

nuova realtà

NOTIZIARIO - Anno XXIV - Numero 3 - Settembre 2018

Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia - UBI Banca Carime - Aderente alla FAP Credito
Piazza Umberto I n. 58 - 70121 BARI - Tel. / Fax 080 523 44 51
assobancrp@alice.it - www.assobancrp.it - nuovarealtacr@gmail.com

Editoriale	3
Perequazione “Ricorso alla Corte Europea” <i>di Carmine Vece</i>	
Storia del nostro territorio	4
1815-1816 la peste a Noya <i>di Gino Langiulli</i>	
Storia & Curiosità	8
Vino... dalle origini al XIX Secolo <i>di Simeone Cellamare</i>	
Rubriche	10
Infiltrazioni d'acqua provenienti dal lastrico solare. Chi paga? <i>di Gaetano Chiechi</i>	
Attualità	12
Eco-sacchetti da casa? Solo se idonei <i>del dott. Giuseppe Laragione</i>	
Un mondiale senza Italia <i>di Gennaro Angelini</i>	14
Pensieri	16
La forza delle donne <i>di Giuseppe Di Taranto</i>	
Racconti di viaggio	18
Dalle falesie della Normandia alle scogliere della Bretagna <i>di Carlo Lorusso</i>	
L'angolo della poesia	21
Il presuntuoso <i>di Mino De Bartolomeo</i>	
Peccati di Vino <i>di Filippo Auciello</i>	
Vita associativa	22
Convenzioni, spettacoli, turismo	



In copertina: Foglie d'autunno

nuova realtà

Numero 3
Settembre 2018

tel. 080 523 44 51
nuovarealtacrp@gmail.com

Direttore responsabile
Francesco Posca

Gruppo di redazione:
Anna Cardone (coordinatrice)
Simeone Cellamare
Gaetano Chiechi

Progetto grafico
Impaginazione e stampa
Ragusa Grafica Moderna - Bari

Autorizzazione del Tribunale
di Bari n. 1250 del 21/11/1995

Notiziario dato alla stampa
Settembre 2018

*Gli articoli pubblicati
impegnano tutta e solo la
responsabilità degli autori*

Perequazione “Ricorso alla Corte Europea”

di Carmine Vece

Nel mio Editoriale pubblicato sulla rivista “Nuova Realtà di Marzo 2018” vi avevo informato che, dopo la sentenza negativa della Corte Costituzionale e quella successiva n. 12 del 30 gennaio 2018 che aveva invece dichiarato incostituzionale una legge retroattiva, l’Avv. Iacoviello avrebbe avviato le procedure presso la Corte di Strasburgo presentando un ricorso personale da parte dei pensionati su conferimento del relativo mandato. A tal proposito erano state date tutte le informazioni necessarie ed i relativi riferimenti per aderire a tale iniziativa entro sei mesi dalla sentenza della Corte Costituzionale. Era stato precisato inoltre che la sentenza della Corte di Strasburgo aveva valore solo per chi avesse fatto causa entro i sei mesi e non si rifletteva su tutti gli altri.

Il 31 maggio alle ore 9 è stato presentato alla Corte Europea dei Diritti dell’Uomo di Strasburgo il ricorso, di migliaia di pensionati che hanno aderito tramite lo studio Iacoviello.

Soprattutto è stata presentata l’istanza di trattazione urgente tramite l’apposita procedura di “sentenza pilota”, predisposta dalla Corte dal 2009 per le cause che coinvolgono un gran numero di ricorrenti. In questi casi la Corte tratta la causa con priorità e in caso di accoglimento condanna lo Stato italiano ad adottare appositi provvedimenti per il pagamento a favore di coloro che hanno presentato il ricorso.

Sono stati anche allegati i lavori parlamentari sul blocco della perequazione (compresa l’analisi dei costi effettuata dall’Ufficio Parlamentare di Bilancio) per dimostrare che non vi era alcun motivo giuridico per bloccare la perequazione.

Tengo a precisare che, come per l’informativa per l’invio della raccomandata all’INPS per bloccare i termini di prescrizione, anche l’informativa per le adesioni al proseguo della causa alla Corte di Strasburgo è stata data come possibilità e quindi come scelta soggettiva di aderire o meno.

Il 20 luglio u.s. purtroppo la Corte Europea di Strasburgo ha respinto un ricorso di 10.000 pensionati italiani contro il blocco della perequazione introdotto dalla legge Fornero.

Non si tratta però del nostro ricorso collettivo che non è stato ancora deciso, anche se non si può negare che tale sentenza potrebbe incidere negativamente sull’ulteriore verdetto.

Nel nostro ricorso si è evidenziato fra l’altro la questione delle pensioni integrative, che non sono state prese in considerazione nel suddetto provvedimento. Inoltre per noi a Strasburgo si è chiesta la speciale procedura di sentenza pilota, su cui la Corte non si è ancora pronunciata.

Vi terrò informati sull’esito della vicenda.

Un abbraccio a Voi tutti

1815-1816 la peste a Noya

di Gino Langiulli

Correva l'anno 1815 quando si verificò l'avvenimento più drammatico della millenaria storia di Noya (oggi Noicàttaro): la peste bubbonica che oppresse la cittadina provocando lutti e sconcerto fino a tutto il 1816.

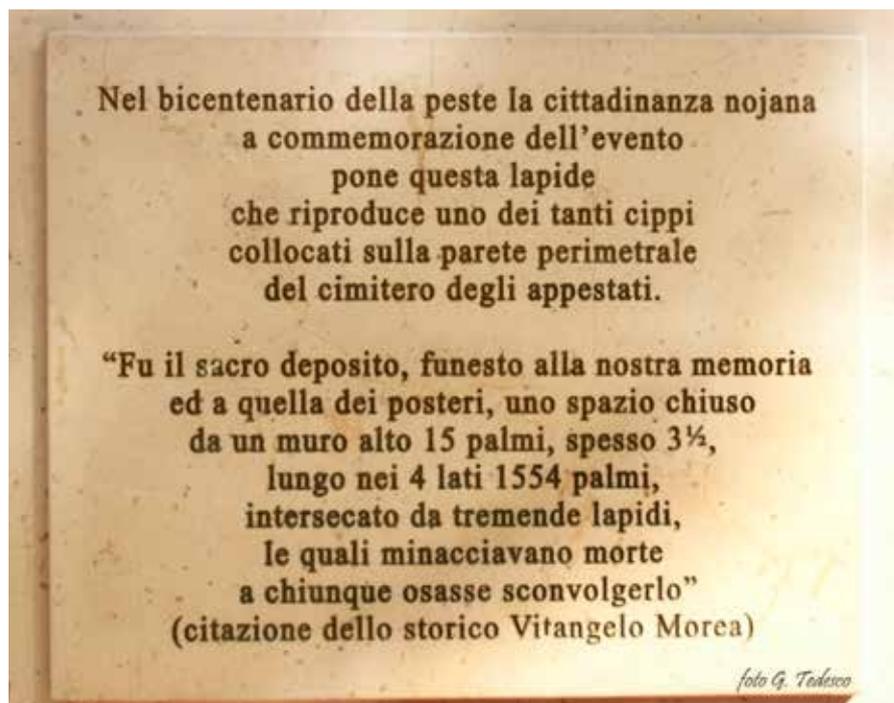
Terminate le disastrose guerre napoleoniche, l'Europa finalmente tirava un sospiro di sollievo. L'Imperatore francese era stato sconfitto ed esiliato

a S.Elena; il Congresso di Vienna aveva dato un nuovo assetto ai vari Stati e, in base al Principio della Restaurazione e della Legittimità, aveva assegnato a Ferdinando 1° di Borbone il Regno di Napoli con la nuova denominazione di Regno delle due Sicilie.

Ma non era finita qui: nuove calamità si annunciavano segnatamente sul bacino mediterraneo.

Già durante il decennio francese – quando cioè il Regno di Napoli fu governato prima da Giuseppe Bonaparte (fratello di Napoleone) e poi da Gioacchino Murat (suo cognato) – si sapeva con certezza che nell'oriente mussulmano, nell'Isola di Malta e in Dalmazia imperversava un'epidemia di peste e per scongiurare ogni possibile contagio a causa dei continui rapporti commerciali esistenti con dette regioni, era stato istituito un cordone marittimo lungo le coste pugliesi dell'Adriatico. A Torre Pelosa (oggi Torre a Mare) c'era un presidio militare che vigilava sul litorale barese.

Tale sistema – istituito nel decennio francese - continuò a funzionare anche sotto i Borboni perché da Malta e dalla Dalmazia arrivavano notizie sempre più allarmanti: il male progrediva e, per via degli scambi commerciali esistenti tra le due sponde, specialmente tra slavi e noyani, si temeva che il male arrivasse in Puglia. E i timori non erano infondati perché già alla fine di novembre del 1814 si ebbero a





Noya i primi due decessi causati da “un male sconosciuto”.

Il 2 gennaio del 1815 l’Intendente della Provincia di Bari Principe Capece Zurlo, allarmato dagli avvenimenti, ordinò alle Deputazioni Marittime di non consentire sbarchi a persone senza accurate precauzioni e di non permettere assolutamente l’introduzione di merci provenienti dalle coste slave.

I primi decessi e l’inasprimento dei controlli sulle coste suscitarono immediate preoccupazioni tra i noyani e subito cominciarono a circolare voci allarmanti sulla diffusione di un male di origine sconosciuta e si registrò la fuga dal paese di alcune famiglie più facoltose.

Nei paesi limitrofi si corse subito ai ripari impedendo l’ingresso ai noyani e comminando pene severe a chi osasse ospita-

re fuggitivi provenienti da Noya.

Le autorità sanitarie locali informarono tempestivamente Napoli degli ultimi accadimenti, precisando che la cittadina era affetta da una “febbre maligna contagiosa” e che urgevano drastici interventi sanitari.

Grazie alle “paterne cure e premure di Sua Maestà il Re, che Dio sempre lo felicitì” tutto l’apparato statale del Regno delle due Sicilie, dal ramo amministrativo a quello sanitario e militare, fu impegnato per monitorare e fronteggiare il morbo contagioso sviluppatosi a Noya. I più illustri clinici di Napoli furono chiamati a consulto dal Re per esprimere pareri e consigli su quanto accadeva in Puglia. Anche il celebre patologo Domenico Cotugno (Ruvo di Puglia 1734 – Napoli 1822) fu chiamato per dare il suo contributo pre-

disponendo istruzioni dettagliate sulle cure da somministrare agli ammalati e facendo giungere da Napoli farmaci adeguati per combattere la “febbre maligna contagiosa” che affliggeva la popolazione di Noya.

Sebbene i caratteri del morbo fossero chiari, le Autorità non parlarono mai di peste ma soltanto di “febbre maligna contagiosa”. Comunque, quale che fosse la natura del male, al fine di circoscrivere nella maniera più rigorosa ogni possibile espansione del contagio, si decise di cordonare la cittadina e di stabilire una attenta vigilanza da parte di truppe fatte accorrere rapidamente da Napoli.

Per ordine del Re giunse a Noya anche una commissione di medici militari coordinati da un ufficiale superiore con l’incarico di collaborare con l’Intendente

Capecce Zurlo per definire gli interventi da porre in essere con la massima sollecitudine.

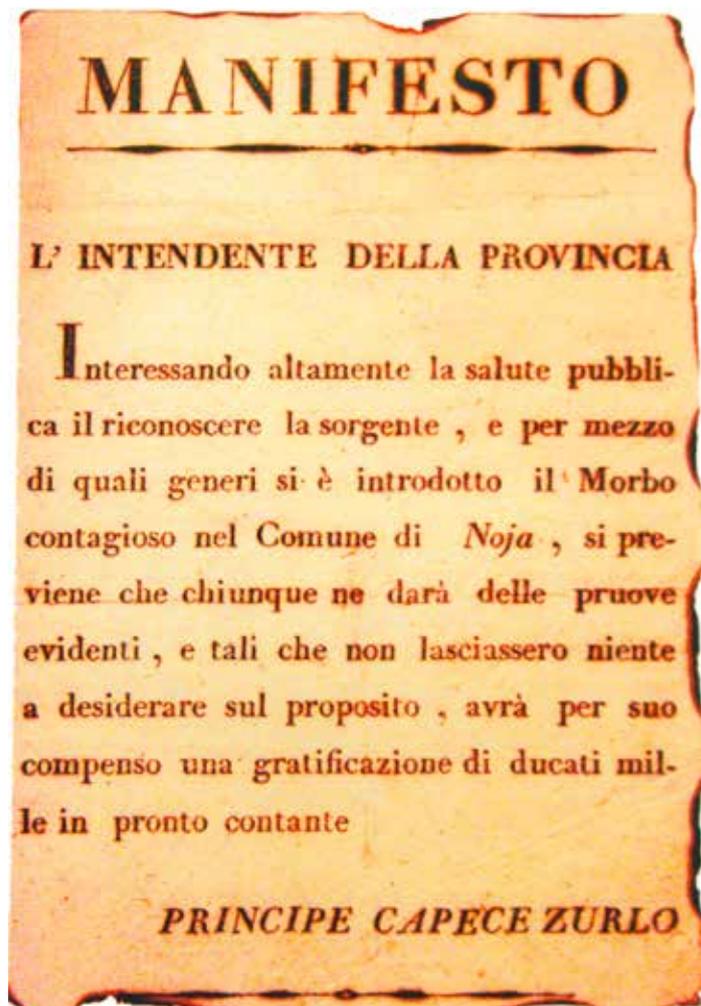
In questa fase furono prese le seguenti decisioni:

- predisporre due ospedali, il primo "sporco o morbos", ossia il lazzaretto, nel Convento del Carmine; il secondo "di osservazione" nel Convento dei Cappuccini;
- individuare e organizzare delle "Case di convalescenza" per i degenti in via di guarigione;
- destinare a luoghi di sepoltura alcuni campi siti a debita distanza dall'abitato, dato che ormai i morti si contavano numerosi ogni giorno e le sepolture nelle chiese erano sature;
- organizzare la distribuzione dei viveri, stabilendo che i benestanti ne pagassero il prezzo mentre i poveri ne usufruissero gratis;
- emettere un'apposita Ordinanza per i Comuni più facoltosi della Provincia di Bari con l'obbligo di fornire quanto necessario per il sostentamento della sventurata popolazione di Noya e delle truppe poste a vigilanza del cordone.

Sui 5.000 abitanti di Noya, solo 1/5, cioè i benestanti, potevano pagarsi i viveri, tutti gli al-

tri dovevano essere mantenuti dal Comune.

Purtroppo, nonostante l'impegno di medici e autorità, non si riusciva a contenere il dilagare della malattia per cui fu deciso di costruire un secondo cordone ad un raggio di 5 miglia dal



paese. Per la sua costruzione, data la penuria di lavoratori disponibili, si decise di destinare a tale compito anche i carcerati.

Per presidiare il duplice cordone fu impiegato quasi un migliaio di militari e fu proibito in assoluto ai noyani di uscire dal cordone pena l'arresto e la fucilazione.

I mesi di gennaio e febbra-

io del 1816 furono i più funesti: la neve caduta abbondantemente nel mese di febbraio rese impraticabili molte strade, rendendo difficili le comunicazioni con Napoli. La coltivazione dei campi, a causa del doppio cordone, divenne impossibile come pure

l'allevamento delle greggi, ormai destinate alla morte. A causa del freddo intenso, ci furono giorni in cui il gelo fece più vittime della stessa "febbre maligna contagiosa".

I noyani più poveri, a causa della penuria di legna, si riunivano numerosi dove potevano riscaldarsi e accettavano qualsiasi vestiario gli si offrisse o rinvenissero...in tal modo, insieme alle cose, raccoglievano il contagio e la morte. Le strade erano vuote, il popolo disperso, le chiese tutte chiuse, ogni festeggiamento sospeso, la città bloccata: tutto era un dolore universale. I vecchi, dolenti e mesti, seduti sulla nuda terra, si guardavano taciturni mentre la mor-

te mieteva vittime a decine ogni giorno. La gioventù noyana, vendendosi privata di tutto e stanca di soffrire e piangere, giaceva stupita e ammutolita.

Per far fronte nella maniera più energica a tale situazione, il Ministro degli Interni decise un ulteriore intervento da Napoli, inviando a Noya un Plenipotenziario quale Commissario del Re.

Questi, appena giunto e adeguatamente informato dalle autorità locali sulla reale situazione della cittadina, con la massima tempestività diramò le seguenti disposizioni:

- obbligo per ogni capo famiglia di informare giornalmente le autorità sanitarie circa le condizioni della propria famiglia, onde evitare che i contagiati restassero in casa per più giorni;
- divieto di conservare mobili, capi di vestiario, oggetti di uso quotidiano da parte di cittadini e di loro familiari colpiti dal morbo. Tutto doveva essere raccolto e bruciato. Le pareti delle case dove c'era stato contagio dovevano essere lavate con acqua e aceto, come pure con acqua e aceto dovevano essere lavate monete e documenti. Prima di procedere alla distruzione col fuoco le autorità dovevano stabilire il valore di ogni cosa per determinare il relativo indennizzo.

Conferì poi incarico alle Autorità Comunali di predisporre un catalogo delle merci suscettibili di infezione, indicando le modalità da usare per espurgarle. Detto catalogo fu compilato rapidamente e conteneva di tutto, ad eccezione dell'olio di oliva considerato il miglior isolante contro il morbo, unguendo le parti scoperte del corpo.

Per incentivare i cittadini a collaborare stabilì un compenso di 1.000 ducati a chi avesse denunciato l'esistenza di generi non dichiarati da famiglie o individui colpiti dal morbo e, per concessione del Re, organizzò la distribuzione di 200 ducati al

giorno ai più poveri. Ma il morbo non demordeva!

Verso la fine di febbraio fu prospettata addirittura la possibilità di dare alle fiamme l'intera cittadina distruggendola completamente perché la malattia si era fatta così virulenta da rendere imminente il pericolo che il contagio si propagasse ad altre città del Regno.

Grazie a Dio non si giunse a tale drastica decisione perché con l'arrivo della primavera si cominciarono ad avvertire i primi segni di miglioramento.

Nel mese di aprile la media dei decessi scese a meno di due al giorno, con diversi giorni senza nemmeno un morto. Questo rappresentava di per sé un risultato di grande successo per le Autorità Sanitarie e per il Governo e solo allora, quando effettivamente l'epidemia si andava esaurendo, si disse apertamente che a Noya c'era stata la peste bubbonica: le Autorità Sanitarie e il Governo si sentivano ormai certe di aver debellato l'epidemia e non avevano più timore di rivelarne la natura.

Non tutti gli storici concordano sul numero dei morti causati dalla peste di Noya. Nel registro dei morti dell'Archivio della Chiesa Madre sono annotati 805 nomi.

Nei primi di maggio la situazione migliorò decisamente, tornò l'ottimismo dei medici e delle autorità e il giorno 30, in occasione della ricorrenza dell'onomastico del Re, ci furono ulteriori elargizioni di elemosine a favore dei più poveri.

Il 7 giugno fu il giorno in cui si registrò il decesso degli ultimi 3 appestati. Ma l'impegno e

le incombenze delle Autorità Sanitarie non erano finite: bisognava procedere allo spurgo generale della città, di tutti i palazzi in cui erano stati ricoverati gli ammalati dando alle fiamme mobili, biancherie, libri, quadri e arredi vari, e disinfettando pareti e pavimenti. Tutto questo fervore di attività si protrasse sino alla fine di ottobre.

Il 1° novembre il Re firmò il decreto che riabilitava la città di Noya e la riammetteva alla libera pratica del Regno. L'Intendente Capece Zurlo, lo stesso giorno, di concerto con l'Arciprete, stabilì che nella Chiesa Madre venisse celebrato un solenne Te Deum di ringraziamento a Dio per la fine della pestilenza. Al termine della cerimonia furono aperte le barriere dei due cordoni e furono sparati 150 colpi di cannone per annunciare ufficialmente alla cittadinanza la fine delle misure restrittive che per oltre due anni avevano afflitto i noyani.

Il governo Borbonico, per far fronte all'emergenza rappresentata dalla peste di Noya, spese una cifra enorme pari a circa 12 milioni di ducati. A giudizio di alcuni storici questa profusione di mezzi fu dettata anche e soprattutto da motivi politici: il Re Ferdinando 1° di Borbone doveva dimostrare agli altri Sovrani d'Europa ed ai suoi sudditi che il nuovo apparato statale funzionava, anche per reggere il confronto con l'efficienza dimostrata dai Napoleonidi (Giuseppe Bonaparte e Gioacchino Murat) che avevano ben retto il Regno di Napoli dal 1806 al 1815.



Vino... dalle origini al XIX Secolo

di Simeone Cellamare

Il vino, alimento raffinato ed oggetto di culto, presente sulle nostre tavole al giorno d'oggi, è cambiato notevolmente nel corso dei secoli.

Leggende e ritrovamenti archeologici fanno risalire l'origine del vino già seimila anni fa, esempi sono bassorilievi Assiri che raffigurano schiavi che attingono vino da grandi crateri e lo servono a commensali di grandi banchetti.

L'Antico Testamento narra che Noè, sulla sua arca, salva una pianta di vite e dà vita alla prima vigna.

Con l'avvento della cultura greca, la bevanda "vino", che produceva la temporanea alterazione di coscienza (ubriachezza), fu ritenuta un dono degli Dei e attribuito a Dioniso, il giovane figlio immortale di Zeus, assorto a Dio del vino, testimonianze importanti le troviamo nella pittura vascolare greca con grande diffusione di raffigurazioni di Dioniso e del thiatos dionisiaco.

Il culto a Dionisio si estese anche in Etruria, dove era identificato con la divinità agreste Fufuns e nel mondo romano,

dove era conosciuto come Bacco e ricollegato a Liber, antica divinità latina della fertilità.

Documenti che illustrano la viticoltura li troviamo anche in Egitto, in una tomba tebana si è trovata una illustrazione di contadini che raccolgono grappoli d'uva da una vigna a pergola ed altri che la pigiano in un grande tino, alle spalle una fila ordinata di anfore dove riporre il vino.

La coltivazione della vite e quindi la cultura del vino in Italia e nell'antica Roma partì e si diffuse dalla Sicilia e pose solide basi sia come alimento che come sostanza con proprietà battericide, medicamentose e terapeutiche, persino i legionari romani avevano nelle loro razioni di cibo dosi di vino per curare varie affezioni e malattie. Plutarco racconta che Cesare distribuì vino ai suoi soldati per debellare una malattia che stava decimando l'esercito. Tale convinzione, nel XII fu confermata dalla famosa scuola sanitaria salernitana nel XII secolo.

E' testimoniato che la vinificazione avveniva con una tecnica molto simile a quella utiliz-

zata fino quasi ai nostri giorni: essa prevedeva, in breve, la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. A differenza dei lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino. E' per questo che, almeno nel mondo greco, la maggior parte delle raffigurazioni relative alla produzione del vino, ed in particolare alla vendemmia, hanno come protagonisti Dioniso ed il suo seguito di satiri e menadi.

Maggiori notizie si hanno per il mondo romano; l'uva si poneva in vasca e si pigiava, si aspettava che il mosto si separava dalle vinacce che affioravano, il mosto passava in una vasca sottostante mentre le vinacce venivano ritorchiate. Si riunivano in questa seconda vasca i due mosti e si dava luogo alla fermentazione cosiddetta tumultuosa. Dopo sette o otto giorni si

travasava il mosto in grossi doli (anfore) interrati dove si completava il processo di fermentazione.

Il vino più ordinario veniva consumato o venduto appena limpido, attingendolo direttamente dai doli (*vinum dolia-re*), quello di qualità era invece travasato in anfore (*vinum amphorarium*), dove subiva una serie di trattamenti mirati a garantirne la corretta conservazione. Chiaramente tali trattamenti, vista dai nostri giorni, producevano un poco bevibile intruglio e non vino.

L'uso era di addolcirlo e lavorarlo con aggiunta di miele, profumarlo con foglie di rosa, viola e cedro, cannella e zafferano ed altre erbe, tagliarlo con acqua di mare secondo i gusti e la stagione gelida o bollente se non addirittura con neve ed era uso esporre le anfore al calore e al fumo in appositi locali (*apotheca* e *fumarium*) per l'invecchiamento.

Chiaramente per cercare di governare la fermentazione alcolica, in primis quella acetica, frequente c'era l'aggiunta di gesso o polvere di marmo, procedimenti da brivido non sapendo che è stata attuata sino ai primi del 900 per essere sostituita con composti a base di zolfo (le moderne etichette dicono "contiene solfiti"), tali elementi svolgevano un ruolo fondamentale nella vinificazione favorendo la scomposizione dello zucchero, la separazione delle fecce e inibendo le rifermentazioni quali la manitica, la tartarica e l'acetica che producono un vino imbevibile.

I vini così prodotti erano torbidi e come rappresentato in molte raffigurazioni si vedono servi che filtrano o travasano il vino in appositi utensili, o ancora meglio chiarificavano il vino usando, in particolari periodi di fasi lunari, l'albume d'uovo (citato da Orazio nella sua quarta satira).

Le anfore destinate alla vendita venivano tappate con sugheri e sigillate con pece, argilla o gesso e trovavano collocazione entro le celle vinarie. Un'iscrizione a pennello sul corpo dell'anfora o un'etichetta (*pittacium*) ricordavano l'origine del contenuto, mentre per indicare la data, si scriveva il nome dei consoli in carica quell'anno.

Le anfore, recipienti solidi o affusolati, idonei ad essere accatastati razionalmente sulle navi, sono sempre state considerati i contenitori da trasporto per eccellenza.

La nascita del Cristianesimo e il conseguente declino dell'Impero Romano, segna l'inizio di un periodo buio per il vino, accusato di portare ebbrezza e piacere effimero. A ciò si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo tra l'ottocento e il millequattrocento d.C. con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati.

Per contro furono proprio i monaci di quel periodo, assieme alle comunità ebraiche, a continuare, quasi in maniera clandestina la viticoltura e la pratica della vinificazione per produrre i vini da usare nei riti religiosi.

Vengono emanati i primi decreti (Carlo Magno 770-880) per la regolamentazione delle fasi di

lavorazione ed una parte importante della diffusione la ebbero le comunità monastiche.

In linea di massima si può dire che nel medioevo il consumo di vino diventa più popolare, si afferma nelle abitudini quotidiane della gente comune e non solo usato solo circostanze esclusive, si evolvono i processi di vinificazione raggiungendo standard qualitativi maggiori anche da un punto di vista sanitario, cambia il metodo di conservarlo passando dalle otri alle botti in legno.

Il vino, solo nel rinascimento ritorna ad essere protagonista della cultura mediterranea e nelle varie letterature si torna a parlare di qualità, nel XIX secolo si vede consolidare la distintiva e straordinaria posizione che il vino occupa nella civiltà occidentale. Alla tradizione contadina inizia ad affiancarsi il contributo di illustri studiosi che si adoperano per la realizzazione di vini di sempre miglior qualità e bontà. Il vino diviene oggetto di ricerca scientifica, che dimostra e rende il vino una bevanda salutare per l'uomo a condizione che venga assunta in quantità moderate (un bicchiere a pasto). Studi medici dimostrano che un moderato consumo di vino ha effetti positivi sul sistema cardiovascolare riducendo i rischi di malattie cardiache. La ragione non è ancora del tutto chiara ma secondo alcuni ciò è dovuto alla presenza di piccole quantità di sostanze con proprietà ipocolesterinizzante che si originano dai tannini contenuti nei vini rossi.

Nella pagina precedente
Caravaggio: Bacco adolescente.

Infiltrazioni d'acqua provenienti dal lastrico solare. Chi paga?

di Gaetano Chiechi

La legge riconosce all'amministratore il potere di disporre spese ed interventi ordinari nell'ambito delle indicazioni assembleari.

La giurisprudenza ha ritenuto di estendere questo potere anche ad interventi ordinari da egli stesso decisi, salvo ratifica del provvedimento alla fine dell'anno in sede di discussione del rendiconto condominiale (Cass. n. 457/2017).

Com'è noto, inoltre, ai sensi dell'art. 1135, secondo comma, c.c., l'amministratore condominiale può disporre interventi di straordinaria manutenzione, purché ricorra il requisito dell'urgenza e salvo l'obbligo di riferirne alla prima assemblea utile: si badi riferirne non ottenere la ratifica.

Insomma davanti all'urgenza l'assemblea non può fare altro che prendere atto dell'operato dell'amministratore.

Quando un intervento è **urgente**?

Quali le conseguenze per il caso di assenza di urgenza in relazione al già predisposto intervento?



Una sentenza resa dalla Corte di Cassazione, la n. 3350 depositata in cancelleria il 12 febbraio 2018, aiuta a fare chiarezza, evidenziando le conseguenze nel caso di mancata ricorrenza dell'urgenza.

• Urgenza degli interventi condominiali

Partiamo dalla nozione di **urgenza**.

Al riguardo l'elaborazione giurisprudenziale della nozione di urgenza ha portato ad affermare che «è urgente la spesa,

la cui erogazione non può essere differita senza danno o pericolo, secondo il criterio del buon padre di famiglia (Cass. 12 settembre 1980, n. 5256)» (Cass. 19 marzo 2012 n. 4330).

Si badi: quella testé indicata è **la nozione di urgenza** declinata ai fini dell'individuazione del campo applicativo dell'urgenza *ex art. 1134 c.c.*, quella da cui discende la rimborsabilità della spesa sostenuta dal singolo condòmino in relazione ad un intervento gestorio da questi ordinato.

Vista la sostanziale identità di *ratio* tra quanto disposto dall'art. 1134 c.c. e il disposto di cui al secondo comma dell'art. 1135 c.c., non v'è motivo per dubitare che l'urgenza cui fa riferimento la prima norma sia la medesima anche guardando ad interventi di manutenzione straordinaria disposti dall'amministratore.

Urgente, quindi, è ciò che va fatto **subito**, perché rimandando anche di poco l'esecuzione dell'intervento si può anche solamente ingenerare un pericolo di danno.

• Infiltrazioni ed urgenza

Quando la **presenza di infiltrazioni** dà luogo ad urgenza tale da legittimare l'amministratore alla disposizione di un intervento di manutenzione straordinaria?

Le **infiltrazioni**, com'è noto, sono fenomeni consistenti nel passaggio di una sostanza liquida, quasi sempre acqua, attraverso un corpo.

L'ipotesi più nota di **infiltrazioni in ambito condominiale** è quella che vede il loro manifestarsi da pareti, o dal tetto/lastrico solare.

Nel caso risolto dalla sentenza n. 3350 resa dalla Corte di Cassazione, un amministratore condominiale si vedeva condannato - in sede di appello - al pagamento delle somme richieste - tramite **decreto ingiuntivo**, poi revocato - da un'impresa edile ad un condominio da questi amministrato.

Se in primo grado il Tribunale aveva considerato **legittimo il decreto d'ingiunzione** emes-

so contro il condominio, in sede di impugnazione la decisione era stata modificata.

Poiché **non ricorreva alcuna urgenza**, diceva la Corte d'appello **a pagare doveva essere l'amministratore**. Su questo aspetto ci soffermeremo subito dopo. Qui, adesso, daremo risposta al seguente quesito: perché nel caso risolto dalla Cassazione con la sentenza in esame s'è arrivati ad affermare che non v'era alcuna urgenza?

In questo caso, dice in sostanza la Corte, **la questione è di tempistica**. Le infiltrazioni, si legge in sentenza, s'erano manifestate nell'anno 2004, mentre l'intervento era stato disposto nell'anno 2005. Un lasso di tempo sufficiente, si legge in sentenza, a consentire al mandatario di convocare l'assemblea.

Naturalmente **il mero passare del tempo** in relazione ad una particolare fattispecie non è di per sé elemento unico indicatore dell'assenza di urgenza. Un intervento straordinario non urgente che l'amministratore non può ordinare e che dev'essere deliberato dall'assemblea, può divenire urgente prima della convocazione dell'assemblea.

Insomma la situazione, come si dice spesso, va **valutata caso per caso**; certo è che rispetto ai fenomeni infiltrativi - la cui presenza denota già di per sé una situazione di danno, alla quale si deve urgentemente porre rimedio - il trascorrere del tempo è un indicatore molto importante.

Quanto, poi, al tipo d'intervento che **l'amministratore può**

ordinare, ad avviso di chi scrive, lo stesso deve essere limitato all'eliminazione della situazione di danno o pericolo, senza possibilità, ove non necessario, di ordinazione di interventi di rinnovamento di parti comuni.

• Mancanza di urgenza e conseguenze per l'amministratore di condominio

L'amministratore condominiale che fa eseguire **interventi straordinari non urgenti** rischia di rimetterci di tasca propria.

È questa la conclusione che si può trarre - si accennava poc'anzi - leggendo la sentenza n. 3350: la Cassazione, infatti, ha confermato la pronuncia di appello impugnata dall'amministratore che era stato condannato a pagare l'impresa appaltatrice per opere eseguite sul condominio - nella specie il lastrico solare oggetto di infiltrazioni - ma giudicate non urgenti.

Occhio, dunque, ad agire d'impulso ordinando interventi che non sono urgenti, e soprattutto occhio a non fare passare molto tempo da quando un fenomeno dannoso - dal quale può discendere un intervento urgente - si manifesta; s'è vero che l'amministratore non ha obbligo di ordinare un intervento, egli è sicuramente responsabile se non s'è attivato nel modo migliore per eliminare la causa del danno.

Resta comunque prerogativa dell'assemblea la facoltà di ratificare l'intervento non urgente disposto dall'amministratore.

Fonte condominioweb

Eco-sacchetti da casa? Solo se idonei

Il negozio non può imporre l'acquisto dei propri ma può vietare l'uso di altri

*del Dott. Giuseppe Laragione**

Sulla questione dei sacchetti alimentari monouso (biodegradabili e compostabili) diventati a pagamento dal 1° gennaio 2018 si era già espresso ad inizio anno il Segretario Generale del Ministero della Salute, Giuseppe Ruocco. La posizione ministeriale, in linea con quella del Consiglio di Stato, era di contemperamento delle esigenze del consumatore e di tutela della

sicurezza alimentare, posizione consolidata dal parere del Consiglio di Stato: no al riutilizzo dei sacchetti, ma sì all'impiego di buste monouso nuove che il cittadino può portare da casa, risparmiando. Il Consiglio di Stato si è pronunciato sull'utilizzo dei sacchetti di plastica monouso in caso di acquisto di frutta e verdura: su richiesta del Ministero della Salute ha risposto che

“fermo restando il primario interesse alla tutela della sicurezza ed igiene degli alimenti, è possibile per i consumatori utilizzare nei soli reparti di vendita a libero servizio (frutta e verdura) sacchetti monouso nuovi dagli stessi acquistati al di fuori degli esercizi commerciali, conformi alla normativa sui materiali a contatto con gli alimenti, senza che gli operatori del settore alimentare possano impedire tale facoltà né l'utilizzo di contenitori alternativi alle buste in plastica, comunque idonei a contenere alimenti quale frutta e verdura, autonomamente reperiti dal consumatore; non può inoltre escludersi, alla luce della normativa vigente, che per talune tipologie di prodotto uno specifico contenitore non sia neppure necessario”.

Il Consiglio di Stato è un organo ausiliario del Governo. Nella sua funzione consultiva ha risposto al Ministero della Salute, con il parere definitivo pubblicato il 29.03.2018, che aveva posto due quesiti:

Se sia possibile per i consumatori utilizzare nei soli reparti di vendita a libero servi-



zio (frutta e verdura) sacchetti monouso nuovi dagli stessi acquistati al di fuori degli esercizi commerciali, conformi alla normativa sui materiali a contatto con gli alimenti.

In caso di risposta positiva, se gli operatori del settore alimentare siano obbligati e a quali condizioni a consentirne l'uso nei propri esercizi commerciali.

Il Consiglio di Stato, nell'articolata risposta ai quesiti, ha precisato che il sacchetto è "un bene autonomamente commerciabile" e pertanto le borse in plastica ultraleggere utilizzate per la frutta e verdura all'interno degli esercizi commerciali sono da considerarsi prodotti che "devono" essere compravenduti. In questa ottica la borsa, per legge, è un bene avente un valore autonomo ed indipendente da quello della merce che è destinata a contenere. La legge 123/2017 prevede infatti che "le borse di plastica in materiale ultraleggero non possono essere distribuite a titolo gratuito e a tal fine il prezzo di vendita per singola unità deve risultare dallo scontrino d'acquisto dei prodotti imballati per il loro tramite". Partendo da tale assunto il Consiglio di Stato ha concluso che "l'utilizzo e la circolazione delle borse in questione – in quanto beni autonomamente commerciabili – non possono essere sottratte alla logica del mercato. Per tale ragione, non sembra consentito escludere la facoltà del loro acquisto all'esterno dell'esercizio commerciale nel quale saranno poi utilizzate. Viene posta altresì attenzione sul fatto che l'onerosità della busta in plastica, quanto meno indirettamente, vuole anche incentivare l'utilizzo di materiali alternativi alla plastica, meno inquinanti, comunque idonei a contenere alimenti quali frutta e verdura, quale in primo luogo la carta. Vi è poi il tema della igiene e sicurezza alimentare: l'esercizio alimentare sarà tenuto – secondo le modalità dallo stesso ritenute più appropriate – alla verifica dell'idoneità e della conformità alla legge dei sacchetti utilizzati dal consumatore. Infatti, in quanto soggetto che deve garantire la sicurezza alimentare dei prodotti posti in vendita, l'OSA operatore del settore alimentare può vietare l'utilizzo dei contenitori autonomamente reperiti dal consumatore solo se non conformi alla normativa e non idonei a venire a contatto con

gli alimenti. Il principio giuridico – normato dal regolamento (CE) 1935/2004 – è che i materiali o gli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari devono essere sufficientemente inerti da escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle loro caratteristiche.



La piccola disamina dell'argomento trattato mette in evidenza come la norma di legge cerchi sempre di temperare il legittimo diritto del cittadino consumatore con l'ineludibile obbligo della garanzia della sicurezza alimentare dei prodotti detenuti per la vendita da parte dell'operatore del settore alimentare (OSA).

* Dirigente Servizio Veterinario Igiene Alimenti - ASL MATERA



Un mondiale senza Italia

di Gennaro Angelini

Nel generale disinteresse dell'italico mondo sportivo, si è chiuso a metà luglio il campionato mondiale di calcio. E' stato un mondiale complessivamente mediocre, caratterizzato da un esasperato tatticismo dettato più che altro dal livello non eccelso delle squadre partecipanti.

In altre edizioni l'orientamento a rallentare il gioco e imbrigliare la squadra avversaria con fitte sequele di passaggi nella propria metà campo, era prerogativa delle compagini meno attrezzate da un punto di vista tecnico. Con il comprensibile intento, proprio alla luce dell'inferiore tasso tecnico, di portare l'avversario più quotato ai tempi supplementari, limitandone la pericolosità offensiva, per poi affidarsi alla lotteria dei calci di rigori.

Oggi è diverso. La stessa Francia, squadra vincitrice del campionato, non ha mai dato l'impressione di schiacciante superiorità che tutti i commentatori sportivi le riconoscevano sulla carta. Anche la finale con la Croazia è stata affrontata con atteggiamento guardingo, tale da lasciare il pallino del gioco agli avve-

rarsi per gran parte della partita, tenendo a freno le individualità di spicco che pure non mancavano tra i francesi. Il risultato finale, per molti bugiardo, è stato frutto di episodi, di errori anche grossolani o di singole giocate. Mai di evidente supremazia tecnico-tattica di una squadra sull'altra.

Non si è vista una partita altamente spettacolare in tutto il torneo. Come non si sono visti i decantati campioni che, sempre sulla carta, avrebbe dovuto decidere le partite pur militando in compagini non dotate di individualità di pari livello. Qualche anno fa la consapevolezza di non avere a disposizione elementi di eccelsa levatura tecnica, avrebbe spinto i selezionatori ad attuare strategie di gioco fondate sul collettivo. Magari velocizzando le giocate, o pressando il portatore di palla o anche operando un costante movimento dei giocatori tutti per non dare punti di riferimento agli avversari. Oggi si punta comunque sull'elemento di spicco, troppo spesso promosso tale dai titoli ad effetto dei media specializzati più che per talento espresso sul campo, a cui i compagni devono affida-



re la palla anche quando l'azione di gioco richiederebbe un diverso svolgimento. Sono quindi naufragate le squadre più attese e con loro i tanto decantati fuoriclasse: dal talentuoso giocoliere con spiccate capacità funamboliche, allo scultoreo campione dal fisico straripante, al cavaliere triste dalla classe sopraffina ma con spalle troppo piccole per caricarsi addosso un'intera squadra.

E allora noia, interrotta solo dai goffi tentativi dei telecronisti di turno di commentare entusiasticamente semplici giocate come se fossero la cosa più straordinaria mai vista sui campi di calcio. Si può dire che questa volta l'enfatica irrazionalità di taluni commenti televisivi, che tanto

ci urta in altre occasioni, è stata ben tollerata, portando a volte lo spettatore ad interagire virtualmente con il telecronista piuttosto che con il calciatore preferito, come normalmente avviene.

E così in un afoso mese di luglio, lo sportivo italiano si è trovato a seguire con distacco un mondiale senza Italia, come in genere segue le notizie di attualità di cui non si sente protagonista. Ma questa volta, al frenetico susseguirsi di informazioni e dibattiti, tra porti chiusi, lidi aperti e pieni di bagnanti e navi con atipici crocieristi in giro per il mediterraneo, il nostro ha trovato un punto di orgoglioso interesse nel dibattito incentrato sui motivi dell'esclusione dai mondiali della nostra nazionale e sul ruolo che la squadra avrebbe potuto avere se le cose fossero andate diversamente. Chiacchiere da bar, certo. Ma sull'argomento calcio siamo tutti ferrati. E banali: "...se avessimo avuto quell'allenatore" o "...se avesse giocato quel giocatore".

Dimenticando che le colpe non sono mai singole. Mai prima d'ora si era vista una tale confusione di ruoli e competenze. Giocatori che fanno l'allenatore, Federazione che gira lo sguardo dall'altra parte per evitare di prendere posizione, squadra incapace di gestire le partite fondamentali. E la cosa più brutta è stato il momento finale, lo scarico di responsabilità, l'addebitarsi l'un l'altro gli errori, il tirarsi fuori nella più tipica consuetudine italiana. Quanto è vera l'asserzione che il calcio è lo specchio del paese!

Alla fine però, il fatto di non

essere rappresentati, ha consentito agli italiani di seguire i mondiali non da tifosi ma da sportivi. Certo, ci siamo schierati come tutti a favore di qualcuno. Abbiamo scelto una squadra non per campanile ma per altri fattori: dai colori ai simboli, dalla storia alla politica. Più spesso, come purtroppo nostro costume, abbiamo tifato contro: ora contro la Svezia, rea di averci eliminato dalla competizione, ora contro la Spagna, colpevole di aver vinto troppo negli ultimi anni. Abbiamo accolto con malcelata soddisfazione l'eliminazione della Germania e senza particolare dispiacere le sconfitte delle pur blasonate Brasile e Argentina. Quasi come se il fallimen-



to sportivo delle grandi squadre compensasse in qualche modo la mancata qualificazione dell'Italia.

Anche i media hanno avuto difficoltà di schieramento. Ad esclusione delle consuete banalità proposte dai giornali sportivi e dalle grandi firme del giornalismo di genere, le testate generaliste hanno proposto diverse chiavi di lettura per consentire allo spettatore orfano delle maglie azzurre di schierarsi. Soprattutto in occasione della finale, le squadre di Francia e Croazia sono state sezionate e ricom-

poste in vari modi, come sono stati scandagliati i remoti passati dei campioni più rappresentativi, senza parlare delle ormai immancabili quotazioni a vantaggio dei nostrani scommettitori.

La partita è stata presentata come una sorta di tenzone tra Davide e Golia. Troppo grande la Francia rispetto alla Croazia. Troppo più ricca. Un po' in ribasso, forse, la troppo conclamata "grandeur", ferita da discutibili eventi storici e recenti, ma lo sciovinismo resta intatto. Il nazionalismo del popolo francese ha pochi rivali. E in questi casi si riversa sulla nazionale di calcio. Dall'altra parte, una nazione con una popolazione di molto inferiore a quella di Parigi. Ma ugualmente patriottica, con un patriottismo non riverberato da pregressi fasti non ripetibili, ma alimentato dalla storia della recente indipendenza, conquistata al termine di una delle più atroci contese belliche del secolo scorso. Una nazione che ora fa parte dell'Unione Europea.

Molti si sono schierati per il Davide Croazia, come spesso accade in caso di dispute tra contendenti di evidente disparità. Ha alleviato una certa antipatia per il Golia Francia, la multietnica composizione della squadra. Il messaggio che se ne ricava, è un messaggio di speranza. Il sogno di vivere in un mondo senza muri e divisioni, dove tutti possono coltivare l'ambizione di raggiungere traguardi prestigiosi. Come quello di vincere un mondiale.

Per la cronaca ha vinto la Francia. Ma questo poco importa.

La forza delle donne

di Giuseppe Di Taranto

Quando Dio creò la donna LUI stava lavorando nel pomeriggio del sesto giorno...

Arrivò un Angelo e Gli chiese: "Perché metterci tanto tempo con lei?"

Il Signore rispose: "Hai visto tutte le specifiche che devo compiere per darle forma?"

- Lei deve funzionare in qualsiasi tipo di situazione.
- Lei deve essere capace di abbracciare più bambini allo stesso tempo.
- Deve avere un abbraccio che possa guarire qualsiasi cosa, da un ginocchio contuso ad un cuore rotto.
- Lei deve fare tutto ciò solo con due mani.
- Si cura da sola quando è malata e può lavorare 18 ore al giorno.

L'Angelo era impressionato "Solo due mani ... impossibile!"

E questo è il modello standard?"

L'Angelo si avvicinò e toccò la donna.

"Però l'hai fatta così dolce Signore"

"Lei è dolce! Ma l'ho fatta anche forte. Per sopportare e superare tutto", disse il Signore.

"Può pensare?" chiese l'Angelo.

Il Signore rispose. "Non solo può pensare, può ragionare e valutare".

L'Angelo toccò le sue guance "Signore, sembra che questa creazione si stia sciogliendo! Hai messo troppi oneri su di lei".

"Lei non sta gocciolando... è una lacrima" il Signore corresse l'Angelo.

"Per quale motivo questo?" chiese l'Angelo...

Il Signore disse: "Le lacrime sono la sua forma di esprimere il suo dolore, i suoi dubbi, il suo amore, la sua sofferenza e il suo orgoglio".

Questo causò una grande impressione all'Angelo "Signore sei un genio. Hai pensato a tutto. La Donna è realmente una creatura meravigliosa".

Il Signore disse: "Lo è!"



- Lei ha una forza che stupisce un uomo.
- Lei può maneggiare i problemi e portare carichi pesanti.
- Lei ha felicità, amore e opinioni.
- Sorride quando ha voglia di gridare.
- Canta quando ha voglia di piangere, piange quando è felice e ride quando ha paura.
- Lei lotta per quello in cui crede.
- Il suo amore è incondizionato.
- Il suo cuore si rompe quando muore un familiare o un amico, però lei trova la forza per proseguire la sua vita".

L'Angelo domandò: "Dunque lei è un essere perfetto?"

Il Signore rispose: "No. Lei ha un solo difetto: dimentica spesso quanto vale!".

A tutte le donne che rispetti...
E a tutti gli uomini che rispettano le donne.

Essere donna non ha prezzo.

LA FORZA DELLA FRAGILITÀ: donne forti perchè anche fragili.

Accettare le proprie fragilità è un atto di forza, non di debolezza. Certe volte le donne fanno di tutto per essere senza un difetto.

Si impegnano - anzi certe volte si accaniscono - per eliminare ogni imperfezione: non si sentono sufficientemente belle, simpatiche, amorevoli, forti, coraggiose, intelligenti, interessanti, audaci, tenaci....

Avere delle fragilità per tante donne non va bene. Come se fosse sbagliato.

Ma non è così.

- Nelle fragilità c'è la nostra unicità e la nostra forza: i nostri difetti ci fanno sentire vere e vive, donne di corpo e carne, non bambole di plastica.
- Le nostre fragilità ci rendono umane, ci fanno ridere e piangere, ci fanno cadere e rialzare. Portano la vita dentro di noi. Non quella sterile e asettica ma quella nutriente e creativa.
- Se entriamo in contatto intimo e aperto con le nostre fragilità sentiamo le emozioni con la pancia, e non con la testa.

Amiamo con comprensione, siamo disponibili a capire le difficoltà degli altri, accogliamo i nostri difetti come una parte preziosa di noi: siamo donne "con il cuore".

- Accogliere le nostre fragilità ci fa sorridere anche quando tutto sembra andare storto, ci fa fare una risata quando il taglio di capelli è venuto male, ci fa sentire affascinanti anche se non siamo truccate e pettinate.
- Quando accettiamo le nostre fragilità impariamo che non dobbiamo essere perfette per andare bene.

Che i nostri difetti fanno parte della nostra unicità e si amalgamo ai nostri pregi, in un insieme ben riuscito. Senza non saremmo noi: donne uniche e vere.

Una donna forte si riconosce da come sa affrontare le sue debolezze. Sapersi sentire "tranquillamente fragili" mette luce negli occhi, ardore nel sorriso, passione nel fare, amore nel cuore. Sì, la fragilità è una forza.

E' la forza delle donne che vivono le pulsioni della loro anima..

Simona Oberhammer



Dalle falesie della Normandia alle scogliere della Bretagna

di Carlo Lorusso

Il viaggio “Ostriche e champagne” organizzato quest’anno nel territorio della Normandia e Bretagna con un folto gruppo di partecipanti e che ha visto come prima tappa l’arrivo all’aeroporto di **Parigi-Beauvais**, dove è avvenuta la conoscenza con “Vincenzo”, ottima e competente guida che, a bordo di un comodo pullman, ha accompagnato il gruppo per tutto il viaggio.

Prima destinazione la città di **Rouen**, capoluogo dell’Alta Normandia, incastonata tra la Senna e il Mar del Nord; perla indiscussa del territorio, un vero e proprio gioiello architettonico in cui si fondono magistralmente arte, storia, cultura e gastronomia.

La città, divisa in due dalla Senna, si sviluppa principalmente sulla riva destra con un nucleo di abitazioni di atmosfera medievale, strette vie bordate di case a graticcio, nobili edifici in pietra e chiese gotiche dalle luminose vetrate. Spicca la Cattedrale gotica di Notre-Dame del XIII secolo, con attigue le due Torri campanarie, diverse tra loro per stile architettonico, una romanica,



l’altra detta “del Burro” di stile gotico fiammeggiante; la facciata è di una bellezza tale da aver ispirato oltre 30 tele di “Monet”.

Inoltre sono da ammirare le Chiese di Saint Maclou e Saint Ouen, il Palazzo di Giustizia e Il famoso “Gros-Horloge” del XIX secolo con figure allegoriche che rappresentano i giorni e le fasi lunari, certamente il monumento più fotografato della Città.

Nella Piazza del Vecchio Mercato una colonna ricorda il luogo destinato alle esecuzioni capitali e dove il 30 maggio del 1431 avvenne il supplizio di Giovanna d’Arco, in memoria della quale sorge nello stesso luogo la Chiesa a Lei dedicata.

Merita una nota particolare il fatto che alle ore 22,00 il so-

le non accennava ancora al tramonto.

Il gruppo di viaggiatori, il giorno successivo, si è diretto verso la Costa di Alabastro, di una bellezza spettacolare, che può contare sulle falesie più alte della Normandia; ci si è fermati a **Fecamp** dove nell’XI secolo, a seguito del ritrovamento di un antico cofano contenente alcune gocce del Prezioso Sangue, fu fondata un’Abbazia il cui primo Abate fu Guglielmo da Volpiano, monaco italiano che introdusse in Normandia la regola benedettina.

Si prosegue con arrivo alla città di **E’tretat** che il bel mondo parigino, affascinato dal paesaggio di bianche falesie che precipitano nel mare e dalle belle

spiagge di ciotoli levigati, ha reso una delle più belle località balneari della Francia del nord.

Molto rinomata è la Falesia d'Aval, di 85 metri d'altezza, dalla quale si può ammirare un ampio arco naturale detto "Manneporte" di 90 metri, uno dei luoghi più suggestivi, un vero spettacolo della natura con incrocio tra la luminosità del posto e i colori della roccia.

Il gruppo, poi, ha attraversato il Pont de Normandie, grandiosa costruzione alta oltre 60 metri e lunga 2.200 metri che collega l'Alta alla Bassa Normandia, per raggiungere la cittadina di **Honfleur**, delizioso e strategico porto dell'Atlantico, punto d'imbarco dei grandi navigatori; qui si è visitata la splendida Chiesa di Santa Caterina, costruita tutta in legno dai maestri d'ascia dei cantieri navali.

La visita si è conclusa con un graditissimo pranzo a base di ostriche, pesce e champagne.

Nel pomeriggio si è proseguito con il transito panoramico sul lungomare di **Le Havre**, cittadina dichiarata patrimonio dell'Unesco; sosta a **Douville** dove il "bel mondo francese" si dà appun-

tamento in una delle indiscusse capitali della mondanità europea, passeggiata sulla "Promenade des Anglais" con la sua spiaggia larga oltre 700 metri per poi raggiungere **Trouville** anch'essa cittadina molto rinomata, elegante e mondana, con chalet in legno simili alle baite svizzere e alberghi sullo stile dei castelli che sorgono sulla riva del mare.

Arrivo in serata a **Caen**, resa famosa da Guglielmo duca di Normandia divenuto poi Re d'Inghilterra con il nome di Guglielmo il Conquistatore, che fissò qui la sua residenza facendo costruire un castello e due Abbazie; la città fu distrutta al 70% in seguito alla guerra del 1944, ma ricostruita in modo perfetto.

Partenza per la visita guidata delle Spiagge dello Sbarco.

Normandia vuol dire D-Day (il giorno più lungo) allorquando la più grande flotta aeronavale della storia, la mattina del 6 giugno 1944 venne a liberare la "fortezza Europa" dal regime fascista.

Ancora oggi, a distanza di oltre mezzo secolo, le spiagge dello sbarco, meta di tour organizzati, conservano la solenne e tragica grandezza dell'evento. Nulla può affascinare di più di questa terra così variegata, dove si mescolano villaggi pittoreschi con le case a graticcio dai tetti di paglia e i candidi steccati dei giardini fioriti, scogliere indomite sferzate dal vento impetuoso

dell'Oceano, pascoli infinitamente dolci che sembrano usciti da un quadro, una popolazione dalla tradizione marinara scontrosa e al tempo stesso accogliente.

Ad **Arromanches** dove la bassa marea mette in risalto i resti del porto artificiale costruito in una sola giornata dalle truppe britanniche, abbiamo assistito a filmati dello sbarco; poi una sosta ad Omaha Beach con il suo cimitero americano dove riposano oltre 9.000 soldati.

Nel pomeriggio trasferimento a **Bayeux** famosa per il suo arazzo che racconta la vita del marito della Regina Matilde, Guglielmo il Bastardo, denominato il Conquistatore dopo la sua salita al trono inglese; l'arazzo, esposto nel "Centre Guillaume-Conquerant", largo circa 60 centimetri e lungo oltre 70 metri, impreziosito da ricami con fili d'oro, è stato inserito dall'Unesco nel Patrimonio dell'Umanità. Al termine visita della grandiosa e molto bella Cattedrale gotica.

Lasciata alle spalle la Normandia, ci si affaccia nel territorio bretone.

"Bretagna", qui un tempo finiva la terra; è tutt'oggi un angolo di mondo a sé, con una lingua (il bretone) di chiara origine celtica, culture tradizionali differenti da quelle francesi, grazie ai suoi 2.800 chilometri di coste da percorsi mozzafiato e da centinaia di spiagge di sabbia fine.

"Amo la Bretagna...amo il suo carattere selvaggio e primitivo così come i suoi abitanti che nascono con l'acqua di mare attorno al cuore".....diceva un grande poeta francese.

Partenza per **Mont Saint**



Michel, un “castello incantato” che sorge su banchi di sabbia marina, su un solitario monte (uno scoglio in granito di 78 metri) trasformato dall'uomo in fortezza ed abbazia, uno dei luoghi più visitati di Francia e dove le maree più profonde d'Europa (con un dislivello fino a 14 metri) scoprono banchi di sabbia fino a 15 Km di distanza.

La tradizione vuole che l'Arcangelo Michele apparso in sogno al vescovo Oberto, gli ordinò la costruzione di un'Abbazia.

Dopo aver attraversato un lungo ponte, si sale in cima per la Grand-Rue che si arrampica fin sopra l'Abbazia, visitando prima la chiesa di St-Pierre con all'interno la Cappella di San Michele dove si venera una sua statua rivestita d'argento.

La visita è stata di grande interesse perché arricchita da approfondimenti da parte della nostra Guida che ci ha fatto percorrere i tre livelli della antica costruzione con dovizia di particolari.

Si prosegue per la Costa di Smeraldo con sosta a **Cancale**, piccolo porto che ha conservato un'atmosfera d'altri tempi con un arco di vecchie casette, i carretti carichi di ostriche “plates” e “creuses”. È il centro più conosciuto per i suddetti molluschi, che vanta espressioni linguistiche e costumi diversi dal resto della Bretagna; poi sosta a **Saint-Malo**, circondata da mura e bastioni, città dei Corsari, anticamente il primo porto commerciale di Francia; ad oggi cittadina molto movimentata, anche grazie alle sue spiagge che l'hanno resa un importante centro balneare.

Le maree, qui molto forti,

crescono e defluiscono con una velocità di circa 12 Km/h e producono nella centrale della Rance, con le sue 24 turbine nella diga tra Saint-Malo e Dinard, l'89% dell'energia prodotta in Bretagna.

Passaggio a **Perros-Guirec**, circa 50 chilometri di costa di granito rosa con la riserva ornitologica di “Les sept-iles”, il più importante centro francese per la riproduzione dell'avifauna marina e proseguimento per **Rennes**, capitale della Bretagna, con il suo centro medievale di grande interesse, distrutta in gran parte nel 1720 in seguito ad un incendio, ma che poi è stata ricostruita secondo lo stile classico del settecento. Visita alla Piazza del Parlamento con pernottamento.

Il giorno successivo si arriva a **Ploumanach** uno dei centri rinomati della costa di granito rosa, con il suo famoso faro di “Tregastel” e la sua meravigliosa spiaggia; si prosegue per i due centri di **Thegonnec** e **Guimiliau** con i loro caratteristici e celebri “Calvari” o “Complessi Parrocchiali”, testimonianze della

devozione del cattolicesimo tradizionale bretone.

Arrivo in serata a **Quimper**, capitale della regione della Cornovaglia, città importante per le manifatture di ceramica che sfruttano infiniti giacimenti di argilla; è rimasta una delle città più tipicamente bretoni di tutta la regione; giro panoramico della città in trenino, visita della Cattedrale gotica di Saint-Corentin.

Grandioso e terribile è lo scenario della “Pointe du Raz”, punta estrema dell'Europa, con le rocce che precipitano su acque sempre agitate, dove nel 1904 è stata posta nel mar Atlantico la statua di “Notre-Dame des Naufrages” in ricordo di tutti i naufragi avvenuti in quel tratto di mare molto insidioso.

L'ultima visita è dedicata a Corcarneau, con la sua cittadella fortificata “Ville-Close” di 380 metri x 100 del XIV secolo.

Al termine della visita è iniziato il consistente trasferimento in termini chilometrici verso Parigi, per poi rientrare in Italia il giorno successivo.



Il presuntuoso

di Mino De Bartolomeo



Era nella pancia della mamma, non era nato
E i suoi, dottore e avvocato, lo avevano nominato

Appena il ragazzino comincio' ad andare a scuola
Capirono che per lui studiare era tragedia ogni ora

Ando' a lavorare,..... pure questo lui provò
Ma dove andava, ogni padrone subito lo licenziò

Dormiva fino a tardi, si alzava alle dodici
Il pomeriggio, avanti al bar, con gli amici

Un giorno si fisso di voler far l'attore
Solo così poteva essere libero tutte le ore

Che bello non dover dar conto più a nessuno
Anche se contratti di lavoro manco uno

Si pompa, si gasa, si crede un grande attore
Lo fa pure con i suoi, afflitti dal dolore

Una volta, per un film, fece un provino
Il regista lo cacciò, definendolo un cretino

La mamma un Onorevole andò a pregare
Per vedere di mettere suo figlio a lavorare

Si trovò il lavoro, finalmente un posto fisso
Ma lui lo rifiutò "sono un attore adesso"

Una sera il cabarè in teatro ha tentato
A fischi e pernacchie fu pigliato

Non è che uno, si alza la mattina
E dice: "sono artista, sono da vetrina"

E' brutto assai, quando uno è presuntuoso
Come al solito te lo ritrovi anche permaloso

Peccato di vino

di Filippo Auciello

Non è un titolo di romanzo
né uno show di Costanzo,
ma un ristorante assai carino
questo ritrovo del "Peccato di vino".

Davvero accogliente e ospitale
Si respira un'aria assai cordiale,
con menù prelibati
per palati raffinati.

Appena aperto in verità
ha guadagnato molta notorietà
tant'è che è difficile mangiare
senza prima prenotare!

Antipasti di gran qualità
Con pesce e molluschi a volontà
ma soprattutto vini di gran pregio
che deliziano il palato... più egregio.

E' il fiore all'occhiello della città
questo ristorante in verità,
dove consumare il tempo piacevolmente
e saziare alla pari il corpo e la mente.

Poi quando cala la sera
e la luna rischiarata con la sua sfera
i tavoli in fila sul viale
quasi un'atmosfera surreale,
si respira un'aria assai romantica
e una passione sognante quasi fantastica.

E così questo tipico ristorante
diventa il richiamo del viandante,
che degusta vivande e bevande
dal sapore divino
proprio come suggerisce questo
"Peccato di vino".

"Nunc bibendum": suggerivano i latini
diventa così il motto dei deliziosi vini
che il ristorante offre
con orgoglio ai clienti
dai palati assai raffinati ed esigenti!



NUOVE CONVENZIONI

Utilizzabili solo su presentazione della tessera sociale e riservate a tutte le Associazioni aderenti alla FAP Credito

Informazioni più dettagliate nella Rubrica "Iniziativa" del nostro sito www.assobancrp.it

Referente: Anna Cardone - Tel. 080.5234451 - 339.6008195

gruppo "ASSOBANCRP - Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia UBI < Banca Carime

BIBLO SUN sas di Boccone Domenico

www.biblosun.it - amministrazione@biblosun.it

BIBLO SUN ha tre sedi:

P.za N. Balenzano, 12/C - Bari - Tel. 080 5522018

Via Abate Gimma, 235 - Bari - Tel. 080 5210607

Piazza Umberto I, 49 - Bari - Tel. 080 5222201

BIBLOSUN nasce negli anni '90 come centro abbronzatura; i primi 10 anni sono dedicati solo al servizio dell'abbronzatura, ma con l'apertura di una seconda sede viene inserito il servizio estetico. Il Centro Estetico Biblosun offre un'ampia gamma di servizi: Lampade Viso, Doccia Solare, Doccia Antipanico, Abbronzagambe ed inoltre Estetica, Bellezza, Unghie, Manicure e Pedicure, ecc.. Grazie ad uno staff altamente specializzato, personale qualificato da anni di esperienza nel settore, si pone come punto di riferimento in tutta la città di Bari e della provincia; l'immagine, nella società moderna, è molto importante e il team del Centro Estetico Biblosun sa bene quali sono i trattamenti più adatti per far risaltare le caratteristiche personali di ogni cliente ed è in grado di assistere la propria clientela con la massima professionalità, dalla scelta del trattamento fino ai consigli su come prolungare l'effetto desiderato a casa.

Agevolazione: prevede il 15% di sconto sul prezzo di listino. Si precisa che lo sconto sopraindicato non è applicabile sui pacchetti e trattamenti già in promozione.

* * *



I SOCI ASSOBANCRP hanno la possibilità di partecipare alle numerose iniziative proposte dal CRAL NAZIONALE INPS

(visualizzare sul sito CRALINPS.NET); per questo è indispensabile che almeno un componente del nucleo familiare richiedente risulti iscritto in qualità di "Socio Aggregato". Tale adesione ha un costo annuale (rinnovabile solo su richiesta dell'interessato) di € 30,00. Per qualsiasi ulteriore informazione si può contattare MARINO URSI, INPS di Bari, al 3333992983, cralinps.bari@inps.it, facendo riferimento a questo accordo.

Collaborazione fra ENERBLADE e ASSOBANCRP

La Enerblade S.r.l. è una società di diritto privato, operante nel settore dell'energia ed in particolare dell'efficiamento energetico; è una ESCO (Energy Service Company), operante a livello nazionale, costituita con lo scopo di intervenire e regolare i consumi energetici mediante il miglioramento dell'efficienza energetica; ha attivato la campagna denominata "Progetto W10" volta a ridurre i consumi di energia elettrica primaria nelle abitazioni in media del 25% mediante la cessione in comodato gratuito di un apparecchio elettronico denominato appunto "W10".

Enerblade offre la possibilità ai soci ASSOBANCRP di acquisire, in comodato gratuito, un apparecchio W10, da installare presso la propria abitazione.

Per ottenere l'apparecchio W10 i Soci interessati dovranno sottoscrivere un contratto senza alcun onere economico, purché intestatari di utenza elettrica domestica monofase (220Volt), contattando l'Associazione per ottenere la modulistica e concordare il ritiro dell'apparecchio.

Ulteriori informazioni si possono acquisire visionando il sito www.westerntechnique.it o rivolgendosi al socio Giuseppe Piccolo tel. 3356720027 mail pinopiccolo59@gmail.com.

* * *

Studio di Psicologia Dott.ssa ANNACHIARA GRAVINESE

Via Sigismondo, 32 - 70056 Molfetta (Ba)

Tel. 349 7755019 - e-mail: chiara.gravinese@gmail.com

Facebook: Studio di psicologia e psicodiagnosi clinica Gravinese

Lo Studio Gravinese fornisce:

Interventi per la persona: sostegno e consulenza psicologica dall'infanzia all'età adulta; sostegno e colloqui psicologici per l'individuo, la coppia e la famiglia; somministrazione dei maggiori reattivi mentali ai fini della valutazione psicodiagnostica; interventi personalizzati di ricostruzione del sé, riconquista dell'autostima e sperimentazione dell'autoefficacia.

Interventi per le organizzazioni: indagini di clima aziendale; gestione dei conflitti in ambiente lavorativo; interventi studiati ad hoc per lo sviluppo e l'empowerment organizzativo.

Lo studio di psicologia e psicodiagnosi clinica Gravinese applica uno sconto del 20% a tutti i Soci.

SPETTACOLI

COMPAGNIA TEATRALE ARIETE



Dal 13 ottobre al 2 dicembre 2018, presso il teatro BRAVO' a Bari, la Compagnia Ariete sarà in scena con la nuova commedia dal titolo; "Gli Scrofegni nobili discendenti Baresi"; il sabato alle ore 21 e la domenica alle ore 18.

Il prezzo riservato ai Soci ed ai familiari degli stessi sarà di € 12,00 a persona invece di € 15,00.

* * *

CAMERATA MUSICALE BARESE 77ª Stagione

Sul sito > Convenzioni Commerciali > Spettacoli e Divertimenti: convenzione con agevolazioni riservata all'Associazione relativamente agli abbonamenti per la 77ª Stagione Concertistica 2018/2019:

- **ABBONAMENTO STAGIONE CONCERTISTICA** (22 appuntamenti)
 - **ABBONAMENTO EVENTI** (10 appuntamenti)
- SCONTO del 10% sul costo dei biglietti relativi agli spettacoli del cartellone (escluso gli Eventi fuori programma) valida per l'iscritto ed il proprio accompagnatore/familiare, dietro esibizione della tessera associativa.

Per info: www.cameratamusicalebarese.it

* * *

ECHO EVENTS

Direzione artistica Fabiano Marti

Costo per i Soci ASSOBANCRP € 90 (Soci ECHO 80, non soci 95). Prenotare direttamente presentando la tessera associativa. Possibilità di acquistare anche per singolo spettacolo; il costo sarà comunicato prima dell'evento.



PROGRAMMA TURISTICO

In programmazione alcune proposte di gite in collaborazione con "I Viaggi di Salomone", "CRAL NAZIONALE INPS", "ECHO Events" ed "Associazione BALE". Vi saranno comunicate al più presto attraverso il nostro sito, sul gruppo ASSOBANCRP di Facebook e con l'invio di mail individuali.

Per informazioni e prenotazioni: Anna Cardone 339-6008195 - ac.card@libero.it.

NASCITE



Felicitazioni al nostro Presidente Carmine Vece per la nascita della nipotina AZZURRA e alla socia Remigia Volpe per la nascita della nipotina EVA.

I nostri più vivi rallegramenti ai genitori e ai nonni. Ai piccoli, tanti affettuosi auguri di buona salute, felicità e benessere.

CI HANNO LASCIATO

**Mario Marsan
Patrizia De Bellis**

Li ricordiamo con affetto e vivo rimpianto. Ai familiari rinnoviamo la nostra commossa partecipazione al loro dolore.

Rammentiamo che sul nostro sito, nella sezione INIZIATIVE sono costantemente aggiornate le OFFERTE TOUR OPERATOR e gli EVENTI E SPETTACOLI correnti.

ISCRIZIONI

**Gloria Carneglia, Nicolantonio Partipilo
Giuseppe Piccolo**

Vi comunichiamo che i Soci saranno costantemente informati delle numerose proposte dell'Associazione culturale "BALE" Arte e Entertainment - Bari e della ECHO Events - Bari tramite l'inserimento sul nostro sito ad INIZIATIVE > Eventi e spettacoli correnti e sul nostro gruppo di Facebook ASSOBANCRP

Ricordiamo che presso la nostra Sede di P.zza Umberto I 58 e presso alcuni colleghi soci in servizio - per i riferimenti chiamare in associazione - sono disponibili i biglietti del Cinema Galleria al prezzo speciale di Euro 4,50. Gli stessi sono validi tutti i giorni della settimana fatta eccezione per gli spettacoli in 3D.

Associazione Bancari
Cassa di Risparmio di Puglia UBI >< Banca Carime



Quadro di Gennaro PICINNI

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente Onorario: **Andrea DOLCE**

Presidente: **Carmine VECE**

Vice Presidente Vicario: **Anna CARDONE**

Vice Presidente: **Gaetano CHIECHI**

Segretario: **Carlo LORUSSO**

Vice Segretario: **Antonio Salvatore ROLLO**

Tesoriere: **Simeone CELLAMARE**

Vice Tesoriere: **Giovanni DI TERLIZZI**

Consiglieri: **Angelo BONVINO,**
Luciano Mauro BRUNI, Anna MALCANGIO,
Anna MENOLASCINA

Revisori: **Alessandro AULENTA,**
Tobia D'INNOCENTE, Stefano FRACCALVIERI

Probiviri: **Arcangelo FERRARI,**
Edoardo MALKNECHT, Pasqua LUCE

Vi invitiamo a visitare frequentemente il sito dell'Associazione

www.assobancrp.it

è il modo più semplice e tempestivo per essere costantemente aggiornati
su tutte le iniziative, convenzioni e servizi attivati a favore dei soci.