

SALUTE in GRATA

N° 5



ANNO 10 - LUGLIO/AGOSTO - 2017

PERIODICO DI INFORMAZIONE SULLA SALUTE
DELLA 2ª CASA DI RECLUSIONE MILANO - BOLLATE
REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI MILANO
N° 608 DEL 10/10/2008

P ARASSITI & ROTOZOI

Microorganismi

Non sono da sottovalutare

Formiche-nemiche

Laboriose ma anche sfruttatrici



N°5

SALUTE inGRATA - LUGLIO / AGOSTO 2017

**“Il Fuori si accorga
che il Dentro
è una sua parte ”**

REDAZIONE

DIRETTORE RESPONSABILE: Angelo Maj

DIRETTORE EDITORIALE: Nicola Garofalo

VICE DIRETTORE: Paolo Viviani

CO-VICE DIRETTORE: Maria Cristina Cartigiano

CONSULENTE DI REDAZIONE: Lucia Mazzer

SEGRETARIO DI REDAZIONE: Omar Rebuscini

REDATTORI: Paolo Conversano, Nicola Labbozzetta,

Emilio Fratto, Roberto Poletti, Marco Pracca,

ART DIRECTOR: Roberto Trudi A.

PROGETTO GRAFICO:

La Redazione coadiuvata da Emanuele Gippone

LOGO:

Design Kassa <http://design.kassa.it>

HANNO COLLABORATO

**Brego
Maria Cristina Cartigiano
Emilio Cicatricola
Roberto Colombo
Paolo Conversano
Nicola Labbozzetta
Carmelo La Licata
Paul Peter
Roberto Poletti
Marco Pracca
Omar Rebuscini
Thomas Riccio
Mario Stocchi
Conos Veran
Marco Visto**

Sommario

	EDITORIALE	.3
	MICROORGANISMI IN AGGUATO	.4
	A LEZIONE DA UN PROTOZOO	.6
	OCCHIO AI PARASSITI	.8
SERVIZI	ATTENTI A QUELLE TRE	.10
	FORMICHE SCHIAVISTE	.12
	QUEL BUCO NERO DEL CARCERE	.14
	TE LA DO IO L'AMERICA	.16
	OLIO DELLA DISCORDIA	.18
	DUE PAROLE SULL'OMEOPATIA	.20

	VADO IN VACANZA MA SENZA FIDO	.22
	IL SALUTO GESTO UNIVERSALE	.23
	ALLA CORTE DI RE CULATELLO	.24
RUBRICHE	GUARDA QUEI FENICOTTERI!	.25
	IL FORNO DELLE MERAVIGLIE	.26
	RICORDI DI ADOLESCENTI	.27
	LA LAMBRETTA CHE PASSIONE!	.28
	TRA MAGIA E MISTERO	.29
	THE DOCTOR VALENTINO ROSSI	.30

Associazione di Volontariato Gli amici di Zaccheo-Lombardia
Sede Legale Via A. Carnevali, 30 - 20158 Milano
Tel. 02/66501838 - Cell. 3487119294
nicola.garofalo@amicidizaccheo-lombardia.it

www.amicidizaccheo-lombardia.it

Aderente alla Conferenza Regionale Volontariato Giustizia della Lombardia Aderente alla Federazione Nazionale dell'Informazione dal carcere e sul carcere.

Questo numero è stato chiuso in Redazione il 28/07/2017 alle ore 15:30
Tiratura copie 6.000 annue

STAMPA MIOLAGRAFICHE S.r.l. Via N.Battaglia, 27 - 20127 Milano

RIPRODUZIONI

Qualsiasi riproduzione, totale o parziale, del contenuto della presente pubblicazione deve essere preventivamente concordata ed autorizzata dall'Editore.


E

editoriale

CURIOSITÀ PARASSITE

Paolo Viviani

Allora quindicenne, il ricordo mi porta a quell'uggioso giorno di autunno in cui la nonna mi disse se potevo ripulirle il giardino dalle sterpaglie, devo dire che la voglia di farlo era per me come un supplizio. Cominciai, ma in pochi minuti la pigrizia mi abbracciò e fu così che mi sedetti o meglio mi stesi sulla sdraio del giardino addormentandomi. All'improvviso una voce mi destò dicendomi: "Sei come un protozoo, non ti si può chiedere un favore, non fai nulla per nulla!" La frase mi colpì perché non conoscevo il significato di protozoo, forse anche lei non conosceva etimologicamente il significato. Pensando alla nonna forse voleva dirmi, benevolmente, che ero come un parassita, che nel significato sociale esprime colui che non produce, non è utile ma anzi è di peso a un gruppo, una società, che vive nell'ozio, sfruttando il lavoro e la fatica altrui. Ma molto simile è nel mondo vegetale e animale, il parassita è un microrganismo che vive sulla superficie o all'interno di un altro organismo provocandogli un danno. Poiché, per alcuni, il periodo estivo è meta di vacanze avventurose, in continenti sperduti o poco civilizzati, può succedere di acquisire, inconsapevolmente, un'infestazione parassitaria; al ritorno nel proprio paese il medico può non riuscire a diagnosticare facilmente l'infezione, in genere sono necessari prelievi ed esami ripetuti. Nei paesi con scarse condizioni igieniche e sanitarie i cibi, le bevande e l'acqua vengono spesso contaminati dai parassiti. Pertanto, prima di consumare determinati alimenti occorre cuocerli, portarli in ebollizione, sbucciarli o non consumarli del tutto. Poiché alcuni microrganismi sopravvivono al congelamento, i cubetti di ghiaccio, non provenienti da acqua purificata, possono trasmettere la malattia. Un consiglio che possiamo dare si ispira a un detto dei nostri savi latini: "**Abundans cautela non nocet**". Tradotto, un eccesso di prudenza non nuoce, cioè la prudenza non è mai troppa.

Microorganismi in agguato

NORME IGIENICHE IN PRIMO PIANO
PER DIFENDERSI DALLE MALATTIE
CAUSATE DAI PARASSITI

Marco Visto

Se sentiamo parlare di parassitosi identifichiamo un gruppo di malattie infettive causate o trasmesse da parassiti. Queste malattie infettive sono per lo più provocate da microrganismi chiamati agenti patogeni, e sono loro i responsabili dell'insorgenza della condizione di malattia nell'organismo ospite. Ma quali sono questi imputabili? Sono virus, batteri, miceti, protozoi. In questa edizione daremo particolare attenzione ai protozoi (nelle precedenti edizioni abbiamo già parlato di batteri, virus, miceti). I parassiti si suddividono di solito in endoparassiti ed ectoparassiti, a seconda se l'organismo li ospita rispettivamente all'interno o all'esterno, ma nel linguaggio corrente per parassitosi si intende solo l'infezione da endoparassiti. Gli endoparassiti possono a loro volta suddividersi in organismi unicellulari, (i protozoi) e pluricellulari, gli elminti (ver-

mi). Numerosi fattori possono influire sullo sviluppo di una parassitosi nell'uomo. Determinante, visto le imminenti vacanze estive o per lavoro, sapere se un individuo si è recato in una zona geografica in cui è endemica una parassitosi. Il contagio può avvenire nel bere acqua o mangiare cibi contaminati (carne o pesce crudo, verdure coltivate in terreni contaminati da feci di individui o di animali affetti), l'immersione in acque dolci, i contatti sessuali, l'esposizione a punture di particolari insetti o animali. Ora una curiosità: alcune di queste malattie hanno nomi particolari difficili da ricordare o che spaventano solo a udirli. Vi potreste sentir dire che siete affetti da alcune delle seguenti patologie: leishmaniosi, schistosomiasi, echinococcosi, anchilostomiasi, ascaridiasi, trichinosi ed altre. Parlarne di tutte sarebbe complicato o forse interessante, per cui ci limiteremo nel descriverne alcune. La leishmaniosi è una malattia parassitaria diffusa nei paesi tropicali, subtropicali e nell'Europa meridionale. È causata dall'infezione dei parassiti del genere *Leishmania*, che si diffonde con la puntura dei pappataci infetti, che sono piccoli insetti volanti più piccoli delle zanzare. Si conoscono una forma cutanea e una forma viscerale (nota come kala-azar), che colpisce gli organi interni (milza, fegato, midollo osseo). Nei paesi occidentali, la leishmaniosi è diffusa in Messico, nell'America Centrale e nel Suda-



Uomo affetto da leishmaniosi umana



Mercato del pesce in un paese del terzo mondo dove il prodotto è sicuramente a rischio

merica, nel resto del mondo, è diffusa in alcune parti dell'Asia, in Medio Oriente, in Africa e nell'Europa del Sud. La modalità di trasmissione principale è la puntura dei pappataci femmina infetti. Il pappatacio è un insetto molto diffuso nell'area mediterranea; a differenza delle zanzare non emette alcun suono durante il volo ed è attivo soprattutto nelle ore serali e notturne. Si tratta di un insetto lungo circa 2-3 mm ed è coperto da peli. La puntura è irritante e in grado di causare un gonfiore più o meno spiccato. Probabilmente non ci si rende conto della presenza dei pappataci proprio perché quando volano non fanno rumore, sono piccoli (al massimo un terzo delle zanzare) e i loro morsi possono passare inosservati, perché possono non fare male. Tra le persone maggiormente a rischio ci possono essere: chi fa viaggi non organizzati, i campeggiatori, i soldati, i missionari, gli ornitologi e altre persone che fanno ricerche o lavorano all'aperto dopo il tramonto. Chi soffre di leishmaniosi cutanea ha una o più lesioni sulla pelle, che possono modificarsi con il pas-

sare del tempo. Le lesioni all'inizio possono essere piccole protuberanze o noduli, per poi trasformarsi in ulcere, alcune delle quali possono essere coperte da una crosta e fare male. Chi soffre di leishmaniosi viscerale di solito ha la febbre, dimagrisce, ha il fegato e la milza gonfi e ha gli esami del sangue alterati. Probabilmente presenta una diminuzione dei globuli rossi, dei globuli bianchi e delle piastrine. Chi soffre di leishmaniosi viscerale di norma si ammala entro alcuni mesi (o a volte entro alcuni anni) dalla puntura. Se non vengono curati, i casi gravi di leishmaniosi viscerale possono essere fatali. Le lesioni causate dalla leishmaniosi cutanea spesso guariscono spontaneamente senza alcuna terapia, però ci possono volere mesi o anni, e di solito lasciano in eredità delle brutte cicatrici. Attualmente non sono in commercio vaccini né farmaci in grado di prevenire l'infezione (solo per i cani è disponibile da pochi mesi in Italia un vaccino). Per chi viaggia, il modo migliore per prevenire l'infezione è proteggersi dai pappataci.

A lezione da un protozoo

LUNGI DALL'ESSERE UN PRIMITIVO
CI INSEGNA I VALORI
DI SEMPLICITÀ E TOLLERANZA

Carmelo La Licata

Che cosa sono i protozoi? Alzi la mano chi lo sa. A mala pena c'è chi li individua tra i microorganismi unicellulari ignorando che secondo numerosi studiosi ne esistono anche di pluricellulari. Le 35.000 specie esistenti prediligono habitat legati all'umidità, come i mari, le acque dolci, i terreni umidi, o l'interno di altri organismi. Spesso sono parassiti infettivi di altri organismi vegetali e animali.

Costituiscono gran parte del plancton marino di cui si nutrono i cetacei e innumerevoli altre specie. Di protozoi può parlare, a ragion veduta un biologo specializzato, ma è più frequente sentirli nominare nel bel mezzo di un'animata discussione. "Sei veramente un protozoo!" vuol dire dare

a qualcuno del primitivo, dal momento che, questi organismi, sono stati tra le prime forme di vita comparse sulla terra. In realtà primitivo non sta ad indicare involuzione e arretratezza e se un protozoo tenesse una lezione all'università, magari, potremmo sentirci dire: "In passato noi protozoi siamo stati considerati un sottoregno degli animali. Nel 1993, il ricercatore Thomas Cavalier-Smith, ha proposto di creare un regno dei protozoi giacché non abbiamo caratteri derivati comuni ad animali, funghi, e piante. Affinché la riproduzione sessuale si realizzi ci necessitano alcune condizioni, come l'incontro di gameti della stessa specie, favorevoli condizioni ambientali e adeguata disponibilità di cibo. Molti esseri umani sembrano non rendersi conto di questo al punto che uno dei maggiori filosofi del vostro tempo, Adriano Celentano, canta "chi non lavora, non fa l'amore". State pericolosamente compromettendo gli equilibri ambientali e siete in grave stato confusionale a proposito dell'accoppiamento per fini riproduttivi. Non mi riferisco solo ad alcuni pettegolezzi che circolano sui pastori sardi, ma anche a quanti cercano di fare figli con soggetti dello stesso genere. Speriamo che il fenomeno non assuma dimensioni eccessive, in caso contrario le



Protozoo triatoma infestans



**e guardami negli occhi
quando ti parlo!**



**veramente è da un'ora
che ti fisso!**



Una visione umoristica di protozoi.

uniche alternative all'estinzione della vostra specie sarebbero le fabbriche dei bambini in provetta. Mi pare già di vederle. I fornitori di materia prima, selezionati secondo forme e colore, giungono su due differenti nastri trasportatori: uno per il genere maschile e l'altro per quello femminile, un prêt à faire, equivalente del prêt à porter per l'industria dell'abbigliamento. I più ricchi riusciranno anche ad ordinare una produzione di tipo custom, completamente fatto a mano, con la griffe dei migliori genetisti del momento. Un abominio! Non tenete in alcun conto quanto tempo e quante esperienze siano state necessarie per conseguire i risultati che voi volete modificare nel battito di ciglia di una o due generazioni. Anche tra noi ci sono realtà di bipolarità sessuale. Tutto ciò senza una regola ben precisa. Entrambe le potenzialità genetiche possono dipendere da condizioni ambientali talvolta rigorosamente precisabili o casuali. Alcuni sono scorbutici al punto che si scindono dando origine a due cellule figlie, mettendo in atto la cosiddetta riproduzione asessuata. Altri si stuzzicano e solleticano con le loro ciglia finché entrambe finiscono col comunicarsi che sono incinte, dando luogo alla via sessuata per copulazione. Altri ancora invece lasciano

cadere le loro ciglia in giro, con civetteria, finché non ci inciampa un gazzo, che non si sa dove abbia la testa, e voilà deve correre dalla mamma a dare la buona notizia: in questo caso si tratta di via sessuata per coniugazione. Non strappatevi le ciglia perché a voi umani non riesce bene. Con questo si accetta che ciascuno viva la propria condizione senza farne questioni di stato o andare a pretendere chissà quali uniformità. Nel nostro modo di vedere, soggetti della stessa specie possono avere le colorazioni, i costumi anche sessuali, le attitudini motorie più disparate senza che questo ci crei alcun problema. In breve, accettiamo di essere uguali nella diversità. Noi assommiamo una eterogeneità di espressioni, di forme, di meccanismi comportamentali e di funzionamento che voi, intruppati nei vostri moralismi, e condizionati da una maniacale tendenza a catalogare, definire, ragionare, standardizzare non vi sognate neanche, forse, di avere. Pertanto attenzione a dare dell'ameba a qualcuno con intenti offensivi solo perché questo protozoo si presenta così! Spiacicato come se fosse venuto giù dal decimo piano. Presso di noi, quando si notano comportamenti irrazionali e contraddittori, usiamo dire: "comportati come un essere umano".



Occhio ai parassiti

ANCHE A LIVELLO OCULARE ESISTONO MALATTIE INFETTIVE CAUSATE O TRASMESSE DA MICRORGANISMI

Roberto Colombo

Alcuni parassiti possono convivere con l'uomo senza causare malattie, mentre altri lo danneggiano con la propria presenza o con la produzione di tossine. Può succedere, a volte, che numerosi fattori possano influire sullo sviluppo di una parassitosi oculare nell'uomo. Anche se non molto frequenti, questi fattori sono in relazione alla storia dell'individuo, alla sua possibile esposizione ai parassiti e allo stato delle sue difese immunitarie. L'esposizione può essere stata anche breve: uno scalo aereo in un paese in cui la parassitosi è endemica deve far sospettare la possibilità di un contagio, specie se paziente sviluppa sintomi



Occhio affetto da Toxocariasi

quasi subito dopo il proprio rientro. Un esempio è la toxocariasi una parassitosi, ampiamente diffusa nel globo, causata dai nematodi (microvermi cilindrici) del genere *Toxocara*, (parassiti frequenti nei cani e gatti) le cui uova, presenti nel terreno, dove sono seminate dalle feci animali, una volta penetrate nell'organismo per via orale finiscono nell'intestino, dove maturano. Il periodo di incubazione della malattia è di alcune settimane o pochi mesi, a seconda della quantità di agenti infettanti ricevuti. Le uova, dopo essersi schiuse nell'intestino, danno origine a larve che, perforando la parete intestinale, attraverso la circolazione ematica sistemica, invadono tutti gli organi ed i tessuti, con predilezione per il sistema nervoso centrale, occhio, fegato, polmoni e cuore. I vermi vivono per mesi, sensibilizzando i tessuti e causando una reazione infiammatoria granulomatoso focale. I pazienti accusano febbre, tosse, ingrossamento epatico e splenico, eruzioni cutanee e polmoniti ricorrenti. La prognosi è comunque favorevole, perché la malattia si autolimita, concludendosi autonomamente in 6 mesi-un anno e mezzo, se non avviene reinfezione. La toxoplasmosi è causata dal protozoo *Toxoplasma gondii*, che vive in genere nel tratto intestinale



Nematoda detto anche verme cilindrico.

del gatto, il quale si infetta cibandosi di carne di piccoli roditori. Il felino rappresenta l'animale serbatoio per la riproduzione del protozoo, in quanto nel suo intestino il toxoplasma svolge il suo ciclo di riproduzione sessuata. Le oocisti vengono emesse con le feci del gatto e possono essere ingerite da un altro animale o dall'uomo, che, pertanto, rappresentano ospiti intermedi. Il gatto non è un fattore di rischio importante per l'infezione di *Toxoplasma*, perché questi elimina oocisti, che all'inizio sono inattive, solo per 1-2 settimane dopo aver ingerito il protozoo. Con la pulizia della lettiera e dell'ambiente si annulla il rischio. Per contrarre l'infezione nell'uomo è molto più pericoloso cibarsi di carni crude o poco cotte, (specie di agnello e suino) contenenti il protozoo, di insaccati, di verdure lavate male o di latticini non pastorizzati. L'infezione da toxoplasma, tuttavia, solitamente non causa particolari sintomi nell'uomo adulto. Si stima che circa la metà della popolazione mondiale sia infetta da toxoplasmosi in modo asintomatico. L'infezione determina, al più, una sintomatologia di tipo influenzale per 2-3 settimane. In rari casi si sviluppano problemi infiammatori agli occhi, solitamente in soggetti con sistema immunitario indebolito. Di tutt'altra

gravità è la parassitosi della donna in gravidanza, perché si possono avere gravi patologie nel nascituro, cui viene trasmessa l'infezione. A livello oculare è caratteristica la corioretinite (consiste nella presenza in loco di un focolaio d'infiammazione che colpisce la coroide e la retina dell'occhio), i cui esiti cicatriziali vengono solitamente svelati durante una visita oculistica infantile o adolescenziale. La localizzazione della lesione, legata al processo infiammatorio prenatale, è tipicamente maculare, ovvero colpisce la parte centrale della retina, quella destinata alla maggior capacità visiva. Ne deriva, pertanto, una grave compromissione della vista, anche con strabismo secondario, seppur di lieve entità. Bambini infettati per la prima volta, persone immunodepresse (come coloro affetti da HIV/AIDS) soggetti in chemioterapia e trapiantati possono sviluppare una grave forma di toxoplasmosi oculare acuta, con importanti sintomi cerebrali. Un'altra curiosità, pensate che la malaria cerebrale è un'encefalopatia acuta diffusa in corso di grave parassitosi da plasmodio. Il paziente si presenta solitamente comatoso, ma possono essere presenti convulsioni. Quando l'occhio è interessato da emorragie retiniche la prognosi è peggiore.



Attenti a quelle tre

SONO LE PARASSITOSI DIFFUSE
IN TUTTO IL MONDO DAI NOMI
BUFFI MA ALTAMENTE PERICOLOSE

Thomas Riccio

Schistosomiasi: detta anche "bilharzosi", è una malattia causata da alcune specie di elminti (vermi) chiamati appunto schistosomi. La schistosomiasi è presente in Africa, Sud America e Caraibi, nel sud della Cina, nelle Filippine e nel sud-est asiatico. La malattia è trasmessa attraverso l'ingresso delle larve infestanti attraverso la pelle durante l'immersione prolungata di parti del corpo in acque dolci e non vorticose in cui siano presenti gli ospiti intermedi, molluschi infestati. Numerosi animali come cani, gatti, roditori, suini, cavalli e capre sono serbatoi per gli schistosomi. Questa malattia a volte si comporta in modo molto subdolo, anche se potenzialmente è una malattia grave. Si tratta di un'infestazione spesso asintomatica anche per decenni, fino alla comparsa dell'infezione cronica. I sintomi, legati alla reazione allergica contro le uova,

sono: prurito, arrossamento della pelle, a volte febbre e dolori muscolari, qualche volta paralisi o mieliti (infiammazioni del midollo spinale). La schistosomiasi acuta, detta anche "febbre di Katayama", si può verificare alcune settimane dopo l'infezione iniziale; la sintomatologia comprende febbre, tosse, dolori addominali, diarrea, ingrossamento del fegato e della milza, aumento dei globuli bianchi. La prevenzione è un argomento molto complesso, poiché non è facile sapere se le acque sono infestate dai vermi, è bene evitare di fare i bagni o comunque avere contatto a pelle nuda con le acque superficiali quali fiumi, laghi e canali, nei Paesi a rischio. Non esiste una vaccinazione, ma esistono farmaci efficaci per la cura della malattia. Echinococcosi: La malattia è anche conosciuta come cisti da echinococco. Si tratta di una parassitosi causata dalle larve di alcune specie di vermi del genere *Echinococcus*. Può colpire sia gli essere umani sia i mammiferi come pecore, cani, roditori e cavalli e nella maggior parte dei casi si manifesta attraverso cisti di grandezza variabile. L'echinococcosi cistica è causata dal parassita *Echinococcus granulosus*, si tratta di una parassitosi endemica nelle zone dove è maggiormente diffuso l'allevamento degli ovini e le aree dove è maggiormente diffusa sono il bacino del Mediterraneo, i Balcani, il Medio Oriente, il Nord Africa,





oltre che le regioni meridionali del Sud America, l'Asia Centrale e la Mongolia. In Italia si sono registrati casi nelle regioni meridionali e nelle isole. Il secondo genere è denominato echinococcosi granulosa, un parassita il cui habitat principale sono i mammiferi selvatici come lupi e volpi, oltre che cani e gatti. La parassitosi è diffusa in tutto il mondo, con una particolare concentrazione in Europa, nella Francia orientale e centrale, in Svizzera, Austria e Germania. Infine il terzo tipo di parassitosi, l'echinococcosi policistica, è presente esclusivamente nelle aree selvatiche dell'America Latina, soprattutto in Amazzonia. Non esistono al momento vaccini umani contro l'echinococcosi e sono tutt'ora in corso studi clinici. Tra i sintomi della malattia, il dolore generalizzato è il più diffuso. Negli esseri umani i parassiti si concentrano, nel 75% dei casi, nel fegato, seguito da altri organi come milza, cuore, reni, cervello e polmoni. La terapia può essere a volte complessa, e non è solo di tipo farmacologico. Per le forme più semplici viene preferita la rimozione chirurgica abbinata ad una chemioterapia prima e dopo la chirurgia. Anchilostomiasi: la malattia è anche conosciuta come: anemia dei minatori, infezione da verme a uncino. Infezione diffusa prevalentemente nei paesi tropicali dal clima caldo-umido, è causata da due parassiti, l'Anchylo-

stoma duodenale e il *Nacator americanus*. I due parassiti vivono nell'intestino tenue dell'ospite, solitamente un mammifero come un gatto, un cane o un essere umano. L'Anchylostoma duodenale è più diffuso in Medio Oriente, Nord Africa, India e, un tempo, in Europa mentre il *Nacator americanus* vive prevalentemente nel continente americano, nell'Africa Sub Sahariana, nel Sud Est asiatico, in Cina e in Indonesia. In Europa il parassita è praticamente scomparso, ma si calcola che in tutto il mondo più di 740 milioni di persone soffrano attualmente di anchilostomiasi. La più grave complicanza è l'anemia, seguita dall'abbassamento dei valori di ferro nel sangue, problemi causati dalla suzione del sangue da parte dei vermi che si attaccano alle pareti dell'intestino dell'ospite. Se presente durante la gravidanza, l'infezione può passare al feto causando gravi problemi al cervello. L'invasione delle larve può causare prurito intenso, solitamente localizzato su gambe e piedi, che può essere seguito da lesioni somiglianti a punture di insetti che danno luogo a vesciche, e che possono durare anche più di una settimana. Benché la parassitosi non sia una diretta causa di morte, è necessario prevenirla e, nel caso, curarla in quanto soprattutto nei bambini può causare gravi deficit cognitivi e ritardi mentali.

Formiche schiaviste

QUESTI INSETTI DIVERSAMENTE DA NOI UMANI SFRUTTANO PER SOPRAVVIVERE

Emilio Cicatricola

Continuiamo ad interrogarci sulla nostra natura, forse siamo solo dei parassiti che stanno uccidendo la terra. Riuscirce sarà come avere segato il ramo su cui ci eravamo appollaiati. Ci arroghiamo il diritto di essere primi tra i primati e a maggior ragione di tutto il mondo vivente. Andiamo cercando ascendenze divine e perseveriamo in azioni di cui conosciamo perfettamente l'esito distruttivo. Sembriamo inarrestabili, l'unica specie (forse con i topi) che progredisce in controtendenza all'estinzione di tutte le altre. Determinati a vivere più a lungo possibile fingiamo di ignorare che tutto il materiale che ci costituisce: calcio, fosfati, ecc. è preso in prestito dalla natura per un tempo finito. La stessa materia, costituire l'organismo di altri esseri viventi. L'anima per fortuna fa tutto un altro percorso. Poi, come presi da grande rimorso, ci attribuiamo comportamenti esclusivi e demoniaci quali la pratica della guer-

ra, le pulizie etniche, lo schiavismo, lo sfruttamento su altri esseri umani. Ed anche questo è il risultato di un enorme ego collettivo che ci vuole a tutti i costi protagonisti, nel bene come nel male. Alcuni sostengono che la natura è maestra di equità e giustizia; paragonano l'operato umano agli altri essere viventi per ricavarne delle bibliche condanne in caso di difformità. Costoro sono in errore almeno quanto quelli che ci pongono sul più alto gradino della gerarchia naturale. Le formiche sono i più noti fra gli insetti sociali. La loro organizzazione è ben nota e molto efficiente e non sono pochi i filosofi ed i letterati che le hanno indicate ad esempio di operosità e capacità organizzativa. La mitologia ha insistentemente cercato di collegarle agli esseri umani sino al punto da ricercare una qualche discendenza. I Mirmidoni (dal greco: i formiconi), dei quali era re Achille, avevano





Formiche intente ad attaccare e schiavizzare larve di altri insetti

per progenitore un figlio di Eurimedu-
sa, che Zeus aveva sedotto assumendo
l'aspetto di una formica. Sfuggendomi
i dettagli dell'accoppiamento sposo una
leggenda posteriore per cui i Mirmidoni
discendevano da formiche, trasformate
in uomini da Zeus, per ripopolare l'iso-
la di Egina devastata da una pestilenza.
Le formiche del genere *Polyergus* effe-
tuano cicliche e cruente incursioni in
colonie altrui per rubare le larve e tra-
sportarle al proprio nido. Queste vengo-
no allevate ed entrano a far parte della
colonia come operaie schiavizzate, sfrut-
tandone a proprio vantaggio l'attività la-
vorativa. Altro metodo, comunemente
definito "usurpazione", viene utilizzato
da alcune specie del genere *Myrmecia*.
La femmina di questa specie si introdu-
ce nei nidi di altre colonie uccidendone
la regina. L'usurpatrice prende il posto
della usurpata e si cosparge con le sue
membra per assumerne l'odore, (immag-
inate Macbeth adornarsi con le mem-
bra di re Duncan) così da non essere
riconosciuta dalle operaie come intrusa.
Essa comincia a deporre le uova, e a so-
stituire la popolazione operaia origina-
ria con gli esemplari della propria spe-
cie. Una vera e propria pulizia etnica.
Al pari di un provetto narcotrafficante,
la *Lomechusa* (un coleottero), penetra
nelle colonie delle *Myrmica* e offre alle

operaie una sostanza dolce che funge da
"droga" di cui le formiche non possono
più fare a meno. Una volta drogate, le
operaie della colonia parassitata smetto-
no di curare la prole e la *Lomechusa* può
nutrirsi delle larve senza incontrare re-
sistenza. Pacifisti ed ambientalisti non
mancheranno invece di appassionarsi
alle formiche orticoltrici del genere
Atta che coltivano il micelio di un fungo
all'interno del nido a scopi alimentari,
lo concimano con residui vegetali, lo
proteggono dai parassiti e lo bagnano
continuamente con la saliva. Tra le *Atta*,
sputare per terra non è considerato di-
sdicevole. Le femmine alate prelevano
una parte del micelio e lo trasportano
fra le mandibole durante la sciamatura,
finché, scavata una tana, lo depositano
per cominciare a deporre le uova. Le
prime operaie della nuova colonia rico-
minciano a concimare e a sputacchiare
sul fungo, dando inizio così alla nuova
produzione. È tutto in precario, magni-
fico equilibrio. Non abbiamo voluto in-
neggiare allo schiavismo ne giustificare
il genocidio ma solo suggerire un atteg-
giamento più prudente e umile che ci
riallinei alle cose del mondo, simili tra i
simili, della stessa sostanza di tutto ciò
che è animato e inanimato, rispettosi di
tutto quanto ci circonda quale corpo di
cui facciamo parte il cui nome è: terra.



Quel buco nero del carcere

DIRITTI E DOVERI COME L'ISTRUZIONE
E IL LAVORO SONO STRUMENTI
PER RECUPERO E RIABILITAZIONE

Roberto Poletti

Tutti noi possiamo sbagliare, la trasgressione spesso è punita con il carcere. Molti si chiedono se sia giusto che questa sia l'unica soluzione.

Ci siamo mai chiesti che tipo di persone finiscono dietro le sbarre? È vero che soltanto le persone considerate pericolose per la società hanno questo trattamento? È un luogo comune, tra chi non sa che cosa sia il carcere, che ci si trovino soltanto soggetti da isolare perché hanno commesso reati talmente gravi da non consentire "punizioni" diverse. Da detenuto, quando sono entrato in carcere anch'io ero convinto di trovarvi persone

pericolose, ma quando mi sono reso conto della realtà, ho capito che ero in compagnia di individui con svariate problematiche: dalla tossicodipendenza all'alcolismo, dalle malattie psichiatriche a situazioni condizionate dalla vecchiaia. Senza contare quelli nati e vissuti in famiglie già disastrose o in altri contesti problematici che non hanno avuto possibilità e capaci-

tà di ritagliarsi un poco di vita felice. E ancora: tante sono le persone ai margini della società, senza tetto. Ascoltare i racconti delle loro vite fa molta tristezza e provoca dolore. Senza contare gli extracomunitari che arrivano nel nostro paese in cerca di fortuna e invece si ritrovano per la strada, col risultato che si mettono a spacciare o a rubare. Si può pensare che la cosa giusta da fare, sia aggiungere sofferenza a sofferenza, pensando che in questo modo non commettano più reati? Proviamo a pensare alle persone assuefatte all'uso di sostanze stupefacenti e da queste dipendenti. Anche loro sanno di rischiare, in molti hanno provato la detenzione, l'hanno sofferta, e tuttavia quando non hanno più il denaro per comprarsi la droga, vanno a fare una rapina, pur sapendo che se hanno precedenti saranno i primi a essere ricercati. L'esigenza di soddisfare il bisogno di droga li porta verso la trasgressione, nonostante abbiano già patito la sofferenza della pena. Lo stesso meccanismo riguarda chi commette un furto perché ha fame: anche in questo caso, è facile finire in carcere. La detenzione è dunque una misura indifferenziata che colpisce tutti, qualunque sia il reato commesso, esclusi quelli sanzionati con pene pecuniarie. La stessa misura, pur variandone la durata, viene quindi applicata nei confronti di persone che hanno commesso





fatti di diversa gravità per motivi e condizioni diverse. Il tema dell'educazione attraverso la sofferenza può essere meglio compreso facendo un esperimento su se stessi: quale sarebbe il vostro atteggiamento psicologico nei confronti della comunità che vi ha imposto il carcere, restando chiusi in celle anguste e fino a poco tempo fa ci si poteva restare anche per 22 ore consecutive, fin quando la Corte europea dei diritti umani ha giudicato ciò illegale? Ad aggravare l'isolamento, c'erano le limitazioni poste ai contatti con i famigliari per cui si potevano vedere i propri cari soltanto per sei ore al mese, in totale tre giorni all'anno, guardati a vista dagli agenti di sorveglianza senza un minimo di intimità; dieci minuti alla settimana di telefonata a casa; eccezionalità di contatti con gli amici. In sintesi: terminata la pena e rientrati nella collettività, vi sentireste in pace con i vostri simili? Li ringraziereste per avervi fatto capire il vostro errore, o provereste soltanto sentimenti negativi, astio e rabbia nei confronti della società e di quelli che la compongono e non vedreste l'ora di potervi vendicare di ciò che avete subito? In sostanza: "per fargliela pagare", come si suol dire? Ciascuno di noi, quando commette un errore, vorrebbe dagli altri accoglimento e non esclusione; vor-

rebbe essere ripreso piuttosto che allontanato. La separazione dalla società dovrebbe essere mirata a prevenire l'effettiva pericolosità, e non generalizzata. Come testimonia il libro "Diritti e Castighi", scritto a quattro mani da una giornalista e dall'ex direttrice di Bollate, Lucia Castellano, che soltanto una percentuale non rilevante dei detenuti è effettivamente pericolosa, su circa cinquantamila, circa novemila: meno del 20 %. Non è logico né utile ricorrere al carcere anche per chi non è pericoloso e andrebbe recuperato. Nei confronti di chi è invece pericoloso la limitazione di libertà di movimento non dovrebbe essere però accompagnata dalla limitazione o addirittura dalla esclusione dalle libertà fondamentali, il cui esercizio non abbia relazione con la messa in pratica della pericolosità. Devono essere cioè garantiti, anche per i pericolosi, il diritto allo spazio vitale, il diritto alla salute, il diritto all'affettività, il diritto all'informazione, il diritto se non il dovere, ai fini riabilitativi, al lavoro e all'istruzione limitando le limitazioni caso per caso.



Te la do io l'America

LA TRISTE FINE DEGLI SCOIATTOLI FINITI NEL SACCO DI UN BARBONE A CENTRAL PARK

Marco Pracca



Sono stati scritti tanti racconti sulle esperienze di viaggio negli Stati Uniti d'America, emozioni vissute ai piedi dei grattacieli di Manhattan, ai tavoli da gioco di Las Vegas, ammirando il Grand Canyon ed anche sulle spiagge di Miami; ma io voglio raccontarvi una storia più personale meno vacanziera, forse più vera ed un po' più cruda, che però vi aiuterà a conoscere degli aspetti di un paese, l'America, pieno di

contraddizioni e per questo sicuramente affascinante. Anni Ottanta. Erano i primi di dicembre, la mia esperienza di lavoro a New York stava per cominciare, un indirizzo magico nel mondo della finanza, n°100 di Wall Street, lunedì mattina alle 9 prendevo servizio. Partito il sabato da Bologna, prima tappa Milano

Malpensa, volo di otto ore per atterrare nella Grande Mela. Salito sul taxi che mi portava in Hotel spostai indietro le lancette del mio orologio perché il fuso orario americano è di sei ore indietro all'Italia. Erano le 14 a New York mentre in Italia erano già le 8 di sera. Arrivato in Hotel posai la valigia, una doccia rapida, e via a passeggio per le strade di New York. All'imbrunire le luci ed i colori dei locali e dei teatri mi stordivano, erano le 7 di sera a New York ma per me era l'1 di notte, ero cotto, decisi di entrare in un ristorante, mangiarmi una bella bistecca con patatine e per le 20,30 tornai distrutto in Hotel. Alle 5 del mattino della domenica i miei occhi erano sbarrati, per me erano le 11, non riuscivo più a dormire, stava albeggiando e decisi di uscire per godermi ancora la città. Era l'alba quando misi il piede sulla 5° strada, ma era molto diversa dalla sera prima, deserta, poche auto in giro, qualche furgone di consegne, era domenica mattina e Manhattan dormiva ancora, dopo poche ore si sarebbe svegliata e luci e suoni l'avrebbero fatta da padroni. Camminando vidi l'ingresso di Central Park (nelle foto), un parco immenso proprio nel centro di Manhattan, decisi quindi di entrarci a fare una passeggiata ed attendere un po' sino a quando, a locali aperti, fossi riuscito a bere un caffè espresso. Il parco era deserto, bello, grande con prati ben curati grandi alberi su cui saltellavano centi-





li chiamano loro. Io camminavo guardandomi intorno, ad un tratto la mia attenzione fu colpita da un vecchio barbone, ma proprio il barbone, come nella classica definizione, di una età imprecisata tra i 65 e 75 anni: capelli lunghi bianchi sporchi come sporca la lunga barba incolta, abiti sdruciti di almeno tre taglie più grandi, un soprabito liso con tanti buchi e scarponcini distrutti da cui uscivano alcune dita dei piedi. Aveva sulle spalle un sacco di juta, di quelli che noi usiamo per le patate, e camminava sull'erba senza una direzione precisa. Ad un tratto si è fermato, ha messo la mano nel sacco e ha tirato fuori dei pezzi di pane secco e ha cominciato a sbriciolarlo sul prato. Mi sono seduto su di una panchina lì vicino incuriosito da cosa stesse facendo. Non aveva ancora finito di sbriciolare tutto il pane che almeno 8 o 10 scoiattoli sono accorsi per mangiare. Erano piccoli, carini con una grande coda e stavano ritti con le zampine a mangiare piccole briciole. Nel vedere questa scena rimasi veramente molto colpito: in questa città spietata, cominciai a pensare, guarda un po' questo poveretto non ha nulla, è ridotto in miseria, ma viene qui con il poco che ha e da cibo agli scoiattolini. Un esempio di bontà vera! Non ho fatto in tempo a finire questo mio pensiero che il barbone, con mossa rapida getta sugli scoiattolini il sacco di juta vuoto. Alcuni riescono a scappare ma 4 o 5 rimangono

sotto e lui rapido con lo scarpone inizia a colpirli con delle mazzate tremende. Alla fine raccoglie gli scoiattolini morti, li infila nel sacco di juta e se ne va. Accidenti! Non sono riuscito ad alzarmi dalla panchina per qualche minuto, ero ancora scioccato da quello che avevo visto, colto completamente di sorpresa, da un pensiero di bontà ad un gesto di crudeltà inaspettato! Non capivo, non capivo neanche perché mica se li mangiava.... Il mattino dopo presi servizio in ufficio ed in occasione della pausa caffè fermai un collega americano ed ancora incuriosito gli raccontai l'accaduto nel parco. Lui per niente sorpreso mi spiegò che la vita dei barboni (homeless) a New York era veramente dura e per sopravvivere tra le altre cose, all'alba, per non essere visti, acchiappavano degli scoiattolini, strappavano loro le code e le vendevano a dei negozianti senza scrupoli che ne facevano buffi portachiavi per turisti e davano loro 3 dollari l'una. Accidenti, pensai: benvenuto a New York! In questa metropoli ho poi vissuto per ben 12 anni della mia vita, lì è nato mio figlio e la mia esperienza americana si è arricchita di numerosi altri episodi che mi hanno aiutato a capire tante cose di questo paese meraviglioso ma pieno di contraddizioni. Ma, devo confessare, che l'episodio degli scoiattoli mi ha insegnato una cosa: nel bene o nel male, mai trarre conclusioni sulla base di un singolo evento.

Olio della discordia

IL DERIVATO DELLA PALMA
PRESENTE IN MOLTI ALIMENTI
E SOTTO ACCUSA: È GIUSTO?

Brego

Slogan pubblicitari e discorsi spesso campati in aria, che si sentono nei salotti televisivi e in altri mass-media, tendono ad additare l'olio di palma come nemico per la salute, anzi, da alcuni mesi a questa parte, come il nemico numero 1. C'è chi, come la Ferrero, ne difende la sostenibilità e la qualità, e chi invece lo ritiene un alimento pericoloso per l'ambiente e la salute umana. Mentre questa querelle continua imperterrita a colpi di spot pubblicitari, la gente non sa più come comportarsi, e probabilmente è anche un po' spaventata. Pare importante quindi cercare di fare un po' di chiarezza sull'argomento. Per capire meglio la questione è fondamentale partire da cos'è l'olio di palma e perché è così altamente diffuso nell'alimentazione attuale. Per prima cosa bisogna ricordare che questo ingrediente è un olio vegetale, estremamente ricco di grassi saturi, che è divenuto fortemente presente tra i cibi che si mangiano quotidianamente anche in Occidente perché

a partire dal XX secolo è stato introdotto per andare a sostituire altri grassi come la margarina proprio perché si sosteneva facesse meno male alla salute. Inoltre la sua larga diffusione è stata causata non solo dalla gustosa fragranza che dona a moltissimi prodotti da forno ma anche per il basso costo di produzione. Questo ha permesso ai produttori di utilizzarlo in moltissimi alimenti, dai dolci alle zuppe fino ai cibi già pronti, e quindi di renderlo estremamente comune. Fino a poco tempo fa inoltre per le case di produzione alimentare non era obbligatorio indicare tra gli ingredienti olio di palma: era infatti sufficiente inserire oli vegetali. La questione gira intorno a diversi punti. Fa male, dicono, rovina il nostro sistema cardiovascolare, provoca il diabete, e forse è anche cancerogeno. Le accuse contro l'olio di palma, un grasso vegetale estratto dalle drupe (frutti simili alle olive) di alcune varietà di palme e molto presente nei nostri consumi alimentari, mettono paura. Lo ritroviamo in una lunghissima lista nera

di biscotti e merendine del supermercato, nelle farciture dei dolci confezionati e nelle creme spalmabili di cui siamo ghiotti sin da bambini, in quasi tutti i cibi pronti e persino nei prodotti per la prima infanzia.





Come se non bastasse, sarebbe anche responsabile di una feroce deforestazione a favore della monocoltura intensiva della palma, e metterebbe a repentaglio interi ecosistemi e la sopravvivenza di molte specie animali del Borneo e di Sumatra. Insomma, un vero e proprio killer per la salute e l'ambiente, che a dispetto di tutto è stato per sulla lista degli ingredienti di moltissimi dei marchi sponsor del nostro Expo, quello che dovrebbe nutrire il Pianeta. Ma è proprio tutto vero? Non completamente. In realtà il quadro disegnato dagli scienziati, almeno su alcuni aspetti, è decisamente ridimensionato. Ecco qualche punto per iniziare a fare chiarezza. Ma perché si usa? Chiunque abbia messo le mani in pasta per preparare una torta se ne sarà reso conto: nella maggior parte delle ricette dei dolci da forno, oltre allo zucchero, è necessario aggiungere una certa quantità di sostanze grasse: olio, burro, a seconda della preparazione. Nel caso dei prodotti da forno, così come nelle creme, i grassi che regalano una miglior struttura e consistenza al prodotto sono i grassi saturi, cioè quelli semisolidi come il burro, molto meno gli oli vegetali, che sono insaturi e liquidi. L'olio di palma, pur essendo di origine vegetale, rappresenta un'eccezione, poiché ha una composizio-

ne in acidi grassi più simile al burro che agli altri grassi vegetali: è infatti composto essenzialmente da grassi saturi. Di conseguenza ben si presta, per le sue proprietà chimiche, a sostituirlo nelle preparazioni industriali. Perché? Innanzitutto, perché ha un costo nettamente inferiore. In secondo luogo, perché è praticamente insapore, e aggiunto alle preparazioni non ne altera la gradevolezza. Inoltre, rispetto al burro garantisce una conservabilità maggiore dei prodotti, per la sua maggior resistenza alla temperatura e all'irrancidimento. Fa male? Dipende da quanto ne consumiamo. Trattandosi di un grasso saturo, va considerato esattamente come tutti gli altri grassi saturi: pensiamo per esempio al burro o allo strutto. Significa che sì, è corretta l'osservazione nutrizionale che dice di limitarne il consumo. Quello che però è sbagliato è sostenere che altri grassi, come il burro, non facciano male mentre l'olio di palma sì. In sintesi: non possiamo continuare a pensare che la merendina industriale (fatta con l'olio di palma) sia per forza cattiva, mentre la crostata fatta in casa dalla mamma (col burro) sia per forza buona. Perché, di fatto, sono sia buone quanto cattive entrambe, e con nessuna delle due si dovrebbe eccedere nelle quantità.



Due parole sull'omeopatia

UN METODO DI CURA NON MODERNO DOVE CORPO E MENTE INTERAGISCONO COME UN'UNICA ENTITÀ

Mario Stocchi

Recentemente un bambino è morto a causa di complicazioni meningoencefalitiche di un'otite bilaterale batterica curata con prodotti omeopatici, e immediatamente si è detto che è morto perché curato con l'omeopatia. In realtà non è stata l'omeopatia ad ucciderlo. Oggi si parla molto di omeopatia, ma bisogna precisare che essa non è un metodo di cura moderno, perché risale a ben 200 anni fa, esattamente al 1810, quando è stata messa a punto da Samuel Hahnemann, un medico tedesco. Per capire cos'è esattamente l'omeopatia, si può partire dall'origine del nome: esso deriva dal greco "omòios" (simile) e "pathos" (malattia). In esso vi è dunque il principio fondante

dell'approccio omeopatico "similia similibus curantur" ("il simile viene curato con il s i m i -

le"). In base a tale principio, il farmaco omeopatico somministrato in un individuo sano provoca gli stessi sintomi che si vogliono curare in un individuo malato. Per curare un soggetto malato, dunque, occorre trovare un rimedio che riproduca i sintomi quanto più simili in un soggetto sano. Al contrario della medicina tradizionale, l'omeopatia ha un approccio secondo il quale il corpo e la mente vengono considerati un'unica entità. Essa cura dunque i sintomi considerando la costituzione morfo-funzionale di ogni soggetto, che è caratterizzata da una serie di sintomi sia fisici che psichici, e tali sintomi saranno diversi perché diverse saranno la personalità e la costituzione di ogni singolo malato. Un altro importante aspetto dell'approccio omeopatico è l'interpretazione del sintomo. Nella medicina tradizionale il sintomo della malattia è l'elemento su cui ruotano la cura e la scelta del farmaco che possa combattere la causa (batterica o virale) ed eliminare il problema del paziente. In omeopatia, invece, il sintomo non è l'obiettivo della cura ma un segnale da interpretare per capire quale sia esattamente la sua funzione. Secondo l'omeopatia, la malattia non è altro che l'espressione dello stato di adattamento biologico-emotivo a ciò che circonda la persona. Il malato che si cura con i rimedi omeopatici deve diventare resistente alla lotta e sviluppare il suo potenziale di autoguarigione. Riguar-



Confezioni di prodotti omeopatici.



do i principi
attivi, i due cardini

dell'omeopatia sono la diluizione e la dinamizzazione. In omeopatia il rimedio non viene usato in dosi pesate, ma infinitesimali. Fin dalle prime sperimentazioni si sosteneva che, diluendo la sostanza d'origine in acqua e alcol, veniva azzerato l'effetto tossico poiché non vi era più traccia della sostanza d'origine, ma ne rimaneva solo la sua memoria energetica, ma per far sì che il rimedio mantenesse l'effetto terapeutico perdendo la sua tossicità doveva essere dinamizzato: scuotendo il farmaco più volte sostanze inerti, diventavano attive e liberavano poteri latenti mantenendo inalterato l'effetto terapeutico. Il farmaco omeopatico agisce, dunque, per via energetica e la durata del trattamento e la scelta delle potenze variano in base a sintomi (acuti o cronici), alla loro manifestazione e alla costituzione del paziente. La medicina tradizionale, basata invece su evidenze scientifiche, considera ovviamente questi ragionamenti alla stregua di cose da stregoni. Un noto farmacologo italiano, di fama internazionale, spara a zero contro l'omeopatia, definendo i preparati omeopatici "acqua fresca", e sostiene addirittura che né i medici dovrebbero prescriverli né i

farmacisti venderli. In Italia, purtroppo, non esiste una legislazione specifica e chiara riguardo l'omeopatia, con la sconcertante conseguenza che chiunque è autorizzato a fare una prescrizione omeopatica, anche se incompetente in materia! Medici e pazienti spesso sottovalutano gli eventuali effetti dannosi derivanti dalla prescrizione di prodotti naturali. La frase più frequente che si sente ripetere è: "Tanto al massimo non fa niente, quindi non può far male...". Qui s'incappa in un errore, perché qualsiasi sostanza se utilizzata in maniera errata può essere dannosa: in fondo anche bere troppa acqua può far venire mal di pancia! Non dimentichiamo poi che la maggior parte dei disturbi, ad esempio quelli da raffreddamento come il raffreddore, guariscono spontaneamente indipendentemente da qualsiasi cura si voglia fare. È chiaro che ciascuno ha diritto di curarsi come meglio crede, ma insistere con prodotti naturali in casi come quelli di quel bambino rischia di far perdere tempo prezioso. Forse, se il bambino fosse stato sottoposto ad un'appropriata terapia antibiotica, visto che si trattava di un'infezione batterica, avrebbe potuto guarire.

Vado in vacanza ma senza Fido

IL TRISTE FENOMENO
DELL'ABBANDONO SI RIPETE
OGNI ESTATE A DANNO DEI CANI



Eil migliore amico dell'uomo... fino al momento in cui arrivano le vacanze, le sospirate, attese e tanto desiderate vacanze. A questo punto nessuno ci può fermare, nemmeno il nostro ex migliore amico, che scodinzola ancora, senza nemmeno immaginare cosa l'attenda, quando, salendo con l'inganno sull'auto del suo padroncino, ma forse sarebbe meglio chiamarlo sciacallo, si avvia verso un destino ignoto. E dire che con lui ha giocato: al mattino quando gli lanciava il legnetto e lo vedeva scattare festoso per prenderlo e riportarlo prontamente indietro in attesa di subito ricominciare; e la sera poi, quando rientrava a

casa, era l'unico a venirgli incontro felice. E così, dopo un lungo girovagare per trovare il posto giusto dove scaricarlo, come si deposita un sacco della spazzatura, solo che per quello il posto è già stabilito, non lo devi trovare; qui invece occorre perdere un po' di tempo, cercare il luogo adatto (perché lo sciacallo ipocrita non si vuol far vedere). Ecco, quel prato potrebbe andare bene: ancora delle finte carezze, delle false moine, lo fa scendere dall'auto e lo abbandona. E lui, con gli occhi sempre dolci e smarriti chiama il suo padroncino che da autentico vigliacco nemmeno si gira per un ultimo sguardo. E pensare che nessun essere vivente è così vicino all'uomo come il cane; egli si offre di stringere un legame emozionale e duraturo, visto che i cani ci amano e ci sopportano da almeno 30.000 anni. Ecco, con tutte le varianti che ognuno è libero di imma-

ginare, sapendo che sempre la realtà, anche e soprattutto nel male supera la fantasia. Questa è la situazione di quello che succede durante l'estate, tutti gli anni, ai compagni dell'uomo, ai nostri amici a quattro zampe. L'abbandono di un cane è un reato sia per l'atto in sé, sia per quello che può conseguire; pensiamo solo ai tanti incidenti stradali che si provocano a seguito dell'improvviso comparire sulla sede stradale di una creatura che lì proprio non dovrebbe starci! Allora provate ad immaginare, per un solo istante, cosa possa provare il fedele Fido ad essere abbandonato, tradito dal suo presunto migliore amico, cui ha dato amore e fedeltà. Tutto questo va fermato. I casi di abbandono di cani sono migliaia, ogni anno. Se proprio vi volete liberare del vostro ex migliore, rivolgetevi ai tanti canili specializzati, compite almeno quest'ultimo, pietoso, gesto d'amore.



Il saluto gesto universale

IN TUTTE LE CULTURE
COMUNICHIAMO
CON LE STESSE MODALITÀ



Il saluto è un gesto comunicativo con il quale si prende contatto con un'altra persona; può servire per segnalare la propria attenzione, esprimere il tipo di relazione tra sé e l'altro, ma anche per stabilire il proprio status sociale. Benché il saluto sia estremamente diversificato in quanto strettamente legato alle diverse tradizioni e alle diverse culture, è comunque un gesto universale. Il saluto può essere accompagnato da parole, o essere invece solo un gesto; molte volte è una combinazione delle due cose. Spesso, ma non sempre, il saluto può essere il modo con cui si inizia una conversazione. In alcuni casi il saluto è regolamentato in modo estremamente rigido: è il caso del saluto militare o del saluto ad autorità elevate come re e regine. Le società segrete hanno spesso un tipo di saluto noto solo ai loro membri e sconosciuto a tutti gli altri, in modo che possano riconoscersi tra loro. La stretta di mano è tra i modi di salutare più diffusi,

ma che può essere utilizzato anche per ringraziare; viene usato soprattutto quando tra le persone non c'è una grande confidenza, ed è un gesto di rispetto. Nei tempi passati, quando un gentiluomo salutava una signora usava farle il baciamento (ancor oggi qualcuno, forse un po' nostalgico, lo fa). Nelle civiltà occidentali, levarsi il cappello è un gesto di saluto non verbale, usato esclusivamente dai maschi (il copricapo significava in passato appartenere ad un rango sociale elevato, e levarselo era considerato un gesto di umiltà). L'abbraccio è un tipo di saluto usato tra persone che sono molto in confidenza tra loro, e può esprimere un sentimento di affetto o di amore. Il bacio, nella nostra società è considerato un gesto molto intimo, usato ad esempio tra familiari, ma anche nei rapporti d'amore, dove diventa addirittura uno dei "preliminari" più conosciuti. In altre società, invece, il bacio è usato come gesto di saluto vero e proprio: in Russia, ad

esempio era in uso (oggi forse un po' meno) il bacio fra uomini al momento dell'incontro. Salutare agitando la mano è un gesto frequente, usato spesso per attirare l'attenzione di qualcuno, ed è un tipo di saluto molto informale. L'uso di questo gesto è tipico di un saluto a distanza tra conoscenti, accompagnando frequentemente il momento della separazione. Un tipo di saluto più moderno, diffuso soprattutto tra i giovani, è quello noto come "dammi il cinque", nel quale si alza la mano in modo da farla incontrare aperta con quella dell'altro, palmo contro palmo, facendo un rumore secco. È usato di solito per comunicare soddisfazione o per congratularsi. L'applauso è invece fin dall'antichità un gesto per esternare la propria approvazione e il proprio consenso ad una o più persone. Consiste nel battere ripetutamente i palmi delle mani producendo un suono secco e forte, che unito a quello degli altri, diviene un vero e proprio scroscio.

Alla corte di re Culatello

VIAGGIO TRA LE COLLINE EMILIANE ALLA SCOPERTA DEL PIÙ PREGIATO SALUME D.O.P.

Nel nostro peregrinare enogastronomico e culturale in giro per lo Stivale, arriviamo in Emilia Romagna, precisamente in un piccolo e grazioso paese di soli 1.950 abitanti, situato tra le colline parmensi. Il suo nome è Zibello. Qui si produce uno dei prodotti emiliani D.O.P (Denominazione di Origine Protetta) più famosi al mondo: il culatello. Nel mese di novembre si svolge la terza tappa della manifestazione gastronomica chiamata "Novembre porc", piaceri e delizie alla corte del re culatello. In una di queste manifestazioni Rino Parenti, noto mastro salumaio ha prodotto con i suoi collaboratori uno strolghino di 475 metri (salame emiliano entrato nel Guinness dei Primati). Tra fine maggio e inizio giugno, nella storica piazza Garibaldi si tiene la Sagra del culatello, uno dei più importanti avvenimenti di tutta l'Emilia Romagna. Il culatello di Zibello è un salume D.O.P. tipico della provincia di Parma, catalogato anche tra i presidi di Slow Food emiliani. Il Con-

sozorio del Culatello di Zibello ha stabilito che la sua lavorazione può avvenire solo in una determinata zona, ed esclusivamente nel periodo tra ottobre e febbraio, quando la pianura è avvolta dalla nebbia e dal freddo. È in questo periodo che la carne ricavata dalla coscia dei suini adulti viene sgrassata, disossata, separata dal fiocchetto e rifilata a mano, così da creare la classica forma a pera. Dopo circa una decina di giorni, avviene la salatura e la così detta investitura, cioè l'insaccamento del salume nella vescica del suino e la successiva legatura con lo spago. La stagionatura in cantina accompagna il culatello dalla nebbia invernale all'afa estiva, per poi arrivare al momento giusto sulle nostre tavole. Il periodo di stagionatura va da un minimo di 10 mesi fino a 14 mesi e la produzione an-

nua non supera i 50.000 pezzi. Oltre alle specialità gastronomiche, Zibello ha una sua storia e numerosi luoghi di interesse culturale. Reperti archeologici testimoniano l'esistenza nel territorio di insediamenti d'epoca preromana e romana. Interessante è il Convento dei Domenicani, fondato alla fine del '400, oggi sede di un allestimento museale dedicato alle tradizioni contadine della Bassa Parmense. Da non tralasciare la Chiesa Parrocchiale dedicata ai Santi Gervasio e Protasio, costruita intorno al 1489 in stile tardo gotico e consacrata nel 1612. Zibello è una splendida località che merita certamente una visita.



Guarda quei fenicotteri!

UNA MERAVIGLIA NASCOSTA
ALL'INSAPUTA DEI PIÙ
IN CENTRO A MILANO

Milano riserva sempre tante sorprese. Tra le più impensate c'è la possibilità di scorgere dei meravigliosi fenicotteri rosa all'interno di un giardino. Dove? Nel cuore di Milano, in pieno centro, nei pressi di Porta Venezia, lontano dal traffico e dal caos cittadino, in via dei Cappuccini, 3 si trova una splendida villa dell'800, con annesso un grande e lussureggiante parco: Villa Invernizzi, proprietà del pioniere del marketing e "papà" del formaggino "mio", "la mucca Carolina" e "Susanna tutta panna", spot mito degli anni 60. Negli anni 70 il cavalier Invernizzi dopo un viaggio in Cile, rimasto affascinato dai fenicotteri rosa volle creare una oasi a casa sua, a Milano. A fianco della sua villa sorgevano grandi fabbricati che fece demolire e bonificare, piantumare con centinaia di alberi, realizzare un grande laghetto, cercando di ricreare l'habitat ideale per il suo progetto. Con l'aiuto di ornitologi esperti si recò in Cile per importare i leggiadri uccelli, poi in un secondo tempo anche dalla Tanzania, precisamen-



te dalle coste del lago Natron, Africa. Dalla prima colonia, di generazioni in generazioni, continuano ad abitare il parco della villa divenendo uno stormo di alcune decine di esemplari. Alcuni di essi hanno 25 anni, questo fa capire che le cure, la passione amorevole dei custodi, ed una dieta perfettamente equilibrata fatta di vitamine e crostacei (indispensabile per il pigmento rosa delle piume) è il mixer ideale per la loro crescita e riproduzione. Lorenzo Crosta, medico veterinario si occupa di loro da oltre 20 anni, con amore e dedizione professionale. I fenicotteri appartengono ad una delle più antiche famiglie di uccelli del mondo, risalenti ad oltre 50 milioni di anni fa, sono uccelli sociali, vivono a stormi nelle acque calde e paludose. Hanno dimensioni che vanno da un metro a un metro e mezzo di altezza, con un peso di

circa 5-6 chili per i maschi e 3-4 per le femmine, con una apertura alare di 240 centimetri. Qualche anno fa la colonia diventò così numerosa al punto che con l'accordo della forestale vennero dati in affitto diversi esemplari già adulti al parco zoo di punta Verde, a Lignano Sabbiadoro. Si narra che la signora Invernizzi, sentendo la mancanza dei suoi bambini (così li chiamava) si recasse periodicamente a Lignano, fino ad acquistare una casa vacanze in loco. Il cavalier Invernizzi, alla sua morte, lasciò, per volontà testamentaria le condizioni per la tutela dei meravigliosi animali e la continuazione del suo progetto. Ancora oggi, nessuno sa resistere alla tentazione di fermarsi per un solo attimo davanti alle infieriate per ammirare queste vere meraviglie della natura, che su di una sola zampa sfoggiano eleganza e leggiadria.

Il forno delle meraviglie

MICROONDE: STORIA
DI UN'INVENZIONE
NATA IN AMBITO MILITARE



Il forno a microonde, croce e delizia di tutte le cucine italiane. Da sempre, questo elettrodomestico ormai molto comune e diffuso, è stato oggetto di innumerevoli discussioni tra estimatori e denigratori. Fa male? Fa bene? Tutti interrogativi tuttora oggetto di frequenti dibattiti. La sua invenzione nasce, come spesso accade, dal caso. Nel 1945 Percy Spencer, ingegnere del Ministero della Difesa americano, stava lavorando ad un magnetron. Il magnetron è una specie di valvola utilizzata per l'emissione di microonde dei segnali radar. Fu proprio mentre stava lavorando al radar che si accorse che la tavoletta di cioccolata che aveva in tasca si era sciolta. Cosa era successo? Come si spiegava un tale fenomeno? Spencer cominciò a studiarci sopra, e presto capì che le onde emanate dal magnetron avevano il potere di surriscaldare gli alimenti. Provò con del popcorn, che con sua grande sorpresa cominciò quasi subito a scoppiettare. Poi provò con un uovo, che però esplose letteralmente finendo in faccia ai suoi collaboratori. Era nato il forno

a microonde. Spencer realizzò allora un prototipo di elettrodomestico, con un contenitore metallico che consentiva alle radiazioni di non uscire. Nel 1947 l'azienda di Spencer mise in commercio il primo forno a microonde. Certo non assomigliava per niente a quelli che vediamo oggi nelle nostre case: pesava 350 chili, era grande quanto un frigorifero e costava 3.000 dollari. È solo verso la fine degli anni '60 che i forni a microonde cominciano a diventare abordabili, scendendo di prezzo, e soprattutto avendo un sistema di raffreddamento ad aria, per non far surriscaldare il magnetron, vero cuore del forno, che emette appunto microonde che riescono a riscaldare l'acqua presente nei cibi. In genere si riscaldano i liquidi, come oli e grassi (che però lo fanno peggio dell'acqua) e i cibi ricchi di zuccheri e sale. Il microonde però non arriva a riscaldare

al punto da raggiungere i 100 gradi e tantomeno questo tipo di cottura riesce a dare agli alimenti le dorature tipiche dei forni tradizionali, a meno che non sia dotato di accessori optional come il grill-crisp. Le microonde sono onde elettromagnetiche esattamente come quelle delle radio e dei telefoni cellulari, solo che in quei casi esse trasportano informazioni, mentre nel forno trasportano solo energia. Quando si accende il forno a microonde, il magnetron inizia a funzionare, emettendo un campo magnetico che genera microonde, le quali fanno oscillare le molecole dell'acqua, che per via dell'attrito del movimento generano energia e quindi calore. Non si deve mai accendere un forno a microonde vuoto: le microonde "rimbalzano" nel forno alla ricerca di qualcosa che le assorba. Se ciò non avviene, il magnetron potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

Ricordi di adolescenti

TRE RAGAZZI AMICI PER LA PELLE
IN VACANZA STUDIO A CACCIA
DI UN BACIO SOTTO LA LUNA



Tre compagni di scuola al terzo anno di liceo, tre grandi amici, quelli veri. Eravamo in Inghilterra a Ramsgate, cittadina sulla Manica. Arrivati il primo giugno per un soggiorno studio di tre mesi, ospitati presso una famiglia inglese. Tre letti nei tre angoli della mansarda ed un piccolo bagno tutto per noi. Il mattino frequentavamo corsi di inglese e tutto il resto del giorno e della notte con un unico scopo: avere un'avventura con una ragazza. Era fine agosto e nessuno di noi tre era riuscito a "concludere". Poi un venerdì pomeriggio il miracolo. Verso le 17 eravamo tutti e tre al Pub a bere una birra, ad un tratto entrarono quattro infermiere, sotto l'impermeabile il camice bianco; fu colpo di fulmine, la più giovane, era lì davanti a me. Che fortuna! Decidemmo di attaccare bottone, ed io puntai lei, Elisabeth, 20 anni. Elisabeth adorava l'Italia, Armani, la pizza, le canzoni romantiche... pronta al punto giusto. Le mie bugie

riempirono il Pub, a cominciare dai miei virtuosismi con la chitarra (mai suonata) per finire con la mia età lievitata da 17 a 20 anni in un baleno. Lei era simpatica sorrideva tanto, le piacevano le mie battute, mi raccontò che si era lasciata da poco col suo ragazzo che l'aveva tradita, io rincarai la dose ovviamente, che idiota! Non ti meritava. Così dicevo ma pensavo a ben altro. La minigonna, la camicetta slacciata che lasciava intravedere il seno abbondante: quelle sì che erano cose che mi interessavano! Invece per darmi un tono dissi che anche io avevo appena rotto con la mia ragazza che non voleva io andassi in Inghilterra perché gelosa... (non avevo mai avuto una ragazza, tentativi tanti successi zero!). Ci salutammo verso le 18 e ci accordammo per vederci alle 19,30 io e lei da soli. I miei amici ed io tornammo alla nostra mansarda e scattarono i preparativi. A fine periodo gli indumenti puliti erano ormai molto molto scarsi quin-

di ci fu una colletta, calze da Claudio, mutande e maglietta da Poppo. Io di nascosto prelevai un profumo al mughetto che spruzzai su tutti gli indumenti compreso mutande ed impermeabile prestatomi da Claudio per l'occasione. Era un mughetto che camminava! Unico prezzo da pagare: raccontare al mio ritorno l'accaduto. Andai all'appuntamento, poi una passeggiata nel piccolo parco deserto sopra gli scogli con il mare unico testimone. I miei complici, la luna, le onde ma soprattutto la birra fecero sì che Elisabeth cedette. Impermeabile sul prato, noi due sopra e... 20 secondi massimo e tutto succede. Lei ancora sull'impermeabile sdraiata, io invece già in piedi, vestito di tutto punto recupero l'impermeabile le do un piccolo bacio sulle labbra sparendo. Come perché e dove me ne vado, vado dagli amici a raccontare trionfante quello che è successo. Quei 20 secondi sono durati una notte intera, nei giorni successivi hanno riempito ore ed ore.

Lambretta che passione!

SIMBOLO DEL MIRACOLO ECONOMICO
HA POPOLATO I SOGNI
DI INTERE GENERAZIONI



Nata in un capannone della periferia di Milano, a Lambrate, dalla catena di montaggio della Innocenti, fabbrica di tubolari in acciaio. Nonostante siano passati 40 anni dall'uscita di produzione il mito della Lambretta resta sempre vivo. Di fatti, ad Adria, in provincia di Rovigo, nel mese di giugno si è tenuta Eurolambretta Jamboree, ventottesima edizione dello scooter raduno internazionale dedicato alla Lambretta. Un mito nato 70 anni fa, lo stabilimento è situato nei pressi del fiume Lambro, da cui deriva il nome. È stato Ferdinando Innocenti, il proprietario dell'azienda, a decidere di avviare la produzione di uno scooter rivoluzionario, che fosse in grado di motorizzare il

maggior numero di Italiani, far concorrenza alla nemica Vespa, con un prezzo accessibile a tutti. Secondo l'ingegnere progettista Pier Luigi Torre, il lambrettista-tipo è il lavoratore medio che non può permettersi l'utilitaria, ma che ora può andare in moto senza coprirsi di polvere, e senza bagnarsi grazie alla protezione offerta dallo scudo. Quando viene messa in vendita, nel 1947, un operaio medio guadagna ventimila lire al mese, la Lambretta ne costa poco più di centomila. Ed è subito boom, tanto che la Innocenti arriva a produrre un milione ogni anno. E un successo soprattutto al nord, perchè la Lambretta è forse un po' più grezza, ma sicuramente resistente e potente, e si identifica alla perfezione con la Milano che lavora, più industriale e meno contadina. Da Roma in giù si preferisce la Vespa, più raffinata ed elegante, simbolo del tempo libero. Ma a metà degli anni Sessanta il boom finisce, per la prima volta le auto son più vendute degli scooter.

Così, dopo aver motorizzato prima la classe operaia e poi gli impiegati, l'Innocenti cerca nuovi mercati e decide di rivolgersi ai giovani. Studiano uno scooter da 48 cc, un due marce da guidare senza patente, premio ideale per chi supera l'esame di terza media, perfetto per girare in due e andare dove si vuole, il Lambrettino. Anche la Piaggio ha la stessa idea e presenta il Vespino, due flop colossali. Ma nel 1967, dopo la terribile alluvione dell'Arno, la fabbrica di Pontedera in provincia di Pisa, subì una grave crisi e per riprendersi velocemente decide di lanciare il "Ciao", di colpo cambia la storia dei ciclomotori, intere generazioni, soprattutto giovani lo eleggono come simbolo di "emancipazione", facile ed accessibile a tutti. Rimane in produzione fino al 2006. Nel 1971 le mutate condizioni dei mercati fanno sì che Luigi Innocenti, il figlio che ha preso in mano le redini dell'azienda dopo la morte di Ferdinando; decida di chiudere i battenti. Ironia della sorte la Lambretta muore proprio quando finisce l'illusione del miracolo economico.



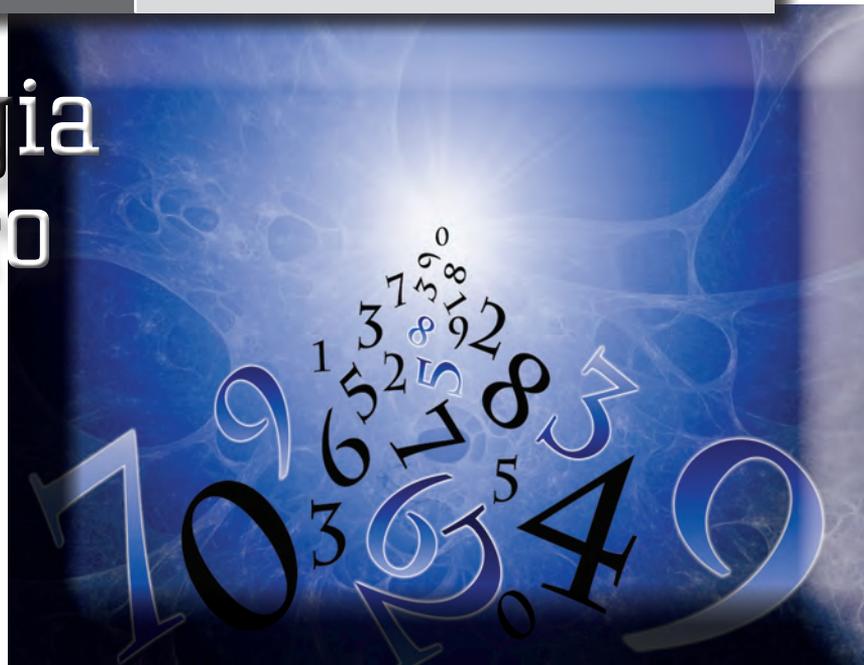
Tra magia e mistero

PITAGORA E I SUOI DISCEPOLI FURONO I PRIMI AD ATTRIBUIRE POTERE DIVINATORIO AI NUMERI

La mente umana organizza le proprie attività creando sistemi logici di relazione tra le attività giornaliere, le cadenze temporali o altro. Alcune ricerche archeologiche hanno rinvenuto delle ossa che presentano delle tacche verticali; forse è stato un primo tentativo di creare una corrispondenza biunivoca tra segni e oggetti. A molti di quegli uomini queste tacche saranno sembrate segni magici. Questa credenza, nell'arco dei secoli, si rafforza parallelamente all'evoluzione grafica dei segni. Così che, questi, da semplici strumenti materiali, acquistano vita autonoma, riempiendosi di significati e di "specifiche" proprietà. Alcuni condizionamenti mentali, religiosi, e, non ultime, coincidenze tra il concetto astratto di numero e alcune fenomeni della natura, agevolano e rafforzano la convinzione che essi avessero/abbiano vita propria e intrinseche qualità magico-simboliche. Pitagora è il primo matematico ad at-

tribuire ai numeri proprietà divinatorie ma più ancora divine, tali da racchiudere in essi ogni realtà visibile e invisibile. "Tutto è numero" questo era alla base degli insegnamenti della scuola pitagorica a Crotona. Ai suoi adepti si devono, in particolare, gli studi sulla relazione esistente tra la lunghezza di una corda sottesa e le sue vibrazioni (suoni). Tanto che giunsero a teorizzare il silenzio come armonia di suoni che avvolgono l'universo con una Armonia cosmica. La segretezza cui erano tenuti i discepoli sulle ricerche matematiche e sulle loro applicazioni pratiche, faceva sì che queste conoscenze si ammantassero di un alone di mistero e di magia. Un importante contributo in questa direzione è stato dato dalla tradizione ebraica che nel primo millennio sfocia nella Cabala (da non confonde-

re con la Smorfia moderna). Secondo i cabalisti, anche di diverse tendenze, lo studio dei numeri ci consente di comprendere la realtà della vita e di tutte le implicazioni ad essa connessa, essi sono la emanazione della sapienza divina. Queste teorie erano agevolate dal fatto che, per Pitagora e gli ebrei, i numeri (la notazione indo-araba non era ancora conosciuta) coincidevano con le lettere dell'alfabeto (ad ogni lettera veniva associato un numero) considerato un dono divino, espressione del VERBO e quindi strumento per comunicare con Dio. Tra le varie metodologie di calcolo numerologico annoveriamo la "Ghematria": dato un numero si calcola la somma dei numeri che lo precedono; "Riduzione Teosofica": dato un numero a più cifre, la loro somma è riconducibile ad uno compreso tra 1 e 9.



The Doctor Valentino Rossi

VITA E CARRIERA
DEL NOSTRO CAMPIONE
CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

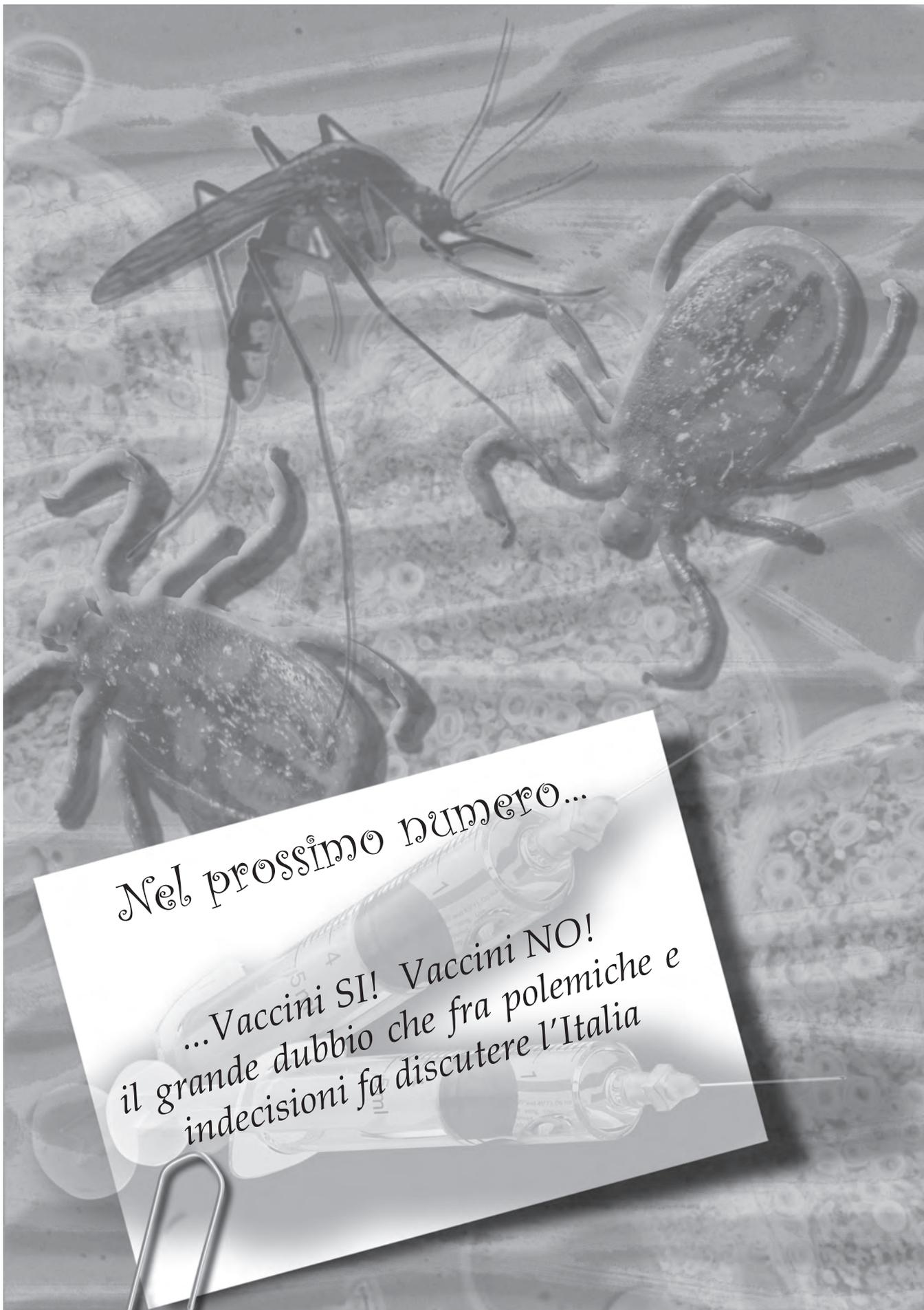


Giovani vecchietti. Terribili. Così vengono definiti due grandissimi campioni dello sport italiano: Francesco Totti e Valentino Rossi (nella foto). Settori diversi, ma grandi professionisti che da più di 20 anni calcano i campi di calcio uno e le piste motociclistiche, di tutto il mondo, l'altro. Totti ha militato per 24 anni nella Roma, resistendo alle varie offerte milionarie di giocare nei più grandi club Europei. Il cuore ha deciso per lui, rimanendo l'ultima bandiera nel calcio Italiano. Ma oggi vogliamo osannare il "Dottore": Valentino Rossi, nasce ad Urbino il 16 febbraio 1979, seguendo le orme del padre Graziano pilota anche lui, che corse nel motomondiale tra gli anni 70 e 80. Valentino inizia come pilota tra i 6 e i 7 anni, prima nei go kart, poi a 9 anni nelle minimoto prendendo la prima licenza come pilota del moto



club Cattolica, in provincia di Rimini. A 13 anni prova per la prima volta la Aprilia Futura 125 ed esordisce nel campionato Sport Production, poi nel 1993 in sella alla Cagiva Mito 125, partecipa contemporaneamente ai campionati Sport Production e G.P. italiano. L'anno successivo vince il campionato italiano in classe 125 e si classifica terzo nell'Europeo della stessa categoria. Dall'esordio in classe 125 nel 1996 al gran premio del Mugello 2010, Rossi non ha mai saltato una gara. In tutti questi anni il suo palmares è cresciuto a dismisura, 9 mondiali vinti, 341 gare disputate, vinte 114, podi 216, pole position 63, giri veloci 95. Poi un anno di digiuno, ma con Valentino non c'è mai fine al meglio. Il 115 capitolo del n.° 46" e della la sua storia infinita è un capolavoro che toglie il fiato e emoziona persino lui, ragazzo di 38 anni di

solito tendente al freddo: "Io vivo per questo - ha dichiarato - ok record e classifica, ma la ragione per cui corro e lavoro è il modo in cui mi sento subito dopo una vittoria". La sua gioia giovane e leggera si vede negli occhi, nella ritrovata voglia di scherzare: tutti gli amici del bar gli ricordavano che non vinceva da un anno, sorrideva ma gli rodeva, ed è ovvio, perché Rossi a secco da un anno e come una moto con le ruote quadrate: l'avete mai vista? Così ad Aspen, la cattedrale della velocità il "dottore" ha rimesso a posto alcune cosette. Intanto non ha solo vinto, ma ha dato spettacolo con una corsa intelligente e feroce, una lezione di motociclismo in condizione tattiche ed atmosferiche durissime. Una vittoria superiore a tutte le altre che lo riporta ai vertici della classifica mondiale, una lezione di motociclismo che ha stupito e zittito tutti, ma chi lo ama, e adora questo sport, ha pianto di gioia, compresi i "ragazzini terribili" suoi colleghi, che temono ancora il vecchio "The Doctor", ma con rispetto.



Nel prossimo numero...

*...Vaccini SI! Vaccini NO!
il grande dubbio che fra polemiche e
indecisioni fa discutere l'Italia*





La salute è un bene prezioso e diritto fondamentale degli esseri umani. La creazione del nostro periodico è un impegno per soddisfare una giusta informazione su questo diritto. Aiutateci a tale scopo con una libera donazione o sottoscrivendo l'abbonamento. Per gli interni minimo 5 Euro annui con domandina 393 a favore dell' associazione "Gli Amici di Zaccheo". Per gli esterni 30 Euro annui tramite bonifico bancario.

IBAN: IT58Q0335901600100000119681

Un prezioso aiuto può venire anche con il contributo del **5 per mille** sul vostro CUD modello unico 730 indicate il nostro codice fiscale **97431730155**

Attività dell'associazione "Gli Amici di Zaccheo":

Pubblicazione periodico Salute inGrata

Laboratorio Filati al femminile

Progetto salute

Pallavolo e ginnastica al femminile

Progetto Demetra

Cineforum

Corsi di orticoltura, fotografia e melodramma

Progetto nuovi giunti

Sm-Art: Riqualificazione degli spazi ambientali

