

Associazione Pensionati

APIBI NOTIZIE

- La Vostra Voce -

ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

NOTIZIARIO DELL'ASSOCIAZIONE PENSIONATI DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

n.5 - Dicembre 2001

SALUTO DEL PRESIDENTE

Questo numero del Notiziario che Vi arriva con qualche anticipo, rispetto alle scadenze tradizionali, vuole portare nelle Vostre case gli auguri più fervidi e più sinceri, miei personali e dei Consiglieri dell'Associazione, affinché le prossime festività di Natale e di Capodanno siano da Voi vissute in armonia e serenità.

Il notiziario presenta due novità rispetto al passato: la nuova veste tipografica, uso giornale, e soprattutto, la nuova denominazione, scelta dal Consiglio Centrale del 13 novembre u.s.

"APIBI NOTIZIE - La Vostra Voce"

E' una testata giornalistica che dice tutto, enuncia i programmi del nostro piccolo giornale che vuole essere la voce dei Soci, quel filo ideale insieme ai ricordi che ci lega, e serve a dare continuità a quei vincoli di collaborazione e amicizia instauratisi durante gli anni di lavoro.

Un Buon Natale e Felice Anno 2002 a tutti

Aldo de Angelis

TESSERAMENTO 2001

Il Consiglio del 13 Novembre u.s., presa in considerazione l'opportunità ad ampliare la nostra Associazione, aggregando alla stessa anche i colleghi in servizio di provenienza IBI, nonché i parenti degli Associati, concorda su tale possibilità e ritiene di ufficializzare la proposta rimandando la necessaria modifica dello Statuto, che sarà portato all'approvazione di tutti i Soci quanto prima. Nella stessa riunione il Consiglio ha stabilito le nuove quote sociali in Euro (€) per il 2002:

€ 23,00 per i Soci - € 20,00 per i coniugi

€ 23,00 per i colleghi in servizio di provenienza IBI

L'aumento è stato ponderato, e reso necessario soprattutto dell'abolizione decisa dalle Poste Italiane della possibilità di spedire il nostro Notiziario come "Stampe", con conseguenza di uno spropositato aumento delle Tariffe Postali del 333% (da Lit. 450 a Lit.1500 ?!) ed in considerazione che le Quote Sociali, ormai ferme dal 1994, non coprono più le spese di vita dell'Associazione.

La quota sociale va versata sul c/c n° 95746/1 intestato "Apibi Associazione Pensionati IBI"

Ag.60 Dip. 591 Cariplo Banca Intesa BCI – Milano Via Manzoni, 3 Cod. ABI 3069. CAB 9577

Al fine di dare la possibilità a tutti i nuovi pensionati ed ai colleghi di provenienza IBI, di iscriversi alla nostra Associazione vogliate segnalarci a nominativi di vostra conoscenza e fateli iscrivere.

Rammentiamo inoltre che l'iscrizione anche del coniuge non bancario all'Associazione rafforza i vincoli dell'amicizia fra i soci, ed è importante per il futuro dell'Associazione.

Un saluto e un ricordo

L'otto di Novembre, con una buona partecipazione di colleghi si è celebrata presso la Chiesa San.Fedele in Milano la messa funebre in memoria di tutti i colleghi IBI morti, una buon'abitudine che ci collega spiritualmente ai tanti amici che purtroppo ci hanno lasciati, per loro un saluto e sempre un ricordo nei nostri cuori.

NOTIZIE DALLE SEZIONI

Per favorire l'attività delle Sezioni, si è stabilito di elevare di circa il 50% il contributo annuale da parte del Consiglio alle Sezioni, portandolo a € 7,50 per iscritto, dando così più possibilità alle stesse di poter ben operare con un incremento delle iniziative

TORINO – Si è svolta con grande partecipazione la visita al “Museo Egizio” del 20 Ottobre organizzata dalla sezione torinese.

MILANO – Serata culturale nella Sala della Trasfigurazione al San Fedele con due relatori eccezionali il gesuita Padre Nereo Venturini sul "Dialogo Ecumenico" e Siro Lombardini, economista insigne, sulle "Prospettive di evoluzione del sistema finanziario mondiale" riflessioni varie sul futuro della Banca. Buona e qualificata partecipazione al battesimo di una nuova esperienza culturale dell'Associazione.

GRUPPO DANZA con a capo Emanuele “Lino”Fornaroli Tel. 022046892 ci segnala:

Come già anticipato lo scorso numero del notiziario il popolare Lino ha organizzato la Prima Serata del Gruppo Danza, la prima anche dell'APIBI,

Sabato 12 gennaio 2002 ore 21,00 c/o Il Vanity - Viale Monte Grappa 14 - Milano

Sono stati spediti gli inviti ha tutti i possibili utilizzatori (sotto l'aspetto logistico) dell'iniziativa.

Serata aperta a tutti, soci coniugi ed amici, dovete fare il possibile per esserci e, ci ha confermato il Capo Gruppo, il ballare non è obbligatorio, si può anche ascoltare la musica o conversare piacevolmente.

Per dirla con i proverbi della sera: Ogni tanto, è una cosa da fare, il telecomando dimenticare (traduzione - Né podi pu d'endà a balà el TV propi el voeri desmentega).

NOTIZIE DALLA REDAZIONE

Ringraziando vivamente gli Autori degli articoli che seguono, rinnoviamo l'invito a tutti i Soci ad una collaborazione al nostro giornale.

Starita, new entry degli ultimi numeri, ha risvegliato tanti ricordi, antesignano di un'avventura sportiva meravigliosa che ha occupato tanto spazio della nostra vita.

La materia calcistica dopolavoristica può essere un filone per prossimi articoli, ricordiamo tante squadre, quelle di Milano del Mister per eccellenza Tagli plurivincitrice del Bancario e anche di un Campionato Italiano, e quella dei Campionati Aziendali C.S.I. di De Luca “Essedielle” e poi di Maestrali, quella di tanti Interuffici, di Piazza Ovidio, Via Redi, Via Kolbe quelli di Greco, le squadre di Roma di Matriciani e Marino, quella di Torino d'Asquino, di Prato con Manetti Vitaliano “Ursus” animatore e giornalista.

Poi Napoli, Firenze, Bologna (le sfide dell'Appennino), Genova con Lista e Semino, ricordiamo gli incontri misti Nord Sud, in occasione della grande Gita Sociale Intercibi, gli incontri del Triveneto con le grandi occasioni per visitare Venezia, Padova, Vicenza e poi Trieste, e ... sicuramente ho dimenticato qualcuno e me ne scuso. Forza, mandateci i vostri articoli, scrivere è ringiovanire (chiedete informazioni a Pasquario, a Pagliari, a Bertagnolio le nostre inesauribili penne), avrete così l'occasione di annullare il tempo e rivivere, ricordi, sensazioni, la gioventù con i tanti colleghi di ieri e amici di oggi, vivere e farci vivere tanti episodi simpatici della grande avventura che si sta dipanando: la vita!

Ci piacerebbe pubblicare una rubrica sui proverbi regionali (con traduzione italiana, significato e notizie sulla loro nascita e storia) se ne avete qualcuno che usate, o ne ricordate qualcuno dei vostri avi, inviateceli per la pubblicazione, Li aspettiamo!

Si ringraziano Bertagnolio e De Sanctis per i molti suggerimenti sul nome da dare al nostro Notiziario,

Il Consiglio che si è riunito il 13 Novembre ha scelto la versione che avete letto nella testata, versione nata dall'unione di due titoli propostoci dall'ecclettico Bertagnolio che vince così una bottiglia di Pinot, offerta e bevuta dalla redazione per non farla invecchiare troppo. Silvano ci ha anche scritto dandoci la sua adesione al nuovo formato del nostro notiziario, lo ringraziamo per le belle parole rivolteci e per il nuovo articolo che inseriamo nel prossimo numero, per le fotografie vedremo; tutto dipende dai costi. **Invitiamo i Soci ad inviare i loro articoli alla “Redazione” c/o Sergio De Luca Via Stoppani 15 20129 Milano Tel.022049770**

COLLABORAZIONE DEI SOCI AL NOTIZIARIO

Pubblichiamo gli articoli pervenutici:

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO - Vittorio Pasquario di Genova (2° puntata)

LA STORIA DI STABIA - Costante Pagliari di Napoli (1° puntata)

DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA - Il debutto della Rubrica di Carlo Guedesi di Milano

LA SQUADRA DI CALCIO - Vincenzo Starita di Milano (1° puntata)

L'ERNIA - Silvano Bertagnolio di Torino - Di prossima pubblicazione

Pubblicati in questo numero

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova

(2° Puntata) - Il "Diario di un ottuagenario e spiccioli" come abbiamo idealmente intitolato l'articolo di uno dei nostri più assidui e valenti collaboratori, continua, ed in questa seconda puntata ritaglia un'altra fetta della sua adolescenza.

Ci ha sorpreso nella descrizione dei professori quel "...ricordo un gran bel pezzo di giovane bionda, fornita di tutti gli annessi e connessi...". Doveva essere veramente eccezionale se dopo settant'anni sono ancora vividi gli annessi e i connessi....

E ci è raffigurata vivamente quella brocca e quell'acqua: "... su un antico trespolo facevano bella mostra un catino e la sottostante brocca con l'acqua fredda per lavarsi appena svegliati" quanti trespoli abbiamo rivisto nei negozi d'antiquariato e a quante levatacce abbiamo ripensato con un brivido di freddo.

Le oche, e le galline della puntata precedente sembrano davvero finite sotto terra (che spreco!), rimaniamo ancora nella attesa del seguito che puntualmente l'amico Vittorio ci farà pervenire e fedelmente lo porteremo alla vostra attenzione; sarà la volta della sua "Signorina Felicità"?

LA STORIA DI STABIA di Costante Pagliari di Napoli

(1° Puntata) Altro nome di spicco dei collaboratori del nostro Notiziario che, dal capoluogo campano, ci fa pervenire i suoi gradevoli articoli, scritti che rivelano un grande amore per la propria terra, le sue tradizioni. Puntuale documentatore di avvenimenti del passato per lo più sconosciuti, e ormai purtroppo ricordo di pochi, Costante riesce a trasmetterci il testimone di una staffetta ideale che ripercorre a volo d'uccello la fertile e vissuta terra di Campania, ricercando le diverse inquadrature storiche geografiche della sua amata regione, mettendole a fuoco per noi con mirabile precisione.

LA SQUADRA DI CALCIO di Vincenzo Starita di Milano

(1° Puntata) L'amico Vincenzo ci fa rivivere un pezzo della sua gioventù portandoci a conoscere la nascita di quella realtà sportiva, il calcio bancario che tanta importanza doveva acquistare poi nel dopolavoro Cribi, per l'impegno e il coinvolgimento di tanti colleghi.

La storia inizia a Napoli, dove lui diciannovenne di belle speranze sgambettava per il Credito di Venezia e del Rio de la Plata, viviamo con lui, "L'ansia di un gran disegno", il crescere tra mille difficoltà di una realtà che prende corpo e va a vivere, partita dopo partita quasi in un crescendo rossiniano, il campionato e le sfide cittadine che poi si ampliano, sino a varcare il confine regionale fino alla sfida delle sfide: Alla squadra di Roma; quella della Direzione!

DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA (Il debutto) di Carlo Guedesi di Milano

Esordio di un nuovo giornalista per il nostro Notiziario, Carlo Guedesi di Milano è la nuova penna di APIBI NOTIZIE che, anziché proporci come da noi richiesto un menù natalizio, che varia non solo da regione a regione, da città a città, ma anche da casa a casa, ci ha riassunto alcune regole di comportamento alimentare conviviale, che riteniamo siano valide non solo per il pranzo festivo ma anche per tutti gli altri giorni.

Consigli che crediamo non inutili, perché usanze ormai codificate da anni, dettati dall'esperienza, che rispondono anche ad esigenze fisiche.

Un inizio tranquillo di una rubrica che dibatterà una nuova materia la culinaria, argomento che pensiamo possa interessare le nostre lettrici, ed i nostri lettori. Anche l'amico Carlo è disponibile ad eventuali domande o alla pubblicazione di ricette regionali delle lettrici e, perché no, dei lettori. Per Guedesi la cucina regionale è la base della grande cucina italiana una elemento come il dialetto le tradizioni i proverbi delle radici che costruiscono l'albero della vera cultura di un Popolo.

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova

Riassunto della puntata precedente:

Abbiamo conosciuto il genovese Vittorio Pasquario, classe 1917, attraverso la descrizione della prima infanzia, in quel di Nervi, crescere libero nel suo "maniero", una grande villa risalente al 1600 circa che ha illustrato con sprazzi di grande descrittività pittorica.

I suoi primi indimenticabili anni, le avventure, gli amici, gli animali della sua infanzia, poi a dodici anni, nel 1929: "... al giorno fatale della decisione presa da mio padre di inviarmi in Collegio, addio amichetti di giochi, addio alle mie due sorelle e soprattutto addio alla mia libertà!"

Vittorio ci ha fatto conoscere il Collegio Aicardi di Finalborgo, in provincia di Savona, l'ex vetusto convento che: "...Si trattava di una costruzione che a prima vista raggelava il sangue, tanto era vecchia e tetra esternamente..." " ...Qui avrei dovuto frequentare le cinque classi del Ginnasio..."

Con la seconda puntata entriamo con curiosità tra i padri Scolopi nel Collegio (l'autore lo scrive sempre con la lettera maiuscola).

2° Puntata

Premessa dell'autore: Dato che ho intenzione di raccontare le varie avventure e le birbonate messe a segno durante i cinque anni della mia permanenza nel Collegio, è bene precisare che ciò che narro e che narrerò in seguito risponde alla verità pura e semplice.

E così a principio del cammin della mia vita, finite le elementari nel 1929, mi ritrovai "prigioniero" nel Collegio Aicardi di Finalborgo in provincia di Savona.

Dei miei professori ricordo un gran bel pezzo di giovane bionda, fornita di tutti gli annessi e connessi, che insegnava come materia l'italiano, l'insegnante di matematica e materie scientifiche era lo stesso voluminoso Direttore (eminente matematico), e quello di storia e geografia, che l'anno dopo sarebbe stato chiamato a dirigere il famoso museo di reperti antichi recuperati sui fondali marini tra Albenga e Finalmarina (la via acqua scelta dagli antichi romani e greci per trasportare merci varie, olio e vino verso le Gallie). Il latino lo insegnava un giovane, Padre Fiorentino simpaticissimo ed amico dei giovani. Di lui avrò modo di parlare in seguito. Il francese lo apprendevamo da una legnosa professoressa che parlava sempre, e solo, in francese. Alle cibarie ed alla cura della nostra biancheria pensavano cinque o sei suore che vedevamo raramente e che occupavano l'intero quartiere situato sotto il pianterreno del collegio vero e proprio, ove, forse nei tempi passati veniva rinchiuso per punizione chi non si era comportato secondo la "regola".

Nel Collegio si insegnava ai bimbi delle elementari in aule diverse secondo la classe raggiunta, oltre a noi collegiali "interni" le varie classi erano frequentate anche da esterni abitanti nei paesi vicini.

Gli scolari delle elementari avevano i loro letti in una grande camerata e studiavano in una altrettanto grande sala sotto la sorveglianza di un adulto che chiamavano "prefetto".

I "grandi come me, ormai fuori delle prime classi, erano altri quattro ed ognuno aveva la propria cameretta per cui godevamo di una certa libertà. A me, ne fu assegnata una con letto, armadio, comodino, mentre su un antico trespolo facevano bella mostra un catino e la sottostante brocca, con l'acqua fredda per lavarsi appena svegliati; l'inverno a Finalborgo era rigido e quell'acqua oltre al respiro ti toglieva quel residuo di sonno che la sveglia delle ore 6, chiamava per andare alla Santa Messa tutte le mattine, colazione e, alle otto, a scuola.

La mattinata era divisa tra studio vero e proprio, e quello più impegnativo per decidere di fare qualche cosa di dilettevole (leggi marachelle) per il pomeriggio ed il giorno dopo.

Nel pomeriggio dalle 13 alle 14 riposo obbligatorio in cameretta, poi un paio d'ore nei grandi cortili dell'istituto per giocare al pallone oppure alle bocce. Altro studio, a cena e poi a letto.

Ero stato eletto dai quattro collegiali anziani come capo: "Capo dei cinque grandi" in quanto ero il più agile e possedendo più inventiva e spirito di iniziativa.

L'ora del riposo obbligatorio in cameretta, da trascorrere rigorosamente a letto per riacquistare le forze ...era per noi l'occasione migliore, dal momento che tutti riposavano, di mettere in atto quelle marachelle che studiavamo il giorno prima.

Il Collegio era stato costruito nel mezzo di una villa disposta su fasce degradanti e comunicanti tra di loro tramite scale di pietra, nelle varie fasce si coltivavano verdura e frutta, specialmente pesche, pere, ed anche mele. Sovente il Direttore chiamava noi "adulti" ad irrorare il frutteto con acqua attinta, per caduta, da una grande vasca posta sulla parte più alta. Per noi sguazzare, a piedi nudi, nei canaletti che portavano l'acqua alle varie colture, era un divertimento.

E qui viene il belloche racconterò la prossima volta e pertanto invio un saluto a tutti, giovani e meno, l'appuntamento è per il 2002.

Vittorio Pasquario

(2 Continua)

LA STORIA DI STABIA di Costante Pagliari di Napoli

Pompei ed Ercolano sono nomi famosi in tutto il mondo, soprattutto per gli scavi che hanno fatto riaffiorare le rovine causate dalle spaventose eruzioni del Vesuvio del 79 d.C.

Molto meno nota è la storia dell'antica Stabia, rimasta anch'essa sepolta nella medesima eruzione. Sull'origine della città la leggenda si sovrappone alla storia; studiosi del '600 e del '700 fantasticarono che fosse fondata da Ercole Egizio, quando venne dalla Spagna in quei luoghi e dove fiorì un culto profondo per lo stesso. L'attuale scoglio di Rovigliano, che sorge nelle vicinanze, si chiamava "Petra Herculis".

Il primo nucleo di Stabia sorse intorno alla "Fontana Grande" nei cui pressi fu costruito il primo tempio dedicato al nume del territorio: il Genio di Stabia.

Probabilmente gli abitanti non poterono sottrarsi all'influenza delle genti greche ed anche all'influsso degli etruschi: ma il vero periodo storico di Stabia inizia con i Sanniti.

In quel tempo si era formata una specie di lega con a capo Nocera cui sottostavano Ercolano, Pompei, Stabia, Sorrento, che nel 309-425 (dalla fondazione di Roma) strinse alleanza con i Sanniti. Roma inviò prima il Console Publio Cornelio e poi il Console Quinto Fabio Massimo che conquistarono il territorio perciò Stabia divenne federata dei Romani, partecipando successivamente alle guerre Puniche ed insieme a Nocera, dopo lunga resistenza, fu occupata da Annibale.

I due secoli successivi furono per Stabia un susseguirsi di guerre, alternate a brevi periodi di tregua. Prese parte alla guerra Sociale e, successivamente, il Console Papio Mutilo la sottomise e la costrinse a partecipare alla Lega Italica per cui fu distrutta da Silla nel 665 dalla fondazione di Roma (equivalente al '89 a.C.)

La punizione inflitta da Silla fu tremenda: lo storico Plinio riportò che di Stabia rimasero solo villa sparse per cui il territorio fu aggregato a Nocera. Il nome di Stabia scomparve e gli abitanti furono considerati come Nocerini.

Tuttavia i 179 anni, che vanno dalla distruzione di Silla nel '89 a.C., fino all'eruzione del Vesuvio, sono da annoverare fra i più splendidi nella storia del territorio Stabiese. I ricchi romani impiegarono ingenti capitali nelle fertili terre della Campania, le antiche fattorie agricole furono migliorate ed ampliate, le ville furono trasformate ed abbellite.

Alle modeste abitazioni degli agricoltori furono affiancate sontuose ville signorili, ornate di mosaici, marmi preziosi e pregevoli opere d'arte.

Favoriva questo diffondersi della ricchezza la mitezza del clima, la salubrità dell'aria, la bellezza del paesaggio, le virtù salutari delle copiose acque minerali nonché la bontà del latte prodotto dagli armenti che pascolavano su quei monti che proprio dal latte presero il nome.

Sorsero sulle colline del Varano grandiosi edifici chiamati Valetudinari che erano ville imperiali o di liberti arricchiti.

Può darsi che alcuni avessero la funzione di grandi alberghi ed esercitassero un'industria del forestiero "ante litteram".

Senza dubbio alcune ville erano possedute da ricchi repubblicani: Cicerone ricorda quella di Mario e Plinio quella splendida di Pomponiano, che poi divennero proprietà delle Case Imperiali Giulia, Claudia, e Flavia.

Tanta splendida ricchezza fu sepolta sotto uno strato di cenere e di lapilli nell'eruzione del Vesuvio del 79D.C. La vita di Stabia è poi proseguita tra varie vicissitudini nei secoli successivi, ma questa è un'altra storia che, se avrete voglia e pazienza di leggerla, vi racconterò successivamente, unitamente a quella degli scavi di Stabia.

Sì, perché anche qui si è scavato con risultati, meno noti che a Pompei ed Ercolano, ma ugualmente sorprendenti.

Costante Pagliari

(1 Continua)

LA SQUADRA DI CALCIO di Vincenzo Starita di Milano

Il 1° dicembre 1956, diciannovenne da poco, fui assunto alla Sede di Napoli della Banca (allora si chiamava Credito di Venezia e del Rio de la Plata) e venni subito 'arruolato' nella costituenda squadra di calcio, nata su iniziativa del Capo Contabile De Victor.

De Victor era un italo-rumeno che aveva lavorato per molti anni in una banca della Romania, era un vero esperto calcistico avendo praticato tale sport a lungo e con successo tanto da riuscire a giocare (a suo dire) finanche nella nazionale di quel Paese.

La prospettiva di creare anche a Napoli una formazione calcistica interna che potesse contribuire a migliorare lo spirito di gruppo tra colleghi e familiari allora era vista con piacere dalla Direzione locale e con grande entusiasmo da parte dei futuri protagonisti, considerata anche la conclamata competenza dell'allenatore.

Così, all'inizio del nuovo anno si portarono a compimento i preparativi, provvedendo all'acquisto delle casacche (color rossogranato con una N bianca sul petto) e degli altri indumenti, comprese le scarpe bullonate che successivamente scoprimmo essere più adatte a dei fachiri perché durante il gioco i chiodini dei tacchetti penetravano agevolmente nelle piante dei piedi provocando indicibili sofferenze. Si dovette anche cercare un campo disponibile per il sabato pomeriggio visto che, per motivi di lavoro, potevamo fare gli sportivi solo in quel giorno, ad avvenuta chiusura degli sportelli.

Si trovò libero soltanto l'impianto dal poco incoraggiante nome di "Campo del Macello", perché annesso al mattatoio comunale; su questo campo non spuntava neanche un filo d'erba ed il fondo era durissimo (forse perché costituito da terra vulcanica del vicino Vesuvio) per cui, in caso di caduta, si rischiava di farsi male seriamente.

Finalmente giunse il momento dell'esordio della squadra e subito cominciarono... le comiche, una volta constatato che, tranne qualche eccezione, il generale livello in fatto di scienza calcistica era molto modesto e per di più l'assetto atletico di alcuni colleghi/giocatori vicini alla trentina e con incipiente pancetta era piuttosto precario.

L'entusiasmo però era tanto, la determinazione dell'allenatore-giocatore ammirevole, per cui presto si avviarono i primi confronti con altre squadre aziendali meglio attrezzate della nostra e naturalmente i risultati furono quasi sempre a nostro sfavore con punteggi pesanti.

Nella stessa primavera del 1957 pervenne inattesa al nostro gruppo una sfida da parte della squadra di Roma, costituita da elementi misti di quella Sede e della comune Direzione Generale (allora era ancora dislocata nella Capitale); il luogo dell'incontro era fissato presso un complesso turistico di Grottaferrata, dotato di campo di calcio con tribune, di albergo e ristorante.

Tale avvenimento ci stimolò molto perché soprattutto per ragioni campanilistiche eravamo ben decisi a non sfigurare nei confronti dei colleghi romani.

Il giorno previsto partimmo da Napoli in pullman quasi in ore antelucane, accompagnati da parenti, colleghi ed amici tutti intenzionati a sostenerci con adeguato tifo nella nostra prima trasferta.

Giunti sul posto dopo alcune ore di viaggio (non c'era ancora l'Autostrada del Sole), trovammo le tribune dello stadio già quasi tutte occupate dai sostenitori locali; i colleghi avversari sembravano tutti ben riposati, sottoposti anche alle cure di improvvisati massaggiatori e ben sicuri di infliggerci una sonora sconfitta sotto gli occhi della Presidenza e dell'Alta Direzione della Banca.

Invece si verificò un vero "miracolo di San Gennaro" perché, contro tutte le previsioni, a seguito di alcune circostanze di gioco ben sfruttate, riuscimmo ad andare in vantaggio ed a mantenere fermo il punteggio di 2 a 1, a nostro favore, fino a pochi minuti dalla fine, nonostante gli sforzi degli avversari ed il tifo acceso dei sostenitori.

Poiché tale risultato evidentemente rischiava di guastare l'armonia generale, esponendo peraltro ad una non gradita sconfitta la squadra che rappresentava anche l'Alta Direzione, poco prima della fine pervenne all'arbitro un preciso messaggio a seguito del quale fu letteralmente inventato un calcio di rigore a nostro sfavore la cui realizzazione permise di chiudere la partita in parità.

Naturalmente la decisione diede luogo a vibrante proteste sia nostre che dei nostri tifosi i quali, visti i precedenti risultati, giammai si sarebbero aspettati una siffatta prestazione.

La disputa poi si concluse a tavola dove, aldilà dei cori e degli allegri sfottò, napoletani e romani ritrovarono piena sintonia degustativa.

Vincenzo Starita

(1 Continua)

Dalla cucina di Mamma Rosa

LE DIECI REGOLE DELLA NONNA ANGELA – dettate da Carlo Guedesi

Le feste di fine anno sono le feste della tradizione, un momento di pausa nella frenetica vita quotidiana un ritorno ai ricordi ed anche ai ... sapori di tanti anni prima quando la mamma, o la nonna, iniziavano i preparativi per "Le Feste" e volenti o nolenti si doveva aiutare, aiuto che crescendo diventava sempre più coinvolgente e piacevole.

Menù che seguono la tradizione e rapporti umani più distesi, lo stare a tavola diventa un'occasione di piacevole conversare, l'occasione di ritrovo di parenti ed aggiornamenti di notizie familiari.

Per Carlo la gastronomia è arte che suscita emozioni piacevoli e quindi benessere psicofisico, ma per essere arte deve seguire delle regole che una perfetta padrona di casa deve assimilare e rendere patrimonio personale.

Capisaldi in premessa alle regole:

- a) La scelta degli ingredienti che devono essere, di buona qualità, e freschi il più possibile.
- b) Le ricette devono essere consolidate dalla pratica e possibilmente usare prodotti di stagione.
- c) L'accurata presentazione del piatto è importante poiché dispone piacevolmente alla fase seguente.
(attenti però a non esagerare con una ricerca troppo affettata di colori e architetture nella composizione).

Nello stilare il menù

1 Mai due ricette con a base due ingredienti uguali anche se cucinati in maniera diversa, due carni "bianche" o due carni "rosse", due qualità di selvaggina, salse che hanno la medesima base, la stessa verdura d'accompagnamento a due piatti diversi.

2 Gli antipasti non devono mai essere serviti in quantità eccessiva ed, importante, mai mischiare quelli caldi a quelli freddi alternandoli, seguire una logica partendo dagli antipasti più delicati. Nel caso d'antipasti caldi iniziare da quelli di magro e poi seguire con quelli di grasso, che farete seguire da quelli di verdure.

3 La minestra è sempre presente nel menù in occasione delle festività può essere in brodo (pensiamo a cappelletti, raviolini, tortellini, tridde), o asciutta (timballi, crespelle, cannelloni, lasagne).

4 La minestra è seguita da una portata di pesce generalmente calda, anche tranci di pesce lessato, accompagnato da salse delicate che non devono "prevaricare" il sapore del pesce ma armonizzare con lui.

5 Vengono le carni bianche di volatili (pollo e tacchino), poi quelle di vitello agnello o capretto, ed infine quelle di manzo od anche quelle di montone. Stessa regola per gli "arrosti" (per le feste soprattutto capponi e tacchini); ogni piatto avrà una diversa guarnizione cotta, e sarà accompagnato da diverse verdure fresche in insalata.

6 La selvaggina che segue sempre il gruppo delle carni, segue anche lei la regola, prima quella più delicata da "piuma" e poi quella da "pelo" avendo cura di cucinarla in modo diverso.

7 Un proverbio contadino recita: "La boca l'è nō straca se la sa nō de vaca" ed effettivamente un pranzo per essere completo deve far seguire le carni dai formaggi, presentati insieme, a pasta dura o molle, dai gusti delicati o forti, sarà il commensale ad armonizzare con quanto gustato in precedenza o a gustare secondo le preferenze personali

8 Alla fine del pranzo compariranno i dolci e la frutta, è senza dubbio valido scegliere la frutta fresca di stagione (stagioni ormai allargate, grazie alle serre ed ai rapidi collegamenti) ma sappiamo bene che feste vogliono dire frutta secca ed esotica e allora sotto con le amate spagnolette, nocciole mandorle e datteri. Il dolce sarà morbido e delicato, "al cucchiaino", e poi i tipici dolci regionali la cui preparazione ha dato inizio alle "Feste".

9 I vini richiedono un capitolo a parte, si dovrebbero cambiare con ogni portata, ma noi più semplicemente ricordiamo che s'inizia con i bianchi leggeri, poi bianchi sempre più corposi, si prosegue con i rossi sempre più robusti, in un crescendo musicale in assonanza con le sempre più corpose vivande.

10 Liquori diversi "digestivi", e caffè secondo i gusti, e secondo le tradizioni.

Il nostro Carlo si è lanciato alla Pantagrouel ma sa benissimo che noi saremo molto più parchi, i problemi di linea, ed annessi trigliceridi, colesterolo ecc., sono ormai presenti ad avvelenare il nostro esistere, ma ricordiamo sempre che importante è non esagerare e che, soprattutto, s'ingrassa da Capodanno a Natale (posso confermarlo!) e non viceversa.

Per finire gli auguri personali di Carlo e miei a tutti. -

Buon Natale, buon Anno e ...sempre buona digestione.

SERGIO DE LUCA

Ricordiamo ai Capi Sezione di farci pervenire le convenzioni che stabiliranno con venditori locali o (meglio) nazionali, convenzioni che andremo a pubblicare nei prossimi numeri.

SPECIALE CONVENZIONI

Ricordiamo le convenzioni segnalate:

Elettrodomestici ed Ottica

Moro Elettrica e Moro Ottica

Milano – Via Lodovico il Moro 149 Tel 02 89120351 Fax 02 8138588

Sconto

Lampadari e oggettistica in cristallo

M.G.G. Artigianato Lampadari di Toscana Enrico

Milano –Via Rembrandt 68 20148 Tel. 02 48706530

Sconto 20% + ulteriore sconto 5% “Speciale Sposi”.

Località marine:

LOANO (SV)

Hotel Villa Teresa Viale Tito Minniti 4 - Albergo tre stelle Tel. 019668349 Fax 019668219 - Sconti diversi secondo “stagione” Siamo in possesso del listino degli sconti per il periodo invernale disponibili su richiesta.

Offerte Speciali

14 giorni di soggiorno, se ne pagano **solo 13** / 21 giorni di soggiorno, se ne pagano **solo 19**

Serie di spettacoli del comune di Loano gratuiti con trasfert di A/R, **offerti dall'albergo**

MARCELLI DI NUMANA -RIVIERA DEL CONERO (AN)

Hotel K2 Via Ischia 31 – Albergo tre stelle Tel. 0717390124 Sconto 8% sulle tariffe secondo periodi evidenziati nello scorso numero – prenotazioni tramite segreteria Associazione

Ristoranti

RISTORANTE MAGNOLIA –Isola Bella (Stresa-Lago Maggiore)Tel. 032331133

Fax032330454 sconto del 10 per cento ai nostri associati

Vacanze Agenzia di Viaggi

ANTEPRIMA Idee Viaggio

Milano – Corso Buenos Aires 64 20124 Tel. 02277415.1/23/24 Fax 0227741530

Su catalogo già inviatoVi Sconto 10%

Su soggiorni e viaggi organizzati da Tour Operator convenzionati (elenco sul catalogo) sconto 5%

L'Agenzia è inoltre disponibile, su richiesta, a concedere dilazioni di pagamento a “tasso zero”

APIBI Associazione Pensionati IBI

| | | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|
| Presidente | Aldo de Angelis | Via Don E.Cattaneo, 2 | 20025 Legnano | Tel. 0331 593803 |
| Vice Presidente | Sergio De Luca | Via A. Stoppani, 15 | 20129 Milano | Tel 02 2049770 |
| Segretario | Benvenuto Cellini | Via Cannero, 15 | 20159 Milano | Tel. 02 69002167 |
| Vice Segretario | Lino Fornaroli | Via C.Pisacane, 53 | 20129 Milano | Tel. 02 2046892 |
| Consigliere | Elio Marchino | Via Beulard, 13 | 10139Torino | Tel. 011 745521 |
| Consigliere | Mauro Matriciani | Via Perialice,8 | 00167 Roma | Tel.0639376805 |
| Consigliere | Alfredo Semino | Via Campodonico,63 | 16130 Pieve Ligure | Tel.010 3460692 |
| Capi Gruppo - Responsabile di Sezione: | | | | |
| Firenze – | Gianfranco Biliotti | Via L.Boccherini, 41 | 50144 Firenze | Tel. 055 367929 |
| Genova – | Federico Seghizzi | Via O.Cancelliere, 14/7 | 16125 Genova | Tel. 010 211237 |
| Napoli - | Francesco d'Ambrosio | Via M.R.Imbriani, 73 | 80136 Napoli | Tel. 081 5442529 |
| Torino - | Augusta Provenzani | Via F.Ili Carle, 36 | 10129 Torino | Tel. 011591407 |