



Notiziario

TRE EMME

Club Tre Emme di Livorno

n. 32 Gennaio - Febbraio 2020

Terrazza Mascagni Livorno





Buon Anno!

Un altro anno insieme e come sempre i “buoni propositi” caratterizzano sempre gli inizi di ogni evento. Per noi amiche di Livorno il mio auspicio è che si possa passare del tempo insieme all’insegna dell’allegria, della cultura e della condivisione! Proponiamoci di affrontare questo nuovo anno cariche di entusiasmo... mi piacerebbe poter immaginare la nostra grande famiglia (tutta al femminile) che cresce sempre più e si allarga di nuovi componenti diventando così un vero punto di riferimento per tutti. Non nascondo la soddisfazione e l’orgoglio di constatare che più passa il tempo e più emerge l’amicizia, la stima e il supporto che ci diamo quotidianamente!!!

Vi ringrazio di cuore e come dico sempre.... é facile fare la Presidente con un direttivo e un gruppo di socie così meravigliose!!!

Buon inizio a tutti e buon vento...

La Presidente

Mariarosaria Liscio Sonzogni



In questo numero

Saluto della Presidente <i>Mariarosaria Liscio Sonzogni</i>	<i>p. 2</i>
Gita all'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore <i>di Serena Bianchi</i>	<i>p. 3-4-5</i>
La memoria ritrovata <i>di Maria Spicuzza</i>	<i>p. 6-7</i>
La telefonia 5G è pericolosa per la salute? <i>di C.A.(r) Michele De Palo</i>	<i>p. 8-9</i>
Viaggio in Calabria: Pentedattilo <i>di Alma Griffio Gaiotti</i>	<i>p. 10</i>
Le pietre d'inciampo. Un mosaico della memoria <i>di Francesca Pullano</i>	<i>p. 11-12</i>
“Luci dal Vivo” George Tatge <i>di Ilaria Parrini e Cinzia Pedri</i>	<i>p. 13-14</i>
<i>Rubriche</i>	
L'angolo del lettore	<i>p. 15-16</i>
I nostri giovani raccontano	<i>p. 17</i>
Curiosità dal mondo	<i>p. 18</i>
L'Avvocato risponde...	<i>p. 19-20</i>
Ricetta del mese	<i>p. 21-22</i>
Foto ricordo Tre Emme	<i>p.23</i>
Informazioni utili	<i>p.24</i>



Gita all'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore del 16/11/2019 Di Serena Bianchi

Sabato 16 novembre, grazie alla fattiva collaborazione fra il nostro Club e quello di Roma, è stata organizzata una gita a San Giovanni d'Asso per la sagra del tartufo e visita all'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore sulle splendide colline del senese.

Sfidando ripetuti allarmi meteo ci siamo ritrovati nei pressi dello stadio alle sette di una poco promettente mattinata e imbarcati sul pulmino guidato dall'ottimo Alessandro. Tra socie, rispettivi mariti e amici eravamo in 23, graziati dalla pioggia anche nella sosta quando la nostra Presidente Mariarosaria, con l'aiuto del Direttivo e dei volenterosi consorti, ci ha gentilmente offerto bibite calde e brioches.

Siamo arrivate senza intoppi all'Abbazia, precedendo il gruppo di Roma e con una guida competente, piacevole e appassionata, abbiamo potuto apprezzare l'ingegno dell'uomo al servizio generoso di tre potenti famiglie che, a partire dagli



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore

inizi del 1300, ha permesso l'edificazione di un complesso che ha sfidato l'ingiuria dei secoli e le distruzioni napoleoniche utilizzando le risorse locali: legno e creta.

L'esterno della Chiesa è in mattoni, ben inserito nel paesaggio, in origine con la protezione di un fossato, di un ponte levatoio e un massiccio portone in legno,

intarsiato con perizia dal frate olivetano Giovanni da Verona, architetto, ingegnere e artista di vero genio.



Innovativa la postazione del coro nella navata centrale che dava più spazio agli stalli, per contenere i numerosi frati esperti nel canto gregoriano; i pannelli degli stalli intarsiati con stupefacente maestria, realizzati con legni diversi o appositamente trattati per ottenere colori da far apparire i disegni come dipinti. I napoleonici solo parzialmente erano riusciti ad asportarne alcuni poi abbandonati a Siena, dove ritrovati e restaurati sono esposti nella Cattedrale.



Coro Abbazia di Monte Oliveto Maggiore

I frati che riescono a mantenere la sacralità dell'Abbazia sono ora una trentina e conservano la tradizione del canto gregoriano.

Nella Chiesa si ammirano i quadri di Sant'Ambrogio e San Carlo, un Crocifisso ligneo di insolita fattura, col quale si dice dialogasse il Santo Prore, una pregevole statua in cera della Madonna bambina, venerata come miracolosa, il leggio del coro montato in una cappella laterale dopo il restauro e altre bellezze artistiche.



Chiostro Grande Abbazia di Monte Oliveto Maggiore

Sopra ogni altra cosa da ammirare è il Chiostro Grande con nove affreschi di Luca Signorelli in competizione con i ventisei del Sodoma, illustranti la vita e i miracoli di San Benedetto.

La guida ci ha fatto notare i divertenti particolari delle piccole vendette e ripicche del Sodoma, sempre in lotta per il suo compenso, ideati per ripagare i rimbrotti e i castighi dovuti alla sua scandalosa condotta.

Siamo poi saliti alla Biblioteca, con il geniale allineamento laterale delle colonne inclinate per non pesare sul sottostante Refettorio, sempre opera di fra Giovanni da Verona, artefice anche del mirabile armadio intarsiato con data del 1502, superstite di un gemello bruciato dai contadini locali quando la Chiesa era stata adibita a ricovero di animali e braccianti dopo il passaggio di Napoleone.



Ultima sosta nella cantina con degustazione di olio, vino, miele ed altre produzioni locali.

Trasferiti in pulmino alla Proloco di San Giovanni d'Asso, abbiamo condiviso il pranzo con il gruppo di Roma.

E' stato un vero piacere riabbracciare molte persone che non vedevo da anni e constatare una volta di più come la Marina sia stata sempre la mia grande famiglia.

Dopo pranzo, la visita del paese che offriva negozi con prodotti artigianali e un bel castello è stata infastidita dalla pioggia. Verso le quattro abbiamo ripreso il pulmino per il viaggio di ritorno, rallentato da molto traffico e dal maltempo.

E' andato comunque tutto bene, ringraziamo la nostra Presidente, il Direttivo per l'impegno profuso nel realizzare al meglio questa simpatica iniziativa.

Da parte mia un ulteriore grazie a quanti con il loro costante affettuoso sostegno mi hanno permesso di trascorrere una bella giornata in famiglia, un abbraccio.



LA MEMORIA RITROVATA

Dott.ssa Maria Spicuzza

La malattia di Alzheimer costituisce oggi una delle condizioni cliniche maggiormente diffuse nella popolazione, questa si manifesta con la perdita di memoria e di altre funzioni cognitive che influenzano la qualità della vita. Per le sue caratteristiche cliniche diventa fondamentale, nei casi in cui la gestione quotidiana non è più possibile, trovare una “nuova casa” ovvero un posto in cui le persone con demenza possano continuare ad essere sé stesse senza l’etichetta di “malati”.



Porta camera Nucleo Alzheimer

Proprio per tale motivo nasce il nuovo Nucleo Alzheimer de “La Fondazione Pelucca onlus”, Istituto geriatrico sito alle porte di Milano. Il Nucleo, inaugurato il 16 Dicembre scorso nella sede di via Boccaccio, è il secondo della Fondazione (il primo è nella sede principale di via Campanella). La bellezza di questo reparto consiste proprio nel fatto che non sembra tale, per cui chi vi entra si ritrova in una realtà in cui gli ospiti attraverso la ricostruzione accuratamente studiata degli spazi si ritrova in un “Borgo”, in

cui vivere la “normalità” delle sue giornate, ad esempio nel salone dove svolgere attività di terapia occupazionale (impastare, lavorare a maglia, stirare e asciugare, etc), nella Nursery (Doll Therapy), nell’area Musica o in Ufficio per riprendere vecchie abitudini, oppure curare l’orto nel terrazzo,



Doll Therapy Nucleo Alzheimer

di facile accesso all’interno del reparto, che permette di goderne i benefici terapeutici anche d’inverno.



Dopo “L’antica trattoria del Borgo” ci si inoltra in una vera e propria via con tanti portoni differenti, tali da favorire l’orientamento spaziale, fino a giungere alla fermata del bus, di



Edicola reparto Nucleo Alzheimer

fronte l’edicola e vicino all’emporio dove poter fare la spesa.



Emporio Nucleo Alzheimer

degli ospiti, di

Tutto questo permette alla persona con Alzheimer di poter vivere la sua condizione nella più assoluta normalità, in un ambiente in cui può muoversi liberamente ma al contempo in sicurezza e serenità.

L’ambiente è caratterizzato da strumenti in grado di monitorare il sonno allarmare gli operatori se si alzano durante

la notte, di dispositivi luminosi in grado di guidare l’ospite al fine di mantenerne l’autonomia.

Educatori, terapeuta occupazionale, medici, infermieri e operatori conoscono bene la patologia, ma soprattutto gli ospiti, che vengono assistiti come persone rispettandone la storia e l’identità. Il Nucleo curato nei minimi dettagli dalla Dr.ssa Liscio che l’ha ideato e progettato ha tutte le caratteristiche per essere considerato un punto di riferimento importante per tutto il territorio italiano.



La telefonia 5G è pericolosa per la salute?

C.A.(r) Michele De Palo



La telefonia mobile ha avuto inizio nel 1982 quando fu introdotta la *prima generazione*(1G), sistema analogico che consentiva solamente la voce. Quindi, nel 1992 con il sistema 2G si passa al digitale, per voce e SMS, poi il 3G nel 2001 per trasmissione dati, internet e videochiamate. Nel 2012 viene standardizzata l'attuale 4G. Nell'aprile 2008, la NASA insieme con la Machine-to-Machine Intelligence Corp. sviluppa la tecnologia 5G.

Il sistema 5G dovrebbe esordire nel 2020 e raggiungere una copertura totale entro il 2025. Il 5G ha una **velocità** di trasmissione dei dati 100 volte superiore: il download di un film richiederà qualche secondo.

La **latenza** ovvero il tempo di intervallo tra l'invio del segnale e la sua ricezione è da 30 a 50 volte inferiore al 4G. Ciò permette di comandare a distanza e in tempo reale dispositivi e apparecchi (veicoli, operazioni chirurgiche, elettrodomestici ecc. il cosiddetto Internet delle cose).



L'esposizione a campi elettromagnetici dai sistemi di telefonia è dovuta a due principali tipologie di sorgenti:

- impianti che diffondono segnali utilizzati nelle telecomunicazioni (antenne trasmettenti radio-TV, stazioni radio base per la telefonia cellulare, impianti WiFi);
- apparati ad uso personale (telefoni cellulari, telefoni cordless, laptop e altri dispositivi wireless).

Il 5G utilizza antenne di tecnologia avanzata che trasmettono nelle direzioni in cui è necessario e non in larghi settori: quindi l'irradiazione sugli utenti è minore e quindi anche il pericolo.

L'esposizione media giornaliera a campi elettromagnetici è principalmente dovuta all'uso del proprio cellulare circa 60%, mentre le stazioni radio base contribuiscono per circa il 20%, il WiFi per il 5%.

Dispositivi quali "viva voce" o auricolari, allontanando il telefono dalla testa, comportano notevoli riduzioni del livello di esposizione personale.

La legge italiana fissa i limiti più restrittivi, a livello europeo, dell'esposizione ai campi elettromagnetici.

La Scienza non ha ancora emesso un parere definitivo e condiviso sulla eventuale pericolosità delle emissioni elettromagnetiche da impianti di telefonia. In casi come questo è opportuno adottare il cosiddetto Principio di Precauzione previsto anche dalla Comunità Europea all'art. 191 del Trattato. In pratica, per quanto riguarda gli utenti: limitare per quanto possibile l'uso del cellulare e utilizzare il viva voce e gli auricolari.



DIARIO DI VIAGGIO

PENTEDATTILO *di Alma Griffo Gaiotti*

Continuando il viaggio, in Calabria, uno dei luoghi che più mi ha colpito è stato Pentedattilo. Borgo, non paese, arroccato tra le rocce ai piedi dell'Aspromonte. Si percorre una larga strada soleggiata che passa tra fiumare col letto arido, data la stagione, ma verde e colorato di oleandri in fiore. Poi si sale per una strada sempre più stretta e piena di curve fino ad arrivare sotto le rocce alte, aspre, che si aprono ricordando le dita di una mano. Ci sono case arroccate e grigie di pietra locale. Molte sono crollate e portano il segno dell'abbandono e di un antico terremoto quasi a testimoniare che qui la vita c'è stata una volta, ma adesso non più. La zona appare impervia tanto che salire sotto le rocce alte sulla nostra testa, mette uno stato di ansia e di infinito.

Poi lentamente si arriva poco più in alto dove si apre un piccolo laboratorio di vetri e ceramiche in cui lavora Domy, una ragazza dai grandi occhi azzurri. Lei, accogliente, sorridente e fiduciosa comunica una simpatica empatia. Ti siedi volentieri sulla porta del suo piccolo negozio.

Osservi tutte le sue creazioni artistiche. Lei parla e con un sorriso dice: "Non è facile vivere qui, ma mi piace molto". Vive lì con il compagno da qualche anno e con una colonia di gattini dai mille colori. Alcuni appena nati vengono incontro facendo le fusa. Continuiamo il percorso salendo ancora. Con alcuni fondi regionali è stato restaurato un affresco rupestre che, se ben ricordo, raffigura San Cristoforo che traghetta sulle acque impervie un Cristo bambino. Questa è la parte più antica del borgo di Pentedattilo dove storia e leggenda si fondono insieme e chissà quante vite potrebbero raccontare. Vite di amori, sangue, morte, felicità. Saliamo ancora; adesso la strada è più facilmente percorribile perché un buon restauro di pietre lucide e bianche favoriscono il passaggio. Si arriva in cima ed il panorama è eccellente, superbo, magico. Ancora in basso la larga fiumara compone un quadro di luci, aridità e colori. Gli oleandri sono esuberanti e forti ed accompagnano il nostro guardare e spaziare con gli occhi e con il cuore. Raccontare le sensazioni personali non è mai cosa facile, dovremmo confrontarci con chi vede le cose con stato d'animo diverso, ma ci proverò ugualmente. Continuando il viaggio troviamo una sorgente chiamata, dagli abitanti del luogo, "Fonte del bacio". Dice la tradizione che scambiarsi un bacio bevendo l'acqua fresca che scorre dalle montagne, porti fortuna ed amore rinforzando il sentimento tra le coppie. Intanto il sole è sempre alto all'orizzonte e qui sembra non abbia mai voglia di tramontare quasi gli dispiacesse chiudere il giorno. Riprendiamo il nostro viaggio per Cundufuri...



Le pietre d'inciampo. Un mosaico della memoria di Francesca Pullano

Le pietre d'inciampo (in tedesco *Stolperstein*) sono delle piccole targhe in ottone della dimensione di un sampietrino, che ricordano, grazie alle informazioni riportate su di esse, le persone uccise o deportate durante il nazismo e si trovano nelle vicinanze delle loro abitazioni.

Tutte le recano la scritta "qui abitava" seguita dai nomi delle persone vittime del nazismo, l'anno di nascita, la data di morte, se conosciuta, ed eventualmente data e luogo di deportazione.

L'artista ideatore di questo progetto è il tedesco Gunter Demnig, che iniziò ponendo la prima pietra d'inciampo il 16 dicembre 1992 davanti al municipio di Colonia, cinquant'anni dopo il "decreto Auschwitz" che ordinava la deportazione di tutte le persone rom e sinti nel campo di concentramento di Birkenau in Polonia.



"Sono sempre inorridito ogni volta che incido i nomi, lettera dopo lettera. Ma questo fa parte del progetto, perché così ricordo a me stesso che dietro quel nome c'è un singolo individuo. [...] Vado nel luogo, nella strada, davanti alla casa dove la persona viveva. L'installazione di ogni Stolperstein è un processo doloroso ma anche positivo perché rappresenta un ritorno a casa, almeno della memoria di qualcuno."

Da quella prima pietra, Gunter Demnig ne ha realizzate e installate oltre 70.000, che si trovano non solamente in Germania ma in tutta Europa, anche in Italia e anche a Livorno.

Generalmente la richiesta di installare le pietre arriva da familiari o amici delle vittime, dopodiché ogni singolo municipio deve dare l'autorizzazione.



Nel caso di Livorno è stata la Comunità di Sant'Egidio, con il coinvolgimento della Comunità Ebraica e del Comune a contattare l'artista per commemorare le vittime della Shoah.

Sono state installate otto pietre d'inciampo che ricordano: Franca Baruch (via Fiume), Perla Beniacar (via Cassuto), Enrico Menasci e Raffaello Menasci (via Verdi), Isacco Bayona (via della Posta), Frida Misul (via Chiarini), Bona Attal e Dino Bueno (via della Coroncina).



Messa in opera pietre d'inciampo

Non si tratta di un monumento unico e ben visibile, come una statua, ma il loro stesso nome, pietre d'inciampo, presuppone un invito a fermarsi, a guardare da vicino e soprattutto a ricordare. Pensando a chi, in luoghi che ora appaiono sicuramente diversi, ha vissuto e abitato e ha provato

sulla propria pelle la follia del nazismo.

Le pietre d'inciampo sono un monumento diffuso composto dalle tessere di un mosaico della memoria.



pietre d'inciampo



Mostra fotografica “Luci dal vivo” - George Tatge di Ilaria Parrini e Cinzia Pedri

Presso il Museo della Città di Livorno, Bottini dell'Olio, nel cuore del quartiere de La Venezia, il 12 dicembre 2019, abbiamo visitato la mostra fotografica “Luci di Livorno” di George Tatge, fotografo di fama internazionale, inaugurata il 26 settembre 2019. Il tour è stato straordinario perchè guidato dallo stesso autore, artista italoamericano, nato Istanbul, che si definisce cittadino del mondo.

Innamoratosi della luce particolare della nostra città, l'ha ritratta con scatti metafisici, immortalando il porto, il mare, i condomini popolari, gli orti, le statue e opere le architettoniche come il Grattacielo e il palazzo che ospita il Coin...





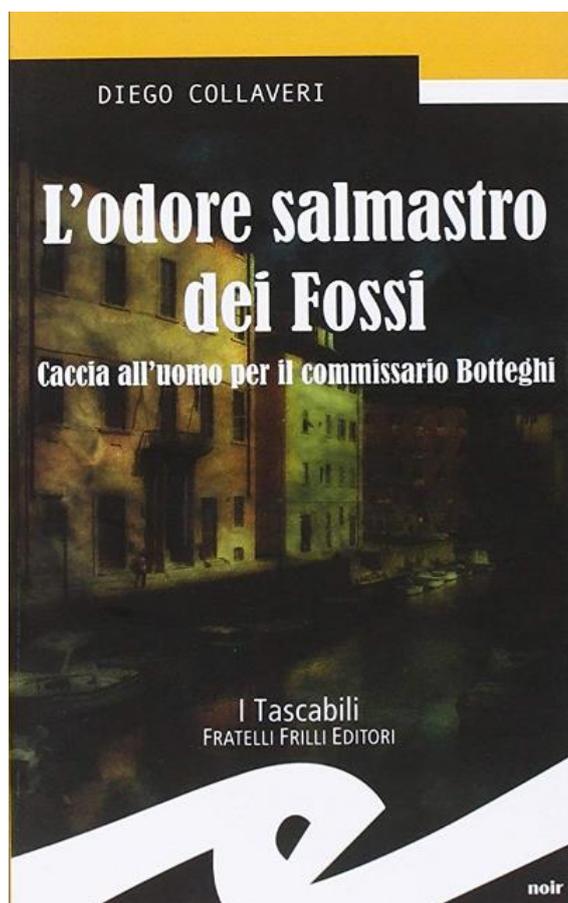


L'angolo del lettore di Carla Pullano

Rubrica 1

*“Vorrei che tutti leggessero,
non per diventare letterati o poeti,
ma perchè nessuno sia più schiavo”
Gianni Rodari*

L'odore salmastro dei Fossi
Diego Collaveri



Questo è il primo libro scritto da Diego Collaveri, scrittore noir livornese, ma non solo, infatti è anche un cultore di musica e di cinema, che coltiva con competenza professionale.

A Livorno, la città dove “L'odore salmastro dei Fossi” è ambientato, i canali vengono detti “fossi”, così sembra che in Toscana sia stata ricostruita una piccola Venezia a misura d'uomo.



Qui opera il commissario Botteghi, un uomo maturo dal passato doloroso, che l'ho ha visto perderela famiglia in circostanze mai chiarite, segnato dai sensi di colpa che si porterà dietro per tutta la vita.

Mario Botteghi è un grande fumatore, sembra che accendendo una sigaretta dopo l'altra, a ritmo compulsivo, egli voglia punirsi per non essere riuscito ad evitare l'ineluttabilità della sorte.

Quando inizia la sua estenuante caccia all'uomo, volta ad individuare una "talpa" all'interno del sistema, che tutto vede e prevede, la cortina di fumo, che sempre fa da cornice alle sue indagini, pare accecarlo e oscurargli per molto tempo la realtà. Perché la soluzione è lì sotto ai suoi occhi, deve solo analizzare la prospettiva da un punto di vista più distaccato.

Difficile se di mezzo c'è una lunga scia di morte, un'indagine legata ad un traffico di clandestini, dove sembra essere coinvolto un politico che sta cercando in tutti modi di incastrarlo. Botteghi si risveglia in un vicolo, dietro la chiesa diroccata nel centro storico di Livorno, qualcuno gli ha dato una botta in testa e poco distante c'è una pistola che ha appena sparato e un cadavere, si rende subito conto che incolperanno lui dell'accaduto e nessuno crederà alla sua innocenza.

Non ha altra alternativa che alzarsi da lì e fuggire e rimettere insieme i pezzi.

Deve indagare e scoprire chi ce l'ha tanto con lui da ingaggiare una vera e propria messa in scena.

Una caccia all'uomo che si rivela duplice: Botteghi cerca la talpa e il resto del mondo cerca lui perché lo ritiene colpevole.

Di chi potrà realmente fidarsi?

L'autore utilizza spesso un tipo di prosa che rasenta il linguaggio poetico, soprattutto nelle descrizioni dell'ambiente circostante.

Le descrizioni sono molto piacevoli da leggere anche se stridono con l'essere rude tipico del protagonista.

La scrittura di Collaveri, visiva e fortemente cromatica incatena il lettore per tutte le pagine del libro nelle quali l'indulgenza a una certa toscanità espressiva nulla toglie alla vicenda.



Rubrica 3

I nostri giovani raccontano...

Il diritto alla Libertà di esistere, di essere, di vivere non ha tempo nè spazio... Non possiamo permettere a nessuno, in ogni luogo, in ogni tempo, di toglierci tale diritto. Alessandro e Livia

Aprile

*Prova anche tu,
una volta che ti senti solo
o infelice o triste,
a guardare fuori dalla soffitta
quando il tempo è così bello.
Non le case o i tetti, ma il cielo.
Finché potrai guardare
il cielo senza timori,
sarai sicuro
di essere puro dentro
e tornerai
ad essere Felice.*

Anna Frank



“Haring in’t land, dokter aan de kant” “L’aringa in paese toglie il medico di turno”

L’Aringa è considerata la regina della cucina olandese; il primo giorno di pesca nei mari del Nord è considerato sin dal Medioevo festa nazionale.

Nel piccolo villaggio di Scheveningen, nelle vicinanze di L’Aja, per esempio, la stagione dell’aringa viene inaugurata, ogni anno, con il Festival di Vlaggetjesdag letteralmente 'Giorno della Bandiera': nel porticciolo del paese piccole e grandi imbarcazioni vengono decorate con un arcobaleno di colorate bandiere; la popolazione si veste con costumi tradizionali, mentre danze e orchestre folkloristiche intrattengono la folla con musica locale.

Nel resto del paese i ristoranti allestiscono l’insegna esterna in cui si avvisa dell’arrivo dei giorni dell’haring. In Olanda il primo giorno della pesca all’aringa viene organizzato in onore della regina e proclamato festa nazionale.



Le migliori varietà di aringhe sono le *maatjesharing*, le piccole aringhe naturali che si possono trovare in qualsiasi bottega e che si gustano con le cipolle. In qualunque chiosco di aringhe è possibile trovare il “broodje haring” una delizia servita in un morbido panino con cetrioli e cipolle. Il periodo migliore per gustare le aringhe crude è da maggio a luglio perchè si dice che raggiungano vette di inusitata dolcezza. Diffusa anche l’insalata di aringhe affumicate accompagnata da cipolle rosse, patate e mele verdi.



L’aringa viene servita in tanti modi: affumicata, marinata, alla griglia, stufata o addirittura cruda. Un pesce dal sapore deciso che fa parte della quotidianità del paese; i piatti a base di aringa si trovano ovunque in Olanda: nelle cucine casalinghe, dove si gustano fresche, nei ristoranti, magari serviti nei toast e accompagnati da birra fresca, nelle bancarelle di Amsterdam.

Proprio aggirandoci tra le bancarelle dei mercatini è usuale vedere, in qualsiasi momento della giornata, persone che prendono l’aringa per la coda, con due dita, dal banchetto del venditore e se la lanciano in bocca gustandosela in un boccone!



Avvocato Massimiliano FERRETTI

Tutela del paziente in casi di responsabilità per colpa medica.

“Buonasera avvocato, alcuni mesi fa mi è stata diagnosticata questa malattia e, per poter conseguire la guarigione, sono stato sottoposto ad un intervento chirurgico che però non ha fatto altro che peggiorare la mia situazione. Ho tutta la documentazione che serve, possiamo vederci per esaminare questa situazione?”

“Certo, ci vediamo lunedì prossimo ma... non mi porti alcun documento, per ora.”

Più volte nel corso della mia attività professionale ho ricevuto telefonate di questo genere in cui si lamentavano insuccessi terapeutici e, sempre, mi sono messo a disposizione ponendo un'unica condizione: nel primo colloquio non si sarebbe parlato della questione specifica, non saremmo scesi alla disamina dei supposti profili di responsabilità del personale sanitario.

In casi come questi, infatti, durante il primo incontro affronto soltanto due questioni.

In primo luogo ritengo doveroso spiegare al cliente che, pur non dubitando delle sue convinzioni soggettive, per poter fondatamente parlare di responsabilità per colpa medica è necessario che tale ipotesi sia confermata da una persona professionalmente qualificata ad attestarlo.

In altri termini, per valutare se effettivamente si è stati vittime di errori compiuti da personale sanitario è sicuramente indispensabile acquisire una relazione da parte di un medico legale che, tenuto conto delle condizioni di salute del paziente al momento in cui si è rivolto alla struttura sanitaria, valutato l'operato dei colleghi alla luce delle indagini diagnostiche compiute ed esaminati i risultati delle terapie e/o degli interventi chirurgici effettuati, possa confermarne l'insuccesso e le ragioni specifiche dello stesso.

Una volta chiarito tale aspetto, passo ad illustrare al cliente le due possibilità che gli si prospetteranno qualora il proprio consulente di fiducia dovesse confermare la sussistenza di un danno risarcibile a fronte di una vera e propria responsabilità dei sanitari che l'ebbero in cura.



In questi casi infatti si può procedere in due modi diversi: affrontando la questione unicamente dal punto di vista del diritto civile attraverso una procedura per risarcimento danni (in genere contro la struttura che è tenuta a rispondere dell'operato del proprio personale) o, piuttosto, sporgere una querela chiedendo dunque che siano penalmente perseguiti i soggetti che saranno individuati quali responsabili delle lesioni patite dal paziente all'esito delle indagini.

Ovviamente non mi limito ad illustrare soltanto queste due possibilità ma, sulla base dell'esperienza acquisita, spiego anche che a mio avviso ritengo preferibile consigliare la strada civile piuttosto che il processo penale e questo per le ragioni che vado ad illustrare.

Innanzitutto si deve considerare che in ambito penale la responsabilità può essere dichiarata soltanto allorché sia dimostrato, **al di là di ogni ragionevole dubbio**, che la causa dell'aggravamento delle condizioni di salute del paziente sia stata la condotta del sanitario mentre nel giudizio civile quello stesso aggravamento delle condizioni di salute può essere ascritto alla responsabilità del sanitario qualora sia dimostrato che **è più probabile che non** che sia stata la sua condotta a determinarlo.

Secondariamente, in ambito penale si deve necessariamente pervenire all'attribuzione di una responsabilità personale e, soprattutto nei casi di ipotesi di trattamenti estremamente complessi che abbiano generato la necessità di un coinvolgimento di una pluralità di medici ed infermieri nel trattamento del paziente, non è assolutamente escluso che al termine del processo ci si possa trovare di fronte ad un caso in cui risulti accertata la sussistenza di un errore senza però poterne ascrivere la responsabilità a quel determinato imputato.

A mio avviso, soltanto dopo aver chiarito gli aspetti che ho appena trattato ed acquisita la relazione del medico legale che conferma la sussistenza di aspetti di responsabilità degli operatori sanitari, si può procedere con l'istanza risarcitoria dando corso alla procedura di mediazione obbligatoria e, in caso di suo insuccesso, al vero e proprio giudizio innanzi all'autorità giudiziaria.



In questo numero una dolce ricetta di Paola Biaggi

I RICCIARELLI

Sono da poco terminate le festività natalizie e ancora portiamo dentro di noi le emozioni e le sensazioni di questo periodo così significativo, fra le quali non possiamo certo dimenticare le pantagrueliche esperienze gustative.



Uno dei sapori tradizionalmente legati al Natale, soprattutto in Toscana, è quello dei ricciarelli senesi, una morbida pasta di mandorle che racchiude in sé il sapore della festa e della storia.

La leggenda narra che i ricciarelli furono introdotti a Siena nel XIV secolo da Ricciardetto della Gherardesca, signore di Volterra, il quale, tornato dalle crociate, volle che fossero riprodotti questi dolci, arricciati come le babbucce dei sultani, scoperti durante la permanenza in Oriente. La denominazione di “ricciarelo” comparirà tuttavia solo successivamente, attestata in documenti risalenti al XIX secolo.

Nel marzo 2010, la denominazione Ricciarelli di Siena è stata riconosciuta come indicazione geografica protetta (IGP).

I ricciarelli sono un dolce molto delicato, ideale come fine pasto da abbinare a tè, caffè o vini dolci, come il tradizionale Vin santo e per queste caratteristiche sono gradevoli durante tutto l'anno, tanto che a Siena sono, insieme al Panforte, una produzione tipica continuativa.



Vediamo adesso come poterli realizzare in casa con semplicità e grande soddisfazione.

INGREDIENTI:

- 250 gr di mandorle pelate
- 200 gr di zucchero semolato
- 200 gr di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina (o un cucchiaino di estratto di vaniglia)
- 1 cucchiaio di aroma di mandorle amare
- 2 albumi
- Scorza candita di arancia tagliata finemente (opzionale)
- Ostie (opzionale)

PROCEDIMENTO:

Tritare le mandorle finemente con lo zucchero semolato.

Aggiungere l'aroma di mandorla e vaniglia e 100 gr di zucchero a velo.

Aggiungere eventualmente la scorza candita dell'arancia se gradita.

Sbattere gli albumi a neve e incorporarli all'impasto, ottenendo un composto sodo ma umido.

Versare su una spianatoia lo zucchero a velo rimasto e passarvi sopra cucchiaiate di impasto, che dovranno essere compattate e sagomate nella caratteristica forma a losanga ovoidale.

Ottenuti così i dolcetti disporli sull'ostia o direttamente sulla carta da forno, su una teglia bassa, sulla quale dovranno riposare circa 24 ore coperti.

Procedere quindi con la cottura in forno a 80° per 45-60 minuti. Dovranno risultare leggermente dorati ai bordi ma con la superficie chiara e leggermente crepata. Cospargere con zucchero a velo una volta raffreddati.

Buon appetito!



CLUB TRE EMME LIVORNO



IL MERCATINO



PRANZO DI NATALE





Terrazza Mascagni Livorno

CLUB TRE EMME DI LIVORNO

Indirizzo via San Jacopo in Acquaviva, 111 57127 LIVORNO

Tel/Fax 0586 238009

La segreteria è aperta il mercoledì dalle 10.00 alle 12.00

Responsabile: Mariarosaria Liscio Sonzogni

Redazione: Pedri Cinzia, Parrini Ilaria, Pullano Carla

In Copertina: foto di Ilaria Parrini - Terrazza Mascagni Livorno

Per informazioni e contatti: livorno@mogliamarinamilitare.it

Il Notiziario esce bimestralmente; la partecipazione è aperta a tutte le socie e le nostre amiche e amici! Se volete mandarci dei contributi (resoconti di viaggi, visite a luoghi particolari, tradizioni marinare, curiosità, piccole storie, ricette, recensioni di libri, e chi più ne ha più ne metta!), devono pervenire alle responsabili entro il 20 del mese per poter essere utilizzati nel bollettino del mese successivo. Altrimenti, niente paura! Andrà sul numero a seguire.

I testi devono essere in formato Word Arial 12 max 2500 battute (niente pdf, per favore!) e devono essere inviati via email come allegato; eventuali foto non devono essere inserite nel testo word ma allegate anch'esse come file indipendente, in formato jpg.

Potete leggere il numero in corso e tutti gli arretrati dalla nostra pagina web: <http://www.mogliamarinamilitare.it/livorno/>

Sul sito nazionale, inoltre, troverete tante novità e avrete informazioni aggiornate anche sulle altre sedi: www.mogliamarinamilitare.it.