Rotary Club Milano Aquileia

ROTARY CLUB MILANO AQUILEIA

Distretto 2041 - Club n° 12240

Anno Sociale 2014 – 2015 – XXXVII del Club

Motto del Presidente Internazionale Gary C.K. Huang:

“Light up Rotary - Accendi la luce del Rotary”

Motto del Presidente Pasquale Ventura: "In Spe contra Spem" (San Paolo)

Club Padrino di: Rotaract Milano Aquileia Giardini Interact Milano Aquileia
Club Contatto: Dijon Côte d’Or (Francia) – Vila Nova de Gaia (Portogallo) – New York (U.S.A.)

Bollettino n.° 25 estratto

30 MARZO

Relatori Gianfranco Mauti e Giancarlo Vinacci

Moderatore Francis Morandi

L’EVOLUZIONE DELLA FINANZA

(Hotel de la Ville - ore 20.00)

Presidente attuale:	Pasquale Ventura
Past President:	Francesco Caruso
Presidente eletto:	Riccardo Santoro
Vicepresidente:	Ignazio Chevallard
Segretario:	Renato Di Ferdinando
Tesoriere:	Davide Carlo Pasini Marini
Prefetto:	Luigi Candiani
Consiglieri:	Claudio Granata Francis Morandi Luigi Manfredi Alessandra Caricato Simone Giuliani Laura Bonfiglioli Filippo Gattuso

Presidente Commissione Effettivo:	Claudio Granata
Presidente Commissione Amministrazione:	Simone Giuliani
Presidente Commissione Rotary Foundation:	Paolo Garimoldi
Presidente Commissione Pubblica Immagine:	Laura Bonfiglioli
Presidente Commissione Programmi:	Alessandra Caricato
Presidente Commissione Azione Giovanile:	Luigi Manfredi

Riunioni Conviviali: Lunedì non festivi, ore 20, presso Hôtel de la Ville - Via Hoepli n° 6 - Milano - tel. 02 8791311

COMUNICAZIONI DAL CLUB

CALENDARIO DELLE PROSSIME RIUNIONI

13 APRILE

**INCONTRO CON PIERFRANCESCO MAJORINO
ASSESSORE AL WELFARE DEL COMUNE DI MILANO.**

L'assessore Majorino si potrà trattenere dalle 20.00 alle 21.00.

Si raccomanda la puntualità perché la relazione precederà la cena prevista per le ore 21.00

(Hotel de la Ville - ore 19.45)

20 APRILE

Caminetto di Enzo e Lucia VEDANI

(presso Casamica)

COMUNICAZIONI DA ALTRI ENTI

Carissimi,

ho il dovere ed il piacere di comunicarvi che nell'assemblea soci del 17 marzo 2015, la Cooperativa Sociale La Riabilitazione - che dal 1° gennaio 2015 ha incorporato le cooperative sociali Bethlem, Mosaico servizi e Borgocometa - ha modificato la sua denominazione in **Sociosfera ONLUS** - Società Cooperativa Sociale.

Inoltre, inizierà oggi la promozione del progetto « **Arrivo a 100!** » nell'ambito del circuito della Lega Calcio e dei Club della Serie B (stadi, siti e social di riferimento).

Uno spot sarà trasmesso fino al 26 aprile al termine della trasmissione 90° Minuto (in onda su Rai 2 il sabato dalle ore 18:05 alle ore 18:50) e su Sky Sport 1 (il sabato dalle 17 alle 18). Nel mese di aprile, lo spot Arrivoaento verrà messo in onda su Rai e Sky anche durante il palinsesto non calcistico.

Potete andare a vedere il sito Arrivoaento.it e, se vi piace il progetto, aiutarci a diffonderlo presso le vostre reti e social.

A presto!

Antonella

PROVERBIO DELLA SETTIMANA

**Ul miliun, al cumincia dal cent franc.
Il milione, inizia dal cento lire.**

MA TU, DOVE ABITI?

Maria Teresa d'Austria, imperatrice del Sacro Romano Impero della nazione germanica, « mamma dei suoi popoli », oltre che della schiera di figli arciduchi e arciduchesse che sparse per l'Europa, ebbe su Milano un effetto tonificante, anzi rivitalizzante. È quindi impossibile far stare in una ventina di righe un sia pur sommario ritratto. Ma possiamo dedurre tipo e carattere della sovrana partendo da un piccolo particolare urbanistico, ch'ebbe tuttavia un non piccolo risultato enorme sulla concezione di milanesi e forestieri. Parliamo dei numeri civici apposti a ogni isolato della città, così che fosse possibile, o molto ridotta, la possibilità di girare a vuoto per la città, sempre chiedendo lumi ai passanti.

Prima a quel momento infatti gli indirizzi erano di questo tenore: « Carlo Bonaria al Pontaggio, prima di arrivare al portone di San Simpliciano, la penultima porta a dritta venendo da San Marco », oppure « Tomaso Donadio, giù dal ponte di San Celso, poi a dritta, la penultima porta prima di arrivare al monastero della Vettabia ». (Ringraziamo di cuore Camillo Broggi, di cui siamo debitori per codeste citazioni).

Tale situazione non poteva essere accettata dall'Imperial Regio Governo, con le sue tendenze illuministiche e razionalizzatrici. E provvide di conseguenza. L'I.R.G., come veniva chiamato per brevità, pose all'inizio di ogni via una targa con il nome della via stessa e assegnò un numero a ogni porta o portone. In sostanza il sistema che si usa anche oggi. Tutto bene, salvo le urla dei "servitori di piazza", cioè dei "taxisti" dell'epoca, che su quel caos avevano impiantato da tempo memorabile una comoda rendita. Ma purtroppo eravamo anche allora in Italia, e pure la burocrazia (o la stupidità umana) volle il suo prezzo. I numeri infatti non erano progressivi per ogni via, ma seguivano un andamento a spirale che, partendo dal Duomo e dal Castello, finiva ai vari caselle daziari, con una complicazione che non aveva nulla da invidiare alla situazione precedente.

E stavolta a digrignare i denti fu l'Imperatrice. Che, comunque, ebbe ben presto di che consolarsi. Dato che Maria Teresa non solo parlava di riforme, ma le faceva anche, in tempi brevi e a costi bassi, da quella immensa del Catasto, che permise di tassare i cittadini non a caso (o peggio) bensì in base a valori certi e proporzionali alle entrate, fino a quelle minute (ma utilissime ai cittadini) come i lampioni a olio per l'illuminazione civica, accesi e mantenuti da un apposito corpo di *lampadé*, la doppia panificazione, così che i buoni sudditi di Sua Maestà potessero avere (pagandoci sopra, beninteso, una particina per le casse imperiali) pane fresco sia a pranzo che a cena.

Ma la maggiore di tutte, quella che incide tuttora in grandissima maniera sulla nostra vita è la nuova a razionale della giornata e delle sue parti. Ma qui ci vuole troppo. Per ora, accontentiamoci di quelle descritte. All'orologio penseremo un'altra volta.

AGRINDUSTRIA A 360 GRADI

Sì, lo sappiamo, è più difficile tenere separati i due poli magnetici di una calamita che un gruppo di rotariani da cibo e vivande.

Ma ci sono delle attenuanti: come in questo caso. E il nostro agente all'Avana – pardon, a Lodi – (nella fattispecie il buon Cairo), con la complicità del nostro munifico ospite, il dottor Giuliano Toninelli, ce ne ha offerto una di prima grandezza. Impossibile non cedere alla tentazione.

Andiamo per ordine.

Ore 11: “Rinfresco d’accoglienza” con salumi, parmigiano e vini di qualità, tutti prodotti “in casa” (vedremo più tardi questo aspetto). Giusto il tempo di diventare un po’ “allegri” ed eccoci a visitare le cantine (in lucidissimo acciaio e puliti come un ospedale; anzi, di più di qualche ospedale di nostra conoscenza). Una vera e razionale “fabbrica” del vino.

Ore 12: Salita in auto e sopralluogo sul colle di San Colombano, perno della pervicace resistenza della comunità omonima all’inglobamento

nella provincia di Lodi, così da poter riuscire a essere l'unico vino a poter essere denominato "Milano". Che, come "brand", ammettiamolo, non è cosa da poco. Da questo colle vengono i vini prima assaggiati.

Ore 1.30: Pranzo rustico e leggero. Che, come prevedevasi, non è stato né rustico né leggero, anche se squisito. Il Dott. Giuliano Toninelli ci ha fatto servire in una saletta riservata, una serie di specialità prodotte nell'agriturismo, definite a Km 0, dagli antipasti a due primi, dagli arrosti ai dessert, il tutto innaffiato dai vini DOC di San Colombano. Abbiamo anche finalmente visto mangiare e bere il nostro austero fotografo Enzo Crudo (quanto al responsabile del Bollettino era già "partito" in una deliziosa nebbia rosacea; nutile negare, abbiamo le prove).

Ore 16: Il Dott. Toninelli, che era già stato nostro ospite in una serata in cui si era parlato di energie rinnovabili e impianti a biogas, ci ha invitato, dopo pranzo, a visitare il suo impianto ed il suo allevamento di suini. Si poteva rifiutare la stalla da cui venivano tutti i salumi così ampiamente consumati prima.

Ovviamente no. Ed è stata una scoperta più che interessante.

Abbiamo così scoperto l'attività di un moderno agricoltore, ben lontano dai vecchi stereotipi. Prima la visita alla filiera di allevamento suini, ne nascono circa 25.000 all'anno, iniziando dal colossale verro "Ruffiano", fino ai maialini di due giorni che grugnavano disperati alla ricerca del latte. L'odore era insopportabile, ma la pulizia incredibile: tutti i maiali, per esempio, stanno su speciali grigliati di plastica che lasciano passare le deiezioni, automaticamente indirizzate verso le vasche di stoccaggio. Un sistema computerizzato ne regola poi la miscelazione con farine di mais per ottenere il metano necessario e sufficiente al funzionamento di tre motori che generano 8 milioni di Kwh che vengono immessi in rete. Ed è proprio grazie ai

contributi del GSE che si riesce a mantenere attiva l'intera fattoria. Ecco così che materiali altamente inquinanti e dannosi per l'agricoltura vengono recuperati con gran beneficio sia della natura che dell'industria alimentare.

Ore 16.30: Naturalmente tutti gli orari programmati sono "saltati" e, vista, anche l'inclemenza del tempo, si è cambiato il programma.

Le visite combinate alla Chiesa dell'Incoronata, al Duomo ed al chiostro di S. Francesco a Lodi sono state solo rimandate. Una furtiva lacrima (di sollievo?) solcava il volto del nostro Flavio che si era accuratamente preparato a farci da cicerone. Per finire, un ringraziamento a Francesco e Camilla Cairo che ci hanno proposto e hanno organizzato una giornata istruttiva e diversa, un ringraziamento al dott. Toninelli che ci ha praticato un prezzo speciale che ha permesso di ridurre la quota di partecipazione ed un invito all'incoming Riccardo a cercare di riorganizzare la parte culturale della nostra gita fuori porta.