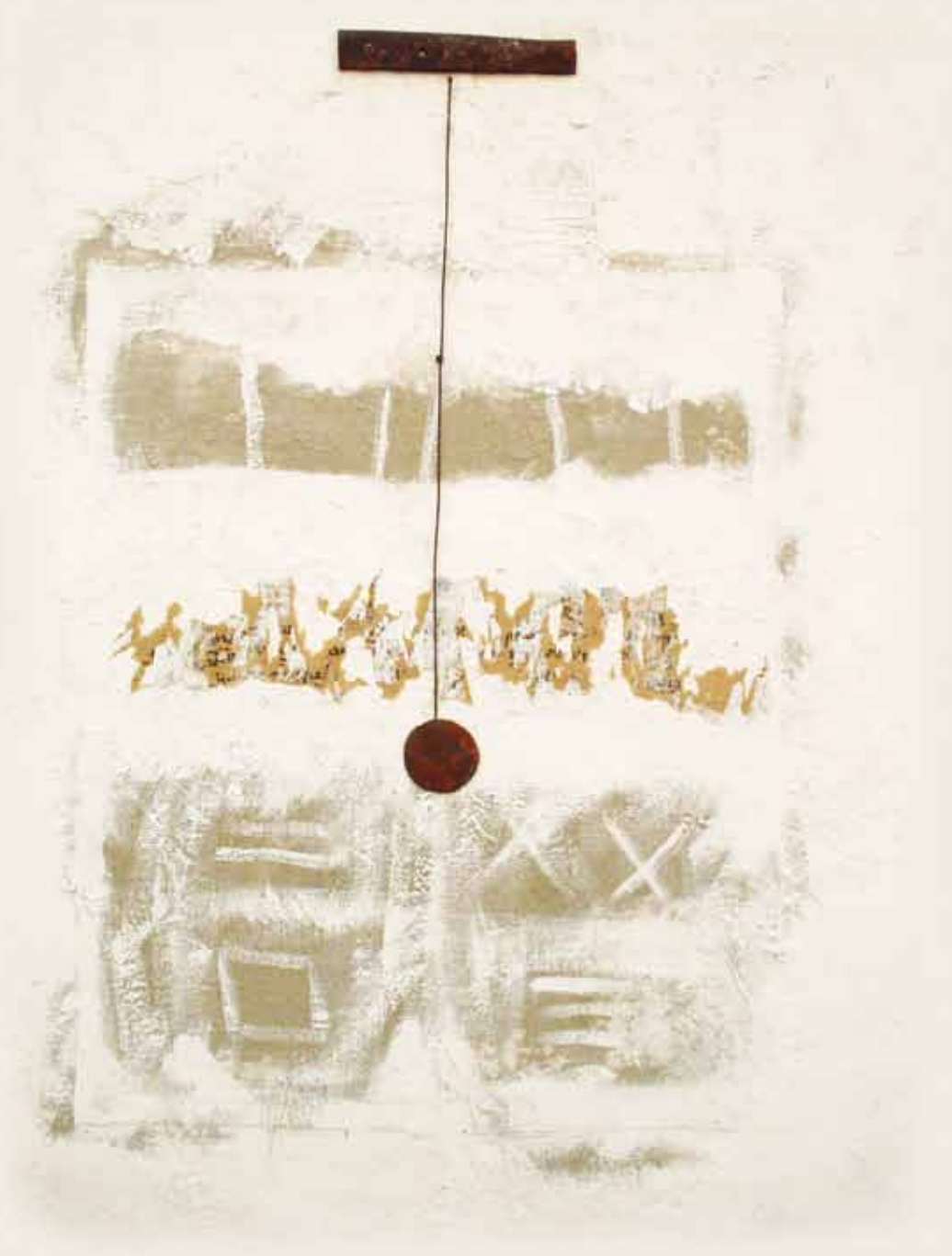
WWW.PIANETASALUTEONLINE.COM - WWW.FACEBOOK.COM/PIANETASALUTERIVISTA

PIANETA SALUTE

Anno XVIII - n. 199
fondato da michele cènnamo

9,00 €

MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO E TEMPO LIBERO

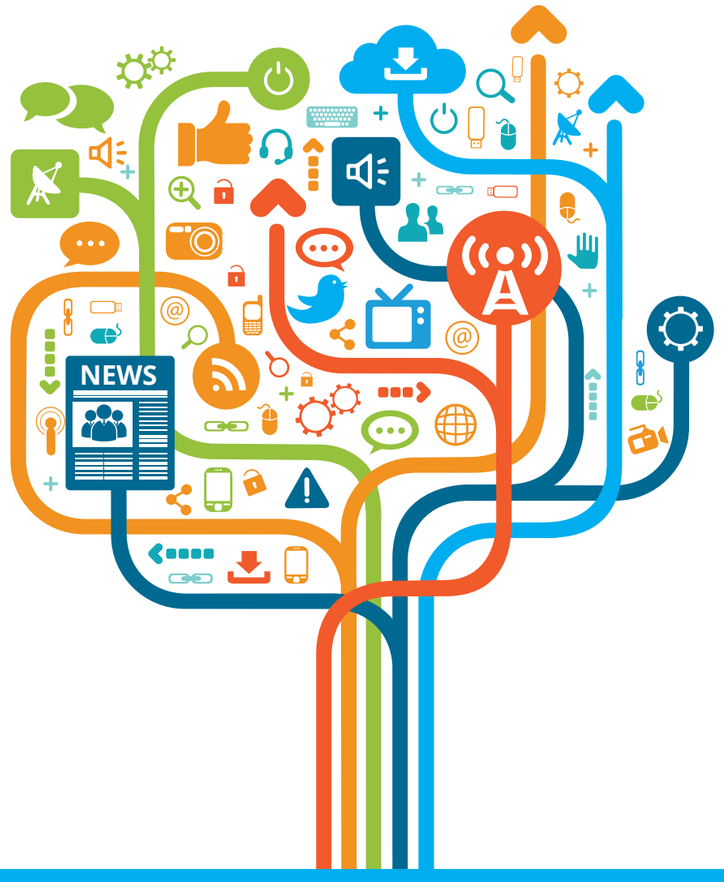


Maria Teresa Cazzadori fra materie, luci e cromie

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Le nostre parole chiave:

monitoraggio tv/radio
blog e web monitoring
monitoraggio stampa
social media listening
crisis management
social media analysis
competitors report
brand awareness
media analysis
measurement
fast report



www.ecostampa.it info@ecostampa.it tel 02 748113.1

SOMMARIO

4 Ecco perchè Pianeta Salute "apre all' arte"...
6 Un giorno da paziente: vedere e rivedere
8 Laborest vuole diventare grande
12 Dal San Gerardo a New York
15 Osservatorio Nazionale Miele: firmato il protocollo
16 Maria Teresa Cazzadori fra materie, luci e cromie
18 Vince la regola delle tre "L" contro i malanni di stagione: lo conferma MioDottore
20 Il mal di schiena Sofferenza del secolo dalla quale quasi sempre si sopravvive
23 La maternità e i suoi "primi 1000 giorni"
24 "Amare Ancora" Nuovo disco pop-lirico per l'artista
25 "Evaristo Fusar e i suoi reportage storici"
30 La storia umana di Sergio Gimelli
31 L'affascinante bestiario di Patrizia Quadrelli
32 L'universo di Chiara Silva, con cieli e atmosfere arrotolati in un clima informale
34 Marisa Settembrini, dai decollages dei Nouveaux Realistes alla Poesia Visuale
36 Il piede è un prezioso organo di informazione
37 Cosmesi green: quando naturale è anche buono?
38 Minestrone: 10 motivi per gustarlo
40 Top Doctors I migliori specialisti a portata di click
42 La fotografia di Francesco Cutugno
43 Maria Grazia Ponta fotografa della realtà
44 Milano by night
46 "Stazione Enogastronomica"
48 I cani, l'Enci e la nostra storia
50 Il Brunch di Fabio Ciervo

PIANETA SALUTE
MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO E TEMPO LIBERO
fondato da michele cènnamo

Anno XVIII - N° 199

Autorizzazione Tribunale di Milano n. 386 del 25/06/2001
Iscrizione ROC n. 10515 (Registro degli Operatori di Comunicazione)

Editore:
Aemme Gruppo Editoriale Multimediale s.a.s.
Piazza Carbonari, 12 - 20125 Milano
Tel. +39 02 70638308 - Fax +39 02 70638308
www.pianetasaluteonline.it - *aemmegem@fastwebnet.it*

Direzione, Redazione e pubblicità:
Piazza Carbonari, 12 - 20124 Milano
Tel. +39 0270638308 - *aemmegem@fastwebnet.it*

Direttore Responsabile:
Michele Cènnamo
mic.cennamo@gmail.com

Vicedirettore:
Marina Gianarda
gianarda@gmail.com

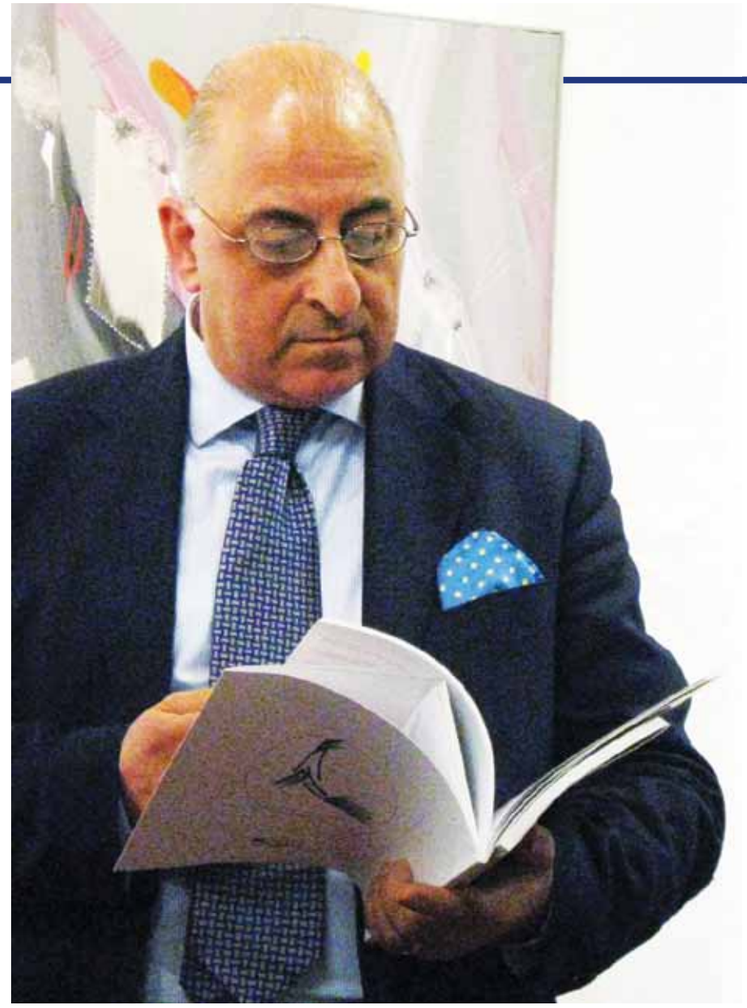
Stampa:
Tipografia Fenoaltea
Via Felice Sanguanini, 23 - 14100 Asti (AT)

Eventuali detentori di copywriting sulle immagini ai quali non siamo riusciti a risalire, sono invitati a mettersi in contatto con Aemme Gruppo Editoriale Multimediale s.a.s.
La Rivista è distribuita telematicamente in abbonamento gratuito e in versione cartacea a target selezionati. I dati sono trattati elettronicamente e utilizzati dall'Editore per la spedizione della pubblicazione e di altro materiale da essa derivato. Nessun testo può essere riprodotto con qualsiasi mezzo senza il consenso scritto dell'editore. Distribuzione gratuita.

Ecco perchè Pianeta Salute "apre all' arte"...

"Orandum est ut sit mens sana in corpore sano" o meglio "mens sana in corpore sano" è una memorabile locuzione latina tratta da Giovenale (Satire,X,356) ; la satira decima di Giovenale è tutta volta a mostrare la vanità dei valori o dei beni (come ricchezza, fama e onore) che gli uomini cercano con ogni mezzo di ottenere. Solo il sapiente vero si rende conto che tutto ciò è effimero e talvolta anche dannoso. Nell'intenzione del poeta latino, l'uomo dovrebbe aspirare a due beni soltanto, la sanità dell'anima e la salute del corpo; queste dovrebbero essere le uniche richieste da rivolgere alla divinità che, sottolinea il poeta, sa di cosa l'uomo ha bisogno più dell'uomo stesso. E' pur vero che nell'uso moderno si attribuisce invece alla frase un senso diverso, intendendo che, per aver sane le facoltà dell'anima, bisogna aver sane anche quelle del corpo in virtù di ciò che chiamiamo unità psicofisica, vale a dire salute e benessere.
Nel corso dei secoli la scienza ha dimostrato che effettivamente l'attività fisica (e dunque un corpo sano) è in grado di prevenire anche alcune malattie della mente (ad esempio l'Alzheimer). E poiché nella vita di tutti i giorni non c' è solo il lavoro, occorre saper fare buon uso del tempo libero. Sono ancora gli antichi latini che ci parlavano dell'otium e del negotium, ossia oziare nel senso non del far nulla ma di compiere passeggiate all'aperto, od anche porsi sul terrazzo in comoda poltrona a dondolo, ed abbandonare mente e corpo, avvolti dallo splendido panorama di città, valli o monti. A taluni capita invece di vivere nel XXI secolo per ritrovarsi a pronunciare la parola "ozio" e peggio il verbo "oziare" secondo un tono decisamente dispregiativo. Sarà bene invece sapere che nell'etimologia latina, Otium era, per i latini, il tempo libero dalle occupazioni, dal lavoro vero e proprio. L'otium per il filosofo Lucio Anneo Seneca e per lo stoicismo è la parte più importante della vita dell'individuo, quella in cui ricerca se stesso, si dedica alla lettura, alla formazione, alla costruzione di una morale, usa il tempo in funzione della virtù, arriva allo status di sapiens (saggio). Alla luce di ciò diamo uno sguardo a dati statistici. Secondo una recente indagine Istat, in Italia circa una persona su cinque, ossia il 18,5% della popolazione, non svolge alcuna attività culturale, neppure solo occasionalmente. Per ciò che concerne il settore storico-artistico, il 68,3% degli italiani (e dal 78,5% dei residenti nelle regioni del Sud) non ha visitato nessuna mostra nel 2015. Inoltre, siti archeologici e musei sono del tutto ignorati dal 74,7% degli italiani, soprattutto nelle regioni del Sud (81,4%). In realtà a dispetto delle nostre abitudini quotidiane e della nostra, spesso cronica, indifferenza nei confronti della cultura, molti sarebbero i vantaggi derivanti dall'arte sulla nostra salute. Il caso sembra anche piuttosto favorevole, dal momento che la crisi ci è cascata dal cielo quasi come una manna, sempre fonte di nutrimento nel deserto della disperazione. Leggere un libro, approfondire conoscenze, vedere una mostra, - secondo un'indagine del collega Prof. Enzo Grossi dell'Università di Bologna – porta a discesa il cortisolo (l'ormone dello stress) ed è veramente salutare; ha spiegato il Prof. Grossi: "L'arte come terapia non è una novità. Ma il punto è che mai fino ad ora abbiamo avuto la misura dei benefici della cultura sulla salute". Conferma certa degli effetti salutari dell'arte e della bellezza sulla vita. Ascoltare musica, leggere libri e riviste, vedere una bella mostra, osservare il paesaggio che è attorno a noi, dedicarsi al verde, fare sport e gareggiare, così come altre cose e azioni interessanti, tutto muove e fa commuovere l'esistenza, assaporandone la serenità, per stare bene con noi stessi anzitutto, e poi con gli altri.

Carlo Franza



Carlo Franza, nato ad Alessano-Lecce nel 1949, è uno Storico dell'Arte Moderna e Contemporanea, italiano. Critico d'Arte. E' vissuto a Roma dal 1959 al 1980 dove ha studiato e conseguito tre lauree all'Università Statale La Sapienza (Lettere, Filosofia e Sociologia). Si è laureato con Giulio Carlo Argan di cui è stato allievo e Assistente. Dal 1980 è a Milano dove tuttora risiede. Professore Straordinario di Storia dell'Arte Moderna e Contemporanea, Ordinario di Lingua e Letteratura Italiana. Visiting Professor nell'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano e in altre numerose Università estere. Docente nel Master Universitario "Management e Valorizzazione dei Beni Culturali" allo IED di Milano. E' Consulente Tecnico del Tribunale di Milano per l'Arte Moderna e Contemporanea. E' stato indicato dal "Times" fra i dieci Critici d'Arte più importanti d'Europa. Giornalista, Critico d'arte dal 1974 a Il Giornale di Indro Montanelli, poi a Libero fondato e diretto da Vittorio Feltri. Nel 2012 riprende sul quotidiano "Il Giornale" la sua rubrica "Scenari dell'arte" ed è nominato opinionista. E' fondatore e direttore del MIMAC della Fondazione Don Tonino Bello. Ha al suo attivo decine di libri fondamentali e migliaia di pubblicazioni e cataloghi con presentazioni di mostre. Si è interessato dei più importanti artisti del mondo dei quali ne ha curato prestigiosissime mostre. Dal 2001 al 2007 è stato Consulente del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Ha vinto per il Giornalismo e la Critica d'Arte, il Premio Città di Alassio nel 1980, il Premio Barocco-Città di Gallipoli nel 1990, il Premio Cortina nel 1994, il Premio Saint Vincent nel 1995, il Premio Bormio nel 1996, il Premio Milano nel 1998, e il Premio delle Arti Premio della Cultura nel 2000 (di cui è presidente di giuria dal 2001) e il Premio Città di Tricase nel 2008. Nel 2013 ha vinto il Premio "Berlino" per il Giornalismo e la Critica d'Arte.

Un giorno da paziente: vedere e rivedere

di **Domenico De Felice**

Faccio l'oculista dal 1981 ma fortunatamente non ho mai fatto il paziente oculistico in tutti questi anni. Da qualche mese soffrivo di cataratta che è l'opacizzazione di una lente posta dietro all'iride costituita da una "buccia" capsulare ed un nucleo centrale. Mi sono accorto da solo, ho fatto la diagnosi che è stata confermata dai colleghi. Ho iniziato a vedere aloni colorati intorno alle sorgenti di luce ed io, ipermetrope dalla nascita, cominciavo a vedere bene da lontano senza occhiali! Un miracolo, lo stesso che pensano i pazienti ipermetropi prima di venire a visita. Poi la diagnosi, per me la conferma della mia diagnosi, e l'inizio di un percorso che porta alla sala operatoria.

Arriva il giorno della prima operazione all'occhio peggiore, l'occhio sinistro, il 16 ottobre 2013. Anche per un medico, soprattutto se specialista della materia per cui diviene paziente, le parole che più vengono in mente diventano, razionalmente, dubbio e paura. Si arriva in sala operatoria e, per necessità evidenti di sterilità, ci si spoglia per indossare un camice. Cominciano a mettere numerose gocce di anestetico e di antibiotico dopo aver messo un piccolo inserto che diffonde il prodotto che dilata la pupilla. Un tranquillante per bocca ed un ago in vena per sicurezza e per iniettare un altro sedativo. Si entra in sala dopo il tempo della dilatazione. Quante volte in trent'anni sono entrato in una sala operatoria oculistica, ma l'emozione e la carica adrenalinica è differente tra essere medico ed essere paziente.

Steso sul letto operatorio ti senti come inerte. Ricordi che un caro paziente ti ha parlato della "posizione del cadavere", cerchi di rilassarti partendo dal piccolo muscolo del piede su fino ai muscoli facciali. Ti senti pronto al mistero di ciò che sai perfettamente. Elettrodi, bracciale della pressione arteriosa, saturimetro, copertura sterile: si comincia.

Il disinfentante, iodopovidone, indispensabile per la protezione delle infezioni brucia e deve agire in evaporazione per 3 minuti. Aspetti nell'oblio. Il telo adesivo sterile isola il campo operatorio. Il blefarostato tiene aperte le palpebre ed il campo è pronto. Vedi nella confusione della luce del microscopio, della pupilla dilatata e della cataratta che si avvicina il microbisturi di 15° che fa il pretaglio mentre il vero accesso si esegue con un secondo bisturi monouso per 2,4 millimetri di larghezza. Vedi il viscoelastico riempire la camera anteriore per permettere un accesso sicuro per eseguire la capsuloressi che incide la "bucccia" in modo circolare per un diametro di circa 4 millimetri. L'idrodissezione, con acqua ed anestetico, isola la "buccia" residua dal nucleo. Si entra con il facoemulsificatore che con ultrasuoni frantuma ed aspira il nucleo. E tu sei li ad ascoltare il rumore di quel computer in attesa che si fermi. Sai che è la fase delicata seguita dall'aspirazione dei residui. Vedi immagini caleidoscopiche non precise. Poi ancora il viscoelastico allarga il "sacchetto" capsulare svuotato e trasparente per poter inserire quel cristallino artificiale che ti permetterà di vedere. La lente si allarga e si sistema al centro. Si aspira il viscoelastico, si inietta l'antibiotico nel "sacchetto" e si controlla che la idrosutura, effettuata a becco di flauto, tenga grazie alla pressione interna dell'occhio. Sai che è finito dopo il collirio antibiotico e la gabbia di protezione. Sei felice di più di un paziente che non sa quando tutto finisce. Esci con uno stato confusionale che influisce il tuo cammino. Togli la gabbia protettiva, utile di notte nei primi giorni, metti gli occhiali, ti liberi di tutto, ti rivesti ed esci dopo aver ringraziato. Torni nel mondo.

Nelle ore successive poca sofferenza che il giorno dopo già dimentichi e torni a lavorare seguendo la terapia di colliri indicata che conosci perfettamente. Gli altri, per la professione che hai scelto, hanno più bisogno. Scopri un altro mondo, dimenticato: i colori, la nitidezza, il contrasto. Era tutto sbiadito, prima. Aspetti con ansia il giorno del secondo occhio, il 12 novembre 2013, le stesse sensazioni ti accompagneranno, gli stessi dubbi e le stesse paure. Gli stessi tempi operatori che speri si riproducano nello stesso modo con gli stessi esiti. Sei nuovamente libero di tornare a vivere. Ora gli occhiali, usati per una vita, diventano più leggeri, quasi inutili. Da oculista hai una nuova vista e nuove sensazioni acquisite. Puoi continuare a fare la professione che ami più partecipe. Sai, da ambo i lati, la differenza che c'è tra guardare e vedere.

Twitter: @defelicemilano

Laborest vuole diventare grande

di **Giorgio Molho**

L'azienda di Nerviano si candida al ruolo di aggregatore delle eccellenze del made in Italy del mercato della nutraceutica che vale già 3 miliardi di euro, ed è il più importante in Europa. Come sono cambiati gli obiettivi di crescita dopo l'ingresso degli spagnoli di Uriach.

Agli italiani piacciono gli integratori naturali. Secondo una recente ricerca condotta da GFK Eurisko, nell'ultimo anno in Italia sono stati 32 milioni le persone che hanno fatto uso di questi prodotti, principalmente allo scopo di affrontare disturbi di salute, migliorare il generale stato di benessere e affrontare periodi di stress e cambi di stagione. Un segnale sicuramente positivo che mostra come la priorità oggi sia quella di prendersi cura di se stessi facendo ricorso a soluzioni che, oltre a essere preziose alleate per raggiungere lo stato di benessere e prevenire i disturbi che possono diventare anche cronici, sono il frutto dell'incontro tra la natura e la scienza. Ed è proprio qui che nasce il mercato della nutraceutica, una parola il cui significato non è noto ai consumatori. Vuoi perché questo termine non appare quasi mai nei claim pubblicitari delle aziende che commercializzano queste soluzioni, sia perchè ai medici e ai farmacisti non piace tanto perdersi in tecnicismi con i propri pazienti e clienti. Eppure i consumatori sono già clienti della nutraceutica. Con tre miliardi di euro, il mercato italiano della nutraceutica è il più importante a livello europeo, e cresce a un ritmo annuale del 5%.

E a presidiarlo non sono solo grandi aziende farmaceutiche, ma anche operatori specializzati che hanno capito l'importanza e le potenzialità di sviluppo di questo settore.

Tra queste Laborest Italia, società con sede a Nerviano nata nel 1991, ovvero a tre anni di distanza dalla nascita della definizione di nutraceutica, e che dal 2015 fa parte del gruppo farmaceutico spagnolo URIACH. "Il nostro obiettivo è quello essere tra i primi cinque operatori del mercato", dichiara Roberto Cassanelli direttore generale di Laborest Italia, "facendo leva sugli investimenti che il gruppo sta facendo in Italia e su una gestione indipendente". I risultati ottenuti da Laborest confermano il suo ruolo da protagonista grazie a un fatturato di 32,3 milioni di euro (+17% rispetto al 2016), l'Ebitda pari a 5,6 milioni di euro e un tasso di crescita nel mercato pari all'8,6% annuo. "Entro il 2022 l'obiettivo è quello di rag-

DAL BASKET AL PADDLE: LO SPORT È AL CENTRO DELLA STRATEGIA

Prima il basket e ora il paddle. Laborest Italia investe sullo sport, proponendo soluzioni che puntano a dare energia a tutti gli atleti, come il Trocà in versione classica e arancia rossa, e Aquilea Energia, disponibile al doppio gusto Sex on the beach e Mojito. Ma non solo. Altre soluzioni migliorano il benessere muscolo scheletrico, come Tendisulfur e Fisiocrem. Quest'ultima è un gel naturale a base di arnica montana, calendula officinalis, hypericum perforatum e melaleuca alternifolia che è utilizzata anche dai giocatori di basket dell'Olimpia Milano, di cui Laborest è uno degli sponsor ufficiali proprio attraverso il marchio Fisiocrem. Oltre al basket, Laborest Italia ha deciso di puntare anche su una disciplina sportiva emergente che sta riscuotendo molto successo: il paddle. La società guidata da Roberto Cassanelli sarà infatti main sponsor del primo "Street Padel Tour" italiano promosso dalla FIT che parte ad aprile.

Roberto Cassanelli

COSA C'È DIETRO IL TERMINE "NUTRACEUTICA"

Nutraceutica è neologismo sincratico da "nutrizione" e "farmaceutica" coniato dal Dottor Stephen De Felice nel 1989. I nutraceutici sono quei principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. Si trovano in natura, ma la trasformazione industriale tendono ad azzerarli. I nutraceutici possono essere estratti, sintetizzati e utilizzati per gli integratori alimentari, oppure addizionati negli alimenti.

giungere ricavi pari a 50 milioni di euro", aggiunge Cassanelli. "La crescita avverrà sia per linee interne che esterne. E' infatti previsto il potenziamento delle reti di informatori scientifici per il business medical care e il reclutamento di nuovi venditori a supporto della linea Consumer Health con marchio Aquilea che è stata lanciata sul mercato italiano all'inizio del 2017. Considerato inoltre che il mercato della nutraceutica in Italia è molto frammentato, Laborest Italia intende espandersi attraverso acquisizioni di società al fine di rafforzare la presenza sia sul medical che sul consumer". Laborest oggi conta 48 dipendenti, circa 150 informatori scientifici per la linea Medical Care e 20 venditori per quella consumer.

"Nel prossimo anno intendiamo inserire 7 dipendenti e lanciare una nuova rete di informatori scientifici, coinvolgendo 30-40 professionisti. Si tratta di dati che sono in controtendenza rispetto al settore farmaceutico, dove invece le reti di informatori sono ridimensionate a causa della scadenza dei brevetti dei farmaci. Noi non abbiamo questo problema. Inoltre, Laborest è già pronta ad affrontare le nuove sfide del mercato. Attraverso il nostro dipartimento Ricerca & Sviluppo intendiamo lanciare soluzioni sempre più innovative per rispondere ai bisogni dei consumatori. L'innovazione è infatti l'elemento che ci ha sempre contraddistinto. Inoltre, siamo già preparati alle nuove leggi sulla Concorrenza. In futuro, infatti, non parleremo più solo con i farmacisti per la commercializzazione dei nostri prodotti, ma anche con figure che gestiranno gli acquisti per conto di catene all'interno delle quali potranno esserci anche duecento farmacie", conclude Cassanelli.

CACCIA AI GIOVANI LAUREATI: COSA SERVE PER LAVORARE NELLA NUTRACEUTICA

Area manager, informatori scientifici e giovani interessati a costruirsi una professionalità in un settore innovativo come quello della nutraceutica. Sono queste le figure che Laborest Italia sta cercando sul mercato. "Per raggiungere i nostri obiettivi di crescita", dichiara Nicola Lavarino, direttore HR e Comunicazione di Laborest, "abbiamo bisogno di persone allineate ai nostri sei valori aziendali: unità, risonanza, entusiasmo, ambizione, fiducia e storia. Questo aspetto è molto importante nella fase di selezione che abbiamo denominato "Innamorarsi": è vero che il candidato deve piacere all'azienda, ma è necessario che l'azienda piaccia al candidato. Dopo avere selezionato le risorse, inizia la fase "On Boarding" che, coerentemente al nome dato alla fase di selezione, abbiamo chiamato "Luna di miele". Una volta infatti che l'azienda e il candidato hanno deciso di fare un percorso assieme, è necessario che il viaggio abbia inizio. Laborest consegna quindi a tutti i nuovi arrivati un passaporto in cui sono riportate le informazioni sull'azienda e sui valori che seguiamo. Giusto per dare un'idea del clima che c'è all'interno dell'azienda, basti pensare che il primo giorno di lavoro alla risorsa diamo un regalo e facciamo fare un gioco che aiuta a farle capire quella che è la filosofia aziendale. Questo vale sia per le persone più esperte che per i giovani su cui puntiamo molto tra l'altro. Laborest collabora da anni con l'Università di Pavia all'interno di un master dedicato alla nutraceutica. Da questo master arrivano stagisti molto validi che abbiamo poi deciso di inserire nel nostro organico. Sotto questo profilo, quindi, la nutraceutica è salutare anche per l'occupazione", conclude Lavarino.

URIACH: QUANDO IL SOCIO ESTERO DIVENTA UN ALLEATO

Dal novembre 2015, Laborest Italia fa parte del Gruppo farmaceutico spagnolo Uriach che nel 2016 ha realizzato un fatturato pari a 151 milioni di euro, di cui il 60 per cento realizzato al di fuori del mercato domestico. URIACH infatti è presente in Spagna, Italia e Portogallo, Uriach sta attraversando un periodo di espansione internazionale, con i suoi prodotti in vendita in più di 70 paesi. Guidata dall'amministratore delegato indipendente Oriol Segarra (nella foto), Uriach è un'azienda familiare giunta alla quinta generazione che si dedica al miglioramento della salute, al benessere e alla qualità della vita delle persone in tutto il mondo. Le aree di business dell'azienda sono due: Consumer Healthcare (OTC e Natural Care) e il B2B (new chemical entities, generics e contract manufacturing). Fondata nel 1838, l'azienda ha sempre mantenuto un business model profittevole. Uriach ha attualmente 750 dipendenti distribuiti tra i due impianti chimici e farmaceutici di Barcellona dove è concentrata la produzione sia per conto proprio che per conto terzi."

Dal San Gerardo a New York

di **Veronica Todaro***

"Nuovo collegamento in streaming 3D: in sala operatoria il nuovo primario di Oculistica Michele Coppola"

È Michele Coppola il nuovo direttore dell'Unità operativa complessa di Oculistica della ASST di Monza. E per inaugurare il nuovo corso della sua fresca nomina a direttore ha scelto di entrare in sala operatoria per due interventi di chirurgia in streaming 3D, ad oggi la più avanzata tecnologia in chirurgia oculare, collegandosi con la Columbia University di New York City.

La ASST di Monza ha segnato così un doppio primato: il primo per il collegamento oltreoceano, il secondo per aver riunito tre generazioni di chirurghi oculari in sala operatoria: lo stesso Michele Coppola e ospiti in sala, il suo predecessore Paolo Arpa e Vito De Molfetta, per più di 30 anni e sino al 2002 primario del Dipartimento di Oculistica dell'Ospedale San Gerardo.

Ad accogliere i tre professionisti prima della diretta live il Direttore generale della ASST di Monza Matteo Stocco: "Tre generazioni di primari della storica Unità operativa riunite per un collegamento con New York e dall'altra parte del mondo, un professore emerito ha condiviso con noi ogni singolo passaggio degli interventi chirurgici, confrontando le tecniche. L'innovazione tecnologica della ASST di Monza apre nuove frontiere di formazione".

Collegato con le scuole di specializzazione di Milano, Pisa e Catanzaro, rispettivamente dirette dai professori Francesco Bandello, Marco Nardi e Vincenzo Scorcia, Coppola ha eseguito due complessi interventi di chirurgia. Il primo ha visto associare la chirurgia della cataratta ad una vitrectomia per emovitreo massivo in una retinopatia diabetica proliferante (PDR). Utile lo scambio di battute con il prof. Bandello sulla tempistica e sulla strategia operatoria in questa tipologia di pazienti. Il secondo intervento ha visto un caso di foro maculare a tutto spessore, affrontato con la tecnica dell'inverted flap.

A questo appuntamento con la chirurgia in diretta, non è mancato un collegamento a lunga distanza: il San Gerardo si è collegato con New York, esattamente con il prof. Stanley Chang, professore emerito della Columbia University, con cui sono stati condivisi convincimenti e strategie chirurgiche.

"È una vera e propria piattaforma di formazione permanente in chirurgia oftalmica – spiega il prof. Coppola riferendosi alla tipologia di trasmissione -. Al nucleo iniziale costituito dalle scuole di oftalmologia dirette da Bandello, Nardi e Scorcia, potranno associarsi altri centri, dotati di 3D. Bisogna costituire gruppi di condivisione chirurgica, con diretta in streaming, tali da riuscire ad appassionare le nuove generazioni di oftalmologi".

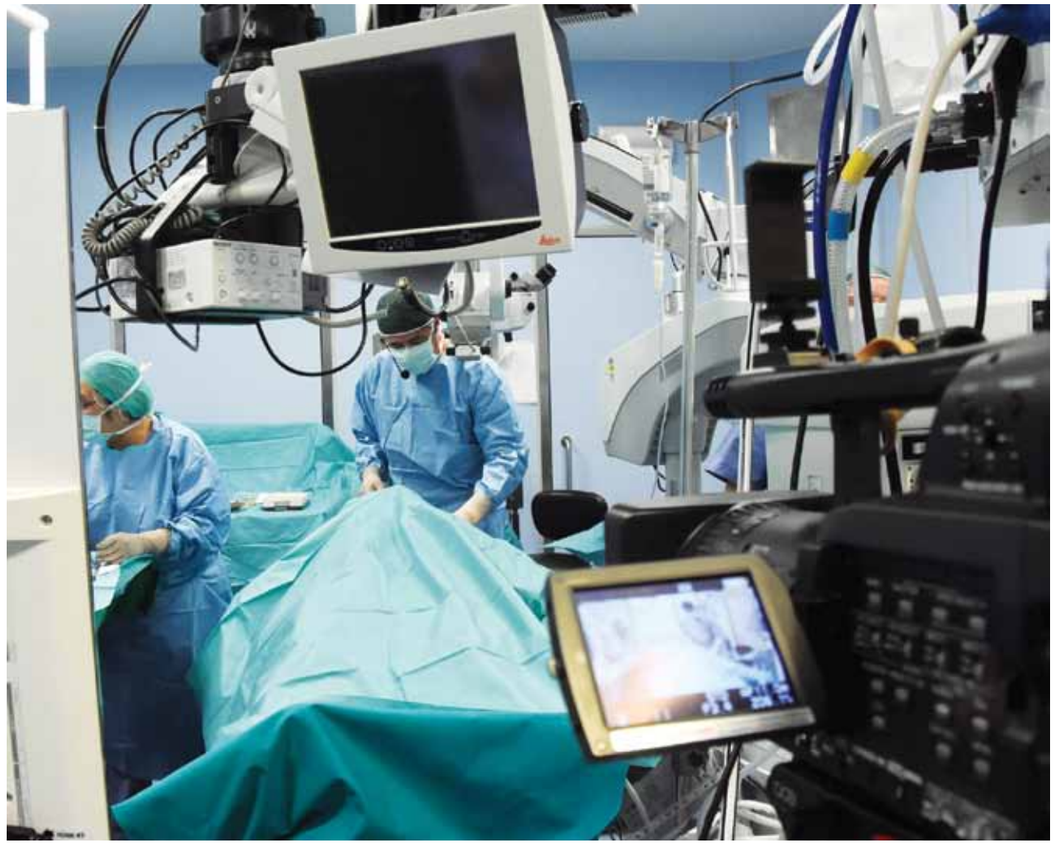
Per gli interventi sono state impiegate innovative attrezzature: strumenti per la vitrectomia e devices, di diametro pari a 27 Gauges, il più piccolo fino ad ora realizzato.

"È una nuova era del tutoring – conclude Stocco -. I collegamenti

in 3D permettono agli specializzandi di assistere all'intervento come se fossero in sala operatoria, vivendo la chirurgia live da protagonisti".

La tecnologia 3D permette di ottenere delle immagini in alta risoluzione e di "vedere" esattamente come il primo operatore. Un nuovo concetto di "live surgery", rivoluzionario nella sua semplicità. Chi si collega alla diretta streaming 3D, partecipa in prima persona: è nel campo operatorio come il primo operatore, può interagire e partecipare alla strategia dell'intervento. Le caratteristiche del 3D cominciano ad essere note: ampio campo, profondità di messa a fuoco, elaborazione digitale dell'immagine, uso di filtri colore e migliorata postura del chirurgo. Impareggiabili doti se applicate al tutoring dei giovani chirurghi.

** Ufficio Stampa ASST di Monza*



Osservatorio Nazionale Miele: firmato il protocollo

di **Paolo Savia**

L'Osservatorio Nazionale Miele comunica che si è svolta a Roma, presso il Palazzo dell'Agricoltura la firma dell'intesa per l'applicazione delle buone pratiche agricole e la salvaguardia delle api nei settori sementiero e ortofrutticolo.

All'incontro, svoltosi alla presenza del Vice Ministro Andrea Olivero, hanno partecipato le organizzazioni professionali agricole Confagricoltura e Confederazione italiana agricoltori, Alleanza cooperative, Associazione italiana sementi, Associazione sementieri mediterranei (AS.SE.ME.), Confederazione agromeccanici e Agricoltori Italiani (i contoterzisti), gli agricoltori moltiplicatori di semi (Coams), la Federazione nazionale dei commercianti di prodotti per l'agricoltura, la Federazione Apicoltori Italiani (FAI) e la Unione Nazionale Associazioni Apicoltori(UNAAPI).

Le parti hanno ribadito l'impegno per sensibilizzare i propri associati affinché non trattino le colture in fioritura con insetticidi e altre sostanze tossiche nei confronti delle api e a predisporre un elenco di prodotti fitosanitari consigliati per la corretta difesa delle coltivazioni in prefioritura.

Il Vice Ministro Andrea Olivero ha dichiarato "Questo accordo volontario dimostra un confronto serrato sul tema che vede il mondo dell'apicoltura e le associazioni professionali agricole e sementiere lavorare insieme, la vera sfida è coniugare la preservazione della biodiversità e il miglioramento della produttività". Dopo la cerimonia della firma, si è svolta una prima riunione tecnica operativa, alla presenza del Servizio fitosanitario del Ministero, sugli impegni assunti con l'intesa per avviare il lavoro di approfondimento sugli obiettivi ratificati e sulle prossime azioni.

Maria Teresa Cazzadori fra materie, luci e cromie

di **Francesco Franza**

Nel processo e nel percorso artistico di Maria Teresa Cazzadori le materie vivono l'oggettività fenomenica degli eventi quotidiani. Il colore si dà in quanto forma e l'immagine spaziale unitaria pur con il rigore delle esperienze costruttive fa richiamare anche la sostanza iconologica dell'immagine che tiene certamente in conto il totemismo picassiano da una parte e dall'altro anche l'espressionismo di Gonzales e le mitologie rurali di Smith con una più spietata scarnificazione strutturale.

Gli esiti di espressionismo astratto sono evidenti in quanto introduce nello spazio la dimensione del tempo che non è storia ma assoluto presente. Il procedimento operativo plastico aggiunge oltre alla componente materica, l'esistenzialità pura e il frammento, il dato eventico e morfologico e l'insorgenza germinativa ed organica di una vita filiforme ricca di crescite, moltiplicazioni e vibrazioni, che muove profondamente l'immagine.

Maria Teresa Cazzadori è nata a Verona, qui vive e lavora. Ha conseguito il Diploma in scultura presso l'Accademia Cignaroli di Verona con Umberto Tessari, e di ceramista presso il CAPAF di Verona. Ha seguito corsi di grafica presso la Scuola internazionale della grafica di Venezia, la Scuola di Grafica di Castelnuovo del Garda, il Centro Internazionale di Grafica di Venezia, lo Studio Venturi di Verona, l' Accademia Cignaroli di Verona, con N. Tedeschi, e pittura presso l' Accademia Cignaroli di Verona con A. Tavella, il CAPAF di Verona con A. Robotti. Ha insegnato materie artistiche presso il CAPAF e presso la Scuola Statale G. Rodari, entrambe di Verona. Ha frequentato corsi di approfondimento e perfezionamento con i maestri Vedova, Guidi, Sene, Riva, Vecchiet, Licata, Carlson, Benavides, Moro-Lin, Perelli, Vallina, ecc.

Fa parte di "ATELIER APERTO", Centro Internazionale di Grafica di Venezia, pubblicando diverse cartelle di grafica. Ha tenuto mostre personali a Verona, Alassio, Nimes(Francia), Pordenone, Milano, Pisa, Venezia, Bardolino, Mantova e Firenze. Collettive a Verona, Genova, Fano, Washington, Firenze, Mondello, Parigi, Innsbruck, Venezia, Singapore, Ginevra, Stoccolma, Milano, Rovereto, Jesi, Budapest, Torino, L'Aquila, Bari, Roma, New York,ecc.; collettive di grafica in città italiane ed estere(Roma, Venezia, San Paolo- Brasile, Washington, Porto Alegre-Brasile, Monaco di Baviera, Geelong (AUS),Halle-Germania, Roma, Tolosa, Durango - Spagna, Oviedo(E),Grenoble, Fano, Firenze, Carignano-Torino, Milano, ecc.

Nel 2017 è invitata dall'illustre Storico dell'Arte Prof. Carlo Franza nel Progetto "Scenari" con una personale dal titolo "Nel tempo delle nostalgie" al Plus Florence di Firenze e ha vinto a Milano il Premio delle Arti-Premio della Cultura 2017.

Vince la regola del le tre “L” contro i malanni di stagione: lo conferma MioDottore

“La piattaforma, grazie al contributo di due esperti, ha stilato tre regole auree per la prevenzione e cura dell’influenza: alimentazione equilibrata, vestiario adeguato e il ricorso ai vaccini anti influenzali”

di **Marina Gianarda**

Con l’arrivo dei primi veri freddi aumenta anche la possibilità di incappare in qualche malanno di stagione. Si stima che ogni anno in Italia in media 5 milioni* di persone vengono affette da sindromi influenzali e parainfluenzali; i più esposti sono i bambini (in età pediatrica), gli anziani e i pazienti con deficit immunitari. Per aiutare gli italiani ad affrontare al meglio la stagione fredda, MioDottore – una delle più grandi piattaforme al mondo specializzata nella prenotazione online di visite mediche – ha coinvolto due dei suoi esperti, il dottor Roberto Zaffaroni - medico di base, ozono terapeuta - e la dottoressa Sonia Ciampa - medico di base - con cui ha elaborato un breve vademecum per far fronte al meglio alle temperature più rigide.

1. **I rimedi casalinghi: la nonna non sbaglia**
   Il dottor Roberto Zaffaroni, di MioDottore, consiglia di proteggersi applicando alla propria quotidianità alcuni piccoli accorgimenti, come assumere bevande calde e ritagliarsi momenti di riposo per recuperare energie. Conferma come valida la raccomandazione d’oro delle nonne, detta anche la regola delle tre L: latte, letto, lana. La dottoressa Ciampa indica, inoltre, di detergere le mani accuratamente e con acqua e sapone ed evitare i luoghi affollati, soprattutto quelli chiusi. Diversamente da quanto si possa solitamente pensare, infatti, non è il freddo a determinare l’influenza, quanto le condizioni di scarsa umidità (inferiore al 50%) e l’aria asciutta. E’ sempre attuale anche il consiglio di vestirsi a strati prediligendo fibre naturali a contatto con il corpo (cotone o lana leggera) per favorire la traspirazione ed evitare che il sudore si accumuli sulla pelle. Da avere sempre con sé anche una sciarpa, alleata strategica nel proteggere la gola nel passaggio da un ambiente caldo a uno freddo.

2. **L’alimentazione è fondamentale anche in inverno**
   Zaffaroni, di MioDottore, ricorda che è sempre importante fare attenzione alla propria dieta perché può contribuire alla prevenzione, soprattutto per bambini e anziani. La parola d’ordine è mantenere sempre un’alimentazione bilanciata, con frutta, verdura e in particolare con ingredienti che contengono vitamina C, la cui assunzione in dosi maggiori non risulta pericolosa. È buona norma inoltre prevedere anche cibi con vitamine antiossidanti. Anche la dottoressa Ciampa sottolinea che una dieta equilibrata particolarmente ricca di frutta e verdura fresche di stagione, farmaci a basso dosaggio e il ricorso ad adeguati integratori alimentari possono rappresentare ottimi alleati. Non devono mai mancare nel piatto vitamine (A, C, E, P), sali minerali, acidi grassi e proteine nobili.

3. **Vaccino anti influenzale**
   Sia il dottor Roberto Zaffaroni che la dottoressa Sonia Ciampa consigliano di valutare la possibilità di sottoporsi al vaccino anti influenzale, ricordano che è particolarmente indicato per anziani, cardiopatici, per chi presenta difficoltà respiratorie, per gli operatori sanitari e anche per chi è a diretto contatto con molte persone. Diversamente, non deve essere somministrato ai neonati al di sotto dei sei mesi di vita, a soggetti che abbiano manifestato una reazione allergica grave (anafilassi) dopo la somministrazione di una precedente dose a un componente del vaccino; oppure se si ha uno stato febbrile in corso, in quanto in quel caso il vaccino non è nelle condizioni migliori per agire. Nonostante non ci sia una copertura assoluta del 100%, la protezione immunitaria che il vaccino può garantire è molto elevata e sicura.

In un momento così potenzialmente critico per l’inizio del vero freddo, MioDottore consente di prenotare in maniera rapida e permette inoltre ai pazienti di ottenere risposte in tempi brevi circa i propri dubbi. Infatti, tramite la sezione Chiedi al dottore all’interno del sito è possibile rivolgere le proprie domande agli esperti della piattaforma ricevendo un riscontro entro un massimo di 48 ore.

Il mal di schiena
sofferenza del secolo dalla quale quasi sempre si sopravvive

di **Vincenzo Pirola**

La sede del mal di schiena, come è noto, si colloca nella regione lombosacrale della colonna potendo avere risentimenti periferici al dorso e irradiazioni dolorose ai glutei e alla regione posteriore o anteriore delle cosce. Nel primo caso si parlerà di lombosciatalgie, nel secondo di lombocruralgie.

Le cause del mal di schiena possono essere legate a PATOLOGIE proprie della colonna vertebrale. Ve ne sono oltre 30, fra le quali alcune congenite, realizzandosi alla nascita o nei primi anni di vita, altre a seguito di infiammazioni acute o degenerative, altre infine secondarie a patologie acquisite come i tumori o i traumi e alcune idiopatiche cioè delle quali non vi è ancora certezza delle cause. Esistono anche CAUSE "FUNZIONALI" quindi legate alle posture e ai movimenti nella vita quotidiana, durante lo studio, il lavoro e lo sport.

CAUSE PATOLOGICHE: mi limiterò a citare le più frequenti e le più importanti.

Le **scoliosi** che, se vere, possono essere infantili o prevalentemente adolescenziali mentre la causa non è nota.

Le **spondilolisi e le spondilolistesi** più frequenti nei giovani dai 10 ai 18 anni ma possono presentarsi anche fra i 30 e i 60 anni. E' uno scivolamento anteriore del corpo vertebrale di L4 su L5 o di L5 su S1. Dove se c'è anche la lisi legata a una frattura dei peduncoli spesso necessita di un intervento di fissazione chirurgica.

Le **ernie del disco** più frequenti dai 20 ai 35 anni meno dai 40 ai 55 anni. Le lombalgie sono presenti soprattutto ai livelli lombari bassi in particolare a L3-L4, a L4-L5 e a L5-S1 e sono provocate dalla pressione del disco che tende a fuoriuscire andando oltre il Legamento Longitudinale posteriore.

La stenosi del canale vertebrale: si tratta di una riduzione dello spazio del canale midollare o e dei forami di coniugazione da dove emergono i nervi rachidei. Tale ristrettezza in genere può dare lombalgie generalizzate e irradiazioni agli arti inferiori. E' più frequente dai 50 ai 70 anni e oltre.

La **sacralizzazione** è la fusione totale o parziale dell'ultima vertebra lombare con la prima vertebra sacrale. Può evidenziare lombosacralgie legate soprattutto alle rigidità che si producono nel passaggio lombosacrale. Non sono frequentissime ma dopo i 12 anni e fino a oltre i 60 è possibile diagnosticarle.

*Quando si lavora a terra si deve evitare la flessione anteriore del busto **(A)** e optare, invece, per una posizione a cavalier servente o accosciata **(B)**.*
(da S. Pievtta, G. Boschetti, V. Pirola "Il dolore vertebrale" Sperling & Kupfer, 1989)

La **spondiloartrosi** è l'artrosi della colonna vertebrale facilmente osservabile dai 35 anni all'età della vecchiaia.

La coccigodinia, il sacro acuto e il sacro arcuato sono posizionamenti anomali della propaggine inferiore della colonna vertebrale visibili nella radiografia della colonna in laterale l'osso sacro e il cocige presentano accentuazioni o riduzioni delle curve sul piano laterale responsabili appunto di dolorabilità localizzate dovute prevalentemente a traumi o a posture o-e a movimenti scorretti mantenuti a lungo.

La spondilite anchilosante o anchilopoietica colpisce soprattutto le articolazioni sacroiliache e il rachide dorsolombare e quasi solo i maschi dai 15 ai 45 anni. E' una patologia acuta che, col tempo tende a cronicizzare deformando e irrigidendo le strutture colpite (colonna a bambù).

L'osteomalacia e il morbo di Scheüermann sono caratterizzate, la prima da degenerazione per carenza qualitativa del volume del tessuto osseo ma anche a seguito di patologie renali. Lo Scheuermann presenta ipercifosi dorsale e colpisce prevalentemente i maschi dai 10 ai 20 anni. Presenta nella Rx caratteristici noduli detti di Schmorl dovuti al cedimento anteriore dei corpi vertebrali legati al carico favorito dall'accentuazione della cifosi dorsale.

Da segnalare altre cause patologiche delle lombalgie sono: **le fratture e i tumori vertebrali, la tbc del rachide e le schisi** (fissurazioni anomale nelle vertebre), **l'artrosi e l'osteoporosi** che risultano essere abbastanza note al grande pubblico.

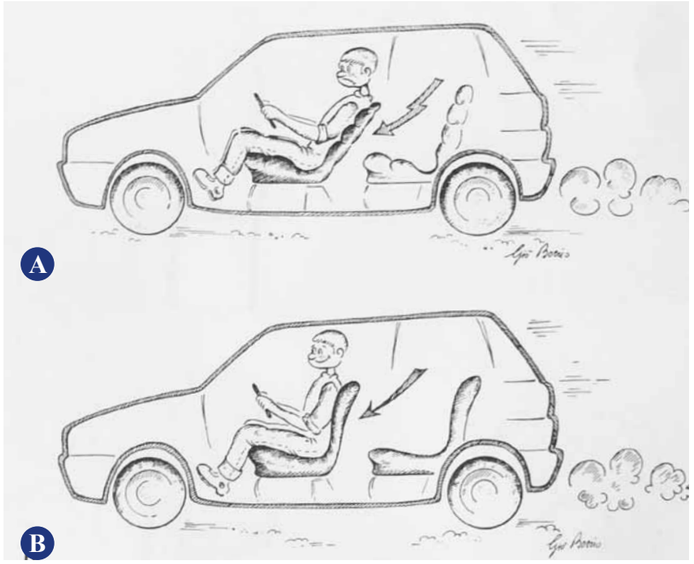
Esistono due figure, a mio giudizio, interessanti che ci indicano la presenza a diversi livelli cutanei di disturbi con caratteristiche prevalentemente acute, nelle regioni anteriore e posteriore del torace ma che originano quasi sempre da tessuti e organi interni del nostro corpo.

*Preparazione che illustra il **"rachide"** in proiezione laterale sinistra (da C. Anastasi e C. Tacchetti in ANATOMIA UMANA VOL.I, Atlante, edi-ermes 2013 Milano)*

CAUSE FUNZIONALI

Si tratta di lombalgie provocate da posture, cioè atteggiamenti o posizioni statiche mantenute per lun-

Proiezione anteriore e posteriore dello ***"Scheletro del tronco e della testa".*** *Sono presenti anche le ossa della cintura scapolare destra e della cintura pelvica (da C. Anastasi e C. Tacchetti in ANATOMIA UMANA VOL.I, Atlante, edi-ermes 2013 Milano)*



In automobile è sconsigliata una posizione troppo allungata che inverte la curva lombare ***(A)****; decisamente migliore per la colonna è una posizione più eretta in cui i movimenti delle gambe sono più autonomi* ***(B)***
(da S. Pievtta, G. Boschetti, V. Pirola "Il dolore vertebrale" Sperling & Kupfer, 1989)

ghi periodi o molto frequenti oppure da movimenti abituali nella vita quotidiana, nello sport e – o nelle attività lavorative.

Alcune posizioni scorrette mostrate in testi, di alcuni dei quali sono anche autore, le potete trovare in questo articolo. Queste figure hanno lo scopo di indurre i lettori a evitarle con posizioni o movimenti più adeguati (foto e figure tratte da V. Pirola: Rieducazione delle scoliosi e delle lombalgie, edi-ermes Milano 2009).

Si ricorda che gli "atteggiamenti" scoliotici possono quasi sempre appartenere a cause funzionali che spesso e che, anche secondo il tipo di attività svolta con maggior frequenza, danno origine a lombalgie.

In generale le lombalgie sono di tipo funzionale e colpiscono almeno una volta nel corso della vita il 60/70 % delle persone. Sembra che gli orientali ne siano in gran parte esclusi per la loro abitudine a sedersi ad arti inferiori incrociati come nelle posizioni yoga.

I trattamenti possono necessitare di FARMACI ANTIDOLORIFICI (Fans), raramente di cortisonici. Anche la RIEDUCAZIONE MOTORIA deve iniziare con esercizi volti a ridurre il dolore e soltanto in un secondo tempo con esercizi che richiedono un maggior impegno. Il riposo a letto dovrebbe essere prescritto solo nelle fasi veramente acute delle lombalgie (di solito 2 o 3 giorni) in quanto è scientificamente provato che tale scelta è di nocumento alla guarigione.

Altre scelte in casi gravi o di difficile risoluzione possono essere i GESSI, i CORSETTI o l'INTERVENTO CHIRURGICO. Quest'ultimo deve essere indispensabile in quanto la grande maggioranza delle pubblicazioni scientifiche dimostra che la chirurgia troppo spesso produce miglioramenti più modesti rispetto alle ortesi e alla ginnastica.

In caso di peggioramento e cronicizzazione TEST e Questionari come quello di OSWESTRY PER IL DOLORE LOMBAR CRONICO consentono di valutare l'eventuale grado di invalidità permettendo al soggetto colpito di godere sul lavoro di vantaggi utili a ridurne le sofferenze.

La maternità e i suoi "primi 1000 giorni"

di **Fortunato Aiello**

Dal 13 al 15 aprile a Padova, si terrà il Festival della Maternità, il primo evento in Italia dedicato al benessere psico-fisico della mamma, del bambino e della famiglia nel periodo che va dalla gravidanza fino ai primi due anni di vita dei piccoli "i primi 1000 giorni".

Ideato da Kairos Donna, associazione composta da medici psichiatri e professionisti attivi nell'assistenza socio-sanitaria, nella tutela e promozione del supporto psico-sanitario alle donne ed alle famiglie, l'evento nasce come occasione di incontro, formazione e informazione su "i primi 1000 giorni" di vita, i mesi decisivi per lo sviluppo mentale del bambino e del suo futuro di adulto, e si rivolge a tutti, dalle famiglie agli specialisti e agli operatori del settore della perinatalità.

Il festival porterà a Padova oltre 250 specialisti nazionali e internazionali del settore perinatale (pediatri, psicologici, psichiatri, ginecologi, ostetriche, educatrici perinatali e consulenti per l'allattamento) che si confronteranno in un convegno, lezioni magistrali e workshop. La manifestazione prevede, inoltre, eventi culturali e artistici, come spettacoli e proiezioni cinematografiche, presentazioni di libri e incontri pubblici con esperti, laboratori per grandi e piccini, incontri con il mondo della scuola e degli educatori e momenti divulgativi diffusi nei luoghi più suggestivi della città patavina.

> *"In italia, il primo festival dedicato alle diverse sfumature dell'essere madre organizzato dall'associazione Kairos donna"*

Durante il festival verranno, inoltre, premiate le opere vincitrici del concorso artistico "Chiaroscuri del materno", indetto da Kairos Donna per incentivare le donne a esprimere e condividere attraverso un breve testo, foto o un video tutte le sfumature della maternità. Il concorso è aperto fino al 25 marzo 2018, per info e dettagli su come partecipare scrivere a concorso@festivalmaternita.eu; http://kairosdonna.eu/concorso

“Amare Ancora”

Nuovo disco pop-lirico per l’artista

di **Franco Meroni**

“Soprano di fama internazionale è anche docente di canto lirico”

Denia Mazzola Gavazzeni è protagonista dell’Opera fin dagli anni ‘80. Risiede ufficialmente a Monaco ma è cittadina del mondo.

Soprano di fama internazionale è anche docente di canto lirico.

Nel 2005 ha fondato l’associazione culturale Ab Harmoniae Onlus “musica per la solidarietà”, che presiede sia per la sede italiana che per quella francese e monegasca.

DENIA ha cantato nei maggiori teatri nazionali e internazionali, fra i quali il Teatro alla Scala di Milano, l’Accademia Nazionale di Santa Cecilia di Roma, il Teatro Comunale di Firenze, La Fenice di Venezia, il Teatro San Carlo di Napoli, il Teatro Massimo di Palermo, il Metropolitan Opera di New York

Le sono stati assegnati numerosi premi tra cui la Siola d’Oro, il Mascagni d’Oro, la Ghirlandina, il Premio Alfieri, il Premio Le Muse/Euterpe e il premio Platinum di Parigi.

Recentemente ha voluto cimentarsi anche col pop-lirico. Ha fatto musicare 8 suoi testi dal M.° Gerardo Tarallo che ha confezionato 8 canzoni belle e dalle melodie cantabili.

E’ nata così l’idea di realizzare un album di canzoni dallo stampo lirico ma indubbiamente pop nelle arie.

Il CD, con le orchestrazioni curate dal M.° Tarallo, si intitolerà “Amare ancora” ed è in fase di ultimazione.

Sarà pubblicato in marzo dall’etichetta M.A.P. di Milano.

“Evaristo Fusar e i suoi reportage storici”

Evaristo Fusar, fotoreporter per “L‘Europeo“, “La Domenica del Corriere” e Capital dopo il successo della sua antologica a Maniago (PN) nella primavera scorsa e successivamante nella vicina Sequals di un’altra mostra questa volta su Primo Carnera, esporrà nel Magazzino del sale “Torre“ di Cervia un’accurata e selezionata mostra “storica”. In questa occasione verranno esposte fotografie riguardanti quattro argomenti. Personaggi del cinema mondiale quali Groucho Marx, Orson Welles, John Ford, Roberto RossellinI, Sophia Loren, Claudia Cardinale, Monica Vitti... tanto per citarne alcuni.

La seconda esposizione riguarda alcune sue famose copertine: Papa Giovanni XXIII in vaticano, Karim Aga Khan in costa Smeralda, Claudia Cardinale a Londra, Grace Kelly a Montecarlo...

La terza esposizione è una novità. Il titolo è “TV ovale e in bianco e nero“: Una serie di foto originali formato 18X24 dei personaggi che animavano la televisione negli anni ‘50/’60 e che poi la traghettarono ai giorni nostri. Per ultimo l‘esposizione “Blow Up“: una serie di super ingrandimenti di particolari di volti, momenti, che permettono di scoprire nuove immagini e dare nuove emozioni: Il formato di tali foto è 60X80 stampate su tela. L‘esposizione avrà luogo dal 24 marzo al 15 aprile.

La mostra storica di reportages, per gli avvenimenti e personaggi, può considerarsi una fra le più interessanti e importanti ora in circolazionre nelle gallerie culturali del mondo.

di M. G.

MAGAZZINO DEL SALE “TORRE” 24 MARZO - 15 APRILE
INAUGURAZIONE 24 MARZO ORE 18:00
ORARI DI APERTURA:
FERIALI 15:30 - 18:30
PREFESTIVI/FESTIVI: 10:30 - 12:30/ 15:30 - 18:30
PER INFORMAZIONI IAT CERVIA: 0544/974400

Le Copertine di Evaristo Fusar

MOLHO LEONE®

LAVAGNE IN VETRO COLORATO, MAGNETICHE E SCRIVIBILI

Ideali come lavagne, bacheche e complemento d'arredo per comunità

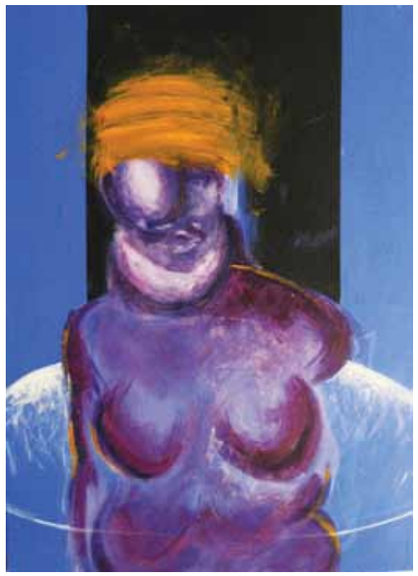
Per ulteriori informazioni visita il sito www.arkeitaly.it o contattaci

Arké SRL: Via Verdi, 32, 20011 Corbetta (MI) | Tel: 02 9777481 | Fax: 02 97485147 | Mail: info@arkeitaly.it
© 2015 Copyright Arké SRL P.Iva 02316351200

La storia umana di Sergio Gimelli

di **Francesco Franza**

Aperto alle esperienze più europee dell'arte contemporanea il giovane artista Sergio Gimelli, che sta completando l'Accademia di Belle Arti di Brera, lavora sull'immagine con una semplificazione importante, eliminando ogni forma di classicità e di sguardi sul passato, per giungere in modo stringente nell'intero lavoro pittorico a mettere in piedi un'immagine in linea con i segni del presente, quasi raccontando il vissuto in chiave giornaliera. Le immagini esplodono nei tagli, nelle angolazioni, nella percezione di una parte rispetto al tutto, talvolta inserendo nell'impianto totale ritagli di materiali vari, cartacei o stoffe o varianti singolari, ma certo capaci di rompere la visione in senso fortemente innovativo. E' certo che essendo ancora giovane vive stili diversi per via del suo guardarsi attorno, osservando specialmente i maestri del contemporaneo europeo e internazionale, non ultimo tutta la lezione dei tedeschi. Un critico italiano ha scritto di lui: "La sensibilità artistica di Sergio Gimelli ha saputo riappropriarsi di forme intese come strutture, aperte e chiuse contemporaneamente, giungendo a far leggere queste come evento costruttivo che poggia tra valore antico e modernità". Non è poco ma svela proprio il senso della ricerca ossessiva, come lo fu già in tutto il Novecento europeo ad iniziare da Picasso. Ricerca che in Gimelli si infuoca ogni giorno, declinando opere che sono come un trattato di storia umana, che scava su ansie, dolori, incertezze, abbandoni, e quant'altro vive l'uomo del nostro tempo. Sergio Gimelli è nato a Milano nel 1976, dove vive e lavora. Lavora nel settore pubblico e



coltiva da sempre l'amore per l'arte dedicandosi prevalentemente alla pittura. Negli ultimi anni, la frequentazione dello studio dell'artista Marisa Settembrini ha maggiormente portato la sua ricerca verso la sperimentazione pur non tralasciando il suo interesse per il ritratto e la figura. Attualmente è iscritto anche all'Accademia di Belle Arti di Brera presso il Dipartimento di Arti Visive, corso di Pittura, allievo del Prof. Stefano Pizzi. Tra maggio e giugno 2017 espone a Milano ad Artestudio 26 nella mostra "Tra sperimentazione e immagine" presentata dallo Storico dell'Arte Prof. Carlo Franza. Nel novembre 2017 è stato chiamato dall' illustre Storico dell'Arte Prof. Carlo Franza, a tenere una mostra personale dal titolo " Previsioni del vero" al Plus Berlin di Berlino nel Progetto "Strade d'Europa".

L'affascinante bestiario di Patrizia Quadrelli

di **Francesco Franza**

È un bestiario di gran peso quello che Patrizia Quadrelli pittrice lombarda lascia leggere nelle sue bellissime tele. Alteri, maestosi, i galli che lei rappresenta in diversissimi ritratti sono la parte più affascinante di questo capitolo contemporaneo che porta avanti con insistenza. Vive la tematica che già sentirono altri artisti del secondo novecento, primo fra tutti lo scultore Luciano Minguzzi che argomentò il vitalismo di una serie di galli in grafiche e disegni. Ma tutta l'intera pittura della Quadrelli è di forte impatto, tipicamente mediterranea per via del colore e della luce, ma scava anche nel mondo contadino che appartiene alla Lombardia con tracce simboliste; è certo che i colori dominanti delle immagini ricavate sulle tele manifestano la tumultuosa creatività dell'artista che tiene anche in conto le lezioni e le esperienze di altri artisti italiani, come dicevo, ed europei. Opere che descrivono ritratti di galli, movimentati e colorati, unitamente a ritratti di uomini e donne che lasciano leggere atteggiamenti, costumanze e loro personalità, in un linguaggio stilistico particolarmente espressionista. Ma sono anche interessanti tutta una serie di lavori che attraversano le contaminazioni, e dunque, materia, colore, vetri colorati; forme generate e costruite all'interno di sacrari ritrovati, oggetti vintage, assemblage di objets trouvès. C'è in lei una forte prospettiva di lavorare coniugando passato

e futuro, raccontano e dinamizzando l'essenza della poetica e della realtà presa di mira. E diamo qui di seguito anche una serie di notizie biografiche proprio per significare il percorso mirato di questa artista lombarda. Patrizia Quadrelli è nata a Saronno nel 1958, dove vive e lavora nell'azienda di famiglia impegnata nel settore del riciclaggio del

rifiuto in vetro . Ha sempre avuto una forte curiosità per i fenomeni dell'arte moderna e contemporanea. La sua naturale inclinazione e l'attitudine al fare artistico e l'incontro nel 2015 con l'artista Marisa Settembrini ha fatto maturare il lei il desiderio di intraprendere un percorso artistico di studio, ricerca e sperimentazione. Il fascino del vetro e dei materiali e la simbologia delle forme sono stati gli elementi della sua ricerca, insieme all'attuale più pittorica ed espressionista, conquistata da cromatismi brillanti dalle contrastanti tonalità. Tra maggio e giugno 2017 ha esposto a Milano ad Artestudio 26 nella mostra "Tra sperimentazione e immagine" presentata dallo Storico dell'Arte Prof. Carlo Franza. Nel novembre 2017 è stata chiamata dall'illustre Storico dell'Arte Prof. Carlo Franza, a tenere una mostra personale dal titolo "Occasioni e realtà" al Plus Berlin di Berlino nel Progetto "Strade d'Europa".

L'universo di Chia ra Silva, con cieli e atmosfere arrotolati in un clima informale

di **Francesco Franza**

Un viaggio nell'infinito, un viaggio nell'universo, un viaggio nel mondo delle nuvole, delle stelle e dei pianeti. In quel mondo che ci sorprende con i mille interrogativi che da sempre ha l'uomo, Chiara Silva artista lombarda e milanese ci consegna una giovane storia pittorica. Macchie, luminescenze, scie colorate, tracce d'azzurro e non solo, cieli tempestosi e gravidi di pioggia, cieli azzurrati, strade del cielo, cirri, orizzonti colorati, macchie corpose di albe e tramonti, tutto ciò diviene corpo e pretesto di una pittura che si innesta notevolmente sul percorso europeo e non solo dell'informale che ha tenuto viva anche l'arte italiana già negli anni Sessanta. Geografie del mondo, geografie tra cielo e terra, tutto giocato con materie, a volte corpose a volte più tenui che spiegano la vita e la natura del mondo nel suo svolgersi; materia e segno, colore e spessore, per mettere in relazione il mondo naturale con le emozioni cui l'uomo è sottoposto nel suo cammino in libertà. Certo i toni di questi racconti fotografici del cielo e delle sue atmosfere dicono molto delle sensazioni e degli umori dell'artista Chiara Silva. La bellezza del mondo, pur con queste varianti, è nobile cose che la pittrice lascia leggere con forza. Di lei ha scritto un illustre critico: "Chiara Silva si è immessa in queste geografie di "solchi di antico mondo", dove accanto al corpo della geografia e alla geografia del colore in queste infinite coordinate spaziali, fa ritrovare una poesia antica fatta di albe e scurissime notti. Ma dentro l'universo che è il segno della sua ricerca, i lavori sono spirali di primavera, di corrispondenze, di rinascita, di durata e di eternità. E tra impasti, morsure, rilievi, esuberanze, aneliti e colori, tensioni e armonie, tutto sfuma in questo orizzonte che apre all'infinito. Un infinito che è porta del cielo". Ecco intanto alcuni dati significati del suo lavoro. Chiara Silva è nata a Bollate nel 1983, vive a Novate Milanese, lavora a Milano. Si è laureata all'Accademia di Belle Arti di Brera e ha conseguito l'abilitazione all'insegnamento. Oggi è titolare di Discipline Pittoriche al Liceo Artistico di Brera a Milano. Presenze in rassegne d'arte nazionali dal 2004, la prima personale (Nel ritmo degli echi) a Milano allo Studio Comerio nel 2008, presentata dall'illustre Storico e Critico Prof. Carlo Franza. Ha vinto il Premio delle Arti Premio della Cultura XX edizione 2008. Ancora nel 2008, ha partecipato con una personale per "Frontiera" un progetto artistico internazionale a cura del Prof. Carlo Franza presso il Plus Florence a Firenze e a Milano alle mostre " Solstizio d'estate" e "Un Dialogo col cielo", promosse dallo Studio di Arti Visive Comerio. Sempre a Milano presente a "Panorama Italiano" presso il Circolo della Stampa. Nel 2009 tiene la seconda personale dal titolo "Il Paradiso del mutamento" a Roma-Centrale Ristotheatre. Nel 2009 presente con un'installazione all'Università Statale di Milano; a "Solstizio d'inverno" e a "L'arte della pace e la pace nell'arte" dello Studio di Arti Visive Comerio. Ha partecipato, su invito del prof. Carlo Franza, alla rassegna d'Arte Contemporanea di Teglio (Sondrio) dal titolo "Nuovi Scenari" nel mese di luglio 2009; a Firenze a Palazzo Borghese con la mostra personale "Solchi di antico mondo" nel 2009-2010, presente alle collettive "Per incanto", con M. Settembrini, F. Iori e A. Soulè presso lo Studio Comerio nel 2009; a "Concerto per Eva" presso lo spazio Hajech in marzo e a "Sentieri di Pace" presso il MIMAC (Alessano)in agosto, entrambe nel 2010. Nel 2011 partecipa con una grande installazione alla mostra "Malinconia degli Universi" e "Bella Italia. 1861 – 2011" presso ARTESTUDIO26 a Milano, ancora a "Fratelli d'Italia e poi con una personale dal titolo "Apologia del cielo", a Borgo Cardigliano. Nel 2013 è invitata dell'illustre Storico Prof. Carlo Franza alla mostra "Capolavori del giardino segreto" all' Otel di Firenze e con una personale dal titolo " I cieli e la terra" nella Sala Hoffmann al Plus Berlin di Berlino. Il suo nome già appare sulla stampa italiana come una delle giovani promesse artistiche più vivaci dell'oggi.

Nuvole 7,
tecnica mista su tela,
cm 45x35

Marisa Settembrini, dai decollages dei Nouveaux Realistes alla Poesia Visuale

di **Francesco Franza**

Attualissima la ricerca e l'arte di Marisa Settembrini, perché ha superato tutte le vecchie e antiquate forme di figurazione per proporsi all'interno di quella veicolazione nuova avviata dei Nouveaux Realistes e soprattutto dai dècollage di M. Rotella e dal francese Jacques Villeglè con l'alfabeto, con lettere simboliche e i suoi ipergrafici psicogeografici di Ultra-Lettere. In tutto ciò, in questa via naturale, l'arte della Settembrini spolvera attivamente i media contemporanei, strappando, ritagliando, cogliendo finestre, mettendo a fuoco occhi, sguardi, volti, posture, parti del corpo, tutto ciò possa ancora vitalizzare il presente, raccontare la bellezza così come una volta in epoche passate hanno fatto Fidia e Prassitele, e Rodin, passando da Michelangelo e Canova, facendo emergere con la statuaria di bellezza anche il mistero che gli vive dentro. Fin dai suoi esordi, negli anni Settanta del Novecento, con la presenza alla Quadriennale di Roma il lavoro di Marisa Settembrini si è mosso ai margini di correnti dominanti quale l'arte concettuale, l'arte minimalista o i diversi approcci dell'arte astratta.

Ella può essere associata da una parte ai Nouveaux realistes per una affinità stilistica o generazionale per via degli strappi cartacei, i decollages, dall'altra alla Poesia Visiva o meglio alla Poesia Visuale. Ha scritto un illustre critico: "La Settembrini attinge dal mondo classico e dal mondo contemporaneo i valori che insuffla nelle sue creazioni. La figura umana, o meglio quelle parti di volto e di sguardo, strappate, ritagliate, vere finestre visive, ne escono altamente valorizzate poiché portano in sé l'impronta dello sforzo per superarsi. Il suo sguardo, rispetto al passato, non è nostalgico bensì basato sulla scommessa di insufflare l'ideale di bellezza nell'ambiente quotidiano. La sua ricerca interroga l'atteggiamento modernista, il nostro rapporto con le fonti della nostra civiltà, il ponte che ci ricollega con il fondo comune dell'identità occidentale… Queste piccole "finestre" che ricreano la superficie dell'opera sono decorazioni o forse i frammenti di un'altra opera? Ogni frammento rimanda a un'opera che ci sfugge nella sua totalità ma la cui probabile esistenza ci viene indicata indicato dall'immaginario. In questo modo ogni frammento evoca altro e così via, all'infinito". Marisa Settembrini è nata a Gagliano del Capo (Lecce) nel 1955.

Dopo aver frequentato l'Accademia di Brera e la Kunst Akademie di Monaco di Baviera, oggi è titolare della cattedra di Discipline Pittoriche al Liceo Artistico di Brera, a Milano, città dove vive e che alterna con i riposi nella cittadina salentina di Alessano. La sua attività parte dal 1976 con l'invito alla mostra "La nuova figurazione italiana" al Palazzo dei Congressi di Roma, per conto della Quadriennale Romana. Numerose le mostre personali e le installazioni in Italia (Roma, Firenze, Alcamo, Lecce, Todi, Milano, Erice, San Vito Lo Capo, Pavia, Brescia, Sondrio, Loreto, Teglio, ecc.) e all'estero (New York, Monaco di Baviera, Berlino, Dusseldorf), e le partecipazioni a importanti rassegne.

Nel 2011 viene invitata da Vittorio Sgarbi a partecipare alla 54ma edizione della Biennale di Venezia. Presente in vari Musei stranieri (Berlino, Montreal, New York, Londra, Bruxelles, Barcellona, Vaticano, ecc.) e italiani (Mimac, Pinacoteca di Ruffano, Martano, Roma, Trapani, Iseo, ecc.).Ha elaborato in coedizione con scrittori cartelle di grafica. Segnalata da J. P. Jouvet nel Catalogo Comanducci n. 14 e da D. Montalto nel n. 27. Della sua arte hanno scritto critici e scrittori italiani e stranieri, da Argan a Carluccio, da A. Del Guercio a Fabiani, da Ferguson, a Carlo Franza, da Armando Ginesi a Virgilio Guzzi e a D. Montalto, dalla E. Muritti a N. Ponente, da F. Russoli a R. Sanesi, da Evelina Schatz a Walter Schonenberg, da Fulvio Papi a Marco Valsecchi

Il piede è un prezioso organo di informazione

di **Claudia Tamiro**

Spesso sottovalutato, il piede può essere interessato da patologie che minano il benessere generale del corpo. Fenomeni dolorosi interessano non di rado l'avampiede e, in particolare, quella parte dello scheletro umano che orienta il piede e ne costituisce la struttura portante: il metatarso.

«La metatarsalgia è un fenomeno doloroso che interrompe i ritmi quotidiani perché impedisce la libertà di movimento e limita la mobilità – spiega Renzo Renzini, Responsabile della Ricerca Scientifica del gruppo PBS -. Il dolore può essere causato da diverse ragioni, ma nella maggior parte dei casi è originato da un insieme di cause: sovrappeso o obesità, gravi deformità anatomiche, artrite reumatoide, gotta, allenamento o attività fisica molto intensa che coinvolga la parte interessata dalla patologia, neuroma di Morton, osteocondrosi, diabete».

> *"È in grado di trasmettere messaggi che arrivano direttamente dalla natura ma è anche un organo di effetto in grado di dare risposte alle sollecitazioni e quindi al movimento"*

A dover fare i conti con questo fenomeno doloroso sono il più delle volte le donne, con un'incidenza dell'85-88% dovuta anche all'influenza rilevante delle calzature a tacco alto, spesso all'origine di alterazioni biomeccaniche. Naturalmente, il primo passo da fare è rivolgersi al medico per avere una diagnosi corretta e stabilire se sottoporsi a una terapia conservativa (come nella maggior parte dei casi) o a un intervento chirurgico per ripristinare anche l'alterazione della distribuzione del carico.

«La terapia conservativa consiste principalmente in piccoli accorgimenti che possono favorire l'attenuamento o la scomparsa dei sintomi – precisa Renzini -. Se il dolore è più pronunciato è possibile assumere antidolorifici ed antinfiammatori. In caso di sovrappeso è consigliabile dimagrire magari praticando sport che non comportino stress per l'arto. Infine, per patologie come diabete, artrite reumatoide, gotta è consigliato tenerle sotto controllo perché ciò aiuta a mitigare anche le conseguenze della metatarsalgia. Il trattamento chirurgico della malattia è una soluzione che generalmente riguarda i casi che non trovano soluzione negli altri rimedi evidenziati».

Cosmesi green: quando naturale è anche buono?

Il giro d'affari dei cosmetici green è sempre più in espansione. Secondo i dati forniti da Cosmetica Italia, nel 2017 il 9% del fatturato del settore cosmetologico, precisamente 950 milioni di euro arriva dalla vendita di prodotti "naturali". Non si tratta di un caso isolato, ma anzi è un fenomeno che si protrarrà negli anni. La conferma arriva dalla ricerca effettuata da Human Highway, azienda di ricerche on-line, in cui risulta che più di 7 consumatori su 10 in Italia ritengono che la "produzione sostenibile e attenta all'ambiente e ai vincoli etici" sarà il filo conduttore delle loro scelte di acquisto.

Ma cosa si intende per naturale?

"Naturale non significa per forza 'buono' - precisa Leonardo Celleno, presidente di AIDECO Associazione Italiana di Dermatologia e Cosmetologia. Qualcuno potrebbe dire che un prodotto è naturale perché ad esempio è a base di erbe alpine, salvo poi scoprire che non ne contiene in quantità diversa da altri". A meno che non si azzardi l'acquisto da bancarella, ovvero attraverso canali non controllabili, "non si tratta tanto di insidie per la salute, perché anche questi cosmetici sono fatti a norma di legge". Quanto alle possibili allergie, "i cosmetici in generale, 'verdi' o meno, possono essere una fonte importante e comunque non allarmistica - tranquillizza lo specialista. Le sostanze più a rischio nel causare dermatiti allergiche (diverse dalle dermatiti irritative, che sono più comuni ma di cui i cosmetici più raramente sono fonte) sono le fragranze, seguite dai conservanti".

> *"Il Prof. Leonardo Celleno, presidente di AIDECO, fornisce alcuni consigli su come scegliere i cosmetici green. Occhio al bollino"*

Occhio al bollino

Ai cultori della natura 'in vasetto' Celleno consiglia di "scegliere prodotti di aziende serie e conosciute, con etichette chiare, che non promettano azioni mirabolanti e che siano certificate dagli enti preposti". Insomma, occhio al bollino. Il concetto di base del cosmetico green è quello di sostituire le sostanze di origine sintetica con sostanze di provenienza naturale ma che siano altrettanto performanti, cioè ugualmente valide dal punto di vista organolettico e quindi della gradevolezza del prodotto finale. In Italia gli enti certificatori sono almeno 4 o 5, da ICEA (Istituto per la certificazione etica e ambientale) a CCPB (Consorzio per il controllo dei prodotti biologici).

Il business del cosmetico naturale diventa sempre più importante

"La tendenza comunque ormai è questa - conferma Celleno. Anche le multinazionali cosmetiche più storiche, che avevano come 'must' il cosmetico convenzionale, oggi rivendicano la presenza di sostanze naturali (soprattutto vegetale) praticamente in tutte le loro linee. D'altra parte la cosiddetta chimica non solo non ha più molto appeal presso il consumatore, ma ha perso molto anche in ricerca per ragioni che prescindono dalla tendenza sociale o dal biologico o dal vegetale. Le regole sono molto più stringenti, la normativa è più severa e dunque è molto difficile sintetizzare qualcosa di nuovo che venga facilmente accettato".

Minestrone: 10 motivi per gustarlo

È un evergreen delle serate invernali: speziato, light o reso più ricco dall'aggiunta di pasta, riso o altri cereali, fresco o surgelato, il minestrone si adatta a tutta la famiglia e fa parte della tradizione gastronomica d'Italia. Ma da dove arriva questo piatto? E cosa consumarlo in modo fantasioso?

Un approfondimento a cura di Dolcemente Verde – spazio online che Findus, azienda leader nel settore surgelati, dedica al benessere e all'alimentazione green – in 10 punti tante curiosità su questo piatto e tutti i motivi per inserirlo nella propria alimentazione.

1. ANTICHE ORIGINI

Antichissime le sue origini: sembra infatti che già i romani ne preparassero una versione rudimentale a base di cipolle, aglio, carote, asparagi, lenticchie, funghi e quello che riuscivano a trovare all'epoca, facendo bollire tutti gli ingredienti in acqua. Nel corso dei secoli sono stati aggiunti altri ingredienti: le patate o i pomodori sono arrivati infatti in Italia dopo la scoperta delle Americhe. Fino ad arrivare alla metà degli anni '60 quando nelle case degli italiani arrivano le prime verdure surgelate.

2. MA COSA VUOL DIRE "MINESTRONE"

L'origine della parola minestrone richiama le calde atmosfere del focolare domestico, intorno a cui le famiglie si riunivano al momento del pasto: deriva dal latino "minestrare" che indica l'azione di distribuire il cibo a tavola compiuta da chi ha cucinato la pietanza, la ministrata appunto.

3. UN PIATTO RICCO… DI FANTASIA

Niente affatto monotono, il minestrone è un piatto estremamente versatile e può essere servito in tanti modi diversi. Qualche idea? Da provare, ad esempio accompagnato con dei noodles, con un uovo in camicia o servito all'interno di un cestino preparato con Parmigiano e sesamo. Gustosa anche la variante con della polenta grigliata o delle polpettine di pane. Per chi preferisce il passato, oltre al classico abbinamento con i crostini, si può preparare con riso rosso e germogli o con della pasta.

4. CONTRO I MALANNI DI STAGIONE

Il minestrone è ricchissimo di vitamine, sali minerali e proteine che proteggono l'organismo dai malanni di stagione. Contiene vitamina Apresente in carote, prezzemolo, zucchine, pomodori, spinaci e basilico, fondamentale per migliorare la salute di occhi e pelle, è ricco di vitamine del gruppo B, importanti per il metabolismo delle cellule, presenti invece in patate, legumi e ortaggi verdi e contribuisce all'assunzione divitamina C tramite broccoli, cavoli e cipolle. Le proteine al suo interno invece derivano dai legumi. Se si sceglie un minestrone surgelato si ha la possibilità di consumare verdure ottime anche fuori stagione, perché raccolte nel loro naturale momento di maturazione. Da ricordare inoltre chele verdure surgelate sono altrettanto nutrienti degli ortaggi freschi, come numerose ricerche hanno dimostrato.

"Un piatto dall'origine antichissima con un alto contenuto di vitamine, Sali minerali e proteine. Ecco 10 curiosità sul minestrone e tanti consigli per portarlo in tavola"

5. IL MINESTRONE? NON SOLO D'INVERNO

Un caldo e profumato minestrone è una scelta ideale per una fredda serata invernale, ma non solo. È perfetto infatti anche per la bella stagione a patto di consumarlo…freddo! Come prepararlo? Basterà cucinarlo in maniera tradizionale e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Si può gustare con delle croccanti bruschette, oppure si può utilizzare come base per preparare semplici polpette o hamburger vegetariani.

6. SURGELATO, PER PRESERVARE LA FRESCHEZZA DELLE VERDURE

Se il tempo per preparare un minestrone in casa è sempre troppo poco, una valida alternativa è scegliere un surgelato. Non tutti sanno infatti che gradualmente, dal momento della raccolta, la verdura perde molte delle sue vitamine e minerali. Il minestrone surgelato viene preparato con verdure raccolte e surgelate entro 3 ore e mantiene tutta la freschezza e le qualità nutrizionali dei vegetali appena raccolti.

7. È DETOX!

Il minestrone è in cima alla lista dei cibi "detox", ovvero quelli che aiutano ad eliminare tutti i liquidi in eccesso nel corpo. Ha un basso contenuto calorico, che resta tale anche con l'aggiunta di ingredienti come pasta o cereali soprattutto per l'alta concentrazione di acqua presente negli ingredienti. Una porzione di 200gr di minestrone può contenere solo 83 calorie.

8. UN VALIDO ALLEATO "ANTI SPRECO"

Il minestrone surgelato può essere considerato un antidoto "anti spreco". La lunga durata di conservazione consente di consumarlo prima che si deteriori; si ha un maggior controllo nelle porzioni e nelle quantità, per cui si utilizza solo ciò di cui si ha bisogno; si mangia il 100% di ciò che si acquista, niente scarti come bucce o radici. Si riduce inoltre anche il consumo di acqua dal momento che gli ortaggi sono già lavati e puliti, senza considerare il risparmio di… tempo!

9. MINESTRONE AMICO DEI BAMBINI

Il minestrone contiene molti principi nutritivi utili per l'accrescimento ma non sempre è apprezzato dai bambini. Per renderlo più appetitoso si può provare con il passato, ottenuto frullando tutte le verdure o acquistato surgelato già in questo formato, e arricchirlo con dei formaggi per renderlo più saporito, con della pasta o del riso. Si può provare anche a giocare con forme curiose per stupire i più piccoli di casa: basterà realizzare delle formine con delle fette di formaggio semiduro o fuso a fette sottili, magari preparate insieme, e adagiarle sul passato prima di servire, per avere in tavola un minestrone divertente e "unconventional".

10. SCOPRI LE RICETTE DI SIMONE RUGIATI: UN MINESTRONE PER OGNI REGIONE

Ogni regione italiana ha dei prodotti conosciuti che la caratterizzano: Simone Rugiati, cuoco e volto noto della tv italiana, ha utilizzato alcuni ingredienti tipici di un determinato territorio per arricchire la ricetta del Minestrone Tradizione Findus e legarla alle varie regioni. Ecco allora che per un minestrone ispirato ai sapori lombardi si può abbinare riso carnaroli e zafferano mentre per essere in Trentino basterà scegliere la variante con speck e mela verde. Dai sapori decisi la versione Toscana con pecorino e prosciutto di cinta senese. Per un'incursione nel Lazio niente di meglio di guanciale, pecorino e stracciatella di uovo. La ricetta ispirata alla Campania è invece con mozzarella di bufala e pomodoro corbarino mentre quella che guarda all'Abruzzo è con farro integrale e lenticchie. Tutte le ricette su *www.dolcementeverde.it*

Top Doctors

I migliori specialisti a portata di click

di **Maina Gianarda**

Alberto Porciani

Top Doctors (www.topdoctors.it) è un servizio nato in Spagna nel 2012 e da due anni arrivato anche in Italia, per soddisfare sia le esigenze del medico che quelle del paziente.

Quest'ultimo, grazie a internet, ha sempre più accesso alle informazioni, mentre il medico di oggi si ritrova a dover gestire una mole sempre crescente di dati relativi ai pazienti e sempre meno tempo a disposizione.

Top Doctors è quindi uno spazio virtuale in cui, da un lato, i pazienti possono richiedere una visita medica con i migliori medici specialisti e, dall'altro, i professionisti della salute possono iniziare a offrire le prime informazioni ai pazienti. Questa piattaforma fa parte di un modello americano di grande successo e prestigio presente da oltre 25 anni, che aiuta ogni giorno migliaia di persone a scegliere l'esperto o il centro medico di fiducia di cui hanno bisogno.

Precisamente, più di 1.000.000 di utenti in Italia, Spagna, Regno unito, Messico, Colombia, Cile e Stati Uniti visitano mensilmente Top Doctors®, e oltre 10.000.000 pazienti si sono affidati al sito per individuare e contattare lo specialista più adatto al proprio problema, scegliendo tra messaggio privato o prenotando un appuntamento tramite telefono.

Sono già 60.000 i medici che sono riusciti a far parte di Top Doctors®: per garantire infatti l'eccellenza di questi professionisti, il processo di selezione è talmente rigoroso che solo il 10% dei dottori supera l'auditing di qualità e ottiene la possibilità di rientrare in questo panel di professionisti.

www.topdoctors.it

Manifesto
Fai posto alla balbuzie

Grazie per aver ascoltato. **Insieme** possiamo creare le migliori condizioni per sostenere un bambino o un ragazzo che soffrono di balbuzie.

Ecco cosa puoi iniziare a fare **tu**.

Ascolta. Dedica più attenzione all'ascolto, crea momenti per condividere racconti in un clima disteso e piacevole, lasciagli tempo per esprimersi.

Mostra interesse. Non mettergli fretta e non mostrare nervosismo se fatica a completare le parole. Concentrati su ciò che dice, non su come lo dice.

Mantieni il contatto visivo. Trasmetti l'idea che tutte le sue parole hanno un valore e meritano l'attenzione dell'interlocutore per il loro significato.

Non correggere o anticipare. Interrompere e completare le parole al suo posto aumenta la tensione e la convinzione di non farcela.

Evita frasi rassicuranti. "Stai calmo", "Respira", "Non agitarti" aumentano la pressione comunicativa e quindi la tensione a livello fisico e muscolare che aggrava le manifestazioni della balbuzie.

Promuovi l'autostima. Valorizza i risultati raggiunti più che i difetti o le mancanze. Lui non è la sua balbuzie.

Non esonerare dalla prova. Abitualo ad affrontare il mondo e mettersi in gioco con l'altro nonostante la sua fatica.

Non riservare un trattamento diverso. Sii il primo a non considerarlo "problematico" a causa della sua balbuzie.

Stimola la partecipazione attiva. A casa, fuori, in classe, offri occasioni per parlare e superare l'imbarazzo.

La fotografia di Francesco Cutugno

di **Francesco Franza**

Provetto nella ricerca fotografica Francesco Cutugno, da qualche tempo mostra interesse per una fotografia di paesaggio; un paesaggio soprattutto cittadino, ove coglie passato e presente, architetture e stili, ambienti e storia.

Difatti nelle sue ultime mostre ha colto con ammirevoli scatti sia territori fra cielo e terra, città e paesi, ma anche strutture come i "campanili", mirabili architetture del passato già ampiamente messe in risalto proprio da "Italia nostra". Mai scontato lo scatto, rifulge sempre e in modo costante e personalissimo la capacità di fermare l'occhio su immagini cariche di poesia e cultura, con tagli, angolazioni e traiettorie, ma anche con ombre, luci, primi piani o anche lontane apparenze.

I capitoli di lavoro che in futuro il fotografo mostrerà in più riprese si porteranno certamente avanti sempre sullo scenario paesaggistico, lo stesso che ha motivato ad esempio anche Mario Giacomelli alle prese con il suo territorio marchigiano. Francesco Nicola Cutugno è nato a Milazzo (ME) nel 1977.

Nel settembre 1999 si trasferisce a Milano per gli studi universitari e la costruzione della sua carriera professionale. Si è subito inserito nel mondo del lavoro nonostante l'iscrizione all'università e dopo anni di sacrifici fatti per conciliare gli studi con il lavoro si è laureato in Ingegneria Informatica al Politecnico di Milano nel 2009.

Attualmente ricopre l'incarico di "Information Technology Manager" per una multinazionale nel settore industriale. E' appassionato di tecnologia e fotografia digitale e da anni coltiva la passione anche per la fotografia alla ricerca dello "scatto perfetto" , durante i suoi viaggi in Italia e in Europa. Finora ha sempre tenuto per sè gli scatti.

Nell'ottobre 2015 l'illustre Storico dell'Arte Contemporanea Professor Carlo Franza lo invita con una personale dal titolo "Paesaggi d'Italia" nel progetto "Scenari" al Plus Florence di Firenze.Nel 2016 vince per la Fotografia il Premio delle Arti-Premio della Cultura al Circolo della Stampa di Milano, che gli viene consegnato dal Prof. Carlo Franza.

Nel 2017 l'illustre Storico dell'Arte Contemporanea Professor Carlo Franza lo invita prima con una personale dal titolo "Tra cielo e terra" nel progetto "Scenari" al Plus Florence di Firenze, poi nello stesso progetto fiorentino con la mostra "Campanili d'Italia". Nel 2017 vince il "Premium International Florence Seven Stars" per la Fotografia.

Maria Grazia Ponta fotografa della realtà

Titolo:
Sedia e cassette
Data:
Ottobre 1980 - Milano
Foto:
Maria Grazia Ponta

Titolo:
Casa a ringhiera 1
Data:
Aprile 1980 - Milano
Foto:
Maria Grazia Ponta

di **Francesco Franza**

Maria Grazia Ponta sorprende non poco con la sua fotografia, con i suoi scatti in bianco-nero capaci di raccontare la quotidianità, e quindi la strada, le persone, gli oggetti e i paesaggi; di sorprendere per particolari e dettagli evocativi e come ha scritto un illustre critico, "tutto reso con tagli pertinenti, con giochi di luci, con riprese che hanno evidenziato scatti fatti di magia, poesia, cultura, storia". Evidente è il talento, che lascia leggere in ogni scatto intercettato dalla sua macchina fotografica un modus operandi, come fosse una vera ossessione per il gesto di fotografare. Scandaglia la realtà come pochi hanno fatto, focalizza scene e soggetti nel loro essere ordinari ma significanti, cattura luoghi e immagini sorprendendoli come fossero su un palcoscenico. La realtà che gli vive attorno la rintraccia nella città in cui vive, nei quartieri à la page, nella Milano popolare e dei navigli, nelle periferie; Maria Grazia Ponta cattura in maniera profonda e inaspettata una società e una realtà fatta di anima e corpo, infondendogli ombre, riflessi, luce e quant'altro serve, mettendo in evidenza un linguaggio visivo per dare senso e struttura a quanto colto e rappresentato. Maria Grazia Ponta è nata a Milano nel 1961. Dopo gli studi liceali al Liceo Artistico di Brera allieva di Umberto Mariani e Mauro Staccioli si è laureata in Architettura nel 1985 presso il Politecnico di Milano con una tesi dedicata alla fortuna critica di F.L. Wright in Italia, svolgendo subito dopo il ruolo presso lo stesso di Cultore della Materia, occupandosi di storiografia dell'architettura moderna. L'amicizia con artisti contemporanei, tra cui il maestro dell'astrattismo italiano Luigi Veronesi, hanno stimolato diversi interessi legati all'ambito artistico e sperimentale, condotti attraverso il medium fotografico e le sue implicazioni semantiche, ma anche una produzione poetica e lirica suggerita dalla scena urbana della Milano degli anni '80 e '90 e dalla storia personale dell'autrice Dalla metà degli anni '80 si è dedicata all'insegnamento della Storia dell'Arte negli Istituti Superiori Statali di Milano, rincorrendo sempre il filo della memoria, la suggestione del particolare e la bellezza delle piccole cose. Nel 2017 l'illustre Storico dell'Arte Contemporanea Prof. Carlo Franza la invita a tenere una sua personale dal titolo "Annali del presente " al Plus Florence di Firenze nel Progetto "Scenari ".

Milano by night

Per gentile concessione dell'editore Book Time pubblichiamo uno stralcio dell'introduzione del libro di Michele Focarete "Miano by night. Quando lo spogliarello era un'arte" (pp 144, euro 15). Nel volume sono presenti interventi di Armando Torno e una postfazione di Rinaldo Gianola.

di **Michele Focarete**

Sono testimone di un mondo in estinzione. Alcune cose le ho viste e vissute, altre le ho sentite: le une e le altre fanno parte della storia irripetibile del costume italiano. Nerone non era neppure nato e il grande Tex Willer non infiammava ancora la fantasia dei suoi lettori che già si intravvedevano spettacoli di nudo. Il fenomeno merita attenzione per la sua evoluzione rapidissima nel tempo, fino ad arrivare ai giorni nostri, a Milano, dietro le quinte di teatri e di night rinomati. Dai fasti della rivista, delle attrazioni di grido e dello spogliarello, al lento ma inesorabile declino. Luci e ombre, drammi e curiosità di personaggi legati a questa fetta di mondo dello spettacolo, dello striptease. Una città invisibile, uno spazio dedicato a chi non è in prima fila, a chi non ha titoli a tutta pagina, a quello che c'è dietro l'angolo, a quello che c'è e si vede, ma poco. Magari anche a quello che esula dai filoni classici dello spettacolo, ma che spettacolo diventa in una città come Milano, piena di tutto.

Ho assistito con malinconia alla chiusura del leggendario simbolo delle notti leggere milanesi, il teatro Smeraldo. Lo storico tempio dell'avanspettacolo, della rivista e dello spogliarello, dopo 45 anni, abbassava per sempre il tendone di velluto rosso, congedandosi quasi in sordina dal suo pubblico e dai suoi artisti. Era il 1985, quando con un nodo in gola, il conte Gianfranco Longoni, proprietario del locale, lo annunciò.

Il teatro chiuse con la rivista, l'avanspettacolo, ma continuò la programmazione cinema-varietà, grazie alla dilagante moda del nudo a basso costo. Eppure, fino a una decina di anni prima, intorno al 1975, in sala si contava persino un buon 20% di pubblico femminile. Poi la crisi, lenta ma inesorabile.

Nel 1940, quando era nato lo Smeraldo, sui palcoscenici del teatro di rivista, Lucy D'Albert e Nino Taranto rappresentavano "Apollo va in città" e la compagnia Viarisio-Porelli-Pola mieteva successi con lo show "La città delle donne". Di contro lo Smeraldo cominciava timidamente ad ospitare antiche glorie e nomi già noti, bellezze sconosciute e comici con poco avvenire. Eppure, proprio su quel palco, divennero famosi Pietro Mazzarella, Gino Bramieri, Tino Scotti, Elio Crovetto, Franchi e Ingrassia, Lauretta Masiero, Dorian Gray.

Poi, subito dopo la guerra, la gente aveva bisogno di ritrovarsi, di dimenticare. Così lo Smeraldo iniziò ad ospitare compagnie di giro rinomate. Tra gli anni Cinquanta e Sessanta, ci furono gli exploit di Lucio Flauto e Romano Villi e, sempre in quel periodo, tenne a battesimo una coppia di giovani che divenne poi popolarissima: Il duo Adriano Celentano- Tony Renis. Allora Celentano prendeva spunto da film comico-musicali interpretati da Dean Martin e Jerry Lewis e ne faceva il verso, creandosi uno spazio come imitatore fantasista.

Alla fine degli anni Cinquanta, inizio anni Sessanta, scoppiò poi il fenomeno della canzone e si scoprì quasi in punta di piedi l'arte dello spogliarello. Accadde e cominciò esattamente alle 22 del 17 aprile 1959, quando la Milano by-night ebbe un piccolo fremito: Il teatro Alle Maschere di via Borgogna, dava il via con Rita Renoir, star mora e maliarda, al fenomeno dello striptease. Allo Smeraldo, di contro, proposero le ugole d'oro di Luciano Tajoli, Tullio Pane, Giacomo Rondinella, Nilla Pizzi, Achille Togliani, Claudio Villa. E quelle, sempre quotate, di Josephine Baker, Frankie Lane, Gene Ptney e i favolosi Platters. E sarà proprio lo Smeraldo a dare gloria a Rita Pavone, Gianni Morandi, Carmen Villani.

Ma il ciclo dei big canori si esaurì presto. Siamo negli anni Settanta. Arrivò però una boccata di ossigeno grazie all'impresario e patron delle Maschere, Nando Milazzo, che portò lo strip in teatro. Seni al vento si fondevano con le battute di comici illustri: un trionfo! Così anche il teatro Smeraldo si adeguò e presentò al pubblico meneghino la spogliarellista Stephany Lovely che diede una svolta clamorosa allo strip-tease. È proprio lei che, spogliandosi completamente davanti ai presenti, superò la barriera già audace del puntino e fece iniziare l'era del nudo integrale. Si andò avanti di questo passo: sempre più <bambolone> pronte a denudarsi e sempre meno comici e soubrette. Ma intanto anche la stampa e le televisioni, cominciarono a mostrare lunghe gambe e seni al vento di belle figliole: il teatro rivistaiolo non regalava più quel pizzico di proibito che prima era di sua esclusiva e la gente iniziò a disertare le platee.

Chiusero i battenti anche l'altro teatro rivistaiolo-strip, Alle Maschere e per ultimo il Teatrino, tempio storico dello spogliarello a dir poco audace, visto che tra le sue vedette annoverava persino Moana Pozzi.

Allora non restò che il night per assaporare notti da play boy e trasgressione. L'antico night club che, soltanto a nominarlo, diffondeva un sentore di peccato. Donnine e champagne. E lo sciupa femmine di turno, il cacciatore di vizi, si ritrovava da solo, con il portafogli vuoto e la testa piena di ronzii. Tanto tempo fa. Prima del Sessantotto e la sua rivoluzione. Nel night ci andava una Milano un po' particolare, che era soprattutto la provincia, il single di mezza età con il vestito della domenica, i brianzoli rampanti del ciuffo ribelle e le basette alla Elvis, gli industrialotti decorati da commenda, gli impiegati freschi di nomina e i turisti in cerca di approcci peccaminosi metropolitani. Balordi? Qualcuno. Loro avevano altri giri, meno in vista, fatta eccezione per chi in vista voleva proprio mettersi, come quel Faccia d'Angelo di Turatello alle prime armi, o Renato Vallanzasca, tanto per fare dei nomi.

Era il night dalle luci soffuse, angoli compiacenti e sguardi tentatori. Camerieri in frac, rose rosse, velluti e fiumi di Gordon Rouge a fare da cornice allo spettacolo: spogliarelliste internazionali, acrobati, giocolieri, prestigiatori. Per la gioia dell'habitué del nudo, del giovane curioso, del turista in cerca di emozioni forti. Era il night delle grandi orchestre: quelle dei Buscaglione, dei Perez Prado. E le dive con tanto di boa, emule delle regine di sempre come Rita Cadillac, Rita Renoir, Dodò d'Hambour. Era il night targato anni '60, '70. Che è poi continuato, a dispetto del mondo che cambiava, fino ai giorni nostri. Con modifiche, chiusure, sfratti e riaperture. Chi aveva resistito non aveva di fatto cambiato la vecchia formula: spettacolo all'una di notte, possibilità di cena, champagne e donnine a percentuale sulle consumazioni dei clienti.

Nel dicembre 1982 il night Astoria di piazza Santa Maria Beltrade, a pochi passi dal Sagrato, compiva 40 anni. La vedette di turno era Patricia Boom, nera della Guadalupa, mentre le altre due spogliarelliste erano l'Inglesina Carmen e Laura Kelly, che diventerà famosa più tardi con il suo vero nome: Maurizia Paradiso. Sempre in quell'anno l'impresario Ugo Ortolani, detto il Bernardin made in Italy, esportava per la prima volta in Francia una spogliarellista nostrana: Francesca Casagrande, classe 1951, comasca di Lipomo, in arte Vivienne Voirnet.

Altri tempi. Attimi antichi di angoli di notte forse a torto dimenticati. Già lontani dagli anni del boom, quando nel night si vedeva spesso Ava Gardner accompagnata da Walter Chiari e a Claudia Cardinale venne persino dedicato un cocktail da Luciano Erbetta, ex primo barman d'Italia che per mezzo secolo aveva inventato intrugli per i clienti dell'Astoria.

Ma in quegli anni favolosi tra i clienti abituali si aggirava anche il giovane Francis <Faccia d'angelo> Turatello, già incontrastato boss della mala milanese. Occupava con i suoi uomini più fidati, salette riservate, ordinava champagne millesimato e dispensava mance stratosferiche. Al suo tavolo sempre ragazze avvenenti. Poi c'era un altro habitué, di massimo riguardo, che sembrava smentire la patinata atmosfera da café-chantant. Era nato ad Avellino e l'avevano registrato come Giuseppe Antonio Doto. A little Italy, in quel di New York dove aveva traslocato da piccolo, era soprannominato Joe Adonis: era il capo dell'Anonima Omicidi di Cosa Nostra. Un ometto distinto che al night Astoria sedeva ad un tavolo d'angolo, attorniato da uomini-armadio con le eleganti giacche deformate dalle pistole appese sotto le ascelle. Proprio in quell'Astoria gestito per anni da un corpulento e baffuto proprietario, Felice Fava, che pretendeva nel suo locale pulizia, anche morale, se così si può dire.

Acqua passata. Per alcuni tristemente passata, con persone e cose da rinchiudere in una bolla di sapone magica dentro la quale era possibile coccolare solo pensieri positivi e amarcord di un tempo che fu. Lo Smeraldo, nel 1985 chiuse con la rivista e si riciclò in teatro di strip. I boss, quelli veri, morti ammazzati o in galera. Mentre i vip d'ogni tipo e categoria professionale preferivano le discoteche che spuntavano ovunque da una notte all'altra a certi night. Quelli dove più bevi e più sei importante e dove, per essere grandi, si consuma cocaina, con la possibilità di portarsi via le ragazze a suon di bigliettoni: da 500 euro in su cadauna.

“Stazione Enogastronomica”

di **Emilio Bosco**

> *“Le eccellenze agroalimentari siciliane volano a Milano. Tre eventi per gli appassionati del food&wine”*

Primi arrivi alla prima Stazione Enogastronomica di Milano il 30 Novembre.

Dopo il successo dell’evento zero svoltosi lo scorso 20 Ottobre, un nuovo appuntamento per i food&winelovers di Milano.

Promosso dall’associazione “Assapurari” con l’obiettivo di promuovere la Dieta Mediterranea e con essa le eccellenze agroalimentari della Sicilia, l’evento dal titolo “A tavola è Trazzera” nella sezione MANGIAMU ha visto la presenza di alcune delle più importanti aziende del settore vitivinicolo e alimentare dell’isola che si sono date appuntamento nel ristorante DesinoLento www.desinolento.com in via Turati n. 6, per essere raccontati attraverso i piatti dello chef patron Domenico Della Salandra il quale per l’occasione è stato al fianco il rinomato chef siciliano Salvo Nicastro.

La Stazione Enogastronomica intende sensibilizzare l’opinione pubblica sul valore della filiera e della qualità intrinseca all’agroalimentare del Mare Nostrum.

La filosofia si basa nel fare sistema con i produttori di nicchia e concretizzare una rete mirata al rafforzamento commerciale.

MANGIAMU è il nome prescelto per la serata che ha visto la partecipazione di circa 80 persone che hanno degustato le portate dello chef: piatti tradizionali, sperimentazioni e contaminazioni culinarie con diverse materie prime fornite dai produttori che hanno partecipato all’evento, in abbinamento ad alcuni vini siciliani.

Nei prossimi mesi ritorneranno gli appuntamenti con MANGIAMU E SAZZAMU a cui si aggiungeranno anche i CUNZAMO, piacevolissimi Show Cooking pomeridiani sempre nel ristorante DesinoLento, dove lo chef spiegherà alla platea la ricetta i trucchi e le curiosità di un piatto tipico e di un dolce del proprio territorio siciliano con gli ingredienti forniti dai produttori che parteciperanno all’evento.

Le molte (piacevoli) sorprese da un libro fra storia e attualità

I cani, l'Enci e la nostra storia

di **Marina Gianarda**

"Il testo nato dalla collaborazione fra Abele Barbati direttore tecnico dell'Ente nazionale della cinofilia italiana e Rodolfo Grassi noto giornalista del Corriere della sera. Efficace e bella la presentazione del presidente nazionale Dino Muto"

È un libro nuovo, diverso, originale e proprio per questo destinato a rimanere unico. Testimonia le vicende della cinofilia italiana nella storia nazionale ed ha l'ambizione, pienamente giustificata, di raccontarne una parte, da troppi dimenticata e forse anche per questo l'averla riportata all'attualità diventa ancor più pregevole.

Il titolo è già di per sé esplicativo: "L'ENCI, una storia che ha fatto la storia. Le meravigliose vicende della cinofilia italiana". Eppoi le due date(1882-2016) che diventano una promessa che il lettore scopre mantenuta riga dopo riga e al termine delle 473 pagine.

Belle anche le fotografie, poche e ben distribuite e che acquistano sempre il significato di documento storico, insomma, sono notizie anche loro secondo il miglior giornalismo di vecchia scuola. Perché il libro, scritto da Rodolfo Grassi, giornalista prima dell'ANSA, la nota agenzia giornalistica internazionale poi del Corriere della Sera in cui ha ricoperto per sedici anni l'incarico prestigioso di membro del Comitato di redazione, con il contributo determinante di Abele Barbati già direttore dell'ENCI (Viale Corsica 20 Milano) e quindi protagonista della storia dell'ente di cui ancor oggi è Consigliere nazionale, racconta una vicenda lunga, bella e coinvolgente.

Pone il cane al centro degli avvenimenti e racconta come questi hanno influito sulle razze.

Una sorta di cerchio immaginario - e Rodolfo Grassi riferendosi ai suoi studi universitari ed alla cultura filosofica (è stato allievo del francescano professor Marino D'Amiata docente negli atenei di Messina e Firenze) in cui fatti e passioni si inseguono gli uni con le altre e il tutto in uno stile immediata e pieno di notizie proprio come lo sono gli articoli dei quotidiani.

Ed è pienamente conforme al testo la citazione, che risale a Dioniso il Vecchio, che fa il presidente nazionale Dino Muto nello scritto in cui presenta il testo:" la storia è la filosofia che insegna con gli esempi".

Così com'è ragguardevole anche la frase del Presidente e che riassume il significato dell'intero libro: "..Racconti di vita in cui si legge, come in un coinvolgente mosaico, la voglia di render concreta una passione che si vuol tramandare perché altri possano sentirla propria e donare a quanti seguiranno".

L'inizio della storia.. è nel dicembre del 1882 quando un gruppo di egregi gentiluomini appassionati di caccia e cani decidono di dar vita ad un'organizzazione che tuteli sia la pratica venatoria, le grandi riserve di caccia ed i cani che trovano sempre più spazio nelle abitazioni e nelle pagine dei giornali cosiddetti sportivi. Fra quei protagonisti nella Società c'è il senatore Giuseppe Cesare Borletti che fonderà l'omonima azienda, Gerardo Majno gentiluomo ed industriale milanese, Felice Scheibler, industriale, scrittore e tra i fondatori nel 1915 della Croce Azzurra e numerosi altri che la storia e la politica ricordano con rispetto. Sono anni di profondi rivolgimenti sociali ed a Milano prendeva vigore il Partito operaio italiano fondato il 17 maggio 1882. Allora i giornali erano privilegio di pochi: il Corriere della Sera stampava 90 mila copie, il Secolo 115 mila, poco più del doppio del Messaggero,55.000.

Da poco erano stati inaugurati la Galleria Vittorio Emanuele e il teatro Alla Scala ed era ancor vivissimo il ricordo di Garibaldi.

Il libro elenca le caratteristiche delle razze di quegli anni e le prime esposizioni a Milano nei Giardini oggi dedicati al grande Indro Montanelli, lo stupore del pubblico e la fatica dei "giudici cinofili" nel districarsi fra cani di razza o presunti tali e palesi incroci. Di pagina in pagina scorre …la storia ricordando anche che mister Cruft, fondatore della più importante esposizione del mondo, in Inghilterra, ebbe l'idea della rassegna non perché cinofilo ma in quanto …direttore di un'azienda che produceva biscotti per cani. Nelle pagine compaiono anche citazioni di antichi autori, da Plinio a Columella, a Brunetto Latini, Lorenzo il magnifico e molti altri. Tante le pagine dedicate alla prima grande guerra (poche righe spiegano opportunamente perché scoppiò, quali e quante furono le vittime di quella tragedia) in cui cani svolsero un'attiva opera per rintracciare i feriti, portare medicinali, esser di guardia con i soldati nelle trincee.

La storia, si potrebbe dire…cammina sulle gambe dei cani perché il libro fa poi ampi riferimenti al mutamento di regime, all'avvento del fascismo, all'autarchia ed alla crisi del '29 spiegandone – ed è questo un grande pregio – le motivazioni sociali e politiche.

I riferimenti storici, sempre pregevoli.

Belle le pagine sull'autarchia che portò allo sviluppo dei cani da gregge, tante quelle al progresso delle razze da caccia . Originali i riferimenti alla moda, al costume, al mutamento della società. Insomma, un libro originalissimo che spazia dalla cinofilia-descritta con autentico rigore e non v'è chi non vi colga la mano di Abele Barbati, grande tecnico – alla moda alla sociologia, a quell'attualità che Rodolfo Grassi ha vissuto e dato testimonianza sulle pagine del Corriere della Sera, testimone in prima linea e cronista scrupoloso, delle lotte sindacali e delle tante vicende drammatiche.

La lettura è sempre piacevolissima e piena di sorprese e ben lo riassume Dino Muto quando a conclusione della prefazione scrive " Mi sono smarrito lungo quelle pagine che ripropongono con un linguaggio capace di essere cronaca e storia, il cammino di un popolo grande qual è il nostro"

Dino Muto, Presidente Ente Nazionale della Cinofilai Italiana

Il Brunch di Fabio Ciervo

di **Andrea Carducci**

"Tutte le domeniche presso Hotel Eden dal 25 febbraio al 27 maggio 2018"

Al Giardino Ristorante & Bar dell'Hotel Eden, lo chef stellato Fabio Ciervo ha ideato e curato un brunch da gustare ogni domenica dal 25 febbraio al 27 maggio. Il ristorante, al sesto piano dell'hotel, gode di una delle viste più belle sulla Capitale ed è il luogo ideale dove trascorrere le domeniche in compagnia.

Il brunch, che avrà un sottofondo di musica jazz dal vivo, sarà disponibile dalle 12.30 alle 15.00 e prevede una ricca selezione di piatti, sempre diversi in base agli ingredienti stagionali. Il buffet varia dai piatti freddi, tra cui carpacci, selezione di salumi, insalate e torte rustiche, ai piatti caldi come la parmigiana di melanzane, i mini burgers, il gâteaux di patate e prosciutto, la zuppa, il risotto e la pasta del giorno a seconda degli ingredienti, sempre freschi, il filetto di cernia su crema di bieta e patate e la pizza.

Non mancheranno piatti della Campania, regione d'origine dello Chef, come le sfogliatelle salate, i panini napoletani e la torta con friarelli e salsiccia; lo chef Fabio Ciervo proporrà diverse ricette a base di uova, le vere protagoniste del brunch, come il suo piatto signature l'uovo benedettino "a modo mio" (un flan di spinaci con l'uovo poche e la salsa olandese) o il rotolo di omelette con cotto, funghi e formaggio, il wrap con uova strapazzate prosciutto e formaggio e le piccanti uova rancheros. Il brunch terminerà con un goloso assortimento di dolci, dalle tipiche ricette anglosassoni come pancakes, waffles, muffins e cupcakes, alla pasticceria mignon, alle torte fatte in casa fino alle tradizionali sfogliatelle napoletane.

Reteconomy è l'unico canale TV italiano dedicato al mondo dell'economia reale e del business, completo di un'esclusiva piattaforma multimediale e multicanale per dialogare ogni giorno con manager, imprenditori, professionisti, associazioni, docenti e studenti.

Con oltre 30 format innovativi e autoprodotti, Reteconomy è la media company autorevole e di servizio che da sempre affianca le imprese per raccontare l'Italia positiva che vuole crescere e guardare al futuro.

RETECONOMY, già presente sul canale **512 di Sky**, è ora anche in chiaro sul **canale 260 del Digitale Terrestre.**

L'ECONOMIA DA OGGI È **DI TUTTI**, **PER TUTTI**.

Ci potete seguire su TV, sul web, su app e sui social media. Buona visione!

Scarica la App

CANALE 260 DIGITALE TERRESTRE

In onda su sky Canale 512

www.reteconomy.it

Le opere di Maria Teresa Cazzadori veleggiano nell'evanescenza abbagliante delle bianche cromie opposte alle pregnanti tonalità dei neri, divenendo contrasto e destruttura dimensione a ogni significato connotativo. Oltre il visibile, "il Farsi e Rifarsi" della materia attinge dalle profonde radici di memorie a monocromo, oasi ininterrotte d'invalicabili destini. Pura essenza, simbiosi materica, arcana ricerca di un primordiale linguaggio, muta l'effimera presenza del significante, trasfigurandosi nel territorio dell'assenza in una solidificazione d'immacolate, cangianti entità. Nella dimensione proto meditativa dell'atto creativo, varchi, corrispondenze, graffiti, e richiami alla primitiva tracciatura si trasfigurano in sussulti cosmici, cadenzate e suadenti vibrazioni, sublimate evocazioni sensoriali. Fili, segni aerei ferri e piastre metalliche, corrose da un tempo indefinito, affiorano dal substrato con corpose presenze, simili a ipotetici tiranti di maestose cattedrali gotiche, tese verso l'infinito, oltre la sfera tangibile dell'essere. Una strutturata inquietudine aleggia, sopra la materia, crea una narthex o diaframma delle scansioni e dei passaggi, elaborando esili contrapposizioni "black - white, metall - corrosion", scaturite da lentissimi effluvi, sofferti aneliti, sottesi respiri. Infinite diramazioni dell'anima enfatizzano la perfetta simbiosi tra luce e tenebre, tra idealità e materia. Un arcano e misterioso lirico lettrismo, graffiato senza fine, pervade sul supporto, tra apparizioni di luce e orizzonti indefiniti apparentemente dimenticati. Sagome a colonna, componenti aggettanti, improvvise gemmazioni mutano la loro impronta cercando inediti universi, sogni, memorie, di lontane libertà ideative, tracce, fratture, corrosioni, transiti, oltre i profili disgregati del tempo. Tensioni irrevocabili cercano la verità, la forma indispensabile dalla doppia valenza terrena e astrale nella scintillante immediatezza della pura sperimentazione. Elegante e sapiente nella sfera ideativa e compositiva, l'artista raggiunge, nelle sue opere, una dimensione ultraterrena, sottesa tra assoluto e immanente. Oltre la tragica gravità dell'esistenza, la forma sublima in un inconsapevole mito di effimera speranza, sottesa in un'instabile atmosfera nell'immensa, irrevocabile caducità della materia. Tracce figurali e purissime linee si ricompongono libere sopra corrusche superfici, ampie e mutevoli, dove il colore, libero dalle naturali funzioni, acquisisce maggiore autonomia interpretativa espandendosi in correlate emulsioni sensitive. Insomma si tratta di un'artista a tutto tondo, che merita l'attenzione e la considerazione di cui gode in campo nazionale ed internazionale.

Prof. Gianluigi Guarneri, lombardo, docente universitario e critico d'arte