NORD OVEST
Dal Rosa al Turchino

Numero 8 MAGGIO 2022

SANTUARIO DI OROPA

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: unipenstorino@gmail.com
Orari: martedì dalle ore 10 alle 12

CONSIGLIO

Presidente	Bottino Fiorenzo	
Vice Presidente	Garabello Alberto	
Consiglieri	Anastasio Antonella	Social e Comunicazione
	Bacco Valter	
	Biglia Aldo	
	Ligas Gianmario	
	Mezzavilla Silvana	
	Pacella Imperatrice	
	Pagliarin Sandrino	Segretario amministrativo e Tesoriere
	Rainero Patrizia	
	Rizzo Ezio	Segretario Nazionale
Revisore dei conti	Lanzi Pierangelo	

COMITATO DI REDAZIONE

Anastasio Antonella - Bottino Fiorenzo – Bacco Valter – Garabello Alberto
Ligas Gianmario - Mezzavilla Silvana - 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

Nel pugilato il primo “colpo duro” ti tramortisce e il secondo ti manda al tappeto.

Questa immagine forte ben si attaglia alla situazione che l'umanità sta vivendo: il Covid prima e questa cosiddetta “operazione speciale” poi, l'hanno fatto.

L’argomento è di tale attualità e visibilità sotto il profilo dello svolgimento degli avvenimenti che non è da richiamare; semmai quello che ci riguarda più da vicino è l’impatto psicologico che sta avendo sulla nostra categoria di persone più fragili per definizione. Ci preoccupa infatti e non poco il futuro dei nostri figli e nipoti e di quel che sarà l’approdo dopo questo sconquasso epocale. Immaginare che tutto possa tornare alla situazione pregressa, difficile, se non impossibile. Gli scenari geopolitici muteranno e con essi, forse, alcune modalità di vita alle quali ci eravamo abituati.

Tuttavia tutta questa triste vicenda penso contenga anche un risvolto positivo: aver suscitato il dubbio tra tanti giovani, bellicosi nell'animo e ansiosi di dimostrare la loro forza, cosa siano le atrocità della guerra con lo strascico di conseguenze catastrofiche per troppa gente comune.

Cambiamo tema per dedicarci al piacevole compito di introdurre questo piccolo manufatto, che ci consente di mantenere vivo il legame con tanti amici spaziando tra argomenti di vario genere.

Ci stiamo dedicando a riprendere le consuete attività, forzatamente trascurate per due anni, anche grazie ad una rinnovata collaborazione con il Cral, che ci consentirà di ampliare l'ambito delle nostre iniziative. Tra queste, anche alcune Convenzioni interessanti ed utili per le nostre necessità specifiche, oltre alla possibilità di fruire di viaggi ed offerte culturali difficilmente programmabili per poche persone.

Come avrete notato abbiamo intensificato le nostre comunicazioni via mail che si stanno facendo sempre più frequenti e diversificate.

Questo uno dei modi per testimoniare la nostra vicinanza anche ai soci più lontani.

Per questi ultimi riconfermiamo l'intenzione di promuovere l'incontro tra quelli di una specifica zona per dar modo di ritrovarsi di persona. Le esperienze fatte sono la testimonianza di un gradimento inaspettato.

Continueremo poi ad informare i soci che son rimasti nel Fondo per quel che li riguarda e ovviamente anche quelli iscritti ad Uni.Ca. Per questi ultimi la nostra Antonella Anastasio costituirà un prezioso punto di riferimento a cui chiedere consigli ed aiuto.

Tra le novità che riguardano l'Associazione si segnala l’insediamento del nuovo Consiglio Nazionale, i cui nuovi esponenti stanno portando avanti un programma di rinnovamento: primo tra tutti il nostro Statuto, ormai inadatto in alcune parti, alle nuove realtà. Non appena approvato verrà diffuso e portato a conoscenza di tutti.

L'occasione è propizia per non dimenticare chi ci ha guidati per tanti anni con premura, capacità ed affetto impareggiabili: Giacomo Pennarola, l'esimio Presidente che voglio ringraziare sentitamente a nome di tutto il Gruppo. So che lo leggerà e gli farà piacere.

Recentemente si è svolta la consueta Assemblea annuale con un buon numero di partecipanti e di cui i soci non provvisti di mail troveranno in allegato il verbale.

Il Consiglio tutto è costantemente impegnato nel fondamentale compito di acquisire nuovi soci ma l'invito è di far si che ogni socio si faccia carico di “portare un nuovo socio”. Il “passa parola” è la chiave vincente per quell'opera di proselitismo per cui non abbiamo, ahimè, nessun'altra collaborazione.

Tanti nuovi esodati/pensionati, troppi, non sanno nemmeno dell'esistenza della nostra Associazione. All'interno troverete una tabella con “numeri e curiosità” del nostro Gruppo che ben fotografano la realtà della situazione.

Per concludere, abbiamo la segreta speranza che questo nostro Giornalino venga letto anche da soci di altri Gruppi territoriali e vi suggerisco di fare altrettanto: sul sito dell’Unione , nell’ambito di ogni Gruppo, potete trovare le loro pubblicazioni e vi assicuro che molte sono veramente interessanti e curiose.

Con l’augurio di ritrovarci al prossimo numero in tempi migliori, porgo a Voi ed alle vostre famiglie un caro saluto

(Fiorenzo Bottino)

CURIOSITA' STATISTICHE

DATI SINTETICI SOCI DEL GRUPPO		
Numero Totale	**505**	
di cui: Donne	180	35,6%
Uomini	325	64,4%
Residenza		
Provincia Torino (*)	348	68,9%
Altre Province Piemonte	148	29,3%
Fuori Regione	9	1,8%
	505	
(*) di cui: Città Torino	*227*	*45,0%*
Coordinate bancarie SEPA		
Soci con IBAN completo	500	99,0%
Con IBAN incompleto	4	0,8%
Mancante	1	0,2%
	505	
Tipologia di pensione		
Diretta	454	89,9%
Superstiti	51	10,1%
	505	
Recapiti		
Soci con mail	422	83,6%
Soci senza mail (*)	83	16,4%
	505	
(*) di cui neppure recapito telefonico	9	

DISTRIBUZIONE PER FASCE DI ETA' al 15/04/2022

Fino a 60	60 - 64,99	65 - 69,99	70 - 74,99	75 -79,99	80 - 84,99	85 -89,99	oltre 90	TOT	Eta media
10	79	106	70	65	92	45	38	505	75
2,0%	15,6%	21,0%	13,9%	12,9%	18,2%	8,9%	7,5%	100%	
265				240					
52,5%				47,5%					

DISTRIBUZIONE PER FASCE DI ETA' al 31/12/2019

Fino a 60	60 - 64,99	65 - 69,99	70 - 74,99	75 -79,99	80 - 84,99	85 -89,99	oltre 90	TOT	Eta media
14	82	99	64	109	94	40	60	562	75,8
2,5%	14,6%	17,6%	11,4%	19,4%	16,7%	7,1%	10,7%	100%	
259				303					
46,1%				53,9%					

Variazioni 2022 / 2019

-4	-3	7	6	-44	-2	5	-22	-57	-0,8

La riduzione di **57** soci è la risultante di: **51** **Entrate**
-108 **Uscite**

Età del socio *(al 15 aprile 2022)*
- più anziano **100,22**
- più giovane **57,45**

(entrambe donne)

IL NOSTRO FONDO PENSIONE

L'operazione di capitalizzazione/"zainettatura" che nello scorso anno ha interessato la Sezione a Capitalizzazione Collettiva o a Prestazione Definita (Parti A, B, C, E, F e G) si è conclusa con una adesione pari al **62,4% degli iscritti** destinatari dell'offerta con un impiego del patrimonio del **68,1%**.

Hanno accettato l'offerta di capitalizzazione della rendita il **61,4% dei Pensionati** (con interessamento del relativo patrimonio pari al **64,7%**) e l'offerta di trasformazione del regime a prestazione definita/capitalizzazione collettiva in quello a capitalizzazione individuale ("zainettatura") il **67,1% degli Iscritti attivi** (con il **77,9%** del relativo patrimonio coinvolto).

Relativamente alla Sezione A, che ci riguarda da vicino, il patrimonio residuo al 31 dicembre dopo la conclusione dell'operazione, è risultato pari a ca. **420** milioni con una riduzione di poco oltre il **63%** rispetto al dato finale del 2020.

Il reddito conseguito nel 2021 dagli investimenti, pari allo **0,88%,** ha risentito, oltre che della situazione economica generale, anche dell'operazione di derisking e liquidabilità degli importi dovuti ai richiedenti la capitalizzazione.

Tenuto conto del tasso tecnico statutario (3,50%) che va detratto da tale percentuale e dell'applicazione dell'ultima riduzione prevista del noto Piano di Convergenza, ne deriva un impatto negativo sulle pensioni del 2022: quelle di importo minore subiranno una riduzione del 2,06% e quelle più elevate del 5,30%.

(Sandro Pagliarin)

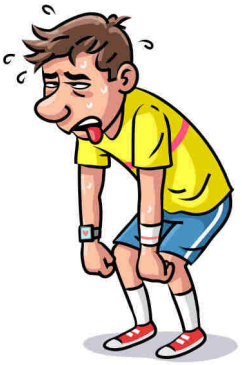
L'ESODATO

Anche oggi il parco è pieno. i runner si accalcano pericolosamente lungo il perimetro sfiorando a gran velocità le vecchiette in amabile conversazione e i bambini in triciclo. E vani sono i tentativi dei portatori sani di cane di tendere trappole con i loro guinzagli. L'astuto e scafato runner sa come evitarli.

Siamo in tempi di covid e restrizioni feroci e così anche per me, giovane ed euforico esodato sessantenne, orbato della partita settimanale di pallavolo separati-divorziati, il parco resta l'unico sfogo motorio disponibile. Il destino cinico e baro ha infatti deciso che la mia finestra di uscita, e con questa l'inizio agognato di una nuova vita, slittasse sino a che non fosse arrivata una pandemia. E così mi aggiro bighellonando in Piazza d'Armi in attesa del giusto stimolo per iniziare a correre.

Solo al secondo giro di parco noto sull'asfalto della pista dei numeri in vernice bianca, 100, 200 ecc. sino al 2200: sono le distanze su cui misurarsi. Lo spirito agonistico inizia a pervadermi. Mi consulto con me stesso e mi convinco che gli 800 m potrebbe essere una distanza alla mia portata. D'altronde vedo in fondo al rettilineo l'arrivo e sembra vicinissimo. Posso farla in un minuto e mezzo. Ma ho bisogno di un obiettivo. Consulto rapidamente il web digitando "Record italiano Master 60 outdoor". 2'15''77 Persichetti Eugenio, Brembate. Ampiamente alla mia portata. Già mi vedo con la maglia iridata di Campione del Mondo Esodati. Sto per iniziare una folgorante carriera che mi porterà a calcare le piste di atletica di tutto il mondo.

Decido di partire piano, per riscaldarmi e darmi modo di poter migliorare nei tentativi successivi. I primi 100 li faccio sorridendo, inebriandomi dell'aria che si frange sulla mia figura di atleta e sui capelli (residui). Anche i 200 sono ancora alla mia portata con discreta andatura.



Ai 300 inizio a pensare di dover rallentare ma insisto.

Ai 400 sono ormai stravolto. Mi fermo, stoppo il cronometro: 2'05''20. Un po' altino, però sono partito lento. Strano però, perché ricordo bene che ai giochi della Gioventù del 1978 (!) avevo corso i 3000 m in 10'12''. E' solo l'inizio, mi riposo e riparto.

Al secondo tentativo decido di partire leggermente più veloce e giuro a me stesso di non mollare sino alla fine. I 100 li faccio in scioltezza, come pure i 200. Lo sapevo, era solo questione di scaldarsi. Ai 300 i primi segni di stanchezza. Ai 400 ho il fiato corto e la vista appannata, ma resisto anche per non dare la soddisfazione di vedermi mollare all'attempata signora che ho superato a fatica pochi metri prima. Ai 500 le prime visioni: a lato pista il volto pieno di compassione di Mennea che sembra incoraggiarmi. Ai 600 penso di fermarmi ma Padre Pio mi sorride e continuo. Ai 700 attaccato ad un albero c'è San Sebastiano dolorante e trafitto, e come lo capisco. Decido che ormai devo resistere. Arrivo agli 800 e crollo. Mi sdraio per terra e nel delirio mi sembra di vedere un runner che mi sorpassa e mi mostra da dietro il dito medio.

Ha un nome stampato sulla schiena: Persichetti

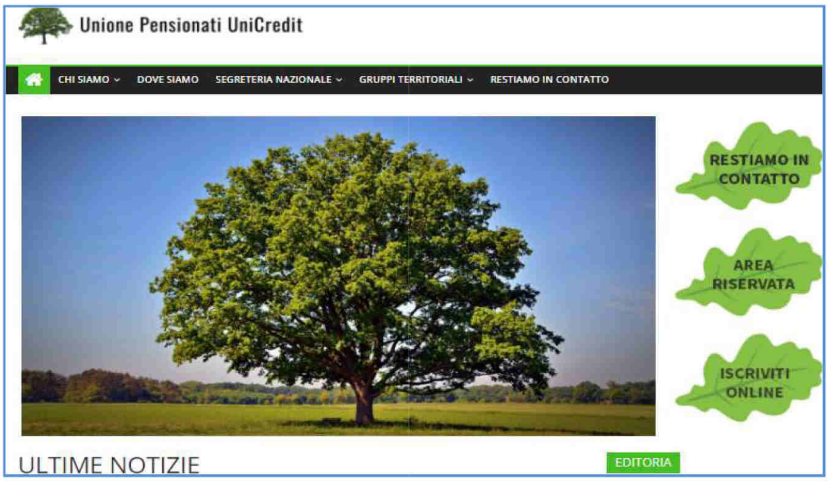
Il cronometro segna 4'20''58. Sono deluso sì, ma sono certo di avere ancora tanti margini di miglioramento. Mi rialzo e con un gentile ma fermo gesto rifiuto l'ambulanza che qualcuno ha pietosamente chiamato, e mi sdraio sulla panchina vicina, accanto al defibrillatore.

Dopo neanche un'ora e tre quarti mi si normalizza il respiro e ricomincio a camminare. Penso di abbandonare ma quando vedo di nuovo lo zero per terra non resisto, e inizio a correre a più non posso. Vado come il vento ma improvvisamente, ai 300 m, un dolore lancinante al polpaccio destro mi ferma. Quasi non riesco a camminare. Una contrattura. Mi trascino per 200 metri, all'altezza dell'ingresso della bocciofila Pensionati. Indugio, ma poi entro e chiedo informazioni: accettano anche esodati.

(Gianmario Ligas)

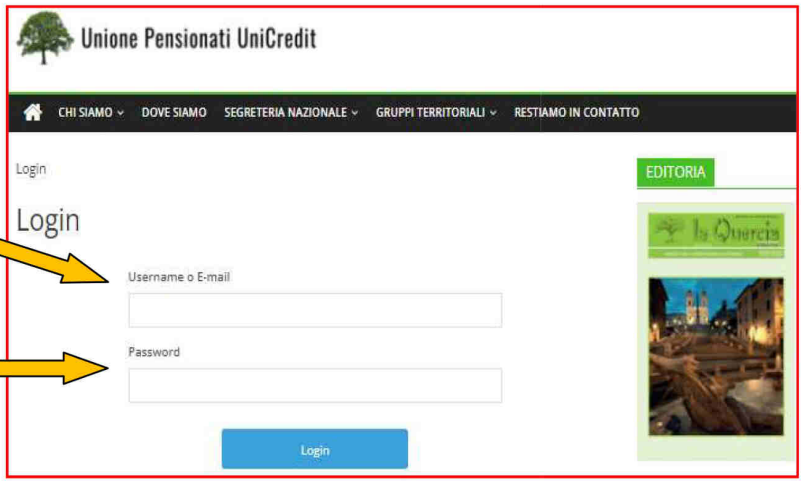
IL SITO DELL'UNIONE PENSIONATI: *"UNIPENS.ORG"*

Nell'intento di promuovere l'utilizzo costante del nostro Sito Web, ricordiamo che sul medesimo vengono pubblicate, tra l'altro, notizie fiscali, previdenziali e novità in merito a Uni.C.A. la Cassa Mutua di Gruppo. La lettura di queste informazioni è libera ed agevole in quanto consentita senza accedere con credenziali.
Inoltre, all'interno del Sito vi è un'***Area Riservata,*** accessibile solo agli iscritti che hanno fornito un indirizzo e-mail (requisito indispensabile).
In tale ***Area*** sono infatti presenti documenti ufficiali della nostra Associazione ed altre informazioni di carattere "interno", che riguardano tutte le Entità dell'Unione (Segreteria Nazionale e Gruppi Territoriali.
La registrazione all'area riservata (così come i successivi accessi) è molto semplice.
Dopo l'accesso alla home page del sito:



Cliccare sulla foglia verde

Effettuare il "Login" digitando nel campo **"Username o E-mail"** la propria mail (a suo tempo comunicataci) e la **"password"** nel campo successivo



Al primo accesso la password sarà composta da 11 caratteri, con la seguente successione:

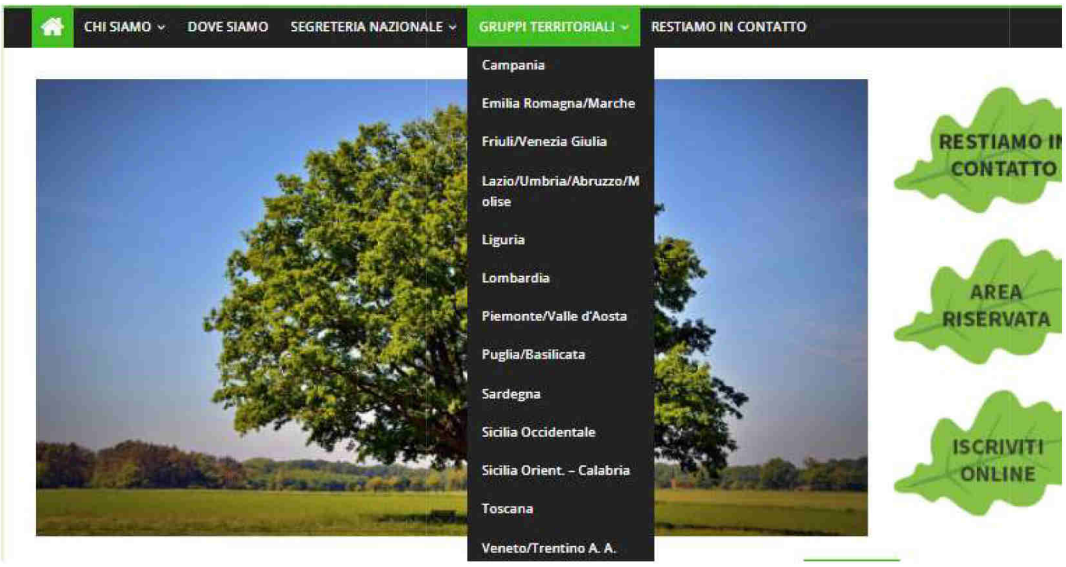
- il primo carattere dev'essere la **prima lettera maiuscola** del **cognome** del socio,
- a seguire, la medesima **lettera del cognome**, ma in **minuscolo**,
- il simbolo underscore _ (trattino basso) e la data di nascita nel formato **"ggmmaaaa" .**

A titolo esemplificativo, per Mario Rossi, nato il 21 maggio 1943**,** la password sarà **Rr_21051943.**

Mentre la *Username* rimarrà sempre la stessa (l'indirizzo e-mail), la password può essere cambiata utilizzando il link "***modifica i tuoi recapiti / password***" che compare - per gli utenti che hanno fatto il login - sulla destra dell'home page, sotto l'immagine della nostra rivista "La Quercia".

Per modificare la password o i recapiti, per ragioni di sicurezza, verrà richiesto di effettuare il proprio Login, inserendo nuovamente le proprie credenziali (*Username e Password*).
Chi desiderasse modificare personalmente i propri recapiti tramite la funzionalità presente nel sito è tuttavia pregato di segnalare l'avvenuta variazione anche al Gruppo Territoriale tramite mail *Unipenstorino@gmail.com*.

La navigazione all'interno del sito è facile e intuitiva attraverso appositi menù a tendina:



Siamo certi lo strumento costituirà sempre di più un efficace ausilio di comunicazione e di conoscenza di tutte le realtà e le attività dell'Unione, contribuendo a soddisfare le mutevoli e variegate esigenze dei Soci. A tutti quindi … buona navigazione.

SOSTEGNO ALLA POPOLAZIONE UCRAINA

In relazione alla particolare situazione di difficoltà e sacrificio in cui versa la popolazione Ucraina, il Consiglio Regionale ha deliberato una oblazione di 500 € (pari a 1€ per ciascun socio) che è stata devoluta al SERMIG di Torino per le opportune iniziative di sostegno.
L'iniziativa è stata immediatamente comunicata ai soci provvisti di e-mail, che hanno condiviso e apprezzato. Per conoscenza di tutti ecco la ricevuta del bonifico.

Gentile Cliente,
Vi comunichiamo l'elenco delle operazioni di bonifico SEPA che abbiamo eseguito sulla base delle disposizioni conferiteci, provvedendo al contestuale regolamento sul vostro rapporto.

ELENCO BONIFICI

Data	Valuta	Descrizione		Importo
02.03.22	03.03.22	Ordinante:	UNIONE PENSIONATI UNICREDIT	500,00
		IBAN Beneficiario:	IT29P0306909606100000001481	
		Beneficiario:	SERMIG	
		Presso:	BCITITMMXXX INTESA SANPAOLO SPA	
		Motivazione:	UCRAINA	
		Ricezione:	02.03.2022 09.37	
		Canale:	Internet Banking	
		Riferimento:	1101220610141725	
		Note:	Spese Esecuzione : 0,00	
Totale commissioni				**0,00**
Totale importo addebitato				**500,00**

“O LA BORSA O LA VITA”

Minaccia o slogan che dir si voglia si tratta di un espressione ormai desueta e lontana nel tempo; gira sempre meno contante, gli anziani girano con pochi spiccioli in tasca e i giovani….. usano satispay. Tempi grami dunque per i rapinatori ma anche un'altra “Borsa” è ormai lontana nel tempo e che fra non molto sarà dimenticata.

Mi riferisco alla Borsa Valori, quella che chi come chi scrive l’ha vissuta, non può che ricordarla con affetto e un briciolo di nostalgia. Era il Tempio del mercato azionario: un edificio enorme, in piazza Valdo Fusi a Torino, alto 25 metri che per scaldarlo, d’inverno, occorreva disboscare e bruciare un bosco di mezza collina torinese.

A guardarlo “da fuori”metteva soggezione.

Come ogni Tempio che si rispetti avevi i suoi “sacerdoti”, gli Agenti di cambio, che officiavano il rito della negoziazione dei titoli azionari in un andirivieni incessante tra i loro “banchetti” : (postazioni logistiche moderne…telefono e basta) e la zona off limits riservata ai pagani.

Per la verità, i banchetti erano in uso anche alle numerose Banche che presenziavano ogni giorno alle contrattazioni e sui quali per qualche anno ho trovato posto quotidianamente, al mattino.

C’era pure….l’Altare, tecnicamente denominato “corbeille” o “recinto delle grida” dove i sacerdoti officiavano il “rito” della chiamata al listino: consisteva nel trovare il prezzo di “equilibrio tra domanda e offerta per fissare il cosiddetto prezzo di chiusura al quale regolare gli scambi degli ordini per ciascun titolo. Del perché dell’appellativo di “ Grida” facile da intuire: Pavarotti sarebbe stato un perfetto Agente.

Non potevano nemmeno mancare i fedeli cui erano dedicati spazi appositi e che a loro insaputa veniva denominato “parco buoi” …infatti “pascolavano” allegramente sbirciando l’enorme tabellone che riportava le quotazioni dei titoli e recitando, non litanie ma innumerevoli “vanterie” sui guadagni realizzati mentre sanguinavano abbondantemente per le ferite subite.

Non mancava il consesso degli altri Prelati, denominato “angolo dei cervelli” dove erano accreditati solo gli Agenti più anziani e gli “Osservatori di Borsa” delle Banche più grandi.

Come gli Alti Prelati tendevano a guardare dall’alto in basso l’umanità fremente e piangente di quella valle di lacrime che si affannava per realizzare un guadagno.

Il pregio dell’organizzazione, immutata per secoli, era la visibilità della catena di trasmissione degli ordini che portavano all’incrocio tra un compratore e un venditore.

Due figure immutate nel tempo:

il compratore, ottimista per natura che una mattina di buon umore decide di acquistare un azione, suggerita dal cugino dell’amico del vicino di casa…. che lavora in banca) senza sapere di diventare presto azionista a vita di quella Società.

Il venditore: pessimista per natura che vende perché ha già perso abbastanza o si sta accontentando di guadagnare un caffe’…o non ci dorme la notte o per altri mille perché ma che riportano tutti all’utilizzo di un copioso serbatoio di lacrime in dotazione fin dalla nascita.

….continua….

(Fiorenzo Bottino)

Prima di ospitare il consueto articolo storico/culturale, dedicato questa volta a Carlo Fruttero vorremmo spendere due note autobiografiche sull'autore che abbiamo scoperto essere anche un bravo saggista.

E' il nostro collega Stefano Passaggio che durante il suo periodo di "esodo", ha conseguito il dottorato di ricerca all'Istituto Universitario Sophia di Loppiano (Firenze) con una tesi sul pensiero politico cattolico e liberale del XIX secolo. Dalla sua tesi ha ricavato il libro Il pensiero politico di Santorre di Santa Rosa. Il neoguelfismo nel secolo liberale, (Torino, Centro Studi Piemontesi). Si tratta di un interessante lavoro su un personaggio oggi poco conosciuto, il patriota saviglianese Santa Rosa, protagonista dei Moti piemontesi del 1821 e morto per la libertà della Grecia dal dominio turco nel 1825. Prima di Balbo, di Gioberti e di Rosmini, Santorre ebbe alcune intuizioni politiche che interesseranno, nel secolo successivo, i popolari di Sturzo e di De Gasperi e anche il liberale torinese Piero Gobetti. Gli amici che fossero interessati a saperne di più possono prenotare il volume alla nostra Segreteria, con uno sconto sul suo prezzo di vendita al pubblico

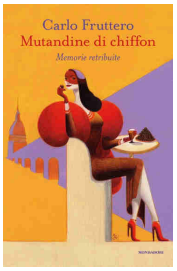
CARLO FRUTTERO

Il 15 gennaio 2012, esattamente dieci anni or sono, moriva a Castiglione della Pescaia lo scrittore e giornalista torinese Carlo Fruttero, amico di Italo Calvino, che aveva conosciuto lavorando nella fucina di cultura subalpina alimentata dall'editore Einaudi. Molti suoi libri furono scritti a doppia mano con Franco Lucentini, intellettuale romano trapiantatosi sotto la Mole. Giocando sui titoli (in corsivo) di alcune delle sue (e loro) opere, abbiamo cercato di ricostruire il profilo di una personalità elegante e arguta:

La donna della domenica ha fatto capolino nella casa toscana di Fruttero e altre *Donne informate sui fatti,* le figlie, ci hanno detto della sua scomparsa. Nonostante si trovassero in un'amena località turistica, non si è trattato di un *Enigma in un luogo di mare,* o di una vicenda oscura, della quale occorrerebbe fare chiarezza, come per *La verità sul caso D.* Semplicemente, è stata la fine di un anziano signore, malato da tempo, avvenuta naturalmente, come accade nella vita di ciascuno, perché, se *L'idraulico non verrà,* la morte invece giunge sempre *Come un'amante senza fissa dimora,* spesso priva di un appuntamento prefissato. *Il colore del destino* ha voluto che tutto ciò accadesse proprio nel centenario della nascita di Giulio Einaudi (2 gennaio 1912) e a circa dieci anni dalla scomparsa di Lucentini, che si suicidò il 5 agosto 2002, non reggendo il peso di una grave malattia".

Lucentini si tolse la vita gettandosi dalla tromba delle scale della sua abitazione di piazza Vittorio, con un gesto simile a quello di Primo Levi, ed è stato l'ultimo scrittore uccisosi a Torino, città che vide anche il suicidio di Emilio Salgari e quello di Cesare Pavese: storie completamente diverse, ma accomunate dall'oscura tragedia finale.

Ironico e brillante, colto e spiritoso, una penna come quella di Fruttero (e di Lucentini) manca al pubblico italiano e possiamo chiederci *A che punto è la notte* della scrittura e della cultura nazionale, dove scrittori tanto arguti, ma garbati, non sono più così abituali. Tanto arguti da sfiorare, nei lontani anni '70, un incidente diplomatico con la Libia, allora socia della Fiat, a causa di un loro graffiante elzeviro su *La Stampa.* Così ugualmente tanto spregiudicati, per quella vicenda, da tenere *L'Italia sotto il tallone di F&L* per qualche settimana, ricavandone un gustosissimo romanzo.

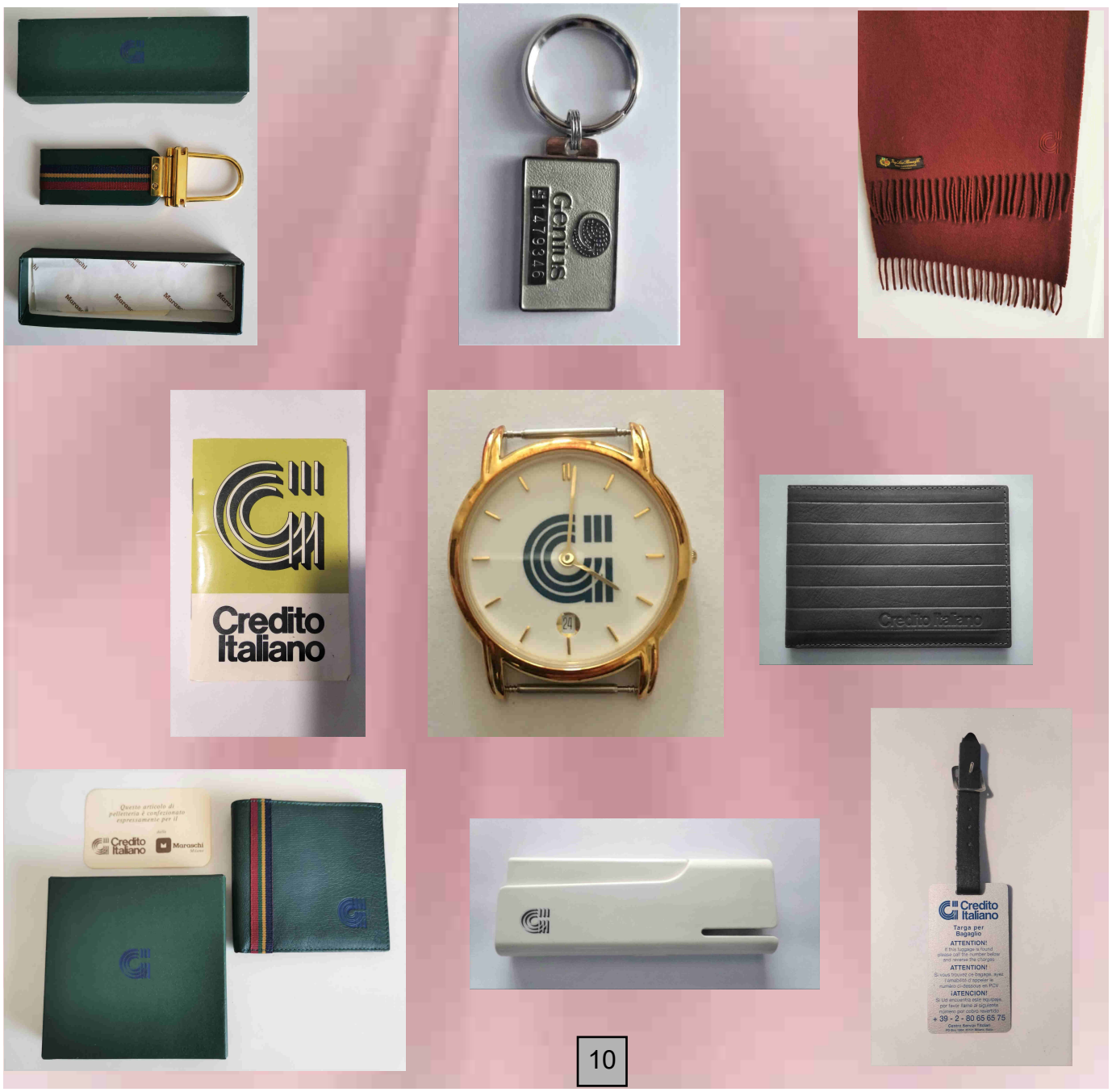


Di entrambi possiamo dire che I*l significato dell'esistenza* non è *La prevalenza del cretino.* E, se l'esistenza di Fruttero non ha avuto *Visibilità zero* e neanche è stata noiosa come *Il Palio delle contrade morte,* anche il suo funerale fu fuori dagli schemi, perché ebbe le sembianze di un party letterario dove, anziché lumini e candele, campeggiavano pile di libri. Volle essere seppellito con una copia di *Pinocchio*, un libro che riteneva fosse imponente come una cattedrale. A noi piace pensare, senza lontanamente essere offensivi, che –nascoste tra i pizzi e le sete d'uso- avrebbe voluto avere anche un paio di *Mutandine di chiffon.*

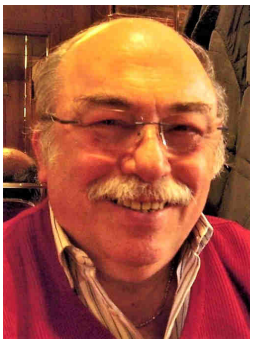
(Stefano Passaggio)

GADGET D'ANTAN

Una volta chiuso l'ombrellone e scossa la sabbia dai piedi, il cliente Credito Italiano aveva un solo pensiero: come assicurarsi la mitica agenda natalizia. E così già a fine settembre, iniziava a sentirsi in agenzia il flebile e noto lamento: non sono ANCORA arrivate le agende?
Subito dopo l'agenda però, l'accaparratore natalizio di gadget aveva un altro obiettivo: l'esclusivo porta carnet assegni in pura plastica similpelle, un elegante oggetto dall'accattivante design stile Unione Sovietica ante crollo muro di Berlino. Un cult.
Ai ritardatari non restava che beneficiare del precursore delle app bancarie: l'immarcescibile libretto mastrino verde per l'aggiornamento manuale dei movimenti e saldi di cc. Difficile che il cliente quadrasse i suoi conti all'arrivo dell'estratto conto. Ma almeno lo tenevi occupato.
Siamo anche in grado di darvi prova fotografica di un gadget di cui sinora si era solo favoleggiato: la mitica sciarpa in cashmere Loro Piana con marchio CI. Da poco battuta in asta da Sotheby's, era destinata a clientela con IMAS PANA a 9 o 10 cifre.
Erano centinaia gli articoli regalo, ora pressoché estinti, che ci hanno accompagnato negli anni lavorativi. E anche a questi oggetti, oltre ogni ironia, siamo affettivamente legati perché parte delle nostre storie.



La Panissa, 'l piat del dì d'la festa



La panissa è la preparazione gastronomica specifica dei territori Vercellesi. Essa ha origini molto antiche ed è da tutti considerata *"'l piat del dì d'la festa",* perché viene consumato come portata principale nel pranzo della domenica, quando si raduna tutta la famiglia intorno al tavolo.

Questo piatto è diffuso anche nelle campagne confinanti dove assume nomi differenti, pur mantenendo caratteristiche affini: nel Novarese è conosciuto come la paniscia, in Valsesia come la paniccia, in Lomellina come la panisa. Elementi essenziali, pur con alcune varianti tra le diverse località, sono il riso, i fagioli, il salame e il vino, e per tutti vale l'antico motto popolare *"il riso nasce nell'acqua (delle risaie) e muore nel vino (della panissa)".*

L'etimologia del termine "panissa", secondo l'Accademia Italiana della Cucina, trae origine dall'usanza medievale di utilizzare per l'alimentazione una varietà povera del miglio, il panico *(panicum miliaceum),* che era coltivato diffusamente insieme allo stesso miglio, al sorgo, all'orzo e al farro, e costituiva la base di zuppe e di minestre. Chiamate in latino "panicium", ovvero un pasticcio a base di cereali cotti, miscelati con carne, legumi o verdure, furono rinominate dai contadini "paniccio", da cui è probabile derivi la forma femminile "panissa", per indicare una minestra più invitante, quella a base di riso spezzato.

Si narra che la coltivazione del riso sia stata introdotta in Italia, agli inizi del 1400, dai monaci cistercensi provenienti dalla Borgogna, che bonificarono vasti terreni paludosi nella pianura vercellese.

Nei secoli successivi dev'essere avvenuta una graduale evoluzione delle abitudini alimentari popolane: dalle minestre si passò alle preparazioni asciutte, che con la tostatura del riso, portarono ai risotti.

Dopo la costruzione del canale Cavour, la coltivazione del riso ebbe grande successo, mettendo in ombra il substrato cerealicolo precedente, poiché aveva una resa superiore ed era più facile e gustoso da cucinare.

Per preparare la panissa agli inizi si utilizzava il riso Nostrale, ma, poiché questa varietà aveva scarsa resistenza alle erbe e ai microrganismi infestanti, gradatamente fu messo da parte.

Oggi si preferisce il riso Arborio, il Sant'Andrea o il Baldo: la maggioranza dei grandi chef utilizza il Carnaroli, il cui amido è particolarmente ricco di amilosio, che rende i chicchi prestanti, resistenti alla cottura, con ottime capacità di assorbimento dei condimenti.

Come certifica una pubblicazione custodita presso l'archivio del comune di Villata (Vc), l'origine di questa pietanza risale al XVIII secolo: di essa si fa espressamente cenno nel menu di un pranzo di nozze, tra le cui portate compare la *"panissa cun i fasoi e salam vecc"* (con i fagioli e il salame vecchio).

Non esiste una sola ricetta formalmente riconosciuta: ancora oggi i vari ristoranti locali ne offrono una propria interpretazione. Così anche nelle famiglie ogni cuoca adotta trucchi segreti variando gli ingredienti con i prodotti disponibili nella dispensa ma senza mai abbandonare quelli essenziali: riso, fagioli e salame.

Il risultato è un piatto unico, robusto ed energetico che unisce i carboidrati alle proteine. Quella che segue è la ricetta che propongo io, presa dal ricettario di famiglia: tocca ora, a ciascuno di voi apportare le varianti che meglio crede, nel rispetto della tradizione e dell'antica saggezza popolare.

(Valter Bacco)

Ingredienti (per 4/6 persone)

- Riso Arborio o Sant'Andrea: 350/400 gr.
- Fagioli borlotti di Saluggia secchi: 200 gr.
- Brodo di carne: 1 lt.
- Acqua: ½ lt.
- Cotica di maiale: 1 pezzo da 40/50 gr.
- Lardo senza cotenna: 70/80 gr.
- *Salam d'la doja* o salamella: 120/150 gr.
- Vino Barbera del Monferrato: 1 bicchiere
- Cipolla: 1 medio-grande (no rossa)
- Concentrato di pomodoro: 2/3 cucchiai
- Alloro: 2/3 foglie fresche
- Olio e.v.o.: 2/3 cucchiai
- Burro: 1 noce + 1 per mantecare
- Grana grattugiato: 4/6 cucchiai (a scelta)
- Sale
- Pepe nero, macinato al momento

Preparazione

Risciacqua i fagioli secchi, mettili a bagno coperti da acqua tiepida per circa 12 ore (la notte precedente).

Scolali, aggiungi ai fagioli il brodo di carne, ½ lt. d'acqua, l'alloro e la cotica ben raschiata. Copri e cuoci a fuoco dolce per 35/40 min, comunque fino a quando i fagioli saranno cotti ma non rotti. Regola di sale solo verso fine cottura. Mantieni i fagioli in caldo col loro brodo.

In una padella capiente metti il salame sbriciolato, il lardo pestato, due cucchiai d'olio, una noce di burro e la cipolla tagliata fine. Fa' soffriggere 10 min a fuoco lento, rosola tutto senza far bruciare la cipolla. Unisci il riso e tostalo per 2/3 min, poi versa il vino e lascialo sfumare tutto, mescolando bene. Aggiungi il pomodoro e buona parte dei fagioli col loro brodo, fino a coprire il risotto.

Mescola delicatamente, lascia cuocere per circa 20 min. Controlla che non attacchi sul fondo e quando il riso si asciuga, bagnalo poco alla volta col brodo. Assaggia per verificare la cottura desiderata. Unisci al risotto i fagioli rimasti, macina il pepe e manteca col burro e il grana.

Spegni il fuoco, mescola bene, lascia riposare col coperchio per 4/5 min, quindi servi la panissa ben calda.

CAVOLFIORE ALLA CAVOUR

PREPARAZIONE

1. ***Lavate il cavolfiore,*** eliminando le foglie esteriori, il torsolo ed eventuali parti ammaccate.
2. Lavate anche il prezzemolo e tritatelo finemente.
3. In abbondante acqua salata ***fate lessare il cavolfiore per circa 10 di minuti,*** deve risultare cotto e sodo. Tiratelo fuori dalla padella ed eliminate l'acqua in eccesso.
4. In una padella, ***fate sciogliere a fiamma media 60 g di burro,*** e ripassateci le cimette di cavolfiore.
5. Prendete una teglia da forno imburratela con gli altri 30 g di burro, adagiatevi le verdure, e cospargete la superficie con il formaggio grattugiato. ***Infornate a 180°C per 10-15 minuti circa.***
6. Nel frattempo cucinate le uova sode, facendole bollire per 8 minuti, dopo il primo bollore.
7. Una volta pronte le uova, sgusciatele e tritatele dentro ad una ciotola. Aggiungete anche le acciughe, il prezzemolo e il limone spremuto.
8. In un pentolino fate sciogliere il ***burro*** rimasto e poi ***versatelo sulle uova tritate,*** mischiando e amalgamando tutti gli ingredienti tra loro.
9. Tirate fuori la teglia dal forno, e servite, irrorando ogni piatto di abbondante salsa.

*Il cavolfiore alla Cavour può essere conservato in frigo (senza salsa) per **3 giorni,** se chiuso in un contenitore ermetico. Altrimenti può essere congelato fino ad un mese. Per questioni di praticità, il nostro consiglio è di congelarlo già porzionato.*

(Patrizia Rainero)

Nella Galleria dei tanti artisti piemontesi non poteva mancare, a maggior ragione poiché ancora vivente ed in attività, un personaggio unico nel suo genere, conosciuto in tutto il mondo, di cui possiamo essere orgogliosi.

Si sta parlando di **Arturo Brachetti ,** che con un portfolio di **oltre 450 personaggi** ha ridato vita e reinventato l'arte perduta del trasformismo, una tradizione teatrale italiana nata dalla Commedia dell'Arte.

La sua impareggiabile vivacità e fantasia ha incantato platee affollatissime di grandi e piccini suscitando sempre l'incredulità di come potesse realizzare le innumerevoli e rapidissime trasformazioni.

Nato nel 1957 a Torino, Arturo all'età di 20 anni arrivò a Parigi e divenne rapidamente l'attrazione principale del celebre Paradis Latin Cabaret. Nel 1980 ha girato l'Austria e la Germania come ospite di "Flic-Flac" di Andrè Heller. Arrivò a Londra nel 1983 dove creò "Y" una stravaganza teatrale nel West End per la quale ottenne una nomination al Lawrence Olivier come miglior esordiente.

Le diverse interpretazioni visive e multimediali di Arturo sono state prodotte con successo dal Teatro Nazionale italiano per oltre 15 anni.

Spettacoli come "Variety" (1986), "Amami Arturo" (1987), "in The Beginning Arturo…"(1988), "i Massibilli" (1990/91), "Il mistero degli assassini bastardi" (1992), "Fregoli-The Musical" (1995/96), "Brachetti in Tecnicolor" (1997/98).

Si è anche avventurato nel mondo del teatro diretto: nel 1989 ha interpretato il ruolo di Sung Liling nella versione italiana del film vincitore del premio Broadway. "M. Butterfly"; nel 1993 al National Theatre di Londra come soldato scioccato in "Square Rounds e nel 1999 nei panni di Puck in una versione surreale di "A Midsummer Night's Dream" di Shakespeare.

Innumerevoli i riconoscimenti ottenuti, non solo in Italia dove nel 2014 è stato nominato Commendatore dal Presidente della Repubblica ma anche all'estero.

Recentemente sono stato al suo spettacolo e ho avuto il privilegio di conoscerlo.

La domanda che avrei voluto fargli ma che non ho fatto era questa: chissà, se tra un personaggio e l'altro troverà il tempo per individuare qualcuno in grado di raccogliere il prezioso testimone?.

La sua è un'Arte che non si improvvisa e sarebbe veramente un peccato disperderla.

Per l'intanto godiamocelo e se avremo occasione di andarlo a vedere converrà non mancare all'appuntamento.

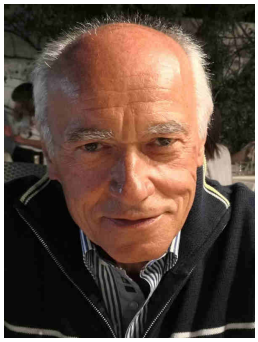
Grazie Arturo.

(Fiorenzo Bottino)

LE NUOVE FAMIGLIE

COME TUTELARE IL PATRIMONIO

Le recenti riforme in materia di famiglia si pongono a favore di istituti familiari diversi da quelli tradizionali, fondati sul matrimonio. Ancorché il concetto di famiglia si sia evoluto, allargandosi a nuovi modelli, le esigenze di tutelare il patrimonio permangono.



La società evolve e con essa anche gli schemi giuridici che disciplinano l'unione tra due persone. Con riferimento all'Italia, dal 2016 la L. 76/2016, meglio conosciuta come legge Cirinnà, introduce due nuovi istituti, che si affiancano ai tradizionali modelli familiari fondati sul matrimonio: le **convivenze di fatto** e le **unioni civili.**

L'unione civile è un istituto previsto per consentire alle coppie dello stesso sesso di vedersi riconosciuti i medesimi diritti attribuiti alle coppie coniugate dal vincolo del matrimonio, in forza di un atto che incide sullo stato civile.

La disciplina sulle **convivenze di fatto,** invece, contempla l'unione di due persone (dello stesso sesso o di sesso diverso), unite da un legame affettivo stabile e duraturo, che potrà essere formalizzato con una dichiarazione al Comune di residenza.

Nonostante entrambe le fattispecie siano disciplinate dalla medesima legge, tra le due discipline sussistono differenze sostanziali. Per le coppie dello stesso sesso unite civilmente, non si pongono problemi di natura patrimoniale e successoria, potendo esse instaurare il regime di comunione dei beni ed adottare il regime del fondo patrimoniale. Diverso discorso invece dev'essere fatto per il caso delle convivenze di fatto.

Nella disciplina sulle **famiglie di fatto,** in effetti, ad eccezione del fatto che il convivente - come accade nel matrimonio o nelle unioni civili - potrà partecipare agli utili ed agli incrementi dell'impresa individuale del compagno imprenditore, sussistono numerose incertezze e lacune normative sia in ambito patrimoniale che successorio.

In ambito successorio, il convivente superstite non gode di alcun diritto sull'eredità del partner defunto, sia che si tratti di successione legittima, sia di successione necessaria. Sarà unicamente possibile destinare al convivente superstite, ove nominato nel testamento quale erede, la quota disponibile: vale a dire la quota di eredità di cui il testatore può disporre a piacimento, nel rispetto dei diritti dei legittimari.

Tra conviventi, inoltre, non si instaura il regime di comunione sugli acquisti: in questo senso, ogni partner rimane titolare esclusivo dei beni che acquista e, in mancanza di un apposito contratto, i rapporti patrimoniali all'interno della coppia resteranno, di fatto, privi di una specifica regolazione.

In questo scenario, alla luce delle criticità e dei vuoti normativi esistenti, risulta determinante individuare gli strumenti contrattuali che possono permettere ai conviventi di tutelare in modo corretto il loro patrimonio. In primo luogo va preso in considerazione il **contratto di convivenza.**

La coppia di conviventi, infatti, con atto pubblico o con scrittura privata autenticata, potrà stipulare un contratto (da trasmettersi all'ufficio anagrafe del comune di residenza), attraverso cui disciplinare le modalità di contribuzione ai bisogni della famiglia e regolare i rapporti e le questioni patrimoniali. In questo modo, ad esempio, si potrà ottenere la messa in comune dei diritti maturati, e dei beni acquistati, nelle more della convivenza.

In secondo luogo, poiché non è data la possibilità ai conviventi di istituire un fondo patrimoniale (in quanto trattasi di una convenzione matrimoniale), occorre porre l'attenzione sull'opportunità di **costituire un vincolo di destinazione o di istituire un trust.**

Con **il vincolo di destinazione** sarà possibile destinare beni immobili o mobili registrati ad uno scopo meritevole di tutela, limitando così l'esposizione dei beni alla responsabilità patrimoniale. Il testamento con vincolo di destinazione (ad esempio sulla casa di proprietà a favore di un figlio, concedendo l'usufrutto al convivente), permetterebbe di apporre un vincolo sul bene, separarlo dalla restante massa patrimoniale e proteggerlo da eventuali aggressioni di terzi.

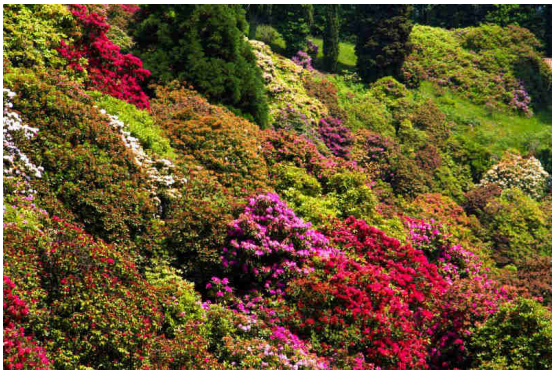
Mediante **l'istituzione di un Trust** si potranno ottenere altri effetti protettivi sui beni, a favore del convivente. Il Trust, per sua natura e per la complessità ed onerosità di costituzione e gestione, è particolarmente indicato, e di solito utilizzato, per la salvaguardia ed il passaggio generazionale di patrimoni complessi e di rilevante ammontare.

Atteso che le convivenze di fatto stanno aumentando significativamente, viste anche le lacune normative esistenti soprattutto sotto il profilo patrimoniale, abbiamo considerato questo argomento di crescente potenziale interesse. Di conseguenza abbiamo ritenuto di affrontarlo in modo semplice e sintetico, nella speranza di sensibilizzare le persone interessate sulle criticità che possono emergere e sull'opportunità, al caso, di avvalersi di consulenti esperti di pianificazione patrimoniale e successoria.

(Ezio Rizzo)

FESTA DI NATALE 2021

Parco della Burcina (Biella)



Fioritura

Presepe gigante di Marchetto (Biella)

Ricetto di Candelo (Biella)

Foto di Gianmario Ligas

Piazza dei Pesci (Vercelli)

Piazza Cavour (Vercelli)

Anche questa volta siamo giunti al termine ed ai saluti finali.

Come accade nella realtà, quando lo si fa, ci si dà appuntamento. Il nostro sarà fra sei mesi, un'eternità, di questi tempi.

Come per il Covid forse si può dire, sottovoce, di esserne quasi fuori speriamo altrettanto si possa poi dire della cosiddetta "operazione speciale" che noi chiamiamo guerra. Entrambi gli eventi tuttavia ci hanno "segnato" e soprattutto "insegnato" tante cose, una su tutte: la vita è troppo bella e preziosa per rovinarla per l'insensatezza di poche persone che passeranno tristemente alla Storia.

Ci attende a breve l'estate; l'augurio più sincero è che sia di svago, serenità e soprattutto salute.

Nell'invitare, come sempre, quanti volessero contribuire a questo piccolo Giornalino con articoli di qualsiasi genere, non resta che salutarvi e darvi appuntamento in autunno..

Arrivederci a Novembre.