



"La pace attraverso il servizio"

ROTARY CLUB LEGNAGO

IL NOTIZIARIO

IL SALUTO ALLE BANDIERE

Salutare le bandiere significa riconoscere la nostra appartenenza all'Italia, all'Europa, al Rotary.

Salutare le bandiere significa esprimere la nostra riconoscenza al valore umano e storico di coloro che ci hanno preceduto, uomini leader e gente comune che, con il loro impegno di vita, hanno reso possibile l'Italia, l'Europa, il Rotary.

Salutare le bandiere significa credere nel futuro e manifestare la volontà di impegnarsi per lo sviluppo, sempre più civile ed umanamente ricco, dell'Italia, dell'Europa, del Rotary.

GLI APPUNTAMENTI DEL ROTARY DI LEGNAGO

GENNAIO

Martedì 15

CAMINETTO

È un gran piacere ritrovarsi a casa degli amici Anna Lia e Antonio Navarro. L'ospitalità di Antonio è un appuntamento fisso nell'anno rotariano, che da sempre dà l'avvio alle riunioni del secondo semestre. Il caminetto è una riunione dove i rotariani trovano momenti di amicizia e cordialità che non possono che favorire la conoscenza e l'armonia fra i soci e, non di meno, per sensibilizzare ciascun socio ad essere più disponibile al servizio rotariano. Ventotto (28) soci hanno così potuto apprezzare le prelibatezze e leccornie preparate con gran maestria da Anna Lia e Antonio, cui va espresso il nostro ringraziamento per la sempre generosa e squisita ospitalità.



Martedì 22

BACCALÀ & BACALÀ

Gran serata alla Pergola per la cena tematica sul 'baccalà'. Graditissimo ospite il dr Franco M. Zambotto, Delegato della Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Belluno Feltre e Cadore. Sono intervenuti anche i soci dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Legnago, Basso Veronese e Polesine Ovest guidati dal presidente Umberto Parodi (78 le presenze, fra queste 31 rotariani).

Franco Maria Zambotto ha conseguito la Laurea in Medicina all'Università degli Studi di Padova (1978) e, successivamente la Specializzazione in Pneumologia (allora era detta Tisiologia e Malattie dell'Apparato Respiratorio). È direttore della Struttura Complessa di Pneumologia-Tisiologia dell'Ospedale Civile "S.Maria del Prato" – ULSS 2 di Feltre (Belluno).

Notevole la sua esperienza didattica, formazione manageriale e produzione letteraria.

Il merluzzo, alias "il branzino dei poveri e dei marinai"

Dotta introduzione da parte del dr Zambotto con un excursus sull'origine di questo straordinario prodotto, in origine cibo povero, oggi invece prelibatezza assai ricercata.

“Il “*gadus morhua*”, è il pesce merluzzo, il suo dorso è verdastro con delle macchiette gialle, ha una linea laterale bianca lungo tutto il corpo. Il ventre è di colore bruno, lunghezza fino al metro e mezzo e peso fino a 50 kg.

Il merluzzo è un pesce dell’oceano atlantico settentrionale. Lo si trova nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord, e della parte orientale, Mare di Norvegia fino all’Islanda e lo Spitzbergen, Mare del Nord, Mare di Barents. Vive a profondità comprese fra i 180 e i 360 metri spesso in prossimità dei fondali, in acque temperate o fredde. Nel Mediterraneo esiste una specie con lo stesso nome comune, il nasello.

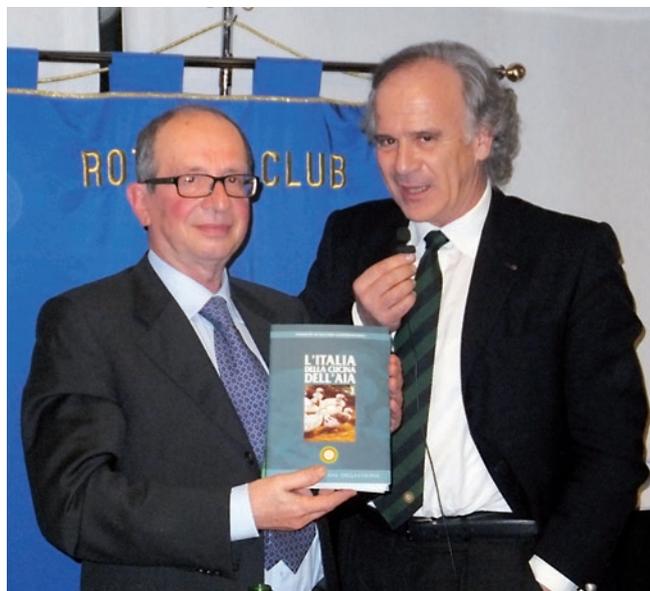
Il territorio più ricco di merluzzi è il “Grand Bank”: una piattaforma continentale di 3.500 kmq. situata nell’Atlantico Settentrionale, al largo di Terranova e delle coste del Labrador.

In quelle acque poco profonde la tiepida corrente del golfo si incontra con l’acqua fredda del Labrador, dando vita a un habitat ideale per i merluzzi.

Di questo giacimento di merluzzi diede notizia per primo il grande navigatore Giovanni Caboto che, nel 1497, cercando una rotta più settentrionale di quella seguita da Colombo, ci finì in mezzo.

La pesca indiscriminata di merluzzi, che si è fatta per secoli, ha oggi provocato un tale assottigliamento dei banchi e dei banchi, da spingere da qualche anno i canadesi a vietare la pesca nelle proprie acque. Sono perciò tornati in auge i giacimenti di merluzzo presenti al largo dell’Islanda.

Questo pesce finché sta in acqua si chiama merluzzo. Quando viene pescato con appetitose esche a base di calamari o di altri pesci, cambia due cose: lo stato esistenziale e il nome. Perde quello di prima (merluzzo) e ne prende due a seconda di come viene trattato.



- **Se viene pulito subito, messo in un barile e coperto di sale, è chiamato baccalà.** Il baccalà quindi è il merluzzo pescato, decapitato, eviscerato, deliscato, lavato, salato e imbarilato.

- **Se essiccato al vento del Nord, invece, è chiamato stoccafisso,** da stock (legno) e fish (pesce). Qualcuno sostiene che la parola provenga dal norvegese stockfish (pesce da stoccare ovvero da immagazzinare).

Il baccalà

Le popolazioni basche del Golfo di Guascogna (tra la Spagna settentrionale e la Francia) svilupparono al massimo la caccia alle balene. Le balene spinte dalla pressione negativa della pesca si portarono nell’Atlantico settentrionale, fin nel mezzo dei Grand Banks dove i banchi di merluzzo erano così fitti che per catturarli bastava affondarci dentro le mani.

I pescatori baschi, con questa grande quantità di pesce e non potendo trasportarlo, optarono per conservarlo come facevano con la carne di balena: sotto sale.

Il pesce pulito, diliscato e a filetti finisce tra strati di sale marino grosso dentro grandi barili di legno, con un bel peso sopra allo scopo di spingere fuori l’acqua rimasta nelle carni del merluzzo.

Questo è il vero e autentico baccalà (salted-codefish)

Lo stoccafisso

L’esposizione del merluzzo all’aria aperta mantiene tutte le sue caratteristiche originali: dura circa tre mesi, variando con le condizioni atmosferiche del vento e delle dimensioni del merluzzo.

L’essiccamento all’aria del merluzzo artico fu concepita per la necessità che i Vichinghi avevano di trasportare sulle loro veloci imbarcazioni (drakkar), alimenti molto leggeri che potessero fornire il massimo delle energie per sfamare le ciurme addette ai remi (100 grammi di merluzzo fresco forniscono circa 68 calorie, mentre lo stesso peso essiccato ne fornisce circa 322).

Leggerezza, facilità di trasporto e consumo senza la necessità di essere cucinato, contribuirono in maniera decisiva al successo dello stoccafisso nei secoli.

Lo stoccafisso si raccoglie normalmente a partire dalla metà di giugno. Il grado d’essicazione si basa su una valutazione soggettiva che si avvale di diversi metodi. Il selezionatore (vraker) è l’operatore addetto alla classificazione. È lui che esegue la valutazione sulla base soggettiva dividendo lo stoccafisso Lofoten in diverse classi. La lunghezza, la grandezza, il peso ed altre caratteristiche qualitative sono i parametri in base ai quali la selezione viene effettuata.

La scelta della qualità, polposa o sottile, ha una rilevanza centrale nella classificazione dello stoccafisso. Questa si basa sulla preferenza che si riscontra nei diversi mercati e dai loro diversi usi. Alcuni preferiscono un

tipo di stoccafisso sottile che viene rullato e battuto prima di essere fatto rinvenire. Altri, invece, preferiscono un tipo più polposo e robusto che viene messo a bagno intero senza essere rullato. È possibile, dal momento che la classificazione è effettuata dal singolo selezionatore, che esistano delle variazioni tra le classi di stoccafisso provenienti da fornitori diversi.

L'importanza commerciale del merluzzo si fonda sui seguenti elementi:

- economicità
- abbondanza (ogni femmina depone tre milioni di uova per volta)
- capacità nutritiva
- dieteticamente prezioso per via del contenuto in grassi insaturi
- non deperibile
- facilmente trasportabile

Nei paesi nordici il merluzzo è considerato l'omologo acquatico del maiale, perché di esso non si butta via niente. Infatti, in Norvegia, patria dei Vichinghi inventori dello stoccafisso:

- la testa viene bollita
- la lingua è considerata una vera ghiottoneria
- le guance vengono fritte in pastella
- le uova di merluzzo, lessate nella loro sacca, si mangiano affettate
- il fegato viene cotto in salsa
- l'olio di fegato di merluzzo contiene molte vitamine ed è usato come fattore antirachitismo
- lo stomaco del merluzzo viene spedito in Giappone, dove là ci infilano degli altri pesci e poi lo usano per il sushi.

In Islanda, inoltre, del merluzzo non si buttava via neppure la pelle, in quanto sostituiva il pane che a quelle latitudini, non potendosi coltivare cereali, non c'era. Fritta o arrostita e spalmata di burro, la pelle del merluzzo era la merenda preferita dei bambini islandesi. Conciata come il cuoio, invece, la pelle veniva usata per confezionare borse.

Nel Medioevo, il commercio del merluzzo ebbe una così grande importanza che il re di Norvegia per poterlo controllare completamente proibì alle navi della Lega Anseatica di salire a nord del parallelo di Tromsø. Dopo l'anno mille lo sviluppo dei trasporti delle merci via mare, fu enormemente favorito dalla possibilità di usare in cambusa lo stoccafisso che ben sostituiva la carne salata in barili, facilmente deteriorabile.

I principi fondamentali per la cottura del baccalà

Prima di tutto occorre sapere che *“el baciaea ghe vol batuo da on mato, consà da on strambo, salà da on avaro”*.

Baccalà alla Cappuccina

Fase di ammolamento

Ammollare lo stoccafisso per 48-72 ore cambiando spesso l'acqua.

Togliere pelle e lisce e tagliarlo a pezzi piuttosto grossi.

Fase di soffrittura del pesce alla moda dei tempura

Infarinarlo con farina bianca. Soffriggerlo con olio di oliva extravergine in una teglia a bordi alti, sistemando i pezzi molto vicini uno all'altro in modo che non rimangano dei vuoti.

Fase di insaporimento

Versarci sopra un soffritto di cipolla bianca tagliata finemente. Aggiungere nella teglia sardelle o alici ben pulite e tritate per dare sapore e restituire al pesce la sua struttura gustativa.

Spezie:

- pinoli per dare un tocco di resina
- alloro per dare un tocco di aroma vegetale
- uva passa per dare un tocco di dolce
- cioccolato amaro grattugiato per dare un tocco di amaro
- una scorzetta di limone per dare un tocco di acido
- sale per dare sapidità
- pepe per dare un tocco di calore

Fase di cottura in brodo

Ricoprire il tutto con brodo vegetale bollente. Far cuocere lentamente per almeno 3 ore, avendo cura di non mescolare ma soltanto di scuotere il recipiente. Mescolando è facile che “si attacchi”.

Fase di sfumatura in vino bianco

A cottura ultimata, cioè quando il brodo è consumato quasi del tutto, sfumare con un bicchiere di vino bianco bollente (possibilmente lo stesso che si userà dopo in tavola)

Fase del passaggio in forno

Cospargere pangrattato sulla superficie con effetto di lieve nevicata e poi infornare per il tempo necessario ad ottenere una leggera crosticina dorata per compensare l'umido del brodo col secco del pane.

Servire il baccalà alla Cappuccina accompagnato con polenta gialla molto morbida.

Bacalà alla Vicentina

I vicentini chiamano lo stoccafisso con il nome di bacalà, che ha origine dal lemma fiammingo “kabeljaw” che significa “bastone di pesce”. La ricetta classica è questa:

Ingredienti per 12 persone:

- un (1) kg. di stoccafisso (ammollato diventa circa due (2) kg)
- gr. 500 cipolle
- un (1) litro di olio di oliva extravergine
- 3 - 4 acciughe

- ½ litro di latte fresco
- poca farina bianca
- gr. 50 di formaggio grana grattugiato
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe

Preparazione:

- Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.
- Levare parte della pelle. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi quadrati, possibilmente uguali.
- Affettare finemente le cipolle, rosolarle in un tegame con un bicchiere di olio, aggiungere le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti. Per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato.
- Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaiatina di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale e il pepe.
- Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli.
- Cuocere a fuoco molto dolce (far pipare) per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare.

Baccalà mantecato all'Istria (secondo la testimonianza di Giuseppe Malusà, profugo istriano)

- ammollare lo stoccafisso e poi spezzettarlo
- bollire in acqua pura per due minuti (stop col fuoco)
- vuotare l'acqua dalla pentola tenendone in serbo una tazza
- togliere il pesce dalla pentola e pulirlo
- mettere la polpa in un recipiente capiente
- in un pentolino bollire olio e aglio
- a inizio bollire togliere l'aglio
- versare l'olio bollente sul baccalà,
- coprire e lasciare riposare per 10 minuti
- scoprire e sminuzzare con una forchetta
- preparare un trito di prezzemolo e aglio
- metterlo sul baccalà mescolando bene
- aggiustare con sale e pepe

Baccalà mantecato alla Veneziana

Ingredienti:

- 800 gr. di baccalà già bagnato
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di prezzemolo
- olio di oliva extravergine
- sale e pepe

Preparazione:

- Mettete il baccalà in una pentola, copritelo con acqua fredda leggermente salata e portate ad ebollizione. Cuocete il baccalà per circa 20 minuti.

- A fine cottura, eliminate la pelle e le spine e passate la polpa del pesce al mixer e tritatelo finemente. Se non avete un mixer, sbattetelo fra due piatti fino a che diventa una crema perfetta senza corpi di densità diversa. La sua densità deve essere omogenea.
- A velocità media, aggiungete l'olio "a filo" fino ad ottenere una crema ben montata e omogenea.
- Preparare un battuto con aglio e prezzemolo e incorporatelo con la crema di baccalà.
- Aggiustate di sale e pepe.

Baccalà fritto

“Il segreto della frittura? È la sorpresa”, spiegava Anthelme Brillat-Savarin, in “La Fisiologia del gusto”. Friggere, infatti, è cogliere il cibo alla sprovvista, fissarlo in una specie di incantamento:

«Nulla che assomigli alla gradualità della bollitura, o alla progressione, sia pur brusca e violenta, dell'arrostitura. In un baleno il grasso bollente immobilizza la sua preda e la costringe a svelarsi, le strappa il segreto del suo sapore. È lo choc della frittura a rivestire l'alimento di una luce aurata, un'aureola nel vero senso della parola, improvvisa come un'emozione rivelatrice. È proprio quella sublime doratura a compiere il miracolo del fritto, trasformando in sapore la sostanza immateriale del tempo. »

Nel Regno Unito il merluzzo è l'ingrediente base del “fish and chips” inglese. Nell'ottocento era il piatto base della classe operaia inglese. Viene usato per i “fishburgers” e per i bastoncini di pesce, per i quali spesso viene impiegato il merlano o eglefino, un merluzzo del Pacifico: una varietà meno pregiata rispetto al gadus morhua atlantico.

I vini veneti per il baccalà

- *Barbarano Rosso* (ex-Tocai Rosso dei Colli Berici) col baccalà alla vicentina e polenta gialla. Vino rosso rubino non intenso, di buona gradazione, dal richiamo di cotogna. Una sola cosa è certa: il baccalà vuole un vino che non sovrasti il gusto suo proprio e che sgrassi, pulisca la bocca senza togliere quelle magiche sensazioni gustative che il baccalà sa dare.
- *Vespaiolo di Breganze* col baccalà mantecato.
- *Gambellara*: vino bianco asciutto armonico che ben si abbina a minestre, uova, pesce, antipasti. Giusta acidità, amarognolo. Colore bianco, 10,5 gradi vol.
- *Durello della Lessinia* col baccalà in insalata e polenta brustolà: nasce da un vitigno autoctono coltivato fin dal 1200 nei Monti Lessini Orientali (a cavallo tra le provincie di Verona e Vicenza). Si tratta di un vino acidulo, piuttosto duro, al quale l'elevato contenuto di acido malico conferisce una vivacità di gusto esclusiva e che si adatta a sposare anche un piatto piuttosto grasso come il baccalà alla vicentina, l'anguilla, tutto il pesce azzurro e il pesce d'acqua dolce.



- *Malvasia DOC del Carso* (Friuli Venezia Giulia) col baccalà mantecato alla istriana. La malvasia istriana qui offre il meglio di sé.
- *Soave* con il baccalà in insalata.

Tra tutti questi vini la priorità va data al Barbarano Rosso (ex-Tocai Rosso dei Colli Berici). Solo in sua assenza è consentito l'utilizzo dei bianchi.

Elogio del baccalà

Vittorio Fossombroni (Arezzo 1754 - Firenze 1844), Ministro degli esteri della Toscana, nel 1796 scriveva:

*Lodi chi vuole il dentice, l'ombrina,
lo storion, l'aligusta, il tonno, il ragno;
e quanti pesci son nel fiume, o stagno,
e quanti vengon mai dalla marina.*

*Io dico che é vivanda peregrina
il pesce baccalà ch'è stato in bagno,
perché del buon nasello egli è compagno
e molto nel saper gli s'avvicina.*

*O ch'egli a lento fuoco sia lasciato
perché lessò divenga, io, nol condanno,
o che sia fritto, ovver d'erbette ornato.*

*Sol posso asserir, lungi da inganno,
che fatto in cento guise è sempre grato
e buono è il baccalà per tutto l'anno.*

Bepo Maffioli - umanista trevigiano (Padova 28.04.1925 - Treviso 3.06.1985) affermava:

“Il legno ridiviene polpa, quasi viva, ma con l'aroma di una lunga macerazione e all'uscita dal bagno il baccalà è pronto a tutte le avventure culinarie.

Dalle più semplici: bollito in acqua aromatizzata di sedano e cipolla e condito con olio, aglio, prezzemolo, oppure condito con olio, aglio, prezzemolo e un battuto di acciuga. Si passa quindi al mantecato con olio che trasforma il baccalà in una crema deliziosa.

Si passa poi alle più sostanziose ed elaborate preparazioni del baccalà alla vicentina, nelle sue variazioni venete: alla trevigiana, alla montelliana, alla bellunese, alla padovana.”

Cenni storici

Nel corso della conviviale, fra una portata e l'altra, il Dr. Franco M. Zambotto, Delegato della Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Belluno, Feltre e Cadore, ha piacevolmente intrattenuto i numerosi presenti con il racconto del viaggio del magnifico messer Piero Querino.

Egli è il nobiluomo veneziano capitano della nave che partì da Creta nel 1431 con 68 uomini di equipaggio e che scomparve all'imbocco della Manica. A Venezia lo si credeva morto annegato, ma sorprendentemente diciannove mesi dopo la sua partenza ritornò in patria con i pochi compagni d'avventura rimasti, dopo un lungo percorso di ritorno a piedi attraverso la Svezia e la Germania.

“A far data dal 1300 la Serenissima decise di intensificare gli scambi commerciali con le Fiandre, già avviati dai tempi delle Crociate. Fu scelto il nobile veneziano Piero Querini detto “patron Querini”, un patrizio veneziano della potente famiglia Querini e dunque membro di diritto del Maggior Consiglio della Serenissima. Fu signore nell’isola di Candia (Creta), dei feudi di Castel di Temini e Dafnes, famosi per la produzione di vino malvasia.

Egli sciolse gli ormeggi dall’Isola di Candia (Creta) il 25 aprile 1431. Arrivò a Cadice il 2 giugno 1431 a causa di un incidente subito dalla sua galera, che il Querini così descriveva nel suo rapporto:

“E avendo costeggiata gran parte della Barberia, per il contrasto de’ venti contrarii, usciti che fummo fuor del stretto di Gibralterra, giugnemmo adì 2 giugno con l’infelice nave appresso il luoco di Calese, posto in la provincia di Spagna, dove, per causa del pedota ignorante, accostati alla bassa di San Pietro toccammo con la nave in una roccia di scoglio non apparente sopra il mare, in modo che ‘l nostro timone uscite del luoco suo, non senza risentimento delle cancare, come si dimostrò per i seguiti casi.”

Dopo una sosta forzata di circa un mese, ripartì da Cadice il 14 luglio 1431 e, dopo aver volteggiato per 45 giorni nei contorni delle Canarie (... luoghi incogniti e spaventosi a tutti i marinari ...) a causa di venti avversi, arrivò a Lisbona il 29 agosto 1431.

Il 14 settembre 1431 il Querini ripartì da Lisbona con la sua galera – carica di 800 barili di vino malvasia cretese, sacchi di pepe, spezie, cotone, cera, allume di rocca, profumi, broccati – e con vento gagliardo si diresse

verso Nord, lasciando alla spalle le Colonne d’Ercole. Il 10 novembre 1431, superato Capo Finisterre, venne sorpreso da una tempesta nel Golfo del Leone: si ruppe il timone e la nave restò disalberata, andando alla deriva per diverse settimane, trasportata dalla Corrente del Golfo. Nel suo rapporto Querini scriveva:

“Or, trovandosi la nave senza vele e senza timoni, instrumenti necessari al navigare, similmente gl’animo di tutti noi erano tanto afflitti e sbattuti che non si trovavan più forza, lena né vigor; e ancor che la detta nave fosse nuda e priva delle dette cose, e non avesse più corso e rimanesse come stanca, nondimeno a tutt’ore l’impeto grande del mare la percoteva in sì fatto modo che la faceva risentir in tutte le sue fitture, e alcune fiatte la soperchiava ed empiva d’acqua: e pur noi miseri, così stanchi, eravamo astretti a svodarla.

Dapoi, vedendo che non si poteva far altro, io mi ridussi solo nella mia cameretta con grande amaritudine d’animo e, considerando l’estrema miseria nella qual io ero, drizzai il cuore al nostro Signore Iddio, raccomandandomi a quello e pentendomi di tutti i miei peccati.”

Come riporta nel suo rapporto, il 4 dicembre, festa di santa Barbara, il capitano Querini si rivolge all’equipaggio stremato per convincerlo all’abbandono della nave ridotta ormai senza alberi, vela e timone:

“Stando in nave è star in man d’una morte certa ... ma se noi l’abbandoniamo con quel poco che ci è restato di vivere ed entriamo nelle due barche che sono qui in nave, non però scapoliamo l’impeto del mare, al quale bisogna obedire, ma noi avemo in quelle governo e vele da poterne guidar dove conosceremo esser la no-



stra salvezza, e non esser condotti or qua or là contra il voler nostro: e però, quando piacesse al nostro Signor Dio di darne un poco di bonaccia, che saria segno d'esser placato verso noi miseri peccatori, a me pareria, quando a voi ancor così piacesse, che preparassimo la barca e schiffo di quel poco di viver che ci è rimasto, e quello equalmente partire”.

Nella notte del 17 dicembre 1431, essendosi fatta alquanta bonaccia, l'equipaggio prese posto in due diversi mezzi che erano a bordo: 21 s'imbarcarono su uno schifo (scialuppa di salvataggio con remi e vela) e i restanti 47, con il padrone-capitano e i suoi due luogotenenti Nicolò de Michele e Cristofalo Fioravante, su un'altra più grande (fusta). Sul far del mercoledì 18 dicembre 1431 i due equipaggi si separarono nella nebbia e da quel momento non si vedranno più.

I due gruppi di marinai si spartirono quanto era rimasto nella dispensa: 300 libbre di pan biscotto (una libbra = 300 gr. ergo 90 kg. di pane) 80 libbre di formaggio, 8 prosciutti, 8 libbre di olio, 40 libbre di sevo (grasso animale), 7 caratelli di vino, sciroppo di limone e zenzero verde (in funzione antiscorbuto) nonché spezie da usare come moneta corrente (ad es. il pepe).

Lo scafo maggiore vagò per 19 terribili giorni fra dicembre e gennaio, sempre immerso in una fredda nebbia mentre le scorte andavano riducendosi. Molti uomini erano morti per aver bevuto acqua di mare per tacitare fame e sete e di assideramento. A tal riguardo è utile ascoltare la testimonianza del marinaio di origine fiorentina Antonio di Chorado de Cardini una volta tornato a Venezia.

“Adi XXXI decembrio, mancato in tutto al vino e visto la experientia de nostri compagni 26, mortj per lo marittimo berre, la necessità ne fe suferente stomaco, et la experientia ne parsse salubre consejo de sumere per lichore el nostro superchio humido vachante per orina ... vero è che alcuno la mortificava con alquanto de zenzer verde o de limoni o spetie.”

In data 14 gennaio 1432 i 16 naufraghi superstiti raggiunsero uno scoglio dove c'era abbondanza di neve. Poterono così placare la sete così a lungo patita in mare. Era aponto el zorno de la solenità de la pasqua de la epifania (in Veneto, infatti, l'epifania è altresì detta pasqueta). Querino descrive così il luogo dello sbarco fortunoso “lixola (di Sandov) dexabitata in la chostiera de Norvaga”.

Bruciarono la barca per scaldarsi e utilizzarono le vele per un riparo di fortuna. Al riparo delle vele sopravvissero bollendo neve con qualche erba e muschio strappati alle rocce. Un giorno la provvidenza mandò loro sulla spiaggia un pesce chiamato “porcho marino ovvero pesse balena”. Era morto ma fresco assai, grasso e buono. Venne fatto bastare per 9 giorni, i quali foreno copioxi di venti con grandine pioggia et neve, che nulo

modo la tempestosa riva non ci averia lassati un passo uscire del terminale nostro sito.

Soccorso lui e gli 11 superstiti da pescatori della vicina isola di Roest – in veneziano detta isola rustene – (appartenente all'arcipelago delle Isole Lofoten, che il capitano Querini definì “culo mundi”), il 3 di febbraio del 1432 il Querini trovò infine due cose: pesci-bastone stesi ad asciugare e donne norvegesi molto ospitali. Il 3 febbraio dunque è la data storica in cui lo “Stato da tera e da mar” venne in contatto con lo stoccafisso.

Quei naufraghi veneziani rimasero sull'isola per quattro mesi. Al ritorno il Querini scrisse una relazione per il Senato Veneto ora conservata nella Biblioteca Apostolica Vaticana. In essa si legge: “Per tre mesi all'anno, cioè dal giugno al settembre, non vi tramonta il sole, e nei mesi opposti è quasi sempre notte. Dal 20 novembre al 20 febbraio la notte è continua, durando ventuna ora, sebbene resti sempre visibile la luna. Dal 20 maggio al 20 agosto invece si vede sempre il sole o almeno il suo bagliore ... gli isolani, un centinaio di pescatori, si dimostrano molto benevoli et servitiali, desiderosi di compiacere più per amore che per sperar alcun servitio o dono all'incontro ... vivevano in una dozzina di case rotonde, con aperture circolari in alto, che coprono con pelli di pesce; loro unica risorsa è il pesce che portano a vendere a Bergen ... (omissis) ... Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una, ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi; l'altra sono passare, ma di mirabile grandezza, dico di peso di libre dugento a grosso l'una. I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come legno. Quando si vogliono mangiare li battono col roverso della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e specie per darli sapore: ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemagna. Le passare, per esser grandissime, partite in pezzi le salano, e così sono buone ... (omissis).”

Messer Querini portò lo stoccafisso in Italia ma sulle prime non fu sufficientemente apprezzato. A Venezia la ricca classe commerciale godeva del pesce marino fresco e mal si adattava a quello strano pesce secco.

Lo stocco si mostrò interessante come alimento per la navigazione ma il problema era come prepararlo per il consumo a bordo. Una prova comunque dell'uso marittimo del baccalà si trova nella lista delle merci di cambusa della nave da guerra “Patrona delle navi” comandata dal N.H. Lunardo Correr che nel 1793 imbarcava: “200 libbre di butirro, 400 uova, 100 libbre di risi, 150 libbre d'orzo, 150 libbre di maccheroni di Napoli, 100 libbre di fidelini di Genova, 50 libbre di semete da minestra di Puglia, 300 libbre di pasta diver-

sa, 30 prosciutti, 20 salami all'aglio, 93 ossaccoli, 387 libbre di baccalà, 150 libbre di salmone, 20 libbre di caviale, 16 forme di formaggi, 32 barili di vino nero, 36 bottiglie di picolit.”

I veneziani però già da tempo portavano a bordo delle loro imbarcazioni con la bandiera col leone sorreggente il vangelo aperto (marina commerciale) o la spada in mano (marina militare) un pesce studiato per una lunga conservazione: le “sarde in saor” che accompagnavano a pane biscotto bagnato in acqua di mare. Essendo le sarde in saor preparate tra l'altro anche con cipolla, pinoli e uva passa, consentirono alla mariniera di restare indenne dallo scorbuto durante i lunghi viaggi per mare.

Anche il popolo minuto, dedito alla pesca, disdegnava lo stoccafisso e prediligeva la polentina bianca con le “schie” pescate in laguna. Il baccalà entrò con pieno fulgore nella cucina veneta dopo due secoli dal viaggio sfortunato del Querini.

I cuochi delle famiglie ricche continuavano a cucinare pesci di mare mentre nelle famiglie dei possidenti terrieri si cucinavano pesci di fiume come trote, temoli, carpe o lucci, barbi, gamberi di fiume, anguille.

Fu il popolo delle campagne, soprattutto pedemontane, che trovò in questo strano e secco alimento la facile risoluzione alle imposizioni religiose di magro. Veniva cucinato soprattutto dai frati nei monasteri assieme a patate e sedano che si reperivano facilmente nelle campagne e distribuito ai poveri. L'obbligo di questa osservanza significò, nel mondo cattolico, soprattutto una cucina a base di pesce.

Sull'onda dei nuovi precetti liturgici dettati dal Concilio di Trento (il nuovo corso stabiliva che in materia di feste e banchetti il mangiar di magro fosse osservato il venerdì, ed anche in buona parte dell'Avvento, le Sacre Tempora, le principali Vigilie, la Quaresima), iniziò così nel nostro Paese una progressiva importazione di pesce nordico che fa sentire i suoi effetti anche nelle attuali abitudini alimentari sia domestiche sia della grande ristorazione:

- aringhe (affumicate), dette in Veneto renghe
- salacche (essiccate) dette in Veneto sardelon
- stoccafisso (merluzzo essiccato)
- baccalà (merluzzo sotto sale)
- salmone (affumicato - ottimo quello di Scozia)
- caviale

Il merluzzo però, come la storia insegna, fu il più richiesto dagli italiani negli ultimi cinque secoli.”

Martedì 29

LO SVILUPPO DELLE GRANDI COSTRUZIONI IMMOBILIARI: IL CASO CITYLIFE

Questa volta è ospite del Club, per una interessante serata alla Pergola, l'ing. Alberto Ferrari (28 presenze, tra queste 22 rotariani):

1991-1997 Laurea in Ingegneria Civile Strutture, Politecnico di Milano

2003 Specializzazione in Prevenzione e Protezione Antincendio, Ordine Ingegneri di Milano

Vasta esperienza nella gestione di progetti complessi, principalmente nel settore delle costruzioni edilizie e delle infrastrutture.

Nel corso della sua carriera ha maturato oltre 15 anni di esperienza nella progettazione di ponti, infrastrutture viarie e ferroviarie ed edifici di vario genere sia con struttura in c.a. che metallica o lignea. Ha avuto incarichi di Direttore dei Lavori ed ha esperienza nella gestione e conduzione di cantieri. Specifiche competenze nel campo dell'ingegneria sismica e del comportamento dinamico delle strutture.

Attualmente è il responsabile tecnico di Ramboll UK in Italia e coordina le attività di progettazione e consulenza tecnica della sede di Milano presso il Project Office di CityLife.

L'ing. Alberto Ferrari ha iniziato l'intervento con uno sguardo al passato e sulla tendenza che si è via via manifestata nelle varie epoche a costruire alti edifici.

“Qual è la caratteristica principale di un edificio alto? Deve essere slanciato verso l'alto e deve essere alto.

La forza e il potere dell'altezza devono essere in esso contenuti, devono essere contenuti la gloria e l'orgoglio dell'esaltazione. Ogni pollice deve esprimere orgoglio, dal basso fino alla cima in una sola cosa, senza che una singola linea dissenta. In sostanza simbolo di potere politico / religioso, tecnologico, economico (es. piramidi, torre Eiffel, grattacieli americani).

A questo riguardo l'ing. Alberto Ferrari ha fatto l'esempio della costruzione del grattacielo “The Empire State”, avvenuta a New York nel 1931. Per la realizzazione di questo edificio sono risultati determinanti un cliente determinato, il migliore architetto, un appaltatore eccezionale, specialisti fin dal primo giorno, indiani Mohawk (che non soffrivano di vertigine) per la costruzione della struttura dell'edificio e manodopera scelta europea per il resto.

Alla firma del contratto non c'era un progetto (concepito in due settimane e definitivo in 3 mesi).

La progettazione e la costruzione avvennero in simbiosi con il progetto schematico, approvvigionamenti con fornitori alternativi e consegne puntuali, grande attenzione e scrupolosità nella logistica e nel flusso dei

materiali. Centralità del fattore tempo, ossia partire in autunno, costruire l'esterno in primavera e terminare entro l'autunno, avendo cura di fare i lavori interni in inverno e finire in primavera.

Per la sicurezza venne commissionato un fotografo-sociologo per seguire la documentazione del processo di costruzione, con ambulatorio al piano terra.

Paradossalmente, nato come simbolo dell'esuberanza e del potere, l'Empire cresceva in altezza mentre il Paese sprofondava sempre più nella depressione per effetto della crisi mondiale dell'economia del 1929.

Il progetto di riqualificazione del quartiere storico della Fiera di Milano

CityLife è uno dei maggiori progetti privati di trasformazione urbana in corso in Europa e copre un'area complessiva di circa 360.000 mq.

È il nuovo quartiere di Milano in via di realizzazione nell'area già occupata dallo storico polo urbano della Fiera. Con il trasferimento di gran parte dello storico quartiere fieristico di Milano nel nuovo polo di Rho-Pero, l'area liberata (circa 255.000 mq) è stata oggetto di una *gara indetta nel 2003 dalla Fondazione Fiera Milano* che ha visto la partecipazione dei principali operatori internazionali e dei più noti architetti su scala mondiale.

Nel luglio 2004 il processo di valutazione ha aggiudicato l'area a CityLife, con un progetto che porta la fir-

ma di grandi architetti quali Zaha Hadid, Arata Isozaki e Daniel Libeskind.

Nel dicembre 2005 il Comune di Milano ha approvato definitivamente il Piano Integrato di Intervento con alcune modifiche e ampliamenti significativi del progetto, che è passato da 255.000 mq dell'area di trasformazione di gara ai 366.000 mq, che comprendono la sistemazione di aree adiacenti.

CityLife rappresenta un nuovo modo di vivere, abitare e lavorare in città, in cui lavoro, residenze, servizi, cultura e tempo libero convivono armonicamente in un luogo attento all'ambiente, sicuro e di elevata qualità architettonica.

Si tratta della trasformazione di un'area monofunzionale e interamente costruita (22 padiglioni, circa 2mln mc) in un'area multifunzionale e riconnessa alla città, con residenze, uffici, verde e funzioni pubbliche, strutture per retail e servizi, con una cubatura di circa la metà di quella della Fiera Campionaria.

CityLife è il risultato dell'unione di due delle principali compagnie assicurative su scala internazionali: Generali 67% e Allianz 33%.

CityLife ha scelto di affidarsi a Zaha Hadid, Arata Isozaki e Daniel Libeskind, un gruppo di architetti di età, esperienze e culture diverse tra loro e caratterizzati da una grande conoscenza dell'Italia. CityLife si colloca nel quartiere Fiera, una zona ricca di storia e residen-



ziale per vocazione. È adiacente al nuovo Centro Congressi di Fiera Milano. La zona Fiera di Milano vanta un impianto urbanistico di pregio e da sempre rappresenta un luogo d'insediamento privilegiato dell'alta e media borghesia milanese.

È una zona ricca di servizi, di verde, di scuole di eccellenza, di negozi di qualità e di strutture per il tempo libero. L'area già ottimamente servita dai mezzi, beneficerà ulteriormente dal passaggio della nuova metropolitana M5.

CityLife si sviluppa nell'area adiacente a quella occupata dal polo urbano della Fiera di Milano e del suo nuovo Centro Congressi, che vanta una capienza di 18.000 posti. Si colloca in una posizione strategica rispetto al centro storico di Milano, a pochi minuti dal Duomo. L'area insiste in una zona strategica della città anche rispetto alle principali vie autostradali e ferroviarie.

Distanze in auto: 35 minuti dall'aeroporto Malpensa, 25 minuti dall'aeroporto Linate, 12 minuti dalla Stazione Centrale, 10 minuti dal Duomo, 6 minuti dallo svincolo della tangenziale.

Distanze a piedi: 6 minuti dalla MM1 Amendola, 4 minuti dalla Stazione FNM Domodossola, 1 minuto dalla MM5 Tre Torri (in corso di realizzazione).

Il progetto CityLife presenta diversi elementi di eccellenza sotto il profilo ambientale e tecnologico.

Ecosostenibilità

CityLife è un quartiere a emissioni zero: zero caldaie a gas, zero fonti di combustione, zero CO₂, zero inquinanti nell'aria. L'acqua di falda alimenta le pompe di calore per garantire il riscaldamento e il raffrescamento delle residenze. Nelle torri viene impiegato il teleriscaldamento per le medesime esigenze. L'acqua di risulta del sistema è impiegata per l'irrigazione del verde.

Classe Energetica

Tutte le Residenze sono certificate in Classe A. I materiali di facciata garantiscono isolamento termico e abbattano fino all'80% del consumo energetico. I pannelli fotovoltaici riducono sensibilmente il consumo energetico legato al funzionamento degli impianti. Due delle tre torri a uffici hanno già ottenuto la pre-certificazione Leed obiettivo Gold.

Viabilità

La più grande area pedonale di Milano e una delle maggiori in Europa. Viabilità e parcheggi sotterranei. Fermata della nuova linea M5 al centro dell'area.

Tecnologia e sicurezza

Impianti di domotica in tutti gli appartamenti, Portiera-

to in ogni edificio, Vigilanza 24 ore su 24 e Videocontrollo centralizzato per appartamenti, parcheggi e parti comuni.

Verde

170.000 metri quadrati di parco pubblico con 2.000 nuovi alberi. Ampie zone di verde condominiale. Aree gioco all'aperto e asilo. Piste ciclabili e luoghi di sosta e aggregazione nel verde.

Parco pubblico

CityLife è un quartiere a emissioni zero, interamente pedonale e con un grande polmone verde che occupa oltre metà della superficie.

L'area è interamente pedonale: la più grande zona car-free a Milano e una delle maggiori in Europa.

Il profilo ecologico del quartiere è fortemente innalzato dal grande parco pubblico di 168.000 mq, che sarà il terzo per dimensioni del centro di Milano.

Il parco pubblico è progettato dallo studio Gustafson Porter, vincitore del concorso internazionale indetto nel 2010 congiuntamente con il Comune di Milano (cui hanno partecipato 8 studi internazionali su 70 candidati tra i migliori paesaggisti al mondo). Il progetto intitolato un "Parco tra le montagne e la pianura" prevede una varietà di paesaggi che rispecchiano i paesaggi tipici lombardi.

Si tratta di uno dei più importanti parchi urbani messi in cantiere negli ultimi anni nel mondo, per dimensioni e centralità, avrà importanti valenze ecologiche oltre a dotare Milano di un'area di grande qualità per il tempo libero.

Aspetti energetici

Le principali fonti di energia utilizzate sono rinnovabili: acqua, sole e termovalorizzatore.

Teleriscaldamento: fornitura di acqua calda tramite un collegamento con la rete proveniente dal termovalorizzatore A2A Figino dove si attua il recupero energetico di calore pulito a partire dal calore residuo recuperato dall'impianto (riscaldamento torri a uffici e acqua calda sanitaria di torri e residenze).

Acqua di falda: alimentazione scambiatori e pompe di calore (riscaldamento e raffrescamento delle residenze).

Acqua di risulta degli impianti di riscaldamento e condizionamento delle residenze è riciclata in un'ottica di ottimizzazione delle risorse (irrigazione del verde e scarichi servizi igienici).

Fotovoltaico: presenza in copertura degli edifici (torri e residenze) di pannelli fotovoltaici (generazione di parte dell'energia per alimentazione degli impianti delle parti comuni).

Business & Shopping District



Il CityLife Business & Shopping District si sviluppa attorno alla Piazza Tre Torri e racchiude in sé le funzioni direzionali e commerciali del nuovo quartiere. L'area costituisce un polo di attrazione per migliaia di persone che ogni giorno frequenteranno le funzioni pubbliche e private del nuovo quartiere.

Ai piedi delle Tre Torri e in connessione con la fermata della nuova linea M5 al centro della piazza si sviluppa l'area retail.

Le Tre Torri

Progettate rispettivamente da Arata Isozaki, Zaha Hadid e Daniel Libeskind, sono edifici di grande iconicità che valorizzano la nuova area e l'intero skyline della città. Costituiscono un polo direzionale in grado di ospitare 9-10.000 persone per un totale di circa 130.000 metri quadri di GLA. Sono edifici ecosostenibili, che confermano l'approccio "green" di tutto il progetto CityLife, un quartiere interamente pedonale e ad emissioni zero.

Le Residenze

Le Residenze CityLife, progettate dagli architetti Zaha Hadid e Daniel Libeskind, sono immerse nel parco e beneficiano dell'ampia offerta di servizi di CityLife: shopping, strutture per il tempo libero, cultura, ristorazione, trasporti.

Le abitazioni offrono elevati standard qualitativi e di vivibilità, con materiali e finiture di pregio e tagli differenziati, che si adattano facilmente alle esigenze abitative.

Caratterizzate da gradi terrazzi, veri e propri prolungamenti della casa verso l'esterno, sono molto luminose e offrono viste panoramiche sull'arco alpino.

Risparmio energetico, sicurezza e domotica sono alcune delle caratteristiche di queste abitazioni.

Il Cantiere

Costruire un nuovo quartiere è un lavoro importante e complesso che CityLife vive con orgoglio e forte senso di responsabilità. Responsabilità verso i cittadini dei quartieri limitrofi e verso tutta la città, ma anche verso le persone che ci stanno lavorando e chi a CityLife verrà ad abitare o lavorare.

CityLife è impegnata a mantenere alta l'attenzione sulla sicurezza, sulla compatibilità ambientale e sui tempi di attuazione del progetto.

Le attività di cantiere applicano le tecniche e le procedure internazionali più avanzate per assicurare un sistema di gestione efficiente.

Inoltre, in un'ottica di trasparenza, il progresso dei lavori si accompagna alle attività di monitoraggio dell'Osservatorio Permanente Ambientale – istituito volontariamente da CityLife – e ad un ampio programma di comunicazione sull'avanzamento dei lavori. Sul

sito www.city-life.it tre webcam mostrano in tempo reale l'avanzamento lavori. Attualmente, tra le maestranze, lavorano circa 860 persone”.

Ing. Alberto Ferrari

FEBBRAIO

Martedì 5

CAMINETTO

Siamo alla Palesella ospiti dall'amico Angelo Lanza che ci ospita con la consueta signorilità. Angelo e Flavia (quest'anno alla presidenza del Club Inner Wheel) organizzano un caminetto sempre molto partecipato (23 i soci presenti). Nella loro grande e antica dimora ci si sente a proprio agio tanto che, molto spesso, si fanno le ore piccole intrattenuti da Angelo che si fa in quattro per illustrarci il proprio hobby. Un ringraziamento particolare alla padrona di casa per l'eccellente "zuppa", espressione di alta cucina.



Venerdì 8

LEGALITÀ E GIUSTIZIA

Nell'Aula Magna dell'ex Istituto Salesiano San Davide di Porto di Legnago, oggi sede del polo scientifico del Liceo Cotta, si è tenuto un prestigioso incontro con il magistrato di Cassazione Luigi Lanza.

Organizzato dallo storico istituto – insieme al Club Inner Wheel di Legnago – l'evento, dal titolo «L'Italia vista oggi da un giudice», ha visto la partecipazione di oltre duecento studenti delle classi quinte di tutti gli indirizzi del liceo che sono stati coinvolti dal magistrato, originario della località Palesella di Cerea, in argomenti di grande attualità: come, ad esempio, l'uso di internet, la questione droga e l'incidentistica stradale, vale a dire di tutte quelle problematiche che sono, purtroppo, strettamente legate al mondo giovanile e che sono tra le più presenti nella casistica che arriva fino alla Cassazione. Dopo l'indirizzo di saluto della presidente dell'Inner Wheel Flavia Lanza, ad introdurre il magistrato è stato l'avvocato Fabio Romano, ex penalista e presidente dell'associazione «Amici del Liceo Cotta». «Abbiamo voluto questo incontro con il magistrato Luigi Lanza» – ha spiegato il dirigente scolastico del Liceo Cotta, Silvio Gandini – «sia per offrire una testimonianza diretta di un ex studente di questa scuola che è arrivato addirittura alla Corte di Cassazione, sia per portare ai ragazzi un'esperienza diretta di una professione svolta in un settore così importante e di un compito così complesso com'è quello svolto dalla nostra magistratura».

(Articolo di Elisabetta Papa su L'Arena di Verona di Sabato 9 febbraio 2013 – Basso Veronese, 39)

Martedì 12

CHIESA ROMANICA DI SAN SALVARO

Riunione culturale alla Pergola con l'intervento del dott. Luca Fabbri che ha svolto una pregevole relazione sul progetto di restauro degli affreschi della Chiesa romanica di S. Salvaro (32 presenze, tra le quali 22 rotariani).

Profilo

Luca Fabbri si è laureato a Padova in Lettere moderne con indirizzo storico artistico, discutendo una tesi di storia dell'architettura medievale (La chiesa di san Giovanni in Valle a Verona), ed ha proseguito gli studi presso la stessa Università acquisendo il titolo di dottore di ricerca nel 2008, e collaborando con il Dipartimento di Storia delle Arti Visive e della Musica dal 2008 al 2010.

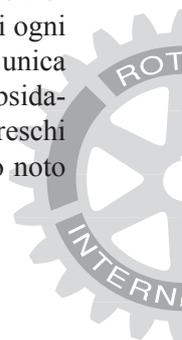
Dal 2010 è funzionario della Soprintendenza per i Beni Storici Artistici ed Etnoantropologici (BSAE) per le province di Verona, Rovigo e Vicenza, come responsabile della provincia di Verona.

Ha al suo attivo un testo monografico elaborato a partire dalla tesi di dottorato (Cripte. Diffusione e tipologia nell'Italia nord-orientale tra IX e XII secolo) e diversi interventi in riviste e cataloghi di mostre riguardanti la scultura e la pittura di ambito veronese.



La Chiesa di San Salvaro a San Pietro di Legnago

La chiesa romanica di San Salvaro a San Pietro di Legnago venne edificata nel XII secolo, anche se l'aspetto odierno è dovuto ad un'intensa campagna di «restauro» che nei primi anni del Novecento intese riportare l'edificio al suo aspetto originario, eliminando quasi ogni traccia delle vicende secolari della struttura. L'unica area risparmiata da questo intervento è la parte absidale, che conserva ancora un importante ciclo di affreschi al di XVI secolo, attribuibili all'ambito del poco noto pittore Daniele Dal Pozzo.



Giovedì 14

ORTI DIDATTICI SCOLASTICI

Giovedì 14 febbraio 2013 – alle ore 11.30 presso la Fondazione Fioroni di Legnago è stato presentato e sottoscritto il protocollo d'intesa del progetto "Orti Didattici Scolastici" tra Condotta Slow Food Valli Grandi Veronesi, Rotary Club Legnago, Comune di Legnago, Comune di Cerea, Comune di Casaleone, Istituto Comprensivo 1 di Legnago, Istituto Comprensivo F.lli Sommariva di Cerea e Istituto Comprensivo di Casaleone.

Il presidente Balestrieri ha introdotto la presentazione sottolineando che "il progetto, indirizzato ai bambini delle scuole materne, elementari e medie, si pone l'obiettivo di far toccare con mano ai bambini come si produce il cibo, far rilevare l'importanza della terra fertile e farla amare."

Matteo Merlin, responsabile della Condotta Slow Food Valli Grandi Veronesi ha illustrato in sintesi che il progetto "Orto in Condotta" prevede la coltivazione da parte degli alunni di un "orto biologico", con Slow Food che fornirà per tre anni propri esperti per organizzare dei corsi di aggiornamento per gli insegnanti su educazione alimentare, ambientale, sensoriale e del gusto e sulla gestione dell'orto. I Comuni metteranno a disposizione i terreni e l'acqua per l'irrigazione e favoriranno la somministrazione nelle mense delle scuole dei prodotti coltivati. Le scuole interessate, invece, daranno vita ad un programma di studi collegato alla coltivazione degli orti, dalle scienze alla geografia. A sostenere economicamente l'intera operazione sarà invece il Rotary Club Legnago con un impegno di 2.500 euro l'anno per tre anni".

Venerdì 15/ Mercoledì 20

RASSEGNA GIOVANI TALENTI EUROPEI

La 16^a edizione della Rassegna, organizzata dalla Fondazione Antonio Salieri in collaborazione con Austrian Master Classes, si è tenuta questa volta dal 15 al 20 febbraio 2013 e precisamente:

- venerdì 15 febbraio (ore 20.30) nella Chiesa di S. Lorenzo e S. Stefano di Concamarise;
- sabato 16 febbraio (ore 10.00) a Bovolone presso la Scuola Media F.Cappa (lezione concerto per le scuole);
- sabato 16 febbraio (ore 21.00) presso l'Auditorium Don Bosco di Trevenzuolo;
- domenica 17 febbraio (ore 20.30) nella Chiesa Parrocchiale di Cerea, in occasione della consegna del

- "Premio Bontà Monsignor Dario Cordioli 2013";
- lunedì 18 febbraio (ore 18.30) all'Auditorium "Nuovo Montemezzi" del Conservatorio di Verona;
- martedì 19 febbraio (ore 20.45) nella Chiesa Parrocchiale S.Michele Arcangelo di Angiari.

Nei concerti, molto partecipati, sono state eseguite musiche di F. Schubert, W.A. Mozart, R. Schumann, F. Liszt, R. Strauss, F. Poulenc, B. Britten, J. Haydn, con interpreti: Simon Aberger (Austria) - Pianoforte, Anna Kristina Nächstler (Germania - Soprano, Maren Donner (Germania) - Pianoforte, Laura Herold (Svizzera) - Pianoforte, Marianna Rüegg (Svizzera) - Clarinetto e Maximilian Trebo (Italia) - Pianoforte.

Martedì 19

"ESSERE ROTARIANI OGGI"

Accogliendo l'invito del presidente Claudio Balestrieri avanzato ancora nel giugno 2012, è intervenuto alla Pergola il dr Carlo Martines, Past Governor Distretto 2060 e Istruttore Distrettuale, accompagnato dalla gentilissima signora Tea.

Alla Pergola, purtroppo, si sono presentati ad ascoltare la relazione dell'illustre ospite (annunciato da tempo in più di un'occasione) *solo quattordici (14) soci*, un fatto non comprensibile e non giustificabile che ha messo in luce scarsa sensibilità ... nei confronti di un Dirigente del Distretto di grande spessore, e che egli stesso, nel corso del suo intervento, non ha potuto esimersi da un commento cortese ma per niente benevolo. Si riporta di seguito l'intera relazione.

"Inizio comunicandovi una recente notizia. Lunedì 14 gennaio, all'Assemblea dei futuri governatori che si è svolta a San Diego, è stata ufficializzata la nomina del Presidente Internazionale 2013-2014, cioè dell'anno





rotariano in cui sarà Presidente di questo Club Pietro Luigi De Marchi.

Si tratta di Ron D. Burton, avvocato, del Rotary Club di Norman, Oklahoma, USA. Il Presidente eletto chiederà ai Rotariani di mettere in pratica il tema **“Vivere il Rotary, Cambiare le vite”**.

Nel suo discorso, ha detto *“Dobbiamo assicurarci che ogni Rotariano abbia un ruolo significativo da svolgere, che tutti diano davvero un contributo e che i loro contributi siano apprezzati”*.

Burton ha voluto sottolineare che, comunque, il lavoro non finisce con il reclutamento di nuovi soci: *“Non è finita fino a quando quel nuovo socio non sia davvero impegnato nel Rotary, ispirato dal Rotary, e utilizzi la forza del servizio del Rotary per cambiare vite”*.

Queste due frasi sintetizzano un po' quanto io vi ripeterò questa sera e quale deve essere il ruolo di un rotariano, ruolo significativo capace di dare un contributo apprezzabile.

Alcune riflessioni partendo dalle parole di Burton.

Anche se il Rotary è un sodalizio di volontari, non si può negare che il volontariato ha le sue regole che investono la responsabilità che si assume nel momento in cui si accetta l'appartenenza.

Il rispetto delle regole è il fondamento per la sopravvivenza di ogni sistema e per ogni condizione di sviluppo. Per questo motivo anche il Rotary ha regole ben codificate.

Detto questo, proprio per sviluppare il pensiero del futuro Presidente, pensiamo subito alla responsabilità dei nuovi soci che sono entrati nel club da poco tempo, o che stanno per entrare, e pensiamo ai requisiti per l'affiliazione, che sono stati ideati per poterli coinvolgere

completamente e per garantire loro una piacevole esperienza rotariana. Non ripeto i requisiti perché li trovate nel Manuale di Procedura.

È importante conoscere anticipatamente cos'è il Rotary e quali le aspettative e i benefici dell'affiliazione, perché consente ai potenziali soci di essere preparati quando vengono invitati formalmente.

Educare i potenziali soci sull'affiliazione al Rotary, oltre che un dovere del Club, contribuisce alla loro conservazione a lungo termine.

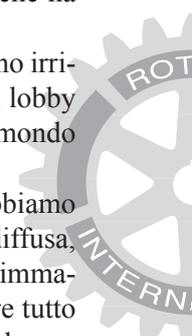
Vi chiederete: cosa c'entrano i nuovi soci con l'essere rotariani oggi? E' vero, ma l'argomentazione è voluta perché, un po' diffusamente, molti rotariani, anche dopo alcuni anni di militanza, sono rimasti “nuovi soci”, in una fase permanente di apprendistato.

Hanno ricevuto il distintivo, quindi sono stati presenti almeno una volta, e si sono fermati lì o nei paraggi. Non conoscono il Rotary, non conoscono le regole, e quindi sono convinti di non doverle necessariamente rispettare e, se qualcuno chiede loro cos'è il Rotary, rispondono vagamente, non trasmettendo la vera immagine, ma contribuendo all'opinione comune che ha del Rotary un'immagine distorta.

Poco tempo fa le affermazioni di un politico hanno irriso pubblicamente il Rotary, considerandolo una lobby di ricchi che non hanno nulla a che fare con il mondo del lavoro, una sorta di parassiti utili a nessuno.

A parte la strumentalizzazione pre-elettorale, dobbiamo convenire che questa descrizione è abbastanza diffusa, perché noi non sappiamo trasmettere la nostra immagine, la nostra identità, non sappiamo trasmettere tutto ciò che i rotariani fanno in tutte le parti del mondo.

La nostra storia la conosciamo. Questo Club il prossimo 6 luglio compirà cinquantasette anni e non vengo





certo io a insegnarvi cos'è il Rotary. Ugualmente qualche riflessione va fatta.

Dobbiamo affrontare il presente, andando a vedere quale è e quale dovrebbe essere la posizione del Rotary e dei Rotariani in un mondo che cambia.

Uno dei principali obiettivi del Rotary è intervenire, sia in campo sociale sia umanitario, per migliorare tutte le criticità che si manifestano non solo nel nostro territorio ma anche in paesi molto lontani. Questa potenzialità, nei nostri club, esiste, è reale, ha le competenze necessarie e deve essere realizzabile e ascoltata. Il Rotary ha tutte le prerogative per esercitare un ruolo in una società in continua evoluzione e che possiamo ormai definire aperta, con tutti i vantaggi e gli svantaggi che questa situazione può generare.

Nella nostra quotidianità viviamo e affrontiamo tutto ciò che si svolge intorno a noi, nei nostri quartieri, nelle nostre città, nella nazione, problemi più o meno seri e importanti che si riconducono ai temi concernenti la percezione dei valori in una società aperta. La conseguenza immediata è quella di ripensare ai nostri tradizionali valori e di confrontarli con il cambiamento, spesso degenerativo, che questi valori subiscono nel modo di vivere cosiddetto libero d'interpretazione e di pretese.

Come essere protagonisti in positivo, da rotariani, in una società che cambia?

Prima di tutto esaltando e difendendo la nostra identità. L'identità è una caratteristica che rende un'entità definibile e riconoscibile, perché possiede un insieme di qualità o di caratteristiche che la distingue da altre entità. In altri termini, identità è ciò che rende due cose la stessa cosa, oppure ciò che le rende differenti. Contiene di per sé una contraddizione. Esso esprime, contemporaneamente, il concetto di uguaglianza e quello di diversità.

Il processo d'identità si realizza passando continuamente dall'uno all'altro dei significati, proprio perché si basa a volte sull'identificazione con l'altro e a volte sulla differenziazione dall'altro.

Io credo che non soltanto nel Rotary, ma nel nostro Paese in generale, noi dobbiamo recuperare e trasmettere l'identità che si sta affievolendo. Quell'identità che sta capitolando di fronte a una società reale che sta virando troppo rapidamente, lasciandosi alle spalle tutti quei valori che la rappresentano.

Siamo di fronte a un cambiamento sociale, comportamentale, di comunicazione, che ci vede necessariamente coinvolti. Come dobbiamo vivere questo cambiamento?

Accettarlo e adeguare anche il Rotary, dando ragione a quei rotariani che chiedono cambiamenti anche nella nostra Associazione? Reagire compostamente valorizzando i nostri ideali e le nostre finalità? A questo punto

cerchiamo di essere precisi riconoscendo che non tutti i cambiamenti sono sinonimo di progresso. Pertanto nessuna negazione dei valori del progresso quando si tratti di progresso reale e non d'involutione.

Un'altra distinzione che non dovrebbe essere ignorata è questa: il progresso è tale se non rinnega le origini della civiltà e la sua evoluzione nel tempo. Questa condizione ci induce a parlare di Rotary non in senso prevalentemente storico, quasi di auto-glorificazione, né, di conseguenza, retorico.

L'anno scorso un club di Udine mi ha invitato a svolgere questo tema: "Il Rotariano nel mondo del lavoro e della professione: l'anima per una società più equa". E' stato un titolo stimolante perché, tra tanti temi che affrontiamo ogni settimana nei nostri club, questo ci induce necessariamente a parlare di Rotary.

Quando si parla di Rotary a un non rotariano, in genere, si spiega cos'è il Rotary.

Quando si parla di Rotary tra di noi si presume che questa spiegazione sia superflua.

Tuttavia, per verificare il motivo della nostra appartenenza, mi piace proporre due domande da rivolgere a noi stessi: Chi siamo, o chi vogliamo essere, e cosa fare per esserlo.

La risposta è una: se siamo qui sappiamo chi vogliamo essere e, pertanto, dovremmo anche sapere cosa fare per esserlo nel modo migliore.

Il Presidente che mi aveva invitato, mi aveva chiesto di rilanciare l'immagine del rotariano come figura di riferimento nella società in cui viviamo, con l'auspicio di un rotariano che abbia un'anima disponibile all'amicizia, al servizio e all'amore per gli altri, con un modo di vivere, di lavorare, di pensare, di progettare tenendo sempre presente l'interesse collettivo e indistintamente il rispetto verso gli altri. Sulla base di queste considerazioni, anche se siamo certi della nostra identità, è giusto, che ci chiediamo, ogni tanto, chi vogliamo essere. E' semplice, se abbiamo aderito al Rotary dobbiamo essere ciò che il Rotary ci chiede di essere: in pratica figure di riferimento nella società in cui viviamo.

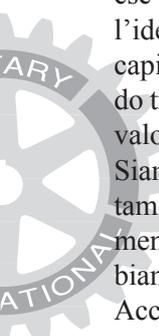
Siamo entrati nel Rotary per perseguire i suoi principi fondamentali:

- sviluppo di rapporti interpersonali intesi come opportunità di servizio;
- elevati principi morali nello svolgimento delle attività professionali e nei rapporti di lavoro;
- applicazione dell'ideale rotariano in ambito personale, professionale e sociale;

Cosa fare per esserlo.

Il Rotary ci indirizza e ci aiuta attraverso le cinque vie d'azione e la prova delle quattro domande.

Le cinque vie d'azione rappresentano la pietra miliare



della filosofia del Rotary e la piattaforma, su cui si basa l'attività dei club.

La Prova delle quattro domande

È stata concepita nel 1932 da Herbert J. Taylor, socio del Rotary Club di Chicago che ha ricoperto l'incarico di Presidente del Rotary International nel 1954-55.

Avendo avuto il compito di salvare un'azienda dalla bancarotta, Taylor sviluppò la prova come un codice etico da osservare in tutte le relazioni d'affari. È stato riconosciuto che la sopravvivenza dell'azienda è da attribuirsi a questa semplice filosofia. Adottata dal Rotary International nel 1934, la Prova delle quattro domande rimane per i Rotariani un requisito essenziale per misurare il comportamento etico. La prova è stata tradotta in decine di lingue, promossa dai Rotariani in tutto il mondo e consiste nel rispondere a queste domande:

Ciò che penso, dico o faccio

- 1. Risponde a verità?**
- 2. È giusto per tutti gli interessati?**
- 3. Promuoverà buona volontà e migliori rapporti di amicizia?**
- 4. Sarà vantaggioso per tutti gli interessati?**

Sono quattro domande impegnative che richiedono risposte altrettanto impegnative e oneste, senza vie di fuga, perché il Rotary è un'organizzazione mondiale di dirigenti e professionisti che fornisce servizi umanitari e incoraggia a rispettare rigorosi principi etici in tutti gli ambiti professionali.

Per questo motivo esiste la responsabilità dell'affiliazione, che è responsabilità individuale e responsabilità di Club.

Il club è l'elemento base dell'organizzazione, all'interno del quale si svolgono tutte le attività principali. I vantaggi dell'affiliazione al Rotary dipendono in larga misura dall'impegno di ciascun socio. Uno degli impegni principali, anche se per qualche socio potrebbe essere oneroso, è rappresentato dall'assiduità.

Bisogna ribadire che la partecipazione alle riunioni del club permette ai soci di approfondire i rapporti personali e professionali e di conoscere altri dirigenti nella comunità.

È tramite la partecipazione ai progetti di servizio dei club che i soci vengono a conoscenza dei progetti locali e internazionali promossi dai rispettivi club e possono dedicare tempo e competenze alle iniziative che ne hanno maggiormente bisogno.

L'azione professionale è una delle cinque vie d'azione. Grazie all'azione professionale, ***“i Rotariani si fanno promotori di elevati requisiti etici, che applicano a tutte le loro relazioni professionali, riconoscendo il valore di tutte le occupazioni utili e offrendo la loro***

competenza e capacità professionale per affrontare i bisogni e le problematiche sociali”.

Il Rotary nacque la sera del 23 febbraio 1905 quando, a Chicago, un giovane avvocato di 37 anni, Paul Harris, riunì tre amici per discutere un'idea che da qualche tempo aveva in mente.

Questi tre personaggi erano Hiram Shorey, sarto di origine svedese, Silvester Schiele, commerciante di carbone di origine tedesca, Gustavus E. Loehr, ingegnere minerario di origine americana.

In quella stessa sera è nata l'azione professionale del Rotary.

Quattro persone, quattro diverse professioni che si mettevano al servizio della loro città, non per dare avvio a una semplice beneficenza, ma per rendere disponibili le proprie potenzialità professionali secondo un'etica finalizzata al bene comune.

Cosa che il Rotary adesso spesso dimentica, trascurando la vera essenza dell'azione professionale a vantaggio della pura beneficenza.

Al contrario, proprio grazie all'azione professionale, i Rotariani dovrebbero essere promotori di elevati requisiti etici da applicare a tutte le loro relazioni professionali, offrendo la loro competenza e le loro capacità per affrontare i bisogni e le problematiche sociali.

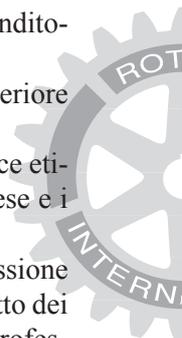
Come si può verificare la bontà dell'azione professionale che viene praticata nei nostri Club?

È semplice. È sufficiente un test di autovalutazione rispondendo alle famose quattro domande.

Oltre alla prova delle quattro domande esiste la “Dichiarazione degli operatori economici e dei professionisti Rotariani”. Questa dichiarazione fu adottata dal Consiglio di Legislazione del 1989 come un mezzo per definire in modo più chiaro gli elevati standard etici menzionati nella Missione del Rotary. La dichiarazione rappresenta un quadro di comportamenti etici adottabili da tutti i Rotariani, insieme alla Prova delle quattro domande, nell'ambito delle loro attività imprenditoriali e professionali. La “Dichiarazione degli operatori economici e dei professionisti Rotariani” si articola in otto commi e recita:

Come Rotariano impegnato in un'attività imprenditoriale o professionale, sono tenuto a:

- 1) Considerare la mia professione come un'ulteriore opportunità di servire;
- 2) Osservare, nella forma e nella sostanza, il codice etico della mia professione, le leggi del mio Paese e i precetti morali della mia comunità;
- 3) Fare il possibile per esercitare la mia professione nella maniera più degna e promuovere il rispetto dei più elevati principi etici nell'esercizio della professione da me scelta;
- 4) Essere leale nei confronti del mio datore di lavoro,



- dei miei dipendenti, associati, concorrenti, clienti e del pubblico in generale, come pure di tutti coloro con i quali ho un rapporto di lavoro o professionale;
- 5) Riconoscere la dignità e dare il dovuto a tutte le occupazioni utili alla società;
 - 6) Mettere a disposizione le mie doti professionali per offrire opportunità d'impiego ai giovani, aiutare gli altri nella soluzione di particolari problemi e migliorare la qualità della vita nella mia comunità;
 - 7) Attenermi ai principi di onestà ogni qualvolta mi trovi a rappresentare pubblicamente la mia attività d'affari o la mia professione;
 - 8) Non chiedere né accordare a un altro Rotariano privilegi o vantaggi che non concederei ad altri.

Non vorrei apparire dissacratore, ma questi concetti rappresentano una religione. Una religione laica che filosoficamente ci riporta ai concetti espressi da Kant nella "Critica della Ragion Pura", dove il dovere deve essere perseguito esclusivamente perché è dovere.

Tutti siamo coscienti, più o meno, che stiamo vivendo un periodo caratterizzato da numerose criticità a tutto campo: dalla politica, all'economia, dalla cultura all'educazione, alla perdita di valori in cui credere e sui quali impostare un'etica condivisa. Sicuramente possiamo parlare di un periodo di crisi dei valori.

Qualche volta addirittura di spregio intenzionale. Gli stereotipi oggi non sono rappresentati tanto dai comportamenti virtuosi, quanto da quelli caratterizzati da sregolatezza e spregiudicatezza.

La preparazione scolastica, a tutti i livelli, è carente e, di conseguenza, la cultura è scadente.

Nel contatto quotidiano con la gente, c'è da soffrire per il progressivo abbandono del senso civico che porta alla trascuratezza delle buone pratiche, delle buone maniere e degli impegni nei confronti della comunità in cui tutti viviamo.

Pensate che qualcosa di questo tipo non stia accadendo anche nel nostro Rotary?

In questo contesto l'azione professionale del Rotary dovrebbe innescare, da parte di ciascuno di noi, una specie di reazione, educata e civile, che potremmo etichettare, come ho anche detto al Congresso Distrettuale nell'anno del Governatore Bruno Maraschin, con l'acronimo "ORE" : uguale "Operazione Recupero Educazione".

Sono convinto che questa operazione possa essere l'azione professionale in grado di cambiare qualcosa in meglio nell'ambiente in cui viviamo. Senza tanta retorica, per risanare la cosiddetta "questione morale", basterebbe questo impegno, affiancato alla buona pratica della nostra professione.

Tutti conosciamo i valori di riferimento che hanno fatto nascere il Rotary.

Nei nostri Club si deve pertanto continuare a praticare la costante verifica di questi ideali, l'applicazione di questi concetti. Il Rotary non può essere deviato da interpretazioni soggettive, e qualche volta di comodo, ma deve essere impegnato costantemente nel ricercare e nel pretendere dai suoi soci la priorità di questi aspetti. Sono convinto che dobbiamo considerare la nostra professionalità come il motivo principale del nostro essere rotariani. Motivo che qualche volta viene passato in secondo ordine, mentre è giusto e doveroso che miriamo a recuperare il vero senso di appartenenza, a rivalutare la nostra identità, la nostra posizione nel territorio nel quale viviamo.

Riflettere su chi siamo.

La figura del Rotariano, nel mondo del lavoro e della professione, dovrebbe rappresentare l'anima per una società più equa, per uno stato più aderente alle esigenze dei cittadini, per una programmazione socio-economica finalizzata all'interesse del paese, per un comportamento onesto e trasparente che si deve pretendere da chi governa.

Se ci guardiamo intorno non possiamo fare altro che prendere atto di una realtà ben diversa e sconsolante.

Amicizia e assiduità. Doveri e diritti nel Rotary

Dovrebbero rappresentare l'essenza della vita nel Rotary. Amicizia e Assiduità sono due valori che, ciascuno per la sua importanza, non sono esclusiva prerogativa dei rotariani, ma costituiscono due tra i più importanti capisaldi della convivenza civile.

Non credo che esista un' "amicizia rotariana", esclusivista, diversa dall'amicizia intesa nel più corretto senso del termine, così come era stata descritta magistralmente da Aristotele, e praticata, come tale, da chiunque, ma credo che l'amicizia nel Rotary debba essere un pilastro portante.

Non credo neanche che i rotariani siano gli unici a dover rispettare l'assiduità, perché il Rotary la prescrive. No, l'assiduità è un dovere di chi prende un impegno con qualsiasi istituzione, soprattutto quando questo impegno non è imposto, ma è del tutto volontario.

In realtà quello che conta è la motivazione di base del rotariano ad essere tale e, con questa, il suo senso di appartenenza al Rotary, come responsabilità, come dovere e come piacere, come dimostrazione della sua fidelizzazione.

Partecipare al Rotary deve essere un piacere spontaneo, altrimenti, se non è piacere, che senso ha essere rotariani assenti e disinteressati. E paganti !!!

L'Assiduità è una consuetudine efficace perché è premessa all'affiatamento tra i Soci ed è prova concreta della loro partecipazione, della loro adesione non sporadica o casuale all'azione di gruppo.

Non ci sono scusanti per la scarsa partecipazione !!!

Fatemi citare anche la tolleranza, che spesso manca nei rapporti tra rotariani. Ma non ho tempo per discutere su questa bellissima parola. Cito soltanto una frase di Voltaire: “Non condivido la tua opinione, ma difenderò fino alla morte il tuo diritto ad esprimerla”.

Ciascuno, poi, pensi come meglio operare e ricordiamoci tutti che non è vero che perseguendo il nostro interesse facciamo il bene collettivo, è invece vero che, facendo il bene comune, perseguiamo anche il nostro. E invocando la tolleranza, vi ringrazio per quella che avete benevolmente dimostrato nei miei confronti.

Carlo Martines (DG 2070 2007-2008).

Carlo Martines è nato a Tripoli (Libia) dove è vissuto fino al 1970.

Ha conseguito la Maturità Classica al Liceo Italiano Dante Alighieri di Tripoli.

Si è laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Padova specializzandosi nella stessa Università in Cardiologia e, successivamente, in Malattie dell'Apparato Respiratorio.

All'Università di Parma ha conseguito la specializzazione in Geriatria e Gerontologia.

Dal 1961 al 1970 ha prestato servizio presso l'Ospedale Governativo di Tripoli nel Dipartimento di Clinica Medica. Come Cardiologo, ha fatto parte dello staff medico della Casa Reale di Re Idris Primo. Dal 1974 al 2002 è stato Primario della Divisione di Cardiologia e, contemporaneamente, Direttore del Dipartimento Cardiovascolare che comprendeva tre ospedali: Piove di Sacco, Chioggia e Cavarzere. Dal 1998 al 2000 Presidente dei Cardiologi Ospedalieri del Veneto e Membro del Consiglio Nazionale. Dal 2000 al 2002 Rettore del Collegio dei Primari Cardiologi Ospedalieri del Veneto. Attualmente è Libero Professionista Cardiologo.

È entrato nel Rotary Club di Padova Est nel 1992, di cui è stato Presidente nel 1999-2000.

Dal 2004 al 2006 è stato Assistente del Governatore, Governatore del Distretto 2060 nel 2007-2008 e, contemporaneamente, Presidente dell'ADIRI (Associazione dei Distretti Italiani del Rotary International). Istruttore Distrettuale negli anni 2011-2012 e 2012-2013.

Ha rappresentato il Presidente Internazionale al Congresso del Distretto 2070 che si è svolto a Rimini nel mese di giugno 2012. Sarà rappresentante del Distretto 2060 al Consiglio di Legislazione che si terrà a Chicago fra due mesi. È Paul Harris Fellow con tre rubini (nove PHF).

Abita a Padova, è sposato con Tea, ha tre figli ed è quattro volte nonno.

Come Governatore del Distretto 2060 ha diffuso il motto **“Il Rotary è condivisione, ma deve essere anche entusiasmo e convinzione”**.

Martedì 26

CAMINETTO

Siamo ospiti di Massimo Malvezzi che ci accoglie con la consueta signorilità (24 i soci che hanno onorato l'invito). Massimo è un maestro nell'organizzare il caminetto: attenzione accurata, sapiente e che non trascura alcun particolare ottenendo quella atmosfera speciale che fa sentire ognuno a proprio agio.

Ed il grande camino poi riscalda l'ambiente (e non solo) e le particolari e squisite prelibatezze del periodo invernale. Ed i giochi poi sono uno straordinario intrattenimento dove ogni socio può esprimere le proprie capacità e abilità sia al biliardo che alla briscola. Un grazie alla sig.ra Nicoletta e a Massimo per la squisita ospitalità.



MARZO

Martedì 5

ASPETTI STORICI DELLE MACCHINE PER CAFFÈ

La riunione interclub è organizzata d'intesa con il club Inner Wheel di Legnago per la relazione del P.I. Roberto Rancilio, amministratore delegato “Rancilio Macchine per Caffè SpA” (32 le presenze, 23 i rotariani).

“L'Officina Rancilio 1926 è stata inaugurata nell'ottobre 2010 per iniziativa di Rancilio Group, marchio leader nel settore delle macchine per caffè e della ristorazione. È uno spazio nato con lo scopo di far conoscere, conservare e valorizzare il patrimonio storico, la collezione e l'archivio dell'azienda che da oltre ottanta (80) anni è saldamente nelle mani della famiglia Rancilio. Officina Rancilio 1926 ha sede nel centro di Parabiago, in via Galeazzi 18-22, in una parte della ricostruzione immobiliare dell'area ex-Rancilio.

Muri, pareti e luoghi custodiscono gelosamente so-



gni, tradizione e maestria: entrando nel complesso e guardando la grande foto in bianco e nero che accoglie appena entrati si può ancora vedere quell'inizio, in basso a destra, quelle tre finestre ... Officina Rancilio 1926, il primo museo aziendale italiano del settore delle macchine per caffè, si propone dunque come luogo di promozione, valorizzazione e ricerca della cultura industriale e d'impresa".



Martedì 12

CAMINETTO

È piacevole ritrovarsi nuovamente a casa degli amici Gianna e Simone Tombolani, la cui ospitalità si sta affermando come un appuntamento stabile nella vita del Club.

Giova ricordare che lo scopo del caminetto è principalmente quello di favorire momenti di amicizia e di cordialità fra i soci, consentendo loro una maggiore reciproca conoscenza che non potrà che migliorare anche le relazioni interne e l'armonia fra i soci rotariani stessi. Ventidue i soci (26 le presenze) che hanno potuto apprezzare le prelibatezze preparate con gran maestria dalla signora Gianna, cui va espresso unitamente all'amico Simone il nostro ringraziamento per la sempre generosa e squisita ospitalità.



Martedì 19

PROGETTO VERONA DELLA CULTURA

Alla Pergola è intervenuto il dott. Alessandro Lanteri con la sig.ra Laura per l'interessante presentazione del Progetto Verona della Cultura (29 le presenze, 23 i soci rotariani).

“Parlare di impresa a Verona è sempre stato facile:

- Grande diffusione di piccole medie imprese (PMI)
- Centri di finanza famosi nel mondo
- Fondazioni bancarie ricche
- Grandi imprese affermate nei mercati mondiali
- Un centro di ricerca famoso nel mondo (Glaxo con 500 ricercatori)
- Una Università affermata
- Un turismo trascinato da Giulietta e dall'Arena
- Le migliori fiere internazionali, ecc...

Ora, dopo la crisi di questi ultimi anni, guardiamo al futuro con timore soprattutto per i giovani. Abbiamo molti punti di forza che però evidenziano alcune incertezze:

- Nel vino siamo leader a livello mondiale però cominciamo a sentire il peso delle strategie dei paesi emergenti (Cile, Sud Africa, Australia, ecc.).
- Le bellezze nostri territori vengono acquistate da Russi e Cinesi (quale sarà il nostro ruolo in futuro?).
- Invitiamo i nostri giovani ad andare all'estero, spesso anche a frequentare Università straniere, ma loro poi, quasi sempre, si fermano in quei Paesi.

- Le cooperative e le PMI sono in crisi, e le più attente ed efficaci de localizzano, ecc...

Il turismo che riempie la nostra città in modo crescente di visitatori cosmopoliti, però, non deve farci pensare che i problemi siano superati o che non sia necessaria una forte strategia verso il futuro. Dovremo utilizzare sempre di più il “pensiero laterale”. In parole povere dovremo trovare nelle debolezze la forza per riprendere un cammino che dura da 2000 anni ed è testimoniato dalle bellezze e dai beni culturali della nostra città.

Verona deve essere una città della cultura, aperta al territorio circostante ma, soprattutto in questa fase, verso il nord.

La mia attività a Trento mi ha permesso di conoscere in modo approfondito una Provincia che sta diventando la “Silicon Valley d'Europa” (centro dello sviluppo scientifico e tecnologico), avendo investito bene i fondi dell'autonomia e ora anche accedendo a fondi europei enormi.

Chiarito il contesto nel quale ci dobbiamo muovere, possiamo parlare di imprenditoria. Questa soffre di una crisi generalizzata perchè:

- L'imprenditore si è concentrato sul prodotto ed ha avuto successo a livello mondiale, sfruttando il successo del made in Italy.
- Alla fine ha concluso che ogni prodotto ha una “componente manodopera” il cui costo in Italia è troppo elevato e di conseguenza molti hanno delocalizzato.
- Delocalizzando in modo globale ed indifferenziato, hanno però tagliato i legami con un territorio che



avrebbe enormi potenzialità di “ricerca scientifica”, “cultura”, “comunicazione” e “progettualità europea”.

Spesso quindi molti imprenditori sono ritornati, almeno parzialmente, sui propri passi.

Tutti ora si concentrano su questi temi e come soluzione propongono “reti d’impresa” che servono per raggiungere (aggregando le piccole imprese) la massa critica, sufficiente per affrontare i grandi temi sopra enunciati. Il tutto sarebbe troppo semplice se le soluzioni fossero così ovvie.

Abbiamo bisogno di un grande cambiamento che solo chi è rimasto fino a ieri emarginato può aiutarci a realizzare. Diremo che le nuove protagoniste dovrebbero essere le donne. Però allargherei il discorso anche alle persone deboli, normalmente emarginate (persone con pesanti carichi familiari, disabili e non trascurerei un grande contributo che può arrivare dagli anziani coinvolti attivamente). Sono questi i motori che possono fornirci la spinta al “pensiero laterale” e cioè alla capacità di trovare soluzioni che il normale buon senso non riesce a suggerirci.

Una strategia per un contrasto alla crisi del NORD-EST

È ormai da più parti riconosciuta la necessità di una migliore valorizzazione dei territori e dei loro punti di forza. Ogni territorio, nel tempo ha avuto uno o più temi che ne hanno caratterizzato lo sviluppo e motivato l’orgoglio di appartenenza dei propri cittadini. È ora necessario recuperare e valorizzare tali temi (ad esempio: riso di Isola della Scala, Vino della Valpolicella, Industria del raffreddamento e riscaldamento, ecc.)

Ricerca scientifica

Nel NORDEST disponiamo di centri di ricerca scientifica che ci sono invidiati in Europa e nel mondo. Essi vengono utilizzati soprattutto dalle aziende multinazionali o da singoli paesi (India, Cechia, ecc.) e producono brevetti che poi le nostre PMI acquistano dalle grandi aziende. Ci riferiamo, ad esempio: Elettra (Trieste), Centro ricerche (Pordenone), VEGA (Marghera-Venezia), Medicina (Verona e Padova), Povo (Trento), ormai diventato uno dei punti di riferimento europei per la ricerca scientifica, quali:

- Fondazione Bruno Kessler e i suoi “spin-off” (aziende nate da ricercatori e avviate con molte difficoltà sul mercato)
- Centro ricerche Fiat
- Manifattura Domani (Green)
- Manifattura Centro della Meccanica
- Graphitec (Cartografia 3D e Progetti europei).

Spesso i progetti europei ora vengono definiti “Smart” (intelligente) per indicare come le tecnologie informatiche possano aiutare a migliorare la qualità della vita.



Utilizzo dell’informatica

Una stretta collaborazione con l’Università e gli studenti porterà alle aziende effetti veramente positivi:

- Stages di gruppo con progetti di ricerca su sicurezza dei dati, cloud, social media, orientamento verso azienda virtuale, ecc.
- Formazione continua su tutte le tematiche di interesse erogata anche con sistemi a distanza.

Cultura

I beni culturali, vera ricchezza dei nostri territori, sono lasciati alla manutenzione pubblica che spesso li trascura. È necessario che i territori se ne appropriino e li valorizzino, coinvolgendo le loro migliori forze e soprattutto le aziende sia profit che no-profit.

Comunicazione

Le PMI molto spesso dispongono di una comunicazione carente. Il depliant anche in più lingue non basta più. È necessario utilizzare la multimedialità come spesso fanno le grandi aziende. Lo sviluppo di filmati di promozione del territorio è un buon punto di partenza.

Progettualità europea

A Trento abbiamo riscontrato la capacità di coinvolgere i territori in una progettualità europea che:

- Porti finanziamenti
- Metta in contatto i territori con altri a livello europeo o extraeuropeo
- Affronti i temi delle “smart cities”, delle “smart Island” e della “smart Energy” anche verso i temi turistici

Se riusciremo a ben padroneggiare le tematiche sopra descritte, potremo ben aiutare sia le aziende che i lavoratori e i giovani a contrastare positivamente la crisi.

A tale riguardo, il Laboratorio di Internazionalizzazione e Innovazione d’impresa di Trento ha posto in essere metodologie che aiutano il raggiungimento di questo obiettivo:

- Aggregazione di PMI in cluster tematici mediante l'utilizzo della metodologia Digital Buginess Ecosystem (DBE)
- Lavoro di gruppo svolto da studenti di varie discipline
- Stretto contatto con i protagonisti dello sviluppo sostenibile del territorio
- Stage all'estero o in azienda per gruppi di studenti
- Tutoraggio da parte di esperti del mercato.

Alessandro Lanteri abita a Verona ed è socio del Rotary Club Verona Nord.

Ha conseguito la Laurea in Economia e Commercio all'Università di Bologna.

Dal 1963 al 1999 esperienze di lavoro presso Banco Popolare, Cariverona e Cattolica del Veneto.

Dal 1995 al 2000 in consiglio di amministrazione Swift Bruxelles, come direttore nazionale Italia.

Socio della Cooperativa Sociale Galileo dal 1999 (progettualità per una rete denominata "Azienda Virtuale" per rendere le persone disabili protagoniste di grandi progetti e autonome in rete per studio, divertimento e lavoro).

Dal 2004 docente presso Università di Trento (Laboratorio di Internazionalizzazione e Innovazione d'Impresa per studenti del terzo anno e specialistiche di tutte le facoltà).

Martedì 26

PREPASQUALE

È consuetudine ritrovarsi alla Pergola per la conviviale degli auguri di Pasqua (42 presenze, 26 rotariani). Gradito ospite questa volta monsignor Giancarlo Grandis, ed anche Giancarlo Manni con la moglie Cristina Marchesini (figlia di Vittorio che questa sera è presente alla Pergola con il figlio Andrea e la moglie Barbara: un bell'esempio di "famiglia rotariana" a cui Vittorio tiene molto e che la vive con spirito di vera amicizia).

Prima di cena, il Presidente Claudio Balestriero dà corso alle formalità per uno dei momenti più belli e significativi per il Club: la cerimonia di ammissione di un nuovo socio, in questa occasione dell'ingegnere Fabio Passuello. La presentazione viene effettuata dal suo "mentore" Francesco Spedo Mirandola.

"L'ingegnere Fabio Passuello è nato a Villabartolomea nel 1952.

È stato proposto al Club dall'amico Giovanni Morin. È stato chiesto a me di presentarlo questa sera, forse perchè lo conosco da più tempo essendo stato mio allievo al liceo classico Giovanni Cotta dove ha conseguito la maturità nell'anno 1970-71. Iscritto alla facoltà di Ingegneria Elettronica di Padova, si laurea nel febbraio 1977.



Ottenuto il congedo militare, inizia la sua esperienza lavorativa presso l'azienda Ansaldo di Monfalcone nel settore dell'energia. Prosegue l'impegno lavorativo in Riello Macchine Utensili dove conosce Pierantonio Riello, con il quale collabora alla fondazione e allo sviluppo di Riello Elettronica, importante azienda del nostro territorio, e da sempre ne è il Direttore Generale. Ha frequenti contatti con aziende europee ed extra europee.

È stato fin da giovane impegnato anche nell'attività amministrativa comunale e nel decennio 1995-2004, come vice Sindaco, ha contribuito allo sviluppo del Paese.

È stato anche amministratore del Consorzio di Bonifica Valli Grandi Veronesi, ed è tuttora consigliere del nuovo Consorzio di Bonifica Veronese.

Sposato con Nicoletta, hanno tre figli: Nicola (medico), Andrea (laureando in legge) e Chiara (studentessa universitaria in giurisprudenza).

Per l'ambiente culturale nel quale è maturato, per l'esperienza che ha acquisito nell'attività professionale/dirigenziale e la buona attitudine a comunicare, porterà sicuramente nel nostro Club l'esperienza di un vissuto interessante. A lui il mio ed il vostro benvenuto al Club, a noi tutti auguri di Buona Pasqua.”

Il presidente Balestrieri concretizza l'ingresso nel club del nuovo socio con un breve intervento:

Caro Fabio,
come sai, il Rotary è un'organizzazione che accoglie esponenti di varie professioni impegnati a sostenere standard professionali di altissimo livello accomunati nell'ideale del **“servire al di sopra di ogni interesse personale”**.

Siamo lieti della tua presenza non soltanto in nome dello spirito di amicizia che anima i rotariani, ma anche per il contributo che apporterai al nostro Club. Desidero unicamente raccomandarti – invito che rivolgo vivamente anche ai Soci meno assidui – la presenza alle riunioni del Club

E con grande piacere ti appunto il distintivo del “Rotary International”, ti consegno la Tessera di Socio del Rotary Club di Legnago, lo Statuto & Regolamento del Club, il Manuale di Procedura, l'Annuario, ed il libro “I primi 50anni del Rotary Club Legnago”. Benvenuto!

Il neo socio Fabio Passuello esprime il vivo ringraziamento per essere stato accolto in questa prestigiosa organizzazione, cui si augura di poter fornire il proprio contributo di servizio, e, al tempo stesso sottolinea la condivisione del motto rotariano “servire al di sopra di ogni interesse personale”. Applausi di consenso da parte di tutti i presenti!

Dopo la cena il Presidente Balestrieri presenta monsignore Giancarlo Grandis e ne legge il curriculum.

Monsignor Grandis inizia quindi il proprio intervento proponendo una riflessione sulla lettera apostolica *“Porta fidei”* che papa Benedetto XVI, ora emerito, ha pubblicato l'11 ottobre 2012 per promuovere tra i cristiani un anno di riflessione sulla fede che è il più prezioso dono di Dio, una bussola per navigare nel mare della vita, oggi particolarmente agitato, ciò che dà senso, vale a dire la direzione del cammino.

Egli prosegue con l'analisi approfondita e dettagliata di argomenti correlati, che si riportano per sommi capi:

1. La *“Porta della Fede”* introduce alla vita di comunicazione con Dio.
2. Per molti cristiani la fede non è più il presupposto ovvio del vivere comune.
3. Non possiamo rassegnarci ad ignorare la sorgente.
4. Indizione dell'Anno della Fede: l'occasione è data da due anniversari: il cinquantesimo anniversario dell'apertura del Concilio Vaticano II e i vent'anni della pubblicazione del catechismo della Chiesa Cattolica.
5. Interpretazione e ricezione del Concilio vaticano II.
6. Credere e vivere: credere al Vangelo e vivere ciò in cui si crede.
7. La missione evangelizzatrice della Chiesa: ragione del suo essere.
8. Formazione alla consapevolezza dei contenuti della fede.
9. Confessare – celebrare - testimoniare la fede.
10. Unità tra l'atto con cui si crede e i contenuti a cui si dà il proprio assenso: la dimensione effettiva della fede.
11. Il catechismo della Chiesa Cattolica: strumento a servizio della comunione e norma di vita.
12. La fede sottoposta agli interrogativi della società secolarizzata.
13. L'intreccio tra santità e peccato, tra grazia e fragilità.
14. Fede e testimonianza della carità.
15. Il cristiano: segno della presenza del Risorto.

Monsignore Giancarlo Grandis così conclude il suo intervento:

“Ora che Benedetto XVI è *“papa emerito”* possiamo cogliere la via che egli ha inteso percorrere e indicare alla Chiesa nell'esercizio del suo ministero petrino, ormai affidato alla storia. Questa via è stata ben individuata da Lucetta Scaraffia, editorialista dell'Osservatore Romano nel fondo di domenica 3 marzo 2013: *“la via di un nuovo annuncio del Vangelo e della fede. Una fede calda ed entusiasta, una fede rinnovata e contagiosa, una fede luminosa che porti a dimenticare se stessi davanti a Gesù, nella comunione della Chiesa”*.

L'antropologo francese René Girard, inoltre, qualche anno fa affermava: *“Credo che stiamo andando verso*

un mondo che sarà e apparirà tanto cristiano quanto oggi ci sembra scientifico. Siamo alla vigilia di una rivoluzione nella nostra cultura che va al di là di qualsi-

asi aspettativa, un cambiamento al confronto del quale il Rinascimento ci sembrerà nulla”.



DAL MANUALE DI PROCEDURA

Prova delle quattro domande

La “Prova delle quattro domande” fu concepita e formulata nel 1932 dal rotariano Herbert Taylor che, più tardi, divenne anche presidente del Rotary International. Il Consiglio Centrale invita tutti i Club a conoscere e servirsi di questa prova (v. pag. 102 Manuale di Procedura 2010).

Ciò che penso, dico o faccio:

1. **Risponde a verità?**
2. **È giusto per tutti gli interessati?**
3. **Promuoverà buona volontà e migliori rapporti di amicizia?**
4. **Sarà vantaggioso per tutti gli interessati?**

È vietato l’uso della Prova per fini diversi da quelli etici o deontologici per i quali è stata concepita, e in particolare modo a scopi pubblicitari o commerciali.