



AUGURI - AUGURI - AUGURI

**Buon Natale e felice anno nuovo a tutti i soci e familiari
dal Consiglio APIBI e dalla Redazione**

Sta diventando una preziosa tradizione: Natale con un soffio di poesia.

Natale 2006!. A.M.Valboa ci manda i suoi Auguri che sempre annullano il tempo e ci aprono ai ricordi: "Quando beltà splendea nei nostri occhi ridenti". Anche noi ci rivediamo attorno ai presepi della nostra adolescenza, all'albero sfavillante di luci e carico di addobbi, alle grandi tavole imbandite. Siamo per un attimo insieme ai nostri cari che ci hanno lasciato, al gusto prelibato dei datteri e delle spagnolette, ai dolci "che si fanno solo a Natale", all'attesa di Gesù bambino che custodivamo nel cotone, per essere noi a metterlo nella

mangiatoia, speranzosi nei regali richiesti con la "letterina". Sensazioni mai dimenticate emerse dalla cenere del tempo. Grazie Anna Maria

E' quasi Natale



Improvvisamente mi ritrovo ad immergermi nel grigiore del cielo di ottobre con negli occhi lo splendore dell'estate: mi pare di sentire ancora sulla pelle l'odore salmastro del mare di settembre. I giorni sembrano rotolare veloci l'un dopo l'altro e con lo scorrere inesorabile del tempo una strizza mi attanaglia lo stomaco, come stretto da una mano in una morsa feroce. Siamo nel freddo di novembre e tra poco con l'odore delle ultime caldarroste e l'aria sospesa in attesa della prima neve, arriverà il Natale. Ha un nome malinconico questo mio malessere, un nome che marchia i miei anni maturi e che si dice tutto di un fiato, con un groppo alla gola: rimpianto. Il rimpianto del Natale dei miei pochi anni, le voci perse dei miei genitori che parlavano a bassa voce dei preparativi della cena della vigilia che mi sembrava non avesse mai fine, il ricordo della mano di mio padre che guidava la mia piccola verso i banchi del pesce in Via S. Brigida, a Napoli. L'odore acre del capitone che sgusciava a pezzi sul tavolo di cucina, l'olio che friggeva dorando le palline di pasta che crescevano con il calore e che sarebbero divenute un trionfante piatto di struffoli, colorati da confettini piccolissimi con un nome buffo, i diavolilli.

Quasi sempre stendendo la mano nella capanna del Presepe – che mio padre aveva iniziato piccolo e che ormai era un grande villaggio di case, di montagne innevate sotto un cielo stellato di cartapesta – avvertivo, dal senso di benessere che dalle mie dita si irradiava fino al mio cuore posando piano il piccolo Gesù, che era finalmente Natale.

L'odore del Natale, ecco quello che mi manca: friggo valanghe di struffoli per la nostra tavola e per i nostri amici, cuocio le stesse cose della mia infanzia, lascio che le candele si consumino voluttuosamente in effimeri profumi, metto nei vasi alloro e mirto con i fiori, ma non ritrovo l'odore della mia vecchia casa, del muschio fresco della capanna di Gesù bambino, della tovaglia di bisso di mamma, l'odore forte delle Nazionali che fumava mio padre. Poi mi ritrovo ad annusare la nebbia che sta salendo sino alla mia finestra, ad immergermi nel mistero del suo umido profumo, a pulire dallo smog le foglie della grande stella rossa che penzola dal parapetto e a guardare lontano, sulla montagna nascosta dal buio della notte, verso Como: il riflesso piccolo ma luminoso della luce di una casa: è la mia nuova Cometa per un altro Natale. E ritorno ad essere in pace con i miei ricordi.

Buon Natale mondo. Serenità e pace a tutti voi da: Anna Maria De Cristofaro Valboa





NOTIZIE DALLA REDAZIONE

Ringraziamo vivamente gli Autori degli articoli ricevuti che pubblichiamo

Un grazie anche a tutti i nostri lettori. **Ci farebbe piacere avere altri Nuovi Collaboratori per APIBI Notizie, sia con rubriche fisse che con articoli singoli.**

**“Redazione APIBI NOTIZIE” c/o Sergio De Luca Via Stoppani 15 –20129 Milano.
Indirizzo telematico E.MAIL sergi.deluca@tiscali.it
☎. 02 2049770 3493113564**

APIBI NOTIZIE **n. 4 Dicembre 2006**



pag. 1

**AUGURI
È QUASI NATALE di A.M. Valboa**

pag. 2

**NOTIZIE DALLA REDAZIONE –
UN SALUTO E UN RICORDO
NOTIZIE DALLE SEZIONI**

pag. 3

NOTIZIE DAI COLLEGHI

pag. 4

TFR – A che punto siamo?

Nel prossimo numero TRA L'ALTRO

pag. 5

TFR – STATINI CAMPIONE

Pag. 6

VILLA FLORIDIANA di Raffaele Carbone



**UNA SERATA ALLA SCALA – di
Anna Chiara**

pag. 7

**"SE NE PUÒ PARLARE"
di Sergio De Luca per Apibi Notizie.**

pag. 8

**DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA
Ricette ed altro di C. Guedesi**



IL GRUPPO NAPOLI NELL'ALTO LAZIO di Raffaele Carbone

UN'APPASSIONANTE VISITA ALL'AMBROSIANA Maria Giovanna Anselmi Brasca

Un saluto e un ricordo

Siamo appena stati tristemente informati del decesso di **Umberto Sanna**:. Apibi Notizie, il Consiglio, e tutti i colleghi si uniscono al dolore dei parenti.

Il 3 novembre, come da consuetudine, un gruppo di Soci si sono ritrovati nella chiesa di S. Tomaso in Via Broletto a Milano per assistere alla **funzione in memoria dei Colleghi dell'Istituto Bancario Italiano** che ci hanno lasciato.

NOTIZIE DALLE SEZIONI

GENOVA

Il 25 ottobre alla presenza del **Presidente Aldo de Angelis la nuova Capo Sezione Signora Nadia Silvestri Fontana** ha riunito i Soci, una dozzina di persone, fra le quali i “veterani” **Pasquario, Gonetti, Lavagnino, Novelli ed i “giovani” Rossi G.M., Nattino, Toncelli, Pirrone e Cecchetti.**

In una atmosfera di viva cordialità sono stati discussi i programmi della Sezione e l'attualità del TFR.

MILANO

Il tradizionale **Pranzo di Natale** con scambio di auguri si terrà quest'anno il 16 dicembre alle ore 13 presso il Ristorante “La Bomboniera” di Via Scalvini n. 6.

NAPOLI

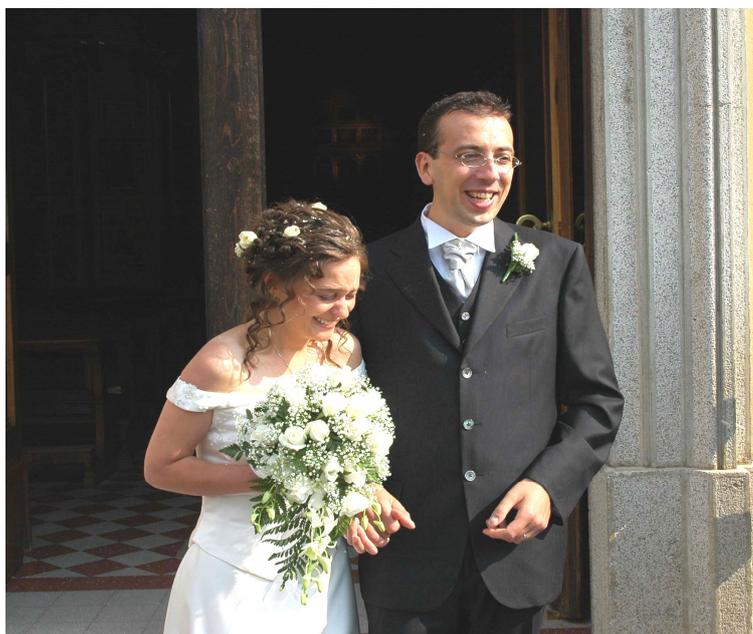
In via d'allestimento **Incontro pranzo di fine anno** con esposizione del programma di primavera

TORINO

Auguri di Natale e quelli per il Nuovo Anno al Pranzo di Domenica 3 Dicembre, alle ore 12,30
Presso il Ristorante “GARDEN” - Strada Valsalice, 2 - Torino



Se volete estendere la vostra gioia ai Soci mandateci le belle notizie.



I Soci **Erminio e Silvana Galbiati** ci informano che il 30 settembre si è sposato a **il figlio Fabrizio** con la **signorina Francesca Paganelli**.

Quali amanti della montagna, hanno scelto, come cornice del loro matrimonio, un paese alpino; Piazzatorre situato nell'incantevole e verde Alta Valle Brembana, circondato da pinete di abeti e larici secolari e da vette rocciose.

Eccoli felici dopo la cerimonia; a loro gli auguri e .. "Figli maschi"



UN CARO SALUTO A DUE NUOVI AMICI APIBI da Anna Maria

Vorrei salutare, ma soprattutto ringraziare due miei cari amici di Napoli che sono entrati nella nostra associazione. ve li presento:

Vincenzo Irolli è figlio di Mario Irolli che fu Direttore negli anni sessanta della Sede Napoletana dell'Ibi e di cui ricordo, per quel che concerne i rapporti interpersonali, la sua straordinaria umanità e la sua paterna disponibilità. Vincenzo è amico fraterno di mio marito e sono entrata a far parte anch'io del loro amichevole sodalizio, riannodando così i legami con il passato.

Aldo Cafiero, avvocato penalista, è una della colonne del Foro napoletano. E' un serissimo signore che non riesce a nascondere negli occhi l'ironia e la voglia di giocare con il mondo. Un istrionico personaggio con grandi potenzialità di attore: che manipola con maestria le più divertenti, raramente irriverenti, barzellette - che in estate riempiono le nostre serate di travolgente allegria.



"Dinamiche competitive nel settore delle telecomunicazioni mobili: il caso Vodafone"

Il lavoro è servito ad analizzare la competizione all'interno del settore delle telecomunicazioni mobili italiane. La massima attenzione è stata dedicata al caso di un'impresa, Vodafone Italia, che si è sempre distinta per le sue capacità competitive che poggiano principalmente sull'innovazione tecnologica e sulla customer satisfaction

Al centro della ricerca è stata posta l'analisi delle risorse e delle competenze aziendali di Vodafone, effettuata mediante l'impiego del modello FOUR e della Balanced Scorecard, in modo da poter esaminare i punti di forza dell'impresa e confrontarne le caratteristiche con quelle degli altri tre competitors presenti nel mercato italiano. Tale analisi è stata condotta per poter stabilire di quali caratteristiche debba essere dotata un'impresa che ricerchi il successo in un ambiente competitivo technology intensive, e di quali modelli teorici essa possa avvantaggiarsi nell'analisi della concorrenza.

Claudio Vezzoso

Per Claudio Vezzoso c'era l'impegno per un sunto della sua tesi; impegno assolto. Grazie

A PROPOSITO DI TFR

(aggiornamento al novembre 2006)

L'azione avviata dal nostro Comitato è proseguita in questo ultimo mese ed attraverso lettere mirate o messaggi a mezzo posta elettronica sono state intrattenute le persone, Soci e non Soci, che si erano, in base agli articoli apparsi nei precedenti numeri di "APIBI NOTIZIE", mostrati interessati all'iniziativa che l'Associazione sta portando avanti nell'interesse degli iscritti.

All'inchiesta hanno risposto una settantina di ex Colleghi, inviando le "Posizioni Contributi della Cassa di Previdenza aggiuntiva per il Personale dell'Istituto Bancario Italiano" e la "Comunicazione periodica agli iscritti", come da esempi riprodotti alle pagine seguenti, ovvero la lettera "Dettaglio importo liquidato".

Di tali risposte oltre sessanta sono immediatamente perfezionabili ed agli interessati sono già stati comunicati per le "vie brevi" gli importi relativi alla differenza di TFR per i quali formalizzare richiesta di revisione. Nel corso dell'ultimo incontro con l'avv. Fanelli, avvenuto nel corrente mese di novembre, sono stati chiariti alcuni quesiti posti da vari Soci:

Ci è stato ribadito inequivocabilmente il termine di cinque anni dalla data dell'esodo o del pensionamento, relativamente ai termini di prescrizione, non potendo essere considerato, quale termine allargato, eventuale ritardo intercorso fra l'abbandono del posto di lavoro e la liquidazione del TFR;

- I cinque anni per la prescrizione decorrono tassativamente dal momento della cessazione del rapporto di lavoro e non dell'anno solare in senso esteso. Es. 31/3/2004 (5 anni) 31/3/2009.
- Non può essere fatto decorrere il termine di prescrizione dal momento in cui si è venuti a conoscenza di un errore nel calcolo. La prescrizione decorre infatti dalla data del pensionamento e/o esodo.
- Poiché il Contratto Collettivo 2005 è entrato in vigore il 1° aprile 2005, il contenuto della lettera delle OO.SS., relativo alla rinuncia su eventuali pretese relative al TFR, non potrà essere opposto a coloro i quali hanno cessato di lavorare entro il 31/3/2005.

Con il Legale è stato anche concordato non essere necessaria, per il momento, una convalida dei Conteggi da noi eseguiti da parte di una Consulente del lavoro e pertanto i relativi costi, a suo tempo ipotizzati, non dovranno essere sostenuti.

Solo successivamente, se entrassimo in una azione legale, ed il giudice dovesse nominare un suo perito, potremmo trovarci nella situazione di dover ricorrere alla nomina di un perito di parte (nostra) sostenendone i costi.

L'avvocato, anche per non trovarci in una posizione di svantaggio nei confronti del giudice, per non avere tentato una soluzione bonaria "transattiva" con la controparte, sarebbe del parere, prima di ricorrere al Giudice stesso, di promuovere una azione stragiudiziale nei confronti di Banca Intesa S.p.A.

A tale scopo ciascun interessato è chiamato a sottoscrivere una lettera mandato a favore dell'avv. Fanelli, il cui testo verrà da noi inviato a coloro che ne avranno fatto richiesta e ci avranno trasmesso i documenti necessari per quantificare il loro credito, nonché copia delle ricevute di ritorno delle raccomandate e delle lettere inviate a Banca Intesa S.p.A. ed al Comitato di Conciliazione.

La lettera che l'avvocato indirizzerà a Banca Intesa S.p.A. per esplicitare la richiesta globale dell'importo dovuto, servirà inoltre quale ulteriore interruzione dei termini di prescrizione che decorreranno, quindi, da questa nuova data.

A parziale copertura di queste prime spese i Soci sono invitati ad effettuare il versamento di € 27,00 sul c/c n. 957461/33 intestato all'Associazione ed acceso presso l'Ag. 60 Dip. 2591 di Banca Intesa S.p.A. – Milano – Via Manzoni, 3 ABI 3069 CAB 9577.

I non Soci potranno formalizzare la loro iscrizione con il versamento della quota annuale di € 25,00, che sarà valida anche per l'anno 2007, sempre sul c/c di cui sopra ed al quale vorranno aggiungere l'importo di € 27,00 per l'iniziativa legale.

Si ricorda che per poter aderire all'azione stragiudiziale occorre che gli interessati:

- 1 Non abbiano superato i cinque anni dalla data del pensionamento o esodo;
- 2 Non siano stati pensionati od esodati dopo il 31/3/2005;
- 3 Abbiamo inviato le due lettere raccomandate A.R. alla Banca ed al Comitato di Conciliazione entro i cinque anni dal pensionamento o dall'esodo. Inoltre devono essere trascorsi 60 gg. dal ricevimento della cartolina della raccomandata inviata al Comitato di Conciliazione.
- 4 Siano in regola con il versamento delle quote per l'anno 2006. Per coloro che si iscrivessero ora alla Associazione, il versamento avrà valore anche per l'anno 2007.

Per eventuali ulteriori informazioni sono sempre disponibili:

Aldo de Angelis – ☎ e fax 0331-593803 e-mail aldo.deangelis@fastwebnet.it

Liliana Dal Gobbo – ☎ 02-3558130 e-mail: lilianadal gobbo@yahoo.it

Sotto Fax simile dei Mod. utili per un conteggio approssimativo (perchè privo delle rivalutazioni) Fare la somma degli importi della colonna "Contributo a carico della Banca", (sino al 2000 in Lit e poi in €, figurante sul prospetto "Cassa di previdenza integrativa ecc.) e dividerla per il 13,50%. Sergio,

**CASSA DI PREVIDENZA AGGIUNTIVA
PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO**

EGR. SIGNOR

MATRICOLA:

POSIZIONE CONTRIBUTIVA AL 31/12/2001
(CERTIFICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 21 DELLO STATUTO)

PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER L'ANNO 2001:

ETA' ANAGRAFICA 57 ALIQUOTA CONTRIBUTIVA 12,00%
ANZIANITA' DI SERVIZIO 32 IMPONIBILE ANNO PRECEDENTE 145.225.000

ANNO	CONTRIBUTO A CARICO DELLA BANCA		CONTRIBUTO PARTECIPANTE		REDDITO DI GESTIONE		PROGRESSIVO ACCUMULATO AL 31 DICEMBRE
	ACCOLLATO B.	A CARICO	ACCOLLATO B.	A CARICO	TASSO	IMPORTO	
1986	646.732				9,278%	60.003	706.735
1987	1.510.110		251.688		9,864%	168.371	2.636.904
1988	1.701.360		425.340		9,947%	367.312	5.130.916
1989	1.777.628		444.408		10,907%	680.265	8.033.217
1990	3.886.320		971.580		8,171%	853.957	13.745.074
1991	4.112.520		1.028.136		11,364%	1.853.015	20.738.745
1992	9.426.165	2.087.220	269.316		8,899%	2.366.183	34.887.629
1993	11.859.486	2.626.032	338.844		22,201%	9.383.917	59.095.908
1994	12.594.225	2.768.728	359.832		9,682%	8.406.870	77.303.211
1995	13.435.440	2.022.968	335.892		9,814%	8.406.870	102.504.381
1996	15.152.400	3.409.284	378.816		15,446%	17.285.476	138.730.357
1997	15.109.800	3.399.708	377.748		10,472%	15.512.625	173.130.238
1998	15.377.328	3.459.900	384.432		8,169%	14.924.676	207.276.574
1999	15.373.440	3.459.024	384.336		5,257%	11.399.428	237.892.802
2000	15.503.040	3.488.184	387.576		3,543%	8.769.461	274.105.858
2001	17.427.000	3.921.084	435.672		2,365%	6.739.043	302.628.657
PARI A EURO							156294,66

**CASSA DI PREVIDENZA AGGIUNTIVA
PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO**

EGR. SIGNOR

MATRICOLA:

POSIZIONE CONTRIBUTIVA AL 31/12/2002
(CERTIFICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 21 DELLO STATUTO)

PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER L'ANNO 2002:

ETA' ANAGRAFICA 58 ALIQUOTA CONTRIBUTIVA 12,00%
ANZIANITA' DI SERVIZIO 33 IMPONIBILE ANNO PRECEDENTE 67.249.40

ANNO	CONTRIBUTO A CARICO DELLA BANCA		CONTRIBUTO PARTECIPANTE		REDDITO DI GESTIONE		PROGRESSIVO ACCUMULATO AL 31 DICEMBRE
	ACCOLLATO B.	A CARICO	ACCOLLATO B.	A CARICO	TASSO	IMPORTO	
2001	9.000,29		2.025,07	225,01	2,365%	3.480,43	156.294,67
2002	8.069,93		1.815,72	201,72	1,231%	1.985,80	168.367,84

UTILI X CONTEGGIO

**CASSA DI PREVIDENZA AGGIUNTIVA
PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO BANCARIO ITALIANO**

Iscritta al n.° 1488 dell'Albo dei Fondi Pensione, 1° Sezione Speciale

COMUNICAZIONE PERIODICA AGLI ISCRITTI PER L'ESERCIZIO 2003
(Certificazione redatta ai sensi dell'art. 23 dello Statuto)

L'INTESTATARIO E' ALTRESI' TITOLARE DI UNA

UTILI X CONTEGGIO

Cognome e nome _____
 Codice Fiscale _____ Luogo di nascita _____ Provincia _____ Data di nascita _____ Sesso _____
 Fondo: **CASSA DI PREVIDENZA AGGIUNTIVA PER IL PERSONALE DELL'I.B.I.**
 Posizione: **PRINCIPALE *** Numero Iscritto **00000141** Data adesione al fondo **01/01/1986** Data 1° adesione al sistema FPC **01/01/1986**

MILANO, 24/09/2002

PRR IT. 1 - Valore posizione individuale - Dati consolidati al 31/12/2002

Contributi		alla data del		Valore complessivo patrimonio	
109.933,35		31/12/2002		168.367,84	
Importo	3.700,01	Accollato Banca	18.167,85	Banca	88.065,49
Note				Reddito di gestione	58.434,49

2 - Dati contribuzione anno 2003

Contributi		alla data del		Valore complessivo patrimonio	
10.388,40		31/12/2003		178.929,49	
Importo	207,72	Accollato Banca	1.869,96	Banca	8.310,72
Note				Reddito di gestione	173,25

UTILI X CONTEGGIO

3 - Valore posizione individuale al 31/12/2003

Contributi		alla data del		Valore complessivo patrimonio	
120.321,75		31/12/2003		178.929,49	
Importo	3.907,73	Accollato Banca	20.037,81	Banca	96.376,21
Note				Reddito di gestione	58.607,74



VILLA FLORIDIANA di Raffaele Carbone

Ad integrazione e completamento dei miei due precedenti articoli sulla bella collina del Vomero della nostra amata e bistrattata Napoli per i già noti motivi, mi fa molto piacere chiudere l'argomento trattando, quale appendice, quello riguardante "Villa Floridiana".

Il vasto parco di tale villa, in effetti, è l'unico polmone verde del Vomero (città nella città) per quanti intendono godere d'aria pulita e sollievo d'estate.

Ogni giorno, infatti, è pieno di ragazzi, d'uomini e di mamme con bambini al seguito. Molto spesso si vedono tanti visitatori italiani e stranieri a cui sono illustrate le bellezze del complesso, prima tra tutte il famoso Museo "Duca di Martina". La "Floridiana", casale settecentesco, fu la residenza estiva di Lucia Migliaccio, duchessa di Florida, seconda moglie di Ferdinando IV che in quel periodo era in esilio perciò, essendo il loro un matrimonio morganatico, non ebbe diritto al titolo di regina né all'ingresso nei palazzi reali. Per tale rilevante motivo, Ferdinando, per farsi perdonare le asprezze dell'etichetta regala al suo ritorno sul trono di Napoli, dopo nove anni d'esilio, come dono alla sua seconda moglie la "Villa Floridiana".

In origine la Villa che il re di Napoli Ferdinando IV di Borbone chiamò "La Floridiana", aveva una superficie ben più vasta di quella che oggi è racchiusa dai cancelli, dai muri di confine; si estendeva per più di 18 ettari dalla collina del Vomero fino alla Riviera di Chiaia, e propriamente dall'odierna Via Cimarosa fino alle adiacenze della Via Martucci e S. Maria in Portico. Tutto un alternarsi di dolci pendii, improvvisi strapiombi, viali tortuosi e amene villette; era costituita da fabbricati di delizia e rustici, da giardini, frutteti, pergolati, terreni seminativi e boschi.

La villa nel giro di qualche secolo, per eventi di varia natura, anche se poco felici, passò di dominio di molti e noti casati: nel febbraio del 1967 Donna Felice Maria Arsini, appartenente al ramo napoletano dell'illustre e potente famiglia Orsini, cedette la proprietà ai "Padri Lucchesi". Questi, anche per subentrate difficoltà economiche, poi la dovettero cedere a Don Giuseppe Caracciolo e in seguito passò in mano al Ministro Antonio Cristoforo Saliceti, a Giuseppe Napoleone re di Napoli e di Sicilia, a Nicola e Francesco Serra, duca di Terranova ed altri.

In virtù, quindi, di quest'alternante possesso di proprietà, l'intera estensione della villa subiva di volta in volta una graduale decurtazione del terreno sino a ridursi all'estensione dei nostri giorni.

Attualmente la villa, di proprietà dello Stato Italiano, è parzialmente gestita, con convenzione a termine, dal comune di Napoli per quanto riguarda i giardini pubblici, mentre la restante parte (Museo e zone adiacenti) direttamente dalla competente Sezione della Sovrintendenza per i beni architettonici e ambientali.

5 novembre 2006 Una serata alla Scala – di Anna Chiara

Trascinata dall'entusiasmo di ammirare la "Nuova Scala", ho accettato con gioia i due biglietti che mia figlia Maria Laura ci ha riservato per una serata di beneficenza con un concerto di una cantante lirica americana: Renée Fleming.

Ero stata ad una prova d'orchestra di Riccardo Muti anni addietro e lo splendore della sala rimessa a nuovo con i broccati, i velluti delle poltrone e delle balaustre dei palchi – tutto in rosso – era in perfetta sintonia con gli stucchi dorati e la luce del grande lampadario che sovrasta la sala. Abbagliante! Ma spettacolo nello spettacolo l'apparire sul palcoscenico di una splendida donna bionda. Appassionata di lirica da sempre (avevo quattro anni quando mia madre – che conosceva quasi tutte le romanze a memoria delle maggiori opere, mi portò al S. Carlo, a Napoli) ricordavo le primedonne con enormi corpacci e dal cui petto palpitante uscivano note meravigliose – che bisognava ascoltare ad occhi chiusi per non ridere. La cantante che si appoggiava lievemente al pianoforte era una splendida, snella donna che sempre sorridendo e con fare lieve ci ha deliziato per due ore con una voce dai toni chiari, magnifica negli acuti, perfetta nei falsetti e sorprendentemente duttile nel passare da Mozart al jazz. Miracolo dei tempi moderni.....





"Se ne può parlare" Sergio De Luca per Apibi Notizie.

Mia moglie ha una sua sicurezza, tutte le sue sono infallibili, sulla terra sono arrivati gli alieni ed hanno spinto il mondo a girare sempre più veloce. Negli ultimi cinquanta anni le scienze si sono dilatate come forse nei precedenti mille anni; e l'uomo? Tantissimi sono i modi di comprendere, di reagire, non c'è solo il bianco e il nero ci sono infinità di toni, che dipendono da tantissimi fattori: dal proprio io, dalle disponibilità economiche, dalla professione, dall'ubicazione molto da chi ci circonda, e ah, ah, moltissimo dall'età. Sicuramente per la maggioranza il più grande condizionatore, si perdono troppe cose che ci possono rendere bella e facile la vita.

Ci sono quelli che si sono chiusi al sicuro e veleggiano a vista, un poco smarriti e increduli. Non vogliono, non ce la fanno e va bene così, però hanno provato? Si sono messi in discussione? Hanno chiesto aiuto? **Per loro è quest'articolo. Può diventare rubrica con altri interventi.**

Alcuni dicono: "Non m'interessa" e poi invece ...perché è bello poter guardare con gli occhi dei tuoi cari o degli amici; ti portano nel luogo o con le persone dove sono in quel momento, una gioia che stanno vivendo e che ti partecipano rendendoti protagonista.

Sentirli da luoghi impensati anche se lontani, anche se vicini, in strada, al lavoro dagli amici, voci che ci coinvolgono, che attenuano le nostre ansie. Stanno bene! Ma di loro anche messaggi, dolci affettuosi, informativi, liberatori. Poi c'è il PC si può navigare, grande verbo, che è nuova conoscenza, scoperta, aggiornamento, vedere, sentire, capire, parlare, scrivere; non ne siamo costretti, navighiamo solo a nostro comando. Rimane a noi, sempre, tanto tempo per pensare, decidere, fare. E' nostra l'ultima parola, ma tutto è più facile.

Molti però pensano di non potercela fare e ne sono frenati, hanno la paura, magari sepolta nell'inconscio, di non riuscire. **Per loro e per noi** abbiamo scritto, non abbiate paura di far fatica, la fanno tutti, non preoccupatevi di quanto ci mettete, nessuno vi può giudicare e soprattutto nessuno sa quanto ci avete messo; perché alla fine si riesce sempre. Mi raccomando aiutatevi ad avere più frecce da usare per l'arco della nostra vita.

Si può lavare a mano e in lavatrice e leggere con la candela o con la lampadina.

TO WHIRL

Imminente, tu farti diligente,
la cornetta sollevare, il nome dare.
Non puoi più a lungo aspettare;
Ad Internet aderire, cambiare.
carta e penna accantonare
è un poco morire, ma è da fare
per poter navigare, ed esplorare,
del mondo l'eteree vie solcare
e a nuovi siti approdare.
Tiscali, Alice o altri ...aderire.
Perché l'alta onda del tempo
passa e se ne va in un lampo,
ormai non abbiamo scampo.
Non puoi tu dire affranto,
che essere soggetto devi
a "reprobi" figli, ex allievi
e da impegnati nipoti. Non sia!
Mail e fotografia da mandare via,
e fax e cellulari, ed acronimi strani,
comunicare ora è anche usar le mani!
Sulla tastiera però, a smanettare,
sbagliare, fare, rifare, ridomandare,
ma poi riuscire!., ed arrivare!

Al topo inglese, ora assentire,:
orgogliosi: "I curb you!" dire.
Bisogna chattare per non sparire;
ormai è da fare, per non svanire
nel limbo del tempo impolverati,
vetusti ed usati e mai interpellati.

Sergio De Luca

Dai papà, non far finta
di non capire, te lo sto a dire,
su, su è da fare, leggi nel cellulare.
Il messaggio che ti ho mandato
è un SMS, perché è antiquato
il tuo cellu, essere doveva un MMS.
O una A MAIL ti volevo mandare,
nel nuovo PC interagire, scaricare
qui dalle Sechelles le foto più belle.
Potevi con USB trasferire, a piacere
poi stampare e con mamma vedere.
la vostra Bettina, felice che vi dice:
Cari genitori, proibito invecchiare
ancora ci dovete accompagnare,
per le faticose strade della vita,
con grande pazienza infinita.

Bettina di Gioia



DALLA CUCINA DI MAMMA ROSA - Ricette ed altro di Carlo Guedesi -



Lo scorso numero Carlo vi aveva anticipato il titolo di alcune ricette che vi avremmo presentato, ma egli non sapeva del regalo di Anna Maria ora giunto. Ubi major...
Alla prossima per la Pasta al Pesto con pinoli – Trenette - Salsa verde / rossa / all'aglio / alla greca



Gli struffoli (dolce partenopeo di Natale) di Anna Maria Valboa

Ricetta per sei persone **Per la pasta:** farina doppio zero g. 100, 4 uova, 1 cucchiaio alcool puro, una piccola noce burro, un cucchiaio zucchero, raschiatura di mezzo limone, raschiatura di mezza arancia, sale.

Per condire: 300g. miele, g. 150 zucchero, g. 50 diavolilli, g. 50 scorzette arance candite, g. 50 cedro candito, g. 50 cocozzata (zucca candita).

Olio per friggere, moltissimo in una friggitrice (non elettrica, possibilmente con la retina per sgocciolare gli struffoli dall'olio, o un recipiente a pareti alte) burro.

Con gli ingredienti suddetti fare una pasta di media consistenza, porla a riposare per un'ora coperta da un'insalatiera. Prendendo un pezzetto di pasta alla volta, forgiare tanti bastoncini più sottili del dito mignolo, tagliarli a piccoli tocchetti, metterli sul ripiano infarinato e friggerli poi, pochi per volta, nell'olio caldo a calore moderato finché non diventeranno biondi. Mettere nella friggitrice, pulita e senza la retina, il miele, lo zucchero e due dita d'acqua, lasciar bollire finché la schiuma non scompaia e il composto non diventi giallo. Versate gli struffoli con la metà dei canditi tagliati in dadolata finissima e mescolare bene, ma delicatamente, finché gli struffoli non siano rivestiti di miele. Versarli velocemente su di un piatto dando loro con le mani bagnate (facendo attenzione a non bruciarsi) la forma che più aggrada (ad anello, allungata) Subito dopo aggiungere sull'intero composto il resto dei diavolilli e dei canditi.

Note: la ricetta è stata trascritta dal Gotha della Cucina napoletana, ovvero il ricettario di Jeanne Carola Francescani. Gli struffoli sono tra i dolci più antichi poiché già i Greci li preparavano similmente ai nostri. Struffolo deriva probabilmente dal greco Stroggulos (tondeggiante)

Nota della scrivente: la pasta va utilizzata velocemente; quando si versano nell'olio vanno rimestati dolcemente per non farli attaccare tra loro. L'olio della frittura (consiglio quello di girasole) tende a schiumare ed a traboccare. Per evitare questo per le prime frittiture aggiungere una noce di burro, poi se fuoriesce cambiarlo. I diavolilli e la frutta candita si trovano da Mandara a Milano in Via Cordusio, 2.



Patate e uova alla ligure

4 patate – 8 uova – 2 cucchiai di latte – 2 cucchiai di parmigiano grattugiato – basilico - olio - sale, pepe

Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottilissime. Metterle in una terrina unite le uova e il latte e battete il tutto come per una normale frittata, aggiungere qualche fogliolina di basilico intera, regolare di sale e pepe ed incorporare il formaggio grattugiato.

Nella padella dei fritti fate scaldare abbondante olio quando sarà ben caldo* versatevi il composto di uova e patate. Cuocere da una parte e, aiutandovi con un piatto piano grande, girate e cocete dall'altro lato. Servire la frittata ben calda

* Rosa immerge uno stuzzicadenti od un fiammifero, se sfrigola puoi andare con il fritto.

Nota dello scrivente: Non immergere il fiammifero dalla capocchia. Grazie