

Associazione Pensionati



ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

APIBI NOTIZIE

La Vostra Voce

Dicembre 2003

NOTIZIARIO DELL'ASSOCIAZIONE PENSIONATI DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

APIBI Notizie è nelle vostre case per porgervi gli auguri
di Buone Feste.

A tutti un prossimo anno sereno e felice.



Questi i pensieri, su cui meditare, che portiamo nelle vostre case
sino al prossimo numero

Quel che ti danno è scritto grosso, quel che ti tolgono è scritto piccolo.

*Se hai bisogno di una mano ad aiutarti, la trovi esattamente alla
fine del tuo braccio.*

*Se c'è rimedio perché ti arrabbi? Se non c'è rimedio perché
t'arrabbi?*

NOTIZIE DI SEGRETERIA

Si è riunita la Commissione proselitismo APIBI che ha esaminato le problematiche inerenti l'allargamento della nostra Associazione.

Raccomandando quanto già richiesto precedentemente dal nostro Presidente de Angelis circa un maggior fervore, da parte di tutti i Consiglieri e i Capi Gruppo, per una più intensa attività da parte di tutte le Sezioni, al fine di creare più occasioni d'aggregazione per i nostri Soci, si invitano i colleghi ad essere più presenti alle attività promosse.

E' stato inoltre dato il via libera alla nuova Campagna di Sviluppo, già approvata dal Consiglio dell'Associazione, prendendo contatto per lettera con i colleghi IBI andati in pensione dopo la fusione con Cariplo. Un'operazione per ora mirata alle Sedi dove esistono nostri Capi Gruppo, cui erano già stati trasmessi gli elenchi. Dal risultato decideremo se estendere l'iniziativa a tutti i nominativi in nostro possesso, magari realizzando nuove Sezioni

A tutti i possibili, speriamo futuri iscritti, sarà anche inviata una copia del presente numero APIBI NOTIZIE. Ricordiamo a tutti i colleghi che è già stata ufficializzata l'opportunità ad ampliare la nostra Associazione, **aggregando alla stessa anche i colleghi in servizio di provenienza IBI, nonché i parenti degli Associati**, fatta salva la necessaria modifica dello Statuto, che sarà portata all'approvazione dei Soci..

Vogliate segnalarci i nominativi ancora in servizio cui pensate sia opportuno segnalare la nostra esistenza con l'invio del presente numero che è anche La Vostra Voce!

UN SALUTO E UN RICORDO

Martedì 4 Novembre, nella Chiesa di San Tommaso in Via Broletto a Milano, è stata celebrata la Santa Messa di Prega in ricordo dei cari colleghi IBI defunti che ha visto, ne siamo sicuri, al di là della presenza fisica dei milanesi, anche la partecipazione emotiva di tutti i nostri Soci.

Anche questa volta è con gran gioia che vi comunichiamo che la nostra rubrica non ha nominativi da portare a ricordo perché ci hanno lasciato. (SPERIAMO!)

Attendiamo notizie di nuove nascite, matrimoni, comunioni, cresime, lauree, assunzioni, promozioni, ordinazioni sacerdotali, ecc. insomma le gioie che vorrete condividere con gli amici lettori.



Rosario e Valeria ci partecipano che casa **Vezzoso** è stata appena allietata dal matrimonio del loro primogenito Andrea con Cinzia, agli sposi gli auguri di APIBI NOTIZIE, ...e già vediamo il buon Rosario programmare le ferie sugli impegni scolastici dei nipotini, all'asilo e a scuola. Ad **Andrea Vezzoso**, lo sposino, anche gli auguri per la sua **Laurea in Scienze Politiche** – con la Tesi sul - **Rapporto Storico ed evoluzione del Sindacalismo Italiano e Francese** restiamo nell'attesa, naturalmente dopo il viaggio di nozze, di un riassunto sulla tesi che pubblicheremo. Pubblicheremo nei prossimi numeri, il sunto della sua tesi di laurea e di quelle che hanno allietato le case di alcuni nostri soci, attendiamo le vostre, dei figli, dei nipoti e perché no!, generi e nuore. Siamo anche in attesa dei riassunti delle tesi di tutti i "Dottori" nominati nei numeri precedenti con il file rouge ex IBI. Il Direttore "APIBI Notizie", aspetta fiducioso altri nominativi e gli articoli che riassume la loro tesi.

TESSERAMENTO 2004

Invariate le Quote sociali minime per il 2004

€ 23,00 per i Soci - € 20,00 per i coniugi - € 23,00 per i colleghi in servizio di provenienza IBI

Benvenute le offerte maggiorate per i bisogni dell'associazione – Indicare il nome del versante

Banca Intesa C/C n° 957461/33 Ag. 60 Dip. 2591 Milano Via Manzoni, 3 - ABI 3069 CAB 9577

NOTIZIE DALLE SEZIONI

MILANO – Raduno con pranzo pre-natalizio Sabato 13 Dicembre ore 12,45

Aperto a Soci Coniugi ed Amici

c/o Ristorante L'ISOLA DEI TIMEOUT 2 - Via Eustachi, 13 - Milano Tel. 02 29400082

Tram 5.11.23 Autobus 60 (fermata di fronte) - Passante (Piazza VIII Novembre) - MM1 (Venezia)

Adesioni telefonica necessaria entro: **Domenica 7 Dicembre**

al Segretario Cellini 02 69002167 - De Luca 02 2049770 - Fornaroli 02 2046892

È L'OCCASIONE DI ESSERCI, ANCHE PER EVENTUALI NUOVI SOCI DEL 2004, invitate anche amici pensionati non iscritti e colleghi in servizio; a Milano si fa ... "alla romana", (pranzo al prezzo di 30 €) **Concordato per i Soci APIBI un prezzo "politico" di 25 € cad.**

TORINO – La Capo Gruppo Sig.na Augusta Provenzani c'informa che mercoledì 3/12 alle 15 c/o Casa della Missione Via XX Settembre, 23 a Torino. ci sarà un rinfresco con scambio di auguri Natalizi fra tutti i Soci e familiari APIBI, non mancate.

Lettere ai nostri collaboratori:

Domande intriganti del solito **Cesare Dogliu** alla nostra "penna medica" **SILVANO BERTAGNOLIO** che per mancanza di spazio lo scorso numero non aveva trovato risposta...

"Silvano ho una domanda che mi rode da parecchi giorni **dopo l'utero in affitto si può avere la moglie in leasing?** Sicuro che la tua risposta interesserà molti ti saluto, ti faccio gli auguri e abbraccio.

Risponde brevemente Bertagnolio

"Alcune considerazioni sull'eventualità di ottenere la moglie in leasing"

Il leasing è, in genere, più costoso delle altre operazioni di finanziamento ma ciò non ostante, è conveniente se il rendimento del capitale, resosi disponibile è superiore al costo del "prestito locativo".

L'operazione di Leasing comporta anche l'eliminazione del "rischio di obsolescenza". Ma su questo punto mi sorgono parecchi dubbi che sono, proprio o strettamente, di carattere economico, "l'usura temporale", fisiologicamente parlando, potrà incidere, in modo sensibile sul valore finale intrinseco del bene "mogli" (insostituibile per definizione)

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 per posta alla: "Redazione APIBI NOTIZIE" c/o Sergio De Luca Via Stoppani 15 – 20129 Milano Al nostro indirizzo telematico E.MAIL essedielle@vodafone.it
Per eventuali chiarimenti Tel. 02 2049770

NOTIZIE DALLE SEZIONI



Milano



Torino –



Pag.2

Lettere ai nostri collaboratori: risponde.- Bertagnolio.

NOTIZIE DALLA REDAZIONE e Indice di questo numero

Pag.3

Le prossime pubblicazioni

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

Pag.4

“LETTI E VISTI PER VOI” libri - cinema- televisione -

Pag.5

“La casa dipinta” di John Grisham letto da Sergio Ducale (padre)

“Io uccido” di Giorgio Faletti letto da Bettina di Gioia (figlia)



DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA - di Carlo Guedesi

Carlo Guedesi svela i segreti di Mamma Rosa - LA PASTA BRISEE



Pag.6/7

L'ALTRA POMPEI di Costante Pagliari da Napoli

Pag.8

Negli articoli precedenti Costante ci ha fatto rivivere la storia e la leggenda di Stabia, ora prendendo spunto da una mostra al Museo Archeologico di Napoli, ci porta per mano a conoscere una Pompei inedita.



AL PRONTO SOCCORSO “DI COTTE E DI CRUDE” di Silvano Bertagnolio

Pag.9

Una nuova “patologia” - Il nostro gran medico oggi ci fa sorridere –



RITRATTI DI DONNA “Gli amici in bocca” Anna Maria De Cristofaro Valboa

Pag.10

La new entry dello scorso numero ancora con noi. Ritratto e ricetta. - Racconto

IL BANCO DI NAPOLI di Giuseppe Salzano - “RICETTA” di Eugenio De Sanctis

Pag.11

Da Villaricca il decano dei nostri corrispondenti campani- Una prescrizione dallo Chef milanese

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

Pag.12



Soluzione dei giochi del numero scorso

LA BACHECA –Messaggi fra i lettori di Carlo de Giuse
DI PROSSIMA PUBBLICAZIONE

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova 9° Puntata

UN RITRATTO DI FAMIGLIA – Roberto Villa intervistato da Sergio Ducale

Eugenio De Sanctis e Vincenzo Starita da Milano rispondono a Cesare Dogliu

LA BANCA E ‘ AMICA DEI CLIENTI *Le banche hanno fiducia in noi? si possono dichiarare i banchieri nostri amici?*

Le “Nostre Tesi”: In attesa di un sunto della loro tesi. che pubblicheremo.

BIFFI JAMES - Economia delle Istituzioni e degli Intermediari Finanziari “Modelli matematici per la descrizione delle opzioni e analisi delle fondamentali strategie di investimenti”

CELLINI LAURA – Giurisprudenza Gli effetti del fallimento sul rapporto di lavoro subordinato

DE LUCA ANDREA – Giurisprudenza La violenza negli stadi: Disciplina italiana, inglese e gallese

DE LUCA LUCA – Scienze Politiche La MIGA nel quadro dei rapporti fra stati e stranieri in materia di investimenti

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova

Continua il diario del nostro Vittorio Pasquario, classe 1917. Lasciato il Ginnasio siamo al Liceo a Varese presso l'Istituto Torquato Tasso: "Ormai avevo 17 anni e la mia sete di libertà non mi dava tregua, ed era aumentata con l'aumentare dell'età".

8° Puntata



Avevo diciassette anni ed al Liceo Tasso di Varese, assaporai la libertà nel vero senso della parola.

Talvolta ero invitato all'ora del the presso le famiglie borghesi dei miei compagni di studio e, a dire la verità, più spesso delle compagne.

Era di prammatica ad una certa ora del pomeriggio, il passaggio sotto i portici dove si facevano sempre nuove amicizie.

In quel tempo andava di moda la raccolta delle figurine che la Perugina inseriva in vari suoi prodotti: cioccolata, caramelle, cioccolatini ecc. N'era nato un vero mercato in cui si cambiavano le figurine doppie tra amici e conoscenti, ed una volta completato l'album fornito dalla Società stessa, si ottenevano regali di una certa qualità. Ricordo solamente le figurine del "cagnolino pechinese" e quella del "feroce saladino" che erano molto rare e valevano una decina di altre di cui si era provvisti abbondantemente.

Io non riuscii mai a completare alcuna collezione nonostante i prodotti che consumavo giornalmente (il torrone era il mio preferito).

Quella moda ebbe anch'essa un termine ed allora fu necessario trovare un surrogato per passare il pomeriggio.

Si organizzarono partite di pallone su regolare campo, con altri Istituti, con tanto di maglie del proprio club ed arbitro. Giocavo abbastanza bene e non sono mai rimasto in panchina a fare "tappezzeria".

Gli anni fuggivano e presto si arrivò all'ultimo anno di Liceo. Preferisco, a questo punto non andare oltre per non vergognarmi troppo ancora oggi, per il risultato conseguito, tanto più che fui dichiarato "non maturo" su materie che pensavo non potessero darmi troppe preoccupazioni. Secondo il giudizio della Commissione esaminatrice non sapevo scrivere correttamente ed ero privo di fantasia.

La mia ribellione fu forte ed immediata, tanto da reagire con estrema rapidità, decisione e (forse) tanta incoscienza.

Feci subito domanda di essere chiamato anzi tempo alle armi ed il 18 luglio 1938 fui assegnato al 4° Reggimento Alpini di stanza ad Aosta; io che non avevo mai visto le Alpi se non sull'atlante!

Comunque dato il mio ottimo stato fisico temprato nel nuoto, nel canottaggio ed in generale in gran parte delle discipline dell'atletica, mi trovai subito bene e non mi arresi mai, neppure quando mi caricavano sulle spalle i pezzi più pesanti dell'armamento alpino, oltre allo zaino "affardellato" che da solo pesava circa 40 chilogrammi.

Rimasi tra i monti sino ai primi del Marzo 1941.

In precedenza a seguito di una Circolare emanata dal Ministro della Guerra, avevo fatto domanda di arruolamento nell'ancora sconosciuta Arma dei Paracadutisti.

Fui chiamato a Torino per una visita psico-somatica presso l'Istituto Militare di quella città, non conobbi il risultato di quella visita sino al giorno in cui, mentre il Reggimento Alpini inquadrato in piazza d'armi stava per partire con destinazione Russia, l'altoparlante del Comando fece il mio nome e mi ordinò di partire subito per la Scuola di Paracadutismo di Tarquinia.

Ero stato scelto tra una decina di altri volontari, ed il 30 Marzo del '41 smontai dal treno in quel di Tarquinia.

(segue)

VITTORIO PASQUARIO



“LETTI E VISTI PER VOI” libri – cinema- televisione
“IO UCCIDO” di Giorgio Faletti



Il primo libro di Giorgio Faletti consegnato ai tipi di Longanesi, è stata una piacevole sorpresa, ci si accosta al libro con negli occhi un Vito Catozzo tutto prosopopea e stomaco invece... una trama ben eseguita, con pezzi isolati che si ricompongono in un fantasmagorico mosaico.

Sullo sfondo di un'assolata e ricercata costa azzurra, che ha come fulcro Montecarlo, vista ed esplorata nella sua quotidianità da persone che ci vivono e lavorano, c'è il d.j. Jeanloup Verdier, astro nascente della radio locale.

Il D.J. conduce una fortunata trasmissione musicale che coinvolge gli ascoltatori che, al telefono, intervengono a raccontare le proprie speranze, dubbi e difficoltà.

Un giorno una voce inquietante s'insinua nella linea telefonica, annunciando un omicidio, con una traccia musicale di labile e difficile interpretazione sulla vittima prescelta, e concludendo poi con l'inquietante affermazione: “Io uccido”

Una serie d'agghiaccianti ed efferati omicidi si susseguono, scuotendo la vita di Montecarlo alle fondamenta, attaccando i suoi necessari idoli.

Si scatenano le forze pubbliche internazionali, si mobilita un magnate senza scrupoli impegnato in una personale caccia all'uomo, ma è Frank Ottobre che si ritrova invischiato nel caso (è un agente in congedo curativo), lui ci accompagnerà alla ricerca della verità attraverso fugaci indizi ed esplorando l'animo dell'assassino.

Costruito sul tipico meccanismo di suspense statunitense, il successo è assicurato; anche se si ha la sensazione, che aleggia tra le sue 700 pagine, di leggere qualcosa di già sentito, e i suoi personaggi rischiano, ma non cadono, nello stereotipo. Concludendo il libro è una sfida che Faletti ha sicuramente vinto, è piaciuto ed è raggiunto, rimanendovi per mesi, il primo posto della classifica dei libri più venduti.

Un thriller da leggere tutto in un fiato, e auguriamo all'eclettico Faletti di produrre altri avvincenti romanzi come questo, o quant'altro.

letto da Bettina Di Gioia

“LA CASA DIPINTA” di John Grisham

Una veste inedita per il re del legal thriller, in questo libro l'avvocato autore di bei libri la cui conoscenza è stata ingigantita da trasposizioni cinematografiche rilevanti, per ricordare, *Il Socio L'Uomo della pioggia Il Cliente Il Rapporto Pelican*, ci coinvolge nell'impegno del vivere di una famiglia di coltivatori di cotone in una piantagione dell'Arkansas, un pezzo di vecchia America, neanche tanto (1952), che si dispiega attraverso gli occhi di Luke Chandler un ragazzo di otto anni. Per il lettore una grande sorpresa, un altro mondo, la fatica e l'incanto del vivere quotidiano.

Un sondaggio nella nostra famiglia sul nuovo Grisham ha sollevato pollice verso contro lo scrittore. A noi invece il racconto è piaciuto -Un giovane intelligente, curioso, su tutto quello che lo circonda, le grandi figure, la mamma e la nonna, Pappy, il nonno di gran carisma, le scanzottature nella cittadina, che ci hanno riportato all'infanzia, ...nella villetta di Via Bassano del Grappa, al ponte di via Padova che rappresentava allora il confine della civiltà fra quel di Turro e quel di Crescenzo.

Il lavoro in età giovanile, lui a raccogliere cotone e noi tra i miasmi del piombo a pulire inchiostro e cavezzare risme di carta “pelure” per dodici/tredici ore al giorno.

I suoi ma anche i nostri otto anni, per una scommessa, 20 figurine e cinque biglie, la scalata della villetta sino al secondo piano e la vicina (sempre odiata) a fare la spia. Quante botte!!

Il telefono non c'era (soprattutto quello azzurro) erano schiaffoni, come quella volta che sono scarigliato dentro la roggia che correva dietro la fabbrica di tollini all'inizio di Via Palmanova. Uguali gli urli e gli sberloni: “Metodo Montessori? Cosa l'è? Pichel quel malnatt!”

Ma eravamo ragazzi, grandi poesie cancellavano tutto: la domenica al cinema dell'oratorio con un cinquantino che valeva una coca cola o la liquirizia temperata nel limone, avere le dieci lire per il gelato fra due biscotti, o il bastante per un pacchetto di figurine o due biglie di vetro. Era la gioia!

letto da Sergio Ducale



Dalla cucina di mamma Rosa - a cura di Carlo Guedesi

LA PASTA BRISEE

Pasta che riveste un ruolo importante per la preparazione di involucri culinari a richiudere timballi salati e dolci, sostituendo in alcuni casi la pasta frolla di cui si seguiranno le metodologie di preparazione. Antiche le origini di questa pasta che risale a quella del pane, dove i Babilonesi artisti nella fabbricazione la trasmisero agli Egizi. I Greci ne preparavano un assai simile mentre la cucina di Roma antica la trasformò adattandola nella preparazione di timballi molto usati nella loro gastronomia.

Pasta che era usata per i "pasticci" presenti in ogni menù; con il passare dei secoli la ricetta è sempre andata più perfezionandosi ed alleggerendosi migliorando in friabilità.

Le dosi precise degli ingredienti per questa pasta, si sono più perfezionate nelle proporzioni che, inserite nei libri di gastronomia pasticceria, furono stabilite agli inizi dell'ottocento e così arrivarono ai giorni nostri. La pasta si può preparare il giorno prima e tenere in frigorifero avvolta strettamente in un canovaccio o in carta oleata pesante.

Ecco gli ingredienti delle varie preparazioni:

1) Pasta brisée salata per pasticci

Farina bianca 00 g.500 - burro g.125 - sale fino g.10 - un tuorlo d'uovo -150 g.acqua

Setacciate sulla spianatoia la farina unite il sale mescolate e fare la fontana ponendo al centro il burro a pezzetti leggermente ammorbidito aggiungere il tuorlo e 150 g. di acqua fredda . Impastate velocemente questi ingredienti sino ad ottenere una pasta liscia fate con essa una palla mettendola al centro di una canovaccio e o in una carta oleata e ponetela in frigorifero per almeno un'ora. Estrarla e stenderla con il mattarello (mia figlia: "Papi cos'è il mattarello?") ricavando una sfoglia dello spessore di 3-4 mm. Imburrare uno stampo e rivestirlo con la pasta tagliando con un coltellino l'eccedenza sul bordo e poi farcire.....sino a $\frac{3}{4}$ dello stampo.

Con gli avanzi della pasta ricavate un disco (sarà il coperchio della farcia) con un buco centrale, "un camino" che permetterà la fuoruscita del vapore. Infornare

2) Pasta brisée a caldo:

Farina bianca 00 g.400 - burro g.100 - sale fino g.10 - 400 g.acqua

Mettere in una casseruola il burro a pezzetti unire l'acqua e il sale, porre sul fuoco e quando si alzerà l'ebollizione levarla e incorporare 250 g. di farina fatta cadere a pioggia da un setaccio continuando a girare il composto con un cucchiaino di legno . Mettere di nuovo sul fuoco lasciandolo un paio di minuti poi versare il composto su un tavolo di marmo e lasciare intiepidire e incorporare la restante farina formando una pasta liscia che avvolta andrà in frigorifero per almeno un'ora.

Estrarla e stenderla ricavando una sfoglia dello spessore di 3-4 mm. Imburrare uno stampo e rivestirlo con la pasta tagliando con un coltellino l'eccedenza sul bordo e poi farcire...Questa variazione è perfetta per una farcitura dolce, ad esempio un passato di mele od altra frutta cotta, uno strato di pane biscottato spolverizzato di zucchero e cannella e irrorato di panna liquida (100g.) alla quale avrete unito due tuorli. Fare più strati alternando passato di frutta e fette di pane biscottato chiudendo con striscioline di pasta intrecciate e pennellate di latte freddo . Con questa pasta si possono fare anche delle preparazioni salate.

3) Pasta brisée per timballi:

Farina bianca 00 g.500 - burro g.150 - sale fino g.10 - due tuorli d'uovo -75 g.acqua

Setacciate sulla spianatoia ecc.ecc. (vedere sopra Var. 1 Pasta brisée salata per pasticci). 2 tuorli e meno acqua. Usare lo stampo per timballi a tronco di cono.

Prima di farcire, con i maccheroncini o quant'altra pasta lessata al dente e condita con salsa di pomodoro o ragù, cospargere la pasta internamente allo stampo di pane grattugiato, infiocchettare sopra la pasta con scaglie di burro coprire con un foglio di carta oleata. Cuocere in forno e capovolgere (levando la carta) su piatto di portata. Accompagnare con salsa o ragù.

4) Pasta brisée per “tartellette” salate:

Farina bianca 00 g.500 - burro g.250 - sale fino g.15 - 100 g.acqua

Setacciate sulla spianatoia ecc.ecc. (vedere sopra (var. 1) Pasta brisée salata per pasticci) ma non c'è il tuorlo. Ottime come antipasti, usare gli stampini cilindrici, i coperchietti possono essere pennellati per una “lucidatura” con il latte freddo.

5) Pasta brisée “magra”:

Farina bianca 00 g.500 - burro g.25 - sale fino g.15 - 3 uova +2 tuorli- acqua q.b.

Setacciate sulla spianatoia ecc.ecc. (vedere sopra (var. 1) Pasta brisée salata per pasticci)
Imburrare uno stampo con fondo staccabile e foderarlo con la pasta stesa, metterci sopra un foglio di carta metallizzata od oleata, e riempire lo stampo con dei fagioli secchi. Porre in forno caldo a 190°- 200° e, dopo 20 minuti, togliere fagioli e carta e infornare a colorire l'interno dello stampo. Questi “contenitori” cotti a vuoto sono indicati per qualsiasi tipo di farcitura dolce o salata: crostate di frutta, di confettura, di crema cotta, di verdura, di carne o di pesce. Con la stessa pasta si preparano decori diversi (stelle, listarelle, quadrati, fiori) da applicare sulla superficie di timballi e paté in crosta.

6) Pasta brisée per pasticcio all'inglese:

Farina bianca 00 g.500 - grasso di rognone 500 g. - sale fino g.10 - acqua q.b.

Togliete al grasso eventuali impurità, poi tagliuzzatelo fine e pestatelo bene nel mortaio o passatelo per due volte al macina carne con il disco fine. Impastate il grasso con la farina setacciata, sale e tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta liscia e soda, stenderla alta 3-4 mm. formando un quadrato nel quale chiuderete un panetto con gli ingredienti sotto descritti.

Panetto composto con cinque panini bagnati nel latte e strizzati, 100 g. di burro lavorato prima con sei tuorli sino ad avere un composto cremoso, tre cucchiaini di parmigiano, tre albumi montati a neve soda, prezzemolo tritato, noce moscata, sale e pepe.

Richiudere nel quadrato di pasta il “ripieno”, e inserirlo in una grossa garza che sarà chiusa annodando gli angoli. Infilate sotto i nodi un cucchiaino di legno e sospendere il fagotto su una pentola riempita per tre quarti di brodo bollente. Coprire con carta metallizzata e cuocere per circa un ora. Servire il pasticcio caldo a spicchi.

7) Pasta brisée per pasticci di fegato:

***Farina bianca 00 g.500 - burro g.150 - sale fino g.10 -1 cucchiaino di grappa
1 cucchiaino di zucchero - succo di ½ limone - 4 tuorli d'uovo - acqua q.b.***

Vedere sopra (var. 1- Pasta brisée salata per pasticci) Impastare tutti gli ingredienti.
Rivestire con la pasta stesa degli stampini già imburrati, lasciare un po' di pasta oltre il bordo. Riempire a strati, sul fondo sottili fettine di lardo o pancetta poi fegatini di pollo puliti e passati due volte al macina carne disco fine, lamelle di tartufo bianco o nero, altro strato lardo, fegatini, tartufo. Riempire gli stampini e richiudere con i lembi di pasta che ripiegherete sopra il ripieno lasciando libero il centro che coprirete con carta oleata.

8) Pasta brisée al formaggio:

***Farina bianca g.500 - burro g.300 - parmigiano reggiano grattugiato g.120
sale fino g.10 - 3 tuorli d'uovo - 2 cucchiaini di latte freddo per ammorbidire***

Setacciate sulla spianatoia ecc.ecc. (vedere sopra (var. 1) Pasta brisée salata per pasticci) imburrate gli stampini e foderare riempire a metà con listarelle di fontina o gruviera e versare sopra dell'uovo sbattuto salato e pepato. Mettere in forno già caldo, cuocere e servire come antipasto.

L'ALTRA POMPEI di Costante Pagliari di Napoli

Prendo spunto da una mostra dedicata agli ultimi momenti della tragedia che ha colpito la zona pompeiana nel 79 D.C. presso il Museo Archeologico di Napoli, per partecipare, a voi amici, alcuni pensieri che hanno attraversato la mia mente.

Lo scopo veramente interessante della mostra è quello di mettere al centro del discorso archeologico gli individui e la loro tragica esperienza per cui i gioielli e gli utensili sono offerti, agli occhi del pubblico, così come furono ritrovati negli scavi.

Innanzitutto appare chiaro che ciò che si è scoperto è soltanto una parte di ciò che esiste di antico nella zona e se andiamo a fare una visita oggi alla Pompei riemersa dal passato, senza il supporto della fantasia volta a capire come vissero gli uomini e le donne sepolte dal Vesuvio, non possiamo che vedere un susseguirsi di ruderi di cui non comprendiamo il significato.

Se poi camminiamo nelle varie vie dal lastricato sconnesso, magari sotto il sole a picco dell'estate, circondati da un silenzio irreale, come facciamo ad ignorare un senso di inquietudine prodotto dalla mancanza di vita.

Invece Pompei era una città piena di vita.

Forse in conseguenza ad un forte terremoto che l'aveva parzialmente distrutta 17 anni prima della grande eruzione, la volontà di sopravvivenza aveva scatenato un'insopprimibile voglia di superare i normali limiti della tradizione e dei costumi.

La popolazione era composta da tre ceti di individui: i nobili gli schiavi e i liberti.

Questi ultimi, schiavi arricchiti ed affrancati, davano il maggior impulso al vivere sopra le righe: avendo provato l'abiezione della schiavitù, si lanciavano in una specie di rivalsa; così accanto ai mercati più animati, fiorivano i luoghi di piacere in cui si praticava il meretricio sia femminile che maschile.

Vi era, inoltre, la scuola di gladiatori più celebre dell'epoca, sia per uomini che per donne, che si esibivano nella grande arena che ancora oggi costituisce uno dei monumenti più significativi degli scavi.

Le case erano coperte di graffiti, a testimonianza di un'effervescenza di caratteri i cui discendenti sono giunti probabilmente fino a noi, come possiamo constatare dando uno sguardo ai muri delle nostre case.

Per sapere quali fossero i pensieri ed i sentimenti degli antichi abitanti proviamo a leggere alcuni di quegli antichi graffiti: "Qui abita la felicità" – "Guadagno è gioia" "Salve o guadagno" "Saturnina evviva i saturnali- "molti capodanno felici per molti anni".

Di simili iscrizioni intonate alla gioia ed alla spensieratezza si potrebbe dare un lungo elenco.

Altri graffiti invitano ad eleggere alcuni cittadini, elogiandone le qualità, a riprova di un alto senso civico.

Ma i pensieri che ci hanno tramandato le pareti di Pompei ci mostrano il livello avanzatissimo raggiunto dalla filosofia del tempo, che nei secoli successivi avrà anche potuto approfondirsi ma senza, a mio avviso, aggiungervi un grammo di sostanza.

Sentite ciò che uno spirito fine ha lasciato scritto in bei versi:

"Niente può durare eternamente! Quando il sol abbia bene raggiunto il culmine dell'arco celeste torna all'oceano, dopo che la luna è stata piena si fa mancante". Ed un altro: "Spesso vegliando a mezzanotte io rivolgevo a me questo pensiero: la sorte solleva in alto molti e quegli stessi d'un tratto precipita e calpesta". Ed ancora: "Come Venere ha congiunto i corpi di due amanti, sopraggiunge la luce e li divide".

Su questa gente si abbatté la furia dello "Sterminatore Vesuvio".

Il caso volle che Pompei fosse colpita dalla sciagura nel mezzo di una festa, come riferisce Cassio Dione, mentre i pompeiani erano raccolti nel teatro. La tenebra, che è foriera di morte, avvolse come un turbine di lapilli e di cenere la città.

Alcuni si tenevano stretti ai simulacri implorando la pietà e quelli per tutta risposta barcollavano a causa delle convulsioni telluriche che agitavano il suolo (che continue scosse di terremoto accompagnassero l'eruzione è attestato da Plinio e ripetuto dai risultati degli scavi).

Si vedevano correre qua e là nelle tenebre le luci con le quali le persone cercavano di mettersi in salvo (Plinio parla di "faces" e "varia lumina" che rompevano l'oscurità).

La fuga, che s'imponeva, diventava difficilissima in quelle condizioni, nell'aria irrespirabile, nello sforzo di sopravvivere. Pare che lo stesso Plinio sia stato ucciso da una mofeta.

Il numero delle vittime è stato fatto ascendere dal Soligno a circa 2.000 persone.

Così spariva Pompei dalla scena del mondo.

Costante Pagliari

AL PRONTO SOCCORSO DI COTTE E DI CRUDE
di Silvano Bertagnolio da Torino



Registrazione di alcune “battute” espresse dai parenti, e da alcuni pazienti, in pronto soccorso di chirurgia, durante la fase dei preliminari colloqui informativi.

Senza voler arrecare offesa ai ricoverati, le parole e le frasi che si colgono rappresentano un valido sistema per sminuire la tensione che si respira nell’aria dei “pronto” di qualsiasi nosocomio e possono contribuire, altresì, a tranquillizzare i pazienti stessi:

Stia attento, dottore, perché mio marito è portatore di Black & Decker (Pacemaker)

Questa mattina a mia moglie hanno fatto la bio-spia al fegato (Biopsia)

Da quando mi hanno tolto due pollici dal retto vado bene di corpo (Polipi)

A casa un’infermiera mi faceva, fino a ieri, le iniezioni subalpine (Sobrepin)

Guardi, dottò, che mio padre ha le cisti subacquee (Sebacee)

Non voglio che mi facciate nessun intervento perché io ho solo il polistirolo troppo alto nel sangue (Colesterolo)

Prima di tutto dovete dare a mio cognato una pastiglia di catarifrangente perché soffre di pressione alta. (Farmaco - Catapresan)

Mio fratello ha un dolore molto forte sotto le scatole! (Scapole)

Prima di operare mia moglie sappia che ha il diabete titubante (Latente)

Due anni fa mi hanno fatto il catechismo al cuore (Cateterismo cardiaco)

Ho sentito dire da un’infermiera che volete farmi due ecologie. Fanno male? (Ecografie)

Vorrei da voi una visita specialissima (Specialistica)

Mio marito è un tipo ipoconcentrico, lo capirete subito (Ipocondriaco)

E NELLE LUNGHE ORE DIURNE E NOTTURNE

Prenda il sangue a me, invece che a mia moglie che è a casa, tanto siamo della stessa famiglia!

Mi hanno detto di venire in questo laboratorio di “orologia”(urologia) perché devo fare l’amnesia (anamnesi)

Dottore, per favore, faccia qualcosa subito perché un suo collega della Rianimazione mi ha detto che ho una pericolosa sindrome di deficienza acquisita! (forse voleva dire da “immunodeficienza).

1° paziente – Ho i cognati di vomito 2° paziente Ho gli sforzi di gomito

Dottore non ci faccia l’autopsia a mio marito, che è allergico (infermiera svenuta)

Dottò, dopo tutti gli esami che mi ha fatto fare, tirando le cuoia CHE COSA HO?”

Vecchietta di 92 anni: Il mio diabete è ormai di condominio pubblico.



Sentita in Sala Operatoria del pronto soccorso:



Registrata il 1° giorno –

Il capo équipe, rivolto ai collaboratori (sono le due di notte)

“In questa sala, quando le lampade scialitiche si surriscaldano, si spengono di colpo e rimaniamo al buio. Che Dio ce la mandi buona!”

Infatti è subito accontentato, perché sta entrando la strumentista paramedico ovvero una bellissima ragazza di circa 25 anni..)

- L’anestesista, rivolgendosi al suo aiuto:”Dagli col curaro, perché ieri a metà intervento, il paziente si è alzato dal tavolo operatorio e, a tutti i costi, chiedeva di tornare a casa”. Intanto il Paziente si stava addormentando dolcemente, dopo che il vice anestesista lo rassicurava che era tutto uno scherzo. Al risveglio il paziente non ricordava assolutamente nulla. Meno male!”



Ritratti di donna: da “ Gli amici in bocca” di Anna Maria De Cristofaro Valboa

Il pezzo che segue era tutt'uno con quello che è stato riportato il 2 settembre scorso sul nostro Notiziario: esso fa parte di un ventaglio di profili di miei amici (da me riportato in una piccola pubblicazione con il titolo “Gli amici in bocca”) con cui condivido la passione per la cucina ed il piacere di essere insieme a tavola .Grata per le ore trascorse in allegria, complice un piatto cucinato dalla mia amica Mariolina, ho scritto per lei queste righe che si aprono al passato.

Ho lasciato l'IBI di Napoli il febbraio del 1978, ma sono rimasta in stretto contatto con alcuni colleghi di allora, altri li ho ritrovati felicemente a Milano (sono in Lombardia da molti anni)

MARIOLINA MEROLA collega di Napoli

Ero da un anno in banca, era il 1962, quando incontrai per la prima volta Mariolina. La vidi passare per un lungo corridoio: stessa linea e stesso ciuffo sulla fronte, oggi imbiancato con civetteria, occhi al pavimento per cercare di sfuggire alla curiosità di noi tutti che, come prassi, allungavamo il collo per scarnire l'ultimo arrivato. La ricordo in simbiosi con la sorella, il cui soprannome, Tetta, ha ormai cancellato il suo vero nome e per quanto Mariolina era ed è magra e riservata, così Tetta era ed è carnosa ed estroversa. Eravamo in banca come una famiglia allargata e c'era in tutti noi una gran voglia di condire con umorismo le lunghe ore di lavoro snervante. E ricordo la prima auto di Mariolina, un Maggiolino nero con gli interni bianchi che il manipolo burlone dei nostri colleghi aveva adornato con quattro grosse candele bianche i parafranghi e con una vistosa corona il cofano lucido.

Ci ritroviamo di tanto in tanto e solo recentemente, camminando per le strade di Napoli, abbiamo sentito - con la sorprendente scoperta di essere per alcuni aspetti caratterialmente vicine - che il nostro non era solo residuo del vecchio cameratismo - ma vera e saggia amicizia venuta finalmente allo scoperto.

Ricetta di Mariolina

Pesce Persico alla Mediterranea

per 6 persone: 3 filetti piuttosto grossi di pesce persico (Mariolina a Napoli, ed io a Saronno, lo troviamo freschissimo al GS), un grosso pugno di olive bianche, ed un altro di olive nere, prezzemolo, aglio, olio di oliva. In una capace padella mettere l'aglio pulito, fare uno strato delle olive prive dei noccioli, tenendole separate per colore. Adagiarvi sopra i filetti di pesce, irrorarli di olio, salarli e cospargerli di foglioline di prezzemolo. Coprire il tegame e farlo andare con fuoco prima lento e poi vivace finché il pesce non sia cotto

PISOLINO, PENNICHELLA, ‘O SUNNARIELLO di Anna Maria De Cristofaro Valboa

A quanto ricordo nei miei pomeriggi liberi c'è stata sempre una piccola pausa di riposo: dieci minuti con gli occhi chiusi ad assorbire finalmente il silenzio. Con la mia nuova età è diventata una piacevole esigenza, di cui faccio raramente a meno. E credo di non essere la sola....

Con gli occhi chiusi mi lascio andare cullata dai pensieri. Sono pensieri insoliti, molto pigri, scoloriti nella mia mente dal tepore della primavera.

Dalla finestra entra una luce ovattata lieve di ombra, dorata di sole. E' l'ora che preferisco per impigrirmi, per lasciarmi andare a pensieri silenziosi che sembrano venire ed andare piano come sono venuti, nella mia mente. Le mie mani lisciano il lenzuolo fresco di bucato, le mie narici assorbono il profumo forte dell'appretto, rigiro il mio viso sul lino del cuscino per rinfrescarlo. I miei occhi socchiusi seguono il movimento della tenda che si muove, gonfia di un soffio di vento che entra pigro come questo ultimo sprazzo del giorno.

Ma è la luce che infrange i miei pensieri. Una luce diversa: entra a lamelle sottili dalle persiane segnando di giallo dorato le pareti della stanza. E' una luce impastata di colori tenui che scivolano sul mio corpo disteso e vanno a giocare con le dita della mia mano.

Sono finalmente in pace: le mie orecchie sono chiuse alla violenza dei rumori, i miei occhi si aprono solo per seguire la scia di luce, la mia mente è lontana, pigramente assorbita nella totalità confortante del nulla. Sono finalmente chiusa in solitudine con me stessa, riesco a scendere nella mia anima, a controllare la mia mente, a risalire dall'inquietudine che spesso mi prende.

Questa calma assoluta - che chiamano sonnolenza - è un balsamo che frequento spesso e che mi porta lontano verso un oceano di quiete dove io resto a galla, le braccia aperte a croce, le gambe distese, la mente finalmente acquattata in un azzurro di pace.

L'insediamento a Napoli, nel 1503, della dinastia spagnola al posto di quella aragonese, determina una fase di grande fermento sociale della città. Già in tempi normali la capitale rappresentava una meta agognata per le misere plebi perché esse, rispetto alle altre città del regno, godevano di particolari “privilegi come, ad esempio, l'esenzione dalle tasse ed un sistema annonario che garantiva i generi di prima necessità ai meno abbienti e quindi la sopravvivenza.

All'attività bancaria che fin dal secolo XII era nelle mani di molti mercanti stranieri ben presto si affiancarono numerosi ebrei che, incuranti delle scomuniche papali, effettuavano i prestiti con interessi altissimi. A questi si sostituirono le arciconfraternite ed i Monti di Pietà che operavano con scopi di beneficenza e solidarietà.

Con l'allontanamento degli ebrei e la preoccupazione dei governanti di contrastare l'emigrazione di forestieri, consentendo la residenza in città solo a coloro che *“mostreranno prontamente che tengono roba, arte e officio effettivo e continuativo”*, nasce il problema del credito ai poveri ed ai piccoli commercianti.

Una prima iniziativa fu dovuta ai confratelli del Monte di Pietà, di S. Giovanni a Carbonara.

Tra i fondatori vi era un Caracciolo, Nardo di Palma ed Amelio Paparo che, per venire incontro ai soci delle Congregazioni di Arti e mestieri, stabilirono di prestare denaro su pegno senza alcun compenso o interessi.

Altre strutture assistenziali nacquero per l'incalzare della crisi economica e la carestia del '600. Per effetto del fervore religioso della Riforma, in un'epoca in cui era ancora diffusa la convinzione medioevale di investimento spirituale “pro rimedio anime”, molte persone con disposizioni testamentarie favorirono la confluenza di gran parte del risparmio dei singoli nelle casse degli enti di assistenza.

Il Monte di Pietà cominciò ad assumere un aspetto più concreto, si elaborò un primo Statuto e ne fu affidato il governo a sei “Protettori” di cui tre appartenenti alla nobiltà. Tutti riconoscevano, però, che questa istituzione fu molto appoggiata dal Viceré che, con un decreto, stabilì che i crediti su pegno fossero privilegiati nei confronti di qualsiasi altro creditore. L'incremento degli interventi sul prestito ed altre opere di carità divenne sempre maggiore e, molto tempo dopo, attraverso varie vicende e la fusione con altri banchi privati derivanti da antichi luoghi pii (Spirito Santo, S. Giacomo) dettero luogo alla nascita del Banco di Napoli.

Dopo quasi cinque secoli di attività tra alterne vicissitudini, un napoletano, legale del piemontese S. Paolo di Torino ha decretato formalmente la fine dell'Istituto di Via Toledo; ma per ironia della sorte, il Parroco del Gesù Nuovo, della famiglia dell'avvocato, è l'ideatore e il continuatore di un'opera benefica che, come i suoi nobili predecessori, ha lo scopo di liberare dall'usura i poveri ed i senza lavoro di Napoli.



Ricetta

annotata da **Eugenio De Sanctis di Milano**

Non si tratta di un menù regionale né festivo quello che ho avuto modo di leggere su una rivista, ma è un insieme di suggerimenti che sarebbe bene applicare nella nostra vita di tutti i giorni.

Tali consigli, ci aiuterebbero sicuramente ad affrontare i problemi e gli ostacoli della nostra vita, con la saggezza necessaria e nella direzione giusta.

Si prendano 12 mesi, li si ripulisca per bene da amarezze, pignolerie, malumori, risentimenti e preoccupazioni e si scomponga ogni mese in 30 o 31 parti in modo che la provvista basti esattamente per un anno.

Si condisca ogni giorno con una dose di lavoro e due di ottimismo e di serenità.

Vi si aggiungano tre cucchiaini di umorismo, una puntina di ironia e un pizzico di tatto.

Al tutto si unisca amore in abbondanza mescolando con cura.

Si decori ogni porzione con ciuffetti di piccole attenzioni e la si gusti ogni mattina a colazione con allegria insieme a una buona tazza di the o caffè. E ... buona giornata

L'ANGOLO LUDICO - GIOCHI - Luca Giordese e Carlo Guedesi

Soluzione dei quiz del numero di Settembre:

Quello musicale non era facile! **ad ogni cantante la sua canzone** Ecco l'abbinamento corretto

ALANIS MORISSETTE You Leam	ALL SAINTS Never Ever
BATTIATO FRANCO Personalità Empirica	BLUVERTIGO Niente per scontato
C.S.I. Forma e sostanza	FRANCESCO C. Stai contento
LA SINTESI Verso Perverso	NEGRITA- Vertigine
LUNA POP Vorrei	RADIOHEAD Creep
SUPER B Amore disperato	DANIELE SILVESTRI Manifesto

LA MASSIMA DISSIMULATA 10 x 10
TOGLIERE DA OGNI RIGA TRE LETTERE A PIACERE OTTERRETE UNA MASSIMA DI LUCA GIORDESE

S I H A V E R V A I	<i>S</i> h <i>A</i> V <i>E</i> r <i>V</i> A <i>i</i>	SI - AVEVA
S U U N A B S E L L	<i>s</i> U <i>U</i> N <i>A</i> B <i>s</i> ELL	UNA- BELL
D A B R A N D C A C	<i>d</i> AB <i>r</i> AN <i>d</i> CAC	A-BANCA- C
H E I E A M A I T A	<i>H</i> e <i>l</i> eAM <i>A</i> iTA	HIAMATA
I L B I G L I A B A	<i>l</i> l <i>B</i> ig <i>Li</i> ABA	IBI- LA- BA
R N A C A I N M C U	<i>r</i> NaCAINmCU	NCA- IN- CU
P O I S I E R O A T	<i>p</i> o <i>l</i> SIErOAT	I- SI- ERA- T
O R A D A M I C I O	<i>o</i> RA <i>d</i> AMIC <i>l</i> o	RA - AMICI
O R A R E C E S S O	<i>OR</i> AreCE sSO	ORA- CE- SO
U L O A P R I A B I	<i>u</i> LOAPrIaBI	LO- APIBI



SI AVEVA UNA BELLA BANCA CHIAMATA IBI LA BANCA IN CUI SI ERA TRA AMICI
ORA C'E' SOLO APIBI

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 Pieralice,8	00167 Roma	Tel.0639376805
Consigliere	Alfredo Semino	Via Campodonico,63	16130Pieve 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 -	Raffaele Carbone	Via L.Giordano,51	80136 Napoli	Tel.081 5780723
Torino -	Augusta Provenzani	Via F.Ili Carle, 36	10129 Torino	Tel. 011591407



LA BACHECA -Messaggi per i lettori di Carlo de Giuse

Scambio di inserzioni tra i lettori - Lo spazio è a vostra disposizione attendiamo i vostri messaggi!

PROVERBI

Tuc vegnel a taj anca i ung per pelà l'aj

Tutto viene a proposito, anche le unghie...per pelare l'aglio

(Proverbio di mia nonna - non avviene nulla per caso: "Sergin ghe no de cascias l'è già tut scritt!)

Inviateci quelli della vostra terra, quelli usati dai genitori e parenti, in dialetto con traduzione italiana, in italiano, significato e, quando ci sono, notizie sulla loro nascita e storia, se avete qualche pubblicazione ecc.