Marzo 2015 ANNO XXXII www.varesemese.it

VARESE MESE

MENSILE D'INFORMAZIONE DELLA PROVINCIA DI VARESE E DELL'ALTOMILANESE • FONDATO NEL 1983 DA GIORGIO PICCAIA E MELANIA ROCCA

I DEBITI DEI DEBOLI

IL GIUDICE LEOTTA CI PARLA DI UNA SENTENZA CLAMOROSA

ANTONIO MARCIANO
PIÙ FORTE DEL DESTINO

L'artista disabile si racconta

LAURA RUSPI
STUDIOSA VARESINA

I nuovi traguardi della ricerca parlano italiano

GIOVANNI PENSERINI
LEGNANO KNIGHTS

Dopo l'infortunio, è pronto a rientrare in campo

Poste Italiane s.p.a.- Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - LO/VA
Anno 32 - n. 2 - € 1,03

VM SPECIALI

SPOSI | SPACCI AZIENDALI

App Store Google play

VARESE MESE

scarica

l'App

Apple ed il logo Apple
sono marchi di Apple Inc.

Android
is a trademark of Google Inc.

www.varesemese.it

(anche in formato pdf)

GRUPPO P55

VARESE MESE
MENSILE D'INFORMAZIONE DELLA PROVINCIA DI VARESE E DELL'ALTOMILANESE
FONDATO NEL 1983 DA GIORGIO PICCAIA E MELANIA ROCCA

Direttore editoriale
Lorenzo Airoldi

Direttore responsabile
Debora Banfi

Direzione, redazione, amministrazione
Via delle Industrie snc
21040 Gornate Olona (VA)
Tel. 0331.820351 - Fax 0331.1858116
redazione@varesemese.it

Registrazione Tribunale di Busto Arsizio
N° 4/83 del 19 aprile 1983

Hanno collaborato a questo numero
Mattia Andriolo, Luigi Barion,
Valentina Bigai, Roberto Bof,
Manuela Boschetti,
Fabrizia Buzio Negri, Luigi Cazzola,
Annalisa Paola Colombo,
Silvia Galli, Daria Gilli, Matteo Inzaghi,
Gianfranco Malagola, Carluccio Martignoni,
Matteo Piccaia, Natalia Pugliesi,
Nicolò Ramella, Patrizia Rossetti,
Enrico Salomi,
Moreno Tosi

Grafica
Piera Malnati

Stampa
Andersen Spa Pubblicità e marketing
Via Brughera IV - 28010 Boca (NO)

Gestione editoriale e pubblicitaria
NetPromotion S.a.s.
Via delle Industrie snc
21040 Gornate Olona (VA)
Tel. 0331.820351 - Fax 0331.1858116
redazione@varesemese.it

Segreteria commerciale
Donatella Lucchini
Tel. 334.9336104
donatella.lucchini@varesemese.it
Melania Rocca
Tel. 335.7407665
rocca@varesemese.it

Abbonamento gratuito on-line:
Richiedilo collegandoti al sito www.varesemese.it

App dedicata: Scaricala da
App Store Google play

Newsletter:
Iscriviti collegandoti al sito www.varesemese.it

facebook: Seguici!

Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - LO/VA

Marzo 2015 - ANNO XXXII

SOMMARIO

L'EDITORIALE 4
FATTI UN'OPINIONE 5
L'INTERVISTA DEL MESE ..... *Una legge per i più deboli* 6
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *EXPO da mangiare* 8
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *Più salute, meno sanità* 9
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *Cosa c'è dietro ogni consumo?* 10
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *La solidarietà (ri)paga* 11
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *Donne e solidarietà* 12
UNO SGUARDO AL TERRITORIO ..... *Sei bandi per il territorio* 13
SPECIALE SPOSI ..... *da pag. 14*
SPECIALE SPACCI AZIENDALI ..... *da pag. 19*
STORIA LOCALE *23*
TURISMO TICINO ..... *"Il LAC": la casa di tutti* 26
TURISMO TICINO ..... *Italia e Svizzera unite per Expo* 28
ARTEVARESE.COM ..... *da pag. 29*
AGENDA ARTISTICA *32*
LA MOSTRA DEL MESE ..... *"Energia per la vita"* 33
ARTE E NEWS ..... *da pag. 38*
SPORT ..... *da pag. 42*

LA BUONA CUCINA

Inserto ricco di ricette, suggerimenti e interviste dedicate al mondo dei fornelli

EDITORE - WTV S.R.L. - Via delle Industrie snc - 21040 Gornate Olona (VA). Registro Imprese Varese n. 03063680122. Numero REA: VA - 318596
C.F. 03063680122 - P.I. 03063680122 - Capitale sociale 10.000 euro i.v. - www.la6arte.it - Sito del mensile: www.varesemese.it - www.varesemese.com

IN COPERTINA

In copertina:
Il Giudice Carmelo Leotta,
(servizio a pagina 6)

VARESE MESE www.varesemese.it
ArteVARESE www.artevarese.com
GRUPPO 55 16 www.rete55news.tv
SPORT 55 86 www.rete55sport.tv
www.la6arte.it

UNA VARESINA TRA I MIGLIORI RICERCATORI NELLA LOTTA AL CANCRO

Il sogno diventa realtà

La giovane Laura Ruspi: "La ricerca in Italia è possibile"

La giovane dottoressa Laura Ruspi -ventottenne di Origgio- grazie ai suoi studi, ha ottenuto un importante riconoscimento internazionale, conferito dal Gruppo Italiano di Ricerca sul Cancro Gastrico. Laura ha creduto nell'Italia, ha scelto di proseguire qui i suoi studi, senza fuggire all'estero

DI DEBORA BANFI

Credere nei sogni è possibile. Anche quando i fatti sembrano contraddirti, costringendoti alla razionalità. Ma basta avere tenacia, fiducia e pazienza per raggiungere i primi risultati gratificanti, per raccogliere i frutti della propria fatica e della propria caparbietà.
A dimostrarlo è la giovane dottoressa Laura Ruspi – ventottenne di Origgio – che, grazie ai suoi studi condotti alla Scuola di Specializzazione in Chirurgia Generale dell'Università dell'Insubria di Varese con la direzione del professor Lorenzo Dominioni, ha ottenuto un importante riconoscimento internazionale, conferito dal Gruppo Italiano di Ricerca sul Cancro Gastrico.
Laura ha creduto nell'Italia, ha scelto di proseguire qui i suoi studi, senza fuggire all'estero. Insieme a tutto il team di lavoro varesino ha superato ostacoli e fatto i conti con una quotidianità complicata, ma ogni sforzo è stato ripagato.

Lo studio, promosso dalla Chirurgia Generale Universitaria di Varese, ha permesso di analizzare 1.100 pazienti affetti da tumore gastrico, provenienti da sette centri nazionali di riferimento per la chirurgia oncologica dello stomaco in Italia. "Abbiamo deciso di analizzare pazienti in età avanzata - spiega la dottoressa - per riuscire a identificare la correlazione tra efficacia delle cure e età del paziente. Ciò che per noi è fondamentale, è lo studio di ogni singolo caso. Ogni malato - in base alle sue condizioni di salute e alla gravità della patologia - necessita di un una diversa assistenza. Quello che più conta non è l'età anagrafica ma quella biologica: possiamo avere un paziente di 75 anni con un fisico forte e resistente, in grado di sopportare anche trattamenti aggressivi, proprio per sconfiggere il cancro".

Un'iniezione di positività quella di Laura, ora pronta a presentare le sue ricerche all'undicesimo congresso mondiale su cancro gastrico, in programma a San Paolo (Brasile) il prossimo giugno. Un risultato, il suo, che dimostra al mondo intero come fare della buona ricerca in Italia sia ancora possibile. "A tutti i giovani ricercatori come me – conclude – consiglio di non mollare, di crederci, sempre e di proseguire con orgoglio e determinazione sulla propria strada".
Una strada fatta di sogni che si avverano.

Nelle foto:
sopra Laura Ruspi in sala operatoria;
sotto, ospite negli studi di Rete 55

MALPENSA, PROVINCE, POSTE E LE RIFORME IMPOSSIBILI

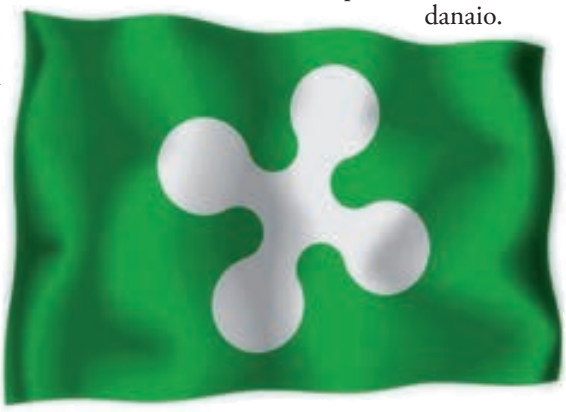
Neo Centralismo

ZES e Referendum, grida disperate di sudditi stremati

C'è un filo, sottile ma solido, che lega il destino degli uffici postali, quello delle Province, di Malpensa, e giù, fino al Patto di Stabilità che strangola i Comuni. Una sola grande causa scatenante che si chiama Centralismo. Anzi, con un po' di prosopopea potremmo chiamarlo neo Centralismo. Non perché abbia qualche tratto di novità, ma perché arriva dopo 20 anni dall'inizio della favola federalista. Quanto tempo sprecato a parlare di devolution, decentramento, costi standard e così via.Quanti discorsi, nel ricordo di Carlo Cattaneo e nell'utopistica conquista di un ordinamento che ricalcasse i Paesi più illuminati, capaci di essere nazione, senza per questo annegare nella retorica e slabbrata illusione di una irrealistica uniformità, che poi si riduce alla più devastante iniquità. E invece, niente da fare.

Eccolo, il risultato. Ci ritroviamo con lo Stato più centralista della Storia. Un Paese che non ammette diversificazioni, nè meriti, nè primati, a meno che non siano negativi.
Un Paese la cui compagnia di bandiera ha sempre considerato Malpensa come un corpo estraneo.
Un Paese dove le Province vengono massacrate tutte, dalla prima all'ultima, siano esse virtuose e utili come Varese, o sprecone come tante altre.
Un Paese che continua a vampirizzare i Comuni, nonostante siano l'ultimo avamposto dello Stato nel cuore delle comunità. Basti considerare il comportamento di Poste italiane, pronta a chiudere 61 uffici lombardi. Così, con un tratto di penna, cancellando questo o quello sportello di questa o quella frazione: a casaccio, come se fosse un gioco. E chissenefrega della gente che metteranno in crisi, degli anziani, degli invalidi, delle persone che non guidano e che non potranno più andare in posta. Chissenefrega dei piu deboli, le cui grida non raggiungeranno i piani alti del Palazzo, dove siedono signori impettiti che in un ufficio postale, probabilmente, non hanno mai messo piede.

Qualche settimana fa il Consiglio regionale ha approvato un referendum, per chiedere una maggiore autonomia lombarda. Istanza che va ad aggiungersi a quella sulla Zona Economica Speciale. Attendiamo sviluppi con trepidazione. Ma senza ottimismo. Perché in uno Stato napoleonico la periferia dell'impero non ha voce in capitolo. Serve solo come salvadanaio.



Qualche settimana fa il Consiglio regionale ha approvato un referendum, per chiedere una maggiore autonomia lombarda. Istanza che va ad aggiungersi a quella sulla Zona Economica Speciale. Attendiamo sviluppi con trepidazione. Ma senza ottimismo. Perché in uno Stato napoleonico la periferia dell'impero non ha voce in capitolo. Serve solo come salvadanaio

DI MATTEO INZAGHI

PARLIAMO DI GIUSTIZIA CIVILE. E DI UNA SENTENZA CHE HA FATTO DISCUTERE

Una legge per i più deboli

La donna doveva 86.000 € a Equitalia. Ma ne verserà solo 11.000

Il Giudice Carmelo Leotta ammette il proprio stupore. Da giudice civile, vicepresidente del tribunale di Busto Arsizio e presidente della sezione fallimentare, ha visto, letto e pronunciato parecchie sentenze. E mai prima d'ora un giudizio aveva scatenato una simile bufera di commenti, reazioni, dibattiti. La sentenza in questione risale all'estate scorsa ed è presto riassunta. Una donna, indebitata con Equitalia per 86.000 euro, non può permettersi di pagare. Possiede, però, una quota di un appartamento (per la precisione, un sesto dell'alloggio). Valore di mercato, 11 mila euro. Basteranno? In teoria, no. Ma in soccorso della signora giunge, appunto, la sentenza del Giudice Leotta, la quale stabilisce che la società di riscossione dovrà accontentarsi.

Dottor Leotta, la sentenza in questione sembra concepita apposta per i tempi che corrono, irti di difficoltà e indebitamenti. È rimasto spiazzato dal clamore suscitato dalla sua sentenza?
In effetti, si. In fondo, mi sono limitato ad applicare una legge dello Stato: quella che affronta le crisi da sovraindebitamento (legge numero 3 del 27 Gennaio 2012, modificata nell'ottobre dello stesso anno), puntando i riflettori su privati cittadini e piccolissimi imprenditori. I motivi di tanto interesse, a mio parere, sono prevalentemente due. Il primo riguarda la legge in questione, che ad oggi è stata applicata rararmente. Il secondo è la presenza di Equitalia nelle vesti di controparte. Mi preme però sottilineare che, da un lato, la legge è potenzialmente applicabile a qualunque creditore, pubblico o privato.
Dall'altro, Equitalia è spesso collegata a episodi di questo genere. Purtroppo, quando le persone sono in difficoltà contraggono, prima di tutto, un certo tipo di debito: quello relativo alle tasse. E questo rende inevitabile l'intervento di Equitalia.

Carmelo Leotta, ospite negli studi di Rete 55

È giusto paragonare questa legge al Concordato Preventivo?
Per risponderle devo brevemente ricordare che la legge in questione prevede tre possibili strumenti. Il primo è l'Accordo di composizione della crisi ed è concepito su misura per quegli imprenditori che non possono accedere alla legge fallimentare (per limiti di ricavi, patrimonio o debiti). Questo strumento prevede, però, l'accordo tra le parti. Almeno il 60% dei creditori dell'impresa deve condividere questo tipo di opzione. Accordo che, viceversa, non è previsto nel Piano del Consumatore, secondo strumento concepito dalla legge 3 del 2012 e che riguarda il caso specifico della sentenza di cui tanto si è parlato. In questo caso il consenso di Equitalia risultava facoltativo e non obbligatorio. Il terzo strumento è la liquidazione del patrimonio. Come è facilmente intuibile una delle ragioni che ha spinto il legislatore a varare questi strumenti è quella di evitare che il debitore si rivolga a interlocutori "alternativi", a cominciare dagli usurai.

Tornando al caso della signora indebitata con Equitalia, e al relativo Piano del Consumatore, possiamo tracciare un identikit dei soggetti potenzialmente interessati?
Certamente. Si tratta, come detto, di uno strumento concepito per andare incontro a consumatori e piccoli imprenditori. In quest'ultimo caso, però, l'imprenditore deve aver contratto il debito nell'ambito della sua sfera privata e non a fini aziendali. Il soggetto deve essersi indebitato in buona fede, senza negligenza e deve trovarsi in una posizione di accertata impossibilità a far fronte al debito nella sua interezza. Infine, non può aver già usufruito di questo stesso strumento nei 5 anni precedenti.

Naturalmente qualcuno potrebbe approfittarsene.
Truffe e imbrogli sono sempre possibili, ma in questo caso il sentiero è decisamente stretto. Oltretutto, il tribunale si affida a un soggetto terzo, un esperto (normalmente, un commercialista), che accerta, sotto la propria responsabilità, la posizione del debitore, il suo reale status e le condizioni sopra elencate.

Nel caso specifico, dunque, Equitalia non avrebbe potuto rifiutare l'accordo?
Avrebbe potuto mettere in discussione la convenienza dell'accordo. Ma non lo ha fatto, anche perché sarebbe andata incontro a parecchi grattacapo. Avrebbe dovuto liquidare i comproprietari e poi mettere in vendita l'appartamento, sapendo che, visti i tempi, l'alloggio poteva restare invenduto o, nel migliore dei casi, fruttare una cifra inferiore rispetto al valore di mercato. Ben più vantaggioso, invece, il piano che si è poi concretizzato: i comproprietari (parenti della signora in questione) hanno rilevato dalla donna la sua quota di proprietà. Il frutto di tale cessione, che ammontava a 11 mila euro, è stato poi girato a Equitalia.

Matteo Inzaghi

Milano Malpensa

LA PIAZZA DEL LUSSO. ANCORA PIÙ RAGIONI PER PARTIRE DA MALPENSA.

La Milano della Moda offre il meglio di sé.

Milan's fashion at its best.

Самые престижные марки миланской моды.

米兰拥有世界上最新最潮的时尚品！

milanomalpensa-airport.com

SEA

IL CIBO È IL TEMA DELLA VETRINA, MA ANCHE LA PRINCIPALE SFIDA DELLE AUTORITÀ

EXPO da mangiare

Uniascom: "Pronta la rivoluzione dei menù". Asl: "Occhi aperti sulle allergie"

Sarà l'alimentazione il tema cardine di Expo. Non è una novità. Se ne parla da anni, anche perché, come suggerisce il titolo della manifestazione ("Nutrire il Pianeta"), **il cibo verrà declinato in ogni forma e significato. Se ne parlerà in termini economici, culturali, enogastronomici, ma anche sociali e, potremmo aggiungere, esistenziali.** Non dimentichiamo, infatti, che a fronte di una fetta di Mondo che ancora oggi muore di fame, esiste un'altra parte di umanità che di cibo ne ha fin troppo, tanto da gettarne via tutti i giorni, a tonnellate. Ma c'è un aspetto in più, che potremmo definire collaterale.

Una mostra universale che parla di cibo si tradurrà in una massa immensa di derrate alimentari, pronte ad approdare in Italia (anche a Malpensa) ogni giorno, per tutta la durata di Expo. Si tratta, evidentemente, di un problema di controlli, fondamentali per verificare il rispetto delle norme relative all'igiene, alla conservazione e alle garanzie minime dei prodotti. A tal fine, spiegano dall'Asl, gli alimenti in arrivo dall'estero saranno dirottati in appositi "corridoi" di importazione e convogliate in aree dedicate e monitorate costantemente. C'è, però, **un aspetto che ancora oggi turba il sonno dell'Azienda sanitaria locale. Parliamo di eventuali allergie e intolleranze.** "Per sei mesi - ricorda Maria Rita Cremona, dell'Asl di Varese - **il Mondo si ritroverà a Milano. Ciò significa che milioni di visitatori assaggeranno e gusteranno cibi delle più variegate tipologie e provenienze.** E siccome gli stessi consumatori apparteranno alle più diverse nazionalità, etnie (e diete), non possiamo conoscere con precisione le possibili reazioni dei loro organismi, nè i sistemi più efficaci di cura. Tuttavia, non crediate che ci si muova a tentoni. Dal punto di vista degli addetti ai lavori, infatti, il tema degli allergeni è già al centro di interventi assolutamente innovativi, finalizzati alla tutela della salute pubblica e a un senso di ospitalità nei confronti dei visitatori che riduca al minimo i rischi.

Proprio per questo, anticipando una normativa nazionale che nelle prossime settimane dovrà fornire ulteriori dettagli, i Pubblici Esercizi di Uniascom hanno introdotto una serie di novità destinate a rivoluzionare il concetto stesso di menù. "È vero - conferma il numero uno della Fipe di Confcommercio Giordano Ferrarese - **abbiamo elaborato una nuova tipologia di menù che consenta al cliente di verificare, in tempo reale, gli allergeni eventualmente presenti nei piatti proposti.** Ovviamente - chiosa - la normativa nazionale ci ha indicato un percorso concepito, prima di tutto, per tutelare i consumatori italiani. La nostra categoria, però, ha provveduto a tradurre le medesime n formazioni in diverse lingue straniere, per fare in modo che i visitatori di Expo non corrano rischi.

Matteo Inzaghi

UNA SERIE DI INCONTRI ORGANIZZATI DA FNP – CISL E RIVOLTI SOPRATTUTTO AI PIÙ ANZIANI

Più salute, meno sanità

Mantenersi in forma attraverso la prevenzione e adottando un corretto stile di vita

Piccoli segreti per vivere meglio - Sono quelli che verranno svelati, incontro dopo incontro, durante il percorso formativo organizzato da FNP – CISL con ANTES e con la collaborazione della CISL Medici. **Si intitola "Come mantenersi in salute attraverso la prevenzione" l'iniziativa rivolta a soci e cittadini che, dopo aver raccolto successi a Saronno e in provincia di Como, fa tappa a Varese.** Quattro incontri, due dei quali si sono svolti a febbraio, volti ad indicare ai partecipanti quali abitudini adottare per assumere uno stile di vita sano.

La prevenzione - "L'aumento delle aspettative di vita pone con urgenza il tema della sicurezza sociale dei cittadini di fronte ai rischi della vecchiaia, delle malattie, dell'invalidità", spiega Roberto Bianchi – della segreteria FNP – CISL dei Laghi. "In Lombardia, per esempio, negli ultimi anni si è registrato un incremento della popolazione anziana ultra sessantacinquenne che presenta cronicità e pluripatologie. **La prevenzione diventa quindi fondamentale per migliorare la qualità di vita dei cittadini (con conseguente riduzione dei costi sanitari)".**

I primi incontri - "Durante il primo incontro abbiamo parlato di come invecchiare bene. La dottoressa Teresa Parillo ha spiegato l'importanza della prevenzione, mentre il dottor Giancarlo Rivolta ha acceso i riflettori su un tema molto attuale: l'uso e abuso dei farmaci", spiega Mariuccio Bianchi, della FNP dei Laghi. "Nel secondo incontro, invece, i dottori Cesare Guanziroli e Michela Colombu, specialisti in geriatria, hanno affrontato il tema delle malattie croniche dell'anziano, dando qualche suggerimento su come mantenere l'autonomia".

Nella foto: Roberto e Mariuccio Bianchi alla conferenza stampa di presentazione

I prossimi incontri - "Il 26 marzo i medici Paolo Mascetti, Angelo Sguazzero e Claudio Cetti insegneranno ai presenti come vivere in armonia, ritrovando e preservando il proprio benessere. **Alimentazione, movimento e vita di relazione sono i segreti per mantenere attivi corpo e mente**", prosegue Roberto Bianchi. "Infine, il 15 aprile, verrà illustrata ai presenti la rete dei servizi socio-sanitari fruibili dal cittadino, per facilitarne l'accesso".

Per informazioni – Scrivere una E-mail all'indirizzo pensionati.laghi@cisl.it

Debora Banfi

INCONTRI
Sala Montanari
Via dei Bersaglieri, 1
Varese

26 MARZO
Come ritrovare il benessere
Alimentazione, movimento e vita di relazione

15 APRILE
La rete dei servizi socio-sanitari fruibili dal cittadino
In collaborazione con i servizi ASL di Como e di Varese

A RANCIO VALCUVIA NASCE UN NUOVO MODELLO DI GESTIONE DEL BENE COMUNE "ENERGIA"

Cosa c'è dietro ogni consumo?

"Adotta una centrale": ognuno di noi può migliorare l'ambiente che ci circonda

Forse non tutti sanno che... - L'energia elettrica che tutti i giorni consumiamo nelle nostre case proviene per più del 60% da fonti fossili. L'energia è un bene prezioso e da essa dipende in gran parte il nostro benessere; purtroppo in questi ultimi decenni abbiamo basato il nostro sviluppo su fonti di energia quale il petrolio, il gas ed il carbone che hanno avuto conseguenze devastanti sull'ambiente, creando inquinamento, cambiamenti climatici, guerre per l'approvvigionamento dei combustibili fossili, concentrazione di potere e di ricchezze nelle mani di pochi. Inoltre, il ritmo forsennato con cui abbiamo consumato i combustibili fossili ci ha portato molto vicino alla loro rarefazione ed alla necessità di trovare un modo per sostituirli. **Dobbiamo quindi pensare ad un cambiamento dei nostri stili di consumo dell'energia e questo cambiamento, se gestito correttamente, può anche essere piacevole.**

Il progetto - Queste premesse sono alla base del lavoro portato avanti da **TERREdiLAGO, la Rete di Economia Solidale del Luinese (www.terredilago.it) che, in collaborazione con il Distretto di Economia Solidale di Varese (www.des.varese.it), sta proponendo nuovi modelli di gestione del bene comune "energia",** attraverso processi che coinvolgono direttamente i cittadini, i territori, le comunità locali puntando sulle energie rinnovabili. Partendo dalla logica dei GAS (Gruppi di acquisto solidale) ci si è chiesti se noi consumatori possiamo scegliere la fonte di energia con cui viene prodotta l'energia elettrica che consumiamo: dobbiamo necessariamente consumare energia prodotta da centrali a carbone o a gas o a petrolio, o possiamo chiedere che una quantità pari all'energia elettrica che consumiamo sia immessa nella rete elettrica da fonti rinnovabili? A questa domanda il mondo dell'economia solidale ha dato una riposta convincente: **si può acquistare energia prodotta da fonti rinnovabili utilizzando la convenzione che l'associazione CO-Energia (di cui danno parte i principali Distretti di Economia Solidale) ha stretto con TRENTA, la società di vendita di energia elettrica del gruppo DOLOMITI ENERGIA. Ma si può fare molto di più, ovvero riappropriarci del bene comune "energia" diventando comproprietari di impianti di produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile, realizzando così un processo di "democratizzazione" del bene "energia".**

Nelle foto: dall'alto, opera di presa della micro-centrale sul fiume Rancina; ricostruzione al computer della micro-centrale idroelettrica di Rancio Valcuvia

"A casa nostra" - Un esempio di questo processo sta avvenendo nel Varesotto, con il progetto **"Adotta una centrale" volto alla riattivazione della micro-centrale di Rancio Valcuvia.** Nel 1924 una donna, Giuseppina Velati, titolare dell'opificio Velati in Rancio Valcuvia, pensò di produrre energia elettrica per i suoi macchinari utilizzando l'acqua del fiume Rancina che attraversa il paese; costruì quindi una centrale idroelettrica che fu poi dismessa negli anni '40 dopo un'accesa diatriba con il podestà del Brinzio sul diritto di utilizzo dell'acqua che rappresenta un interessante pezzo di storia di quei tempi. **Oggi questa micro-centrale, che è in stato di abbandono, sta per essere riattivata grazie ad uno strumento dell'economia solidale che è l'azionariato popolare, ovvero gruppi di cittadini si riuniscono in una cooperativa e dando ciascuno un piccolo contributo finanziano la ricostruzione e la gestione della micro-centrale.** Dal punto di vista dell'impatto ambientale, occorre evidenziare che si tratta di un ripristino di un'opera esistente senza creare effetti negativi sull'ambiente e mantenendo un deflusso adeguato di acqua nell'alveo naturale. Il progetto ha anzi un impatto positivo perché, in collaborazione con la Biblioteca Comunale di Rancio, verrà attivato **un percorso didattico sull'energia che consentirà ai ragazzi delle scuole di "camminare" lungo il tragitto che fa l'acqua dall'opera di presa fino alla turbina, ricordando loro che l'energia più pulita è quella che non consumiamo migliorando l'efficienza degli impianti e modificando i nostri consumi.**

Info - Chi vuole partecipare al progetto "Adotta una centrale" può scrivere a energia@terredilago.it o documentarsi sul sito www.terredilago.it

Gianfranco Malagola

SESTERO ONLUS E "VARESE SOLIDALE"

La solidarietà (ri)paga

Roberto Bof: "Aiutare gli altri mi fa stare bene"

Dici volontariato e subito pensi a Roberto Bof, aitante cinquantaquattrenne che da sempre vive a contatto con la solidarietà. Quella vera, quella che non ha bisogno di proclami nè di serate eleganti. Quella che si costruisce giorno per giorno, nella case di chi soffre, nelle scuole, nelle piazze, ma anche in TV (ha lavorato per anni con Rete55, occupandosi in informazione sociale) e, soprattutto, sulle piste, nelle palestre, in piscina. Sì, perché Bof ha sempre abbinato al valore sociale del proprio impegno il valore atavico dello sport, dell'attività fisica, della riscoperta di sè attraverso la competizione atletica. Le sue straordinarie e sovraffollate serate al Vela di Varese sono entrate nella Storia del territorio. E proprio per questo, un giorno, all'apice del riscontro e del clamore, lui ha deciso di smettere. Prima che quell'evento diventasse altro. Prima che gliene venisse sottratta l'anima. Prima che i professionisti delle passerelle sostituissero la genuinità dell'iniziativa con la meccanicità rituale e ridondante del marketing. Qualche anno fa, poi, insieme agli inseparabili Stefano Zanini e Sergio Gianoli, Bof ha fondato Sestero (acronimo composto dalle prime lettere dei loro nomi). E così, la missione di una vita (anzi, di tre vite) è diventato attività certificata, operativa, costante e organizzata. Decine le manifestazioni curate e messe a punto, finalizzate alla promozione dello sport a finalità sociali.

Filo rosso che lega ogni evento, la compartecipazione di atleti professionisti e di amatori, ma anche, e soprattutto, l'obiettivo comune: raccogliere fondi a favore di chi ha bisogno (in Italia e all'estero) e coltivare una rigenerazione culturale che, passo per passo, sdogani un nuovo modo di guardare allo sport praticato dai disabili. Tema delicato, che per Bof è diventato una missione di vita. Tanto da accompagnare gli atleti azzurri in ogni Paralimpiade, fosse anche sulla Luna. Ora Roberto Bof e la sua Sestero hanno risposto presente a quella nuova sfida chiamata Varese Solidale. "Non poteva essere altrimenti - racconta lui stesso - Quando don Marco Casale e Giuseppe Redaelli mi hanno illustrato il progetto, ho sentito che quello spirito coincideva con ciò che sento appartenermi da tutta la vita. Si tratta di una sfida epocale, perché vogliamo convogliare verso un unico traguardo tante associazioni, identità, tante personalità diverse. Riuscendo a convincere chi crede davvero in questa mission che, a volte, fare un passo indietro come singoli significa farne due avanti come squadra. Del resto, il nemico da battere è di quelli tosti: si chiama emergenza sociale. Che si traduce in povertà, solitudine, disagio, fame". Prossimi appuntamenti targati Sestero, cronoscalata al Montello del 15 Marzo (partenza da piazza Montegrappa). Il giorno dopo, il 16, incontro allo Spazio Lavit con due atleti disabili molto noti e stimati: Daniele Cassioli e Fabrizio Sottile. Infine, il 27 Luglio camminata benefica atleti di Orino.

Matteo Inzaghi

Nelle foto: Roberto Bof con Beatrice Vio

varesèsolidale

In onda il terzo giovedì del mese
alle ore 20:30
su Rete55 Canale 16 del Digitale Terrestre.
Tutte le puntate sono visibili anche su
www.rete55.tv

UN NUOVO APPUNTAMENTO CON LA BENEFICENZA PER LE DONNE DEL GLA MV

Donne e solidarietà

A Samarate la crisi non ferma la creatività e la voglia di fare del bene

Il bis - Dopo lo straordinario successo dei Mercatini dell'Avvento di Villa Agusta, che per il quarto anno consecutivo **hanno permesso al Gruppo Lavoratori Seniores Agusta MV di devolvere in beneficenza oltre 5000 Euro**, le donne del Consiglio hanno deciso che una volta all'anno non basta più.

All'opera - "Dopo il primo direttivo di gennaio ci siamo chieste se avesse senso aspettare un anno intero per fare beneficenza come piace a noi, creando oggetti e manufatti da vendere o se non fosse giunto il momento di metterci alla prova anche con qualcosa di meno natalizio", spiega Liliana Coscia. Perché, nonostante la crisi anzi forse anche a causa sua l'ingegno viene spesso in aiuto di chi cerca soluzioni low-cost, talvolta fai da te, per fare un regalino o cercare qualcosa di utile per la casa. Con questo spirito e col presupposto che il tempo speso per la solidarietà non ha prezzo, le donne **del Gla Crea, tutte volontarie, hanno rimesso in pista i laboratori, che quest'anno compiono ben 10 anni di attività**, con diversi appuntamenti dedicati a varie tecniche per imparare a fare da sé tante cose: ricamo, cucito, cartonnage, decoupage, lavoro a maglia e molto altro.

L'occasione giusta - Senza pensarci troppo, quindi, si è presa la decisione di ampliare i laboratori che si svolgono durante l'anno e di raddoppiare il momento delle vendite. Con tutta probabilità il prossimo maggio, in occasione del REVIVAL MV, quando il GLA festeggerà il 70° di fondazione della gloriosa Meccanica Verghera, sarà allestito un mercatino primaverile, con tanti manufatti perfetti come idee regalo e anche come promozione per gli stessi laboratori creativi, grazie ai quali le donne imparano a realizzarli.

Un lungo calendario di eventi - "A Natale moltissime persone ci hanno chiesto come abbiamo fatto a realizzare tutto quello che c'era in vendita" afferma con orgoglio Giuliana Bellinato. "E tante donne si sono dichiarate interessate a imparare alcune tecniche di art and crafts, così in base alla nostra disponibilità stiamo organizzando un calendario più fitto di impegni, con tante proposte per tutti i gusti".
"Stare insieme e lavorare per un fine così importante è una sensazione bellissima - aggiunge Liliana Coscia - ormai siamo un gruppo di amiche sempre più numeroso, andiamo alle fiere per scovare le nuove tecniche e qualche nuovo prodotto, ci aggiorniamo grazie ad internet, studiamo tante proposte diverse e impariamo le une dalle altre. In questo periodo di crisi l'ingegno e la solidarietà anche nelle piccole cose ci sembra una soluzione semplice a tanti piccoli problemi".

Informazioni - Per conoscere i dettagli dei laboratori organizzati, visitate il sito Internet http://glacrea.blogspot.it/

Manuela Boschetti

Nelle foto: il gruppo di donne volontarie del GLA MV; a sinistra, Liliana Coscia e Giuliana Bellinato

FONDAZIONE COMUNITARIA DEL VARESOTTO E FONDAZIONE CARIPLO INVESTONO NEL FUTURO

Sei bandi per il territorio

Un milione e mezzo di euro per sostenere progetti di utilità sociale in provincia

Emessi 1.446.000 euro per il territorio dalla Fondazione Comunitaria del Varesotto. Sono sei bandi per il 2015, volti a supportare e finanziare progetti a utilità sociale in tutta la provincia. A parlarcene è Carlo Massironi, segretario generale.

Quali sono, nei dettagli, i sei bandi emessi per il 2015?
550.000 euro sono destinati all'Assistenza Sociale; 150.000 euro al Disagio Sociale; 300.000 euro al settore Arte e Cultura; 120.000 euro alla Ricerca Scientifica; 100.000 al progetto "Educare con gli oratori" e 246.000 euro ad Altre Finalità (assistenza socio-sanitaria, assistenza sanitaria, promozione e sviluppo del territorio, formazione professionale, sport dilettantistico, tutela e valorizzazione della natura e dell'ambiente).

Quali sono le modalità di partecipazioni per le Organizzazioni e quali le novità introdotte?
La scadenza dei bandi è fissata per il prossimo 29 aprile e le richieste di contributo dovranno essere presentate alla Segreteria Generale della Fondazione o trasmesse a mezzo posta con plico raccomandato. Le novità di quest'anno riguardano il bando "Disagio Sociale", dove saranno prese in considerazione iniziative realizzate da reti di Organizzazioni e finalizzate alla distribuzione e somministrazione di cibo, vestiario, soluzioni di ospitalità temporanea riferita a persone in stato di disagio e ad altre attività connesse a favore di soggetti svantaggiati. Come per il precedente anno, le Organizzazioni beneficiarie a loro volta promuovono l'attività di donazione di altri soggetti pubblici e privati. Il denaro raccolto viene destinato al "Fondo Donazioni", ad incremento del patrimonio della Fondazione i cui frutti saranno distribuiti a favore dei bisogni del territorio. Lo scorso anno i Bandi, emessi con analoghe caratteristiche, hanno suscitato un grande interesse e successo per numero, valore e qualità dei progetti; ciò indica la grande progettualità della Provincia di Varese ma anche la necessità di elevate risorse da utilizzare.

Quali opportunità offre la Fondazione Comunitaria al Terzo Settore e alle Organizzazioni no profit?
La Fondazione Comunitaria del Varesotto promuove il miglioramento della qualità della vita della Comunità, stimolandone lo sviluppo civile, culturale, ambientale ed economico. Inoltre, sviluppa la cultura del dono e la coesione sociale.
L'importo complessivo dei flussi di contributi canalizzati attraverso la Fondazione Comunitaria del Varesotto dal 2002 al 2014, quindi in tredici anni, è stato di oltre 42 milioni e mezzo di euro per oltre duemila progetti che determinano una media annuale di quasi 3,3 milioni, considerati, oltre agli stanziamenti di Fondazione Cariplo, anche gli stanziamenti effettuati sotto forma di patrocini, "fuori bando", borse di studio, di ricerca e specializzazione medica, progetti speciali con fondi della Fondazione Comunitaria derivanti dalla gestione del proprio patrimonio.

Nella foto: da sinistra, Giorgio Gaspari, Consigliere Fondazione Comunitaria del Varesotto; Marzia Miglierina, Vice-Presidente e Carlo Massironi, Segretario Generale durante la conferenza di presentazione dei Bandi 2015

FONDAZIONE COMUNITARIA DEL VARESOTTO ONLUS

La Fondazione Comunitaria del Varesotto Onlus, che ha come motto "Una Fondazione di Tutti", vuole essere uno strumento, già sperimentato in altri Paesi del Mondo, ma continuamente migliorabile e ampliabile a favore della Comunità del territorio e a beneficio della coesione sociale.
Tutte le informazioni sul Bando e sui Progetti sono rilevabili su www.fondazionevaresotto.it

COME SCEGLIERE LA BOMBONIERA GIUSTA, CHE ACCONTENTI AMICI E PARENTI

Matrimonio indimenticabile, anche per gli invitati

Sempre più apprezzate quelle personalizzate capaci di stupire gli ospiti

La bomboniera – È un piccolo oggetto che gli sposi regalano agli invitati. Pare che le origini francesi di questa parola ("bombonnière") risalgano al XVIII secolo, quando si diffuse l'usanza di farne dono come piccolo, prezioso contenitore di dolci: i bonbon, appunto.

Negli anni - La tradizione è rimasta, ma le bomboniere non sono più destinate unicamente a contenere cioccolato e caramelle. Sono oggetti prodotti in diversi materiali, più o meno pregiati, come l'argento e il vetro. Di solito, vengono impreziosite da sacchettini con confetti e fiori secchi.

Come scegliere la bomboniera giusta? Prima di tutto deve essere utile (e non un "prendipolvere"), non troppo appariscente e originale (in modo che non si confonda tra le altre, ricevute dagli invitati in altre occasioni). Ecco qualche idea inusuale: un libro, magari scelto proprio per ogni singolo invitato; un buon vino.

Debora Banfi

1.

1. Foto Walter Capelli - www.ilricordo.com;
2. www.lafigurina.com;
3. www.bombonieredivino.it

2.

3.

TENDENZE MODA 2015 PER UN MATRIMONIO DA FAVOLA

L'abito perfetto per il giorno perfetto

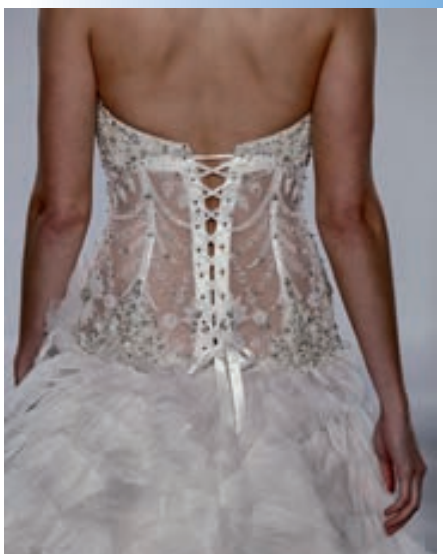
Corto, con uno scollo morbido e l'immancabile velo

Foto Walter Capelli - www.ilricordo.com

L'abito giusto - "Domani ho un appuntamento in Atelier per scegliere l'abito da sposa, vuoi venire con me? Non ci metterò molto, al massimo un'ora". Questa è la frase con cui una delle mie più care amiche mi ha chiesto di accompagnarla in quello che poi sarebbe diventato un vero e proprio tour alla ricerca dell'abito perfetto. Ci sono voluti ben 3 mesi, 8 atelier, 3 fiere e innumerevoli post-it inseriti tra le pagine di riviste e cataloghi, per ricordare anche solo un dettaglio, un colore.

Un aiuto - Trovare il vestito per il grande giorno è un compito molto più difficile di ciò che una ragazza si immagina. Molte raccolgono e collezionano immagini di star del cinema e dello spettacolo convolate a giuste nozze, pensando così di dover solo prendere le misure e fare due, al massimo tre prove. Sbagliato! **Davanti alla scelta pressoché infinita di modelli, tessuti, colori e scollature, tutte le certezze crollano. Per aiutarvi nella scelta, ecco qualche piccolo consiglio sulle tendenze per il 2015.**

Abito corto o lungo? - Amanti della tradizione rassegnatevi: l'abito corto è sempre più di moda, e non solo per le cerimonie civili. Sono sempre di più le future spose che cedono al fascino della praticità e dell'originalità. Ovviamente, trattandosi di un evento molto importante, bisogna scegliere con cura la lunghezza: **fino al ginocchio per un tocco di modernità o poco sopra al polpaccio per creare un effetto vintage?**
Ad ognuno il suo. (*continua*)



Bustino o no? - Volete stupire gli invitati? Prendete spunto da Alessia Marcuzzi e puntate su materiali preziosi e linee minimaliste per far risaltare l'abito. **Il bustino, per alcune donne è uno strumento di tortura, per altre un elemento fondamentale per ammaliare e sedurre. Per gli stilisti invece è un must per il 2015.** Le grandi case di moda lo propongono abbinato a gonne ampie e vaporose, capaci di esaltare la bellezza e le grazie di una sposa. Il bustino, infatti, riesce a modellare la silhouette assottigliando il punto vita e mettendo così in risalto il décolleté. Per renderlo unico, potrete aggiungere inserti di pizzo e giochi di luce o scegliere la chiusura che preferite, con i bottoni a vista o a corsetto per uno stile più contemporaneo e sexy.

Manica corta o lunga? - Se ne parla già da tempo, per la precisione da quando la principessa Kate Middleton ha sposato l'erede al trono d'Inghilterra ed ora **le passerelle sono un tripudio di abiti con le maniche lunghe fino al polso o comunque mai sopra al gomito.**
A voi la scelta, meglio in contrasto con il tessuto del corpetto per renderle protagoniste, magari scegliendo il pizzo o il tulle leggerissimo da arricchire con applicazioni preziose che disegnano motivi floreali? Il pizzo è da sempre il particolare che riesce ad esprimere al meglio l'idea di romanticismo e per questo, da semplice elemento decorativo, è stato usato per creare un effetto total look mozzafiato ed irresistibile.

Le spalle - Il 2015 sarà l'anno delle spalle, messe in evidenza da ricercati tagli sartoriali e scolli particolari e raffinati. **"Coprire è il miglior modo per evidenziare" diceva un grande stilista quindi, se proprio non riuscite a fare a meno della spalline optate per uno scollo a barca** che morbido e leggero cade sul braccio.

Le decorazioni - Il punto di forza di molte collezioni sono le decorazioni che, riescono a trasformare una semplice gonna in un vero e proprio capolavoro. **Sbocciano fiori realizzati con cristalli trasparenti e sottili fili argentati, graziose farfalle spuntano sui corpetti e sulle stole.** Le gemme preziose e luminosi Swarovski rendono ogni abito un pezzo unico.

Le trasparenze - E la loro capacità di svelare il corpo della sposa con giochi di tagli e di tessuti tra sottile tulle, sete e chiffon non mancano sui cataloghi delle griffe del mondo wedding. **La seta, abbinata a delicati ricami disegna eleganti tatuaggi sulla schiena scoperta.**

Foto Walter Capelli - www.ilricordo.com

Il velo - Quest'anno segna anche il ritorno del velo, **appena accennato, stile impero o a coda non importa, ciò che realmente conta è indossarlo.**

Annalisa Paola Colombo

ISIDORO ZARO
gioielliere in gallarate
CORSO ITALIA, 10
www.gioielleriazaroisidoro.it
e-mail: info@gioielleriazaroisidoro.it

MONSIGNOR FRANCO AGNESI OFFRE ALCUNE RIFLESSIONI SULL'AMORE E LA FAMIGLIA

È possibile amarsi per sempre?

Nel cammino di coppia, se fondato sulla fiducia, si scopre meglio l'altro e se stessi

È il patrono degli innamorati e la sua festa è sempre l'occasione per riflettere sull'esperienza di coppia: è San Valentino a cui abbiamo dedicato un lungo speciale nello scorso numero e a cui facciamo riferimento oggi per parlare della vita di coppia. La leggenda narra come un giorno il vescovo, passeggiando, vide due giovani che stavano litigando ed andò loro incontro porgendo una rosa, invitandoli a tenerla unita nelle loro mani: i giovani si allontanarono riconciliati. Un'altra versione di questa storia racconta che il santo sia riuscito ad ispirare amore a due giovani facendo volare intorno a loro numerose coppie di piccioni che si scambiavano dolci gesti d'affetto; da questo episodio si crede possa derivare anche la diffusione dell'espressione "piccioncini". Mons. Franco Agnesi, vicario episcopale della zona di Varese, va oltre la leggenda e ci aiuta a cogliere il significato profondo dell'amarsi nella dimensione del "per sempre".

Cosa significa amarsi per sempre?
Chi mai, fidanzato o fidanzata, direbbe: non ti vorrò bene per sempre! Il "per sempre" è insito nell'innamoramento. Il problema nasce quando questo per sempre fa paura. In realtà, però, questa viene superata quando si comprende che grazie al "per sempre" ho la possibilità di scoprire e conoscere l'altro; inoltre, posso lavorare su di me, posso comprendere chi sono io davvero, trovando altre risorse e forze. Infine, il "per sempre" diventa fondamentale quando con dei figli si promette loro che vale la pena vivere. Occorre però trovare il segreto che da' fondamento al "per sempre": la fiducia. La gioia non si compera, la si riceve gratuitamente, e il terreno per riceverla è la fiducia di chi sa essere contento di quello che ha, come promessa che riguarda il compimento della propria vita.

Quali sono le difficoltà nei giovani nel vivere l'affettività?
È un'affettività legata ai soli gesti:

Mons. Franco Agnesi

mancano di parole. La sessualità si esprime sempre in parole e gesti: tenerli insieme oggi è sempre più difficile. Occorre riscoprire quella parola che ci aiuta a comprendere anche le nostre parole. I gesti devono esprimere la verità interiore, invece capita spesso di dire ad una persona "ti voglio bene" e poi la si odia. Credo che la sfida di oggi sia quella di ritrovare questa unità tra parole e gesti. La fretta di consumare tutto con un gesto lascia senza parole: un vuoto che trasforma senza senso qualunque gesto.

La Chiesa sta approfondendo il tema della famiglia nel Sinodo: quali i passi finora?
Anzitutto il Sinodo dello scorso anno, ha affrontato le sfide che la famiglia deve vivere nel contesto culturale odierno. Forti sono le tensioni che muovono l'umanità e che, di conseguenza, coinvolgono la famiglia stessa: paradossalmente la famiglia è il valore più ricercato e nello stesso tempo sembra quasi smentito dall'individualismo. Il prossimo Sinodo, che si svolgerà ad ottobre, dovrà dire qual è il Vangelo della famiglia: come oggi la famiglia può rappresentare un segno di speranza e di fiducia nella vita. Credo che la famiglia custodisca il dono più grande: quello della vita che ci è data, e che viene promessa anche ad altri attraverso la quotidianità dell'esistenza, dove si impara a volersi bene, a perdonarsi, e a mettersi insieme per fare qualcosa di buono.

Massimo Andriolo

COLORI ACCESI PER LA DONNA, L'ELEGANTE CUOIO PER L'UOMO

La moda ai tuoi piedi

Consigli utili e preziosi per restare "al passo" con i tempi

Ossessione scarpe - Arrivano i nuovi modelli da sfoggiare con il caldo. Lo stile è sportivo, ma anche sexy. I **colori sono accesi, e passano dal giallo al rosso, dal bianco al blu – vera e propria tonalità immancabile. E per l'uomo? A farla da padrona, il cuoio. Elegante ed adatto ad ogni occasione.**

Collezione UGOROSSETTI Primavera-Estate 2015

CALZATURE

UGOROSSETTI

OUTLET
20015 PARABIAGO (MI)
Viale Marconi, 57
Tel. 0331 494.522

Orari:
Lunedì: 15.00 - 19.00
Martedì - Venerdì:
9.30 - 12.00 • 15.00 - 19.00
Sabato 9.30 - 19.00 orario continuato

Nuova collezione Primavera-Estate 2015

SALOPETTE IN JEANS E MAGLIE MORBIDE: COSA NON DEVE MANCARE NEL VOSTRO ARMADIO

Tendenze per la nuova stagione

Prepariamoci ai primi caldi, scopriamo nuovi colori e osiamo abbinamenti originali

La bella stagione sta arrivando - Ed è pronta a regalarci nuovi capi da indossare. Gli stilisti hanno già delineato i colori e le fantasie necessari per avere un guardaroba perfetto! Pronte per scoprire assieme a noi le novità?

La prima tendenza - Arriva da lontano, direttamente dai mitici anni '70, gli anni del denim, delle frange e le fantasie geometriche e psichedeliche. **Il jeans strappato, slavato, decorato con borchie e dalle infinite tonalità, diventa una vera e propria divisa metropolitana,** da indossare in qualsiasi occasione. Direttamente dagli anni '80 arriva invece **la salopette in jeans, denigrata per molti anni e da poco ritornata in auge grazie alle star d'oltreoceano che sapientemente le abbinano a tacchi vertiginosi e a gioielli .**

Colore! - Dite addio alla monotonia ed alla monocromia, quest'anno fantasie e colori saranno i veri protagonisti. **Iniziamo dai pois, reinterpretati e rivisitati in chiave multicolor per le più sbarazzine ed audaci, o nelle sfumature di nero e grigio per chi vuole osare ma con moderazione.**
Pantone ha già decretato che il marsala è il colore del 2015 ma la palette cromatica degli stilisti non si esaurisce ad un solo colore; largo alle tonalità calde che si ispirano alla natura e dai nomi particolari.

Lucite Green, una sfumatura delicata del verde salvia perfetto per le bionde, Toasted Almond adatto per una calda giornata di sole al lago o al mare, Glacier Gray tonalità neutra da abbinare a qualsiasi nuance perfetta per risolvere i dubbi dell'abbinamento.

Abiti e non solo - Se vi dico crème caramel subito vi viene in mente il dolce e la dieta giusto? Fate attenzione perché tra qualche mese questo colore spopolerà non solo tra i cappotti, ma anche nel reparto cosmetico tra **ombretti, smalti e rossetti che spaziano dalla gustosa nuance miele gold alla più piccante cannella.**

Effetto fluo - Sicuramente è stato l'anno

delle fantasie e, tra qualche mese, vedremo fiori e bouquet sbocciare su abiti, gonne, magliette ed ovviamente accessori. **Non fatevi trovare impreparate, un capo fluo non deve assolutamente mancare.**

Morbidamente - Sono già due stagioni che i cardigan e le maglie oversize ci accompagnano sia di giorno che nella night life e ora non potremo farne sicuramente a meno. **Sono facili da abbinare, basta una maglia nera, un paio di jeans skinny e stivaletto per essere alla moda per tutta la giornata.**

Patrizia Pepe

Le camicie - Da sempre sono il capo maschile per eccellenza ma negli ultimi anni sono diventate un must per le donne in carriera e non solo. **Quest'anno potrete**

scegliere se indossare il modello slim, perfetto per le gonne a vita alta o i jeans, o larga simil kimono da indossare con la cintura in vita.

Perfette, anche sotto la pioggia - L'anno scorso la primavera e l'estate non sono state di certo le più calde e soleggiate degli ultimi anni. **Per questo i designer hanno deciso che, per essere delle vere fashioniste anche sotto la pioggia, il trench leggero è essenziale.**
In gabardine di cotone color cammello per le tradizionaliste, di seta per le più sofisticate e, se vi piace osare, alcuni grandi marchi lo propongono anche in jeans.

Il classico - C'è un capo che non è mai passato di moda, a lui sono stati dedicati libri e mostre ed ogni casa di moda lo ha reinterpretato insomma, **il tubino nero non deve assolutamente mancare nel vostro armadio. Abbinatelo a una giacca dal taglio semplice che segna il punto vita per un appuntamento di lavoro o ad accessori colorati per una serata tra amici.**

MAX&Co

Il chiodo - Diciamolo subito, dal 1928 quando fu inventato dall'azienda produttrice dei giubbotti dell'aviazione americana, il chiodo non è mia passato di moda. Da James Dean passando per Danny Zucco di Grease fino ai giorni nostri **il chiodo è sempre stato sinonimo di fascino e stile, per il gentil sesso è diventato un capo passe-partout da indossare con una gonna aderente, con i jeans o perché no anche con un abito da sera.**

Gli accessori - Sono sempre più protagonisti dell'abbigliamento femminile perché sono in grado di trasformare completamente un look. Personalmente ho un'adorazione per le borse, per fortuna lo stile a tracolla non dà segni di cedimento, anzi è stato sdoganato anche per le serate più importanti. La forma squadrata va per la maggiore ma, per evitare l'effetto postino, optate per un modello mini, magari con una chiusura particolare o una cucitura a vista per distinguervi. Se invece non resistete alla tentazione di portarvi dietro mezzo armadio, il modello a sacco è perfetto per voi.

Annalisa Paola Colombo

MODA E TENDENZE DA SFOGGIARE... SUL NOSTRO VOLTO

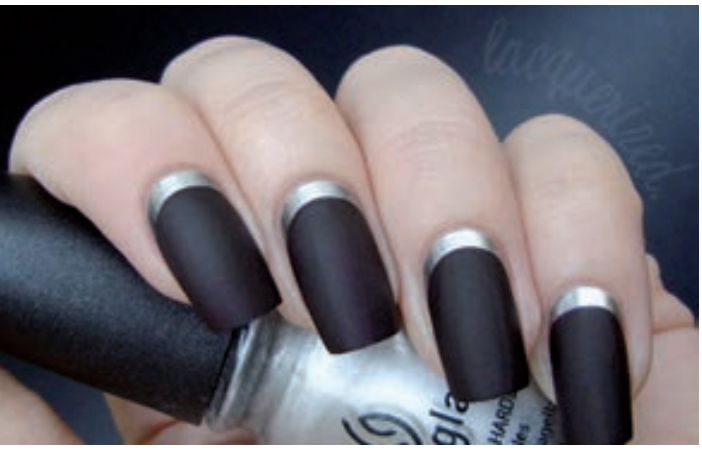
"Look nudo" a primavera

Lo stile della delicatezza prende forma nel trucco

Kiko

Tendenze - Se pensate che la moda e le tendenze stagionali siano due concetti legati solo al mondo dell'abbigliamento e degli accessori vi sbagliate! Negli ultimi anni il make up è diventato sempre più importante, dimostrandosi uno dei settori in costante rinnovamento. **I make up artist sfruttano le passerelle per presentare le ultime collezioni e proposte per la nuova stagione, e quest'anno, lo stile minimalista che spopola nell'arredamento ha contaminato anche il mondo beauty!**

Iniziamo dalle mani - Definite il biglietto da visita di una donna. Se durante l'inverno spopolavano le unghie a punta come una gatta di Rihanna, questa primavera la tendenza sarà decisamente opposta. Le forme si addolciscono tornando alla classica linea arrotondata ed i colori sono più delicati. È arrivato il momento della *french inversa*, il gioco del contrasto non è più sulla punta ma sulla parte cuticolare, e della *negative space manicure*, che abbina grafismi e striature ad un'unghia *color block*. Le tonalità pastello sono un vero e proprio must, arricchite da piccoli elementi discreti che non colpiscono immediatamente ma stupiscono poco per volta. Insomma quest'anno per avere una nail art davvero in, bisogna seguire la regola del *less is more*.



www.lacquerized.com

Sembra che i grandi nomi del fashion system si siano messi d'accordo, proponendo un make-up *nude look* attingendo da una tavolozza colori che spazia dal rosa salmone al rosa cipria passando per il pesca ed il rosa antico. **Dopo anni di trucco marcato e deciso, a tratti anche eccessivo, la trousse si rinnova e cambia la palette cromatica di riferimento con sfumature delicate** che puntano ad esaltare l'incarnato senza appesantire.

Come ottenere un viso trendy? - Per prima cosa mantenete la pelle idratata con creme e molta acqua, poi applicate un primer che illumina e copre i pori ed infine scegliete una bb cream o un fondotinta minerale per non appesantire il volto. In questo modo otterrete una base semplice ed invisibile, adatta per qualsiasi momento della giornata così vi basterà applicare un po di blush e un illuminatore per creare volumi. Gli occhi saranno i protagonisti indiscussi! Lo smoky eyes cambia colore, dite addio alle sfumature di nero e grigio, nei prossimi mesi via libera a gradazioni multicolor e nuance boschive! Era da un po che non si vedevano sugli scaffali delle profumerie ma finalmente eyeliner, ombretti e matite color pastello tornano ad essere un must imprescindibile. **Le palpebre delle modelle si trasformano in vere e proprie tele su cui applicare grafismi ricercati che fanno risaltare lo sguardo.** Non essendo tutti esperti come Diego della Palma, vi basterà usare una linea di eyeliner nero o colorato ed arricchirlo con polveri pigmentate per il giorno o con shimmer per brillare al chiaro di luna. Non dimenticatevi il tocco finale, il mascara, passato dal basso verso l'alto sulle ciglia ben distese ed aperte come un ventaglio. Un consiglio, puntate sui toni dell'azzurro e del ghiaccio! Ed ora loro, una vera e propria arma di seduzione, le labbra. Anche per la bocca vince l'effetto nude look, declinato sulle sfumature del rosa e del beige. Quindi basta rosso? Assolutamente no, soprattutto se scegliete il rosso scuro o il borgona.

Dove acquistare – Sono sempre più numerosi gli spacci di prodotti cosmetici. È davvero possibile – oggi – acquistare prodotti di buona marca a prezzi ridotti.
Quindi, nono tiratevi indietro e regalatevi una primavera all'insegna del colore.

Annalisa Paola Colombo

L'ASSOCIAZIONE A ROMA IN OCCASIONE DELL'ANNIVERSARIO DELLA REPUBBLICA ROMANA

In ricordo di Garibaldi

"Varese per l'Italia 26 maggio 1859" rende omaggio al cippo, al Gianicolo

Il doveroso ricordo - Recarsi a Roma il 9 febbraio, in occasione dell'anniversario della Repubblica Romana, è diventato quasi un imperativo per i garibaldini dell'Associazione Varese per l'Italia 26 maggio 1859. **Quasi un dovere rendere omaggio al cippo al Gianicolo, fortemente voluto dai varesini ad onore perpetuo dei giovani martiri: Dandolo, Morosini e Daverio.**
Il primo appuntamento è stato presso il Sacrario dove si è svolta la cerimonia ufficiale alla presenza di autorità, civili e militari tra cui il Sindaco della capitale Ignazio Marino, corone di alloro sono state deposte al monumento di Giuseppe Garibaldi ed a quello di Anita, ove sono conservate le sue ceneri.

La cerimonia - Presso il cippo a ricordo dei tre varesini caduti al Gianicolo è stato deposto un mazzo di fiori offerti dall'Amministrazione Comunale di Varese con i colori della nostra città. **Durante questa breve ed intensa cerimonia erano presenti Anita Garibaldi, che si è complimentata per l'attività svolta dall'Associazione Varesina**, il Generale Simeoni, la professoressa Bellantone con gli allievi del liceo classico romano Seneca ed alcuni rappresentati di Associazioni risorgimentali laziali con il loro labaro.
La pattuglia varesina, composta da dodici persone, ha avuto anche quest'anno la piacevole sorpresa di trovare diversi varesini-romani. Il Presidente Luigi Barion si è detto contento di questa giornata che ha visto l'avvio delle molteplici iniziative per ricordare la ricorrenza della Grande Guerra 1915-1918 che, sia pure nella sua tragicità, è stata la pagina conclusiva del Risorgimento Italiano. Durante un lieto convivio il Presidente dell'Associazione Varese per l'Italia 26 maggio 1859 ha consegnato ad Anita Garibaldi la tessera di socio onorario.

Nelle foto: la delegazione dell'Associazione "Varese per l'Italia 26 maggio 1859" a Roma lo scorso febbraio

LA "GALLERIA GHIGGINI" E L' "ASSOCIAZIONE VARESE PER L'ITALIA 26 MAGGIO 1859" INSIEME

Stampe risorgimentali

Due mostre per narrare la storia della città, dall'unità d'Italia al primo conflitto mondiale

L'evento - Venerdì 20 marzo alle 18.00, alla galleria GHIGGINI verranno inaugurate due mostre caratterizzate da un unico filo conduttore: l'omaggio a significativi conflitti bellici - dal Risorgimento alla Grande Guerra - aventi l'obiettivo di cacciare lo straniero invasore e di tendere all'unità nazionale. **La sala espositiva ospiterà contemporaneamente: "Stampe risorgimentali"- progetto realizzato in collaborazione con l'Associazione "Varese per l'Italia XXVI Maggio 1859" e le opere di Sergio Trippini, collezionista ed esperto di stampe antiche.**
Un percorso espositivo che offrirà l'opportunità di scoprire non solo com'era la città di Varese all'epoca, ma anche di capire come sono stati artisticamente riproposti gli avvenimenti bellici che hanno caratterizzato il periodo risorgimentale a livello locale. L'allestimento sarà arricchito dal filmato dedicato alla Battaglia di Biumo (26 Maggio 1859) tratto da un'idea di Luigi Barion e curato da Cesare Gandini.

Arte e storia - "100 anni dalla Grande Guerra: Lodovico Pogliaghi illustratore inviato speciale": Mostra monografica a cura di Chiara Palumbo che mira a illustrare l'attività del poliedrico artista il quale, a quasi sessant'anni, viene invitato sul fronte orientale dal Comando Supremo per documentare gli eventi più significativi delle operazioni belliche della Prima Guerra Mondiale. **Schizzi, disegni e cartoline aventi come soggetto vedute di soldati all'erta, oppure in azione sui fondali alpini, saranno pubblicati all'interno di un catalogo ricco di nuove scoperte, dettagli e curiosi aneddoti. La pubblicazione sarà accompagnata da uno studio per "Bersaglieri al fronte" riproposto in un'acquaforte d'après, realizzata per l'occasione dallo stampatore d'arte Roberto Giudici.** Entrambe le esposizioni vogliono offrire un evento artistico-culturale che si leghi alle celebrazioni nazionali in occasione del 100° anniversario dall'ingresso dell'Italia nel Primo Conflitto Mondiale (24 Maggio 1915). Questa ricorrenza è particolarmente sentita da tutto il territorio della provincia di Varese dalle aree limitrofe per la presenza di diversi tracciati della cosiddetta "Linea Cadorna", il sistema difensivo italiano alla Frontiera Nord verso la Svizzera ed evidenziata dalle molteplici iniziative che quest'anno vengono organizzate dall'Associazione "Varese per l'Italia XXVI Maggio 1859". Inoltre si vuol far emergere l'inusuale operato artistico "a tema militare" di Lodovico Pogliaghi, artista di origine milanese, noto per la porta centrale del Duomo di Milano, ma varesino d'adozione poiché vissuto nella sua "Casa-atelier-museo" a Santa Maria del Monte sopra Varese, recentemente riaperta al pubblico.

Info - Per partecipare alle visite guidate contattate i numeri 0332.994178 - 345.1331019 o scrivete a theitalianlakesguides@gmail.com

Luigi Barion

1.

2.

3.

Nelle foto:
1. stampa “Combattimento” - Rossetti
2. stampa - “Risorgimento” - Buono - Borrani
3. Stampa “Bersaglieri” - Ghiggini - Pogliaghi
4. “Viglia” - Ghiggini - Pogliaghi

4.

AVIOMETAL s.p.a.

Semilavorati
in leghe di alluminio

Metalli non ferrosi

Materiali ad alta tecnologia

Sede: 21010 **Arsago Seprio** (VA)
Via Sempione, 15 - Tel. 0331 279.411
Telefax 0331 279.400
e-mail: vendite@aviometal.com
www.aviometal.com

ARTE, MUSICA E TEATRO TROVANO ESPRESSIONE NEL NUOVO POLO CULTURALE DI LUGANO

"Il LAC": la casa di tutti

Una città sempre più internazionale e pronta ad ospitare grandi eventi

Il LAC - "Lugano Arte e Cultura" non sarà solo il nuovo centro polifunzionale della città, ma rappresenterà il nuovo simbolo di Lugano, per un richiamo internazionale. **Ospiterà eventi, convegni di carattere culturale, espositivi e musicali.**

Attendendo l'inaugurazione - Visitiamo la struttura insieme a **Lorenzo Sganzini, Direttore Dicastero Cultura** che ci spiega: "La percezione che mi sono fatto, leggendo alcuni articoli comparsi sui giornali di stampa estera, è che il LAC stia suscitando l'interesse di molti. Sono già stati stipulati contratti con operatori culturali e commerciali di carattere internazionale. La struttura - aggiunge - rappresenta la forza di una città che si ridisegna nel suo centro. L'importanza del progetto sta proprio nel recupero della piazza e del parco, nel pieno centro di Lugano. La differenza tra il LAC e il Centro congressi è che il LAC ha come priorità il perseguimento della qualità prezioso il lavoro svolto da un team preposto alla valutazione dei progetti. **Il programma dell'inaugurazione (che si avrà in settembre) è già stato definito e verrà a breve presentato in una conferenza stampa durante la quale verrà anche comunicato lo sponsor di questa nuova avventura".**

La struttura - Valentina Del Fante e Claudia Burgarella, responsabili marketing, aggiungono: "Nella Hall vi saranno tre postazioni di welcome-desk con personale preposto alla vendita di biglietti per spettacoli e mostre. Alla biglietteria il visitatore potrà acquistare biglietti non solo per il LAC, ma per tutte le sedi espositive della Svizzera. Salendo si avrà accesso alla sala concertistica, con una platea che potrà ospitare mille posti e una balconata che gode di una pendenza tale da permettere anche a chi non siede molto alto di poter ben vedere. **Il palcoscenico è uno dei più grandi d'Europa con una conchiglia acustica montata in tre modulazioni diverse, in base alla grandezza dell'orchestra.** Le fosse orchestrali, sul davanti, possono contenere fino a cento musicisti e la sua conformazione permette l'allestimento anche di opere.

La sala del LAC è stata concepita per essere polifunzionale e avere non solo musica sinfonica, pertanto si è trovato lo spazio anche per il teatro. All'acustica di alto livello hanno pensato gli ingegneri che fanno parte dello studio Muller BBM di Monaco che ha seguito anche il rifacimento della Fenice di Venezia, l'Opera Ros di Sidney, del Teatro Bolshoi e di altri in modo tale da creare un abbinamento perfetto sia per la musica che per il teatro".

Il LAC è per tutti – Vi sarà un ricco programma con molti appuntamenti per studenti, anziani, disabili e scuole. **Il desiderio del LAC è quello di diventare co-produttore di cultura, cioè produrre materiale che potrà fare il giro del mondo: dal teatro alla musica ed altro con artisti ticinesi, svizzeri, e non solo.** Il turista potrà anche partecipare alle prove di compagnie che provengono da altre parti del mondo. Il LAC sarà aperto sette giorni su sette con

spazi di accoglienza per il turista. **L'obiettivo è comunicare, socializzare e rendere questo ampio spazio vivibile da tutti.**

Il museo - Occupa il primo e il secondo piano. In tutto sono 2.200 metri quadrati di area espositiva, mentre nel piano interrato vi saranno opere permanenti e di pregio. **Non verranno ospitate solo opere d'arte contemporanea, ma anche collezioni della città di Lugano e del Canton Ticino.**

Daria Gilli

Nelle foto: sopra la sede del LAC;
sotto, Valentina Del Fante e Claudia Burgarella

Nella foto: Lorenzo Sganzini

SCOPRIAMO IL PREZIOSO LAVORO DELL'OTF – IL PONTE CHE UNISCE DUE TERRITORI

Italia e Svizzera unite per Expo

Obiettivo: valorizzare prodotti e idee, promuovendone la qualità

L'OTF nasce nel 2010 con il Progetto Interreg "Il ponte che unisce" e coinvolge il comune di Ponte Tresa (Svizzera) e Lavena Ponte Tresa (Italia) con il supporto della Regione Malcantone, dell'Associazione dei comuni e dell'Ente Turistico del Malcantone. Ne parliamo con Daniele Ryser, Ingegnere Agronomo.

Da dove nasce la necessità di creare questo organismo?
Questo organismo approvato dal Canton Ticino e dalla Regione Lombardia ha permesso di riallacciare uno stretto contatto tra i municipi dei due comuni di frontiera aventi uguali problematiche, la più importante è la mobilità del traffico transfrontaliero; la seconda tematica è il coordinamento della gestione del territorio, cioè il piano di governo del territorio, che dalla parte italiana si è coordinato col piano regolatore del comune di Ponte Tresa. Terza azione importante è stata quella di analizzare le prospettive di sviluppo economico delle due Ponte Tresa (Italia e Svizzera) con offerte commerciali, turistiche e di servizi. In questi tre anni di Progetto Interreg si è instaurato un dialogo tra i comuni a cavallo della frontiera, portando avanti dei progetti che per anni sono rimasti sul tavolo, in particolare il progetto della mobilità. Con l'Interreg è stata fatta un'analisi di fattibilità di varianti per la mobilità pubblica, cioè il capolinea della ferrovia Lugano Ponte Tresa che avrà un posteggio di auto in Italia per l'insufficienza di spazio dalla parte svizzera. In questi ambiti si è studiata l'offerta di posteggi globale in funzione dei bisogni turistici e commerciali e il coordinamento dell'attraversamento stradale.

Chi sono gli attori che partecipano ai lavori dell'OTF?
I rispettivi sindaci Silvano Grandi (Svizzera) e Pietro Roncoroni (Italia) che vengono affiancati dai municipali e assessori (che discutono sulla base di proposte e documenti preparati da un gruppo tecnico): ufficio tecnico, sia svizzero che italiano, e la Fondazione Malcantone che farà da supporto.
Il fronte trasporti sta continuando il suo lavoro, non è limitato solo ai due comuni, ma è una strategia di mobilità tra Lugano e Varese con il partenariato degli enti superiori. L'OTF ha permesso di mettere al tavolo tutti gli attori, in particolare la ferrovia Lugano Ponte Tresa come gestore dell'infrastruttura. Dall'altra parte, lo sviluppo socio-economico del territorio è legato soprattutto al turismo e al commercio. In questo caso l'OTF si fa promotore, assieme ad altri comuni, di favorire uno sviluppo di offerte turistiche dato che per il futuro si dovrà vendere un unico territorio, perché la forza è costituita dall'unione. In questo momento si stanno confezionando dei pacchetti turistici per l'EXPO e questo gruppo di lavoro che è composto da me, da Alfonso Passera (Fondazione Malcantone) e da Alberto (Architetto) e Giorgio Marchi stanno fotografando il territorio in tutte le sue particolarità storiche, culturali, paesaggistiche e culinarie.

Daniele Riser

Come ingegnere agronomo quali sono le notizie in relazione all'EXPO?
Dato che il tema è l'alimentazione e tutti i responsabili del settore agro alimentare sono al centro di questo evento, oltre ai padiglioni nazionali c'è un padiglione che presenta la professione che è gestita dalla CONAF, organizzazione italiana dei datori agronomi forestali e questo padiglione si chiama "Azienda globale". In quello stand ci sarà la presentazione dell'attività e del ruolo del tecnico agronomo nel campo dell'agricoltura e dell'alimentazione. Verranno organizzati degli eventi di portata internazionale con a settembre il congresso mondiale degli agronomi e di tutte le società agronome con la partecipazione anche della Svizzera.

Quali sono le attività che il territorio andrà a sviluppare da maggio a ottobre?
Tre sono gli eventi in cantiere. L'assemblea dell'associazione svizzera degli ingegneri agronomi che, pur tenendosi a Milano nel padiglione svizzero, visiterà le nostre aree attraverso delle iniziative e attività che producono e trasformano prodotti locali.
Sia dalla parte svizzera che italiana vi sono delle aziende agricole e agrituristiche che valorizzano i prodotti locali e delle piccole industrie che lo trasformano in prodotto finito. Un esempio è dato nel Malcantone da un'azienda che trasforma le spezie che provengono da ogni parte del mondo secondo il canale del commercio equo. Le spezie vengono poi messe e rivendute nei negozi specializzati che contano 8.000 punti di vendita in tutta Europa. Il territorio del Malcantone va presentato al turista sotto l'aspetto dei prodotti locali e l'agricoltura come elemento del paesaggio, gestione del territorio, aspetto agro-industriale di valorizzazione dei prodotti e anche delle idee.

Qual è il lavoro che l'OTF vuole perseguire a medio lungo termine?
Consolidamento del turismo sul territorio legato ad una migliore fluidità del traffico automobilistico. L'OTF è partito da un problema locale irrisolto da troppo tempo, che è la mobilità, e si è allargato a un progetto di sviluppo territoriale della gestione del territorio socio- economico e anche culturale. Finalizzata da una parte alla coesione transfrontaliera che è un punto molto importante e, dall'altra, al prodotto turistico.

Daria Gilli

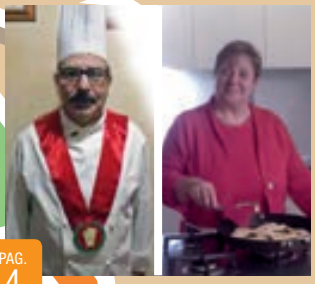
N.2 - MARZO 2015

La Buona Cucina

Mensile di Ricette

VITELLO AL CURRY

**In cucina con le spezie.
Un prelibato menù che spazia dal risotto con semi di papavero all'aragosta all'indiana**



PAG. 4

I PERSONAGGI

Intervista ai due cuochi Girolamo Elisir dell'Associazione provinciale Cuochi varesini e a Patrizia Rossetti, appassionata di cucina medievale

PAG. 6

LA CIPOLLA

Proprietà, benefici e antiche ricette

PAG. 7

LA CREMA CATALANA

Come prepararla e con quale vino servirla a tavola

Primo Piatto

Gnocchi alla parigina

Ingredienti

500 ml. latte
300 gr. farina
200 gr. burro
8 uova
150 gr. parmigiano grattuggiato
sale q.b.
pepe q.b.
noce moscata q.b.

Preparazione

Mettere una casseruola con acqua salata a scaldare con un filo di spago ben teso legato ai due manici. In un'altra casseruola mettere il latte, il burro, sale, pepe e noce moscata e farlo bollire. Al bollore versare la farina tutta in una volta e mescolare, lasciando cuocere a fuoco moderato per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio e consistente. Togliere dal fuoco, e unire le uova intere una alla volta in modo che il composto risulti sempre liscio e consistente. Una volta unite tutte le uova, aggiungere metà del parmigiano e mettere il composto in un sac a poche munito di una punta liscia grossa oppure senza punta. Formare gli gnocchi direttamente nella casseruola con l'acqua salata tagliandoli con lo spago mano a mano che escono dal sac a poche. Quando gli gnocchi verranno a galla e si gonfieranno, sgocciolarli con la schiumarola e disporli in una teglia velata con poca salsa Mornay. Ricoprirli con la rimanente salsa Mornay, parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Gratinare in forno secco a 200° per circa 12/15 minuti. Se si volesse rendere gli gnocchi ancora più gustosi si può aggiungere alla pat a choux altro formaggio quale gruyere, pecorino, emmenthal oppure delle verdure tritate e trifolate quali melanzane, zucchine e funghi.

Primo Piatto

Risotto alla crema di zucchine, vellutata di parmigiano e semi di papavero

Ingredienti (4 persone)

320 gr. riso arborio
300 gr. zucchine
1 lt. brodo vegetale
30 gr. cipolla
50 gr. burro
100 gr. pomodoro ramato
10 ml. olio di oliva extra
aglio q.b.
prezzemolo q.b.

Per la fonduta:
15 gr. burro
15 gr. farina
300 ml. latte
100 gr. parmigiano grattugiato
sale, pepe e semi di papavero q.b.

Preparazione

Tagliare le zucchine a dadi piccoli, saltarle con poco olio di oliva e profumarle con prezzemolo e pochissimo aglio tritati. Frullarle in modo da ottenere una purea piuttosto morbida; salare e pepare. In una casseruola imbiondire la cipolla tritata finissimamente, unire il riso e lasciarlo tostare un minuto; aggiungere il brodo bollente poco alla volta e proseguire fino a cottura ultimata aggiungendo a metà cottura le zucchine frullate. Sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la farina senza far colorire il roux; unire il latte bollente tutto in una volta e mescolare fino ad ottenere una besciamella molto liscia e morbida. Togliere la besciamella dal fuoco e aggiungere il parmigiano, aggiustare con sale e pepe. Disporre il risotto nel piatto con la fonduta e i semi di papavero.

Secondo di Pesce

Aragosta all'indiana con salsa di fragole e aceto balsamico

Ingredienti (4 persone)

n.4 aragoste da 500 gr. circa
2 lt. court - bouillon
200 ml. panna
curry q.b.
150 gr. fragole
100 ml. aceto balsamico
20 gr. burro
10 gr. farina di riso

Preparazione

Preparare un court - bouillon facendo bollire in abbondante acqua carota, cipolla, sedano, sale pepe in grani, alloro, aceto DI vino bianco e limone pelato a vivo. Frullare le fragole dopo averle lavate con cura. In padella bollite l'aceto balsamico e legatelo con una noce di burro manipolata con poca farina di riso e portate alla giusta densità. Dopo circa 30 minuti passare il tutto allo chinoise e conservare il brodo. Riportare il brodo in ebollizione e immergere le aragoste legate ad una spatola (in modo che non si chiudano durante la cottura) lasciandole cuocere per circa 12 minuti. Togliere dal fuoco e lasciarle raffreddare, quindi con la forbice tagliare la corazza sotto la coda da entrambi i lati staccandola prima dalla coda ed estrarre delicatamente la carne dell'aragosta. Eliminare il filamento situato all'interno della coda tirandolo delicatamente. Quindi tagliare l'aragosta a fette non troppo sottili e scaldarla in forno per 3 minuti. In padella saltare tutta la carne ricavata dalle zampe e i resti della coda (che non si potevano fare a fette) tagliati finemente, quindi unire il curry e la panna aggiustando di sapore. Impiattate disponendo la crema al curry sotto le fettine d'aragosta, guarnite con fettine di olive tagliate sottili, decorando con la salsa di fragole e la riduzione di aceto balsamico.

Secondo di carne

Emences di vitello al curry

Ingredienti (4 persone)

600 gr. scamone o fesa di vitello
1 mela gran smit
40 gr. burro
50 gr. cipolla
10 gr. farina bianca
curry q.b.
300 ml. brodo vegetale
100 ml. panna
50 ml. vino bianco
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavate e tagliate a dadini la mela con la buccia dopo avere eliminato il torsolo e il picciolo.
Tagliate la carne a fettine piuttosto sottili e poi a listarelle lunghe circa 5 centimetri.
In una padella fate imbiondire la cipolla tritata e la mela tagliata a dadini con metà del burro; bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Unite velocemente il curry, la farina e fate tostare qualche secondo senza colorire, quindi bagnate con il brodo.
Lasciate sobbollire fino a che avrete ottenuto la consistenza giusta, ovvero quando la salsa velerà il cucchiaio. Aggiungete la panna, aggiustate di sapore e passate la salsa allo chinoise.
In una padella fate spumare il rimanente burro insaporite con sale e pepe quindi fate saltare la carne a fiamma vivace per un paio di minuti, unite la salsa e terminate la cottura.

CONOSCIAMO GIROLAMO ELISIR,
PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI VARESINI

GLI ESPERTI AI FORNELLI

Corsi e progetti volti a promuovere e a diffondere i sapori della cucina locale

A presentare le attività e la storia dell'Associazione Cuochi Varesini, che da anni collabora con Varese Mese, è il Presidente, Girolamo Elisir.

Presidente, presentiamo l'Associazione...
L'Associazione dei Cuochi Varesini è un'associazione senza scopo di lucro che opera sul territorio della Provincia di Varese ormai da molti anni con l'obbiettivo di valorizzare lo sviluppo dell'arte culinaria. Siamo una divisione della "FIC Federazione Italiana Cuochi" che lavora a livello nazionale con i nostri stessi obbiettivi. Nei dettagli, organizziamo e promuoviamo numerose manifestazioni a carattere regionale e provinciale coinvolgendo scuole e professionisti del settore.

Quali le recenti attività svolte?
Per rispondere alla sempre maggior richiesta di aggiornamento da parte dei professionisti della zona, abbiamo recentemente organizzato un corso di due giornate dal titolo: "Nuove idee per la presentazione dei tavoli a buffet". Il corso, che ha riscosso un notevole successo, è stato tenuto dall'executive Chef Fabio Momolo, reduce dalle olimpiadi che si sono svolte a Mosca e che l'hanno premiato come campione del mondo, insieme a tutta la squadra italiana.

Come vengono scelte e organizzate le varie attività e i corsi proposti?
Noi cerchiamo di rispondere sempre all'esigenza del mercato. Per tale ragione, invitiamo tutti gli associati non solo a partecipare alle nostre iniziative, ma anche a dare il loro contributo in termini di idee, con l'obiettivo comune di far crescere ulteriormente il livello della nostra cucina.

Buona tavola ma non solo: siete spesso in prima linea per iniziative di carattere sociale...
Certo. Ricordiamo ad esempio il Gran Galà per "Il Ponte del sorriso", organizzato a maggio dal Comitato Tutela del Bambino in Ospedale, presieduta da Emanuela Crivellaro. Scopo della manifestazione: condividere con i numerosi ospiti della serata il progetto di ristrutturazione dell'Ospedale del Ponte "a misura di bimbo". Per noi è stato un onore servire i nostri piatti.

Nella foto:
lo Chef Girolamo Elisir

E per il futuro?
Tante le attività e i progetti che bollono in pentola. Seguiteci sul nostro sito www.cuochivarese.it

CONOSCIAMO PATRIZIA ROSSETTI, APPASSIONATA DI SPEZIE E AROMI

RISCOPRIRE LA "CUCINA POVERA"

"Fidatevi di me e provate le mie ricette"

Una sezione del nostro mensile è dedicata alle prelibatezze con spezie e aromi. A proporle è la varesina Patrizia Rossetti, che si racconta in questa intervista che vi proponiamo...

Iniziamo parlando di lei, da dove nasce il suo amore per la cucina?
La mia passione per i fornelli nasce da lontano. Così lontano che, a dire la verità, non ricordo nemmeno. Sono diplomata in ragioneria ma con i numeri non sono mai andata d'accordo. I miei ricordi più belli sono tutti legati ai profumi e ai sapori della tradizione culinaria. Da più di dodici anni collaboro con la rivista Varese Mese e mi diverto a svelare i segreti di ricette antiche, ma sempre attuali e gustose.

La sua passione ha preso forma anche in un libro: "In cucina con i Promessi Sposi", edito da Macchione. Un volume di ricette e antiche tradizioni...
È proprio così: il mio libro ripropone la cucina povera della Brianza e della Lombardia. A farla da padrona è il menù di nozze di Lucia e Renzo. Pagina dopo pagina, vengono proposte delle "ricette dedicate" ai 16 personaggi principali del romanzo, con un accenno di storia dell'ingrediente base. Spazio dunque ai piatti gustosi di Bartolomeo Scappi: si parte dal Pan Mataloch (il panettone del Lario) per arrivare alla minestra gallega (cassola spagnola), ai Missultit (agoni essicati) e alle salse medievali. A rendere il libro ancor più particolare sono le illustrazioni, di Francesco Gonin. Le immagini sono tratte dalla prima edizione del romanzo, pubblicato nel 1840 e completato con altre fotografie nel 1870 e che la biblioteca di Lecco mi ha gentilmente concesso. Anche la copertina non è di meno, con un acquerello di Grossi, del 1940. Insomma, il mio è a tutti gli effetti un libro storico culinario che, con le sue 150 ricette, non può che piacervi.

Perché prendere spunto dalle sue ricette? Che cosa le rende speciali, secondo lei?
Sicuramente l'uso delle spezie e degli aromi. Mi piace regalare un pizzico di sapore e di novità a tutti i miei piatti. Sperimento abbinamenti, miscelo ingredienti. Fino ad oggi, devo dire che nessuno dei miei ospiti si è mai lamentato. Perciò fidatevi e mettetevi ai fornelli anche voi, ovviamente con le mie ricette a portata di mano.

Che cosa preferisce cucinare?
Amo preparare qualsiasi piatto, dai primi ai dolci. Non ho una vera e propria preferenza. Dipende molto dal giorno, dall'umore, dagli ingredienti che ho a disposizione e da come questi accendono la mia fantasia. Quello che è certo è che non amo programmare, mi metto ai fornelli... E parto. Poi si vedrà (ride).

Nella foto: Patrizia Rossetti nella sua cucina

Le cipolle della vita eterna

La natura si rinnova e la primavera è alle porte, con i suoi sapori e profumi

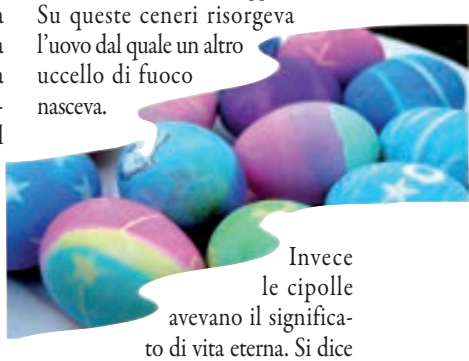
MARZO

Antiche leggende egizie che narrano di un marzo simbolo della rinascita

È il mese in cui la natura si rinnova. **L'origine del suo nome deriva da** *Marte,* **il dio della guerra. Infatti, un tempo, tutte le guerre iniziavano proprio in questo periodo dell'anno, con l'inizio della bella stagione.** Questo dio aveva un carattere "pazzo e stravagante" come il mese di marzo, che ha degli sbalzi di temperatura molto evidenti: giornate calde e soleggiate si alternano a giornate uggiose e fredde.

Una leggenda antica - Racconta che, molti secoli fa, marzo era un mese di 28 giorni. Il popolo non vedeva l'ora che passasse, per accogliere la primavera. Soprattutto una vecchia donna, sempre intenta a lamentarsi. Marzo, stanco di questo atteggiamento, si arrabbiò a tal punto che chiese in prestito tre giorni ad aprile. La sua ira furibonda scatenò una bufera di freddo glaciale. Tutti gli animali del bosco morirono. Tutta la vegetazione ghiacciò. La vecchia donna si ammalò. **Da quel momento, si narra, ogni anno, negli tre ultimi giorni di marzo torna il grande freddo.** Sono i giorni "della vecchia".

Marzo è il mese della rinascita - La natura si risveglia e la terra comincia a tingersi di colori. Il motivo di questa trasformazione è dovuto all'equinozio di primavera, che arriva al venti del mese. Questa parola deriva dal latino "equinox" che significa "notte uguale". **La più antica festa di primavera del mondo risale a 4700 anni fa, si chiama "Sham el Nessim" che letteralmente significa "fiutare il vento".** All'epoca dei Faraoni si chiamava "Shamo", cioè "rinnovo della vita", quindi della creazione. Ancora oggi in Egitto il giorno di "Sham El Nessim" si festeggia il lunedì dopo la Pasqua. Gli Egiziani fanno dei pic-nic all'aria aperta consumando del pesce salato, semi di lupino, lattuga, uova e cipolle. Il pesce salato, che è simbolo di rinascita, era collegato, secondo una leggenda, al mitico uccello "Fenice" che, prima di morire, preparava un nido a forma di uovo nel quale si faceva incenerire dai raggi del sole. Su queste ceneri risorgeva l'uovo dal quale un altro uccello di fuoco nasceva.



Invece le cipolle avevano il significato di vita eterna. Si dice che siano state ritrovate delle tombe egizie sulle cui pareti erano raffigurate proprio delle cipolle.
Nei paesi celtici del nord Europa si usava far rotolare le uova dalla cima della collina per imitare il movimento del sole in cielo.

PRENDENDO SPUNTO DAGLI EGIZIANI, VI SUGGERISCO UNA RICETTA MEDIOEVALE CON LE UOVA E CIPOLLE

Civeri di uova

Ingredienti (4 persone)
8 uova
4 cipolle
3/4 di vino rosso
2 cucchiai di aceto di vino
succo di 1 limone
4 cucchiai d'acqua
olio di oliva q.b.
sale q.b.
1 cucchiaio di zucchero

Procedimento
Sbucciare le cipolle, cuocerle a vapore o lessarle intere in una pentola con acqua per 5 minuti. Poi toglierle dalla pentola. Prendere una casseruola, versare dell'olio (q.b.) e unire le cipolle affettate. Dopo averle fatte rosolare per 10 minuti - finché non diventano leggermente dorate – versare il vino, il succo del limone, l'aceto, l'acqua e portare ad ebollizione, aggiungendo lo zucchero e il sale. Cuocere finché il vino non si sia ridotto, formando una marmellata non troppo densa. Prendere una padella con dell'olio e friggere le uova a occhio di bue, senza romperle. Disporle sui piatti e versarvi sopra la salsa di cipolle.

Crema Catalana

Ingredienti (4 persone)

7 uova
200 gr. zucchero
50 gr. maizena (amido di mais)
100 cl. latte
1 limone
1 barretta di cannella

ABBINAMENTO VINO-DOLCI

L'assoluta preponderanza del dolce data dallo zucchero e dai grassi presenti nei dolci non lascia spazio a dubbi: vanno abbinati vini dolci; un abbinamento per contrasto richiederebbe vini talmente alcolici che è meglio lasciare stare.
Parliamo dei vari tipi di dolci:
come quelli **al cucchiaio** come semifreddi, mousse e bavaresi servono vini mediamente dolci ma alcolici, come Moscato o vini passiti.
Per i dolci **a pasta lievitata** come panettone, colomba, pandoro e simili vanno bene spumanti metodo classico tendenzialmente dolci come l'Asti.
Con le **torte a base di frutta** è bene accostare dei bianchi amabili e delicati, mentre per i dolci con confettura gli abbinamenti sono difficili: direi di bere della Malvasia, magari vinificata in rosso se la confettura è di frutti rossi Alle torte cremose, come la charlotte e la millefoglie, si abbinano vini mediamente dolci ma di buon tenore alcolico come il Recioto e il Muscat.
I **dolci al cioccolato** sono i più difficili da abbinare al vino: ci si deve rivolgere a vini molto alcolici, soprattutto quelli addizionati di acquavite, come il Marsala, il Porto e lo Sherry. Eventualmente si possono bere con questi dolci dei distillati ben invecchiati come alcuni Rum, Brandy, Cognac, Armagnac o anche il Grand Marnier.

Preparazione

Far bollire il latte con la scorza di limone, lo zucchero e un pezzo della barretta di cannella, separare l'albume dal tuorlo delle 7 uova e sbattere i tuorli, poi, a bollitura del latte effettuata prelevare in una scodellina un pò di latte nel quale verrà stemperato l'amido di mais. A questo punto si deve colare il restante latte per eliminare la scorza del limone e la cannella, riportare sul fuoco basso e senza far bollire, aggiungendo i tuorli sbattuti e il latte con l'amido fino a che si addensa un poco, indi versare la crema in coppette del diametro di circa 15 cm e dell'altezza di circa 3 cm, mettere in frigo per un paio di ore. Prima di servire bisognerebbe far caramellare dello zucchero. Il metodo migliore e più indicato sarebbe quello di cospargerne due cucchiaini direttamente sulla crema e caramellarlo con un ferro tondo del diametro di due o tre centimetri più piccolo delle coppette, preventivamente riscaldato sulla fiamma del fornello ed appoggiandolo direttamente sulla crema per qualche istante, ottenendo cosi un sottile strato di caramello croccante.In alternativa utilizzare del caramello eseguito tradizionalmente.

La crema catalana è una crema di origine spagnola, tipica della regione della Catalunia (la regione con capitale Barcellona). Si tratta di una semplice crema pasticcera aromatizzata con limone e cannella, la cui particolarità principale è quella di essere preparata con uno strato di zucchero in superficie che viene fatto caramellare.

LE RICETTE DI VM

LE RICETTE DI VARESE MESE 2012-2014
E-BOOK

MENSILE DI RICETTE
Inserto LA BUONA CUCINA

A CASA DELLO CHEF
Trasmissione televisiva

DOLCI LEZIONI
Trasmissione televisiva

APP VARESE MESE - WWW.VARESEMESE.IT - NEWSLETTER VARESE MESE (10.000 INDIRIZZI)
RETE 55 CONVENIENZA - TG BUONA CUCINA (settimanale)

a cura di ARTEVARESE.COM

Direttore Lorenzo Airoldi – Il primo portale online dedicato all'arte della provincia di Varese – info@artevarese.com

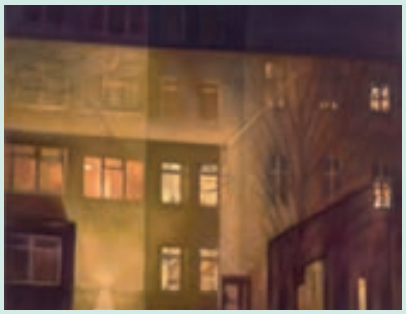
• Busto Arsizio
GALLERIA D'ARTE PALMIERI

Niccolò Mandelli Contegni - "sculture e disegni"

La galleria d'arte Palmieri presenta una mostra personale di Niccolò Mandelli Contegni. Trenta opere, fra sculture e disegni di grandi dimensioni, svelano la dedizione dell'artista varesino per i valori espressivi della materia: del legno di quercia, dell'acciaio piegato e saldato con energia; ma anche della polvere e della cenere, della sabbia e della terra che colorano carte ruvide, percorse da segni astratti, rubati a un passato ancestrale e totemico. La mostra è occasione per scoprire un capitolo della produzione recente dell'autore, di una cultura e una tradizione primigenia della scultura che ha segnato i modi del suo linguaggio. Fino al 14 Marzo.

• Varese
GALLERIA PUNTO SULL'ARTE

Ritmi e Toni della Metropoli



Il paesaggio urbano è uno dei soggetti più amati dagli artisti, e dagli impressionisti in poi ha vissuto un'evoluzione che lo ha portato ad essere forse il genere più fedele nel rispecchiare le trasformazioni della nostra società. Ecco tre artisti che incarnano una lettura della città e della sua anima inquieta: il tedesco Jürgen Durner fa suo lo spirito più autentico della metropoli contemporanea, quella dei grattacieli di cristallo e di acciaio, delle luci artificiali che accendono la notte rendendola ancora più viva e vorticante del giorno, delle auto e dell'asfalto; silenziosa, sigillata in un sottovuoto immobile, la città di Giorgio Tonelli appare intatta, immacolata; rivolte verso il cielo, colte nell'attimo estremo di un canto muto, le sculture di Marcello Corrà. Fino al 14 Marzo.

• Gallarate
MA*GA

Voglio vedere le mie montagne

Voglio vedere le mie montagne è la celebre frase pronunciata da Segantini sul letto di morte ma anche il titolo della mostra attualmente ospitata al MA*GA, che propone un'immagine inedita e complessa di quel paesaggio plurale, umano, storico e politico, italiano e svizzero, crocevia di viaggi, di visioni, di storie. Curata da Noah Stolz, è articolata su tre istituzioni: il Museo MA*GA, promotore del progetto e presso il quale ha luogo l'esposizione principale; il Museo Cantonale d'Arte di Lugano, che mette a disposizione gli spazi dell'Ala Est e la sede milanese dell'Istituto Svizzero di Roma. La mostra inoltre vedrà la presenza di un ricchissimo programma di attività: laboratori, workshop, dibattiti con gli artisti e conferenze. Fino al 15 marzo

• Saronno
CENTRO D'ARTE LINO MALAGNINI

Exit. Uscita d'emergenza

Dal 14 febbraio al 14 marzo 2015 il Centro d'arte Malagnini (Via Giuseppe Verdi n. 20/22) ospiterà la collettiva "Exit - uscita d'emergenza" a cura di Michele Malagnini. La mostra propone un originale percorso espositivo incentrato sul multiculturalismo, sulla poliedricità degli stili e sulla varietà dei linguaggi pittorici e fotografici.
L'esposizione intende veicolare il messaggio secondo cui la convivenza delle diversità, nell'arte come nella società, può rappresentare una via di uscita salvifica in un periodo in cui le differenze etniche e religiose portano spesso alla violenza e all'intolleranza. Potrà essere visitata fino al 14 marzo, nei seguenti orari: da martedì a sabato dalle ore 16.00 alle 19.30. Gli altri giorni aprirà solo su appuntamento.

L'INIZIATIVA CHE TRASFORMA IN SPAZI ESPOSITIVI LE VIP LOUNGES CLUB SEA DI MALPENSA

Arte in aeroporto con Ortelli

Un lungo viaggio attraverso oltre quattro decenni di storia dell'arte italiana

L'evento - Dal 30 gennaio al 2 novembre le **Vip Lounges Club SEA dell'aeroporto di Milano Malpensa si trasformano in spazi espositivi,** ospitando le opere di artistiche che sono nate e si sono sviluppate intorno a questo territorio.
Secondo Pietro Modiano, Presidente Sea **"L'aeroporto non è solo un luogo di transito, atterraggi e decolli, ma è anche crocevia di emozioni legate all'esperienza del viaggio. Un luogo che diventa lo spazio ideale per dare voce all'arte nelle sue infinite forme".**
Ecco allora l'importanza dell'esposizione, in un luogo - le vip lounges di Sea - non accessibile a tutti, ma in ogni caso con oltre 300 mila passaggi all'anno.
"Ortelli riesce a condensare in un linguaggio personale la tradizione astratta – dice Vittoria Broggini, conservatore e curatore MA*GA -, il lirismo e la tragicità del colore espressionista, l'autonomia e la concretezza dello spazio cromatico informale, la tensione della ricerca di una relazione simbolica tra la dimensione pittorica e quella cosmica".
All'estro delle sue tele, dunque, il compito di attirare l'attenzione anche del viaggiatore più distratto perché Malpensa vuole essere un aeroporto "da ricordare".

Natalia Pugliesi

Nelle foto: alcune opere esposte

Gottardo Ortelli, pittore e docente all'Accademia di Brera, personalmente impegnato in innumerevoli iniziative non solo culturali, ma anche sociali e politiche; non ultimo, il suo incarico di Assessore alla Cultura presso la Città di Varese dal '93 al '97.

Un crocevia di emozioni - "La mostra dedicata ad Ortelli - afferma Giacomo Buonanno, Presidente MA*GA - si pone in una logica di continuità con quella di Vittore Frattini che l'ha preceduta".
L'intento, dunque, è quello di proseguire il dialogo con un pubblico che trascenda i confini della città di Gallarate e contemporaneamente procedere il percorso di rassegna e di analisi critica delle eccellenze

Note Biografiche

Gottardo Ortelli, nato a Viggiù nel 1938, ha vissuto a Varese e Milano dove è stato titolare di cattedra di Pittura all'Accademia di Brera. Ha avuto una lunga e selezionata carriera espositiva. È scomparso a Varese nel 2003. Si ricordano le mostre personali al Padiglione d'Arte Contemporanea di Milano nel 1984, alla Casa del Machiavelli San Casciano Val di Pesa nel 1985, ai Musei di Villa Mirabello a Varese nel 1986, le antologiche a Palazzo Forti a Verona nel 1993, all'Ikeda Public Museum of Art, Nagano, Japan nel 1994 e al Museo della Permanente a Milano, nel 1995. Ha partecipato alla Biennale di Venezia nel '72, '82, '86 alle Quadriennali di Roma e a mostre di tendenza come Empirica (Rimini 1975), Cronaca (Modena, 1976) Marta&Maria (Firenze, Ferrara 1977) Disseminazione (Varese, 1978) Dal Colore al colore (Milano 1998).

ANTONIO MARCIANO: IL SARONNESE CHE HA FATTO DELLA MALATTIA IL SUO PUNTO DI FORZA

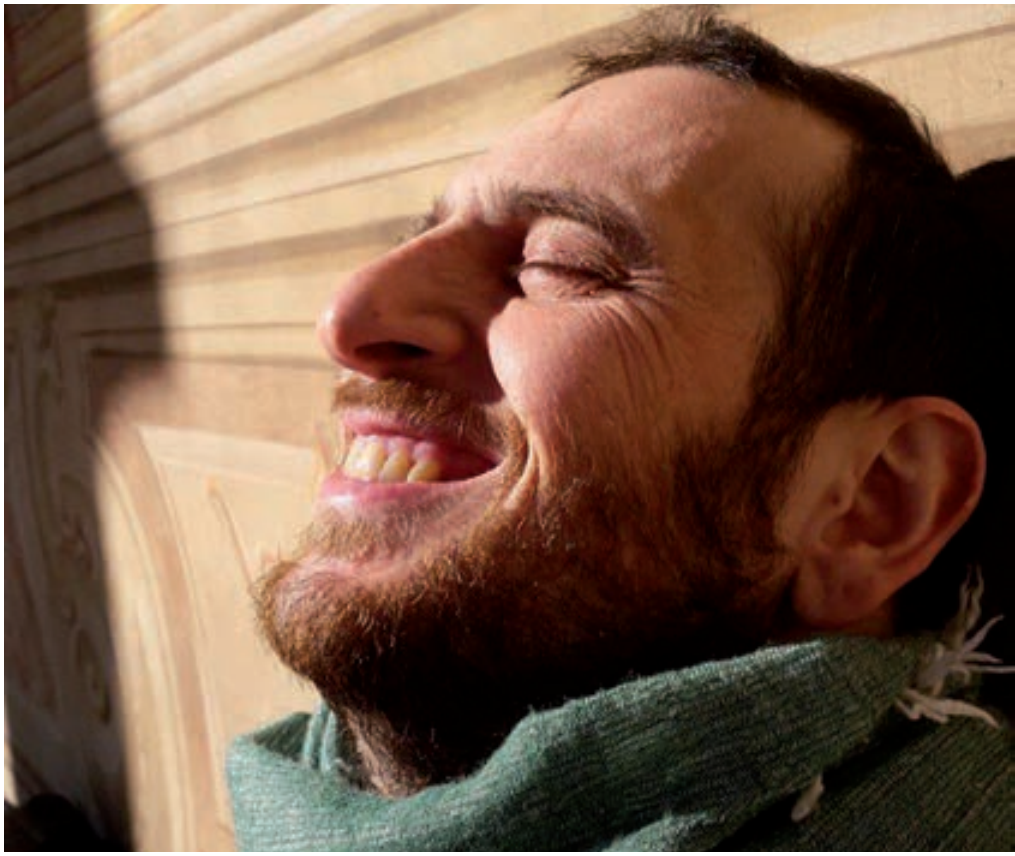
"Insegno a slegare la fantasia"

Nel 2014, al Fuori Salone di Milano, l'artista ha realizzato un arcobaleno di 67 metri

Creatività all'opera - Antonio Marciano, saronnese di 40 anni, da qualche anno vive su una sedia a rotelle, ma questa non gli ha impedito di diventare un artista apprezzato e riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Carta d'identità - Marciano si diploma al liceo artistico di Busto Arsizio e successivamente all'Accademia di Belle Arti di Brera, all'indirizzo Decorazione. "Finite le scuole medie – ci racconta Marciano – avrei dovuto frequentare il liceo classico, ma appena prima di consegnare il modulo di iscrizione il mio professore di arte, attuale direttore dell'Accademia di Brera, mi fermò sulla porta e mi chiese di iscrivermi all'artistico. Inizia così la mia storia di artista".

La malattia - Una storia portata avanti parallelamente alla malattia, **la sclerosi multipla, che l'ha colpito 20 anni fa, ma che non ha mai fermato la sua voglia di vivere.** "Quando studiavo – spiega il saronnese – lavoravo per una galleria d'arte a Milano, facendo mostre e collettive. Non mi rendevo nemmeno conto di quello che avevo tra le mani, di quanto stavo facendo. Ero ancora troppo piccolo. Poi – con gli anni - ho fatto delle mostre in America e ho preso coscienza di cosa significa essere un artista. Ora - continua il saronnese – faccio laboratori d'arte e continuo a fare ritratti di amici, per mio piacere personale. Lavoro con i musei: **sono molto affezionato a un'opera esposta a Cormano, al Museo dei Giocattolo. Il lavoro è il frutto di 50 menti tra bambini e genitori, a cui ho insegnato a slegare la fantasia.** Amo coinvolgere le persone, trasmettendo loro il mio amore per l'arte".



Una grande passione - Accanto a tutto questo, però, c'è la passione di Marciano per i chiodini. "Ho iniziato facendo i ritratti delle amiche – conclude l'artista – e ho capito quale fosse la tecnica. Ho visto che il lavoro veniva apprezzato e **ho contattato l'azienda di Torino che produce questi chiodini, per averne in maggiore quantità.** Loro, capendo anche la mia malattia, mi hanno subito aiutato e messo a disposizione il materiale".

Progetti - Adesso il saronnese lavora al museo Arte e Plastica di Castiglione Olona, e **fra qualche mese inizierà una collaborazione al MA*GA di Gallarate.** L'obiettivo è di realizzare qualcosa di stupefacente come l'arcobaleno di 67 metri, esposto nel 2014 al Fuori Salone di Milano.

Silvia Galli

Nelle foto: l'artista e una sua opera

• Firenze/Palazzo Strozzi
Piazza Strozzi

POTERE E PATHOS
BRONZI DEL MONDO ELLENISTICO

La straordinaria mostra, realizzata in collaborazione con il J. Paul Getty Museum di Los Angeles, la National Gallery of Art di Washington e la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, offre una panoramica del mondo ellenistico attraverso il contesto storico, geografico e politico: statue monumentali di divinità, atleti ed eroi sono affiancate a ritratti di personaggi storici e a sculture di marmo e di pietra, alla scoperta delle affascinanti storie dei ritrovamenti di questi capolavori. Attraverso 50 opere in bronzo, **Potere e pathos** racconta gli sviluppi dell'arte nell'età ellenistica (IV-I secolo a.C.), periodo in cui, in tutto il bacino del Mediterraneo e oltre, si affermarono nuove forme espressive in una sorta di prima globalizzazione di linguaggi artistici del mondo allora conosciuto.

Dal 14 marzo al 21 giugno 2015

Orari:
tutti i giorni 10.00-20.00
giovedì fino alle 23.00.
www.palazzostrozzi.org

ALESSANDRO MAGNO A CAVALLO
1° Secolo A.C.

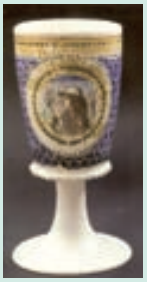
• Trento/Castello del Buonconsiglio
Via Bernardo Clesio, 5

DONI PREZIOSI
Immagini e oggetti dalle collezioni museali

L'esposizione presenta una bella selezione di preziose opere in un unico filo conduttore: il dono nell'arte. Oggetti in vetro, ceramica, porcellana, avorio, argento, ma anche tessuti, incisioni e dipinti, sono letti e presentati come chiave di lettura della società che ne ha fatto espressione di affetti privati, strumento dei più delicati rapporti diplomatici tra dinastie regnanti e casate aristocratiche, manifestazione individuale di ospitalità e di valori cristiani. Un viaggio nel tempo: doni nuziali, come il preziosissimo antico calice in vetro lattimo di Murano, cassoni dotali intagliati, delicati ventagli, raffinate medaglie, lussuose tabacchiere e le deliziose raspe da tabacco. Ancora, sculture in alabastro, come "Le Tre Grazie", dipinti raffiguranti i Re Magi o gli umili pastori nell'atto di porgere i loro simbolici omaggi al piccolo Gesù.

Fino al 22 marzo 2015

Orari:
Orario: 9.30 -17.00
Chiuso il lunedì.
www.buonconsiglio.it



MANIFATTURA MURANESE
Calice di nozze, circa 1500

• Milano/Palazzo Reale
Piazza Duomo

ARTE LOMBARDA DAI VISCONTI AGLI SFORZA
Milano al centro dell'Europa

La mostra prende in esame i secoli dal primo Trecento al primo Cinquecento: tutta la signoria dei Visconti, poi degli Sforza, fino all'arrivo dei Francesi. Oggi l'arte lombarda della fine del Medioevo e del Rinascimento appare come una realtà storica di grande rilievo internazionale, che estende le proprie diramazioni ai maggiori paesi europei. Il percorso della mostra si svolge attraverso una serie di tappe che costituiscono altrettante sezioni e sottosezioni; l'ordine cronologico illustra la progressione degli eventi e la densità della produzione artistica. Pittura, scultura, oreficeria, miniatura, vetrate appaiono in una vitalità figurativa che soddisfa le esigenze della civiltà cortese e conquista rinomanza internazionale al punto da divenire sigla d'eccellenza riconosciuta, come l'"ouvraige de Lombardie".

Dal 12 marzo al 28 giugno 2015

Orari:
tutti i giorni 9.30-19.30
giovedì e sabato fino alle 22.30
www.comune.milano.it/palazzoreale

BONINO DA CAMPIONE
Opera in marmo

• Milano/Fieramilanocity
Viale Scarampo - Gate 5 pad. 3

ARRIVA MIART 2015
Tra moderno e contemporaneo

È un appuntamento molto atteso, in grado di catalizzare l'interesse di collezionisti, addetti ai lavori o anche solo appassionati, provenienti da ogni parte del mondo, conferendo alla città di Milano un ruolo di primaria importanza nell'arte a livello internazionale. Moderno e contemporaneo dialogano in continui rimandi o con echi più o meno espliciti fra passato e presente. Più di 150 gallerie internazionali parteciperanno alla XX edizione della fiera suddivisa in varie sezioni: "Established" per una selezione di alta qualità di gallerie, rispettivamente in Masters e Contemporary, e First Step; "Emergent" per le giovani gallerie d'avanguardia, "THENnow" sezione a invito nella quale si confrontano un artista storico e uno di generazione più recente; "Object " per il design contemporaneo.

Dal 10 al 12 aprile 2015
Orari:
venerdì e sabato 12.00-19.00
domenica 11.00 -19.00
www.miart.it

MIART 2015

A MENO DI UN ANNO DALLA SUA SCOMPARSA UNA MOSTRA CELEBRA L'ARTISTA

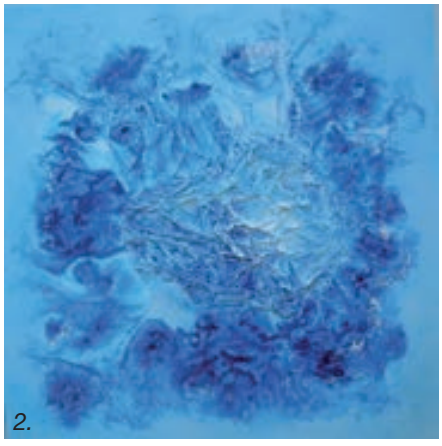
"Energia per la Vita"

Enea Bolzoni – retrospettiva. Evento in occasione di EXPO 2015

Retrospettiva - Potrebbe sembrare strano titolare una *mostra retrospettiva* "Energia per la vita", ma, si sa, per l'Arte nulla è impossibile. Anzi.
Visionarietà. Lungimiranza. Preveggenza quasi profetica.
Quando Enea Bolzoni, prima di essere improvvisamente travolto da un male incurabile, creava nella sua ispirazione più alta le opere dedicate all'Evoluzione, non poteva immaginare che tale argomento sarebbe diventato il fulcro del grande evento internazionale EXPO Milano 2015.
Durante gli anni (1995-2014) di un intenso affascinante lavoro di ricerca formale e di pensiero, l'artista stesso chiariva la sua idea sulla "...dottrina dell'evoluzione, per la quale si passa dal semplice al complesso, dall'indeterminato al determinato, secondo un incessante processo di differenziazione integrazione e correlazione".
Da qui scaturisce l'esposizione attuale che *parla di vita, di nascita e di rinascita nello scorrere infinito della temporalità cosmica,* attraverso materia e colore di una sessantina di opere esposte presso lo Spazio Arte UnipolSai di Varese, mostra che giunge dopo il successo dell'ultima sua grande antologica del 2014 al Chiostro di Voltorre.

Fabrizia Buzio Negri

1.


2.

3.

4.

Nelle foto:
1. 879 - 70x70 - 2012;
2. 899 - 70x70 - 2012;
3. 948 - 100x100 - 2013;
4. 918 - 90x90 - 2012

"Energia per la vita"
Enea Bolzoni/retrospettiva
Spazio Arte UNIPOLSAI
Varese – Piazza Monte Grappa 12

dal 9 aprile al 30 settembre 2015

Presentazione critica:
FABRIZIA BUZIO NEGRI
organizzazione:
DANILA BIANCHINI

Vernissage: 9 aprile ore 18.30 – cocktail

Orari:
da lunedì a venerdì 9.00 – 12.00 e 14.00 - 18.00
Ingresso libero

Info: 347 6513845
bianchini.danila@teletu.it
www.eneabolzoni.it

IL CONTRIBUTO DI ANFFAS TICINO A EXPO 2015

I Pitturatori e Piccaia

Il progetto "Il cibo come gioco artistico"

1.

2.

Nelle foto:
1. Giorgio Piccaia e i Pitturatori;
2. I Pitturatori al lavoro;
3. Giorgio Piccaia, Viviana Innocente e Romeo Lorenzin

Il progetto - L'incontro tra l'artista Giorgio Piccaia e il gruppo dei *Pitturatori* dell'Atelier espressivo di ANFFAS Ticino di Somma Lombardo, ha prodotto il progetto artistico "Il cibo come gioco artistico". Un contributo che l'Atelier vuole dare a Expo 2015.

È dall'anno scorso che il gruppo lavora per realizzare una serie di opere da esporre in occasione dell'evento di Milano.

Il nome Pitturatori è un neologismo nato anni fa per definire l'essere e il sentirsi artisti, ne fanno parte Simona Raimondi, Romeo Lorenzin, Cristina Capoccetti, Giovanni Donzuso, Anna Ruggiero, Alessandra Besozzi, Claudio Silva, Alessia Santo.

"La volontà di confrontarsi – ci dice Viviana Innocente, educatrice e responsabile Atelier - con un artista affermato come Giorgio Piccaia, da tempo era un obiettivo per i *Pitturatori*. In passato l'Atelier espressivo ha maturato diverse esperienze laboratoriali con alcuni artisti del territorio, ma non in un confronto pratico e alla pari".

Giorgio Piccaia ha accettato l'invito, trovando qualità nelle opere dei *Pitturatori*, similitudini emotive, tanto da scegliere di procedere in un percorso anche particolare con una *Pitturatrice*, realizzando insieme a lei alcune opere.

Tutti i partecipanti si sono messi in gioco, partendo dall'analisi delle opere del pittore cinquecentesco lombardo Arcimboldo il gruppo sta preparando una serie di lavori legati al tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

3.

L'idea di confrontarsi con questo tema "mondiale" ha entusiasmato i *Pitturatori*.

"Giocare a tradurre contenuti – ci spiega Viviana - così vari e importanti attraverso l'arte è la sfida su cui l'Atelier di Somma Lombardo sta lavorando, per mostrare le loro competenze artistiche e abbandonare schemi didattici già lungamente sperimentati".

Il lavoro dell'Atelier sarà esposto in varie mostre d'arte e percorsi sperimentali in fase di definizione, dove l'arte ha una funzione di tramite e collante per la relazione con le persone.

Il circuito di golf che porta il nome di Giorgio e Matteo Piccaia festeggia quattro anni

Piccaia golf cup 2015

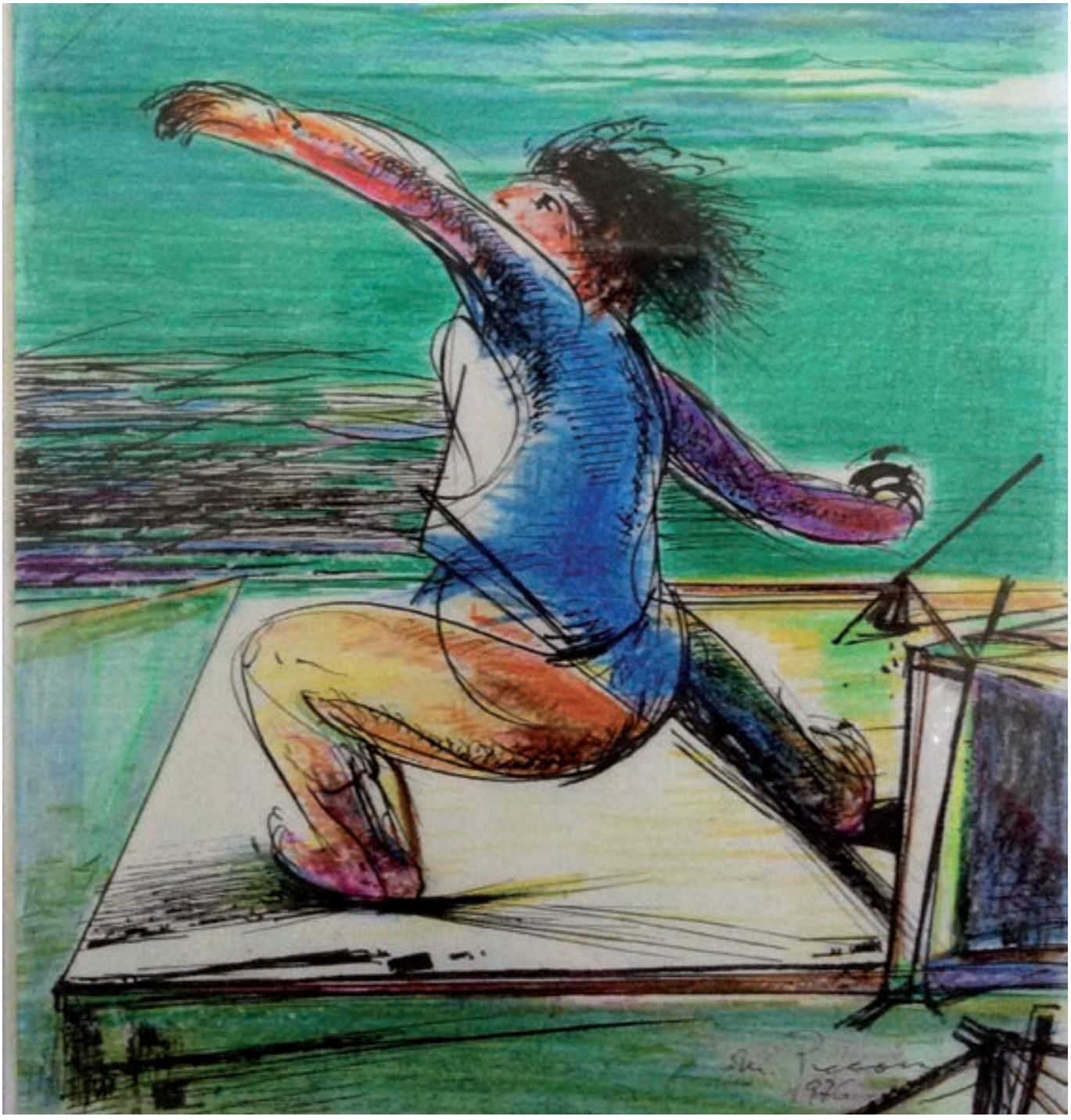
Un lungo calendario di imperdibili eventi: si inizia il 15 marzo e si finisce ad ottobre

Il calendario - Sono dieci i campi dove si svolgono le gare. **La prima si terrà il 15 marzo al golf club Franciacorta, il 31 maggio all'Arona golf, il 14 giugno al golf dei Laghi di Travedona Monate, il 28 giugno a Varese al golf club Panorama, il 5 luglio al golf club Verbania, il 30 agosto a Tolcinasco, il 20 settembre all'Alpino di Stresa, il 18 ottobre al golf club Le Robinie, il 24 ottobre al golf club Varese e il 25 ultima gara al golf club Molinetto.**

Agli amici di sempre Ivano Talassi e Fosco Marongiu di Banca Mediolanum, Vittorio Ballerio di GBD, Dario Ceste dell'omonima azienda vinicola, Giovanna Mosca dell'Antica Cereria Mosca si unirà Luigi Cardin sales manager di Diamond Resort International per rendere il Piccaia golf cup sempre più interessante.

La formula di gare è la classica Stableford e i premi saranno opere di Giorgio Piccaia.

Il dipinto di Matteo Piccaia



Un cane non immagina mai un albero come legna da ardere.

Matteo Piccaia,
La protesta, 1976
tecnica mista su carta

R55 16

CONVENIENZA

www.rete55convenienza.com

R55 CONVENIENZA

in onda
TUTTI I GIORNI
dopo TG 19.30 e alle 22.20

www.rete55convenienza.com

00:00:00:00

Rete55convenienza rete55convenienza rete55convenienza rete55convenienza

Rete55convenienza rete55convenienza

www.rete55convenienza.com

DOPO LE DIMISSIONI DI VESCOVI E POZZECCO, LA PAROLA AL PRESIDENTE

Svolta biancorossa

Coppa: "Grazie a Cecco e Poz, ma ora è il momento di cambiare"

"Grazie a Cecco per tutto quello che ha fatto per me e per questa società. Non vederlo più girare qui tra i corridoi del palazzetto mi rattrista moltissimo. Auguro a lui un futuro ricco di soddisfazioni perchè credo sia una persona che lo merita". "Grazie Gianmarco, sono sicuro che continuerai ad essere prezioso per noi". Due frasi sincere, commosse, condite da tanti rimpianti. Le ha pronunciate il presidente della Pallacanestro Varese Stefano Coppa dopo le dimissioni da General Manager di Francesco Vescovi, e da allenatore di Gianmarco Pozzecco. Il Poz avrà un ruolo comunque di primo piano, invece, dall'altra parte, indipendentemente da chi c'è e chi verrà, la decisione dell'ormai ex GM ha lasciato un grande vuoto al PalaWhirlpool. "Questo è lo stesso club – sottolinea Coppa - che Vescovi, in collaborazione con il Consiglio di Amministrazione e il Consorzio, ha portato ad una stabilità importante".

Quanto hanno influito le critiche e le contestazioni avvenute in particolare durante il match con Venezia?
Episodi che fanno parte di qualsiasi disciplina sportiva. Non sono questi i motivi per cui Cecco ha deciso di andarsene. Anzi, per amore dei colori biancorossi ha voluto dare un segnale forte, per certi versi devastante.

Si vocifera di rapporti tesi tra Pozzecco e Vescovi...
Chiaro che quando le cose non vanno come tutti vorrebbero ci possono essere discussioni, confronti, anche accesi, ma costruttivi. Ci sono stati degli scambi di vedute su diversi argomenti, naturalmente tecnici. Come spesso capita però, sono i risultati, in questo caso negativi, a fare la differenza.

Come pensate di colmare il vuoto tecnico?
Per la panchina ci fidiamo delle idee di Attilio Caja, professionista esemplare con un'esperienza incredibile. Per quanto riguarda il ruolo di General Manager abbiamo persone che vivono quotidianamente la nostra realtà, da anni. Mi riferisco a Max Ferraiuolo e Mario Oioli che lavoreranno, come tra l'altro già facevano, fianco a fianco di staff tecnico e societario.

Cosa cambia per CDA e Consorzio?
Io, Michele Lo Nero e Francesco Vescovi appunto, abbiamo fondato "Varese nel Cuore" nel 2010, una scelta vincente oggi invidiata in tutta Italia, ma quando arriva una decisione irrevocabile devi soltanto ascoltare, accettare e rispettare.

...infine, cosa si sente di dire ai tifosi?
Inutile parlare di play – off o salvezza. La parola d'ordine in questo momento è RICOMPATTARSI, affrontando ogni impegno a più del 100% delle nostre possibilità perchè fino ad ora quanto fatto, è sotto gli occhi di tutti, non è stato abbastanza...

Nicolò Ramella

Nelle foto: da sinistra Stefano Coppa, Francesco Vescovi e Gianmarco Pozzecco (foto Pallacanestro Varese)

IL TUO SPORT IN TV

LA TUA SQUADRA SEGUITA PER TUTTO IL CAMPIONATO

SPORT R55

CANALE 86

Calcio
A.S. Varese Calcio 1910 (partite infrasettimanali)
Aurora Propatria 1919
ASD Legnano Calcio 1913
FC Verbano Calcio ASD
US Sestese Calcio
Caronnese Calcio (highlights)

Basket
Pallacanestro Openjobmetis Varese
L.B. Legnano Basket Knights SSDRL
Robur et Fides Varese Ass.Pol.Dil
LTC Sangiorgese Basket
ASD Robur Basket Saronno
Pallacanestro Verbano - Luino ASD
ASD Basket Valceresio
Pallacanestro Handicap Sport Varese
Associazione Sportiva Briantea84 Cantù

Volley
Vero Volley Monza
Powervolley Milano ssdrl
Libertas Brianza Cantù SSDRL
Club Italia
Saugella Team Monza
Amatori Atletica Orago - Soc. Polisp. Dilettanti

Pallamano
Cassano Magnago Handball Club ASD
Pallamano femminile Cassano Magnago ASD
Pallamano Raluca S.D. ASL
Pallamano maschile Gallarate

Rugby
ASD Rugby Milano

Hockey
Hockey Milano Rossoblu
Hockey Club Mastini Varese (highlights)

Football Americano
ASD Seamen Milano FA
Gorillas Varese American Football (highlights)
Legnano Frogs American Football

Softball
A.B.Caronno Softball

e altro...

TRASMISSIONI SPORTIVE

RETE 55 - LCN 16

LUNEDÌ
ore 21.40 - Robur a canestro
ore 00.05 - Varese a canestro

MARTEDÌ
ore 19.05 - TG Sport

MERCOLEDÌ
ore 19.05 - TG Sport
ore 20.10 - 55 Sport
ore 20.30 - Biancorossi e...

GIOVEDÌ
ore 21.15 - TG Basket
ore 21.45 - TG Volley

VENERDÌ
ore 19.05 - TG Sport
ore 21.15 - Bocce Forum

RETE 55 SPORT - LCN 86

LUNEDÌ
ore 20.15 - Rubrica Sport
ore 00.15 - Rubrica Sport

MARTEDÌ
ore 17.45 - Varese a canestro
ore 20.15 - Rubrica Sport
ore 00.15 - Rubrica Sport

MERCOLEDÌ
ore 13.30 - TG Sport
ore 20.15 - Rubrica Sport
ore 00.15 - Rubrica Sport

GIOVEDÌ
ore 13.30 - TG Sport
ore 17.45 - Robur a canestro
ore 20.15 - Rubrica Sport
ore 20.30 - 55 Sport
ore 00.15 - Rubrica Sport

VENERDÌ
ore 20.15 - Rubrica Sport
ore 00.15 - Rubrica Sport

SABATO
ore 12.55 - TG Basket
ore 13.20 - TG Volley
ore 20.00 - Bocce Forum

DOMENICA
ore 12.00 - Biancorossi e...

PROGRAMMAZIONE PARTITE
Consultate le pagine 666 del Televideo di Rete 55 e Rete 55 Sport

www.rete55sport.tv - Televideo pag. 666

LEGNANO KNIGHTS – DIETRO LE QUINTE, STORIE DALL'INFERMERIA

Penserini sogna il rientro

Dopo la rottura del crociato, la guardia Biancorossa va verso il recupero

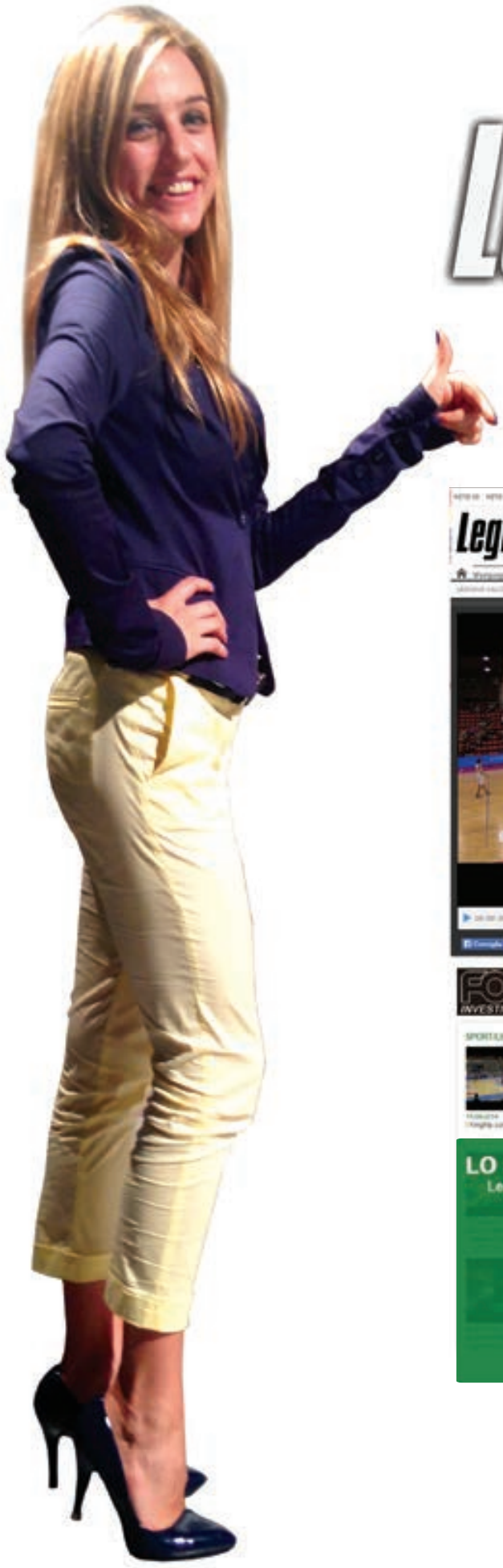
Protagonisti dietro le quinte - Nella lunga stagione al debutto in serie A2 sono tante le persone dentro e fuori dal campo che tanto lavorano per raggiungere, si spera, la storica salvezza. **Giovanni Penserini, guardia dei ragazzi di coach Ferrari, doveva partecipare alla causa attivamente sul campo ma il 16 ottobre nella gara persa in esterna con Ravenna, un brutto infortunio al crociato del ginocchio destro ha di fatto compromesso la sua intera stagione.** L'operazione è arrivata esattamente un mese dopo e senza aver mai perso l'ottimismo si è immediatamente tuffato nell'operazione recupero.

Giovanni Penserini - Classe 1988 e pesarese di nascita, è cresciuto nelle giovanili della Scavolini dove ha raggiunto diverse finali nazionali. La grande occasione per mettersi in mostra l'ha avuta nel 2009 con il trasferimento a Senigallia dove ha militato tra serie B e A dilettanti e **dopo l'annata a Ravenna nella stagione 2012/13 è approdato sulla sponda biancorossa agli ordini di coach Mattia Ferrari.** Dopo quattro mesi di riabilitazione, Giovanni è più forte, come ci spiega il fisioterapista dei Knights Davide Cassioli: "Siamo molto contenti che abbia ripreso a correre, naturalmente su consiglio del dottor Zini che l'ha operato, e adesso siamo proprio nella fase in cui il giocatore si rende conto che l'attività in campo con il pallone è molto più vicina rispetto a prima. Siamo anche due settimane in anticipo rispetto a quello che ci aspettavamo, perciò sta andando davvero tutto bene. Se tutto proseguirà con questo ritmo, per il mese di aprile potremo tranquillamente considerare questa *piccola* operazione un ricordo".

Sulla rampa di lancio - "Mi sento molto in forma", afferma il giocatore. "Il ginocchio sta rispondendo bene, non si gonfia e non mi da dolori particolari. Ho appena ricominciato a correre, perciò sono inevitabili fastidi muscolari alla gamba. Sto finalmente iniziando a vedere la fine del tunnel, anche se devo dire che con il lavoro giornaliero il tempo è volato. Con il 14 febbraio sono passati tre mesi, e io **spero che i miei compagni siano così bravi e gentili da salvarsi almeno un paio di giornate in anticipo, così da riuscire a rientrare anche nell'ultima partita in casa e far vedere a tutti che sono tornato, con la mia energia."**

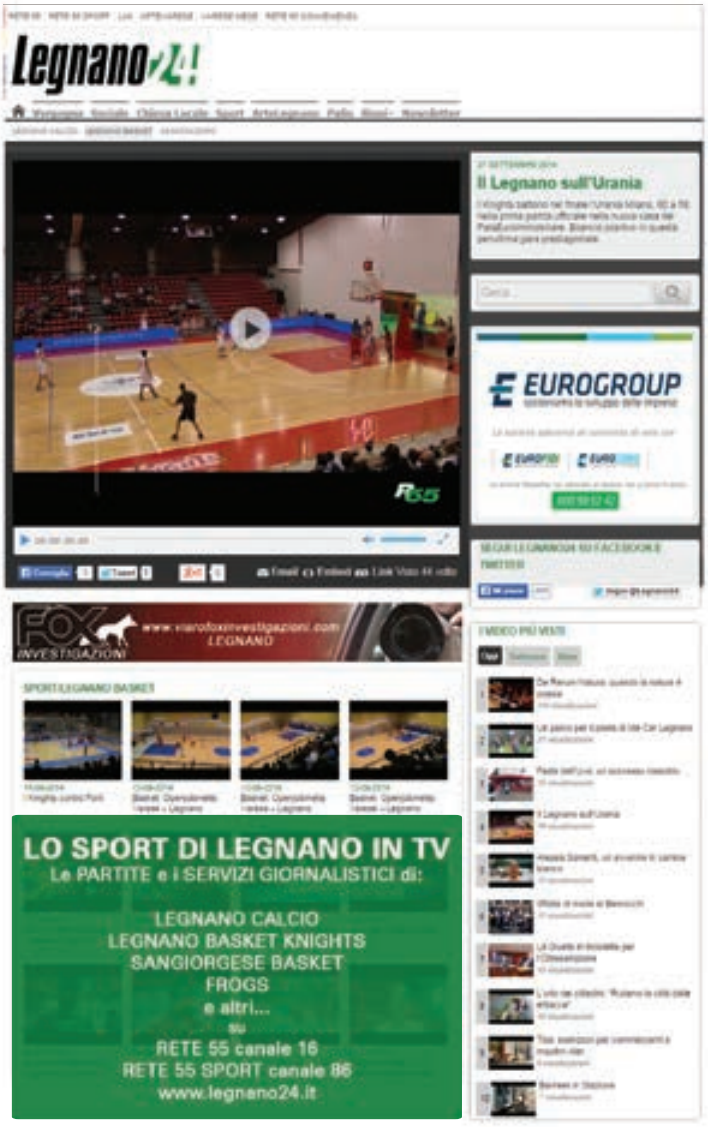
Mattia Andriolo

Nelle foto: Giovanni Penserini



Legnano 24

WEB TV
di Legnano



IN TV CI SEI TU
www.legnano24.it

GRUPPO R55

PALLAVOLO ORAGO – FACCIAMO IL PUNTO DELLA STAGIONE PER LE RAGAZZE DI FRANCA BARDELLI

Corsa alla salvezza

L'allenamento e il duro lavoro sono la ricetta per arrivare all'obiettivo di stagione

Orago in lotta per la salvezza - È una lunga stagione di grande pallavolo quella che sta accompagnando le ragazze di Franca Bardelli nella stagione 2014/2015 del campionato di B1 femminile. Un girone agguerrito con tante squadre in lotta per la conquista della serie A2 che naturalmente non poteva non mettere in difficoltà tutte le giovani Under 18 della Progetto Volley.
Sono state fino a questo momento quattro le vittorie messe in tasca da Di Maulo e compagne con le prime tre ottenute nel girone di andata con Trecate, Collegno e Casale, e una in quello di ritorno almeno con la Tencoteam Albese fino alla terza giornata.
Poco importa che le sconfitte siano state dodici perché il livello di gioco si alza in modo costante arriverà al picco massimo proprio nel finale di stagione quando ci sarà da mettere a terra i palloni importanti che saranno fondamentali per ottenere la salvezza anche senza il ripescaggio. Sarebbe una soddisfazione che va al di là dell'aspetto sportivo perché il lavoro ha sempre bisogno di un suo obiettivo da raggiungere e in questo caso, tra un sacrificio e l'altro, sarebbe proprio quello di stare davanti alle ultime tre della classe, compresa la Unendo Yamamay Busto Arsizio, grande rivale.

Tante le conferme - Capitan Di Maulo al palleggio sta davvero mostrando tutta la sua miglior pallavolo possibile con la pressione di fatto di essere, come ogni alzatore, il fulcro del gioco di Orago. In attacco su tutte stanno spiccando Peonia e Napodano, vere macchine da punti e gran parte della difesa è affidata al libero Ilaria Bonvicini.
Il campionato è ancora lungo e gli ostacoli da superare tanti, ma la sensazione è che una volta sbloccate nei risultati e nel gioco si potranno strappare soddisfazioni e successi importanti sia in B1 che naturalmente in Under 18."

Mattia Andriolo

Nelle foto: le gialloblu durante l'allenamento agli ordini di Franca Bardelli

AMPIONI d'IT IA
AMATORI ATLETICA CRAGNO
rock n' roll
Mikasa
Mikasa

errea

LA PALLAMANO CASSANO TRIONFA, SIA CON LA SQUADRA MASCHILE CHE CON LA FEMMINILE

"I successi sono figli dei sacrifici"

A sostenerlo è il presidente Petazzi, che guarda al domani con ottimismo

La storica società sportiva di Pallamano Cassano Magnago quest'anno ha puntato sui giovani, un po per scelta strategica ma anche per una questione di budget. I risultati non sono mancati, anche contro le aspettative di molti, ma nuovi sponsor aumenterebbero sicuramente le possibilità di arrivare ai massimi livelli come in passato. Ne parliamo insieme al Presidente Massimo Petazzi.

Vi aspettavate di arrivare ai play-off?
All'inizio della stagione qualcuno ha sicuramente dubitato di questo traguardo che abbiamo raggiunto, perché sono andate male tante partite, soprattutto per quanto riguarda i ragazzi. La motivazione stava semplicemente nel fatto che avevamo qualche infortunato di troppo, oltre che si è aggiunto qualche squalificato. Quindi non abbiamo mai potuto mettere in campo la "formazione tipo" che era stata studiata durante l'estate e che avrebbe potuto lottare per i play-off. Quando finalmente abbiamo avuto la possibilità di dimostrare con questi giocatori che cosa davvero siamo capaci di fare, i risultati sono arrivati. Grazie, ovviamente, al grande lavoro degli allenatori e della società, ma soprattutto grazie all'entusiasmo dei ragazzi che, strada facendo, si sono resi conto delle loro reali potenzialità.

Quali sono i punti di forza della squadra?
Non aver mollato all'inizio, quando la situazione sembrava dovesse precipitare e diventare tragica. I ragazzi hanno lavorato sodo, anche durante gli allenamenti, rispondendo positivamente alle sollecitazioni dell'allenatore (che sicuramente non è uno che usa i guanti di velluto).I ragazzi hanno formato un gruppo unito, che non ha ceduto di fronte alle difficoltà. Sono amici fra di loro, anche al di fuori delle mura del Tacca e sicuramente questo è premiante.

C.M. H.C.
COD. 112
C.O.N.I. F.I.G.H.
CASSANO MAGNAGO HANDBALL CLUB

PALLAMANO FEMMINILE
CASSANO MAGNAGO A.S.D.

VIRTUS CASSANO 92

VIRTUS CARNAGO

I loghi delle società

Dagli errori cosa avete imparato?
Abbiamo una squadra sostanzialmente giovane e, a volte, i ragazzi si perdono dietro a false certezze o si lasciano prendere dall'ardore o dalla paura che scaturiscono dall'inesperienza. In alcuni momenti questo è stato fatale, perché non abbiamo ottenuto il risultato che volevamo ottenere.
Anche se non si può pretendere troppo dai ragazzi, non dimentichiamo che nessuno di loro è professionista e che non vi sono neanche dei rimborsi significativi, se non la benzina per chi viene da più lontano, e nei momenti di grande difficoltà e affaticamento questo può non essere di stimolo. Ciò nonostante, cerchiamo di accontentarli creando dei momenti di aggregazione e di divertimento dove si possono rilassare e così – magari - tutto passa e si cerca di andare oltre.

Una scommessa quella della squadra femminile (oltretutto di giovanissime) che pensavate di vincere?
Le ragazze sono il nostro fiore all'occhiello, soprattutto considerando una politica di spending review dove noi abbiamo valorizzato all'inverosimile il settore giovanile. La nostra squadra ha un'età media di meno di 21 anni. Alcune che sono addirittura del 94 e 95 e, forse, qualcuna anche più giovane. Sono tutte assolutamente delle "volontarie", nel senso che sono delle dilettanti pure, a parte le due ragazze che giocano in nazionale seniores. Il risultato raggiunto pertanto ha un valore inestimabile, perché la nostra straniera (che è la giocatrice più importante che abbiamo) gioca in porta. È vero che nella Pallamano il portiere viene considerato il 40% della squadra, ma è anche vero che noi in campo non abbiamo né giocatori di movimento, né pezzi da novanta da presentare e da utilizzare come deterrente per le squadre avversarie. Quest'anno abbiamo vinto con tutte le squadre considerando (*segue*)

Squadra femminile

Squadra maschile

Massimo Petazzi - Presidente Cassano Magnago Handball Club

girone di andata e ritorno. Abbiamo subito solo quattro sconfitte e due pareggi. Se i pareggi fossero state vittorie, saremmo arrivati addirittura secondi. Non chiediamo troppo alla fortuna, ma sicuramente queste ragazze stanno dimostrando di valere moltissimo ed è un gruppo molto interessante, giovane, volenteroso, capace di soffrire. Gli allenamenti che hanno fatto non sono stati certo una passeggiata, ma grazie a questi sacrifici sono migliorate e speriamo di prenderci soddisfazioni ulteriori in futuro.

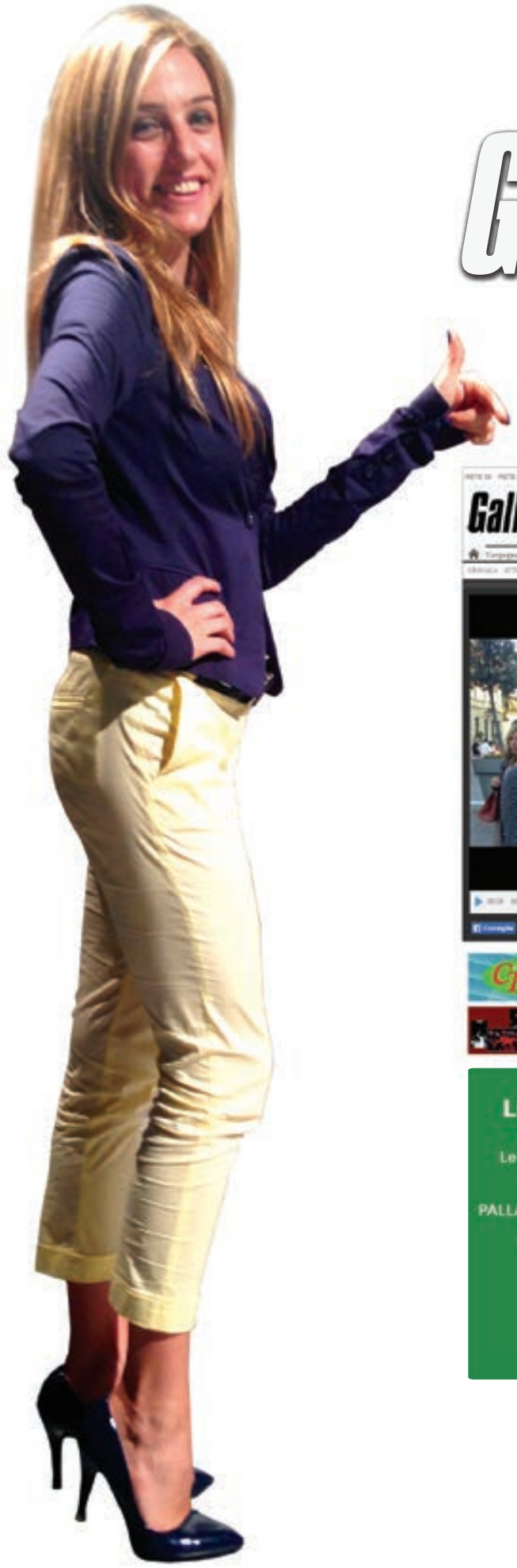
Pallamano ieri e oggi, come sono cambiate le logiche e gli scenari da quando la società sportiva è stata fondata?

Siamo arrivati al quarantesimo anno di attività proprio a settembre del 2014 e cerchiamo di festeggiarlo nel migliore dei modi. Agli inizi la Pallamano era proprio ai primordi, come Federazione è nata nel 1968, e quindi c'era molta goliardicità, pressapochismo, un po' del "fai da te". Grazie però alla perseveranza del nostro grande primo sponsor (che fu il cavaliere Mario Tacca fondatore della società, convinto da me e da mio fratello per fare questo primo budget di entrata) in pochi anni, 2 o 3, siamo andati subito in serie A e siamo diventati due volte vice campioni d'Italia. È stato un percorso possibile grazie ad un intervento significativo da parte dello sponsor in termini economici, che ci ha consentito di avere il meglio dei giocatori del territorio nazionale e anche estero. Quindi è stato relativamente facile raggiungere determinati risultati. Adesso le cose si sono modificate moltissimo perché, a causa di tutta una situazione congiunturale generale e a causa di questa mancanza di possibilità di reperire fondi in maniera semplice, dobbiamo lavorare molto sulla passione e sull'attaccamento dei ragazzi a questo sport che, secondo me, può essere frutto di risultati solo a condizioni di grandi sacrifici e di grande disponibilità da parte loro.

Noi cerchiamo di metterli nelle migliori condizioni per poter operare. Sicuramente la Pallamano si è evoluta sia in termini di velocità che preparazione fisica e non può più essere presa con leggerezza, soprattutto se giocata ad alti livelli, sia in Italia che all'estero. Per poter arrivare ancora più su, bisognerebbe avere qualche sponsor in più, aggiungere dai 50 ai 100.000 euro, una cifra non eccessiva che non sarebbe sufficiente per supportare un campionato di eccellenza o di prima categoria di calcio, ma che alla Pallamano basterebbero.

Gli sponsor, da parte loro, avrebbero una visibilità a livello nazionale, sostenendo uno sport che sicuramente ha ancora molto del "casto e puro" rispetto ad altri, oltre ad essere lo sport più giocato e più seguito in Europa, perché ha il maggiore numero di tesserati.

Valentina Bigai



Gallarate 24

WEB TV
di Gallarate

IN TV CI SEI TU
www.gallarate24.it

IL 29 MARZO SI DISPUTERÀ IL 17° TROFEO BINDA, PROVA DI COPPA DEL MONDO FEMMINILE

Grande spettacolo a Cittiglio

In programma anche il 3° Trofeo Da Moreno, corsa internazionale juniores donne

L'evento - Domenica 29 marzo si disputerà il **17° Trofeo Alfredo Binda Comune di Cittiglio, gara valida quale seconda prova di Coppa del mondo di ciclismo donne Elite. La partenza della corsa è fissata a Laveno Mombello per le 13:00, mentre l'arrivo è posto, come da tradizione, a Cittiglio per le 16:45 circa.** Per l'ottava volta consecutiva la Cycling Sport Promotion, presieduta da Mario Minervino, organizza una prova di Coppa del mondo femminile Elite, trasformando il Trofeo Binda in un'importantissima classica internazionale alla quale partecipano tutte le più forti cicliste al mondo.

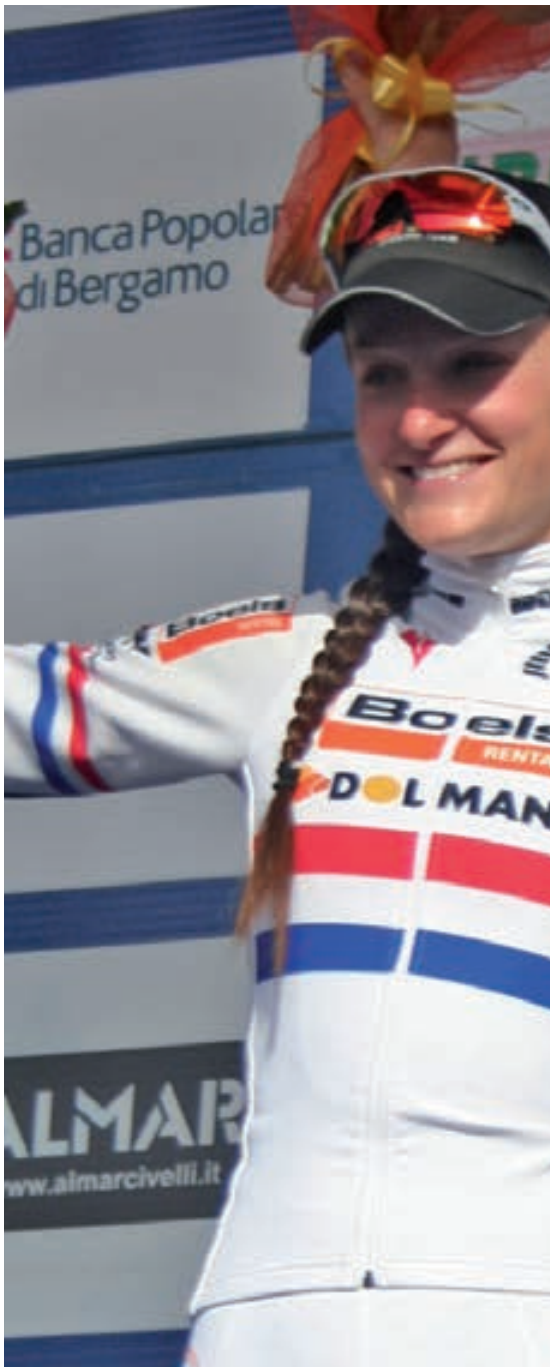
Il Trofeo Binda - Viene ormai considerato da tutti gli addetti ai lavori un vero e proprio mondiale di primavera, vista la qualità delle partecipanti. Del resto, **leggendo l'albo d'oro delle ultime sette edizioni, si scoprono i nomi di grandi campionesse come la britannica Emma Pooley, due volte vincitrice del Trofeo Binda, della pluricampionessa del mondo e campionessa olimpica in carica Marianne Vos, vincitrice tre volte a Cittiglio, di Elisa Longo Borghini, prima nel 2013, e della svedese Emma Johannson vincitrice dell'edizione dello scorso anno.** Quindi un albo d'oro straordinario per una corsa straordinaria.

Mario Minervino – Si ritiene molto soddisfatto per il successo di questa corsa : **"La Coppa del Mondo femminile è il nostro fiore all'occhiello e la organizziamo per l'ottava volta consecutiva" - ci dice. "A Cittiglio ci sarà il meglio del ciclismo femminile" .**

Ma non finisce qui - Il Trofeo Alfredo Binda sarà preceduto per il terzo anno consecutivo dal **Trofeo Da Moreno - Piccolo Trofeo Binda, riservato alle donne Juniores. La partenza di questa gara è fissata a Laveno Mombello per le ore 9:15** mentre l'arrivo è posto a Cittiglio e dovrebbe avvenire intorno alle ore 11:15. Per il 3° Trofeo Da Moreno - Piccolo Trofeo Binda c'è una grossa novità: **questa corsa, che l'anno scorso aveva comunque già visto trionfare in maglia iridata la danese Amalie Dideriksen, assume la qualifica di corsa internazionale.**
Pertanto con l'azzurra Sofia Bertizzolo, che ha conquistato la medaglia d'argento ai campionati del mondo junior di Ponferrada nello scorso mese di settembre, verranno a Cittiglio tutte le juniores più forti.

Il Presidente della Cycling Sport Promotion Mario Minervino accanto al manifesto dell'edizione 2015 del Trofeo Binda (Foto Ilaria Benati)

Eventi per tutti - Come sempre, la Coppa del mondo femminile di Cittiglio non sarà soltanto ciclismo agonistico. Infatti la Cycling Sport Promotion ha previsto anche manifestazioni collaterali, a partire da **"Pedala .... pedala in sicurezza" progetto di formazione ciclistica. "La bicicletta è sempre popolarissima e noi siamo**



felicissimi di essere il tramite con il mondo della scuola, delle istituzioni e degli organi di Polizia che svolgono un lavoro prezioso per la formazione dei bambini che iniziano a pedalare sulle strade dei nostri paesi" - dice Mario Minervino.
Ricordiamo poi che l'8 marzo (con partenza alle ore 10:00) è in programma la tradizionale **"Pedalata per Lei" da Laveno Mombello a Cittiglio.** Per quanto riguarda le iniziative che avranno luogo in concomitanza con le gare, domenica 29 marzo alle ore 9:00 sarà installato a Cittiglio un villaggio commerciale con prodotti tipici.
Alle ore 10:00 si esibiranno a Laveno Mombello il Corpo filarmonico cittadino, il gruppo folcloristico "Sem chi inscì" e la banda dei Bersaglieri in congedo con una sfilata. A Cittiglio, alle ore 14:00 si esibiranno il corpo musicale "Amici della Musica" di Cittiglio, il gruppo folcloristico "I Tencit" di Cunardo, il gruppo folcloristico di Camerota e i Bersaglieri in congedo con la loro sfilata.
A Cittiglio è previsto quindi un grande spettacolo in bici e giù dalla bici .

Luigi Cazzola

Il podio dell'edizione 2014 del Trofeo Binda : Da sinistra Elisabeth Armistead, Emma Johansson , Alena Amialiusik (Foto Ilaria Benati)

PRESTIGIOSO SUCCESSO PER GLI ATLETI VARESINI, IN GARA CON L'ABRUZZO

La corazzata dell'Aquila affonda

Ad avere la meglio l'artiglieria dell'Alto Verbano guidata da Paolo Basile

La cronaca - Era giustamente temuta la squadra di Formicone e Savoretti, ma gli alfieri varesini hanno veramente dato tutto, in particolare nelle fasi finali, rovesciando il risultato dopo il primo turno di terna e individuale sotto 1 a 0 e vincendo brillantemente tutti e due gli incontri di coppia. La partenza non è stata felice, la terna con Turuani – Andreani e Rotundo ha subito un agghiacciante 6 a 0. Gli atleti hanno perso il set per 8 a 1, ma subito dopo (con la sostituzione di Turuani, con Antonini) hanno vinto il secondo set con un netto cappotto. **Nell'individuale, invece, la partenza al fulmicotone di D'Alterio ha dato al pubblico la sensazione che la vittoria di grande prestigio contro un campione conclamato come Formicone fosse vicina. Ma, vuoi per una buona dose di sfortuna, vuoi per le scelte che si sono rivelate non perfettamente azzeccate, per ben tre volte il nostro atleta si è trovato con le bocce di vantaggio per chiudere senza riuscirci.** L'incontro si decide con le due gare di coppie: nella prima un ben determinato Rotundo all'accosto, non ha lasciato molto spazio agli avversari e, ben supportato da un sempre costante Antonini, ha battuto nettamente gli avversari con il risultato di 8 a 2 e 8 a 5. Sull'altra corsia, i grossi calibri hanno dato spettacolo, ma i nostri due portacolori non hanno lasciato nulla agli avversari nel primo set e se lo sono aggiudicato per 8 a 2. Nel secondo set il risultato è stato altalenante fino alla fine. **Premiata la maggiore determinazione dei portacolori varesini che hanno vinto per 8 a 7**, aggiudicandosi l'incontro e conquistando meritatamente il secondo posto nella classifica.

ALTO VERBANO (VA) – L'QUILA (AQ) 2-1 (54-40)
Turuani (2° set Antonini)-Rotundo-Andreani – Barbieri-Savoretti-Tomao 1-8, 8-0
D'Alterio – Formicone 7-8, 6-8
Rotundo-Antonini – Barbieri-Tomao 8-2, 8-5
D'Alterio-Andreani – Formicone-Savoretti 8-2, 8-7
Direttore Morani.

La classifica: Boville Marino 16 punti; Alto Verbano, Fashion Cattel, MP Filtri Rinascita 13; L'Aquila 12; Ancona 2000 11; Montecatini Avis 8; Montegranaro 7; CB Cagliari 3; Isia Global Service 1. (C.B.)

Carluccio Martignoni

Nella foto: la formazione dell'Aquila e Alto Verbano

Bocce Forum
Venerdì h 21.15- RETE55 - Icn 16;
Sabato h 20.00 - RETE55 SPORT - Icn 86;
Risultati, interviste e filmati dell'attività boccistica varesina

TROFEO COOPERATIVA SAN CASSANO, UN GRANDE SUCCESSO

Vincono Turuani - Antonini

Finale spettacolare contro una formazione imbattibile

L'organizzazione - La Bocciofila San Cassano da molti anni inizia la stagione boccistica organizzando la tradizionale gara per la disputa del "Trofeo Cooperativa San Cassano" Regionale a coppie, anche in questa edizione i dirigenti del sodalizio Indunese (capitanati dal presidente Adriano Manera) sono riusciti nell'intento di allestire una competizione di alta qualità. L'aiuto fondamentale dato dalla Cooperativa di San Cassano, anche per merito dell'appassionato Presidente Niada, ha permesso di indire una gara con un allettante monte premio. **Più di trecento atleti di ben 9 Comitati e atleti di 45 Società erano iscritti alla competizione, che ha avuto anche il suffragio di un pubblico appassionato che ha assistito numeroso sia alle eliminatorie sia alle finali.**

La cronaca - In semifinale le due coppie più accreditate Antonini – Turuani e Barilani R. Signorini non faticano più di tanto per sbarazzarsi degli avversari, rispettivamente Facchinetti e Pedroni

(che giocavano in casa) e Banzi - Milesi (che nulla hanno potuto contro la qualità degli avversari). L'interesse per la finale si pensava svanito dopo che la coppia di Montecatini (già vincitori di ben otto gare dall'inizio della loro unione) si è portata, con poche battute, sul punteggio di 11 a 3, ma la classe e **l'esperienza di Antonini e Turuani che conoscono bene il mondo delle bocce, con una rimonta permessa da giocate senza errori hanno sorpassato gli "esterrefatti" avversari**, aggiudicandosi meritatamente l'importante manifestazione.

La classifica: - 1° Roberto Antonini – Roberto Turuani (Alto Verbano) 2° Roberto Signorini – Walter Barilani (Montecatini) 3° Walter Facchinetti – Ivan Pedroni (San Cassano) 4° Luciano Banzi – Massimo Milesi (Casciago)

Carluccio Martignoni

Nella foto: le premiazioni della gara a San Cassano

UNA VERA E PROPRIA BATTAGLIA, BELLA E INASPETTATA

Alto Verbano da brividi

La squadra in testa alla classifica, con orgoglio

Il gioco - A volte si crede che giocare con squadre ritenute deboli sia una cosa facile, così non è stato a San Cassano, contro la formazione calabrese del ISIA GLOBAL SERVICE di Crotone. **Una formazione entrata in serie A per abbandono di altre e ora ultima in classifica, con un solo punto. Eppure i brividi li hanno veramente creati i ragazzi calabresi, con un gioco senza errori, sia in terna sia nell'individuale.** Si sono aggiudicasti i primi due set con un perentorio 8 a 1 e 8 a 2, poi nei successivi (anche con l'inserimento di Antonini al posto di Rotundo) il pareggio ha finalmente creato un poco di tranquillità sia al pubblico sia ai dirigenti. A seguire, le due individuali: nella prima la collaudata coppia Antonini Turuani nulla ha lasciato agli avversari. Facile la vittoria, con un netto 8 a 2 e 8 a 0. Mentre, nella seconda, la formazione sulla carta più accreditata, ha faticato non poco a guadagnarsi il pareggio, con un 2 a 8 e 8 a 5, punteggio che deve far riflettere, dando all'Alto Verbano i punti per passare in testa alla classifica.

ALTO VERBANO - ISAIA GLOBAL SERVICE (KR) 1-0 (45-42)
Turuani (1° set Antonini) - Rotundo -Andreani – Scicchitano Francesco-Valentino - Scicchitano Fabio 1-8, 8-5; D'Alterio – Scicchitano Giuseppe 2-8, 8-6; Turuani - Antonini – Scicchitano Francesco - Valentino 8-2, 8-0; D'Alterio - Andreani – Scicchitano Giuseppe-Scicchitano Fabio 2-8, 8-5. Direttore Gualtieri

La Classifica: Alto Verbano, Boville Marino e MP Filtri Rinascita 16 punti, L'Aquila 15, Fashion Cattel 13, Ancona 2000 e Montecatini Avis 11, Montegranaro 7, CB Cagliari 6, Isia Global Service 1. (C.B.)

Carluccio Martignoni

LA POLHA VARESE COORDINA UN PROGETTO DEDICATO A SETTE TALENTI ITALIANI

"AcquaRio" punta alle Paralimpiadi 2016

Dopo i campionati del mondo di Glasgow, si pensa al Brasile

In Italia - Nel panorama dello sport per persone con disabilità, cultura, programmazione e promozione non sono parole facilmente traducibili in esempi concreti. Per lo più sono nel già pesante bagaglio delle singole associazioni, nei migliori dei casi supportate dalle Federazioni di riferimento. Tra i pochi esempi c'è quello del nuoto paralimpico che sull'onda dei successi internazionali del luinese Federico Morlacchi può vantare un progetto che, oltre a cultura, programmazione e promozione, comprende ogni altra caratteristica utile ad accorciare le distanze dai migliori Paesi del mondo in tema di attività paralimpica. **La scintilla del progetto è del Tecnico Federale Massimiliano Tosin. La (per una volta positiva) benzina sul fuoco è quella della Polha Varese che, facendo rete con Polisportiva Bresciana, SaSpo Cagliari ed Ego Parma Nuoto, ha posizionato le tessere di uno splendido mosaico denominato "Progetto AcquaRio" 2016.** Un nome che rimbalza il pensiero alle Paralimpiadi di Rio, obiettivo dei sette talenti del nuoto paralimpico italiano compresi nel programma:
Federico Morlacchi, Arianna Talamona e Alessia Berra della Polha Varese, Arjola Trimi e Susanna Ferrante della Pol.Bresciana, Francesca Secci della SaSpo Cagliari e Giulia Ghiretti della Ego Nuoto Parma.

I dettagli - A prendersi cura degli atleti saranno uno staff tecnico e sanitario di prim'ordine coordinato dallo stesso Tosin in collaborazione con i tecnici Micaela Biava e Alice Fedeli, il preparatore atletico Luca Caviggioni e la psicologa Micaela Fantoni.

Sede dell'attività è principalmente Milano dove atleti e tecnici risiedono per motivi di studio o lavoro. La prima

uscita ufficiale dei magnifici sette è stata ai recenti campionati italiani assoluti invernali di Napoli dove hanno raccolto ben 16 medaglie con alcune prestazioni di livello mondiale.
Superato a pieni voti il primo esame nazionale, i protagonisti del progetto "AcquaRio" guardano ora ai campionati del mondo di Glasgow del luglio prossimo dove scenderanno in acqua con i migliori nuotatori del ranking IPC per guadagnarsi i primi posti per le Paralimpiadi in Brasile.

Roberto Bof

Nelle foto:
nella pagina accanto, Arianna Talamona e il logo di "AcquaRio";
sotto, Federico Morlacchi con Massimiliano Tosin

NUOVI TRAGUARDI E TANTE SODDISFAZIONI PER L'ACCADEMIA BUSTESE DI PATTINAGGIO

Campioni regionali Biancoblù

Premiati a Mortara gli atleti che nel 2014 hanno primeggiato in Lombardia

I premiati - Alla vigilia della nuova stagione ufficiale, gli atleti dell'Accademia Bustese Pattinaggio hanno raccolto i frutti di un 2014 molto importante dal punto di vista agonistico. Davvero ottimi i risultati per il sodalizio biancoblù, ancora una volta nella elite assoluta del pattinaggio a rotelle. In febbraio il comitato della Fihp Lombardia presieduto da Antonio Rocchetta ha premiato i campioni regionali 2014. La cerimonia si è tenuta nel teatro di Mortara, con una folta partecipazione di atleti e di dirigenti provenienti da tutto il territorio. Alla presenza di un parterre particolarmente qualificato, sono sfilati i pattinatori che nel 2014 hanno conquistato il gradino più alto del podio. **Per l'Accademia Bustese sono stati insigniti, nel settore freestyle: Sara De Tomasi, Martina Maino, Micaela Bonizzoni, Davide Banfi, Chiara Puricelli (unica atleta lombarda a vincere 4 medaglie d'oro in 4 specialità diverse), Elena Moretto, Alessio Tomasini, Federica Bertelli, Chiara Lualdi e Davide Piacentini; nel settore artistico la coppia danza formata da Martina Gallazzi e Giovanni Salomi, Francesca Bianchi e Martina Formenti.**

Guardando al domani - Ma, trascorso febbraio, è già tempo di pensare alle gare. **Incomincerà il settore artistico con la disputa dei campionati interprovinciali Fihp** (artistico e danza), a cui si replicherà con la medesima competizione Uisp: gli appuntamenti sono previsti nel corso del mese di marzo. Durante il periodo invernale gli atleti, accompagnati scrupolosamente dagli allenatori, hanno lavorato duramente per mettere a punto la propria forma fisica ed i programmi di gara, anche seguendo appositi stage specialistici con allenatori della Nazionale Italiana. "I risultati della passata stagione – commentano i dirigenti dell'Accademia Bustese Pattinaggio – rappresentano una splendida soddisfazione, a riprova del grande lavoro svolto sinora. Basti pensare al titolo italiano per società conquistato, nelle categorie Giovanissimi ed Esordienti, con la vittoria nel Trofeo Tiezzi freestyle. Ciò a testimonianza di una tradizione lunga 60 anni di storia e di cicli che sappiamo sempre rinnovare. Ma adesso però è già tempo di pensare alle prossime gare. La nostra concentrazione è tutta rivolta agli appuntamenti del 2015, laddove vogliamo confermarci ai massimi livelli e, anzi, migliorare ancora di più".

L'Accademia Bustese Pattinaggio – **È stata fondata nel 1956 e, dunque, tra poco toccherà i 60 anni di fondazione.** Tanti atleti si sono formati ed hanno gareggiato con la gloriosa divisa biancoblù, portando in alto il nome di Busto Arsizio fino ad arrivare alle massime glorie mondiali. Basti pensare agli azzurri che, a novembre, hanno partecipato ai Campionati del Mondo di Parigi (Chiara Lualdi, Davide Piacentini, Chiara Puricelli e il tecnico Sara Barlocco). Non è mai facile migliorarsi, ma gli staff tecnici (composti da dirigenti volontari e da allenatori competenti) ogni anno provano a forgiare, oltre agli agonisti, i piccolissimi atleti che indossano per la prima volta i pattini a rotelle. Testimonianza è il grandissimo successo dei corsi di avviamento e i numeri sbalorditivi toccati dall'Accademia Bustese, da settembre 2014 ad ogni grazie, alle tante nuove iscrizioni.

Enrico Salomi

Nella foto: i campioni regionali 2014

TIGROS
IL FRESCO PIÙ BUONO

PROVA TIGROS DRIVE

LA SPESA ONLINE CHE FACILITA LA VITA!

COLLEGATI AL SITO
WWW.TIGROS.IT

FAI LA SPESA ONLINE

PASSA A RITIRARLA

TIGROS
IL FRESCO PIÙ BUONO

DRIVE

SPESA ONLINE, COMODA E VELOCE

NEI PUNTI VENDITA DI
SOLBIATE ARNO, CARONNO PERTUSELLA, BUGUGGIATE, MALNATE E **BESOZZO**

© camaleon-grafica.it

ABBIAMO VISTO CRESCERE IL VOSTRO SORRISO.

Da anni sapete di poter contare sulla nostra serietà e assistenza.

Euro 35,00	ABLAZIONE del TARTARO - 30'
Euro 50,00	ESTRAZIONE DECIDUO
Euro 50,00	OTTURAZIONE COLLETTO
Euro 320,00	CORONA CERAMICA IN LEGA VILE
Euro 380,00	CORONA CERAMICA IN LEGA NOBILE
Euro 500,00	IMPIANTO ENDOSSEO
Euro 600,00	PROTESI MOBILE x ARCATA
Euro 750,00	SCHELETRATO

Finanziamenti TASSO 0%*

(TAG 0% - TAEG 0%)

GLI INTERESSI LI PAGHIAMO NOI

DA 12 A 48 MESI

* Salvo requisiti richiesti.

Radiografia Panoramica*e Preventivo **NON TI COSTANO NIENTE**

*Se necessaria e consigliata dal medico odontoiatra.

LE NOSTRE REALIZZAZIONI SONO PROTETTE DA GARANZIA

Smile in the City srl
GARBAGNATE MILANESE (MI)
Piazza Santuario, 15
Tel. 02.9953441
Cell. 393.4877732
Dir. San.: Dott. GIRARDI Dario

DSA Ossona srl
OSSONA (MI)
Via Patrioti, 6
Tel. 02.90296547
Cell. 334.3680962
Dir. San.: Dott. TRAVI Lorenzo

Dentalow srl
CARDANO AL CAMPO (VA)
Via Don Luigi Sturzo, 2
Tel. 0331.730077
Cell. 333.9824225
Dir. San.: Dott. RIGOLI Ettore

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI, SABATO COMPRESO. SI RICEVE SU APPUNTAMENTO.

www.dsaodontoiatria.it