



Villa Santa Maria
RESIDENZA MEDICALIZZATA

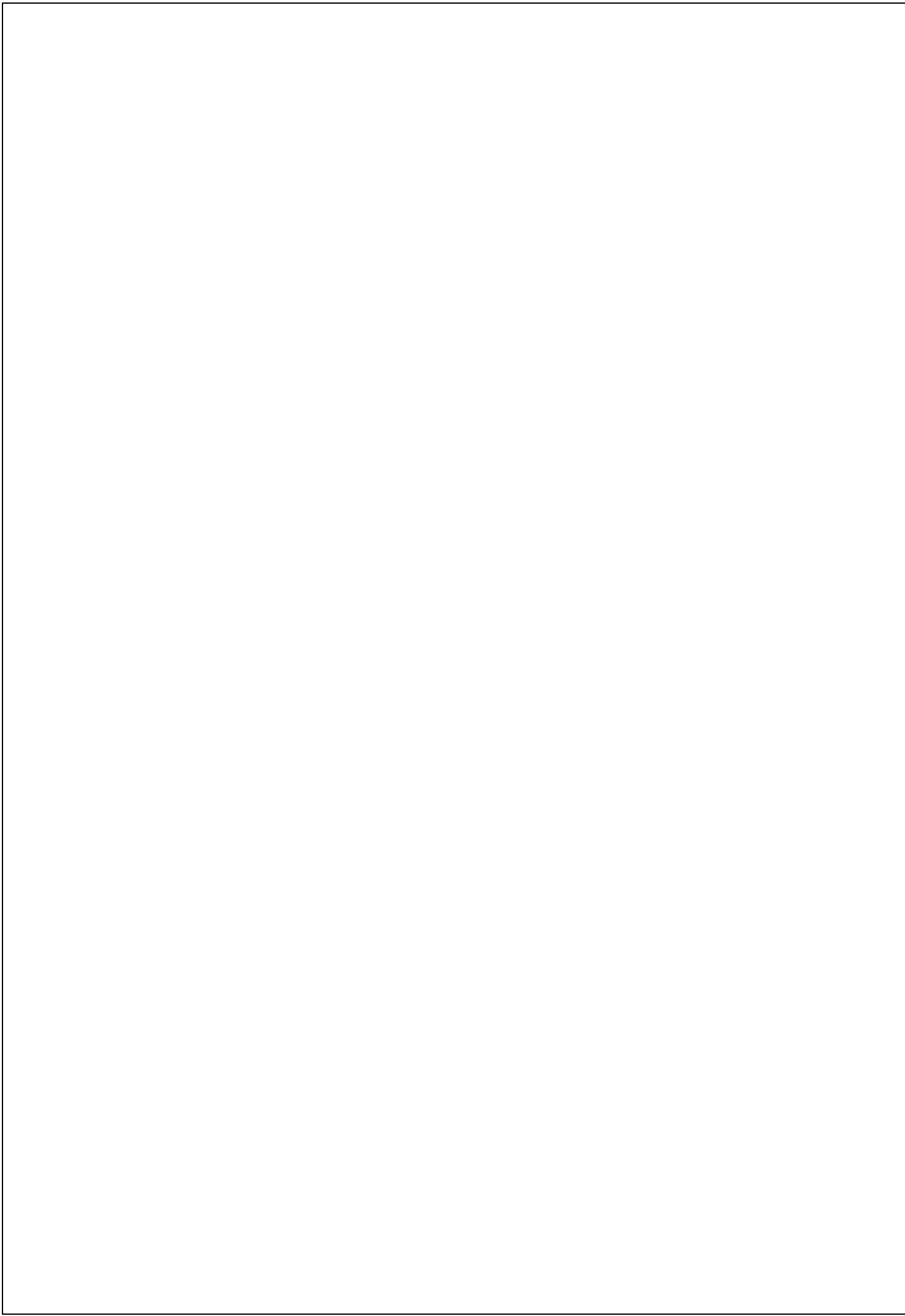
UI Picett da Savusa



Giornalino periodico di informazione e curiosità



N°32 Maggio/ Settembre 2024



New



Nuovo Amministratore parrocchiale

Nel mese di Settembre Don Giustino Petre ha lasciato le parrocchie di Vezia e Savosa assumendo la cura pastorale quale Amministratore parrocchiale delle parrocchie di Comano e Cureglia, in sostituzione di don Janus Bialek ritirato in quiescenza. Nuovo Amministratore parrocchiale delle parrocchie di Vezia e Savosa è don Koffi Franck Essih, prete di origine togolese, nativo di Dédomé, che dal 1992 abita in Ticino. A nome di tutti: ospiti, famigliari e operatori ci teniamo a porgere un caro saluto a don Giustino, che dal 2020 celebra la messa presso il nostro istituto ed un caro benvenuto a don Frank ricordando l'importanza della dimensione spirituale che è parte costitutiva del benessere psicofisico della persona.





Reportage – Martedì 25 Giugno

Concerto del coro “Insema par cantà”



Reportage



Reportage



La mia esperienza Olimpica a Parigi 2024

A cura Renata- assistente



Sono Renata e lavoro in Villa Santa Maria all'80% da quattro anni.

Nella vita ho studiato, fatto diversi lavori, cresciuto cinque figli, ma l'attività che mi accompagna sin da ragazza è l'arbitraggio nel nuoto. Da più di venti cinque anni sono giudice di nuoto. Ho scalato tutti i gradi di formazione e da circa dieci anni ho raggiunto il livello internazionale, sia come starter di nuoto in piscina, sia come giudice di acque libere.

Le acque libere sono una modalità del nuoto che si svolge nella natura, in laghi, fiumi, mare e possono essere di 3km, 5km, 7.5km, 10km, addirittura 25km. Noi giudici controlliamo i

nuotatori da quando si presentano per la gara, poi in acqua, seguendoli in barca, fino all'arrivo. Possiamo per esempio, infliggerli dei cartoni gialli o rossi, se si comportano in modo antisportivo durante la competizione. Ho partecipato a parecchi campionati europei, a tappe della Coppa Europa, della Coppa del Mondo e altre, addirittura ai Campionati del Mondo di Acque Ghiacciate!



Figura 1i giudici internazionali dei Giochi Olimpici

Il grande riconoscimento per tutto questo impegno è arrivato l'11 marzo 2024 quando sono stata ufficialmente nominata giudice per rappresentare l'Europa ai Giochi Olimpici di Parigi. Oltre alla mia nomina, ci sono stati altri sei nominati: due delle Americhe, due dell'Asia, uno dell'Oceania ed uno

In maniera inufficiale però, sapevo già dal 30 settembre 2023 di essere stata scelta. Questa scelta significava una partecipazione molto intensa a delle gare internazionali con delle date predefinite ed impegni che avrei dovuto rispettare nel 2024.

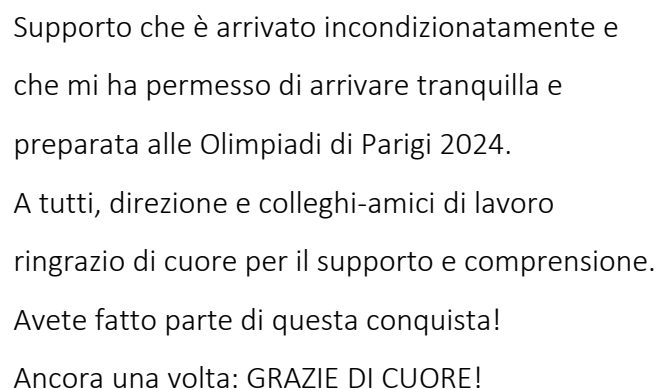
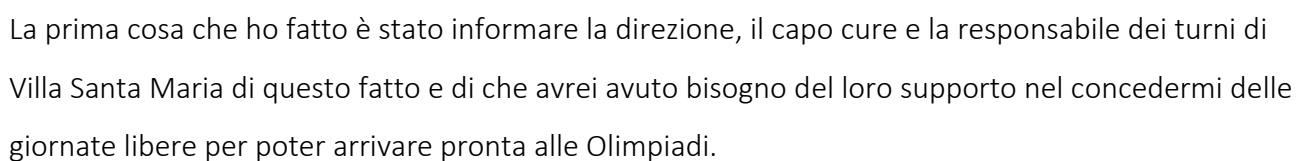
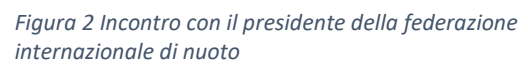


Figura 3 In barca con il mio collega Australiano



Breve storia del castello e parco di Trevano

A cura di Marco – animatore

«Il 31 ottobre 1961, su decisione presa dal Gran Consiglio, 230 chili di esplosivo facevano saltare in aria un capitolo di storia culturale e un patrimonio civico di inestimabile valore.



Dopo un boato simile a un tuono e un tremito del terreno, una grande nube di polvere, quasi un simbolico sudario, nascondeva l'agonia della più splendida residenza della Svizzera». Alle 16.05 il castello di Trevano non c'era più. Aveva da poco compiuto novant'anni. Demolito per fare spazio agli edifici che da allora e fino a pochi mesi fa hanno ospitato la Scuola Tecnica Superiore (nel frattempo diventata la SUPSI). Demolito perché giudicato fatiscente e oneroso da mantenere. Sia come sia, quando se ne decise l'abbattimento in Parlamento furono ben poche le voci critiche: la STS doveva lasciare Palazzo degli studi in centro con una certa urgenza e Trevano sembrava un'ottima idea. «Il centro di studi professionali a Trevano sarà il più bello della Svizzera», scriveva per esempio questo giornale a macerie ancora calde.

A distanza di anni la prospettiva è ribaltata, e la demolizione del castello si può considerare «uno degli errori più amari della storia ticinese».



Due momenti di splendore

Ma torniamo al castello, costruito nel 1871 dal barone russo Paul von Derwies. Di stile francese e classicheggiante, era composto di un corpo centrale, due ali e un grande atrio. Il palazzo ospitava fra l'altro una sala teatro e una sala concerti (con un'orchestra presente in pianta stabile).



Figura 4 La sala concerti, simbolo importante della storia della musica classica ticinese (Archivio Nadir Sutter).

Ad accogliere gli ospiti in cima allo scalone c'era lo Spartaco di Vincenzo Vela, oggi nel patio di Palazzo Civico. Tutt'attorno un gigantesco parco di 300.000 metri quadrati, che si estendeva dalla masseria di Cornaredo a Canobbio, inglobando gran parte della collina, giù fino a dove sbuca la galleria Veduggio-Cassarate. Parco in cui spuntavano edifici accessori e in cui pullulava una flora rara alle nostre latitudini. La proprietà ebbe due momenti di grande splendore: sotto la guida del barone fino alla sua morte nel 1881 e sotto quella del musicista franco-americano Louis Lombard fra il 1900 e il 1927. Lombard che in quegli anni organizzò quasi mille concerti sinfonici e operistici, la maggior parte proprio a Trevano. Il castello dunque era uso aprire le proprie porte al mondo esterno. Era parte dell'offerta culturale cittadina.



Poi nel '34 passò nelle mani del Cantone e iniziò il declino. Qualcuno propose di farne un centro cinematografico, qualcun altro un albergo con un grande anfiteatro, ma di trattative serie non ce ne furono mai. Durante la guerra - come imponeva il piano Wahlen - l'area venne coltivata. E venne prodotto Merlot visto che il Cantone proseguiva gli studi sull'adattabilità di questa vite in Ticino. Sempre durante il conflitto il castello ospitò ausiliarie femminili dell'esercito e rifugiati. Nel 1937 il castello ospitò un'esposizione di arte Ticinese dell'Ottocento, che ebbe il pregio tra l'altro di ricollocare lo Spartaco di Vela nella sua posizione originale.



Figura 5 L'atrio d'entrata della villa, il più grande realizzato in un edificio in Svizzera.



Quel che rimane

Se del castello oggi a Trevano non c'è più traccia (qualche colonna di marmo e capitello era stata rimossa prima della posa delle mine), l'area del parco è tutt'oggi ancora in gran parte verde e parte delle costruzioni ausiliarie sono ancora al loro posto, in diverso stato di conservazione. Salendo dal sentiero che lambisce la masseria si sbatte contro la torre di Vera, una struttura decorativa in stile medievale voluta dalla figlia del Barone. Torre oggi in pessimo stato di conservazione. Incamminandosi verso la Scuola arti e mestieri ci si imbatte in un paio di gallerie scavate nel tufo e oggi mezzo colmate: quel che resta di un «giardino» magico. A pochi passi si trova la fontana di Nettuno. Recentemente restaurata, è probabilmente tra le più grandi nel suo genere in Europa. Di certo in Ticino. E il suo getto era il più alto del cantone. Oggi si affaccia su un parcheggio, a fianco di una strada di servizio. In faccia al centro studi troviamo invece - sull'altro lato della strada - un gruppetto di case tuttora abitate, che ai tempi ospitavano il personale del castello ed erano collegate alla struttura principale da un ponte di ferro battuto.





Reportage – mercoledì 19 Giugno

Grigliata al Parco Vira



Reportage – mercoledì 19 Giugno



Grigliata al Parco Vira



Reportage – mercoledì 19 Giugno



Grigliata al Parco Vira





Reportage – mercoledì 19 Giugno

Grigliata al Parco Vira





I collaboratori si presentano ...



Tiziano - Capocuoco



Foto DANIELE MARUCCI

io chiamo Tiziano Fasoli e lavoro come capocuoco presso Villa Santa Maria dal 1 gennaio 2008.

Sono nato a Como il 27 Dicembre 1970 e da allora vivo ad Ossuccio, ridente paesino che si affaccia sulla cosiddetta "Zoca de l'Oli", un golfo del Lago di Como così denominato per via della notevole tranquillità

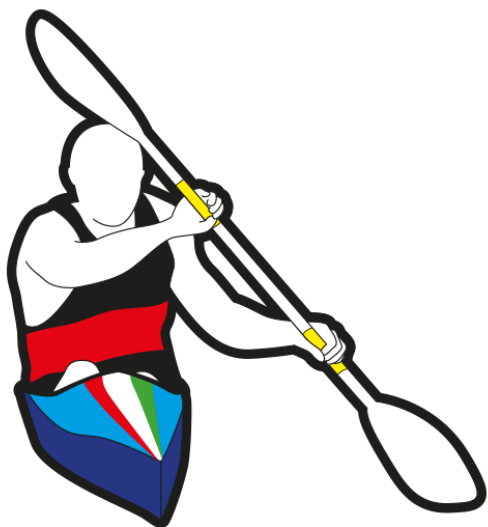
delle sue acque, appunto "lisce come l'olio".

Dell'infanzia ricordo i mesi estivi trascorsi con il nonno, gestore dell'alpe "Gotta" collocata nel comune di Pello d'Intelvi (Como), nella Foresta Regionale "Monte Generoso". All'alpe la mattina ci si alzava alle 4.30 per mungere le 22 mucche della stalla e si faceva a gara con il nonno a chi ne mungeva di più. A quel tempo, per conservare in fresco il latte lo si metteva nella "nevera", una casetta rotonda alta circa 2 metri e profonda altri 6 m riempita di

neve pressata e foglie. Sopra la

neve mettevano un contenitore largo e rotondo pieno di latte per fare la panna, con cui poi facevamo il burro. Con il resto del latte si facevano formaggio e formaggini. Di giorno si andava a funghi o a far legna e nelle giornate piovose si andava a prendere lumache.





All'età di 10 anni, non essendoci più l'impegno dell'alpe, d'estate ho iniziato a fare il panettiere. A 13 anni ho iniziato a frequentare la scuola alberghiera a Bellagio e in contemporanea ho iniziato a praticare canottaggio, sport che mi ha regalato diverse soddisfazioni e medaglie. Capocuoco diplomato in gastronomia e dietetica ho iniziato a lavorare a Lugano il 1 aprile 1987 presso l'hotel "Splendid Royal", in seguito Villa Castagnola, Admiral e diversi altri fino ad approdare a Villa Santa Maria il 1 gennaio 2008. In quell'anno è iniziata anche l'avventura di

papà con la nascita di mio figlio Edoardo che ora ha 9 anni. Vivo tuttora ad Ossuccio, amo andare a pescare e mi occupo di curare il mio uliveto dalle cui olive ne ricavo un ottimo olio. Ora che conoscete qualcosa in più di me vi saluto e vi auguro buona continuazione nella lettura del "Picett da Savusa".





Uscite in battello





Uscite in battello





Uscite in battello





Uscite in battello





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage



Aoshima, L'isola Dei Gatti

A cura di Luca Franzi - direttore



Aoshima, detta anche l'isola dei gatti, è una piccola isola della prefettura di Ehime, nella regione dello Shikoku. Da non confondersi con l'omonima Aoshima nella Prefettura di Miyazaki, quella di Ehime è una delle mete sognate da tutti gli appassionati di gatti e di un certo tipo di turismo fotografico (street photography, travel photography, ritrattistica). Può sembrare strano, ma in Giappone esistono diverse isole dei gatti (se ne contano circa una dozzina), tra cui Aoshima spicca per fama e densità di popolazione felina, così come esistono altrettanto popolari e kawaii isole dei conigli. La fama di queste isole è dovuta proprio al particolare tipo di turismo tematico nato dal diffondersi delle loro immagini scattate da fotografi professionisti, che hanno in breve tempo conquistato il web e varcato i confini nipponici.

Altre famose isole dei gatti in Giappone sono Enoshima nella prefettura di Kanagawa, Okishima nella prefettura di Shiga e Sanagishima nella prefettura di Kagawa.

Perché Isola dei gatti?

Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, sulla tranquilla isola di Aoshima fu insediata una colonia di gatti. Il motivo era semplice: la popolazione locale viveva per lo più di pesca, e come in ogni altra parte del mondo i pescherecci erano insidiati dai topi e minavano gli affari degli isolani. Per placarne l'invasione, un piccolo gruppo di gatti fu "adottato" dagli abitanti di Aoshima, che nel 1945 erano circa 900 persone.

Oggi i numeri di felini e umani sono radicalmente cambiati: con una proporzione di 6 a 1 a favore dei gatti, si può dire che siano questi ultimi i veri abitanti dell'isola di

Aoshima, a buon diritto chiamata Isola dei gatti. I pochi abitanti rimasti ad Aoshima, la maggioranza dei quali pensionati, si dividono tra chi allontana i felini e chi li nutre, in un equilibrio placido e distante dal resto del mondo. Il mondo, tuttavia, viene a trovare la piccola isola due volte al giorno, con un battello che trasporta i turisti dalla terraferma. I gatti sopravvivono con il cibo che gli viene dato dagli abitanti (in genere avanzi dei pasti) e portato dai turisti, e continuano a moltiplicarsi. Per cercare di tenere sotto controllo le nascite, che stanno diventando un grosso problema per la piccola Aoshima, alcuni animali sono stati recentemente sterilizzati. La colonia felina è cresciuta a dismisura circa 10 anni fa, quando la popolazione umana dell'isola ha subito invece un grosso calo. Attualmente i gatti sono la principale attrazione del luogo, che attira il turismo

mordi-e-fuggi degli appassionati. Gli abitanti non sembrano particolarmente felici di questo fenomeno, non sono attrezzati a ricevere molti visitatori e probabilmente preferirebbero essere lasciati in pace come erano abituati a vivere fino a non molto tempo fa.

La raccomandazione, se si vuole visitare un posto così raccolto e non votato all'accoglienza turistica, è di comportarsi come ospiti educati che non vogliono disturbare: salutare discretamente, chinarsi gentilmente, cercare di recare il minore disturbo possibile e non invadere la privacy degli abitanti del luogo per cercare lo scatto rubato del secolo.

Ovunque si vada si è ospiti a casa d'altri, e in piccoli angoli di mondo come questi ancora di più ci si deve sforzare di non imporre la propria presenza ma ringraziare per l'accoglienza, cercando di lasciare una buona impressione.





Pranzo al parco vira





Pranzo al Parco Vira





Festa nazionale





Festa nazionale





La Svizzera è il Paese neutrale per definizione, ma perché?

A cura di Marco - animatore



La Svizzera è uno dei pochi Stati neutrali del mondo (per costituzione) e a non essersi schierata nel corso delle due guerre mondiali. Ma quali sono le ragioni storiche e geopolitiche della sua neutralità?

In piena Seconda Guerra Mondiale la Svizzera ha una posizione neutrale ed è circondata: a nord c'è la Germania nazista che avanza, a ovest la Francia sconfitta, a sud l'Italia di Mussolini. Hitler ha pronto un piano per invaderla. Tuttavia la Svizzera riesce a rimanere quasi completamente fuori dalle ostilità.

La Svizzera divenne neutrale, non per scelta, ma per imposizione, nel lontano 1815. Vediamo di capire come siamo arrivati a questo scenario.

Per prima cosa, com'è possibile che esista uno Stato con così tante differenze al suo interno? Nella maggioranza dei cantoni, ad esempio, si parla tedesco, in altri francese, in altri italiano; in alcuni la religione prevalente è protestante, in altri cattolica.

Sostanzialmente, stringendo all'osso, nel Medioevo alcuni territori a cavallo delle Alpi iniziarono ad allearsi per motivi economici e di difesa nei confronti delle grandi e piccole potenze che li circondavano. Non solo: cominciarono anche, pian piano, a conquistare altre aree limitrofe. Col tempo si venne a creare una confederazione di territori molto diversi tra loro che, però, per le questioni cruciali, facevano fronte comune.

Il Congresso di Vienna e la "neutralità" svizzera

Nel 1798, questa Confederazione, formata ormai da 13 cantoni e da tutta una serie di altri territori annessi, smise formalmente di esistere perché la Francia la invase e la conquistò, rendendola una repubblica. Questa situazione tuttavia non durò molto: poco dopo Napoleone assunse il potere in Francia con un colpo di Stato e nel 1803 stabilì in Svizzera un sistema federale accentrato, riconoscendo ben 19 cantoni.



Dopo soli dodici anni fu tutto rimesso in discussione: Napoleone fu sconfitto e nel corso del Congresso di Vienna, tra 1814 e 1815, le grandi potenze europee che l'avevano battuto – in particolare Russia, Inghilterra, Prussia e Austria – volevano riorganizzare l'Europa e capire anche cosa fare della Svizzera.

Le posizioni principali sul tavolo erano due: i 13 cantoni che tenevano le fila della Confederazione prima della conquista francese volevano che tutto tornasse come prima, con loro al comando, mentre i nuovi cantoni (quelli riconosciuti nel frattempo) non volevano sparire.



Dopo discussioni, pressioni politiche e vari interventi si arrivò a una decisione: la Svizzera sarebbe stata una federazione di 22 cantoni: i 19 riconosciuti da Napoleone più altri 3 – oggi, vi ricordo, sono diventati 26. Inoltre le grandi potenze stabilirono e imposero alla Svizzera una condizione di neutralità perpetua. Per quale ragione? Il motivo principale allora fu geopolitico: la Svizzera era un territorio in mezzo a potenze e popoli diversi e spesso in lotta tra loro: francesi, austriaci, tedeschi, italiani. Avere un Paese cuscinetto in mezzo era una garanzia di difesa per tutti. Significava avere un lato del proprio territorio coperto e poter concentrare le proprie forze su un confine più ristretto.



Pranzo al Parco Vira





Pranzo al Parco Vira





Pranzo al Parco Vira





Pranzo al Parco Vira





Pranzo al Parco Vira





Pranzo al Parco Vira





SCEGLIERE LE SCARPE GIUSTE

A Cura dei fisioterapisti

I piedi possono essere definiti come punti fissi al suolo su cui grava l'intero peso del corpo, permettendogli di poggiare a terra in posizione eretta e spostarsi nello spazio. Nell'atto del cammino i piedi ammortizzano e rilanciano il corpo ad ogni passo; l'arco plantare si riduce quando poggiamo il piede a terra e poi, come una molla, ci dà la spinta per camminare in avanti.



E' importante camminare nel modo corretto perché un'andatura errata può portare ad assumere posture scorrette, causare traumi e dolori articolari.

Se dunque il nostro arco plantare non esercita il suo compito in modo esatto, possiamo trovarci di fronte a casi di iper-pronazione e iper-supinazione, situazioni cioè in cui i piedi non ammortizzano correttamente provocando dolori alle caviglie, alla schiena ed eventuali problemi alla colonna vertebrale. Osservando le suole delle proprie scarpe per valutarne l'area più consumata è possibile individuare alcune cattive abitudini che, alla lunga, possono causare dolori e altre patologie.

In base alle aree di maggior consumo delle suole, una persona può essere definita pronatore, supinatore oppure neutra.





Neutro (o normale) è il termine con cui si indica un individuo avente un appoggio corretto del piede, che non inclina il tallone, e che quindi ha un asse parallelo al piano di appoggio.

Il supinatore invece appoggia il peso del corpo sulla parte più esterna del piede e, di conseguenza, le sue scarpe avranno suole più consumate esternamente.

Il pronatore invece, scarica sulla parte interna e le suole sono consumate soprattutto internamente, il piede cede all'interno ed è anche definito "piede piatto".

Ma a cosa sono dovute le abitudini sbagliate di appoggio del piede? A volte la causa è un'errata conformazione delle ossa, ma più comunemente questa situazione deriva da una debolezza dei muscoli che sorreggono la volta plantare. Questa struttura infatti è composta da tre archi ossei convergenti nella base del pilastro tibiale, i quali hanno lo scopo di assorbire ed ammortizzare le sollecitazioni del terreno prima che vengano trasmesse alle articolazioni superiori (ginocchia, anche e colonna lombare). Se il nostro piede fosse abbastanza forte per auto-sostenersi non avremmo problemi nell'appoggio, ma purtroppo, non essendo più abituati a camminare scalzi sul terreno, abbiamo perso questa capacità.



Quindi come dovrebbero essere le scarpe "giuste" per evitare posture sbagliate e conseguenti dolori? I podologi consigliano:

- 1) E' meglio acquistare le scarpe a fine giornata perché verso sera i liquidi organici tendono ad accumularsi in basso e i piedi risultano fisiologicamente più gonfi. Se un paio di scarpe calzerà bene a fine giornata, non si correrà il rischio di sentirlo stretto e si ridurranno le probabilità di formazione di calli e vesciche.
- 2) Il corpo della scarpa deve essere sufficientemente rigido per evitare che il piede "cada" all'interno della base di appoggio, squilibrando così tutta la catena di sostegno del corpo.
- 3) Mai sperare nei cedimenti della pelle o del tessuto di un paio di scarpe strette: è meglio acquistarne altre che risultano confortevoli fin da subito.

4) Provare sia la scarpa destra che la sinistra. Nessuno ha i piedi perfettamente uguali e può capitare che il destro calzi mezzo punto in più o in meno del sinistro.

5) E' importante che l'alluce (o il dito più lungo, che può essere anche il secondo) disti un centimetro dalla punta, infatti per evitare calli e dolori al metatarso le dita devono potersi muovere liberamente. La forma di calzature più comoda è quella con la punta tonda, che si adatta a ogni tipo di piede, invece i modelli con la punta stretta facilitano la formazione di alluce valgo e dita a martello (si curvano le falangi).

6) Per la popolazione femminile è importante sapere che i tacchi alti vanno indossati per poco tempo perché spostano il baricentro del

corpo in avanti e costringono a un'andatura scorretta che può comportare distorsioni alla caviglia, mal di schiena e problemi circolatori. La stessa attenzione va posta nell'indossare scarpe piatte, come ballerine, infradito o scarpe da tennis perché mettono a dura prova la fascia plantare rischiando di procurare infiammazioni ai muscoli delle gambe e alle cartilagini del ginocchio, dolori lombari e tendiniti.

Quindi il tacco consigliato per una calzatura femminile è di 3-5 centimetri, mentre di 1-2 centimetri per le scarpe da uomo.

...E dopo questi preziosi consigli, buone compere!





Pranzo al Parco Vira



Reportage - mercoledì 18 Settembre



Pranzo al Parco Vira





Buddha era davvero come viene rappresentato?

A cura di Marco - animatore

No, si tratta di due persone diverse: il "Buddha grasso" è una variante popolare cinese, mentre il Buddha indiano era un asceta che si sottoponeva a terribili digiuni. Buddha, anzitutto, è realmente esistito. Tutte le fonti concordano sulla storicità di Siddharta Gautama, detto "il Buddha" (in sanscrito "il Risvegliato"), nato ai confini tra il Nepal e l'India nel VI secolo a. C. da una famiglia ricca e nobile appartenente al clan.

Asceta, da subito Siddharta mostrò un'attitudine contemplativa ben lontana da quella guerriera del padre e della sua stirpe, al punto che all'età di 29 anni fuggì dal palazzo dei suoi genitori per affrontare le crudeltà della vita, decidendo di rinunciare ad agi e ricchezze per darsi alla vita ascetica.



Durante la strenua lotta, durata sei anni, che mise in atto per raggiungere il "risveglio",

Siddharta si sottopose a terribili digiuni: non poteva quindi essere pasciuto, e infatti in molte raffigurazioni è sempre snello, flessuoso e dal portamento regale.

Eppure le sue immagini "panciute" sono prevalenti nel nostro immaginario.

Felice. Il "Buddha grasso", noto anche come



"Buddha felice", è in realtà una variante popolare cinese, ispirata a Budai, eccentrico monaco vissuto forse nel X secolo d. C., che sembra abbia condotto una vita da gaudente per poi darsi alla vita ascetica fino a raggiungere l'illuminazione, meritandosi così l'appellativo di Buddha.

Questo "Buddha" è sempre raffigurato come un uomo grasso e calvo, con una sacca sulle spalle o sotto il braccio, piena di cibo e di dolci da distribuire ai bambini. La grande pancia (che i devoti toccano in cerca di felicità) è simbolo di gioia e fortuna, ma anche di bontà.



Reportage





Reportage



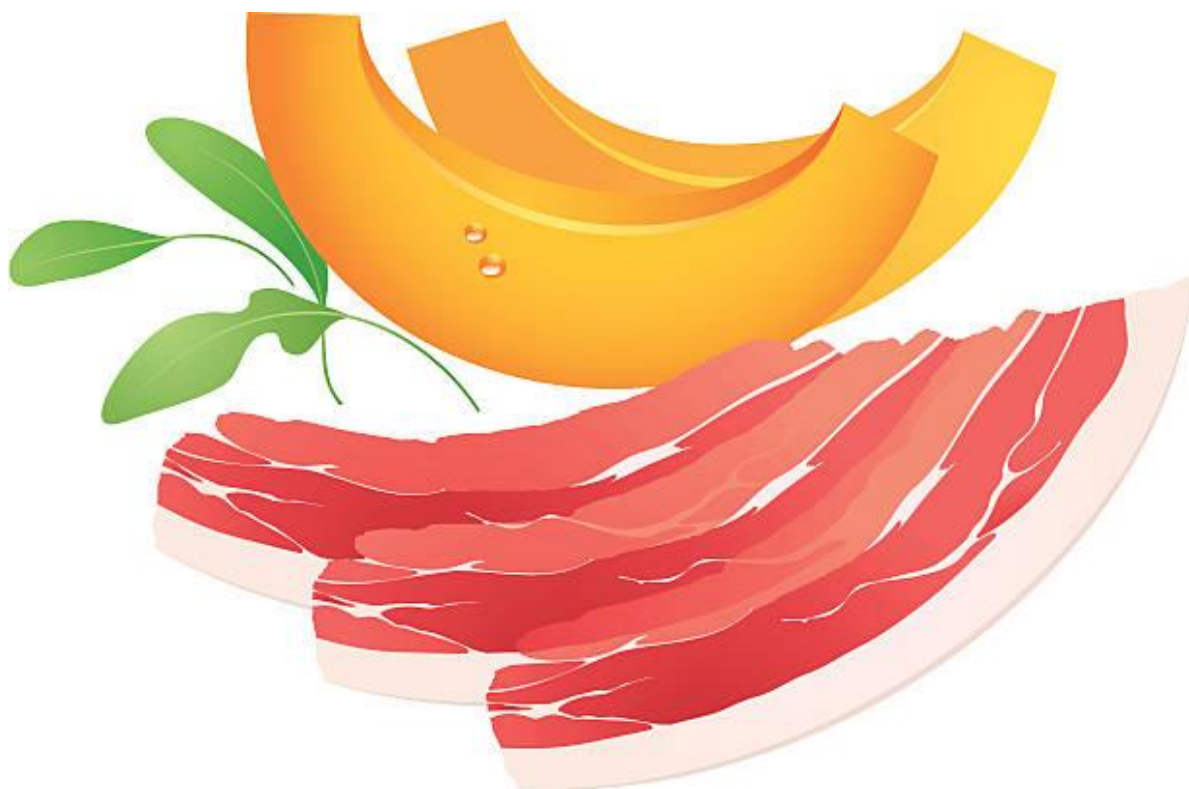


Reportage



La storia (antichissima) del prosciutto e melone

A cura di Marco - animatore



Terra, aria, acqua e fuoco. Quattro elementi che governano, secondo la filosofia classica, l'interno universo, come anche il corpo umano, che ne è parte organica. Dalla fisica aristotelica alla medicina di Ippocrate, le prime teorie sul ruolo dell'alimentazione furono arricchite da Galeno, studioso di origine greca e medico personale di Marco Aurelio nel II secolo d.C. Per mantenere una buona salute, secondo lui, era fondamentale garantire l'equilibrio (*kràsis*) di tali fattori, tenendo conto delle categorie a essi associati. Caldo, freddo, umido e secco, presenti in varie proporzioni in tutti gli alimenti. Ogni pasto,

quindi, doveva essere frutto di buone pratiche combinatorie tra gli ingredienti, pensate per non creare scompensi potenzialmente dannosi. Ecco, quindi, come sono nati gli abbinamenti "agrodolci" tanto popolari durante il Medioevo, poi caduti un po' in disuso per riprendere forza nella cucina contemporanea più fusion. Come appunto il prosciutto e melone, con il frutto estivo per sua natura umido e freddo che incontra la controparte del salume, secco e "caldo" al termine del processo di stagionatura. Formaggio e pere? Stesso ragionamento. Prosciutto e fichi? Pure

Reportage



Manualità





Manualità



Reportage – 13 Settembre

Serata aziendale presso “Hotel La Palma” - Melide



Reportage – lunedì 19 Agosto

Concerto dei Tacalà



Incontri ...



Incontri ...



La curiosa vicenda di Alvin Boone Straight

A cura di Marco - animatore

Alvin Boone Straight (17 ottobre 1920 - 9 novembre 1996) era un uomo americano che viaggiò per 240 miglia (390 km) su un tosaerba da Laurens, Iowa a Blue River, Wisconsin per visitare suo fratello malato nel 1994. Il suo viaggio ha ispirato il film del 1999.

Primi anni di vita



Alvin Straight è nato a Scobey, nel Montana. Sposò Frances Beek il 17 ottobre 1946 a Scobey. Nel 1973, Alvin, Frances e la loro famiglia si trasferirono a Lake View, Iowa, dove lavorò come operaio generico. Era padre di cinque figli e due figlie. Straight era un veterano della Seconda Guerra Mondiale e della Guerra di Corea, prestando servizio come soldato semplice di prima classe nell'esercito degli Stati Uniti.

Viaggio con il tosaerba

Nel giugno del 1994, il fratello ottantenne di Straight, Henry Straight era stato colpito da un ictus. All'età di 73 anni e in cattive condizioni di salute a causa del diabete, dell'enfisema e di altri disturbi, Straight non riusciva a vedere abbastanza bene per ottenere la patente di guida, quindi decise che la sua unica opzione era viaggiare sul suo tosaerba John Deere del 1966.

Partendo all'inizio di luglio del 1994, Straight guidò il tosaerba lungo i bordi dell'autostrada, trainando un rimorchio carico di benzina, attrezzatura da campeggio, vestiti e cibo dalla sua casa a Laurens. Dopo circa quattro giorni e 21 miglia dall'inizio del viaggio, il tosaerba si ruppe a West Bend, Iowa. Straight ha speso 250 dollari in parti di ricambio, tra cui un condensatore, candele, un generatore e un motorino di avviamento.



Dopo aver percorso altre 90 miglia, Straight rimase senza soldi mentre si trovava a Charles City, Iowa. Si accampò lì per alcuni giorni fino all'arrivo dei successivi assegni della previdenza sociale in



agosto. Il 15 agosto, il tosaerba di Straight si ruppe di nuovo quando si trovava a due miglia dalla casa di suo fratello vicino a Blue River. Un contadino si fermò e lo aiutò a spingerlo per il resto del percorso. Ad una velocità massima di 5 miglia all'ora (8,0 km/h), il viaggio durò sei settimane in tutto. Dopo la visita, suo nipote, Dayne Straight, lo riportò in Iowa con il suo camioncino.

Henry Straight si riprese dall'ictus e tornò in Iowa per essere più vicino ad Alvin e al resto della sua famiglia. Paul Condit, presidente e direttore generale della Texas Equipment Company, Inc., a Seminole, Texas, venne a conoscenza del viaggio e regalò a Straight un tosaerba sostitutivo John Deere da 17 cavalli del valore di 5.000 dollari.

A Straight non è piaciuta l'attenzione dei media per il viaggio con il tosaerba. Ha rifiutato le offerte per apparire in vari talk show televisivi tra cui The Tonight Show con Jay Leno e Late Show con David Letterman.



Incontri ...

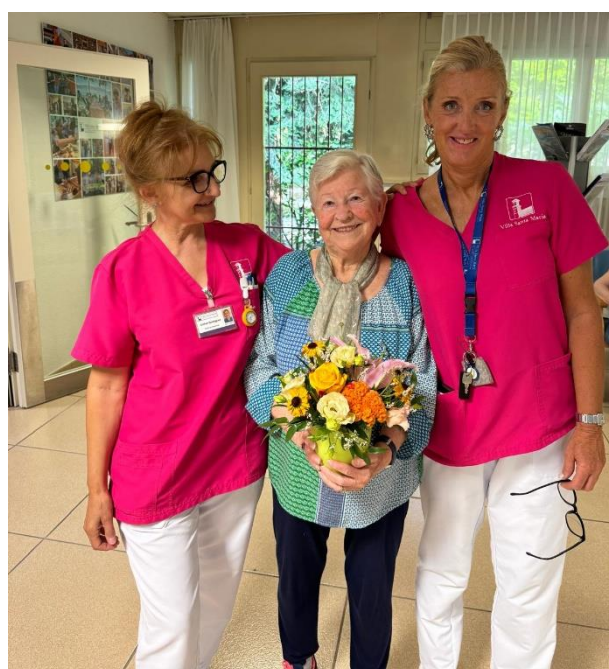


Incontri ...





Grazie dei fior ...





Grazie dei fior ...



Strano ma vero!!!

Usa, appoggia occhiali in un museo: visitatori li scambiano per un'opera d'arte



La provocazione lanciata da un giovane, TJ Khayatan, 17 anni, è diventata un curioso caso. Era al Moma di San Francisco insieme ad alcuni amici quando, osservando le opere d'arte moderna, ha deciso di provare a poggiare sul pavimento i suoi occhiali per capire il comportamento dei visitatori. E in effetti, molta gente si è fermata a contemplarli e a fotografarli.

Gli sposi fanno portare le fedi a un gufo: l'uccello vola via con gli anelli

La disavventura avvenuta durante una cerimonia nuziale nel West Yorkshire, in Inghilterra: la coppia, disperata e delusa, è

riuscita a recuperare le fedi soltanto 7 ore dopo

"Facciamo portare le fedi nuziali da un gufo".

Un'idea a dir poco bizzarra, che si è rivelata fallimentare per una coppia di sposi inglesi.

Durante la cerimonia il rapace non ha seguito gli ordini dell'addestratore ed è volato via con i due anelli, lasciando tutti i presenti di stucco.

Un colpo di scena inaspettato che ha di fatto rovinato il matrimonio, con la coppia che ha dovuto attendere diverse ore prima di tornare in possesso delle fedi. Come raccontano i media locali, la vicenda è avvenuta lo scorso 20 luglio nel West Yorkshire, nei pressi di Leeds, in Inghilterra, nello splendido scenario dell'abbazia di Kirkstall.



La cerimonia prevedeva l'arrivo in volo del gufo per le 13, ma all'altare il rapace non ci è mai arrivato. Tra la confusione e lo stupore di sposi e invitati, il rapace si è andato a fermare in alto, sopra la struttura, rovinando di fatto la

cerimonia. L'addestratore ha provato in ogni modo ad attirare l'animale, anche utilizzando dei pezzi di pollo, ma senza successo. Il volatile ha deciso di scendere e riconsegnare il "bottino" soltanto alle 20, circa 7 ore dopo l'orario previsto per le nozze.

La storia di Shoto, il gatto ritrovato dopo due anni a 3mila km da casa



Il micio era scomparso nel nulla dopo essersi allontanato dalla sua abitazione in Texas, negli Stati Uniti. Due

anni fa un buon samaritano lo ha portato in un rifugio in Massachusetts, dove i medici si sono presi cura di lui e hanno contattato la sua famiglia

Un'odissea incredibile, di cui molte parti rimarranno purtroppo un mistero, ma che per fortuna è terminata con un lieto fine. È la storia di Shoto, un gattone scomparso nel nulla due anni fa, mentre si trovava nella sua casa in Texas (Stati Uniti) e ritrovato nei primi giorni di settembre, a 3mila chilometri di distanza dal luogo in cui era stato visto per l'ultima volta.

Il ragazzo che usava il lampeggiante blu per consegnare prima le pizze

Il bizzarro escamotage messo in pratica da un giovane addetto alle consegne di Castello di Godego, in provincia di Treviso. I carabinieri, notando la luce sospetta, lo hanno fermato e denunciato

Un modo rapido per consegnare le pizze ed evitare il traffico? Semplice, utilizzare una luce lampeggiante blu, simile a quella della polizia, per muoversi più agevolmente tra le altre vetture e arrivare a destinazione in tempo record. Un furbo escamotage messo in pratica da un giovane addetto alle consegne di pizze a domicilio, colto in flagrante dai carabinieri a Castello di Godego, in provincia di Treviso. Intorno alle 2 di stanotte i militari hanno notato l'auto con il lampeggiante che sfrecciava tra le strade della Marca e, insospettiti, hanno deciso di fermarlo. Per il giovane, poco più che ventenne e incensurato, è scattata la denuncia per possesso di segni distintivi contraffatti, oltre ad una segnalazione (con ritiro della patente di guida) alla prefettura poiché i militari dell'Arma gli hanno contestato anche il possesso di alcuni grammi di hashish. Il materiale rinvenuto, il lampeggiante appunto che si trovava a bordo dell'auto, è stato messo sotto sequestro.



Reportage



Il cimitero ebraico di Pazzallo

A cura di Marco - animatore



L'unico in Ticino tra l'altro. Trovarlo non è facile. Occorre imboccare via alla Campagna e poi costeggiare l'A2 a Pazzallo. Tra prefabbricati e seguendo come punto di riferimento le insegne del vicinissimo quartiere a luci rosse, ci si imbatte in questo cimitero, neanche poi così piccolo. Un luogo affascinante, ricco di storia. Il cimitero è anche la testimonianza della presenza di una comunità che, soprattutto nell'ultimo secolo, è stata molto importante e molto presente a Lugano. In Corso Elvezia per esempio poteva capitare di sentir parlare yiddish. «Certo. C'erano alberghi (l'Hotel Dan e il Kampler, ndr) e una decina di negozi», conferma Bollag. C'erano. Oggi non più. La comunità ebraica si è assottigliata. Resiste, sì, ma è sempre meno numerosa. Molti ebrei - e quasi tutti gli ortodossi - hanno lasciato Lugano per raggiungere comunità più numerose. In Israele, a New York, a Zurigo o ad Anversa. Venne costruito nel 1919. L'assemblea comunale di Pazzallo concesse i diritti di costruzione

(il progetto è dall'architetto Achille Galli), che invece qualche tempo prima erano stati negati dal Municipio di Lugano. «Sembra che prima del 1919 - spiega Bollag - i pochi ebrei presenti a Lugano venissero portati sul Monte Bré. Dopo la grande guerra iniziò ad esserci una piccola comunità. E per comunità, secondo un precetto, si intende la presenza di almeno 10 uomini con più di 13 anni di età. All'epoca a uno straniero di passaggio in Ticino morì la moglie, e chiese di poterla seppellirla a Lugano, comprando quell'appezzamento di terra». Dove all'epoca non c'era praticamente nulla. È così che iniziò la storia del cimitero, dove è sepolta anche Alessandrina Krah, una ragazza di Fiume che negli anni Quaranta venne scoperta dai nazisti ma riuscì a rifugiarsi in Svizzera. All'ospedale Beata Vergine di Mendrisio, che all'epoca era - a quanto pare - un rifugio per fuggiaschi e perseguitati. Krah, malata, morì nell'aprile del 1944 a soli 22 anni.

Curiosità

LA «MATTÀ» CHE COSTRUÌ TRA LE ROCCE DEL GENEROSO

A cura di Marco - animatore



Si chiamava Carla Nobili Vitelleschi ed era italiana, di Roma, ma aveva origini olandesi. La sua vita è però legata anche al Mendrisiotto, in particolare al Monte Generoso. È infatti sulle sue pendici, quasi in vetta, che poco meno di 100 anni fa decise di costruire una casa. Una casa che le valsa il soprannome di «mattà» e che oggi è nota ai più come Casa (o cà) dala mata. Oppure Casa della marchesa o della contessa, perché la signora aveva un titolo nobiliare. Alle nostre latitudini è però diventata «mattà» perché aveva deciso di costruirsi una casa in un luogo sì dal panorama mozzafiato, ma per nulla ospitale: sul lato più ripido e inospitale del Monte Generoso. Il suo

progetto era proprio «una roba da matti», dicevano tutti.

La storia che ha portato alla costruzione dell'edificio - che è di dimensioni modeste - è ben documentata. Per poter realizzare il suo progetto la donna dovette infatti richiedere dei permessi appositi al Patriziato di Rovio, documenti che esistono ancora (e che abbiamo visionato).

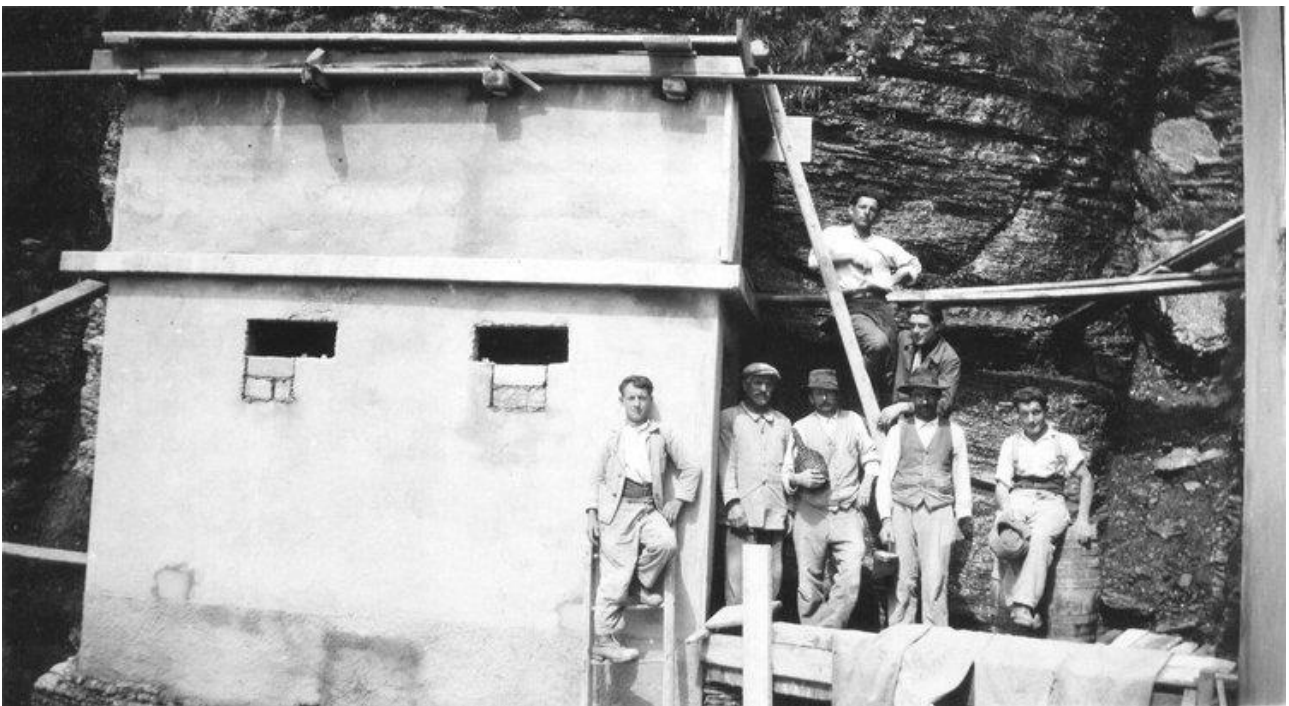


La sua richiesta concerneva l'edificazione di una piccola casa a picco sulle rocce in località Baraghetto. A motivare il progetto vi era il desiderio di crearsi

un luogo tranquillo e di riposo, in cui potesse concentrarsi sugli studi in filosofia religiosa a cui si dedicava.

Per prendere una decisione furono necessarie diverse sedute del Patriziato, che alla fine concesse in affitto alla marchesa la parte inferiore della cima del Baraghetto (circa 10 metri quadrati) per costruire un piccolo edificio ad uso privato. L'affitto era di 50 franchi l'anno e il contratto sarebbe stato valido per 25 anni, anche se sulla prima versione del documento si parlava di 50 anni, ma la cifra è stata cancellata e corretta a mano.

Il Patriziato accordò alla donna anche il permesso di estrarre dalla montagna stessa le pietre necessarie per realizzare la costruzione. Attorno al singolare progetto della marchesa nacquero quasi immediatamente storie e leggende. Anche perché quegli anni a cavallo delle due guerre erano contraddistinti da difficoltà sociali e instabilità politica. In molti dubitavano quindi che la donna fosse davvero una studiosa in filosofia religiosa e tendevano più che altro a crederla una spia che dal Generoso poteva osservare una vasta porzione di Mendrisiotto e Luganese, stando a pochi passi dall'Italia. In quegli anni l'Italia inoltre non nascondeva il suo desiderio di annettere il Ticino al suo territorio.





Aelplermagronen – maccheroni dell'alpigiano



Gli Aelplermagronen rappresentano un piatto tipico della tradizione svizzera e consistono in un tipo di pasta corta, patate, formaggio, panna e cipolle. Si narra che siano nati col primo traforo del San Gottardo del 1882, dall'incontro culinario tra minatori italiani e gli alpigiani dei cantoni primitivi: se i primi hanno portato la pasta, gli svizzeri tedeschi hanno fornito il formaggio, le patate e la panna. Si tratta di un piatto sostanzioso, forse più invernale, ma in realtà molto

apprezzato in qualunque stagione.

Ingredienti

- 350 g maccheroni
- 250 g patate resistenti alla cottura
- 2 dl panna intera
- 150 g appenzeller grattugiato
- 150 g gruyère grattugiato
- 30 g burro
- 3 cipolle gialle
- olio di semi
- 50 g parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- noce moscata
- paprica



Preparazione



- Tagliare sottilmente le cipolle.
- Grattugiare finemente gruyère e appenzeller.
- Pelare le patate, tagliarle in dadi non troppo piccoli.
- Cuocerle in acqua salata. A cottura raggiunta, scolarle e riservarle in una pirofila.
- Nella stessa acqua cuocere i maccheroni.
- Nel frattempo, condire la panna a piacimento con sale, pepe e noce moscata.
- Quando la pasta è pronta, scolarla e riunirla nella pirofila con le patate.
- Aggiungere la panna e i formaggi.
- Cospargere con il parmigiano e far gratinare in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.
- Nel frattempo rosolare le cipolle in una padella antiaderente con un goccio di olio di semi.
- A metà cottura aggiungere il burro e continuare fino a dorare le cipolle. Tenerle da parte per l'impiattamento.
- Servire decorando con le cipolle e una leggera spruzzata di paprica.
- Accompagnare a piacere con una passata di mele.





Reportage



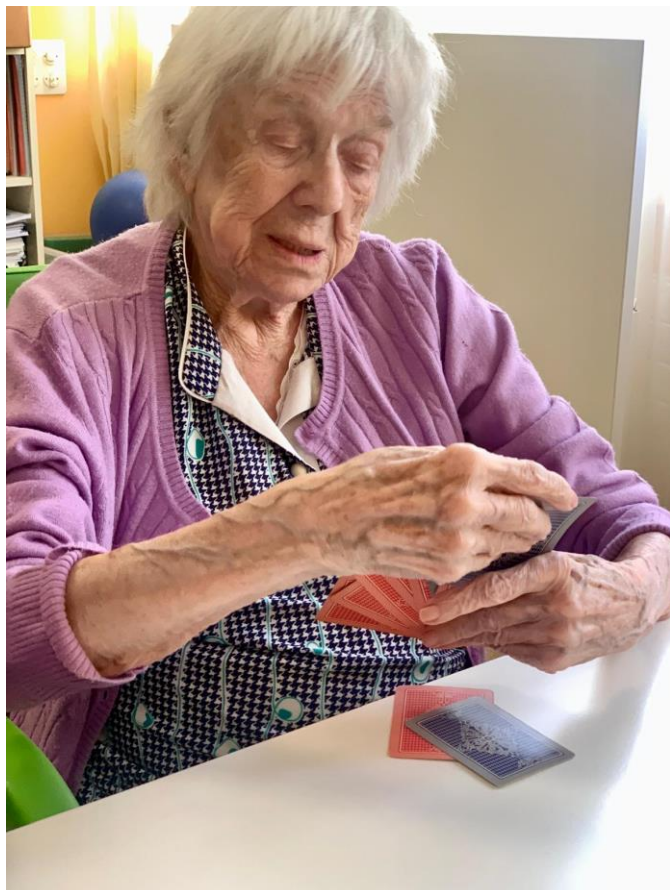


Reportage





Reportage



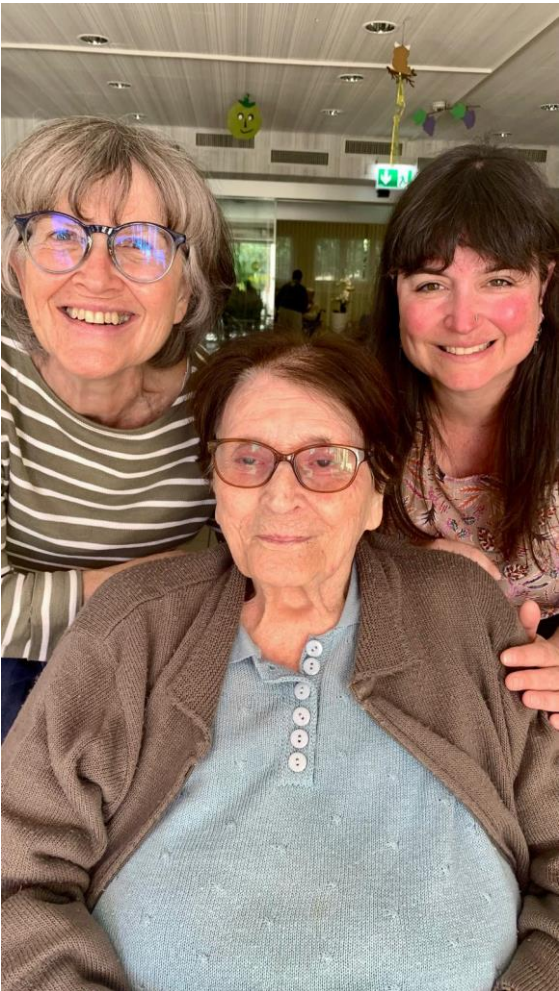


Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage



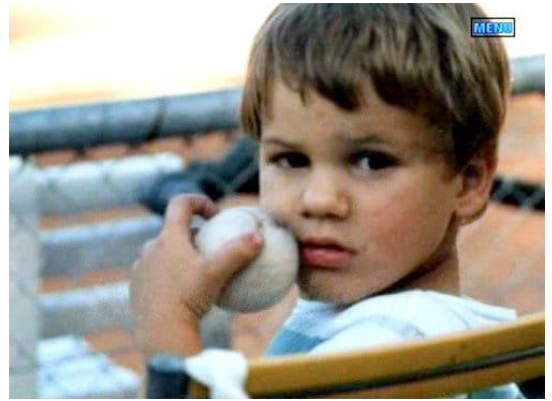
Indovina il personaggio



Happy Birthday Mr President ...



Vota Antonio!!



Basilea



Maccherone, mai provocato ...



Habemus ...



Candle in the wind ...

REBUS (5 8)

