

CALABRIA TURISMO (9a), COSENZA (1a).

La città originaria è collocata al di sopra dei fiumi Crati e Busento a 238 m. di altezza tra la Sila Grande e la catena costiera, il vecchio nucleo urbano è perfettamente conservato e attorno ad esso si sono espansi i quartieri di più recente formazione.

Ma è proprio il centro storico a caratterizzare COSENZA, antica capitale dei Bruzi o Brezi, la cui storia s'intreccia con quella di Roma sino alle guerre puniche contro Cartagine.

Gli autori del nucleo storico cittadino furono personaggi di grande levatura come Federico II che trasformò il Castello sulla rocca di Brezia, ricostruì la Cattedrale, una costruzione in forme romaniche del XII secolo, e fece dono di reliquie preziosissime al Palazzo Arcivescovile.

L'altro illustre sovrano che fece grande la città fu Isabella di Aragona della quale si può ammirare il monumento in stile gotico realizzato da maestranze francesi nel 1600.

COSENZA è forse l'unico capoluogo di provincia della Calabria che è riuscita a conservare tracce urbanistiche importanti della propria vicenda storica, a partire dal periodo ellenistico al quale viene fatto risalire il sarcofago marmoreo con bassorilievi, dedicato a Meleagro e Atalanta, fino all'epoca romana, testimoniata da un tratto di opus reticulatum godibile in via Messer Andrea.

Altre testimonianze storico-artistiche sono costituite da chiese e conventi: San Domenico (XVsec.) con elegante porta intagliata del '600 e sculture della scuola napoletana di GIOVANNI DA NOLA del 1500; la chiesa di San Francesco di Paola, ricostruita nel XVII, nella quale è custodito il grandioso sepolcro marmoreo di Ottavio Cesare Gaeta (XVII sec.), le chiese di Sant'Agostino e Sant'Omobono, il convento di San Francesco d'Assisi (XIII sec.) e i monasteri delle Vergini e di Santa Chiara, oggi dedicati ad altri usi.

Sul colle di San Pancrazio sorge, in posizione dominante, il Castello di architettura arabo-normanna. Di notevole importanza anche i palazzi di pregevolissima fattura recanti i nomi delle famiglie alle quali appartennero, come i Sersale di Sella, Vaccaro, Gaeta della Steali, Antonio Serra, Contestabile, Ciaccio, Falvo, Ferrari d'Epaminonda, ammirabile, anche, il Palazzo del Governo.

Importanti dal punto di vista storico

POTERE CIVICO pure le case dei Caselli e di Galeazzo di Tarsia.

La città è ricca di attività commerciali, è il centro di smistamento di tutti i prodotti agricoli e zootecnici provenienti dalla Sila, attiva è l'industria del legname e dei mobili.

Di grande rilievo la vita artistica che trova il suo centro nello stupendo Teatro Rendano nel quale annualmente si svolge una nutrita stagione lirica e un ricco cartellone di altri spettacoli teatrali.

Ad Arcavacata, una frazione residenziale di Cosenza, ha sede l'Università della Calabria, che ha dato un ulteriore impulso ad una città dalle nobili tradizioni culturali, testimoniata dall'Accademia Cosentina, fondata nel 1514 da Aulo Giano Parrasio e ricostituita nel 1534 dal filosofo e umanista Bernardino Telesio, interessante per il repertorio di antichità il Museo Civico.

Cosenza (ab.93.000, prov.755.000) è attraversata dall'autostrada Salerno-Reggio Calabria e negli ultimi anni ha avuto un buon sviluppo urbano.

CENNI STORICI

L'antica COSENTIA, nel 330-331 a.C. fu conquistata da Alessandro il Molosso re dell'Epiro, e alla luce dei ritrovamenti, in particolare epigrafi e monete, in epoca magno-greca accolse molti caratteri di questa civiltà.

COSENZA ha un grande rilievo storico perché fu a capo della federazione dei Bruzi, fieri e valorosi antagonisti di Roma, e nella II guerra punica si schierò a fianco di Annibale contro i Romani che l'occuparono definitivamente nel 204 a.C., facendone un punto di transito importante per i traffici con la Sicilia.

Nel 410 d.C., COSENZA fu invasa dai Visigoti di Alarico che qui morì. Le storie vogliono che il grande re Barbaro abbia la sua tomba alla confluenza del Crati con il Busento, dove sarebbe stato sepolto insieme ai suoi tesori. In seguito fu dominata dai Longobardi e dai Bizantini.

Nel 986 e 1009 fu espugnata e devastata dai Saraceni. Sotto le dominazioni Angioina, Aragonese, Normanna e Spagnola fu il principale centro della Calabria settentrionale. Nel 1799 le idee della Repubblica Partenopea infiammarono il popolo Cosentino che si oppose valorosamente ai massacri perpetrati dalle bande del Cardinale Ruffo che, però, alla fine soffocarono la ribellione.

COSENZA, nel 1813, '29 e '37, prese

parte ai moti carbonari costituzionali contro il Regno di Napoli; nel 1844 a quelli mazziniani e nel Vallone di Rovito vennero fucilati i fratelli Bandiera, ma insorse pure in quelli del 1847, '48 e '60 (come in tutta Italia).

MANIFESTAZIONI TRADIZIONALI

Al Teatro Rendano stagione lirica nei mesi invernali. Premio Sila per le Lettere e Arti in primavera. A maggio si disputa la gara automobilistica <Coppa Sila>.



Nel cincondario cosentino appartenente alla Sila Grande vi è Camigliatello Silano una stazione di turismo invernale ed estivo in cui ogni anno si svolgono sagre (a ottobre quella del fungo) e feste tradizionali e a febbraio il Carnevale del Pollino.

GASTRONOMIA

I piatti presenti nei <menu> dei ristoranti di COSENZA fanno capo al suo circondario a cominciare dai maccheroni alla toranese, da Torano Castello conditi con pezzetti di lardo dorati con la cipolla per continuare con i vermicelli alla Sammartinese, da San Martino di Finita conditi con sugo e formaggio pecorino per finire alla pasta fatta in casa con i ferretti, le recchiatelle, le lasagne al forno.

Gustosi anche i piatti di carni, il più famoso è quello ottenuto con un capretto svuotato dalle interiora e ripieno di vermicelli conditi con le stesse. A COSENZA e dintorni si può gustare la cacciagione (lepri, beccacce, quaglie e pernici), come veniva cucinata dai cacciatori del Pollino.

Sulla costa tirrenica cosentina gustosissimi i piatti a base di pesce, come le sarde alla cetrese.

L'entroterra è la patria dei funghi che vengono preparati in tanti modi e conservati sott'olio. I dolci sono quelli tipici della Calabria: biscotti fatti in casa, i Taralli, i fichi secchi ripieni e ricoperti di cioccolato.

I vini rossi sono dei vitigni del Pollino, intorno ai 13 gradi e del Savuto, 14 gradi, da arrosto. Notevole anche i vini bianco e rosso prodotti dal vitigno dell'Esaro.

(Continua) Rito



Ediz.45

LEGGETE E DIFFONDETE:

Edizione n. 45

POTERE CIVICO

L'UOMO E I POTERI, PRINCIPI BASE DELLE LIBERTÀ INDIVIDUALI E DELLE DIGNITÀ DI CONVIVENZA:
1) SUSSIDIARIETÀ, 2) RAPPRESENTATIVITÀ, 3) SOLIDARIETÀ PATTUITA, 4) RESPONSABILITÀ, 5) PUNIBILITÀ,

6) DIRITTI E DOVERI, 7) DISTRIBUZIONE DELLA RICCHEZZA. Stampato in proprio. I COPIA
Giornale di CULTURA CIVICA-Edit. Dir. Adriano Poli-Riproduzione con fonte citata SOVVENZIONE
Proprietà, possesso, detenzione del Logo e del Nome sono protetti pure dall'uso originario/mensile Abbonamento
www.poterecivico.it o org E-Mail: info@poterecivico.it o org-Autor. Trib. di Bg 12/05/98 n.21

Mensile d'informazione e attualità: economico, filosofico-sociale, storico-letterario, politico-sindacale, tecnico-scientifico.

PROFESSIONE(10a):SINDACALISTA DI ADRIANO POLI

Per decenni si sono mandati in pensione dei ragazzini di 33 anni e dei falsi pensionati, invalidi, prepensionati e cassintegrati, sfiorando la bancarotta dello Stato Italiano.

Grandissime sono state le responsabilità e le connivenze dei sindacati, nell'abnorme indebitamento pubblico e nello sfascio del sistema democratico-elettorale e delle Istituzioni, colpevoli assieme alle pressoché intere lobby di potere: politica, burocratica, giudiziaria, giornalistica, addirittura capitalistica, che i vari sindacalisti hanno sempre fatto finta di combattere, in cambio delle solite poltrone parlamentari; partendo da Lama, Carniti, Benvenuto, Marini, Bertinotti, ecc., fino a D'Antoni, che per ora ha fallito l'obiettivo e a Cofferati ormai in linea di partenza.

Queste commissioni sono state causa anche dell'attuale incapacità contrattuale dei sindacati e loro spaccature, dovute all'enorme calo di consensi, tessere e introiti, pertanto, se non vogliono rinunciare ai loro compiti e mettere a repentaglio la loro stessa esistenza, devono cambiare lo storico atteggiamento di escludere gli artigiani e le piccolo-medie aziende dalle decisioni politiche dello Stato, fino ad oggi appannaggio di Partiti, Confindustria e Triplice sindacale.

SOMMARIO: Editoriale del direttore. Pag.1	
Lettere dei lettori: consulenze gratis per posta.	
Giudici: osservate il Diritto Romano! Pag.2	
Giustizia o ingiustizia? (20a): sottrazione di cose comuni +appropriazione indebita. Pag.2	
A tutti i genitori: ottimi consigli! Pag.3	
Ikamikaze di Bossi shock =prezzi stock. Pag.3	
Nutrizione(30a), salute(32a), miele(2a). Pag.4	
Arte vera(2a): museo Bellini, Samico. Pag.5	
3a novella: Le scimmie malate (1a). Pag.5	
Imprenditori: non fate mai una S.n.c.! Pag.6	
La birra(6a): storia dalle origini a oggi. Pag.6	
Salute(33a): come si sta con la birra? Pag.6	
Ricette nutriz.li(11a): salmone e birra. Pag.6	
Fisica teorica (23a), atto creativo (27a). Pag.7	
Calabria turismo(9a): Cosenza(1a). Pag.8	

ESORTAZIONI E PROPOSTE PER SINDACALISTI, EMERSE IN SONDAGGI E DISCUSSIONI DI POTERE CIVICO E VOTATE AL PROPRIO INTERNO, (si dovrebbero trasformare in Leggi):

1) vietate le candidature politiche di ogni ordine e grado ai sindacalisti, specie di "grido", visti pure i risultati nulli di quelli divenuti Parlamentari;

2) vietati gli incarichi sindacali dopo il secondo mandato;

3) per i dirigenti sindacali, almeno dai capi delle segreterie provinciali in su, obbligo di pubblicazione dei propri redditi partendo da 3 anni prima dell'incarico fino a 5 dopo la cessazione;

4) diminuzione dei loro pingui stipendi, radiazione per collusi o corrotti;

5) per tutte le organizzazioni sindacali obbligo di compilazione e pubblicazione annuale dei bilanci redatti per situazione patrimoniale su libri vidimati e controfirmato da un Revisore dei Conti esterno;

6) tornare a fare il sindacalista serio, ferreo ma di buon senso, nel rispetto dei diritti uniti ai doveri del singolo, di ogni uomo inserito nella nostra società, in osservanza della Costituzione, delle leggi italiane ed europee;

7) ammissione con un vero e convinto mea culpa di avere sprecato enormi risorse con le baby pensioni, false invalidità e pensioni del sud, i prepensionamenti e cassintegrati del nord

Per ribaltare l'iniqua situazione attuale in



causando il quasi sfacelo dell'Inps, favorendo così le connivenze politiche e le lobby dei privilegiati, compresa la loro, e di aver provocato il fallimento e anche la svendita all'estero di migliaia di nostre aziende;

8) per evitare il ritorno degli scontri ideologici e di classe del passato e perseguire la collaborazione tra le categorie, si dovrebbero inserire negli Statuti di tutti i sindacati alcune semplici regole di azione sindacale: A) equiparazione, secondo l'inquadramento, di paghe, stipendi, pensioni e invalidità, tra i vari settori, compreso quello pubblico, prevedendo pure dei tetti massimi per le caste dei privilegi;

B) avanzamenti remunerativi e di carriera in base ai meriti e capacità; C) ricapitalizzazione dell'Inps: attraverso la diversificazione settoriale delle gestioni di raccolta contributiva ed erogazioni pensionistiche e d'invalidità, oppure confluenza nella stessa di quelle dei privilegiati, e nel contempo togliere quella della cassintegrazione creando un apposito fondo;

9) assumere il ruolo di garante degli equilibri corporativi patrocinando che, come prevede la Costituzione, nella formazione delle finanziarie e nell'approvazione dei bilanci dello Stato entrino a far parte con pieno diritto le categorie maggioritarie degli artigiani e piccolo-medie aziende, finora escluse.

quest'altra, col Potere Civico di controllo.



L'uomo e la nuova filosofia del POTERE CIVICO contro i soprusi.

A TUTTI I GIUDICI: LA GIUSTIZIA NEL DIRITTO ROMANO ERA INTESA COSÌ:

1) Unicum suum! A CIASCUNO IL SUO!

2) Alterum non leadere!

NON DANNEGGIARE GLI ALTRI!

3) Honestè vivere! ONESTÀ DI VITA!

4) Pacta sunt servanda!

I PATTI VANNO RISPETTATI!

5) Redde quod debes!

RESTITUISCI CIÒ CHE DEVI RESTITUIRE!

6) Curvo disconoscere rectum!

DISTINGUERE IL RETTO DAL TORTO!

7) Culpam poena premit comes!

LA PENA SEGUE LA COLPA!

8) Per quae peccat quis per haec et torquetur! OGNUNO SUBISCE LA TORTURA PER LE COLPE CHE COMMITTE!

9) Bonis nocet si quis malis pepercerit!

FA MALE AI BUONI CHI RISPARMIA I CATTIVI!

10) Iudex damnatur ubi nocens absolvitur! QUANDO IL COLPEVOLE È ASSOLTO, È CONDANNATO IL GIUDICE!

11) Audiatur et altera pars!

SI ASCOLTI ANCHE L'ALTRA PARTE!

12) Dura lex sed lex!

LA LEGGE È DURA, MA È LA LEGGE!

13) Cui prodest scelus, / is fecit!

CHI SI È GIOVATO DEL DELITTO O DEL REATO, LO HA FATTO!

OGGI, GIUSTIZIA O INGIUSTIZIA?(20A):

Se non si ha avuto alcuna esperienza diretta dei procedimenti giudiziari civili, la maggior parte dei cittadini italiani pensa che i dibattimenti avvengano in aula, che i giudici abbiano letto attentamente gli atti e che interrogolino con coscienza e competenza le parti, **non sanno nemmeno, gli igenous reietti che tutto ciò è pura utopia.**

Salvo rari e lodevoli casi che confermano la regola del pressapochismo, del rimanda, rimanda. O magari del magna, magna generale?

Proseguiamo con il racconto dei fatti: Il . . febbraio 2002 si è svolta la prima udienza (in un bar vi fu l'inizio preparatorio del querelante da parte del proprio legale: "se potrà entrare, deve essere i grado di esporre i fatti in 3 minuti, perché il giudice quasi mai legge gli atti, altrimenti parlerò solo io").

Come d'uso in questi casi, **l'udienza di 1° grado è avvenuta in una stanzetta a porta chiusa**, alla presenza di un giudice e con solo i due avvocati, **quindi senza sentire le parti.**

Dopo pochi minuti, approfittando dell'apertura della porta, il Sig., legale rappresentante della società lesa, chiesta la parola per poter spiegare la situazione e le sofferenze sue e della famiglia, non potè farlo, perché la giudice disse che aveva letto le carte, che stava per decidere il sequestro, ma che c'era la novità della richiesta d'acquisto (ai prezzi di un preventivo del 1997

scritto da una ditta del settore), di tutti i macchinari della vecchia società fatta dal legale, con delega della controparte, Sig. e società

La giudice, accertata l'accettazione di questa offerta, dispose la proroga di 60 giorni del provvedimento.

SECONDO VOI LETTORI, COM'È ANDATA A FINIRE QUELLA PROPOSTA?

Vediamo il seguito: subito vennero cambiate le carte in tavola, cogliendo l'occasione di una cortese mediazione del titolare della ditta di settore, si propose (chiedendo nel contempo di spostare il citato sequestro di altri 30 giorni), di comprare soltanto alcuni macchinari utili alla nuova società e, come ovvio, quelli più moderni e commerciabili, fornendone l'elenco a detto "mediatore", il quale avrebbe ritirato tutto il resto, **con uno sconto del 25% sui prezzi del '97**, non rifiutata dal socio legale rappresentante della vecchia società perché comunque il totale generale era molto vicino al valore di stima aggiornato al I trim.02 e per altri motivi legati alla logica.

Riservandosi in seguito di ottenere il dovuto e cioè i danni dell'uso, senza titolo e del mancato guadagno, allora per un anno e mezzo, rispettivamente dei macchinari nei confronti della vecchia società e della metà dell'immobile privato in termini personali.

EBBENE TALE ELENCO NON FU MAI FORNITO, quindi non solo non è stata onorata la promessa presa davanti alla giudice e neppure la mediata seconda proposta, ne tantomeno il risarcimento personale, ma non era stato nemmeno sottoscritto il contratto di affitto o di comodato, dichiarato anche per scritto dal legale di chi si è appropriato della cosa altrui, nulla di nulla.

Soltanto una truffa ben predisposta a tavolino da gente capace, preparata e senza scrupoli; ciò nonostante, come ulteriore beffa e spregio, la giudice di cui sopra ha condannato il danneggiato a pagare le spese giudiziarie all'avvocato "protettore" del mendace.

COME MAI? Strano, molto strano o no?**TRIBUNALE DI BERGAMO****SEZIONE CIVILE****COMUNICAZIONE DI ORDINANZA PRONUNCIATA FUORI DELL'UDIENZA (Artt.176 e 311 C.P.C.)**

Il Cancelliere del suddetto Ufficio comunico ai sigg.:,,,+1, che il giudice istruttore dr.sa Caprino in data 13.05.2002 DEP. 15.05.2002 u.s. ha pronunciato, nel procedimento civile fra le parti sopra indicate, la seguente: **ORDINANZA**

(-N.d.r.: compilata a mano, senza riportare la parte iniziale, come segue).

..... delle attrezzature:

che si costituivano i resistenti contestando il ricorso e chiedendone il rigetto, eccependo altresì la carenza di legittimazione attiva in capo al ricorrente e/o la pari legittimazione di, **(-N.d.r.: di colui, il socio della vecchia società, che attraverso la costituzione della società di famiglia (la di lui moglie ne possiede ben l'80%) si è appropriato sia dell'immobile comune privato che del compendio aziendale della vecchia società, addirittura sia questa che la nuova, nell'ordinanza, non sono nemmeno citate, perché?).**

Considerato che nel merito il ricorso non merita accoglimento dal momento che: a) non vi è il *fumus boni iuris* in quanto manca la contestazione sul diritto di proprietà dei beni di cui si discute, pacificamente riconosciuto dai resistenti fin dalla comparso di costituzione, e b) non vi è alcun pericolo in mora in quanto il paventato rischio di alienazione e/o logoramento dei beni non appare suffragato da alcun indizio di prova:

P.Q.M. **(Sic! Quale N.d.r.)** rigetta il ricorso proposto, condanna il ricorrente alla rifusione delle spese del procedimento a favore dei resistenti e liquidate in via equitativa in Euro 1033, di cui 900 di diritti ed onorario, oltre accessori di legge. Si comunichi.
Bergamo, **13.05.02** Il GD
Maria Concetta Caprino

Commento finale alle considerazioni della sentenza, per cui si è ritenuto che il ricorso "non merita accoglimento":

***a) per il fatto che i querelati non abbiano contestato il diritto di proprietà "non vi è il *fumus boni iuris*", ossia non si è leso il buon diritto altrui, è una vera contraddizione;** preso atto che la nuova società di famiglia del socio paritetico di quella vecchia usa *sine titulo* tutti i macchinari della stessa, avendo pure cambiato le serrature dell'immobile privato;

***b) per l'affermazione: "non esiste il pericolo in mora per alienazione e/o logoramento perché senza prova", essa è decisamente ridicola, perché avvenuto il 1° e noto il 2°, stante pure il preventivo allegato al ricorso dal quale si evince che dal 1997 al 2002 vi è stato un deprezzamento del 25%.**

Atti e documenti depositati sono custoditi in redazione. ADRIANO POLI

A TUTTI I LETTORI

Inviatemi i vostri fatti di malagiustizia o malasanità. Li pubblicheremo con o senza firma, in base ai vostri desideri.

L'ATTOCREATIVO(27a), FISICA TEORICA(23a):**DALL'ARTE ALLA SCIENZA DALLA SCIENZA ALL'ARTE MARINA DI CARRARA**

DAL 8 AL 30 AGOSTO 2001

ARTE E SCIENZA: LA RELATIVITÀ DELLE PERCEZIONI CROMATICHE OTTICHE

E LA NUOVA CONCEZIONE CROMATICA BIPOLARE

Per parlare di colori sia in ambito artistico che scientifico, bisogna incominciare dalla luce, non solo perché questa ci consente di vederli, e, dai loro accostamenti trarne delle emozioni, ma perché i pigmenti e la materia tutta dalla luce derivano. Ed è superfluo dire che se non esistesse la luce non esisterebbero nemmeno nessuna forma di vita.

Capire cosa sia la luce è dunque di fondamentale importanza, e questo argomento ha impegnato per secoli e secoli le menti più illustri del nostro pianeta; per cui i tentativi per comprenderla non sono mancati, tuttavia la luce è rimasta, anche per la scienza ortodossa, un enigma: sia sul piano dei colori spettrali, sia per il suo rapporto riflessivo sui pigmenti.

A noi, ora, interessa capire la luce per quanto concerne il suo rapporto diretto con i colori, o meglio dire: **come da essa i colori si generino** sia per fonte diretta che per riflessione.

Già Aristotele si occupò dei colori spettrali, e successivamente Newton che parlò di luce composta da sette colori: quali ci appaiono appunto nello spettro scaturito dal prisma.

Già Maxwell si accorse che le cose proprio così non stavano, mettendo a punto la cosiddetta Teoria Tricromatica indicante tre colori di sintesi additiva (di luci colorate), e altre tre di mescolanza sottrattiva (impasto di pigmenti); e questa teoria funziona egregiamente sia per la televisione a colori (sintesi additiva), sia per la stampa tipografica (mescolanza sottrattiva). Però nonostante questi risultati importanti, a livello teorico rimanevano alcune ombre.

Infatti Max Planck, nel 1900, scoprì che la luce veniva emessa a "impulsi" susseguenti, chiamati "quanti luce h", che si sarebbero commutati in corpuscoli: chiamati poi da Einstein "fotoni". Però bisognava capire non solo come da ciò si potessero creare i colori spettrali, ma anche come questi quanti/fotoni si comportassero nella riflessione sulla materia, e in modo specifico su i pigmenti detti colorati.

Ed è a questo punto che anche la teoria tricromatica di Maxwell si presenta lacunosa sul come si generino le percezioni cromatiche ottiche: sia nella luce spettrale che per riflessione sui pigmenti detti colorati.

Bisogna ricordare anche la vecchia disputa tra Newton, che riteneva la luce si propagasse a corpuscoli, e Huygens che riteneva si propagasse a onde; e la scoperta fatta da Planck sembrava soddisfare (in parte) entrambe le teorie: sia ondulatoria che corpuscolare: una luce che sarebbe emessa ad "impulsi susseguenti" (per cui non proprio a onde, né a propagazione uniforme), impulsi che si commuterebbero, in brevissimo tempo, in corpuscoli.

A questo punto almeno, il problema "propagazione della luce" sembrava risolto; senonché alle verifiche sperimentali questi fotoni risultarono a carica "neutra" e ciò preludeva fossero "composti", ma non trovando particelle più piccole del fotone di segno contrario (positive e negative), che potessero giustificare la neutralità del fotone, Bohr e Heisenberg nel 1927, decretarono che si trattasse di un neutro anomalo, un neutro per Natura: il che supponeva anche si trattasse di energia "monogenica", ovvero, a componente unica.

* * *

Ma con questa ulteriore valutazione, i problemi di composizione e propagazione della luce anziché trovare una soluzione plausibile, cadde dalla padella nella brace: perché con la luce valutata monogenica, non potevano giustificare molti aspetti conseguenti. Per cui il problema luce che appariva - in un primo tempo quasi risolto - finì nel limbo delle astrazioni: con una luce emessa ad impulsi di energia monogenica, ma quando attraversa un prisma di cristallo si divide in sette radiazioni colorate: a loro volta indivisibili? che poi si trasformerebbero in corpuscoli: ma Heisenberg ritenne che tali non fossero, e che così sembravano a causa delle differenti procedure di rilevamento. Ma questo dato apparve subito assai controverso, non per nulla Einstein lo definì: "un gran pasticcio di quantistica indeterministica".

Infatti, la verità sulle componenti della luce è ben diversa. La luce nasce sì, ad impulsi, o quanti luce hn "neutri" perché composti da due cariche elementari monopolari di segno contrario; quanti luce che nell'arco di miliardesimi di secondo, da quando sono emessi, si commutano in par-

ticelle: i fotoni y, a massa relativa, ovvero a massa instabile, la quale può ricommutarsi in quanti luce hn nell'impatto su sostanze diafane, attraversandole in veste di impulso elettromagnetico, per poi riassumere massa uscendo dall'altro lato. Mentre nell'attraversare un prisma di cristallo questi quanti hn possono anche ridiversi nelle due cariche elementari monopolari di segno contrario: **dalle variazioni in percentuali delle quali, derivano le varie percezioni cromatiche ottiche a livello di sintesi additiva.**

Dunque, nella realtà **le componenti della luce spettrale non sono né sette** (teoria di Newton), **né tre** (teoria di Maxwell), **né una sola** (teoria di Planck, Bohr e Heisenberg), **ma sono due:** una a carica positiva, e una negativa, ed ora indicate come Energie Primarie, di stato eterico, le quali, singolarmente non sono percepibili dal nostro apparato ottico, mentre fondendosi - a pari valore quantico - danno avvio alla **luce bianca** (hn), e miscelati a percentuali specifiche danno vita ai quattro quanti di luce polarizzata: **il giallo** (hp), **il rosso** (hp'), **l'azzurro** (hd), e **il blu-violetto** (hd'), dalla miscelazione dei quali si ottengono gli altri tre colori spettrali: **l'arancione** derivato dalla miscelazione dei quanti gialli e rossi; **il verde** dalla miscelazione dei quanti gialli e azzurri; **e l'indaco** dai quanti azzurri e blu-violetti (più blu che violetti). Il quanto **bianco** (hn), è l'unico che può commutarsi in massa. Ragion per cui, "fotoni colorati" - come li definì Einstein - non ne possono esistere, perché al momento che un fotone (particella) si abbina ad una o più cariche elementari monopolari (energia), avviene un ennesimo cambiamento di stato da fermionico a bosonico (di massa che ritorna energia).

(Continua) **Mario Agrifoglio****A TUTTI I LETTORI:**

LE INFORMAZIONI FISCALI, CONSULENZE, ETC., SONO E SARANNO GRATUITE.

Però, se sarete soddisfatti, aiutateci a tenere in vita la testata: "Potere Civico", che appartenendo a un'associazione culturale, scientifica, economica, senza scopi di lucro, vive di sole proprie entrate, e siccome anche in termini politici quello che noi pubblichiamo, per fare opinione e informazione indipendente, molte volte nessun giornale italiano lo pubblica, se riterrete opportuno fare un'offerta libera per vaglia, sarà senz'altro gradita. Grazie.

A TUTTI GL'IMPRENDITORI:

Non fate mai una Snc, se il suo legale rappresentante non detiene almeno il 60% del capitale sociale.

In base alla nostra proposta il capitale sociale di una Snc non dovrebbe essere inferiore a 5 mila Euro e venire considerato e legalizzato come capitale di rischio e quindi non più (INGIUSTAMENTE E CONTRO LA COSTITUZIONE) con tutto ciò che appartiene ai soci in modo solidale e illimitato, come già avviene per i 10 mila Euro delle Srl e i 100 mila delle Spa (quest'ultimi 2 importi fermi vergognosamente da oltre 30 anni). Se siete una persona onesta e intendete fare l'imprenditore seriamente, senza scendere a compromessi loschi, cercate di farlo senza soci, meglio soli che male accompagnati, perciò:

1) non dovete fare nessun prestito, società o attività con un fratello o chiunque abbia i vizi di Caino; 2) il lupo perde il pelo, ma non il vizio; 3) il lazzarone, cattivo, vigliacco, sfacciato, falso, senza scrupoli ne coscienza, egoista, invidioso, intollerante, non cambia mai, e, pecunia veritas, è avido di soldi, quelli degli altri.

La birra dalle origini ad oggi (6a): LA STORIA DELLA BIRRA

La birra - servirla nel modo giusto dall'A alla Z: un doppio piacere del bere. Lo stoccaggio, la pulizia, la scelta dei bicchieri e la tecnica di versamento sono molto importanti per valorizzare appieno le qualità delle birre.

Suggerimenti per lo stoccaggio.

La garanzia del piacere di bere la birra inizia già da questo momento.

* In caso di lunghi tempi di stoccaggio, conservare la birra alla stessa temperatura, mai sopra i 9°C e mai sotto i 6.

* La birra è sensibile alla luce: proteggerla dal sole e da quella artificiale.

* La birra esce dalla fabbrica nel momento in cui la sua qualità è al massimo livello.

Suggerimenti per la pulizia.

Igiene: anche a casa un'assoluta cura, per una perfetta qualità della birra.

* È molto importante la pulizia e la scelta dei bicchieri.

* Residui di unto o di prodotti igienici sono i maggiori nemici della schiuma della birra.

* Lasciare asciugare i bicchieri da birra su un supporto pulito e ben areato, ad esempio su un'asse scanalata.

* Asciugarli solo se necessario, usando un panno di lino.

Consigli per la scelta dei bicchieri.

La birra giusta servita nei bicchieri giusti è quella che piace di più.

* Birre lager: bicchieri, boccali di vetro, porcellana e terracotta.

* Birre speciali, scure, ice o analcoliche: stangen o calici a tulipano e coppe.

* Birre di frumento o ai 5 cereali: bicchieri panciuti e alti a pareti spesse. La maggior parte delle fabbriche di birra offrono in vendita anche i bicchieri originali per le loro specialità preferite.

**Consigli per versare bene la birra.**

Così otterrete una birra come se l'avesse versata un mastro birraio.

* Risciacquare il bicchiere con acqua fredda e farlo sgocciolare brevemente.

* Tenere il bicchiere leggermente obliquo (non muoverlo su e giù!) e versare la birra fino a ca. 4 cm. sotto il bordo del bicchiere.

* Deposare il bicchiere e lasciare che la schiuma si depositi.

* Tenere il bicchiere in posizione verticale e colmare rapidamente versando nel centro fino a quando si crea una corona di schiuma che supera appena il bordo del bicchiere stesso.

(Continua) **Dalla nostra redazione**

SALUTE(33A): DOTTORE, COME LA METTIAMO CON 1 BICCHIERE DI BIRRA?

Birra e salute: una storia iniziata migliaia di anni fa. I Sumeri, Babilonesi ed Egiziani, considerati tra i primi estimatori, la offrivano agli dèi e le attribuivano virtù nutritive e salutari. Così pure i Greci, difatti Ippocrate, ritenuto il padre della medicina moderna, la consigliava per curare le ferite, favorire la diuresi e per l'eliminazione delle scorie e contro la febbre, dello stesso parere fu Areta di Cappadocia, l'odierna Turchia, che la raccomandava pure per la cura del diabete e per l'emigrania.

Nel Medio-Evo la si usava per favorire il sonno e come rilassante per il sistema nervoso.

Di queste qualità nessuna ha trovato conferma scientifica, tranne una: per il suo contenuto alcolico, la birra può

essere considerata un blando disinfettante per le ferite.

Vari prègi, anche se sono stati ridimensionati dalla medicina odierna, è innegabile che parecchi cultori della birra li ritengano tuttora validi, ad es. nel favorire la diuresi, l'appetito, e quale rilassante e dissetante.

Sappiamo, infatti che la birra contiene differenti percentuali di alcol e che, tra l'altro, fornisce 7 calorie per ogni grammo, quindi 4 decilitri di birra contengono l'equivalente in calorie di 70 g. di zucchero, senza però avere le stesse difficoltà di assorbimento metabolico.

I forti bevitori sono tutti in sovrappeso, ma perché accompagnano la birra a patatine, noccioline americane, salsicce, wuster e hamburger, alimenti altamente calorici.

Della birra rimane in ogni modo il non contestabile gusto di accompagnarla ad un'appetitosa pizza e altri piatti e, inoltre al piacere di dissetarsi con una sua rinfrescante sorsata, purché rimanga, naturalmente, 1 bottiglietta di numero. **Ns/ servizio informazioni.**

RICETTE NUTRIZIONALI(11A):

Strisce di filetto di salmone con pomodorini, vino o birra e pasta.

Per 4 persone: ca. 1565kj/375 kcal cad. Tempo di preparazione: ca. 40 min. Tempo di cottura: ca. 20 min.

Ingredienti: 3 cipolline, 1 peperoncino, 500 g di pomodorini o 400 g di pomodori pelati tritati, 1/2 limone, 10 olive snocciolate, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 pz. di salmone senza pelle da ca.200 g., 2 c.di olio d'oliva, 1 dl. di vino bianco o birra chiara, sale/pepe.

Preparazione: dimezzare le cipolle, togliere i semi dal peperoncino e tritare fine; tagliare a metà i pomodorini, spremere il limone e grattugiare la scorza; tagliare le olive e tritare il prezzemolo.

Cottura: tagliato il salmone in strisce di 2 cm. di spessore, rosolarle brevemente con un po' d'olio, toglierle dalla padella, salarle, coprire e metterle da parte; soffriggere nel restante olio le cipolline e peperoncino, aggiungere i pomodorini, il succo e scorza di limone, bagnare col vino o birra, condire col sale e pepe, e cuocere un po'; unire le strisce di salmone, le olive e il prezzemolo, riscaldare brevemente e servire subito con la pasta. **Gisy**

BOSSI STORY

DI ADRIANO POLI

Tutti i movimenti rivoluzionari che ce l'hanno duro, costituiscono un governo in esilio.

Bossi lo ha fondato (con gli effetti di una bocciofila) in Padania, Stato estero di sua fantasia; ha stampato monete di Lega con la sua immagine, ma ha sempre riscosso come gli altri, sia a Roma (prima in Lire ca. 40 milioni, oggi in Euro oltre 20.000 mensili) che a Strasburgo (più del doppio sempre al mese) pur dando forfait, rispettivamente con il 96,5% e 98,5% di assenze nei due Parlamenti (tanto ci pensano i pianisti a timbrare per tutti), un record assoluto, da vero mangia a sbafo, peggio dei tanto, da lui esecrati e definiti "terroni lazzaroni" ed extracomunitari.

Dopo la sparata dei trecentomila armati delle valli bergamasche, pronti a scendere nel Centro-Sud-Italia, come novelli Longobardi, per liberare la loro terra dal giogo romano-centrico, sfidando a singolare tenzone i sudisti, senza conoscere o riflettere che il totale di quei valligiani non arriva a quel numero, compresi i bambini, donne, meridionali e neri.

Dopo i vari capri espiatori, il cappio e le manette agitate in Parlamento, le minacce sull'uso dei kalaschnikof.

Dopo aver sbraitato contro i "ladri" delle tangenti e dei falsi in bilancio dei partiti, è stato già condannato ed è tuttora indagato per gli stessi reati.

Dopo aver definito i diessini fascisti-rossi li ha appoggiati nei governi di sinistra dal '95 al 2001, vendendo il potere dei 180 parlamentari e 5 ministri che aveva allora.

Dopo aver urlato che avrebbe adoperato il Tricolore come carta igienica per pulirsi il suo sederino d'oro e aver giurato fedeltà al popolo padano davanti al dio Po contro Roma ladrona, ha giurato al cospetto della Bandiera Italiana e ha cantato in napoletano alla tv dinnanzi al bravo e furbo scugnizzo pulcinella Massimo Ranieri.

Dopo aver aizzato i suoi "armati" di baionette per scovare i fascisti casa per casa, ora va a letto assieme.

Dopo aver dato del piduista e del berluscatz a Berlusconi, ora gli fa da lacché e lo propone come futuro Capo dello Stato eletto dal popolo.

Ieri criticava il "federalismo fiscale" di governo della sinistra, in questi

giorni spaccia la "devolution fiscale" della nuova maggioranza come federalismo, quando non è che rimarcare ciò che la Costituzione già prevede, con la differenza che gli oneri li pagheranno gli Italiani tutti, CON IMPOSTE E TASSE AGGIUNTIVE ANZICHÉ SOSTITUTIVE, PARI A OLTRE 45.000 EURO L'ANNO.

Oggi sbraita di nuovo contro gli ulivisti chiamandoli nazisti-rossi, ma i "suoi" lo votano ancora??

BOSSI SHOCK: 500 LEGHISTI ERANO PRONTI A FARSI SALTARE IN ARIA dai giornali del 30-10-02

Roma - **Secessione addio!** (-N.d.r.: meno male, finalmente, il grande pericolo si è sgonfiato, tutti gl'italiani tirano un sospiro di sollievo, la madre di tutte le paure è passata; ma quale secessione, quella da operetta, con tutto il rispetto per tali azioni musical-teatrali. "Ma mi facciano il piacere!", avrebbe ridetto Tòto, uno dei principi della risata).

Bossi placa quella parte del suo popolo che continua a premere per il distacco del Nord dal resto del Bel Paese. (-N.d.r.: ma quale popolo!? Da 5.300.000 voti, pari al 10,3%, 3° partito d'Italia nel 1996; scesi a 1.250.000 del 2001, 2,6%, ultimo partitino).

"E anche i lumbard, per un certo periodo, hanno avuto i loro kamikaze come al-Qaeda" - racconta Bossi - intervenuto in diretta a Radio Padania per replicare ad una serie d'infuocate telefonate giunte a "Libera Compagnia Padania" tutte fortemente e violentemente a favore della secessione.

(-N.d.r.: telefonate manovrate ad arte dai suoi "soldatini politici", ormai solo quattro gatti e mezzo).

"Era il 1996 - afferma Bossi - potevano esserci le condizioni per la secessione, oggi non ci sono più", anche gli armati, e non solo le truppe dei 300 mila bergamaschi pronti a scendere dalle loro valli, varie volte richiamati e vagheggiati, ma perfino dei simil-kamikaze pronti al sacrificio per la causa. "In quell'epoca - dice Bossi - io valutai che c'erano solo 500 uomini veri, pronti a farsi saltare in aria per la libertà. Tutti gli altri erano chiacchieroni". (-N.d.r.: uno di questi era proprio lui, che ha pure approfittato dei creduloni e tontoloni veneti dell'assalto al campanile di S.Marco, istigati, plagiati, abbandonati e gabbati).

"Non rimase quindi che riporre le chime-re nel cassetto, nella consapevolezza comunque che la Lega resta l'unica forza politica in grado di portare uno scontro di massa contro lo Stato".

(-N.d.r.: dato che non c'è più alcuna opposizione, quale Stato? **Quello dell'uomo-dio Berlusconi?!).**

FINALE:

BOSSI SHOCK=PREZZI STOCK, IERI, BUSTARELLE ENIMONT, PHONEY MONEY, E DELLA SINISTRA. OGGI, SUL LIBRO PAGA DI FORZA ITALIA, A.N. E FIAT.

A TUTTI I GENITORI:

Educate bene, e insegnate il bene; premiate, correggete e punite, subito, secondo il merito e nello stesso modo, con logica e buon senso, severità, equità e fermezza gli errori dei vostri figli, ve ne saranno grati e avrete meno problemi anche voi in futuro.

In caso di matrimonio dei vostri figli, aiutateli affinché possano abitare da soli, non intervenite nelle loro famiglie, specie in quelle dei maschi.

Consigliate però a tutti indistintamente di fare la dichiarazione di separazione dei beni, posseduti prima.

Dovete agire con buon senso e logica per essere in grado di fare sì le ugaglianze, ma mirate per non creare deleterie disuguaglianze.

Quando un genitore fa troppe e pesanti differenze, specialmente se è la mamma a farle, molte volte, uno o più figli non sono dello stesso padre.

In questi casi la mamma anziché essere l'angelo è il diavolo del focolare.

Non dimenticate mai che siete stati pure voi dei figli e quindi eredi.

Cercate di fare in vita tutto quanto è possibile per evitare che i vostri discendenti e/o eredi litighino tra di loro.

Dividete con i figli il vostro patrimonio, meglio se di fatto, trattenendo l'usufrutto, tenendo conto sia del diritto di famiglia che del concetto di premiare chi ha agito bene e merita di più.

Ad esempio: se il gruppo familiare fosse composto da 4 persone (padre, madre, un figlio e una figlia), si divide il totale per 4, monetizzando eventuali differenze; le 2 parti spettanti rispettivamente al padre e alla madre, possono essere, anzi secondo il giusto, devono venire assegnate reciprocamente all'altro coniuge o al figlio/a più meritevole (punite chi ha mentalità e cattiveria da Caino e premiate chi li ha da Abele e si è comportato bene); oppure senza il merito lasciate la vostra parte a chi volete, o MEGLIO, USA-TELA VOI.

NUTRIZIONE (30a), SALUTE (32a): IL MIELE (2a).

Il miele dell'apicoltore.

Oltre a come viene prodotto dall'ape, molti si domandano come viene successivamente ricavato il miele messo in commercio.

Dopo un'abbondante fioritura (in cui le api hanno potuto accumulare all'interno dell'alveare una buona scorta di miele) l'apicoltore interviene prelevando i favi contenenti il miele in eccellenza.

Questi favi vengono svuotati tramite una gabbia metallica rotante che sfrutta la forza centrifuga prodotta dalla rotazione per favorire la fuoriuscita del miele dalle cellette dei favi.

Il miele viene poi, filtrato con una rete per togliere eventuali residui di cera e introdotto in recipienti di acciaio inox, chiamati maturatori, dove viene lasciato decantare.

Da qui viene spillato e invasettato, ed è pronto per il consumo.

Questo è il procedimento seguito da tutti gli apicoltori per ottenere il miele che quindi non subisce alcuna lavorazione diversa o aggiuntiva oltre a quelle descritte.

Perché un marchio di origine e qualità?

Per una maggior tutela del consumatore, l'Associazione produttori apistici della provincia di Bergamo ha istituito dal 1985 il "Marchio di origine e qualità dei prodotti delle api della provincia di Bergamo".

Gli apicoltori che vi aderiscono possono vendere prodotti solo di propria produzione o di altri aderenti al marchio e devono rispettare uno specifico regolamento che prevede per il miele un'umidità inferiore al 19%, il divieto di riscaldarlo ed altre norme per migliorarne la qualità.

Il marchio garantisce anche l'origine bergamasca del polline e della pappa reale.

Questi prodotti, in Italia, vengono importati per oltre il 90%.

Una commissione dell'Associazione vigila, durante le fasi di produzione, sul comportamento degli aderenti e sui prodotti da essi posti in vendita.

Perché il miele e non lo zucchero.

Per molti millenni e fino al 1700 il miele ha rappresentato la principale sor-

gente zuccherina dell'uomo.

In meno di 3 secoli, purtroppo, il suo consumo si è enormemente ridotto a favore di altre varietà di zuccheri composti (zucchero di canna e zucchero di barbabietola).

Bisogna sapere, che gli zuccheri composti, prima di venire assimilati dal nostro corpo, richiedono di essere trasformati in zuccheri semplici dall'apparato digerente.

Tale digestione avviene in bocca, nel duodeno e nell'intestino.

Così lo zucchero di canna o di barbabietola, costituiti da saccarosio, sono utili all'organismo solo dopo la loro trasformazione.

Un consumo eccessivo di zucchero congestiona il fegato, affatica il pancreas, provoca carie ai denti, conduce all'obesità e può perfino provocare il diabete.

Al contrario, il miele, composto da zuccheri semplici (fruttosio e glucosio), è immediatamente assorbito dal nostro organismo senza alcuna digestione preventiva: tale proprietà del miele è di primaria importanza.

PROPRIETÀ CURATIVE DEL MIELE.

Esercita una particolare azione sui seguenti apparati:

- **vie respiratorie:** azione calmante della tosse;

- **digerente:** un'azione protettiva, per la presenza di un efficace disinfettante, l'acido formico; utile nella cura dell'ulcera gastrica; migliora la digestione e l'assorbimento di sali minerali;

- **circolatorio:** contribuisce all'irruzione del muscolo e dei vasi cardiaci; regola l'ipertensione e l'ipotesione;

- **urinario:** azione diuretica e protettiva;

- **muscolare:** aumento della potenza fisica e della resistenza;

- **osseo:** stimola l'azione fissatrice nelle ossa del calcio e del magnesio.

OLTRE A CIÒ ESERCITA UN'AZIONE ESTERNA E VIENE USATO COME:

- **cicatrizzante:** nei casi di piaghe, ferite ed ustioni;

- **cosmetico:** nella preparazione di creme per le mani e di maschere.

UTILIZZAZIONI DEL MIELE,

SCHEMATIZZANDO I SEGUENTI CASI.

a) **Bambini:** grazie alla sua digeribilità può essere dato ai bambini fino

dalle prime pappe in sostituzione degli altri dolcificanti; il miele contiene tutti i minerali essenziali e migliora l'assimilazione del calcio e del magnesio.

Sembra che il fruttosio del miele sia digerito con maggior facilità dello stesso zucchero del latte (lattosio), inoltre ha potere leggermente lassativo, esercita un'azione protettiva sull'organismo.

Una colazione mattutina a base di miele fornisce i carboidrati indispensabili al cervello, migliorando il rendimento scolastico.

b) **Adulti sani:** migliora il rendimento fisico e la resistenza, facilita la digestione, rafforza le difese dell'organismo contro gli agenti patogeni, sopperisce alle carenze alimentari proprie delle diete attuali.

c) **Atleti:** i vantaggi sono numerosi e dovuti agli zuccheri presenti nel miele prontamente assimilabili: mentre il glucosio viene immediatamente utilizzato, il fruttosio viene convertito ed immagazzinato dal fegato.

Il miele nella dieta degli atleti accresce le capacità fisiche, riduce i tempi di ripresa, aumenta la resistenza, limita le perdite di peso.

Il miele permette di meglio sopportare eventuali diete dimagranti.

d) **Anziani:** nella cura di turbamenti del processo digestivo ed in casi di astenia (affaticamento).

e) **Gravidanza e allattamento:** grazie alle sue caratteristiche alimentari, il miele risulta un ottimo integrante delle diete durante la gravidanza e l'allattamento.

Dosi di miele.

Estremamente varie: 30-40 grammi al giorno per un adulto sano, 10-15 grammi al giorno per i bambini.

Ricordiamo che un cucchiaino da caffè pieno pesa circa 15 grammi.

Conservazione.

La migliore conservazione del miele è al riparo dalla luce, dall'aria e a temperatura possibilmente costante ed intorno ai 15 °C.

Non bisogna tenere il miele vicino a fonti di calore perché temperature superiori ai 25-30 °C fanno invecchiare più rapidamente il miele, riducendo progressivamente i suoi elementi vivi: vitamine, enzimi e sostanze antibiotiche.

(Continua)

Gisy

ARTE (2A), QUELLA VERA: Pinacoteca Bellini di Sarnico -Bg-

La Pinacoteca nasce da una donazione di circa 150 opere, per la maggior parte quadri d'epoca compresa tra il 1500 e il 1700, che un grande estimatore ed amante dell'arte, **Don Gianni Bellini**, ha raccolto nella sua vita per donarli poi alla sua comunità.

Si tratta di 128 tra tele e tavole, tra le quali spiccano opere di Palma il Giovane, Alessandro Magnasco, Antonio Cifronti, Carlo Ceresa, Nicolas Regnier, Francesco Cairo.

Questi sono alcuni degli autori identificati dal Dott. Francesco Rossi, direttore dell'Accademia Carrara di Bergamo, una delle più qualificate d'Europa, che ha curato l'allestimento della Pinacoteca Bellini e sta continuando il suo lavoro per attribuire e catalogare tutte le opere.

(-N.d.r.: anche se a nostro parere ha sbagliato a mischiare quadri di un periodo con un altro).

Oltre ai dipinti fanno parte della donazione pregiati mobili d'epoca, alcune importanti statue marmoree e lignee e quattro crocifissi "processionali", una in legno e tre in rame argentato, di grande interesse.

La Pinacoteca è collocata nella parte più antica di "Palazzo Gervasoni", uno stabile del XV secolo sito nel punto più alto del centro storico.

Un tempo convento di suore, divenuto poi residenza, il Palazzo mostra ancora i segni dell'antica destinazione: una parte del chiostro, il pavimento dello stesso con l'impluvio e il ballatoio ne sono i segni più evidenti.

Dotato di tutte le moderne tecnologie per la conservazione delle opere d'arte, compresa la produzione di microclima, "Palazzo Gervasoni" offre al visitatore un percorso attraverso più sale espositive fino a concludersi nell'ultima sala al terzo piano dove dalla visione di quanto di bello nell'arte figurativa ha creato l'uomo si passa, attraverso un enorme lucernario, alla visione dell'infinito.

(-N.d.r.: a nostro modesto parere, la grande superficie di detto lucernario provoca, in estate, un forte riscaldamento e un'esagerata luminosità dell'ultimo piano e in inverno un suo eccessivo raffreddamento, tali sbalzi danneggeranno le pregevoli tele esposte; inoltre alcune parti restaurate del Palazzo sono troppo moderne, discutibili e declassano il suo an-

tico e nobile aspetto).

Al piano terra nell'atrio e nelle due sale, sono collocate le opere della pittura devozionale e primitiva.

Al piano primo si susseguono le sale dedicate alla scuola veneta, lombarda e bergamasca, ai ritratti e alla scuola dell'Italia centrale.

Sul ballatoio e sui pannelli sono poste le grandi opere di maggior rilievo, mentre l'ultimo piano ospita le nature morte e i paesaggi.

(-N.d.r.: a nostro avviso, le opere in mostra sono di ottima valenza, alcune addirittura di notevole pregio e valore; per i turisti e residenti vale senz'altro la pena di passarci almeno una mezza giornata del fine settimana, l'entrata è gratuita, e infine un grazie sentito al gusto e alla magnanimità di Don Bellini; ripasseremo volentieri a rivedere la Pinacoteca, in specie per una curiosità su delle analogie del tratto pittorico tra una Madonna attribuita e una non ancora).

3A NOVELLA: LE SCIMMIE MALATE (1a).

DI PIETRO FOSSATI

A Dar es Salam, nei giardini dell'Università, vivono le scimmie malate. Bhe! Erano ammalate, ora sono allegra, acrobatiche, golose e dispettose, come tutte le scimmie del mondo. Vi racconto la storia.

* * *

Mi chiamo Ivan. Tra un mese, subito dopo le vacanze di Natale, discuterò all'Università di Pavia la tesi di laurea in medicina e chirurgia.

Mio papà, un ricco commerciante in pietre preziose, è un comunista sfegatato. Unico cruccio e vergogna della sua vita il nome che gli è stato imposto: Candido.

Mia Mamma, una pia e devota donna, presidentessa delle dame di carità ai poveri della Parrocchia, lo segue più al traino che di forza propria.

Come ogni venerdì l'autista di papà mi raggiunge alla lussuosa pensione di Pavia, dove alloggio e studio, e mi accompagna a casa. In quell'occasione, per le vacanze di Natale, mi porto qualche libro in più assieme agli indumenti destinati alla lavanderia.

Come ogni anno, papà, per la Messa di mezzanotte, ci accompagna in Chiesa, ci scarica sul sagrato e dice di fare un salto al suo circolo per incontrarsi e conversare con gli amici. Ma quella sera, proprio perché è la vigilia di Natale il club è chiuso.

Torna alla Chiesa, passeggia in sù e in giù, approfittando delle zone d'om-

bra dei lampioni per non vedere ed essere visto attendendo la fine della funzione religiosa.

Comincia a nevicare e di freddo ed umido ne fa una scorta. Alla fine arriva la mamma ed io che l'accompagno, naturalmente, un po' ansiosa, gli chiede perché non si era riparato in Chiesa.

- Potevi restare vicino al Battistero, quella non è zona sacra, se non immergi la mano nell'acqua benedetta è come restare sul sagrato, con la differenza che non vi nevicava e non tira vento. Peccato sarà per un'altra volta. -

Non risponde. Si sale in macchina e via a casa. Noi abitiamo in una zona signorile di Milano, una strada alberata e ad arte senza uscita. Sui lati sei palazzine con giardino.

Nella seconda abitiamo noi. All'arrivo, illuminata, ci apre il vecchio cameriere e dietro la cuoca, la governante, la serva, ed il giardiniere in fila ci salutano mentre il cameriere, a nome di tutti, porge con voceroca e commossa gli auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo.

- Felice anno a tutti voi. Anno di progresso, di cose nuove e di grandi gioie. - Risponde mio papà e ci avviamo nel salone dove ci attende il pranzo di mezzanotte. Alla fine del quale, il cameriere stappa la bottiglia di Champagne, ne riempie le coppe ed è il momento degli auguri tra noi.

La mamma ne approfitta per ricordare i poveri della Parrocchia, affermando che quanto qui viene seminato in opere di bene, germoglia e matura in frutti meravigliosi, dove poi si possono raccogliere, nel regno dei cieli.

Come, ogni anno mio papà risponde che i poveri sono quelli che non lavorano, che siedono sui corpi sani, forti e laboriosi dei proletari attenti a raccogliere quanto cade dalle loro tasche.

- Ma scusa, Candido, - l'interrompe la mamma - dalle tasche dei lavoratori non escono che diritti di sciopero, di case occupate, di manifestazioni inutili e consigli di fabbrica, anche le loro tute non sono più tanto sporche per il lavoro, in quanto a quattrini poi, ce ne escono ben pochi. -

- Certo, è il costo della vita. Un duro lavoro per lo stretto necessario - risponde papà - e scuotendo le spalle dentro la giacca e le braccia nella manica lamenta un brivido di freddo.

Il mattino seguente la mamma mi raggiunge in camera, mi sveglia, e mi dice: - Papà ha una febbre da cavallo, quasi delira. Ho telefonato al medico, l'ha visitato; pare sia polmonite. Vieni, sentilo anche tu. - (Continua)