

BOLLETTINO n° 02 – Settembre 2017



**“I PIU’ GRANDI SUCCESSI SI OTTENGONO
COORDINANDO GLI SFORZI FATTI CON IL CUORE,
CON LA MENTE E CON LE MANI”**

PAUL P. HARRIS - FONDATORE

ROTARY Club Parchi Alto Milanese | Conosci e vivi il territorio

ANNO ROTARIANO 2017/2018 Presidente – Ernestina Ricotta

Vice Presidente / Incoming – Giovanni Centinaio
Past President – Andrea Paternostro

Segretario – Francesco Eucherio
Tesoriere - Giorgio Rancilio
Prefetto – Paola Taborelli

Pres. progetti – Oreste Crespi
Pres. Internaz. e RF – Gianfranco Tunesi
Pres. Amministrazione – Luigi Barni
Pres. Comunicazione - Andrea Pigni
Pres. Effettivo – Fabio Rececconi
Pres. Azione Giovanile – Fabrizio Conti



Rotary
Club Parchi Alto Milanese



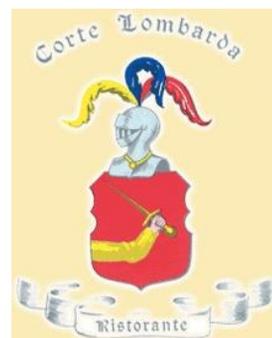
CALENDARIO RIUNIONI

Ottobre 2017

03 Ottobre 2017

Visita del Governatore Nicola Guastadisegni

Ore 20,15 - Ristorante Corte Lombarda



10 Ottobre 2017

Festa gastronomica d'autunno
Relatore : Chef Fulvio Raffanini

Ore 20,15 - Ristorante Corte Lombarda



17 Ottobre 2017

Riunione sospesa

24 Ottobre 2017

Il rapporto medico-paziente nell'era digitale
Relatore : Prof. Mazzone

Ore 20,15 - Ristorante Corte Lombarda



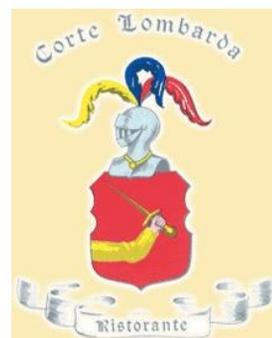
CALENDARIO RIUNIONI

Ottobre 2017

31 Ottobre 2017

Serata tra noi : presentazione progetti

Ore 20,15 - Ristorante Corte Lombarda



IL CLUB ALLA LEGNANO NIGHT RUN

08 Settembre 2017



Un fiume di runners per le strade cittadine, in una Legnano praticamente chiusa al traffico e spettatrice di uno spettacolo sportivo, ma anche sociale, che solo la Legnano Night Run sa offrire. Sono stati quasi 3.500, tra grandi e piccoli, che hanno accolto l'invito degli organizzatori. La corsa, non competitiva, ha visto come novità non solo la partenza e l'arrivo lungo viale Toselli, ma anche il percorso di un solo giro per qualcosa in più di 7 chilometri.

Anche quest'anno è stata significativa la partecipazione del nostro club che ci ha portato ad un secondo posto come gruppo più numeroso!!

*"...Alle premiazioni, con il sindaco di Legnano Alberto Centinaio, l'assessore allo sport Maurizio Tipodi e il presidente della Banca BCC di Busto Garolfo e Buguggiate, dr. Roberto Scazzosi, ha fatto seguito lo show della scuola di ballo del B.fit di Legnano. **Premiati i gruppi più numerosi come il Rotary Parchi Alto Milanese, Roby nel cuore, Heli Runner Agusta, il gruppo Pink...**"*
(LegnanoNews)



Presenze 08 Settembre 2017

Socio	Recuperi	Presenza serata	Totale precedente	Totale presenze	Percentuale presenze	Ospiti soci
1 AZARIO Gianluca		1	2	3	75%	1
2 BARBERA Laura		1	0	1	25%	
3 BARNI Luigi		1	2	3	75%	
4 BERRA Sandro		1	2	3	75%	1
5 BEVIGLIA Luigi			0	0	0%	
6 BORSANI Vittorio			0	0	0%	
7 CASSIANO Giovanni			0	0	0%	
8 CASTIGLIONI Patrizia			3	3	75%	
9 CENTINAIO Giovanni			0	0	0%	
10 COLOMBO Elena			3	3	75%	
11 COLOMBO Giorgio			0	0	0%	
12 CONTI Fabrizio			2	2	50%	
13 COTTINI Paolo		Congedo	0	0	0%	
14 CRESPI Oreste		1	0	1	25%	1
15 DELLA BELLA Paola			2	2	50%	
16 EUCHERIO Francesco		1	2	3	75%	1
17 EVALLI Giovanni		Congedo	0	0	0%	
18 GALLAZZI Carla			2	2	50%	
19 GAROFALO Vito	1		3	4	100%	
20 GAVAZZI Giovanni			3	3	75%	
21 GAVOSTO Franco			3	3	75%	
22 GIULIANO Nicola		1	1	2	50%	
23 GORLERO Roberto			1	1	25%	
24 GRANDI Roberto			1	1	25%	
25 JUSTINE Reema			0	0	0%	
26 LA ROCCA Giuseppe		1	2	3	75%	
27 LAZZARINI Anna			0	0	0%	
28 MANTOVANI Elena			0	0	0%	
29 MINESI Marco			0	0	0%	
30 MORLACCHI Bruno			1	1	25%	
31 MORONI Alberto		1	1	2	50%	1
32 NUCCI Raul		1	1	2	50%	1
33 PATERNOSTRO Andrea		1	3	4	100%	
34 PIGNI Andrea		1	1	2	50%	3
35 PRANDI Monica			2	2	50%	
36 RABOLINI Paolo			2	2	50%	
37 RANCILIO Giorgio			2	2	50%	
38 REBOLINI Marco			3	3	75%	
39 RECECCONI Fabio			1	1	25%	
40 RICCI Claudio			0	0	0%	
41 RICOTTA Ernesta		1	3	4	100%	1
42 RIVA Roberto			0	0	0%	
43 SAITTA Vincenzo			1	1	25%	
44 SPADARI Angelo			2	2	50%	1
45 TABORELLI Paola		1	3	4	100%	
46 TANZI Marco		1	1	2	50%	1
47 TOZZO Paolo			2	2	50%	
48 TRABUCCHI Giuseppe		1	0	1	25%	
49 TRUCCO Francesca			0	0	0%	
50 TUNESI Gianfranco			2	2	50%	

Conviviale	4
Numero soci	50
Totale pres. soci	16
Ospiti soci	12
Ospiti club	0
Ospite pagante	0
Relatore	0
Totale pres. serata	28
Soci in congedo	3
Totale recuperi	1
% pres. conviviale	36%
% pres. anno	44%

IN VIAGGIO PER L'EUROPA ALLA RICERCA DELLE RADICI CRISTIANE

12 Settembre 2017 : Don Roberto Rota e Alessandro Zanini

Luoghi e musiche per l'anima In viaggio per l'Europa, alla ricerca delle radici cristiane

"una guida per un viaggio ideale, un viaggio dello spirito e del cuore, dove semplici e spiccole annotazioni vogliono accompagnare a scoprire luoghi, volti e soprattutto testimonianze di uomini e donne che hanno fatto del Vangelo la ragione della loro vita, accompagnate da suoni e musiche".

Presentazione

L'uomo è un viandante. Affronta il viaggio della vita con animo diverso e tuttavia sempre alla ricerca di qualche cosa.

Viandante è il migrante, che cerca una terra in cui vivere con dignità.

Viandante è il pendolare che, ogni giorno, conosce la doppia fatica di guadagnarsi il pane con il sudore della fronte.

Di viandanti è composta la folla che si muove spesso senza senso, alla ricerca inconsapevole di qualcosa che non sa, spinta da un'inquietudine senza nome.

Viandante è il pellegrino, che cerca nei segni terreni il riflesso di Dio, della sua bellezza e del suo amore; cerca le impronte di Dio, ma anche quelle della grandezza dell'uomo. Le cerca talvolta nei luoghi della fede, tal'altra in quelli laici della cultura e dell'arte, che parlano della storia dell'umanità e additano la Bellezza.

Quello del pellegrino è un viaggio dell'anima, mosso dal desiderio, dal bisogno di andare sempre oltre, consapevole che ogni segno non fa che alludere alla bellezza di Dio, senza mai riuscire a darne in pieno la visione. Le pagine che seguono e le musiche che le accompagnano sono racconti e testimonianze di questo viaggio interiore, fatto di incontri, di ascolto, di contemplazione di luoghi ciascuno dei quali parla, ma solo in misura della capacità di coglierne il messaggio, di andare oltre le apparenze, di ascoltare le storie che racchiudono. Ogni luogo ha un suo "genio", ha una caratteristica che rivela lo spirito di coloro che l'hanno pensato, costruito, realizzato. Visitare un luogo è conoscere, rivivere, misurarsi con la storia che l'ha generato. E così le pietre acquistano un'anima, rivelano il loro canto, e svelano in una certa misura la ricerca che vi è anche in ciascuno di noi.

È ciò che hanno fatto don Roberto Rota e Alessandro Zanini in questo testo, testimonianza e al tempo stesso suggerimento: a trovare, attraverso le loro parole e le loro musiche, la ricerca che è in ciascuno di noi e invito a diventare a nostra volta pellegrini, alla ricerca di Dio e della nostra umanità.

Paola Bignardi



IN VIAGGIO PER L'EUROPA

ALLA RICERCA DELLE RADICI CRISTIANE

12 Settembre 2017 : Don Roberto Rota e Alessandro Zanini

Introduzione

Giovanni Paolo II ripeteva spesso che l'Europa deve riscoprire le proprie radici cristiane e ritornare a respirare con i due polmoni dell'Oriente e dell'Occidente.



E sembrerebbe proprio un'operazione indispensabile, per il bene di tutti, credenti e non credenti, perché conoscendo le radici, conosciamo anche chi siamo, da dove veniamo. E liberi di decidere il nostro futuro, per quello che concerne la nostra libertà, sapremo anche fondarlo su solide basi, per noi e per chi verrà dopo. Nella nostra vecchia Europa ci sono luoghi simbolo della nostra cultura e della civiltà: Roma, Parigi, Londra non sono solo metropoli da dove è passata la storia, non sono solo le capitali di alcune stati nazionali ma a loro si associa automaticamente un ruolo, un messaggio. Così Roma richiama l'impero che ha dominato il mondo; Parigi i valori di libertà, egualità, fraternità, simbolo di una modernità passata attraverso il sangue della rivoluzione; Londra l'antica democrazia che ha resistito nella bufera della seconda guerra mondiale. E così via: per ogni città c'è un immaginario che vi si associa. Nel bene e nel male. E le radici cristiane dove le rintracciamo? Questo nostro lavoro vuole indagare i messaggi che emergono da monumenti carichi di storia, da paesaggi incantati, da

luoghi remoti e forse poco conosciuti. Se si eccettua Roma, crocevia della maturazione dell'esperienza cristiana, non sono di solito le grandi città, ma gli angoli più nascosti e i percorsi di fede della gente che ci hanno interessato e che abbiamo voluto indagare. Ci siamo dati tempo, ogni anno, per scoprire la fede di uomini di altri tempi e di altri luoghi: una fede che torna a parlarci in questo tempo in modi imprevisi, attraverso un luogo sacro, un monumento, un semplice manufatto. Realtà che parlano all'uomo di oggi di un messaggio antico da decifrare, quello del Vangelo, da riscoprire anche in quella dimensione dell'inculturazione che pare una delle sfide del nostro tempo. E ci siamo così ritrovati tra le mani "un catechismo geografico": visitare luoghi diversi è stato come "andare al largo, sapendo che il vento soffia dove vuole" (Dominum et Vivificantem n. 15). Davvero il Vangelo lo può vivere fino in fondo ogni uomo di qualsiasi luogo! E il Vangelo si fa cultura: il paesaggio, le grandi chiese o le sperdute cappelle esprimono l'ingegno dell'uomo, così come la pittura, la scultura, la musica esprimono l'inesprimibile, parlano di una bellezza che è armonia con sé stessi e con il creato. Per questo a luoghi, immagini, messaggi abbiamo voluto associare suoni e musiche perché il linguaggio musicale, siamo certi, aiuta a far sintesi, rasserena e apre a sempre nuovi orizzonti, perché la musica – come diceva L. V. Beethoven - è "il mediatore tra l'umano e il divino". Questa dunque non è una guida turistica come tante, è piuttosto una guida per un viaggio ideale, un viaggio dello spirito e del cuore, dove semplici e spicciole annotazioni vogliono accompagnare a scoprire luoghi, volti e soprattutto testimonianze di uomini e donne che hanno fatto del Vangelo la ragione della loro vita.

IN VIAGGIO PER L'EUROPA ALLA RICERCA DELLE RADICI CRISTIANE

12 Settembre 2017 : Don Roberto Rota e Alessandro Zanini

Gli autori

INDICE

- 1 Cremona
- 2 Irlanda
- 3 Scozia
- 4 tra Francia e Germania
- 5 Bretagna e Normandia
- 6 Acquigiana
- 7 Galizia e Asturie
- 8 Andalusia
9. Le Fiandre
- 10 La Polonia

don Roberto Rota

nato a Cremona il 13 febbraio 1959, è Sacerdote della Diocesi di Cremona dal 1983. Parroco di Castelverde, responsabile dell'ufficio diocesano di Pastorale del turismo e del Segretariato pellegrinaggi.

Alessandro Zaini

nato a Cremona il 4 luglio 1965, chitarrista, banjoista e compositore. Fondatore nel 1987 della Cripple Creek band, una delle più longeve formazioni musicali in Italia a presentare un repertorio bluegrass. Dal 1995 attivo negli studi di registrazione USA dove incide con Steve Kaufman, Alain Bibey, Bobby Hicks, Mike Witcher, Missy Raines, Beppe Gambetta, Ivan Rosemberg, John Chapman, Peter Schwimmer, Pat Carbone, Kenny Kosek

Presenze 12 Settembre 2017

Socio	Recuperi	Presenza serata	Totale precedente	Totale presenze	Percentuale presenze	Ospiti soci
1 AZARIO Gianluca		1	3	4	80%	
2 BARBERA Laura		congedo	1	1	20%	
3 BARNI Luigi		1	3	4	80%	1
4 BERRA Sandro			3	3	60%	
5 BEVIGLIA Luigi		1	0	1	20%	
6 BORSANI Vittorio			0	0	0%	
7 CASSIANO Giovanni			0	0	0%	
8 CASTIGLIONI Patrizia			3	3	60%	
9 CENTINAIO Giovanni		1	0	1	20%	
10 COLOMBO Elena			3	3	60%	
11 COLOMBO Giorgio			0	0	0%	
12 CONTI Fabrizio			2	2	40%	
13 COTTINI Paolo		congedo	0	0	0%	
14 CRESPI Oreste		1	1	2	40%	
15 DELLA BELLA Paola		1	2	3	60%	
16 EUCHERIO Francesco		1	3	4	80%	
17 EVALLI Giovanni		congedo	0	0	0%	
18 GALLAZZI Carla		1	2	3	60%	
19 GAROFALO Vito	1		4	5	100%	
20 GAVAZZI Giovanni		1	3	4	80%	1
21 GAVOSTO Franco			3	3	60%	
22 GIULIANO Nicola		1	2	3	60%	
23 GORLERO Roberto			1	1	20%	
24 GRANDI Roberto		1	1	2	40%	
25 JUSTINE Reema		1	0	1	20%	
26 LA ROCCA Giuseppe		1	3	4	80%	
27 LAZZARINI Anna			0	0	0%	
28 MANTOVANI Elena			0	0	0%	
29 MINESI Marco			0	0	0%	
30 MORLACCHI Bruno			1	1	20%	
31 MORONI Alberto			2	2	40%	
32 NUCCI Raul			2	2	40%	
33 PATERNOSTRO Andrea			4	4	80%	
34 PIGNI Andrea			2	2	40%	
35 PRANDI Monica			2	2	40%	
36 RABOLINI Paolo		1	2	3	60%	
37 RANCILIO Giorgio		1	2	3	60%	
38 REBOLINI Marco			3	3	60%	
39 RECECCONI Fabio		1	1	2	40%	1
40 RICCI Claudio			0	0	0%	
41 RICOTTA Ernesta		1	4	5	100%	2
42 RIVA Roberto			0	0	0%	
43 SAITTA Vincenzo			1	1	20%	
44 SPADARI Angelo			2	2	40%	
45 TABORELLI Paola		1	4	5	100%	1
46 TANZI Marco		1	2	3	60%	
47 TOZZO Paolo		1	2	3	60%	
48 TRABUCCHI Giuseppe			1	1	20%	
49 TRUCCO Francesca		1	0	1	20%	1
50 TUNESI Gianfranco		1	2	3	60%	

Conviviale	5
Numero soci	50
Totale pres. soci	22
Ospiti soci	7
Ospiti club	3
Ospite pagante	0
Relatore	0
Totale pres. serata	32
Soci in congedo	3
Totale recuperi	1
% pres. conviviale	49%
% pres. anno	45%

SEMPLICITA' E FANTASIA CON I FUNGHI PORCINI

19 Settembre 2017 : Fulvio Raffanini

Il Porcino



Porcino Comune

Boletus edulis, volgarmente indicato come porcino

Cappello : 10-20 fino a 30 cm di diametro circa, dapprima emisferico, irregolarmente lobato, talvolta poco sviluppato rispetto al gambo, poi piano piano-convesso, regolare. Cuticola separabile solo a lembi, liscia o rugosa, viscida e lucida con tempo umido, di colore variabile dal giallo-marrone chiaro all'ocraaceo o castano bianco o bianco-gallinaccio, che volge al giallo verdiccio o verdastro a maturità. Il gambo del fungo è di colore nocciola chiaro e il cappello invece è di colore marrone vellutato.

Pori : Piccoli, rotondi e concolori ai tubuli.

Tubuli :Lunghi fino a 30 mm, molli, facilmente separabili dal cappello, liberi o arrotondati al gambo, bianchi, poi giallastri e infine verdastri.

Gambo : 15 x 10 cm, robusto, obeso, da gibboso a cilindrico, più attenuato all'apice, compatto, di colore biancastro o nocciola chiaro, con reticolo a maglie fini e oblunghe

nel senso dell'asse, con colore al fondo.

Carne :Bianca ed immutabile sia quella del cappello che quella del gambo; soda negli esemplari giovani, floscia e spugnosa nei vecchi, con sfumature bruno-violacee sotto la cuticola del cappello.

Odore: grato.

Sapore: dolce, aromatico.

Distribuzione e habitat : Cresce nelle brughiere e nei boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere (escluso il larice), durante i mesi caldi dell'estate fino all'autunno inoltrato.

Commestibilità :Ottima la resa anche quando viene essiccato (è ben nota la sua commercializzazione ridotto in polvere o in frammenti secchi).

La sua produzione varia in relazione all'andamento stagionale: è contraria alla siccità, alle basse temperature.

Nomi comuni : Funzo de castagna, Funzo negro, Servajlo (Liguria) Regùlat, Biancon, Brisott, Cappellet, Ferré levrin, Fonz ferré, Légorzèla, Legorsela, Nonna, Nÿna, Vairòl, Nivariö (Lombardia) Anvrioe, Bolé caréi, Bolé porcín, Funs capelet (Piemonte) Ceppatello, Ghezza, Moccione, Moccolone (Toscana) Boleo, Brisa, Brisot, Carpanote, Pressanella, Sbrisa (Veneto) Copín, Cupít (canton Ticino) Porcino Fiorone (Valle d'Aosta)Brêsa (Friuli) Munito (Irpinia) Monaceddra (Calabria)

SEMPLICITA' E FANTASIA CON I FUNGHI PORCINI

19 Settembre 2017 : Fulvio Raffanini

Porcino nero

È molto ricercato ed apprezzato per il suo aroma inebriante e perché dotato di una carne molto compatta e quindi di ottima resa; dura, bianca, non colorata sotto la cuticola del cappello. Odore molto grato, intenso ed aromatico, specialmente dopo cottura. Da crudo ricorda un po' il muschio. Sapore eccellente Dal latino *aes, aeris*: bronzeo, riferito al colore intensamente bruno del cappello.

Cappello : 6–24 cm, emisferico, poi convesso, infine aperto e spianato, a volte un po' depresso in età molto avanzata. Sodo, molto consistente, col tempo più morbido; da giovane di colore bruno scuro con vaste zone irregolari più scure su fondo più pallido, bruno-ocraeo, superficie vellutata oppure liscia. Non è infrequente osservare una forma decolorata di *B. aereus* che presenta il cappello di color nocciola o marrone chiaro; tale variante viene facilmente confusa con *Boletus edulis*.



Pori : Piccoli, fitti, in principio chiusi; di colore biancastro, poi giallastri, immutabili al tocco. In età avanzata formano una spugna di color giallo-sporco simile a quella di molti altri boleti.

Tubuli : Fini, semplici, lunghi 1,5–2 cm, da adnati ad annessi, bianchi negli esemplari giovani, diventano giallo-pallidi negli esemplari maturi.

Gambo : 5-12 x 3–7 cm, duro, dapprincipio ingrossato bulboso alla base poi cilindrico; brunastro; superficie ricoperta da un fine reticolatura, prima pallide poi più o meno colorate nel fungo adulto.

Carne : Dura, bianca, non colorata sotto la cuticola del cappello.

Odore: molto grato, intenso ed aromatico, specialmente dopo cottura. Da crudo ricorda un po' il muschio.

Sapore: eccellente, il migliore dei porcini a detta di molti

Habitat : È un fungo simbiote. È una specie termofila, predilige boschi di latifoglie (specialmente castagni, querce faggi e cerri) e cresce anche su terreni sabbiosi. È una specie tipicamente mediterranea che si va rarefacendo man mano che si sale verso il nord. Fruttifica dalla tarda primavera (purché mite) all'autunno, sovente in prossimità di cespugli di pungitopo, erica detta anche albero della scopa ed in piccole cavità nel terreno dove si accumula l'acqua piovana. A volte il carpoforo è quasi completamente interrato.

Commestibilità : Molto profumato, adatto all'essiccazione dopo essere stato tagliato a fette.

Si presta molto bene alla conservazione sia in surgelatore che sott'olio. Secondo alcuni micologi, gli esemplari meno giovani sembrerebbero essere più saporiti

Nomi comuni : Porcino nero, Farno, Bronzino, reale (sud Sardegna). Moreccio (toscana) Co' Nigher (appennino Parmense)[senza fonte] Lardaro (Sicilia centro-orientale) Capeniro (Irpinia)

SEMPLICITA' E FANTASIA CON I FUNGHI PORCINI

19 Settembre 2017 : Fulvio Raffanini

Porcino rosso

Il *Boletus pinophilus* (Pilát & Dermek) è un fungo della famiglia delle Boletacee, tra i migliori, che appare già in primavera, anche se a detta di alcuni è il meno pregiato fra i porcini



Cappello : Diametro 4-20 cm, carnoso, convesso, poi espanso; rosso-bruno o color castagno; prima untuoso e liscio, poi leggermente vellutato.

Pori : Piccoli, bianchi, poi gialli od olivastri.

Tubuli : Immutabili, adnati al gambo, di color giallo.

Gambo : 5-10 × 3-6 cm, robusto, spesso panciuto, con superficie asciutta, coperta da un fine reticolo rossiccio ben evidente almeno nella parte alta; colore biancastro oppure sfumato in modo più o meno marcato di marrone, con tonalità che richiamano quelle del cappello.

Carne : Biancastra, non del tutto immutabile, perché vira nel vinoso-scuro sotto la cuticola del cappello.

Odore: fungino oppure di muschio, molto gradevole. Sapore: dolce, come di nocciole

Habitat : Fungo simbiote, fruttifica dalla primavera all'autunno, sia sotto conifere che sotto latifoglie.

In Italia è possibile reperirlo prevalentemente sulle Alpi sotto conifere, ma è diffuso anche nelle stazioni più fresche dell'Appennino settentrionale in boschi misti con resinose (abete bianco e rosso) e latifoglie mesofile (faggio, castagno, aceri, frassino maggiore). Al centro-sud è diffuso solamente in zone vocate ad elevate altitudini, come nelle stazioni più fresche dell'Appennino calabro.

Commestibilità : Eccellente, nonostante il sapore poco aromatico rispetto ad altre specie di porcini. Tuttavia in alcune zone è considerato migliore del *Boletus edulis*.

Porcino estivo

Il *Boletus aestivalis*, conosciuto volgarmente con diversi nomi, è un fungo edule molto saporito appartenente alla famiglia delle Boletaceae che cresce in un periodo che va dalla tarda primavera fino alla fine dell'estate, purché le precipitazioni non siano scarse. Uno dei caratteri morfologici che lo differenziano da altri porcini è la cuticola del cappello che si screpola con grande facilità, anche a causa delle temperature elevate del periodo estivo nonché dell'esposizione prolungata al sole. Oltre a ciò è un fungo ben noto ai fungaioli per l'estrema facilità con cui viene attaccato dalle larve.

Cappello : 4–20 cm, convesso, quasi appianato, di colore nocciola brunastro uniforme, si screpola facilmente a causa del caldo secco e del vento; cuticola asciutta, opaca e vellutata.

SEMPLICITA' E FANTASIA CON I FUNGHI PORCINI

19 Settembre 2017 : Fulvio Raffanini

Pori : Pori piuttosto piccoli, inizialmente bianchi, quindi giallini, infine giallo-verdastri con l'invecchiamento.

Tubuli :Lunghi, sottili, bianchi poi tendenti al giallastro.

Gambo :8–15 cm x 2–5 cm. Robusto, di forma cilindrica regolare, ingrossato alla base. Biancastro, ricoperto completamente da un reticolo brunastro in rilievo.

Carne :Bianca, immutabile, tendente al giallo, piuttosto molle al tocco.

Odore: fungino.

Sapore: dolce.

Habitat :Cresce soprattutto in estate nei boschi caldi di latifoglia (soprattutto castagno, querce); abbastanza comune e molto ricercato.

Commestibilità : Frequentemente confuso con altri boleti del gruppo dei porcini. È un fungo spesso attaccato dalle larve, numerose nel periodo stagionale in cui cresce.

Porcino di fiele

Il *Tylopilus felleus* è un fungo facente parte della famiglia delle Boletaceae molto noto ai cercatori di funghi (specialmente di porcini) con l'appellativo di "Porcino di Fiele" per via del suo sapore amarissimo. La notorietà di questa specie deriva dal fatto che la stessa viene spesso confusa con i porcini per via della somiglianza; durante la cottura, anche un solo esemplare contamina il sapore dell'intero raccolto e lo rende letteralmente disgustoso.

Cappello : 5–13 cm, dapprima emisferico, poi spianato; liscio e carnoso, dal giallo al bruno più o meno scuro. Ricorrente una sfumatura giallastra a margine del cappello stesso.

Tubuli : Piuttosto lunghi; inizialmente bianchi, poi rosati.

Pori :Piccoli, rotondeggianti o angolosi; prima bianchi, poi rosati per via della sporata, tendenti al nerastro.

Gambo :8-15 x 2–5 cm, robusto, ingrossato alla base, a volte obeso, grossomodo concolore al cappello, con reticolo di colore giallo-brunastro molto marcato.

Carne :Bianca con tonalità rosa, bruna sotto la cuticola.

Odore: non significativo, leggermente acidulo.

Sapore: amarissimo, astringente, disgustoso, simile alla bile

Habitat : Piuttosto comune, sia in boschi di latifoglie che di conifere.

Commestibilità : Praticamente immangiabile per via del sapore molto amaro. Saper riconoscere questa specie può evitare di rovinare un buon piatto di funghi a causa del sapore amarissimo che prevale su quello degli altri carpofori, anche in minima quantità nei misti; per questo è necessario imparare a conoscere l'imenoforo del *Tylopilus felleus*, che è di colore rosato anziché verde-giallastro come altre specie di boleti. Il *felleus* non presenta alcuna velenosità.

Specie simili : Il porcino comune, il porcino nero e il pocino estivo, che però possiedono i pori di colore giallo-oliva invece che di color rosa ed il reticolo fine invece che molto marcato. Per fugare ogni dubbio il cercatore dovrà ricorrere all' "assaggio".

ASSOCIAZIONE ARTISTI LEGNANESI

26 Settembre 2017 : Roberto Trucco e Fabrizio Rovesti

70 anni nei sentieri dell'arte



Era da poco finita la 2^a guerra mondiale quando 11 pittori e 2 poeti decisero di dare vita all'Associazione Artistica Legnanese. Primo presidente fu il poeta e imprenditore Giuseppe Tirinnanzi, mentre fu segretario per lunghi anni il pittore Maurizio Simonetta che già contava due presenze alla Biennale di Venezia. Il linguaggio creativo dei pittori dell'AAL fu inizialmente di realista figurazione, tuttavia declinato con modalità diverse. Col passare degli anni, in relazione ai mutati orientamenti dell'arte, diversi artisti AAL delle

nuove generazioni si spinsero verso l'informale, senza mai abbracciarlo pienamente, o verso altri molteplici movimenti che si susseguirono rapidamente. Agli inizi degli anni Settanta, sotto la presidenza di Tino Facconi, si ebbe una svolta nell'Associazione: furono analizzate le nuove tendenze e "importate" alcune mostre significative. Ciò influenzò anche linguaggi, mezzi e contenuti delle opere dei soci creativi. A fine anni Ottanta, in linea di massima, nel mondo dell'arte cessarono i cosiddetti movimenti ed emersero singole personalità e furono impiegati i mezzi più differenti anche da parte di uno stesso artista: dalla pittura alla fotografia d'artista, dalla scultura all'installazione, dalla performance alla video arte. A questa nuova situazione dell'arte risponde anche la mostra del 70° dell'Associazione Artistica Legnanese che si svolgerà al Castello Visconteo di Legnano dal 9 al 24 settembre 2017. Sette sono le sezioni della mostra (una dedicata ad alcuni padri fondatori) che si avvale di un ricco libro-catalogo che illustra l'attività svolta dall'AAL e le opere in mostra.

FABRIZIO ROVESTI: nato a Ferno (VA) nel 1939, si è diplomato in Argentina e laureato in Economia a Roma. Dirigente industriale nel settore marketing tessile e dell'editoria, è giornalista pubblicitario, presidente AAL, consigliere della Famiglia Legnanese (di cui è direttore del mensile "La Martinella"), già docente di storia dell'arte all'UALZ, collabora con giornali per la cronaca dell'arte, è curatore di mostre e autore di diverse pubblicazioni.

ROBERTO TRUCCO: nato a San Vittore Olona (MI) il 21/06/1948 si è laureato in Chimica Industriale alla statale di Milano. Docente di scienze matematiche e Dirigente Scolastico in quiescenza, nipote di Piero Dimi pittore socio fondatore sia dell'AAL che della Famiglia Legnanese, pittore dilettante ha partecipato a concorsi e mostre fin dal 1968 sia in Italia che all'estero, ha tenuto mostre personali in diverse città lombarde. Dal 2016 è presente in permanenza alla Galleria Merlino di Firenze. E' consigliere dell'AAL e socio del Centro di Aggregazione Culturale di Ragusa

Dal distretto 2042

Lettera del Governatore Settembre 2017

Segreteria Distrettuale
Via Canova, 19/A
20145 Milano
Telefono: +39 02 36580222
e-mail:
governatore1718@rotary2042.it
segreteria@rotary2042.it
sito web:
www.rotary2042.it
Codice Fiscale: 97659930156



Rotary
Distretto 2042

Nicola Guastadisegni
Governatore 2017-2018

Ai Signori
Presidenti, Segretari
dei Rotary Club del Distretto 2042 RI

e p.c.
Ai Signori

Past Governors
Distretto 2042 RI

DGE Roberto Dotti
DGN Giuseppe Navarini

Assistenti del Governatore
Distretto 2042 RI

Presidenti di Commissione
Distretto 2042 RI

RD Rotaract
RD Interact

Loro indirizzi

Terza lettera del Governatore

"Alfabetizzazione ed educazione di base"

Cari Amici,
Questo mese il Rotary International propone un tema che rappresenta, per il nostro Distretto, un punto di orgoglio: l'educazione di base o Alfabetizzazione, che contraddistingue la nostra azione di servizio.

L'UNESCO che si occupa di questo tema da molti anni la considera un diritto fondamentale perché ritiene sia un contributo essenziale alla liberazione dell'essere umano e al suo pieno sviluppo.

Si tratta di un tema strategico, a volte sottovalutato, perché la formazione di base costituisce per l'Europa e per il Nostro Paese in particolare, una scelta imprescindibile per poter integrare quelle persone che, per i più vari motivi, hanno deciso di emigrare nei Nostri Territori, cercando una vita migliore.

L'Alfabetizzazione deve fornire alle persone gli strumenti essenziali per poter dialogare con gli altri, consentendo loro da un lato di iniziare a capire il nostro modello di vita e, dall'altro, di comunicare le loro esperienze e processi mentali.

Tutto questo per giungere ad un dialogo tra persone che vogliono capirsi e che, nel rispetto dell'altro, cercano di fare comprendere le rispettive esperienze e modi di vivere. Soltanto in questo modo si riuscirà a comunicare i Nostri valori e potremo essere in condizioni di valutare i loro, per giungere poi ad una sintesi ragionata sulla base delle esperienze, dei rispettivi portati storici e della realtà concreta di tutti i giorni".

Per cercare almeno lontanamente di comprendere queste persone emarginate dalla mancanza di educazione, provate a pensare a come vi sentite Voi nei confronti di interi settori della vita nei confronti dei quali avete una formazione inesistente, o comunque



Dal distretto 2042

Lettera del Governatore Settembre 2017

inadeguata, come il mondo di internet, o quello dei Social Network, o la globalizzazione della vita e non solo dell'economia.

Pensate al senso di esclusione che provate per questi settori della vita che comunque non coinvolgono, almeno per ora, gli aspetti fondamentali della Vostra esistenza quali la sicurezza personale, il nutrirsi, una dignitosa vita lavorativa.

A tal proposito si deve sottolineare il fatto che il tema dell'Alfabetizzazione si sta in parte trasformando, raggiungendo livelli impensabili fino a pochi anni or sono, ponendo accanto all'aspetto tradizionale, focalizzato sul consentire di comunicare nella vita di tutti i giorni, almeno per le esigenze fondamentali, quello che riguarda gli sviluppi socio-economici degli ultimi anni, quali, appunto la globalizzazione, che richiede anche solo banalmente la conoscenza delle lingue straniere, oppure la conoscenza delle società e delle economie con cui ci stiamo confrontando in maniera sempre più pervasiva; o ancora l'ambiente socio-economico di internet e dei Social, dal quale siamo spesso fruitori più o meno consapevoli, ma che sta sempre di più penetrando nelle nostre vite.

Il Nostro Distretto da anni è impegnato nell'educazione di base con la Commissione Interdistrettuale sull'Alfabetizzazione (distretti 2042, 2041 e 2050) portata avanti in questi anni grazie all'incessante attività del GE Renato Cortinovis e del gruppo di persone che se ne occupa.

La Commissione si è dapprima occupata dell'Alfabetizzazione di base, per poi passare alla formazione informatica degli insegnanti, segno dell'evolversi del problema. Non solo, ma i Club sono sempre in prima fila nel proporre azioni rivolte all'educazione di base, nei più vari aspetti.

A questo punto la domanda che dobbiamo porci tutti è se, come Club, come Gruppo, come Distretto o come Rotary International siamo in grado di affrontare tutte le sfide che una società globalizzata e complessa come quella attuale ci propone.

Per quanto riguarda la cosiddetta Alfabetizzazione tradizionale, non credo che ci siano problemi, salva la volontà realizzativa.

Per i settori più complessi, apparsi di recente, io sono convinto che, per una organizzazione professionale come la Nostra, la risposta si deve trovare nel cercare di fare entrare nei Club quei professionisti che siano coinvolti professionalmente nelle dinamiche richiamate e che siano in grado di tenerci aggiornati sugli sviluppi della società.

Tutto ciò affinché i Club e il Rotary possano continuare a fare la differenza anche in questi nuovi ambiti della vita, fornendo il rilevante contributo che il Rotary ha sempre dato nella soluzione dei problemi.

Milano, 1 settembre 2017





Raccolta fondi Club Monza

Monza, 25 settembre 2017

In occasione degli Open d'Italia di Golf, in programma a Monza dal 12 al 15 ottobre 2017, il Rotary Club Monza ha organizzato per il **9 ottobre 2017 una cena di raccolta fondi presso l'Hotel De La Ville a Monza con la presenza del campione di Golf Matteo Manassero**

Il giovane campione di Golf è testimonial di un'iniziativa a sostegno del progetto "Golf Therapy", programma di insegnamento, allenamento e riabilitazione psico-motoria, a favore del Centro Maria Letizia Verga.

Il progetto si innesta nel più ampio programma di Sport Therapy avviato con successo a inizio anno ed è studiato ad hoc per bambini e adolescenti trattati con chemioterapici ad alto dosaggio.

La riabilitazione, affiancata all'attività sportiva consentirà ai malati di leucemia o linfoma di proseguire, nel limite del possibile, il percorso di crescita fisiologica caratteristico di questa delicata fascia d'età.

Il programma di allenamento che si svolgerà per due volte la settimana con sedute da cinquanta minuti ciascuna, è seguito da professionisti e medici dell'Università Milano Bicocca, che sono coadiuvati da una squadra di scienziati motori.

Come moderatore della serata è prevista la partecipazione di Silvio Grappasonni ex [golfista italiano](#) e oggi opinionista sportivo per [Sky Sport](#).

Ricette dal nostro Chef Fulvio



*Risotto ai funghi porcini pancetta tesa
code di gambero ramato e profumo di
aneto*

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- *Gr. 500 di riso carnaroli*
- *Gr. 200 di funghi porcini a lamelle ben puliti*
- *Gr. 150 pancetta tesa affettata senza cotenna*
- *Gr. 80 formaggio fresco*
- *Gr. 50 pomodoro ramato a dadi senza polpa*
- *Brodo vegetale q.b.*
- *Gr. 30 cipolla bionda tritata*
- *Vino di buona qualità bianco/rosso*
- *Sale, pepe nero*
- *Olio extra*
- *Aneto tritato*

Procedimento:

In una casseruola fare appassire la cipolla tritata fine con olio extra. Aggiungere i funghi porcini lamellati, salare, lasciare appassire e cuocere per qualche minuto. Unire i gamberi sgucciati e tagliati a pezzi, il riso e poi la pancetta tagliuzzata, tostare, sfumare con il vino e coprire con il brodo, insaporire e proseguire la cottura per 18 minuti circa. A cottura ultimata mantecare lontano dalla fonte di calore, aggiungere il formaggio fresco, correggere eventualmente di sapore, profumare con aneto unendo in ultimo i dadi di ramato. Tenere all'onda, servire con una grattata di pepe nero.

Ricette dal nostro Chef Fulvio



Bianco di branzino ripiegato con funghi porcini in crema delicata al Granmoravia e chicche di uva americana

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- *N. 6 filetti di branzino (intero da 600/700 Gr.)*
- *Gr. 300 di funghi porcini a lamelle ben puliti*
- *DI. 2 panna liquida fresca*
- *Gr. 100 grana Granmoravia*
- *Porro tritato, poco*
- *Sale, pepe nero*
- *Olio extra*
- *Qualche acino di uva americana*
- *Battuto di santoreggia*

Procedimento:

In una casseruola fare appassire il porro tritato con olio extra, Aggiungere i funghi porcini lamellati, salare, lasciare cuocere a fuoco vivo per qualche minuto. Sfiammare con la panna fresca liquida, cuocere un minuto, cospargere di formaggio grattugiato e mescolare lentamente sino ad ottenere una crema vellutata. A parte, in una padella ben calda, rosolare i filetti di branzino da entrambi i lati (ripiegati, ottenuti infilando la parte della coda in una incisione precedentemente effettuata nella parte più larga del filetto) cuocere 4/5 minuti circa, coprire e lasciare terminare la cottura. Servire al piatto mettendo il branzino in posizione centrale, la crema con i porcini a coprirlo in parte e rifinite con acini di uva americana tagliati e privati dei semi. Ultimare con una spolverata di santoreggia tritata e una grattata di pepe nero.

Chi Siamo

I Rotary Club PARCHI ALTO MILANESE opera sul territorio da 19 anni e fa parte del Distretto 2042 ed è inserito in un gruppo di 6 club che si chiama Gruppo Olona; i club sono R.C. *La Malpensa*, R.C. *Castellanza*, R.C. *Ticino*, R.C. *Saronno*, R.C. *Magenta*. Inoltre è club padrino del Rotaract *La Malpensa* e fondatore dell'Interact *Sempione*

I nostri amici che hanno ricoperto la carica di presidente sono stati :

1998-1999 Giuseppe (Pippo) La Rocca

1999-2000 Nino Savarino

2000-2001 Marco Minesi

2001-2002 Giovanni Evalli

2002-2003 Carla Gallazzi

2003-2004 Bruno Morlacchi

2004-2005 Fabrizio Conti

2005-2006 Gianfranco Crippa

2006-2007 Patrizia Castiglioni

2007-2008 Paola Della Bella

2008-2009 Giorgio Rancilio

2009-2010 Fabio Re Cecconi

2010-2011 Gigi Barni

2011-2012 Claudio Ricci

2012-2013 Nicola Giuliano

2013-2014 Franco Gavosto

2014-2015 Paolo Rabolini

2015-2016 Vito Garofalo

2016-2017 Andrea Paternostro

2017-2018 Ernestina Ricotta

ROTARY Club Parchi Alto Milanese

Ufficio di Sede

(c/o Ristorante Corte Lombarda)
Piazza Matteotti, 9
20023 - Cantalupo di Cerro Maggiore - Milano

Riunioni : Martedì ore 20,15

Web: www.rotaryparchialtomilanese.it

Email: info@rotaryparchialtomilanese.it

Rotary 
Club Parchi Alto Milanese