

NOTIZIARIO

della comunità del personale
dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

N. 146 – giugno 2025 ¹

FESTA DEL SACRO CUORE

Venerdì 27 giugno 2025

TRENINO DEL BERNINA - LIVIGNO



Il trenino rosso in piazza Basilica a Tirano con il santuario della Madonna sullo sfondo.

A pagina 7 il programma della gita del Sacro Cuore

¹ Tutti i numeri del Notiziario sono disponibili online sul sito www.aaspuc.it

INDICE

L'ISTITUZIONE

Mons. Claudio Giuliodori, Da Francesco a Leone XIV	p.	3
Don Giorgio Begni, L'urgenza della pace nei testi di alcuni testimoni	p.	4
Don Celso Dosi, Collegio Sant'Isidoro: 70 anni di vita, memoria e futuro condiviso	p.	6

LE NOSTRE ASSOCIAZIONI

A.A.S.P.U.C. - Associazione di Assistenza e Solidarietà fra il Personale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

Gita del Sacro Cuore: Trenino del Bernina - Livigno	p.	7
Premio Fedeltà 2025	p.	8
Giuseppe Garbellini, Il valzer del trenino rosso del Bernina	p.	8
Convenzioni attive	p.	11

ASSOCIAZIONE "PIERO PANIGHI"

In memoriam	p.	12
I colleghi ci scrivono	p.	14
Comunicazione dell'Associazione Panighi ai colleghi in pensione	p.	15

LE RUBRICHE

PROSA, POESIA E ALTRO

Thomas Turelli, Percorsi Enrichment Familiare (PEF): un'esperienza arricchente sulla genitorialità contemporanea	p.	15
Maria Rossignoli, Le pari opportunità in Università Cattolica: un impegno che continua a prendere forma	p.	16
Antonio Agazzi, Il mio pellegrinaggio giubilare con la Diocesi di Crema	p.	18
Giuliano Balestrero, I pistacchi dell'Anatolia	p.	19
Libero Ranelli, Ricordi di vita universitaria	p.	20

L'ANGOLO DEI LIBRI

Ferruccio Giorgio Donati presenta due suoi libri	p.	22
--	----	----

IN CUCINA

Concetta Federici, Estate in cucina	p.	23
-------------------------------------	----	----

AVVENIMENTI DI CASA NOSTRA	p.	27
-----------------------------------	----	----

LA REDAZIONE INFORMA	p.	27
-----------------------------	----	----

L'ISTITUZIONE

DA FRANCESCO A LEONE XIV

Cambio di pontificato, stesso ministero petrino.

Abbiamo vissuto giornate particolarmente intense nella luce della Pasqua. Il Lunedì dell'Angelo è salito al Cielo papa Francesco e l'8 maggio è stato eletto al soglio di Pietro, con un conclave più rapido del previsto, il Card. Robert Francis Prevost che ha assunto il nome di Leone XIV. Abbiamo accompagnato con grande commozione il passaggio alla casa del Padre di Papa Francesco e abbiamo accolto con fiducia e gratitudine il nuovo pontefice. Siamo stati travolti da fiumi di parole, commenti, analisi, valutazioni con cui, da una parte, si è cercato di valutare il pontificato di Francesco e, dall'altra, si tenta di comprendere la figura e il profilo del nuovo papa. Quanto abbiamo ascoltato nel clamore mediatico può essere certamente interessante, ma non è la cosa più importante perché alla fine una sola cosa appare davvero necessaria: che, come Pietro, i suoi successori amino davvero il Signore e la sua Chiesa e siano disposti a seguirlo fino in fondo, sulla via del martirio.

Ieri come oggi, quindi, serve un Papa che ami il Signore con tutto sé stesso e sopra ogni altra cosa. Che abbia a cuore il gregge mettendosi totalmente a servizio del popolo di Dio e avendo sempre e solo come mandato le parole che Gesù dice a Pietro: «Pascola le mie pecore», secondo l'esempio e con lo spirito del Maestro e Buon Pastore. Certo, ciascuno compie questo ministero apostolico con la sua personalità e la sua storia, la sua sensibilità e le sue scelte, su cui possiamo anche discutere, ma su tutto deve risplendere luminoso quell'amore per il Signore che è il contrassegno della sequela e consente di riconoscerlo come "servo dei servi di Dio". Nella ferma e coraggiosa risposta di Pietro e dei suoi successori si rende possibile la missione della Chiesa e il suo essere nel mondo testimone credibile dell'amore di Dio. Quando agisce seguendo logiche umane - Papa Francesco avrebbe detto "mondane" -, la Chiesa rischia di avere le reti vuote, mentre se ascolta la voce del Risorto e getta le reti "sulla sua Parola" la pesca si fa inaspettata e abbondante, oltre ogni immaginazione (cfr. *Gv* 21,1-19; *Lc* 5,1-11).

Ricordiamo con particolare gratitudine papa Francesco, anche per la vicinanza espressa in più occasioni all'Ateneo, soprattutto con la Messa del 5 novembre 2021 celebrata nella sede di Roma per i 60 anni della Facoltà di Medicina e chirurgia e per il bellissimo video-messaggio in occasione del centenario dell'Ateneo celebrato il 19 dicembre 2021. Ripercorrendo il suo pontificato, possiamo vedere come lui stesso si sia messo alla sequela del Signore facendosi con la sua sensibilità e attraverso gesti profetici, a volte anche scomodi, "pietra scartata" per divenire "pietra angolare" al fine di promuovere un profondo rinnovamento della Chiesa. Rimarranno certamente come elementi fondamentali di questa "riedificazione" dal forte afflato conciliare: la sua visione di una "Chiesa in uscita" e "ospedale da campo" capace di assumere un coraggioso profilo missionario e di avventurarsi su territori socio-culturali nuovi e impervi; ancora, la sua determinazione nel condurre la Chiesa sulle frontiere più avanzate delle sfide epocali che il mondo sta affrontando - riportare le periferie al centro, lo sviluppo sostenibile, la fratellanza umana, la pace e la concordia tra i popoli - proponendo in modo instancabile e a tutti parole e azioni davvero evangeliche; inoltre, il suo desiderio di rinnovare il volto della Chiesa rendendolo più trasparente, più essenziale, più a misura dei poveri e degli emarginati, appunto di tutti coloro che sono "scartati" dal mondo mentre, secondo l'insegnamento e la testimonianza del Signore, sono il paradigma e il tesoro della vita della Chiesa.

Il nuovo pontefice Leone XIV si è presentato subito con la sua identità e autonomia, emozionato certamente, ma libero e sereno, rispetto ad ogni tipo di aspettativa. Le prime parole pronunciate dalla loggia e poi l'omelia della prima Messa con i cardinali elettori, così come

l'introduzione all'incontro del giorno successivo, hanno messo subito in evidenza il suo personale profilo di uomo mite segnato da profonda spiritualità, di pastore dal profilo universale e di pontefice consapevole di essere chiamato ad un compito più grande delle sue capacità che solo con la grazia di Dio avrà la possibilità di affrontare e sostenere. Ha ricordato a se stesso e agli altri quale dev'essere il modo di esercitare l'autorità nella Chiesa: «sparire perché rimanga Cristo, farsi piccolo perché Lui sia conosciuto e glorificato (cfr. Gv 3,30), spendersi fino in fondo perché a nessuno manchi l'opportunità di conoscerlo e amarlo» (*Omelia*, 9 maggio 2025). È un uomo di vasta formazione teologica e culturale che oltre ad aver studiato matematica, filosofia, teologia e, in particolare, essersi specializzato in Diritto canonico, ha per diversi anni anche insegnato e curato la formazione dei giovani. La sua storia e le sue esperienze lo caratterizzano già come figura capace di custodire la comunione e con una spiccata attitudine sinodale. Aspetti che gli consentiranno di dare continuità anche al processo avviato da papa Francesco per una riforma sinodale della Chiesa, forse con modalità e tonalità diverse dal predecessore ma certamente non meno incisive e coraggiose.

Questa coraggiosa missione, sotto la guida dei Pontefici, si esprime anche in quell'impegno culturale ed educativo della Chiesa che trova nell'Università Cattolica del Sacro Cuore una delle espressioni più significative e qualificate. Nel contesto dell'anno giubilare, il 4 maggio scorso abbiamo celebrato la Giornata nazionale per l'Ateneo dei cattolici italiani. Siamo stati invitati a riflettere su come i luoghi di alta formazione possano essere veri e propri "laboratori di speranza". I Vescovi italiani nel loro Messaggio ricordano che «cercando la verità attraverso tutte le vie del sapere e ponendo sempre al centro dell'attività accademica l'attenzione alla dignità di ogni essere umano, l'Università Cattolica continua ad offrire il suo peculiare contributo alla formazione di personalità che siano in grado di dare senso compiuto alla propria esistenza e di mettersi con competenza e generosità a servizio del bene comune». Si tratta di una missione affascinante e impegnativa che si è sempre sviluppata, fin dalla fondazione dell'Ateneo, alla luce di un profondo legame con i successori di Pietro. Legame che è stato confermato e rafforzato da Papa Francesco e ci auguriamo possa svilupparsi e crescere anche con il nuovo Pontefice Leone XIV.

✠ Claudio Giuliodori

Assistente Ecclesiastico Generale dell'U.C.S.C.

*Presidente della Commissione Episcopale
per l'educazione cattolica, la scuola e l'università.*

L'URGENZA DELLA PACE NEI TESTI DI ALCUNI TESTIMONI

“Pace a voi”: sono le primissime parole del Risorto pronunciate davanti alla comunità. E se le ultime parole di un morente vanno custodite con la venerazione che si ha per le reliquie, le prime parole di un Risorto sono un manifesto programmatico.

Chiesa di Dio, dal giorno di Pasqua questo è dunque il progetto politico. Questa la tua linea diplomatica. Questo il tuo indirizzo amministrativo. La pace!, non la tua sistemazione “pacifica”. Non il plauso dei potenti, che sarebbero disposti a pagare la metà del prezzo ricavato dalla vendita delle armi pur di comprare i tuoi silenzi sulla guerra. La pace!, non il consenso della gente, che è sempre disposta a barattare la libertà con le cipolle d'Egitto. D'ora in poi, sulla rosa dei venti che accompagna l'esodo dei popoli verso la Terra promessa, l'ago magnetico della tua bussola sa ormai dove puntare. Ogni altro orientamento che non sia quello della pace ti rispingerebbe nelle giunche del Nilo, sotto l'oppressione dei Faraoni.

Non ti scoraggiare, Chiesa di Dio, anche se il compito a casa che ti ha assegnato il Risorto la sera di Pasqua è difficile, richiede una carica eccezionale di speranza, e ti espone costantemente al rischio di essere giudicata ingenua, visionaria o sognatrice a occhi aperti.

“Pace a voi”: nel cenacolo dove il Risorto fa coincidere la luce della Risurrezione con l’annuncio della pace, non puoi accendere il video e spegnere l’audio. Non puoi credere alla luce senza credere alla voce. Chiesa di Dio, non aver paura se oggi il mondo è scettico dinanzi alla tua speranza. Tu hai il vantaggio di attingere a piene mani al fondo di quella riserva utopica che ti ha dato il Signore.

(Venerabile +don TONINO BELLO)

Se parlo oggi della pace nel mondo è perché la guerra ha assunto nuove sembianze. La guerra totale non ha senso in un’epoca in cui le grandi potenze possono mantenere forze nucleari enormi e relativamente invulnerabili, rifiutando di arrendersi senza fare ricorso a questi arsenali. Non ha senso in un’epoca in cui un’unica arma nucleare contiene una forza esplosiva quasi dieci volte maggiore di quella scatenata dalle forze aeree alleate nella Seconda Guerra mondiale. Non ha senso in un’età in cui i veleni mortali prodotti da una reazione nucleare sarebbero trasportati dal vento, dall’acqua e dal suolo, contaminando gli angoli più remoti del pianeta e le generazioni future. L’umanità deve porre fine alla guerra, o la guerra porrà fine all’umanità.

(JOHN FITZGERALD KENNEDY, dal discorso alla cerimonia di conferimento delle lauree dell’American University)

La guerra non è una cosa di ieri, la pace non è per domani! La Chiesa, madre ossessionata dalla pace, continua a farci ascoltare la voce di quel filo di sangue di Abele che, nel corso dei secoli, si è ingrossato, è divenuto un torrente, un fiume, un mare di sangue nella sua violenza cieca e polimorfa. Noi, spettatori di tutte le forme di violenza, riusciamo ancora a intendere la voce del sangue di tante vittime che grida verso di noi, ci sveglia di soprassalto e ci mette sulle vie della pace? Ogni pace nelle sue radici più profonde è un dono di Cristo e quindi il cristiano non può essere chiamato figlio di Dio se non è “operatore di pace” (*Matteo 5,9*).

Ma la pace non è proprietà esclusiva della Chiesa, la quale cammina con tutti gli uomini e le donne del mondo, si fa portavoce della “coscienza morale dell’umanità”, non si identifica con alcuna strategia particolare. Il cantiere della pace è aperto a tutti. Quando muore la pace perché si affronta una guerra, sono soprattutto i giovani a morire. I cimiteri militari sono dei campi di grano falciato non ancora maturo.

Oggi la pace si dà nomi nuovi: sviluppo, giustizia sociale, solidarietà internazionale, difesa dei diritti dell’uomo. Certo, la pace ha bisogno di specialisti, ma essa è anche nelle mani di tutti noi, passa attraverso mille piccoli gesti della vita quotidiana. Ogni giorno, nella nostra maniera di vivere con gli altri, scegliamo di essere pro o contro la pace. Gerusalemme, che riassume tutti i popoli della Terra, ci ricorda che vi sono cose che si possono vedere bene solo con gli occhi che hanno pianto!

(Cardinale ROGER ETCHEGARAY, ambasciatore di pace di San Giovanni Paolo II, Milano, 18 gennaio 2003)

GIORGIO LA PIRA, il sindaco “santo” di Firenze, alla fine degli anni Cinquanta si recò in Russia a parlare di pace. Di fronte al “plenum” russo disse: “Voi qui avete tante bombe atomiche, io ne ho una più potente della vostra: la preghiera!”.

Mi lascio coinvolgere da questi richiami così attuali e spero anche voi! Insieme!!!

Don Giorgio Begni

COLLEGIO SANT'ISIDORO: 70 ANNI DI VITA, MEMORIA E FUTURO CONDIVISO

Piacenza, 10 maggio 2025: un anniversario importante, carico di emozioni e significati che ha radunato studenti, ex collegiali, docenti e amici per celebrare i 70 anni del Collegio Sant'Isidoro, storica residenza universitaria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. L'incontro, dal titolo evocativo "Guardare il passato, leggere il presente, costruire il futuro", si è svolto nell'elegante e funzionale Sala Convegni "Giuseppe Piana" dell'Ateneo.

Il Collegio, nato nel 1955 per volontà del fondatore Padre Agostino Gemelli – inizialmente a supporto della neonata Facoltà di Agraria – rappresenta da sempre un autentico laboratorio formativo, un luogo dove abitare è solo il punto di partenza per sostenere la formazione di tanti giovani, studenti e studentesse della sede universitaria piacentina.

A dare il via alla mattinata, i saluti istituzionali della prof.ssa Anna Maria Fellegara, Prorettrice Vicaria della Università Cattolica, il dr. Angelo Manfredini, Direttore della sede piacentina, e Grazia Satta, attuale Direttrice del Collegio. A seguire, il professor Aldo Carera, già ordinario di Storia economica presso la Facoltà di Economia e membro del CNEL e Presidente della Fondazione Giulio Pastore, ha offerto una riflessione di ampio respiro sull'identità educativa del Collegio nel pensiero del fondatore della Cattolica Padre Agostino Gemelli. Momenti particolarmente toccanti sono stati quelli dedicati alle testimonianze vive e sincere di chi il Collegio lo ha abitato, vissuto e custodito nel cuore. Tra loro, l'avvocato Cristiana Franchini, il giovane agronomo Francesco Pelusi – già vincitore del Premio Agostino Gemelli – ed Edoardo Valentini, rappresentante della nuova generazione di studenti.

Ha concluso i lavori della mattinata don Celso Dosi, già Assistente spirituale e figura storica per la comunità collegiale, con parole profonde che hanno saputo intrecciare memoria e speranza, restituendo senso all'eredità formativa del Collegio come "fucina di umanità".

Nel pomeriggio, dopo un pranzo conviviale nei locali del Collegio, si è svolta l'assemblea dell'Associazione Ex Studenti, nata nel 2014 per promuovere i valori condivisi e mantenere vivo il legame tra le generazioni.

Il 70° è stato anche l'occasione per ricordare i tanti volti che hanno costruito giorno dopo giorno la realtà del Sant'Isidoro: studenti, educatori, assistenti spirituali, cuochi, portinai, amministratori. Una narrazione polifonica che, nel corso degli anni, ha mescolato tante emozioni e ricordi. Gestito da EDUCatt, l'ente per il diritto allo studio, il Collegio rappresenta un modello abitativo "in campus" che coniuga accoglienza e formazione integrale: un luogo dove si coltiva la persona intera, nelle sue dimensioni intellettuale, relazionale e spirituale.

Settant'anni dopo la sua fondazione, il Collegio Sant'Isidoro continua a essere molto più di una residenza: è un cuore che batte al ritmo della vita universitaria, una scuola di futuro e di servizio alla società.



don Celso Dosi

Nella foto un gruppo di ex ospiti del collegio ed ex collaboratori dell'I.S.U.



LE NOSTRE ASSOCIAZIONI



**ASSOCIAZIONE
DI ASSISTENZA E SOLIDARIETÀ
FRA IL PERSONALE
DELL'UNIVERSITÀ CATTOLICA
DEL SACRO CUORE**

FESTA DEL SACRO CUORE

Venerdì 27 giugno 2025

In occasione della festività del Sacro Cuore il Consiglio direttivo dell'Associazione è lieto di invitare tutto il personale in servizio, in quiescenza e i loro familiari a trascorrere una giornata a:

TRENINO DEL BERNINA - LIVIGNO

Programma

<i>ore</i>	6,30	Ritrovo in Piazza Sant'Ambrogio – incrocio Via S. Agnese.
<i>ore</i>	6,45	Partenza in pullman da <i>Milano</i> per <i>Tirano</i> .
<i>ore</i>	10,00	Arrivo a <i>Tirano</i>

- ore 11,00 Partenza da Tirano per Ospizio Bernina (Passo Bernina) con il trenino rosso del Bernina
- ore 12,45 Partenza in pullman per Livigno.
- ore 13,30 Pranzo al Ristorante “Il Cenacolo” di Livigno
Antipasti valtellinesi con bresaola, sciatt, casera e bondiola.
Primi piatti: tris di primi valtellinesi con pizzoccheri, manfrigole, risotto con finferli e mirtilli.
Secondo piatto: bocconcini di vitello alla paesana e salsicetta con polenta taragna.
Dessert: dolce a scelta al momento tra semifreddo al Braulio, macedonia e strudel di mele.
 Bevande e caffè.
- Durante il pranzo verrà consegnato il “Premio Fedeltà”.**
- Pomeriggio libero per shopping e visita a Livigno
- ore 17,30 S. Messa presso la Chiesa di S. Maria Nascente
- ore 18,30 Ritrovo e partenza per Milano. Arrivo previsto per le ore 22,00

In occasione della nostra gita annuale è consuetudine consegnare il

PREMIO FEDELTA' 2025

Sede di Milano

ANOARDO Stefano
 BETTI Simone
 CARONNI Francesca
 FORBICE Sergio
 GATTI Mario Cesare
 GAZZANIGA Roberto

GHION Emanuela
 GRASSI Monica Barbara
 MARIANI Roberto
 ORLANDI Cristiano
 PACCIANI Livio
 RICETTO Sara Giuliana

Sede di Brescia

LAVAGNINI Claudia

Sede di Piacenza

BORDONI Fabrizio
 CHIODAROLI Roberto
 MIGLI Giancarlo
 PIZZOCCHERI Marina

In occasione della gita del Sacro Cuore vi riproponiamo l'articolo di Giuseppe Garbellini pubblicato sul Notiziario 125 – aprile 2020.

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Nel 2010 ricorrevano i 100 anni dalla costruzione della tratta Tirano - Sankt Moritz della Ferrovia Retica, nota come Ferrovia o "trenino rosso" del Bernina, e fu riconosciuta come Patrimonio UNESCO dell'Umanità. In quell'occasione il viadotto di Brusio (Kreisiadukt Brusio),

oggetto del successivo racconto, fu adornato di una decorazione luminosa per farlo apparire come una torta di compleanno.

Il mio carissimo amico pensionato, Ezio Maifrè, cultore del dialetto locale e poeta estemporaneo, mi inviò allora questo suo racconto-fiaba, affinché esprimessi un parere o un apprezzamento.

Ho ritrovato, riordinando le mie scartoffie, il testo manoscritto da lui inviatomi in quell'occasione. Forse anche i miei lettori potranno gustarlo con la semplicità del "fanciullino" che è in ognuno di noi.

Giuseppe Garbellini

IL VALZER DEL TRENINO ROSSO DEL BERNINA

È noto a tanti che la Ferrovia Retica del Bernina⁽¹⁾ è quella che, senza cremagliera, si inerpica alla quota più alta in Europa, ma non molti sanno che il treno compie un ampio giro a 360° su uno spettacolare viadotto elicoidale unico al mondo. È nel tragitto che da Tirano porta a Poschiavo⁽²⁾, presso il borgo di Brusio⁽³⁾, che il treno si esibisce nella graziosa evoluzione su un ponte in pietra ad esili arcate.

È logico credere che il ponte, opera di architettura in pietra, sia stato costruito per superare la notevole pendenza della ferrovia in quel tratto senza usare la trazione a cremagliera, ma a volte è piacevole credere anche ai racconti fantastici dei nostri avi. Il vecchio Pedru Méngu⁽⁴⁾ mi raccontò, nel lontano 1950, che quel ponte a "giro di valzer", fu costruito per riguardo ad un facoltoso principe arabo che, come sua consuetudine, ogni anno trascorreva l'intera estate a S. Moritz⁽⁵⁾. Il Principe, che dal 1905 giungeva con il suo folto seguito con il treno della F.A.V⁽⁶⁾ a Tirano, alla sera alloggiava al Grand Hotel Tirano e al mattino seguente ripartiva, con il treno del Bernina alla volta di S. Moritz dove risiedeva con la sua servitù all'Hotel Palace⁽⁷⁾.

Ma chi era questo Pedru Méngu che mi raccontò questa storia? L'uomo era un tiranese di razza, baffuto e pieno di allegria, precursore dei moderni "operatori turistici", forse anche più intraprendente.

Nel 1909, con la Ferrovia Retica nuova di zecca, il Méngu si piazzava a lato dell'unico binario e aspettava l'arrivo dei treni dalla Svizzera. Dopo aver salutato in perfetto tedesco i passeggeri, imbracciava la fisarmonica e iniziava a suonare le nostre musicchette tradizionali. Lui davanti e i turisti dietro, come oche in colonna, si avviavano a suon di fisarmonica verso l'antica osteria Cairoli⁽⁸⁾ per gustare il vino del Mazacavàl⁽⁹⁾. Quel vino, la cui parola la dice lunga, rendeva allegri e spendaccioni i turisti. Dopo poderose bevute, gran parte di loro dovevano essere portati, stesi su un carro e ubriachi fradici, alla stazione per il rientro in Patria. Questo servizio di carità cristiana lo svolgeva il Méngu.

Ponendo dunque fede al racconto del Méngu, il Principe arabo in questione amava molto il valzer ed era uno dei motivi per cui si recava in Svizzera e in Austria, dove passava intere notti a volteggiare con leggiadre fanciulle.

Il Principe era eccentrico nei modi di fare e aveva una stranezza: quando era seduto, non desiderava girare il capo per guardarsi intorno e se occorreva bisognava girare le cose intorno a lui, fosse magari anche il mondo intero. Inoltre era di una sensibilità eccezionale e se un luogo gli piaceva provava immenso dolore a lasciarlo e quando lo lasciava doveva salutarlo con la manina come fanno i bambini.

Nel 1907, quando i tecnici svizzeri progettavano la Ferrovia Retica del Bernina, tennero in considerazione, ovviamente, per non perdere un facoltoso cliente, le eccentricità del Principe arabo. Tennero in considerazione che il Principe amava il valzer, tennero in massima considerazione la sua sensibilità, il suo dolore nel lasciare l'Italia quando si recava a S. Moritz. Passarono intere notti a tavolino per risolvere questi quesiti e alla fine ci riuscirono. I bravi tecnici svizzeri progettavano, a

pochi chilometri dal confine e a distanza tale che si potesse vedere ancora la vallata italiana, un ponte in pietra, su esili arcate, di forma elicoidale in modo che il treno potesse girare nel suo percorso con un angolo di 360° e desse la sensazione di volteggiarsi in cielo danzando il valzer.

Quando, nell'estate del 1909 il Principe ritornò in Valtellina, il Méngu lo accompagnò con il suono della fisarmonica fino a S. Moritz. Mi raccontò che il Principe, seduto nella prima carrozza, quando giunse a Campocologno⁽¹⁰⁾ pianse nell'abbandonare l'amata Italia ma, come sua consuetudine, non si girò mai verso la frontiera. Pianse a diretto fino a Brusio, ma quando il treno girò ad anello sul ponte ed ebbe modo di vedere ancora l'Italia e il bel Santuario della Madonna di Tirano, sorrise e con la manina ingioiellata salutò felice l'Italia.

Il Principe domandò al Méngu cosa fosse successo al treno per aver volteggiato in aria e lui rispose: "Maestà il treno ha fatto un giro di valzer per voi, per farvi felice e perché Vostra Grazia potesse dare un ultimo saluto all'Italia. Fu un delirio di gioia per il Principe e il suo seguito! Da quel momento il treno del Bernina fu famoso nel mondo e lo fu per quel giro di valzer. I tecnici delle ferrovie retiche scuoteranno il capo e avranno tutte le ragioni per non credere a questa incredibile storia.

Io però amo pensare che in ogni storia c'è del vero. Quel viadotto elicoidale di Brusio affascina e dona ai viaggiatori la sensazione di una danza di valzer nel vuoto, facendo ammirare ancora una volta ai viaggiatori la nostra Valtellina, prima di entrare nell'affascinante scenario del Bernina. E se quel viaggio è un viaggio da sogno, perché non credere al racconto del Méngu e chiamare quel viadotto il "Valzer del Principe?"

NOTE:

1) BERNINA: Il massiccio del Bernina è un gruppo montuoso delle Alpi Retiche occidentali situato al confine tra la Lombardia (prov. di Sondrio) e la Svizzera (Canton Grigioni). Il *Pizzo Bernina* (m 4050 s.l.m.) è la cima più elevata delle Alpi Retiche ed è stato chiamato il "re delle Alpi". Il *Passo del Bernina* (m 2330 s.l.m.) collega l'Engadina alla Valposchiavo e alla Valtellina.

2) POSCHIAVO: (m. 1014 s.l.m.) è un comune svizzero di 3500 abitanti, capoluogo della Regione del Bernina; fu sede di una stamperia fondata dall'illuminista Tommaso Bassi (barone Thomas von Bassus) e gestita dal tipografo bresciano Giuseppe Ambrosioni che pubblicò nel 1782 la prima versione italiana (opera del milanese Gaetano Grassi) del *Werther* di Johann Wolfgang von Goethe. L'opera era stata messa all'Indice dalla Chiesa romana per aver provocato in Germania un'epidemia di suicidi; per questo fu stampata a Poschiavo.

3) BRUSIO: Comune svizzero di 1106 abitanti nel Canton Grigioni, regione Bernina in Valposchiavo, sulla sponda sinistra del torrente Poschiavino; nel 1906 entrò in esercizio la centrale idroelettrica della Società "Forze Motrici di Brusio" che assicurò la fornitura anche alla costruenda Ferrovia del Bernina.

4) MÈNGU: Pietro Maifrè della stirpe contadina dei Méngi, detto *Pédru Méngu*, che suonava la *fisarmonica dormendo*, zio di Ezio autore del racconto.

5) FAV- Ferrovia Alta Valtellina: La tratta Tirano - Sondrio inaugurata il 29 giugno 1902 per conto della Società Anonima Ferrovie Alta Valtellina= FAV, è stata riscattata nel 1970 dalle Ferrovie dello Stato e integrata nella percorrenza Tirano-Milano.

6) SANKT MORITZ: (St. Moritz,) è un comune svizzero con più di 5000 abitanti, nel Canton Grigioni - Regione del Maloja in Alta Engadina, sul lago omonimo (m 1800 s.l.m.); rinomata stazione di turismo invernale ed estivo delle Alpi, è nota come uno degli ski resort più cari del mondo; ospita numerose manifestazioni sportive internazionali (cfr. nostro articolo: *White-Turf in Saint-Moritz: la corsa dei cavalli sul lago ghiacciato, un ippodromo bianco* in: Notiziario n° 77, giugno 2007, p. 12-15).

7) PALACE HOTEL: *Badrutt's Palace Hotel*, lussuoso hotel a 5 stelle situato nel centro di St. Moritz; nato nel 1896, offre viste panoramiche sulle Alpi dell'Engadina e sul lago di St. Moritz.

8) CAIROLI: antica famiglia tiranese che gestiva l'omonima Osteria sinonimo di buona cucina e di ottimo vino.

9) MAZÀCAVAL: toponimo di un luogo sulla strada per Baruffini dove i vigneti, ben esposti al sole, producono tuttora ottime uve per un generoso vino *Valtellina DOC*.

10) CAMPOCOLOGNO: il primo centro abitato svizzero (m 552 s.l.m., poco più di 100 abitanti) in Comune di Brusio nella Regione del Bernina, al valico di Piattamala, confine tra Italia e Svizzera; è a 2,5 km da Tirano ed è bagnato dal torrente Poschiavino che scende dai monti del Bernina.



CONVENZIONI ATTIVE

Care associate e cari associati,

portiamo alla vostra attenzione le convenzioni che l'AASPUC ha attivato con **vari esercizi commerciali** (Milano, Brescia, Piacenza) e con le **Scuole Orsoline di San Carlo** (Milano).

Questo elenco è pubblicato anche sul sito dell'AASPUC (<https://www.aaspuc.it/>) sul quale troverete anche l'indicazione delle agevolazioni che sono accordate alla nostra Associazione di Assistenza e Solidarietà tra il Personale Tecnico Amministrativo.

Elenco delle convenzioni:

Sede di Milano

- Farmacia Ariberto
- Ottica Bardelli
- Organic Pizzeria
- Mimeta Bar
- Officine Morosini
- Drogheria Grossi
- Merceria Flli Zanaga
- Erbolario Corso Magenta
- Romanengo bar pasticceria
- Valigerie Marchino

- La Via del Te Firenze dal 1961
- Figus designer dal 1979
- PromoCLUB
- Martinucci Laboratory
- Erbario Toscano
- Suore Orsoline:

Istituto Sant'Angela Merici in via Vespri Siciliani: scuola primavera, sezione infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di primo grado; liceo per le scienze umane della comunicazione;
in via Lanzone: baby academy, scuola infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di I grado, liceo artistico, liceo scientifico, liceo scienze applicate;

Saronno in via San Giuseppe 60: scuola primaria, scuola secondaria di I grado, liceo scientifico e scienze applicate, liceo delle scienze umane ed economico sociale; istituto professionale per la sanità e l'assistenza sociale.

Sede di Brescia

Ottica Brescia

Sede di Piacenza

- Specialità alimentari Amendolara
- Calzature l'Angolo
- Pasticceria Groppi
- Pasticceria Pagani
- Farmacia San Lazzaro
- Laboratorio Ortopedico Viciguerra
- Farmacia Navilli
- Erboristeria Erbacadabra

ASSOCIAZIONE "PIERO PANIGHI"

FRA EX-DIPENDENTI DELL'UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE

IN MEMORIAM

Il 10 aprile scorso, a funerali già avvenuti, abbiamo appreso che è mancato il nostro collega pensionato dott. FRANCO LELIO MALAGÒ a 96 anni. Nato a Tresigallo (FE) il 1° novembre 1928, ha frequentato l'università Cattolica ospite nell'allora collegio universitario chiamato "Pensionato San Francesco", la cui sede era situata all'ombra del "campanile dei Canonici" nel cortile della Basilica di Sant'Ambrogio.

Dopo aver conseguito la laurea in Lettere classiche e sposato Rossana, amatissima moglie scomparsa nel 2015, venne assunto dall'allora Direttore amministrativo, dottor Giancarlo Brasca, in qualità di caposervizio degli uffici di Vita e Pensiero diventando successivamente Direttore della Società Editrice Vita e Pensiero fino al 28 gennaio 1989 quando andò in pensione.

Franco è stato un instancabile e prezioso collaboratore del nostro Notiziario oltre che componente della Direzione e Redazione.

Ricordiamolo al Signore e ai famigliari vadano le nostre più sincere condoglianze.



Ho conosciuto Franco Malagò il mio primo giorno di lavoro quando sono andato a pranzo con Dino Barbavara, Luigi Bersani e Augusto Asnaghi nell'allora Mensa Personale in via Necchi 5. Con la modifica del nostro orario di pausa pranzo alcuni anni dopo ci perdemmo di vista, ma dopo poco tempo ci incontrammo a una festa accorgendoci con sorpresa di avere amicizie comuni.

Ci ritrovammo nel 1997 quando, come fu scritto sulla prima pagina del numero 38, novembre 1997, l'allora Presidente dell'AASPUC, Aurelio Ortelli, mi diede l'incarico di *"recuperare tutte le possibili "forze" del **nucleo storico fondatore** del NOTIZIARIO e di aggregare ad esse nuove energie, al fine di non far più mancare questo utile strumento di comunicazione intercomunitaria"*.

Anche se non avevo conoscenze in materia di pubblicazioni accettai l'incarico solo perché sapevo di poter contare sull'aiuto e l'esperienza di Franco, oltre che di Angela Contessi e Giuseppe Garbellini, ai quali si aggiunse dopo poco Agostino Picicco; per molti anni Franco è stato un indispensabile supporto per me e per la Redazione con i suggerimenti e i suoi scritti: come sanno le lettrici e i lettori del Notiziario Franco tra l'altro curava le pagine dell'Associazione Panighi – "In memoriam" e "I colleghi ci scrivono" - e la rubrica "Università Cattolica e dintorni" che ci ha fatto conoscere angoli nascosti del nostro luogo di lavoro; da ultimo ricordo i suoi contributi intitolati "Il piccolo mondo di un ottantenne".

Franco è stato un amico sincero e un grande estimatore del Notiziario.

Renato Pagani

Il 22 aprile ci è giunta notizia, a funerali già avvenuti, che è mancato il **marito** della nostra collega pensionata LORETTA CONSONNI.

Ricordiamolo al Signore e porgiamo alla famiglia le nostre più sincere condoglianze.

Sempre il 22 aprile, a funerali già avvenuti, siamo stati informati che ci ha lasciato anche la collega pensionata IDA CONTI di anni 86.

Ha prestato servizio prima in Ragioneria Centrale e poi al servizio Culturale dell'I.S.U. ed era in pensione dal 30 giugno 1995.

Ricordiamola al Signore e al marito vadano le nostre più sentite condoglianze.



A funerali già avvenuti, il 22 maggio siamo stati informati che il 18 maggio era mancato il nostro collega RENZO LUALDI di anni 91.

Aveva lavorato nel Servizio Vigilanza presso la portineria della Sede di Via S. Agnese ed era in pensione dal 31 dicembre 1993.

Ricordiamolo al Signore e porgiamo alla famiglia le nostre più sincere condoglianze.

Sempre il 22 maggio abbiamo appreso che ci ha lasciato anche la **moglie** di GIORGIO COMINI, collega che ha lavorato in Biblioteca.

Ricordiamola al Signore e al marito vadano le nostre più sentite condoglianze.

Invitiamo i colleghi tutti a ricordare al Signore coloro che ci hanno lasciato e a raccomandare a Lui le loro famiglie.

I COLLEGHI CI SCRIVONO

Il 14 aprile scorso con una telefonata ci è giunto il messaggio di GIUSEPPE GARBELLINI, che ricorderete è stato sin dai primi numeri collaboratore e componente della Redazione del Notiziario; GIUSEPPE ci ha detto: *Tramite il Notiziario desidero salutare le colleghe e i colleghi - che ricordo con affetto - con cui ho condiviso gli anni di servizio in Università presso le sedi di Milano e Brescia. Purtroppo negli ultimi tempi gli acciacchi sono aumentati e non mi permettono di*

collaborare al Notiziario come in passato. Rivolgo un sentito ringraziamento alla Direzione e Redazione del Notiziario per la meritoria attività svolta, che consente di tenere in collegamento coloro che hanno prestato servizio in università. Vorrei infine dedicare un pensiero affettuoso a Franco Malagò, caro collega e amico che è tornato alla Casa del Padre qualche giorno fa: lo ricorderò nelle mie preghiere. Un caro saluto a tutti.

COMUNICAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE PANIGHI AI COLLEGHI IN PENSIONE

L'Associazione "Panighi" rinnova l'invito ai colleghi pensionati affinché comunichino l'indirizzo, il numero telefonico e l'indirizzo mail (ed eventuali variazioni degli stessi dati) possibilmente per mail a **asspanighi.milano@gmail.com** oppure a mezzo posta.

In questo modo i colleghi in pensione potranno ricevere più celermente le informazioni relative alle attività dell'Associazione e della nostra università.

L'Associazione chiede altresì la vostra collaborazione affinché coloro che sono a conoscenza di qualche variazione riguardante altri colleghi comunichino i nuovi dati sempre con le stesse modalità.

L'Associazione Panighi ringrazia per la collaborazione.

LE RUBRICHE

PROSA, POESIA E ALTRO

PERCORSI ENRICHMENT FAMILIARE (PEF): UN'ESPERIENZA ARRICCHENTE SULLA GENITORIALITÀ CONTEMPORANEA

a cura di Thomas Turelli



Dopo l'esperienza positiva presso la sede UC di Milano, anche a Brescia è stato proposto ai dipendenti un Percorso di Enrichment Familiare, indirizzato a genitori con figli fra 7 e 18 anni.

Abbiamo aderito in 10 persone, di cui 4 femmine e 6 maschi; subito ai coordinatori del corso è balzata all'occhio questa prevalenza di papà, commentata da loro in modo positivo e sorpreso (sembra fosse la prima volta...).

Obiettivo del corso era quello di rendere i genitori più consapevoli delle risorse che già posseggono, aiutandoli a valorizzarle nel rapporto con i propri figli.

Durante i quattro incontri, sviluppatisi tra febbraio e marzo 2025, abbiamo avuto la possibilità di confrontarci su tematiche legate alla crescita dei figli, alle gioie e alle difficoltà che essi ci consentono di vivere, e ci siamo scambiati opinioni e consigli. Non sono state lezioni teoriche e frontali, ma i due formatori (Franco e Ivana), esperti in tematiche relazionali e familiari, ci hanno condotto verso dibattiti aperti e riflessioni personali, a volte anche molto profonde. Simpatici, e al contempo significativi, sono stati alcuni lavori che ci hanno sottoposto, come partecipare a un gioco di ruolo oppure pensare allo stemma della nostra famiglia, o chiederci di paragonare i nostri figli a cibi o fiori, con motivazione annessa.

Unanime, tra i partecipanti, è stata la percezione che fin da subito si è creata complicità all'interno del gruppo: questo ha permesso l'ottima riuscita del percorso.

Riportiamo di seguito alcune opinioni: si è trattato di una proposta inedita nel contesto bresciano e per questo estremamente gradita, da cogliere al volo! Tra i partecipanti e i conduttori si è instaurata sin da subito una dinamica di condivisione schietta e trasparente. La modalità di discussione dei contenuti basata largamente sul brainstorming ha consentito a ciascuno di contribuire con la propria visione delle tematiche di volta in volta affrontate, garantendo così a tutti di apprezzare la pluralità delle esperienze e dei vissuti. Alcune tecniche hanno particolarmente impreziosito il percorso, come il gioco di ruolo e i lavori di gruppo sullo stemma familiare e sulla lettera al figlio. Dato l'argomento così ampio e sfaccettato, è auspicabile programmare una prosecuzione del percorso, all'interno del quale lasciare la prospettiva più generica e andare maggiormente in affondo su alcuni temi specifici che caratterizzano la genitorialità contemporanea. Nel complesso, si è trattato di un'esperienza molto utile e arricchente. (Costanza)

Il passaggio che mi ha colpito di più è stato quando Franco ha detto "I migliori genitori per i vostri figli siete voi!". Non ci avevo mai pensato, e non me ne ero mai reso conto, ma questo percorso mi ha permesso di avere più fiducia nei miei mezzi di genitore. (Thomas)

Ho trovato il percorso di Enrichment Familiare estremamente utile per comprendere meglio il sistema famiglia. Grazie al confronto con altri genitori ho compreso quanto le mie dinamiche familiari siano vicine alle loro, aiutandomi ad arrivare a una nuova consapevolezza del mio ruolo genitoriale. (Matteo)

LE PARI OPPORTUNITÀ IN UNIVERSITÀ CATTOLICA: UN IMPEGNO CHE CONTINUA A PRENDERE FORMA

La nostra Università porta inscritta nel suo stesso DNA la vocazione a essere un luogo dove le pari opportunità siano una realtà concreta per tutti, soprattutto per coloro che ogni giorno la abitano e ne costituiscono l'anima: studenti, docenti e membri del Personale tecnico-amministrativo.

Tale convinzione, che peraltro anima fortemente chi scrive, è la stessa che circa un paio d'anni fa ha portato, per volere anzitutto della Prof.ssa Raffaella Iafrate, delegata del Rettore alle Pari Opportunità, alla costituzione di una vera e propria task force intersede sul tema, che raggruppa al suo interno rappresentanti di ciascuna delle tre componenti della comunità universitaria e che si è

fatta promotrice e attuatrice negli ultimi mesi di tante azioni, di cui nelle poche righe seguenti si cercherà di fare una breve ricognizione.

Grande attenzione è stata innanzitutto rivolta alla **genitorialità**, con la stesura di linee guida dedicate con lo scopo di fornire sostegno sia a mamme che padri in un momento delicato come quello della nascita e della crescita dei figli. Sono quindi stati coinvolti professionisti per la messa a punto dei primi Percorsi di Enrichment Familiare a tema dedicati al PTA, è stato introdotto un bonus in denaro per dottorandi e ricercatori con figli di età inferiore a tre anni, sono state approntate forme di supporto di carattere logistico e pratico (parcheggi, fasciatoi, accesso agli ascensori) per i genitori durante la gravidanza, l'allattamento e i primi anni del bambino.

Si è poi intervenuto per promuovere il **benessere fisico e psicologico dei lavoratori dell'Università**, con l'attivazione del servizio "Unicatt per te", l'organizzazione di un Percorso di Enrichment Familiare per caregiver, e la collaborazione con il Tavolo del Benessere, istituito per mettere a sistema le iniziative e i servizi a supporto del benessere psicologico già esistenti in Ateneo.

L'Università ha inoltre adottato un **Vademecum al linguaggio inclusivo** e sta promuovendo brevi corsi di formazione per un uso consapevole delle parole. Sono poi state adottate le "*Disposizioni operative per l'attivazione e la gestione della carriera alias*": si tratta di norme approvate dal Senato accademico ed emanate con decreto rettorale che permettono alle studentesse e agli studenti che hanno avviato un percorso di transizione di genere l'utilizzo di un "nome di elezione" in ogni passaggio del percorso universitario.

Grande è poi l'impegno nella **lotta agli stereotipi** per la promozione dei talenti: è stata redatta la nuova versione del *Gender Equality Plan* d'Ateneo, sono stati organizzati oltre quaranta incontri, si sono promossi corsi di formazione contro gli stereotipi nell'ambito delle competenze trasversali per i dottorandi, si è sottolineata la necessità della parità nella rappresentanza nei convegni. Tra le priorità, la promozione del talento femminile nelle discipline STEM (scienza, tecnologia, ingegneria e matematica), ancora troppo spesso dominate da presenze maschili.

Anche sulla prevenzione e la formazione contro la **violenza di genere** il nostro Ateneo è in prima linea: sono stati organizzati eventi, premiate tesi dedicate al tema e offerti numerosi momenti formativi. L'Università Cattolica ha inoltre aderito alla rete nazionale UNIRE, che unisce le università italiane contro la violenza di genere, e ha partecipato alla campagna del Dipartimento per le Pari Opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri "1522. Non sei sola", per incoraggiare le vittime a chiedere aiuto.

L'Ateneo ha scelto inoltre di guardare all'esterno e **fare rete** con altre realtà, soprattutto con gli altri Atenei milanesi: l'Università Cattolica è quindi entrata nel centro interuniversitario "Culture di genere", che coinvolge sette atenei milanesi, ha aderito al progetto di Assolombarda "STEAMiamoci", ha sottoscritto il "Codice di autodisciplina per le imprese responsabili in favore della maternità" promosso dalla Ministra per la famiglia, la natalità e le pari opportunità.

Le azioni intraprese finora, per quanto numerose, sono comunque solo l'inizio di un cammino più lungo e ambizioso, che senza dubbio proseguirà. Promuovere le pari opportunità non significa solo correggere disuguaglianze, ma anche riconoscere la ricchezza che nasce dal contributo unico di ciascuno, continuando a valorizzare quanto negli anni è stato fatto per la teorizzazione e la costruzione di un ambiente che fa dell'inclusività un proprio ideale.

È un impegno che chiede costanza, ascolto, e anche coraggio. Ma è anche in questa direzione che si misurerà la capacità della nostra Università di essere protagonista originale del proprio tempo e di preparare il futuro con serietà e visione, mantenendo la sua specificità preziosa.

Maria Rossignoli

Rappresentante del PTA per la sede di Milano nel Comitato per le Pari Opportunità d'Ateneo

IL MIO PELLEGRINAGGIO GIUBILARE CON LA DIOCESI DI CREMA



Tre giornate davvero intense, quelle del Pellegrinaggio Giubilare - guidato dal Vescovo di Crema S.E. Mons. Daniele Gianotti - cui ho preso parte, insieme alla mia comunità diocesana. Venerdì 28 marzo - la prima giornata - abbiamo fatto tappa ad Arezzo, per poi 'guadagnare' Roma, nel tardo pomeriggio. È stato un ottimo esordio, in una città in cui storia, cultura, arte e fede si intrecciano mirabilmente: dal Palazzo Vescovile al Museo, dal Duomo alla Basilica di San Francesco - con il capolavoro della Cappella Bacci, affrescata da Piero della Francesca -, fino a Piazza Grande, cuore della città, con il Palazzo delle Logge di Giorgio Vasari; un'autentica immersione nella bellezza, che già di per sé fa bene all'anima, predisponendo i pellegrini alla contemplazione e all'elevazione spirituale.

Arrivati a Roma, la S. Messa di apertura del Pellegrinaggio e la cena al Bonus Pastor: condivisione, fraternità, preghiera, accostamento alla Parola e all'Eucarestia hanno scandito i momenti più arricchenti di questa significativa esperienza di Chiesa in cammino. Sabato 29 marzo la giornata centrale: dopo la visita alla Basilica di Santa Croce in Gerusalemme e alle reliquie della Santa Croce, il passaggio da San Giovanni in Laterano, l'ingresso alle Basiliche dei Santi Quattro Coronati e di San Clemente, nel primo pomeriggio, la processione riservata alla nostra Diocesi dalla nuova Piazza Pia, lungo Via della Conciliazione, fino all'accesso alla Piazza e alla Basilica di San Pietro, attraverso la Porta Santa: la preghiera comunitaria, quella personale - nel mio caso davanti alla tomba di San Giovanni Paolo II - e, poi, tutti catturati dalla magnificenza, dalla grandiosità e dallo splendore della Basilica di San Pietro, cuore della cristianità cui convergono i fedeli da tutto il mondo. A suggello di una giornata memorabile la Santa Messa - presieduta dal Vescovo Daniele - presso la meravigliosa Basilica Papale di Santa Maria Maggiore, con successiva, apprezzata visita guidata: anche in questo caso, una Basilica in cui il connubio tra arte e fede assurge a vette di grande raffinatezza, sostenendo l'elevazione dello spirito.

Infine, domenica 30 marzo, la Santa Messa conclusiva - sempre presieduta e concelebrata dal nostro Vescovo -, presso un'altra splendida Basilica Papale, quella di San Paolo fuori le Mura: pellegrini, idealmente e realmente, dal sepolcro di San Pietro a quello di San Paolo, in un 'viaggio', per così dire, alle 'fondamenta' della tradizione cristiana. Mi sono 'portato a casa' il ricordo grato della bellezza dell'esperienza vissuta: esperienza di fede - intima e comunitaria -, di amicizia e fraternità, di contemplazione della bellezza - ispirata dalla fede e dalla storia del Cristianesimo - che continua ad avere il compito di illustrare e trasmettere, alle generazioni presenti e future, proprio i contenuti del fecondo messaggio cristiano. Un ricordo reso anche concreto dalla consegna del 'testimonium', significativa 'attestazione' della nostra partecipazione al Giubileo 2025.

Antonio Agazzi



I PISTACCHI DELL'ANATOLIA.

Perché i pistacchi devono essere dell'Anatolia? Chi di noi era a conoscenza che in questa perduta regione della Turchia vengono coltivati i pistacchi. Quasi quasi non mi ricordavo nemmeno dove fosse l'Anatolia! Solo ora vengo a conoscenza che l'Anatolia è la patria di alcune delle varietà di pistacchi migliori al mondo: è un orgoglio nazionale! Gli alberi di pistacchi prosperano approfittando del terreno particolare dell'Anatolia e assaporando il suo caldo pomeridiano. Se non fosse stato per la pubblicità di una nota marca di gelati, mai più avrei saputo che esistevano i pistacchi anatoliani.

Io era rimasto a quelli di Bronte in Sicilia, anzi trovandomi una volta da quelle parti alle pendici dell'Etna ho avuto occasione di mangiare gelati e non solo utilizzando questo frutto. Il pistacchio Verde di Bronte sgusciato ha ottenuta la certificazione DOP (denominazione di origine protetta) a giugno del 2009. Da allora forti controlli sulla qualità e sull'origine del pistacchio sono stati effettuati nelle aziende che lo commercializzano facendone così aumentare il prezzo. Oggi il prezzo di un kg. di pistacchi si aggira attorno ai 55 euro di prodotto sgusciato. Quindi non capisco perché bisogna scomodare i turchi quando abbiamo in casa prodotti dell'eccellenza italica e siciliana. Sarebbe come andare a Grinzane Cavour e chiedere un brasato al Morellino di Scansano anziché al Barolo, due eccellenze sicuramente ma non del territorio. Ma tornando alla Sicilia le prime cose che vengono in mente sono la bellezza di Noto al tramonto coi suoi palazzi che brillano di luce dorata mentre il sole scompare, o magari la debordante e coloratissima anima della Vucciria e di Ballarò.

Ma esiste anche un'altra Sicilia quella enologica che si sviluppa attorno all'Etna dove su questi terreni lavici si coltiva con grande successo la vite. Oggi andremo proprio lì, alla scoperta dei suoi terreni incredibilmente fertili e soprattutto alla scoperta di due [vini siciliani](#) che hanno rivoluzionato l'enologia isolana, fino a qualche anno fa incentrata più sulla quantità che la qualità. Stiamo parlando dell'Etna Rosso e dell'Etna Bianco. Ma come sono questi vini. L'Etna rosso si ottiene con il vitigno del Nerello Mascalese a volte integrato con il Nerello Cappuccio. Il colore può variare dal rosso rubino al granato con l'invecchiamento. Al naso offrono un bouquet complesso di frutti rossi e neri,

note floreali, spezie, erbe aromatiche e un inconfondibile sottofondo minerale. Al palato sono vini di corpo medio, con una trama tannica elegante e setosa e una lunga persistenza aromatica. Gli Etna Rosso si abbinano bene con una vasta gamma di piatti, da quelli a base di carne, come l'agnello o il maiale, a piatti di pesce, passando per formaggi stagionati e piatti della cucina mediterranea.

L'Etna Bianco: il vitigno predominante nell'Etna Bianco è il Carricante(*), che deve rappresentare almeno il 60% dell'assemblaggio. È possibile aggiungere altri vitigni autoctoni, come il Catarratto, il Minnella e altri, fino a un massimo del 40%. Si presenta di solito con un colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli. Al naso offre un ventaglio di profumi che spaziano da note di frutta a polpa bianca, come la pesca e la pera, a sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, e una caratteristica vena minerale dovuta anche in questo caso dai terreni lavici. Al palato è fresco e sapido, con un'acidità vivace che lo rende particolarmente longevo. Estremamente versatile a tavola, capace di accompagnare piatti di pesce, frutti di mare, antipasti leggeri, formaggi freschi e piatti a base di verdure. Anche in questo caso e con la stagione calda che avanza, questo bianco lo userei da bere fresco al tardo pomeriggio davanti a un piatto di verdure in pastella fritte ma leggere, in buona compagnia sotto un bersò di glicine o serenella.

Come sempre poco ma buono perché la vita è troppo breve per bere vini mediocri. E pensare che eravamo partiti dai pistacchi dell'Anatolia!

Sempre per bontà vostra.

GIU.BA.



(*) Come potete vedere dalla foto mi sono sacrificato per voi mettendo in fresco una bottiglia di Carricante. Il nome deriva da una espressione dialettale siciliana, “u carricanti”, traducibile con "in grado di riempire i carri d'uva" antico vitigno autoctono. Prosit!!

RICORDI DI VITA UNIVERSITARIA

“La facoltà di Agraria ha attivato quest’anno un nuovo corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari: la caratteristica più interessante di questa iniziativa è senz’altro rappresentata dal

legame con il mondo produttivo. Il percorso didattico che caratterizza questo corso di laurea infatti è stato messo a punto da un "Comitato Università e Impresa" cui partecipano alcune grosse aziende del settore alimentare, che hanno contribuito al finanziamento del corso stesso". Con queste parole il preside Gianfranco Piva il 15 luglio 1992 aveva introdotto la presentazione del nuovo corso di laurea, realizzata con una innovativa forma di videoconferenza che aveva collegato idealmente tutta la penisola con Piacenza.

Grazie alla collaborazione della Sip era stato allestito nella sala del consiglio della facoltà un apposito studio televisivo, con monitor e telecamere, collegato in audio e video con apposite "sale stampa" a Milano, Genova, Roma e Bari. Oltre ai giornalisti di numerose testate, nelle postazioni delle cinque città erano presenti autorità, docenti e rappresentanti delle aziende del settore agroalimentare.

A Piacenza, da dove all'ora fissata era partito il videocollegamento, a fianco del preside Piva sedevano il professor Vittorio Bottazzi, il presidente della Provincia di Piacenza Maurizio Migliavacca, il presidente della Camera di Commercio Luigi Gatti, il presidente dell'Associazione Industriali Domenico Scaravaggi e il dottor Albino Ivano Ganapini della Barilla. A Milano per la Cattolica c'erano il rettore Adriano Bausola e il vice-direttore amministrativo Giuseppino Molinari, assieme a Giordano Veronesi, vice-presidente della Veronesi Finanziaria, mentre a Roma erano convenuti il ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica Sandro Fontana e il presidente dell'Unilever Giorgio Sanpietro.

Nei vari interventi e nelle risposte fornite in diretta alle domande provenienti da tutta Italia (l'espressione in questa circostanza corrisponde perfettamente alla realtà) venivano evidenziate le caratteristiche del nuovo corso di studi, in grado di fornire agli studenti le conoscenze indispensabili per l'attività professionale nelle imprese alimentari, con un'attenzione particolare anche alle discipline dell'area economica e a quelle della produzione e commercializzazione degli alimenti.

A conclusione della videoconferenza il ministro Fontana, dopo aver ricordato simpaticamente di essere un laureato della Cattolica, aveva così espresso il proprio apprezzamento: *"Il nuovo corso di laurea nasce con ottime prospettive perché si inserisce in un settore industriale che richiede risorse umane a elevata professionalità: la disponibilità e il supporto offerti dalle aziende del settore sono importanti non solo per il futuro occupazionale dei neolaureati, ma anche per la miglior impostazione del corso di studi"*.

A commento di quel primo avveniristico esperimento di collegamento audio-video su tutto il territorio nazionale va ricordato che in tempi che erano caratterizzati da una marcata tendenza alla regionalizzazione del bacino di utenza delle università, la sede piacentina della Cattolica otteneva aliquote consistenti di iscritti anche da regioni del centro e del sud Italia, tra cui spiccavano la Puglia, la Calabria e l'Abruzzo. Consapevole di questa vocazione a ospitare, grazie anche alla presenza del collegio Sant'Isidoro, una popolazione studentesca proveniente da ogni regione d'Italia, la facoltà di Agraria aveva scelto l'innovativa formula di presentazione in videoconferenza, in modo da dare la massima diffusione alla notizia del nuovo corso di laurea.

Libero Ranelli

Piacenza, 15 luglio 1992: presentazione in videoconferenza del nuovo corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari.



L'ANGOLO DEI LIBRI

FERRUCCIO GIORGIO DONATI PRESENTA DUE SUOI LIBRI



Il 25 aprile scorso ci è arrivata la mail del collega in pensione Ferruccio Giorgio Donati, già in servizio presso la Formazione Permanente dell'Università Cattolica e quindi direttore amministrativo dell'Istituto Auxologico. Donati ci ha inviato la presentazione di due suoi libri editi da ETABETA.

Il primo volume ha il titolo "La frenesia/Vivere la profezia". Ecco la presentazione del libro: queste riflessioni sulla "Frenesia", sono tratte da un testo di don Claudio Borghi, parroco in una cittadina della Brianza e da una poesia trasformata in prosa, da parte mia, opera, forse la più celebre del poeta anglo/americano Thomas Eliot, vissuto tra Ottocento e Novecento. Eliot, esprime tutta la sua insofferenza per la vita moderna, una vita priva di spiritualità, di profezia, che viene descritta

come superficiale, anche, per le conseguenze della “Prima Guerra Mondiale”, sia a livello fisico e interiormente, a livello psicologico.

Il secondo volume ha il titolo “E’ la gioia che crea la bellezza”. Ecco la presentazione del libro: è mia profonda convinzione – e questo è il tema del libro – che la gioia che è dentro di noi crea bellezza, tenerezza, gentilezza. Già sant’Agostino in un suo trattato scriveva: “non cercare fuori, rientra in te stesso: la verità dimora all’interno dell’uomo”. Gentilezza, viene dall’antica radice del “dare vita”, così sostiene Alessandro D’Avenia, scrittore e insegnante e giornalista del Corriere della sera”. Concludo con alcune mie affermazioni e in sintonia con il tema della gentilezza/bellezza: gentilezza e bellezza non è guardarsi l’un l’altro, ma guardare insieme nella stessa direzione. Ancora, la gentilezza e la bellezza sono uno dei sentimenti più forti e più nobili dell’animo umano e quindi è il legame esemplare e importante che unisce tra loro le persone ed è alla base delle relazioni umane e quindi della società.

Mi dicono che ciascun libro ha un costo di 14,20 euro ed è distribuito da Amazon nelle varie librerie. Se qualcuno desidera leggerli li prenoti.

Cordiali saluti.

Ferruccio Giorgio Donati

IN CUCINA

ESTATE IN CUCINA

Carissime e carissimi, le scadenze del Notiziario sono ormai un’occasione preziosa per fermarsi e riflettere su quanto è accaduto tra una stagione e l’altra. E quante cose sono successe da Pasqua ad oggi! I nipotini crescono a vista d’occhio, portando meraviglia ogni giorno. Su questo fronte, anche Liana è felicemente impegnata: il 7 maggio è diventata nonna di una bellissima bimba di nome Nina. Immaginate la sua gioia! Abbiamo anche vissuto momenti intensi, come il rischio di perdere il caro amico Piero – un brindisi speciale per lui! – e il commiato a Papa Francesco, che ora ci benedice dal Cielo. A lui è succeduto Papa Leone, portando con sé una nuova fase per la Chiesa. Nel frattempo, le giornate si allungano e la luce veste il mondo di nuovi colori. Le bancarelle del mercato si riempiono di frutta e verdura, annunciando l’arrivo dell’estate. E a tavola? Vi abbiamo preparato un buon menu estivo, ma come sempre la cosa più importante è la gioia di ritrovarsi, di condividere alcune ore in serenità.

Auguro a tutti voi una felice estate, ricca di sorrisi e di momenti preziosi. Un abbraccio grande, vostra Concetta Federici



Terrina fredda di verdure

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di piselli
200 gr. di carote
200 gr. di patate
1 barbabietola
200 gr. di maionese
100 gr. di prosciutto cotto magro
Sale, ¼ di gelatina pronta per guarnire

Mondare le carote e sbucciare le patate, tagliarle a dadini e metterle a cuocere in acqua bollente salata assieme ai piselli per circa 15 minuti.

Sbucciare la barbabietola, tagliarla a pezzetti e metterla in una terrina assieme alle verdure precedentemente cotte e raffreddate. Unire la maionese, un po' di sale e amalgamare il tutto in modo da ottenere una specie di insalata russa. Con le fette di prosciutto foderare uno stampo rettangolare, versare dentro il composto di verdura e coprire tutto con la gelatina pronta preparata precedentemente seguendo le istruzioni sulla confezione. Mettere poi la terrina in frigorifero per circa 3 ore in modo che la gelatina indurisca e poi tagliare a fette.

Pasta alle zucchini e menta



Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di fusilloni
3 zucchini piccole
4 foglie di menta
scorza di un limone
olio di semi per friggere
ricotta stagionata salata, sale

Tagliare le zucchini molto finemente con la mandolina. Friggerle in olio caldo, fino a che saranno appena appena dorate. Nel frattempo, portare a bollore abbondante acqua salata e far cuocere la pasta. Versare la pasta in una ciotola, aggiungere anche le zucchini e mescolare.

Unire la buccia grattugiata del limone, la menta spezzettata e la ricotta salata a scaglie. Amalgamare per bene e se necessario aggiungere ancora un filo d'olio di oliva a crudo.

N.B.: questa pasta è ottima anche fredda.

Pomodori ripieni di crudità



Ingredienti per 4 persone:

4 pomodori tondi e sodi
2 cipollotti
2 carote
una dozzina di rapanelli
insalatina
1 limone
olio di oliva, sale, pepe
salsa Worcester

Lavare i pomodori, asciugarli, tagliare la calotta e svuotarli con un cucchiaino. Salarli e metterli capovolti in un colapasta affinché perdano l'acqua.

Mondare e lavare i rapanelli, i cipollotti e le carote. Tagliare poi quest'ultime a listarelle sottilissime e invece i cipollotti e i rapanelli a rondelline sottili.

In una ciotolina unire un po' di sale al succo del limone, aggiungere olio, salsa Worcester e a piacere un pizzico di pepe. Condire le verdure con la salsina preparata e riempire i pomodori. Disporli su un piatto da portata guarnendoli con insalatina fresca.

Polpettone di vitello freddo



Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di carne trita di vitello
1 fetta di prosciutto cotto di circa 100 gr.
1 fetta di bologna di circa 100 gr.
2 uova
1 manciata di pistacchi
2 cucchiaini di Parmigiano reggiano
Sale, noce moscata a piacere

Tagliare a strisce le fette di bologna e prosciutto cotto.

In una terrina unire alla carne trita un uovo, il Parmigiano reggiano, il sale, la noce moscata e amalgamare bene. Dividere il composto in due parti. Appoggiarne su uno stampo ben imburato una parte, disporre qualche pistacchio intero, le strisce di bologna e prosciutto alternate e un tuorlo d'uovo. Coprire con il rimanente impasto e cuocerlo per circa un'ora a bagnomaria.

Una volta cotto lasciarlo raffreddare e poi mettere in frigorifero per qualche ora. Poi sformarlo e tagliarlo a fette sottili.

Coppette di crema di albicocche



Ingredienti per 4 persone:

350 gr. di albicocche
100 gr. di zucchero a velo vanigliato
succo di ½ limone
200 gr. di panna fresca
savoardi

Dopo aver lavato le albicocche asciugarle, dividerle in due parti e privarle del nocciolo e metterle quindi in una ciotola, bagnarle con il succo di limone, cospargerle con un cucchiaino di zucchero a velo e lasciarle macerare per circa un'ora. Poi frullare le albicocche assieme allo zucchero a velo rimasto e incorporarvi delicatamente la panna montata a parte.

Distribuire la crema in 4 coppette e tenere in frigorifero per farla rassodare bene.

Accompagnare le coppe di crema alle albicocche con alcuni savoardi.

AVVENIMENTI DI CASA NOSTRA

NASCITE

Sede di Milano

18/03/2025 Leonardo, figlio di Gian Andrea PASQUARIELLO

Sede di Piacenza/Cremona

16/05/2025 Aurora, figlia di Desiree ORLANDINI

SONO TORNATI A DIO

Sede di Milano

MAR. 2025 il papà di Luca MORO
APR. 2025 la mamma **di** Lucia SCACCHI
 il collega Stefano BALZAN
 il papà di Laura FERRARI
MAG. 2025 il papà di Claudia SCHIRRU
 la mamma **di** Carlo BRAMBILLA
 la mamma **di** Francesco LETTIERI

Sede di Piacenza/Cremona

APR. 2025 il papà di Andrea BUSCONI
 il papà di Silvia GANDOLA

LA REDAZIONE INFORMA

1. Si informa che **il prossimo fascicolo del NOTIZIARIO** (il n. 147/2025) uscirà nel prossimo mese di **ottobre 2025**.

Pertanto **il fascicolo verrà chiuso in redazione il 27 settembre 2025** per l'inoltro alla tipografia per la stampa e il successivo invio ai pensionati.

Chi volesse inviare scritti e/o materiale illustrativo dovrà farlo entro il 20 settembre 2025.

2. Scritti e materiale illustrativo per il **NOTIZIARIO** vanno inviati (possibilmente con mail) a:

- **Renato PAGANI** – e-mail rpagani.notiziario@libero.it (tel. 3311555686)

- **Angela CONTESSI** – e-mail. angelacontessi@libero.it

● * * * * *

Collaborazione di:

Antonio AGAZZI, Giuliano BALESTRERO, don Giorgio BEGNI, Fabrizio BERGAMO, Angela CONTESSI, Ferruccio Giorgio DONATI, don Celso DOSI, Concetta FEDERICI, Giuseppe

GARBELLINI, mons. Claudio GIULIODORI, Renato PAGANI, Agostino PICICCO, Libero RANELLI, Maria ROSSIGNOLI, Thomas TURELLI, Rosegle VAILATI.

Direzione e Redazione:

Renato PAGANI, Fabrizio BERGAMO, Angela CONTESSI, Giuseppe GARBELLINI, Agostino PICICCO.

Stampa:

Litografia Solari S.R.L

A cura della

ASSOCIAZIONE DI ASSISTENZA E SOLIDARIETA' FRA IL PERSONALE
DELL'UNIVERSITA' CATTOLICA

Pro Manuscripto

* * * * *

BUONE VACANZE

