

Associazione Pensionati



La Vostra Voce

ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

APIBI I

NOTIZIARIO DELL'ASSOCIAZIONE PENSIONATI DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

n.1 - Marzo 2003

Auspiciando che una delle più importanti feste della Cristianità possa portare serenità in questo difficile momento mondiale, apriamo il nostro notiziario con gli:

Auguri di Buone Feste Pasquali a tutti i soci e familiari da parte del Consiglio APIBI

Per i prossimi tre mesi, portiamo alla vostra riflessione tre frasi che racchiudono, con simpatico cinismo, tanto dello scibile umano e una stimolante filosofia di vita. Marcel Achard, Oscar Wilde, Arthur Bloch gli autori

- La cosa più deliziosa non è non aver nulla da fare; è aver qualcosa da fare e non farla.
- Quando ero giovane credevo che il denaro fosse una cosa importantissima...Ora, da vecchio, ne sono sicuro.
- Non discutere mai con un idiota: la gente potrebbe non notare la differenza!

ESAME E APPROVAZIONE DEL BILANCIO AL 31/12/2002

Viene sottoposto all'approvazione dei Soci (a pag.12) il Bilancio al 31/12/2002 e la Relazione Morale e Finanziaria che sono stati approvati all'unanimità dal Consiglio APIBI..

Se non verranno presentate osservazioni e dissensi, entro il 31/5/2003, tali documenti s'intenderanno approvati sulla base del principio "silenzio-assenso"

TESSERAMENTO 2003

In attesa di ufficializzare l'ampliamento della nostra Associazione, attraverso la necessaria modifica dello Statuto da sottoporre all'approvazione di tutti i Soci, abbiamo accolto l'iscrizione di alcuni Colleghi ex IBI attualmente in servizio, nonché qualche parente di Associato.. **Invariate le quote per il 2003 con in più la possibilità di maggiorare, a vostra discrezione, le quote minime al fine di poter dare più mezzi all'Associazione per ampliarne le iniziative.**

c/c n° 957461/33 Ag. 60 Dip. 2591 Banca Intesa
Milano Via Manzoni , 3 - CAB 3069 CIN 9577
Benvenute le offerte maggiorate per i bisogni dell'associazione

Quote sociali minime per il 2003
€ 23,00 per i Soci - € 20,00 per i coniugi
€ 23,00 per i colleghi in servizio di provenienza IBI
N.B. Indicare sempre il nome del versante

Vogliate segnalarci e fate iscrivere i nominativi di vostra conoscenza ai quali ritenete opportuno far arrivare il nostro Notiziario, raccomandiamo sempre l'iscrizione anche del coniuge non bancario all'Associazione, l'unione da forza e rafforza i vincoli dell'amicizia fra i soci, linfa importante per il futuro dell'Associazione

Un saluto e un ricordo

La Sig.ra Provenzani ci informa dalla Sede di Torino che sono deceduti BUNINO Francesco di Vigone e EBANA Francesco di Torino, mentre analoga triste notizia ci ha comunicato Starita; il Socio Capo Gruppo

di Napoli D'AMBROSIO Francesco, una delle colonne della nostra Associazione, non è più tra noi. Tre cari colleghi che rimangono nel ricordo.
Alle Famiglie porgiamo le più sentite condoglianze del Consiglio e dei Soci tutti.

NOTIZIE DALLE SEZIONI

TORINO – Il sette dicembre organizzato dalla Capo Gruppo Provenzani si è svolta con grande partecipazione (il Gruppo quasi al completo con parecchi amici e una rappresentanza milanese) il PRANZO SOCIALE DI FINE ANNO di Torino a cui ha partecipato il Presidente De Angelis.

Un ottimo menù degnamente accompagnato da buon vino e la simpatia del gruppo hanno fatto brillantemente lievitare l'atmosfera fino ai saluti ed auguri natalizi con promessa di rivedersi presto.

MILANO - Anche Milano il 21 Dicembre ha organizzato come da consuetudine il PRANZO SOCIALE DI FINE ANNO partecipazione numerosa con anche qualche new entry, ottimo menù e il solito piacere di ritrovarsi.

In data 20/2/2003 tradizionale incontro al Salotto in Galleria dei Soci "milanesi" per il ritiro dei regali natalizi (quasi pasquali) le nuove iscrizioni, un sunto dell'attività 2002 e la presentazione di quelle in prossima scadenza, tra cui due serate del Gruppo Danza già effettuate quando andiamo in stampa e due gite di breve raggio **sabato 12 Aprile a S.Martino della Battaglia-Desenzano** (allegato al notiziario il programma della gita) e Maggio o Settembre sulle coste dell'Adda

GRUPPO DANZA – Capo Gruppo EMANUELE "Lino" Fornaroli Tel. 022046892

Danze Sabato sera 22 febbraio 2003 al Vanity di Milano – Buona l'affluenza e alto lo spirito dei partecipanti alla serata. Visto il successo si replica **Sabato sera 29 Marzo 2003 ore 21,30**

Lettere ai nostri collaboratori:

Dal nostro attento lettore Cesare Dogliu AL MEDICO BERTAGNOLIO DI TORINO

Caro Silvano ti ringrazio per le risposte che mi hai dato sui quesiti che ti ho posto lo scorso numero, autorizzandoti a rendere pubbliche le tue risposte sicuro che potranno essere d'aiuto anche ad altri (vengono riportate in questa pagina **ndi**), ho il piacere di farti conoscere un fatto che mi è appena successo. Nella mia famiglia siamo tutti elettrizzati, il piccolo Anacleto il nostro "tesoruccio" di 33 anni ha strabiliato, ieri mi ha detto: "Papi, sono arrivato ad una certezza che può rivoluzionare la medicina, **per me ci sono solo due tipi di cerotti, quelli che non si attaccano e quelli che non vengono più via**". Cosa ne dici, quando finisce le medie superiori lo iscrivo a medicina? - Tuo affezionato lettore **Cesare Dogliu**

In attesa di cosa dice Silvano per Anacleto *Le risposte di Bertagnolio a Cesare Dogliu* che gli aveva chiesto lo scorso numero: "Vorrei sottoporre l'intera famiglia ad un **ketchup completo**, mia figlia, Clorinda perché ho la preoccupazione che il suo **carattere dolce favorisca il diabete**, il mio papà Benito che continua a dire che le **parcelle del suo psichiatra sono spese pazze**, mio nonno Adalindo **ha gli scatti d'anzianità** e continua a **piangersi addosso**, una forma d'incontinenza? Mia sorella Teresa, **dipinge solo ad olio**, lo fa per il colesterolo? Mia nipotina Stella, ha il diabete e va a un concerto di **Zucchero** gli può far male?"

Sottoporre tutta la famiglia a un "ketchup completo" cioè ad un bagno collettivo di salsa di pomodoro con aceto e spezie può essere estremamente pericoloso, perché i semi del pomodoro possono entrare negli occhi e compromettere le facoltà visive, mentre le spezie possono irritare il derma. Per Clorinda consiglio 2/3 iniezioni di insulina al giorno mentre per il papà Benito ho due citazioni, di Beckett (Aspettando Godot): "Si nasce tutti pazzi, alcuni lo restano" e di Sade: "Tutti gli uomini sono pazzi, e chi non vuole vedere dei pazzi deve restare in camera sua e rompere lo specchio". Buone notizie per il nonno Adalindo, non ha l'incontinenza, anomalia di un altro organo del corpo umano assai più o meno (secondo il punto di vista) "nobile".

Per la sorella Teresa, il dipingere ad olio, composto in massima parte da lipidi, non influisce sul colesterolo però, occhio ai trigliceridi esteri del glicerolo assommati agli acidi grassi in notevole misura.!

Per la nipotina Stella consiglio di assistere unicamente ai Concerti del famoso gruppo musicale "Saccarina boys" oppure dei meno noti "Suaviter Music Aspartame Group" a giorni a Milano, snobbando obbligatoriamente le serate colme di Zucchero. Caro Cesare ti saluto ricordandoti Beaumarchais che diceva: "mi affretto a ridere di tutto, per la paura di essere costretto a piangerne".

----- Al grande Bertagnolio un grazie, anche da parte nostra, per la lucidità e accuratezza delle sue risposte. Lette le lettere di Dogliu, commossi, possiamo solo affermare che è confermato:

" Per sentire la voce del sangue non occorre telefonare all'AVIS.

NOTIZIE DALLA REDAZIONE

Ringraziamo vivamente gli Autori degli articoli inviatici che pubblichiamo, a loro e a tutti i nostri lettori che ci aiutano un ringraziamento.

Invitiamo i Soci ad inviare le lettere gli articoli, gli annunci, e le risposte dei quiz
Al nostro indirizzo telematico - E-MAIL l.cellini@tin.it
per posta alla: “Redazione APIBI NOTIZIE” c/o Sergio De Luca Via Stoppani 15
20129 Milano Per eventuali chiarimenti Tel.02 2049770

BILANCIO 2002 - TESSERAMENTO 2003 - NOTIZIE DALLE SEZIONI – **Pag. 2**
Lettere ai nostri collaboratori: che rispondono. Quesito al grande medico Bertagnolio.

NOTIZIE DALLA REDAZIONE e Indice di questo numero **Pag. 3**

LE “NOSTRE” TESI – I PROVERBI - **Pag.4**
Continua la presentazione dei nostri ragazzi “dottori” Arrivano i primi lavori
Continua a volo d’uccello la presentazione di proverbi”regionali



“VISTI E LETTI PER VOI” **Pag.5**

“THE OTHERS” di A. Amenàbar con Nicole Kidman lo ha visto per voi **Sergio Ducale**
“CERUTTI GINO ” un bel ricordo di **Aldo de Angelis**



TONSILLE E ADENOIDI IN ETA’ PEDIATRICA - di Silvano Bertagnolio **Pagg.6-7**

Il nostro grande Medico di Famiglia APIBI

L’UNIONE EUROPEA di Eugenio De Sanctis da Milano **Pag.8**
Nella prima puntata Eugenio De Sanctis, al termine dell’articolo auspicava sull’argomento spunti ed opinioni di altri associati sulla nostra avventura Europea. Valanghe di articoli hanno sommerso la redazione che, non avendo i mezzi per remunerare tanti giornalisti, ha deciso di attendere fiduciosa le puntate seguenti, che sono puntualmente arrivate. Il DESA scrive bene e ... costa poco!

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO – di Vittorio Pasquario **Pag.9**
(7° Puntata) - Il “Diario di un ottuagenario” ...Le avventure continuano.



DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA - di Carlo Guedesi **Pag.10**

Patteggiato in modo soddisfacente con le associazioni animaliste (ricordate la lettera di fine anno che ha bloccato le nostre ricette natalizie) possiamo riprendere la rubrica.

LA SOLFATARA DI POZZUOLI di Costante Pagliari da Napoli **Pag.11**
Costante ci porta per mano sui Campi Flegrei “...fuori dal nostro mondo”.

BILANCIO e RELAZIONE MORALE e FINANZIARIA **Pag.12**

Di prossima Pubblicazione:

CASTA (non diva) ma Campionati Sciistici Truppe Alpine di Fabrizio Galbiati

COS’E’ LA BANCA di Vincenzo Starita -

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO – di Vittorio Pasquario (8° Puntata).

IL BANCO DI NAPOLI di Giuseppe Salzano

L’ANGOLO LUDICO - GIOCHI — di Luca Giordese e Carlo Guedesi

LE PILLOLE DI BERTAGNOLIO” Pronto Soccorso “ - RICETTA” di Eugenio De Sanctis

L’UNIONE EUROPEA (3° PUNTATA) Le aspettative dell’ Euro di Eugenio De Sanctis

UN RITRATTO DI FAMIGLIA – Roberto Villa intervistato da Sergio Ducale

LE "NOSTRE" TESI

Pubblichiamo i nomi ed i titoli di tesi di laurea che hanno allietato le case di alcuni nostri Soci.

BIFFI JAMES - Economia e Commercio

“Modelli matematici per la descrizione delle opzioni e analisi delle fondamentali strategie di investimenti”

In attesa di un sunto della loro tesi. (mezza/una pagina) che pubblicheremo, uniamo, ai complimenti ed agli auguri di genitori parenti e amici, quelli di APIBI NOTIZIE e dei lettori tutti.

Fabrizio Galbiati, uno dei nominativi con i quali ci siamo congratulati lo scorso numero, ci ha inviato un piccolissimo sunto della sua ricerca. per la Laurea in Chimica e Tecnica Farmaceutica

A nostro parere, se riuscite a superare il trauma del titolo riuscirete anche a leggere l'articolo

La reazione di Strecker asimmetrica della sintesi dell'amido 2,3 - Diamminopropionico

La mia attività di ricerca si è incentrata essenzialmente sulla individuazione di una nuova via sintetica che portasse alla sintesi di una classe di prodotti non naturali noti come aminoacidi alfa-alfa disostituiti ed, in particolare, degli alfa-metil alfa-aminoacidi come la metilalanina. Questi prodotti, che sono degli analoghi dei corrispondenti aminoacidi naturali (i costituenti delle proteine), hanno dimostrato di possedere una notevole attività biologica. Si possono ritrovare, infatti, tra i principi attivi di numerose specialità medicinali attualmente in commercio, come gli antibiotici e gli anti-ipertensivi. L'unione di più aminoacidi, sia naturali che non naturali, porta ai peptidi, alcuni dei quali sono caratterizzati da notevoli proprietà antibiotiche ed anti-HIV e che sono attualmente in fase di studio clinico avanzato. Non è da escludere che nei prossimi anni qualcuno di questi prodotti possa superare tutti i trials clinici ed entrare sul mercato.

La mia ricerca ha aggiunto un piccolo pezzo all'immenso puzzle delle scienze farmacologiche, nella speranza che in un futuro non molto lontano, sia possibile vincere alcune delle grandi malattie di questo secolo.

- FABRIZIO GALBIATI per APIBI NOTIZIE La Vostra Voce

Lo ringraziamo per il lodevole tentativo fatto, usando parole semplici, non da iniziati. Sicuramente una bella tesi per la sua laurea a pieni voti. Complimenti e auguri, anche a Silvana ed Erminio, da APIBI Notizie

I PROVERBI *Vecchi proverbi popolari di ogni dove; pugliesi calabresi milanesi ecc.ecc. (con traduzione italiana, significato e, quando ci sono, notizie sulla loro nascita e storia) se ne avete qualcuno che usate, o ne ricordate qualcuno dei vostri avi, inviateceli.*

Ce uò cambà sopra stu munne meskine a da tenè iarte ugegne e ngine. (Proverbio calabrese)

Se vuoi vivere su questo mondo meschino devi avere arte, ingegno ed uncino.

Il detto mette in rilievo le doti che bisogna avere per vivere bene in questo mondo. Occorre possedere la conoscenza di una professione, avere l'intelligenza ed amicizie. **U ngine** è lo strumento che si usa per raccogliere la frutta e sta ad indicare gli agganci che offrono le conoscenze.

Quand la merda la monta in scagn, o che la spussa o che fa dagn. (Proverbio lombardo)

(Quando la merda monta in cattedra o puzza o fa danno).

I danni che possono derivare da persone che possono decidere pur non valendo niente

Un idiota in un posto importante è come un uomo in cima alla montagna: tutto gli sembra piccolo e lui sembra piccolo a tutti.

Il proverbio dissimulato- Per leggerlo occorre prima disporre nel modo appropriato le parole (Proverbio pugliese)

Le venene une, parole so pigghie ne come ne le cinghe. cerase

Si invita alla prudenza nel parlare. Una volta che si comincia la situazione può scappare di mano dato che una parola tira l'altra; le ciliegie quando si prendono dal cesto generalmente hanno i piccioli incastrati tra loro e non puoi estrarne una sola.

Esatta disposizione / (Le parole so come le cerase ne pigghie une, ne venene cinghe)



“LETTI E VISTI PER VOI”

presentazione libraria cinematografica e televisiva
“The Others” di A. Amenàbar con Nicole Kidman

Un gran bel film, un horror vecchio stampo che non ha bisogno di mostrare sangue e violenza per scioccarti, che ti tiene incollato alla poltrona con la magia dell’attesa. Un finale che ti sorprende e che manda, ad effetto, a posto le tessere sempre più numerose, di un mosaico di situazioni che appaiono normali, ma che si trasformano via via ad essere sempre più inquietanti.

Ambientato nell’isola di Jersey fine anni quaranta in una villa patrizia, con una Nicole Kidman (Grace) che dimostra la sua tormentata bravura, meravigliosamente ispirata e trascinante.

La interpretazione coinvolgente viene intensificata da una fotografia splendida, che riverbera colloqui e primi piani intensi e isolati in aloni di luce, si che il “visitatore pubblico” si concentri senza distrazioni sul centro della scena. Pochi gli esterni ma azzeccati, vanno sempre più a permeare di mistero gli accadimenti ed i misteri della “casa”, nella quale gli interpreti si muovono con ritmi registici sapientemente diversi, secondo bisogno, lentezze esasperanti o velocità dissennate. Un film da vedere, un horror sui generis che piacerà anche ai non patiti dell’argomento.

Sta per arrivare sul piccolo schermo.

Sergio Ducale lo ha visto per voi

CERUTTI GINO *Il Gaber ricordato da Aldo de Angelis*

Discretamente, così come era vissuto negli ultimi anni, se ne è andato Giorgio Gaber portando con sé i ricordi di una Milano che non c’è più, di un modo di vivere oramai trasformato e reso quasi irriconoscibile dalla frenesia e dalla convulsione che animano la città.

E’ scomparso con Lui quello spaccato di società milanese anni 60/70 che con le Sue canzoni così egregiamente aveva saputo descriverci.

La vita dei giovani Cerutti e di Riccardo che trascorrevano qualche ora della loro serata nella fumosa sala di un bar di periferia, il Giambellino, dove fra un frizzantino e l’altro si disputavano partite a bocchette ed a biliardo e dove per una mossa sbagliata od azzardata che rischiava, magari, di strappare il tappeto verde, si accendevano animate discussioni.

La vita si svolgeva in quella Porta Romana, allora periferia industriale della metropoli, dove esistevano le più importanti industrie meccaniche e siderurgiche, tutte contornate da modeste case di ringhiera dove vivevano gli operai e dove esistevano “trani” con giardinetto ed annesso gioco delle bocce.

Ricordo bene quella zona, dove giovane ambizioso ed ansioso di procura, visitavo le modeste, ma decorose abitazioni, per consegnare agli interessati l’assegno circolare della banca, corrispettivo della pensione I.N.P.S. fresca di liquidazione, preannunciato a gran voce dal cortile dalla Signora Maria, la portinaia, che urlava: c’è quello della banca !

Entravo in quelle abitazioni di Corso Lodi, Viale Brenta, del Covetto, di Via Rogoredo accolto con grande entusiasmo e dove era d’obbligo accettare un bianchino, un amaro, qualche cosa, mentre gli interessati esponevano i loro programmi di utilizzo di quelle somme che rappresentavano una vita di duro lavoro, abitazioni dalle quali, alla sera, uscivo quasi barcollante per le sostanze alcoliche ingurgitate.

Oramai la città, terziarizzata, ha perso tutte le fabbriche di Porta Romana, al loro posto uffici ed esercizi commerciali; le case di ringhiera e gli stabilimenti hanno ceduto lo spazio a grossi complessi immobiliari, torri di decine di piani che sono sorte come funghi e che si estendono sino alle estreme propaggini della periferia sino a lambire i primi campi coltivati.

Di quelle periferie milanesi ci rimane solo il ricordo e la rievocazione che ci vengono dalle sue bellissime canzoni. A Lui, vecchi e nostalgici, diciamo grazie! **Aldo de Angelis**



Le **Tonsille** hanno la funzione di difendere l'ingresso di infezioni alle vie respiratorie e digerenti, oltre ad essere produttrici di "linfociti" cellule presenti nel sangue i più sofisticati elementi della risposta immunitaria.

Con il termine di **Adenoidi** si indicano le tonsille situate nella parte superiore della faringe (canale attraversato dal bolo alimentare che dalla bocca scende all'esofago e dall'aria respiratoria, che dal naso e dalla bocca va alla laringe e viceversa) e che, in caso di maggior sviluppo ed ingrossamento vengono individuate come "tonsille faringee".

Dato che le tonsille e le adenoidi sono costituite da tessuto linfatico, la loro specifica funzione è quella di produrre anticorpi contro i germi responsabili di infezioni delle vie superiori.

Non essendo presente, nella vita intrauterina la stimolazione antigenica, cioè quella sostanza che introdotta nell'organismo, è in grado di indurre la produzione di anticorpi e di reagire con essi.

Alla nascita il tessuto linfatico è scarsissimo: tonsille e adenoidi sono quindi ipoplasiche (sviluppo incompleto di un organo o di una parte del corpo) e tali rimangono per tutto il primo anno di vita; esse sono quindi di estrema utilità per l'organismo rappresentando la prima stazione linfatica atta a bloccare il diffondersi di una infezione naso-bocca-faringe verso le vie respiratorie inferiori.

Dopo un certo tempo però, specie in coincidenza dell'ingresso del bambino nelle comunità infantili, 3° e 4° anno nella Scuola Materna, o il 6°(adesso il 5°) nella Scuola Elementare, a causa del continuo scambio di germi con gli altri bimbi, il frequente ripetersi di infezioni delle prime vie aeree le rende ipertrofiche cioè subiscono un aumento di volume per il corrispondente aumento, del volume stesso, delle cellule che le costituiscono.

Ci si trova cioè di fronte ad una ipertrofia fisiologica e come tale, deve essere rispettata, tranne nei casi in cui il susseguirsi di episodi infettivi superi le capacità difensive di tali organi e provochi una infezione persistente del tessuto stesso, sul tipo di tonsilliti e adenoidi croniche.

Va tenuto costantemente presente che solo in questi ultimi casi può essere indicata l'asportazione chirurgica e non in altre circostanze.

Parlando di tonsille intendiamo quelle comunemente individuate con il termine di palatine, che sono noduli di tessuto linfoide ubicati all'ingresso della gola, uno per lato.

Le tonsille palatine sono grosse come una mandorla senza guscio e posseggono, al disopra di esse, una fossetta. Sulle tonsille si possono osservare depressioni o cripte che danno alla superficie visibile un aspetto molto irregolare ed intorno alle quali sono disposti i follicoli linfoidi. Sul lato esterno ed invisibile di ciascuna tonsilla vi è una capsula fibrosa che poggia contro il muscolo costrittore superiore della faringe.

L'irrorazione sanguigna della tonsilla è molto abbondante, fornita dall'arteria carotide esterna.

Talora una porzione di tessuto linfoide è situata alla base della lingua, a questa struttura si dà il nome di "tonsilla linguale".

Le tonsille palatine possono, oltre alla forma di mandorla, presentare una figura rotondeggiante e maggiori dimensioni negli stati di ipertrofia(ingrossamento), oppure presentare minori dimensioni nel caso siano nascoste da altre strutture.

Nel caso le tonsille siano ingrossate il quadro clinico viene definito "ipertrofia tonsillare fisiologica" e possono sporgere anche abbondantemente ma, alla spremitura, non esce mai il "pus", cioè l'essudato caratteristico delle infiammazioni purulente).

Non sono presenti inoltre febbre subcontinua e tonsilliti acute che recidivano, come nelle tonsillite cronica.

Queste tonsille non sono da operare, salvo il caso (raro) di un'ipertrofia tale da infastidire e/o ostacolare la deglutizione e/o la respirazione.

Nella tonsillite acuta le tonsille sono tumefatte ed arrossate, con un essudato biancastro sulla loro superficie oppure con placche.

La temperatura è sempre elevata e l'infezione virale o batterica, che ne è la causa, regredisce di solito rapidamente con terapia antinfiammatoria e/o antibiotica, per cui si può parlare, di intervento chirurgico, solo nella rara evenienza in cui si sviluppi un ascesso intorno o dietro alle tonsille stesse. Se un bambino ha degli episodi di "Tonsillite acuta" ogni tanto, conviene adottare una terapia di attesa, nel senso di curare ogni volta l'infezione con antibiotici e rimandando la decisione di un eventuale intervento di 6 mesi in 6 mesi.

Molto spesso, dopo 2 o 3 rinvii, l'opportunità di operare viene scartata in via definitiva.

Invece, nella "Tonsillite cronica" le tonsille sono di solito ingrossate dall'infezione e, alla spremitura esce il pus. Quando gli episodi tonsillitici acuti sono numerosi e di continuo recidivanti, allora si avrà una indicazione alla "Tonsillectomia"(cioè l'asportazione delle tonsille per via chirurgica).

ADENOIDI - . Queste tonsille, in aggiunta alle due tonsille comunemente note, visibili all'ingresso della gola, le "palatine" si estendono alla regione dietro al naso e confinano con le cosiddette "trombe di Eustacchio", che fanno parte dell'apparato uditivo.

L'ingrossamento delle adenoidi (tonsille faringee), provoca, data la loro posizione nel "rinofaringe" (parte alta della faringe), un ostacolo alla respirazione nasale: il bambino tende quindi a respirare con la bocca e a russare durante il sonno, mentre il naso, chiuso, presenta una rinite cronica e la voce assume un tipico timbro nasale.

Dato che l'aria inspirata attraverso la bocca non viene umidificata, riscaldata e purificata dal naso, le mucose delle labbra, del cavo orale e delle prime vie aeree si presentano secche e aride, con la comparsa di laringotracheiti croniche che producono tosse secca.

Le adenoidi ingrossate, inoltre, possono facilmente occludere l'orifizio faringeo delle Tube d'Eustacchio (comunicanti l'orecchio medio con la faringe) e determinare ristagno di secrezioni mucose nella cassa timpanica e ipoacusia (diminuzione mono o bilaterale della capacità uditiva).

Una Radiografia del rinofaringe, in proiezione laterale, è utile per individuare l'aumento di volume delle adenoidi. Tutte le anomalie descritte sono indicazioni reali all'adenoidectomia, vale a dire all'asportazione chirurgica delle adenoidi.

La "Adenoidite acuta", invece, causata da infezione virale o, in minima percentuale, batterica, che porta alla tumefazione rapida, ma reversibile, dell'organo con febbre elevata e sintomi d'ostruzione nasale, si può curare con la terapia antinfiammatoria e, se necessario, quell'antibiotica che risolvono abbastanza rapidamente la situazione.

Non è quindi indicata, in queste evenienze, l'operazione chirurgica.

Se oltre all'ipertrofia adenoidea, l'infezione causa anche febricola e pus, oltre che un'otite media cronica, questo tipo di patologia, che si chiama "Adenoidite cronica" deve essere trattata chirurgicamente con l'adenoidectomia **che, attenzione (!), può essere fatta indipendentemente dalla tonsillectomia (asportazione chirurgica delle tonsille), ed in età più precoce.**

Per quanto attiene alla TERAPIA possiamo sottolineare che, quando necessaria, la tonsillectomia si può fare dai **4-5 anni (non prima del 3° anno perché il tessuto ricrescerebbe).**

Prima dell'intervento chirurgico è molto importante accertare se esista una malattia reumatica o una sensibilizzazione streptococco in atto, in tal caso l'intervento deve essere preceduto da terapia penicillinica. Infine possiamo ribadire che:

Le tonsille si operano solo se cronicamente infette(non solo ingrossate).

In presenza di malattia reumatica se le tonsille sono cronicamente infette è indicata l'asportazione, ma prima bisogna fare una terapia con la penicillina.

Le adenoidi, invece, si operano non solo se cronicamente infette, ma anche quando ostacolano la respirazione e la funzione uditiva, a causa della semplice ipertrofia (ingrossamento),.

Silvano Bertagnolio

Illustra dottor Bertagnolio: "Si può fare Bingo con una cartella clinica?" **Risponde Silvano:** -
:"Pensandoci bene il documento può essere considerato analogo ad una cartelle del
"Bingo"; però solo ed unicamente quando i risultati terapeutici positivi prevalgono sugli
elementi negativi, ed in tal caso si può vincere molto, moltissimo, perché si vince la VITA"



L'UNIONE EUROPEA di Eugenio De Sanctis da Milano

Nella prima puntata Eugenio De Sanctis aveva riassumendo le tappe più "stimolanti" e recenti del percorso che ha portato alla nascita dell'Unione Europea

(2° PUNTATA)

“ Fatto l'Euro, adesso bisogna fare l'Europa “

Prima, però, è opportuno raccontare le origini, per una generazione che dovrà, più che mai, sapere se esiste davvero, e in che cosa consiste l'identità europea.

Per ricercare le radici dell'Europa possiamo tornare all'impero carolingio, ritenuto da alcuni storici un momento fondante in cui si manifesta il senso dell'appartenenza dei popoli e dei paesi europei ad una stessa cornice etica e politica, civile e religiosa.

In quegli anni si pongono le basi della rinascita demografica ed economica del continente. Nasce una percezione dell'Europa come uno spazio politico unitario che va da Amburgo a Benevento, da Vienna a Barcellona, il cui asse commerciale sono il Reno e i porti del Mare del Nord. Successivamente, vi furono **Erasmus da Rotterdam** in ambito culturale, **Voltaire** che già descriveva il continente come una "specie di grande repubblica, divisa in molti stati, alcuni monarchici, altri misti, ma tutti simili tra loro"; anche **Rousseau** annunciava che " non esistono più francesi, tedeschi e spagnoli, ma solo europei ".

Ci sono stati, purtroppo, tentativi perversi di unificare l'Europa, come quello di Napoleone, basato sull'idea di un continente dominato dalla Francia; altro tentativo ancora peggiore è stato quello nazista.

Più recentemente, alcuni personaggi possono essere considerati i padri fondatori come l'economista francese **Jean Monnet**, i tre politici di ispirazione cristiano-democratica: **Alcide De Gasperi**, **Konrad Adenauer** e **Robert Schumann**.

Veniamo ora ai tempi più attuali.

Nella precedente puntata (n° 3 sett. 2002) avevo riassunto le tappe concrete che gli Stati europei hanno percorso per dare corpo alla nuova Unione Europea: il trattato di Nizza, l'avvio dei lavori della Convenzione. Da qui, per ricondurre i lettori sull'argomento va citato il vertice di Copenaghen, tenutosi nel dicembre 2002, con cui gli attuali 15 Stati membri hanno ufficializzato l'ingresso all'Unione Europea di altri 10 Stati (di cui 8 Paesi dell'Est: Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Estonia, Lettonia, Lituania) più Malta e Cipro.

Il processo di allargamento continua con Romania e Bulgaria che hanno ottenuto il 2007 come data di ingresso; mentre sulla candidatura della Turchia si tornerà a discutere dopo le elezioni europee del 2004. (la ragione dello slittamento per la Turchia va ricercata nella recente vittoria elettorale ottenuta dagli islamici moderati che ha lasciato alcune perplessità nell'ambito della Commissione Europea, anche se il nuovo governo si è impegnato ad attuare un pacchetto di riforme per uniformarsi agli standard europei).

Questo ampliamento dovrebbe rappresentare una immensa opportunità economica sia per i nuovi membri, sia per quelli attuali e certamente per l'Italia, la quale dovrà giocare tutte le carte necessarie affinché la creazione della nuova dimensione europea avvenga dando alla nostra economia uguali possibilità rispetto agli altri Paesi più competitivi. In particolare quando si decideranno i percorsi delle infrastrutture di trasporto che collegheranno la Spagna passando per la Francia fino a Budapest e il collegamento del sud-Italia con i Balcani e il Mar Nero.

Ovviamente, perché le promesse si possano realizzare si richiedono volontà politica e decisioni concrete. Vuol dire parlare con una voce sola, una politica estera e di sicurezza comune, una politica economica comune, che ruotino attorno ad obiettivi condivisi e con strumenti condivisi; pur lasciando all'interno degli Stati nazionali le responsabilità, le competenze e le attività che non sarebbe né utile né giustificato accentrare. Su questi argomenti sta lavorando la Convenzione che presenterà un progetto di trattato Costituzionale all'esame del Consiglio europeo nel prossimo giugno 2003.

(2° Continua)

DESA

Costante Pagliari ci parla di un altro dei gioielli del tesoro di famiglia, che rende la terra di Campania una delle mete più interessanti e culturalmente rilevanti del turismo internazionale. Dopo Stabia ed i suoi rapporti con il Vesuvio oggi ci presenta, con un interrogativo finale di tipo filosofico:

LA SOLFATARA DI POZZUOLI di Costante Pagliari

Quando ho visitato per la prima volta la Solfatara di Pozzuoli, tanti anni fa, ho avuto la sensazione di trovarmi fuori dal nostro mondo.

Oggi tale impressione risulta ancora più marcata in quanto all'esterno si svolge la vita caotica che si abbatte su di noi tutti i giorni, mentre all'interno regna un silenzio irreali, in un paesaggio lunare.

La Solfatara di Pozzuoli era già nota ai romani; la più antica testimonianza ce la dà Stradone

(66 A.C. – 24 D.C.) che ce la indica col nome di "Forum Vulcani", dimora del Dio Vulcano, ingresso per gli inferi.

Essa sorge in un comprensorio di circa 40 antichi vulcani, nei suoi dintorni vi sono luoghi di grande interesse quali l'anfiteatro Flavio, l'Acropoli di Cuma, le Terme di Baia ed il Tempio di Se rapide.

Il percorso all'interno della Solfatara è solo pedonale; su un'area di circa 33 ettari si incontrano vari fenomeni vulcanici quali le "fumarole", le mofete ed i vulcanetti di fango.*

Due fenomeni colpiscono particolarmente il visitatore: le condensazioni del vapore acqueo ed il rimbombo del suolo.

La condensazione del vapore si determina avvicinando ad una fumarola una piccola fiamma: i vapori appaiono progressivamente più intensi fino a diventare una vera e propria nube di vapore.

Il rimbombo del suolo si ottiene lasciandovi ricadere un piccolo masso, in alcuni punti del cratere, determinando la sensazione che vi siano grandi cavità sotterranee mentre in realtà si tratta di micro-cavità prodotte dai gas in un terreno abbastanza poroso.

Le principali attrazioni turistiche della solfatara sono. La Fungaiia, la Bocca Grande (la fumarola principale con temperature del vapore sui 160 gradi), il Pozzo dell'acqua minerale e le Vecchie Stufe, due antiche grotte scavate nel fianco della montagna alla fine dell'800 per realizzare sudatori naturali con intensi vapori solfurei.

Per quanto concerne il Pozzo, nell'alto Medio Evo erano attive nei Campi Flegrei almeno 40 sorgenti termali tra cui quella della Solfatara la cui acqua possiede un caratteristico ed aspro sapore di limone.

La profondità della falda acquifera che alimenta il pozzo è variabile nel tempo, forse in relazione con le fasi bradisismiche della zona.

Nel corso dei secoli tali lenti movimenti hanno fatto variare il livello del mare della città di Pozzuoli di alcuni metri.

Una zona di ristoro riccamente alberata, permette una piacevole sosta alla fine della visita. Con qualche riflessione; è veramente un progresso correre sempre più in fretta nelle nostre città maleodoranti, trascurando la meraviglie che la natura ci offre in modo così prodigo?

Fumarole – mofete - fumarole effimere - Le fumarole sono sorgenti di vapore e di gas caldi Nei crateri e nelle fessure dei vulcani attivi si trovano fumarole che possono raggiungere temperature di oltre 1000°C che contengono oltre a vapore acque riscaldato anidride carbonica acido cloridrico idrogeno e cloruri. Nelle fumarole con temperature inferiori ai 650°C. incominciano a predominare i solfati.

Le fumarole con temperature variabili dai 90 ai 300°C., e questo è il nostro caso, sono dette **SOLFATARE** perché contengono oltre al vapore acqueo, idrogeno solforato che, a contatto dell'aria si ossida, depositando attorno alle aperture zolfo.

Fumarole più fredde con temperature inferiori ai 90°C. sono le **mofete** che producono grande quantità di anidride carbonica.

Fumarole effimere si trovano anche nelle colate laviche in via di raffreddamento, esse depositano, in taluni casi, sale ammoniacale proveniente dalla distillazione a secco di sostanze vegetali coperte dalle colate.

Mi piace anche informare i miei affezionati lettori che, a detta dagli esperti, l'attività solfatarica caratterizza generalmente lo stato di esaurimento del vulcano. Questa è una cosa che mi fa estremamente piacere dato che, potete capire, "sono della zona",

Costante Pagliari

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova

Riassunto delle puntate precedenti: Dopo la prima infanzia continua il diario del nostro Vittorio Pasquario, classe 1917. Lasciato il Ginnasio siamo al Liceo a Varese presso l'Istituto Torquato Tasso., i bisogni sono altri, dai salami ai libri ed ora:- "Ormai avevo 17 anni e la mia sete di libertà non mi dava tregua. ed era aumentata con l'aumentare dell'età".

Ma la ricerca di libertà, con quelle pericolose fughe riviste da uomo maturo, fanno fare alla memoria qualche passo indietro. Vittorio rivede lo sguardo del padre e...ritorna ai dieci anni.

7° Puntata

Per le mie libere scappate, salvo rare eccezioni, alternavo il giorno alla sera, in tal modo mi pareva di sentirmi più sicuro di non essere scoperto.

Ebbi modo quindi di fare conoscenze diverse sia maschili che femminili, trascorrendo piacevoli pomeriggi, o secondo i casi piacevoli serate, dato che oltretutto i miei mi foraggiavano regolarmente a mezzo vaglia che cambiavo nella Segreteria del Collegio stesso.

La scorsa puntata ho già spiegato la mia via personale d'uscita dalla camera, verso la libertà, scendendo dalla grondaia per tre piani, cammino inverso per rientrare, una faticosa arrampicata a prendere possesso della mia camera.

Ripensandoci ora era un modo molto personale di guadagnarsi la libertà, devo dire col senno di poi, un modo molto incosciente, e sicuramente se mio padre lo avesse saputo non mi avrebbe risparmiato quel suo particolare modo di fulminarmi con lo sguardo; ancora a distanza di mezzo secolo quello sguardo lo sento impresso nella memoria come quella volta.....

Eravamo nel 1927, avevo dieci anni e ne feci una grossa che ebbe una certa notorietà tra i miei parenti e nelle famiglie dei miei amici, una mia incoscienza che divenne quasi di dominio pubblico.

Mio padre possedeva due fucili per la caccia, uno di calibro 12 e l'altro del 20, armi che facevano bella mostra sistemate su un apposito porta armi posto nel soggiorno che divideva la grande sala in due vani.

Quegli splendidi fucili che mi avevano sempre abbagliato, li avevo presi in mano centinaia di volte per sentirmi un grande guerriero e correre con la fantasia verso grandi imprese. Naturalmente le due armi erano scariche, ma sapevo che esistevano chiuse in un mobile alcune munizioni residue in quanto il mio genitore aveva abbandonato da tempo quello che era chiamato "nobile sport".

Le munizioni erano sottochiave ma non ricordo come riuscissi a venire in possesso di due cartucce calibro 12, probabilmente un senso di colpa postumo mi ha fatto dimenticare l'antefatto, ma è invece vivido il ricordo di come svolsi un piano per passare un pomeriggio diverso dai soliti.

Scelsi un giorno e l'ora in cui la fantesca era occupata ad amoreggiare, affacciata ad una finestra, con un giovane che le ronzava attorno e che a lei non dispiaceva affatto.

Giunto il momento propizio, prelevai l'arma, debitamente caricata, e pure un sigaro Avana, che ogni tanto mio padre si concedeva, e dalla cantina sottrassi una bottiglia di vino dolce. Ormai mi sentivo grande, ero un uomo che fumava, bevevo e cacciava.

Nascosto sotto un grande albero di fico visitato sovente da molti "beccafichi" quando i frutti erano maturi, pensavo di sparare almeno un colpo.

Attesi molto tempo bevendo ed ogni tanto facendo una tirata di quel disgustoso sigaro sino a che la testa cominciò a girare ed il terreno si era capovolto assieme all'albero e ...caddi in catalessi.

Solamente più tardi, non vedendomi né in casa né in giardino, la domestica con l'aiuto delle mie sorelle che stavano studiando si misero alla mia ricerca, mi trovarono semi-incosciente e mi portarono a letto.

Venne riferito ai miei che tornavano da Genova, che dopo aver abbondantemente vomitato ero caduto in un profondo sonno che, mi fu detto durò due (confermo due) giorni.

Mio padre non disse nulla, ma quando rimisi piede a terra mi guardò in quel suo modo particolare...

Ma ora ritorno ai miei diciassette anni ed al Liceo Tasso di Varese, e alla mia sete di libertà.

(segue)

VITTORIO PASQUARIO



Dalla cucina di mamma Rosa - “Le ricette dei lettori” a cura di Carlo Guedesi

Patteggiato in modo soddisfacente con le associazioni animaliste, ricordate la lettera fine anno che ha bloccato le nostre ricette natalizie, possiamo riprendere la nostra rubrica iniziando proprio dalla Marmellata d’arance che i Galbiati ci avevano promesso. Direttamente da Gorgonzola:

MARMELLATA D’ARANCE

Chef Silvana ed Erminio Galbiati

Ingredienti Arance zucchero limoni .

Sbucciare 1 kg. di arance avendo cura di lasciare il bianco del sottobuccia. Tagliare a fiammifero la buccia e scottatela in acqua bollente per 10 minuti.

Mettere in un recipiente capace 1 kg. di zucchero con 400 g. di acqua scaldare e quando si sarà formato un limpido sciroppo, unire le arance (che avrete pulito della parte bianca) a fette, il succo di due limoni e le scorzette bollite che avrete scolato.

Cuocere il tutto per un ora a fuoco bassissimo sempre mescolando e schiumando.

Mettere nei vasi e lasciare raffreddare prima di coprirli

INVOLTINI DI MAGRO

Chef Bolotta Gisella in Sironi

Ingredienti per quattro persone -8 foglie di verze – 1 Kg. patate – 2 uova – 200 g. Fontina – Formaggio grana – burro sale e pepe q.b.

Sbollentare per pochi minuti le foglie di verza e farle asciugare.

Preparare un impasto con la purea delle patate lesse, incorporare le uova, la fontina a pezzetti, il formaggio grana, il sale e il pepe.

Disporre nelle foglie di verza un po’ d’impasto, chiudere avvolgendo più volte la verza.

Mettere gli involtini in una pirofila imburrata e infiocchettare con pezzetti di burro e spolverare con il formaggio grana. Cuocere in forno per mezz’ora a 180°.

PISAREI E FASO’

Chef - Stefania Sciannelli

500 g. farina bianca 150 g. di pangrattato, sale, acqua

Per il condimento - 400 g. fagioli borlotti, olio, burro, lardo pestato cipolla, pepe , salsa di pomodoro, formaggio grana.

Impastate bene la farina con l’acqua e il pane grattato che avrete scottato in acqua bollente o latte sino ad ottenere una pasta morbida ed elastica.

Staccare dall’impasto dei pezzetti e assotigliateli con il palmo della mano sino ad ottenere dei piccoli grissini .

Tagliare (le piacentine lo fanno col pollice) dalle bisciette, ”ill biss”, dei piccoli cilindretti che schiacciati col pollice diventeranno dei piccoli gnocchetti.

Lasciare asciugare i pisarei e lessare i fagioli borlotti, che avrete lasciato a bagno la notte, a tre quarti di cottura con acqua, senza sale ma con un cucchiaino d’olio e un tocco di cipolla fresca.

Fare soffriggere in una casseruola (meglio, se lo avete, un tegame di cotto) il burro, l’olio, una cipolla e po’ di prezzemolo tritato, uno spicchio d’aglio, una pestata di lardo “pistà ad grass” (il lardo si può aggiungere in pezzo unico da togliere a fine cottura). Unire i fagioli e lasciarli insaporire a fuoco lento, salare e pepare.

Aggiungere la salsa di pomodoro diluita con acqua tiepida e continuare la cottura a fuoco lentissimo.

Quando il sugo è pronto far cuocere in abbondante acqua bollente e salata i pisarei, raccogliarli man mano che vengono a galla con il mestolo forato e versarli assieme al sugo e ai fagioli in una zuppiera, cospargere con qualche manciata di parmigiano grattugiato e portare in tavola.

(il rapporto farina e pane grattato nei pisarei varia da famiglia a famiglia ma è sicuro che l’abbinamento legumi cereali è antesignano della macrobiotica cucina mediterranea e sostituisce le proteine della carne)

BILANCIO 31/12/2002

| ENTRATE | Importo | USCITE | Importo |
|---|------------|---|--------------------------------|
| <i>Rimanenza di Cassa al 31 Dicembre 2001</i> | € 2.816,44 | <i>Acquisto e spedizione oggetti regalo</i> | € 1.271,37 <i>Acquisto</i> |
| <i>Interessi creditorî al 31/12/2002</i> | € 6,94 | <i>Contributo alle Sezioni Escluso Milano</i> | € 933,56 <i>Contrib</i> |
| <i>Quote sociali del 2002 e precedenti</i> | € 5.888,00 | <i>Spese sostenute per incontro Soci Sez. Milano</i> | € 558,90 |
| <i>Quote sociali 2003 incassate nel 2002</i> | € 328,49 | <i>Stampati, cancelleria postali e varie</i> | € 1.485,14 |
| <i>Plusvalenze e rimborsi</i> | € 183,00 | <i>Rimb.spese ai Consiglieri e spese rappresentanza</i> | € 393,94 <i>Spese s</i> |
| | | | € 4.642,91 |
| | | <i>Rimanenza di cassa al 31 Dicembre 2002</i> | € 4.579,96 |
| | € 9.222,87 | | € 9.222,87 |

RELAZIONE SULL'ANDAMENTO ECONOMICO E MORALE DELL'ASSOCIAZIONE

Il numero degli associati è rimasto pressoché invariato di 273 Soci, a fronte di 13 nuove acquisizioni e 19 fra decessi e dimissioni.

Le entrate sul c/c, costituite dal contributo dei Soci, dagli interessi e da piccole plusvalenze e da quote di pertinenza del bilancio 2003, ammontano a € 6.406,43

Le uscite, hanno registrato l'importo di € 4.642,91. Si fa presente che devono ancora percepire parte dei loro contributi per l'anno 2002 le sedi di Milano (€ 371,10) e Roma (€ 60,00).

L'esercizio si è chiuso con la rimanenza di cassa di € 4.579,96 (a cui andranno sottratte le quote sopraindicate), che risulta superiore a quella del 2001 (Lit. 5.453.382).

Sono aumentati i Soci che stanno fruttuosamente collaborato alla nuova veste giornalistica del "Notiziario", che quest'anno è così riuscita a "sfnare" quattro edizioni di ben dodici facciate, una maggior auspicata presenza che, per l'aumento delle spese di spedizione e fotocopia ha purtroppo fatto aumentare le spese di pubblicazione ed invio.

Milano, 7 febbraio 2002

Il Presidente
Aldo de Angelis



LA BACHECA –Messaggi per i lettori di Carlo de Giuse

Torre Molino (Malaga) (Sud Est della Spagna) Affittasi 4 posti letti dal 26/6 al 10/7 in Residence di multiproprietà. **Se interessati telefonare a** Benvenuto 0269002167 Cell.3385961815.

Bedulita (S.Omobono), altezza 600 m.s.l.m. Km.65 da Milano. Affitto annualmente villetta Composta da due camere, soggiorno-cucina, tavernetta con camino, 2 bagni, giardino con alberi da frutta, orto e box, riscaldamento autonomo. **Se interessati telefonare a** Giorgio Cell.3397715439 oppure Anna 34880942592.