

Associazione Pensionati



**APIBI NOTIZIE**

La Vostra Voce

ISTITUTO BANCARIO ITALIANO

N. 2 giugno (aprile) 2004

**NOTIZIARIO DELL'ASSOCIAZIONE PENSIONATI DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO**

### Rinnovo del Consiglio della nostra Associazione

APIBI Notizie nelle vostre case in anticipo per gli impegni inerenti le nuove elezioni.  
e la modifica dell'Articolo 3 dello Statuto.

In anticipo anche i nostri auguri di buone vacanze



**Buone Vacanze**



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

Se riesci a restar calmo mentre intorno a te tutti hanno perso la testa, forse non hai afferrato bene la situazione.

Tre statistici vanno a caccia: il primo spara ma manca una lepre di 50 cm. a destra. Il secondo spara ma la manca di 50 cm. a sinistra. Il terzo urla: "L'abbiamo presa, Maria prepara la marinata. "

Tre persone erano al lavoro in un Agenzia dell'IBI: Avevano il medesimo compito, ma quando fu loro chiesto quale fosse il loro lavoro, le risposte furono diverse. "Timbro le cambiali" rispose il primo. "Mi guadagno da vivere" rispose il secondo. "Partecipo alla costruzione di una grande Banca" disse il terzo. Di Peter Schultz riadattata da Cesare Dogliu.

### **NOTIZIE DI SEGRETERIA**

#### **APPROVATO IL BILANCIO PER L'ANNO 2003**

Non essendo pervenute osservazioni sulla Relazione Morale e Finanziaria e sul Bilancio per l'anno 2003 lo stesso viene approvato

#### **TESSERAMENTO 2004**

##### **Pro memoria per chi non ha ancora rinnovato la Quota Sociale**

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

## UN SALUTO E UN RICORDO

Tutti e tre di Milano i Soci che loro malgrado ci hanno lasciato in questi due ultimi mesi, la Sig.ra **Savina Guerra in Varotto, Tarcisio Delle piane e Pietro Toscani** APIBI NOTIZIE si unisce al profondo dolore delle famiglie e di quanti li conoscevano.

Il Consiglio Direttivo A.P.I.B.I. ha il doloroso compito di comunicare ai Soci la scomparsa del dott. Tarcisio Dellepiane avvenuta a Milano nel mese di aprile.

Capo Servizio Fidi è stato Presidente dell'A.P.I.B.I. dopo la morte del rag. Giovanni Rosti ed è sempre stato affettuosamente vicino alla nostra Associazione, prodigo di consigli e con la moglie Sig.ra Maria Teresa sempre partecipe alle nostre iniziative.

Un pubblico numeroso di Soci provenienti anche da fuori Milano, fra i quali parecchi Suoi ex collaboratori, era presente per l'ultimo saluto alla cerimonia religiosa che si è tenuta nella Chiesa di S. Vincenzo De'Paoli in Via Pisacane a Milano. Alla Famiglia giungano le più sentite condoglianze di tutto il Consiglio e dei Soci..

### NOTIZIE DALLE SEZIONI

**MILANO** – I Soci di MILANO, LEGNANO e NOVARA si sono trovati all'incontro annuale giovedì, 18 marzo.

L'incontro ha consentito di fare una breve sintesi dell'attività svolta nel 2003, consegnare ai Soci (ordinari e coniugi in regola con le quote) il tradizionale omaggio, discutere sul programma del 2004 il rinnovo delle quote sociali e la raccolta di un questionario tendente ad individuare gli "argomenti" che più possono interessare gli associati. Il questionario sarà esteso a tutti nel prossimo numero di APIBI Notizie.

La Sezione di Milano (Novara – Legnano) organizza per **Sabato 22 Maggio 2004**

**La tradizionale Gita di Primavera, che toccherà quest'anno il tortuoso percorso del fiume Adda nelle province di Lecco e Bergamo, dal Ponte di Paderno d'Adda al traghetto di Imbersago per finire all'antico Villaggio operaio Crespi costruito nel XIX secolo.**

Viene allegata la locandina con la descrizione particolareggiata. Per eventuali necessità i referenti sono Cellini 0269002167 - De Luca 022049770 - Fornaroli 022046892.

**TORINO** – RISULTATI ELEZIONE La Capo Gruppo Sig.ra **Augusta Provenzani** ci relaziona circa la loro riunione di primavera, lunedì 22/3, del Gruppo di Torino che quest'anno all'ordine del giorno oltre alla consegna dei regali APIBI e il pagamento delle quote sociali aveva il rinnovo del Consiglio del gruppo torinese scaduto a fine anno.

Senza sorprese le elezioni di Sezione che hanno visto una nomina plebiscitaria per **Augusta Provenzani** Capo Gruppo affiancata da **Lucia Cassano Carpignano** segretaria e consiglieri **Michele Danese** e **Sereno Reginaldo**. In clima di grande amicizia un rinfresco ha chiuso i lavori.

La Capo Gruppo informa che la Sezione di Torino sta allestendo una gita per il 6 giugno con meta il **Lago d'Orta**, i cui particolari saranno comunicati agli iscritti e a chi lo richiederà.

Augusta Provenzani Via F.lli Carle, 36 10129 Torino Tel. 011591407



Riceviamo da **Giovanni e Rita Roemer de Rabenstein Bibbio** da Portoferraio un simpatico saluto che estendiamo agli associati e l'annuncio che Giovanni e Rita il 10 aprile hanno festeggiato le loro **nozze di diamante**, 60 anni assieme, gli auguri al "vecchio Giobatta" da tutti gli amici ed in particolare dalla Redazione napoletana APIBI dove gli ex Peppino Salzano e Costante Pagliari lo ricordano con affetto.

Anche **Costante** e **Anna Luise Pagliari** vedranno di raggiungere il diamante, per ora si accontentano d'aver festeggiato le loro **nozze d'oro**.

La redazione napoletana inoltre ci ha informato che la gentile **Sig.ra Agnese Salzano** aiutata dall'estemporaneo "Chef" **Vittorio Santorelli** ha allestito un grande convivio di primavera a Villaricca. I soliti maligni ci hanno detto che il piatto migliore di Vittorio sono le uova sode, purtroppo noi non c'eravamo per giudicare (ci avvisano sempre a cose fatte, mannaggia!) ma abbiamo una relazione sull'avvenimento che pubblicheremo il prossimo numero. Il reo spazio per questa edizione ridotta non ci permette di pubblicare una simpatica lettera di **Carlo Mattiucci da Roma** che: - "50 anni fa ho iniziato il lavoro di bancario". Rimedieremo il prossimo numero, a lui e a tutti un caro saluto e un grazie per le notizie.

**MODIFICA ART. 3 STATUTO APIBI e RINNOVO CARICHE SOCIALI** – Sono in scadenza le Cariche sociali APIBI per fine triennio ed è pertanto necessario provvedere alla elezione dei nuovi Consiglieri trovate in allegato il materiale elettorale

***MODIFICA ART. N. 3 DELLO STATUTO ED ELEZIONI DEL NUOVO CONSIGLIO CENTRALE***

**Caro Socio,**

facciamo seguito alla comunicazione pubblicata sul NOTIZIARIO APIBI N. 1 di Febbraio u.s. per confermarTi che il Consiglio Centrale ha provveduto a redigere l'elenco dei "Candidati al nuovo Consiglio Centrale" sulla base delle disponibilità manifestate dai Soci.

La votazione è limitata a **massimo 7 nominativi**, Tu comunque puoi cancellare i "Candidati" indicati e sostituirli con altri nominativi di Tua scelta, utilizzando le righe in bianco.

Essendo una votazione anonima la scheda, relativa a tale votazione, dovrà quindi essere inserita nell'allegata busta QUADRATA non affrancata che, dopo la sigillatura, a sua volta dovrà essere immessa in quella già affrancata unitamente all'approvazione della modifica dell' Art. 3 del ns. Statuto.

Unitamente alla votazione del Consiglio sarà votata anche l'approvazione del nuovo Art. 3 dello Statuto.

Per questa votazione, che però deve essere palese, la scheda dovrà essere inserita nella busta RETTANGOLARE, già affrancata che hai ricevuto, insieme alla busta Quadrata non affrancata e dovrà essere da te sigillata e contenere anche la scheda delle votazioni del nuovo Consiglio.

Per quanto ovvio, i soci che troveranno allegate due schede, la seconda riferita al coniuge, dovranno compilarle e restituirle entrambe.

Ti preghiamo di **ritagliare** le allegate **schede di votazione** e di **restituirle**, debitamente compilate, **ENTRO IL 15 maggio 2004**, utilizzando l'allegata busta preaffrancata.

**Vedi scheda colorata allegata:**

- scheda per **approvazione Art. 3** del nostro Statuto, da inserire nella busta Quadrata non affrancata

**e da ritagliare lungo la linea indicata**

- scheda votazione "**nuovo Consiglio Centrale**", da inserire nella busta rettangolare preaffrancata

-----

**Art. 3 -Possono chiedere di essere Iscritti all'Associazione coloro che rivestono la qualifica di "Pensionato" che sono stati dipendenti dell'IBI nonché i loro coniugi.**

**Il Consiglio può inoltre ammettere, con la qualifica di "Socio Sostenitore" gli eventuali ex dipendenti IBI tuttora in servizio presso Banca Intesa S.p.A o parenti e/o amici dei già Pensionati IBI.**

**Coloro che sono ammessi in qualità di "Socio Sostenitore" non possono ricoprire cariche in seno all'Associazione.**

**I Soci di qualsiasi categoria sono tenuti. all'osservanza del presente Statuto ed al versamento di una quota annuale.**



## NOTIZIE DALLA REDAZIONE

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

**Eugenio De Sanctis** ci ha inviato come premessa alla risposta all'”attento” lettore Cesare Dogliu, che avete trovato nel numero precedente un ”cappello” che riteniamo stimolante per Apibi Notizie, notiziario e altro, che è, la Vostra Voce a disposizione di tutti coloro che vogliono collaborare al suo arricchimento.

*“Il quesito posto dall’amico Cesare Dogliu apre le porte alla proposta (vedi n° 3/2002) di essere interattivi, inviando alla redazione pareri o richieste di approfondimenti e continuare a scambiarsi idee e opinioni per cercare di capire di più il non facile mondo in cui viviamo. Ho raccolto, quindi, l’invito della redazione di dare una risposta e proprio per collaborare al nostro Giornale in maniera eclettica vi ho mandato un articolo che potete dividere in più numeri, è una ricerca storica*

**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](mailto:essedielle@vodafone.it) Per eventuali chiarimenti Tel. 02 2049770**

NOTIZIE DI SEGRETERIA – NOTIZIE DALLE SEZIONI  Milano  Torino	<i>Pag. 1-2</i>
SPECIALE ELEZIONI CONSIGLIO APIBI E VARIAZIONE ART.3 STATUTO	<i>Pag. 3</i>
NOTIZIE DALLA REDAZIONE - INDICE DI QUESTO NUMERO	<i>Pag. 4</i>
DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO (10° Puntata) di Vittorio Pasquario	<i>Pag.5</i>
 RITRATTI DI DONNA “ <i>Gli amici in bocca</i> ” Anna Maria De Cristofaro Valboa Mia Cugina Flora Un nuovo ritratto e racconto	<i>Pag.6</i>
 LA DIAGNOSTICA PER IMMAGINI di Silvano Bertagnolio (1° Puntata)	<i>Pag.7</i>
DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA -Ricette dei “collaboratori” di Carlo Guedesi	<i>Pag.8</i>

### PROSSIMO NUMERO

Da Villaricca UN BANCHETTO IN DIRETTA - Carlo Mattiucci da Roma LETTERA

LA BATTAGLIA DI TAGLIACOZZO (1° Puntata) di Eugenio De Sanctis

UN RITRATTO DI FAMIGLIA – Roberto Villa intervistato da Sergio De Luca

DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO (11° Puntata) di Vittorio Pasquario

SPACCANAPOLI (2° puntata) di Costante Pagliari

LA DIAGNOSTICA PER IMMAGINI (2° Puntata) di Silvano Bertagnolio

PROVERBI - LA BACHECA – Messaggi fra i lettori di Carlo de Giuse

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

NOTIZIE SUL VINO IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE da Citari Due

“LETTI E VISTI PER VOI” libri - cinema- televisione Bettina Di Gioia e suo papà

MIMNERMO e le PARCHE di Sergio De Luca *che risponde all’attento lettore Cesare Dogliu*

## DIARIO DI OTTANTAQUATTRO ANNI ORSONO di Vittorio Pasquario di Genova

### *Aggancio alla puntata precedente*

*Il nostro ottuagenario è con i ricordi in guerra, ha 25 anni, è in Africa, un continente sognato durante la sua fanciullezza, la realtà è invece deserto e solo deserto, una distesa di silenzio con sabbia, fine come la più fine polvere del mondo.*

*Il suo Reparto ex Folgore, ora Cacciatori d'Africa, è accampato ad El Alamein, un piccolo villaggio con stazione ferroviaria abbandonata collocato al "Camel Pass", una collinetta di pietre sfaldate e cotte dall'implacabile fuoco del sole punto di riferimento per le carovane che una volta si recavano al nord. Con lui e per noi una nuova compagna: **la sete***

### **10° Puntata**

Al Camel Pass vi sono molte opere difensive in cemento armato C'è anche una piccola ferrovia "decauville" con i vagoncini. Nelle ore tranquille potremo farla funzionare per divertimento. Comodi vani anti-bomba sotto il deserto che si dimostra però e sempre l'unico vero dominatore.

Ci sistemiamo in quei ricoveri dopo aver provveduto a porre postazioni armate e sentinelle, all'interno troviamo coperte inglesi ed abbigliamento vario; un paracadutista, trionfante agita un reggiseno ed un paio di mutandine da donna e con quel bottino di guerra c'è già chi pensa di confezionare un piccolo paracadute a ricordo di quelli fattici abbandonare a Fuka.

In una buca fuori mano ritroviamo un forte quantitativo di mine e bombe antiuomo, naturalmente inglesi! Serviranno anche queste da restituire ai legittimi proprietari. Evidentemente hanno sloggiato in tutta fretta sentendo l'odore del nostro arrivo.

Seconda giornata a passo di cammello. Ci guardiamo attorno prendendo confidenza del luogo. Rinveniamo molte casse di biscotti salati "made in England". Ce ne stuferemo presto, troppo aridi e salati per la nostra eterna penuria d'acqua, pure la carne in scatola "corned beef" è troppo asciutta, molto meglio la nostra, poco apprezzata ma più adatta in quella zona. La "corned beef" la serberemo per i prigionieri che cadranno nelle nostre mani.

Presto però si escogitò il mezzo di utilizzarla per noi facendo bollire, dopo aver forato in più parti quelle scatole piramidali, ed ottenendo un brodo abbastanza gustoso. La carne veniva buttata essendo ormai sfruttata.

Questa notte si comincia a pattugliare; pare che a Sud siano stati notati evidenti fresche orme di passaggio di carovane. A Sud? Ma in quella direzione vi sono le depressioni con relative sabbie mobili! Comunque gli ordini non si discutono. Parte una pattuglia con a capo il Sotto Ufficiale Libero Lieber, un alpino di Trieste. Simpatico bambinone, ma marciatore infaticabile e combattente come pochi. Me lo ricordo ancora al nostro secondo lancio alla scuola di Tarquinia, cadde a testa in giù e si rialzò farneticando, diceva che gli avevano fregato il portafoglio mentre scendeva, e continuava a cercarlo sul campo di atterraggio. Poi lo trovò al suo posto affermando allora che quei soldi che conteneva non erano suoi e li distribuiva a tutti. Presto si riprese ed ora è qua con noi e tocca lui, giustamente l'onore della prima pattuglia. Era sempre stato di poche parole, ma sapeva all'occasione dimostrarsi con i fatti. Tornò dopo tre giorni ridotto a metà del suo peso, come tutti i componenti la pattuglia. Fa rapporto e cade sfinito dopo aver riferito di aver visto una carovana che procedeva proprio da Sud verso Nord. Non se lo è sognato, aggiunge che avrebbe preferito fare la guerra da solo, ma non più avventurarsi su quelle sabbie che non perdonano.

Evidentemente gli arabi conoscono da secoli l'unico sentiero percorribile dalle carovane.

Una seconda pattuglia, al comando del Maresciallo Carta vecchio coloniale sardo, parte diretta sempre a Sud deviando leggermente dal percorso della pattuglia precedente. Anche lui incontra solo sabbie mobili e trova, inghiottito da tempo un carro armato inglese, spunta solo l'estrema punta della torretta, speriamo che l'equipaggio si sia salvato, nemici, ma sempre uomini, e sarebbe stata una morte lenta e terribile.

In quella direzione, sabbie mobili, non vi è quindi pericolo di un aggiramento nemico.

(segue)

**VITTORIO PASQUARIO**



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

### **Mia Cugina Flora**

E' stata la sorella che non ho avuto. Con lei ho trascorso gli ultimi anni della mia infanzia ed i primi anni dell'adolescenza. E' stata la compagna sfrenata di giochi e con lei ho condiviso divertentissimi corteggiamenti di giovanotti che, dopo averci tallonate instancabili, sostavano per ore sotto il mio balcone di Via Chiaia. Ho vissuto con lei l'ansia dell'attesa del primo amore e gli appuntamenti rubati ai miei genitori con i ragazzi che sarebbero diventati i nostri compagni di vita. E' la padrona perfetta di una casa dove è impossibile sfiorare un granello di polvere e dove tutto, dalle tende alle sopracoperte è stato cucito con le sue operosissime mani. Naturalmente è una cuoca eccellente e i suoi dolci sono prima da ammirare e poi golosamente divorare. E' la memoria unica della mia famiglia e della mia infanzia. Ogni nostro incontro è punteggiato dall'immane "ricordi?" e trascorriamo ore e ore travolgendo il passato tra gioia e tristezza, pennellando con i ricordi i volti dei nostri cari, finendo sempre per riunirci a tavola dove una splendida pietanza ci rinfranca degli anni che possiamo solo ritrovare nei nostri occhi, rivedendovi due giovani donne pensierate, ferme solo per noi nel tempo.

#### ***Il filo luminoso***

Il sonno mi è amico. Ho sempre goduto della pigrizia totale - che partendo dal corpo arriva piano piano alla mente chiudendola in un'incoscienza totale, riuscendo così a cancellare l'ansia di un giorno mal vissuto, il dolore dell'anima - che prima o poi prende a tradimento.

Ho sempre goduto del piacere di vivere in quieta solitudine le prime ore della notte, leggendo, ascoltando la radio o semplicemente vivendo le ombre punteggiate dalle luci cittadine.

Oggi, il sonno mi prende presto: non riesco a scorrere a lungo le righe di un libro, gli occhi mi bruciano al bagliore della televisione, la faccia si stende in lunghi sbadigli. E corro a letto.

Le palpebre si chiudono in un sonno pesante, a tradimento. Ma gli anni della giovinezza sono lontani ed il sonno è spesso tormentato da brutti sogni, da malesseri improvvisi, soprattutto da un risveglio netto, senza appello.

Resto distesa, in silenzio per non turbare la tranquillità notturna del mio compagno di letto e di vita, gli occhi sbarrati nel buio fondo, non più amico e pensieri torvi, agghiaccianti s'insinuano nella mia mente come orridi serpentelli. E vi sgusciano senza sosta.

Sono sola in uno spazio infinito, senza luce, senza conforto. E ne sono spaventata.

Mi giro più volte nel letto, piano per non far risvegliare anche i dolori che miracolosamente giacciono in un altro spazio, finalmente lontano dal mio corpo.

Poi scopro un filo luminoso lungo la spalliera. E' da sempre fissato allo stesso punto del letto, ma lo vedo soltanto quando la sua luce mi diventa compagna, confortandomi ed allontanando sgraditi pensieri.

E' il filo di un rosario, uno dei tanti che mi oscillano sul capo: ve ne sono di vecchi e di nuovi, di chiari e di scuri. Tre rosari appartengono a mia madre, ed uno - di grossi grani di cristallo bianco divisi da un filo d'argento - lo trovammo una mattina di Pasqua di tantissimi anni fa, ascoltando una Messa in San Ferdinando, a Napoli.

Ricordo con nitidezza la chiesa bianca di fiori, mia madre che mi sedeva accanto concentrata nella preghiera, la sua voce canticchiare le litanie in latino.

Fu un evento straordinario perché mamma non frequentava assiduamente la Chiesa, cosa che io invece facevo sin da bambinetta e questo rosario mi aiuta a ritrovare ogni mattina di Pasqua la presenza invisibile, ma forte di mamma.

Il rosario che mi conforta con la sua luce è povero, fatto di grani di plastica impregnati della sostanza fosforescente che illumina le mie notti insonni. Questo filo luminoso, fioca luce confortante nel buio, mi aiuta a far ordine nei miei pensieri, a ritrovare nei dolci ricordi del passato il benessere di un riposo sereno e il sonno, ritrovato, fa accantonare ogni angoscia in un angolo remoto, lontano dai miei occhi chiusi. E finalmente dormo in pace in attesa di un nuovo giorno.



## LA DIAGNOSTICA PER IMMAGINI di Silvano Bertagnolio

### 1° Puntata

Nel 1895 il fisico tedesco W.C. Rontgen faceva una scoperta destinata, nel tempo, a rivoluzionare i metodi d'indagine sul corpo umano ed a porre le basi per l'evoluzione della Medicina e della Chirurgia, avvenuta in questi ultimi anni.

Il risultato che ne derivava, era la scoperta di un tipo di raggi diverso da quelli luminosi, in grado di attraversare i corpi opachi.

Dato che la natura di quei raggi rimaneva, in quel momento sconosciuta, essi venivano chiamati **Raggi X**

Le Scienze Medico Chirurgiche, da allora, mutavano radicalmente le prospettive anche, e soprattutto, per quanto concerneva la diagnostica sui diversi organi del corpo umano.

Nasceva, pertanto, una nuova disciplina, denominata **RADIOLOGIA**, la quale negli anni a seguire, continuava a progredire sia con nuove tecniche di studio, sia con l'evolversi della tecnologia in ordine alle apparecchiature sempre più sofisticate.

Dagli anni '70 in poi, la diagnostica subiva un'incredibile evoluzione con il nascere delle nuove "tecniche" come l'ECOGRAFIA, l'ECODOPPLER, la TOMOGRAFIA ASSIALE COMPUTERIZZATA (TAC), la RISONANZA MAGNETICA NUCLEARE(RMN), la MAMMOGRAFIA, l'ANGIOGRAFIA, la RADIOLOGIA DIGITALE e, in ultimo, la TAC-SPIRALE CON RICOSTRUZIONE 3D, la quale permette di visualizzare gli organi interni con prospettiva tridimensionale a colori, più facilmente interpretabile.

Di fronte a scoperte come la suddetta, chi scrive, credetemi, è rimasto letteralmente suggestionato da quest'ultima novità, in fase di sperimentazione già avanzata e pronta ad inserirsi nella più moderna utilizzazione per quanto attiene alla "diagnostica per immagini", fulcro indispensabile per la Medicina ed, ormai, insostituibile mezzo per lo studio e la realizzazione dell'Intervento Chirurgico sui vari organi del corpo umano.

I RAGGI X, meglio specificare subito, sono "radiazioni ionizzanti" e potrebbero causare modificazioni all'organismo però, sfatando una informazione non proprio corretta, le dosi somministrate durante gli esami radiologici sono al di sotto di quelle che provocano alterazioni alle cellule ed ai tessuti del nostro corpo. Ci sono pure dispositivi sulle strumentazioni, che riducono la dose a valori minimi e possono causare anomalie, di un certo rilievo, soltanto alle donne in stato di gravidanza.

Comunque non bisogna abusare di questi esami, sempre se sono ingiustificati, pur ricordandoci che **non eseguire una radiografia motivata è peggio che temere il rischio da Raggi X.**

Il valore di diagnosi dei RAGGI X è, ancora oggi, molto importante, infatti un esame del Torace o di un Osso parecchie volte non richiede altri accertamenti per il fatto che, da solo, può bastare ad individuare la patologia in atto nel paziente.

L'impiego di questi raggi, in diagnostica, è basato sulla capacità che hanno le differenti strutture del corpo di lasciare passare o di trattenere quote diverse di Raggi X. Se si dirige un fascio di questi raggi attraverso una parte del corpo per portarlo poi ad impressionare una pellicola fotografica, si ottiene un'immagine delle strutture interne del corpo, in cui i diversi organi appaiono più o meno radiotrasparenti o radioopachi, a seconda della loro tendenza a lasciare passare o meno i raggi X.

Nelle prossime puntate esamineremo ad uno ad uno gli ausili alla diagnostica moderna e chissà che la tecnologia, nel frattempo, non si sia ampliata con altri sofisticati esami. Ma noi come si dice stiamo "in campana" e vi relazioneremo in modo particolareggiato su tutto. Alla prossima

(segue)

SILVANO BERTAGNOLIO





**Dalla cucina di mamma Rosa - a cura di Carlo Guedesi**  
*I collaboratori APIBI come è giusto ... "collaborano"*

*Suocera di **Pagliari** nostro Corrispondente da Napoli*    **PIZZA DI MACCHERONI**

*Ingredienti per quattro persone -Spaghetti 500 g. – 6 uova – ricotta vaccina g.300 – un bicchiere di latte – olio d'oliva –sale – facoltativi salsiccia e formaggio fresco-*

Cuocere al dente gli spaghetti in acqua giustamente salata e condarli con la ricotta ben amalgamata con le uova ed il latte.

Riscaldare in tegame capiente olio abbondante (o anche burro) e versarvi gli spaghetti conditi.

Lasciare cuocere a fuoco non troppo alto fino a che non si sarà formata una crosticina dorata da ambo i lati. Si può mangiare calda o fredda, volendo si possono aggiungere pezzetti di salsiccia o di formaggio fresco.

*Francesca **Cellini** moglie del Segretario APIBI*

**RICETTA DEL VOV**

*Ingredienti per quattro persone : 400 g. Latte,- 6 tuorli d'uovo - 400 g. Zucchero -60 g. Marsala secco,60 g. Alcool - 1 bustina di Vanillina ( 0,50 g.).*

Mettere a bollire il latte in cui si era unito lo zucchero, per 10 minuti e poi passarlo in un recipiente attraverso un tovagliolo.

Mescolare i tuorli abbastanza a lungo e aggiungere a mestoli, il latte raffreddato, sempre girando.

A parte, unire il marsala, l'alcool e la vanillina e aggiungere il tutto alle uova e al latte.

Lasciar riposare una notte e imbottigliare al mattino.

Suggerimento:    Togliere 3 cucchiaini di zucchero dai 400 gr e metterli nei tuorli da sbattere.

*Anna Maria **De Cristofaro Valboa** Corrispondente da Saronno*

**La ricetta di Flora: MATTONELLA IN CARMELLO**

*3 uova intere, una scatola di latte condensato da 350 g, latte intero 350 g, 125 g di cocco liofilizzato. Per il caramello: 3 cucchiaini colmi di zucchero semolato, 2 cucchiaini di acqua (oppure acquistare una confezione di caramello al super)*

Battere le uova intere, aggiungervi il latte condensato, a filo quello intero e poi, dopo aver amalgamato bene il composto, il cocco. In un pentolino mettere l'acqua e lo zucchero e, girando delicatamente con un mestolo di legno, far caramellare il tutto su fiamma molto bassa. In uno stampo da plum-cake versare il caramello, aggiungere il composto e trasferire il tutto in forno dove il dolce si cuocerà a bagnomaria per 45' o 50'. Far freddare in frigo per alcune ore e, prima di servire, girarlo su di un piatto di portata.

**Augusta Provenzani** Capo Gruppo di Torino

**BAGNA CAUDA**

X 4    250 g d'olio d'oliva, 50 g burro, 100 g di acciughe pulite,4 grossi spicchi d'aglio1 tazza di latte

Tritate l'aglio e tenetelo a bagno per un paio d'ore in una tazza di latte. Sgocciolatelo e aggiungetelo alle acciughe.Cuocete a fuoco basso, in olio e burro, mescolate fino a che le acciughe sono sfatte. Attenzione: la salsa non deve bollire. I commensali vi intingeranno verdure tenerissime: sedano croccante, peperoni gialli o rossi, verze, ravanelli, carciofi. Specialmente indicati per la bagna cauda i cardi tagliati a pezzi, privati dei filamenti e messi a bagno in acqua acidulata con succi di limone. A questa ricetta classica volendo aggiungere qualche cucchiaino di panna ed anche...potendo aromatizzare con fettine di tartufo. E'una famosa salsa piemontese insaporita dalle acciughe e dall'aglio. La salsa deve essere consumata calda, si può tenere nel recipiente di coccio appoggiato su un fornello al centro della tavola, o anche servire in singoli recipienti di terracotta, scaldati su piccoli. fornelli a spirito; o in apposite "tazze" con sotto una candela accesa..