PIAZZA DEL POPOLO '98

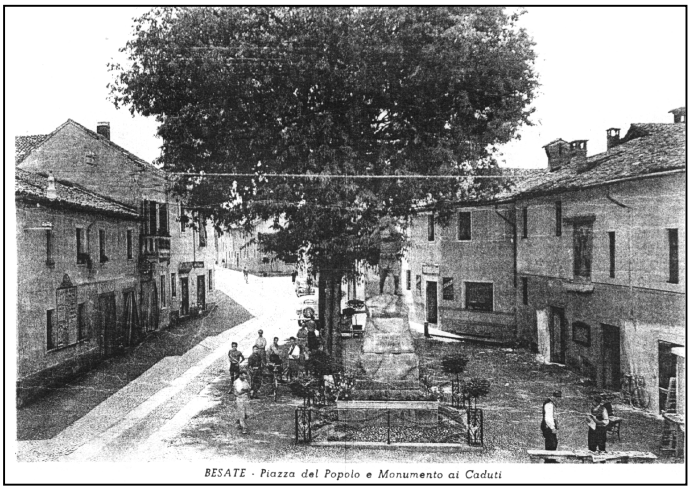
Notiziario di Besate **Anno X Numero 1 – Maggio 2007**

Sciatteria mentale

Tanti, tanti anni fa erano dispositivi meccanici chiamati frecce; poi sono stati sostituiti da lampeggiatori; in ogni caso, si tratta degli indicatori di direzione, di cui deve essere obbligatoriamente dotato ogni veicolo, moto, auto o camion che sia. Beh, visto l'uso che mediamente se ne fa adesso, potrebbero essere un optional. È rimasto giusto qualche ciclista (pochi) che, prima di svoltare, sporge il braccio, rischiando di farselo tranciare di netto da un automobilastro sopravveniente a velocità eccessiva.

E sì che sarebbe importantissimo indicare la direzione di svolta, o l'intenzione di superare, per la sicurezza propria e degli altri. Tra l'altro, è un gesto che costa pochissima fatica, un piccolo movimento dell'indice o del medio per azionare l'apposita levetta, e il segnale è dato. Tra l'altro, all'uscita dalla curva la levetta scatta automaticamente, quindi è solo in caso di sorpasso che il movimento va fatto due volte.

E non mi si venga a dire: "Ma io, nei casi importanti, mi ricordo di mettere la freccia!". È una balla colossale. Uno, o è abituato, e allora lo fa sempre, o può dimenticarsene proprio in un momento topico.



BESATE - Piazza del Popolo e Monumento ai Caduti

Provate invece, se volete una lezione di uso degli indicatori di direzione, ad accodarvi a un automobilista tedesco: vi sentirete in una botte di ferro.

Ma perché questo comportamento? Perché noi italiani dobbiamo sempre primeggiare in esempi negativi? Non credo (almeno spero) che nelle autoscuole non sia dato il giusto rilievo a questa norma basilare. E all'esame di guida, alla prova pratica, l'ingegnere della motorizzazione vi terrà gli occhi addosso, pronto a bocciarvi nel caso di trascuratezza nell'uso della diabolica levetta.

E allora? Perché disimparare subito? Perché dobbiamo essere così refrattari alle regole? Proviamo a considerare la faccenda da un altro punto di vista: noi italiani ci picchiamo di essere cortesi. E non è forse una scortesia, una mancanza di rispetto verso gli altri il guidare come se fossimo soli?

Non credo che, in questo caso, si tratti della nostra congenita riluttanza alla disciplina; dev'essere, invece, sciatteria, negligenza dovuta a pigrizia mentale e colpevole menefreghismo. Cerchiamo di darci una regolata anche su questo aspetto, come ci stiamo riuscendo (almeno mi pare) per le code agli sportelli, problema per il quale eravamo tristemente famosi presso gli stranieri. In fondo, siamo tutt'altro che stupidi.

Ed ora una nota lieta: con questo numero Piazza del popolo '98 entra nel decimo anno di vita. Non l'avrei mai scommesso, ma si vede che non conoscevo abbastanza i besatesi; eh sì, perché un giornale vive (non "sopravvive") solo se c'è un numero di lettori, per quanto esiguo, che si affianca alla redazione e le fa sentire la sua presenza e il suo sostegno. E questo voi avete fatto, della qual cosa non vi saremo mai abbastanza grati. Avanti dunque, con entusiasmo! E a rivederci, dopo la pausa estiva, con il numero di settembre. F.C.

È dall'ironia che comincia la libertà.

Victor Hugo

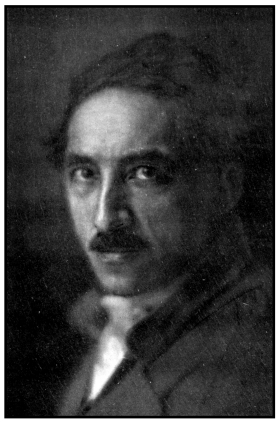
IN QUESTO NUMERO:

p.2 Storia locale: "La passione dominante"
p.3 Dall'Amministrazione Comunale: Nuove prospettive per il volontariato
p.3 Dall'Amministrazione Comunale: Chi è e che cosa fa davvero un Assistente Sociale
p.5 Besate city: Giugno Besatese 2007
p.6 Besate city: Ticino, un fiume, un parco
p.6 Besate city: Dalle nostre suore
p.7 Besate city: Dalla Croce Azzurra
p.7 Besate city: Auguri a Emilio Schellarotta
p.8 All'ombra del campanile: Incontrando il Papa a Pavia
p.9 Besate giovani: AC Besate: ultime dal campionato
p.10 Besate giovani: Una gita... fuori dal mondo!
p.11 Attualità: L'estate si avvicina ed arriva l'allarme siccità
p.12 AGRI NEWS: La margherita o pratolina
p.14 Elettrogiornale: Breve cronistoria delle comunicazioni a distanza
p.15 Arte a Besate: Poesie e prose varie
p.17 Storie della Folgore: Uno stratagemma stile Folgore
p.18 Biblioteca: Pinu dalla Biblioteca
p.19 Biblioteca scolastica/sezione genitori: La rivoluzione dei piccoli passi
p.19 Varie: Riflessioni
p.19 Varie: Mangiar bene è salute: 4. Il pesce
p.20 Varie: Le ricette della sciura Maria
p.21 Grandi astronomi dell'antichità: 2. Anassimandro
p.21 Per ridere un po'

Scampoli di storia locale

“La passione dominante”

L’autobiografia di Felice Lattuada (quarta puntata)



Dopo l'avventura sulle sponde del Naviglio di Bereguardo, il piccolo Felice ha l'opportunità si spingersi ancora più lontano da casa, accompagnando il padre chiamato a suonare l'organo della chiesa parrocchiale di Ozzero in occasione delle solenni funzioni liturgiche per la festa patronale (il nome del paese viene indicato soltanto con la lettera iniziale, perché non mancano spunti di polemica anticlericale). L'autobiografia di Lattuada, per il suo accentuato carattere intimista, è avara di riferimenti cronologici precisi: viene omessa persino la data di nascita del nostro personaggio.

E quindi ogni vicenda sembra immersa in un passato indistinto di emozioni, con la conseguenza che non sempre si è in grado di collocare cronologicamente quanto viene narrato. L'episodio di Ozzero dovrebbe risalire al 1886-1888, perché la famiglia Lattuada nel 1888 si trasferisce a Castelletto di Abbiategrasso; essendo nato nel 1882, Felice ha quindi 5 – 6 anni al massimo quando i suoi occhi si aprono "avidi e sorpresi" sulla festa del vicino paese.

Mario Comincini

"Alla sagra di O... dove mio padre mi aveva portato, i miei occhi si aprivano avidi e sorpresi su tutta quella festa di colori. Archi trionfali cosparsi di fiori di carta, vasi di fiori a tutte le finestre, sui davanzali pannicelli sgargianti, la via principale mutata in una selva di pali e di verzura. In alto strisce orizzontali di tela colorata, con evviva alla Madonna e ai santi vagamente svolazzanti, e bandiere issate sui pennoni che garrivano al torrido sole estivo. Sul piazzale della chiesa tre baracche rigurgitavano di ogni sorta di leccornie: madornali croccanti, mucchi di confetti, di chicche, di caramelle. Nuvole di mosche davano l'assalto e le padrone difendevano la loro roba agitando di tanto in tanto una canna con un largo piumino sulla cima.

Trasalii al suono dell'organetto; all'improvviso muoversi della giostra e alla ridda dei cavallini e delle barchette giranti intorno ad un gran palo. Un cavallo vero girava anche lui intorno al palo, e mi domandavo il perché. Non capivo che tutto il movimento era opera sua e mi faceva una gran compassione. Avessi potuto cambiare la direzione ai suoi passi, almeno una volta. Ma sempre intorno, era roba da impazzire anche per un cavallo.

Sei campane rovesciarono sulla piazzetta i loro potenti rintocchi, che cadevano l'uno sull'altro rintronando come mazzate. I rimbombi invadevano a ondate i prati vicini. La campanina di Caselle mi sembrò il sonaglio di un ciuchino.

Dall'organo dove mio padre, serio come un asceta, liberava i suoi accordi, seguii il rito della messa grande. Profusione di incenso, di inchini, di giri, di voci del coro, di voci sull'altare, di movimenti dei chierici, della variopinta folla dei paesani nell'inginocchiarsi, nell'alzarsi tutti insieme, nel picchiarsi il petto al campanello del Sanctus.

Ah, quel povero Caselle! Come avrei potuto rimanervi ancora! E poi fuori tutti, confraternite in testa, cotte fiammeggianti, croci alzate al cielo, canti gravi di voci roche e stentoree, di voci chiare esili imploranti, tutte fuse nel sole e nelle volute degli incensi. Le genuflessioni collettive al passaggio del Santissimo Sacramento, che il prevosto carico di dorati paludamenti reggea con una compunzione quasi sofferente, mi parlavano di quel Dio terribile di cui avevo già sentito le grandi imprese: prima fra tutte quella della creazione del mondo. Il paese di O... era tutto ai suoi piedi: anch'io tremavo della sua potenza.

A funzioni finite ecco la parte pagana della festa prendere il sopravvento: grandi mangiate in tutte le case e libazioni fino a dimenticare ogni miseria. In coda a mio padre, dalla sagrestia passo alla casa del curato. Un bel giardino, delle grandi camere e, nella più vasta, un banchetto apparecchiato per circa dodici persone. Mentre i preti maggiori e minori, i fabbricieri, l'organista conversano e prendono il vino bianco, m'inoltro nell'eden delle piante cariche di frutti maturi.

Le mele rosseggiano sui rami, occhieggiano tra le foglie; in certi punti sono così vicine da formare dei festoni carnosi e ridenti. Sono però un poco acerbe. Le prugne invece sono vellutate e umide e, su di una pianta, così basse che mi piovono quasi in bocca. Non resisto alla tentazione. Un furto proprio all'ombra del campanile? La mia coscienza non si perde in sottigliezze. Ne colgo rapidamente parecchie e avidamente me le mangio in barba ai prelati chiacchieroni, che si dimenticano dei bambini.

Ma ecco la voce della perpetua che mi chiama in cucina. Sono invitato a sedermi a tavola vicino a lei, e in verità si comporta come la dama di fiducia di un grande prelato, perché mi serve pollo in gelatina, ravioli, frutta, dolci e con mia sorpresa anche vino.

– Papà non vuole che io beva vino.

– Va là, dice con malizia, a O... il vino lo bevono anche i bambini, e quello del curato è buono. Fra poco sentirai scottare le orecchie.

Ora sono sazio e anche un po' ebbro, e sbircio curiosamente nella gran sala del banchetto. Che colpo! Tutte le ascetiche facce della processione, compresa quella del prevosto che sembrava malata di passione per Cristo, sono accese e rubiconde e ridono, ridono e le mascelle rotano, e il vino, dai capaci bicchieri, scompare nelle rotonde pance che sussultano, e sembra accendere tante fiammelle nei loro occhi lustri di uno scintillio bacchico e oblioso di ogni rinuncia.

"Che cosa dovrebbe dire Cristo morto in croce per la salvezza nostra, se li vedesse?", penso io nella mia innocenza e fuggo sulla piazza perché improvvisamente sento strillare le trombe e i clarini raccolti sotto il balcone del curato.

Sono quasi le cinque. La piazza è gremita di paesani che hanno ben mangiato e meglio bevuto, di frotte di ragazzi che si rincorrono, urtano le bancarelle, gettano lo scompiglio, ballano al suono di una polca brillante. I cocomeri sempre più rossi e accesi sembrano scoppiare insieme alle laceranti note degli strumenti. Getto alla donna dei dolciumi la moneta avuta in dono da un prete e che, fin d'allora, non mi sentivo di risparmiare, e addento un grosso croccante che mi sembra la più bella conquista della mia vita. Mangio ballo salto, faccio il finimondo con compagni improvvisati, inebriandomi della sonora libertà che mi circonda (...)".

DENTAL CENTER

Accreditato n. 419 Regione Lombardia

Studio Dentistico Associato

Dott. Abbiati Pietro – Medico chirurgo
Medaglia d’Oro Ordine dei Medici di Milano
Dentista dal 1954

Dott.ssa CRISTINA ABBIATI – Medico Chirurgo
Specialista in Odontostomatologia

Riceve su appuntamento anche per servizio sanitario nazionale, tutti i giorni, sabato e festivi esclusi

Casorate Primo (PV)
Via Vittorio Emanuele 38
Tel. 02/9056773 – Fax 02/90097652
Autorizzazione Ordine Medici di Pavia n. 47

Dall'Amministrazione Comunale

Nuove prospettive per il volontariato

di Gabriella Carcassola

M'impegno in casa – Approvati i criteri per l'impiego di pubblica utilità

Un passo in più nel riconoscimento dell'importanza del volontariato è stato compiuto dall'amministrazione comunale di Besate, che da poco ha approvato un documento che stabilisce i criteri per l'impiego di volontari o associazioni di volontariato per scopi di pubblica utilità. Si tratta di regole che in pratica definiscono requisiti, doveri, compiti e modalità da seguire per i Besatesi che vogliono mettersi a disposizione del Comune per attività di pubblico interesse, connesse allo sviluppo e alla diffusione di servizi sul territorio del paese. Lo scopo è quello di valorizzare la buona volontà soprattutto dei singoli, che magari esprimono il desiderio d'impegnarsi per la propria comunità, ma poi non hanno modo di trovare una collocazione precisa, perché non si riconoscono nelle associazioni che già sono attive a Besate. L'iniziativa non ha la pretesa di rispondere alle attese di tutti, ma è da considerarsi un'opportunità in più. D'altra parte il mondo del volontariato è vario, vivace, non sempre molto abitato e con una fisionomia che cambia. Rimangono immutabili solo le caratteristiche della gratuità e della libera volontà personale. E sono queste due peculiarità a far da sfondo al documento che contiene i criteri. I servizi a cui potranno fare riferimento i besatesi che chiederanno d'impegnarsi sono quelli con finalità a carattere sociale, culturale e civile.

L'impiego sarà flessibile, tenderà a favorire la spontaneità e sarà curato dai responsabili delle diverse aree. I servizi interessati sono stati in parte elencati, ma potranno aggiungersene altri o essere modificati, dipenderà dalle esigenze e dai cambiamenti futuri. Si parla della vigilanza e della sorveglianza di edifici scolastici per la tutela e la sicurezza dei ragazzi all'entrata e all'uscita da scuola, e questa è una novità per Besate. S'aggiunge l'assistenza nell'attraversamento pedonale, ma anche nella mensa. Si accetteranno piccole manutenzioni per gli edifici pubblici, per il verde e per il patrimonio pubblico, anche usando mezzi del Comune allo scopo di migliorare il decoro e la fruizione da parte della collettività. Sarà possibile rendersi utili per sorvegliare mostre o vigilare sul patrimonio culturale, oppure affiancare il personale dipendente e figure professionali che operano a favore di anziani, portatori di handicap o di categorie fragili. Le occasioni saranno parecchie; i requisiti per poter chiedere l'utilizzo come volontario sono sostanzialmente tre: la residenza, l'idoneità psicofisica e la buona condotta. L'utilizzo dei volontari non sostituirà le prestazioni dei dipendenti e non dovrà essere indispensabile per garantire le normali attività comunali. Dovrà essere invece un arricchimento per i servizi in essere, grazie alle conoscenze ed all'esperienza dei volontari impegnati. I quali non potranno prestarsi per più di 24 ore settimanali, oppure oltre le 96 ore mensili. I doveri da rispettare sono semplici: svolgere le mansioni concordate osservando le disposizioni di legge e quelle ricevute, rispettare gli orari, tenere un comportamento corretto ed educato, dimostrare rispetto e collaborare con i dipendenti comunali, non fare altro da ciò che è stato concordato, comunicare tempestivamente assenze o impedimenti. Il Comune stipulerà un'assicurazione contro rischi d'infortunio. Chi fosse interessato a diventare volontario "a casa propria" può compilare il modulo di richiesta in municipio, anche questo è un modo per comunicare e rafforzare il senso del bene comune, nonchè l'appartenenza alla propria comunità. *G.C.*

Chi è e cosa fa davvero un Assistente Sociale

di dott. Lara Speranza

Tutti sanno che esiste la figura dell'assistente sociale; ma in quanti sanno davvero quale sia il suo ruolo e in cosa consista concretamente la sua professione? Purtroppo ancora ad oggi c'è molta confusione ed è per questo che si rafforzano gli stereotipi – negativi – che non corrispondono minimamente alla realtà.

Da dicembre 2006 mi confronto quotidianamente con la realtà territoriale dell'Abbiatense e ho quindi avuto tempo e modo di realizzare che, anche in questa realtà, ogni persona ha un propria idea di questa figura professionale: a volte totalmente imprecisa, altre vagamente corrispondente ma pur sempre troppo confusa per creare l'indispensabile rapporto di fiducia e collaborazione tra territorio e operatore. Il motivo di tale confusione sta soprattutto nella scarsa informazione, nei messaggi televisivi superficiali, nella poca chiarezza e sicuramente nella reale difficoltà di rendere semplice ed immediata una professione così articolata.

Per tale motivo ritengo significativo, quanto meno, provare a descrivere in cosa consiste realmente il mio ruolo e il mio operato di Assistente Sociale.

L'Assistente Sociale è una persona, un professionista che si mette a disposizione delle persone in uno stato di difficoltà, anche momentanea, per affrontare dei problemi utilizzando tutte le risorse di cui dispone a partire dalla persona stessa, dalla sua famiglia e dalla sua rete sociale.

Con l'espressione "persona in difficoltà" intendo: anziani; minori; persone con disturbi psichiatrici, nuclei famigliari con difficoltà economiche-relazionali; immigrati; emarginati; soggetti con problemi di dipendenze. L'Assistente Sociale opera quindi in più settori (pubblici e privati: Asl, Comuni…) proprio perché si occupa di molteplici problematiche.

L'Assistente Sociale non è l'assistente domiciliare (l'ASA che va a casa delle persone non autosufficienti o anziane e le aiuta nell'igiene personale ecc…), non è neppure un'impiegata dell'ufficio per l'impiego né una volontaria che ascolta le persone instaurando con loro rapporti di amicizia per poi consigliare come risolvere i propri problemi, non è una persona che si improvvisa Assistente Sociale o psicologa.

Lo strumento fondamentale dell'Assistente Sociale è il **colloquio** attraverso il quale essa viene a conoscenza delle situazioni e dopo un percorso di approfondimento elaborerà – insieme al soggetto/i interessato/i – il cosiddetto **processo d'aiuto**.

Il rapporto tra la persona e l'Assistente Sociale è strettamente ed esclusivamente di tipo professionale; questo non per creare distacco ma al contrario per garantire agli utenti la professionalità dell'intervento d'aiuto. L'Assistente Sociale non fa favoritismi, non procede per simpatie, ogni

(continua a p. 4)

cinque stelle gorgonzola

Gelmini GORGONZOLA

20080 BESATE (MI) – VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 15

PRODUZIONE E AMMINISTRAZIONE:
TEL. 02 905.09.24 – FAX 02 900.98.030

STAGIONATURA E COMMERCIALIZZAZIONE:
TEL. 02 905.04.726 – FAX 02 905.04.733

INTERNET: www.caseificio-gelmini.it
E-MAIL: info@caseificio-gelmini.it

(continua da p. 3: Chi è e che cosa fa...)
persona e situazione è unica e come tale viene valutata ed affrontata.

È forse opportuno sottolineare che L'A.S., al termine del percorso universitario, è obbligata, per poter esercitare la propria professione, a sostenere un esame di Stato, il superamento del quale dà accesso ad un albo professionale e quindi al rispetto di un codice deontologico. Alla base di tale codice c'è: il segreto professionale, il rispetto per la persona e il suo vissuto e l'attenzione ad una adeguata promozione di servizi che meglio rispondano alle esigenze del territorio di riferimento.

L'idea di molti è invece che l'A.S. possa giudicare la persona e la sua storia e quindi si tende a mentire o a descrivere una parte della realtà, magari quella ritenuta meno "compromettente"; ci si rivolge spesso all'A. S. con la pretesa o l'illusione che, sulla base di quanto si dichiara e senza verifiche o opportuni approfondimenti, questa a fine colloquio dia "la ricetta , la cura per la risoluzione"; ci si aspetta la risposta immediata ma non è questo il senso di tale professione.

Un processo di aiuto costruttivo si basa sulla chiarezza tra le parti, sulla verità e su dei tempi che possano essere burocratici e fisiologici della persona che richiede l'intervento (talvolta la persona li riconosce, altre volte li ignora diventando rivendicativa e non collaborante; ma i tempi ci sono e vanno rispettati per poter lavorare in modo costruttivo).

L'Assistente Sociale non può e non deve mai sostituirsi alla persona, può solo accompagnarla o indirizzarla verso la consapevolezza di sé e della propria autodeterminazione.

L'Assistente Sociale mette a disposizione i propri strumenti ma è la Persona che decide se e come utilizzarli, quindi se raggiungere o meno i traguardi prefissati sulla base delle sue risorse/volontà interne.

L'A.S. non è "quella che porta via i bambini", "quella che fa relazioni e assegna case a chi preferisce", "quella che assegna posti di lavoro tramite raccomandazioni", " quella che paga le bollette del mese"…

L'Assistente sociale svolge una professione D'Aiuto alla base del quale ci sono le Persone nella loro complessa globalità e ogni intervento promosso si basa sulla verifica di una reale necessità o su un reale stato di bisogno.

Lo scopo non è dare soluzioni/verdetti/assoluzioni o consigli ma è lavorare con la persona per incentivarne o riscoprirne l'Autodeterminazione. Non si punta alla presa in carico a vita delle persone o delle famiglie ma piuttosto a stimolare ed incoraggiare un evolversi costruttivo della situazione per il superamento del disagio.

È noto ormai che l'etichetta di "cattive e ruba bambini" crea la paura in molte famiglie che avrebbero bisogno di rivolgersi a tale figura professionale. La realtà? È vero che l'Assistente Sociale, venendo a conoscenza o avendo verificato situazioni di grave rischio o pericolo per i minori, è tenuta ad una iniziale segnalazione presso l'istituzione competente; ma è altrettanto vero che se la famiglia in difficoltà, riconoscendo lo stato di disagio, si rivolgesse in tempi brevi all'Assistente Sociale dimostrandosi pronta a collaborare per migliorare tale situazione, molto probabilmente si riuscirebbe ad intervenire per tempo senza arrivare all'emergenza.

È il prolungato silenzio, l'omertà, la mancanza di chiarezza dei ruoli, la superficialità e il non sapere con precisione a chi rivolgersi che spesso porta all'aggravarsi di certe situazioni.

È importante sapere che l'A.S. non è una solista, lavora in sinergia con la rete territoriale (per rete intendo: i servizi pubblici e privati sul territorio, l'amministrazione comunale, le scuole, i medici, le comunità religiose, le equipe dei servizi specialistici...), insieme alle persone.

Concludendo spero, con queste righe, di aver reso il più possibile chi è e cosa fa un Assistente Sociale affinché tutti i cittadini di Besate possano collaborare con la sottoscritta, senza pregiudizi e inutili timori, per perseguire il benessere sociale dei singoli e dei gruppi, per migliorare con un lavoro continuativo e costante la qualità della vita presente e futura del territorio così da rafforzare il contesto di riferimento soprattutto per i nostri bambini ed adolescenti.

Colgo l'occasione per inviare i miei più cordiali saluti a tutti. *L.S.*

Panificio Pasticceria
F.lli
Santagostino
il buon pane
Specialità pasta frolla
Via De Capitani, 1
Tel. 02 9050387
Besate (Mi)

L'IDRAULICA A CASA VOSTRA È UN PROBLEMA? LASCIATE A NOI IL COMPITO DI RISOLVERLO!

Termoidraulica *Nettuno* s.n.c.

- **Impianti di riscaldamento**
- **Riparazioni e manutenzioni**
- **Rifacimento bagni**
- **Installazione sanitari**
- **Impianti gas**
- **Sostituzioni caldaie**
- **Impianti di predisposizione al condizionamento**
- **Adeguamento impianti civili e industriali legge 46/90**
- **Preventivi gratuiti!**

TEL. 02.94.66.862 **FAX 02.94.69.51.59**
CELL. 347-3063044 **CELL. 340-8597062**

Besate city

COMUNE DI BESATE
PROVINCIA DI MILANO

GIUGNO BESATESE 2007

❖ **GIOVEDI' 7 GIUGNO 2007, PRESSO IL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE, ORE 20,30**

COMITATO MARCE – PAVIA
PRO LOCO BESATE
Organizza

14ª MARCIA NOTTURNA NEL PARCO DEL TICINO

Manifestazione podistica non competitiva a passo libero aperta a tutti di Km 6.
Valida come quattordicesima prova del Campionato Provinciale di Pavia.
Partenza ore 20,30
Chiusura manifestazione ore 22.30
Inizio distribuzione cartellini ed iscrizioni ore 18,30 presso il ritrovo c/o Centro Polifunzionale via Marangoni
Contributo di partecipazione all'organizzazione:
CON RICONOSCIMENTO €.3,50
SENZA RICONOSCIMENTO €.1,50

A tutti i partecipanti verrà consegnata una Borsa Alimentare.

Tutti i gruppi partecipanti verranno premiati con trofei e coppe.

❖ **CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI BESATE**

LE ASSOCIAZIONI:

CROCE AZZURRA – AVIS – PRO LOCO – ORATORIO S. LUIGI – "IL MELOGRANO" – "MADRE DELLA PIETA' CELESTE" – "AMICI DEL TICINO" – "A BRACCIA APERTE" – A.C. CALCIO BESATE – CARABINIERI IN CONGEDO

Organizzano

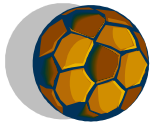
6a FESTA DELLE ASSOCIAZIONI

- **SABATO 9 GIUGNO ORE 21,30 PRESSO IL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE**
  - "C'ERA UNA VOLTA…IL VARIETA'!" SPETTACOLO DI INTRATTENIMENTO LIBERAMENTE ISPIRATO AGLI ANNI '60 PRESENTATO DA UN GRUPPO DI BESATESI
  - PREMIAZIONE CONCORSO DI DISEGNO ESTEMPORANEO "I COLORI DEL TICINO" A CURA DEGLI AMICI DEL TICINO
- **DAL 4 AL 17 GIUGNO**
  - TORNEO SERALE DI CALCIO A 6 GIOCATORI - ISCRIZIONI PRESSO IL BAR DEL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE
- **SABATO 16 GIUGNO PRESSO IL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE**
  - ORE 19,30: GRIGLIATA IN COMPAGNIA
  - ORE 21,30: SERATA DANZANTE CON L'ORCHESTRA **GUERRINO&BIA' MUSIC**
- **DOMENICA 17 GIUGNO PRESSO IL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE**
  - ORE 09,30: APERTURA STANDS DELLE ASSOCIAZIONI
  - ORE 10,30: S. MESSA
  - ORE 11,30: APERITIVO CON LE ASSOCIAZIONI
  - ORE 14,30: INTRATTENIMENTO PER I PIU' PICCOLI CON **"I GIULLARI DEL SIGNORE"** FINALI TORNEO DI CALCIO
  - ORE 19,30: GRIGLIATA IN COMPAGNIA
  - ORE 21,30: **BESA®TE ROCK** CON: **OMEGA 8641 – LOGO – WITHOUT A TRACE – NIGHTRAIN**

NELLE SERATE DI SABATO 9, SABATO 16 E DOMENICA 17 GIUGNO FUNZIONERÀ BAR–TAVOLA CALDA

- **FINE GIUGNO PRESSO IL CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE**
  - TORNEO DI BEACH VOLLEY A 3 GIOCATORI

- **4-17 giugno 2007**
  - 2°TORNEO DI CALCIO A 6



Ticino: un fiume, un parco

di Roberto Vellata
Coordinamento Salviamo il Ticino

Ha suscitato una vasta eco il convegno organizzato dal Coordinamento Salviamo il Ticino lo scorso 15 aprile al Castello di Vigevano dal titolo "Ticino, un fiume, un parco".

La manifestazione è stata come detto organizzata dal Coordinamento Salviamo il Ticino che riunisce oltre 50 associazioni che da Sesto Calende a Pavia - a vario titolo e sotto vari profili - hanno a cuore le sorti del Ticino e della sua Valle.

Tutto era iniziato nel settembre 2006 quando - dopo la disastrosa situazione di siccità ed inquinamento verificatasi nel corso dell'estate - era partita una raccolta di firme per richiedere alle autorità competenti di assicurare al fiume il minimo deflusso vitale di 25 mc\sec a valle di ogni opera di presa (Regioni), un efficiente sistema di depurazione delle acque (su 71 impianti di depurazione oltre la metà funziona male) (Comuni) e, infine, la creazione di un unico parco interregionale per meglio gestire il territorio protetto (Regioni).

Il convegno di Vigevano è stata l'occasione per fare il punto della situazione con una serie di esperti e per consegnare alle autorità presenti – gli assessori regionali ai parchi Nicola De Ruggiero e Marco Lionello Pagnoncelli ed i presidenti dei due Parchi del Ticino – le 21.500 firme raccolte e richiedere l'assunzione di impegni precisi a tutela del fiume.

Lo sforzo non è stato vano: gli assessori regionali hanno, infatti, manifestato unanimità di vedute circa l'opportunità della creazione di un unico Parco Interregionale della Valle del Ticino e sulla questione del minimo vitale si sono impegnati a dare applicazione nel più breve tempo possibile alla normativa contenuta nei rispettivi piani di tutela delle acque.

Intanto le giunte dei due parchi hanno organizzato per il 3 maggio un incontro alla presenza di tutti i loro componenti e dei direttori per predisporre strategie comuni, se del caso anche legali, per affrontare il problema del minimo deflusso vitale.

Come si suol dire: "se son rose fioriranno". *R.V.*

Un uomo dice al suo vicino:
"Ho appena comprato un nuovo apparecchio acustico. Mi è costato 2000 euro, ma è il meglio del meglio. Praticamente perfetto!"
"Davvero?", risponde il vicino. "Di che marca è?"
"Le dodici e trenta!"

FARMACIA
LOMBARDI DOTT. STEFANO

ESPERTI IN
FITOTERAPIA ED OMEOPATIA

ORARIO: **8,30 – 12,30**
15,30 – 19,30

CHIUSO IL VENERDÌ MATTINA
E LA DOMENICA
SABATO APERTO TUTTO IL GIORNO

Via Bertoglio Pisani, 20
20080 BESATE
Tel. 02/9050917

Dalle nostre suore

Ostellato, 10/4/2007

Carissimi amici Besatesi,

mi servo di "Piazza del popolo '98" per ringraziare, con la stessa tenerezza di Dio, tutti coloro che mi hanno inviato gli auguri pasquali.

Per vari motivi, il tempo materiale non mi permette di rispondere a ciascuno personalmente. Scusatemi!

Con sincero affetto e tanta gratitudine vi saluto.

SM Fatima

Ciao!

Per la festa della mamma

Carissima mamma,
ti ricordo con sincera tenerezza
per tutto ciò che per me rappresenti
anche per il tuo bambino/na il quale
pur da tanto lontano ti sente vicina.
Assieme a lui ti abbraccio.
Tanti auguri. Grazie!
Prego per te, ciao.

Suor Fatima

"Mamma creatura sublime!"
Grazie! Auguri mamma.
Son qui protetto e sicuro
vivo perché tu vivi
mi nutro, se tu ti nutri;
batte il mio cuore e ascolto il tuo,
sublime musica, che allevia
la mia solitudine.

Non so chi sei, mamma,
ma ti vedrò, quando mi farai vedere la luce,
e allor dirò che il mondo è bello, perché vi sarai tu,
creatura sublime che mi hai voluto.

I tuoi dolori mi apriran la via
all'incognita vita:
ma non avrò timore,
perché ti avrò vicina per insegnarmi
la via del bene.

"Non saprò mai chi sei!
Salviamo la vita"
Mamma, che dicono nel mondo?!?
È ver che tu non mi vuoi più?!?
Che vuoi farmi tornare da dove sono venuto?!?
Dimmi che non è vero, perché,
come potrai trovarmi al tribunale di Dio,
se il volto mio tu non conosci?
Che avviene?! Mamma... ho freddo,
mi stacco da te...
Con mani incomplete per afferrarti,
senza occhi, per vederti un solo istante,
senza labbra, per dirti che ti amo,
più lento batte il mio cuore,
che poi si fermerà,
perché tu l'hai voluto;
senza darmi la gioia di vederti
e di chiamarti "mamma".
Ti perdono e prego per te
Dio ti perdona se non lo farai più.
Tuo figlio mai nato.

(continua a p. 7)

(continua da p. 6: Dalle nostre suore)

Una spesa speciale

Molto tempo fa, andavo sul sentiero della vita, e trovai un cartello che diceva:

"IL NEGOZIETTO DEL CIELO"

Mi avvicinai e la porta si aprì lentamente, quando me ne accorsi, ormai ero dentro.

Vidi angeli ovunque, uno di loro mi consegnò un cesto e mi disse: "Tieni, compra ciò che vuoi, nel negozietto c'è tutto ciò che ad un cristiano necessita".

La prima cosa che comprai fu pazienza, dopo amore – erano sulla stessa fila – più avanti vidi comprensione e la comprai, ne avrei avuto bisogno ovunque andassi; comprai anche due scatole di sapienza e due sacchetti di fede.

Mi fermai per comprare forza e coraggio, mi aiuterebbero molto nella corsa della vita. Ricordai che mancava la grazia e che non dovevo dimenticare la salvezza, questa la offrivano gratis.

Così camminai verso la cassa per pagare il conto e vidi la preghiera e la aggiunsi al cesto ormai colmo. La pace e la felicità erano ad un lato della cassa. L'allegria pendeva dal tetto, ne presi un pacco intero per me.

Ormai avevo tutto ciò che ad un cristiano necessita!!!

Arrivai dal cassiere e chiesi: "Quanto devo pagare?"

Lui con un sorriso rispose: "Porta il tuo cesto ovunque tu vada."

"Sì ma... quanto devo?"

Ancora con un sorriso mi disse:

"Non pensarci, Dio pagò il debito molto tempo fa per te".

Carissimi amici, non è forse vero che tutti abbiamo bisogno di fare una spesa simile?

Ciao! Con tanto affetto

SM Fatima

Dalla Croce Azzurra: Festa di primavera

di Rachele Rebuscini

Una vera festa, con la tavola addobbata con profumati fiori di primavera, in amicizia ed allegria.

Dopo la tensione e la fatica dei preparativi, abbiamo passato domenica 15 aprile felici e tranquilli, non bene, ma benone. Di questo dobbiamo ringraziare infinitamente le persone tanto care e sensibili che ci hanno fatto compagnia partecipando al pranzo per questa nostra festa.

Un pranzo preparato con tanto amore da noi volontari, sicuri della vostra partecipazione come riconoscimento e gratitudine per il faticoso impegno in questo volontariato in cui noi crediamo, amando e aiutando il prossimo, che è poi questa nostra comunità.

I soldi servono, ma il piacere più grande è stata la presenza di voi tutti, di carissimi amici di Abbiategrasso, di Besate, della Pro Loco, degli "Amici del Ticino" e di Don Giovanni, che ringraziamo per aver benedetto il cibo e chi l'ha preparato.

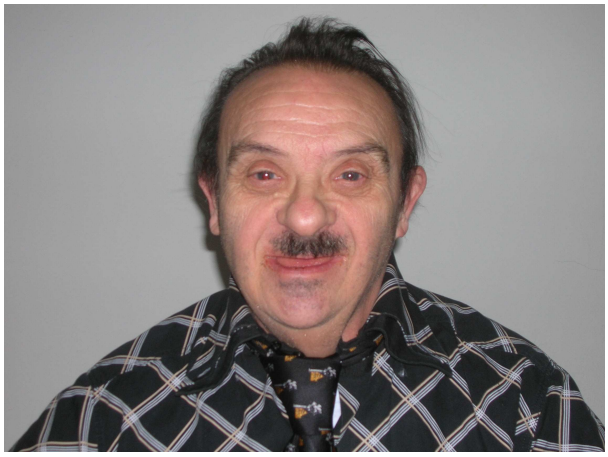
Un ringraziamento particolare va a chi non ha potuto partecipare, ma comunque ha voluto essere presente con un'offerta o una telefonata; a chi ci ha offerto pizze, pane, funghi, uova, torte salate, torte dolci; e infine a chi ha raccolto i lovertìs.

Un grazie senza confini con un forte abbraccio va alla cara Giuseppina, sempre presente, indispensabile timone della grande barca dell'umiltà e sensibilità.

Un particolare ricordo alle nostre care suore, che sempre di più ci mancano, specialmente in queste occasioni, non vedendole affaccendarsi, nella loro vecchia casa "Asilo", nella cucina intorno ai grandi fornelli: a loro un caro e caldo abbraccio.

Abbiamo raccolto, tra pranzo, offerte e vendite varie, Euro 1.100 netti, portati in sede ad Abbiategrasso e messi su un libretto bancario per acquisto macchina per Besate. *R.R.*

AUGURI EMILIO!!!



Festeggiamo insieme l'importante traguardo dei 60 anni del nostro amico **Emilio** Domenica 20 Maggio '07 in *Casa Graziella Via S. Francesco Albairate.*

Se vorrete farci compagnia il programma è:

salamelle, e tanta allegria

Per informazioni e adesioni tel. Augusto 335.80.96.390

La signora Cristina, laureata in lingua inglese e residente a Besate,

IMPARTISCE LEZIONI PRIVATE DI LINGUA INGLESE

Tel.: 0290098251
e-mail. skipper@lombardiacom.it

MACELLERIA – SALUMERIA

LEONI CARLO

MACELLAZIONE PROPRIA

20080 BESATE (MI)

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

All'ombra del campanile

Incontrando il papa a Pavia

di Alberto Abbiati

Nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 aprile un'ondata di gioia e di vitalità ha invaso le vicine cittadelle di Pavia e Vigevano, scuotendole dal loro torpore e dal loro quieto vivere sulle rive del nostro amato fiume Ticino. In quei giorni si è svolta infatti la visita pastorale di papa Benedetto XVI alle diocesi sorelle, appunto, di Vigevano e Pavia.

Il viaggio del pontefice trova il suo fulcro principale nella visita alle spoglie del grande Sant'Agostino, tuttora custodite presso la basilica di S. Pietro in Ciel d'Oro in Pavia; il santo è molto caro alla Chiesa Cattolica, ed in particolar modo a questo Papa, che sulla vita e sulle opere di questo personaggio ha a lungo studiato e si è laureato in Teologia.

Sant'Agostino visse negli anni tra il 354 e il 430 d.C. e fu noto filosofo, vescovo e teologo. Venne educato al cristianesimo in tenera età dalla madre Monica, ma dedicò parte della sua giovane vita allo studio delle lingue e della cultura, scoprendo la vocazione alla filosofia e alla retorica, divenendo insigne maestro, tralasciando tuttavia l'approfondimento della fede cristiana. Visse per un periodo a Milano, dove rimase affascinato dagli insegnamenti e dalla vita del vescovo Ambrogio, riscoprendo il valore e la bellezza del cristianesimo nelle piccole cose quotidiane, alla ricerca di qualcosa che desse un autentico e veritiero senso alla sua vita. Decise così di accostarsi al Sacramento del Battesimo, ricevuto nel duomo di Milano dalle mani di Sant'Ambrogio nella notte di Pasqua dell'anno 386. Successivamente tornò nelle sue terre natali, in Africa, divenendo poi vescovo della città di Ippona, insegnando, ma soprattutto mostrando con le sue opere la dottrina della fede Cattolica. Nel corso della sua vita scrisse numerosissime opere di carattere filosofico, morale e teologico, meritandosi per questo in futuro il titolo di "*Doctor Gratiae*" (dottore della Grazia). Morì nella città di Ippona, assalita dai Vandali, e, dopo travagliate vicende, le sue spoglie vennero portate nella città di Pavia per opera dei Longobardi che volevano dare lustro alla capitale del loro regno.

Così tuttora molti si inginocchiano e pregano sulla sua tomba, tra questi il Papa Benedetto XVI. Il Santo Padre ha però voluto visitare, seppur brevemente, anche le città di Vigevano e Pavia. Nella prima ha celebrato la S. Messa in piazza ducale nel pomeriggio di Sabato 21 Aprile, incontrando poi le varie associazioni di volontariato. Nella serata si è poi trasferito a Pavia, dove ha in primis incontrato le autorità civili e religiose, e poi salutato i giovani, verso cui ha una particolare predilezione, come d'altra parte il suo predecessore.

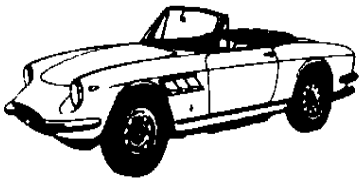
Dopo la notte passata in Arcivescovado, di buon mattino si è recato in visita all'ospedale San Matteo, famoso centro pavese di cure e di ricerca, tra i malati e il personale che in esso vi opera. Particolare importanza è stata data poi alla celebrazione della S. Messa domenicale presso gli orti dell'Almo collegio (universitario) Borromeo, in grado di contenere le oltre 20000 persone accorse per l'occasione. Anche un nutrito gruppo di Besatesi si è recato in quel di Pavia per assistere alla celebrazione Eucaristica; in partenza dalle 7 del mattino ha raggiunto, non senza una piccola camminata, il luogo fissato per la funzione, dove ad accoglierli c'erano già numerosi gruppi di fedeli della città e dei dintorni (l'accesso era possibile solo tramite appositi pass). In un clima sereno e festoso, allietato dai tanti canti religiosi e non, il Santo Padre è stato atteso con grande gioia. La S. Messa si è svolta con grande compostezza e partecipazione, visibile anche in televisione; bella, semplice, ma incisiva è stata l'omelia che il Papa ha tenuto sulle 3 fasi della conversione nella vita di Sant'Agostino.

Con disinvoltura i Besatesi sono stati anche ripresi dalle telecamere, comparendo persino in una fotografia del settimanale cattolico "Famiglia Cristiana", contenti di aver visto e pregato assieme a quell'uomo vestito di bianco!

Nel pomeriggio il pontefice ha fatto tappa tra le vecchie mura dell'Università di Pavia, una delle più antiche e rinomate d'Italia (in cui tra l'altro studiano tanti Besatesi), accolto da studenti (tra i quali il sottoscritto) e professori, che hanno anche la fortuna di stringergli la mano mentre passava salutando festosamente. In questo luogo Benedetto XVI ha sottolineato il valore della cultura, ma soprattutto della centralità della persona umana con le sue relazioni, i suoi progetti, i suoi dubbi e la sua incessante crescita spirituale e morale. Nel tardo pomeriggio il Papa si è inginocchiato sulla tomba del venerato Santo, pregando assieme ai sacerdoti e religiosi della Diocesi di Pavia, ancora una volta sottolineando il valore di questo grande personaggio vissuto ormai più di mille e cinquecento anni or sono, ma sempre capace di affascinare e di parlare all'uomo moderno, pur tra le mille difficoltà del mondo attuale. *A.A.*

CARROZZERIA

ZUCCHI ARRIGO



Via G. Matfeotti, 54 - Tel. 9050121

20080 BESATE (MI)

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:

- € 15,00: uscita su un singolo numero;
- € 60,00: semestrale, 6 (sei) uscite a mesi alterni (esclusi giugno, luglio e agosto);
- € 100,00: annuale, 10 uscite consecutive (esclusi giugno, luglio e agosto).

Telefonare, preferibilmente nelle ore d'ufficio, a Francesco Cajani, al: **3358115052**

Oppure inviare un e-mail a:

fmcajani@alice.it

Besate giovani

AC Besate: ultimissime dal Campionato!

di Marco Gelmini

Ecco gli ultimi risultati del Besate: siamo ormai in dirittura di arrivo, il campionato è stato lungo, faticoso, costellato da parecchie sconfitte e poche soddisfazioni. La Seconda Categoria non ha mostrato il salto di qualità così temuto, se non per 4/5 squadre che comandano il girone, ma ci ha visti impreparati sia nella rosa che nella tecnica. Molte volte la squadra si è trovata spaesata, senza appigli, indecisa in difesa e poco lucida in attacco. Il centrocampo ha chiuso ogni partita senza fiato, svuotato di forze e di idee, preso com'era a distruggere il gioco avversario. Non avevamo le capacità né i giocatori per imporre il nostro gioco, ma ci abbiamo provato: il risultato è stato un gol fatto e tre subiti, di media, a partita. Un disastro.

L'esperienza ci è servita? Certo! Abbiamo capito che per affrontare di nuovo una Seconda Categoria con i limiti delle classi giovani ('84 e '85) servono necessariamente degli ottimi giocatori proprio in quei ruoli, come hanno mostrato le nostre avversarie di volta in volta. Abbiamo capito che per affrontare un campionato così non è più possibile che mezza squadra si presenti al campo dopo aver fatto le 4 di mattina in discoteca: gli altri NON lo fanno. C'è poco da fare. Al 60' di ogni gara, quest'anno, siamo scoppiati. Ogni volta. Ci sarà un motivo? Abbiamo capito che per partecipare ad un Campionato così serve maggior impegno dei dirigenti, tutti, e maggior attenzione verso la Federazione e gli avversari. Serve una campagna acquisti più mirata, attenta, precisa. Servono anche più soldi.

Approfittiamo di tutte queste cose che abbiamo capito e imparato quest'anno, per affrontare la Terza Categoria l'anno prossimo con un altro spirito. Seppur ultimi, retrocedendo, nella prossima annata saremo visti come la squadra "forte" che arriva dalla Seconda. Sfruttiamo questa "superiorità", anche psicologica, per far vedere ai nostri futuri avversari che abbiamo meritato la Seconda due anni fa e che possiamo ritornarci, già da subito. È questo l'obiettivo per l'anno a venire: più concentrazione, più impegno, più vittorie. C'è un nome da difendere, dopo le troppe brutte figure di quest'anno: è l'A.C. Besate!

Grazie a tutti i tifosi, che sconfitta dopo sconfitta non hanno mai mollato e hanno "riempito" lo stadio di Motta, incitando i nostri ragazzi. Le poche vittorie di quest'anno (una su tutte, il Derby con la Mottese!!!) sono dedicate a voi!

Al prossimo campionato!

10ª giornata

TORRE D ISOLA	BORGARELLO	**1 - 1**
CERTOSA	GROPELLO	**2 - 1**
BORNASCO	LOMELLO	**2 - 0**
S.GIORGIO	MEDESE	**2 - 1**
CONFIENZA	MOTTESE	**2 - 3**
GRAVELLONESE	SIZIANO LANTERNA	**1 - 0**
BESATE	**VALLE LOMELLINA**	**0 - 1**
S.GENESIO	VILLANOVA	**4 – 2**

Contro il Valle Lomellina giochiamo una discreta gara, rischiando un paio di volte di andare in gol. Gli avversari sono abbastanza contratti, forse a causa delle prime occasioni a nostro favore all'inizio di gara. Poi sulla distanza si rilassano e iniziano un gioco fatto di molti passaggi, fitto, organizzato. Trovano il gol nel secondo tempo, e il Besate ha l'impegno ma non la fortuna per raggiungere il pari. Una sconfitta che ci può stare, data la posizione del Valle in classifica, ma maturata con qualche rimpianto.

11ª giornata

BORNASCO	**BESATE**	**2 - 0**
BORGARELLO	CERTOSA	**1 - 0**
MEDESE	CONFIENZA	**2 - 1**
GROPELLO	GRAVELLONESE	**2 - 2**
MOTTESE	S.GENESIO	**1 - 2**
SIZIANO LANTERNA	S.GIORGIO	**4 - 3**
VALLE LOMELLINA	TORRE D ISOLA	**1 - 0**
LOMELLO	VILLANOVA	**2 – 0**

A Bornasco giochiamo una gara bruttina, molle e poco convinta. Gli avversari se ne accorgono e ci colpiscono abbastanza in fretta. Sull'1-0 poi, per loro è tutto più facile. Noi sempre a rincorrere, spezzare il loro gioco, tamponare le varie falle sulle fasce. In partite come queste, più di così, oggettivamente, non si può chiedere.

12ª giornata

GRAVELLONESE	BORGARELLO	**3 - 2**
TORRE D ISOLA	BORNASCO	**1 - 1**
S.GIORGIO	GROPELLO	**1 - 0**
BESATE	**LOMELLO**	**2 - 5**
S.GENESIO	MEDESE	**1 - 1**
VILLANOVA	MOTTESE	**1 - 2**
CONFIENZA	SIZIANO LANTERNA	**1 - 3**
CERTOSA	VALLE LOMELLINA	**1 - 1**

Contro il Lomello, tra le prime 5 in classifica, non c'è partita e lo si vede da subito. Molto più veloci di noi sulle fasce, più attenti a centrocampo, veloci nelle ripartenze. Una buona squadra, ben assortita. Il Besate gioca un buon calcio per 35 minuti, poi gli avversari dilagano. Riusciamo ad accorciare sul 2-1, poi ne subiamo ancora 2 e sul 4 a 1 la partita è chiusa. Non sono queste le gare che dovremmo vincere, ma in casa, ancora una volta, non diamo l'impressione di una squadra che ci tiene. Peccato.

13ª giornata

BORNASCO	CERTOSA	**1 - 4**
GROPELLO	CONFIENZA	**3 - 3**
VALLE LOMELLINA	GRAVELLONESE	**2 - 0**
LOMELLO	MOTTESE	**0 - 1**
SIZIANO LANTERNA	S.GENESIO	**3 - 1**
BORGARELLO	S.GIORGIO	**3 - 2**
BESATE	**TORRE D ISOLA**	[illegible]

Il signor Claudio Calegari, diplomato in lingue straniere, ventennale esperienza,

IMPARTISCE LEZIONI E RIPETIZIONI SCOLASTICHE DI FRANCESE E INGLESE PER STUDENTI E ADULTI

Tel.: **3393970437**

MEDESE	VILLANOVA	**0 - 0**

(continua a p. 10)

(continua da p. 9: AC Besate...)

In casa contro il Torre d'Isola giochiamo una discreta gara, ma la differenza di condizione atletica si fa sentire. Segniamo due gol, cosa abbastanza rara, ma ne subiamo tre, in media con quanto avvenuto lungo l'arco del campionato. A fine gara qualche parapiglia e qualche parola di troppo, segno di un nervosismo che in campo si è visto poco. Negli occhi di qualcuno c'era più grinta al fischio finale che in tutti i 90 minuti giocati.

14ª giornata

CERTOSA	**BESATE**	**7 - 0**
CONFIENZA	BORGARELLO	**2 - 1**
GRAVELLONESE	BORNASCO	**2 - 2**
S.GENESIO	GROPELLO	**1 - 2**
MOTTESE	MEDESE	**3 - 5**
VILLANOVA	SIZIANO LANTERNA	**0 - 1**
LOMELLO	TORRE D ISOLA	**2 - 2**
S.GIORGIO	VALLE LOMELLINA	**3 - 1**

Questa gara non si può proprio commentare. La disfatta più pesante che io ricordi… Meglio chiudere il libro, per quest'anno, e pensare ad altro. Molti giocatori sono mesi che già lo fanno. *M.G.*

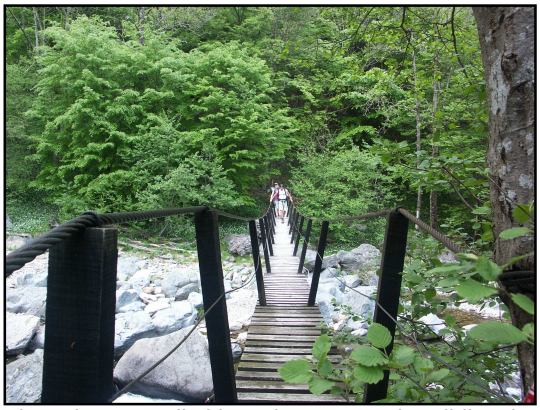
Classifica aggiornata al 30 aprile (manca l'ultima gara, che si giocherà il 6 maggio e di cui vi renderemo conto nel numero di settembre).

	PT	G	VI	NUL	PER	GF	GS	DR
S.GENESIO	65	29	20	5	4	70	37	33
MEDESE	57	29	16	9	4	62	32	30
SIZIANO LANTERNA	56	29	17	5	7	55	38	17
LOMELLO	47	29	14	5	10	59	36	23
S.GIORGIO	47	29	13	8	8	47	29	18
MOTTESE	46	29	13	7	9	52	42	10
GRAVELLO= NESE	42	29	11	9	9	40	40	0
VALLE LO= MELLINA	38	29	11	5	13	32	37	-5
TORRE D'ISOLA	37	29	8	13	8	37	36	1
BORNASCO	36	29	9	9	11	37	49	-12
CERTOSA	35	29	9	8	12	36	36	0
CONFIENZA	34	29	10	4	15	48	62	-14
GROPELLO	30	29	8	6	15	37	58	-21
VILLANOVA	29	29	7	8	14	30	42	-12
BORGARELLO	[illegible]	29	7	8	14	38	54	-16
BESATE	**12**	**29**	**3**	**3**	[illegible]	[illegible]	**81**	**-52**

Una gita… fuori dal mondo!

di Michele Abbiati

Domenica 29 Aprile, con alcuni amici, siamo partiti per una gita in montagna in un luogo molto particolare: la Val Grande. È una valle alpina, situata a nord del lago Maggiore, tra la val d'Ossola e la val Vigezzo e dal 1992 è Parco Nazionale, con al suo interno un'area di riserva integrale, ossia un'area in cui la natura non subisce il minimo intervento dell'uomo. Questa valle è stata sfruttata per secoli per il legname, e vi erano molti insediamenti per l'allevamento di bestiame. Poi, man mano che la vita in pianura o nelle valli vicine diventava meno dura, la Val Grande è andata via via spopolandosi fino ad arrivare ad essere, come è oggi, totalmente disabitata. Non ci sono villaggi, né strade, né elettricità: solo i boschi di faggi che hanno ricoperto totalmente la valle e i torrenti che vi scorrono attraverso. In poche parole la natura è tornata a farla da padrona in questo luogo che è uno tra i più selvaggi che ancora ci sono sulle nostre Alpi. Ci sono soltanto i sentieri e alcune baite sparse qua e là, alcune delle quali sono state ristrutturate, e della cui manutenzione si occupa l'ente Parco Val Grande, per coloro che vogliono fare delle escursioni ed eventualmente fermarsi a pernottare, come noi.



Lasciata l'auto nell'ultimo luogo raggiungibile da una strada, un agriturismo nel comune di Malesco, abbiamo iniziato a camminare e a salire per un'ora e mezza, fino a raggiungere, all'altezza di circa 1800 metri, l'alpe Scaredi, uno dei passi di accesso alla Val Grande. Fin lì c'erano molti escursionisti che approfittavano del giorno di festa per una tranquilla gita a piedi per godersi un bel panorama. Poi, da quando abbiamo iniziato a scendere nei boschi della valle, gli incontri sono diventati molto più scarsi. Dopo altre due ore di cammino tra le faggete piene di alberi secolari abbiamo raggiunto il bivacco "In la Piana", uno dei rifugi ben ristrutturati per il pernottamento, dove si trova anche un presidio della Guardia Forestale.

Tuttavia la nostra meta si trovava ad un'altra ora e mezza di cammino, perciò, dopo una breve sosta per riprendere fiato

(continua a p. 11)

ONORANZE FUNEBRI TACCONI SNC
di Giovanni e Rossana Tacconi

V.le Contessa G. Del Maino, 2 - Motta Visconti (MI)
Tel. 02.90000017 - 02.90000018
Cell. Giovanni 335.8299773
Cod. Fisc. e Part. IVA 05184520962

(continua da p. 10: Una gita... fuori dal mondo!)
e bere un sorso d'acqua, ci siamo rimessi in marcia. Zaino in spalla e via, tra i sentieri coperti di foglie di faggio, attraversando torrenti su ponticelli di fune in stile tibetano, costeggiando cascate stupende siamo arrivati all' Alpe Val Gabbio, dove altri due nostri amici ci aspettavano per cena. Altri cinque giovani accompagnati da un genitore si apprestavano a trascorrere la notte in quel bivacco molto modesto: si tratta di una piccola costruzione di un unico locale, di circa quattro metri per sei, con le mura di pietra e il tetto, sostenuto da travi di legno, costruito a secco, con quelle lastre sottili di pietra che quelli del posto chiamano "piode". Da una parte gli assiti di legno su cui dormire, uno a trenta centimetri d'altezza e l'altro, a cui si accede con una scala a pioli, sulle travi del sottotetto. Dall'altra, addossato ad una parete, un piccolo focolare, dove si accende il fuoco per scaldarsi e per cucinare, accanto al quale sono appesi alcuni attrezzi semi arrugginiti, tra cui una sega e un falcetto per far la legna. Al muro alcune mensole su cui ci sono alcune vecchie pentole ammaccate, qualche posata, e dei barattoli con sale, candele, e altri viveri lasciati lì da altri. Nel centro un piccolo tavolo di legno con due panche e il diario su cui lasciano un segno tutti coloro che passano di là. Per fortuna il tempo era bello e quindi abbiamo cenato insieme fuori, su due grandi tavoli di pietra, costruiti sui resti di una seconda antica costruzione, cucinando la pasta sul focolare esterno e condividendo le provviste che ognuno aveva nello zaino. Mentre stavamo cenando sono arrivati altri due giovani di un paese limitrofo e per quella notte abbiamo sfruttato la massima capienza della baita, dormendo in dodici tra gli zaini appesi e i ghiri che passeggiavano tra i sacchi a pelo in cerca di cibo.

Il giorno seguente tutti gli altri hanno ripreso il cammino mentre noi cinque siamo rimasti lì per tutto il giorno, senza incontrare nessuno, a esplorare i boschi limitrofi per far la legna per il fuoco, a cercare di pescare qualche trota nelle stupende conchette del torrente che scorre in fianco alla baita, unica fonte di acqua per bere, lavarsi e cucinare, a sperimentare come si cucinano le lumache o il risotto con le ortiche… insomma a goderci questa vita un po' fuori dal mondo, senza auto, telefonino, televisione ecc. Per tre giorni gli unici rumori che abbiamo sentito sono stati lo scroscio dell'acqua del torrente, il fruscio delle foglie agitate dal vento, il cinguettio degli uccelli e il crepitio della legna umida sul fuoco. Abbiamo incontrato camosci, ghiri, pecore, persino una vipera. È una sensazione affascinante sentirsi immersi completamente nella natura e isolati da tutto ciò che è la nostra vita quotidiana; certo serve avere un forte spirito d'avventura e di adattamento e una grande passione per la montagna, dal momento che bisogna affrontare lunghe ore di cammino, spesso in salita e su un terreno scosceso, si sopravvive soltanto con quello che si riesce a portate sulle spalle nello zaino, o con quello che si riesce a procacciarsi nel bosco e si è completamente in balia degli elementi atmosferici. Si riesce a capire quanto doveva essere dura, una volta, la vita in questa valle, e perché è stata abbandonata. Tuttavia c'è del bello a trascorrere qualche giorno in queste condizioni estreme, poiché si riscopre l'essenzialità, nel senso che ci si accorge che alcune cose, che ormai riteniamo indispensabili, in realtà non lo sono per niente, e dopo, al ritorno nella "civiltà", si riescono a gustare di più tutte le cose che abbiamo e a cui ormai siamo abituati.

È stata insomma un'esperienza molto bella, che consiglio a tutti quelli che amano la natura, la montagna e l'avventura. Chi volesse saperne di più sulla Val Grande, può visitare il sito www.parcovalgrande.it. *M.A.*

Attualità

L'estate si avvicina ed arriva l'allarme siccità

di Danilo Zucchi

Un recente studio rileva che dallo scorso settembre ad oggi si è registrato in Italia un significativo deficit idrologico stagionale, con valori che vanno indicativamente dal 20% al 50% in meno rispetto alla media del periodo. È particolarmente a rischio il fiume Po, uno dei maggiori fiumi italiani. Preoccupa la scarsa disponibilità d'acqua per il raffreddamento delle centrali termoelettriche poste lungo il corso d'acqua principale ed i relativi affluenti; le analisi condotte a partire dal febbraio scorso annunciano scenari per i quali si rendono necessarie misure di contrasto in grado di ridurre la vulnerabilità del sistema elettrico.

Gli esperti non escludono di dichiarare lo stato di crisi idrico in vista della possibile ulteriore siccità che colpirà il Paese nei prossimi mesi.

Il Dipartimento della Protezione Civile sottolinea che le portate registrate nelle cinque stazioni idriche di riferimento sono ovunque inferiori alle corrispondenti portate del 2003 e del 2006, anni caratterizzati da notevoli crisi idriche, grande caldo e scarsissime precipitazioni.

GRUPPO SAI FONDIARIA divisione SAI

AGENZIA GENERALE DI MOTTA VISCONTI

CONSULENTI E ASSICURATORI

Giuseppe e Marco Gandini

PROFESSIONALITA' E CORTESIA AL VOSTRO SERVIZIO

ORARIO UFFICIO:

lunedì – mercoledì – giovedì – venerdì
09.00-12.30 / 15.00 – 19.00

martedì
10.30-12.30 / 15.00-19.00

sabato
09.30-11.30

MOTTA VISCONTI - Piazzetta Sant'Ambrogio 2
Tel. 02 90009092 Fax. 02 90000930

ROSATE – Via Roma 24 – Tel./Fax. 02 90849613

Dopo un marzo con temperature nella norma, la prima metà del mese di aprile, per quanto concerne le precipitazioni, ha visto l'aggravarsi delle condizioni di deficit idrologico stagionale. I nevai dell'arco alpino sono sottoposti ad una continua fusione per effetto delle alte temperature del mese di aprile. Secondo gli esperti nemmeno piogge intense nei prossimi giorni riuscirebbero a colmare il deficit accumulato da settembre ad oggi perché non sarebbero in grado di ricaricare le falde profonde.

Per discutere del problema siccità, e del collegato rischio black-out, è stato fatto un vertice al quale hanno partecipato i Ministri dello Sviluppo Economico, dell'Ambiente e delle Politiche Agricole; Terna (la società responsabile in Italia della trasmissione e della distribuzione dell'energia elettrica sulla rete ad alta e altissima tensione su tutto il territorio nazionale), le Autorità di Bacino, le Regioni; i tecnici del Coviri (Comitato di vigilanza sull'uso delle risorse idriche) e dell'Anbi (Associazione nazionale bonifiche e irrigazioni). I tecnici intervenuti hanno fatto il punto della situazione studiando anche le previsioni del problema nei prossimi mesi, quelli in cui i consumi saliranno vertiginosamente a causa dei condizionatori, si è previsto che potrebbero mancare 8mila megawatt di elettricità. Se il piano predisposto non dovesse bastare ad evitare rischi, è già previsto anche il distacco dell'energia: iniziando dalle utenze interrompibili per poi arrivare a quelle industriali e infine a quelle domestiche. *D.Z.*

AGRI NEWS

*Da **Vita in campagna** gennaio 2007*

Le più note piante spontanee di stagione: la margherita o pratolina

La margherita è una pianta perenne comunissima e molto conosciuta che presenta grande resistenza al freddo, il che le consente di superare indenne i più intensi geli e ne rende disponibili le foglie per tutto l'inverno e i boccioli fiorali appena spuntano (da gennaio in poi a seconda del clima locale)

La margherita o pratolina appartiene alla famiglia delle Composite o Asteracee, ricca di specie spontanee e coltivate, inclusa la camomilla dai fiori simili a quelli della margherita. La vera margherita è la **Bellis perennis** e di questa parleremo nell'articolo; ma molte altre piante hanno fiori simili e sono spesso chiamate egualmente margherite.

La margherita è originaria dell'Europa, dove cresce dal mare alla montagna, ma ora è diffusa un po' in tutto il mondo. Cresce nei prati e pascoli, anche in luoghi molto frequentati grazie alla sua resistenza al calpestamento. La si trova in tutti i giardini come infestante in quanto riesce a sfuggire alla falciatura del prato e al pascolamento degli animali grazie al portamento prostrato della rosetta di foglie. Il carattere infestante è poi aumentato dalla presenza del rizoma (fusto sotterraneo che la rende perenne e in grado di ricacciare se danneggiata.

Il carattere di pianta perenne e la grande resistenza al freddo consentono alla margherita di superare indenne i più intensi geli e ne rendono disponibili le foglie per tutto l'inverno e i fiori appena spuntano (da gennaio in poi a seconda del clima locale e dell'andamento stagionale).

LE PARTI CHE SI RACCOLGONO E L'USO

Le foglie

Quando sono ancora tenere, preferibilmente prima della fioritura, le foglie si possono consumare sia crude che cotte. Sono disponibili tutto l'inverno, anzi tutto l'anno, ma d'inverno sono più utili perché non si trovano molte altre verdure, mentre nelle altre stagioni si trova di meglio.

È difficile riconoscere le foglie di margherita prima della fioritura, quindi alla comparsa dei primi fiori osservate bene le foglie, in modo da poterle raccogliere con certezza dalle vicine piante non fiorite.

I fiori

I fiori ancora chiusi o i petali dei fiori aperti possono essere impiegati in vario modo, mentre la parte centrale gialla dei fiori aperti è troppo fibrosa e insipida per essere utile in cucina.

L'IMPIEGO IN CUCINA

Le **foglie tenere** della margherita, meglio se raccolte prima della fioritura, sono un po' acri, ma nutrienti e saporite, oltre ad avere buone proprietà medicinali. Ricordate di pulirle con attenzione essendo le piante schiacciate a terra e quindi facilmente sporche. Si possono consumare in insalata, meglio se in miscela con specie più dolci o comunque diverse. Le stesse insalate si possono poi decorare con i boccioli interi,se ancora giovani e chiusi, o con i petali delle stesse margherite.

Gli stessi ingredienti (**foglie, boccioli e petali**) possono essere aggiunti, crudi, nel panino durante il pic-nic. Cotti con altre verdure e conditi, invece, possono essere consumati tal quali come contorno oppure nella frittata, nel sugo per la pasta o nel risotto, ma anche nella minestra, triturati o frullati. Ricordiamo che sapori troppo forti possono essere neutralizzati con formaggi e latticini (per esempio la panna o lo yogurt) o ripassando la verdura in padella con cipolle dolci e aglio e condendo con aceto o limone, oltre che un buon olio d'oliva extravergine.

I **boccioli chiusi** possono essere preparati sott'aceto come i capperi, procedendo come esposto di seguito.

Raccogliete i boccioli ancora chiusi e puliteli senza bagnarli. Metteteli in vasi di vetro alternati a strati di sale, cominciando e finendo con uno strato di sale. Dopo 1-3 giorni, recuperateli e metteteli in un vaso senza comprimerli e coprite d'aceto. Se l'aceto è molto e i boccioli sono pochi non serve cambiare l'aceto. Se i boccioli sono molti l'aceto può venir diluito troppo dall'acqua emessa dai boccioli stessi. In questo caso, dopo 1-2 giorni, scolate l'aceto e sostituitelo con aceto fresco. Aggiungete all'ultimo aceto semi di finocchio e/o origano, aglio, peperoncino, bucce d'arancia o qualche altra spezia di vostro gradimento.

Con i boccioli si possono anche fare delle frittelle.

I **fiori aperti**, invece, non sono adatti interi al consumo alimentare, ma possono essere utili per decorare le pietanze. Per questo utilizzo si prestano bene anche le margherite coltivate, a patto che non siano state trattate con sostanze tossiche.

(continua a p. 13)

CERAMICHE
GUGLIELMETTI F.lli
di Romualdo ed Enzo Guglielmetti snc
PAVIMENTI ● RIVESTIMENTI ● PIETRE
CAMINETTI ● ARREDOBAGNO ● SANITARI

Esposizione e deposito: Besate (MI)
Via Papa Giovanni XXIII, 5
Tel. 02 90098088

(continua da p. 12: Le più note piante spontanee...)

LA CONSERVAZIONE

Foglie e fiori di margherita si possono essiccare, ma più per farne infusi e decotti per uso medicinale che per esigenze di cucina.

La verdura cotta si può congelare, ma ci sono specie più idonee.

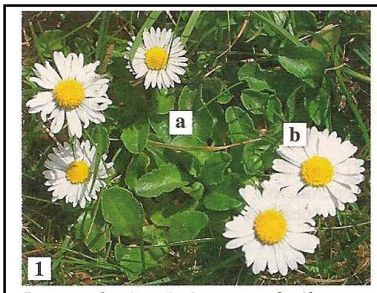
LE PROPRIETÀ NUTRITIVE E MEDICINALI

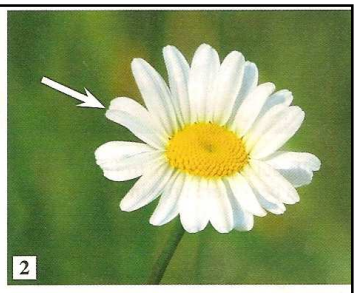
Foglie e fiori di margherita sono diuretici, tonici, depurativi e disintossicanti. Inoltre sono antiflogistici ed espettoranti, risultando utili nelle infiammazioni e irritazioni delle vie respiratorie (per esempio mal di gola e bronchiti) e per le palpebre arrossate.

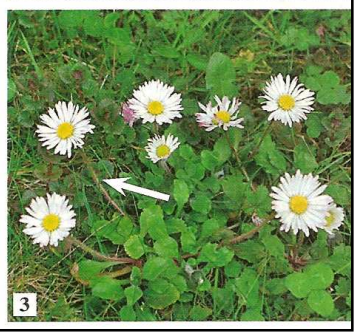
Foglie e fiori sono anche ipotensivi (abbassano la pressione) e vulnerari (favoriscono la cicatrizzazione delle ferite). Sono usati in maschere per il viso per schiarire la pelle e decongestionare il viso attorno agli occhi.

Viste le proprietà almeno in parte simili a quelle del tarassaco e della cicoria, spesso si usano le droghe insieme.

Da ultimo ricordiamo che un olio cosmetico ottenuto dalla macerazione della margherita in olio, preferibilmente di mandorle, serve a rassodare la pelle del seno. Adolfo Rosati







La margherita si riconosce facilmente per la rosetta basale di foglie schiacciata a terra. **1-***Le* ***foglie*** **(a)** *sono normalmente lunghe 4-6 cm, pelosette da giovani, poi glabre (prive di peluria), di forma spatolata; il margine fogliare può essere liscio o dentato; i* ***fiori*** **(b)**, *che in realtà sono infiorescenze, sono larghi 2-3 cm, di colore giallo oro al centro, mentre i petali (che in realtà sono* ***fiori ligulati*****-2)** *sono bianchi, spesso rossi o rosa nella parte terminale.* **3-***Ogni singolo fiore è sorretto dal suo* ***stelo****, alto 3-10 cm, che non va confuso con il fusto della pianta (che, come detto, è assente)*

Alcuni cenni di storia e folklore

La margherita è apprezzata sin dall'antichità per la bellezza dei suoi fiori che annunciano la primavera, tanto che nella mitologia nordica questo fiore è sacro a Ostara, dea della primavera. Ma la margherita era nota anche per le sue presunte proprietà di far prevedere il futuro, e da questo probabilmente deriva il <<m'ama, non m'ama>> che tutti conosciamo: si strappano uno a uno i petali per terminare con <<m'ama>> o con <<non m'ama>> scoprendo così la propria sorte amorosa.

In Scozia si chiama "bairwort", erba dei bimbi, in quanto questi ne fanno ghirlande per gioco, mentre in Germania è detta "Marienblümchen", cioè fiorellino di Maria: secondo una leggenda, infatti, il sangue di Maria, puntasi mentre cuciva, diede colore alle margherite.

Nel XVI secolo veniva già citata per le proprietà medicinali, mentre al tempo di Shakespeare (1564-1616) si conoscevano già varietà di margherita coltivate per i loro fiori più grandi e colorati, come la varietà "Prolifera" ancora adesso coltivata insieme a molte altre. Altri poeti l'hanno apprezzata, tra i quali Giacomo Leopardi (1798-1837) che vi dedicò un intero poemetto: <<È il verno, e tutti i fiori arse la brina nei prati e tutte strinò l'erbe il gelo: ma te vedo fiorir, primaverina...>>.

Importata come ornamentale nelle Americhe, si è diffusa rapidamente come infestante. E proprio in America Jean Kerr, lungi dal sapere che le margherite sono commestibili, scrisse negli anni Cinquanta del secolo scorso il famoso libro "Please don't eat the daisies" (Per favore non mangiate le margherite), dal quale fu poi tratto il famoso e omonimo film del 1960 con Doris Day.

Le curiosità

Il nome scientifico della margherita (Bellis) deriverebbe dal latino "bellus", con ovvio riferimento al carattere decorativo e attraente dei fiori. Secondo altri, però, potrebbe derivare da "bellum", cioè guerra, perché le foglie si usavano per favorire la cicatrizzazione delle ferite.

Il nome inglese della margherita è "daisy" che deriverebbe da "day's eye", cioè occhio del giorno: le margherite infatti si aprono di primo mattino e si chiudono la sera, restando chiuse di notte.

La pizza "margherita", seppure rossa e bianca come i petali delle margherite, non deve il suo nome a questo fiore, ma alla regina Margherita (1851-1926), moglie di Umberto I. Alla regina piacque particolarmente la pizza al pomodoro, mozzarella e basilico che, in suo onore, fu poi chiamata dal suo inventore, don Raffaele Esposito, pizza "margherita".

Attenzione

Le margherite si confondono con altre specie che però in genere hanno fusti con foglie (la margherita non ha fusti, solo steli fiorali senza foglie). Una eventuale confusione non è comunque pericolosa, essendo molte di queste altre specie commestibili o, almeno, non tossiche.

Alcune persone possono essere allergiche al polline in generale o a quello delle margherite in particolare. In tal caso occorre evitare i fiori.

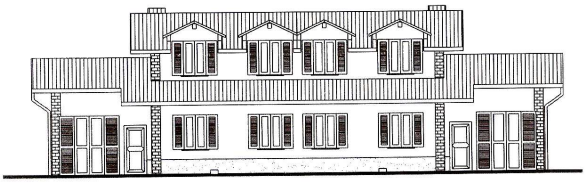
Raccogliete foglie e fiori in prati puliti e non inquinati e lavateli comunque bene.

BESATE in costruzione VILLE BIFAMILIARI

PIANO SEMINTERRATO: ampio box e cantina
PIANO RIALZATO: Soggiorno, cucina, due camere e bagno
PIANO SOTTOTETTO: lavanderia e locale hobby
GIARDINO DI PROPRIETÀ SU TRE LATI

PER INFORMAZIONI:

EUROIMMOBILIARE SRL - 029465129



BAR RUSMINI

di Rusmini Andrea s.a.s.

Via B. Pisani,11

20080 BESATE (MI)

Tel. 02/90098092

Elettrogiornale

Breve cronistoria delle comunicazioni a distanza

di Carlo Rolandi

Dal tam-tam al laser

Le comunicazioni a distanza, trasmissione e ricezione di messaggi (dati, informazioni, idee) veicolati da mezzi ottici, acustici, elettrici, elettronici o informatici, negli ultimi 150 anni, e più particolarmente negli ultimi due decenni, sono diventate caratteristiche sempre più importanti della nostra società, agevolando il commercio e, in generale, i rapporti all'interno di una nazione o tra le nazioni.

PRIME FORME DI COMUNICAZIONE A DISTANZA. Già i popoli antichi sentivano l'esigenza di metodi rapidi di comunicazione a distanza: i messaggi potevano essere trasmessi con suoni a percussione (il tam-tam dei tamburi della foresta), fuochi, segnali di fumo e suoni di corno o di tromba. Nel tempo, trombe e tamburi avrebbero svolto un ruolo importante nelle comunicazioni militari. Nel Medioevo, per trasmettere messaggi, si faceva spesso ricorso ai piccioni viaggiatori. Verso il 1790 Claude Chappe, uno scienziato francese, ideò un sistema semaforico a palette tramite il quale era possibile trasmettere messaggi a molti chilometri di distanza. Questo ingegnoso sistema, che si basava sull'uso di telescopi e specchi riflettenti, era tuttavia piuttosto lento, perché ogni segnale doveva essere azionato manualmente e inoltre ripetuto per conferma da chi lo aveva ricevuto.

SERVIZI POSTALI. Tra i molti servizi di comunicazione dell'antichità, il migliore era il sistema di posta dell'impero persiano, a cui si ispirarono anche i romani. Il sistema si basava su staffette di messi a cavallo, i cui punti intermedi erano costituiti dalle stazioni di posta. Inizialmente i servizi postali dell'Europa medievale erano quasi tutti privati, ma dopo il Rinascimento si ebbe un progressivo sviluppo dei sistemi postali pubblici, a scapito di quelli privati che entro la fine del XVII o l'inizio del XVIII secolo erano ormai quasi completamente scomparsi.

TELEGRAFO. Nel XVIII secolo, quando si raggiunse una discreta comprensione del fenomeno dell'elettricità, gli inventori cominciarono a ricercare un metodo per trasmettere rapidamente messaggi a distanza per mezzo di segnali elettrici. Il primo telegrafo, tuttavia, fu realizzato solo nel XIX secolo; due invenzioni basate su principi diversi furono annunciate nello stesso anno, il 1837: una, in Gran Bretagna, da Charles Wheatstone e William F. Cooke, l'altra, negli Stati Uniti, da Samuel F.B. Morse, il quale ideò anche il codice Morse, un sistema di punti e linee che fu universalmente adottato per il nuovo strumento. In seguito, nel 1874, Thomas Edison mise a punto un telegrafo con il quale si potevano trasmettere simultaneamente due messaggi in ciascuno dei due sensi.

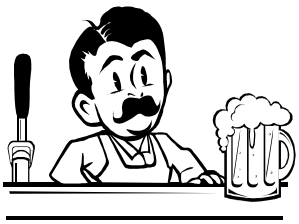
TELEFONO. Anche se la telegrafia rappresentò un grande progresso nelle comunicazioni rapide a distanza, i primi telegrafi potevano trasmettere i messaggi solo lettera per lettera. Gli studi si concentrarono allora sulla ricerca di un mezzo di comunicazione vocale che sfruttasse l'elettricità. I primi dispositivi progettati a questo scopo erano in grado di trasmettere vibrazioni sonore, ma non parole. Il primo telefono elettrico nel senso moderno della parola, inventato dall'italiano Antonio Meucci, venne brevettato nel 1876 dall'inventore statunitense Alexander Graham Bell. Nello stesso periodo, Thomas Edison mise a punto il metodo per registrare e riprodurre le onde sonore, aprendo la strada all'invenzione del giradischi. Solo recentemente gli Stati Uniti hanno riconosciuto la paternità dell´invenzione del telefono ad Antonio Meucci.

RADIO. I primi sistemi telegrafici e telefonici dipendevano dalla presenza fisica di fili per la trasmissione dei messaggi, ma le successive scoperte scientifiche mostrarono altre possibilità. La teoria della natura elettromagnetica della luce, esposta nel 1873 dal fisico britannico James Clerk Maxwell, trovò conferma nello studio del fisico tedesco Heinrich Rudolf Hertz; questi, nel 1887, scoprì le onde elettromagnetiche, ponendo così le basi teoriche della telegrafia senza fili. Nel 1896 Guglielmo Marconi trasmise un segnale radio da Penarth a Weston-super-Mare, in Inghilterra. La valvola termoionica a due elementi fu inventata dal fisico britannico John Ambrose Fleming nel 1904, mentre alcuni anni dopo l'inventore statunitense Lee De Forest realizzò una valvola termoionica a tre elementi, che costituì la base per molti dispositivi elettronici. Nel 1920 diverse stazioni radio avevano già cominciato a operare in alcuni paesi.

COMUNICAZIONE DELLE IMMAGINI. Gli antichi manoscritti erano decorati con elaborate miniature; verso la fine del XV secolo si iniziò a usare per i libri stampati illustrazioni incise su legno, mentre alla fine del XVIII secolo fu inventata la litografia, che permise la riproduzione su larga scala delle opere d'arte. Nel 1826, usando lastre di metallo rese sensibili alla luce ed esponendole per molte ore, il francese Joseph-Nicéphore Niépce realizzò le prime fotografie. Basandosi sul lavoro di Niépce, il pittore e inventore francese Louis-Jacques Daguerre mise a punto un procedimento di sviluppo chimico che permise di ridurre notevolmente il tempo di esposizione; le fotografie realizzate in questo modo presero il nome di dagherrotipi. Nel corso del XIX secolo furono ideati vari metodi per dare alla fotografia l'illusione del movimento. Nel 1891 Thomas Edison brevettò il cinetoscopio, una macchina per proiettare immagini in movimento, mentre nel 1895 il chimico e industriale francese Louis-Jean Lumière con il fratello Auguste-Marie, anch'egli chimico, presentò e brevettò il cinematografo. Verso la fine degli anni Venti vennero proiettati i primi film dotati di sonoro.

TELEVISIONE. Il sistema di trasmissione delle immagini in movimento ha molte radici. Nel 1884 il tedesco Paul Gottlieb Nipkow inventò un disco analizzatore, e nel 1923 l'ingegnere elettronico russo-statunitense Vladimir Zworykin inventò l'iconoscopio e il cinescopio, rispettivamente per la trasmissione e per la ricezione delle immagini a distanza, segnando una tappa fondamentale nello sviluppo della televisione. Nel 1926 John Logie Baird

(continua a p. 15)



BAR CHARLEY'S

BIRRERIA

di Matteo Cipolat-Mis & C.

Tabaccheria, Ricevitoria Lotto n. 2540

Superenalotto, Totip, Tris

Totocalcio n. 85,Valori bollati, Bolli auto

Via B. Pisani n. 6 – Besate(MI) Tel. 02/90098108

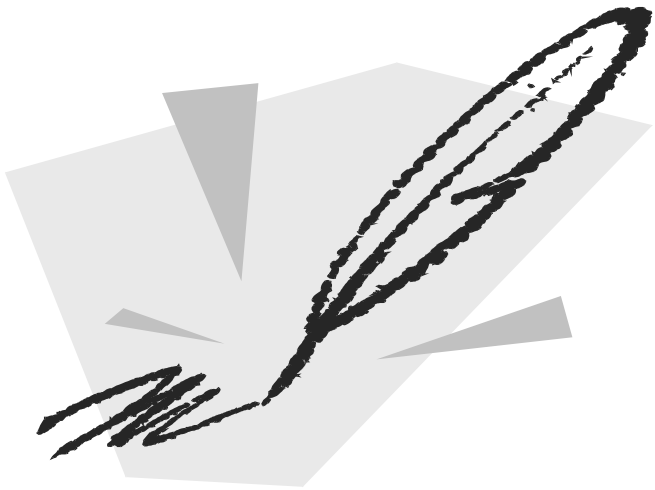
(continua da p. 14: Breve storia...)

realizzò la prima trasmissione elettrica di immagini in movimento. La nuova tecnologia fu poi ulteriormente messa a punto negli Stati Uniti, in Gran Bretagna e in Germania. Il primo sistema televisivo pubblico del mondo fu inaugurato nel 1937 in Gran Bretagna. La televisione ha oggi raggiunto una dimensione mondiale; inoltre, i satelliti per telecomunicazioni hanno reso possibile la trasmissione di programmi in diretta da un continente all'altro.

COMPUTER. Uno dei maggiori progressi nel campo delle comunicazioni fu l'avvento del computer, a partire dagli anni Quaranta. Oggi i computer vengono usati quasi ovunque: nelle industrie, negli ospedali, nelle scuole, nei trasporti e nelle abitazioni private. Le reti informatiche forniscono a chiunque disponga di un personal computer un tramite per l'acquisizione e la trasmissione rapida di grandi quantità di dati. La posta elettronica (E-mail), cioè l'invio di messaggi da un computer all'altro, costituisce attualmente il mezzo di comunicazione scritta più rapido, economico ed efficiente.

TECNOLOGIA LASER. Lo sviluppo di una tecnologia laser appropriata rappresenta un elemento importante per le future tecniche di comunicazione. La radiazione coerente di frequenza ottica ottenibile per mezzo di un laser, infatti, può trasmettere un numero di messaggi nettamente maggiore rispetto a quello raggiungibile nello stesso tempo mediante un sistema telefonico ordinario. Attualmente sono già operative molte reti di comunicazione in fibra ottica, prevalentemente alimentate da laser. Raggi laser possono inoltre essere usati in modo efficiente per le trasmissioni tra satelliti per telecomunicazioni. *C.R.*

Arte a Besate



Pensieri in libertà

di Anonimo Besatese

La luna

Quando nella notte domina le tenebre, aspetta il mattino per salutare le stelle. È venuta tra la luce e le tenebre, andandosene tra le tenebre e la luce.

Notturno

Questa notte, non dormendo, pensai di contare le stelle: venne il mattino senza risultato. Domani dirò agli amici: guardate il mare e non pensate di poterlo vuotare.

L'ombra

Quanto è bella e fresca l'ombra della mia pianta: ma è solo per il viandante e non per se stessa; come i suoi frutti sono per chi li raccoglie.

La rosa

Che colpa ha la rosa se sul gambo ha molte spine? Lascia a me le spine o mia diletta, tu raccogli solo il fiore!!!

La cicogna

Tu grande uccello bianco e nero alato, dimmi: come posso unire a te i miei sogni? E ancora: quanti incantesimi e lontananze attraversi nei cieli azzurri? Dimmi, ma non puoi!

È sera

Sera, le gioie del giorno si sono spente, consegnate alle pagine della notte, con essa sorridono le stelle. La quiete si trascina lenta fino all'arrivo di nuova gioia con la prossima aurora.

Il gelsomino

Lo sbocciare del gelsomino, la sensazione invisibile che l'occhio non può percepire, solo il messaggio di nuova primavera te lo presenta in tutto il suo candore.

L'altalena

di Amalia Nidasio

Mi viene in mente un fatto successo tanti e tanti anni fa, quando qui allo Zerbo, d'estate, c'era la colonia elioterapica. Ci venivano tutti i bambini e i ragazzi del paese. C'erano diversi giochi: corde per saltare, cerchi da rincorrere, palle, birilli; ma quello che più mi attirava era la **scocca** (cioè l'altalena). Io non facevo parte della colonia ma quando tutti andavano al Ticino per il bagno, io non resistevo e salivo sulla scocca.

Un giorno vennero le Autorità a fare visita e, tra personaggi illustri e ragazzi, c'era un gran trambusto. Io ebbi il compito di custodire il mio fratellino, ma vedendo la scocca libera non resistetti e ci salii sopra dopo aver fatto sedere il bambino lontano e raccomandandogli di stare fermo là seduto. Figuriamoci se un bambino così piccolo poteva capire. Io volavo sull'altalena quando lui attraversò la mia traiettoria. Lo colpii con l'asse del sedile sulla testa e lui cadde che sembrava morto. Io, terrorizzata, non potendomi fermare, saltai giù e oltre alle abrasioni mi strappai l'unghia di un piede. Al momento non sentii alcun male. Presi il piccolo, ma già lui urlava e accorse la mamma che lo mise nella culla con acqua e aceto sulla testa. Aveva una gran bozza viola e gonfia ma per miracolo non avevo preso la tempia, l'avrei ucciso.

Tutti erano attorno al bambino, fra le Autorità c'era anche il medico, il dottor Braga, che lo visitò e rassicurò tutti. Nessuno si curò di me, che in disparte piangevo per il male e perché mi sentivo tanto, tanto in colpa.

L'unghia ricrebbe, tutta storta e malfatta, e ce l'ho ancora così, a ricordo di quel fatto increscioso avvenuto quando avevo circa sei anni. *A.N.* **maggio 2006**

ACCONCIATURE MASCHILI

Davide

Via Matteotti, 7
20080 BESATE (MI)

Tel. 02 - 90098013

Shoah

di Rosanna Scarlatini Gandini

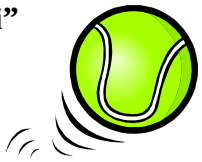
Realtà che mai si può scordare
per chi c'era…
per chi è riuscito dall'inferno ritornare…
ma sono poche le persone che ancora
possono con i loro racconti testimoniare
e nell'onor del vero
possono gridare al mondo intero… IO C'ERO!!!
Sessant'anni… cento, o mille anni
mai si deve scordare
quello che l'uomo riesce a fare
quando da Dio si lascia abbandonare...
Genocidio di una intera popolazione
sterminio in massa
per togliere la radice della razza…
inverosimili crudeltà che neppure la più fervida fantasia
può inventare, può immaginare…
Eppure… proprio la fantasia li aiutava a vivere
ora dopo ora, giorno dopo giorno
nonostante la morte camminasse loro attorno…
Migliaia, milioni di uomini donne e bambini
che all'improvviso si trovano condotti nell'inferno di quella vita
con la paura che assale, che paralizza, non fa reagire
non fa respirare e come automi nemmeno si accorgono
che l'istinto li spinge ancora contro la volontà a camminare…
Shoah… cinque lettere… dietro alle quali si nasconde
la più brutale e vergognosa azione morale e materiale dell'essere umano
dove non esiste ragione, decisione o potere
di strappare e denudare oltre al corpo, anche l'anima
perché solo il nulla potesse testimoniare…
Atroce realtà di anime… che in massa ritornano per farci ricordare
e lanciano il loro grido muto eppure assordante:
"mai più… mai più… possa succedere di dimenticare
che tutti quanti siamo figli di DIO!!!" *R.S.G.* **1 febbraio 2005**

Il CENTRO SPORTIVO POLIFUNZIONALE
di Besate offre:

SALA BILIARDO AMERICANO
CAFFETTERIA – APERITIVI –
PANINI ALLA PIASTRA

Sala per feste di compleanno

Campo di calcio a 6 in erba – illuminato
Campo di calcio a 5 "copri/scopri"
Campo da tennis sintetico
Scuola tennis ragazzi
Corsi tennis adulti



Besate – Via Ada Negri

Informazioni e prenotazioni:
c/o BAR oppure:

02-90098242

Estremo.

di Francesca Bonetti

Non resta forse un ultimo passo,
prima di lasciare queste case perse
in una distesa d'erba rasa.

Restano le tappe di un cammino,
che appare un desiderio di riscatto,
lontano da gesti estremi di coraggio.

La sera fa scuro il selciato,
gli alberi si dissolvono nella notte,
le case si disperdono nell'aria.

È difficile ricordare
l'esatto rumore dell'acqua
che scorre a piccoli rivoli.

Il silenzio avrà l'ultima parola.

Il ricordo si dipana nella quiete
di voci acquisite nel tempo
e crea un solido rifugio.

Silenzio.

Anche il fruscio della carta
racconta la sua storia,
il suo assedio nero su bianco,

scioglie le asperità del presente
contro le difficoltà che incombono
sul nostro cammino.

Un batter di ciglia durerà finché vorremo
a vincere il carico di solitudine,
che porta in sé l'ignoto.

C'è un mondo di cui reggere le sorti,
un tempo da legare in vissuti,
un'ombra familiare da stendere

sugli eventi quotidiani,
per riscoprire la vita
in un unico flusso di pace. *F.B.*

Ognuno vede quello che tu appari. Pochi vedono quello che tu sei.

Niccolò Macchiavelli

L'uomo troppo sicuro di sé non sempre è uno stupido, ma spesso lo è.

Gustave Flaubert

Ci preoccupiamo talmente di apparire che alla fine non sappiamo più chi siamo.

Andrè Gide

PANETTERIA
di Lazzari Giuseppina

Via Matteotti, 10
20080 BESATE (MI)
Tel. 02 90504000

Alimentari e frutta

Storie della Folgore

Iniziamo da questo numero la pubblicazione di alcuni scritti del nostro Renato Migliavacca sulla gloriosa Folgore, nella quale egli militò da giovanissimo tenentino (oggi è capitano), facendosi anche onore nella battaglia di El Alamein.

Uno stratagemma stile Folgore

di Renato Migliavacca

All'inizio della battaglia di El Alamein, scatenatasi un paio d'ore dopo il tramonto del 23 ottobre 1942, l'estremità meridionale dello schieramento italo-tedesco era presidiata dal 5° ba ttaglione Folgore fiancheggiato alla sua destra (sud) dalle prime balze della Grande Depressione di El Qattara: rilievi che dopo poco più di un chilometro si addolcivano in un pendio percorribile anche da parte di mezzi motorizzati. Tale pendio, ampio alcune centinaia di metri, dava accesso, superiormente, a una più vasta zona di terreno priva di ostacoli, la piana di Naqb Rala, sul cui margine retrostante (nord) erano postati i cannoni da 47/32 della 4ª batteria del 185° Artiglieria Folgore. Il tratto di ciglione che delimitava la piana a sud non era presidiato a causa dell'esiguità delle forze presenti nell'intero settore (circa 400 uomini) e per ovviare a tale pericolosa lacuna il comandante di battaglione, tenente colonnello Giuseppe Izzo, aveva tratto un plotone da ciascuna delle sue tre compagnie (13ª,14ª,15ª) per formare un Gruppo di rincalzo da impiegare in caso di un attacco da sud: una misura disperata perché, come ha scritto in proposito il generale Enrico Frattini, comandante della Folgore:

In caso di scontro i suoi tre smilzi plotoncini si sarebbero trovati di fronte a molte centinaia di avversari. Ma Izzo aveva obiettato che non disponeva di altre forze concludendo con parole che mi avevano molto colpito: "E poi i numeri contano solo fino a un certo punto. Cinquanta uomini possono fare la storia".

Poiché il plotone della 13ª compagnia era impegnato nel suo turno di guardia sul margine sud della piana, presso il Comando di battaglione c'erano solo quelli della 14ª e 15ª ai quali si aggiunsero ben presto, inaspettati quanto preziosi rinforzi: il sottotenente Raul Di Gennaro, con il suo plotone di minatori-artieri, e un gruppo di artiglieri della 4ª batteria con gli ultimi due ufficiali rimasti al reparto: il sottotenente Tullio Abelli, comandante, e il suo collega, sottotenente Renato Migliavacca. La forza presente ascese così a un'ottantina di uomini; poi, mentre il tiro avversario, misto a un gran numero di granate fumogene, si faceva sempre più violento, giunse sul posto il capitano Francesco Zingales, comandante di tutti i controcarro del settore, assai compiaciuto di vedere come fra coloro che si erano offerti volontari ci fossero anche non pochi artiglieri.

La mobilitazione degli addetti ai cannoni era stata piuttosto burrascosa perché, galvanizzati dalla prospettiva di potersela vedere faccia a faccia con gli avversari – il che agli artiglieri è solitamente precluso - quasi tutti avevano reclamato il diritto di andare all'assalto insieme ai ragazzi degli altri reparti. Gli ufficiali erano d'accordo; bisognava però non pregiudicare l'efficienza dei pezzi sicché Abelli, consultatosi con Migliavacca, decise che in ogni postazione i capisquadra dovessero disporre di non meno di cinque serventi e per tagliar corto ai malumori e alle proteste degli esclusi incaricò il collega di imporsi andando poi a controllare di persona che la disposizione fosse rigorosamente rispettata.

Frattanto, dalla collina isolata di Qaret el Himeimat, fuori dalle linee un paio di chilometri, il tenente Marangoni, che con la sua 14ª compagnia presidiava l'altura, comunicò che una considerevole forza motorizzata gli stava sfilando di fianco diretta a nord, verso Naqb Rala. Izzo mise subito in allarme il rincalzo e lo dispose in senso operativo suddividendolo in due gruppi: uno, di cui avrebbe assunto il comando egli stesso, formato dagli artieri e dal plotone della 14ª compagnia, l'altro, affidato al capitano Zingales, composto dal plotone della 15ª compagnia e dagli artiglieri. Durante questa operazione, emergendo dalla spessa foschia prodotta dai fumogeni comparve, proveniente proprio da sud, un mezzo che produceva rumore di cingoli. Puntava diritto sul pezzo da 47 affidato al caporalmaggiore Luigi Mozzato il quale, non appena lo ebbe bene a tiro, gli sparò un colpo, bloccandolo. Come si poté accertare subito dopo, non si trattava che del cingolato di punta dei veicoli di una batteria tedesca da 88 postata presso l'estremità di sud-est del ciglione la quale si allontanava in tutta fretta e senza avvertire nessuno: una cosa davvero inaudita al cui proposito però non ci fu tempo per recriminare perché ben presto, poco dopo le 2,30 (del 24 ottobre), ebbe inizio l'atteso attacco avversario. *R.M.*

(continua nel prossimo numero)

Da Francesca
Follie di Moda
Abbigliamento - Calzature - Intimo
Via 4 Novembre 8, - 20080 Besate (Mi)
Tel. 02-90.50.297

ATEMA Studio
di **Beghi Cesarino**
via IV Novembre, 35
20080 **Besate**
Tel.: 02.90098128
cell. 338.8114785
E-mail: atemastudio@alice.it
fotografia cartoleria giocattoli bigiotteria
servizi fotografici in genere

Biblioteca

Pinu dalla biblioteca

di Pinuccia Rognone

Mi dicono "dalla regia" che questo sarà l'ultimo numero prima delle vacanze e mi prende l'ansia: accipicchia come vola il tempo! Ci sono in ballo ancora cose da fare, da dire e settembre pare ancora lontano…. Così mi sembra doveroso fare il punto della situazione.

Dal dicembre scorso siamo una delle oltre 50 biblioteche della **Fondazione per leggere**, con un unico catalogo accessibile a tutti sul web, con l'opportunità, per gli utenti iscritti, di interagire, cioè di fare ricerche, prenotazioni e di avere un buon numero di informazioni… tutto ciò con l'iscrizione che da sempre è gratuita.

Mi ritengo alquanto soddisfatta del numero di iscritti, che va aumentando, della partecipazione e dell'interesse che i bimbi dimostrano per la lettura, il libro, la frequentazione della biblioteca - ottime cose che vanno incentivate e assecondate. In questo anno scolastico c'è stata una collaborazione ben articolata con le scuole, sia quella dell'infanzia, che la primaria, e un interesse rinnovato con la secondaria.

La biblioteca mantiene i suoi orari anche nel periodo estivo, salvo la chiusura per ferie (le due prime settimane di luglio e le due centrali di agosto). Continuiamo ad avere a disposizione del lettore novità e classici, film e altro. Ci sono in ballo novità più o meno imminenti che saprete venendo in biblioteca. Ricordo ancora che se fate un giro in biblioteca troverete sempre avvisi e depliant e giornali sugli eventi culturali e di svago di una zona ormai molto allargata, essendo appunto in contatto con l'interprestito in tante biblioteche….E poi c'è la Pinu che vi accoglie sempre con piacere… a vostra disposizione.

Per attendere l'estate in allegria… (da "Ambasciator non porta pena" di Stefano e Gualtiero Bordiglioni - Einaudi - delizioso libricino di proverbi rivisitati):

Una mela al giorno

Una mela al giorno
toglie il medico di torno,
specie se hai
braccio potente,
mela pesante
e buona mira:
i medici son gente
prudente
e stanno ben lontani
dalle mele
e da chi le tira

Prima il dovere

Prima il dovere
E poi il piacere,
il piacere di sentire
il grammofono suonare;
il piacere di cantare
e anche quello di stonare;
il piacere di uscire
e andare a zonzo per il viale;
il piacere di nuotare
in piscina oppure al mare;
il piacere di sognare
di esser falco e di volare.

Il piacere di giocare
Con gli amici
e il dovere,
per un poco,
trascurare.

Ciao. Pinu. *P.R.*

Zizzo Giuseppe

Manutenzioni e ristrutturazioni edili

P.le Ospedale Maggiore, 23
20081 Fraz. Fallavecchia - Morimondo (MI)
p.iva 03887900961 - cell. 339 6708137

"DESIDERI"
DI PAGANI MARIA GRAZIA

INTIMO E CONFEZIONI

Via De Capitani, 12
20080 BESATE (MI)

MACELLERIA - SALUMERIA

Volpi Luca

Via Giacomo Matteotti, 2
20080 BESATE (MI)
Tel.: 02/9050328

SI EFFETTUANO SERVIZI PER RISTORANTI

Biblioteca scolastica/sezione genitori

La rivoluzione dei piccoli passi

di Francesca Bonetti

Partiamo da un'affermazione cara a Francoise Doltò , la più nota ed amata psicoanalista francese, *la rivoluzione dei piccoli passi* per richiamare l'attenzione ancora una volta sulla necessità di costruire con pazienza la *relazione educativa tra genitori e figli.* Occorre essere consapevoli del fatto che non ci sono momenti insignificanti in essa perciò ogni intervento merita *attenzione ed autocritica, soprattutto modificando gli stili di vita familiari già consolidati* quando è necessario.

Ci insegna la Doltò che i figli sono diversi dagli adulti perché *creature in divenire* che, per crescere, devono affrontare prove difficili e rischiose e in condizioni normali sono perfettamente attrezzati per farlo. Tuttavia è necessario *dar loro fiducia non soffocandoli con attenzioni superflue, interventi inutili e moralismi colpevolizzanti perché la vita stessa è una grande educatrice.* Quindi è bene dare il giusto valore alle esperienze più importanti, quelle che mettono in crisi gli equilibri precedenti, ma che permettono di andare avanti, di procedere verso l'autonomia, senza dimenticare che occorre sostenerli con *fermezza, disponibilità e generosità.*

Ma come ricorda la Doltò: *che questi atteggiamenti richiesti all'adulto non si improvvisano bensì sono l'esito di un percorso personale di progressiva maturazione da intraprendere per il bene di tutti.*

Del resto i figli dipendono dai genitori proprio come un *frutto,* suggerisce lo psicoterapeuta Sergio Astori dell'Università Cattolica di Milano, cioè qualcosa che *pende da un ramo familiare ed è chiamato a diventare seme per un'altra pianta.* Essendo frutti destinati a cadere hanno bisogno sia di rami vigorosi e fieri che sappiano proteggerli finché non è pronto il volo, sia di rami generosi e disciplinati che diano frutti al loro tempo e non allunghino ombre su altri rami.

Ai figli occorre *voler bene perché loro sentono l'intensità del legame d'amore e bisogna capirli per farsi rispettare. Solo allora sono disponibili a seguire le orme degli adulti.* Ma amare è anche insegnare senza paura a rispettare le regole perché i figli hanno bisogno di sentire accanto a sé un' *autorità rassicurante e contenitiva* che non lascia soli con le proprie emozioni in preda all'ansia che ne deriva. Perché l'ansia si placa quando i piccoli si sentono contenuti.

Tanto più i genitori pretendono di trattare come adulti i loro figli ancora piccoli, quanto più questi ultimi diventano ansiosi. Non vi è nulla di più pericoloso del genitore che chiede al bambino di risolvere i suoi problemi personali oppure di quello che riversa sul suo compito educativo l'onnipotenza del pensiero infantile per cui non allenta mai la presa. Il potere che deriva all'adulto dalla dipendenza del bambino non lo impegna ad evitargli ogni difficoltà ed ogni pericolo a costo di sostituirlo. *Il genitore non è tenuto a garantirgli solo la felicità, sostiene ancora la Doltò , ma la crescita. E' vero che il bambino piccolo reclama una dedizione totale, ma progressivamente deve imparare a cavarsela da solo, a trarsi d'impiccio con le sue forze. Per ridimensionare le pretese di un'educazione invadente basta spesso un pizzico d'ironia e un grande senso del destino: "E' la vita" , si può dire a un bambino che affronta una sofferenza ingiusta ma inevitabile, avendo poi cura di ricostruire con lui tutte le possibilità di soluzione: ce ne sono sempre.*

L'espressione "E' per il tuo bene" può risultare immobilizzante se non viene accompagnata da una costante valutazione su che cosa sia veramente il bene per i propri figli. Dunque entra i campo quella *pacifica rivoluzione che propone un nuovo modo di vivere il rapporto fra adulti e bambini prima nella famiglia e poi nella scuola e nella società.* I figli hanno bisogno di appoggio per esplorare il mondo e per porsi in relazione con gli altri e solo una *storia di vita insieme* può costituire un valido aiuto. Si tratta in definitiva di un cambiamento che richiede un grosso impegno, ma che sicuramente ripaga con la *scoperta di inesplorate potenzialità in se stessi e nella relazione con i propri piccoli cari. F.B.*

Varie

Riflessioni.

di Luca Vernizzi

I dipinti astratti, più o meno, e solo con qualche differenza di maggiore o minore eleganza, si equivalgono; sia che si tratti di quelli degli accreditati, cosiddetti maestri, sia di quelli degli sconosciuti dilettanti. Questo accade perché un dipinto astratto, essendo specchio della cecità non comunicante di un aspetto ritentivo ed egoistico della nostra mente (la suggestione che possono produrre un segno o un insieme di segni o una macchia o un insieme di macchie di colore in sé non è ancora comunicazione), è sempre una finestra murata. Le immagini dei dipinti che hanno come referente il mondo, invece, e che possono darsi da sempre con abissali differenze di valore (differenze che esemplificano l'opera del grande artista, così come il nulla di un imbrattatele), si propongono come una finestra aperta, non murata. Se quella del non artista si apre comunque su un muro, quella dell'arte ha l'occasione di aprirsi sull'immensa luce della comunicazione. *L.V.*

Mangiar bene è salute. 4. Il pesce.

di Marco Pierfederici

(continua dal numero di aprile)

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.

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,

(continua a p. 20)

(continua da p. 19: Mangiar bene...)

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 cuocevano per cena alla griglia davanti alle loro case, frammisto all'odore di salsedine che veniva dal mare. *M.P.*

Le ricette della sciura Maria

a cura di Annamaria Paolinelli

Crostata di ricotta (per 4 persone)

per la pastafrolla:

- 300 grammi di farina
- 150 grammi di zucchero
- 150 grammi di burro
- 3 tuorli
- scorza di limone grattugiata
- un pizzico di sale

per il ripieno:

- 200 grammi di ricotta
- 100 grammi di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di rum
- 50 grammi di cioccolato fondente (a gocce)
- scorza di limone grattugiata

Impastate gli ingredienti per la frolla. Stendetela e foderate una tortiera di 24 cm di diametro coprendo anche i bordi. Coprite la frolla con carta d'alluminio con sopra fagioli secchi e ceci per non farla gonfiare.
Mettetela a cuocere in forno a 180° per 25 minuti. La pastafrolla avanzata mettetela in frigo, vi servirà poi per fare le strisce.
Nel frattempo preparate la crema amalgamando la ricotta, l'uovo, lo zucchero, le gocce di cioccolato, il rum e la scorza di limone. Quando la frolla è quasi cotta, toglietela dal forno e fatela raffreddare. Quindi ricopritela con la crema di ricotta e rifinitela con delle striscioline fatte con la frolla avanzata.
Mettetela nel forno a 180° ancora per 20 minuti, usando il calore del grill (parte alta del forno).

Pasta con le fave (per 4 persone)

- 300 grammi di pasta corta
- 50 grammi di pancetta affumicata
- 5 cucchiai di olio d'oliva extravergine
- 1/2 cipolla
- 1 cipolla o scalogno
- 50 grammi di pecorino stagionato
- 200 grammi di fave in scatola

Mentre la pasta cuoce, preparate il sugo in una padella. Fate rosolare nell'olio la cipolla, quando è imbiondita aggiungete la pancetta e infine aggiungete le fave sgocciolate e sbucciate (quelle in scatola si sbucciano facilmente); aggiungete sale e pepe e fatele cuocere per 5 minuti a fuoco basso. Quando la pasta è cotta, scolatela e buttatela in padella facendola mantecare con un'abbondante manciata di pecorino stagionato grattugiato.

BUON APPETITO DALLA VOSTRA ANNAMARIA! *A.P.*

Grandi astronomi dell'antichità

di Renato Migliavacca

2. Anassimandro

Concittadino di Talete e più giovane di lui di una quindicina d'anni, Anassimandro di Mileto (611 – 545 a.C.) è stato uno dei più grandi ingegni dell'antichità. Avendo bene appreso gli insegnamenti del suo predecessore, egli non tardò a mostrare la propria originalità di pensiero e a concepire l'ambizioso disegno di imporre ordine e razionalità a tutto quanto il creato: dalla geologia alla biologia, dalla geografia terrestre alla descrizione del nascere e del perire dei mondi. Sorretto da una grandiosa fantasia ma in possesso anche dell'arma diritta e tagliente di un pensiero logico che sa penetrare fino al centro delle cose, questo straordinario scienziato-poeta inserisce tutto quanto, cose ed eventi, nell'ordine dinamico di una perenne evoluzione. Occupandosi del problema della vita, egli insegna – tesi universalmente condivisa dagli scienziati contemporanei – che gli animali cominciarono a vivere nel mare trasferendosi poi sulla terraferma dove, articolando in modo sempre più complesso la loro struttura biologica, diedero luogo al formarsi di tutte le specie viventi, ivi compreso l'uomo. Ma la Terra, sede naturale della vita organica, deve appartenere anch'essa a un ciclo evolutivo di ordine cosmico; e Anassimandro, con serena fiducia nell'irresistibile forza di penetrazione del pensiero, si appresta a descrivere l'evoluzione dei mondi.

Innanzitutto si chiede come sia fatta la Terra. Nel grande porto di Mileto fanno scalo centinaia di navi che solcano tutto il Mediterraneo; dai loro nocchieri egli ottiene notizie sulla direzione e sulla lunghezza delle rotte percorse e, non appena ritiene di aver raccolto sufficiente materiale, improvvisandosi geografo, costruisce il primo modello di una rappresentazione grafica della Terra. Conoscendo il teorema dei triangoli simili dimostrato da Talete, Anassimandro non tarda a comprendere in qual modo si debba procedere. Il teorema di Talete stabilisce infatti la proporzionalità dei segmenti paralleli sottesi da uno stesso angolo: si può dunque riportare in un piccolo spazio la grande estensione delle superfici reali salvandone i rispettivi rapporti di proporzionalità. Così, applicando il concetto di riduzione in scala, egli inventa la carta geografica.

Da questo lavoro è portato a concludere che la Terra sia un disco piano circolare; dopo di che incomincia ad affondare intrepidamente il suo sguardo negli sterminati spazi del cielo. Ed è appunto qui che rifulge tutto lo straordinario ingegno di questo grande filosofo ionico. Speculando sul cosmo, Anassimandro si rende conto che il "principio unico universale" postulato da Talete non può essere l'acqua né il il fuoco né alcun altro dei cosiddetti elementi. Per di più, egli si convince che non esiste alcuna ragione che obblighi a immaginare l'universo come qualcosa di finito e di forma determinata. E allora, con tranquilla audacia, egli identifica la materia, il principio universale di tutte le cose, in ciò che finito non è: ossia nell'Infinito.

Che cosa sia propriamente l'Infinito concepito da Anassimandro è difficile dire. La cosa più probabile, comunque, è che con questo termina egli abbia voluto significare un che di estremamente tenue, capace di estendersi illimitatamente in ogni direzione in modo da permeare di sé tutto lo spazio fino a confondersi, per così dire, con esso e a condividerne le proprietà. In ogni caso è dall'Infinito che si separano, originati da moti vorticosi, gli elementi contrari (il caldo e il freddo, il secco e l'umido e così di seguito), con il conseguente addensamento di materia in acqua. Questa si raccoglie nel centro; parte condensandosi in modo da formare la Terra, parte evaporando e trasformandosi in aria e fuoco. Ed è per l'appunto quest'ultimo che, più leggero, va a disporsi nelle parti più esterne circondando tutto il resto come in un ardente inviluppo fiamme. Così è, a grandi linee, come secondo Anassimandro, si generano successivamente i mondi. *R.M.*

(continua nel prossimo numero)

MARKET – ALIMENTARI – PANE

DI SCOTTI ENRICA

Via 4 Novembre, 10
20080 BESATE (MI)

Tel. 02 - 90098050

Per ridere un po'

Tifosi

"Recentemente c'è stato un forte aumento delle polveri sottili"

"???"

"Sì, per via dei tifosi dell'Inter che hanno tirato fuori i bandieroni per festeggiare lo scudetto".

In onore della nuova legge Turco

Una lucertola passa sotto ad un albero, guarda in alto, vede l'amica scimmia e dice:

- Ehi! Che stai facendo?

La scimmia le dice:

- Sto fumando una canna, sali a fare due tiri!

Così la lucertola sale, si siede accanto alla scimmia e si fanno un po' di canne. Dopo un po' la lucertola dice di avere la bocca asciutta e va al fiume a bere. La lucertola è così fuori che si sporge troppo dalla riva e cade nel fiume. Un coccodrillo vede la scena, nuota fino alla lucertola e la aiuta a raggiungere la riva, poi le chiede:

- Ma che stai a fa'?

La lucertola gli racconta che stava su un albero a farsi la canne con una scimmia, si è sballata troppo, ed è caduta in acqua mentre beveva. Il coccodrillo, che non vede di buon occhio l'uso di sostanze stupefacenti, va allora nella giungla, trova l'albero dove la scimmia si sta finendo l'ennesima canna, guarda su e dice:

-Scendi, un pò che debbo parlarti.

La scimmia guarda giù e fa:

- Da pauuuuraaaa...ma quanta acqua hai bevuto?!?

Assistenza tecnica

Assistenza tecnica: "Che computer ha?"
Cliente: "Uno bianco"
Assistenza tecnica:... (Silenzio)

Cliente: "Buongiorno. Non riesco a togliere il dischetto dal lettore".
Assistenza tecnica: "Ha provato a premere il pulsante per farlo uscire?
Cliente: "Sí, chiaro, è come se fosse incollato...
Assistenza tecnica: "che strano, questa cosa non mi suona bene... aspetti che apro una scheda....
Cliente: "No... Aspetta... non avevo messo il dischetto... è ancora sul tavolo....mi dispiace, grazie".
Assistenza tecnica: ... (Silenzio).

Assistenza tecnica: "Faccia clic sull'icona 'My Computer' sulla sinistra dello schermo".
Cliente: "Alla mia sinistra o alla sua?"
Assistenza tecnica: "... (Silenzio)

Assistenza tecnica: "Buongiorno, in cosa posso aiutarla?
Cliente: "Salve, non riesco a stampare.
Assistenza tecnica: "Per favore faccia clic su "inizio" e...
Cliente: "Ascolti, non inizi con tecnicismi, non sono esperta di computer. Maledetto!
Assistenza tecnica: "... (Silenzio)

Cliente: "Salve, buon pomeriggio, non riesco a stampare, ogni volta che ci provo scrive 'stampante non trovata' ho anche preso la stampante e l'ho collocata di fronte al monitor, ma pur avendocela davanti il computer continua a dire che non la trova.
Assistenza tecnica: "... (Silenzio)

Cliente: "ho problemi per stampare in rosso"
Assistenza tecnica: "ha una stampante a colori"?
Cliente: "Aaaaaaaah.... grazie"!!
Assistenza tecnica: ... (Silenzio)

Assistenza tecnica: "cosa vede nel monitor in questo momento?"
Cliente: "Un orsetto che mi ha comprato il mio ragazzo"
Assistenza tecnica: ... (Silenzio)

Assistenza tecnica: "Ora prema F8".
Cliente: "Non funziona.
Assistenza tecnica: "Che cosa ha fatto esattamente"?
Cliente: "Ho premuto 8 volte la F come mi ha detto, però non succede nulla.
Assistenza tecnica: ... (Silenzio)

Cliente: "La mia tastiera non funziona".
Assistenza tecnica: "E' sicuro che è collegata"?
Cliente: "No lo so. Non arrivo a vedere dietro".
Assistenza tecnica: "Prenda la tastiera in mano e faccia 10 passi indietro.
Cliente: "OK"
Assistenza tecnica: "La tastiera segue con lei?.
Cliente: "Sí"
Assistenza tecnica: "Questo significa che la tastiera non è collegata. C'è per caso un'altra tastiera lì vicino?
Cliente: "Sí, ce nè un altra qui. Cavoli...questa funziona!!
Assistenza tecnica: ...(Silenzio)

Assistenza tecnica: "La tua password è 'a' minuscola di acqua, 'V' maiuscola di Verona, il numero 7...
Cliente: "7 in maiusculo o minuscolo?
Assistenza tecnica:... (Silenzio)

Cliente: "non riesco a collegarmi in Internet, appare errore di chiave.
Assistenza tecnica: "E' sicura che sta utilizzando la chiave corretta"?
Cliente: "Sí, sono sicura, ho visto mio marito scriverla".
Assistenza tecnica: "Mi può dire quale era la password?
Cliente: "5 asterischi.
Assistenza tecnica: "... (Silenzio)

Cliente: "Ho un problema grave. Un amico mi ha messo un salva-schermo però ogni volta che muovo il mouse sparisce.....
Assistenza tecnica: ... (Silenzio)

- Come si chiamano gli abitanti di Trepalle, in provincia di Sondrio?
- Fenomeni.

La cicala e la formica

Versione classica

La formica lavora tutta la calda estate; si costruisce la casa e accantona le provviste per l'inverno.
La cicala pensa che, con quel bel tempo, la formica sia stupida; ride, danza, canta e gioca tutta l'estate. Poi giunge l'inverno e la formica riposa al caldo ristorandosi con le provviste accumulate mentre la cicala trema dal freddo, rimane senza cibo e muore.

Versione aggiornata

La formica lavora tutta la calda estate; si costruisce la casa e accantona le provviste per l'inverno. La cicala pensa che, con quel bel tempo, la formica sia stupida; ride, danza, canta e gioca tutta l'estate.
Poi giunge l'inverno e la formica riposa al caldo ristorandosi con le provviste accumulate. La cicala tremante dal freddo organizza una conferenza stampa e pone la questione del perché la formica ha il diritto d'essere al caldo e ben nutrita mentre altri meno fortunati muoiono di freddo e fame.
La televisione organizza delle trasmissioni in diretta che mostrano la cicala tremante dal freddo nonché degli spezzoni della formica al caldo nella sua confortevole casa con l'abbondante tavola piena di ogni ben di Dio. I telespettatori sono colpiti dal fatto che, in un paese così ricco, si lasci soffrire la povera cicala mentre altri vivono nell'abbondanza.
I sindacati manifestano davanti alla casa della formica in solidarietà della cicala mentre i giornalisti organizzano delle interviste domandando perché la formica è divenuta così ricca sulle spalle della cicala ed interpellano il governo perché aumenti le tasse della formica affinché essa paghi la sua giusta parte. In linea con i sondaggi, il governo redige una legge per l'eguaglianza economica ed una (retroattiva all'estate precedente) antidiscriminatoria.
Le tasse sono aumentate e la formica riceve una multa per non aver occupato la cicala come apprendista, la casa della formica viene sequestrata dal fisco perché non ha i soldi per pagare le tasse e le multe: la formica lascia il paese e si trasferisce in Liechtenstein.
La televisione prepara un reportage sulla cicala che, ora ben in carne, sta terminando le provviste lasciate dalla formica nonostante la primavera sia ancora lontana. L'ex casa della formica, divenuta alloggio sociale per la cicala, comincia a deteriorarsi nel disinteresse della cicala e del governo.
Sono avviate delle rimostranze nei confronti del governo per la mancanza di assistenza sociale, viene creata una commissione apposita con un costo di 10 milioni.
Intanto la cicala muore di overdose mentre la stampa evidenzia ancora di più quanto sia urgente occuparsi delle ineguaglianze sociali; la casa è ora occupata da ragni immigrati.
Il governo si felicita delle diversità multiculturali del paese così aperto e socialmente evoluto.
I ragni organizzano un traffico d'eroina, una gang di ladri, un traffico di mantidi prostitute e terrorizzano la comunità.
Il partito al governo propone l'integrazione perché la repressione genera violenza e violenza chiama violenza...

RACCOLTA DIFFERENZIATA

CAMPAGNA SERVIZI DI QUALITÀ

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 TARSU, il giovedì ore 9-10**
Sacchi pannolini	**Gratis in Comune, ufficio TARSU, il giovedì ore 9-10**
Sacchi resto 110lt./50lt., cartellini identificazione, fascette	**Gratis, presentando tessera Navigli Card, nei negozi convenzionati**

NEGOZI CONVENZIONATI

1. **Panetteria Lazzari (Via Matteotti)**
2. **Agriflor (Via IV Novembre**
3. **Ferramenta Moro (Via Bertoglio Pisani)**
4. **Alimentari Scotti (Via IV Novembre)**

CROCE AZZURRA

ORARIO APERTURA SEDE

	mattina	pomeriggio
lunedì	h. 10,00 – 11,00	
mercoledì		h. 16,00 – 17,00
venerdì		h. 15,30 – 16,30

Via Duca Uberto, 5 – 20080 BESATE (MI)

Tel. 029050079

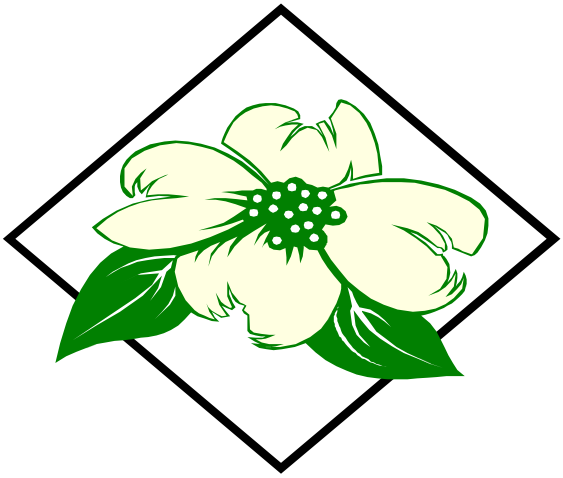
PROMEMORIA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Umido	***Martedì e venerdì***
Resto	***Lunedì e giovedì***
Pannolini	***Lunedì e giovedì***
Vetro e lattine	***Apposite campane***
Carta	***22/5 5/6 19/6 3/7 17/7 31/7 14/8 28/811/9***
Plastica	***15/5 29/5 12/6 26/6 10/7 24/7 7/8 21/8 4/9 18/9***
Ingombranti (1)	***17/5 21/6 19/7 16/8***
Ecomobile (2)	***23/5 27/6 25/7 22/8***

(1)L'esigenza di smaltire ingombranti va comunicata agli uffici comunali almeno 3 giorni prima del passaggio.

(2) In piazza Aldo Moro dalle 11,45 alle 14,15

SERVIZIO AREA VERDE



Orario di apertura

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	*chiuso*	*chiuso*
martedì	*08,00 – 12,00*	*chiuso*
mercoledì	*chiuso*	*chiuso*
giovedì	*08,00 – 12.00*	*chiuso*
venerdì	*chiuso*	*chiuso*
sabato	*08,00 – 12,00*	*14,00 – 17,00*

Biblioteca

Apertura al pubblico:

	mattino.....	pomeriggio	sera
lunedì	chiuso	chiuso	chiuso
martedì	chiuso	**17,30 – 19,30**	chiuso
mercoledì	chiuso	chiuso	chiuso
giovedì	chiuso	**16,00 – 19,00**	chiuso
venerdì	chiuso	**15,00 – 19,00**	chiuso
sabato	**10,30 – 12,30**	chiuso	chiuso

Comune di Besate

Orario di apertura al pubblico:

ANAGRAFE – SEGRETERIA – PROTOCOLLO

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	09,00-11,00	16,00-18,00
martedì	09,00-11,00	chiuso
mercoledì	chiuso	15,00-18,00
giovedì	09,00-11,00	chiuso
venerdì	09,00-11,00	chiuso
sabato	09,00-12,00	chiuso

RAGIONERIA – TRIBUTI

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	09,00-11,00	16,00-18,00
martedì	chiuso	chiuso
mercoledì	chiuso	15,00-18,00
giovedì	chiuso	chiuso
venerdì	09,00-11,00	chiuso
sabato	09,00-12,00 il primo sabato del mese	

POLIZIA MUNICIPALE

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	09,00-11,00	chiuso
martedì	chiuso	chiuso
mercoledì	chiuso	15,00-18,00
giovedì	chiuso	chiuso
venerdì	09,00-11,00	chiuso
sabato	chiuso	chiuso

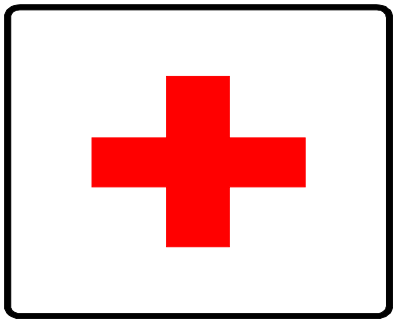
TECNICO

	Mattino	Pomeriggio
lunedì	chiuso	16,00-18,00
martedì	chiuso	chiuso
mercoledì	chiuso	chiuso
giovedì	chiuso	chiuso
venerdì	09,00-11,00	chiuso
sabato	09,00-12,00 il primo sabato del mese	

NUMERI UTILI

CROCE AZZURRA	**029050079**
AMBULATORIO	**029050952**
GUARDIA MEDICA:	
– Casorate	**02900401**
– Abbiategrasso	**800103103**
FARMACIA	**029050917**
MUNICIPIO	**029050906**
CARABINIERI MOTTA V.	**0290000004**
BIBLIOTECA	**0290098165**

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	09,30-12,00	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: Michele Abbiati, Matilde Butti, Francesca Cassaro, Marco Gelmini, Valeria Mainardi, Pietro Righini, Carlo Rolandi, Delos Veronesi

Sede: Via dei Mulini – 20080 BESATE (MI) Presso la Biblioteca Comunale