



Villa Santa Maria
RESIDENZA MEDICALIZZATA

UI Picett da Savusa



Giornalino periodico di informazione e curiosità



N°35 Giugno/Settembre 2025



A nome della redazione del "Picett" ringraziamo le aziende che hanno offerto un contributo alla nostra rivista!!!



COMUNE DI
Savosa



Grazie!

Fit Lab 2.0 – fisioterapia

Salve, sono Alessandro Alfieri, fisioterapista responsabile qui a Villa Santa Maria.

Ho conseguito la formazione del Bachelor in Fisioterapia presso la SUPSI di Manno e faccio parte di FitLab 2.0, uno studio che negli ultimi anni è cresciuto fino a diventare un punto di riferimento sul territorio cantonale.

Il nostro studio è attivo nel cuore di Lugano dal 2015, il centro è composto da un'équipe di 15 fisioterapisti e 5 trainers che lavorano quotidianamente a stretto contatto per offrire un approccio completo e personalizzato a ogni paziente. Le casistiche dei casi di cui ci occupiamo sono molteplici e varie, dal settore geriatrico allo sportivo d'élite, dai percorsi di riabilitazione dopo

infortuni o interventi, al trattamento di patologie croniche, fino ai programmi di prevenzione e di mantenimento del benessere fisico.



A FitLab 2.0 non ci limitiamo a trattare il sintomo: mettiamo al centro la persona, ascoltando i suoi bisogni e accompagnandola passo dopo passo verso il recupero della funzionalità e della qualità di vita. L'obiettivo è aiutare ciascuno a ritrovare non solo la salute, ma anche la fiducia nel proprio corpo e nelle proprie possibilità.

Uno degli aspetti che più ci contraddistingue è la formazione continua: crediamo che solo aggiornandoci costantemente possiamo garantire ai nostri pazienti un servizio di qualità, basato sulle più recenti evidenze scientifiche e sulle tecniche più efficaci. Questo ci permette di affrontare ogni nuova presa a carico con competenza, professionalità e apertura alle novità del settore.

Essere parte di questo progetto è per me un grande orgoglio: vedere ogni giorno pazienti che migliorano e riconquistano autonomia è la motivazione più forte per continuare a crescere, insieme al mio team e insieme alla nostra comunità.



Il servizio di igiene dentale



Da anni il Cantone Ticino e la Confederazione Svizzera promuovono con successo la profilassi dentale, il che porta la popolazione a conservare una dentatura praticamente completa anche oltre l'età pensionabile. È anche certo che gli spostamenti per recarsi presso un dentista, per alcune tipologie di pazienti, diventano difficoltosi con l'avanzare degli anni.

Al fine di migliorare la qualità delle cure erogata alle persone presenti in istituto, è presente mensilmente in struttura un'igienista dentale diplomata federale, la Sig.ra Sara Beretta Piccoli, che, coadiuvata dal personale sanitario, si occupa di fornire un servizio di igiene dentale mobile.

Questa iniziativa, viene realizzata con l'obiettivo di migliorare l'igiene orale degli anziani, prestando particolare attenzione alle persone affette da disturbi cognitivi o da multi morbidità.

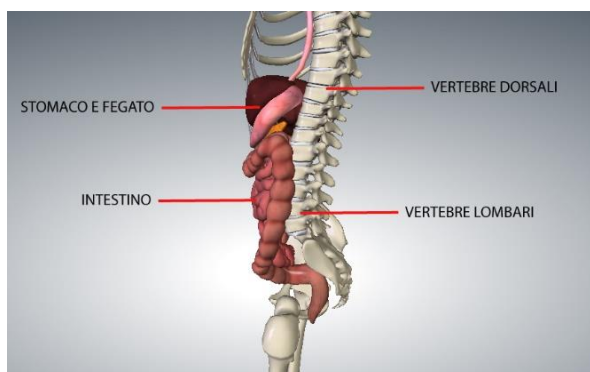


L'organizzazione del servizio si articola nelle seguenti modalità:

- ❖ Visita e/o controllo post ingresso in modo da intercettare precocemente eventuali problemi della bocca (risolverli o segnalarli ai familiari);
- ❖ Motivazione della persona, se ancora autonoma, all'igiene orale quotidiana e all'igiene delle eventuali protesi;
- ❖ Controlli periodici (a cadenza definita) ed interventi tempestivi in caso di problemi (da concordarsi con i familiari);
- ❖ Formazione e supporto al personale curante sulle procedure di controllo e pulizia giornaliere.

L'ALIMENTAZIONE E I DOLORI MUSCOLARI

Siamo soliti pensare che mal di schiena, cervicale e dolori muscolari siano causati esclusivamente da posture sbagliate, cadute e traumi di vario genere. In realtà spesso non consideriamo che il fattore alimentazione gioca un ruolo importantissimo anche nella salute dei nostri muscoli. Tutta la struttura dell'intestino, dal tenue al colon, è in **intimo contatto con la colonna vertebrale** e con i suoi muscoli. Se



l'intestino è sovraccaricato, infiammato o costipato, non riuscirà a lavorare bene, ma anzi, andrà a schiacciare i tessuti circostanti, tra cui anche i muscoli dorsali e lombari, rendendoli contratti. Il muscolo ileo-psoas sarà quello che ne subirà le principali conseguenze, perché è uno di quelli maggiormente legati all'intestino. Discorso analogo vale per lo stomaco poiché esso è fortemente legato al diaframma e ai muscoli della zona scapolare, ne consegue che se lo stomaco è contratto o

infiammato, facilmente potrà riflettere questa condizione alla zona scapolare. E' importante considerare anche che molti dei cibi che abitualmente consumiamo tendono ad incrementare l'infiammazione del nostro organismo, in quanto sono cibi poco naturali che necessitano di processi chimici impegnativi per essere digeriti. I cibi che hanno la tendenza ad infiammare maggiormente stomaco e intestino sono cereali raffinati (pasta, pane bianco), affettati, insaccati e formaggi. Maggiore è il consumo di questi cibi e maggiore sarà il rischio di incorrere in dolori muscolari.

I cibi acidificanti invece, come le farine raffinate, tendono a creare un ambiente eccessivamente acido all'interno dell'organismo, sottraggono minerali dal corpo, tra cui il calcio e il magnesio delle ossa, rendendo queste ultime più deboli.

Non bisogna poi dimenticare che il nostro corpo è costituito per il 70-80% di acqua, perciò una scarsa idratazione porta il nostro organismo a prelevare l'acqua di cui necessita dai tessuti che ne sono più ricchi: cervello, muscoli, sangue.

I primi a risentire della disidratazione sono proprio i nostri muscoli, con conseguente

debolezza e dolore. Per ovviare a questo problema è assolutamente importante garantire al nostro corpo una buona idratazione quotidiana, bevendo acqua in una quantità che va dal 3% al 5% del proprio peso corporeo: un uomo di 70 kg quindi dovrebbe bere dai 2 ai 3,5 litri di acqua al giorno. E' importante quindi consumare alimenti idratanti, aventi anche azione anti-infiammatoria, cioè frutta e verdura. L'alimento più ricco di acqua e vitamine in assoluto è la frutta, che è sempre meglio consumare a stomaco vuoto e lontano da pasti. Immediatamente dopo trovano posto le verdure, che è meglio consumare crude, perché apportano più vitamine, e ad inizio pasto, per evitare malassorbimento e fermentazioni.



E' utile anche ridurre i farinacei, i prodotti di origine animale e i dolci, che rientrano tra gli alimenti in cui la presenza di acqua è quasi nulla. Abitudini alimentari disordinate portano sempre ad un disordine intestinale, il quale

può manifestarsi con una iper o ipoattività della muscolatura liscia intestinale: questa può creare tensioni a livello dei muscoli della parete addominale e lombare, portando mal di schiena. E' dunque importante scegliere un buon piano alimentare che possa prevenire infiammazioni e dolori muscolari.



Nei casi poi di infortuni muscolo-scheletrici, l'alimentazione gioca un ruolo molto importante perché essa può influenzare l'andamento del processo infiammatorio, prevenire un'eccessiva perdita di massa muscolare e l'aumento di grasso corporeo, rendere più agevole il recupero della funzionalità dei muscoli interessati dall'infortunio. Ne consegue quindi che le abitudini alimentari possono favorire o rallentare un processo di guarigione. Prendendo ad esempio una patologia a carico dell'apparato muscolo scheletrico molto diffusa come il mal di schiena, possiamo fare diverse considerazioni. Se il soggetto colpito segue un regime alimentare ipercalorico, tenderà al sovrappeso, il quale graverà

sui dischi e sulle articolazioni vertebrali, con la possibilità dell'instaurarsi di fenomeni infiammatori e degenerativi. Se il soggetto beve poca acqua e non consuma frutta e verdura a sufficienza, soffrirà di disidratazione, i muscoli saranno meno elastici e creeranno un forte stress articolare. Anche il disco intervertebrale ne subirà le conseguenze: esso è un cuscinetto fibrocartilagineo posto tra una vertebra e l'altra, è costituito per il 90% circa di acqua, ha la funzione di ammortizzare e permettere il movimento alle vertebre. Quando dalla radiografia o dalla risonanza magnetica si evidenzia un restringimento dello spazio intervertebrale, è chiaro che il disco è andato incontro ad una disidratazione, causando il conseguente scivolamento di una

vertebra sull'altra (anterolistesi). E' indispensabile perciò, per chi sta seguendo terapie alla colonna, incrementare l'assunzione di cibi ricchi di acqua per permettere al disco di reidratarsi o, per lo meno, di interrompere la fase di assottigliamento, che a lungo andare può generare un'invalidante pressione sui nervi e una fusione vertebrale (sinostosi). Questi sono solo alcuni dei risvolti positivi e negativi che l'alimentazione ha sul nostro corpo, è importante riflettere sul proprio regime alimentare, valutarne la qualità e correre ai ripari se esso risulta poco equilibrato. Mangiare bene, fa vivere meglio.

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO





Reportage

Pranzi al Parco Vira





Reportage

Pranzi al Parco Vira





Reportage

Pranzi al Parco Vira



febbraio



Pranzi al Parco Vira





Reportage

Pranzi al Parco Vira





Reportage

Pranzi in centro





Reportage

Pranzi in centro





Pranzi in centro





Reportage

Concerto dei Tacalà





Reportage

Saggio di pianoforte degli allievi del maestro Leo Strauss



“Perché si dice così?”: l’origine dei modi di dire più comuni

Come mai quando siamo delusi ce ne andiamo con le pive nel sacco? E perché mai dovremmo legarci qualcosa al dito se siamo arrabbiati con qualcuno? Ecco da dove vengono i nostri modi di dire

A cura di Marco - animatore

"ANDARSENE CON LE PIVE NEL SACCO"

La piva è uno strumento a fiato (simile ad un piffero o, per estensione, ad una cornamusa) tipico delle regioni dell'Italia Settentrionale. Poiché tale strumento veniva utilizzato negli eserciti per suonare durante le avanzate contro il nemico o per scandire una marcia vittoriosa, quando la piva rimaneva "nel sacco", solitamente significava che la battaglia era stata perduta e che ci si stava ritirando. Ecco perché quando qualcuno ha l'aria mesta in seguito ad una delusione di qualche tipo diciamo che ha "le pive nel sacco"!



"TOCCARE FERRO"

Deriva da un’antica simbologia legata ai ferri di cavallo. Nel Medioevo si usava infatti inchiodarne uno alla porta, fissato solo con un numero dispari di chiodi, con le due estremità rivolte verso l’alto, ritenendo che fosse un portafortuna in grado di tenere lontane streghe e fattucchiere. Col tempo è rimasta la credenza che, toccando ferro, ci si possa proteggere dalla sfortuna. Ma non è così dappertutto. In Inghilterra e in altri Paesi nordici si dice, ad esempio, “toccare legno”, un

detto che potrebbe avere molteplici origini. Ad esempio la credenza pagana che gli spiriti vivano negli alberi. Ma anche un gioco da bambini (tipo "ce l’hai") in cui toccando il legno ci si mette in salvo.

"FREDDO CANE"

Esistono diverse interpretazioni riguardo questo detto. Qualcuno attribuisce il motto al fatto che la morsa del freddo sia simile a quella di un mastino agguerrito, ma probabilmente la più plausibile fa risalire tutto all'antichità,

quando i cani non vivevano nelle case, ma venivano tenuti fuori dall'uscio. Quando arrivava l'inverno quindi, i cani erano quelli che soffrivano di più il gelo e ciò avrebbe dato vita al detto "fa un freddo cane".

"GATTABUIA"



Si tratta di un termine di origine popolare, sinonimo di prigioniero, che probabilmente deriva da gattaiola, la porticina per far entrare e uscire i gatti da casa. Secondo alcuni studiosi, potrebbe però derivare anche dal greco katogeia (sotterraneo), da cui deriverebbe anche il termine dialettale siciliano catoio (o catoia), cioè una stanza buia, di scarso valore, seminterrata. Un po' come il carcere, insomma. Uno dei primi usi letterari della parola, in ogni caso, si trova nel libro Le avventure di Pinocchio, il romanzo di Collodi del 1883, quando il celebre personaggio di legno viene arrestato per avere denunciato il

Gatto e la Volpe: «Il burattino (...) voleva protestare, ma i gendarmi (...) gli tapparono la bocca e lo condussero in gattabuia».

"NON AVERE VOCE IN CAPITOLO"

Nel Medioevo il Capitolo era l'assemblea di monaci che, all'interno di un monastero o un'abbazia, avveniva una volta al giorno per la lettura della Regola del loro ordine o per prendere decisioni importanti. La riunione avveniva in una sala chiamata appunto Sala Capitolare e benché potessero accedervi tutti i monaci, solo alcuni avevano diritto di parola nel corso di queste riunioni. I novizi e i "conversi" (coloro che si erano dati alla vita monastica solo in tarda età), ad esempio, non potevano esprimere la loro opinione. Dunque non avevano... Voce in capitolo!

"LEGARSEL A IL DITO"

Si riferisce a un'antichissima tradizione, secondo cui venivano legate alla mano piccole strisce di pergamena, contenenti i precetti religiosi, per assicurarsi di non dimenticarli. Anticamente, inoltre, in Turchia, i cavalieri legavano un filo d'oro al dito dell'amata, come promessa d'amore da non scordare. Col tempo, l'espressione ha perso ogni aspetto romantico e indica soltanto la volontà di non dimenticare un torto subito, attendendo il momento della vendetta.

"ESSERE AL VERDE"



Nella Firenze del XVI secolo, quando si tenevano le aste di materiali preziosi (come il sale!), i banditori utilizzavano delle candele come segnatempo: quando

si bruciavano completamente, l'asta era finita e bisognava pagare i lotti che ci si era aggiudicati. La base di queste candele era verde, dunque "essere al verde" era sinonimo di non avere più soldi, proprio perché c'erano i conti da saldare. Secondo una versione alternativa, invece, il detto deriverebbe dal fatto che nei portafogli di una volta la fodera interna era verde e dunque, se si riusciva a vedere, significava che il portafoglio era vuoto.

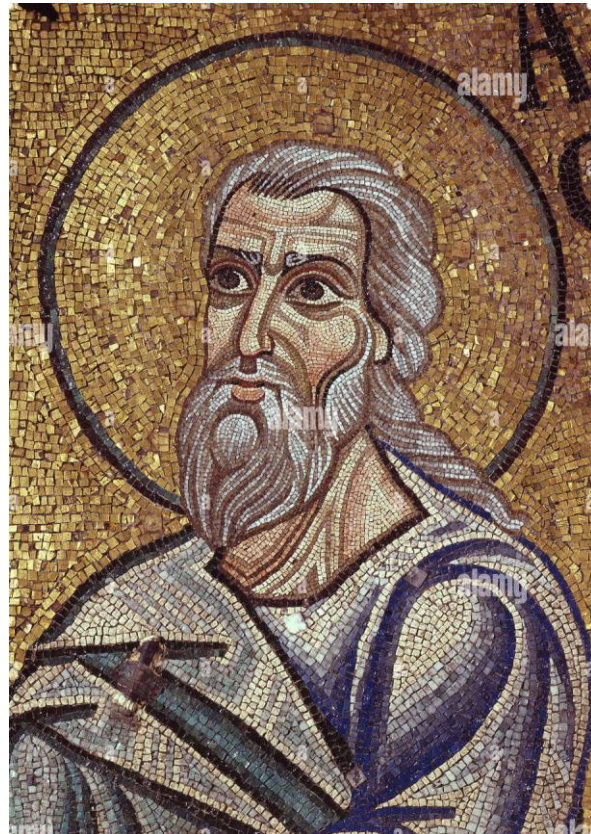
"FARE UN QUARANTOTTO"

Espressione un po' vecchiotta che magari sentiamo ancora da qualche nonno. Il detto deriva dal fatto che durante tutto l'anno 1848 l'Europa intera fu attraversata da un'ondata di tumulti, moti e ribaltamenti politici che diedero una svolta al corso della Storia. Nel '48 scoppiò la Prima Guerra d'Indipendenza italiana (fallita), in Francia scoppiò una rivoluzione che portò alla proclamazione della Seconda Repubblica (che ebbe vita breve) e anche negli stati tedeschi e nell'Impero

austriaco si verificarono sommosse per chiedere ai regnanti una nuova Costituzione.

"VECCHIO COME IL CUCCO"

"Cucco" deriverebbe dal nome dell'ultracentenario Abacucco, un profeta minore che veniva spesso rappresentato con una lunga barba bianca e in atteggiamento pensoso. Secondo alcuni sarebbe vissuto quasi quanto il millenario Matusalemme che, per la tradizione biblica, avrebbe avuto una vita lunga 969 anni. Per altri studiosi, invece, l'origine del termine potrebbe risalire al cuco, un fischietto antichissimo in terracotta, spesso a forma di uccellino: probabilmente è il più antico giocattolo sonoro mai costruito.



Le radici del passato: alla scoperta dei cinque degli alberi più antichi al mondo

A cura di Marco -animatore

Gli alberi sono tra gli organismi viventi più affascinanti e longevi del nostro pianeta. Da secoli ci ispirano con la loro resilienza e bellezza, raccontandoci storie che affondano le radici nel passato più remoto. Grazie alla loro capacità di adattamento, alcuni alberi sono sopravvissuti a catastrofi naturali, cambiamenti climatici e perfino a interventi umani, continuando a crescere per migliaia di anni. Non sono solo giganti silenziosi che sfidano il tempo, ma veri e propri monumenti naturali viventi che custodiscono segreti del passato e ci offrono una finestra sulla storia della Terra. In questo viaggio alla scoperta degli alberi più vecchi del mondo, esploreremo cinque esempi straordinari: ciascuno con una storia unica, che ci mostra come la natura sia capace di resistere alle sfide del tempo e alle minacce ambientali.

Matusalemme (California) – 4.850 anni circa

Nelle White Mountains della California si trova un albero che incarna perfettamente il suo nome: Matusalemme. Con i suoi 4.850 anni, questo antico esemplare di *Pinus longaeva* è uno degli alberi non clonali più vecchi del

pianeta. Alto circa 8,9 metri, il Matusalemme si trova nella “Forest of Ancients”, un’area protetta in cui la sua posizione precisa è tenuta segreta per proteggerlo da atti vandalici.

Fino al 2012, Matusalemme deteneva il record di longevità, prima di essere superato da un altro esemplare della stessa specie, il Pino di Bristlecone, situato sempre in California.



Old Tjikko (Svezia) – 9.561 anni circa

Se si considera l'età delle sue radici, non c'è dubbio: l'Old Tjikko, un abete rosso che si trova in Svezia, è il più antico albero singolo al mondo. Mentre il tronco dell'albero ha infatti "solo" 600 anni, l'albero in sé è molto più vecchio: le sue radici infatti hanno ben 9.561 anni. Il suo aspetto esile, insomma, non deve trarre in inganno: questo albero apparentemente così scarno ha una lunghissima storia alle spalle!

La longevità dell'Old Tjikko è stata resa possibile dalla capacità dell'apparato radicale di clonare se stesso. Quando il tronco muore, un nuovo fusto emerge dallo stesso apparato radicale, consentendo alla pianta di rigenerarsi e sopravvivere per millenni.

Alto circa 5 metri, il nome dell'Old Tjikko fu scelto dal geologo Leif Kullman, che lo battezzò in onore del suo cane.



Jomon Sugi (Giappone) – 2.000-7000 anni circa



Il Jomon Sugi è il più antico e imponente cedro dell'isola di Yakushima, in Giappone, nonché uno dei motivi per cui l'isola è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Alto 25,3 metri e con una circonferenza di 16,4 metri, questo albero monumentale potrebbe avere un'età compresa tra 2.000 e 7.000 anni, anche se la stima precisa è ancora oggetto di dibattito e non è chiaro se sia stata fatta su radici, fusto o sistema clonale.

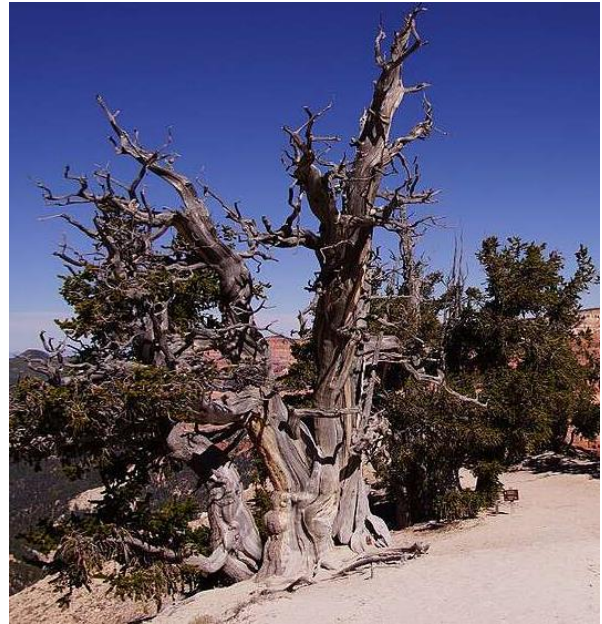
Dopo che Yakushima è stata dichiarata Patrimonio UNESCO, per proteggere il Jomon Sugi è stata creata una piattaforma di osservazione posta a 15 metri di distanza in modo da prevenire qualsiasi danno alle sue radici.

**Castagno dei Cento Cavalli (Sicilia) – 2.200
anni circa**

In Italia, nel Parco dell'Etna, cresce il maestoso Castagno dei Cento Cavalli, un albero che si stima abbia circa 2.200 anni. Tuttavia la sua età non è stata confermata da analisi scientifiche approfondite, va quindi considerata una stima approssimativa basata su tradizioni locali, fonti storiche e analisi preliminari. Considerato il castagno più grande d'Italia e l'albero più antico e più grande d'Europa, il Castagno dei Cento Cavalli vanta una circonferenza complessiva di ben 57,9 metri, un record che gli è valso un posto nel Guinness dei primati. Il suo nome deriva da una leggenda secondo cui, durante un temporale, la regina Giovanna d'Aragona e il suo seguito di 100 cavalieri trovarono riparo sotto la sua chioma. Questo antico albero è considerato un patrimonio culturale ed è stato insignito dall'UNESCO del titolo di "Monumento Messaggero di pace".



**Pino di Bristlecone (California) – 5066
anni circa**



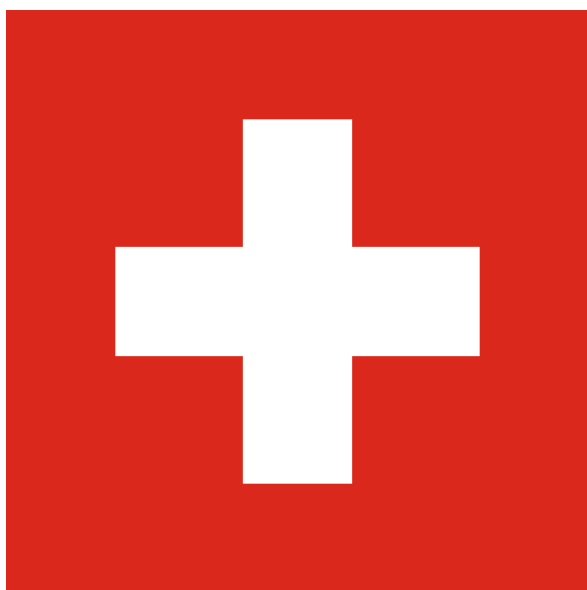
Lui è l'albero che ha scalzato il record del Matusalemme: con un'età stimata intorno ai 5066 anni, questo albero non clonale infatti è l'esemplare di Pino Bristlecone o *Pinus longaeva* più antico del mondo. Si trova negli Stati Uniti, a una quota di quasi 3.000 metri sulle celebri White Mountains della California. Se consideriamo il singolo albero intero, composto cioè da fusto e radici, possiamo dire che questo esemplare supera in longevità anche l'Old Tjikko, il cui primato di 9.561 anni è calcolato invece in base all'età delle sue radici. Ma qual è il segreto della sua longevità? Sono vari fattori: la crescita lenta tipica di questa specie, le radici profonde in grado di attingere acqua anche nei periodi di siccità prolungata e la sua capacità di adattarsi a condizioni ambientali particolarmente ostili, come venti gelidi e temperature estreme. Non c'è dubbio: questo albero è senza dubbio un campione di longevità capace di sfidare il tempo e le condizioni più avvers

Curiosità

La bandiera Svizzera – E' sempre stata così?

A cura di Luca Franzi - Direttore

La bandiera svizzera è quadrata di colore rosso con una croce greca bianca al centro.



Adottata dal 12 dicembre 1889.

La scelta dei colori risale al Sacro Romano Impero Germanico e la foggia della bandiera ha origine nelle battaglie della fine del XIV secolo, anche se la taglia della croce ha subito molti cambiamenti: Nel XV e XVI secolo la bandiera era un drappo triangolare rosso con croce bianca che si estendeva fino ai bordi; nel XIX secolo il simbolo diventò una croce bianca composta da 5 quadrati uguali, su fondo rosso; a partire dal 1889 venne adottata la forma attuale nella quale la lunghezza di ogni braccio della croce è superiore di 1/6 alla sua larghezza, mentre lo sfondo rimane invariato.

Prima del XIX secolo la Svizzera non aveva una bandiera nazionale. Quando si recavano in battaglia i soldati portavano l'emblema del loro cantone. Ma già dal 1339, all'epoca della Battaglia di Laupen, era prassi cucire una croce bianca sulle divise come comune segno di riconoscimento.

Durante il periodo della repubblica elvetica, Napoleone proibì agli svizzeri di portare la croce, rendendo invece obbligatorio un tricolore verde, rosso e giallo. Quando però la repubblica fu sciolta nel 1803, anche il tricolore venne abbandonato e le truppe svizzere tornarono a portare la croce bianca cucita, questa volta, sui vari drappelli cantonali. Nel 1815, dopo la caduta di Napoleone, la divisa delle truppe venne dotata di un bracciale rosso con una croce bianca tronca, seguita a breve dall'introduzione in via ufficiosa di una bandiera federale. La nuova bandiera venne portata in battaglia per la prima ed unica volta nella cosiddetta guerra civile del Sonderbund, nel 1847. La guerra vedeva i partigiani dei valori tradizionali e dell'autonomia locale opposti ai modernizzatori favorevoli ad uno stato più centralizzato. Con la vittoria dei modernizzatori, la bandiera svizzera assunse ufficialmente il ruolo di simbolo nazionale.

La bandiera svizzera, come anche quella della Città del Vaticano, ha la peculiarità di essere una delle due uniche bandiere nazionali di forma quadrata. Però nella navigazione (battelli sui laghi e sul Reno, nonché certe navi mercantili oceaniche di armatori svizzeri e registrate nel porto di Basilea) la bandiera assume la forma rettangolare.

Quando la Svizzera entrò a far parte dell'ONU, nel 2002, gli addetti al protocollo delle Nazioni Unite si trovarono di fronte ad un insolito problema: contrariamente alle specifiche per le bandiere da esporre alla sede centrale che prevedono una forma rettangolare, la bandiera svizzera è quadrata. Fortunatamente si è trovata una scappatoia stabilendo la nuova regola secondo la quale una nuova forma può essere accettata a patto che la sua area totale non superi quella delle bandiere di forma tradizionale.

Il colore è stato ben definito il 1º gennaio 2007 come corrispondente al rosso Pantone. Le specifiche per le dimensioni della croce sono precisate dalla risoluzione federale 12 dicembre 1989: i bracci devono avere eguale lunghezza e questa deve essere di un sesto superiore all'ampiezza.



Bandiera di guerra del Sacro Romano Impero (XIII-XIV secolo), donata da Sigismondo di Lussemburgo alla Confederazione elvetica nel 1415.



Bandiera della Vecchia Confederazione (1470-1798)



Bandiera della Repubblica Elvetica (1798-1803)



Reportage

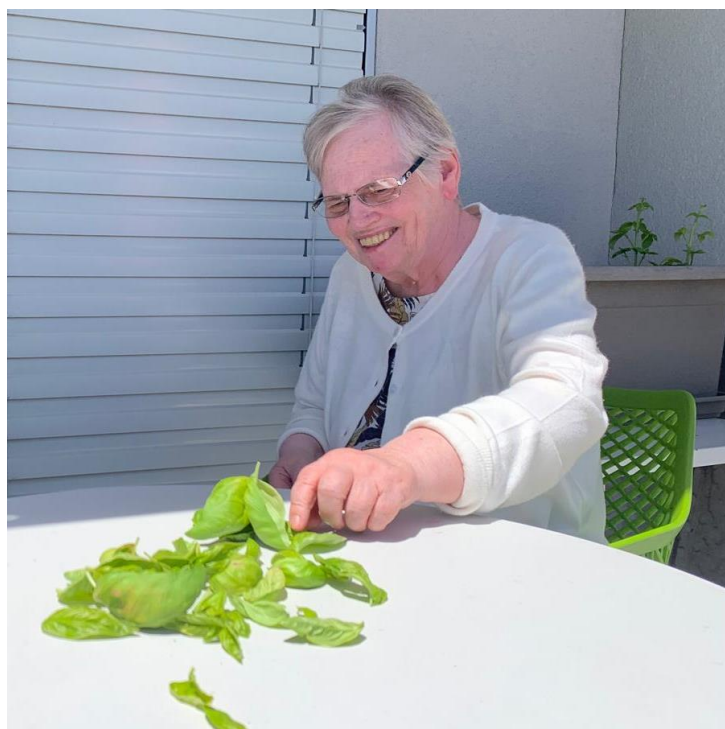
Festa nazionale



Reportage



Giardinaggio



Ali infrante

La tragedia del Muotathal

A cura di Marco - Animatore

Sempre vivo nella memoria dei più anziani perdura il ricordo della sciagura aviatoria del Muotathal avvenuta 60 anni or sono e nella quale persero la vita sette ufficiali, piloti e osservatori della compagnia d'aviazione 10 fra i quali alcuni Ticinesi.



Il 27 agosto 1938 nel primo pomeriggio e con tempo favorevole, una squadriglia di cinque velivoli militari da ricognizione, Fokker biposti, prendevano il volo da Dübendorf diretti nel Ticino per partecipare al «meeting» aereo in programma da Agno. Alla loro testa il capitano Decio Bacilieri di Locamo, ufficiale istruttore e comandante della compagnia d'aviazione 10^a unità alla quale appartenevano gli aerei. Giunti nella valle della Muotathal nel Cantone di

Svitto, una fitta nebbia fa loro perdere la rotta e quattro degli apparecchi si schiantano contro le pareti rocciose dell'Heuberg e del Drusenberg. I sei occupanti di tre velivoli perdono la vita. L'apparecchio del capitano Bacilieri dopo lo schianto, precipita in fiamme: egli trova ancora la forza di estrarre dalla carlinga il corpo dell'osservatore, il 1° ten Sommerhaider, procurandosi gravi ustioni. Ambedue vengono ricoverati all'Ospedale di

Einsiedeln. Mentre l'ufficiale osservatore riuscirà a sopravvivere, il capitano Bacilieri dopo dieci giorni, dovrà soccombere, portando a sette le vittime di questa sciagura, la più grave mai subita dall'aviazione militare svizzera. Il quinto velivolo sfuggì alla sorte degli altri e poté raggiungere Bellinzona. Come risulta dalla stampa di quel tempo, questa tragedia colpì profondamente il Ticino data la presenza fra le vittime di alcuni suoi figli e il cordoglio fu unanime.



Oggi ancora, i più anziani sono memori di questa sciagura nel cui ricordo Waldes Keller compose la nota «Canzone dell'aviatore», che molti militi ticinesi hanno cantato durante il servizio attivo e che pure le nuove leve cantano tutt'ora forse ignari del profondo significato delle sue parole. «Aviator, se passi

il Muotathal prendi 'ste rose, son rose rosse, per ricordare le ali infrante dei ticinesi nostri, aviator»! «La canzone dell'aviatore» divenuta ufficialmente l'inno dei piloti Svizzeri, viene sempre cantato in italiano, in occasione di cerimonie come la consegna dei brevetti ai **piloti o in altre manifestazioni** dell'aviazione militare.

Pei ricordare questa sciagura, un monumento è stato creato nella via principale del paese di Muotathal in direzione del Passo del Prigel.



L'origine delle parole: alcuni casi curiosissimi

A cura di Marco - animatore

Come si sono formate le parole usiamo per comunicare? Per scoprirlo occorre fare un salto nel passato che ci consente di capire come vivevano e ragionavano i nostri avi!

Cercare e scoprire l'origine delle parole italiane può rivelarsi un compito complesso ma molto interessante. I termini che usiamo quotidianamente infatti sono frutto di **trasformazioni e mutamenti** che hanno interessato per secoli la lingua dei nostri avi.

È noto ad esempio che l'italiano derivi dalla grande eredità del **latino** e del **greco antico**, ma nel tempo la nostra bella lingua ha attinto anche da altre **parlate straniere** che, per ragioni diverse, influenzavano a tal punto la vita dei nostri antenati da essere "assorbite" e "italianizzate".

È il caso della **bistecca**, un cibo comunissimo in Italia che però...Non ha un nome italiano: **deriva dall'inglese beef steak**, ossia "bistecca di manzo". Sorprendente vero?

Anche se non lo sappiamo dunque, un sacco di termini che utilizziamo tutti i giorni nascondono storie curiose che in molti casi **ci fanno capire come si viveva e ragionava secoli e secoli fa**. Ecco allora qualche esempio piuttosto interessante...

1 - A scuola, andate d'accordo con i vostri **compagni**?



Dovreste, il termine che li designa indica un rapporto davvero speciale. **Compagno** viene dal latino *cum panis*, cioè la **persona con cui si divide il pane** (cioè il cibo)!

2 - *Incubo* è una parola latina che significa "che giace sopra". Una volta, infatti, si credeva che gli incubi fossero **spiriti maligni** di aspetto maschile, che durante la notte si posavano sul petto dei dormienti.

3 - Fare merenda è un'usanza molto antica, oltre che un'ottima abitudine. Una volta, però, bisognava guadagnarsela: il nome viene dal

latino *merere* e, tradotto letteralmente, significa: **“Cose da meritarsi”**.

4 - Vi siete cambiati le **mutande**?



shutterstock.com - 2145087835

Se ci fate caso, il nome di questo indumento, che sta a stretto contatto con la pelle e le parti intime, richiama proprio la necessità di sostituirlo spesso con uno pulito. **Mutande**, infatti, viene dal latino *mutandis*, cioè **“da cambiare”**.

5 - Perché la multa è detta anche **pena pecuniaria**? Per quanto possa sembrare strano, c'entrano **le pecore**. La parola pecunia, che ancora oggi indica il **denaro**, viene dal latino *pecus*, che vuol dire appunto pecora. Il motivo è semplice: **una volta la ricchezza era data dal bestiame**.

6 - Il nome **ippopotamo** viene dalle parole greche *ippos* e *potamos* (cavallo di fiume). Questo pachiderma così goffo sulla terra, si esibisce in agili “cavalcate” quando si trova sott'acqua.



7 - Dal punto di vista linguistico le parole **droga** e **omicidio** hanno qualcosa in comune, cioè il termine **assassino**: da *hashishin*, una setta di sicari attivi in Persia nel XII sec. Prima di compiere i loro delitti, bevevano una specie di tè a base di hashish, da cui presero il nome.

8 - Quella di avere un **piccolo roditore che si agita sotto la pelle** è una fantasia davvero strana. Eppure è quanto immaginavano i latini osservando il movimento guizzante dei **muscoli** del corpo, che a loro ricordava lo scatto del **musculum**, cioè *di un topolino*.

9 - Chi cerca di disfarsi di un oggetto di scarso valore rifilandolo a qualcuno, lo vuole **sbolognare**: il termine è nato tantissimi anni fa, quando a Bologna si fabbricavano **gioielli d'oro finto**, che a volte venivano spacciati per veri.

10 - Per indicare grandi quantità di cose, diciamo che **"ne abbiamo a bizzeffe"**. I linguisti si sono scervellati per scovare l'origine di questa strana parola. La spiegazione è semplice: **viene dall'arabo biz-zef**, che significa “in abbondanza”.

Addio alla “palma ticinese”: è stata bandita dal 1° settembre 2024



La *Trachycarpus fortunei* o meglio conosciuta come “palma ticinese” è considerata invasiva. Le piante già presenti nei giardini non dovranno essere sradicate.

Il simbolo iconico del Cantone è in realtà una pianta altamente invasiva ed è diventata un problema per la biodiversità - Regole inasprite per contrastarne la diffusione.

Per decenni, la “palma ticinese” ha conferito alla Svizzera meridionale un'atmosfera tropicale.

Dal 1° settembre 2024 una trentina di piante non autoctone invasive sono bandite dalla Svizzera. Tra queste ve ne sono di molto note, come la "palma di Fortune" (*Trachycarpus*

fortunei), il lauroceraso e la *Buddleja davidii*. E' proibita la loro vendita, importazione o regalo. Gli esemplari già presenti nei giardini non rientrano nel campo di applicazione del divieto e non dovranno quindi essere sradicati. Si tratta di piante introdotte di recente in Svizzera, in molti casi a scopo decorativo in parchi e giardini. Mentre alcune specie prima o poi scompaiono, altre riescono a insediarsi e a causare danni ecologici, fino a mettere in pericolo gli organismi autoctoni.

Vengono quindi considerate invasive. Questo fenomeno non solo riduce la diversità vegetale, ma ha conseguenze anche per esempio sugli insetti, come le farfalle o le api,

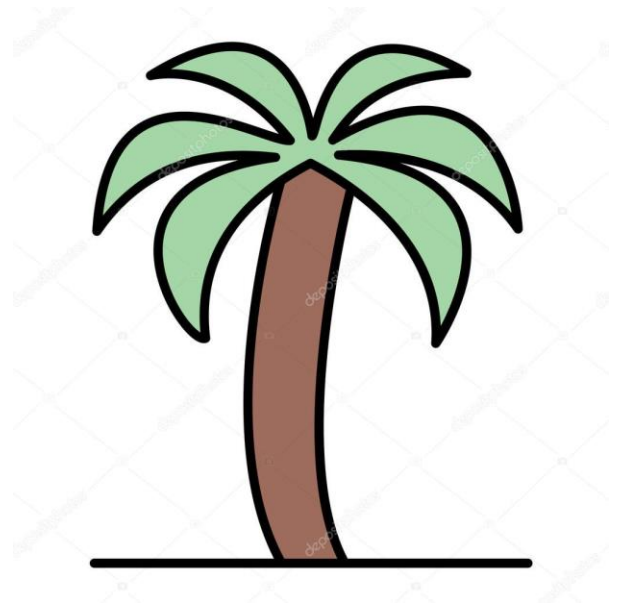
che vengono privati del loro habitat o del loro cibo.

In Svizzera sono presenti circa 1'300 specie esotiche, animali, vegetali e fungine. Circa 200 di queste, di cui quasi 90 piante, sono invasive. I danni che causano sono considerevoli. Uno studio pubblicato due anni fa sulla rivista specializzata Environmental Sciences Europe, li ha stimati in 26 miliardi di euro nella sola Europa.

A fare particolarmente discutere, anche per la valenza simbolica che ha assunto nel corso del tempo, è la palma di Fortune, nota a nord delle Alpi come "palma ticinese", originaria in realtà della Cina e introdotta in Europa nel 1844.

A partire dagli anni 80 del secolo scorso, assieme al lauroceraso, ha cominciato a germogliare al di fuori dei giardini, invadendo sempre più i boschi situati a basse quote.

Secondo studi dell'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio ciò aumenta il rischio di incendi boschivi, indebolisce la funzione protettiva contro i pericoli naturali e danneggia la biodiversità.





Reportage – Sabato 27 Settembre

Festa della Vendemmia

Un ringraziamento speciale alla Banca Raiffeisen Colline del Ceresio che ha sponsorizzato il pranzo e ai suoi dipendenti che si sono messi a disposizione per la preparazione della tavola e fatto compagnia ai nostri ospiti durante il pranzo!!





Reportage – Sabato 27 Settembre

Festa della Vendemmia





Reportage – Sabato 27 Settembre

Festa della Vendemmia





Pranzi in chalet





Pranzi in chalet





Creatività





Creatività





Renzo Conti – Ricordi n valigia





Pet Therapy



Curiosità



Giuseppina Antognini, la mecenate svizzera che amava Milano

Il 6 Giugno è morta a Milano Giuseppina Antognini, per una vita compagna di Francesco Pasquinelli, donna discreta, il cui nome forse non suona noto a molti, eppure il cui impatto sulla vita culturale e sociale milanese è stato straordinario, dimostrando come la filantropia possa trasformarsi in un potente strumento di rinascita civica.

A cura del Sig. Carlo

Una vita tra Svizzera e Milano

Nata nel 1940 in una famiglia ticinese con profonde radici nella Val di Blenio, Giuseppina cresce all'ombra della celebre fabbrica di

cioccolato Cima Norma, proprietà della sua famiglia. Il destino la porta presto a Milano, dove giunge poco più che ventenne, dopo gli



studi magistrali, per raggiungere la sorella.

Quella che doveva essere una tappa del suo percorso si trasforma nella città d'elezione, il luogo dove costruirà la sua vita e il suo straordinario lascito.

Nella metropoli lombarda incontra Francesco Pasquinelli (1922-2011), un uomo dalla duplice anima: musicista di formazione che nel 1950 abbandona le note per immergersi nel mondo industriale. La sua intuizione imprenditoriale lo porta a specializzarsi nel settore degli isolanti termo-acustici per edilizia e industria, grazie soprattutto alle concessioni delle miniere di perlite ottenute in Sardegna. Sotto la sua guida, le aziende del gruppo (le attività ben presto si ampliano in altri settori) conquistano rapidamente i mercati europei e nord-africani, costruendo un impero industriale che Pasquinelli cederà nel 1995 a un gruppo americano.

La nascita della collezione d'arte

Il ritiro dalla vita imprenditoriale segna per Francesco Pasquinelli l'inizio di una nuova avventura, condivisa con la compagna Giuseppina: la creazione di una collezione d'arte che si rivelerà tra le più significative del panorama italiano. Seguendo la tradizione del nonno, illuminato collezionista, Francesco inizia ad acquisire capolavori del XX secolo con gusto raffinato e visione lungimirante.

La svolta, da collezione privata a patrimonio condiviso

Il 2011 segna un punto di svolta nella vita di Giuseppina. Alla morte del compagno Francesco, si trova a settant'anni a ereditare un patrimonio artistico di inestimabile valore. Dove molti avrebbero visto un tesoro privato da custodire gelosamente, lei intravede un'opportunità per restituire alla città ciò che la città aveva donato alla coppia in decenni di vita milanese.

Francesco Pasquinelli, da collezionista appassionato, aveva sempre fatto fatica a separarsi dalle sue opere. Come rivela Alberto Fossati, aveva però delegato alla compagna il compito di rendere fruibile al pubblico la collezione, ma solo dopo la sua morte. Giuseppina raccoglie questa eredità morale con una determinazione rara.

La Fondazione Pasquinelli: un laboratorio di cultura e solidarietà

Nasce così la fondazione Pasquinelli, ospitata in uno spazio di 500 metri quadri completamente ristrutturato, sempre in corso Magenta. Non un semplice museo, ma un luogo vivo dove arte, musica e impegno sociale si intrecciano in un'azione culturale continua, concreta, silenziosa.

Le attività della Fondazione

Con la lucidità e la visione, Giuseppina chiama a raccolta figure di primo piano del panorama culturale milanese: Daniela Volpi per ripensare gli spazi, lo storico dell'arte Antonello Negri per la curatela delle mostre, la musicologa Maria Majno per sviluppare una scuola di musica destinata ai bambini delle scuole primarie, con un'attenzione particolare per chi vive situazioni di fragilità.

In tutto questo fermento di iniziative, Giuseppina mantiene il suo stile discreto ma efficace, sintetizzato nel motto che la rappresenta: "A me interessa che le cose si facciano, e bene. Non che se ne parli".

Il grande dono a Milano: nasce "Novecentopiùcento"

Nel 2019, consapevole dell'assenza di eredi e preoccupata per il destino della collezione, Giuseppina compie un gesto di grande generosità civica. Si **presenta** negli uffici del sindaco Giuseppe Sala con un obiettivo chiaro: donare al Comune l'intero corpus di opere, a condizione che si preveda l'ampliamento del Museo del Novecento esterno, un progetto che lei stessa definiva "assolutamente necessario". E per dimostrare che le sue non sono parole vuote, deposita immediatamente un assegno da 5 milioni di euro.



Il Museo del Novecento in Piazza Duomo a Milano, a lato di Palazzo Reale. Museo del Novecento

LA TOMBOLA

“I classici non tramontano mai”

A cura di Marco - Animatore

La amano i più piccoli, è quasi un’istituzione per i più anziani, da sempre simbolo di aggregazione è sicuramente il gioco più amato dai nostri ospiti che al grido di “SCORLA!”, “FAMM VINC!” o “TIRA SÜ UL NUMAR SETT!” bramano per l’ambito premio e non fa differenza se esso sia un forziere d’oro o un sacchetto di lenticchie.



Scherzi a parte il gioco della tombola rimane uno straordinario momento di aggregazione e coinvolgimento per tutti, immutata e intramontabile da quasi tre secoli.

La tombola nasce, infatti, a Napoli nel 1734 per una diatriba sorta tra il re Carlo III di Borbone,

che era deciso ad ufficializzare il gioco del lotto nel Regno, perché se fosse rimasto clandestino avrebbe sottratto introiti alla casse dello Stato, ed il frate domenicano Gregorio Maria Rocco, che riteneva il gioco del lotto un amorale e ingannevole diletto per i suoi fedeli. Alla fine riuscì a spuntarla il re, ma a patto che nella settimana delle festività natalizie il gioco venisse sospeso perché il popolo non doveva distrarsi dalle preghiere. Il popolo che non voleva rinunciare a giocare si organizzò in un altro modo: i novanta numeri del lotto furono racchiusi in un "panariello" di vimini e furono disegnati i numeri su delle cartelle, così la fantasia popolare trasformò un gioco pubblico in un gioco a carattere familiare. Il nome tombola deriva dalla forma cilindrica del pezzo di legno dove è impresso il numero e dal rumore che questo fa nel cadere sul tavolo dal panariello, che una volta aveva la forma del tombolo. Ai novanta numeri del gioco furono dati significati diversi che possono variare da regione a regione



Tombola



Henri Nestlé: l'uomo dietro all'impresa globale

A cura di Marco - animatore

All'inizio il farmacista, originario di Francoforte, sbarcava il lunario a Vevey lavorando come piccolo imprenditore di modesto successo e tutt'fare. Fu una nicchia di mercato, che prometteva straordinari guadagni, a cambiare tutto: latte in polvere per neonati, prodotto con i migliori ingredienti svizzeri.



Olio, fertilizzante, aceto, liquore, biacca, senape, acqua minerale, limonata, gas liquido e cemento: è solo una piccola parte della gamma di prodotti che Henri Nestlé (1814-1890), farmacista di formazione, fabbricava e vendeva a Vevey. Il celebre imprenditore era sempre alla ricerca di nuove fonti di reddito e di beni che potessero soddisfare i bisogni della società urbana, ormai avviata verso la modernità. Ma nonostante l'incessante dedizione e un certo gusto per il rischio, i suoi sforzi non vennero subito ripagati.

I motivi che spinsero Nestlé a scegliere Vevey,

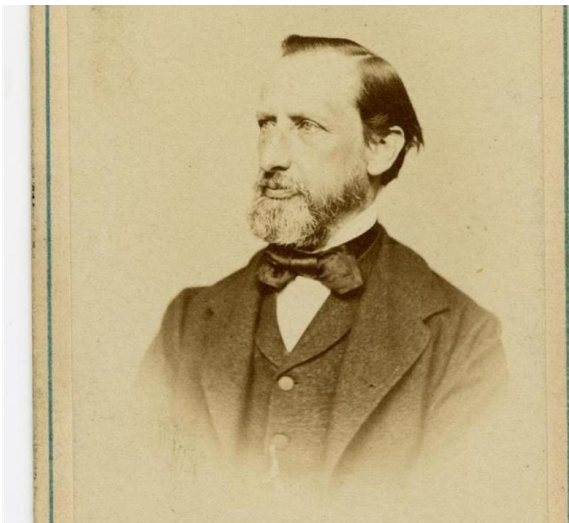
nel Cantone di Vaud, per la sua attività continuano a far discutere i biografi. Anche sui primi anni della sua carriera sappiamo poco: Heinrich Nestle – questo il suo nome di battesimo – nacque a Francoforte sul Meno, dove svolse un apprendistato come farmacista.

Gli anni di apprendistato e di peregrinazione

Ottenuto il diploma nel 1834, le sue tracce si perdono per un certo tempo; è probabile che si sia recato all'estero per un periodo di

formazione e di viaggio. Cinque anni dopo, a Losanna, supera l'esame di ammissione come «commis-pharmacien» (droghiere) e trova un primo lavoro a Vevey. Il 1843 è l'anno in cui decide di avviare un'impresa indipendente.

Inizi difficili nella patria di elezione



In poco tempo Nestlé imparò il francese e fece adattare il suo nome alla lingua del posto – da Heinrich Nestlé divenne così Henri Nestlé. Ma l'integrazione non fu priva di difficoltà: per decenni, infatti, Nestlé visse in una situazione precaria, con un permesso di soggiorno e di lavoro temporaneo. E anche a livello finanziario la situazione era piuttosto incerta: la sua gamma di prodotti, ampia e spesso variabile, non consentiva di adottare processi e metodi di lavorazione razionali; inoltre, i suoi impianti di produzione erano ancora troppo artigianali e lontani dalla realtà industriale di massa.

Latte, pane e zucchero: le confezioni di farina lattea

La svolta arrivò tardi e in modo del tutto inaspettato quando Nestlé aveva già 53 anni. Nuovamente alla ricerca di una fonte di introiti, viene a conoscenza dei problemi irrisolti nel campo dell'alimentazione dei neonati. In quel periodo il tasso di mortalità infantile era ancora molto elevato e un sostituto sano e nutriente del latte materno era la soluzione per salvare molte vite umane. Nestlé studiò le analisi chimiche del latte materno allora disponibili e, nel suo laboratorio, iniziò i primi esperimenti con latte, pane e zucchero condensando, mettendo sotto vuoto, macinando ed essiccando gli ingredienti fino a trovare la formula perfetta. Nel 1867 la sua «farina lattea» fu lanciata sul mercato.



La produzione prende il volo

Nella fase sperimentale Nestlé svezza un neonato gravemente debilitato con la nuova polvere idrosolubile. Il bambino si riprese in poco tempo e la notizia del «prodotto miracoloso» si diffuse all'istante nella regione del lago Lemano. Levatrici, madri e bambinaie acquistarono il prodotto e ne furono entusiaste. Nestlé fu letteralmente travolto dagli ordini: nel 1868 furono prodotte 8600 lattine, nel 1874 il numero era già salito a 670'000 per raggiungere il milione solo un anno dopo. Dalla cittadina di Vevey i prodotti Nestlé partirono così alla conquista il mondo. Già nel 1874, a sette anni dall'introduzione del prodotto, 18 Paesi in tutto il pianeta disponevano di una propria rete di distribuzione e di agenti Nestlé sul posto.

Una geniale operazione di marketing: il logo con il nido



Nel giro di pochi anni Henri Nestlé riuscì a creare un marchio mondiale con un proprio logo. Scelse di ispirarsi allo stemma della

famiglia dei Nestle (che in svevo significa «nido»), ovvero un uccellino nel suo nido. Per suscitare associazioni emotive con il latte in polvere, Nestlé fece raffigurare nel logo tre uccellini affamati con il becco aperto che vengono nutriti dalla mamma.

Un milione: il valore dell'opera di tutta una vita



Henri e sua moglie Clémentine, che non poteva avere figli, trascorrevano ogni singolo minuto libero in fabbrica. Dopo otto anni, però, decisero di abbandonare tutto e nel 1875 Nestlé vendette la fabbrica per un milione di franchi svizzeri; nel prezzo d'acquisto erano compresi il suo nome, il logo e la firma dell'imprenditore, garanzia di qualità dei suoi prodotti. Nestlé trascorse gli ultimi anni della sua vita circondato dagli agi e come un nobile di campagna, sempre vestito di bianco, spesso in giro con la carrozza tra i vitigni e lungo la riva del lago – l'estate a Glion, l'inverno a Montreux. «Il clima è eccellente, l'alloro cresce bene, la vista è magnifica; molte locande, il telegrafo,

l'illuminazione a gas e la posta sono il simbolo della civiltà moderna senza i suoi svantaggi. Insomma: penso che non esista luogo più bello sulla Terra per godersi la propria vita in pace», scriveva Nestlé riguardo alla sua dimora di Glion, dove passò la vecchiaia, su una terrazza affacciata sul lago Lemano. Dall'eredità lasciata da Henri Nestlé si è sviluppato un colosso dell'industria

alimentare presente in tutto il mondo. La sede principale si trova ancora a Vevey. Nel 2016, in occasione dei 150 anni della fondazione dell'azienda, è stato inaugurato un museo sul sito originario della fabbrica. Il nido, simbolo di un mondo che invita alla scoperta, è un omaggio al suo brillante fondatore e imprenditore Henri Nestlé.



La materia prima bianca: contadini del posto consegnano il latte alla fabbrica Nestlé (circa 1900).



Vai col liscio ...

La storia di Carlo Brighi ... l'inventore del liscio e della balera

A cura di Marco L.R. -animatore

Forse non tutti sanno che il creatore del liscio, ovvero il capostipite della musica da ballo romagnola per come la conosciamo oggi, è il violinista romagnolo Carlo Brighi, nato a Savignano sul Rubicone il 14 ottobre 1853 e bonariamente chiamato "Zaclén", ovvero anatroccolo.



Figlio di un calzolaio con l'inclinazione per il violino, la passione del padre contagia Carlo fin da piccolo, quando inizia a studiare violino

da autodidatta, percorso completato in gioventù grazie alla formazione presso tre maestri. La sua bravura lo porta ben presto a suonare nei teatri d'opera, dove esegue musica "colta" sotto la guida di grandi direttori d'orchestra tra cui nientemeno che Arturo Toscanini, ma anche nelle principali

sale da ballo locali, dove si dedica alla musica d'intrattenimento. Dal 1890, tuttavia, Carlo abbandona definitivamente la musica colta dedicandosi completamente al nuovo genere: la musica da ballo. Il motivo di questo deciso cambio di rotta è un'intuizione innovativa che rivoluzionerà tutta la musica popolare successiva: l'idea di accelerare i tempi di valzer, polka e mazurca tramite il clarinetto in do, a cui attribuisce anche una parte dominante come strumento solista. E per circa cinquant'anni Zaclén, con la sua orchestra errò trionfalmente per la Romagna suonando la musica da Ballo, nel suo salone di legno che innalzava a sera sulle aie, sui campi, nei paesi (inizialmente denominato E' Festival, in seguito Capannone Brighi). E alle prime luci dell'alba faceva smontare il salone entro il quale la gente ballava tutta la notte senza stancarsi. I ballerini pagavano un soldo ogni due balli, poi tiravano la corda ed il baraccone si sfollava per riempirsi tra urtoni e gomitate sino al mattino. Così in Romagna alle grandi passioni tradizionali si aggiunse quella di

Zaclèin. I romagnoli col fiore all'occhiello percorrevano decine di chilometri per recarsi a ballare, o per sentire suonare Zaclèin, che ritto sul podio suonava ballabili sempre di nuova creazione alla gioventù in delirio. Nel 1910 decide di fermarsi a Bellaria, città natale della moglie. Qui inventò quelle che poi si sarebbero chiamate balere. Adattò una parte della sua stessa casa a sala da ballo, cui diede il nome di "Salone Brighi". Specialmente nei pomeriggi domenicali, al Salone affluivano appassionati da ogni parte della Romagna. Nell'orchestra milita anche l'allora giovane violinista Secondo Casadei (zio del famoso Raul Casadei), violinista, compositore e arrangiatore italiano, considerato il più importante esponente del liscio romagnolo, autore della celeberrima Romagna mia, la cui formazione avviene proprio nell'orchestra fondata da Carlo

e guidata alla sua morte dal primogenito Emilio Brighi. Ancora oggi l'espressione "Taca, Zaclèn" (Attacca, Zaclèn) costituisce l'invito ai musicisti perché inizino a suonare.



Il ballo liscio deve il suo nome alle movenze dei ballerini che usano scivolare, strisciare i piedi, quindi andare via liscio.





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage -

Reportage



Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage





Reportage



Quali sono i 10 vini più costosi al mondo?

Partiamo con questa classifica. Come verrà indicato a breve, la **Francia** gioca un ruolo da indiscussa protagonista nel settore. Tuttavia, le sorprese non mancano di certo, a cominciare dalla mancata presenza dei vini italiani.

1. Domaine de la Romanée – Conti Romanée – Conti Grand Cru

Si tratta di un vino rosso davvero molto pregiato, nonché il più costoso in ambito internazionale. Ovviamente made in France. La produzione viene effettuata in Borgogna e, nello specifico, all'interno del vigneto Romanée Conti. Basti pensare che una sola bottiglia di **Domaine de la Romanée – Conti Romanée – Conti Grand Cru** viene a costare fra i 16.000 e i 500.000 euro.



La rarità del vino e l'annata incidono, per ovvi motivi, sulla valutazione finale della quotazione. Per quanto riguarda la commercializzazione sul mercato, la media di bottiglie ammonta a circa 450 casse, ossia 5.0000 bottiglie circa. Una storia di oltre 8 secoli raccolta in appena 1,8 ettari di terra fanno del vino più caro al mondo uno di quelli su cui aleggia un'aura mitologica. Ad esempio, nei ristoranti stellati dove viene servito, vi è l'obbligo per il sommelier di distruggere la bottiglia, onde evitare la presenza di falsi sul mercato.

2. Domaine Leroy Musigny Grand Cru

Medaglia d'argento per un altro vino francese che proviene sempre dalla Borgogna, terra che in quanto a vini regala soddisfazioni incredibili. Il **Domaine Leroy Musigny Grand Cru** è un vino rosso che viene prodotto mediante tecniche di agricoltura biodinamica. Ogni sua bottiglia viene messa in commercio a un valore compreso fra 16.000 e 400.000 euro.

3. Egon Muller Sharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese

Ad aggiudicarsi il gradino più basso del podio è un vino bianco, di provenienza tedesca. Per la precisione, dalla regione della Mosella. Si tratta del vino bianco più caro in assoluto, al punto che ogni sua bottiglia viene venduta un prezzo variabile fra gli 11.000 e i 30.000 euro.

4. Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru

Appena fuori dal podio, ci finisce l'ennesimo vino francese. I vitigni Roumier sono ubicati nel territorio di Chambolle – Musigny, Morey – Saint – Denis e Corton – Charlemagne. Ogni bottiglia viene messa sul mercato a un prezzo che va dai 10.000 ai 20.000 euro.

5. Domaine Laflaive Montrachet Grand Cru

Tra i **10 vini più costosi al mondo**, a metà del guado, ci finisce il Domaine Laflaive Montrachet Grand Cru. Espressione perfetta del Made in France, ogni bottiglia di questo splendido bianco può arrivare a oltrepassare la soglia dei 10.000 euro.

6. J.S. Terrantez Mederia

Per molti, i vini portoghesi rappresentano davvero il non plus ultra. La questione territoriale, infatti, risulta qui molto sentita. Il J.S. Terrantez Mederia risulta il fiore all'occhiello dell'incantevole arcipelago vulcanico, visto che una singola bottiglia può costare anche più di 7.000 euro.

7. Domaine de la Romanée – Conti Montrachet Grand Cru



Per distacco, uno dei vini bianchi migliori in assoluto. Tenuto in considerazione soprattutto dai collezionisti, il Domaine de la Romanée – Conti Montrachet Grand Cru risulta davvero rarissimo. Basti pensare, infatti, che ogni annata viene commercializzata in appena 250 cassa. Poco meno di 3.000 bottiglie, quindi. In termini di valore, ogni singolo pezzo viene battuto a

un prezzo tra i 6.000 e i 19.000 euro.

8. Domaine Leroy Chambertin Grand Cru

Proveniente da uno dei più rinomati vitigni in assoluto, ossia quello di Leroy, questo vino risulta

tra i più pregiati fra gli addetti ai lavori. Il valore di ogni bottiglia varia fra i 6.000 e i 15.000 euro.

9. Domaine Leroy Richebourg Grand Cru

Un vino di nicchia, come dimostrano le 700 bottiglie prodotte ogni anno. Questo, tuttavia, non gli impedisce di essere uno dei **10 vini più costosi al mondo**, visto che in media, il prezzo di una bottiglia oscilla tra i 6.000 e i 7.000 euro. Gusto bilanciato e toni eleganti rendono unico il Domaine Leroy Richebourg Grand Cru,

10. Screaming Eagle Sauvignon Blanc

La lista dei **10 vini più costosi al mondo** si conclude con lo Screaming Eagle Sauvignon Blanc. Prodotto nella Contea di Napa, in California, ogni singola bottiglia presenta una valutazione attorno ai 5.000 e i 7.000 euro. In molte classifiche, questo vino risulta tra quelli meglio votati dagli esperti di settore. Tuttavia, il valore tende ad andare al ribasso per il semplice motivo che anni addietro, una bottiglia risultò protagonista in un'asta di beneficenza.

Investire in vini costosi: considerazioni

A oggi, solo pochi fortunati possono permettersi il lusso di investire soldi nel “nettare degli Dei”, trattandosi di bottiglie pregiate che ogni anno producono utili davvero alti. Il fascino dei vini pregiati da collezione resta anche a distanza di tempo sempre incredibilmente unico.

Funghi nella Tradizione gastronomica: Storia, Miti e Sapori

A cura di Marco - animatore

Fin dall'antichità i funghi hanno rappresentato un importante dono della natura. Scopriamo storia, miti e sapori di un ingrediente mitologico.



I funghi nella mitologia

I funghi hanno da sempre suscitato curiosità, grazie alla diversità di forme e colori presenti nelle diverse specie, oltre che per le loro molteplici proprietà. Nella **mitologia greca**, ad esempio, il fungo era **simbolo di vita**. In quella romana antica, invece, associato al concetto di morte. Da qui, la volontà di *Agrippina*, moglie dell'Imperatore *Tiberio Claudio*, di assassinare suo marito offrendogli in pasto funghi avvelenati. Tale era l'attaccamento da parte delle antiche civiltà verso il fungo che persino alcuni toponimi ne presero spunto. La roccaforte greca *Micene*, ad esempio, parrebbe essere etimologicamente legata proprio alla parola *fungo* (*mykés* in greco). **Leggenda** vuole che il grande eroe *Perseo* fondò la città di Micene. Proprio sul suolo su cui era cresciuto quel fungo che lo aveva dissetato dopo il suo lungo ed estenuante viaggio. In epoca medievale, in Europa, i funghi, oltre ad essere impiegati e apprezzati a livello **culinario**, furono associati alla magia, alle **streghe** e alle **pratiche occulte**.

I funghi nella medicina.

Streghe, filtri e incantesimi a parte i funghi hanno trovato, da sempre, impiego nella medicina. La medicina cinese, fin dai tempi più remoti, ha valorizzato le proprietà dei funghi, come indiscussi

protagonisti della medicina tradizionale. Infatti, varietà conosciute e consumate ancora oggi, come il *reishi* e lo *shiitake* sono note per le loro proprietà **antibatteriche e antiossidanti**. Tuttora esiste una disciplina ayurvedica detta micoterapia, ispirata a quelle antiche metodologie. Ma bisogna comunque fare attenzione, perché i funghi possono essere anche tossici e pericolosi.

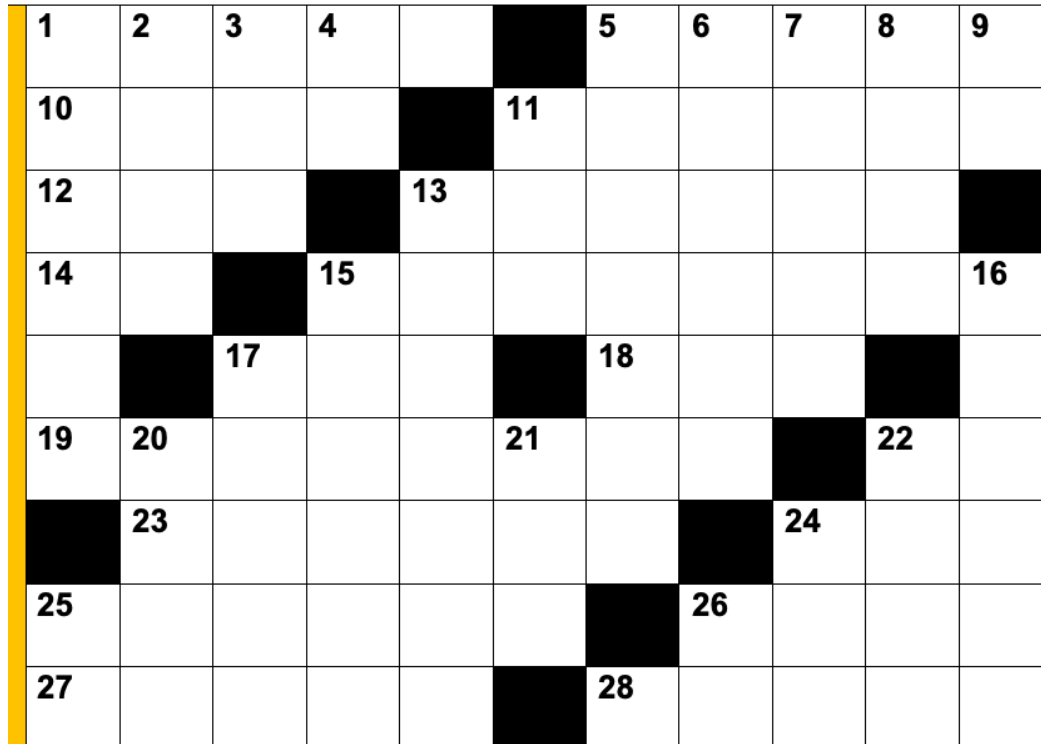
Funghi porcini con salsiccia o straccetti di manzo



Ingredienti per 4 persone: funghi porcini 400 g, noce di manzo (o salsiccia tipo Luganega) 400 g, aglio 2 spicchi, brodo vegetale 100 ml, pomodori pelati 400 g, sale, pepe, prezzemolo e olio Evo qb.

Procedimento: pulire i funghi e tagliarli a pezzetti. Tritare finemente la cipolla. Tagliare la carne in listarelle regolari (o la salsiccia a pezzi di circa 3-4 cm). Mettere in una padella l'olio, l'aglio sbucciato e la cipolla e soffriggere qualche minuto a fiamma media, mescolando. Aggiungere poco brodo caldo e proseguire la cottura finché la cipolla diventa trasparente. Alzare la fiamma, unire la carne (o la salsiccia) e rosolare per qualche minuto. Eliminare l'aglio, aggiungere i funghi e proseguire la cottura per altri due minuti circa, mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungere i pomodori pelati spezzettati, eliminando precedentemente la parte liquida, e cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti. Regolare di sale e pepe, spolverare con il prezzemolo tritato e servire.

Cruciverba



ORIZZONTALI.

1. Fa razzie nel pollaio.
5. Un berretto floscio.
11. Il marito di milady.
12. Sigla di un popolare Club turistico.
13. C'è quello del Libro e del Mobile.
14. Mezzo uomo.
15. Serve per polverizzare il caffè.
17. Il codice per il Bancomat.
18. Operatore Socio Assistenziale.
19. Provincia della Sardegna.
22. Genova sulle targhe.
23. Si truca in camerino.
24. Con CGIL e CISL.
25. Intatte, integre.
26. È fra ieri e domani.
27. La capitale degli egiziani.
28. Antica città celebre per un cavallo e una guerra.

VERTICALI.

1. Viene dopo il passato e il presente.
2. L'arma con le frecce.
3. Pini senza cima.
4. Latina senza lati.
5. Un milione di milioni.
6. Fernando, pilota di Formula 1.
7. Nome dell'attrice Bergamasco.
8. Radice piccante.
9. In mezzo al nodo.
11. Il De degli scozzesi.
13. Michele giornalista televisivo.
15. Così si chiama anche l'allenatore di calcio.
16. Il discorso del parroco.
17. Un famoso palazzo di Firenze.
20. Gracida nello stagno.
21. Misure terriere.
22. Luigi per gli amici.
24. Firma i progetti.
25. Il cuore del fico.
26. Entrando

Sudoku

3		7			8		9	6
8	6	2	9	5	7			1
			6			2		8
4	7	6		8	9		5	
		8		1		3	6	
	3		2	7			8	4
7		4			1			
		3	5	4	2		1	9
	9	1	7			8	4	5

Rebus (frase 5,7)

