

BERGAMO, VACANZE NEL VERDE (8a).

VALLE IMAGNA

ALBERGHI: n.24/392 camere, 731 posti.
Bagni termali: Sant'Omobono.

Guardia medica: Capriate S. Gervasio, Ponte S. Pietro, Bonate Sotto.

Pronto Soccorso: Ponte San Pietro.

Vestigia storiche: Sant'Omobono.

Cinematografo: Costa Imagna.

Oasi o aree protette: Oasi del Resegone, Versante destro torrente Imagna, Monte Albenza, Monte Tesoro.

Curiosità: Tomba dei Polacchi.

Deltaplano/parapendio: Fuipiano.

Tennis: Strozza, Rota, Sant'Omobono, Fuipiano, Berbenno, Locatello, Roncola.

Golf/minigolf: Almenno S. Bartolomeo.

Pattinaggio: Berbenno.

Bocciodromo/bowling: Capizzone, Roncola, Corna Imagna.

Pesca: torrente Imagna, Fiume Brembo.

Tiro al piattello: Costa Imagna.

Porte della Valle Imagna sono tre antichi e interessanti paesi, i due Almenno e Clanezzo, disposti su colline dolci e terrazze dai 350 ai 400 m. s/m.

Ad ALMENNO SAN BARTOLOMEO è da vedere il *Tempietto di San Tomè*, del 1100, a pianta circolare romanica. Nella Parrocchia opere di *Gian Battista Moroni*, Pietro Ricci, Bartolomeo Vivarini, Cristoforo Caselli. Sopra Almenno si trova il paese di **RONCOLA**, adagiato su un altopiano a 900 m. di quota, è una delle località di villeggiatura estiva più sviluppate della Bergamasca. Sopra la Roncola, la cima dell'Albenza sui 1350 m. e il Passo di Valcava (1250 m.) con la frazioncina omonima attualmente quasi del tutto spopolata. La vista è splendida su tutta la Pianura Padana.

Ad ALMENNO SAN SALVATORE da visitare la chiesa della Madonna del Castello con 3 edifici distinti: la cripta, che risale all'epoca longobarda e 2 chiese, antica e rinascimentale.

Testimonianze di età romana si hanno pure nella bellissima *Chiesa di San Giorgio* con affreschi di sei secoli di storia, le pitture murali più antiche della Bergamasca. Da vedere pure il *convento di San Nicola* del '400 (oggi ristorante).

CLANEZZO più in basso, all'esatta confluenza del torrente Imagna col fiume Brembo, in un paesaggio da leggenda medievale, con rupi, scarpate e boschi, con l'antico castello (oggi ristorante) e le torri fortificate, a guardia dei ponti per il pagamento dei pedaggi, con gli affreschi di guerrieri in armi e corazza; uno di questi ponti fu fatto costruire al prin-

POTERE CIVICO

cipio del 1000 da *Attone Leuco*. Questa località fu teatro per decenni di scontri sanguinosi fra *Guelfi* e *Ghibellini*. Ricordiamo anche la caratteristica passerella in legno e cavi di ferro che congiunge le due sponde del Brembo e pure l'antico maglio che si trova sul corso dell'Imagna e che appare come una nera casa del diavolo.

Dopo *Strozza* e *Capizzone* incontriamo la strada che a sinistra sale fino a **COSTA IMAGNA** (1014 m.- 680 ab.), stazione turistica sviluppata che ancora conserva testimonianze della caratteristica architettura degli *stal*, edifici con abitazione, stalla e fienili collegati e un ampio cortile interno.

Da *Costa* sono possibili passeggiate al Passo di Valcava, al Monte Tesoro, all'Albenza, al Pertüs, al santuario della grotta della Cornabüsa.

Si scende e si supera *Bedulita*. Sulla destra si sale a **BERBENNO** (750 m.- 2000 ab.). Nella zona, ricchissima di fossili, sono stati fatti interessanti ritrovamenti archeologici, in specie nella grotta del *Büs del Cüni*: resti umani, monili ricavati da zanne di animali, pugnalini in pietra dell'inizio dell'età del bronzo, circa 5000 anni fa.

Sulla cima di un colle a mille metri, si trova la chiesa più antica della *Valle Imagna*, costruita nel 1300 e dedicata a San Pietro, che conserva una tela di *Andrea Previtali*, nato a Berbenno.

Scendiamo nel fondovalle, oltrepassando Ponte Giurino e Selino, risaliamo il ramo verso Corna Imagna, Locatello e **FUIPIANO** (1019 m.-250 ab.), ultimo paese della valle, che anticamente si trovava al confine tra Ducato di Milano e Repubblica di Venezia.

Nella parrocchiale, costruita nel 1739, vi sono molte opere di *Giacomo Francia* e *Francesco Quarenghi*, della scuola del *Tiepolo*, e varie statuette del '400 di artigianato locale e di alto valore.

Nella frazione di Arnosto sono da ammirare le rustiche e originali costruzioni valdimagnine imparentate con quelle della *Val Taleggio*. Qui sorgeva la caserma dei Veneziani ed è possibile visitare la chiesetta datata 1605.

CORNA IMAGNA (750 m.-700 abitanti) presenta numerose frazioni con dipinti e santelle sui muri che coprono secoli di storia. Anche qui i tetti caratteristici della valle fatti con le pesanti pietre della zona.

A **LOCATELLO** (557 m.-680 abitanti) è conservato un interessante numero di affreschi del '400 e '500, di grande valore storico oltre che artistico.

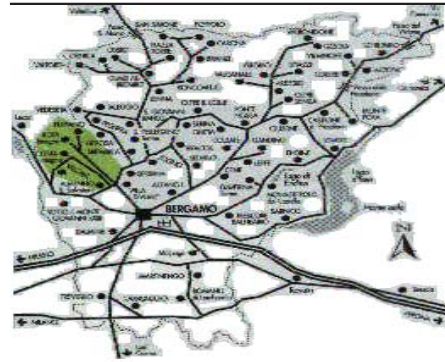
Sull'altro ramo della valle incontriamo **ROTA IMAGNA** (700 m.-800 ab.) con le due parti Rota Dentro e Rota Fuori, dove nacque nel 1744 *Giacomo Quarenghi*, celebre architetto e pittore di corte della zarina Caterina di Russia. Classica escursione è la salita al Resegone, la montagna dolomitica che domina Lecco, ottime passeggiate al Pertüs, al Santuario della Cornabüsa, alle terme di Sant'Omobono e alla *Tomba dei Polacchi*, risalente all'età del bronzo, con importanti ritrovamenti archeologici, ora al Museo di Bergamo.

Oltre *Rota Imagna* alla fine della valle, alle falde del Resegone e immerso nel verde, sorge **BRUMANO** (913 m.-85 ab.), con la sua caratteristica arcaica e il profumo di antico. Passeggiate al Resegone, al Passo del Pallio (1362 m.) con discesa a Morterone in Valle Boazzo, alla Costa del Pallio (1480 m.), al Monte Serrada (1875 m.).

Altro ramo della Valle è quello che porta a **VALSECCA** in un'ampia conca (630 m.- 470 ab.), ove si conserva l'antica gendarmeria veneta. La chiesa parrocchiale risale alla fine del '400 con opere del *Ceresa* e del *Quarenghi*. Accanto, la Cappella della Croce con un crocefisso del '600 di *Fra' Giovanni* da Reggio. È un luogo di preghiera molto sentito dai Valdimagnini. La festa si celebra ogni cinque anni, a luglio.

La strada continua, si collega a quella che scende da *Costa Imagna* e raggiunge **SANT'OMOBONO IMAGNA**, è il centro più importante della zona (450 m.-2850 ab.) ed è formato dalle frazioni di **Cepino**, **Mazzoleni**, **Falghera** e **Selino**. Celebri sono le sue fonti con la sorgente principale della Bettola, le terme rappresentano un complesso all'avanguardia per le cure di fegato, pelle e vie respiratorie. Presso il paese c'è il *Tempio della Cornabüsa*, il più caro ai valdimagnini e conosciuto anche fuori dalla Bergamasca, ricavato a partire dal '500 in una grotta e dedicato alla Madonna che sostiene il corpo del Cristo e alla quale vengono attribuiti molti miracoli.

(Continua: *Valle Seriana*) **Rito**



Ediz.23

LEGGETE E DIFFONDETE:

Edizione n. 23

POTERE CIVICO

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

Tiratura 2000 copie ANNO 4-N.01 Gennaio 2001 6) DIRITTI E DOVERI, 7) DISTRIBUZIONE DELLA RICCHEZZA. Stampato in proprio. Giornale di CULTURA CIVICA-Edit.Dir.Adriano Poli-Riproduzione con fonte citata Proprietà, possesso, detenzione del Logo e del Nome sono protetti pure dall'uso originario/mensile www.poterecivico.it o org E-Mail: info@poterecivico.it o org-Autor.Trib.di Bg 12/05/98 n.21 I COPIA SOVVENZIONE Abbonamento

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

ELEZIONI POLITICHE 2001 (1A):
COME VOTERANNO GLI ITALIANI?
di Adriano Poli

Partendo da questo numero cercheremo di analizzare i possibili spostamenti degli elettori dall'uno all'altro schieramento o ad altre liste minori, perché convinti o no dai programmi di ogni formazione o dalle chiacchiere dei leaders più importanti, oppure se, com'è più probabile, ingrosseranno il 1° partito: il non voto, perché negativi di tutti i partiti della impropriamente detta 2a Repubblica.

1) Il Centro-sinistra, che con il governo Prodi, i due governi D'Alema e l'ultimo di Amato, nel bene e nel male, ha governato gli ultimi cinque anni, dal 1996 ad oggi, stando alla media ponderata tra i sondaggi dei vari Istituti risulterebbe alquanto penalizzato nei confronti del Polo.

FATTI, PROMESSE ED ERRORI DELLA SUA COMPONENTE DI CENTRO, IL PPI: il suo uomo migliore, nonostante la sua storia poco chiara alla Cirio e all'Iri, è stato Prodi che riuscì, pur facendoci soffrire abbastanza, a far diminuire il deficit annuale dell'Italia e quindi a farci entrare nell'Euro, fu anche un buon passista e mediatore, dimostrandosi un ottimo Presidente del Consiglio; stendendo un pietoso velo sull'operato

SOMMARIO: Editoriale del direttore pag.1

Lettere dei lettori: **consulenze gratis** per posta.

Rubrica fiscale (1a): ammortamenti. Pag.2

Previdenza: polizze vita=meno tasse. Pag.2

- "Critica sull'Amore come verità". Pag.3

Subfornitura: sistema occupazionale. Pag.3

Curiosità (2a): la neve ovatta i rumori. Pag.3

Nutrizione: informazione carne (5a). Pag.4

- "Avventura napoletano-araba". (5a). Pag.5

Infanzia: D.L. congedi parentali (1a). Pag.6

Nutrizione (6a): legumi grande risorsa. Pag.6

- **Scienza laica e l'atto creativo (5a).** Pag.7

Beni ambientali: Bergamo vacanze (8a). Pag.8

Abbonatevi e diffondete: **POTERE CIVICO**

E-mail del direttore: info@poterecivico.com

335-692727 - 347-5500145-Lc 0341-644414

Redaz.Mi 02-90840906-E-mail:ranfo@tiscalinet.it

Redaz. Cz.: Cas.Post.aperta 88100 Catanzaro

0961-701564-E-mail:riccagua@tin.it 0961-953394

della Bindi, per il resto i Popolari non sono riusciti a influenzare il governo nel perseguire i loro obiettivi di centro e hanno brillato solo per beghe di bottega e poltrone. **Perderanno ancora voti.**

FATTI, PROMESSE ED ERRORI DEI VERDI: anziché occuparsi dell'ambiente sono riusciti solamente ad imporre per legge la tenuta, oltre alla bolla o D.d.t., di ben 2 libri di carico-scarico dei rottami di acciaio inox, pur sapendo che oltre a non inquinare per loro natura hanno un grosso valore nel mercato di recupero, per un pelo non sono riusciti a far tenere tali libri per il taglio dei capelli. (Sic!).

Mentre di contro hanno bloccato qualsiasi costruzione d'infrastrutture, superstrade e autostrade parco, provocando paurosi incolonnamenti inquinanti per l'ambiente e tumori di rabbia per le persone, con impressionanti danni alla nostra economia, inoltre impedendo la quasi totalità delle escavazioni, anche controllate dei fiumi, hanno cagionato l'innalzamento del loro alveo, causando gravi inondazioni periodiche, perfino dove non erano mai avvenute.

Pertanto si sono dimostrati dei demagoghi incapaci, ma pieni d'ingordigia di poltrone superiore al loro peso politico.

Non fermeranno la loro discesa.

I DEMOCRATICI DELL'ASINELLO si sono frantumati sui "posti", dimostrandosi litigiosi poltronisti che, con la nomea di paladini della giustizia, ma a senso unico, si sono presi perfino dei doppi incarichi, infatti, il "politico" Di Pietro è diventato parlamentare a Strasburgo e a Roma, e NE VUOLE ANCORA. È auspicabile che la sua insaziabile ambizione venga fermata dagli elettori per non dare alla sua lista di disturbo l'opportunità di ricatto.

RUOLO E SBAGLI DI RIFONDAZIONE COMUNISTA, si è spaccata per il potere e gli scandali; il suo compito era ed è quello di sostenere i governi di centro-sinistra, mentre Bertinotti (pure lui doppiopoltronista in Europa e a Roma), dopo essere stato per lungo tempo lineare e capibile, con il suo ribaltone ha fatto cadere il 2° governo D'Alema, iniziando la crisi della sinistra, tuttora in atto.

Nessuno lo ha capito, comunque il suo

elektorato gli confermerà la fiducia e forse anche aumentarla con coloro che non sono protetti da nessuno.

FATTI, PROMESSE, ERRORI DEI DS: il suo uomo migliore, D'Alema, doppiopoltronista, ma buon Presidente del Consiglio, nel suo 1° governo e nella Bicamerale cercò di ottenere vasti consensi da tutti i partiti per ampliare i principi federalisti insiti nella Costituzione, ma il doppiopoltronista e prezzolato Bossi, senza aver mai partecipato alle assemblee, votò a favore nell'ultima e contro nell'aula parlamentare, facendolo cadere.

La compagine di maggioranza del Centro-sinistra, oltre all'entrata nell'Euro, ha fatto parecchio di utile: circa 1 milione di posti di lavoro, finanziarie più che dimezzate, iniziata la fase di risanamento dei conti pubblici, inversione di tendenza del costo del lavoro e della pressione fiscale (in specie l'Irpef), esenzioni prima casa, e sulle eredità e donazioni fino a 350 milioni, snellimento della burocrazia e ristrutturazione degli edifici pubblici (legge Bassanini), autocertificazione, congedi parentali, aumenti delle pensioni minime, polizze vita e pensione detraibili, etc.; ma non l'ha divulgato o fatto in ritardo, ciò in politica è molto grave e spesso si paga caro, in base alla massima: "Fai, ma soprattutto fai sapere di aver fatto".

RISULTATI NEGATIVI: scarso controllo dell'inflazione e costo del danaro; non hanno diminuito le pensioni dei privilegiati, anzi d'accordo con tutti i partiti si sono aumentate le proprie e quelle dell'alta burocrazia (D.L. Balocchi della Lega); insufficienti riforme della scuola e sul malandazzo della giustizia; non hanno voluto arginare l'immigrazione clandestina e la criminalità nel loro insieme, perché influenzati dalle intromissioni degli ambienti laico-clericali: No-profit, Circoli Sociali, Acli, Compagnia delle Opere e Caritas, che ci sguazzano e mangiano.

Il Centro-sinistra è molto diviso e ha fin troppi leaders, che però sono in perenne conflitto e si distruggono a vicenda; per sperare di vincere le elezioni dovrebbe essere più coesi nel sostenere il loro ormai definitivo candidato: **RUTELLI**.

(Continua: 2) Il Centro-destra).

RUBRICA FISCALE PER I LETTORI (1a).

NOSTRA E-MAIL: poterciv@tin.it

Richiesta di Antonio e Concetta-set.00:

1) Volevo conoscere la normativa sul trattamento di merce, non rientrante nell'attività dell'azienda, utilizzata come omaggio a clienti, so che bisogna considerare due possibilità:

- il costo è inferiore alle €. 50.000

- il costo è superiore alle €. 50.000

2) Inoltre i pranzi, cene (ricevimenti) offerti ai propri dipendenti vengono considerati spese di rappresentanza e vengono trattati in un modo diverso da quello in cui oltre ai dipendenti partecipano a questi pranzi, o cene anche i clienti. In che cosa consiste la differenza?

Vi ringrazio fin d'ora dell'aiuto che potrete darmi, distinti saluti.

Risposta di Potere Civico del 19/01/01:

Rispondiamo con un po' di ritardo perché nella finanziaria stavano cambiando le regole fiscali, come qui di seguito:

1) le regalie inferiori a €. 50.000 come costo sono completamente detraibili, mentre l'iva è indetraibile;

2) se il costo è superiore alle €. 50.000, 1/3 di detto costo è detraibile ripartendolo in 5 anni dalla data dell'acquisto, gli altri 2/3 non sono detraibili;

3) per il trasporto esterno alla ditta di detti beni si deve compilare il D.d.t. con la causale merce in omaggio;

4) pranzi e ricevimenti ai clienti, ovvero cene di lavoro, come al punto 2);

5) regalie ai propri dipendenti, sono stati aumentati a €. 500.000 sempre detraibili come costo e iva indetraibile;

6) pranzi, ricevimento e cene offerti ai propri dipendenti sono detraibili ma vanno assoggettati alla contribuzione inps, a meno che alcuni di essi vengano considerati come regalie, vedi punto 5);

7) rimborsi spese viaggi, biglietti ferroviaria, ecc., vengono considerati come costo completamente detraibile. Saluti.

--- --- ---

Richiesta di Effeerre del 17/01/01:

Oggetto: chiarimento coefficiente ammortamento.

Una S.a.s. operante nel commercio macchine e mobili ufficio ha sostenuto spese per rifacimento impianto elettrico-bagno e ha installato una caldaia ad uso riscaldamento in locali in affitto sostenendo totalmente le spese, con quale coefficiente d'ammortamento vanno spese e in quanti anni? Grazie.

Risposta di Potere Civico del 18/01/01:

1) Le spese per il rifacimento dell'im-

POTERE CIVICO

pianto elettrico-bagno già esistente e per adeguarlo alle nuove normative, sono da considerare come manutenzioni e riparazioni ordinarie e quindi interamente detraibili nell'esercizio, basti che il totale di dette manutenzioni e riparazioni dell'anno non superi il 5% del totale delle immobilizzazioni.

2) La caldaia ad uso riscaldamento se non supera il milione di lire è detraibile nell'anno, come per tutti i beni strumentali inferiori a detta cifra e da registrare in un apposito sottoconto; se invece supera tale importo, esso va ammortizzato al 25% annuo e quindi in 4 anni si recupera l'intero costo, essendo un bene facilmente deperibile; se eventualmente intendesse ammortizzarlo in più anni e precisamente in 6,5, usi l'aliquota annua del 15%.

3) Per beni mobili e immobili particolari e di costo rilevante può ricorrere anche all'ammortamento anticipato, già pubblicato su una edizione vecchia di Potere Civico, in internet al sito <http://www.potercivico.it> Distinti saluti.

PREVIDENZA:

MENO TASSE CON LE POLIZZE VITA.

La riforma fiscale introduce, a partire da questo mese, numerose novità per gli investimenti previdenziali.

Difatti, da gennaio 2001 cambia la tassazione delle polizze vita di **NUOVA SOTTOSCRIZIONE**, che saranno escluse dalla possibilità di detrarre i versamenti nella dichiarazioni dei redditi, ma in compenso beneficeranno dell'abolizione d'imposta sui premi, oggi pari al 2,5%.

Faranno eccezione le assicurazioni che prevedono una copertura in caso di morte, d'invalidità permanente superiore al 5% o di perdita dell'autosufficienza, che manterranno la "vecchia" detraibilità fiscale del 19%, sull'importo massimo del premio versato di 2,5 milioni di lire annue.

Il calcolo della convenienza è piuttosto semplice: il vecchio sconto consentiva un risparmio più alto di €. 475.000 all'anno, ossia il 19% su 2.500.000 lire: chi verserà un premio superiore sarà favorito dal nuovo regime.

Cambierà anche la tassazione della rendita e del capitale: prima il 60% dell'importo era soggetto a Irpef, da gennaio sarà tassato solo l'incremento delle rendite per un'aliquota pari al 12,5%.

Inoltre, trarranno beneficio dalla nuova normativa fiscale i fondi pensione aperti: si potranno dedurre i contributi

versati fino al 12% del reddito (con un tetto di 10.000.000 di lire), il doppio di quanto previsto finora.

Stesso beneficio avranno pure i cosiddetti piani individuali previdenziali, polizze vita di nuova concezione che sono già commercializzate.

Queste assicurazioni ricalcano lo schema dei fondi pensione e, come previsto dalla legge, al raggiungimento dell'età pensionabile non sarà possibile incassare sottoforma di capitale più della metà della somma maturata, mentre la parte rimanente sarà erogata come rendita vitalizia.

(-N.d. ns/fiscalista: oltre 30 anni fa, col buon intento d'incentivare delle forme di previdenza alternative per tutti, ma specie per artigiani e piccoli commercianti, si idearono delle assicurazioni con il premio annuo interamente detraibile dalle imposte fino a un massimo di 2 milioni e con il capitale a scadenza o rendita vitalizia esente da qualsiasi imposizione anche ereditaria.

Una ventina d'anni fa il massimale venne elevato a 2,5 milioni, ma i sottoscrittori vennero gabbati, in modo illegalmente retroattivo, con un'imposizione fiscale secca del 12,5% sull'intera cifra ritirata o sulla rendita mensile.

Dopo tutti gli anni passati senza alcun adeguamento del tetto massimo, nonostante che per circa un quindicennio vi fu un'inflazione a due cifre, anche superiore al 20% annuo, anziché alzare il massimale, lasciando invariata almeno la detraibilità, poco più di un lustro fa si permise solo una detrazione ridotta drasticamente al 19%.

Fregando così tutti i vecchi sottoscrittori, state pur certi che prima della scadenza e dell'inizio dei rimborsi delle nuove forme previdenziali, troveranno il sistema di fregare pure i novelli sottoscrittori.

Prosit! Ai buffoni della politica, dell'alta burocrazia, sindacati e giudici delle varie Corti Costituzionali e di Giustizia, che tutti d'accordo si guardano bene, non solo di abbassare le loro, a volte, miliardarie pensioni, ma addirittura di renderle note e quindi pubbliche. Che abbiano ragione coloro, ormai il 60%, che non votano più? Forse, chi di dovere capirà quando i non votanti supereranno il 70% e quindi voteranno solo i soldatini politici, gli attivisti, i servi e una parte del settore pubblico).

POTERE CIVICO

L'ATTO CREATIVO, NEL COSMO, È STATO IDENTIFICATO NELLA LUCE (5a).

Le energie primarie concentrate non possono essere considerate massa perché essa può generarsi solo dalla "fusione" di entrambe le componenti, per cui energie e massa sono equivalenti, ma non nei termini di Einstein.

Tutto questo rientra comunque in un mondo meraviglioso di cause ed effetti, che non possono lasciare indifferenti le menti in possesso degli attributi dell'intelligenza. Ma questi attributi, non possono basarsi solo sulla "fede" slegata dalla "ragione".

Una fede che vede solo ciò che vuole vedere, ovvero solo l'aspetto positivo: il bene; mentre, purtroppo, esiste anche l'aspetto negativo: il male.

In natura le regole che hanno dato vita a tutto ciò che esiste nel cosmo, è retto da leggi intrinseche alle due essenze stesse, e per quanto strano possa sembrare, l'intelligenza ordinatrice quanto la vita si trovano insite nel potere interattivo delle medesime.

Se poi queste "facoltà" le abbiamo ricevute da un **Dio Supremo**, o se siano proprietà intrinseche: tanto da poterle considerare per se stesse **Essenze Divine**, cercheremo di comprenderlo attraverso la **fede** posseduta da ogni scienziato o filosofo (verace); una fede che li sprona a cercare una **verità** plausibile, perciò giustificabile attraverso la **ragione**.

La fede, come è intesa in scienza, consiste nel credere in qualcosa che si possa "dimostrare", per ottenere questo occorrono prove che vanno ricercate attraverso una procedura razionale.

A questo punto ci troviamo di fronte a un dilemma, consistente nell'accertare l'intelligenza come proprietà intrinseca di queste due componenti: valutando, per se stesse come **ESSENZE DIVINE**; oppure pensare che tutto l'universo sia frutto di una mente superiore: Dio.

Se così fosse, al dilemma iniziale si aggiungerebbero altri interrogativi, in quanto, o accettare il dogma di un Dio assoluto "che sempre è stato e sempre sarà", ovvero: credere che egli esista per volontà sua, e credere che "tutta la materia, e ciò che la rende dinamica, sia dovuto alla sua volontà"; e mettere al rogo coloro che non ci credono: come hanno fatto i discendenti della Chiesa di Cristo dal 1163 (Concilio di Tours) al 1843: arco di tempo nel quale la "Santa Inquisizione" operò bruciando vivi i suoi avversari.

Poi, nel 1908 rifece capolino una forma nuova di inquisizione, che prese il nome di Congregazione del Sant'Uffizio, per cui la sua azione proseguì (senza più roghi), ma agendo in forma di controllo sulla stampa scientifica, e al posto degli inquisitori designarono uomini fidati dello scientismo, pronti alla cieca obbedienza al clero e, disposti a condurre ricerche assurde volte a confondere le idee nel mondo scientifico.

Mentre un mondo scientifico "autentico" deve essere capace di valutare le cose per quello che sono veramente, aggiornandosi ogni qualvolta emergano prove che smentiscano tesi precedentemente ritenute attendibili.

Però, purtroppo, la scienza ortodossa segue tutt'altre direttive, in quanto molti dati della vera scienza non rispecchiano ciò che il clero pretende, perciò, per salvare i propri interessi economici e l'egemonia nel mondo culturale: che li dipinga come "santi" protettori e salvatori dell'umanità, usando ogni sorta d'inganno: perché la loro verità consiste nell'attribuire a Dio, leggi emanate dal clero e fondate su regole di sottomissione in condizionata al loro volere.

E, questi, autodefinendosi come degli inviati speciali designati direttamente da Dio: come già fecero ai primordi della civiltà cristiana. Per giustificare tutto questo, si sono serviti e tuttora si servono del presunto Cristo salvatore, e attribuendo a costui, dati e azioni equivoche per farlo apparire ciò che in realtà non è mai stato.

Infatti, i manoscritti di Qumran, i primi dei quali scoperti in una grotta presso il Mar Morto nel 1947, - "ma per ragioni inspiegabili e quasi misteriose sono rimasti chiusi negli archivi proprio alcuni testi straordinari che rimettono in discussione le concezioni tradizionali sulle origini del cristianesimo: vi si parla di un Messia condannato e ucciso, e di una comunità con i beni in comune". -

Così si sono espressi i due curatori del libro "Manoscritti segreti di Qumran", R.H. Eisenman e M. Wise, Ediz. Piemme, Casale Monferrato (AL).

Questi rotoli, molto frammentati a causa dell'erosione prodotta dagli agenti atmosferici, comprendono un arco di tempo che va da circa un secolo avanti Cristo, a un secolo dopo; e, detto da esperti, tra quei frammenti non c'è nessun riferimento chiaro su Gesù Cristo né prima né dopo, mentre si parla di un Messia anteriore al presunto Gesù.

Ma, "la Curia Accademica" - scrivono i curatori del testo - *lascia spazio alle*

proprie teorie, condannando quelle degli oppositori". Per cui, questi scritti non biblici, vengono interpretati arbitrariamente dal clero cattolico come delle conferme alle loro tesi, ma alla luce dei fatti i conti non tornano senza ricorrere ad interpretazioni ambigue. -

"Ancora una volta la ragione è semplice - scrivono ancora gli autori del testo - noi non possiamo realmente parlare di 'cristianesimo' di per sé, nella Palestina del I° secolo".

Infatti, gli eventi descritti nel Nuovo Testamento e, riferiti a Gesù Cristo, non sono stati accettati dal popolo ebreo, tra il quale il Cristo sarebbe nato, vissuto e avrebbe predicato.

Il cristianesimo: sostengono molti esperti e traduttori dei testi sacri, che sia una rielaborazione basata su fatti simili anteriori al tempo designato.

Ad esempio: *Erode morì l'anno 750 di Roma, quindi 4 anni prima dell'era cristiana. Il censimento romano, di cui parla l'evangelista Luca, avvenne fra gli anni 6 e 7 d. C. ... Sul luogo della natività, fino al IV secolo esisteva un santuario dedicato alla nascita di Adone; divinità dei misteri di salvezza dell'Asia Minore*". - Le date di nascita di Gesù Cristo - prima del secolo IV - erano almeno quattro: 28 marzo, 18 o 19 aprile e 29 maggio. Dopo, tale data fu fissata al 25 dicembre, mentre in Oriente la celebrano al 6 gennaio.

Ma torniamo alle ipotesi espresse, in modo intuitivo, dai primi filosofi greci nell'attribuire valore autogeneratore, intrinseco e assoluto, ad un'essenza che pervadeva tutto il cosmo e da ciò tutto si sia generato, e guardiamo alla luce dei fatti acquisiti dalla scienza se tutto questo ha ancora senso?

- Per dare una risposta attendibile a questo quesito, bisogna procedere in modo non ipocrita; e prima di affrontare questo argomento, bisogna dare ancora uno sguardo alla religione cristiana dalla quale, con tanta malvagità, venivano puniti coloro che osavano, in qualche modo porsi domande legittime, ma non affini a ciò che volevano gli strateghi del Sacro Impero.

Ed erano loro a punire, in Terra, chi non seguiva quello che loro stessi stabilivano e, poi, attribuire ciò alla volontà di un Dio "misericordioso e di bontà infinita" (?) E i "bravi" del dio onnipotente infliggevano torture ed emettevano le condanne, poi il "braccio secolare" dello Stato "le eseguiva": contro chi veniva ritenuto reo nei confronti dell'ortodossia in religione, filosofia o scienza!!!

(Continua) **Mario Agrifoglio**

TUTELA DELL'INFANZIA E CONGEDI DEI GENITORI (1a):

Legge 53/Mar.00. Disposizioni per il sostegno della maternità e paternità, per il diritto alla cura e formazione, e per il coordinamento dei tempi delle città. Permettere alle mamme e ai papà di passare più tempo con i propri figli, per dar modo a tutti di poter restare in famiglia quando ne hanno bisogno senza perdere il proprio lavoro.

È con questi obiettivi che è nata la nuova normativa, ormai nota col nome di **"LEGGE SUI CONGEDI PARENTALI"**.

È una norma che prevede novità importanti: "premia" i papà che decidono di occuparsi dei figli, consente alle donne che hanno un lavoro autonomo di godere anch'esse dei congedi, estende fino agli 8 anni di vita dei bambini la possibilità di restare a casa.

Ecco alcune risposte alle domande più frequenti, per avere altre informazioni su questa legge telefonate al numero verde **800.024.996**, oppure al Sito Internet www.affarisociali.it/congedi/

CHI HA DIRITTO AI CONGEDI PARENTALI?

Tutti i genitori che hanno uno o più figli fino a 8 anni. Ad ogni mamma e ad ogni papà è consentito chiedere un periodo di astensione dal lavoro fino ad un massimo di 6 mesi, oltre a quella obbligatoria che spetta alle donne per 5 mesi prima e dopo la nascita.

Per i papà che decidono di usufruire del congedo per un periodo di almeno 3 mesi (anche non consecutivi) scatta un "premio" di un mese in più.

In tutto, i genitori possono arrivare fino ad 11 mesi di congedo, ad esempio: 6 per la mamma, 4 per il papà, che diventeranno 5 grazie al "premio".

I CONGEDI SI AGGIUNGONO

ALL'ESTENSIONE FACOLTATIVA GIÀ PREVISTA NEL PRIMO ANNO DI VITA DEL BAMBINO?

No. Le mamme che hanno già usufruito dei 6 mesi di astensione facoltativa dal lavoro previsti dalla vecchia legge non possono aggiungerne altri, a meno che non siano diventate single: per i genitori soli, sono previsti altri 4 mesi, per un totale di 10 mesi di congedo.

Chi - mamma o papà - non ha goduto dell'astensione facoltativa, o ne ha usufruito solo in parte, e ha un bambino al di sotto degli 8 anni di età può invece chiedere ora il congedo.

Solo con questa legge, i papà che lavorano da dipendenti godono del congedo come proprio diritto, indipendente-

POTERE CIVICO

mente dalla situazione della madre.

CHE COSA SI DEVE FARE PER OTTENERE IL CONGEDO?

Per le lavoratrici e i lavoratori dipendenti è sufficiente avvisare il datore di lavoro 15 giorni prima. Per le lavoratrici autonome, occorre avvisare l'Inps e sospendere l'attività lavorativa.

I padri lavoratori autonomi non hanno diritto al congedo. Possono ottenerlo, invece, anche i genitori lavoratori dipendenti che non convivono col proprio figlio o non sono sposati. Il padre, infine, può scegliere di restare a casa quando il/la bambino/a è appena nato/a, anche quando la madre è in maternità obbligatoria.

SI PUÒ USUFRUIRE DEL CONGEDO E RIDOTTO ORARIO (GIORNALIERO O ALLATTAMENTO) PREVISTI NEL 1° ANNO DEL BIMBO?

Si. Quando si torna al lavoro dopo un periodo di congedo e il bimbo non ha ancora compiuto 1 anno si ha comunque diritto a una riduzione di 2 ore al giorno se si lavora a tempo pieno. Anche i padri possono usufruirne, e se il parto è gemellare ed entrambi i genitori lavorano, le ore di riposo raddoppiano e si può suddividerle tra i due.

SI PUÒ LAVORARE FINO A 1 MESE PRIMA DEL PARTO E POI STARE A CASA PER 4 MESI DOPO?

Si. La nuova legge ha reso più flessibile l'astensione obbligatoria per maternità se la mamma sta bene e vuole lavorare fino ad un mese prima della nascita, e se il lavoro che svolge non è troppo pesante, potrà presentare la certificazione che non vi sono rischi per la salute e "conservare" il mese di astensione dal lavoro per quando il bambino sarà nato.

In attesa di un decreto che specifichi per quale tipo di lavoro questo non è possibile, esiste una circolare che regola questo diritto.

COME POSSONO ESSERE SUDDIVISI I MESI DI CONGEDO AI QUALI SI HA DIRITTO?

Si possono utilizzare i congedi anche un giorno alla volta, ad esempio stabilendo che non si lavorerà per 1 giorno alla settimana fino a raggiungere il tetto massimo al quale si ha diritto.

Il datore di lavoro deve comunque essere sempre avvisato 15 giorni prima, anche se si resterà a casa solo per uno o due giorni. I sabati, le domeniche e gli altri festivi vengono calcolati come congedo se cadono all'interno di un periodo nel quale non si è lavorato.

(Continua)

Gisy

NUTRIZIONE (6a): I LEGUMI, UNA PENTOLA DI PREZIOSI BACCELLI.

I legumi sono una risorsa alimentare d'inestimabile valore. Fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave e lupini sono da sempre utilizzati nell'alimentazione.

Se vengono consumati freschi la loro quantità d'acqua è compresa tra il 60 e l'80% (nelle verdure la proporzione è dell'85-90%), mentre il contenuto di proteine e carboidrati è di 2-3 volte superiore a quello delle verdure.

L'apporto calorico dei legumi è doppio e triplo di quello di altri ortaggi: 100 g. di ceci contengono 120 calorie, 100 g. di lenticchie ne danno 90 e 70 ne sono invece contenute nei borlotti.

I legumi si possono mangiare freschi, se si consumano con il loro baccello (es. cornette) oppure secchi, se si mangia solo il seme.

Dal punto di vista nutrizionale sono più importanti quelli secchi, seppure la ricchezza del loro contenuto di minerali dipende da quella del terreno di coltura e dal tempo trascorso dal momento della raccolta al consumo.

Le caratteristiche più importanti dei legumi secchi sono: il contenuto in proteine e fibre, tuttavia dette proteine non sempre contengono tutti gli aminoacidi essenziali all'organismo.

Le fibre nelle leguminose occupano una posizione dominante, per questa ragione, se si vogliono raggiungere i 25-30 g. di fibre consigliate al giorno, bisogna arricchire la propria dieta con fagioli, piselli, ceci o lenticchie.

In esse sono pure ben presenti le vitamine del gruppo B (non la B12, molto rara), mentre sono basse le quantità di vitamine A e C, che si possono compensare variando la nutrizione con pesce, carne, verdura, formaggi e frutta.

Tra i minerali i legumi secchi contengono: calcio, fosforo, ferro, potassio e magnesio, inoltre grazie alle fibre, aiutano a risolvere la stitichezza, ma per evitare la sensazione di sazietà non li si deve associare ad abbondanti quantità di verdura e frutta.

Infine, secondo le ricerche più recenti, le leguminose riducono il rischio di tumori all'intestino, all'utero e alla mammella.

Milly

POTERE CIVICO

Abbiamo ricevuto e pubblichiamo una lettera del Prof. Agrifoglio: **CRITICA SULL'AMORE COME VERITÀ.**

Fivizzano, 27/12/2000

Caro Poli, ho letto molto attentamente gli articoli sull'AMORE dell'amico comune Osvaldo Marchetti, e - conoscendo bene la psicologia umana - non mi sono meravigliato affatto che tali articoli abbiano preso il posto di quelli di scienza, però trovo questo assai preoccupante. Non perchè parlare d'Amore sia di per sé sbagliato, anzi, ma sarebbe bene distinguere l'aspetto "razionale" da ciò che si esplica per apologia di morale: però, basata su leggende arcaiche.

Il mio impegno di ricercatore scientifico, è rivolto a rettificare errori che, purtroppo, coinvolgono tutti (fedeli compresi) in quanto (e il caro Marchetti dovrebbe saperlo), che il "cancro", come pure la Fame nel Mondo, non si combattono con le "belle parole d'amore": ma soltanto la "Vera Scienza" può risolvere i gravi problemi che affliggono il mondo: e il Marchetti (che ormai è assai cresciutello) farebbe bene a riflettere meglio sul Bene e sul Male di questo mondo, e imparare a distinguere le favole della Cruda Realtà.

Oltre sette miliardi di persone vivono e operano su questo nostro pianeta Terra, e a oltre quattro miliardi manca loro persino un tozzo di pane secco al giorno, e persino l'acqua da bere.

E, le persone "serie", che sappiano ancora ragionare, sanno anche che la Luce Divina non basta a risolvere i gravi problemi di questo mondo; ragion per cui, se un Dio ha creato questo Universo (composto da oltre CENTO MILIARDI DI GALASSIE, a loro volta composta da centinaia di miliardi di stelle ciascuna) ... forse, invece di occuparsi di tanta grandiosità, avrebbe fatto meglio a occuparsi dei suoi ANGELI, che, a lui si ribellarono e, uno d'essi, sotto le sembianze di serpente tentò Eva, la quale coinvolse anche Adamo; così furono scacciati dal Paradiso Terrestre, i quali, poi, generarono una grande moltitudine di "deficienti". Ma Iddio, da Onnipotente e Onnisciente (e misericordioso?!) distrusse, con il Diluvio, tutto il genere umano e tutti gli animali, salvo pochi, per conservarne le specie. Per poi riveder riapparire gli stessi errori. Ma dico io, non poteva, da onnisciente e onnipotente, provvedere e cambiare in meglio? Il Marchetti vuole credere ancora alle

favole? allora si studi bene la Storia delle Religioni, così avrà modo di scoprire tante altre Vecchie Favole (responsabili di Tante Guerre Sante), ma forse il Marchetti ha scoperto il VERO DIO-CREATORE del Bene, del Buono, del Bello... E un Dio così grandioso da chi è stato creato???-Zeus, massima divinità dell'Olimpo greco, aveva come progenitori Crono e Rea, ma chi ha generato Crono e Rea?... Ma i Cristiani, dal dio di Mosè, hanno saputo creare il padre, il Figliolo e lo Spirito Santo (?).

Se il Marchetti un giorno si svegliasse dal suo grandioso sogno, potrebbe accorgersi che volente o nolente pure lui stesso è in mano di chi ha imposto lo "scientismo" (= scienza cristiana, istituita da Paolo III nel 1542, come concezione "parascientifica" - per conciliare scienza e religione -, ma rivelatasi **pseudoscientifica** allo scopo di salvare i loro "dogmi" fasulli); e con ciò, anche nell'Era Moderna, sono riusciti a mantenere la propria egemonia su tutti quelli "ingenui" che credono di ragionare col proprio cervello, mentre ragionano a comando altrui.

La Vera Religione è tutt'altra cosa. E la Vera Scienza mai ha combattuto la Vera Religione. E la Vera Religione non deve basarsi su delle favole, ma su dati comprensibili (anche) dagli stessi esseri umani.

N.B. *I primi cinque libri della Bibbia: Genesi, Esodo, Levitico, Numeri e Deuteronomio sono stati scritti da Mosè che è vissuto circa 2700 anni dopo la presunta creazione! ... e per chi sa leggerli usando bene il proprio cervello, da soli possono bastare per comprendere tutta la Bibbia: Vangeli compresi!*

- Perchè nelle scuole non insegnano la "parapsicologia": attraverso la quale è possibile spiegare i poteri della mente umana? e, spiegando come si manifesta la schizofrenia, nei suoi vari aspetti allucinatori, che conducono, certe menti deboli, al fanatismo sia religioso che politico? E così pure non insegnano ad analizzare in modo comparativo le varie branche del sapere umano? - Infatti, tutto questo non viene insegnato perchè da ciò si comprenderebbero i vari trucchi usati dalle false religioni per sottomettere il popolo ai propri voleri; coinvolgendo (con l'inganno) - : da parte delle alte sfere ecclesiastiche - gli stessi sacerdoti che ne diventano - inconsapevolmente - "vittime" e contemporaneamente "complici" di vergognosi complotti perpetrati ai danni dell'intero popolo. **Mario Agrifoglio**

IL SISTEMA COLLABORATIVO ORIZZONTALE: LA SUBFORNITURA.

Uno degli aspetti che caratterizza la regione Lombardia è la diffusione di un sistema produttivo basato su fitti scambi fra imprese, connotati spesso come relazioni di subfornitura.

Tale sistema si basa sul principio vincente di deverticalizzazione e di disarticolazione del processo produttivo su più imprese, legate fra loro da forti relazioni collaborative, vantaggiose sia per le grosse ditte di tipo primario che per quelle piccole, ma specializzate in una determinata lavorazione.

Si stanno dunque sempre più sviluppando, in Lombardia come anche in altre aree in specie nel Centro-nord d'Italia, i cosiddetti "sistemi di produzione locale": aree territoriali in cui si concentrano attività produttive fra loro fortemente interconnesse.

Questi sistemi economico-finanziari, connessi alla realizzazione di rapporti di cooperazione produttiva nell'ambito di reti di subfornitura, rappresentano indubbiamente un importante punto di forza e di creazione di posti di lavoro che va incentivato, ampliandolo a livello di aziende interregionali e adattandolo alle varie tipologie italiane ed estere e adottato specialmente nel Sud-Italia.

Dalla nostra redazione

CURIOSITÀ (2a): LA NEVE FRESCA ATTUTISCE I RUMORI.

Perché d'inverno un manto di neve fresca riesce ad attutire i rumori dell'ambiente?

Il suono non è altro che una variazione di pressione prodotta in un mezzo elastico dalla vibrazione di un corpo, la cui propagazione avviene per onde sferiche di compressione o rarefazione.

Tali onde possono essere però riflesse da una superficie (in questo caso si ottiene l'eco) o assorbite da essa.

Il fenomeno al quale si riferisce la domanda s'inserisce nell'ambito della riflessione del suono.

Le molte minuscole cavità che si creano tra i fiocchi di neve fresca, non ancora congelati e quindi non compattati tra di loro dalle basse temperature, costituiscono dei forti smorzatori del suono, proprio come avviene con le pareti fono-assorbenti degli studi di registrazione o radiofonici.

Questo fenomeno rende l'ambiente in un certo senso "ovattato" e fascinoso e pressoché privo di forti rumori.

Dalla nostra redazione

INFORMAZIONE CARNE (5a):
PURINE: ESSENZIALI, MA PRUDENZA SE C'È PREDISPOSIZIONE ALLA GOTTA. SALUTE (19a).

Le purine sono elementi costitutivi indispensabili.

Come la colesterina, sono contenute anche nella carne, però in quantità media, ma per alcune persone predisposte, troppe purine possono portare alla gotta.

Le frattaglie, alcuni pesci, crostacei e leguminose contengono molte purine.

L'uomo ha bisogno delle purine. Sono costituenti base essenziali di tutte le cellule animali e vegetali. Nel rinnovamento della cellula vengono ridotte in acido urico ed espulse per il 70-80% attraverso i reni e per il 20-30% attraverso l'intestino. La maggior parte degli uomini hanno un metabolismo normale delle purine e dell'acido urico.

Domande e risposte sulla gotta:
QUAL'È IL CONTENUTO DI PURINE NEI CIBI?



La gotta è ereditaria? Sì.

Ci sono persone predisposte a disturbi ereditari nel metabolismo dell'acido urico, in questi casi ne viene espulso troppo poco, per questo il suo tasso nel sangue diventa troppo alto.

A partire da un determinato momento critico si formano dei cristalli di acido urico, che si depositano nel tessuto, nei reni e nelle articolazioni.

Fanno l'effetto di granelli di ghiaia e causano dolorose deformazioni delle articolazioni e infiammazioni alle ossa. In seguito a ciò i reni possono venir danneggiati irrimediabilmente. In questi casi si tratta di gotta.

Il consumo di carne oltre la media (più di 200 g. al giorno) può essere causa di gotta in un uomo sano?

No, in casi normali. **Se però c'è una predisposizione genetica, oppure se il valore di acido urico è già alto, allora esiste un certo rischio.**

LA GOTTA È UNA MALATTIA DEL METABOLISMO, CON DOLOROSE INFIAMMAZIONI DELLE ARTICOLAZIONI. È MOLTO DIFFUSA?

Circa l'1-2% della popolazione media dei paesi industriali soffre di gotta e circa il 3% di tutti gli uomini che raggiungono il 65.esimo anno di età, subiscono un attacco di gotta. Circa il 15% degli uomini soffre di un tasso di acido urico troppo elevato. **I fattori principali che influiscono sulla concentrazione di acido urico nel sangue sono l'età, il sesso e l'alimentazione.**

COME ARRIVANO GLI ATTACCHI DI GOTTA?

La gotta arriva con un disturbo del metabolismo dell'acido urico ed è accompagnata da una sua più alta densità nel sangue e nei liquidi corporei.

I cristalli che si formano, causano infiammazioni acute delle articolazioni e danni durevoli a lungo termine.

Prima che si manifestino i sintomi, la concentrazione di acido urico è spesso già troppo alta da anni.

L'eccesso di acido urico viene aumentato da:

- alimentazione sbagliata o sproporzionata o abbondante,

- digiuno,

- alcool,

- apporto insufficiente di liquidi (specialmente con la contemporanea perdita di liquidi per sudorazione o diarrea).

L'attacco acuto di gotta arriva spesso dopo lauti pasti con consumo esagerato di alcool, ma pure in caso di digiuno totale.

COSA CONSIGLIARE ALLE PERSONE COLPITE?

Né digiunare, né patire la sete. Bere almeno 2-3 litri di acqua o succhi senza zucchero al giorno. Limitare o evitare l'alcol. Niente banchetti ricchi.

Alimentazione sana e variata con un massimo giornaliero di 100 g. di carne, salicce, pollame, pesce o 60 g. di leguminose (peso crudo).

Non si dovrebbe assumere inoltre più di 500 mg. di acido urico al giorno. Sono da evitare alimenti ricchi di purine:

p. es.: fagioli, trote, sardine, aringhe, tonno fresco e in scatole, pollame con pelle, frattaglie.

Una certa misura è d'obbligo anche con verdure ricche di purine: piselli, scorzonera, spinaci, cavoli di Bruxelles, germogli di soia, funghi e asparagi.

Un pasto con 500 g. di asparagi si apportano tranquillamente 125 mg. di acido urico. Pressappoco il medesimo valore è dato da 100 g. di prosciutto.

In caso di sovrappeso si dovrebbe diminuire l'apporto di energia, ma non troppo, perché è da evitare una riduzione troppo veloce di peso.

L'ideale è farsi consigliare da un/a consulente nutrizionale.

Carne: solo le frattaglie hanno molte purine.

Il tenore di purine negli alimenti dipende dal tempo, temperatura d'immagazzinamento e dal tipo di cottura.

Una parte delle purine passa nell'acqua di cottura, bollendo, o riscaldando viene degradata in prodotti più facilmente assimilabili. Mentre un tempo il tenore di purine veniva indicato per 100 g. di vivanda, oggi lo si calcola per porzione o per 100 chilocalorie.

Si tiene così conto del fatto che le verdure hanno molto meno calorie e perciò un grado di sazietà molto più basso che per esempio un pezzo di carne di 100 g. che dà già un bel po' di calorie e un relativo grado di sazietà.

Da questo punto di vista carne e prodotti di carne vengono considerati tra gli alimenti con un contenuto di purine medio. Frattaglie, alcuni pesci, crostacei e leguminose appartengono a quelli con un contenuto di purine alto.

(Continua)

Milly

TROPPO BELLO CAPIRE CHE ESISTONO:

GLI ARTIGIANI O UOMINI LIBERI.

Confidano nell'abilità delle proprie mani e ciascuno è saggio nel suo mestiere, **senza di loro nessuna città può venire costruita né abitata né frequentata, ma essi non fanno parte dei governanti e delle assemblee, non hanno seggio.**

Non siedono sullo scanno di giudice, non vantano né istruzione né dottrina e non s'incontrano mai tra i compositori di massime, **provvedono però ai bisogni della gente e ogni loro aspirazione è riposta nella qualità del loro lavoro.**

Antico testamento: libri poetici e sapienziali. Siracide, D38 vers.31-34.

(-N.d.Dir.: nel 300 ca. a.C. i loro capi, i Liberti, guidarono la Plebe (a cui il diarca massimo di Roma, Menenio Agrippa, raccontò il famoso apologo) nella rivolta contro i Patrizi.

I Liberti lottarono finché la Civitas Romana accolse i loro rappresentanti in tutte le Magistrature e nel Senato.

OGGI, LE P.M.I. E GLI ARTIGIANI SONO SULL'ORLO DELLA RIVOLTA, PER COLPA DEI POLITICI E GIUDICI, CHE NON LI RAPPRESENTANO E LI PERSEGUITANO DA TROPPO TEMPO).

AVVENTURA NAPOLETANO-ARABA.(5a):

Quei soldi, quelli "vinti" a Michele alle carte, mi servivano, mi avrebbero aperto la strada del futuro.

Venne Filomena e vennero i quattrini. Il giorno seguente raggiunsi Roma.

Avevo prima telefonato a Mariannina Ciaccio per darle notizia.

- Vado a Roma - le dissi - per iscrivermi alla specialità di medicina tropicale, ti farò visita durante il mio soggiorno, sempre che ti faccia piacere. -

Rimase allibita e mi diede il suo indirizzo nella capitale.

Al Vescovo invece dissi che sarei stato assente pochi giorni per un dovere di carità cristiana nei confronti di un parente che aveva avuto un grave incidente d'auto in provincia.

A Roma dormivo in un alberghetto del centro storico. I pasti li consumavo in una birreria vicino e il resto del giorno lo passavo nel bar appresso, molto alla moda e frequentato da giovani bene, quasi tutti figli di parlamentari, delle più varie ideologie politiche.

Da buon napoletano feci subito intendere che il mio tempo era prezioso quanto il loro e che nessuna interferenza di classe o pensiero politico mi portava a trascorrere parte della giornata nello stesso posto.

Venni sopportato. Qualcuno, anzi, cominciava a salutarmi con un cordiale e sfottente "Pizza a pomarola".

Qualche giorno dopo arrivò anche Mariannina Ciaccio. Le avevo dato appuntamenti al bar e ci venne.

- Sei fortunato, qui ci stanno solo le code di Montecitorio, ecco perché tanti poliziotti in borghese passeggiano attorno. Il padrone del bar è un milanese, **un dritto da incantar serpenti.**

Ogni giorno cambia cravatta i cui colori attestano simpatia all'uno od all'altro partito politico. Purchè paghino, e bene, per lui tutto è a pennello... Tentarono anche di farlo saltare all'aria con la bottega, ma qui il terreno scotta da far paura alla centrale di polizia, ... si può fare ma ci lasceresti le penne. Io frequento altra gente. Andiamo. -

Andammo a casa sua. Un appartamento ammobiliato con lusso e raffinatezza. C'erano due amiche: una friulana tutta seno e una romagnola tutta labbra. Mariannina mi fece accomodare in un salotto rococò e venne al sodo.

- Qui io studio, ti parlo chiaro e da buona calabrese. È facile capire, anche per te, che mio padre non potrebbe man-

tenermi tutto questo. Con le mie amiche ricevo ricchi uomini d'affari che vengono a Roma dall'Oriente.

Fu il caso a farmi incontrare un tale Mohamed Wadumal Kewalram. Gli piacevo da morire. Cominciò con una pelliccia, poi un brillante, poi le meravigliose lirette in grosse banconote arrotolate come i medaglioni al cioccolato di cui sono ghiottissima. Questi andava e tornava da Roma, mi chiese di ospitare amici e così da uno ora son costretta a chieder collaborazione alle mie amiche. La padrona son io, sia ben chiaro, i prezzi li faccio io, loro manovanza sono, le sostituisco quanto e quando voglio. Pasquale, se vuoi favorire, senza complimenti, offro io. Prendi quella che vuoi, fino alle sei sono libere ... penso ti farà bene, anche il cervello ti aiuterà. - Presi la friulana. -

Verso sera arrivò l'arabo annunciato. Mi fu presentato, parlava bene l'italiano. Era un diplomatico invitato dal Ministero degli Esteri, per approcci e colloqui che avrebbero portato ad aprire l'Ambasciata del suo paese a Roma e da qui sarebbe partito l'ambasciatore d'Italia presso la sua capitale.

- Capisci, Pasquale, perché studio scienze politiche? È una vocazione, un richiamo sentimentale, un dovere di riconoscenza a tutti questi uomini di stato che mi danno ricchezza. E si Pasquale, ricchezza. Il lavoro di mio padre non tien dietro le ciabatte al mio ... con la mia clientela, s'intende. -

Il diplomatico mangiò e bevve a crepapelle, poi si prese le due ragazze ed andò in camera.

- Fino domani sarà un sasso. - disse Mariannina - Tutto questo resti tra noi e non te ne pentirai. -

- Mariannina e che! non sono forse figlio di Domenico Pucillo? ... ma tu scienze politiche le studi davvero? -

- Certo. Queste sono le fondamenta della carriera, lo studio, la vita bella ... esercitarla. -

- Giusto.- La salutai e tornai all'albergo. Entrato in camera provai una sensazione disgustosa, quasi di schifo. Mi vennero in mente le amiche del porto, le locande e i locandieri, il vociare ed il sozzume e subito dopo la friulana, il suo profumo, il letto grande dalla candida biancheria e la musica leggera che si diffondeva dalle pareti ovattate dalla spessa tappezzeria di lino e la specchiera d'oro, in cui rimirarsi quando facevi l'amore, ed il bagno così grande e splendente, con salviette tiepide per

calore e come bambagia soffici.

In un attimo rinnegai il mio passato. Quella notte non dormii. Decisi per il futuro. Il mattino feci fagotto e tornai a Napoli.

Sceso alla stazione andai da un fotografo di vecchia conoscenza che vedendomi mi fa festa, malcelando panico e paura.

- Don Pasquale bellissimo, a che debbo l'onore di una vostra visita? -

Il fotografo era soprannominato "Vatte a fa fo" e con tale nomignolo lo saluto. Tolgo dal portafogli la fotografia del quadro del Vescovo e gliela porgo.

- Vedi questa foto? mi devi fare un ingrandimento di tale grandezza, su tela jutata. Voglio una riproduzione artistica di tale livello da sbalordire chi la guarda. Debbo fare un dono ad un parente di Amalfi che tiene venerazione per tale Madonna. -

Quello tira un fiato così lungo da finire in un leggero sibilo. Lui mi conosceva come Don Pasquale Pucillo e lo scampato pericolo di un'assicurazione gli aveva procurato un poco d'asma ... beh, anche le sigarette avevano la loro parte, ma il sibilo rivelava il sollievo del respiro emesso con grande capacità vitale.

- Don Pasquale, un capolavoro vi voglio fare, una cosa che al cugino vostro dovrà sembrare di avere in adorazione la Madonna stessa della chiesa ove sta. Una cosa superba, una meraviglia Don Pasquale bellissimo. -

- Domani sera passerò a prenderla, fa che sia pronta. -

- Don Paquale, scherzate davvero? E che vi posso fare un capolavoro in un giorno? Sono riproduzioni che richiedono ripetuti ritocchi, un lavoro artistico, date-mi una settimana, è il minimo tempo per un lavoro del genere. -

- "Vatte a fa fo", sai perché ti chiamano così a Napoli? -

- Non so, signorino. -

- Perché ti prendono per la parte dei calzoni che confinano a nord. -

- Il culo, dottore. -

- Giusto, "vatte a fa fo", così ti chiamano perché ti prendono per il culo, sai come mi chiamo io? -

- Don Pasquale, signorino. -

- E sai perché don Pasquale? Perché dietro le mie spalle ci sta la S.A.E. capisci? Modi diversi di chiamare persone diverse. Passerò domani sera a ritirare la riproduzione, ti raccomando i colori e la grandezza. Saluti "vatte a fa fo". -

Sulla soglia mi fermo, lo riguardo e ...
 - Preferisci la visita di un esattore? -
 - Don Pasquale, per favore, di questi tempi. Passate voi, non sciuperete il vostro tempo. -
 (Continua)

Pietro Fossati