potranno contare su alcune condizioni di partenza e sottoscriveranno un contratto di permanenza. Quest'ultimo è un atto in cui sono prescritti la durata dell'affidamento, l'obbligo di trovare una dimora per il minore che raggiunge la maggiore età, l'obbligo per il minore di evitare le brutte compagnie, il ritorno in comunità se l'affidamento fallisse, il sostegno alla famiglia affidataria a cura del personale della cooperativa sociale "Casati", l'eventuale sostegno finanziario.

Un nostro minore, che il Tribunale invia in Comunità o in altre strutture protette, incide in modo consistente sul bilancio dell'ente locale, ben vengano allora esperienze come quella proposta dalla Comunità d'Albairate, dove il carico economico è ripartito meglio e le famiglie s'aiutano a vicenda. Purtroppo i giudici oggi sono obbligati ad intervenire sempre più spesso per tutelare i ragazzi, succede anche nel nostro piccolo centro, ed è urgente creare una rete di sostegno tra famiglie, perché abbiano coscienza delle situazioni a rischio, le prevenano e siano solidali in caso di bisogno. ♦ G.C.

Besate Giovani

A.C. Besate: stagione 00-01.

di Marco Gelmini

Anche quest'anno, nonostante le Olimpiadi di Sydney che cominceranno tra pochi giorni, in settembre vedremo l'inizio di una nuova stagione, la dodicesima per la precisione, della squadra del paese. A tutt'oggi (6/9) siamo riusciti ad avere i gironi e le date delle partite, ma non il calendario ufficiale.

Il campionato di terza categoria partirà dunque il 17 settembre, quasi in concomitanza con i giochi olimpici (per chi non lo sapesse, la serie A di calcio comincia il 1 ottobre proprio per questo motivo): il Besate, come la passata stagione, è nel girone pavese insieme a tante vecchie conoscenze (Beregardo, Califfi, Borgo S.Siro, Bremese) e a molti nuovi arrivi (Gifravigor, Lomello, Ottobiano, Zinasco). Data l'alta presenza di squadre che non abbiamo mai incontrato, le previsioni di come andrà quest'annata sono molto incerte: di certo c'è che la squadra si sta allenando da parecchi giorni e i giocatori sono tutti pronti per cominciare al meglio. Tra l'altro quest'anno, per la prima volta, in terza categoria i gironi sono da 16 squadre: questo significa un campionato di 30 partite a fronte delle 24 dell'anno scorso! Un bell'impegno per i nostri... Inoltre, se le voci che girano saranno confermate dalla Federazione Giuoco Calcio di Pavia, quest'anno il campionato finirà con i Play Off, novità assoluta per la terza categoria! In buona sostanza: la prima classificata ha accesso alla seconda categoria, mentre la 2^a la 3^a e la 4^a dei tre gironi si incontreranno a fine campionato, in scontri diretti, per decidere chi verrà promosso.

Le novità di quest'anno, già preannunciate nell'ultimo articolo, sono molte: innanzitutto abbiamo un nuovo presidente, Picone Salvatore, uno dei "fondatori" di questa squadra, che ha accettato ben volentieri l'incarico. Nuovi sono anche i vice presidenti, Santagostino Alberto e Franzì Angelo che ricoprono questa carica al posto di Gallina Emilio. Per quanto riguarda la rosa sono "ritornati dall'infermeria" quei giocatori che nella passata stagione erano rimasti fermi per problemi più o meno gravi e abbiamo "acquistato" alcune nuove pedine, in tutti e tre i reparti. Speriamo che la rosa rimanga al completo per tutta la durata del campionato: è ora di invertire la tendenza che negli

continua a p. 6



Rognoni Angelo
Tapezziere in stoffa

Esposizione: Via B. Pisani, 9
Laboratorio
Via B. Pisani, 39 - Tel. 02 - 90.50.920
20080 BESATE (MI)



MACELLERIA - SALUMERIA

LEONI CARLO

MACELLAZIONE PROPRIA

20080 BESATE (MI)

Via B. Pisani, 15 Tel.: 02/9050339

ultimi anni ci ha visto spesso giocare il girone di ritorno con non pochi problemi di squadra (e non solo per colpa degli infortuni).

E poi un'ultima riflessione: l'anno scorso abbiamo chiuso al 5° posto dietro a Guinzano e Siziano (promosse in 2° categoria), Certosa e Bereguardo. Delle 4 dunque, solo il Bereguardo sarà nostro avversario quest'anno e, cosa ancor più importante, nel nostro girone le squadre sono tutte di 3ª categoria, perché le retrocesse dalla 2ª sono finite negli altri 2 gironi. Questo a mio avviso fa ben sperare... Certo ci vorrà innanzitutto l'impegno di noi dirigenti, dei giocatori e del pubblico, per sostenere la squadra e per portare a termine questo campionato, magari raggiungendo quel "sogno" che l'anno scorso abbiamo sfiorato: entrare nelle prime tre posizioni.

Dunque l'appuntamento è domenica 17/9 a Bereguardo per la prima di campionato, poi dom. 24 a Motta Visconti contro il Borgo S.Siro alle 15.30.

A presto e .. buon campionato! ♦ M.G.

Quello che non devi mai dire o fare in montagna per non apparire uno: "squallido e insulso conquistatore di vette della domenica".

di Francesca Cassaro



1. mai dire... *beh, domattina si dorme un po', poi si fa colazione con calma...*

Non vi lasceranno neppure terminare la frase, sarete ricoperti di insulti che culmineranno in un apocalittico: "Se volevi dormire, dovevi andare a Rimini (peggio di Satana per gli alpinisti d.o.c., NDR).

E la colazione?

Potete farla ma deve essere "ben calibrata, dotata del giusto apporto di proteine, grassi e carboidrati", per affrontare al meglio una lunga e faticosa giornata.

2. mai dire... *che freddo!...*

Il vero alpinista non sente "mai" il freddo perché il suo corpo è avvezzo a siffatte temperature (dopo lunghi anni di estenuante allenamento). Potreste anche essere tacciati di possedere un abbigliamento inadeguato.

3. mai rimanere ultimi

Dopo che vi avranno aspettato per tre volte, vi manderanno al diavolo.

4. mai lamentarsi del peso del proprio zaino

Avrete sicuramente portato le cose inutili, l'avrete caricato troppo, incapaci come siete di operare oculature scelte, alle 7.00 del mattino, in merito al contenuto del vostro zaino.

Non importa se nel vostro zaino portate il pranzo per tutta la compagnia,... comunque la colpa è vostra... siete degli impediti cronici...

5. mai dire... *il mio zaino non pesa molto...*

Avrete, con matematica certezza, dimenticato qualcosa, di cui avrete bisogno.

6. mai dire... *che bella quella cima...*

Sarete più adeguati se direte "stamani l'Antelao assume un'eccezionale colorazione con questa luce": non farete la magra figura di chi in quel posto non ha mai messo piede e non è in grado di riconoscere nessuna cima.

7. mai chiedere... *a che punto siamo?...*

Il percorso è stato scrupolosamente studiato la sera prima (mentre i vostri occhi cedevano alle tentazioni di Morfeo), con ricchi dettagli relativi alla durata di percorrenza, al dislivello da superare e alla difficoltà.

8. mai chiedere... *di che fiore si tratta?...*

Un buon alpinista è anche un esperto conoscitore di fauna e di flora. Se voi non ne sapete nulla, strappatevi la lingua piuttosto che emettere un suono: sbagliare il nome di un fiore, vi costerà la nomea di "imbecille" per il resto della vacanza.

9. mai dire... *sono stanco...*

I veri alpinisti sono rocce dure: non date l'impressione di essere rocce sciolte...

Come è andata? Se siete certi di non incappare in nessuno di questi tranelli, allora siete pronti per una vacanza in montagna **da veri alpinisti**.

... e ricordate... "passi lunghi e ben distesi": non correte, non abbiate fretta di arrivare alla meta per rimpinzarvi di schifezze alimentari che vi siete portati nello zaino (pesante), e che vi appesantiranno senza darvi nutrimento.

... altrimenti... andate a Rimini... ♦ F.Cassaro

La Giornata Mondiale della Gioventù.

di Valeria Mainardi

"Siamo qui, sotto la stessa luce, sotto la Sua croce, cantando ad una voce è l'Emmanuel, l'Emmanuel, l'Emmanuel..."

Roma 15-20 Agosto 2000, Giornata Mondiale della Gioventù!!

Quanta fatica, quante emozioni, quanta allegria...un appuntamento tanto atteso, un incontro al quale noi non avremmo mai potuto mancare.

Ricordando quei giorni, non si riesce a dimenticare un attimo: una settimana vissuta così intensamente.

Partiti il 15 mattina alle ore 1.00 da Milano, siamo arrivati a Roma alle 8: stracarichi di zaini, borse, bandiere...diretti alla scuola che ci avrebbe ospitato l'intera settimana.

Il gruppo besatese era così formato:

Abbiati Michele, Abbiati Alberto, Curione Edoardo, Curione Michela, Gorini Eleonora, Granata Roberto, Mainardi Valeria, Marchesi Antonella, Marchesi Carolina, Moltini Andrea,

Moltini Eleonora, Moro Michele, Rebuscini Francesco, Rebuscini Isa, 5 ragazzi di Gaggiano, accompagnati da Don Giovanni.

La settimana è stata densa di incontri, di preghiere, di feste...pochi secondi per respirare e via, verso la prossima meta.

Ogni momento è indimenticabile.

L'accoglienza in San Giovanni in Laterano ci ha introdotti nel clima allegro e festoso che si respirava per le vie di Roma; vedere, per alcuni di noi, per la prima volta il Papa così da vicino, con la sua "voglia di NOI" è stato davvero emozionante; gli incontri di catechesi venivano svolti nelle varie basiliche e chiese (il nostro luogo d'incontro era Santa Maria Maggiore), la S. Messa al Circo Massimo presieduta dal nostro Cardinale Carlo Maria Martini; il pellegrinaggio Giubilare che ogni gruppo ha vissuto singolarmente, dal Colosseo e verso in piazza S. Pietro.

Suggestiva la Via Crucis: la S. Croce partita dall' Ara Coeli e diretta al Colosseo, accompagnata da giovani provenienti da tutto il mondo illuminata dalle fiaccole e adorata con inni, canti e preghiere da tutti gli emozionatissimi giovani giunti a Roma per Lei.

...e Tor Vergata??

Due giorni magici, incredibilmente stancanti, ma così tanto meravigliosi!

Eravamo nella prima area, quella rossa, la più vicina al palco...dopo essere passato proprio davanti ai nostri emozionatissimi occhi, abbiamo visto il Papa per tutta la veglia e durante tutta la S.Messa: vederlo sorridere, vederlo "ballare", vederlo felice CON e PER noi...

Cosa maggiormente ci ha emozionati?

Credo che 11 fra noi rispondano "essere stati **MINISTRI STRAORDINARI DELL'EUCARESTIA**".già solo per un giorno, irripetibile nella nostra vita di laici, poter distribuire l'Eucarestia: poter donare agli altri con le nostre mani il Corpo del Signore, sentirci un tutt'uno con Lui... non ci sono parole per poterlo descrivere come si vorrebbe!

Certamente tante sono le cose che mai potremo scordare di quei giorni: gli incontri, i canti, la bellezza di Roma, la fatica, lo sguardo ed il sorriso che avevamo e che avevano i ragazzi attorno a noi; soprattutto ricorderemo anche il "rancio"... e le facce che facevamo mentre lo inghiottivamo!!

Meraviglioso vederci così uniti, anche nella fatica, il gruppo era compatto: stavamo vivendo insieme, nelle stesse condizioni, provavamo gli stessi sentimenti: di certo ci siamo arricchiti della nostra esperienza...

"**Oh Roma felix!**", come ci diceva il Santo Padre: non dimenticheremo mai!!

Arrivederci a Toronto (CANADA)!!!!!! ♦ V.M.

AGRI NEWS

L'agricoltura biologica.

di Roberto Guarneri



Qui di seguito trascrivo tutta la normativa che devono applicare i coltivatori che vogliono ottenere prodotti "biologici". Nel prossimo numero farò le mie considerazioni sull'argomento.

L'Agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di gestione del territorio che si propone di alterare il meno possibile gli equilibri naturali dell'ecosistema. L'ideale perseguito è quello di chiudere il ciclo "terreno - pianta - animali - terreno" e rendere l'azienda agricola praticamente autosufficiente.

Ovviamente questo obiettivo, nelle condizioni odierne, è difficilmente perseguibile. E' però possibile, utilizzando particolari tecniche colturali, evitare l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e cercare di produrre in modo più "naturale".

Questo tipo di agricoltura ha acquisito interesse da quando è stato evidenziato come l'agricoltura moderna esponga l'ambiente a rischi di contaminazione che possono essere dovuti a un uso eccessivo o improprio di concimi chimici industriali (inquinamento delle falde) e antiparassitari di sintesi (inquinamento dei prodotti alimentari).

Questo non significa che l'agricoltura convenzionale sia una attività di per sé dannosa, perché di fatto esistono delle normative che regolamentano l'uso di concimi, di antiparassitari e che garantiscono la qualità dei prodotti

continua a p. 8

ACCONCIATURE MASCHILI

Davide

**Via Matteotti, 7
20080 BESATE (MI)**

Tel. 02 - 90098013



MARKET - ALIMENTARI - PANE

DI SCOTTI ENRICA



**Via 4 Novembre, 10
20080 BESATE (MI)**

Tel. 02 - 90098050

che vengono immessi sul mercato. L'Agricoltura biologica dà però indubbiamente maggiori garanzie sulla sanità del prodotto e sui criteri agronomici che stanno alla base del processo produttivo.

Un altro concetto importante è quello dell'agricoltura **sostenibile**: le tecniche agricole moderne portano da una parte a un impoverimento del suolo in sostanza organica, dall'altra a problemi nello smaltimento dei liquami. L'utilizzo di concimi organici e l'equilibrio fra capi di bestiame e superficie coltivata sono alla base dell'Agricoltura biologica.

Un altro problema legato all'agricoltura moderna è quello ben noto delle eccedenze di produzione. Il diffondersi dei metodi di coltivazione estensivi previsti dall'Agricoltura biologica può essere una soluzione, tanto che la Comunità Europea, con il Regolamento 2078/92, sostiene economicamente chi conduce la propria azienda in modo "biologico".

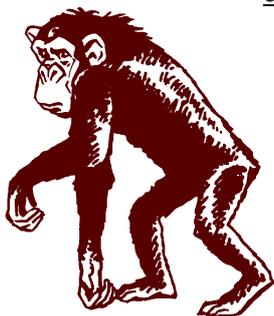
La valorizzazione delle produzioni biologiche può infine costituire un valido sostegno alle realtà agricole poste in zone svantaggiate e a rischio di spopolamento, dove solitamente già si pratica una agricoltura che necessita di adattamenti veramente minimi per poter essere definita biologica a tutti gli effetti.

Attualmente le produzioni da Agricoltura biologica sono regolamentate dal Reg. CEE 2092 del 1991, che prevede che i produttori biologici siano soggetti a controlli da parte di Organismi privati che certifichino l'idoneità dei metodi di produzione adottati.

L'Agricoltura biologica può essere una possibilità non solo per chi condivide le preoccupazioni e le perplessità riguardo ai metodi di produzione attuali, ma anche per chi desidera introdursi in un mercato in forte espansione: una fetta sempre maggiore di consumatori è disposta a pagare un prezzo più alto per un prodotto "biologico" certificato. ♦ R.G.

Il vero motivo.

di Remig



Tempo fa fece molto parlare la teoria che si potesse ringiovanire trapiantando nell'uomo ghiandole genitali di scimmia. Ideatore il biologo russo Voronoff che per le sue ricerche si circondava di numerosi quadrumani.

Recatosi, mentre era in vacanza sul Lago Maggiore, all'Isola dei Pescatori lo scienziato vi si trovò tanto bene che sull'albo d'oro di un albergo locale scrisse: "Vivere qui è la felicità". Il motivo non era ben specificato ma a colmare la lacuna provvide la moglie che strappatogli di mano la penna si affrettò a precisare: "Perché qui non ci sono scimmie!". ♦

Besate giovanissimi



Apollo e Artemide, i gemelli divini.

di Zeus

Una bellissima donna piangeva disperata in una piccola barca alla deriva. Era Latona, figlia della titanessa Febe. Il suo dolore era causato dall'amore: in un momento di passione aveva ceduto alla corte del padre degli dei e ora portava in grembo due gemelli, che un giorno avrebbero occupato un posto sull'Olimpo. Era, la gelosissima sposa di Zeus, lo aveva saputo e, con incontenibile odio, aveva creato il terribile e gigantesco serpente alato Pitone perché la perseguitasse ovunque. Non ancora soddisfatta, aveva ordinato alla terra di non darle rifugio al momento del parto, condannandola a generare i figli del peccato su un suolo mai toccato dalla luce del sole. Così, quando era giunto il momento di dare alla luce i suoi bambini, non aveva trovato un solo angolo di terra disposta a ospitarla e aveva dovuto rifugiarsi su una barca in balia dei venti e delle maree. Poseidone, vedendo la situazione della donna, ne ebbe pietà e fece emergere dal mare un'isola galleggiante, brulla e disabitata. Non l'ancorò al fondo marino in modo che non potesse essere considerata parte della terra, ma solo un pezzo di roccia galleggiante. Era l'isola di Delo, dove Latona diede alla luce Artemide che, appena nata, la aiutò a partorire suo fratello Apollo. I due fratelli emanavano una luce straordinaria: Apollo era luminoso come il sole, mentre Artemide era argentea come la luna. La luce inondò l'isola e improvvisamente la terra si coprì di prati e di boschi, migliaia di animali calpestarono il sacro suolo... l'isola era rinata dalla potenza dei due nuovi dei. Stupiti dalla radiosità dei due fratellini, Era e tutti gli dei dell'Olimpo mandarono le ninfe a Delo per rifocillare e accudire Latona e i suoi due figli. Nutriti con nettare e ambrosia, i divini neonati crebbero a ritmo vertiginoso, tanto che a soli quattro giorni Apollo reclamò arco e frecce. Efesto si adoperò a esaudire i suoi desideri e in poche ore poté accontentarlo. Prodigiosamente Apollo raggiunse la giovinezza e si fermò a quell'età: rimase

per sempre uno splendido ragazzo con un bellissimo viso incorniciato dai lunghi capelli biondi. Solo la malinconia creata dalla musica e dalla poesia riusciva, raramente, a turbare leggermente la sua radiosa e ineguagliabile bellezza.

Apollo.

Dio del sole, della bellezza maschile, della poesia e della musica, era orgogliosamente figlio di Zeus. Dopo poche settimane di vita (durante le quali, mediante la magica ambrosia, aveva già raggiunto la maturità fisica) si recò a Delfi per uccidere il terribile drago Pitone, feroce persecutore di sua madre durante tutta la gravidanza. Non appena lo trovò, nascosto nella sua tana, lo trafisse con le sue infallibili e mortali frecce. Nel luogo che era stato il nascondiglio del mostruoso essere, fu eretto un tempio dove un oracolo svelava agli uomini i segreti del futuro ed insegnava loro l'armonia e l'amore. L'altare dell'oracolo era ricoperto dalla pelle del malvagio Pitone, e da qui nasce l'appellativo Pitonessa, o Pizia, con cui venivano chiamati gli oracoli, che inizialmente erano donne votate alla castità ed al servizio delle virtù divine. Quando gli uomini si rivolgevano a loro, Apollo penetrava nella mente delle sacerdotesse e le faceva parlare per sua voce. Nessuna decisione importante veniva presa senza consultare l'oracolo di Delfi, si dice che le leggi di Atene, di Sparta e di molte altre città furono dettate dal dio in persona volenteroso di aiutare gli uomini a governarsi nel migliore dei modi.

Quando ebbe vendicato tutti i torti subiti dalla madre, il giovane ed inesperto dio, iniziò a vagare per il mondo in cerca d'avventura e di piaceri.

Bello, intelligente, musico e canterino; tutte le donne che lo vedevano se ne innamoravano, lo desideravano (ignare del fatto che fosse un dio). Apollo si limitava semplicemente a godersi questa fama e a vivere la sua immortale vita; finché, un giorno, incontrò quasi per caso la stupenda Coronide: se ne innamorò al primo sguardo, desiderava solo lei, avrebbe rinnegato la sua discendenza divina per un sorriso della fanciulla. Il corteggiamento non fu difficile, anche la giovane donna si era invaghita al primo sguardo e, dopo i primi momenti di incertezza e timidezza, il loro amore iniziò a volare. Giovani e felici, vivevano la vita giorno per giorno, godendosi ogni istante di gioia e d'amore.

Dalla loro unione nacque Alceste. Il bambino aveva nelle vene sangue divino e, come per ogni semidio, il suo futuro sarebbe stato costellato di immense gioie ed enormi dolori.

La sua incredibile intelligenza, la sua passione per lo studio e per la medicina, lo fecero divenire il più importante ed abile medico del mondo. Guariva ogni male, curava ogni dolore e ferita. Non c'era sovrano che non si facesse curare da lui. Veniva trattato come un dio, se si recava in qualche stato, i re gli riservavano gli onori degni di un loro pari, celebravano feste ed imbandivano banchetti in suo onore: sapevano che un giorno avrebbero potuto avere bisogno di lui, delle sue conoscenze e delle sue magiche e perfette doti di guaritore.

Gli anni passavano e Alceste continuava a migliorare,

ormai era capace di far risorgere i morti, nessun male poteva spaventarla: ogni umano dolore aveva una cura, anche la morte.

Ade, sovrano degli Inferi, corse a lamentarsi da suo fratello Zeus. Non accettava questo comportamento da parte di un semplice mortale. La gente non moriva più, nessuno valicava da tempo le porte dell'oltretomba, gli eserciti infernali si stavano annoiando. Non potevano permettere che l'intraprendenza di un individuo rovinasse il sottile equilibrio divino.

Zeus, senza pensarci troppo, uccise Alceste con i suoi terribili fulmini, scagliò il suo corpo nel Tartaro (dove erano rinchiusi i titani) e la sua anima nel profondo degli Inferi in modo che non potesse più tornare a disturbare l'equilibrio naturale della vita.

Quando Apollo seppe che suo figlio era stato ucciso dal suo stesso padre andò su tutte le furie. L'odio pervadeva il suo animo, la sete di vendetta scorreva nelle sue vene. Sfogò la sua follia omicida sugli ignari Ciclopi, colpevoli solo di essere amici e protetti di Zeus. Padre e figlio si odiarono per parecchio tempo, finché il re dell'Olimpo decise punire Apollo condannandolo a vivere un anno come mortale al servizio del re di Fere: Admeto.

Il giovane e bellissimo sovrano trattò bene il suo schiavo (pur non sapendo che fosse un dio), non lo umiliò né lo picchiò mai. Era buono e generoso con tutti, queste doti fecero breccia nell'inardito cuore dell'immortale che, dopo poche settimane, iniziò a provare per il re un sentimento incredibile ed un attaccamento affettivo inaudito.

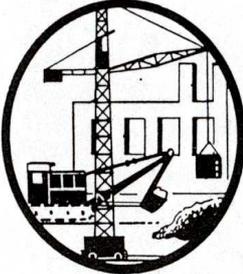
L'episodio più importante dell'anno trascorso sulla terra fu la gara di musica che tenne contro il satiro Marsia, il quale riteneva d'essere il più grande musico mai esistito: superiore anche agli dei stessi.

La sfida ebbe luogo in un bosco, chiunque volesse vederla era libero di presenziarvi. Marsia suonò per primo.

La musica prodotta dal suo flauto di pan era dolce ed armoniosa, tutti ascoltavano deliziati ed ammiravano la bravura del satiro.

Venne poi il turno di Apollo, suonava la lira, regalatala da suo fratello Hermes, accompagnandola col meraviglioso suono della sua voce. La melodia era incantevole e magica, anche gli animali del bosco si fermavano per ascoltare le dolcissime note e la

continua a p. 10



IMPRESA EDILE
F.LLI TAGLIAFERRI s.n.c.
Via Donatori Vol. di Sanguè, 13
Tel. 90.50.310
20080 BESATE - MI

stupefacente armonia canora del dio. Tutto sembrava paralizzato dalla meravigliosa ballata di Apollo, i cuori delle persone erano in estasi per il piacere procuratogli dalla musica del dio.

La vittoria fu schiacciante, non c'era paragone tra i due concorrenti: il satiro aveva perso in maniera netta e vergognosa. Per punirlo della sua insolenza e della sua arroganza Apollo decise di scorticarlo vivo ed appese la sua pelle al ramo di un albero, in modo che servisse da monito a tutti quelli che avessero voluto nuovamente sfidare la magnificenza divina.

Scaduto l'anno di punizione il giovane dio venne riaccolto sull'Olimpo e riprese il suo posto tra gli dei del cielo. La sua vita riprese da dove l'aveva lasciata: balli, donne, amori e tanta tantissima musica. ♦ Z.

Imprenditori, commercianti, professionisti!!!

"Piazza del popolo '98" vi offre spazi pubblicitari al prezzo estremamente modico di un contributo, che verrà utilizzato per migliorare la qualità e la diffusione di questo giornale; ecco dunque un mezzo semplice ed efficace per far conoscere la vostra attività in tutte le famiglie di Besate ed anche dei paesi vicini!

Il contributo va versato alla BPA, Agenzia di Besate, come "Contributo per il giornale Piazza del Popolo '98". Lo spazio offerto è delle dimensioni di un biglietto da visita. Le condizioni sono le seguenti:

- L.100.000: semestrale, 6 (sei) uscite a mesi alterni (esclusi luglio e agosto);
- L.150.000: annuale, 10 uscite consecutive (esclusi luglio e agosto).

"La Buccia"

CARTOLIBRERIA – GIOCATTOLI
PROFUMERIA – BIGIOTTERIA
ARTICOLI REGALO

Via Matteotti, 15 20080 BESATE (MI)

MACELLERIA – SALUMERIA

ARIOLI

MACELLAZIONE PROPRIA

Via De' Capitani, 23
20080 BESATE (MI)



Tel.: 02/9050912

Arte a Besate



Per Luigia Merlo.

di Irvana Santagostino

Complimenti al buon Merletto
che ci ha fatto un bel pranzetto
ma attenzione col mangiare
che si può anche ingrassare
e finisce come prologo
a una visita dal dietologo.

Oggi però è un dì particolare
e una scorpacciata la si può fare
senza pensare all'integrazione
che ci guasterebbe la digestione.

Ora brindiamo in allegria
che siamo ancora in compagnia
augurandoci, che presto un giorno
sentiremo parlare d'un nuovo ritorno. ♦

Magica è la notte.

di Anonimo Besatese

Nell'aria c'è cantico antico
racchiuso in una magica notte.
Osservo la luna, sta parlando
alle stelle, ascolto
il silenzio che sa d'irreale.
Il profumo è di primavera,
si rincorrono le lucciole
senza chiedere elemosine,
le ombre distese, tacciono
i violini, la pace ha il suo
mistero.

L'amico è solo nell'oscurità,
cerca lampada che più
non brilla, l'orizzonte si
spoglia nell'ombra cercando
il giorno ch'è ancora lontano.
Ed era magica notte!! ♦ Maggio 1999

Biblioteca



Internet: le sorprese .. in rete!

di Marco Gelmini

C'è chi ci lavora, chi cerca di far soldi sfruttando la "new economy", chi ci gioca e si diverte, chi lo guarda con rispetto elogiando le sue qualità di mezzo di comunicazione e c'è chi lo teme e non si azzarda ad avvicinarsi: Internet però è sulla bocca di tutti, nel bene e nel male.

Ricordo una volta per televisione di aver sentito un paragone che calzava alla perfezione: questo studioso, di cui non ricordo il nome, diceva che "Internet è come una cartina geografica: se sai dove andare ti ci porta in fretta, se la guardi senza una meta ti ci puoi anche perdere". In effetti Internet è proprio così e non sempre ci si trova quello che si cerca... anzi!

Avete fame e volete per curiosità scoprire se in rete vendono la pasta? Digitate www.spaghetti.com e... scoprirete invece come aprire un sito commerciale! E quanti siti presentano nell'indirizzo nomi famosi per poi scoprire che l'argomento trattato è tutt'altro!

In molti casi si tratta di omonimie o ditte che hanno registrato il loro nome prima che lo facessero altri che dalla loro, oltre al nome identico, hanno anche la fama (vedi come esempio il sito www.ciampi.it che non riguarda il nostro Presidente della Repubblica, ma una ditta di pianoforti!). Ma c'è anche chi registra domini, senza alcuna connessione né con il proprio nome né con la propria attività con la speranza di rivenderli, guadagnando molti dollari (come ad esempio un giornalista americano che registrò il dominio McDonalds e poi lo vendette alla ditta per una cifra esorbitante). Oggi in Italia registrare un sito internet costa dalle 100 alle 250 mila lire all'anno e, come in America, anche qui la legislazione si tutela e regola la rete nei confronti di chi registra siti per speculazione: nel nostro paese tutto è ancora "agli albori" ma in USA il fenomeno ha preso piede e spesso le aziende famose preferiscono

pagare il "furbo" che ha registrato il sito piuttosto che andare per (lunghe) vie legali.

In Italia per registrare un dominio esistono regole precise: bisogna inviare un fax all'authority addetta alle registrazioni (www.nic.it) e dimostrare che non ci sia nessuno che possa avere motivi per richiedere il nome che abbiamo scelto.

Un altro esempio in America fu quello di un ragazzo che aveva registrato il dominio www.juliaroberts.com e che ha dovuto restituirlo all'attrice dopo una sentenza della Siae americana, la Wipo. Ma a volte le situazioni sono meno chiare: www.mcdonald.com senza la esse finale diventa un sito per elettrodomestici e www.pespi.com con la esse e la p invertite invece di vendere la famosa bibita vende fumetti!

Basta quindi scrivere male l'indirizzo, anche modificando una sola lettera per ritrovarsi in luoghi completamente diversi da quello che si cerca. Ed è grazie a questo "qui pro quo" che molti siti vietati ai minori o illegali si nascondono, ottenendo, grazie ad un nostro errore, una visita in più. Così, proprio per limitare questo fenomeno, alcune compagnie hanno deciso di registrare anche i nomi sbagliati (sembra incredibile ma è vero!): ad esempio, Amazon, la famosa ditta che vende libri on line, con un fatturato di decine di miliardi, è rintracciabile anche al sito www.amazin.com.

E' quindi importante, nell'atto di registrare il proprio nome all'authority, sceglierne uno bello e facilmente memorizzabile dall'utente: chi cercherà tortellini, ricorderà meglio www.tortellino.it piuttosto che www.fini.it, che tra l'altro in rete vende scarpe. Alla faccia dell'utilità di Internet... ♦ M.G.

Riflessioni.

di Luca Vernizzi

L'atroce egoismo della divinità o, se preferite, del meccanismo cosmico: chi pagherà le sofferenze del mio cane moribondo? Sto parlando di un cane, come potrei parlare di qualunque essere vivente che abbia in sé connaturata la condanna di poter provare dolore, sofferenza prolungata, angosciosa pena di esistere. Non sto dunque parlando dell'uomo e di ricompense o riscatti che tutte le religioni hanno sempre vaticinato. Sto parlando di un essere non umano che sta oggettivamente soffrendo e per il quale non è "previsto" niente. In quale modo il cosmo, o Dio, si faranno carico di queste elargite sofferenze?

Come si può credere di essere nati liberi, se la stessa predisposizione caratteriale alla libertà ha già inficiato l'assolutezza della libertà stessa?

Il tempo è come ghiaccio al sole ♦ L.V.

Mangiar bene è salute

4. Il pesce.

di Marco Pierfederici

I pesci hanno una grande importanza nella vita umana fin dalla preistoria. Moltissime specie di pesci sono commestibili e vengono catturati (pesca), altre specie sono oggetto di allevamento (piscicoltura). L'elevato potere nutritivo delle loro carni fa sì che queste rappresentino una risorsa alimentare di prim'ordine.

Si traggono inoltre dai pesci diversi prodotti importanti quali: oli di fegato, caviale, itticollo, farina di pesce. L'industria del pesce conservato ha ormai un grande sviluppo.

Come per altri alimenti, anche per il pesce esistono un sacco di pregiudizi, come sempre dovuti alla sua scarsa conoscenza. Secondo alcuni autori questi pregiudizi hanno relegato il pesce tra le cenerentole della cucina. Tutto sbagliato, perché il pesce possiede dei valori dietetici superiori talvolta a quelli della carne, soprattutto per la ricchezza delle vitamine e dei sali minerali.

Bisogna però convenire che il pesce crea alcuni problemi:

- la scelta del prodotto da conciliare con il gusto, la delicatezza e la digeribilità;
- le caratteristiche di freschezza;
- i prodotti congelati o surgelati sui quali si fondano erroneamente la maggior parte dei pregiudizi;
- saper scegliere il modo di cottura per ogni tipo di pesce, che influenza sia il grado di appetibilità che quello di digeribilità.

Noi pensiamo che conoscendo bene l'argomento dei prodotti della pesca, questi dubbi e questi pregiudizi si scioglieranno come neve al sole. Oggi il nostro intento è questo e speriamo di riuscirci.

Zoologia, distribuzione, varietà e classificazione dei pesci

I pesci sono vertebrati a sangue freddo, cioè la temperatura del loro corpo è variabile e all'incirca uguale a quella dell'ambiente circostante. Sono forniti di pinne e di branchie. Il corpo dei pesci è di norma fusiforme e più o meno compresso, così da presentare una linea idrodinamica. La corporatura dei pesci oscilla entro limiti molto ampi. Le specie più piccole appartengono alla famiglia dei **gobidi** e si trovano nei laghi delle Isole Filippine: misurano 9 mm di lunghezza. Vari metri di lunghezza e diversi quintali di peso raggiungono alcuni pesci che sono veri e propri colossi del mare: squali, mante, cernie, tonni, pesci spada,

pesci luna. Lo squalo balena è il più grosso pesce esistente e misura 18 metri; lo squalo pellegrino 13 metri; la manta dei mari tropicali è larga anche 6 metri e pesa fino a 15 quintali. Senza andare molto lontani ogni anno vediamo pescare proprio al centro del mare Adriatico squali e tonni di 4-5 quintali di peso e di 3-4 metri di lunghezza.

Pesci di mare o d'acqua dolce

Non è possibile, ascoltando gli esperti, tracciare una netta delimitazione fra i pesci marini e quelli d'acqua dolce; se molte specie esigono un determinato grado di salinità, alta o bassa, ve ne sono altre che tollerano notevoli variazioni. Soprattutto nelle regioni tropicali, molte specie marine sogliono penetrare nei fiumi e risalirli per considerevoli tratti. L'adattamento di questi animali all'acqua dolce e salata contemporaneamente, dipende dai fenomeni osmotici che interessano i loro liquidi interni.

I **pesci marini** possono distinguersi in *litorali*, *pelagici* (che vivono in acque marine lontane dalla costa), *abissali*. Le specie litorali sono di gran lunga più numerose, sia per la forma che per i colori. Alcuni di questi pesci sono buoni nuotatori (cernie, triglie, dentici), altri sono sedentari e vivono sul fondo (razze, sogliole, ecc.).

Le specie pelagiche vivono in zone superficiali più o meno lontane dalle coste e sono composte da pesci buoni nuotatori che presentano un colore blu o verdastro sul dorso e bianco sul ventre: sono i "pesci azzurri" (sardine, sgombri, ecc.). Le specie abissali popolano le zone profonde fino a migliaia di metri sotto la superficie.

I **pesci d'acqua dolce** sono molto meno numerosi di quelli marini, anche se sono distribuiti in ambienti molto diversi. Alcuni vivono nelle acque delle caverne, altri si trovano nelle acque termali o in quelle di pozzi artesiani. Alcune specie esigono acque fresche e correnti, come le trote, altre vivono bene anche in acque ferme, come la carpa. Molti pesci caratterizzano le faune di determinate regioni e hanno perciò un interesse zoo-geografico: ad esempio gli storioni e i salmoni sono esclusivi dell'emisfero settentrionale, ecc. I pesci sono in maggioranza zoofagi. Molti sono voraci predatori (squali, tonni), altri si cibano di minuti organismi del plancton.

In rapporto alla respirazione, i pesci hanno un vario comportamento, poiché alcuni vivono benissimo in acque calde e povere di ossigeno, mentre altri esigono acque fresche e ben ossigenate. Diverse specie tropicali d'acqua dolce possiedono organi respiratori accessori che gli consentono la respirazione dell'aria atmosferica.

Alcuni pesci fanno vita solitaria, mentre altri sono più o meno gregari e possono formare determinati stuoli.

Composizione chimica della carne di pesce

La composizione media è la seguente:

ACQUA.....74%

PROTEINE.....20%

GRASSI.....4,5%

SOSTANZE MINERALI.....1,5%

IL CONTENUTO DEI GLUCIDI E' TRASCURABILE
TRANNE IN ALCUNI MOLLUSCHI.

ACCONCIATURE DONNA

GRAZIELLA SABRINA & ROBERTA



**Via G. Matteotti, 10
20080 BESATE (MI)**

Tel.: 02/9050341

continua a p. 13

La composizione chimica è però molto influenzata da fattori diversi: l'acqua va dal 60 all'84% circa, in relazione con la specie e la percentuale dell'acqua è tanto minore quanto maggiore è quella dei grassi.

Le proteine variano anche esse a seconda delle specie e fra i pesci d'acqua marina e quelli d'acqua dolce. Tra gli aminoacidi essenziali la lisina è particolarmente elevata e il Fattore Proteico Nobile è molto simile a quello della carne.

I grassi o lipidi si trovano spesso in quantità variabili, non solo in specie differenti, ma anche nella stessa specie, in quanto dipendono oltre che dall'età e dal sesso, anche dalla stagione e dal periodo fisiologico dell'animale. Il salmone può contenere, a seconda del periodo, una quantità di lipidi che oscilla fra lo 0,50 e il 14%; l'aringa fra il 2 e il 22%; la sardina durante la riproduzione può triplicare il suo contenuto in grassi.

Fra i minerali, in confronto della carne, sono più abbondanti il calcio, lo iodio e il fosforo. I pesci di mare contengono più fluoro dei pesci d'acqua dolce; i molluschi e i crostacei contengono in buona quantità zinco.

Riguardo alle vitamine, la B1, la B5 e la PP sono ben rappresentate. Sono inoltre ben rappresentate le vitamine A – D – B12 – E.

Digeribilità dei pesci

Occorre distinguere i pesci propriamente detti dai crostacei (aragosta, astice, gambero, scampi, ecc.), che secondo le buone norme culinarie dovrebbero essere cotti vivi, e dai molluschi (cozza, vongola, ostrica, calamaro, seppia, moscardino, polipo, totano, ecc.). Occorre anche distinguere i pesci d'acqua dolce (trota, temolo, tinca, carpa, cavedano, luccio, pesce persico, storione, salmone) da quelli di mare (sogliola, sgombro, nasello, branzino, orata, tonno, triglia, rombo, razza, dentice, merluzzo, alice, aringa, cernia, cefalo, aguglia, ecc.).

I pesci d'acqua dolce sono leggermente più digeribili; i pesci di mare sono più ricchi di vitamine e di sali minerali ed anche i più saporiti; i molluschi e i crostacei, pur essendo molto buoni e rinomati, hanno minor valore nutritivo e sono di più difficile digestione.

- Pesci molto digeribili: cernia, dentice, merluzzo, orata, sogliola, razza, spigola, trota e temolo.
- Pesci abbastanza digeribili: triglia, vongola, pesce spada, alice, cefalo, cozza, palombo, luccio, sardina, carpa, pesce persico, tinca, cavedano.
- Pesci meno digeribili: crostacei, aringa, anguilla, sgombro, molluschi.

Non bisogna poi dimenticare che la digeribilità del pesce dipende molto anche dal modo di cottura. Il pesce fritto, la zuppa di pesce e altri tipi di cottura elaborati richiedono una digestione certamente più lunga del pesce bollito o del pesce alla griglia.

Pesci conservati e surgelati

Va accordata piena fiducia ai pesci conservati: la salagione e gli altri procedimenti che possono accompagnarla, non comportano perdite apprezzabili di nutrienti.

Il **pesce essiccato** deve la sua importanza alla ricchezza di proteine di elevato valore nutritivo dato che la composizione in aminoacidi essenziali rimane

inalterata. Tra gli essiccati predominano il *baccalà* e lo *stoccafisso*: trattasi in entrambi i casi di merluzzo. Il baccalà è scelto tra i pesci più grossi, salati ed essiccati al sole sulle rocce marine e nei mesi estivi. Lo stoccafisso è ricavato dai pesci di media grandezza, più pregiati, legati in coppia per la coda e posti a essiccare, su sbarre di legno, alla pura e gelida aria artica.

Il **pesce sott'olio** ha un maggior valore nutritivo: 100 grammi di tonno fresco forniscono 21 g. di proteine, di tonno sott'olio 23.

Il **pesce surgelato** dal punto di vista nutritivo è praticamente simile al prodotto fresco, tranne una piccola perdita di vitamine idrosolubili nella fase di scongelamento. Questo svantaggio di modesta entità è abbondantemente recuperato grazie alle moderne tecniche di pesca, di lavorazione sul posto, di conservazione e di trasporto, rese possibili dalla cosiddetta *catena del freddo*: il pesce può essere immesso al consumo con garanzie igieniche superiori a quelle del prodotto fresco, di cui conserva integre tutte le qualità organolettiche e le caratteristiche nutritive,, e a un prezzo certamente inferiore.

Il pesce azzurro

Merita un cenno a parte per le sue grandi qualità e per il suo sapore. Il pesce azzurro è generalmente poco richiesto, forse perché costa poco: se ne mangerebbe di più se lo si conoscesse meglio. Sarde, sardine, alici, sgombri, suri, aguglie, tonni bisogna imparare a mangiarli, perché:

- il pesce azzurro molto abbondante nei nostri mari si può trovare ancora fresco nelle pescherie;
- costa meno degli altri pesci;
- i valori nutritivi del pesce azzurro sono molto elevati, essendo ricco di proteine più digeribili di quelle della carne;
- i suoi acidi grassi polinsaturi abbassano il livello di colesterolo nel sangue;
- ha abbondanza di sali minerali quali calcio, fluoro, cloro ma soprattutto di iodio e fosforo molto importanti per le cellule cerebrali;
- contiene vitamine A, B, PP e soprattutto D, di cui i pesci sono la sorgente più importante tra gli alimenti di origine animale;
- è povero di basi puriniche, per cui contenendo bassi livelli di acido urico può essere somministrato in tutte le diete, agli uremici, ai malati di stomaco, agli anziani;
- profumato ancora di mare può essere cucinato in un'ampia gamma di ricette: al forno, fritto ma soprattutto alla griglia. Secondo lo scrivente, alla griglia è la maniera migliore di cucinarlo: olio e sale sono gli unici ingredienti e tale cottura lo sgrassa un tantino rendendolo più digeribile... Il profumo e il sapore del pesce azzurro alla griglia è un'eccitante richiamo anche per i palati più raffinati.

Così cucinato mangiano il pesce i pescatori dell'Adriatico... sia permesso a chi stila queste note di ricordare sul lungomare di Marotta, nei tramonti d'estate di diversi lustri fa, il profumo del pesce azzurro che i pescatori cuocivano per cena alla griglia davanti alle loro case, frammisto all'odore di salsedine che veniva dal mare. ♦ M.P.

Curiosità astronomiche

Aurore polari.

di Renato Migliavacca



Meravigliose luminescenze si verificano di tanto in tanto negli strati superiori dell'atmosfera, a quote generalmente di alcune decine di chilometri (eccezionalmente anche assai più in alto) con frequenza maggiore in corrispondenza delle zone immediatamente circostanti i Poli magnetici terrestri. Esse si dicono **aurore polari**, ma possono aver luogo con una certa frequenza anche ai tropici e altrove; alcune decine di anni or sono, per esempio, ne è stata osservata una, splendida, nel bel mezzo del Mediterraneo, nei dintorni di Cagliari.

Le indagini condotte in proposito dagli astrofisici hanno messo in evidenza che le manifestazioni aurorali sono dovute all'integrazione di corpuscoli materiali emessi dal Sole con gli atomi di ossigeno e di azoto degli strati elevati della nostra atmosfera: tali atomi, colpiti dalle particelle elettricamente cariche (in particolare protoni) provenienti dal Sole e convogliate verso i Poli dal campo magnetico terrestre, emettono luce prevalentemente accentrata sui toni del rosso e del verde. Questi colori predominanti, componendosi variamente con gli altri, danno luogo a integrazioni cromatiche ora tenui e appena percettibili ora intensissime che passano con grande rapidità attraverso l'intera gamma dei colori con effetti cangianti di straordinaria suggestione: uno spettacolo tanto avvincente e fuor del comune da lasciare senza fiato.

Più frequenti agli inizi di primavera e d'autunno, ma soprattutto in corrispondenza dei massimi dell'attività solare, le aurore polari risultano più facilmente osservabili nell'emisfero boreale (da cui il nome maggiormente in uso di "aurore boreali") in ragione del fatto che in esso trova posto la più parte delle terre emerse: le zone solitamente citate come il naturale teatro delle loro apparizioni sono infatti la Groenlandia, il Labrador, l'Alaska e, in minor misura, le regioni più settentrionali dell'Europa e dell'America. Come s'è detto, però, esse si verificano con non minor frequenza anche nelle regioni prossime al Polo Sud, particolarmente nell'Antartide.

Da tempo memorabile solo gli abitanti delle terre più fredde del globo hanno avuto il privilegio di poter assistere ai meravigliosi spettacoli delle aurore polari; ora però, grazie all'universale diffondersi della televisione, tutti quanti, anche coloro che vivono alle medie o basse latitudini, potranno vederli con i propri occhi. Non resta da augurarsi che i responsabili delle programmazioni non se ne dimentichino. ♦ R.M.

Come promesso, il nostro Renato Migliavacca ha voluto rispondere personalmente alla gentile lettrice "forestiera" in preda a dubbi sulla validità degli oroscopi. Ringraziandolo, pubblichiamo subito la risposta e ci premureremo di far pervenire copia di questo numero alla nostra monzese.

Gentile Maria,

la perplessità di cui parla non è ingiustificata. Sono davvero molti, in effetti, coloro che si riconoscono in quello che stabilisce il rispettivo Segno; anche se, per quanto ne so, questo vale assai più per i dati fisici e psicologici che per il resto. Comunque sia "Dimmi qual'è il tuo segno e ti dirò chi sei" è il detto da considerare: affermazione che sembra valere anche in senso inverso in quanto vi sono esperti in materia ai quali basta osservare l'aspetto fisico e il modo di comportarsi di una persona per scoprire qual'è il suo Segno. Se dunque, come parrebbe, così stanno le cose, ecco allora pienamente giustificato il suo dubbio. Dal momento infatti, come dimostra l'articolo da lei citato, che anche le costellazioni dello Zodiaco sono null'altro che ingannevoli apparenze, come è possibile trovare che partendo da qualcosa che non esiste si giunga a conclusioni che trovano conferma nella realtà?

Un problema, questo, che sembra proprio senza via d'uscita. Ma la soluzione c'è; e sta nel fatto che i Segni servono non già in quanto entità reali ma per il loro **valore simbolico**. Mi spiego con un esempio. Quando a un incrocio vediamo che il semaforo segna rosso ci fermiamo. Perché? Non è certo un vetro colorato a impedirci di proseguire, tanto è vero che se siamo tanto indisciplinati o tanto scriteriati da non tenerne conto, nulla ci vieta di continuare. Quello che ci fa fermare non è un impedimento reale ma il fatto che il rosso del semaforo è l'equivalente simbolico della mano alzata di un vigile che stia dirigendo il traffico: un **simbolo** appunto, ma non per questo meno efficace, di qualcosa che con il colore in quanto colore non ha nulla a che vedere. Ebbene: lo stesso è dei Segni, i quali tutti sono **simboli** di altrettanti mesi astronomici. Dire per esempio che il mio Segno è l'Ariete equivale né più né meno ad affermare che sono nato fra il 21 marzo e il 20 aprile; e così è del Toro, dei Gemelli e di ogni altro Segno, ciascuno dei quali equivalente in tutto e per tutto al suo corrispondente mese astronomico.

Come vede, gentile lettrice, ai fini della corrispondenza, se c'è, fra le caratteristiche di ciascuno e il suo Segno, non fa alcuna differenza che le costellazioni zodiacali, come tutte le altre, non esistano come entità fisiche. Si tratta semplicemente di simboli astrali che, in quanto apparenze, vengono utilizzati come riferimenti di comodo: utili fintanto che rimarranno visibili quali ci appaiono ora perché quando, a tempo debito, si trasformeranno radicalmente o scompariranno del tutto, gli esperti di oroscopi si troveranno costretti a cercare nuove forme di riferimento. Ma sempre, e soltanto, in quanto simboli di qualcosa che astrale non è. R.M.

"DESIDERI"

DI PAGANI MARIA GRAZIA



INTIMO E CONFEZIONI



Via De Capitani, 12
20080 BESATE (MI)

RACCOLTA DIFFERENZIATA

CAMPAGNA SERVIZI DI QUALITA'

Il materiale per la raccolta differenziata (sacchi, sacchetti, cartellini, fascette) viene distribuito nei seguenti punti, con le modalità descritte:

Sacchetti umido	Libera vendita nei negozi
Sacchi plastica	Gratis in Comune, ufficio TAR SU, il giovedì ore 9-10
Sacchi pannolini	Gratis in Comune, ufficio TAR SU, il giovedì ore 9-10
Sacchi resto 110lt./50lt., cartellini identificazione, fascette	Gratis, presentando tessera Navigli Card, nei negozi convenzionati

NEGOZI CONVENZIONATI

1. Caffè Roma (Piazza del Popolo)
2. Calzature (Via Pisani)
3. Panetteria Gloria (Via Matteotti)
4. Agriflor (Via IV Novembre)
5. Salumeria Macelleria Cantoni (via Matteotti)
6. Macelleria Leoni (via Pisani)
7. Cartoleria Cisotto Marica (via Matteotti)
8. Merceria Pagani (via De Capitani)
9. Ferramenta Moro (via Pisani)
10. Alimentari Corotti (Piazza del Popolo)
11. Macelleria Arioli (via De Capitani)
12. Alimentari Scotti (via IV Novembre)
13. Parrucchiera Fracassi (via Matteotti)

MACELLERIA - SALUMERIA

Pietro Cantoni

**Via Giacomo Matteotti, 2
20080 BESATE (MI)**

Tel.: 02/9050328

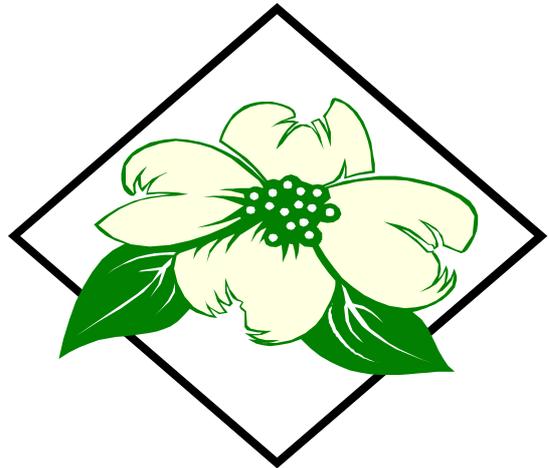


PROMEMORIA RACCOLTA DIFFERENZIATA



Umido	<i>martedì e venerdì</i>
Resto	<i>lunedì e giovedì</i>
Pannolini	<i>lunedì e giovedì</i>
Vetro e lattine	<i>apposite campane</i>
Carta	<i>19/9 3/10 17/10 31/10</i>
Plastica	<i>26/9 10/10 24/10 7/11</i>
Ingombranti	<i>21/9 19/10 16/11</i>

SERVIZIO AREA VERDE



Orario di apertura dal 27.05 al 30.09.00

	<u>Mattino</u>	<u>Pomeriggio</u>
lunedì	<i>chiuso</i>	16.00-18.00
martedì	<i>chiuso</i>	<i>chiuso</i>
mercoledì	<i>chiuso</i>	16.00-18.00
giovedì	<i>chiuso</i>	<i>chiuso</i>
venerdì	<i>chiuso</i>	<i>chiuso</i>
sabato	09.00 - 12.00	15.00-18.00

Biblioteca

Apertura al pubblico:

	mattino	pomeriggio	sera
lunedì	chiuso	chiuso	chiuso
martedì	chiuso	14.30 - 16.30	chiuso
mercoledì	chiuso	14.30 - 16.30	chiuso
giovedì	chiuso	14.30 - 16.30	chiuso
venerdì	chiuso	chiuso	chiuso

Comune di Besate

Apertura al pubblico:

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	9.00 - 12.30	17.00 - 18.30
martedì	9.00 - 12.30	chiuso
mercoledì	9.00 - 12.30	17.00 - 18.30
giovedì	9.00 - 12.30	chiuso
venerdì	9.00 - 12.30	chiuso
sabato	9.00 - 12.00	chiuso

PROSSIMAMENTE

CARA BESATE:

- SULL'AIA, DURANTE LA SFOGLIATURA DEL GRANO.
- DALLA "MEMORIA" DI SANTINO REINA.

STRABESATE:

- UNA VITA DI 100 ANNI.

DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

BESATE CITY:

- ANCORA SULL'IMMIGRAZIONE.

AMARCORD:

- IL RESTAURATORE DEI RESTAURATORI.

BESATE GIOVANI:

- LE OLIMPIADI.

BESATE GIOVANISSIMI:

- ARTEMIDE.

AGRI NEWS:

- AGRICOLTURA BIOLOGICA.

BIBLIOTECA:

- LA CITTÀ DEGLI SWAROVSKI.

CURIOSITÀ ASTRONOMICHE:

- IL CALORE SOLARE.

NUMERI UTILI

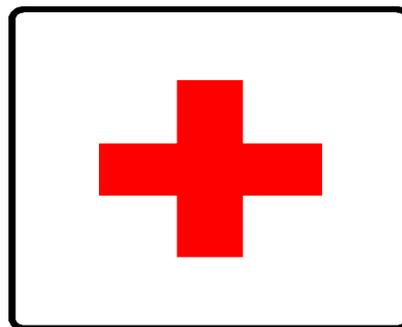


CROCE AZZURRA **02/9050079**
AMBULATORIO **02/9050952**

GUARDIA MEDICA:
- Casorate **02/900401**
- Motta Visconti **02/90000681**

FARMACIA **02/9050917**
MUNICIPIO **02/9050906**
CARABINIERI DI MOTTA **02/90000004**
BIBLIOTECA **02/90098165**

Orari Ambulatorio



	mattino	pomeriggio
lunedì	10.30 - 12.00	16.00 - 19.30
martedì	chiuso	15.00 - 18.30
mercoledì	chiuso	16.00 - 19.30
giovedì	9.30 - 12.00	chiuso
venerdì	chiuso	16.00 - 19.30

PIAZZA DEL POPOLO '98

Periodico mensile

Aut. nr. 295 del 14/4/1998 del tribunale di Milano

Direttore responsabile: Francesco Cajani

Redazione: Matilde Butti, Francesca Cassaro
Marco Gelmini, Roberto Guarneri,
Valeria Mainardi, Carla Salvatore,
Delos Veronesi

Sede: Via Duca Uberto Visconti di Modrone – Besate
Presso la Biblioteca Comunale