

Lodi

IMPORTANTE APPUNTAMENTO IL 14 MARZO

I segreti dei Ris svelati dal loro comandante, il colonnello Garofalo

Il colonnello Luciano Garofalo comandante del Ris di Parma e il maggiore Marco Pizzami, comandante della sezione biologia del Ris di Parma, che hanno condotto le indagini tecnico-scientifiche relative ai più complessi casi giudiziari degli ultimi anni, saranno ospiti del Lions club della prima circoscrizione del Lodigiano. Ricordiamo che Ris sta per "Reparto Investigazioni Scientifiche". L'importante appuntamento, sul quale ci sono una grande attesa e un'altrettanto grande curiosità, si terrà sabato prossimo, 14 marzo, presso il ristorante "Le Gerette" di San Colombano al Lambro col patrocinio dell'Ordine degli Avvocati di Lodi. Il tema che sarà trattato è di scottante attualità e di grande interesse: "Il ruolo della scienza nelle indagini e nel processo". Introdurrà la serata Ferruccio Pallavera, direttore del Cittadino.

Non è questo l'unico appuntamento di rilievo organizzato in questi giorni dai Lions. Infatti il Leo Lodi Barbarossa organizzerà, per domenica prossima 15 marzo, in piazza della Vittoria a Lodi una vendita di colombine pasquali per il progetto "Uni Leo for Light": si tratta di un tema operativo nazionale che prevede la raccolta di fondi per dotare le Università



I Ris di Parma nelle indagini svolte per la strage di Erba

di postazioni che consentano lo studio ai giovani non vedenti e ipovedenti. Sempre nella piazza di Lodi e nello stesso giorno i Leo collaboreranno con il Club AutoMoto Storiche "Castellotti" nella tradizionale gara di regolarità, il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza. Il Club Lodi Torrione il prossimo 19 marzo presso il ristorante "Isola Caprera" organizzerà un meeting su un argomento attualissimo, intitolato "Testamento biologico alla luce degli ultimi sviluppi". Relatore sarà Carlo Alberto Defanti di Sant'Oberto, per anni neurologo della famiglia Englaro. L'ospite, attualmente docente di Bioetica presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, è stato fra l'altro tra i fondatori della Consulta di Bioetica che ha presieduto dal 1994 al 1998.

UN PROGETTO CONCRETO, PER INTERAGIRE CON LE ISTITUZIONI E ANCHE CON LE SCUOLE

I consulenti del lavoro di Lodi per una cultura della sicurezza

Sicurezza e cultura. È il binomio inescindibile che la categoria dei Consulenti del Lavoro di Lodi vuole portare nelle scuole del Lodigiano. «Tropo spesso, quasi quotidianamente - afferma il presidente, Luigi Tortora - sentiamo di disgrazie legate all'attività lavorativa e puntualmente ci indigniamo per una vita corrotta o spezzata di chi come noi tutti i giorni si appresta ad affrontare una nuova giornata di lavoro. Ma dopo l'indignazione ci prende quel sentimento di sconforto e rassegnazione per qualcosa che sembra ormai inevitabile. Invece non è così». «Infatti - dichiara Tortora - molto spesso sono proprio la leggerezza e la superficialità con cui ci impegniamo a fare un lavoro le nostre peggiori nemiche. Quel senso di falsa sicurezza che viene dall'aver ripetuto tante e tante volte uno stesso gesto o quel sottovalutare ciò che stiamo andando a compiere per la prima volta, sono il terreno fertile in cui germoglia l'incidente sul lavoro. D'altra parte basta fare un giro per i cantieri della città per notare quelle piccole infrazioni che vanno dal mancato uso del casco o degli occhiali di protezione al modo improprio con cui si sollevano i pesi».

Da tutto questo è nata l'idea di diffondere un concetto chiaro: la cultura della sicurezza. E da dove cominciare se non dalle scuole? Al progetto hanno risposto tutte le istituzioni, dal prefetto che ha patrocinato l'iniziativa insieme alla Provincia e al Comune di Lodi, all'Ufficio scolastico provinciale. «Nei prossimi giorni - annuncia il presidente Tortora - cominceremo con l'Einaudi di Lodi, con una quarta ed una quinta, il primo incontro. Anche il mondo professionale ha voluto collaborare, dall'Istituto Italiano per la Sanità la Sicurezza e l'Ambiente che ha messo a disposizione i relatori che parleranno ai ragazzi, a MegalitaliaMedia azienda del settore

dei video sulla sicurezza che ci ha fornito del materiale audiovisivo». «Abbiamo trovato - conclude Tortora - un grande aiuto dall'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro che è giornalmente in prima linea e che oltre a fornire assistenza economica agli in-

fortunati investe molto proprio sulla cultura della sicurezza. Un supporto, per noi irrinunciabile, è quello che abbiamo richiesto all'Associazione Nazionale Mutilati ed Invalidi del Lavoro per ciò che concerne le esperienze di vita e le sofferenze patite da chi ha subito i disagi derivanti da un

infortunio sul lavoro. Infine abbiamo voluto chiudere l'esperienza con un piccolo concorso letterario e multimediale per far sì che proprio con le loro parole o immagini i ragazzi possano scolpire quelle semplici ma fondamentali regole per una vita in sicurezza».

Islam, per evitare il fondamentalismo esiste soltanto una strada: il dialogo

«Le verità nascoste dell'Islam» è stato il tema del meeting organizzato dal Lions Lodi Quadrifoglio che ha avuto come relatrice Sara Fatemeh Gaboardi, laureata in lettere all'Università di Pavia, prossima a conseguire una seconda laurea in Lingue Orientali presso l'Università Ca' Foscari di Venezia. La dottoressa studia l'Islam contemporaneo e la politica iraniana contemporanea. L'immagine che noi occidentali abbiamo dell'Islam è di una religione che predica violenza e integralismo, la realtà è che kamikaze, donne velate e sottomesse, imam e cellule terroristiche sono, secondo l'autrice, deviazioni dal vero messaggio coranico. Il nodo è appunto quello di rivelare le verità nascoste, poiché la verità in quanto tale è chiara e visibile; le verità invece nascondono i più diversi fini e scoprirle permette di affrontare i problemi in modo non riduttivo, consapevole e coraggioso; al contrario la non conoscenza genera paura. Dopo l'11 settembre nulla è stato più come prima e, in nome della religione islamica, sono stati commessi reati terribili. Bin Laden, Al Qaeda, gli integralisti Wahabiti, i Talebani sono cellule, uomini addestrati ad ucci-



Il tavolo delle autorità Lions con la relatrice della serata

dere e a sacrificare la vita in nome di Dio. Agiscono davvero in nome della religione islamica e del suo messaggio? Sara Fatemeh risponde che nessuna religione incita all'omicidio, all'uso di armi chimiche, allo sterminio. L'origine di queste deviazioni è da ricercare negli sviluppi storici di questi paesi, non nel Corano: la religione ne risulta strumentalizzata e deviata.

L'Islam che conosciamo è solo una parte minoritaria e la più negativa della religione che è stata abbracciata da milioni di fedeli dall'Atlante al Pacifico. La relatrice, per mentalità e cultura anche occidentale, vuol dimostrare che l'Islam non è solo integralista, che in alcuni paesi come Tunisia, Egitto etc. si emarginano le cellule estremiste. Per lei studiare l'Islam significa rincorrere le proprie origini e in particolare riscoprire la cultura iraniana: l'Iran non è solo teocratico. L'unica via per scongiurare derive fondamentaliste è il dialogo, che non è solo la risposta alla paura, ma la strada per la convivenza: testimoniare il proprio credo, rispettosi dell'altro, aperti al "mistero" che supera tutti.

Alessandra Papagni Bertini

WALTER BURINATO RACCONTA I PERSONAGGI, LE LORO PICCOLE E GRANDI STORIE CHE ATTRAVERSANO IL TEMPO, LIETE O TRISTI, CON UNA RICCA UMANITÀ

San Marco, mezzo secolo di meringhe, cannoncini e bignè

Alla pasticceria di Galgagnano sfornano anche panettoni all'albicocca e all'ananas

La scena è invitante, bignè, pasticcini, salatini, meringhe... È un approccio da farsi con la dovuta moderazione. Mi viene in mente il terzo cerchio dell'Inferno del "sommo poeta", là dove sui golosi inferisce il mostruoso Cerbero. Oddio, negli inferi erano posti coloro che mirarono a conquistare ricchezza, gloria, potenza, non era certo la loro una voglia di dolci che, credo, è colpa molto veniale. Via, allora la sortita non crea tremori.

Siamo nella Pasticceria San Marco a Galgagnano con i fratelli Adriano, Francesco e Luciano Dolera, originari di Castelleone. La pasticceria ha una sua storia. Già nel 1948 esisteva un biscottificio dei fratelli Miragoli che in seguito si trasferì a Lodi, in Via Secondo Cremonesi. Su un numero del 1958 del Bollettino della pubblicità (un foglio che usciva in quegli anni) di cui prendiamo visione, è magnificata la San Marco. Nel 1961 i soci Gentili e Cavalieri subentrarono ai Miragoli.

Nel 1970 arriva la famiglia Dolera e si prende la pasticceria. Adriano, il maggiore dei fratelli, è lui a dirigere la "squadra" ma non ci sta ad assumere il ruolo di "capo", tutti collaborano in armonia: «La pasticceria serviva la Casa della Gioventù dove c'era un nostro cugino Gianfranco che ci informò sull'intenzione dei proprietari di cedere l'esercizio. Decidemmo di acquistarla e venimmo a Lodi con il papà Marino e la mamma Elide. Avevamo esperienze nella panificazione, poi io andai a scuola a Milano. Ci fu prezioso maestro Rebuscini, creditore della Motta. Già prima di noi c'erano prodotti di pasta secca, poi noi ci occupammo di tutto il resto e con il tempo diventammo esperti».

All'inizio degli anni Novanta, i proprietari dei locali di via Secondo Cremonesi chiedono un notevole aumento del canone di locazione. I fratelli non ci stanno, il costo sarebbe risultato oneroso. «Ci guardammo attorno e fummo informati che a Galgagnano, alcuni terreni, già dell'Ospedale Maggiore di Milano, erano stati destinati ad area artigianale. Decidemmo di co-



I pasticceri della San Marco di Galgagnano al lavoro tra meringhe e bignè

struire un capannone di 300 metri quadrati con relativa vendita al pubblico e nel 1995 ci trasferimmo qui. Perdita di clientela? No, la gente assicura che il tempo per il viaggio per venire da noi è pressoché uguale a quello che si perdeva per trovare un posteggio in Lodi». Si può trovare di tutto nella "fabbrica" di dolci: panettoni, colombe, pandori, torte, paste mignon, pasticcini, salatini, agnelli, frittelle, meringhe e mi fermo altrimenti l'elenco diventerebbe interminabile. Avete alcune vostre ricette? «La torta greca, farcita senza alcool, la torta mandorlina con mandorle e burro, la torta dei frati, (su un fondo di frolla si mettono strati di cioccolato, di pan di Spagna al kermes, si completano gli ingredienti con mandorle, albume e zucchero). Una ricetta questa che risale al '700

che prendemmo da un ristorante nel piacentino, ai Rabbini del Monastero, da quelle parti andavano a caccia mio padre e Francesco. Ancora, l'uselin de la comare di meringa...». Blocco i tre fratelli, disposti a continuare nella seriazione. Nel tempo c'è stata un'evoluzione nel confezionare i dolci? «Sì, si cercano continuamente forme nuove. Teniamo presente però che la qualità della materia prima, burro, zucchero, uova, non è più quella di una volta. Preciso che sono i sistemi di lavorazione che differenziano le produzioni, non tanto gli ingredienti, tutte le pasticcerie "girano" dagli stessi fornitori». E' scontato, vale più l'arte del materiale. Adriano m'incalza con interrogativi sul lievito naturale e su d'altro, argomenti che mi trovano ignoran-



te. Sono benevolmente giustificato. Perché i panettoni, le colombe, i pandori si vendono, che so, a 1,5 euro nei supermercati mentre quelli artigianali costano parecchio di più? Mi fa il conto della serva indicando i costi del confezionamento che, fra stampo, sacchetto, foglio d'incarto, biglietto, carta confezione, ammontano a 2,13 euro. Poi mettiamoci tutti gli ingredienti e la lavorazione. Per le colombe inoltre c'è un maggior "scarto" a causa dello stampo. Loro vendono al pubblico un panettone a 10 euro. Ed allora il divario? «Non me lo so spiegare, è noto che un kg. di pane costa 3,50-4 euro, come può essere così basso il prezzo di un panettone?». Ad un interrogativo ne segue un altro, le risposte non ci sono e quindi il mistero non è svelato. A proposito di panettoni, ne confezionano quattro specie: tradizionale, al cioccolato, all'albicocca (con candito cubettato) e all'ananas (con candito cubettato). E mi si chiede di assaggiare i canditi, sono gustosi. La produzione dei vari prodotti è legata alle ricorrenze (panettoni a Natale, agnelli e colombe per Pasqua e così via). La pasticceria fornisce negozi, trattorie, bar della zo-

na oltre a vendere direttamente al pubblico. Adriano continua ad illustrare e i suoi fratelli girano attorno a completare le informazioni. Già, le torte approntate in occasione di avvenimenti. Essendo fornitrice della Casa della Gioventù e del Collegio Vescoville, la premiata ditta, nota anche in Curia, fu incaricata di confezionare la torta in occasione della nomina di mons. Nino Staffieri a vescovo di La Spezia. E pure l'arrivo a Lodi di mons. Giacomo Capuzzi, fu festeggiato con una torta della San Marco. «Su ordinazione realizziamo qualsiasi disegno», afferma parentorio Adriano con una punta d'orgoglio. Deve preparare le "mascherine" di carta e di sera, dopo la giornata di lavoro, impegnarsi, munito di pazienza e di attenzione, affinché tutto riesca bene. Assume la vesti di architetto-ingegnere con sortite nella scultura ovviamente e Francesco pure partecipa, diciamo quale capomastro incaricato di completare la "figura". Luciano non va dimenticato, anche lui dà il suo contributo occupandosi delle spedizioni. Ci è mostrata serie di foto delle "costruzioni dolciarie" realizzate. Una torta confezionata tempo fa per

nelle fauci degli umani. Per quanto tempo i dolci possono essere conservati? «Dipende dal tipo, si va da un minimo di una settimana ad un massimo di un mese e mezzo». Come vanno le vendite? C'è concorrenza? «Si vende meno da un anno e mezzo a questa parte, la situazione economica è quella che è, teniamo presente che i dolci non sono prodotti di prima necessità e quindi la domanda è diminuita. Non c'è alcuna concorrenza fra le pasticcerie artigianali, ognuna può contare su una propria clientela». Ad una sfornata di mignon fa seguito un'altra, con le frittelle, sono questi i dolci che "vanno" durante il carnevale. Un coro a tre voci: «Desideriamo continuare in un lavoro che ci appassiona. Certo, in attesa di tempi migliori!». Scorrano nella memoria immagini di padelle nere, di vassoi colmi di "fritti", scene che appaiono fra il fumo dei focolari. Odori e sapori antichi rimangono nel lavoro nuovo che non rinuncia alle sue origini. E' pressante l'invito dei pasticceri a ritornare.

Walter Burinato