NORD OVEST
Dal Rosa al Turchino

Numero 6 MAGGIO 2021

AOSTA - Anfiteatro Romano

(Foto di Valter Cirillo)

Unione Pensionati Unicredit
Gruppo Piemonte e Valle d'Aosta

Notiziario redatto in proprio e divulgato esclusivamente ai Soci

UNIONE PENSIONATI UNICREDIT

CONSIGLIO REGIONALE PIEMONTE - VALLE D'AOSTA

Indirizzo: via Nizza 150 – 10126 Torino
Telefono: 011 19411074 - Mail: unipens.to@gmail.com
Orari: martedì e mercoledì dalle 9.30 alle 11.30

CONSIGLIO

Presidente	Bottino Fiorenzo	
Vice Presidente	Garabello Alberto	
Consiglieri	Anastasio Antonella	Social e Comunicazione
	Bacco Valter	
	Durando Sergio	
	Mezzavilla Silvana	
	Novaretti Giuseppe	Segretario Nazionale
	Pacella Imperatrice	
	Pagliarin Sandrino	Segretario amministrativo e Tesoriere
	Rainero Patrizia	
	Rizzo Ezio	
Revisore dei conti	(in attesa di nomina)	

COMITATO DI REDAZIONE

Anastasio Antonella - Bottino Fiorenzo – Bacco Valter – Garabello Alberto
Pagliarin Sandrino – Rainero Patrizia – Rizzo Ezio – Salerno Giuliana

NUMERI E INFORMAZIONI UTILI

Uni.C.A.	Sito: https://unica.unicredit.it
numero verde	800 901223
numero	199 285124 (numero a tariffa agevolata solo da cellulare)
indirizzo e-mail	assistenza.unica@previmedical.it
indirizzo e-mail	polsanpen@unicredit.eu (rif. Unicredit per i pensionati)
Fondo Pensione	0521 1916333 (call center) – e-mail: pensionfunds@unicredit.eu
INPS	803164 numero verde generale
	per scaricare CU 800 434320 da rete fissa - 06 164164 da cellulare
	oppure dal sito WWW.INPS.IT

Si ringrazia per impaginazione e grafica il signor Franco Bottino

EDITORIALE

E' con grande piacere (e non ci avrei scommesso) che siamo arrivati al sesto numero di questo breve libretto che, senza alcuna pretesa culturale o altro, rappresenta insieme alle altre modalità di relazione con i soci, un piacevole momento di contatto e condivisione.

I tempi sono noti e non farò cenno all'argomento che tiene banco tutti i giorni un po' ovunque. Troppo se ne è parlato e senza grossi passi in avanti.

Vorrei pertanto fare alcuni brevi cenni a temi che ci riguardano da vicino.

Il più importante, di sicuro, il futuro della nostra Associazione alla luce della vicina scelta che i soci dovranno fare in ordine alla possibile capitalizzazione della rendita pensionistica. Che accadrà dopo per coloro che decideranno di fruirne perdendo una delle motivazioni forti che uniscono il gruppo? Vorranno continuare ad esser soci come tutti auspichiamo?

Alle viste, inoltre, è possibile e probabile che venga presa la decisione di far confluire tutte le Associazioni pensionistiche delle varie ex Banche del Gruppo in un’unica Unione, che aumenterebbe di molto il numero di soci stemperando nel contempo la connotazione della Banca di origine.

Interrogativi per ora senza risposta ma che fra non molto tempo l'avranno.

All'interno del Giornalino troverete una pagina intera dedicata al Sondaggio che abbiamo pensato di inviare alla gran parte dei Soci, via mail e purtroppo, per evidenti ragioni, solo a loro.

L'esito è confortante per molti aspetti e di grande aiuto per individuare la strada da seguire per il futuro per rispondere meglio alle aspettative dei tanti amici iscritti.

Tuttavia si impone una riflessione poiché le risposte al sondaggio sono state pari solo al 30% circa degli intervistati e, quindi, immaginiamo che l'assenza possa celare non solo pigrizia nel rispondere ma anche disinteresse o criticità inespresse.

Non appena sarà possibile, ci impegniamo ad organizzare nelle varie province occasioni di incontro conviviale, che abbiamo potuto verificare essere il vero collante tra gli amici di zona.

Passiamo ora ad una novità della quale i soci “mailizzati” sono già stati informati.

Nell'impossibilità materiale di convocare l'Assemblea annuale, ancora dello scorso anno che prevedeva, tra l’altro, la votazione per il rinnovo del Consiglio Regionale, negli ultimi mesi abbiamo ricevuto ed accolto le dimissioni di alcuni Consiglieri e del Revisore dei conti.

In parziale sostituzione dei dimissionari Orietta Armoni, Giuseppe Foderà, Teresa Maga, Roberto Reynado e Giancarlo Rustici (Vice Presidente), il Consiglio ha cooptato Alberto Garabello, (nominato Vice Presidente), Antonietta Anastasio e Silvana Mezzavilla.

Il Revisore dei conti verrà nominato dalla prima Assemblea utile.

A tutti i Consiglieri ed al Revisore uscenti il più caloroso ringraziamento per il prezioso contributo prestato gratuitamente all'Associazione ed ai nuovi entrati gli auguri di buon lavoro.

Altra informativa ha riguardato la formazione delle liste dei candidati a Consigliere effettivo e supplente del Consiglio di Amministrazione del Fondo Pensioni e di membro dell’Assemblea dei Delegati (per i Pensionati: 5 effettivi e 3 supplenti), nuovo organismo previsto dallo Statuto del Fondo, come recentemente modificato a seguito delle operazioni di fusione già approvate ed a tutti note.

Da notare, con molto piacere ed un briciolo di orgoglio, la designazione tra i delegati dei Pensionati del nostro Sandro Pagliarin che ci rappresenterà sicuramente al meglio.

Non mi resta che augurarVi buona lettura rammaricandomi per dover rinunciare alla documentazione fotografica degli eventi che in passato potevamo organizzare.

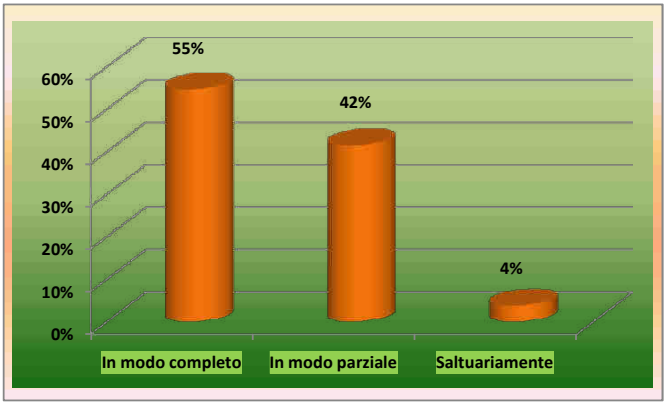
Speriamo di poter tornare presto ad incontrarci.

(Fiorenzo Bottino)

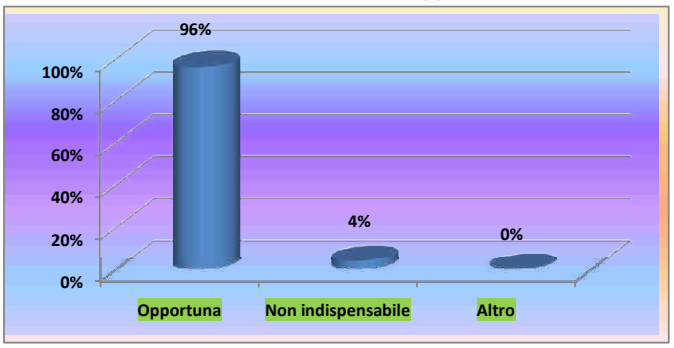
SONDAGGIO

Nei grafici che seguono sono riportati in forma sintetica i risultati del sondagio recentemente proposto ai Soci, per un loro giudizio sulle attività svolte e su eventuali nuove iniziative da mettere in campo per fornire un servizio sempre più rispondente alle attese. A causa delle perduranti difficoltà esterne è stato purtroppo necessario limitare l'invio del questionario si soli titolari di posta elettronica - vale a dire circa 400 Soci su 550 - e circa il 30% del campione ha risposto.
A nostro parere, tutto considerato, è stato un risultato positivo, così come interessanti sono stati gli esiti. Le domande prevedevano, di norma, risposte in forma "guidata" al fine di consentire l'aggregazione dei risultati. Tuttavia abbiamo registrato anche un buon numero di risposte in forma "libera". In testa ad ogni grafico trovate la domanda posta e, in calce alle barre con le percentuali, le relative risposte.

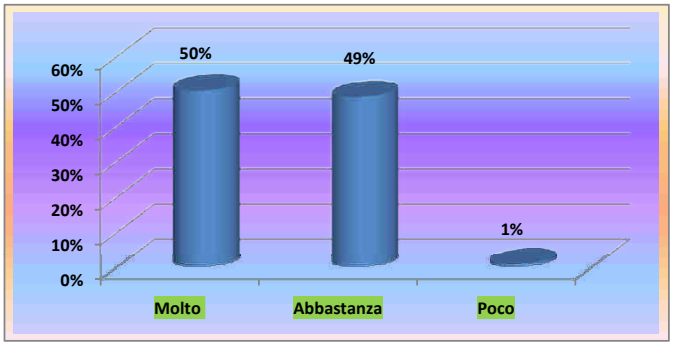
Leggi il periodico la Quercia Nuova diffuso dalla S.N.?



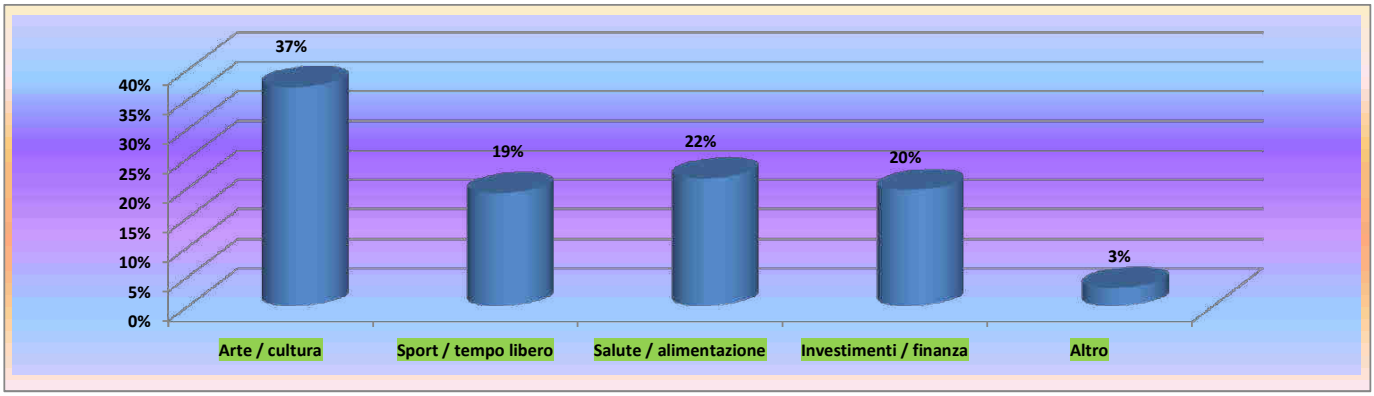
Come valuti l'iniziativa "Giornalino" del Gruppo Piemonte e V.d'A.?



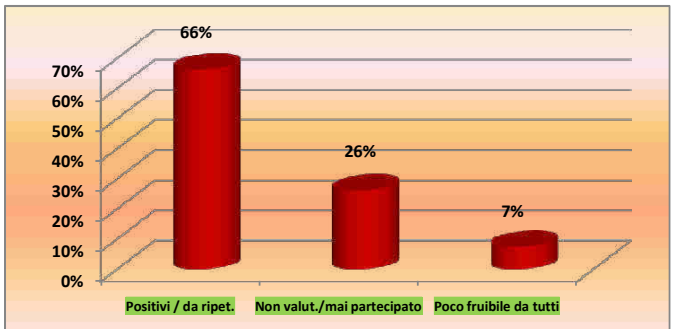
Gli articoli pubblicati hanno incontrato il tuo interesse?



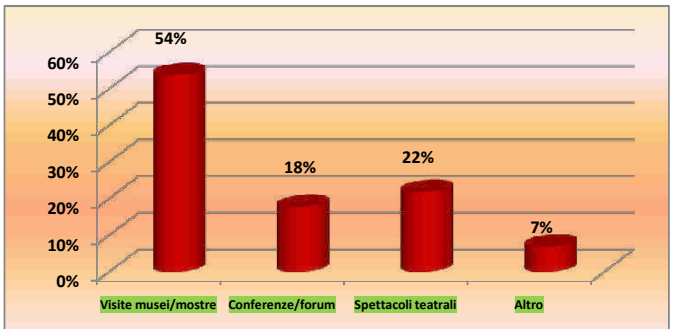
Quali argomenti ti piacerebbe venissero in futuro trattati?



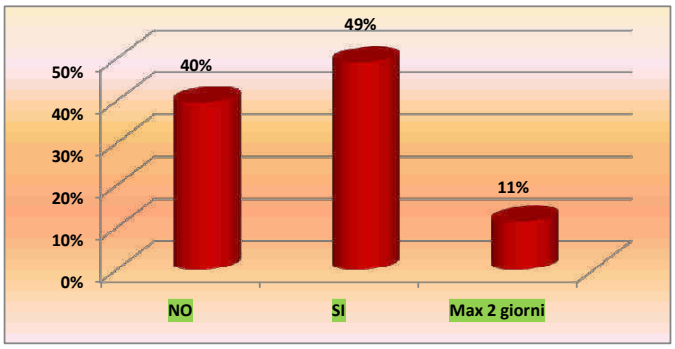
Come valuti gli eventi culturali, ricreativi, conviviali proposti?



Quali altre iniziative di tuo interesse si dovrebbero organizzare?



Saresti disponibile ad escursioni di durata superiore al un giorno?



Altri contributi e osservazioni pervenuti:

Sono arrivati in prevalenza messaggi di supporto e di apprezzamento per quanto già si è fatto e si sta facendo, del che ci possiamo ritenere soddisfatti e grati. Diversi Soci hanno tuttavia richiesto di:
1) comunicare in modo ancora più esteso tramite e-mail e/o utilizzando le nuove possibilità offerte da internet (video chiamate)
2) promuovere la partecipazione a concerti anche di musica classica
3) organizzare incontri e/o passeggiate in parchi cittadini
4) assumere iniziative in campo sanitario (prevenzioni, convezioni)
5) proporre visite a luoghi di cultura anche fuori Regione.
Ad alcuni Soci che hanno segnalato problemi nella ricezione del giornalino abbiamo risposto direttamente. Ricordiamo peraltro che tutti i numeri dello stesso sono reperibili nel sito Unipens, Gruppo Territoriale Piemonte/Valle d'Aosta, sezione Editoria.

Ringraziamo sentitamente tutti i partecipanti all'iniziativa e, confermando l'impegno a tener conto delle risultanze di questa prima indagine, restiamo naturalmente in ascolto di tutti i Soci non coinvolti in questa fase, i quali potranno farci avere loro osservazioni e proposte con i canali tradizionali (posta o telefono). Concludiamo invitando tutti i Soci che lo desiderino ad inviarci loro scritti, lavori e materiale vario per la pubblicazione nel notiziario, che solo in questo modo potrà rappresentare tutte le anime e le sensibilità del Gruppo.

POLIZZA SANITARIA Uni.C.A.

Novità in materia di reclami

Si informa che, con decorrenza 1° marzo 2021, **i reclami relativi a prestazioni coperte dalle Polizze Assicurative,** saranno attivabili solo in forma diretta verso la Compagnia **RBMSalute** tramite:

-mail a: *reclami@intesasanpaolorbmsalute.com* + copia p.c. a: *unicaufficioreclami@unicredit.eu*

-PEC a: *reclami@pec.intesasanpaolorbmsalute.com*

-FORM-MAIL sul sito della Compagnia: *https://intesasanpaolorbmsalute.com/reclami.html*

-posta a: Servizio Clienti IntesaSanpaolo RBMSalute – Via Lazzari 5, 30174 Venezia-Mestre (VE)

-FAX a: +390110932609.

Occorrerà indicare: nome, cognome, domicilio e data di nascita dell'assicurato, numero pratica e sintetica descrizione dei fatti in relazione ai quali si inoltra il reclamo.

La Compagnia dovrà rispondere entro 15 giorni dal ricevimento, salvo maggiori termini (max 45gg) per necessità di approfondimenti. In caso di risposta tardiva o insoddisfacente si potrà portare a conoscenza di Uni.C.A. la controversia con mail a: unicaufficioreclami@unicredit.eu.

Per le prestazioni non assicurate, garantite da Uni.C.A. tramite Previmedical (campagna di prevenzione, vaccini antipneumococco) rimane valida la precedente Procedura Reclami Interna di 1° e 2° livello. Occorre quindi utilizzare i format disponibili sul sito di Uni.C.A. (sezione Manuali e Moduli) inviandoli via mail a: Ufficio.Reclami.Unica@previmedical.it con copia p.c. a: unicaufficioreclami@unicredit.eu. Gli Esodati, che fruiscono delle coperture odontoiatriche (NON assicurative, tramite Pronto Care), potranno inoltrare reclami secondo la Procedura Reclami Interna indirizzando la mail di 1°livello a reclamiperunica@pronto-care.com e di 2° livello a unicaufficioreclami@unicredit.eu, allegando la relativa documentazione.

Aggiornamento Campagna Prevenzione:

Alla luce della recente evoluzione della pandemia da COVID-19, è stato deciso di rimandare al prossimo autunno la possibilità di avviare la Campagna di Prevenzione, qualora le condizioni logistiche e sanitarie lo permetteranno.

BOSCO ORIZZONTALE

Pubblichiamo ora volentieri il divertente articolo del nostro Gianmario Ligas che con questo pezzo ha partecipato e vinto il Concorso "Scritti da ridere" nell'edizione del 2020. Congratulazioni.

Sono qui, all'entrata del balcone di mia sorella, con l'innaffiatoio in mano. Lei è in ferie, e io sono il Prescelto, colui che per qualche settimana dovrà abbeverare le belve. Le belve sono le piante accatastate sul balcone prima della partenza. Nel quartiere questo assembramento agostano di verde è chiamato familiarmente "il bosco di Ely"

Si narra addirittura che qualche anno fa l'architetto Boeri in visita a Torino sia passato per il ridente quartiere di Mirafiori Nord e, vedendo il "bosco orizzontale" abbia tratto ispirazione per quello verticale, poi realizzato a Milano. Diversi sono anche i riconoscimenti pubblici raccolti negli anni. Cito solo per brevità il Premio Bolsonaro 2019 per la ricostituzione dei polmoni verdi nel mondo, e la Soletta Verde 2020 per il balcone italiano che sopporta il maggior numero di vasi per mq.

Il bosco è in pratica costituito da una similforesta amazzonica difficilmente penetrabile. E alcune piante lo sanno. Quasi a ostruire l'ingresso è posto il vaso enorme della famigerata "Bestialis arborea aculeata inculeata". L'"Inculeata" è una pianta particolare della famiglia delle stronzacee. Come avverte una presenza estranea tende a seguirne le mosse e quando è a tiro, riesce a strusciarsi sull'intruso provocando fastidiosissime ustioni.

Cerco quindi di avvicinarmi all'inculeata per ingraziarmela e darle da bere per prima. Funziona. Poi, con contorsionismi e movenze a metà fra lo skateboarding ed il nuoto sincronizzato, avanzo nel groviglio verde. Bisogna fare molta attenzione ai gerani appesi alla ringhiera. Sono molto suscettibili. Devi dare loro la giusta quantità di attenzioni e di acqua per evitare ritorsioni. Infatti, una volta data una prima innaffiata, il geranio (che appartiene alla famiglia delle bastardacee) tende a trattenere quanto più possibile l'acqua senza farla filtrare nel sottovaso. Ciò immancabilmente provoca un senso di colpa in chi annaffia, costringendolo in pratica a ripetere la dose. E' solo allora che il geranio rilascia tutta l'acqua, facendo tracimare il sottovaso. Normalmente ciò non avrebbe conseguenze di rilievo, se non una piccola cascatella che si disperde nel giardino condominiale. Non nel bosco orizzontale, dove dall'alloggio subito sotto spunta il vicino (famiglia delle incazzacee) che ha seguito ogni mia mossa e non aspetta altro per gridare il suo disappunto per aver inzuppato le sue tende. A nulla naturalmente valgono le mie scuse e l'invito estremamente cortese a ficcarsi su per alcuni anfratti quelle inutili tende, che sono pure le uniche aperte in tutto il palazzo e non si capisce perché, visto che sono su un lato del palazzo privo di luce, ed esistono all'unico scopo di rompere le palle agli onesti acquari del palazzo.

Risolto l'incidente diplomatico con un reciproco invito ad andare a bere un tè da Putin, proseguo nella mia opera idrica.

Dopo 13 cariche di innaffiatoio da 20 litri, sono ormai al fondo del balcone. Lì mi aspetta un'ultima decisiva prova. Si tratta di abbeverare la Puteolens Infida Arborea Carnosa Bramosa, che non è, come si potrebbe pensare, una pianta carnivora. Non direttamente almeno. La Carnosa Bramosa emette infatti un odore ammorbante che non ha effetti tossici sugli uomini, ma riesce a stordire ogni tipo di zanzara. Le zanzare così in gran moltitudine giacciono semi narcotizzate fra le foglie della pianta: nel momento in cui viene data l'acqua immediatamente la pianta cessa di emettere l'olezzo stordente risvegliando le zanzare.

Queste, che non conoscono carne d'uomo da giorni e giorni, si riversano a sciami sul malcapitato di turno, che solitamente si dimentica di indossare pantaloni lunghi, con quel che ne consegue. La fuga è precipitosa, l'inciampo su più vasi è automatico con conseguente tracimazione di ulteriore acqua sulle tende del vicino, e l'Inculeata spaventata, che mi aveva graziato all'andata, mi trafigge senza pietà prediligendo i punti della pelle già visitati dalle anofele.

Beh, almeno questa è andata, ma la tristezza mi assale se penso che mancano ancora una dozzina di visite alla fine del mese. Mi precipito quindi dal bazar dei cinesi sotto casa e chiedo: "ma voi che avete sempre delle belle novità, non avreste per caso un Covid anche per piante?"

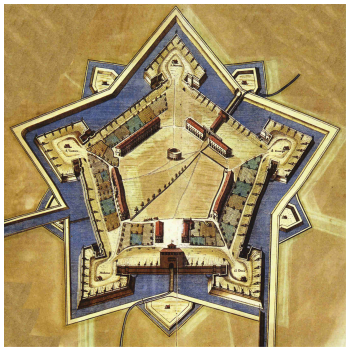
TORINO.....DA SCOPRIRE

LA CITTADELLA E I SUOI SEGRETI

Torino è davvero una città magica. Non tanto perchè fa parte del cosiddetto triangolo esoterico ma piuttosto per le molteplici sorprese che riserva a chi la sa apprezzare con occhio attento ed affettuoso.

Il cuore della città è attraversato da una fitta rete di gallerie e attualmente parecchie sono visitabili.

Si possono infatti vedere ma solo in parte ovviamente, le grandi fortificazioni volute da Emanuele Filiberto che fece costruire dall'Urbinate Francesco Paciotto, la Cittadella, capolavoro di Architettura e Ingegneria militare.



Percorrendo la linea immaginaria degli imponenti bastioni troviamo il Mastio, Porta monumentale della Cittadella verso la città.

Il Museo Civico Pietro Micca conserva documenti, stampe, oggetti dell'epoca e plastici relativi all'assedio del 1706.

Il Pastiss, opera di difesa estrema era un Forte costituito da una muraglia molto spessa sotto la quale si trovavano le gallerie di contromina.

Recentemente, durante gli scavi per la realizzazione del parcheggio di C.so G. Ferraris, la città ha ritrovato una nuova sezione delle fortificazioni risalenti agli anni '70 del 1500.

A sette e tredici metri sotto la sede stradale si snodano le gallerie e le camere di combattimento.

L'infrastruttura militare era unica nel suo genere: con una difesa a 360 gradi, al pari di un caposaldo moderno, proteggeva il complesso delle fortificazioni.

Durante i secoli successivi la rete sotterranea è stata ampliata ed è stata protagonista della vittoria dei Piemontesi contro l'esercito francese nella famosa battaglia di Torino del 1706.

Sono state proprio le cosiddette gallerie di contromina, presidiate dagli artificieri del Re tra cui spicca l'eroica figura di Pietro Micca, ad arginare l'avanzata dell'esercito francese che ne aveva già occupato una parte cospicua.

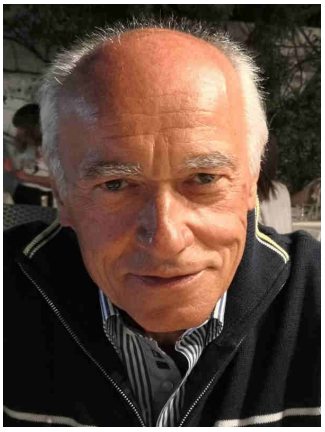
L'area archeologica in questione è una scoperta eccezionale: Il Rivellino degli Invalidi permette di osservare le gallerie di comunicazione con l'antico torrione da una nuova prospettiva.

Il percorso museale è ricompreso nella visita al Museo Pietro Micca che comprende oltre al Rivellino degli Invalidi, il Forte del Pastiss e il Cisternone.

Consigliamo la visita completa del Museo non trascurando quella al Rivellino alla quale si accede proprio da una postazione ben visibile nell'area del parcheggio stesso.

(Emanuela Ballo)

IL TESTAMENTO ALL'ITALIANA



Gli italiani continuano a essere restii a redigere un testamento, a differenza degli anglosassoni e dei francesi. Il testamento è uno strumento idoneo anche ad evitare dissidi tra gli eredi ed a pianificare attentamente la propria successione

Agli italiani, forse anche per una forma di scaramanzia, sembra davvero non piacere redigere un testamento, ma se proprio devono farlo scelgono la forma olografa (quella redatta dal testatore, di proprio pugno, datata e firmata) che rappresenta il 77% dei testamenti totali.

Le italiane sono invece più inclini al testamento pubblico, quello ricevuto dal notaio che si occupa della redazione del medesimo, recepite le volontà del testatore. Infatti il 55% dei testamenti pubblici redatti tra il 1989 e il 2018 è stato predisposto da donne.

Secondo i dati raccolti dall'Ufficio centrale degli Archivi Notarili, nel 2018 solo il 12% degli italiani ha deciso di regolare la propria successione con un testamento. Vi è una leggera predilezione per questo strumento nelle isole, dove si registra un tasso di successioni testate, pari al 15%.

Gli stranieri, invece, sono molto più avvezzi all'uso del testamento: più di quattro americani su dieci, infatti, predispongono un testamento od altro strumento di pianificazione patrimoniale per regolare la propria successione. Statistiche del tutto simili si rintracciano nel Regno Unito ed in Canada: quasi la metà delle successioni sono testate.

Una posizione intermedia, tra il mondo italiano e quello di common law, si riscontra in Francia, dove il 22% della popolazione, quasi il doppio degli italiani, ha adottato un testamento per regolare la propria successione e disporre delle proprie ultime volontà.

Sembra dunque che gli italiani siano poco sensibili al tema del testamento. Oltre alla scaramanzia, forsanche la consapevolezza che la legge comunque ben tutela i diritti patrimoniali di coniuge e figli del "de cuius", potrebbero essere dei deterrenti. Eppure anche in questi casi un testamento, anche redatto in giovane età, può evitare molti problemi.

Attraverso il testamento infatti si può evitare la comunione di beni tra coeredi, compresi i parenti e gli affini nel caso in cui il de cuius non abbia eredi diretti (coniuge/figli).

Nel caso in cui la successione venga devoluta interamente per legge:

- qualora gli eredi fossero più di uno (coniuge e figli) i medesimi si troverebbero a condividere l'intero patrimonio relitto, suddiviso in quote ideali; questo può favorire l'insorgere di eventuali dissidi fra di essi, soprattutto nel caso in cui l'eredità sia costituita da una pluralità di beni (terreni, immobili, opere d'arte, ecc.)

- nel caso in cui, ad esempio, il defunto lasciasse in eredità, ai figli ed al coniuge, la propria società/azienda gli eredi si troverebbero a dover gestire insieme, e di comune accordo, l'impresa paterna; situazione che sarebbe ancora più complicata in presenza di figli minorenni.

Questi, ed anche molti altri problemi e possibili dissidi fra eredi, potrebbero essere evitati con la redazione di un testamento divisorio, utilizzando le liberalità che la legge consente, nel rispetto delle quote di legittima laddove previste.

In conclusione si evince che il tema è complesso ed articolato; abbiamo ritenuto di affrontarlo in modo "leggero" nella speranza di fare opera di sensibilizzazione e di suscitare il vostro interesse sull'argomento.

(Ezio Rizzo)

Li chiamavano..... COMPLESSI

Correvano gli anni 60 e, per chi allora aveva dai 14 ai 20 anni, era quasi automatico ritrovarsi, sulla scia delle canzoni dei Beatles, una chitarra tra le mani.

Insegnanti dello strumento pochi e tutti di estrazione classica, con obbligo di solfeggio, noioso e inutile. Quindi sotto con il fai da te.

Già l'accordatura creava non pochi problemi, senza parlare della sostituzione di una corda che creava riccioli tortuosi che si aggrovigliavano tra loro in un litigio perenne.

Superati questi scogli e trovata la posizione di un paio di accordi, giù a rancare fendenti paurosi sulle corde, che da subito chiedevano pietà alla stessa stregua di papà e mamma che incoraggiavano ad andare a rumoreggiare da un'altra parte.

Questo l'inizio comune a tutti.

Come in una maratona, man mano molti si staccavano, abbandonando lo strumento sotto il letto o cercando di rivenderlo anche rimettendoci.

Ma un certo numero proseguiva e, superate le prime stimmate sui teneri polpastrelli, iniziava a far uscire un suono, coraggiosamente chiamato musica, ma rimanendo sempre con le dita ancorate ai primi tasti della chitarra. I successivi erano territorio inesplorato e misterioso.

Dopo mesi di penose insistenze sul giro di DO maggiore, anziché cercare di studiare e perfezionarsi, il chiodo fisso era mettere su un "COMPLESSO".

Due chitarre, basso e batteria come i Beatles.

Garages e cantine prese d'assalto dai quattro che, per prima cosa, si dovevano dare un nome e lì la fantasia raggiungeva cime inarrivabili. Sia in italiano che in inglese.

Si trattava allora di imitare i gruppi già famosi ed il repertorio arrivava anche a 10 pezzi, uno suonato peggio dell'altro.

Per dare un tocco di credibilità alcuni acquistavano anche gli spartiti, che avrebbero potuto anche posizionare al contrario: pallini neri misti a geroglifici scritti sicuramente da chi era chiaro che li metteva giù a casaccio, giusto per prendersi gioco di loro che sapevano suonare senza tante costrizioni musicali.

Il capo della band era la chitarra solista, che faceva credere di capirci qualcosa e si spostava a distanze siderali da un tasto all'altro, rimanendo costantemente sulle prime corde, più sottili, con rarissime incursioni su quelle grosse, molto misteriose.

Il cantante suonava la chitarra ritmica, aveva nel suo bagaglio musicale sei sette accordi e semplificava tutto conoscendo al massimo il maggiore il minore e, non di tutti, la settima.

Poi brutalizzava le corde con quattro ritmi che alternava da una canzone all'altra, per non far capire che erano sempre gli stessi e teneva il volume alto per farsi sentire dagli altri, che lo seguivano come il gregge segue il pastore.

Finalmente la prima esibizione per gli amici, ignoranti, musicalmente parlando, ma sempre rapiti da quei compagni che erano riusciti nell'impresa di emulare i Beatles.

Oggigiorno gli stessi eroi, con i capelli bianchi o spesso senza, invidiano i giovani che su internet trovano gratuitamente fior di insegnanti che ti prendono per mano e ti fanno vedere "come si fa".

Ma la loro rivincita è che pochissimi giovani imbracciano una chitarra: preferiscono "ticchettare" freneticamente sui loro cellulari.

(Fiorenzo Bottino)

Carpioniamoci, per durare più a lungo!

Presentazione

Tra qualche settimana saremo in estate e con il suo arrivo passerà la voglia di stare giornalmente ai fornelli per preparare cibi caldi che mangiamo già nel resto dell'anno.

Meglio organizzarci e lavorare il giusto necessario per preparare un menu che potremo conservare anche per una settimana, consumarlo a pranzo o a cena, certi di trovare qualcosa di fresco da mettere in tavola per stuzzicare il palato e al tempo stesso soddisfare il nostro appetito.

Ci viene in aiuto un'antica tecnica di conservazione del cibo: la marinatura, già nota fin dal Medioevo, sviluppata nelle tradizioni culinarie dai contadini delle campagne di tutta Italia, soprattutto allo scopo di conservare le vivande per più tempo, in assenza degli ancora sconosciuti frigoriferi.

La marinatura dunque è una tecnica semplice per conservare pesci crudi ma anche cotti o altri alimenti come carni o uova o verdure, immersi in un composto liquido acidulato, con la sapiente aggiunta di erbe aromatiche e spezie

Il termine "carpionare", pare derivi dalle remote tradizioni di conservare la "carpa" (*Cyprinus Carpio*), un pesce che vive principalmente sui fondali dei laghi che, dopo pescato, veniva lavorato, filettato e marinato, per eliminare il sentore di fango che altrimenti rimaneva nelle sue carni.

Nei tempi si è consolidata la tradizione di conservare in carpione i prodotti della pesca, tipo tinche, anguille e trote. Tali ricette stanno diventando sempre meno sfruttate in quanto i consumatori attuali non amano il sapore agro di queste preparazioni, che invece continuano ad essere ricercate dagli intenditori.

Il Piemonte, famoso per i suoi vini, produce anche degli ottimi aceti e per questo la cucina tipica utilizza spesso "**il carpione**", per le verdure, la carne o i pesci d'acqua dolce. Il prodotto carpionato si chiama infatti anche "**al brusc**" per via della forte connotazione acetosa del sapore finale.

Simile nella preparazione e nel risultato finale è il procedimento "**a scabecciu**", tipico per il pesce in Liguria.

E' chiamato invece "**in saor**" nei territori del Veneto, ogni prodotto di mare o di terra, marinato in agrodolce.

Una preparazione simile utilizzata per pesci e verdure è anche "**lo scapece**", di origine spagnola (*escabeche*) e molto comune in tutta l'Italia meridionale.

Metodiche di lavorazione

Il "CARPIONE" tradizionale piemontese, da sempre apprezzato in tutta la Regione, era composto per metà parte da acqua e per metà da aceto bianco, cipolla, salvia e aglio: secondo le ricette, i gusti e i luoghi, spesso si aggiungevano sale con spezie e zucchero ed altri ingredienti.

I pesci erano infarinati e fritti in olio ben caldo; dopo la frittura si lasciavano raffreddare leggermente, poi venivano posti in contenitori di ceramica o vetro, coperti con il sughetto liquido del carpione e poi chiusi.

L'acidità del carpione permetteva sia la conservazione del prodotto, sia l'insaporimento tipico del "BRUSC" che tanto era gradito dai nostri nonni.

Preparazione della marinata:

Ingredienti consigliati:

- ½ bicchiere di acqua e 1 bicchiere di vino bianco (Cortese),
- 1 bicchiere di aceto bianco di vino o di mele,
- 1 cipolla grande, 1 gambo di sedano, 1 carota, 2 foglie di alloro,
- 2 spicchi d'aglio, 2 rametti di salvia, 1 rametto di timo, 4 foglie di menta
- 2 cucchiai di olio di e.v.o., sale, pepe bianco in grani

Rosolate in poco olio la cipolla, il sedano e la carota tagliata a fettine; regolate sale e pepe pestato, versate l'acqua, l'aceto e il vino. Aggiungete l'olio, l'alloro e il timo.

Appena raggiunta l'ebollizione ritirate dal fuoco. Unite la salvia e l'aglio a fettine.

Se avete fritto le zucchine, aggiungete anche le foglie di menta.

Versate la marinata calda sul prodotto che avete destinato alla carpionatura, poi lasciate raffreddare. Quindi sistemate la teglia in frigorifero per almeno 4 ore.

Previa impanatura o infarinatura e successiva frittura, si possono mettere in carpione: anguille, tinche, trote, pesce azzurro, cotolette di pollo, suino o vitello, uova all'occhio di bue o in camicia, frittate, zucchine, melanzane, radicchi, carciofi o asparagi.

Alla fine risulta una portata gradevole e saporita che offre il vantaggio di essere allestita pure con un giorno di anticipo e servita come antipasto o come secondo piatto.

Cotoletta di pollo, uova e zucchine sono il trittico classico piemontese, sostituito dalla trota, che vuole essere assaporata da sola.

Il carpione si conserva in frigorifero anche per 15-20 giorni: va tolto almeno 2 ore prima di servirlo.

Concludendo, mi fa piacere riportare quanto pubblicato sul quotidiano "La Stampa", dal noto giornalista e critico enogastronomo R. Moliterni, che elogiando la tradizione piemontese del carpione, il 29 ago 2017 scriveva:

"Negli Anni 60 e 70 a Torino il carpione era (con i tomini «elettrici» ossia piccanti) uno dei cibi che si mangiavano d'estate sotto le «topie», che sono i pergolati, nelle «piole» (trattorie) o nelle bocciofile, in collina o lungo il Po. … … Erano anche gli anni in cui Gipo Farassino, in una sua celebre pièce teatrale, La predica, raccontava di un prete che si era ritrovato nel tabernacolo al posto del vino dolce da messa, un «vin brusc», ossia acido, e aveva finito per gustare «Nos-sgnor 'n carpiun»."

(Valter Bacco)

I MOTI PIEMONTESI 1821 di Stefano Passaggio

A giusti duecento anni dal loro svolgimento è opportuno ricordare una pagina dimenticata della storia nazionale, quella dei Moti liberali del 1821, che ebbero tra i principali protagonisti anche personaggi e luoghi torinesi e piemontesi.

Le potenze vincitrici di Napoleone avevano riportato a Torino, dopo l'esilio in Sardegna, il re Vittorio Emanuele I, «padre adorato dalla patria, ma circondato da consiglieri inetti», e lo stesso sovrano era sostanzialmente inadatto a governare. All'assennato dispotismo del Bonaparte era succeduto uno stato di polizia, con scarso rispetto per la proprietà privata e governato da ministri impreparati. Il Regno aveva magistrati retrogradi e un senato succube del re, incapace di tutelare il popolo. La spesa pubblica era in continuo aumento, soprattutto per il crescente costo di un'amministrazione inefficace. I fatti torinesi si svolsero in luoghi poco distanti tra loro e coinvolsero la sede dell'Università, palazzo Carignano, il Teatro d'Angennes, luogo d'avvio dell'insurrezione degli studenti (ora elegante condominio di via Principe Amedeo), la Cittadella, il quartiere allora periferico di San Salvario e il vicino Castello di Moncalieri, la residenza preferita da Vittorio Emanuele I. Si estesero poi in altre città piemontesi.

Il 12 gennaio 1821 l'esercito era già intervenuto militarmente nella sede dell'Università in via Po per sedare la contestazione studentesca contro il governo: fu un fatto sanguinario e di violenza inusuale. In un clima di ribellione e di desiderio di libertà, nelle settimane successive insorsero anche giovani rampolli dell'aristocrazia e dell'alta borghesia, militari e funzionari pubblici, membri delle società segrete, ma – purtroppo- non il popolo.

I rivoltosi pensarono di poter trovare in Carlo Alberto, erede al trono, un appoggio per il cambiamento, infatti confidavano di ottenere, con il suo sostegno, la costituzione e di avviare un processo di modernizzazione del paese. Purtroppo, però, i regnanti non seppero cogliere le istanze positive che animavano quei patrioti e non furono capaci di apprezzarne la fedeltà che li ispirava, che è dichiarata nel loro programma, il Proclama di Carmagnola, del 10 marzo.

Le vicende che seguirono furono concitate e prive di una vera e propria regia. Carlo Alberto in un primo tempo sembrò essere favorevole all'operazione, ma il re Vittorio Emanuele I fu spaventato dall'insurrezione del 12 marzo ad Alessandria, importante piazza militare del regno, in cui la gran parte della popolazione aderì festante al nuovo corso e la costituzione venne solennemente proclamata nella Cittadella, dove venne anche issato il tricolore. Il giorno successivo il sovrano abdicò in favore del fratello Carlo Felice, al momento non presente nel regno, nominando temporaneamente Carlo Alberto reggente. Il principe concesse la costituzione, in una Torino festosa, ma il nuovo re lo sconfessò subito. La situazione politica era caotica ed insostenibile. Gli insorti, più o meno scoordinati, ottennero appoggi a Pinerolo, Fossano ed Alessandria, ma non bastarono.

Dimostrazione studentesca a Torino nel Teatro D'Angennes

Santorre di Santa Rosa, di fatto il capo dei Moti, fu lasciato solo a gestire una situazione drammatica, in cui le comunicazioni e il coordinamento tra gli insorti erano impossibili. Carlo Alberto fuggì a Novara (piazzaforte delle truppe reazionarie). La più importante concentrazione dei costituzionalisti si trovava, invece, ad Alessandria, e di lì i soldati marciarono alla volta di Novara, dove l'8 aprile gli insorti, che non avevano l'intenzione scatenare una guerra civile, furono sconfitti dai lealisti, appoggiati dall'Austria. A causa della disfatta, Santa Rosa fu costretto alla fuga e all'esilio, condannato a morte in contumacia, insieme agli altri principali capi dei congiurati. La repressione di Carlo Felice fu spietata, tanto da meritarsi, un'altra volta di essere chiamato "Carlo Feroce", appellativo che si era guadagnato in Sardegna, nella lotta contro il banditismo. Le polemiche, le accuse, le persecuzioni e le calunnie che si susseguirono in seguito ai Moti, indussero Santa Rosa a pubblicare anonimamente in francese a Parigi nel novembre del 1821, la sua ricostruzione dei fatti, la De la Révolution Piémontaise. Come è noto, il patriota non tornò più in Piemonte, ma terminò la sua vita in esilio, morendo, come il poeta inglese Byron, per l'indipendenza della Grecia sull'isola di Sfacteria, nel 1825.

Molte furono le critiche che vennero rivolte a quei patrioti, tra le quali quelle di intempestività e del mancato coinvolgimento delle masse popolari, ma l'errore più grave fu quello che commisero le per nulla lungimiranti autorità sabaude e fu l'ottusità di costringere all'esilio la maggior parte dei protagonisti dei Moti, privando così lo stato piemontese di buona parte della sua migliore classe dirigente, rallentando di oltre un decennio lo sviluppo del Piemonte (e dell'Italia). In quella generazione, molti uomini, laici e cattolici, monarchici e repubblicani, liberali e democratici, non rimasero apatici, ma si adoperarono per la costruzione di un paese che volevano migliore (talvolta anche al prezzo di sacrificare la propria vita o ad essere costretti ad anni di esilio). Forse fu la prima volta che in Italia si realizzò un fenomeno così diffuso, anche se non proprio ancora popolare, che ispirò, nei decenni successivi, tutto il Risorgimento italiano, il cui inizio ideale si ebbe proprio con i "dimenticati" Moti piemontesi del 1821.

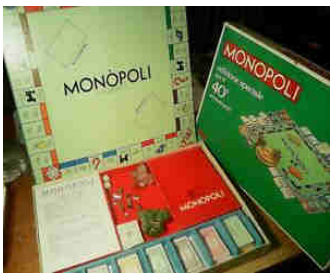
AMICI DI ZONA: Pinerolo e dintorni

Barbero Michelina ved. Rossetti	Pinerolo TO	Berger Mauro	Roure	TO
Biglia Aldo	Pinerolo TO	Bianco Pierina ved. Scroppo	Torre Pellice	TO
Brattelli Rocco	Pinerolo TO	Bidese Giovanni	Perosa Argentina	TO
Cotterchio Anna Maria	Pinerolo TO	Bouissa Silvana ved. Cairus	Villar Pellice	TO
Genghi Maria Rosa	Pinerolo TO	Bregantin Antonietta	Frossasco	TO
Guiot Renzo	Pinerolo TO	Fratini Enrico	Torre Pellice	TO
Monge Roffarello Ezio	Pinerolo TO	Gallesio Arrigo	Cantalupa	TO
Prina Pier Giorgio	Pinerolo TO	Ghinaudo Guglielmino	Cercenasco	TO
Rinero Fulvio	Pinerolo TO	Levrino Fiorella	None	TO
Sordi Franco	Pinerolo TO	Richiardone Carlo	Pinasca	TO
Tomalino Franco	Pinerolo TO	Schierano Maria Teresa	None	TO
Trombotto Carlo	Pinerolo TO	Venudo Piera	Bricherasio	TO
Ubino Giuseppe	Pinerolo TO			

IL MISTERO delle CRIPTOVALUTE

Ospitiamo l'articolo del presidente dell'omologa Associazione degli amici dell'ex Banco di Roma Gianluigi De Marchi.

BITCOIN, ATTENTI A NON ABBOCCARE!



Molti adulti amano ancora giocare a Monopoli, lottando fino all'ultimo per costruire case o alberghi in Bastioni Gran Sasso o in Vicolo stretto. E per ore passano di mano migliaia di bigliettoni colorati con i quali ci si sente ricchi

Se però i giocatori, una volta alzatisi dal tavolo da gioco, continuassero a battersi per conquistare quei bigliettoni, usandoli per comprare un appartamento o un'automobile, sarebbero considerati dei poveri dementi.

Eppure c'è gente che si comporta così, anche se in maniera un po' diversa (e sicuramente più pericolosa). Sono quelli che comprano i **"bitcoin",** la moneta elettronica inventata da un estroso giapponese (tal **Satoshi Nakamoto**; ma non è sicuro che il nome sia reale, nessuno l'ha mai conosciuto di persona…) che ha rapidamente conquistato un vasto numero di utilizzatori.

Di cosa si tratta?

E' una moneta virtuale che si può acquistare solo su Internet cedendo dollari o euro "veri" ed aprendo un deposito che può essere utilizzato per fare acquisti presso tutte le aziende che accettano la nuova valuta o per trasferire liquidità ad altre persone od aziende.

L'idea alla base dei bitcoin è quella di creare una valuta indipendente da ogni tipo di autorità e di effettuare pagamenti elettronici a livello globale senza controlli, in maniera istantanea e anonima.

Dal 2009 (quando ufficialmente il bitcoin si è affacciato sulla ribalta) la diffusione è stata esponenziale; ma la breve storia del bitcoin è stata accompagnata da gravi scandali ed ancora oggi è avvolta in una coltre di misteri.

I misteri più fitti riguardano la "creazione" della valuta che pare sia "regolamentata" dal suo inventore con sistemi rigidi che impediscano una circolazione eccessiva e non controllata (ma nessuno conosce esattamente il cosiddetto algoritmo, cioè la formula che crea il bitcoin).

Altri misteri riguardano il valore della moneta, che non è legata a fattori economici come avviene ad esempio per il dollaro, l'euro, la sterlina e qualunque altra moneta nazionale, ma agli umori di chi compra e vende. E le quotazioni di questi anni hanno dimostrato quanto il cambio del bitcoin sia pericolosamente volatile: nel 2012 "valeva" 14 dollari, nel 2013 739, a fine 2014 era crollato a 315.

Da allora è iniziata una cavalcata che sembra inarrestabile, portando la criptovaluta fino ai massimi di oltre 40.000 dollari (calando nelle ultime settimane a 33.000).

Probabilmente nessuno (tranne il fantomatico Nakamoto) ha acquistato il bitcoin a 14 tenendolo fino ad oggi e guadagnando qualcosa come il 235.700%. A guardare il grafico delle quotazioni vengono le vertigini…

Ma poniamoci una domanda: a cosa serve il bitcoin?

Come "moneta" la prima funzione dovrebbe essere quella di essere spesa per acquisti. Ma in questo settore la delusione è enorme: cercando su Internet negozi ed esercizi commerciali che accettano bitcoin in pagamento si trovano smilzi elenchi farciti però da frasi roboanti. Secondo il servizio di CoinMap in Italia "*le possibilità per pagare con il Bitcoin sono numerose. Le città con più esercenti che accettano il Bitcoin sono Roma e Milano, con* ***ben 36 luoghi per ciascuna città"***. A Roma ad esempio, è presente una birreria chiamata "Beer Time", poi ci si imbatte nell'Albergo Bachmann, situato nel comune del

Renon e si ha notizia della Cascina La Famò a San Marzano Oliveto, dell'Hotel Residence Gallery ad Alba Adriatica e altri esercizi turistici come Castello Michelina, (Bed & Breakfast in provincia di Crotone), La Chiesa di Sopra (Bed & Breakfast a Ravenna)…

Diciamoci la verità: una montagna di miliardi in circolazione per dormire in un decoroso bed & breakfast vale la pena?

La realtà viene alla luce leggendo i messaggi all'interno dei siti che reclamizzano il bitcoin.

Si leggono frasi come: *"Le transazioni Bitcoin sono rese sicure grazie alla crittografia a livello militare. Nessuno può addebitare il tuo denaro o effettuare pagamenti sul tuo conto.",* oppure *"Non c'è alcuna banca che rallenti il processo, che pretenda spese esorbitanti o che blocchi il trasferimento. È possibile trasferire dei bitcoin ai propri vicini di casa esattamente allo stesso modo in cui si può trasferirli ad un membro della propria famiglia, che viva in un altro continente."* E infine: *"E' anche possibile inviare un pagamento senza rivelare la tua identità, proprio come avviene con i soldi veri."*

Ecco alcuni "vantaggi" che sono stati sfruttati per alimentare enormi transazioni illegali legate alla droga o al commercio di armi; la frase magica *"senza rivelare la tua identità"* stimola sicuramente più un criminale che un normale risparmiatore…

Anche per questo motivo in Cina e in Giappone la valuta è stata praticamente vietata, impedendo che possa essere negoziata contro una valuta legale. In Italia invece tutto tace ed il bitcoin si diffonde. Consob e Banca d'Italia da tempo hanno aperto indagini, hanno effettuato ponderosi studi, hanno inserito avvertimenti sui loro siti, ma non hanno preso alcun provvedimento per impedire alla criptovaluta di diffondersi come strumento speculativo. E nel frattempo è stata costituita addirittura un'Associazione, Bitcoin Foundation Italia, per sostenerne la diffusione.

Avviso per i lettori: state alla larga, se volete acquistare un libro su Amazon o un frullatore da Expert, usate la vostra cara, vecchia, ma tranquilla carta di credito, oppure usate un sistema "primitivo" ma sicuramente efficace andando in un negozio e portando via il pacchetto pagando (se volete l'anonimato) in contanti.

E i miliardi continuate ad accumularli, senza rischi, giocando a Monopoli…

ANGOLO DELLA POESIA

Breve testimonianza di chi ha vissuto in prima persona il dramma del Covid nella sua forma più grave. A lui gli auguri più sinceri di una completa guarigione.

Riscossa

Ero prigioniero di un'armatura,
m'invadeva la gola,
ma ero pronto per l'avventura.
Il cuore forte, i sogni confusi, chiusi in una bolla
che rimbalzava su sponde dure,
sostituivano la veglia, erano la colla
che mi teneva legato alle cure
degli angeli in carne ed ossa.
Combattendo riuscii a vincere
e fu così che realizzai la mia riscossa.

(Giacomo Nigro)

Ciò che percepivo ogni tanto come "voci angeliche" erano le voci dei dottori e dei miei cari che ascoltavo in videochiamata alla fine del periodo di addormentamento totale. A loro ho dedicato la mia "riscossa".

AOSTA - Piazza Chanoux

AOSTA - Criptoportico Forense

Forte di Bard (Aosta)

(Foto di. Gianmario Ligas e Valter Cirillo)

Concludo questo numero editato tutto in “smart working” come va di moda oggi e a testimonianza potete vedere qui sopra una foto di una call conference del Comitato di Redazione.

A tutti un vivo ringraziamento per l'impegno e la passione profusi.

Sicuramente li riconoscerete ma fra questi figura anche una persona, al centro della foto, che voglio ringraziare in particolar modo poiché è l'artefice della bella grafica ed impaginazione del Giornalino sin dall'esordio.

Un grazie sincero dunque a mio fratello, Franco Bottino che a titolo assolutamente gratuito aggiunge un prezioso tocco visivo che, oltre a renderlo gradevole e scorrevole nella lettura, ci fa primeggiare nei confronti delle pubblicazioni degli altri Gruppi territoriali.

Nel rinnovare l'invito a quanti volessero proporsi con qualche articolo che volentieri pubblicheremo, provo ad Auguravi una Buona Estate ricca di viaggi e vacanze spensierate.

Ma ne basterebbe di sicuro una di ritorno alla “normalità”.

Un caro saluto a tutti.