

SUPPLEMENTO ABC OTTOBRE 2019

Anno VI - N° 8

A cura di Cristina Mirra

L'importanza di conoscere il passato

er i giovani è la famiglia il primo anello di con-Pgiunzione tra passato e futuro e, ancora più dei genitori, lo sono i nonni, veri e propri detentori della memoria storica della famiglia. Avendo avuto la fortuna di conoscere tutti e quattro i miei nonni, ho avuto modo di ascoltare tantissimi racconti della loro gioventù. Mi sono così appassionata ad ascoltarli che spesso sono io a chiedere di dirmi qualcosa della loro epoca, specie alle nonne che sono molto comunicative e mi hanno parlato della loro giovinezza, degli usi e costumi dei loro tempi, dei loro giochi e regali che ricevevano a Natale: spesso

solo noci ed arance! Secondo Bloch* si può definire *storico* chiunque cerchi con passione dati, tracce, informazioni, testimonian-

ze.... e si pone domande. Credo, sulla base di questa definizione, di potermi ritenere una storica, laddove con l'aiuto di mia madre ho cercato foto, nomi ed informa-zioni sui miei avi, fino a costruire un albero genealogico. La cosa più importante è la mia riflessione personale sui fatti che mi sono stati narrati, soprattutto quelli sulla Seconda Guerra Mondiale, che ha coinvolto tutti e

quattro i nonni.
Ho scoperto infatti che il papà di mia nonna, quindi il mio bisnonno Terenzio, ha partecipato alla Seconda Guerra Mondiale e ha vissuto anni terribili, anni in cui è stato persino fatto prigioniero in Albania. Riuscito a tornare a casa, una semplice appendicite non curata gli si è trasformata in peritonite, che lo ha portato subito alla morte: sicché proprio quando era riuscito a riab-bracciare i suoi cari è deceduto lasciando una giovane

bractare i suot carre deceduto lasciando una giovane vedova e tre bambini piccoli.

Stessa tristissima sorte per il papà dell'altro nonno, il quale, dopo aver partecipato alla guerra, non è più ritornato a casa e forse sembra essere stato sepolto in una fossa comune a sud di Mosca.

lossa comune a sud di Mosca.

Ovviamente per le rispettive famiglie, senza questi uomini che partivano per la guerra, la vita è stata piena di dolore, sofferenze, rinunce, ansie e timore per il futuro.

Ci si accontentava del poco che si aveva ed anche una bambola di pezza poteva dare un piccolo momento di

gioia. Non posso fare altro che chiedermi a cosa siano servite tutte quelle guerre, tutto quel sangue di giovani sottratti alle famiglie, tutta questa sofferenza, per cosa? Per ideali che forse non erano neanche di quei giovani, costretti a lottare contro coetanei per togliersi reciprocamente il futuro!

Attraverso la conoscenza del passato si dovrebbe evitare di commettere gli stessi errori nel futuro. Ma da ciò che sento non ne sono poi così sicura. La storia può

ispirarci ad essere migliori, può renderci più umili, più consapevoli. Conoscendo la storia di un popolo o di una comunità possiamo emozionarci e prendere esempio. Oppure fare esattamente l'opposto. Ma ci sono ancora troppe guerre nel mondo... e non mi sembra che gli uo-mini abbiano imparato così tanto dagli errori del pas-

Lucrezia Tognoni (anni 14)

) Ernst Bloch nacque a Ludwigshafen (Germania) nel 1885 da famiglia ebrea, studiò in svariate città tedesche, fu a Berlino e a Heidelberg, dove strinse amicizia con Lukàcs. Pacifista, durante la guerra si rifugiò in Svizzera, dove si avvicinò al marxismo.





Allevare in modo biologico nel profondo Sud

Intervista estiva di ABC ad Enza Scicchitano di Satriano (CZ)

bbiamo intervistato un'allevatrice del Sud Italia per capirne lo spirito e la sua scelta di vita.

Enza fai un'autopresentazione per i

mostri lettori.
Mi presento: sono Maria Vincenza Scicchitano, ma tutti mi chiamano Enza, sono chitano, ma tutti mi chiamano Enza, sono nata a Catanzaro nel 1973, ma sono cresciuta a Satriano sempre in Calabria nella provincia di Catanzaro. E proprio qui, a Satriano, ho deciso di mantenere vivo l'allevamento dei vitelli. In realtà però amo circondarmi di animali e così ho anche galline, oche, germani reali, conigli nani e due cani. Nei miei progetti vorrei allargare l'allevamento anche a suini e aprire un negozio di vendita diretta della carne macelgozio di vendita diretta della carne macel-lata. Sono madre di due ragazze (Cristina che frequenta la seconda classe superiore dell'Istituto Alberghiero di Soverato e Madell'Istituto Alberghiero di Soverato e Maria Teresa che frequenta la scuola primaria sempre a Soverato) e ho dovuto superare grandi e dolorosi lutti, come la perdita di mio marito, di mio padre e di mia madre. Molti al mio posto sarebbero andati via. Io, questa magnifica e selvaggia terra allo stesso tempo, me la sento nel sangue e, nonostante le fatiche, ne sono radicata. Oggi ho 46 anni ed oltre ad allevare bestiame sono consulente in un ufficio agricolo e sono consulente in un ufficio agricolo e

me sono consulente in un ufficio agricolo e a chiunque mi chieda se sono pentita della mia scelta rispondo con orgoglio di NO.

Come e quando è nata l'idea di allevare gli animali in modo "sano" e con quali difficoltà?

Dentro di me non è mai nata un'idea di allevamento "sano", perché io provengo da una famiglia di allevatori e quindi ho sempre pensato che ciò che mangio io e i miei figli debbano mangiarlo anche gli altri. Perché quando ognuno di noi si siede a tavola, deve essere consapevole del fatto che ciò che mangia debba essere il più sano che ciò che mangia debba essere il più sano e buono possibile. Le difficoltà maggiori che sto riscontrando

Le difficoltà maggiori che sto riscontrando riguardano il prezzo di vendita. Infatti si deve competere con i supermercati e non tutti considerano prioritaria la qualità: molti scelgono in base al prezzo. Io, ad esempio, compro il bestiame sin da piccolo (max 3 mesi), lo allevo e lo macello dai 14-18 mesi, in base alla razza e al sesso e non posso fare gli stessi prezzi delle grandi aziende su larga scala.

Lo mio prossimo obiettivo è quello di aprire

azienue su larga scara. Io mio prossimo obiettivo è quello di aprire una macelleria aziendale dove far degusta-re e poter vendere la mia carne. Vorrei cre-are inizialmente una clientela di nicchia... poi si vedrà.

Da quest'anno ho deciso di allevare, oltre Da quest almo no decisio di antevate, onte ai bovini, anche suini, perché nella mia zona i salumi sono il fiore all'occhiello del-la tradizione gastronomica del territorio. Naturalmente l'intento è quello di garan-tire un prodotto finale sano e lavorato con metodi tradizionali, che purtroppo stanno via via sprando. via via sparendo.

Quali animali allevi?

Sono un "micro" allevatore con 6-15 capi all'anno; anche perché il mercato non è

tanto florido, per i suddetti motivi. Che tipo di allevamento e che concezione di allevamento hai?

Che tipo di allevamento e che concezione di allevamento hai?
Io ho un allevamento a pascolo semi-brado, in quanto gli animali si devono muovere e nutririsi dell'erba fresca dei campi. Ideologicamente sono contraria agli allevamenti n cui gli animali sono costretti a vivere in pochi metri quadri. Le motivazioni sono molteplici: di tipo etico per una qualità di vita migliore; organolettico in quanto il muscolo dell'animale risulta più tonico e poi perché gli animali in questo modo si ammalano di meno e quindi non è necessario utilizzare tanti antibiotici o altre sostanze che poi ritroviamo nella carne. Il tuo bestiame viene nutrito nel modo più naturale possibile. Ma come arrival a garanzia di genuinità sulle nostre tavole?

va la garanzia di genuinita sulle nostre tavole?

Il mio bestiame mangia erbetta fresca e quando è in stalla mangia il fieno e il foraggio o sfarinato che produco direttamente in azienda (spesso) o compro (da venditori di fiducia). Lo sfarinato è un mix di orzo, mais e favette.

Cuali sopo a tuo parara la maggiori

Quali sono a tuo parere le maggiori differenze tra un allevamento come il tuo, uno BIO e uno intensivo? Chi fa allevamento bio si deve attenere ad

un disciplinare di produzione, che fa capo a normative dell'Unione Europea. Ad esempio, non può nella maniera più assoluta utilizzare antibiotici o sostanze estrogene, che fanno ingrassare in breve tempo l'animale. Tutto ciò che entra in un allevamenmaie. Iutto cio che entra in un auevamen-to bio dev'essere certificato e provenire da aziende a loro volta bio. Ciò non succede negli allevamenti intensivi, in quanto il foraggio si può prendere anche da azien-de non certificate, o addirittura estere, con il rischio di maggiore contaminazione da pesticidi. Io mi posiziono verso il bio ed è per questo che cerco di produrre anche il fieno e il foraggio. Quando questo non è possibile, ho dei venditori in campo di fi-ducia. Perché la carne che vendo, la man-gio anche io e la mia famiglia. Inoltre, la qualità di vita degli animali negli alleva-menti come il mio, deve essere la migliore possibile e questo conferisce una maggiore qualità al sapore e consistenza della carne. Inoltre innalza lo stato di salute del be-stiame. In un allevamento intensivo invece, aumenta la probabilità di malattia del bestiame e il numero dei capi è così elevato da non permetterne il movimento e quindi avere una ricaduta negativa sulla qualità

le soffrirà il guadagno

Ne soffrirà il guadagno È vero, io guadagno di meno e fatico di più, ma quando mangio ne sono fiera. Francesca Cirigiliano

© Riproduzione riservata

Bando case popolari

Resterà aperto fino a dicembre il bando per l'accesso alle case popolari: in offertia oltre 400 alloggi.

Le domande possono essere presentate solo in modalità informatica accedendo all'apposita piattaforma (www.serviziabitativi. serviziri.t), sulla quale il candidato troverà la descrizione e la localizzazione degli appartamenti.

Sono messi a bando 200 alloggi di proprietà del Comune e gestiti da MM, 200 appartamenti di proprietà e gestione Aler più altri 57 (di cui 40 di Aler e 17 del Comune) in "stato di fatto", le cui spese di risistemazione sono a carico dell'inquilino.

Una quota di questi, pari al 20%, sarà dedi-

cata ai nuclei familiari dichiarati indigenti

cata ai nuclei familiari dichiarati indigenti (ovvero con un reddito Isee pari o inferiore a 3mila euro unitamente a particolari situazioni familiari).
Un'altra quota, del 10%, sarà dedicata alla categoria delle Forze dell'Ordine.
Per un supporto o in caso di problemi di autenticazione si può chiamare il numero 800.13.11.51 o scrivere a bandi@regione. lombardia.it.

lombardia.it. Chi non dispone di un computer o ha comun-que necessità di assistenza può rivolgersi, su appuntamento, agli sportelli di MM, a quelli di Aler Milano, o all'Area assegnazione allog-gi Erp di piazzale Cimitero Monumentale 14 (tel. 02.884.67.909).







VIA P.ROSSI 98 - 20161 MILANO - MM3 AFFORI CENTRO

VENDITE

LUXURY HOME - zona Garibaldi/C so Como-mq 400 + mq 100 di cortile attrezzato con box doppio, ampia cantina climatizzata. Arredato con Boiscrie diffuse. Cablatura ed implanti all'avanguantia. Videosneveglianza, antifuto, vetri blindati antiafondamento. Termoautonomo,

E-IFE 120.65 belongs. Trattativa riservata

Via Zanoli 30 - Negozio/ufficio unq 70 + mq 45
deposito e servizi. Doppio ingresso. Class E 17 q i
mm 20.16 kWoma. € 110.000,00 anche con
formula a riscatto

Via Pedroni - Form

Via Pedroni - Capannone open space mq 520 (altezza m 6,55) con locale uso ufficio, piccola ribalta e servizi. Close G - 291 180,00 kWomen €

(altezza m 6,55) con locale uso ufficio, piccola ribalta e servizi. Cisse ci - 2º 1 180,50 kWimin € 370,000,00 anche con formula a riscattu.

Yin P.Rossi 91 - MM3 Affori centro - In stabile medio-signorile negozio ma 80 open space con servizi, cantina ma 21, posto antis scoperto ad uso esclusivo. Una vetrina su strada di passaggio. Passo carraio per carico scarico. Termonutenomo.

Passo carrato per carico Scarico. Termonutonomo. Classo G Epilaren 173,41 Whives. € 160,000,00

Cinisello Balsamo - C.so Garibaldi - 4locali su 2 livelli mq 107, tripli servizi, mansardata personsalizzabile e regolarmente abitabile, Detrazione fiscale per lavori recupero sottotetto. Caldain a condensazione predisposizione aria condizionata ed antifario. Consegna prevista primavera 2020, Class 8 36,10 sestença € 300,000,00

In Cao B.Aires - MM1/2 Loreto - In conde con videosurveglianca e portinera, orimo ufficio may 70, ristrutturato, piano primo. Attualmente usaddiviso in 7 spazi, antibugno, bagno e cantina. Con 9 finestre con insegne cassonetti e bandiera, tende antiriflesso. Sistema canalizzato aria condizionata e 2 split. Impianto elettrico a norma.

Class DE Et gl. 100 SEZI belona. Traitativa riservata
Yia Scherillo - Ottimo laboratorio ma 105, con
servici o magazzioo soppalcato ma 35. Piano terra,
ingresso carraio. Class G + DE 112.12 belonas €
114.000.00

Via Pedroni - Capannone ind.le mq 530 (altezza m 5,90) + area antistante cortilizia carico scarico di proprità. Casso G - DM 180,50 kW±mm. € 370,000,00 anche con formula a riscatto.

Cusano Milantino - In palazzina splendido tribocale ma 105 con camina e box. Totalmente ristrutturato. Impianto aria condizionaria canalizzato, impianto elettrico domotica, addolcitore idrico, tapparelle elettriche, antiflarto.

addocitore idrico, tapparelle elettriche, amiliario Chane FPP 143,30 belong € 279,000,000

BOX; AFFITTI: Vla Scialoia 22 - Ampio box (m 2,90 x 6,75) piano 27 interrato. € 115,00; Vla P.Rossil 98 - Box singolo (m 2,50 x 5,20 circa) piano terra. € 125,00. VENDITA: Vla Sallis 48 € 20,000,00; Vla Scialoia 22 ampio (2,90 x 6,75 ca) do € 30,000,00; Vla del Tamiji € 16,300,00; VJe Suzzani 283 € 20,000,00. Tutti Emis APE

Via Sestini - MM3 Affort centro - In palazzina civile, bilocale mq 53. Ingresso, soggiorno con angolo cottura e balcone, camera con ripostiglio soppulcato, bagno, cantina. Ottimo stato, Arredato, termoautosiomo, aria condezionata, zanzariera.

China F - 97: 137:23 behiving. € 650,00 + € 85,00 per para Libero de discondeza.

spese. Libero da dicembre 2019.

<u>Via Zanoli</u> - MM3 Affori Centro - In stabile di ringhiera ristrutturato, ottimo bilocale soppulcato mq 47, arredato e corredato. Soggiomo con angolo cottura, bagno, ripostiglio, soppaleo con camera con cabina armadio. Termoautonomo, aria condicionata. Libero da Novembre. Class 8 - 107 111.25 KWhimps € 900,00 + 60,00 per spese

Vin P.Rosal - MM3 Affort centro - In stabile aignorile, attico, trilocale mq 145, 2 terrazzi mq 70, cucina, doppi servizi. Arredato, aria condizionata, termoautonomo, impianto antifuco. Sernamenti scorrevoli con ampie vetrate e tapparelle elettriche, zanzariere. Casse F-EP glassa 140,08 k=1/100s. € 1.705,00 con spese

CERCHIAMO APPARTAMENTI DA AFFITTARE E DA VENDERE PER LA NOSTRA CLIENTELA

RISTRUTTURAZIONI ECO SOSTENIBILI - CONSULENZA IN EFFICIENZA ENERGETICA

A CHI CI AFFIDA INCARICO DI VENDITA O LOCAZIONE IMMOBILE OFFRIAMO GRATUITAMENTE ATTESTATO DI PRESTAZIONE ENERGETICA