



ROTARY CLUB BERGAMO NORD

Servire al di sopra di ogni interesse personale

2040° distretto Italia del Rotary International



Bollettino n. 1197 del 12 febbraio 2013

Anno sociale 2012/2013
Presidente: Giuseppe Chiesa
Segretario: Sereno Locatelli Milesi

SOCI PRESENTI: 17

Agazzi, Bergamaschi, Buelli, Chiesa, Civettini, Colani, Crippa Sardi, Dall'Olio, Dolci, Lorenzi Agostinelli, Maestri, Mazzoleni, Panseri, Pilenga, Roche, Ruggeri, Zambaiti

SOCI CHE HANNO SEGNALATO L'ASSENZA

Acerbis, Arrigoni, Bassoli, Bordogna, Boselli, Bosisio, Cominelli, Cugno Garrano, Facchin, Ferigo, Frizzi, Gallarati, Gervasio Ghidini Testa, Labianca, Locatelli Milesi, Longo, Lorenzi, Maccarone, Mangili, Moiola, Nusiner, Oriani, Poloni, Radici, Sacerdote, Salvoni, Signori, Trapletti.

SOCI IN TEMPORANEO CONGEDO

Crippa, Robba, Zambaiti.

CONIUGI e FAMILIARI: 5

Veronica Agazzi, Isabella Civettini, Giovanna Crippa Sardi, Isabella Ruggeri Marilù Zambaiti.

OSPITI DEL CLUB

Alessandra Vaccher

SOCI PRESSO ALTRI CLUB

OSPITI DEI SOCI

Giorgio Gabrieli

SOCI DI ALTRI CLUB

TOTALE EFFETTIVO: 53 soci

SOCI D.O.F.: 12

TOTALE PRESENZE: 24

PERCENTUALE PRESENZE: 40,476%

ASSIDUITÀ DI GENNAIO: 58.80%



Peace through service

"La serata dei bolliti"

Ristorante La Brasiera

Una serie di fortunate coincidenze e di piacevoli sorprese ha reso "la serata dei bolliti" del 12 febbraio un incontro conviviale che verrà per lungo tempo ricordato con piacere da tutti i soci presenti e dai loro accompagnatori. L'ingresso al ristorante "La Brasiera" di Osio Sotto avviene attraverso uno stretto e buio vicolo del centro storico del paese in una fredda notte di febbraio, che mostra ancora i segni evidenti di una copiosa nevicata. All'arrivo siamo accolti con cortesia dal personale del ristorante e il contrasto è notevole entrando in un ambiente illuminato ma non troppo, caldo e confortevole, arredato con gusto e sobrietà. Il legno è il materiale dominante nelle strutture e negli arredi e conferisce alla sala semicircolare con grandi vetrate che ci è stata riservata un'atmosfera familiare e rilassata, ricordando un po' la piacevole emozione che si prova quando si è ospiti a cena da veri amici. Poco dopo l'ingresso, al centro dell'attenzione di tutti i presenti spicca una grande e illuminata cella frigorifera "a vista", dove fanno "bella mostra di sé" tagli di carne selezionata di varie forme e dimensioni, la cui provenienza è descritta con precisione da cartellini scritti a mano. Questo "angolo da macelleria" sazia prima il senso della vista che il palato e crea un notevole contrasto con l'ambiente circostante, anticipando a tutti i presenti che protagonista della serata sarà certamente la carne, in tutte le sue forme e varianti più note. Il menù previsto per la cena ci annuncia infatti che nella serata del "martedì grasso" quasi tutto è concesso e potremo quindi con slancio concederci per l'occasione un'eccezione a una condotta alimentare più "salutista", che invita nel corso dell'anno a un consumo moderato di proteine e di grassi animali. Il "bollito misto" rappresenta quindi la portata principale che ci attende e che ha giustamente dato anche il "titolo" alla conviviale, sul quale i soci più scherzosi, nel pieno spirito carnevalesco dell'occasione, non hanno risparmiato facili battute e doppi sensi. I veri bolliti sono invece quelli che ci verranno serviti in tavola, preceduti da uno stuzzicante aperitivo e da un'ottima tartare di fassone piemontese "al coltello", che viene proposta con accompagnamento di un'originale salsina. L'eccezionalità delle "materie prime" selezionate per l'occasione merita certamente qualche accenno.

II PRESIDENTE Giuseppe Chiesa
è reperibile al:
tel.: + 39 035 4204728
fax +39 035 420432
cell. +39 338 7242544
e-mail: giuseppe.chiesa@gavazzeni.it

II SEGRETARIO Sereno Locatelli Milesi
è reperibile al tel.: +39 035 541075
cell. 347 0612044

La Segreteria operativa R.C. Bergamo Nord

Alessandra Vaccher
cell: +39 347 8454193
e-mail: bergamonord@rotary2040.it
website: <http://www.rotarybgNord.org>

Anno rotariano 2012 -2013
Dirigenti e Consiglieri del Club

Consiglio Direttivo

Presidente: dr. Giuseppe Chiesa
Past Presidente: dr. Luca Sacerdote
Vice Presidente e Presidente Eletto 2013-2014: avv. Carmelo Maccarone
Segretario: dr. Sereno Locatelli Milesi
Tesoriere: dr. Daniele Gervasio
Prefetto: ing. Francesco Maestri
Consiglieri: Filippo Crippa Sardi, Claudio Ferigo, Francesco Maestri, Vittoria Signori.

Presidenti di Commissione

- Effettivo: Dr. Giorgio Dall'Olio
- Relazioni Pubbliche: Ing. Giuseppe Mazzoleni
- Amministrazione: Dr. Daniele Gervasio
- Programmi: Dr. Caterina Lorenzi Agostinelli
- Giovani Generazioni: Dr. Severino Frizzi
- Delegato per la Rotary Foundation: Dr. Vittoria Signori

MOTTO PER IL ROTARY 2012-2013

"Peace through Service"
La Pace attraverso il Servizio
Presidente del Rotary International
2012-2013 Sakuji Tanaka

Governatore Distretto 2040

Marco Milanese
Segreteria: Via Cimarosa, 4 - 6° P
Milano - 20144
Tel: 02-3311787 - Fax: 02-3311262
e-mail: segreteria@rotary2040.it

Siti Rotary in Internet

i nostri soci potranno trovare tutte le novità ai seguenti indirizzi elettronici:
ROTARY INTERNATIONAL:
<http://www.rotary.org>;
ROTARY ITALIANO: <http://www.rotary.it>;
ROTARY DISTRETTO 2040:
<http://www.rotary2040.it>

Sede delle conviviali

Ristorante Antica Perosa
c/o Starhotels Cristallo Palace
ia Betty Ambiveri, 35 - Bergamo



I tagli lavorati per la nostra cena provengono infatti da una delle più note macellerie d'Italia, dove Franco Cazzamali ha reso Romanengo in provincia di Cremona uno dei centri più attivi nella valorizzazione della carne bovina di razza piemontese certificata. Ecco quindi che dopo una trepidante attesa, che ha conferito all'evento ancora maggiore aspettativa, fa il suo ingresso in sala il grande carrello dei bolliti, dal quale vengono dispensati in ordinata successione gli otto "tagli" previsti: testina, cotichino, lingua, cappone, coda, biancostato, coppa di maialino e infine il famoso "cappello del prete".

Un'eccezione "per eccesso" alla cosiddetta "regola del sette", alla quale perfino il re Vittorio Emanuele II si atteneva rispettoso, quando il classico "bollito alla piemontese" prevedeva rigidamente che a sette bagnetti o salse fossero accompagnati sette contorni e sette tagli di carne. Il bollito viene infatti "nobilitato" solo dall'Ottocento, quando inizia ad essere apprezzato anche nelle tavole regali. E' noto infatti che nei secoli precedenti il bollito era relegato a una condizione di pietanza più umile e popolare, quando i contadini non potevano permettersi di consumare carne fresca ed erano quindi costretti anche nelle occasioni più importanti a far bollire per ragioni soprattutto igieniche le carni conservate sotto sale. E' soprattutto per queste ragioni storiche e antropologiche che il bollito richiama anche oggi a un contesto "popolare" soprattutto casalingo e più afferente alla sfera femminile, quando al "calderone" messo per ore a bollire sul focolare domestico delle case contadine veniva contrapposto il più virile e ferino arrosto allo spiedo di carni fresche, consumato da nobili cavalieri nelle serate all'aria aperta degli accampamenti che seguivano le "battute" nelle riserve di caccia del re. Tra storia e leggenda si narra infatti che, nonostante il consiglio dei medici di corte, il rifiuto di Carlo Magno di consumare carne bollita, per ragioni che riteniamo più simboliche e culturali che organolettiche, abbia cambiato il corso degli eventi, conducendo il grande imperatore a una prematura morte dovuta forse, più che agli acciacchi delle vittoriose campagne militari, alle complicazioni della gotta e a una condotta alimentare basata sul consumo di carni di manzo e maiale arrostate sul fuoco. La leggenda racconta che il primo bollito misto come lo conosciamo oggi fu preparato per una cena da Dodin Bouffant, cuiniere del 900, in onore del principe di Eurasia. In tavola vennero portati in un enorme vassoio, cosciotto di bue, salsicce, capponi, petto di vitello lardellato, tutti bolliti e accompagnati da una purea di cipolle rosse. Il principe apprezzò la novità al punto tale che monsieur Bouffant fu presto nominato duca con la carica di "maestro di palazzo".

Le carni servite sono accompagnate da verdure cotte e gustose salsine, che a loro volta si ispirano alla tradizione di territori nei quali il bollito è parte integrante della storia gastronomica del luogo. Meritano tra le altre di essere citate la piemontese "bagna cauda",

L'iniziativa del nostro Interact

INTERACT BERGAMO E IL BANCO FARMACEUTICO

Sabato 9 febbraio l'Interact Club di Bergamo ha svolto un importante Service aiutando la Fondazione Banco Farmaceutico al progetto Banco Farmaceutico. Questa iniziativa si è svolta nel giorno del farmaco e il Service consisteva nel chiedere ai clienti delle farmacie di Bergamo se volessero donare dei farmaci. Questi verranno devoluti ad ospedali, cliniche, famiglie in difficoltà o associazioni d'assistenza medica.

Siamo stati ospitati presso la Farmacia dott. Frizzi, di cui il dott. Frizzi è responsabile delle Nuove generazioni del Rotary Club Bergamo Nord. Abbiamo raccolto 154 farmaci nonostante la pesante crisi economica che stiamo vivendo e questa particolarità dimostra come la solidarietà sia una dote di Bergamo. Siamo molto contenti del risultato ottenuto ed è stata un'esperienza utile ed educativa. Si ringraziano tutti i soci e coloro che hanno collaborato a questa bella iniziativa.

Riccardo Gamba

* * *

RICORDIAMO IL MESSAGGIO RICEVUTO DAL NOSTRO SOCIO BERGAMASCHI

Con la manifestazione Verba Manent, promossa dall'Assessore alla Cultura del Comune di Bergamo Claudia Sartirani, Bergamo incontra i protagonisti della Cultura e dello Spettacolo anche nel 2013, dopo il successo di critica e di presenze dell'anno passato. E' una manifestazione originale e nuova a tutti gli effetti, giocata solo e soltanto sulle parole dei tanti "ATTORI" di questo evento. **Quest'anno la scelta dell'Amministrazione è stata quella di dedicare Verba Manent ad AIDD (Associazione Italiana contro la Diffusione delle Dipendenze) a favore della quale, in occasione dei diversi appuntamenti, sarà organizzata una raccolta fondi.** Cultura e Solidarietà per il bene di chi ha più bisogno.

Lunedì 25 febbraio ore 21 al Teatro Sociale:

Clara Gaymard Consigliere dello State Audit Office di Francia

"Identificazione di una donna Europea di Successo"

Ingresso gratuito ma su prenotazione: i biglietti di ingresso dovranno essere prenotati e ritirati presso la Biglietteria del Teatro Donizetti P.zza Cavour 1.

Tel. 035.4160 601/602/603

da lun. a sab. dalle 13.00 alle 20.00

la mostarda di tradizione cremonese, ma diffusa in tutta la Pianura Padana e infine la salsa con midollo di bue e pepe, che viene impiegata con alcune varianti soprattutto nella cucina tradizionale veronese. Tra riferimenti storici, curiosità culinarie e aneddoti personali, che offrono "lo spunto" per affrontare argomenti diversi e sempre interessanti, la serata trascorre piacevolmente e costituisce una gradita occasione di conoscenza tra i soci presenti. L'atmosfera familiare che si crea, anche grazie alla condivisione dei piatti da portata serviti in successione per più commensali, conferisce infatti alla cena una nuova occasione di "parlare tra di noi", che è sempre così apprezzata. L'assenza di un ospite relatore e di un tema prestabilito a guidare la serata hanno infatti permesso di dedicare più tempo alla convivialità e alla conversazione tra i tavoli che, partendo talvolta dalle ispirazioni "enogastronomiche" del bollito, sempre protagonista anche del dibattito, ha spaziato piacevolmente tra le tante tematiche di attualità, con uno sguardo fiducioso a un futuro non privo di incertezze per la situazione economica, sociale e politica che caratterizza il particolare momento che stiamo vivendo. Una Quaresima quella che sta per iniziare che si preannuncia quindi carica di aspettative, sia in ambito politico che sociale, spirituale e infine religioso e che conferisce al momento quella carica di tensione e speranza che precede ogni periodo di cambiamenti importanti. E' con un poco di dispiacere che apprendiamo dal nostro presidente dott. Giuseppe Chiesa che il previsto viaggio a Roma organizzato per partecipare il 20 marzo all'Udienza Generale del Santo Padre verrà rimandato a un prossimo futuro, a causa dei recenti avvenimenti che hanno comprensibilmente costretto a riprogrammare l'iniziativa.

Per coloro che non sono ancora soddisfatti dopo la "scorpacciata" di carni varie viene servito un bicchiere di caldo brodo ristretto di fassone, che viene accolto con entusiasmo soprattutto nella speranza che possa favorire una più facile digestione e un "dopo cena" meno impegnativo. Il dessert è infine una gradita sorpresa alla conclusione di una serata "per carnivori". A un più "sperimentale" ma prevedibile gelato di carne, ardita creazione della Macelleria Cazzamali con il pasticciere di Noto Corrado Assenza, viene preferito un abbinamento meno originale ma non meno gradito di pere con cioccolato, che ha creato il giusto contrasto con l'"overdose proteica" delle portate precedenti. Il successo indiscusso dell'iniziativa, non può esimerci dal concludere con un particolare ringraziamento al socio Ezio Ruggeri, che ha ideato e organizzato questa "riuscita" serata dedicata alla "cultura materiale", che è certamente piacere enogastronomico, ma è al tempo stesso esperienza della convivialità tanto cara ai rotariani e occasione di riscoperta delle tradizioni del nostro territorio, della nostra economia rurale e dell'antropologia di una "vita contadina" che affonda le proprie radici in un nobile passato.

S.P.



Calendario Eventi Distrettuali

Percorso Nuovi Leader:

23 febbraio 2013 - ore 09.00

Le principali novità introdotte dal Piano di Visione Futura della R.F.

Relatore: Cardani

Università IULM Via Carlo Bo, 1 - Milano

23 Marzo 2013 - ore 09.00

Congressi e Assemblee.

Gli appuntamenti nazionali e internazionali che scandiscono l'anno rotariano.

Relatori: Abbrescia e Locatelli

SIAM - Via Santa Marta, 18 - Milano

SIPE

Sabato 16 marzo 2013 ore 8.30 - 13.00

Seminario Presidenti Eletti

Università Bicocca

Post-SIPE

16 marzo 2013 - ore 14.00-16.00

Formazione dirigenti di Club

Università Bicocca

* * *

Auguri di Febbraio

Buon compleanno ai nostri soci:

Poloni il 3; Vitali il 10, Dolci il 14, Nusiner il 27 e Buelli il 29 febbraio 2013.

Buon onomastico alle nostre signore:

Gabriella Dolci l'8 febbraio 2013

Per organizzare al meglio le conviviali invitiamo tutti i sigg.ri Soci a segnalare la loro partecipazione alle conviviali.

Ciò per evitare "sofferenze" in cucina, spiacevoli ed affannosi assemblaggi di tavoli all'ultimo momento, grazie.

Prefetto: Francesco Maestri

Recapito telefonico: 335 6071305

Nel Rotary Club Bergamo Nord

Programma delle prossime riunioni:

FEBBRAIO

Martedì 19 febbraio ore 20 in sede l'Avv. Giacomo Pezzotta, Assessore all'Urbanistica del Comune di Bergamo ci parlerà di "Urbanistica fra astrattezza e gestione effettiva del territorio".

Martedì 26 febbraio in sede "Il paraplegico è un vero disabile?" Relatori Dott. Guido Molinero Responsabile U.O. Riabilitazione Ospedale Papa Giovanni XXXIII e Giampaolo Cancelli Arciere Paraolimpico Londra 2012

MARZO

Martedì 5 marzo ore 20 in sede "Parliamo tra noi" Lo sviluppo economico che ci attende: Una visione allargata nel tempo e nello spazio".

* * *

Nei Club del gruppo orobico

Rotary Club Bergamo: Lunedì 18 febbraio 2013 ore 12,45 al ristorante Colonna Tito Lombardini parlerà de "L'Accademia Carrara, patrimonio di tutti: conversazione con i soci".

Rotary Club Bergamo Ovest: Lunedì 18 febbraio 2013 ore 20.00 ore 20 presso NH Hotel Ilaria Santi e Silvia Corna parleranno di "Film makers in Afganistan per formare altre donne".Con familiari.

Rotary Club Sarnico Valle Cavallina: Lunedì 18 febbraio, ore 20:00 - Ristorante "Al Vigneto" di Grumello "Bergamo candidata a Capitale Europea della Cultura per l'anno 2019. Prospettive ed opportunità". La Dott.ssa Claudia Sartirani, Assessore alla Cultura ed allo Spettacolo del Comune di Bergamo ci intratterrà sul tema. Conviviale aperta a parenti ed amici.

Rotary Club Romano di Lombardia: Martedì 19 febbraio ore 20.00 Ristorante Antico Borgo La Muratella, Cologno al Serio "Astronomi nel terzo millennio". Relatore: Andrea Possenti dell'Osservatorio Astronomico di Cagliari

Rotary Club Treviglio e della Pianura Bergamasca: Mercoledì 20 febbraio Palace Hotel Zingonia. "Parliamone tra noi". Aggiornamento sui Progetti a.r. 2012-2013 da parte dei Presidenti delle Commissioni . Serata riservata ai Soci.

Rotary Club Bergamo Città Alta: Giovedì 14 febbraio 2013 ore 20.00 alla Taverna intervverrà il dott. Carlo Nicora, Direttore del nuovo ospedale di Bergamo Giovanni XXIII, che ci parlerà di questa nuova e importante struttura sanitaria. Con familiari.

Rotary Club Bergamo Sud: non pervenuto.

Rotary Club Dalmine Centenario: non pervenuto.