



TEMA ROTARY 2004-2005 : **CELEBRIAMO IL ROTARY**

Presidente **Maurizio Salvetti**

BOLLETTINO N. 16 – Volume 19 – Redazione: E. Agazzi, E. Civardi, E. Crotti

NOVEMBRE: MESE DELLA FONDAZIONE ROTARY

Conviviale n° 16

Lunedì 15 novembre

Ristorante **GOLF CLUB "L'ALBENZA"**

Assemblea del Club per appoggio della riproposta
della candidatura a Board Director del R. I. 2006-2008
Dott. Maria Cagnoli - "Nuove prospettive con i farmaci biologici."

Prossimi Incontri:

- Lunedì 22 novembre** in sede all'Albenza. Ore 20.00 – Assemblea per l'elezione del **Presidente 2006-2007**.
- Sabato 27 novembre** Gita a Mantova. Visita alla Mostra "**Le Ceneri Violette di Giorgione**". Partenza ore 9.45 dal parcheggio del Cristallo Palace.
- Lunedì 29 novembre** in sede all'Albenza. Ore 20.00 – PDG Dott. **Luciano Deriu Campus** "L'Organo di Burligo".
- Lunedì 6 dicembre** in sede all'Albenza. Ore 20.00 - dott. **Andrea Gibellini** "La casa di ricovero di via Gleno: oggi e domani"
- Lunedì 13 dicembre** in sede all'Albenza. Ore 20.00. Con familiari. Cena di **Natale**. Seguiranno ulteriori dettagli sulla serata. È obbligatoria la prenotazione entro il 1° dicembre.
- Lunedì 20 dicembre** all'Hotel Jolly. Ore 20.00. Con coniuge. La giornalista e scrittrice **Laura Leonelli** "Siberia per due".
- Lunedì 27 dicembre** conviviale sospesa per festività.

Conviviale n. 15
2004

RISTORANTE **GOLF CLUB "L'ALBENZA"**

lunedì 8 novembre

Soci presenti: M. Salvetti – Presidente, PDG R. Cortinovis, E. Agazzi, G. Albani, F. Benelli, G. Benvenuto, U. Botti, F. Calarco, E. Civardi, A. Colli, M. Conforti, G. De Biasi, M. Denti Rodeschini, P. Fachinetti, L. Gritti, M. Jannone, L. Locatelli, R. Magri, P. Manzoni, A. Mazzoleni, P. Minotti, G. Pagnoncelli, F. Pennacchio, R. Perego, A. Piceni, A. M. Poletti, G. Ribolla, G. Rota, L. Scaglioni, P. Signori, M. Strazzabosco, L. Vezzi.

Hanno segnalato la loro assenza: G. Barcella, E. Cividini, L. Cividini, E. Curnis, E. Gambirasio, R. Guatterini, F. Leonelli, G. Locatelli, G. Lupini, P. Magnetti, G. Passirani, P. Pozzetti, P. Pozzoni, C. Seccomandi, A. B. Tinguely.

Coniugi ed amici: Lucia Salvetti, Ornella Benvenuto, Maria Luisa Botti, Renza Civardi, Mariacristina Colli, Francesca De Biasi, Susi Fachinetti, Renata Gritti, Maria Cristina Locatelli, Giuliana Magri, Silvia Mazzoleni (ospite di M. Denti Rodeschini), Carla Minotti, Cesare e Matilde Moretti (ospiti di P. Fachinetti), Paola Perego, Eugenio Poletti e Paola Rosaschino (ospiti di A. M. Poletti), Gianluigi Maggioni, Giorgia Ribolla, Marco e Graziella Setti (ospiti del Club), Lucia Signori.

Soci di altri Club: Aurelio Mazzoni (R.C. Sarnico e Valle Cavallina), Paolo e Annamarina Moretti (R.C. Bergamo), Signora Pozzi, Gianluigi e Mariella Vizzardi (R.C. Treviglio e della Pianura Bergamasca).

Soci presenti presso altre Sedi: PDG R. Cortinovis il 9 novembre a Milano per la riunioni della Commissione Alfabetizzazione; M. Salvetti il 13 novembre a Milano per il Seminario Interdistrettuale sulla Fondazione Rotary.

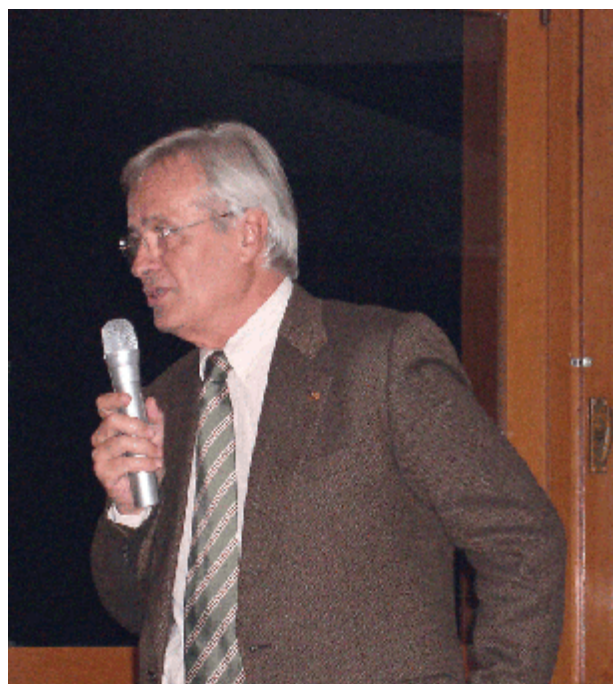
Totale Soci: 32 = 32 + 1 compensazione = 33 su 60 effettivi (2 soci in assenza giustificata) = 55.00%

Totale Presenze: 60

SEGRETARIO: EMILIO AGAZZI

VIA F. COGHETTI, 108 – 24128 BERGAMO – TEL. 035-255.014 – FAX 035-250.164 E-MAIL: emilioagazzi@graficaearte.it

Sintesi della serata del 4 novembre 2004
Marco Setti e Alessandro Colli : serata a tema gastronomico



Anche stasera grande partecipazione di soci e consorti per una conviviale a tema gastronomico a cura di due rotariani buongustai: gli amici Marco Setti ed Alessandro Colli. Il dott. **Marco Setti**, P.P. del R.C. Bergamo Nord, già primario degli Ospedali Riuniti di Bergamo, oggi primario U.O di chirurgia vascolare delle Cliniche Humanitas-Gavazzeni, professore a contratto dell'Università Milano-Bicocca sempre di chirurgia vascolare, stasera è tra noi graditissimo ospite in qualità di esperto gastronomo. Chissà cosa avrà risposto a papà e mamma il piccolo Marco alla domanda "Cosa vuoi fare da grande?"...

La prima cultura dell'uomo delle caverne è stata sicuramente quella alimentare, legata alla vita, quindi a procurarsi il cibo da cacciatore e da pescatore, cibo che doveva essere conservato, affumicato, salato, essiccato e via via nel tempo bollito.

Nel Medioevo la bollitura aveva grande importanza per togliere il selvatico e il coriaceo, operazioni che garantivano la sterilizzazione e le conservazioni.

Funzioni abbastanza semplici ci permettono di arrostitire le carni, più difficile è farla bollire perché questo richiede una scelta sapiente e tagli diversi di carne, una cottura differenziata, un gusto abbinato con le verdure e le salse, ma soprattutto un convivio, come quello che ci vede riuniti numerosi stasera a gustare un bollito degno di essere iscritto nel libro d'oro dei menu della sig.ra Vincenzina.

I primi contenitori per bolliti (oggi le volgari padelle) sono state le zucche che svuotate potevano contenere i liquidi, poi le crederie (simili a pentole in terracotta) fino ai "pot au feu" francesi che conten-

gono nel brodo, precedentemente digrassato, carni e legumi particolarmente scelti ed adatti.

La fascia alimentare più interessata a questo tipo di cucina inizia in Europa dalla Francia, attraversa la Padania e arriva fino all'Austria.

Tra le carni nobili di bue e vitellone da bollito dobbiamo ricordare: punta di petto, fiocco, costata grassa, coscia, spalla, noce, tenerone sotto pancia, testina, lingua ... da completare con gallina da brodo, cotechino di casa, salame cotto ...

Qualsiasi tipo di bollito, di qualsiasi carne sia, si serve ottimamente con salse calde o fredde a piacere. Comunque le classiche sono: salsa verde, salsa tonnè, salsa tartara, salsa di pomodoro con basilico e acciuga...

Come servire questo appetitoso bollito? Chi non ricorda il carrello d'acciaio, tenuto caldo con l'acqua bollente, del baffuto papà Domenico Ruggeri e del figlio, intramontabili proprietari del ristorante Cappello d'Oro o del Moro? Oppure può essere servito in vari piatti di porcellana.

Il bollito misto è un piatto da trattoria per giorni di mercato o come piatto sempre pronto da offrire a ospiti imprevisti o da preparare per riunioni di confratelli pronti a darsi appuntamento per una scorpacciata di buona carne.

Ma non ci può essere un'allegra brigata e una buona scorpacciata se manca un buon vino di qualità. Interviene quindi l'amico e nostro socio **Alessandro Colli**. Sorvoliamo sulle origini di questo nettare che è importato in Italia in illis temporibus. Ci sono notizie dell'esistenza della vite già da 3.000 anni A.C.. Quando gustiamo un buon bicchiere di vino dobbiamo ringraziare i nostri avi greci, etru-

schi, romani, ma soprattutto i frati (ordini monastici) che hanno fatto della cultura della vite una seconda religione.

La zona vitivinicola più importante del mondo sta tra il 30° e 50° di latitudine, nella fascia temperata dell'emisfero nord-sud.

Il terreno più adatto alla coltivazione della vite è la collina per la sua caratteristica esposizione al sole e per il drenaggio dell'acqua; al suolo la terra deve essere scura per trattenere il calore del sole e il micro clima.

I vitigni fondamentali sono: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Pinot nelle sue varietà, Nebiolo, Chardonnay, Riesling, Sangiovese con tutte le sue varietà..

I vini eccellenti devono avere tre qualità, devono accontentare la vista (colore, limpidezza, fluidità), l'olfatto (odore, profumo e aroma) e il gusto (equilibrio tra l'alcolicità, la morbidezza e l'acidità). Per una buona degustazione del vino sono importanti la temperatura, il tipo di bicchiere, il tappo e la decantazione.

Per saperne di più e per rendersi conto che tutto quanto detto e non qui scritto corrisponde a verità (in vino veritas) il nostro amico somelier Alessandro ti invita nella sua cantina privata, o meglio nella sua enoteca, a degustare nel bicchiere giusto un vino di annata che soddisferà appieno la tua vista, il tuo olfatto e sarà sicuramente di tuo gusto. Cin cin! (*Emilio A.*)

Dalla Segreteria

Antiquariato a Parma

Congiuntamente al Rotary Club Parma siamo invitati alla 7ª edizione di Ghota, la prestigiosa vetrina biennale di arte ed antiquariato a Parma dal 4 al 12 dicembre.

In un contesto elegante e raffinato, le opere più esclusive attraverso testimonianze di culture diverse: il mondo occidentale, l'oriente, dall'alta epoca fino al novecento raggiungendo in alcuni contesti punte museali.

Gli inviti sono a disposizione dei soci presso il Segretario Emilio.

Vice Presidente per l'anno 2005-2006

Nel primo Consiglio Direttivo dell' Incoming Presidente Franco Benelli all'unanimità è stato eletto il Vice Presidente per l'anno 2005-2006 l'amico Franco Pennacchio. Congratulazioni e buon lavoro da tutti i soci.

Dal Distretto

International Convention Chicago 18-22 giugno 2005 – www.rotary2040.it/news

A seguito della precedente comunicazione relativa all'oggetto apparsa sul bollettino n°15 si comunica che oltre all'Agenzia Di Lauro Viaggi di Milano, il Rotary Club "Lecco Manzoni", attraverso il socio Eliseo Rusconi (titolare dell'Agenzia Rusconi Viaggi) ha organizzato due combinazioni di viaggio per la Convention del Centenario che si svolgerà a Chicago dal 18 al 22 giugno 2005.

Copia dei programmi sono disponibili presso il Segretario Emilio (te. 035-255014).

Premio Rotary alla Professionalità del Distretto

Presso il Segretario Emilio (tel.035-255014) è disponibile il Bando di concorso per il Premio alla Professionalità del Distretto che consiste di tre assegni rispettivamente di 20.000 euro, 10.000 euro e 5.000 euro destinato a Persone, Enti, Aziende e Associazioni che rispondano ai requisiti della solidarietà o siano esempio di vera qualificazione, competenza e correttezza professionali. I riconoscimenti saranno assegnati il 14 febbraio 2005 e le candidature dovranno essere presentate entro il 30 novembre 2004. www.rotary2040.it/news

7° Raduno Nazionale dei Cavalieri rotariani

l'incontro equestre non competitivo riservato a rotariani, rotaractiani e signore Inner Wheel si terrà a Cavalese (TN) dal 28 maggio al 2 giugno 2005.

Programma dettagliato a disposizione dei soci dal Segretario Emilio (tel. 035-255014)

Messaggio del Presidente Internazionale Glenn Estess – da Rotary World ottobre 2004

Celebriamo il Rotary con il dono dell'acqua.

Tutti abbiamo bisogno di acqua per vivere; ancora più del cibo, l'acqua è un elemento primario, indispensabile per l'agricoltura, l'igiene e un'infinità di altre esigenze della vita umana. L'acqua dolce è un bene prezioso – e in pericolo. Si prevede che in futuro diventerà più pregiata dell'oro, al punto che nuove guerre si scateneranno proprio per ottenere l'accesso a questa risorsa fondamentale.

Ho appreso di recente che un miliardo e duecento milioni di persone non hanno accesso a fonti di acqua potabile sicura e che la maggior parte delle malattie infettive si diffonde attraverso le acque contaminate. Sono seimila le persone, per la maggior parte bambini, che muoiono ogni giorno per mancanza di acqua pulita e di condizioni igieniche adeguate.

Queste sono solo alcune ragioni per cui quest'anno intendo invitare i Club ad aggiungere ai temi dell'alfabetizzazione, della salute e della crescita dell'effettivo, di cui già ci occupiamo, anche la gestione delle risorse idriche.

Alcuni rotariani sono già al lavoro in questo campo e stanno ottenendo risultati straordinari: la rimozione dell'arsenico dall'acqua potabile in India, l'installazione di purificatori nelle scuole del Ghana, la fabbricazione e la posa di filtri a sabbia, funzionanti a gravità. Nella Repubblica Dominicana e in Honduras. In Gran Bretagna i Club hanno sostenuto con successo l'organizzazione internazionale WaterAid, che si occupa di scavare pozzi, installare cisterne e distribuire kit per la purificazione dell'acqua in situazioni di emergenza.

Questi e altri progetti esemplari possono ispirarci a Celebrare il Rotary con il dono della risorsa più preziosa.

NEI CLUB OROBICI

R.C. BERGAMO
Lunedì 15 novembre: Riunione meridiana, ore 12.45 – Ristorante Colonna. Ing. Luciano Bonetti, Presidente del C.d.A. della Foppa Perdetti S.p.A. "Innovare, assicurare, sedurre. Nuovi metodi di comunicazione. Come valorizzare un brand in un mercato internazionale non omogeneo".
Lunedì 22 novembre: Riunione meridiana, ore 12.45 – Ristorante Colonna. Assemblea annuale per l'elezione del Presidente per l'anno 2006-2007 e dei Membri del Consiglio per l'anno 2005-2006.
Lunedì 29 novembre: Riunione meridiana, ore 12.45 – Ristorante Colonna. Dott. Andrea Gibellini "La casa di ricovero di via Gleno: oggi e domani".
R.C. BERGAMO CITTA' ALTA
Giovedì 25 novembre: ore 20, Taverna del Colleoni – "50 anni di Soccorso Alpino in Italia. Relatore il primo responsabile dott. Arnaldo Poli.
R.C. BERGAMO NORD
Martedì 16 novembre: Sede sociale Hotel Cristallo Palace. Conviviale con Signore. Ore 20 – Visita del Governatore.
Martedì 23 novembre: Sede sociale Hotel Cristallo Palace. Conviviale con Signore. Ore 20 – Serata enogastronomica - I BOLLITI - Saranno presenti i responsabili dell'allevamento piemontese "La Granda" presidio dello Slow Food ed il produttore di vini Enzo Boglietti.
Martedì 30 novembre: Conviviale sospesa – 5° martedì del mese.
R.C. BERGAMO SUD
Giovedì 18 novembre: "Brembomatic – Minuterie di precisione". Carlo Pedali, titolare della Brembomatic di Pontirolo Nuovo, parlerà della sua azienda.
Giovedì 25 novembre: Visita ufficiale del Governatore del Distretto 2040 Elio Cerini.
R.C. ROMANO DI LOMBARDIA
Martedì 16 novembre: ore 20.00 – Ristorante Antico Borgo La Muratela, Cologno al Serio "Grafica e Disegno al servizio della Ricostruzione Storica" Relatore: il socio Arch. Francesco Pavoncelli.
Martedì 23 novembre: ore 20.00 – Ristorante Antico Borgo La Muratela, Cologno al Serio "I problemi di governo delle imprese alla luce dei più recenti provvedimenti in materia" Relatore: Dr. Giuseppe Roma, Presidente R.C. Bergamo, già Direttore di Sede di Banca d'Italia, docente universitario, esperto di problemi di governo d'impresa.
Martedì 30 novembre: ore 20.00 – Ristorante Antico Borgo La Muratela, Cologno al Serio "Assemblea del Club per l'elezione del Presidente per l'anno 2006-2007" .
R.C. SARNICO E DELLA VALLE CAVALLINA
Lunedì 15 novembre: Ore 20.00 - Serata alla Rossera dedicata alle ELEZIONI INTERNE.
Lunedì 22 novembre: Ore 19.45. San Paolo d'Argon: visita al Monastero Benedettino con conviviale dell'antico refettorio.
Lunedì 29 novembre: Ore 20.00 - LA VALLE CAVALLINA VERSO ORIENTE: I PINCO PALLINO; incontro con i Signori Oreste Cavallari e Imelde Bronzieri protagonisti di una magnifica esperienza imprenditoriale.
R.C. TREVIGLIO e della PIANURA BERGAMASCA
Mercoledì 17 novembre: Ore 20,00 – Ristorante Perry's. "L'idrochinesi – terapia e la struttura" interverranno specialisti del Centro Diurno Integrato di Treviglio e l'Assessore ai Servizi Sociali del Comune di Treviglio.
Mercoledì 24 novembre: Ore 20,00 – Ristorante Perry's. "Le nuove frontiere della ricerca in diabetologia" . Relatore Dr. Trevisan.
Mercoledì 1 dicembre: Ore 20,00 – Ristorante Perry's.- Elezione Comitato Direttivo 2005-2006

Segreteria R.C. Bergamo Ovest - Tel. e fax +39 035-223020

e mail: segreteria@rotarybergamoovest.it - web: www.rotarybergamoovest.it