

anno 3 - numero 4 luglio/agosto 2011

prezzo € 0,50 (gratuito per i Soci)



notiziario di informazione dell'associazione Università delle Tre Età di Alessandria



NOTIZIE DALL'ASSOCIAZIONE

Con questo intervento sul nostro gior- che dobbiamo cercare quei valori che ci nale, rivolgo un caloroso saluto a tutti gli associati dell'UNITRE di Alessandria ed un fervido ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito con il loro voto ad eleggermi quale nuovo Presidente e permettermi di aggiungere il mio nome a quello di illustri predecessori che tanto hanno contribuito allo sviluppo della nostra realtà.

Assumo questo incarico con la consapevolezza che dovrò profondere il massimo impegno sia per assicurare la continuazione del lavoro svolto da chi mi ha preceduto sia per attivare nuove risorse necessarie a garantire quel processo di innovazione necessario per consentire alla nostra UNITRE di essere sempre un punto di riferimento importante per la cultura della Città e non solo. "Continuità" ed "innovazione" saranno pertanto le linee guida del mio mandato. Continuità perché è nelle nostre radici sto riguardo do il benvenuto nel "Di-

consentono di consolidare le basi sulle quali costruire il futuro. Innovazione perché ogni struttura che non trova il coraggio di cambiare, adeguandosi all'evolversi del mondo esterno, è destinata inesorabilmente a sparire.

Questi semplici concetti sono comunque da sempre ben presenti nel Direttivo; ne sono dimostrazione le candidature per il rinnovo delle cariche che verranno ricoperte da persone che da anni collaborano fattivamente ed in modo altamente professionale per la riuscita dei programmi.

Quanto sopra vale per i nuovi due Vicepresidenti: Professoressa Sylvia Martinotti e Signor Orazio Messina e per gli otto, su dieci, Consiglieri confermati, oltre al Professor Gianluigi Ferraris che continua la sua preziosa opera di Presidente del Comitato Scientifico. A que-



rettivo" ai nuovi Consiglieri Ernestina Scarrone e Renzo Garbieri dai quali aspettiamo nuova linfa per il raggiungimento degli obbiettivi fissati. Un grosso saluto anche a Claudio Ermoglio, che và ad assumere un incarico poco visibile ma estremamente delicato, come quello del Tesoriere. Termino questo breve incontro augurando a Tutti Voi ed alle Vostre famiglie serene vacanze dandoci appuntamento all'inizio del nuovo Anno Accademico, come sempre ricco di spunti e di novità, grazie.

> Il vostro presidente Vittorio Villa



Via Teresa Castellani, 3 - 15100 Alessandria - tel. 0131.235500 - fax 0131.300000 www.unitrealessandria.it - unitre.al@tiscali.it

Le Socie ritratte in copertina da Daniele Robotti sono le sig.re Ada Maranzana, Antonietta Canonico e Herlinda Havas

Unitre! ALESSANDRIA

Direttore: Mariangela Ciceri

Redazione:

Romano Bocchio Giancarlo Borelli Marta Buttini Lelio Fornara Renzo Garbieri Milva Gaeta Gallo Giovanna Garrone Lidia Gentili Italia Granato Robotti Luigi Inverso Orazio Messina Maria Pia Molinari Laura Popa Gianna Quattrocchio

Progetto grafico e impaginazione: Mariateresa Allocco

Stampa: Keller Grafiche srl Via Einaudi, 43- Alessandria

SOMMARIO

- 2 Notizie dall'associazione di Vittorio Villa
- 3 Intervista a Rita Rossa di Orazio Messina
- 4 Laboratori Piante e fiori che passione di Orazio Messina Dai laboratori di inglese - Londra e l'isola di Wight di Evasio Soraci
- 6 La voce dei Sindacati provinciali
- 7 Da Confagricoltura Alessandria
- 8 Andare per agriturismi di Lelio Fornara Io, allieva del laoratorio di enogastronomia di Laura Popa
- **9** La borsa delle donne *di Romano Bocchio* La mia prima borsetta di Gianna Quattrocchio
- **10** Storia del gelato *di Lidia Gentili* La più antica gelateria della città di Renzo Garbieri
- 11 L'insonnia della dott.ssa Susanna Balossino Punture di insetti della dott.ssa Silvia Scarrone
- 12 Speciale Borgo Rovereto Mostra dei lavori dei laboratori
- 13 Convegno "Sentirsi meglio. Sentirsi sereni"
- 14 Chiusura dell'anno accademico: tutti i festeggiamenti

L'INTERVISTA

Intervista a Rita Rossa, Vicepresidente della Provincia

di parlarci della realtà Culturale, di Promozione e Valorizzazione del territorio. La sua è stata un'appassionata testimonianza che per motivi di spazio, devo riassumere. 'Mi pare giusto iniziare proprio parlando delle iniziative culturali di Alessandria alle quali l'Università delle Tre Età, con la formazione permanente, ha dato un contributo, ma dalle quali non è possibile escludere l'Avogadro con le sue attuali problematiche. La Provincia, pur non avendo Fondazione Cascompetenze di legge legate alla didattica, in questi anni ha compiuto scelte politiche di sostegno economico forti, (circa un milione di euro annui) sostenendo l'ateneo cittadino perchè consapevoli che l'università sia una risorsa, un volano nello sviluppo economico. Per questo, nonostante la decisione del Politecnico di chiudere le sedi periferiche, noi abbiamo mantenuto il nostro finanziamento nonostante adesso manchino didattica e iscritti. In questo periodo assistiamo ad un prevaricare del dinamismo novarese. Il Presidente Cota, l'Assessore Maccanti sono di Novara, e per un preciso progetto che nasce in casa Lega-Pdl, Alessandria è marginalizzata. Consapevoli che proprio sull'Avogadro si giochi il futuro, abbiamo immesso, insieme alla Fondazione CRA e al Comune 750000 euro e siamo pronti alla firma. Certo che in una città dove è chiuso persino il Teatro, sulle cui vicende ci sono precise responsabilità, la perdita di credibilità sull'offerta culturale è preoccupante. Un altro fiore all'occhiello su questo fronte è il Polo di Marengo, che cito con un pizzico di orgoglio. Quando il Presidente Filippi mi nominò nel 2005, disse che tra i progetti vi era quello di aprire al pubblico una villa acquistata

A Maria Rita Rossa, da sempre concre-

tamente vicina all'Unitre, ho chiesto

nel 1980 dal farmacista Delavo, un appassionato di reperti legati alla battaglia di Marengo. Dopo il terremoto del 2003 che la lesionò gravemente, 3 anni fa stipulando un accordo con la giunta Bresso e con contributi della sa di Risparmio, CRA, CARIGE, ne decidemmo la ristrutturazione. Grazie al lavoro di tutti i funzionari e alla consulenza del dott. Masso-

brio oggi abbiamo un museo conosciuto a livello europeo per il quale recentemente abbiamo acquistato, ad un'asta a Parigi, la lettera originale con cui Berthier dava notizia a Josephine della vittoria a Marengo. Ma parlando di valorizzazione del territorio, non è possibile non parlare della questione dei treni. La soppressione di alcune direttrici, ha marginalizzato Alessandria. Nel 2015 ci sarà l'esigenza di pernottamento per l'EXPO e rischiamo di esserne tagliati fuori. Abbiamo scritto non solo all'A.D. Moretti, ma anche al Ministro e al Sottosegretario ed è una battaglia, questa, che non lasceremo cadere anche con dimostrazioni mie e dell'assessore Caldone. Questo è un territorio con grandi ferite aperte. Vi sono aziende in grandi difficoltà. La Provincia è impegnata per le competenze che le sono proprie. Siamo stati i primi in Italia, nel 2008, ad anticipare la cassa integrazione in deroga ed ora



siamo in attesa dei finanziamenti della Regione per le politiche di riconversione in materia di formazione professionale e mercato del lavoro. Sul versante dei prodotti tipici, con l'opportunità di Autozug e Autoslaap, non potendo vendere pacchetti turistici, abbiamo pensato a: il Paniere dei prodotti tipici, il Consorzio Turistico e l'Associazione dei produttori di vino. Il primo è una scommessa. In un negozio espositivo in corso Crimea, ci saranno le migliori produzioni della terra e delle industrie di trasformazioni. Il nostro intento è di raggiungere un orizzonte culturale in cui il mangiare sano sia elemento di prevenzione e vorremmo arrivare alle mense scolastiche e degli ospedali. Il mio futuro politico? Sono a disposizione. Certo, per una donna è impegnativo, ma non mi tiro indietro, voglio essere utile per la collettività.'

Orazio Messina

Romano Bocchio, coordinatore del Laboratorio "Piante e fiori che passione", rende noto che per il prossimo anno accademico, il laboratorio sarà suddiviso in Dirigente Responsabile dr. Angelo Randue corsi di otto incontri ciascuno. Quello base tratterà nozioni teorico-pratiche diche d'insegnamento sono state molto per la cura di cespugli fioriti e piante apprezzate dagli allievi. Hanno anche atverdi da giardino e appartamento. L'altro sarà intermedio e ne approfondirà le nozioni di base e principi di botanica zionale che si sono distinti per l'impegno applicata alle tecniche di coltivazione biologica. Gli chiedo: quali i motivi di zione: nel giardino stesso sarà attrezzato tale decisione? Lo ha reso necessario l'ottimo indice di gradimento conseguito e il numero sempre più crescente degli iscritti. Dove si svolgerà? Sarà realizzato nei mesi di febbraio e marzo 2012 sem-

pre presso il Giardino Botanico in via Monteverde, dedicato alla concittadina "D. Bellotti, la pittrice del Papa", il cui zenigo, ne sarà il docente. Le sue metotivamente collaborato con l'insegnante i giovani Volontari dei Servizio Civile Naprofuso. Vi sarà un'importante innovaun mini-orto nel quale gli iscritti a ciascuno dei due corsi potranno esercitarsi sulle tecniche di coltivazione biologica, mettendo a frutto le nozioni apprese.

Orazio Messina



RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO - DAI LABORATORI DI INGLESE

Quattro giorni a Londra e all'isola di Wight

Da lunedì 3 a venerdì 6 maggio, noi Lo- un tour in pullman di Londra, con sorelliani - come talora amiamo definirci, ste per foto, riprese ad approfondimenin qualità di studenti dei corsi di inglese ti. Sono così scorsi sotto i nostri occhi diretti da Lorella Sardo - abbiamo partecipato ad un'escursione a Londra e tannica: Westminster, il Parlamento, la all'isola di Wight. È stata, ancora una volta, un entusiasmante momento di ckingham Palace, Baker Street, la Torapprofondimento culturale e socializzazione. Il primo giorno visita al British la City, i parchi, il Tamigi. Il secondo Museum. Basti dire che il tempo è stato poco per ammirare a dovere tutte quelle meraviglie, ed allora ci siamo accontentati di alcune tra le esposizioni più note, come la Stele di Rosetta e i Fregi del Partenone. È seguito, con la guida,

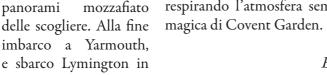
i luoghi caratteristici della capitale britorre del Big Ben, Trafalgar Square, Bure di Londra, la cattedrale di St. Paul, giorno il pullman ci ha portato al porto di Portmouth dove ci siamo imbarcati per l'isola di Wight, sbarcando poi a Fishbourne. Fish end chips in un locale caratteristico e poi ... alla scoperta delle meraviglie! Ryde, East Cowes, Newport

> (il capoluogo), Shanklin (con le sue tipiche case coi tetti di paglia), Luccome, sono solo alcune delle località toccate, incantati dai bei paesaggi di collina, di pianura, di aree costiere sino ai panorami mozzafiato delle scogliere. Alla fine imbarco a Yarmouth,



Inghilterra. Il terzo giorno ritorno a

Westminster e visita all'abazia, storicamente, delle incoronazioni: la cappella di Edoardo il Confessore, la cappella della Vergine di Enrico VII, deambulatori e transetti, le splendide navate, gli ambienti monastici, i chiostri. Una lunga passeggiata ci ha portato a Trafalgar Square. Liberamente ci siamo goduti la città, passeggiando a lungo per Piccadilly Circus ed aree contermini. Il quarto giorno dopo gli acquisti ai magazzini Harrod's, passeggiata tra i mercatini, i negozi, i locali caratteristici, la musica, respirando l'atmosfera sempre un po'



www.crabanking.it la tua banca dove sei tu.

siamo qui per voi.

Vuoi gestire il tuo conto corrente in pochi click, comodamente on line? Scegli CRA Banking Privati, il nuovo servizio di internet banking studiato per te, disponibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Per maggiori informazioni: AGENZIE CASSA DI RISPARMIO DI ALESSANDRIA www.crabanking.it



CASSA DI RISPARMIO DI ALESSANDRIA

CRA è la firma, il sorriso è per voi.

Prendere visione delle condizioni economiche del servizio mediante i Fogli Informativi disponibili presso ogni agenzia CRA (D. Lgs. n. 385/93) e sul sito www.crabanking.it alla sezione Trasparenza. Il presente messaggio ha finalità esclusivamente promozionali.



Evasio Soraci

DAI SINDACATI

Con i Sindacati provinciali... per saperne di più



Ferie per colf e badanti

Il contratto di Lavoro di categoria prevede 26 giorni lavorativi di ferie all'anno, i quali sono riconosciuti se la dipendente, o il dipendente, è in servizio dall'inizio dell'anno solare, in mancanza di tale condizione, i giorni vanno calcolati in dodicesimi pro quota. Le Ferie devono essere godute prevalentemente, scaglionate in due periodi, nei mesi estivi (Luglio, Agosto, Settembre), salvo diverso accordo condiviso fra le parti. Le Colf - Badanti extracomunitarie che desiderano trascorrere il periodo feriale presso i loro paesi lontani possono, sempre in accordo con il Datore, cumulare su due anni il loro diritto annuale. Per giorni di Ferie si intendono i lavorativi da Lunedì a Sabato, senza conteggiare Domeniche o Festività infrasettimanali, cadenti nel periodo di assenza. Occorre precisare che l'importo giornaliero delle Ferie è calcolato in 1/26° della retribuzione mensile; tenendo presente che la legge ne impone il godimento. È concesso il pagamento soltanto se relativo alla risoluzione del Rapporto di Lavoro quando, questa, si concretizza senza che la vacanza sia trascorsa. Resta ovviamente, il nostro invito a contattare i Patronati per i necessari ulteriori approfondimenti.

Luigi Ferrando



A proposito del TFR di colf e badanti

Con l'invecchiamento della popolazione italiana e l'insufficienza del welfare per i non autosufficienti (che i tagli nazionali e regionali aggravano ulteriormente) è andata crescendo la realtà delle cosiddette "badanti": uno dei pochi settori in cui l'occupazione (in chiaro e in nero) non sente i colpi della crisi. I lavoratori addetti "al funzionamento della vita familiare" (colf e badanti) sono tutelati da un proprio contratto nazionale che prevede fra l'altro il trattamento di fine rapporto di licenziamento, alla badante spetta un'indennità di Tfr. Per i periodi di servizio a partire dal 1990 essa va calcolata, anno per anno, sommando tutte le retribuzioni corrisposte in ciascun mese (tredicesima compresa) e dividendo il risultato per 13,5. Gli importi ottenuti devono poi essere rivalutati, tranne quello relativo all'anno in corso, in base all'indice Istat sul costo della vita. Previ accordi, la legge consente che ai collaboratori domestici il Tfr venga pagato ogni anno nella misura del 70%. Anche in questa materia la normativa è assai complessa. Fortunatamente i Caf si sono attrezzati con personale specializzato al quale consigliamo caldamente di rivolgersi.

(Tfr). Sia in caso di dimissioni che

Giuseppe Amadio



Malattia o infortunio colf e badanti

In caso di malattia la lavoratrice non convivente deve: avvisare il datore di lavoro entro l'orario previsto e fargli pervenire entro 2 giorni il certificato medico, a mano o con raccomandata A/R. Se convivente, il certificato non è necessario (se non richiesto), a meno che la malattia non avvenga in periodo di ferie o comunque non presente. In ambedue i casi spetta la conservazione del posto per un numero di giorni relativi all'anzianità di servizio: 10 giorni per anzianità sino a 6 mesi; 45 giorni da 6 mesi a 2 anni; 180

giorni oltre i 2 anni. In caso d'infortunio le prestazioni sono erogate dall'INAIL dal 4° giorno. Per i primi 3 giorni deve provvedervi il datore di lavoro, che deve denunciare l'infortunio telegraficamente entro le 24 ore per quelli mortali; entro 2 giorni dalla ricezione del certificato medico per quelli non guaribili entro 3 giorni o diagnosticati guaribili entro 3 giorni, ma non guariti. La denuncia INAIL deve essere redatta su modulo predisposto dall'ENTE corredata da certificato medico. Il diritto alla conservazione del posto è la stessa indicata per la malattia. La lavoratrice deve controfirmare il modulo predisposto dal datore di lavoro.

Nadia Piceni Responsabile Ufficio Colf e Badanti della CISL

DA CONFAGRICOLTURA ALESSANDRIA

Pagina a cura di Rossana Sparacino - Resp. Ufficio Stampa Confagricoltura Alessandria

Decorrenze pensione nuovi chiarimenti INPS (parte seconda)

Pensione di vecchiaia a favore di lavoratori dipendenti con invalidità non inferiore

L'INPS riconferma i criteri già enunciati in base ai quali i 12 mesi di decorrenza decor-

- dal compimento dell'età pensionabile (55 donne e 60 uomini) se lo "status" di invalidità è accertato in data antecedente a quello
- dall'accertamento dello "status" di invalidità se è successivo al compimento dell'età pensionabile.

Assegno ordinario di invalidità: trasformazione in pensione di vecchiaia

Le nuove decorrenze introdotte dalla L. 122/2010 si applicano anche alla pensione di vecchiaia derivante dalla "trasformazione" dell'assegno ordinario di invalidità.

In merito ad un soggetto che si trovasse in questa ipotesi, l'INPS fornisce due chiari- l'assegno ordinario di invalidità viene corrisposto, ove ricorrano i requisiti sanitari, fino al verificarsi delle condizioni di accesso al pensionamento di vecchiaia.

- se nell'attesa dell'apertura della finestra di accesso alla pensione di vecchiaia l'assegno ordinario di invalidità è soggetto a conferma, il titolare ha l'onere di presentare domanda di conferma.

Pensione di vecchiaia iscritti alla gestione

I soggetti iscritti alla gestione separata che maturano i requisiti per l'accesso alla pensione di vecchiaia, dal 1° gennaio 2011 percepiranno il trattamento dopo 18 mesi dalla maturazione del diritto secondo la decorrenza prevista per i lavoratori autonomi.

A tale riguardo la circolare INPS ricorda che nessuna modifica è stata portata circa i requisiti contributivi ed anagrafici richiesti per il diritto alle prestazioni pensionistiche.

Ne discende, pertanto, che gli iscritti alla Gestione Separata vanno in pensione con le regole del sistema contributivo.

I requisiti per andare in pensione di vecchiaia contributiva sono quelli dei lavoratori dipendenti: quando trattasi di soggetti iscritti ad

Rispecchiamo le tue esigenze

altra forma pensionistica obbligatoria; quelli dei lavoratori autonomi quando trattasi di soggetti non iscritti ad altra forma pensionistica obbligatoria.

La decorrenza per chi matura il diritto a pensione dal 1° gennaio 2011 è unica ed è pari a 18 mesi dalla data di maturazione dei previsti requisiti.

Gli Uffici del Patronato Enapa sono disponibili per ulteriori ragguagli in via Trotti 120 o al numero 0131 263845.

Pensioni: a luglio la quattordicesima

Anche quest'anno, con la pensione di luglio, i pensionati con pensioni basse ricevono una somma aggiuntiva, la cosiddetta quattordicesima.

La l. 127/2007 ha previsto la corresponsione di una somma aggiuntiva a favore dei pensionati che abbiano compiuto 64 anni di età e che abbiano un reddito complessivo individuale non superiore, per l'anno 2011, a euro 9.114,89.

La somma aggiuntiva è attribuita con

importi differenziati in ragione dell'anzianità contributiva posseduta, compresi tra un minimo di 336,00 e un massimo di 504,00 euro, come si evidenzia nella tabella.

L'importo della quattordicesima può essere riconosciuto in misura piena per quanti non superano il limite di reddito previsto, ovvero in misura parziale allorquando l'importo complessivo annuo dei redditi

Ex dipendenti Ex dipendenti Somma aggiuntiva Anni contribuzione Anni contribuzione (in euro) Fino a 15 Fino a 18 336 Oltre 15 fino a 25 Oltre 18 fino a 28 420 Oltre 25 Oltre 28 504

del pensionato sia superiore al limite reddituale richiesto ed inferiore a tale limite aumentato della somma aggiuntiva.

Per maggiori informazioni potete rivolgervi agli uffici del Patronato Enapa telefonando al numero 0131 263845 o recandovi in via Trotti, 120.

Soggiorno mare pensionati dall'8 al 18 settembre in Sardegna

Il Sindacato Nazionale Pensionati della Confagricoltura organizza per il mese di settembre un soggiorno da trascorrere presso il Club Hotel Torre Moresca**** struttura che si affaccia su Cala Ginepro

(zona turistico - balneare del Comune di Orosei, dal quale dista circa 14 Km.), lungo la Costa Centro Orientale della Sardegna (75 Km. a Sud di Olbia), in una zona particolarmente pittoresca per il susseguirsi di incantevoli insenature di sabbia finissima, interrotte da folte pinete.

La sua posizione rispetto al mare, dal quale dista appena 100 m., le sue forme architettoniche, la pineta antistante, i suoi giardini e le sue piazzette interne, fanno del complesso uno dei più bei Club Hotel tra quelli realizzati in Sardegna.

La quota di partecipazione è di € 715,00 a persona, con sistemazione in camera doppia e con trattamento di pensione completa. Nella quota non è compreso il viaggio, organizzato dalla nostra sede provinciale, che rimane a carico dei singoli partecipanti.

Le iscrizioni vanno effettuate entro il 20

Per eventuali informazioni rivolgersi alle sedi del Patronato Enapa di via Trotti

LE NOSTRE SEDI

orario: 8,30 - 12,30

Alessandria (ENAPA) Acqui Terme Casale M.to Novi Ligure Tortona

Alessandria (C.A.A.F.) Via Trotti 122 0131.43151 Via Trotti 120 0131.263845 Via Monteverde 34 0144.322243 Via Guala 9 0142.452209 Via Isola 22 0143.2633 Piazza Malaspina 14 0131.861428

TURISMO ED ENOGASTRONOMIA 8 COSTUME 9

Andare per agriturismi

Il bel tempo fa crescere la voglia di andare in campagna, di stare all'aria aperta e di godersi le bellezze della natura. Per realizzare questi desideri c'è una possibilità semplice, alla portata di tutti e spesso a pochi chilometri da casa: andare in un agriturismo ed essere ospitati da un imprenditore agricolo. Le attuali norme di legge sulle attività agrituristiche prevedono, infatti, che un agricoltore possa utilizzare l'azienda agricola e i prodotti per dare ospitalità nei suoi alloggi, somministrare cibi e bevande, organizzare attività ricreative, sportive e culturali. Il che significa che l'appassionato di agriturismo, oltre all'alloggio e alla ristorazione, può fare escursioni, andare a cavallo o in mountain bike, giocare a bocce o stare in piscina, tirare all'arco o andare a pesca. In alcune aziende si organizzano corsi di cucina e attività didattiche per i bambini. L'offerta varia da azienda ad azienda e il tu-

rista, stante l'aumento degli operatori e dei servizi, può trovare l'azienda che risponde alle sue esigenze. Andare in un agriturismo significa conoscere meglio il mondo rurale e le sue abitudini, scoprire l'origine dei prodotti agricoli e i segreti della preparazione dei piatti della tra-

dizione contadina. Per evitare di finire in qualche posto che di agriturismo ha solo la facciata, è bene sapere che per svolgere questa attività, le aziende devono avere tanto di autorizzazione del Comune, rispettare le norme igieniche e sanitarie per i locali, utilizzare in prevalenza i loro prodotti, avere non più di venticinque posti letto e non superare i sessanta posti a tavola.

L'agriturismo, che in Italia nasce nel 1965 con la costituzione di Agriturist, la prima associazione agrituristica na-



zionale, nella nostra provincia si sviluppa dagli anni ottanta e oggi possiamo contare circa centocinquanta aziende. La maggior parte si trova nel Casalese e nel Tortonese ma c'è un'ampia possibilità di scelta su tutto il territorio. A chi ne vuole sapere di più o avere utili indicazioni, consigliamo di rivolgersi alle tre associazioni agrituristiche provinciali: Agriturist, Terranostra e Turismo Verde, che possono essere visitate facilmente anche su Internet.

Lelio Fornara

Io, allieva del laboratorio eno-gastronomico

Sono stata un'allieva del corso e vorrei condividere con i soci questa mia bella esperienza. Ho frequentato il Laboratorio convinta da mio marito, perchè non pensavo che l'argomento vino, associato ai cibi, potesse interessarmi. Il gruppo di allievi, formato da quindici persone, complici sicuramente i locali accoglienti del Bistrot di via Piacenza che ci ha ospitati e la competenza dei docenti - l'ingegner Albertazzi e la signora Orfano, ha le-

gato fin dai primo incontro. Le lezioni con cadenza bisettimanale, si svolgevano in questo modo: all'inizio il docente ci parlava del vino, in termini tecnici e dopo aver acquisito le nozioni le mettevamo in pratica accompagnando il vino dell'azienda Cascina Lana di Baldizzone con sede a Nizza Monferrato, al cibo più adatto. Ora siamo tutti in grado, prima di bere, di eseguire su Dolcetto, Freisa, Monferrato Rosso, Barbera d'Asti e Chardon-





intensa allegria e complicità, dovuti sicuramente anche all'euforia che il vino è capace di dare. Se all'ingegner Albertazzi spetta il merito di averci accompagni in questo viaggio, alla signora Orfano, va quello di averci cucinato e servito, cibi all'altezza dei vini proposti. Suggerisco a tutti i lettori di frequentare il prossimo anno questo laboratorio, perchè oltre ad imparare, ve lo assicuro, ci si diverte anche moltissimo. Vi attendo per tanto, con tutto il mio entusiasmo.

Laura Popa

La borsa delle donne

'Accidenti, ma dove è finito il cellulare?' Quante volte abbiamo udito questa frase accompagnata dallo squillo di un telefonino proveniente dalle borse di ragazze o di attempate signore ed assistito alla sua affannosa ricerca? Tutte le donne usano borse e borsette, dai formati grandi come il sacco di Babbo Natale, a quelli stile Pollicino. Ce ne sono di belle e costose, ma anche di economiche e senza pretese. È veramente inimmaginabile la quantità e la varietà di oggetti che esse contengono. Per molte donne la borsa è la loro 'seconda casa'. Qualcuno più filosoficamente le ha anche definite 'un accessorio dell'anima'. E così in quel guazzabuglio che accolgono, accade che, mentre sta imperversando un violento acquazzone, le chiavi siano introvabili e un naso gocciolante per il raffreddore non riesca a trovare il conforto di un fazzoletto. Altrettanto vana è la ricerca di occhiali, di una

biro per scrivere un indirizzo o un numero di telefono e, allora, una matita per il trucco può sopperire al bisogno, senza tener conto che nel corso della ricerca da esse torna alla luce una tanto inutile (noi uomini la pensiamo così) quanto variegata oggettistica, come nell'esempio seguente preso a caso: fazzoletti usati, duplicati di chiavi che la vicina di casa aveva prestato l'anno scorso orecchino dato ormai per disperso, un paio di forbicioni per potatura di proprietà sconosciuta ed anche pacchetti di chewing-gum, la ricetta della torta Pasqualina, l'occorrente per il makeup. È apparsa di recente su Internet questa notizia spiritosa 'Ieri hanno arrestato una signora che stava portan-

chiavi che la vicina di casa
aveva prestato l'anno scorso
per andare a bagnare i suoi vasi, un
orecchino dato ormai per disperso, un
paio di forbicioni per potatura di proprietà sconosciuta ed anche pacchetti
di chewing-gum, la ricetta della torta
Pasqualina, l'occorrente per il makeup. È apparsa di recente su Internet
questa notizia spiritosa 'Ieri hanno ar-

Romano Bocchio

La mia prima borsetta

La mia prima borsetta è stata una pochette di camoscio nero, senza manico. Era di moda, la si portava sotto il braccio e si adattava perfettamente ad un tailleur grigio a cui abbinavo scarpe di camoscio nero con tacchi alti e guanti uguali. Date le dimensione, aveva un contenuto di cose limitato ma era adattissima alle occasioni eleganti. In seguito per comodità feci

aggiungere una catenella, argentata come la clip di chiusura. L'avevo comprata dal 'Cinesino' così era chiamato il proprietario del negozio di pelletterie sito in via Dante meta di noi giovinette perchè si poteva risparmiare facendo bella figura. Prima però di quella elegante pochette,

usavo una borsa nera, tipo porta documenti, non solo perchè non avevo ancora il desiderio di una borsetta elegante, quanto per il bisogno di evitare l'imbarazzo provato nell'averne una. Eravamo in quei tempi in cui, imbevuti di esagerati pudori e grossolani tabù, farsi vedere in giro con un accessorio così femminile, valeva dire volersi far potare. Così arrivai ai 18 appi

do fuori da un Centro Commerciale,

lersi far notare. Così arrivai ai 18 anni di crec

prima di scoprire quanto fosse piacevole uscire con una borsetta ed averne tante da abbinare all'abito indossato. Le borse sono mutate continuamente nel tempo, seguendo una moda imposta dagli stilisti. Oggi sono valigette capienti, con tasche laterali interne ed esterne, dove riporre le cose più utili o necessarie: documenti, tessere, carte di credito, gettoni. Con il passare de-

> gli anni le esigenze delle donne sono aumentate, una bella borsa però ci fa sentire bene, ci dà sicurezza è la nostra compagna di viaggio e noi tutte sappiamo che quella borsa che ci portiamo sempre dietro è il simbolo del nostro piccolo mondo femminile, fatto di sogni e di quotidianità.

> > Gianna Quattrocchio

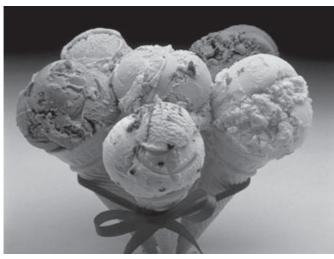
ALIMENTAZIONE VITA QUOTIDIANA

Storia del gelato

Prima del gelato l'uomo ha dovuto imparare a conservare a temperature ottimali gli alimenti, tentativi fatti già dai popoli che vivevano nell'Europa centrale, i quali erano soliti nascondere tra le nevi frutti secchi, bacche e pezzi di carne di cervide, allo scopo di prolungarne gelati. Riuscì nel suo intento, ma ormai la durata e preservarli dagli insetti. Alla fine del IX secolo gli Arabi occupano nipote. Il giovane Procopio cominciò la Sicilia e trovano la canna da zucchero che cresce rigogliosa nei dintorni di e, visto il buon esito, decise di partire Palermo, sale marino in abbondanza, la

neve sull'Etna, sui monti Iblei, sulle Madonie. Ingredienti con i quali si fecero le prime granite, da cui prese spunto l'idea del gelato. In Italia pare sia stato preparato per la prima volta da un certo Ruggeri di Firenze, macellaio e appassionato di cucina che grazie a un preparato di panna, zabaione e frutta, che riuscì a raffreddare, divenne ben presto famoso, tanto da preparare questo dolce (il gelato) al banchetto di nozze di Caterina

de' Medici. La "Gelateria" come impresa deve le sue origini a Francesco Procopio dei Coltelli, cuoco siciliano. Nonno Francesco era un pescatore che nelle pause di lavoro si dedicava allo studio di una macchina per la produzione dei anziano decise di lasciarla in eredità al a sua volta a studiarla, fece delle prove per la Francia in cerca di fortuna dove



venne accolto come un geniale inventore. Nel 1686 aprì un locale, il "Café Procope": vi si vendevano gelati alla frutta, ai fiori di anice, e sorbetti ai vari gusti. Ebbe così tanto successo che Re Luigi XIV, in una patente reale, diede a Procopio l'esclusiva di quei dolci; il locale frequentato da attori ed attrici, ma soprattutto da filosofi e letterati, si guadagnò la fama di "Caffè Letterario" più celebre d'Europa. Sulla scia del successo francese, sorsero in Italia le prime

rivendite commerciali del gelato realizzato tramite raffreddamento e addensanti. A Varese iniziò la sua attività nel 1928 la prima gelateria popolare con carretto ambulante. Oggi oltre alla grande offerta commerciale, si possono preparare in casa squisiti gelati, basta munirsi di una gelatiera elettrica e seguire le istruzioni.

> Lidia Gentili Informazioni tratte da Wikipedia

La più antica gelateria della città

Il primo laboratorio di gelati fu aperto nel 1907 in via Verona, da Erminio Cercenà, proveniente da Genova ma di origini venete (il padre Celeste aveva lasciato Forno di Zolfo alla fine dell'800 a causa della grande povertà) pensando di trovare in Alessandria, grazie anche al lavoro offerto da una famosa fabbrica di cappelli, un certo benessere. La lavorazione del gelato era fatta in modo manuale: un uomo faceva girare la sorbettiera con una manovella mentre un altro mantecava il gelato con un bastone. I primi gusti furono crema cioccolato, fragola e limone, agrume che si spremeva con uno strumento di legno a forma di punteruolo con delle lamelle sui fianchi. Oggi tutto viene fatto elettricamente. Il gelato si vendeva per strada, con un carretto a forma di gondola che è an-

cora oggi esposto nel negozio di Piazza della Lega. Quando ero piccolo, venne sostituito da un triciclo. Se sentivo provenire dalla strada il grido 'Gelattti!' mio padre mi dava dieci lire ed io correvo a comprarmi un cono. Mi riferisco al dopo guerra quando nella famiglia Cercenà le cose erano cambiate e ad Erminio erano succeduti i figli: Guglielmo e Umberto. Tra il 1930 e

il 1936 vennero aperte altre gelaterie ma poiché a quei tempi il gelato era un alimento estivo, nell'inverno i Cercenà se ne tornavano a Forno e lì incontrarono le donne che avrebbero sposato (moglie e buoi ...). Negli anni '50 i gusti aumentarono, a quelli di sempre vennero aggiunti anche pesca, melone, frutta secca,

noce, pistacchio, la nocciola gentile delle Langhe e grazie alla varietà e alla bontà dei prodotti il nome Cercenà in Alessandria, almeno, si identificò con il gelato. Attualmente il proprietario del negozio di Piazza della Lega è Guglielmo, entrato nell'azienda nel 1980, che gentilmente ci ha informati, permettendo di scrivere questo articolo.

Renzo Garbieri



L'insonnia



"Si definisce insonnia la condizione in cui una persona percepisce il proprio sonno come insufficiente o insoddisfacente e clinicamente viene classificata tenendo conto di tre parametri: la durata (è occasionale quando dura da una a tre notti ed è in genere legata a periodi di tensione emotiva, transitoria se dura da tre notti a tre settimane, cronica se dura più di tre settimane); le possibili cause (si parla di insonnia primaria quando il paziente è sano e non ci

sono cause apparenti che la giustifichino o secondaria se legata a cause fisiche o psichiche: ad es. menopausa, iper e ipotiroidismo, ansia, depressione); e la tipologia (si parla di insonnia iniziale quando il paziente fatica ad addormentarsi, centrale caratterizzata da frequenti risvegli durante la notte, tardiva con risveglio mattutino precoce). Il sonno ha una funzione vitale, è importante per la nostra salute psico-fisica e quindi per la qualità della nostra vita: dormire poco o male ha conseguenze sul piano fisiologico (sonnolenza diurna, facile affaticabilità), psicologico (irritabilità, irrequietezza) e cognitivo (deficit attentivi, riduzione dei riflessi). Lungi dall'essere una malattia, l'insonnia si configura come un sintomo, è il segnale

di allarme di un disagio fisico o psicologico sottostante. Possiamo dire di avere un problema d'insonnia solo quando un riposo non soddisfacente limita le nostre capacità fisiche e mentali durante la giornata, per un periodo prolungato. I rimedi sono principalmente due: i farmaci ipnotici, il cui limite consiste negli effetti residui il giorno successivo (torpore, vertigini o capogiri...) e nei rischi di tolleranza e dipendenza, e la psicoterapia che insegna al paziente tecniche di rilassamento autoipnotiche e strategie comportamentali utili a rilassarsi e a ritrovare la propria naturale capacità di scivolare nel sonno.

dott.ssa Balossino, Psicologo Clinico e Psicogeriatra.

Punture di insetti

Il piacere dell'estate è di vivere all'aria aperta, ma può capitare di essere punti da insetti. Poiché è possibile avere reazioni allergiche, anche importanti, è utile sapere la causa della puntura, e qualche rimedio da utilizzare immediatamente. Applicare sulla lesione una crema antistaminica è sicuramente il rimedio più efficace, ma sono utili anche impacchi con acqua fresca o ghiaccio, una pasta con bicarbonato di sodio e acqua, anche litafatta in casa, olio di lavanda o in alternativa un tamponamento con poca ammoniaca e una rondella di limone per attutire la sensazione di prurito. La zanzara punge di sera o notte provocando lesioni arrossate, gonfie e pruriginose. La zanzara tigre anche di giorno. Il liquido che inietta è particolarmente tossico e causa reazioni cutanee anche forti. Si è stati punti da un ragno se c'è una sola puntura che si ingrandisce man mano. La pelle è arrossata e gonfia. Può far male, ma NON prude. Il dolore immediato è generalmente minimo, ma in poche ore diviene più intenso, crampiforme, talvolta in-



mente è forte ma non pericolosa. Se rimane il pungiglione, esso va rimosso con pinzetta e disinfettante. Il ghiaccio applicato localmente evita la diffusione del veleno. In caso di difficoltà respiratorie, asma, forte eruzione cutanea, vomito, nausea, svenimento, correre subito al pronto soccorso. La zecca assomiglia a una capocchia di spillo, va tolta facendola ruotare con una pinzetta e tirando lentamente e con costanza sopportabile. Tipico è l'aspetto iniziale fino a quando l'insetto non mollerà la

presa. Se la testa rimane attaccata, occorre toglierla con un ago sterile, come se fosse una scheggia, oppure chiamare il medico anche nel caso in cui nella settimana successiva sulla pelle si presenti un'eruzione cutanea, o compaia febbre. Contro il morso delle formiche (molto aggressiva è la formica rossa) che rilascia acido formico provocando irritazione e dolore è efficace il bicarbonato di sodio.

dott.ssa Silvia Scarrone

VITA ASSOCIATIVA **VITA ASSOCIATIVA**

Speciale Borgo Rovereto

Quest'anno, la tradizionale esposizione dei lavori dei nostri Laboratori creativi, è stata ospitata presso la Galleria d'arte Carlo Carrà di Palazzo Guasco messa-

sessorato alla Cultura della Provincia. L'inaugurazione ha avuto luogo sabato 14 maggio alle 17, alla presenza dell' assessore Rita Rossa. La mostra dei lavori ci gentilmente a disposizione dall'As- - pittura ad olio, su ceramica, acquerel-

lo, fotografia, decoupage, ecc. - è rimasta aperta al pubblico sino al 31 maggio. Alle ore 18.00 dello stesso giorno, l'Assessore ha consegnato ai docenti responsabili dei Laboratori che hanno partecipato all'evento un diploma 'per l'impegno e i brillanti esiti artistici'. Ci inorgoglisce l'elevata affluenza dei visitatori.





Alcune immagini dell'allestimento della mostra









La vicepresidente della Provincia Rita Rossa all'inaugurazione della mostra





La consegna degli attestati ai docenti dei laboratori

CONVEGNO Sentirsi meglio, sentirsi sereni

Interessante e coinvolgente pomeriggio in sala Ambra martedì 24 maggio scorso. Congiuntamente all'Unitre Nazionale è stato organizzato il convegno interdisciplinare "SENTIRSI MEGLIO SENTIRSI SERENI" aperto alla cittadinanza. In collaborazione con la Serenity Light, una linea di prodotti legati all'incontinenza e non solo, sono stati illustrati da esperti del settore i piccoli problemi fisici che tutti conoscono ma di cui pochi parlano. Ognuno di loro ne ha evidenziato l'aspetto psicologico e medico con l'obiettivo di divulgare una cultura di consapevolezza e di eventuale prevenzione per superare il disagio e ritrovare la serenità. Al termine, per tutti, un ricco rinfresco e un piccolo omaggio. Un ringraziamento particolare va alla dott.ssa Teresa Curino, Assessore alle Politiche per la famiglia, Politiche educative, Politiche di solidarietà sociale che è intervenuta dimostrando il suo interesse per le iniziative dell'Unitre, ai relatori ed ovviamente a tutti coloro che hanno partecipato.



VITA ASSOCIATIVA 14 VITA ASSOCIATIVA 15

Chiusura dell'anno accademico: tutti i festeggiamenti

Le foto di queste pagine e della mostra di Borgo Rovereto sono gentilmente concesse da Luciano Lazzarin

I Promessi Sposi

Giovedi 26 maggio. Gli attori del Laboratorio di Teatro 'La Compagnia del martedì', diretti da Maria e Silvestro Castellana, hanno presentato I PROMESSI SPOSI, riduzione di Maria Castellana e Aldo Garrone. Direttrice di scena: Chiara Castellana. Costumi di Graziella Maspoli e Maria Castellana. Scenografia di Maria Castellana. Luci e suoni: Gianni Trafiletti e Paolo Lenti. Consulenza musicale: Prof. Giancarlo Carlascio. Regia: Silvestro Castellana e Severino Maspoli. Un vero successo!

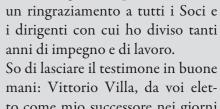


Il saluto al presidente Francesco Allocco

Lunedì 30 maggio. Alla presenza del Prefetto dr. Francesco Paolo Castaldo, del Questore dr. Giovanni Scifo e della Vicepresidente della Provincia d.ssa Maria Rita Rossa, simpatica e toccante cerimonia con consegna di una targa ricordo, in onore del Presidente Francesco Allocco, che dopo più di 25 anni in cui ha retto il timone della presidenza, lascia l'incarico, ma "per restare con voi" come tiene a sottolineare.

Infine, uno splendido filmato accompagnato da una superba colonna sonora, presentato da Luciano Lazzarin, ha raccontato tutti gli itinerari percorsi dai partecipanti al Laboratorio "Passeggiando nella Natura".

Un grazie particolare alla Presidenza del D.L.F. che al termine, ha offerto a tutti un sostanzioso squisito buffet!



Carissimi, approfitto di questo nu-

mero del giornale per fare ancora

Un ringraziamento

mani: Vittorio Villa, da voi eletto come mio successore nei giorni scorsi, ha tutti i numeri per accompagnare la nostra Unitre verso nuove sfide e farla crescere in sintonia con i tempi e con le vostre rinnovate esigenze.

Non posso purtroppo rigraziare una per una le tantissime persone che in tanti anni sono state preziose per la loro collaborazione, ma vorrei citarne almeno tre. Silvana Bombara, la nostra "segretaria di ferro"; Giuseppina Barbieri, la "signora delle gite" ma non solo; Paola Monticelli, che negli ultimi anni è stata di grande aiuto.

Grazie a loro e a tutti gli altri, e un grande in bocca al lupo per il futuro.

Francesco Allocco



La festa di chiusura

Venerdì 27 maggio. Chiusura ufficiale dell' anno accademico. Sono stati premiati i più assidui frequentatori dei Corsi. Eccone i nomi: Cataldo Calà, Wanda Boschi, Maria Lidia Plancher, Wanda Robotti, Carla Giustetti, Anna Rossi, Ernesto Porzio, Corrado Rizzarelli, Enza Scapin.

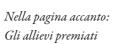
Un piacevole concerto dei maestri Franco Rangone e Domenico Solio, ha preceduto il piatto forte del pomeriggio: il Gruppo della Corale Piano Bar da loro diretta, ha esibito una spumeggiante carrellata di coinvolgenti brani musicali legati al Cabaret e alla musica moderna. Al termine, tutti in piedi al suono dell'Inno d'Italia!





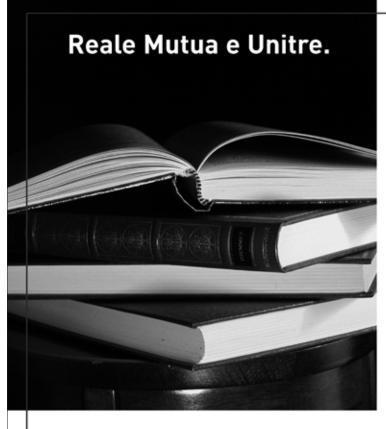
La consegna dei diplomi agli allievi dei laboratori di informatica

Domenico Solio e Franco Rangone alla festa di chiusura









Il valore della terza età, la cultura della sicurezza.

Con Unitre e i suoi numerosi corsi universitari tutti possono dare spazio alle proprie passioni e intraprendere nuovi percorsi di conoscenza. Grazie a Reale Mutua, ognuno può farlo in assoluta sicurezza. Già da alcuni anni, infatti, **Unitre** e **Reale Mutua** mettono a disposizione di tutti gli iscritti alle Università della Terza Età importanti coperture assicurative a condizioni particolarmente favorevoli.

- La Garanzia di Responsabilità Civile, per una efficace tutela in caso di danni arrecati a persone o a cose. Una protezione valida sia per i danni causati dagli iscritti tra di loro che per quelli cagionati da questi a terzi.
- L'Assicurazione Infortuni, per una difesa completa contro gli infortuni, dai più banali a quelli più seri. Una protezione attiva sempre durante lo svolgimento delle attività universitarie, anche all'estero.

Prima della sottoscrizione leggere la documentazione contrattuale disponibile in Agenzia o consultabile sul sito www.realemutua.it



AGENZIA DI ALESSANDRIA Briccarello Roberto, Loberti Mauro e Longo Vincenzo

Corso Roma, 36 - 15100 Alessandria (AL) - Tel. 0131 252829 - Fax 0131 254743



Parte del tuo mondo.